



3種類の
味が楽し
める「三色
だんご」(5
本入550
円)ニンジ
ンの黄色
が鮮やかな団子にはごま餡
が、白は胡桃餡、緑のよもぎ
団子には粒あんが包まっ
ている。「開化まんじゅう」(70
円)は創業以来の看板商品。

北海道産
大納言小
豆の粒あ
んまろ
やかな無
塩バター
をふんわ
り蒸した生地で挟んだ「むし
どら」(105円)や、クコの実
入りの「天海大僧正」(105
円)は定番人気。店頭には約
30種以上の菓子が並ぶ。

特産品の
高田梅を
使用した、
自家製無
添加の「高
田梅漬」
(各種500
円)のほか生梅や苗木も販
売。季節にあわせ、彼岸花製造
販売や種苗、縁起物・節句人形、
知柿なども取り扱っている。

<http://www.takadaume.com>



店員 伊東さん

国産大豆
を使用した
「おか
た」とく豆
乳）を加
えた「お
かドー
ナツ」は、ふくらとしてや
さしい甘さ。「プレーン」（70
円）「バナナ・ごま・ココア」（各
80円）を日替りで揚げる。他に「寄
せ豆腐」（230g・300円）など。

みさとぐら
会津美里町商業集積施設「美里蔵」



マイカー	新潟	越前自動車道 新堀IC	約70分	越前自動車道 八雲IC	約95分	会津若松IC	一般道	約30分	全日本最速車里町		
	東京	川口JCT	東北自動車道 約180分	郡山JCT	磐城自動車道 約40分	金井IC	磐城自動車道 約95分	新鶴IC		一般道	約20分
	新潟	JR磐城西線 約140分						JR只見線		13分	
	新潟	洗草	東武鉄道 約125分	池田沼泉川駅	会津鉄道 約125分	JR只見線	19分				
鉄道	東京	東北新幹線	約85分	磐城自動車道 約75分	JR磐城西線	只見線	28分	新幹線			
	※本										



会津美里町字高田甲2819-2 tel.0242-54-2333 <http://misatono.jp/>

高僧・天海大僧正ゆかりの仏都を
あるく！みる！たべる！かう！



手摘みの
よもぎを
使用した
草だんご
をこしあ
んで包ん
だ「串だ
んご」(70円)と桜の香り豊
かな「桜もち」(70円)は1月～4
の期間限定。4月～5月は「かし
餅」「草大福」。その他、和菓子
を主販売。

パン作り歴35年のご主人が毎朝焼き上げるパンはどれも無添加。自家製あんをたっぷり包んだ「おぐらあん」(140円)や、ココのあるバタークリームの「バターパン」(130円)はおやつにもぴったり。

バターパン

[illegible]

営 8:30~18:30 **休** 1/1 **P** 2台
TEL.0242-54-6901



会津美里町高田エリア まちあるきマップ

なつかしいたづまの
まちなみをゆくり歩こう。
神社仏閣、おいしい店、
いろいろ発見の小さな
旅を楽しめます!!



MAP-1

店長 小林さん

国産牛・赤ワイン・地元産野菜の旨味を凝縮した特製ソースたっぷり!国産豚ひき肉100%の「手作りハンバーグ定食」(1,050円)。鶏ガラスープのラーメンは定番の醤油味から辛いタンタン麺など13種類。

お食事処 杜のこばやし [もりのこばやし]

営 10:00~20:00 休 不定休 P 町営駐車場利用
席 35 TEL.0242-54-3267



MAP-2

店長 薄さん

コシのある平打ちストレート麺を使用。とろみのついた「みそ味野菜炒め」を塩味スープのラーメンにトッピングした「芳っちゃんメン」(700円)。具たっぷりの手包み「ギョウザ」(500円)はお土産に持帰り可。

芳っちゃん [よっちゃん]

営 11:00~13:30、17:00~20:00 休 毎週月曜
P 5台 席 20 TEL.0242-54-2448



MAP-3

店長 小林さん

自家栽培コシヒカリ100%のご飯に、国産豚ロースのカツ、タマネギ・シイタケが乗った「カツ丼」(850円)や、醤油をベースにした自家製タレの「ホルモン定食」(700円)は長年愛された地域の味。

小林食堂 [こばやししよくどう]

営 11:00~19:30 休 不定休 P 5台ほか高田駅前駐車場利用
席 29 TEL.0242-54-3305



MAP-4

店員 田村さん

自家製粉した会津産そば粉を使用し熱湯で捏ねて毎朝打ち上げる二八そばは、煮干しダシのつけ汁で味わう。「ミニ丼セット」(700円)、「かけ・もりそば」(各400円)、「月見うどん」(350円)とリーズナブル。

カそば [ちからそば]

営 10:30~19:00 休 不定休 P 2台 席 20
TEL.0242-54-3252



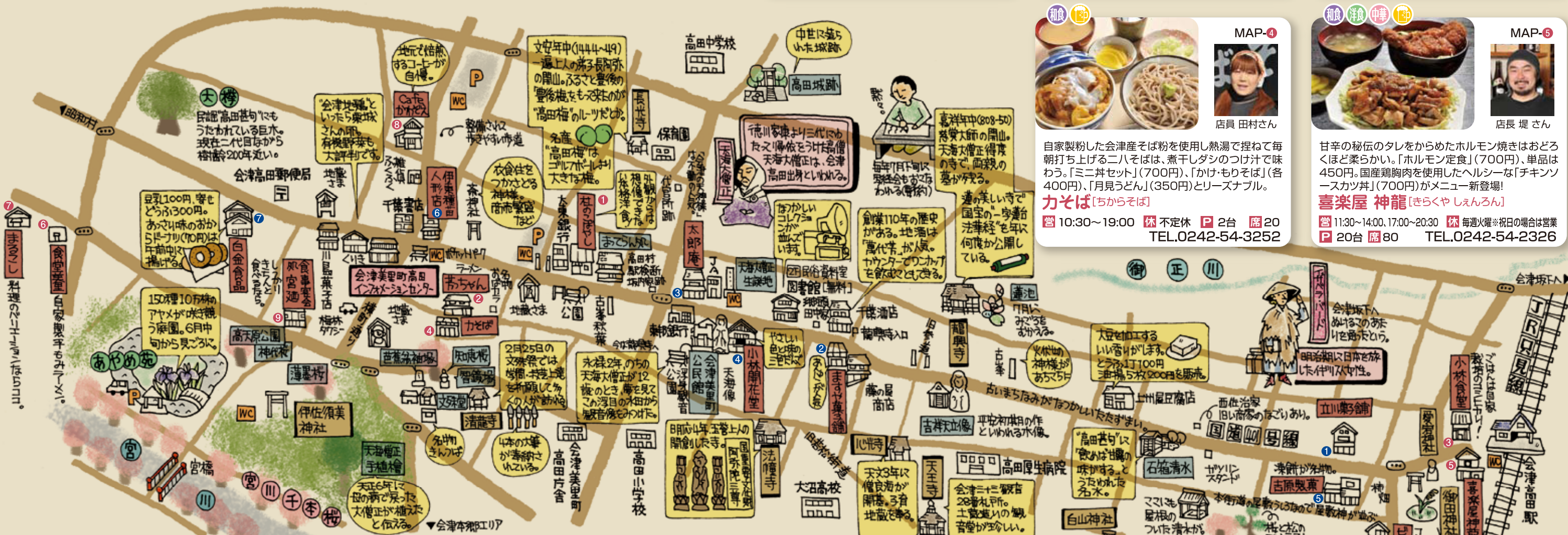
MAP-5

店長 堤さん

甘辛の秘伝のタレをからめたホルモン焼きはおどろくほど柔らかい。「ホルモン定食」(700円)、単品は450円。国産鶏胸肉を使用したヘルシーな「チキンソースカツ丼」(700円)がメニュー新登場!

喜楽屋 神龍 [きらくやしえんろん]

営 11:30~14:00、17:00~20:30 休 毎週火曜※祝日の場合は営業
P 20台 席 80 TEL.0242-54-2326



MAP-6

店長 斉藤さん

3~4日ねかせて熟成させた、自家製手揉みちぢれ麺を使用。「ラーメン」(480円)は、豚・鶏ガラ、煮干し、野菜のうま味が溶け込んだスープがベース。もう少し食べ足りないときは「半チャーハン」(330円)を。

食堂 美里 [しよくどう みさと]

営 11:00~14:00 休 不定休 P 5台 席 25
TEL.0242-54-5701



MAP-7

店員 越前さん

豚ロース肉の大きめカツに、自家製カレーをかけた「カツカレー」(900円)は昔風のやさしい味わい。「生寿司定食」(1,100円)他に丼物、うどん、ラーメンなど和食メニューが中心。料理仕出し・団体利用可。

お食事処 まるこし [まるこし]

営 11:00~19:00 休 不定休 P 20台 席 42
TEL.0242-54-3131



MAP-8

店長 風間さん

豚生姜焼き+ピラフにたっぷりの野菜サラダを添えた「かわぞえランチ」(680円)や、クリスマス生地にたっぷり具材の「ピザ」(650円)等の軽食を、地元の焙煎家による店長一押しのコーヒー(280円)で。

Cafe かわぞえ [かわぞえ]

営 11:30~14:00、17:30~22:00 休 毎週月・木曜
P 7台 席 20 TEL.0242-54-3383



MAP-9

店長 佐藤さん

有機栽培米のご飯に、旬の魚や野菜を使用した造り・煮物・天ぷら等がつく「松御膳」(1,350円)は、会食や祝いの席におすすめ。ボリューム満点の「日替わりランチ」(850円)や「ざるそば」(680円)も人気。

食事・宴会処 宮廻 [みやの]

営 11:00~14:00、17:00~20:00 休 不定休
P 18台 席 100 TEL.0242-54-7778



MAP-10

店長 飯坂さん

お得な「1000円ランチ」は白ワイン風味のソースを掛けた「白身魚のパイ包み焼」など全9種。国産牛肉を4時間じっくり煮込んだ「ブッフブルギオン(ビーフシチュー)」のシチューランチ(1800円)も格別。

ビストロ鎌倉山 [びすとろ かまくらやま]

営 11:30~14:00、17:00~22:00 休 毎週月曜
P 10台 席 25 TEL.0242-54-6155

