

本家大みなと味平

喜多方ラーメン

豚骨ベースで煮干しや野菜の旨味を抽出したコクのあるスープに絶品チャーシュー。車イス・オムツ交換トイレ有。



チャーシューメン

¥1,000(税込)

住 所 喜多方市関柴町上高嶺字北町396番地5
時 間 7:00~15:00(LO14:30)
定休日 火曜日(祝日の場合は水曜日)

【問合せ】TEL:0241-24-2990

小林米菓店

喜多方たまりせんべい(蔵箱入り)

国産米100%を使用し喜多方産醤油で一枚一枚ハケ塗りした今も昔も変わらない味のたまりせんべいです。



15枚

¥810(税込)

住 所 喜多方市字御清水1
時 間 8:00~17:00 定休日 日曜日

【問合せ】TEL:0241-22-0974

有限会社 永善 はすぬま

元祖生らーめん・よむぎめん

喜多方ラーメンの仕掛人！
「はすぬま」の麺は工場直送、老舗店の味をご家庭にお届けします。



住 所 喜多方市字諏訪208
時 間 [月・水~土] 8:00~17:00
定休日 日・火曜日、1月1日~3日
H P <https://hasunuma-men.com>



【問合せ】TEL:0241-22-0543

阿賀川非出資漁業協同組合

令和5年9月より第五種共同漁業権が変更になりました

遊漁券等を販売、漁業権魚種の放流(増殖)、放流体験学習会などを開催して、釣りの文化や技を後世に伝える活動や河川環境の管理をしています。



遊漁料/全魚種 手釣・竿釣

1日.....¥1,000(税込)

1年[1月~12月]...¥7,700(税込)

住 所 河沼郡会津坂下町大字白狐字堀南乙174番地の7
時 間 8:30~17:00 定休日 土・日・祝日

【問合せ】TEL:0242-83-1035(組合事務所)

丸市食堂

塩川鳥モツ

当店の鳥皮は会津地鶏の皮を使用しています。



会津地鶏

鳥モツ定食

¥1,100(税込)~

住 所 喜多方市塩川町字東栄町2-5-5
時 間 11:00~14:00(夜は予約のみ)
定休日 不定休

【問合せ】TEL:0241-27-3756

シェアハウス古民家[民泊]



喜多方の中心街にある二棟の古民家。ご家族やお友達と観光・イベント・帰省等の際に、お気軽にご利用ください。[団体・合宿の際は貸切にて対応]

素泊まり 1泊 ¥4,500~5,500(税込)

住 所 [月観庵]喜多方市字諏訪44番地
[蔵屋敷]喜多方市字御茶屋6344番地
時 間 24時間営業 定休日 なし

【問合せ】TEL:0241-22-0740(FAX同番)

きたかた観光 network 下期号

- おたづき蔵通りstore
- New Open
- 協会フォトグラファーの紹介
- 会員情報



(一社)喜多方観光物産協会(喜多方市役所2F)
〒966-8601 喜多方市字御清水東 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 2024.3月 23,000



※画像はイメージです。

vol.90
FY2023
Second half

お知らせ さくらまつり 2024.4/5~4/24

ライトアップ桜 2024.4/12~4/21 18:30~20:00 予定 ※開花状況で変動





夢心酒造

喜多方の米を使用し「常に異なり、常に変わらない酒」をコンセプトとし、喜多方の蔵元にしかない本当の喜多方の地酒を目指しています。



和飲蔵

明治時代初期に建てられた蔵です。平成11年に改装しワインセラー付きの酒小売店としてOPENしました。蔵は温度、湿度の管理がしやすくワインの貯蔵にも適しています。地酒、洋酒なども取り揃えています。



三浦英次商店

明治12年に創業。日用雑貨をはじめ、地酒や雄国根曲竹細工、三島編み組細工といった会津の名産品の取り扱いしています。一閑張りの材料も取り揃えられています。



おたづき蔵通りstore

在郷町・醸造町として現在でも近世末期の短冊状の地割の上に、多様な土蔵が並ぶ特徴的な歴史的風致を形成していることから、重要伝統的建造物群保存地区の認定を受けているおたづき蔵通り。地域に根差した伝統を大切にしながら営むお店をぶらぶらしながら、ノスタルジックなまち並みの喜多方を体感してください。



酒蔵くらしっく 小原酒造

享保2年創業の造り酒屋でもろみにクラシック音楽を聞かせて発酵させている銘柄「蔵粋」が評判の蔵元。「蔵粋」ロゴの帆前掛けバッグは秀逸。



くにく工房

ホロっと柔らかく煮込んで、脂身もとろけるような美味しさのチャーシュー専門店。ご飯やお酒、ラーメンに相性抜群。



樟山珈琲(フライパン)

季節によって変わるパフェやコーヒーが人気のお店。珈琲店の方ではコーヒー豆の挽きたての香りが建物いっぱいに広がります。

※季節により変更になります。



竹工房たけや

雄国の根曲がり竹細工の地域おこし協力隊を退任した後、竹細工の製作や販売、体験を行っています。ゆるやかなカーブを描く繊細な籠は芸術品です。



蔵屋敷あづま

明治時代に建てられた趣のある蔵座敷を改修し、田楽や蕎麦などの郷土料理を楽しむことができます。会津木綿や漆器等も販売。



喜多方の新しい観光スポット!『喜多方酒造場』がオープン! FRESH FOODS SHINTANI・喜多方酒造場

喜多方市内全ての酒蔵の日本酒が呑める!買える!!応援できる!!!
店内には専用コインで呑める10種類の有料試飲販売機を設置(500円でコイン3枚)。会津喜多方の郷土料理を肴に、自分好みの一本が見つけれられるはず! ラーメン後は会津べこの乳使用の濃厚な酒粕ソフトでひと休憩。酒は造らないが、喜多方の全酒蔵を応援する蔵!喜多方酒造場!! 全ての人を笑顔にする!笑顔地域一番店を目指しております。

📍 喜多方市松山町村松字石田1452-2 ☎ 0241-23-2411 (FAX.0241-23-3330)
🕒 9:00~18:00 📅 水曜日(4月中旬オープン予定)



※イメージ

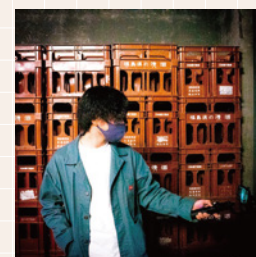


協会フォトグラファー

@kitakata_kankou #喜多方観光物産協会

● KIJAKUYA 菊地啓太 WEBデザイナー・カメラマン
@kujakuya.kitakata #菊地啓太

2022年フリーのWEBデザイナーとして独立。祖父母の代まで漆器製造店を営んでおり、屋号の「孔雀屋」を「KUJAKUYA」として引き継ぎ活動中。子供の頃から漆器店で祖父母の手伝いをし、観光客との関わりを持っていたことから、現在は「喜多方の地域産業をWEBと写真でサポートし、喜多方の魅力を発信する」を理念としています。



フォロー
お願いします!

喜多方観光物産協会でお世話になっているフォトグラファーの2人をご紹介します! 協会で行うイベントやSNS掲載時に撮影をお願いしています。桜の時期には頻りに撮影を行って頂いています! ※撮影中はお協力をお願いします。

● ひさみつまゆみ カメラマン
@3325mym #ひさみつまゆみ

写真館に約4年間勤務後、2018年よりフリーカメラマンとして活動中。家族写真、七五三、などの記念撮影を中心に学校行事、商品撮影など幅広いジャンルを撮影。二十歳を過ぎた頃から地元愛を持つようになり、SNSを通じて地元会津の魅力を写真で伝え続けています。



Association Photographer