

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から、遠方からのファンも多い本格派まで、きつと期待を裏切りません。あぶくま地域の自慢の味を、食べ尽くしてみませんか。

再開店

Open

応援しよう!

杉乃家 すぎのや



浪江町の代表B級グルメ「浪江焼きそば」。浪江町で35年以上営業を続けてきた杉乃家が、避難先の二本松市で営業を再開。ラードで焼いた極太麺に、酸味のきいた独特の濃厚ソースで仕上げた焼きそばを、ガッツリ味わって!



浪江町
↓
二本松市

tel 0243-24-1215
住/二本松市本町2丁目3-1
市民交流センター1F
営/11:00~20:00
休/毎週月曜日

杜のレストランえん もりのれすとらんえん



10月6日に相馬市に再オープン。扱う肉は、全国各地の選りすぐりの和牛。A5ランクのサーロインステーキ(200g)は、口に入れた瞬間にとろけるよう。脂はしつこいどころか、甘みを感じる。カジュアルにピッツァやパスタも楽しめる。手作りのデザートも絶品! ラunchは850円〜



飯館村
↓
相馬市

tel 0244-36-8387
住/相馬市中村字塚田59-1
営/11:30~14:30
17:30~22:00
休/毎週火曜日

石井食堂 いしいしょくどう



ボリュームとコストパフォーマンスのよさで評判の、村一番の食堂が三春町貝山地区の仮設住宅地内で「さくら湖・葛尾村のお店屋さん」のひとつとして11月3日に再開しました。みそラーメンもチャーハンも復活しています。「メニューは少しずつ増やしていくよ」とご主人。期待しましょう。



葛尾村
↓
三春町

tel 未定(申請中)
住/三春町大字貝山井堀田287-1
営/平日11:00~18:00
休/毎週日曜日

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、現実には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



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

あぶくまの“今”を伝える情報紙

*掲載した各情報は2011年10月末日現在のものです。

白いご飯にぴったり



木耳肉定食 700円



チャーハン 600円

こんにちは、「プロの食いしん坊」柳生九兵衛です。朝夕の冷え込みが厳しくなってきましたね。こんな季節は、しっかり食べて栄養補給とまいりましょう。

ふんわり卵、プルルンきくらげ、シャキシャキたまねぎ、どっしり豚肉がたっぷり。それぞれの食感をそこなうことなく炒め上げた一皿。まとめるコーディネーターは、トロリ・ピリ辛あん!! ちよつと濃い目の味付けが、これまた白いご飯によくあう、あう。見た目よりもボリュームありですよ。店名に「ラーメン」と付けているように、ラーメン類の味には自信あり。でも実は定食類も充実していて、こちらのファンも多数。コシヨウがきいた醤油味のチャーハンもおすす!



tel 0244-22-4113
住/南相馬市原町区大木戸字八方内116-3
営/11:00~20:00 休/毎週月曜日 P/30台

本格グルメ

喧嘩から逃れ、彩りの美食を楽しむ

「もてなしのかくれ家」と銘打つだけあって、この宿のまわりは本当に静かで自然がいっぱい。日々の疲れを癒し、喧嘩から解き放たれると、心身ともにリフレッシュできます。お目当てのお料理は、まるで芸術作品のよう。和のオーベルジュと言われる所以です。京都や東京で厳しい修行に明け暮れた料理人が、頑固なまでにこだわり抜いて仕上げる料理の数々は、素材のよさ、繊細かつ巧みな包丁さばき、盛り付けの美しさ、和食の真髄を心ゆくまで堪能できます。泊まらなくても楽しめる日帰りプラン(4,800円/6,000円入浴、昼食、部屋利用付)なら、自慢の料理も十分に



秋冬の定番かぶら蒸し

tel 0247-57-2684
住/玉川村四辻新田津間32
日帰り入浴/貸切露天風呂(1時間)大人800円
子ども400円/内湯大人600円、子ども300円
※いずれも乳幼児は無料

もてなしの隠れ家 すわや

もてなしのかくれやすわや

B級グルメ王 柳生九兵衛おすすめの店

南相馬市

玉川村

BQグルメ

MAP 7

尚ちゃんラーメン

なおちゃんらーめん

MAP 8