



日中は役場前に設置されるメインステージを中心に、ダンスなどのイベントが開催され、夜は町内各団体の参加による流し踊りが行われます。最後には花火が打ち上げられ、祭りを色鮮やかに締めくくります。



町内の自治会が趣向を凝らして造り上げた仮装山車や太鼓台が町のメインストリートを巡行します。仮装山車はコンクールが行われ、子供たちによるパフォーマンス等も披露されます。

## 酒



会津坂下町には江戸・明治時代からの3つの老舗酒造があり、それぞれ個性豊かなお酒を作っています。全ての酒造が全国新酒鑑評会で金賞を受賞しており、どのお酒も絶品です。

**曙酒造** ☎0242-83-2065  
代表銘柄 一生青春、天明  
コンセプトが異なるバリエーション豊かなお酒を作っています。地元企業と共同開発したヨーグルトリキュールはとてむさわやかで、日本酒が苦手な人でもぐいぐい呑めます。

**豊國酒造** ☎0242-83-2521  
代表銘柄 真実、學十郎  
昔ながらの「手作り」醸造による原料に合わせたお酒を作っています。地元ならではのオーガニックなスパークリング日本酒も手掛けています。

**廣木酒造** ☎0242-83-2104  
代表銘柄 泉川、飛露喜  
こだわり抜いた醸造過程により作られるお酒はどれも高品質です。飛露喜シリーズは地元でもめったに手に入らない逸品です。

**五ノ井酒店** ☎0242-83-2170  
会津坂下町のお酒を多数取り扱っています。その豊富な品揃えに目移りすること間違いなしです。



**八二醸造** ☎0242-83-2051  
寛政2年創業の老舗です。会津の清涼な水と空気に育まれた昔ながらの「うま味」のある手作りの味が特徴です。

**高砂屋商店** ☎0242-83-2032  
明治45年の創業より、丁寧な味噌醤油醸造を行っています。醤油は全国醤油品評会にて大賞である農林水産大臣賞を受賞し、技術力も評価されています。

**目黒麹店** ☎0242-83-3723  
大正14年創業より、天然醸造と製法を一切買えずに作り続けている麹を使っています。味噌作り講座を開催しており、自分好みの味に仕上げることができます。



◆電車でお越しの方◆

仙台	約45分	東北新幹線	会津若松	約45分	只見線
東京	約85分	東北新幹線	会津若松	約60分	磐越西線(快速)
浅草	約190分	東武鉄道(快速)	会津若松	約80分	会津鉄道(快速)

◆お車でお越しの方◆

仙台	約90分	東北自動車道	会津若松	約20分	国道49号
東京	約180分	東北自動車道	会津若松	約10分	磐越自動車道
新潟	約65分	磐越自動車道	会津若松	約7分	東武会津坂下・会津高田線

◆交通機関お問い合わせ先◆

バス	会津バス坂下営業所	0242-83-0979
電車	JR東日本テレフォンセンター	050-2016-1600
タクシー	河沼タクシー	0242-83-2531
	赤城タクシー	0242-83-3215

会津坂下町 産業課 商工観光班  
TEL 0242-83-5711  
FAX 0242-83-5713  
https://www.town.aizubange.fukushima.jp

(一社) 会津坂下町観光物産協会  
TEL 0242-83-2111  
FAX 0242-85-6547  
https://aizubange-kanbutsu.jp

〒969-6543 福島県河沼郡会津坂下町字市二中番甲 3650

## 冷やしラーメン



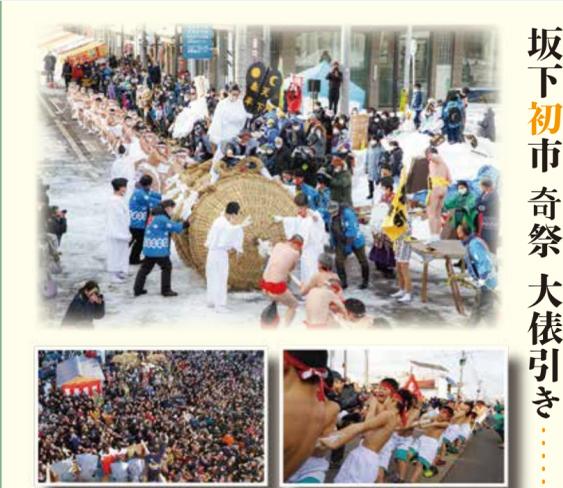
70年以上前から会津坂下町で食べられているご当地グルメです。風邪で高熱を出した人が食べられるように作られたのが始まりとされ、暑い夏にはピッタリです。夏季限定のお店が多いですが、一年中食べることができるお店もあります。

食堂いしやま ☎0242-83-2365	民そばや ☎0242-83-2455	長八 ☎0242-83-3318
空山 ☎0242-83-5077	雪花食堂 ☎0242-83-2559	庄助 ☎なし
呑み食い処まるいし ☎0242-83-3960	さいとう食堂 ☎0242-83-6318	山方屋食堂 ☎0242-83-2265
お食事処 美葉 ☎0242-85-8969	IZAKAYA くま福 ☎080-5221-6108	丸富食堂 ☎0242-83-2363

# 会津坂下町

あいつばんげまち

観光ガイド



極寒の中、下帯一本の男衆が東西に分かれ、長さ4m、高さ2.5m、重さ5tの大俵を勇ましく引き合う姿は圧巻です。その後「福豆俵まき」が行われ、福豆俵を抬うと1年福を授かると言われています。



その年の豊作を祈願し、町内各所で「早乙女踊り」が奉納されます。近年は、地元会津農林高等学校の生徒により早乙女踊りの伝統を引き継ぐ活動が行われています。

## 馬刺し



会津坂下町は旧越後街道の宿場町として栄え、多くの馬が人々の生活と密接に関わっていました。また、馬のせり場があったため、「さくら肉(馬肉)」を食べるようになったといわれています。会津坂下町の馬刺しの特徴は、脂身のない赤身の肉に、各店秘伝の「辛味ニクダレ」を醤油に溶いて食べます。他にも煮込み、ステーキ、しゃぶしゃぶなどが楽しめます。

馬肉のカルパッチョ あかべこ ☎0242-83-2683	さくら刺身定食 雪花食堂 ☎0242-83-2559
桜さしみ定食 坂下ドライブイン ☎0242-83-3027	いそみち定食 レストハウス磯舟 ☎0242-83-4624
サクラサシミ 丸富食堂 ☎0242-83-2363	どてらん丼 焼肉・居酒屋 竹原 ☎0242-83-1627

伊藤精肉店 ☎0242-83-4518  
肉の荒堀 ☎0242-83-2304  
小林畜産 ☎0242-83-6350  
竹原肉店 ☎0242-83-1627

会津坂下馬の会  
5月29日 ◆レッグー肉の日  
8月29日 ◆馬肉の日  
11月29日 ◆いっ肉の日

## そば

会津坂下町の山間部は、澄んだ空気と昼と夜の寒暖の差が大きいことから、そばの栽培に適しており、古くからそば文化が根付いておりました。坂下のそばはつなぎを一切入れない十割そばで、そば殻を使わず真っ白なのが特徴です。

そば処石亭(松林閣) ☎0242-83-0500  
紋平茶屋 ☎0242-83-2379  
民そば屋 ☎0242-83-2455  
そば処水車 ☎0242-83-4874  
食堂いしやま ☎0242-83-2365  
ファットリアこもと ☎0242-83-1101  
道の駅あいつ湯川・会津坂下

## お菓子

笹団子 坂本屋 ☎0242-83-0982	会津の天神さま 太郎庵本社・工場 ☎0242-83-3267 会津坂下店 ☎0242-83-0236	コーヒートピックスソフトクリーム 会津中央乳業(株) ベコの乳アイス牧場 ☎0242-83-2324
川上菓子舗 ☎0242-83-3306	四季菓匠 長岡家 ☎0242-83-5585	道の駅あいつ湯川・会津坂下
焼き芋 陽 ☎070-4073-7486	ひな家 ☎なし	

## 工芸品

白春工芸 ☎0242-83-2963  
馬革で作られたバッグや小物入れなどを購入できます。馬革製品は、耐久性があるうえに柔らかく、長く使えます。職人が心を込めて一つ一つ手作りしており、色の種類も豊富です。

IlE Lab. ☎0242-23-7808  
町内に眠っていた古い織機を復活させ、当時と同じ製法を守りながら織っています。会津木綿は、厚手で丈夫な生地に加え保温性に優れており、色鮮やかな織機で織られています。製品は道の駅あいつ湯川で購入できます。