

ただみまち

只見町 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。

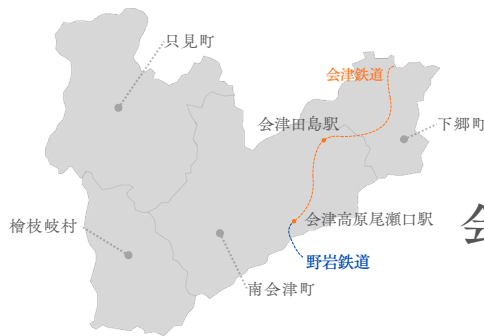


季節の果物

只見町産イワナのじゅうねん味噌焼き
会津地鶏もも肉と夏野菜の
南郷トマトソース煮込み
南会津町産カブ漬
天ぷら（南会津町産しいたけほか）
下郷町産アスパラのじゅうねん味噌焼き
福島県産和牛A5もも肉ローストビーフ

煮物

只見町名物マトンの塩麴漬け焼き
南会津町産アスパラとつまみ鱈の浅漬
南会津町産コシヒカリ手まり御結び
檜枝岐村産舞茸ごはん手まり御結び
南会津町産アスパラとつまみ鱈の浅漬
会津地鶏鶏卵だし巻き玉子（下郷町産）
只見町名物マトンの塩麴漬け焼き



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脂がのっているため、コクとうまみに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。

南会津を満喫！

オリジナルグルメ弁当

お品書き



みなみあいづまち

会津田島アスパラ 南会津町

会津地方は福島県有数のアスパラガスの産地。太くて柔らかく、甘みのあるのが特徴です。南会津では一般的なグリーンアスパラの他に、全国でも珍しい「ホワイトアスパラ」「紫アスパラ」の三色が作られており、南会津ふるさと物産館で買うことができますのでお土産にもぴったりです。

福島県南会津地方振興局
会津味処 富じ亭



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。秋の山へ登る楽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。



福島県南会津の魅力を満喫！
会津・野岩・東武鉄道で行く

日本酒 & グルメ
満喫トレイン



南会津を満喫！
オリジナル
グルメ弁当

福島県南会津地方振興局

×

会津味処 富じ亭