



福島県南会津地方振興局

×

会津味処 富じ亭

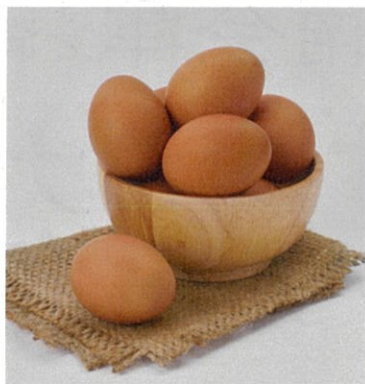
しもごうまち

下郷町

会津地鶏の卵

会津地鶏は適度な歯ごたえと油がのっているため、コクがありうまみにも優れているのが特徴です。

卵黄に甘味があり、卵白はきめが細かいため素晴らしく美味しい卵です。



ひのえまたむら

檜枝岐村

舞茸



舞茸は元々、檜枝岐村の山で採れていました。秋の山へ登る愉しみの一つだったそうです。

現在は村営の菌床栽培施設で一年中収穫できるようになりました。

お品書き

南会津町産コシヒカリ

檜枝岐村産舞茸ごはん

煮物（南会津町産里芋ほか）

赤かぶ漬け

天ぷら（南会津町産しいたけほか）

奥会津牛A5もも肉 ローストビーフ

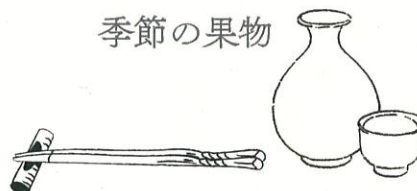
会津地鶏鶏卵 だし巻き卵

只見名物 味付マトン焼き

会津地鶏もも肉と根菜の塩麴煮

下郷町産イワナのじゅうねん味噌焼き

季節の果物



ただみまち

只見町

味付マトン

只見町では焼き肉といえばマトンというほど町民に好まれた町の名物です。

一説によると、ダム建設のため全国から

集まった労働者たちに価格の低いマトンを食べさせたことから広まったと言われています。



みなみあいづまち

南会津町

館岩かぶ（赤かぶ）

南会津町の館岩（たていわ）地域でしか赤く育たないという不思議なかぶ。他の場所へ種を持って行って育てて



も白いかぶになってしまうそうです。

300年以上の歴史を持ち村人たちに愛されている赤かぶです。