

塩化物泉  
**高田温泉 あやめの湯**  
塩分を含んだお湯は保温  
保温効果抜群。春は宮川の  
堤に連なる千本桜を望める。  
tel.0242・54・4118/9  
時～21時/火曜休/新鶴  
S.I.C.より車で15分



日帰り湯

ワンコイン(500  
円)で入浴できる3つの  
日帰り公共浴場は、  
いずれも泉質が違う  
魅力を持つ。湯質良  
し、眺めよし、さまざま  
な風呂が楽しめる  
など多彩ではしご湯  
も楽しい。  
高台の宿「はつとび  
あ新鶴」はなんといつ  
ても料理が自慢！



日帰り湯

硫酸塩泉  
**本郷温泉 湯陶里**  
磐梯山を望む大川の河川  
敷が目の前に。川風も涼や  
かな露天風呂が自慢。  
tel.0242・56・4364/9時～  
21時/水曜休/新鶴S.I.C.よ  
り車で20分



宿泊

健康センターに併設するこの宿は、  
磐梯山や会津盆地を一望できる高  
台に建ち、会津若松市内へ15分とい  
う立地から会津観光の拠点として  
も便利。オススメは、会津の食材を  
ふんだんに使った夕食膳の「美里七  
福神プラン(1泊2食付9,500円～)。  
問い合わせ・予約 tel.0242・78・2820

アルカリ性単純温泉  
**新鶴温泉健康センター**  
肌に柔らかな弱アルカリ性  
の湯。大浴場にさまざまな  
湯を配したクアハウス。宿  
泊施設併設。tel.0242・78・  
3222/8時～21時30分/無休  
/新鶴S.I.C.より車で7分



日帰り湯



焼き上がったなら発送してもらえる

ま  
つ  
た  
り

会津美里町ポータルサイト  
<http://misatono.jp/>  
AIZUMISATO portal site



茶碗や皿、酒器などが多い

手びねり・ろくろ・絵付け  
**会津本郷焼陶芸体験**  
会津本郷焼窯元のうち、11窯元で  
はやきもの作りを体験できる。手  
びねり1,000円～、ろくろ1,500円  
～、絵付け800円～など。詳細は町  
の中央にある会津美里町本郷イン  
フォメーションセンターへお問い  
合わせを。tel.0242・56・4882/無  
休/新鶴S.I.C.より車で20分

東北最古の歴史を持  
つ会津本郷焼。陶磁器  
を作る窯元は町内に16  
あり、それぞれに工夫  
と窯元巡りはいかが。  
をこらした日用雑器を  
製作している。普段使  
いの茶碗を求めぐら  
いと窯元巡りはいかが。



ここで目当ての器をチェックできる

地産地消の「窯めし」  
**窯の美里いわたて**  
1階は会津本郷焼窯元作品を販  
売。2階はその器を使い地場食材中  
心の炊きたて釜飯が食べられる。  
tel.0242・56・5181/9時～17時。食  
事は10時～14時(ラストオーダー)/  
無休/新鶴S.I.C.より車で20分



地元の野菜をたっぷり使った  
総菜バイキングや手作り甘味も人気



■アクセス  
車●東京:東北自動車道(220km)  
→郡山J.C.T.→磐越自動車道  
(53km)→新鶴S.I.C. 電車●東北  
新幹線→郡山駅→JR磐越西線→  
会津若松駅→JR只見線→会津本  
郷駅→会津高田駅→新鶴駅

B級グルメ華やかな  
昨今。リーズナブルで  
パンチの効いたうまい  
モノを求めて遠出する  
人も少なくないはず。  
特にホルモン料理は  
そのヘルシーさで若い  
女性を中心に人気が高  
まっているアイテム。  
そして、会津美里町の  
ソウル・フードといえ  
ばホルモンだ。  
昔から田植えや稲刈  
りなどの農繁期 無尽  
会合などで食べられて  
きた食文化のひとつ。  
それぞれに特色を楽  
しめる味わいぞろいの  
店ばかりなので、ぜひ  
とも挑戦してほしい。



女子にも人気！ホルモン&ビール

ホ  
ル  
モ  
ン  
!



40年以上作り足してきた熟成ダレ

シンプル串ホルモン  
**居酒屋 ゆうい**  
tel.0242・54・3848  
会津美里町字布才地651  
17時～22時/不定休/P5台/22席  
新鶴S.I.C.より車で15分  
JR只見線会津高田駅より徒歩20分



精肉店ならではの新鮮桜肉

秘伝の味噌ダレが自慢  
**喜楽屋 神龍**  
tel.0242・54・2326  
会津美里町字柳台甲2331  
11時30分～14時・17時～20時  
30分/毎週火曜休/P20台/80席  
新鶴S.I.C.より車で15分  
JR只見線会津高田駅前



あっさりした  
白モツの串焼  
きを地酒とど  
もどうぞ!

新鮮桜サシミホルモン  
**肉の丸長本店**  
tel.0242・78・2945  
会津美里町字立石田字宮前甲423-4  
9時～19時30分/毎週月曜休  
P50台/60席  
新鶴S.I.C.より車で3分  
JR只見線新鶴駅より徒歩1分



濃厚な熟成味噌  
ダレがガツンリ  
からまっておい  
しいですよ～



塩と濃ダレの2種類



桜ホルモンは、  
生でも焼いて  
も絶品です！  
桜サシミもオ  
ススメ。

会津美里町は国の重要文化財を持つ神社仏閣を  
数多く有する信仰の里。滋味豊かな土地にはお  
いしい農産物もたらす食文化があり、湯質を  
誇る温泉とやきもの町でもある。春のはじま  
り、自分らしい楽しみを見つけに旅に出よう。



槽と呼ばれる昔ながらの圧搾機

有機栽培米を使う酒蔵  
**白井酒造店**  
『風が吹く』は6種類。地元産有  
機栽培米の「五百万石」を用い、  
山廃で仕込む。tel.0242・  
54・3022(蔵元見学は要問い  
合わせ)、町内での購入は長峯  
商店tel.0242・54・3520まで



さわやかなリンゴ香のたよう仕込み蔵

創業280年を数  
える老舗蔵元の「白井  
酒造店」。年間300  
石と生産量は稀少だ  
が、こだわりの米と昔  
ながらの酒造りによ  
る『風が吹く』は特に  
評価の高い銘酒。  
さわやかな香りと  
山廃ながらすっきり  
とした味わいが魅力。  
お土産にどうぞ。

