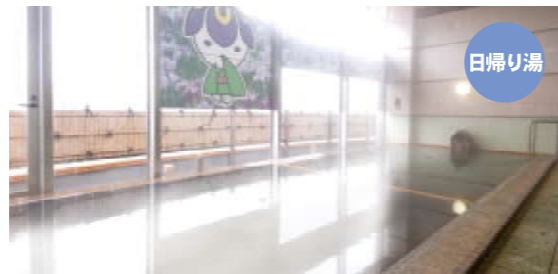


塩化物泉
高田温泉 あやめの湯
塩分を含んだお湯は保温
保温効果抜群。春は宮川の
堤に連なる千本桜を望める。
tel.0242・54・4118/9
時～21時/火曜休/新鶴
S.I.C.より車で15分



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手チェックできる

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!

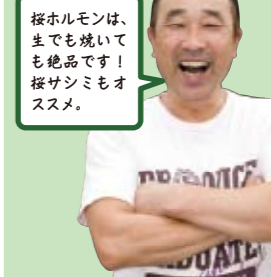
新鮮桜サシミホルモン
肉の丸長本店
tel.0242・78・2945
会津美里町字立石田字宮前甲423-4
9時～19時30分/毎週月曜休
P50台/60席
新鶴S.I.C.より車で3分
JR只見線新鶴駅より徒歩1分



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
いしい農産物が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。

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。

