

あぶくま味自慢 元気に営業中です

あぶくまの食は地元で愛されている庶民の味、遠方からのファンも多い本格派まで、あぶくま地域の自慢の味を食べつくそう。

再開店

Open

応援しよう!

自家焙煎珈琲 極久里 福島店

じかばいせんこーひー あぐりふくしまてん



新鮮で香り高いコーヒーは、地元はもちろん全国にファンが多い極久里。福島店として7月に営業再開。吟味した豆だけを仕入れ、研鑽を積んだ焙煎技術は健在。飯館の店から運び込んだテーブルや椅子を配して「少しでも前と同じ雰囲気をとオーナー。自家製のケーキや焼き立てのパンも、ますます人気を高めている。



飯館村
↓
福島市

tel 024-563-7871

住/福島市野田町六丁目 194-8
営/9:30~19:00
休/毎週火曜日
URL: <http://www.agricoffee.com/>

糸びす庵

えびすあん



飯館村で最後まで営業していた糸びす庵が福島市郊外で復活した。避難した村民はもちろん、評判を聞きつけて訪れる人々で連日にぎわっている。素朴な手打ちうどんは、素朴なおふくろの味そのもの。「昔おばあちゃんが作ってくれた味を思い出」という人も多い。人気は野菜たっぷりの五目うどん(900円)。一年中鍋焼きうどんが食べられるのもうれしい。



飯館村
↓
福島市

tel 024-563-7605

住/福島市荒井字横塚 3-179
営/11:00~15:00
(夜は予約のみ 17:00~19:00)
休/毎週火曜日

かわうちの湯

かわうちのゆ



アルカリ度が高く、肌がつるつるになることから「美人の湯」とも呼ばれているかわうちの湯が営業再開。当面は、お代100円です。営業時間は、平日午後1時から午後8時まで。レストランや個室、大広間、露天風呂の利用はできない。リニューアル工事を行った後に本格的営業再開となる。



tel 0240-39-0103

住/川内村大字上川内字小山平 501
営/平日 13:00~20:00
アクセス/郡山市より約55km
いわき市より約60km



モツ煮定食 730円



こんにちは、柳生九兵衛です。夏ばて気味の体にカツを!!というわけで、今回は食欲増進まちがいなしの味を紹介します。



焼き肉定食 780円

tel 0247-36-2367

住/浅川町大字里白石字裏宿 228 営/11:00~20:00
休/毎週2、4火曜日 P/30台
JR水郡線里白石駅の近く。
国道118号線沿い、JOMO岡部給油所隣

このモツ、ほんとに柔らかい。味付けも濃すぎず、薄すぎず、バランスがちょうどいい。モツが苦手と思う人でもいけちゃう味ですよ。夕飯のおかずにと買いくる人が多いのも納得。ふるさとの味のひとつです。ね。ロースとバラ肉の二つの味を一度に楽しめる「焼き肉定食(850円)」は、にんにくのきいたソースがいけね。このソースに、付け合せのスパゲティをからめて食べるのもウマイ。しかも、全メニューの中で一番高い品が850円と、こう安さ。定食のごはんは丼! ボリュームも満点です。



麻婆飯 1,300円



杏仁豆腐 400円

辛いけどウマイ。ウマイけど辛い。どっちにしても病みつきになる

中国四川地方は、盆地で湿度が高い気候の場所。健康を維持するために食べられるようになったのが四川料理と言われています。とうことは、あぶくまにもびつたりでは? 清華のオーナーシェフは、陳建民氏(陳健一の父)氏の愛弟子。師の店で料理長を10年務めた実力の持ち主。まずは、ご自慢の麻婆飯を。中国四川料理の真髓を感じさせますね。デザートにいただいた「杏仁豆腐」は、ちよつと他では味わえないかも。かなりおすすめですよ。

tel 0247-43-4020

住/埴町大字埴字材木町 92-1
営/11:30~14:00
17:00~21:00(ラストオーダー 20:30)
休/毎週月曜日

BQ
グルメ

日級グルメ王 柳生九兵衛おすめめの店

MAP ①

多満留食堂

浅川町

地域密着型の
食堂

本格
グルメ

MAP ②

中国四川料理 清華

高町

あぶくま応援メッセージ大募集

取り巻く環境がどんなに厳しくとも、現実に果敢に立ち向かうあぶくまの人々に、励ましのメッセージをお寄せください。

●受付メール ●uketsuke@npo-abukuma.org ●Fax. 024-953-6093

あぶくまの“今”を伝える情報紙



<http://www.npo-abukuma.org>

●発行人 福島県 福島県阿武隈地域振興協議会
●制作 特定非営利活動法人 あぶくま地域づくり推進機構

*掲載した各情報は2011年8月末日現在のものです。