

塩川町の観光スポット紹介!

物産館・案内所

喜多方市の玄関口、日橋川に架かる南大橋のたもとにある、喜多方の名産品を取り扱った物産館。地場産品の販売のほか、観光案内もして頂きますので、旅の途中でぜひお立ち寄り下さい!また2階には河川資料展示スペース「阿賀らん処」があり、様々な映像や資料を見ることが出来ます。



塩川物産館 川番所

住所 喜多方市塩川町字東栄町 1-1-1
 営業時間 10:00～18:00 (冬季間は17:00)
 定休日 毎週火曜 (※祝日の場合は翌日)・年末年始
 TEL 0241-27-8691

名所・見所

歴代会津藩一家の行楽地だった御殿場公園に60種3万6千株の花しょうぶが咲き競います。毎年6月中旬から下旬にかけて花しょうぶ祭りが開催されます。4月中旬から咲く桜も名所として有名です。



御殿場公園 (御殿場公園の花しょうぶ)

喜多方市塩川町御殿場 4丁目17

味噌・醤油

会津産コシヒカリが、大豆の3.5倍も入っている35割こうじみそ。無添加で減塩。たっぷり使うとだし無しでも美味しい味噌汁がいただけます。



淀屋武藤合名会社

〒969-3514
 喜多方市塩川町字新町 1858 TEL: 0241-27-2022 FAX: 0241-27-8276

このへ

天然の柚子を香料として、昔からの製法にて作った雅やかなお菓子です。コップにこのへを入れ、お湯を注くと馥郁たる香気が漂います。



奈良屋

〒969-3514
 喜多方市塩川町字新町 1846 TEL: 0241-27-2045 FAX: 0241-27-8287



初市舟引き祭り



バルーンフェスティバル



川の祭典花火大会

喜多方観光物産協会塩川支部

〈事務局〉〒969-3513 喜多方市塩川町字中町 1932 番 2
 TEL: 0241-27-2122 FAX: 0241-27-2898
 E-mail: s_syokou@city.kitakata.fukushima.jp

きたかた商工会本所塩川地区センター

〒969-3512 喜多方市塩川町字東栄町一丁目 12-3
 TEL: 0241-27-3202 FAX: 0241-27-3226
 E-mail: shiokawa@kitakata-shokokai.net



- 1 新常葉
- 2 丸市食堂
- 3 丸万食堂
- 4 みさお食堂
- 5 御食事処 若竹
- 6 あじ庵食堂



塩川
鳥モツ
伝承会

蔵の味
喜多方よりB級グルメフアンに贈る!
塩川 鳥モツ
 うまい店ガイド
 福島県 喜多方市

手軽にお店の味を!
 各店舗にて絶賛販売中!

製品紹介動画はこちら

これを食べずして、
B級グルメは語れない!

店舗紹介



こののれんが
目印です！

■ 塩川の鳥モツ

モツ煮込みといえば、豚などのホルモンをやわらかく味噌で煮込んだものを想像してしまいがちですが、塩川の食堂では「モツ定食」を注文すると、この「鶏皮」のモツ煮込みが出てきます。

鳥モツはご飯のおかずにも、七味をかけて酒の肴にもピッタリです。店ごとに違う味付けを食べ比べるのも面白いかも。

■ 鳥モツ伝承会

以前より塩川で食べられてきた「鳥モツ」は、地元では好まれてきたものの、その人気はあくまでも地元だけのものだった。しかし、平成 17 年に観光キャンペーン「極上の会津」にて「鶏皮モツ」が紹介されて以来、口コミやマスコミへの露出も増え、市外や県外からのお客様も多くなりつつあり、安くて、おいしく、地元で愛されている「B級グルメ」がブームとなっているこの機を捉え、有志メンバーにより「鳥モツ」が真に愛されるご当地グルメとして、発展させることを目的に平成 22 年 6 月「塩川鳥モツ伝承会」が発足した。

1 新常葉

ここが POINT!

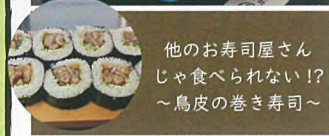
カウンター席では目の前に寿司ネタが並び、お客様の前で大将が寿司を握ってくれます。福島会津牛を使った寿司もご紹介します。

鳥モツの巻き寿司は中にシソを巻いており、スッキリとした後味で特に女性に人気がございます。

尚、各種お祝い事やご食事などの集いのご予約も承っております。

モツ煮の特徴

鳥のコラーゲンがたっぷりに入った女性には人気の鳥モツ。鳥皮の余計な油を取り除き、八角を使用し後味がスッキリ。とても柔らかく仕上げしております。



他のお寿司屋さんじゃ食べられない!? ~鳥皮の巻き寿司~

喜多方市塩川町字反町 919 番地
TEL 0241-27-2051
〈営業時間〉11:30 ~ 14:00 / 17:00 ~ 22:00
(ラストオーダー 21:30)
〈定休日〉月曜日 〈駐車場〉有り(12台)



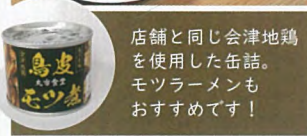
2 丸市食堂

ここが POINT!

受け継いだ店主が「会津地鶏を使った鳥モツ」を多くの人に食べてもらいたいという思いから、いろいろなメニューをお出ししています。

モツ煮の特徴

調理の段階でニンニクが使われているが、食べてもおいがしない。深みがあるがあっさりとした味わいで、女性にも食べやすくなっている。



店舗と同じ会津地鶏を使用した缶詰。モツラーメンもおすすめてです!

喜多方市塩川町字東栄町二丁目 5-5
TEL 0241-27-3756
〈営業時間〉11:00 ~ 14:00 (夜は予約のみ)
〈定休日〉不定休
〈駐車場〉有り(8台)



3 丸万食堂

ここが POINT!

創業 70 年以上の歴史がございます。塩川駅前すぐ。2階には宴会席があり、団体様のご予約も承っております。鳥モツ定食だけでなく、鳥モツラーメンやラーメン定食など変わらない味で地元のお客様から愛されております。

モツ煮の特徴

酒と醤油のシンプルな味わいで食べやすく歯ごたえがあり、アッサリで飽きのこない味だのがコクがございます。また、ボリュームがあり特に男性の方には人気がございます。尚、モツ煮のお土産もあります。



昭和 28 年頃からメニュー化されているヒナ鳥の皮にこだわった逸品

喜多方市塩川町字反町 909-6
TEL 0241-27-2909
〈営業時間〉11:00 ~ 14:00 / 16:00 ~ 19:00
〈定休日〉不定休
〈駐車場〉有り(10台)



4 みさお食堂

ここが POINT!

鳥モツ定食の他にも、昔からある豚を使った「モツ定食」や「モツラーメン」がおすすめの店です。

鳥モツと豚モツを両方食べられる「ミックス定食」も人気の一品です。「鉄なべに入った田舎ラーメン」はこの店定番の一品となっています。

モツ煮の特徴

鳥モツローロ口が大きく食べ応えがあり、一度湯に通して油分を落としているので、油が少なく食べやすくなっています。豚モツは味噌の旨味が染み込んでいる。



ボリューム満点のモツ定食。また、ラーメン類、定食類共にメニューが充実しております。

喜多方市塩川町字米沢町 1749 番地
TEL 0241-27-4938
〈営業時間〉11:00 ~ 14:00 (夜は予約のみ)
〈定休日〉月曜日
〈駐車場〉有り(8台)



5 御食事処若竹

ここが POINT!

121号沿いにある大きなれんが目印。おススメの若竹名物の煮込みカツ丼とソースカツ丼はリピーターのお客様が多く、色々なブログで紹介されている。また、各種宴会も承っております。

モツ煮の特徴

一度に 12kg 煮込むという豪快な作り方だが、素材本来の味を生かした繊細な鳥モツとなっている。モツと汁はご飯にかけて食べても美味しい。



「若竹」と言えば「とんかつ」ですが、鳥モツ定食もおすすめてです。

喜多方市塩川町字小府根字畑ヶ田 1 番地
TEL 0241-27-4169
〈営業時間〉11:00 ~ 20:00 (夕方早く終わる場合有)
〈定休日〉火曜日
〈駐車場〉有り(30台)



6 活力再生麺屋 あじ庵食堂

ここが POINT!

鳥モツを扱った御食事の他に、当店自慢の一品として会津塩川名物しじみ潮ラーメンがございます。さっぱりとした栄養価の高いエキスを入ったしじみをダシとして使用したしじみ潮ラーメンは当店が発祥となっております。尚、しじみ潮ダレはお土産用としても店内で販売しております。

モツ煮の特徴

脂抜きを丁寧にし、女性にも大好評の鳥モツとなります。とても柔らかく味わい深いモツ煮となっており、男性の方にはボリュームのある鳥モツ丼もおススメの一品となっております。



塩川名物鳥モツ ALL FOR しおかわ! 全ては故郷のために!

喜多方市豊川町米室字アカト 5246-54
TEL 0241-23-6161 ※スープがなくなり次第終了
〈営業時間〉平日 10:00 ~ 14:30 / 17:00 ~ 19:30
土日祝日 7:00 ~ 17:30
〈定休日〉月曜日 ※祝日の場合、翌日
〈駐車場〉有り(18台)

