



巻頭特集

会津の大豆

みんな知ってた？

会津の「人・物・歴史」

喜多方市内半径300mの旅

会津まち歩記

会津DE体験

噂のマルマルやってみた。

パラグライダー体験篇

会津原寸大図鑑

鶴ヶ城ハンバーガー & おんつあげずバーガー

AIZU
イイモノ

part 4



会津蒔絵万年筆[上から龍・螺鈿(らでん)・椿にメジロ]

会津ファン

AIZU FAN vol.4

発行/会津ファンクラブ事務局

(一般財団法人会津若松観光ビューロー内)

〒965-0873 会津若松市追手町5-10-2F

TEL.0242-23-8000 FAX.0242-23-9000

e-mail/aizufan@tsurugajo.com

2014年7月

表紙の人



オーナー兼パティシエ 佐藤千鶴子さん

今回、表紙にご登場いただいたのは猪苗代町にあるカフェ「コマヤ」のオーナーでありパティシエの佐藤千鶴子さん。豆腐や豆乳、おからなどを使用した手作りスイーツやドリンクで幅広いファンを持つ評判のお店です。「大豆を使ったメニューと子どもたちにも安心して食べてもらう」ことをモットーにしています。食材の豆腐や豆乳は、磐梯山の名水100選に選ばれた美味しい水を使ったこだわりの豆腐を作る「豆工房 栗田とうふ屋」のものを使用しています。



左:豆乳のパンケーキ 650円
右:豆乳のカプチーノ 490円



お問い合わせ先／Cafe comaya

耶麻郡猪苗代町大字磐里字上野2696-1 TEL.0242-85-8203

営業時間／11:00～17:30(ラストオーダー) 月曜日定休・夏期無休

会津の大豆

巻頭特集

大豆が伝える地元の味

ヘルシー志向の時代に人気の高い大豆食品。

大豆を主原料にした食品には、味噌・醤油・納豆などさまざまな加工品があり、古来から日本人には愛され、親しまれてきた。

肥沃な土壌と良質な水に恵まれた会津の地でも古くから大豆は栽培され、冬は寒く厳しく、夏は高温多湿という会津盆地特有の気候風土のもと江戸年間から味噌・醤油などの醸造業が栄えてきた。

そして今も、原料や昔ながらの製法にこだわり、多くの人に愛される珠玉の大豆製品を作り続けている会津の人たちをご紹介します。



Contents

巻頭特集

会津の大豆

大豆が伝える地元会津の大豆食品

みんな知ってた? 会津の「人・物・歴史」

会津 DE 体験!! 噂の〇〇やってみた

パラグライダー体験／猪苗代パラグライダーズスクール&三ノ倉パラグライダーズスクール

2014 July Aizu Fan

会津原寸大図鑑 鶴ヶ城ハンバーガー&おんつあげすバーガー

会津まち歩記 喜多方市周辺

会津イベント情報

フロム会津ファン／リレーで繋ぐ「会津の人」

AIZUイイモノ 工房「雙 sow」

会津時絵万年筆 ・龍／50,000円 ・蝶鉚／40,000円 ・椿にメジロ／27,000円
(本体価格) 会津若松市中町1-23 (野口英世青春広場)



新田商店 代表 新田 賢一郎さん
豆をいかにふっくら柔らかく仕上げるか工夫をしています。豆本来の甘みと味覚を当店の納豆でご賞味ください。

一粒一粒の豆に愛情を注ぎながら完全手作りで納豆が作られている。



て、蒸気でじっくり蒸し上げる。蒸煮すると柔らかく仕上がる。炊き上げる時間は、気温の変化に応じて微妙に変える。炊き上げた大豆に納豆菌をふりかけ、手織りした赤松経木の中に一つずつ盛り込む。その後、室に入れ約17〜18時間発酵させる。味の決め手はこの室にあり、こは企業秘密だそう。



より美味しいものを
完全手作りの経木納豆



会津の郷土食で珍味。納豆を塩で約1年間漬けた「雪見漬」。醤油をかけずにそのままご飯に。またお酒のお供に。



会津高田納豆新田商店
福島県大沼郡会津美里町字高田甲2914
☎0242-54-3261 FAX0242-54-5555
http://www.nitta-syouten.com



前日に水に漬けておいた大豆を朝に挽き始め、搾り、煮て、固めて、型に入れ、水にさらさず切る。6〜7時間手間暇かけてこだわりの豆腐が出来上がる。



豊かな自然に恵まれた会津で
本物の豆腐づくりに挑戦



豆腐づくりは真剣そのもの。大豆の旨みを逃さない。



消泡剤などの添加物を一切使わないこともこだわりの一つ。写真手前右:「豆幻郷」(300円)、手前左:「竹ざる豆腐」(800円)、後ろ左:「厚揚げ」(3枚入り360円)、後ろ右:「極上油揚げ」(300円)

磐越道会津坂下ICから県道43号を喜多方市の山都方面へ約10分、遠くに飯豊連峰を望む自然豊かな一角に、県内外からも訪れるファンも多い評判の「豆腐屋おはら」がある。
店主の小原直樹さんは平成11年、東京から移住し、独学で豆腐屋を開業。健康にもよく美味しい豆腐を作ることを目指して、国産大豆(北海道産と会津産)と天然二ガリ(長崎県五島列島産)だけを使って手作りしている。大豆本来の持つ甘みと旨みを引き出すため、「生搾り」製法で作っている。この製法は、「豆腐作りが中国から伝わってきた時の作り方で、煮る前の大豆を搾る昔ながらの方法である。そんな丹念だめて作ったこだわりの豆腐を求めて福島市や新潟県からもお客さまが訪れる。」
「もめん豆腐は一度も水にさらさないで作るこだわりの一品で、まろやかな味わ

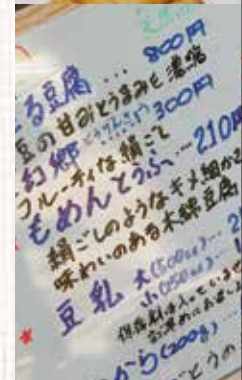


豆腐屋おはら 店主 小原 直樹さん
震災・原発事故で実現しかけていた福島県産100%の豆腐づくりは頓挫しました。いまは安全性に気を配りながら徐々に会津産の大豆を増やし、日本一の美味しい豆腐づくりを目指しています。

いが特徴。豆腐とは思えないフルーティーな味わいの絹ごしの「豆幻郷」、高級圧搾油でじっくり時間をかけて揚げた「厚揚げ」など定番商品から青豆を使用した「竹ざる豆腐」や菜種油でじっくりと揚げた後、ごま油で仕上げた「極上油揚げ」など贅沢な品々まで、一度はぜひ足を運び、小原さんのこだわりの豆腐を味わってほしい。



豆腐屋おはら
福島県喜多方市高郷町大田賀字地神原1308-2
☎0242-85-2770 営業時間/11:00-16:00
定休日/月火(祝日の場合営業)
※7月〜10月は都合により臨時休業
http://www.ohara21.com



豆腐屋おはら
〔喜多方市高郷町〕

会津高田納豆新田商店
〔会津美里町〕



会津盆地の西、旧越後街道の宿場町として栄えた会津坂下町。この地で200有余年の伝統の味を守り続けている「八二醸造」。寛政2年（1790年）創業の味噌・醤油の蔵元だ。現在、蔵を守っているのは8代目の高久栄一郎さん。会津の清澄な水と空気に育まれ、昔ながらの手造り・本樽製法で仕込んでいます。昨今プラスチック製のタンクを使用するメーカーが多い中、今も昔ながらの木樽にこだわって伝統の味を守っている。木樽で仕込むと木の香りがつき、味がまろやかになる。少しクセはあるが、一度食べてもらえば長く使ってもらえると思いますと話す。

蔵を代表する商品は「会津こたわり味噌」と「会津地醤油・ひしお」。「会津こたわり味噌」は、国産大豆と会津こしひかり米100%使用し、じっくり木樽で仕込んだ保存料無添加の味噌。まろやかな風味が特徴である。「会津地醤油・ひしお」は、厳選した大豆を主原料に2年間木桶の中で熟成させた、もうみの一番搾り。老舗の蔵元が手塩にかけた逸品。会津を訪れた際はぜひ立ち寄ってほしい蔵元だ。またHPでも商品を購入できるので覗いてみてはいかがだろうか。

「イゲタ」ブランドで知られる林合名会社の初代は江戸時代初期の寛永時代、会津松平藩祖・保科正之公に従って信州から会津に入り、以来会津藩の御用達として醸造業を営んできた。冬は厳寒、夏は高温多湿と醸造に恵まれた盆地特有の自然風土を活かし、原料にこだわり昔ながらの製法で今も造り続けている。深い香りにさっぱりとした切れのある味で、飽きのこないすっきりとした後味が特徴の味噌・醤油だ。昔の製法から大きな変更なく、江戸時代の人が食べていた味噌や醤油の味にこだわっている。

定番商品は、「イゲタ特級醤油」。アミノ酸液を使用しない本醸造で、特級の格付を受けており、著名な料理研究家の先生方からも高い評価を受けている。また、かつお風味の効いたつゆで、どんな料理にも合う万能醤油加工品「出汁しょうゆ彩」も人気。

味噌では、赤色辛口系の味噌で、大豆のkokoroと米糰の甘みのバランスの良い「会津味噌味噌」も評判がいい。お買い求めは福島県内のスーパー・量販店またはお電話で。



「イゲタ特級醤油」(1.8L 864円)、「出汁しょうゆ彩」(1.8L 1436円)、「会津味噌味噌」(1kg 720円)



林合名会社
福島県会津若松市材木町1-9-18
☎0242-27-4055
<http://www.igeta.aizu.or.jp/>



林合名会社 専務 林 健幸さん
会津の地の利を活かし、伝統の昔ながらの製法にこだわっています。会津藩御用達だった伝統の味をぜひご賞味ください。

会津藩御用達の 伝統の味

醤油
しょうゆ



味噌
みそ



木樽で伝統の製法にこだわる 寛政2年創業の蔵元



八二醸造有限会社
8代目・代表取締役 高久 栄一郎さん
会津坂下は会津若松に負けないほど醸造文化が栄えています。また沢山の観光スポットもあります。ぜひ足を伸ばして当店にも立ち寄りください。



八二醸造有限会社
福島県河沼郡会津坂下町字市二番甲3631
☎0242-83-2051 FAX0242-83-2114
<http://www4.ocn.ne.jp/~hatini/htm/hyousi.htm>



右:「会津こたわり味噌1kg」(1030円)と
左:「会津地醤油・ひしお」(620円)



八二醸造
はちに

（会津坂下町）



蔵出しそのまま人気の中辛・芳香のみそ「生みそ」(1kg 1000円(税込))。店内にはオリジナル商品がいろいろ。



蔵出しそのまま人気の中辛・芳香のみそ「生みそ」(1kg 1000円(税込))。

満田屋

福島県会津若松市大町1丁目1-25
☎0242-27-1345
営業時間/10:00~18:00(食事処10:00~17:00)
定休日/4月~7月・9月~11月は第1・第3水曜日、1月~3月は毎週水曜日、8月・12月は無休
<http://www.mitsutaya.jp/>

自家製の味噌だれを串に刺した餅や厚揚げ、野菜、乾魚などにつけて囲炉裏の炭火で焼いた素朴な会津の郷土料理で評判の「満田屋」。ルーツをたどれば天保5年（1834年）創業の味噌の蔵元。その歴史と伝統を活かし、今も自家製の手絞り油を製造・販売している。会津赤みそに砂糖を加え独自に仕上げたシンプルな甘さの「でんがくみそ」はもちろん、会津こしひかり米・会津産大豆・ミネラル塩・小野川の名水で仕込み農林水産大臣賞を受賞した「こしひかり味噌」、国産野菜を会津味噌で漬けたんだ辛い味噌漬など幅広い商品を取り揃えている。店内や通信販売でお買い求めいただけます。



満田屋

老舗が誇る
郷土料理と伝統の逸品



大豆の刈り取り作業



大豆の苗



※写真はイメージです。

良質で豊富な水から生まれるさまざまな種類の会津の大豆

国産大豆は生産量も少なく貴重だが、良質で豊富な水に恵まれた会津では、水田作物の転作物として大豆が栽培されている。特に、磐梯山のすそ野に広がる猪苗代地区や湊地区での栽培が盛んで、品質も高いと評判も上々。栽培している品種は、味噌の加工に適した「あやこがね」。収穫・加工された会津の大豆は、さまざまな加工食品に姿を変え、食卓へ提供されている。

みんな知ってた？

会津の人・物・歴史

ひとものれきし

磐越西線100周年

春夏秋冬の景色が素晴らしい
歴史ロマンの鉄道



おもてなしの心で、職員一同お待ちしております。

磐越西線は車窓から見える景色が素晴らしく、春夏秋冬季節によって変わります。春の桜に始まって夏は新緑、秋は紅葉、冬は雪景色といつ乗っても楽しい路線です。同様に会津には季節ごとに旬の美味しい「食」も味わえます。ぜひ一度、会津路にいらしゃいませんか？私もJR社員一同おもてなしの心でお迎えします。



鈴木 重敏さん
東日本旅客鉄道株式会社
会津若松駅長

福島県郡山市の郡山駅から新潟県新潟市の新津駅を結ぶ磐越西線。会津地方の人々にとって長年の悲願であった全線開通から今年の11月で100年を迎えます。

でした。鉄道敷設運動など先人たちの並々ならぬ熱意と努力によって、当初、郡山駅―喜多方駅間（会津若松駅経由）は民間資本の磐越鉄道によって路線開設がなされました。その後、磐越鉄道は鉄道国有法により買収・国有化され磐越線となり、官設線として大正3年



待ち合い室ギャラリーに展示されることもある「駅長コレクション」

（1914年）新津駅まで全線開通。大正6年（1917年）に磐越西線と改称されました。現在の磐越西線は、猪苗代湖や磐梯山、会津若松に喜多方、そして只見川沿いの奥会津へと会津地方の観光スポットを縫うように走り、鉄道ファンならずとも一度は乗ってみたい路線。11月1日の全線開通記念日には、「郡山、猪苗代、会津若松、喜多方、野沢、新津の各駅と連携してイベントを企画しています」とJR東日本・会津若松駅の鈴木重敏駅長。気ままな車でのドライブも楽しいけれど、たまには磐越西線を使って沿線を巡る旅などいかがでしょうか？

JR東日本 会津若松駅 会津若松市駅前町1-1



JR東日本[磐越西線データ]
[区間]／郡山駅-新津駅 [路線総延長]／175.6km
[駅数]／42（起終点駅の郡山駅は東北本線、新津駅は信越本線の所属・臨時駅含む）
[全線単線] [管轄]／郡山駅 - 喜多方駅間がJR東日本仙台支社、山都駅-新津駅間が同社新潟支社の管轄

4月5日ふくしまプレDC（デスティネーションキャンペーン）の開幕となるオープニングセレモニーが華々しく会津若松駅前で開催されました。

セレモニー当日は、「あいづ食の陣」や「駅前物産市」、「会津鉄道ラッピングトレインのお披露目」、更には「S Lばんえつ物語号の2014年シーズン初運行」など沢山のイベントが催され、多くのお客様をお迎えしての賑やかな1日となりました。

「福が満開、福のしま。」のキャッチフレーズには県民総ぐるみの「おもてなしの心」が込められていると感じます。積極的な観光PRを展開してふくしまの元気をアピールしていきます。会津地域17市町村でアイデアを出し合い、連携して魅力的な「おもてなしづくり」に励んでいきたいと思います。



会津DE体験

噂のマルマルやってみた。

パラグライダー体験

at 猪苗代パラグライダー
スクール（スポーツパル）
〔猪苗代町〕



「磐梯山」や「猪苗代湖」で有名な猪苗代町、今回はその猪苗代の雄大な自然の中で楽しむ「パラグライダー」を体験しました。お世話になったのは猪苗代スキー場内にあるアウトドアプロデュース「スポーツパル」です。パラグライダーとは、キャノピーと呼ばれる布製のつばさとロープで作られ、ハーネスと呼ばれる吊具に座り、山の斜面を駆け下り浮遊を楽しむスポーツです。昨年は600人以上が大空を飛んだそうです。

まず、センターハウスで実践までの流れをビデオで鑑賞。ハーネスとヘルメットを着け緑のグレンデへ出発しました。体験教室には、千葉県から遊びに来ていた女性3人組も参加していました。私と同じ初体験だそうです。皆さんとてもアクティブですね。最初はパラグライダーが右へ左へ流れ、なかなか地上から浮くことが出来たのですが、芝の上でゴロン。上手く飛べない悔しさ半分、少し浮いた感動半分ですがとても気持ち良い汗を流すことができました。みなさんも気軽に出来る空の散歩体験してみませんか？



スポーツパル

耶麻郡猪苗代町字葉山7105
☎0242-63-0220
e-mail: info@sportspal.co.jp
http://www.sportspal.co.jp
●半日体験コース／大人：7,500円、子ども：5,500円（講習料・機材料・保険料・諸税込）※その他のコースもご紹介しますので詳しくはお問い合わせ下さい。（要予約）

三ノ倉パラグライダースクール

会津盆地が一望できるテイクオフが素晴らしく、季節によって三ノ倉スキー場の花畑をお楽しみいただけます。半日体験コース：5,000円、タンデムコース：8,000円。その他ライセンスコースもご紹介します。初心者でも優しくインストラクターが指導します。
かつつアウトドアスポーツ
喜多方市熱塩加納町加納字五目山16-2 ☎0241-36-3363
e-mail: k.katz@d9.dion.co.jp http://www.d9.dion.ne.jp/~k.katz/





会津バーガー・Lucky Smileオーナー
皆川平さん

当店でも「あいづ食の陣」のイベントで新メニュー「会津新撰組バーガー」を開発しました。季節ごとにメインの食材を変え、会津をまるごと味わっていただければと思います。

ビッグで迫力満点
会津の厳選素材を活かした
ご当地バーガー



会津バーガー・Lucky Smile
福島県会津若松市七日町3-45
TEL/0242-23-8241
営業時間/11:00~20:00/土曜21:00まで/日曜19:00まで
(ラストオーダー閉店30分前まで) 定休日/月曜日



あいづ食の陣とは？

会津人が胸をはって「美味しい」といえる食材を、「旬」の時期に味わってほしいという願いから始まった、食の一大イベントです。



春・・・アスパラ(4月～6月)

夏・・・トマト(7月～9月)

秋・・・米・日本酒(10月～12月)

冬・・・会津地鶏(1月～3月)

お問い合わせ先

あいづ食の陣実行委員会 事務局(会津若松市農政課内)
TEL:0242-39-1253
URL: <http://aizu-shokuno-jin.jp/>



あいづ
食の陣

で名付けられた。1枚でもかなりのボリュームがある手作りパテがなんと3枚もサンドされている。
また、今年の4月より始まった「あいづ食の陣」にも参加され、会津の旬の食材を提供している。

蔵が立ち並ぶロマンチックな会津若松市七日町通り。その一角に、会津にこだわった人気のご当地ハンバーガー店「会津バーガー・ラッキースマイル」がある。「若松に來なければ食べられない、思い出に残る店」を目指して平成24年12月にオープンした会津の新名所。「家族で旅行をしていた時にご当地バーガーを食べ、そのオリジナルティーあふれる味と、食べている子どもたちの笑顔がこの店を始めるきっかけ」と話す皆川平さん。小学校の教員を辞め、ハンバーガーショップとパン屋で修行を積み、店をオープン。今では地元の人はもちろん、教育旅行の子どもたちも訪れる人気店になった。
名物は何と言っても今回ご紹介する「鶴ヶ城バーガー(左)」と「おんつあげすバーガー(右)」。高さは15cmを超えるビッグバーガーでボリューム満点。両方のバーガーとも、トマトやレタスなど会津産のみずみずしい新鮮な野菜をふんだんに使用。「鶴ヶ城バーガー」は、城のシンボルである赤瓦をイメージした手作りパンズを使っているのが特徴だ。会津産コシヒカリの米粉に完熟トマト果汁を練り込み、こねあげた自家製オリジナルパンズ。その下から垂れ下がるほど大きなベーコンは、城の屋根をイメージしている。ユニークなネーミングの「おんつあげすバーガー」の「おんつあげす」とは、会津弁で「あほ」や「ばか」の意味で、「ばかみたいでかいハンバーガー」ということ

まち歩き記

半径300mの

喜多方市 御清水稲荷神社周辺

今回は、レトロな風情たっぷりの蔵のまち・喜多方市内を歩きます。市役所横の御清水稲荷神社から半径約300mをぐるっとひと回り。喜多方ラーメンのお店はもちろん、老舗の菓子店や酒蔵、文化財の建物など歴史を紡いできた、魅力的な場所がたくさんあります。



情緒のある雰囲気の中で味わうかき氷は格別。イチゴ味やメロン味など、200円〜。

大正初期創業の老舗菓子店

1 田原屋菓子店

落ち着いた雰囲気を満喫できる菓子店。「一口まんじゅう」(25個入、378円)や「きんづば」、「小豆もなか」など、長く愛される素朴な和菓子を買求める人が多く訪れる。蔵を改装した店内には飲食スペースもあり、癒しのスポットとしても人気。



喜多方市宇谷地田7393-3
☎0241-22-0574
営業9:00〜19:00 水曜

今の季節は、ふわふわのかき氷がおすすめ！いろいろな味をご用意しています。庭を眺めながら、ひと休みしていただければ。



店主 新明太さん

2 まこと食堂

70有余年の歴史を持つ喜多方ラーメンは、ご当地ラーメンとして全国的に有名。ここ「まこと食堂」は、王道の喜多方ラーメンを味わえる店として高い人気を誇っている。食欲をそそるスープの香りが漂う店内は、地元のファンと観光客で賑わっている。プリッとした中太の平打ちちぢれ麺と、あっさりながらもしっかりとダシの効いた醤油スープの相性は抜群。朝7時半から営業しているため、「朝ラー」も楽しむことができる。



モチモチ麺に旨味たっぷりのスープが絡む♪これぞ喜多方の味！



「朝ラー」にもぴったり！シンプルな「中華そば」(650円)。「チャーシューメン」(950円)も人気。



喜多方市宇小田付道下7116
☎0241-22-0232
営業7:30〜15:00 月曜(祝日の場合は営業、翌日休)

☎ソースカツ丼や煮込みカツ丼(各1,000円)も味わえる。

3 山中煎餅本舗

創業110年の老舗煎餅店。伝統米菓「たまりせんべい」(1枚86円)を始め、職人がレンガ窯の炭火で丁寧に焼き上げた煎餅各種を販売している。素材にもこだわっており、喜多方の醤油や会津山塩を使用している。炭火で煎餅を焼く体験ができ、修学旅行生など子ども達にも人気だ。生地を焼き棒に挟み、七輪の炭火の上でタイミングよくひっくり返しながらかき上げていく。楽しく焼いて、焼きたての煎餅が味わえる体験はおすすめ。

煎餅手焼き体験(炭火焼き)
時間/10:30〜16:00
料金/500円(手焼き用3枚+お土産せんべい)
受付/電話予約優先。(店頭受付可)
※団体の場合、前日までに電話予約を。

喜多方市宇一丁目4643
☎0241-22-0004
営業10:00〜16:00 水曜
facebook facebook.com/yamanakasensei



こんがり上手に焼きました♪

4 楽篆工房

古代の漢字を使う刻字家、高橋政巳さんのギャラリー兼工房。漢字の源である象形文字などをもとに、独自にデフォルメされたその創作的書体は、現代の漢字にはない新鮮さと独特の美しさがある。世界にひとつだけのオリジナル落款印や游印、ストラップなどもオーダーでき、プレゼントとしてもおすすめ。游印作り体験(大人2,600円、中学生以下1,600円)も人気(要予約)。



書家・刻字家の高橋政巳さん。文字の魅力の伝承のために幅広く活躍中。

古代文字の由来を知ること、日本人本来の精神性を再発見できるんですよ。特に、名前に使われている文字に込められた意味を理解するのは楽しいですよ。



高橋さんがいる時に来店すれば、名前を古代文字で書き、漢字の意味を丁寧に解説してもらえる(サービス)。



喜多方市寺町4771
☎0241-22-3131
営業10:00〜18:00 木曜

5 大和川酒蔵 北方風土館

江戸時代中期創業の酒蔵。飯豊山の伏流水と、契約栽培農家や自社農園で収穫した良質な米を使い、長きに渡り酒造りに取り組んでいる。蔵の一部を「北方風土館」として公開し、酒造りの道具を展示している。施設内最古の蔵「江戸蔵」は、築220年以上、重厚な雰囲気の中で過ごすことができる。酒蔵見学の後は、テイスティングルームで試飲をお楽しみ。蔵のまちならではお土産に。



喜多方市寺町4761
☎0241-22-2233
営業9:00〜17:00(入館は16:30まで)
1月1日
facebook facebook.com/yauemon.co.jp



無農薬無化学肥料栽培米を使ったこだわりの「いのち」。(1800ml、15,768円)
代表銘柄「弥右衛門」。ふくよかでありながら、すっきりとした飲み口が人気。

6 若喜商店 レンガ蔵

宝暦5年(1755年)の創業以来、醤油、味噌を造り続けている。昭和6年に洋風の食品店として造られた店舗は、天井の漆喰(しっくい)が壮観で、レトロモダンな雰囲気。レンガ蔵は明治37年造で、二階建の蔵座敷の一階はすべて緋柿(しまがき)という珍しい柿の木で造られている。大切な客人を迎えるための空間には品格が漂い、歴史の重みもしっかりと感じられる。



「若喜天然醸造しょうゆ」(500ml、702円)。良質な会津産大豆を使い、土蔵の中でじっくり熟成させた逸品。



「緋柿の間」は、床の間、床柱、棚、調度品まで、すべて緋柿材が用いられている。洪と年輪が混ざってできた美しい木目が緋柿の特徴。



店内に飾られたレトロな看板が歴史を物語っています。

喜多方市宇三丁目4876
☎0241-22-0010
営業9:00〜17:00 不定休

喜多方全酒蔵の地酒を堪能！

7 弦や

ふれあい通りから細い路地に入った場所にある、豊富な地酒が評判の大家酒場。飛露喜、会津娘、奈良萬など、40種類以上の地酒を揃えている。備長炭の炭火で焼きあげる串物を始め、郷土料理や、地元の食材を使った肴がリーズナブルに楽しめる。グループはもちろん、一人でも気軽に立ち寄れるカジュアルな雰囲気も魅力。2011年の春にオープンした「弦や」には、会津の良い酒蔵をもっと知ってもらいたい、という店主山口さんの思いが込められている。



店主 山口広幸さん

「蔵元を囲む会津地酒の会」の開催や、地酒試飲イベント参加など、積極的な活動で会津の酒と食をPRしている。



▲鰯の山椒漬(450円)、馬刺し(680円)、煮込み(350円)、鶏もも山葵のり(150円)、つくね(120円)。地酒によく合う一品料理。旬の食材を使った「本日のオススメ」もチェック。

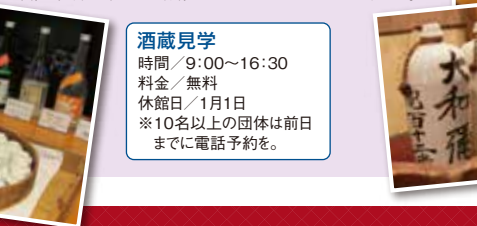
喜多方市宇尻尻西4874-1
☎0241-22-0660
営業[月〜木]17:00〜22:00 [金・土]17:00〜23:00 日曜(祝前日は営業)
facebook facebook.com/motsuyaki.genya



試飲もできます！好みのお酒をチェック！

5 大和川酒蔵 北方風土館

江戸時代中期創業の酒蔵。飯豊山の伏流水と、契約栽培農家や自社農園で収穫した良質な米を使い、長きに渡り酒造りに取り組んでいる。蔵の一部を「北方風土館」として公開し、酒造りの道具を展示している。施設内最古の蔵「江戸蔵」は、築220年以上、重厚な雰囲気の中で過ごすことができる。酒蔵見学の後は、テイスティングルームで試飲をお楽しみ。蔵のまちならではお土産に。



酒蔵見学
時間/9:00〜16:30
料金/無料
休館日/1月1日
※10名以上の団体は前日までに電話予約を。

蔵の中に流れる重厚な時間



