

いってみっぺ
かってみっぺ
あぶくま道の駅&産直
ひらた

休憩だけじゃもったいない！ 道の駅の魅力新発見



旅の途中にみんなが立ち寄る道の駅！
駅長オススメのご当地料理、特産品、そして感動体験。地域密着情報も満載です。
そんな道の駅を目的地にしてみませんか？
あぶくまには6つの道の駅がありますが、今回は2つの道の駅をご紹介します。
ワクワク・ドキドキの新発見が待っています。

いってみっぺ
かってみっぺ
あぶくま道の駅&産直
ぶくしま東和

所/平田村大字上蓬田字横森後 160
電/0247-55-3501
営/直売所 9:00 ~ 19:00
食堂 10:00 ~ 17:00(季節変更あり)
休/年末年始/食堂は毎週日曜日



駅長さんからのメッセージ

規模は小さくても、おもてなしの心で内容において日本一を目指しています。手打ちそば処「たけやま」では、香り豊かな新そばをぜひご賞味ください。冬季は特産の自然薯を使った自然薯定食がお手軽に味わえます。ご当地コロッケも好評です。皆さまのお越しをお待ちしています。

コロッケ3兄弟 「じゅうねんコロッケ」「すんだコロッケ」「アスパラコロッケ」

農家支援も考えて平田村産食材を活用した「ご当地コロッケ3兄弟」を開発。中でも、じゅうねんコロッケは香ばしさとともに、冷めてもおいしいと人気。たしかに、じゅうねんコロッケの香ばしさは群を抜いています。しかも、ソースなしでも十分いける！冷めてもおいしいだろうけど、やはり、ここは揚げたてアツアツをほおばりたいね。



プースの辺りは、揚げ立てコロッケのいい香り。▶

バラ ソフトクリーム



▲平田村産のバラの花びらを練りこんだ「バラソフトクリーム」(300円)

天ざるそば

食堂「手打ちそばお食事処 たけやま」では、平田村産の「会津のかおり」を使った手打ちそばを提供中。石臼挽きの蕎麦は、香り豊か。のど越しのよい二八そばと、こしの強い十割そばを楽しめる。打ち立てのそばのほか、カレーや牛丼などもある。



▲天ざるそば (850円)



「特産の自然薯収穫まで、もう少しお待ちください」 by 駅長

総合企画担当からのメッセージ

道の駅ぶくしま東和を運営しているNPO法人ゆうきの里東和ふるさとづくり協議会では、「東和里山再生計画・災害復興プログラム」と題した独自のプロジェクトを推進しています。会員全員の農地線量測定マップを作成し公表、また農産物の放射能測定ベクレルモニターによる検査も行っています。きちんと数字を公表することが、みなさまにより安心をお届けすることと思っています。



所/二本松市太田字下田 2-3
電/0243-46-2113
営/直売所 9:00 ~ 18:00
みちくさ亭およびジェラード NATURE
11:00 ~ 15:00

りんご酢入りの 桑の実ジャム



今が旬!

東和産の桑の実を100%使用したプレザーブスタイル、アントシアニンたっぷりの体に嬉しいジャム。初夏に、ひと粒ひと粒丁寧に摘んだ桑の実を、丸ごとをそのまま瓶に詰めたような、贅沢な仕上がりが。「りんご酢」を使用することで、砂糖の量を減らしたローカロリーのヘルシージャム。

元気な冬野菜も登場



東和げんき野菜の元になる堆肥からは、放射性物質は検出されていない。白菜や大根などもこれからが旬。もりもり食べて風邪防止。

ぜひお立ち寄りください

「みちくさ亭」&「ジェラードNATURE」



▲桑うどん・天ぷら付 (880円)



▲ボリューム満点の天丼も人気 (800円)

桑を練り込んだ手打ちうどんは、あつあつの揚げたて天ぷらとともに。漬物や付け合せの野菜は食べ放題。季節のジェラードは、蜂蜜しょうがをぜひ。

※イベント情報は、HPに随時アップされます。お出かけ前にチェックを忘れずに！
<http://www.michinoeki-hirata.jp/index.html>

※イベント情報は、HPに随時アップされます。お出かけ前にチェックを忘れずに！
<http://www.touwanosato.net/>

あぶくまの
6つの道の駅
ご案内地図は
裏面にある
ドライブまっぷを
参照ください

