

塩川町の観光スポット紹介!

物産館・案内所

喜多方市の北西隅、日塩川に架かる第六橋のたもとにある、喜多方の特産品を売りつけた物産館。和洋食品の紹介のほか、観光案内もして頂けますので、旅の途中でぜひお立ち寄り下さい。また、塩川川貫内展示スペース「阿蘇らんらん」があり、様々なお物や資料を見ることが出来ます。



塩川物産館 川番所

住所 喜多方市塩川町字東田 1-1-1
営業時間 10:00～18:30 (休営業日 12/24)
TEL 0241-27-8021

名所・見所

現代の雄偉な一帯の肉地帯だった御殿場公園に60種以上の花のたしよぶが咲き揃います。6/15日から6/30にかけて花しよぶ祭りが開催されます。4月中旬からは桜も花見所として有名です。



御殿場公園 (御殿場公園の花しよぶ)

喜多方市塩川町御殿場4丁目12

味噌・醤油

金津産コシヒカリが、大型の25ccも入って6.35割に仕上げます。無添加で深煎り。かつぶり受うとタン黄しでも美味しいうま味が入っています。



淀屋武輪合名会社

TEL: 0241-27-2022 FAX: 0241-27-8276

ここへの

天然の塩子を原料として、昔からの製法にて作った塩やかのお菓子です。コップにこのへを入れ、お湯を注ぐと膨らむ魔法が働きます。



奈良屋

TEL: 0241-27-2045 FAX: 0241-27-8287



新市南引渡祭り



バルーンフェスティバル



川の堤防花火大会

喜多方観光物産協会塩川支部

(事務局) 〒969-3513 喜多方市塩川町字東田 1932番2
TEL: 0241-27-2122 FAX: 0241-27-2898
E-mail: s_syokou@city.kitakata.fukushima.jp

きたかた商工会本所塩川地区センター

〒969-3512 喜多方市塩川町字東田一丁目12-3
TEL: 0241-27-3202 FAX: 0241-27-3226
E-mail: shikawa@kitakata-shokokai.net



- ① 新常葉
- ② 丸市食堂
- ③ 丸万食堂
- ④ みさお食堂
- ⑤ みさお若竹
- ⑥ あじ庵食堂



塩川町の観光マップ

至会津若松市

手軽にお店の味を!

各店舗にて絶賛販売中!



製品紹介動画はこちら



塩川 烏毛ツ伝承会

蔵のちみぎ多方よりB級グルメファンに贈る!
塩川 烏毛ツ
うまい店ガイド

福島県 喜多方市

これを食べずして、
B級グルメは語れない!

塩川鳥もつ伝承会

店舗紹介

■ 塩川の鳥もつ

もつ煮込みといえば、豚などのホルモンをやわらかく味噌で煮込んだものを想像してしまいがちですが、塩川の食堂では「もつ煮込み」を注文すると、この「鶏皮」のもつ煮込みが出てきます。

鳥もつはご飯のおかずにも、七味をかけて酒の肴にもピッタリです。店ごとに違う味付けを食べ比べるのも面白いかも。

■ 鳥もつ伝承会

以前より塩川で食べられてきた「鳥もつ」は、地元では好まれてきたものの、その人気はあくまでも地元だけのものだった。しかし、平成17年に観光キャンペーン「塩上の会津」にて「鶏皮もつ」が紹介されて以来、口コミやマスコミへの露出も増え、市外や県外からのお客も多くなりつつあり、安くて、おいしく、地元で愛されている「日経グルメ」がブームとなっているこの機を捉え、有志メンバーにより「鳥もつ」が真に愛される当地グルメとして、発展させることを目的に平成22年6月「塩川鳥もつ伝承会」が発足した。



1 新常葉

ここがPOINT!

カウンター席では目の前に寿司ネタが並び、お客様の前で大将が寿司を握ってくれます。毎朝会津牛を使った寿司もご用意。鳥もつの焼き寿司は中にシソを巻いており、スッキリとした後味で特に女性に人気がございます。尚、各種お祝い事やご法事などの集いのご予約も承っております。

もつ煮の特色

鳥の胶原蛋白がたっぷり入った女性には人気の鳥もつ。鳥皮の余計な油を取り除き、八角を使用し後味がスッキリ。とても柔らかく仕上げております。



鳥のお寿司屋さん、じゃ食べられない? -鳥皮の焼き寿司-

香多市塩川町字反町914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》月曜日 《駐車場》有り(12台)



2 丸市食堂

ここがPOINT!

受け継いだ店主が「会津地鶏を使った鳥もつ」を多くの人に食べてもらいたいという思いから、いろいろなメニューをお出ししています。

もつ煮の特色

調理の段階でニンニクが使われているが、食べてもおいしくない。深みがあるがあっさりとした味わいで、女性にも食べやすくなっている。



香多市塩川町字東栄町二丁目5-5
TEL 0241-27-3756
《営業時間》11:00 ~ 14:00 (夜は予約のみ)
《定休日》不定休
《駐車場》有り(8台)



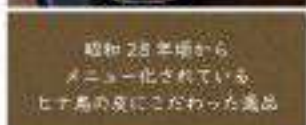
3 丸万食堂

ここがPOINT!

創業70年以上の歴史がございます。塩川駅前すぐ。2階には宴会場があり、団体様のご予約も承っております。鳥もつ煮込みだけでなく、鳥もつラーメンやラーメン定食など変わらない味で地元のお客様から愛されております。

もつ煮の特色

酒と醤油のシンプルな味わいで食べやすく懐かえがあり、アツアツで熱いのがいい味がコクがございます。また、ボリュームがあり特に男性の方には人気がございます。尚、もつ煮のお土産もあります。



塩川 28 年頃からメニュー化されている。ヒナ鳥の皮にこだわった食品

香多市塩川町字反町909-6
TEL 0241-27-2909
《営業時間》11:00 ~ 14:00 / 16:00 ~ 19:00
《定休日》不定休
《駐車場》有り(10台)



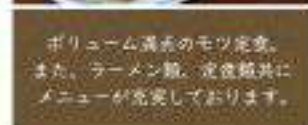
4 みさお食堂

ここがPOINT!

鳥もつ煮込みの他にも、昔からある豚を使った「もつ煮込み」や「もつラーメン」がおすすめのお店です。鳥もつと豚もつを両方食べられる「ミックスメシ」も人気の一品です。「鉄板に入った田舎ラーメン」はこの店定番の一品となっております。

もつ煮の特色

鳥もつ一口一口が大きく食べ応えがあり、一度通に通して油分をとっているため、油が少なく食べやすくなっています。豚もつは味噌の旨味がしみ込んでいます。



ボリューム満点の鳥もつ煮込み。また、ラーメン類、定食類共にメニューが充実しております。

香多市塩川町字米沢町1749番地
TEL 0241-27-4938
《営業時間》11:00 ~ 14:00 (夜は予約のみ)
《定休日》月曜日
《駐車場》有り(8台)



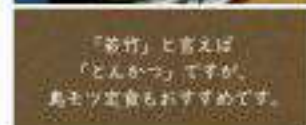
5 御食事処若竹

ここがPOINT!

121号沿いにある大きなのれんが目印。おススメの若竹名物の煮込みカツ丼とソースカツ丼はリピーターのお客が多く、色々なブログで紹介されている。また、各種宴会も承っております。

もつ煮の特色

一度に12名ほどおという豪快な作り方が、素材本来の味を生かした繊細な鳥もつとなっている。もつと汁はご飯にかけて食べても美味しい。



「若竹」と言えば「とんかつ」ですが、鳥もつ煮込みもおすすめです。

香多市塩川町字小府根字畑々田1番地
TEL 0241-27-4169
《営業時間》11:00 ~ 20:00 (夕方早く終わる場合有)
《定休日》火曜日
《駐車場》有り(30台)



6 話力再生畑屋 あじ庵食堂

ここがPOINT!

鳥もつを扱った深夜食堂の他に、当店の自慢の一品として会津塩川名物しじみラーメンがございます。さっぱりとした気持のいいエキスをたっぷり入れたしじみラーメンは当店が発祥となっております。尚、しじみラーメンはお土産用としても店内で販売しております。

もつ煮の特色

塩川名物鳥もつ。ALL FOR しじみ! 全ては感謝のため! 塩川名物鳥もつ。ALL FOR しじみ! 全ては感謝のため!

塩川名物鳥もつ。ALL FOR しじみ! 全ては感謝のため!



香多市塩川町米宮字アカト5246-54
TEL 0241-23-6161
《営業時間》平日 10:00 ~ 14:30 / 17:00 ~ 19:30
土日祝日 7:00 ~ 17:30
《定休日》月曜日 ※祝日の場合、翌日
《駐車場》有り(18台)

