



会津山塩企業組合
〒北塩原村大字大塩字太田2番地
☎0241-33-2340

会津山塩は北塩原村の大塩裏磐梯温泉の温泉水を煮詰めて作られる塩です。
この源泉は太古の海水が地下水に溶け出したものです。
海水とは違う特殊な泉質から作る山塩は、海塩とはまったく味が違い、素材の風味を引き立てるとの評価を受けています。
基準通りに「会津山塩」が使われている商品には「認定シール」が貼られ、類似品や未認定商品との区別をしています。



会津山塩の認定商品



山塩ようかん「ならぬことはなりませぬ」

名称は会津武士の心を育てた藩校日新館の教えから。
大塩裏磐梯温泉の山塩と、天然天草の寒天、十勝産小豆を使用。

お問い合わせ ☎ 喜多方市屋敷敷3962-1
太郎庵喜多方店 ☎ 0241-24-3473



会津山塩
がと一塩っくら
会津山塩を使用した
濃厚なガトーショコラです。



会津山塩ごま塩棒

生地の中にはもちろん、
表面にも山塩を
ふっています。

製造元・販売元
ヒロのお菓子屋さん
〒北塩原村松原
曾原山1095-47
☎0241-32-2730



会津山塩 サブシだま

会津山塩と喜多方産コシヒカリ
の米粉を使用しています。
サクサクとした食感の中に
山塩が味の深みを出しています。

製造元・販売元
お菓子のヤマグチ
〒喜多方市宇一本木上7741-3
☎0241-22-0526



炭火手焼き コシヒカリ 会津山塩せんべい

レンガ窯で職人が一枚一枚、焼き上げました。
国産コシヒカリ米100%使用し、
山塩が煎餅本来のお米の
甘味を引き出しています。

製造元・販売元
山中煎餅本舗
〒喜多方市宇一丁目4643
☎0241-22-0004



会津山塩メレンゲ
ふわっと口の中で溶ける
メレンゲのお菓子です。



会津山塩 バウムクーヘン

食べた後にくる
柔らかい
塩味が特徴です。

製造元 かの屋
販売元 裏磐梯レイクリゾート
〒北塩原村大字松原字湯平山1171-1
☎0241-37-1111

Pick up! 情報

観光ネットワーク掲載募集!

喜多方観光物産協会の会員様を募集・紹介
しております。会員様のお店の情報やお知
らせ、メニューのご紹介等を掲載できます。
ご希望の方は
喜多方観光物産協会 事務担当
TEL:0241-24-5237
までご連絡ください。

第11回雪小法師コンテスト開催 参加者募集中!

雪小法師を見に行こう!!! 1月12日(土)に雪小法師に投
票していただくと豪華賞品が当たる抽選会や、温かい
お汁粉ふるまひがあります!! ※正午～15:00まで。
※東日本大震災・原発事故の風評被害を払拭するために喜
多方から元気を発信し、同日開催の小荒井初市に賑わい
を創出するために行います。12月25日まで参加団体募集
中! グランプリにはなんと賞金50,000円+副賞! 参加賞
もありますので奮ってご参加下さい!!

【お問合せ】喜多方観光物産協会 TEL:0241-24-5200

1/12(土)～1/14(月)祝
15:00まで展示中!



会員情報

(ベリーズソフトクリーム)
Berry's Softcream
住所 喜多方市宇西四ツ谷321-2
時間 10:00～17:00
(12月～2月は16:00)
定休日 月曜日(祝祭日の時は火曜日)
トッピングを楽しむソフトクリーム屋です。濃
いめのチョコソフト&ラズベリーソースがおす
め! シフォンケーキ等も販売しております。
【問合せ】TEL:0241-23-5666

手仕事工房 ねもと

住所 喜多方市関柴町三津井字下政所881-2
時間 9:00～17:00 定休日 年末年始
ぶどう編工芸品
会津の深山の貴重な山ぶどう皮で、手仕事によ
り新たな形に生まれ変わった編物の一品作。
使う程に馴染んでいい色になってゆきます。
●長財布…20,000円～
●ショルダーバッグ…30,000円～
【問合せ】TEL:0241-22-3315 (FAXも同じ)



- にがり酒で年越しを…
- 喜多方で冬体験できます
- 家族であつたか。鍋特集!
- 会津山塩工場
- Pick up! 情報
- 会員情報

発行 H30.12.1 23,000

喜多方観光物産協会(喜多方市観光交流課内)
〒966-8601 喜多方市宇御清水東 7244 番地 2
TEL:0241-24-5200 FAX:0241-24-5284
E-mail: info@kitakata-kanko.jp URL: http://www.kitakata-kanko.jp/

2018 Winter

※画像はイメージです。

にがり酒で年越しを...

バナナを思わせるフルーティな香りの中に、瑞々しさとまろやかさを併せ持つ、甘すぎない爽やかな口当たりのにがり酒です。

小売価格(各税抜)
180mlカップ... 198円
720ml... 735円
1800ml... 1,608円

〒 喜多市松山町村松
字常盤町2706
☎ 0241-22-5155
🕒 9:00~16:30
📅 年中無休(年末年始を除く)
🌐 <http://www.aizuhomare.jp/>



◆ ぼまれ酒造株式会社
四段仕込み にがり酒

「澱(おり)」という白濁した部分が多く酒の中に多く含んだものを「にがり酒」と呼ばれています。にがり酒はフルーティな味わいと酸味や発泡したような味や感覚から女性にも大変人気です!温めても飲めるにがり酒が年越しにおすすめです!!!

天然の桃色酵母を使用した純米酒。甘酸っぱくアルコール度8の低アルコール酒。食前酒やデザートにお勧めです。

小売価格(各税抜)
300ml... 1,004円
720ml... 2,214円

〒 喜多市市宇南町2846
☎ 0241-22-0074
🕒 9:00~17:00
📅 大晦日、元旦のみ
🌐 <http://www.oharashuzo.co.jp>



◆ 酒蔵くらしつく小原酒造株式会社
桃色にがり酒 紅寒梅

飯豊山系伏流水仕込みで醸した、程よい酸味と甘みが調和したにがり酒です。

小売価格(各税抜)
300ml... 540円
720ml... 1,188円
1800ml... 2,376円

〒 喜多市市宇寺町4761
☎ 0241-22-2233
🕒 8:30~16:30
📅 1月1日
🌐 <http://www.yauemon.co.jp>



◆ 合資会社 大和川酒造店
純米にがり酒 弥右衛門 月あかり

喜多方産の五百万石を100%使用した、今年の新酒になります。ライチを感じさせる酸味と華やかな香りが特徴です。

小売価格(各税抜)
720ml... 1,350円
1800ml... 2,700円

〒 喜多市市宇桜が丘1-17
☎ 0241-22-0431
🕒 8:00~16:30
📅 土・日・祝祭日
🌐 <http://www.minenoyuki.com>



◆ 有限会社 峰の雪酒造場
大和屋善内しぼりたて生原酒

爽やかな発酵のガス感と米成分の旨味の調和を感じる初恋の味。まるで微発泡ジュースを飲むような味わいです。12月上旬より奈良萬取扱店で発売。

小売価格(各税抜)
720ml... 1,404円
1800ml... 2,808円

〒 喜多市市宇北町2932
☎ 0241-22-1266
🕒 8:00~17:00
📅 日曜・祝日
🌐 <http://www.yumegokoro.com/>



◆ 夢心酒造株式会社
純米酒 奈良萬 ありがとう

冬期限定のにがり酒です。シュワシュワ感と濃厚さが特徴です。

小売価格(各税抜)
720ml... 1,400円
1800ml... 2,800円

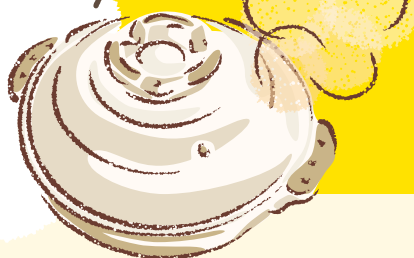
〒 喜多市市上三宮町
上三宮字離山675
☎ 0241-24-2211
🕒 8:30~16:30
📅 日曜・祝日
🌐 <http://www.sasamasamune.com>



◆ 毎正宗酒造株式会社
特別純米酒 ささまむね にがり生酒

家族でたか。鍋特集!

喜多方市の飲食店ではこだわりの鍋がそろっています!ご家族でこだわりのお鍋を囲んで家族団らん楽しく過ごしましょう。



もつ鍋



おつまみバル・遇

根付きのせりと会津産コシヒカリのだまこで作った「せり鍋」は、宴会のコース料理でお出ししています。ほかにも生の牛もつを使った「博多もつ鍋」や「とり天塩ちゃんこ」など、おいしいお酒にピッタリのあったかお鍋をご用意しております。

〒 喜多市市宇谷地田7393番地4
☎ 090-9428-1222
🕒 20:30~0:00(予約のみ17:00~)
📅 木曜・第3火曜

すき焼鍋



ぶーちゃんのお母さんの店 すてっぷ

国産牛を使い、野菜たっぷり、熱々のスキヤキをどうぞ!

〒 喜多市市小田付道下7115-13
☎ 0241-24-2439
🕒 ランチ/11:30~14:00
夜/17:30~23:00
📅 日曜日

ぞうすい鍋



甘味処 うらら

鳥肉とごぼうとまいたけの入ったしょうゆ味の昔懐かしい味です。ごぼうの香ばしい香りが食欲をそそります。

〒 喜多市市西四ツ谷324
☎ 0241-24-2529
🕒 11:00~19:00(入店18:00まで)
📅 不定休
💰 1人前:600円(税込)

一閑張り体験

ざるなどの日用品に、自分の好きな和紙や布を張り、「柿渋」という塗料を塗って完成です。世界に一つしかないオリジナルな作品が出来上がります。

所要 約2時間
体験料 1,500円(税別)
時期 通年
人数 3名様~要相談



雄国根曲り竹細工体験

世界にただ1つのかご作りをお楽しみください。美しい雄国山から鎌で伐り出し、鉋で加工した根曲り竹で六角形を編み、縁を付けます。約400年続く素朴で力強い匠の技です。

場所 おぐに交流の郷
住所 喜多市市熊倉町雄国字大谷地乙310番地2
電話 090-9036-0249(佐々木)
時間 9:00~16:00(予約制)
定休日 不定休
体験料 目かご... 2,800円(税込)(所要時間:3~6時間)
おしぼり入れ... 1,700円(税込)(所要時間:約2時間)
人数 1名様~要相談

雪下キャベツ収穫体験

雪の下の甘〜いキャベツを収穫します。生きている野菜たちは、寒さで凍り付いてしまわないように、水分を糖分に変化させ、寒さをしのぎます。それが甘さのヒミツなのです。

所要 30分~40分
体験料 1,200円(税別)
時期 1月~2月
人数 5名様~要相談



潮ちゃんこ鍋

(水餃子・メンチカツ付)

塩川屋

3種類(肩ロース・ロース・バラ)のエゴマ豚を食べ比べられる潮ちゃんこ鍋です。しおボン酢・しょうゆボン酢でさっぱりとお召し上がりください。

〒 喜多市市一丁目4544番地
☎ 0241-24-2520(FAXも同じ)
平日 昼/11:00~14:00 夜/要予約
土・祝日 昼/10:00~15:00 夜/18:00~
日曜日 昼/7:00~15:00 夜/要予約
📅 月曜日
🌐 <http://mediateshiokawa.jp/>
💰 潮ちゃんこ鍋:2,000円(税別)要予約(夜の部のみ)

タットリタン



チーズ
ダッカルビも
あります!

韓国家庭料理 金(キム)さん

一度食べたら、また注文したい「タットリタン」が一番の人気メニューです!辛いだけが韓国料理ではありません。全然辛くないメニューも充実しておりますので子供連れのお客様にも好評です。

〒 喜多市市宇谷地田7429
☎ 0241-24-2673
🕒 通常18:30~24:00まで(日中でも相談により予約可能です)
📅 不定休