



- ①...アツシ食堂 ☎ 0241-27-4109
- ②...栄天料理亭 花正宗 ☎ 0241-27-8755
- ③...香味処 かほろ ☎ 0241-27-8130
- ④...新常葉 ☎ 0241-27-2051
- ⑤...レコ千代食堂 ☎ 0241-27-4170
- ⑥...御食亭処 丸市 ☎ 0241-27-4143
- ⑦...丸市食堂 ☎ 0241-27-3756
- ⑧...丸万食堂 ☎ 0241-27-2909
- ⑨...みきお食堂 ☎ 0241-21-4938
- ⑩...御食亭処 若竹 ☎ 0241-27-4169



4月 さくらまつり

6月 花しょうぶの里 食べ歩き朝散歩
塩川駒形 夏そばの花ウォーク
花しょうぶ祭り

7月 喜多方レトロ横丁

日橋川川の祭典 花火大会

喜多方・塩川観光の
おすすめ!



8月 鷹のまち喜多方夏まつり

9月 駒形神社祭礼

10月 会津塩川パルーンフェスティバル

1月 塩川初市・舟引祭り

2月 鷹のまち喜多方冬まつり

そばの郷 喜多方 そばフェスタ
全国ラーメンフェスタ

味噌・醤油 写真①

新鮮な野菜を独自の製法で会津味噌に漬け込んだ漬物です。他に、塩川産の大豆、エゴマを使用したエゴマ味噌など、地元産100%の食材にこだわった商品を生産しています。

■お問合せ 松本屋商店
〒969-3513 喜多方市塩川町字中町 1906
TEL 0241-27-2061

会津の恵まれた自然の中、豊かな土地で育った大豆と会津のコシヒカリを使い、天日塩を利用してじっくりねかせた、地元の持ち味を生かしたこだわりの漬物です。

■お問合せ 成道 武隆合名会社
〒969-3514 喜多方市塩川町字新町 1858
TEL 0241-27-2022 / FAX 0241-27-8276



なます料理

塩川といえは、なます。天ぷらは、淡白であざりとした中に、しっかりととした歯ごたえがあり、初心者も「感動」です。

■お問合せ 御食亭処 丸市
〒969-3512
喜多方市塩川町字東栄町 5-1-31
TEL 0241-27-4143

■塩川鳥モツ伝承会

連絡先 〒969-3512 喜多方市塩川町字東栄町 1-1-1
塩川物産館 川番所
TEL 0241-27-8691 FAX 0241-27-8691

■塩川町観光協会

事務局 〒969-3592 喜多方市塩川町字鴨の前 241 番地
TEL 0241-27-2122 FAX 0241-27-2898
E-mail : s_syoukou@city.kitakata.fukushima.jp

塩川
物産

ここへ 写真②

天然の柚子を香料として、昔からの製法で作った着やかなお菓子です。コップにこのへを入れ、お湯を注ぐと爽やかな香気が漂います。

■お問合せ 奈良屋
〒969-3514
喜多方市塩川町字新町 1846
TEL 0241-27-2045
FAX 0241-27-8287

これを食べずして、
B級グルメは語れない!
鷹のまち喜多方より
B級グルメファンに贈る





【塩川の鳥モツ】
鳥モツ食込みの味、豚骨の
ホルンとあじわい味増し
鳥モツの香ばしさを
鳥モツ塩川會社のモツ定
食、は文字通り「鳥モツ
の食込み」が特徴です。
鳥モツは、種別がずいぶん
多く、10種類以上あり、
店ごとに味付けや食べ
方も異なります。

①アタミ食堂

モツ定食(630円)
鳥定食(540円)
鳥定食(540円)
鳥定食(540円)

●モツ単品 420円
●モツ定食 630円

ここがPoint!

食材にこだわった原価は一切抜かない。店独自の料理を提供している。

地元のお客様で店内は毎日賑わっており、店メニューには載っていない「鳥メニュー」が豊富で何度も来店し、発注する楽しみがあります。

モツ煮の特徴

シンプルなお味付けなのでラーメンやカレーと一緒に楽しむのにぴったり。お弁当にもおすすめです。毎日日々試行錯誤しながら味の研究に余念がない。

Check! 店 DATA

アタミ食堂
●マップ番号 ③
●多摩市塩川1丁目3番地
TEL: 0241-27-4100
●営業時間 11:00-20:00
●定休日 不定休
●駐車場 有り(18台)

②天料理 花正菜

お酒が飲み放題! 仕事の疲れも吹飛ばしちゃう。

●単品 450円
●定食は決まりません。

ここがPoint!

ボリュームのある料理が多く、新鮮な素材や魚のたて卸が食べられます。アルコール類の種類も多く、店のおもしろい大荷物はドラフトマネージャーの資格も持っています。宴会のご予約も受け付けており、送迎もしております。

モツ煮の特徴

味付けはアッサリペースだが、一緒に煮込んだコブがはたか、トウモロコシがアクセントとした年々人気のアクセントに、ビールや日本酒がグイグイ進む。お酒のお供に最適。

Check! 店 DATA

天料理 花正菜
●マップ番号 ③
●多摩市塩川1丁目3番地
TEL: 0241-27-4350
●営業時間 12:00-24:00
(日曜・祭日のみ)
●定休日 年中無休
●駐車場 有り(20台)

③味噌 かつお

鳥定食(630円)
モツ定食(630円)

ここがPoint!

元々あった蕎麦屋に改装した昭和レトロな内装。昔ながらのフットボールの雰囲気で、可愛いお母さんが経営しています。店おススメはキラーメン、チャーシューの代わりに牛丼がラーメンの上にとろびんがされています。

モツ煮の特徴

大きな鍋に煮込んだボリュームのある一品。鳥皮の佃煮や海苔が入っており、色んな食感が楽しめるお味も大満足!!

Check! 店 DATA

味噌 かつお
●マップ番号 ③
●多摩市塩川1丁目3番地
TEL: 0241-27-4330
●営業時間 11:00-19:00
●定休日 無休
●駐車場 無し

④新常葉

●モツ単品 420円
●モツ定食 630円

⑤ひな千代食堂

●モツ単品 420円
●モツ定食 630円

⑥御食事 丸市

●モツ単品 400円
●モツ定食 590円

⑦丸市食堂

●モツ単品 315円
●モツ定食 630円

ここがPoint!

ワンランク上の豚骨の豚骨ネギが並び、お客さんの前で大将が煮物をつくられます。塩川会社の牛骨を使った煮物があり、塩川ではここだけでしか食べられない。鳥モツの香ばしさをしつこくシソが香っており、スッパリとした後味が女性に人気があります。

モツ煮の特徴

鳥のコラーゲンがたっぷり入った女性に人気の鳥モツ。口に入れた瞬間さっぱりとした口の中に、種別も多種類が出てくる。香味スッパリ。皮には身が付いている部分が多い。

Check! 店 DATA

新常葉
●マップ番号 ③
●多摩市塩川1丁目3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 無休
●駐車場 有り(15台)

ここがPoint!

「小さい店ですが、心を込めて一品一品料理を作ります。」姉妹二人で店を切り盛りしており、「二人の中の食卓」の名前がコンセプトです。半ライス(850円)がおススメ。

モツ煮の特徴

煮込んだ豚骨に大きくブツ切りにしたネギと味のアクセントに七味を添えてサッと拌める。おめたネギの風味が香ばしく、ごはんのおかずにもってこいの一品。

Check! 店 DATA

ひな千代食堂
●マップ番号 ③
●多摩市塩川1丁目3番地
TEL: 0241-41-4170
●営業時間 11:00-17:00
●定休日 不定休
●駐車場 有り(38台)

ここがPoint!

店の入り口では塩川会社の生きたナマズが泳いでいる水槽があり、店内でも観望でき楽しめる。家族4人で営業しており、2代目のご主人が経営。鳥さんが店内を切り回しています。予約なしでも注文料理が食べられます。

モツ煮の特徴

鶏肉の味付けでコッパリとした鳥モツ。コショウと七味のピリとしたWSスパイスの油ごとスライス食べられます。

Check! 店 DATA

御食事 丸市
●マップ番号 ③
●多摩市塩川1丁目3番地
TEL: 0241-27-4143
●営業時間 11:00-14:00
17:00-21:00
●定休日 不定休
●駐車場 有り(10台)

ここがPoint!

先代からの味を忠実に受け継いでおり、これまででは鳥メニューだった「鳥モツ」だが、多くの人に食べてもらいたいという店主の思いから、店メニューに追加されたことになった。また食卓の予約も受け付けており、元常葉の店主の師匠の味が食べられる。

モツ煮の特徴

調理の過程でニンニクが使われているが、食べてもおいしくない。痛みがあるが安心して食べて、女性にも食べやすくなっている。

Check! 店 DATA

丸市食堂
●マップ番号 ③
●多摩市塩川1丁目3番地
TEL: 0241-27-3756
●営業時間 11:00-15:00
(ラストオーダー14:00)
●定休日 無休
●駐車場 有り(8台)

⑧丸万食堂

●モツ単品 420円
●モツ定食 735円

⑨みさお食堂

●モツ単品 500円
●モツ定食 800円

⑩御食事 若竹

●モツ単品 400円
●モツ定食 700円

【塩川鳥モツ伝承会】
以前より塩川で食べられていた「鳥モツ」は、地元で好まれていたものの、その人気は衰えても地元の人々の思い、そして平成17年に設立された「塩川会社」にて「鳥モツ」が紹介されて以来、コラーゲンの豊富な鶏皮、ネギや唐揚げの肉を多く含むツツツツ、安心、おいしい、地元で食べられる「鳥モツ」が、地元の人々に愛される「鳥モツ」の宝庫として、発展させること目的で平成17年「塩川鳥モツ伝承会」が設立した。

鳥モツ伝承会

こののれんが 目印です!

ここがPoint!

創業当時から変わらない味で50年以上の歴史があります。50年経っても、2階には宴会会場で、店を出るラーメンはここでもっともおいしい。独自の自前製麺が味わえており、コシのある麺が人気です。

モツ煮の特徴

鶏と豚のシソがたっぷり入って食べやすい。おススメの鶏のこの味だかツツツツとして、トロトロのネギがたっぷり入っている。

Check! 店 DATA

丸万食堂
●マップ番号 ③
●多摩市塩川1丁目3番地
TEL: 0241-27-3500
●営業時間 11:00-14:00
17:00-20:00
●定休日 不定休
●駐車場 有り(10台)

ここがPoint!

とろろのネギの他に、昔から肉を煮込んだ「もつ煮」が、みさおラーメンがおすすめ。ラーメンと煮物も両方楽しめる「ミヨウス」も人気。お肉の一品です。

モツ煮の特徴

豚肉に入った「国産ラーメン」はこの店だけの一品となっており、鳥モツと一緒に食べると、鶏皮が柔らかく、一度に食べてお肉が足りなくなるというので、お肉が足りなくなるまで食べてもらっています。鳥モツの味付けのめがけ込みです。

Check! 店 DATA

みさお食堂
●マップ番号 ③
●多摩市塩川1丁目3番地
TEL: 0241-27-4920
●営業時間 11:00-14:00
17:00-22:00
●定休日 無休
●駐車場 有り(20台)

ここがPoint!

121号沿いにある大きなお肉が目印。おススメの竹筒煮の鶏皮みかぶとソースかつおはリピーターの定番が多く、お肉がたっぷり入っています。

モツ煮の特徴

一度に12kg煮込むという豪快な作りかたが、量販店の味を凌ぐ鳥モツとなっている。モツと竹筒煮が一緒に入っているのも特徴です。

Check! 店 DATA

御食事 若竹
●マップ番号 ③
●多摩市塩川1丁目3番地
TEL: 0241-27-4100
●営業時間 11:00-21:00
●定休日 無休
●駐車場 有り(20台)