

.....
**いってみっぺ
 かってみっぺ**
 あぶくま道の駅&産直

川俣

川俣といえば、川俣シャモ。

日本一長い焼き鳥などのイベントでもよく知られています。全国からのお取り寄せも多く、一度食べたなら忘れられない味であることを証明しています。道の駅には、川俣町内のおいしいものもズラリ。地元根付いた食文化を楽しんでみてはいかがでしょうか？ 隣接の織物展示館や体験のできるからりこ館もおすすめ。

所／川俣町大字鶴沢字東 13-1
 電／024-566-5253
 営／9:00～18:00



川俣シャモ製品



生肉（冷凍）も、燻製も美味！ 燻製はさまざま部位、丸ごと、用途に応じて楽しんでみたい。燻製は525円～、セットは3,150円～

シルクソフトクリーム

口ざわりなめらかなシルクパウダー入りのソフトクリーム。濃厚ながらスッキリとした味わい。桑抹茶とのミックスも人気。（250円）



扇田食品の豆腐

「川俣にがり」1パック
 350g、284円

<http://www.town.kawamata.lg.jp/silkpia/index.html>



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

飯館村で創業し、60年近くもの歴史がある手打ちうどんのお店「あひす庵」。飯館村が計画的避難地域となり、福島市内に避難。一度は閉店を余儀無くされたが、それを紹介する新聞記事をたまたま見かけた方から所有する福島市内の物件での再開を提案され、現在の地に移転して、昨年7月16日に営業再開。

「各地に散らばる飯館の方達の憩いの場となれば」との思いで、店頭には「飯館村いこいの家」の看板が掲げられている。

毎日、手でこねて、足で踏み、機械を使わずに作る手打ちのうどんは、コシが

シがあつてツルツルもちもち。かつお節や昆布、椎茸などでだしをとったつゆとのバランスも抜群でホッとさせる絶品の味わい。「五目うどん」(900円)、「肉うどん」(600円)、「ざるうどん」(500円)などが特に人気。

営業再開後には、飯館村の人たちが懐かしの味を求めて多数来店。昔ながらの味を知る飯館の人はもちろん、地元福島市の方、さらには遠くからわざわざやってくる新たなファンまで、すべての人たちの元気の源、憩いの場となっている。

(柳生九兵衛)



あひす庵
 えびすあん
 B級グルメ王 柳生九兵衛おすすめのお店
 福島市