



會津坂下町

觀光導覽手冊



坂下櫻花祭

4月上旬舉辦



在坂下東公園內，不僅設置有各式攤販，還會舉辦從小孩到大人都能盡情同樂的豐富多彩的活動。夜晚時分，著名的櫻花小徑「鶴沼櫻花小徑」被燈籠映照得夢幻迷人，呈現出不同於白晝的絕美夜櫻景致，別有一番韻味。



諏訪神社例大祭 坂下秋祭

9月第三個週六、週日舉辦



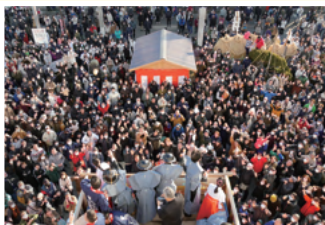
町內各自治會發揮巧思、精心打造的變裝花車與太鼓台巡遊於町內主要街道。不僅會舉行變裝花車評選，現場還有孩子們帶來的精彩表演。

坂下 初市

奇祭

大俵拉引

11月14日舉辦



在嚴冬酷寒中，僅穿著兜襠布的壯漢們分成東西兩隊，奮力拉扯長4公尺、高2.5公尺、重達5公噸的巨大草蓆包（大俵），威勇昂揚，場面極為壯觀震撼。隨後舉行「福豆包撒福」活動，據說撿到福豆包的人，整年都將福氣滿滿。



為祈求當年五穀豐收，鎮上各處會舉辦「早乙女舞」（少女插秧舞）的奉納儀式。近年來，當地會津農林高等學校的學生也積極參與，透過活動傳承這項珍貴的傳統舞蹈文化。

栗村稻荷神社例大祭御田植祭

7月7日舉辦

日本酒



會津坂下町坐擁三家自江戸、明治時代傳承至今的老字號酒造，各自釀造出風格鮮明且充滿个性的美酒。這三家酒造均在「全國新酒鑑評會」榮獲金賞，款款皆是頂級逸品。

曙酒造 ☎0242-83-2065

招牌酒款 一生青春、天明

酒款豐富多元，概念新穎。與在地企業合作開發的「優格利口酒」口感格外清爽，即使是不擅長喝清酒的人也能輕鬆暢飲。

豐國酒造 ☎0242-83-2521

招牌酒款 真實、學十郎

秉持古法「手工」釀造，依據原料特性量身打造各種美酒。除了具有在地特色的清酒外，亦推出稀有的氣泡日本酒。

廣木酒造 ☎0242-83-2104

招牌酒款 泉川、飛露喜

堅持極致講究的釀造工序，所產酒款品質卓越。其中「飛露喜」系列更為珍貴，即便在當地也是一瓶難求的夢幻絕品。

五之井酒店 ☎0242-83-2170

匯集了眾多會津坂下町的地酒，琳瑯滿目的品項絕對讓您目不暇給。

味噌・醬油



味噌與醬油釀造為本町歷史悠久的在地產業。町內共有三家味噌與醬油釀造廠，各自堅守傳統工藝與對品質的堅持，勇於創新，為大家帶來多樣風味的新產品。



八二釀造 ☎0242-83-2051

其特色在於利用了會津清澈水源與清新空氣，堅持傳統手工製作，呈現充滿鮮味（Umami）的古早風味。

高砂屋商店 ☎0242-83-2032

創業於明治45年（西元1912年），專注釀造味噌與醬油。其醬油更於全國醬油品評會榮獲最高榮譽「農林水產大臣賞」，釀造技術實力備受肯定。

目黒麴店 ☎0242-83-3723

自大正14年（1925年）創業以來，堅持天然釀造法，以不變的製法生產高品質的「麴」。店家定期舉辦「手作味噌教室」，讓您能親手調製出自己喜愛的專屬口味。

冷湯拉麵



這是會津坂下町傳承超過70年的在地美食。據說最初是為了讓感冒高燒患者也能輕鬆進食而開發的料理，清涼的口感非常適合炎熱夏季。多數店家為夏季限定，但也有全年供應的店鋪。

食堂石山

冷湯拉麵



☎0242-83-2365

民蕎麥屋

冷湯拉麵



☎0242-83-2455

長八

冷湯拉麵



☎0242-83-3318

空山

冰涼拉麵



☎0242-83-5077

雪花食堂

冷湯拉麵



☎0242-83-2559

庄助

冷味噌拉麵



☎ 沒有

飲食處丸石/Maruishi

水蕎麥麵



☎0242-83-3960

齋藤/Saito食堂

冷湯拉麵



☎0242-83-6318

丸富食堂

水蕎麥麵



☎0242-83-2363

お食事処 樂笑

冷湯拉麵



☎0242-85-8989

居酒屋熊福

冷湯拉麵



☎080-5221-6108

馬刺身 (生馬肉)

坂下町作為昔日「舊越後街道」繁華的宿場町（驛站），馬匹與居民生活緊密相連，加上當地曾有馬市，因而發展出獨特的「櫻花肉」（馬肉雅稱）飲食文化。

特色吃法：選用無油脂的純淨瘦肉，將獨門秘製辛辣大蒜味噌拌入醬油中，蘸上品嚐。此外，燉馬肉、馬排、馬肉涮涮鍋等多樣料理也同樣精彩。



義式馬肉刺身



赤牛（Akabeko） ☎0242-83-2683

櫻花馬刺身定食



雪花食堂 ☎0242-83-2559

櫻花馬刺身定食



坂下 Drive-in ☎0242-83-3027

磯舟定食



Rest House磯舟
☎0242-83-4624

櫻花肝



丸富食堂 ☎0242-83-2363

Dotechin 丼



燒肉居酒屋 竹原 ☎0242-83-1627



うまべえ君
(Umabee君)

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

(櫻花)
会津坂下馬の会

5月29日 ◆ Let's Go 吃肉日吃肉日
8月29日 ◆ 馬肉之日
11月29日 ◆ 好肉之日

蕎麥麵

會津坂下町的地帶空氣澄淨，且晝夜溫差顯著，極其適合栽種蕎麥，自古以來便孕育出深厚的蕎麥文化。坂下蕎麥麵以不添加任何黏合料的「十割蕎麥」製成，不使用蕎麥殼，因此麵條呈現潔白色澤，風味純粹，是當地引以為傲的特色美食。



蕎麥處石亭 (松林閣)	☎0242-83-0500
紋平茶屋	☎0242-83-2379
民蕎麥屋	☎0242-83-2455
蕎麥處水車	☎0242-83-4874
食堂石山	☎0242-83-2365
Fattoria Komoto	☎0242-83-1101
道之驛Aizu湯川・會津坂下	☎0241-27-8853

加藤蕎麥道場	☎0242-85-2366
小熊蕎麥工房	☎0242-82-2689
內海蕎麥庵	☎0242-83-1822
角田工房	☎070-1148-4129
藤川製麵	☎0242-85-2140



和菓子



坂本屋 ☎0242-83-0982



會津的天神樓
太郎庵本社・工廠 ☎0242-83-3267
會津坂下店 ☎0242-83-0236



會津中央乳業株式會社
Beko牛乳冰淇淋牧場 ☎0242-83-2324

川上菓子舖	☎0242-83-3306
四季菓匠 長岡家	☎0242-83-5585
道之驛Aizu湯川・會津坂下	☎0241-27-8853
烤地瓜 陽	☎070-4073-7486
Home Chef Complete	☎0242-83-2001
Kotokoto	☎0242-83-1306

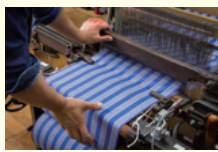


工藝品



白春工藝 ☎0242-83-2963

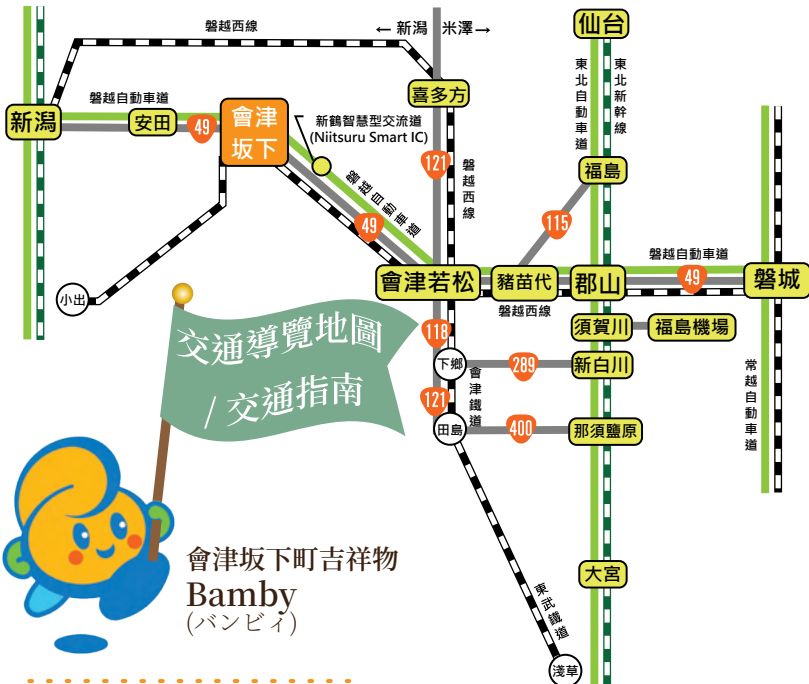
販售由馬皮製作的包款與精緻皮件。馬皮製品耐用且觸感柔軟，適合長期使用。每一件逸品皆由職人用心手作。顏色選擇亦豐富多樣。



IIE Lab. ☎0242-23-7808



復活沉睡於町內的古老織布機，遵循當時的傳統技法進行織造。會津棉布質地厚實堅韌，保溫性極佳，色彩鮮豔的條紋圖案更是美不勝收。相關產品可在「道之驛Aizu」等處購買。

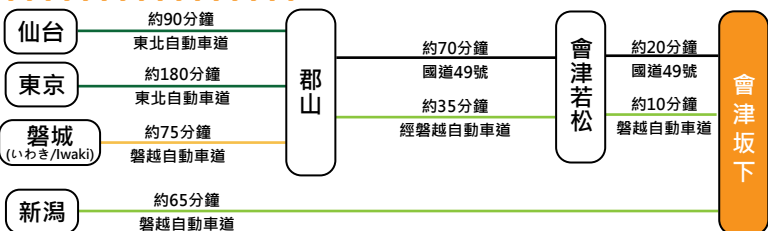


會津坂下町吉祥物
Bamby
(バンビイ)

◆ 搭乘電車前來的遊客 ◆



◆ 前來的遊客 ◆



◆ 交通資訊洽詢窗口 ◆

巴士	會津巴士 坂下營業所	0242 - 83 - 0979
火車	JR 東日本客服中心 (Telephone Center)	050 - 2016 - 1600
計程車	河沼計程車 赤城計程車	0242 - 83 - 2531 0242 - 83 - 3215

會津坂下町 產業課 商工觀光班

TEL 0242 - 83 - 5711

FAX 0242 - 83 - 5713

<https://www.town.aizubange.fukushima.jp>



HP



Instagram

(一社) 會津坂下町觀光物產協會

TEL 0242 - 83 - 2111

FAX 0242 - 85 - 6547

<https://aizubange-kanbutsu.jp>



HP



Instagram

〒969 - 6543 福島縣河沼郡會津坂下町字市中二番甲3650