



- ①・・・アヲミ食堂 ☎ 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 蕨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 蕨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、天日塩を生か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!
蕨のまち喜多方より
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
食、は文字通り「鳥モツ」
の食込みが得意です。
鳥モツは、種類がずいぶん多
く、かつ1店舗の鳥に1店舗
店ごとに味付けや食べ方
もそれぞれです。

①アタミ食堂

モツ定食(630円)
鳥皮と唐揚げ、スーフでボリューム
満点のモツ定食

●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使わない。店独自の料理を提供しています。
地元のお客様で店内は毎日賑わっており、店のメニューには見えてない「鳥メニュー」が豊富で何度も来店し、発見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。お弁当の具材としても、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
鳥多分市駅前1丁目
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 花正楽

お酒が大好きな旦那様! 仕事疲れも吹飛ばしちゃいます。
●単品 450円
●定食は決まりません。

ここがPoint!
ボリウムのある料理が多く、新鮮な唐揚げや魚のたて揚げが食べられます。アルコールの種類の多い店のおもしろい大判はドラフトキーシャーの両輪も持っています。旨いお酒も受け付けており、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、一緒に煮込んだポコポコは、かつドラフトキーシャーとした年々旨味のアクセントに、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 花正楽
●マップ番号③
鳥多分市駅前1丁目
TEL: 0241-27-8755
営業時間 17:00-24:00
(日曜・祭日のみ)
●定休日 年中無休
●駐車場 有り(20台)

③ 味噌味 かとう

鳥皮だけでなく、レバーなども入った、鳥皮を引出します。
●モツ単品 315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常盤。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鳥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ウムのある一品。鳥皮の他にレバーや鶏肉が入っており、肉々食感が楽しめるお肉も大満足!!

Check! 店 DATA
味噌味 かとう
●マップ番号③
鳥多分市駅前1丁目
TEL: 0241-27-8130
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!
ワンタナー席で目の前に肴をネタが並び、お客さんの前で大将が肴割りをしてくれます。塩川産の魚を使った肴があり、塩川では唯一ここでしか食べられない。鳥モツの巻きずしはアタミシが得意であり、スリッパとした様子が女性に人気があります。

モツ煮の特徴
鳥のコーラーがたっぷり入った女性に人気の鳥モツ。口にしたら驚くさっぱりとした口にする。梅味スリッパ。皮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
鳥多分市駅前1丁目
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、「二人の中の鳥」の名前が合字店です。
キラーメン(850円)がおススメ。

モツ煮の特徴
煮込んだ鶏がわり大きくブツ切りにしたネギと梅のアクセントに梅を酸味でサッと拌める。旨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
鳥多分市駅前1丁目
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産の生きたナマズが泳いでいる水槽があり、店内でもサッと拌める。家族4人で喜んでおり、2代目のご主人が熱心、鳥さんが店内を切り回しています。予約なしでも注文料金が食べられます。

モツ煮の特徴
鶏の味噌汁でコッパリとした鳥モツ。コシウチと梅味のピリリとしたWSパイスの梅ごたえ! 1食食べれば満足。

Check! 店 DATA
御食事 丸市
●マップ番号③
鳥多分市駅前1丁目
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、古来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、店のメニューに追加されたことになった。また食の予約も受け付けており、元常盤の店主自らの味が食べられる。

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、女性にも食べやすい。

Check! 店 DATA
丸市食堂
●マップ番号③
鳥多分市駅前1丁目
TEL: 0241-27-3756
営業時間 15:00-15:00
(前予約必須)
●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

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。昭和情緒です。2階には宴会会場で、店を出るラーメンはここでしか食べられない。独自の自前製麺が使われており、コシのある麺が得意です。

モツ煮の特徴
鶏と豚のシンプリな味わいで食べやすい。アタミで鶏のこの味だかつくが、トッピングのネギが多めでさっぱりする。

Check! 店 DATA
丸万食堂
●マップ番号③
鳥多分市駅前1丁目
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!
とろちん唐揚げの他に、昔から鶏肉を使った「もつ定食」や「みさラーメン」が得意です。とろちんと唐揚げも鳥皮入りの「ミヨウス」も鳥皮入りの一品です。
鉄板に入った「団子ラーメン」はこのお店の一品となっており、鳥モツローの鳥皮が食べ戻しがあり、一度に食べて飽きないというので、多く食べてもさびさびなく、鳥モツ味噌味のめがけが楽しめます。

モツ煮の特徴
鳥モツローの鳥皮が食べ戻しがあり、一度に食べて飽きないというので、多く食べてもさびさびなく、鳥モツ味噌味のめがけが楽しめます。

Check! 店 DATA
みさお食堂
●マップ番号③
鳥多分市駅前1丁目
TEL: 0241-27-4928
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れんが造り。おススメの竹筒ご飯の塩みかコッパとソースかつ丼はピクニックのお酒場が多く、おなべプロダクトが盛りだくさん。

モツ煮の特徴
一度に1.2kg煮込むという豪快な作りだが、量販本家の味を少しした濃厚な鳥モツとなっている。モツと骨ごとにかけて食べるのも美味しい。

Check! 店 DATA
御食事 若竹
●マップ番号③
鳥多分市駅前1丁目
小倉町通り41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)

【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、多くは人が食べても地元の人には馴染みがない。しかし、平成17年に親父の「おん」格上の会津にて「鳥モツ」を紹介されて以来、コッパやソースの露出も少なく、お肉や骨がのりよく多くつなぐつなぐ、安く、おいしい。地元で食べられる「日給メイト」など、いろいろな鳥皮入りの「鳥モツ」が、鳥モツが元々愛された「おん」格上として、発展させた。この目的は平成17年「塩川鳥モツ伝承会」が発足した。

鳥モツ伝承会

こののれんが 目印です!