

珈琲蔵 めりの里

おいもアイス

塩川町の「わたなべ焼き芋屋さん」の逸品、濃厚な甘さの「紅はるか」に黒蜜トロ〜りかけたバニラアイスはおいしさ倍増！是非ご賞味くださいませ。

¥480(税込)



住 所 喜多市市字天満前8919-1
時 間 9:30~18:00
定休日 第2・第4木曜日
H P <http://www.hachiro-bei.com>

【問合せ】TEL:0241-23-0441

山中煎餅本舗

チョコ デ おせんべ

喜多方発！4社コラボのピーナッツ入りとレモンソース入り。
冷やして食べると更に美味い2種類の焼きチョコ煎餅！



8枚入 ¥950(税込)

住 所 喜多市市関柴町
上高嶺字北町407-1
時 間 10:00~17:00
定休日 年末年始
H P <http://www.yamanaka-senbei.com>

【問合せ】TEL:0241-22-0004/FAX:0241-23-7020

Berry's Softcream(ベリーズソフトクリーム)

チーズスフレ

しっとりかる〜い食感のチーズスフレです。ご来店お待ちしております。



¥380(税込)

住 所 喜多市市字西四ツ谷321-2
時 間 10:00~17:00
定休日 月曜日(祝祭日の場合その翌日)
H P <http://berrys-sfc.com>

【問合せ】TEL:0241-23-5666

会津田舎家(あいづいなかや)

会津・喜多方を堪能できる老舗郷土料理店

会津名物ソースカツ丼をはじめ、会津山塩らーめん、当店自慢の馬刺し、他郷土料理など会津・喜多方を満喫できる料理と喜多方の銘酒を多数ご用意しております。



会津名物ソースカツ丼 ¥1,320(税込)

馬刺し三種盛り ¥2,530(税込)

住 所 喜多市市梅竹7276-2
時 間 11:00~14:00/17:00~22:00(L.O.21:30)
定休日 不定休 H P <https://aizu-inakaya.com/>

【問合せ】TEL:0241-23-2774

星幸衣服店

ポケットが会津もめんのトレーナー

胸のポケットが会津もめんのトレーナー。会津もめんを気楽に身に着けることができます。トレーナー本体の色と相性の良い生地を選び、一着で雰囲気が出るよう仕上げています。カラー：ブラック、ネイビー、グレー



¥3,960(税込)

住 所 喜多市市字三丁目4796
時 間 9:30~18:30 定休日 木曜日
H P <https://www.instagram.com/kitakata.hoshikou/>

【問合せ】TEL:0241-22-1255

株式会社トヨタレンタリース新福島 喜多方店

レンタカー

トヨタ車の豊富なラインナップからお選び頂けます。安心・安全・清潔なレンタカーで観光を楽しんで下さい。



住 所 喜多市市字町田下8227-6
時 間 8:00~19:00(4/1~11/30)
8:30~19:00(12/1~3/31)
定休日 1/1~1/3
H P <http://trl-shinfukushima.jp/>

【問合せ】TEL:0241-22-3900

淀屋 武藤合名会社

とよちが全国観光土産品連盟の推奨品に認定されました

米糍を大豆の3.5倍使用した三十五割糍味噌“とよち”。減塩+米糍たっぷりのw効果でコクと旨みを凝縮した味噌に仕上げました。是非一度ご賞味ください。



750g ¥1,080(税込)

住 所 喜多市市塩川町字新町1858 時 間 8:00~18:00
定休日 第2日曜日 H P <https://www.yodoya0241272022.com>

【問合せ】TEL:0241-27-2022

そばの里宮古 懐石そば かわまえ

そば懐石コース

そばの里宮古の古民家で、女将手づくりの郷土料理と打ち立ての十割そばをおかわり自由で心ゆくまで召し上がってください。(単品メニューもあります)



そば懐石コース ¥2,750~3,850(税込)

住 所 喜多市市山都町蓬葉字中村4575
時 間 10:30~15:00(※そばが無くなり次第終了)
定休日 木曜日(変更の場合あり TELにてご確認ください)
H P <http://www.kawamae.jp>

【ご予約・問合せ】TEL:0241-38-2588

きたかた観光 network 上期号

AUTUMN SAKE



醸
して
いま
すー
秋
酒
！

※画像はイメージです。

- 秋に味わう。
- あの地域おこし協力隊はいま何してる？
- 五色の沼
- LINE公式アカウント 友だち募集中
- (一社) 喜多方観光物産協会のロゴマークができました！
- 会員情報



(一社) 喜多方観光物産協会(喜多市役所2F)
〒966-8601 喜多市市字御清水東 7244 番地 2
TEL:0241-24-5200 FAX:0241-24-5284
E-mail: info@kitakata-kanko.jp
URL: <http://www.kitakata-kanko.jp/>

発行 2021.9月 23,000

NO. 85
FY2021
First half

秋味

秋には“秋あがり”といって夏を越えて秋に熟成し、酒質や旨みが向上したお酒があります。また“ひやおろし”は一度火入した酒を貯蔵し夏に熟成させ、火入せずに秋ごろに出荷するものをいいます。各酒蔵さんの旬の日本酒をご紹介します。

※新型コロナ感染状況により休業する場合があります。

純米辛口 冷やおろし

大和川酒造店



720ml ¥1,397/1.8ℓ ¥2,805(税込)
自社田・自社栽培米「夢の香」を使用した純米酒を一度火入れし、ひと夏寝かせてから生で瓶詰めしました。まろやかで力強い、米の旨味をご堪能ください。

〒 喜多方市寺町4761 ☎ 0241-22-2233
🕒 9:00~16:30 📅 元日のみ
HP <http://www.yaueumon.co.jp/>

ハツユキソウクリア

峰の雪酒造場



720ml ¥1,260/1.8ℓ ¥2,520(税込)
会津産米を60%精米し、福島県独自の日本酒酵母でアルコール13度に仕上げた純米酒です。新米の旨味とほだよい甘味を感じつつ、瑞々しくフレッシュ。キリッと冷やしてワイングラスで飲むのがおすすめです。

〒 喜多方市字桜が丘一丁目17 ☎ 0241-22-0431
🕒 9:00~16:30 📅 土・日・祝日
HP <https://minenoyuki.com/>
直販以外の市内の販売店：蔵人 Kuraudo様

大吟醸ササ正宗

笹正宗酒造株式会社



720ml ¥4,000(税込)
2020酒造年度 全国新酒鑑評会金賞受賞酒です。福島県開発の酒米「夢の香」を40%まで磨き上げ、気品ある味わいに醸造。果実味ある香りと、軽快なふくしま流大吟醸です。冷酒で堪能ください。

〒 喜多方市上三宮町上三宮字離山675
☎ 0241-24-2211 🕒 8:30~17:00 📅 日曜・祝日
HP <https://www.sasamasamune.com/>
直販以外の市内の販売店：市内各酒販店様

蔵粋純米生詰
ひやおろし くらしく

小原酒造



720ml ¥1,375/1.8ℓ ¥2,750(税込)
わが国初のモーツァルトを聴いて育った蔵粋(クラシック)の中で厳冬に仕込まれ春先に搾られた新酒は、火入れ後(加熱処理)の後、夏の間酒蔵の中でひっそりと熟成し秋の訪れの9月に“ひやおろし”で発売します。上品な辛口に仕上がりに古来日本酒の最も美味しい“旬の味”です。

〒 喜多方市字南町2846 ☎ 0241-22-0074
🕒 9:00~17:00 📅 年中無休(年末年始を除く)
HP <http://www.oharashuzo.co.jp/>

純米酒
奈良萬 ひやおろし

夢心酒造株式会社



720ml ¥1,430/1.8ℓ ¥2,860(税込)
春先に呑める新酒の若々しさとは違い、蔵内でひと夏熟成させ、口あたりを柔らかく感じさせ、味わいも熟成の旨味を加えました。日本酒の秋味です。

〒 喜多方市字北町2932 ☎ 0241-22-1266
🕒 8:00~17:00 📅 日・祝日(土曜日不定休)
HP <http://www.yumegokoro.com>
直販以外の市内の販売店：甲斐商店様・若喜商店様・きねや様・蔵人 Kuraudo様・三橋酒店様・山口酒店様・ヨークベニマル喜多方店様

ひやおろし生詰原酒

清川商店



720ml ¥1,700(税込)
熟成原酒で深い味わいとなっております。是非ご賞味ください。

〒 喜多方市字二丁目4659
☎ 090-2279-4705
🕒 9:00~17:00 📅 木曜日・年末年始

會津ほまれ
純米吟醸ひやおろし

ほまれ酒造



720ml ¥1,236(税込)
福島県の酒造好適米「夢の香」を精沢に50%まで精米し、低温でじっくりと発酵させた純米吟醸酒。ゆっくりと熟成を重ねて円熟味が加わり、秋の味覚にとっても合うお酒です。

〒 喜多方市松山村松字常盤町2706
☎ 0241-22-5155 🕒 9:00~16:30
📅 木曜日(祝日・年末年始を除く)
HP <https://www.aizuhomare.jp/>
直販以外の市内の販売店：甲斐商店様・きねや様・蔵人 Kuraudo様・リオンドール様・生協様・ヨークベニマル様 等

純米山廃仕込 蔵太鼓

喜多の華酒造場



720ml ¥1,430/1.8ℓ ¥2,750(税込)
初チャレンジの山廃仕込で醸した純米酒です。ボリュームのある味わいを楽しんでください。

〒 喜多方市字前田4924 ☎ 0241-22-0268
🕒 9:30~16:30 📅 年中無休(年末年始を除く)
HP <http://www.kitano87.jp/>
直販以外の市内の販売店：市内各酒販店様

会津吉の川
手造り純米酒

吉の川酒造店



720ml ¥1,430/1.8ℓ ¥2,530(税込)
契約栽培された喜多方産五百萬石を100%使用し、低温でじっくり仕込まれた飲み口が良くふくらみのある純米酒。冷酒から燗酒までお好みの温度帯でお楽しみ頂けます。

〒 喜多方市字一丁目4635 ☎ 0241-22-0059
🕒 9:00~17:00 📅 土・日・祝日
直販以外の市内の販売店：市内各酒販店様

トミザワ ノブヨシ
富澤 信義さん

小さなテレビ局のアシスタントディレクターから始め、40年近く映像業界に関わって良いもの悪いものたくさん見てきて感じたことは、30数年の経験とかテレビ局用の機材を使っていると大層な映像理論とかはまったく関係なく、やってきたことの深さと好奇心、探求心そして対話が大事だと痛感し、映像制作の事務所を作ってみました。



映像に関することそれに付随することなら仕事にならなくても話すことが好きです。よかったら声をかけてください。あと腕はまだまだですが多少ソバ打ちもやります。(笑)

富澤映像制作所

〒 喜多方市山都町殿戸3049
☎ 0241-23-2961(FAX同) / 090-3048-8092



ササキ トモコ
佐々木 智子さん

今春、竹工房たけやを小田付通りに開店しました。竹製品の製作、販売、体験を行う工房です。地域おこし協力隊として修行した喜多方雄国の根まがり竹細工と、大分県で学んだ真竹を用いる別府竹細工の技術で、少しずつ竹かごやバッグ等の生活用品を作っています。師匠の作品や三島町で仕入れたマタタビ、山ブドウ製品もいくつか取り扱っています。かご編み体験は、竹ひごを重ねる・結ぶ・差し込むの手順で小さな竹かごが1時間程度で完成します。品揃えも腕前もまだまだ未熟ですが、再び観光客や地域のみなさんが自由に旅行し賑やかに日本酒を楽しめるようになる頃には、面白いお店に成長している予定です。

竹工房たけや

〒 喜多方市字南町2850 ☎ 090-9036-0249
🕒 10:00~17:00 📅 不定休 📧 stsasatomo@gmail.com

これまで地域おこし協力隊として活動されていた方々が喜多方に定住し、活躍されています！

エバタ カオリ
江畑 芳さん

グラフィックデザインとイラストレーションを仕事としています。素敵なものを発見する、形にすることが生きがいです。お店や道の駅のブランディング、コンサルのお手伝い、また、協力隊のときからのご縁で小田付重伝建のプレートデザインするプロジェクトや、福島県のアート・プロジェクトなどに携わるなど、ときどき何屋さんかわからなくなります。地方では「完璧ではないけどまずやってみる」という力が必要とされる場面が多いように思いますが、そんな時の猫の手のような存在になれたらいいと思います。

☎ 080-3103-6663
📧 jaunebrilliant@yahoo.co.jp



イシジマ ライタ
石島 来太さん

2020年3月に喜多方市地域おこし協力隊を卒業し、2020年4月から「NPO法人かけはし」の代表理事として活動を始めました。NPO法人かけはしは、学びを生かした街づくりをテーマに掲げ活動しています。当団体の仕事は、自主収益事業と、行政からの委託事業の大きく二つに分かれます。

自主収益事業は、喜多方の自然を生かした小中学生向け子供キャンプ「喜多方スマイリングキャンプ」と、コロナ時代に対応した中学生向けオンライン学習塾「オンライン家庭教師つなく」の二つ。主に子供たちを対象とした、学びの機会を提供する事業となっています。行政からの委託事業は、「チャレンジステーションかけはし」というチャレンジショップを運営する事業と、喜多方市の創業者を育成する「喜多方創業セミナー」の運営をする事業。この二つが主な委託事業です。委託事業は主に大人向けです。こうした事業を通して、様々な世代に対して学びの機会と環境を提供していくことで、地域の発展に寄与していきたいと思っています。

NPO法人 かけはし

〒 喜多方市常磐町5004-1 ☎ 090-4158-4558



五色沼…実は一つの沼をそう呼んでいるわけではありません。大小30余りの湖沼の総称なんです(正確には五色沼湖沼群)。2016年にミシュラン・グリーンガイド1つ星に認定された五色沼湖沼群は、片道約4kmの探勝路が整備されエメラルドグリーン、コバルトブルーにターコイズブルーなど沼によって色が違う不思議な場所です。天候や太陽の位置、見る角度によっても沼の色が変化するので、その日に見た色は、その日だけのものです。また、美しい湖沼群を取り囲む木々は大自然そのものではなく、植林により作り上げた森と言うのも驚き。柳沼と青沼の間には、その植林に尽力された遠藤現夢氏の石碑が森の中にたたずんでいます。今なお、遷移の途中で変化し続けている森なのです。探勝路入り口にある裏磐梯ビクターで五色沼の歴史や水の色の謎を聞いてみるのも楽しく歩くコツの1つです。積雪時はスノーシューを使い冬ならではの散策ができます。もっとも大きな「毘沙門沼」では手漕ぎボートを楽しむこともでき1年を通じ楽しめるエリアです。

【問合せ】裏磐梯観光協会 TEL: 0241-32-2349

喜多方観光物産協会の
LINE 公式アカウントが
誕生しました!

LINE 公式アカウント

友だち募集中



@934hryzj
(一社)喜多方観光物産協会
嬉しい情報を LINE でお届け!

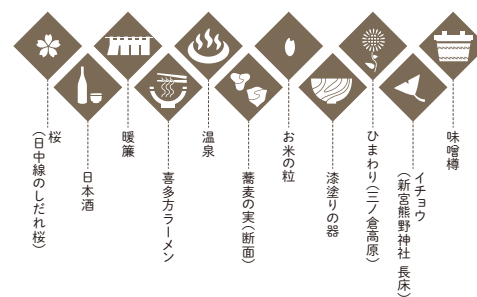
ぜひ登録
してください!



一般社団法人
喜多方観光物産協会の
ロゴマークが
できました!

法人化から1年を迎えるにあたり令和3年4月1日から5月31日の期間、ロゴマークデザインを募集しましたところ、全国各地から180作品の応募がありました。選考の結果、上記の作品に決定いたしましたので、お知らせいたします。選ばれましたロゴマークデザインにつきましては、今後の事業展開や発行物・情報発信などにて活用させていただきます。ご応募いただいた皆様に、心より感謝申し上げます。

各シンボルについて



制作者

高島 奈緒子さん(福島県)
喜多方の「蔵のまちなみ」を主体に特産品のモチーフを盛り込みました。