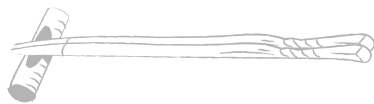


福島県南会津の魅力を満喫！

会津・野岩・東武鉄道で行く

日本酒 & グルメ

満喫トレイン



お座トロ展望列車に乗って車窓の景色を楽しみながら
日本酒、クラフトビールとオリジナルグルメ弁当を満喫！



写真提供：会津鉄道(株)

令和8年 6月20日(土)

参加料 無料

※ゆったり会津東武フリーパスと
往路特急券(6:30浅草駅発特急
リバティ会津)をお渡しします
※帰りのフリーパス区間外の交通
費及び特急代は参加者負担です

対象 福島県外在住で
20歳以上の方

定員 先着20名

集合 会津田島駅 改札口前

申込 5月13日(水) 9:00~5月26日(火) 16:00迄 ※期間外の申込は無効

下記申込先宛て、メールにてお申し込みください。

申込の際、①人数、②氏名、③生年月日、④連絡先、⑤住所、⑥乗車駅、⑦食物アレルギーの有無をお知らせください。(②~⑦は全員分記載)

申込先：福島県南会津地方振興局県民環境部

minamiaizu.kenminkankyoku@pref.fukushima.lg.jp

※受信確認メールをお送りします。受信確認メールの送信には時間がかかる場合があります。

注意

- ゆったり会津東武フリーパスは東武鉄道各駅~下今市駅間の往復乗車券と下今市~会津田島駅間のフリー区間乗車券のセット(4日間有効)です。お帰りの際に特急をご利用になる場合は、当日までに特急券を購入する必要があります。特急券は乗車日の1ヶ月前から東武鉄道窓口やインターネットで予約購入できますので、予めのご購入をお勧めします。
- いただいた個人情報は、当ツアー業務以外に使用いたしません。
- 主催者がツアー中に撮影した写真・動画等は、鉄道利用促進の広報等に利用することがあります。
- 報道機関による取材が入る場合がありますのでご了承ください。
- 天候等により、ツアーの内容を変更する場合があります。

行程

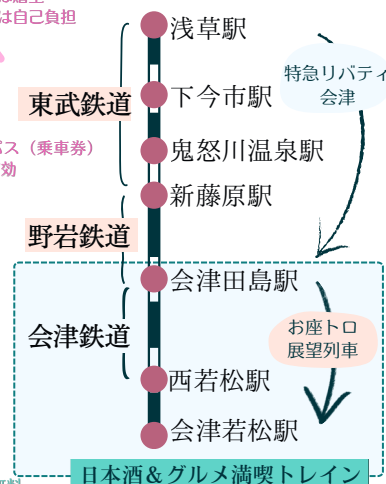
- 9:50 会津田島駅集合
- 10:00 駅前まちなかガイド
- 11:20 会津田島駅でお買い物
- 11:58 会津田島駅発
- 13:24 会津若松駅着
- 13:30 解散

浅草駅6:30発
特急リバティ会津101号

往路：特急券は贈呈
復路：特急券は自己負担

フリーパス(乗車券)
4日間有効

往路：無料
復路：自己負担



お座トロ展望列車内で、
日本酒とクラフトビール、
オリジナルグルメ弁当を
お楽しみください！

南会津地方のグルメ & お酒

オリジナルグルメ弁当

南会津地方の魅力を詰め込みました!

南会津の旬の食材をふんだんに使った特製弁当。地元野菜や、卵など山里の味覚をぎゅっと詰め合わせました。この機会にぜひご賞味ください。



※画像は令和7年度開催時に提供したのものになります

ただみまち
只見町

マトン



只見町では焼き肉といえばマトンというほど町民に好まれた町の名物です。一説によると、ダム建設のため全国から集まった労働者たちに価格の低いマトンを食べさせたことから広まったと言われています。

ひのえまたむら
檜枝岐村
舞茸



檜枝岐村

舞茸は元々、檜枝岐村の山で採れていました。秋の山へ登る楽しみの一つだったそうです。現在は村営の菌床栽培施設で一年中収穫できるようになりました。

只見町

会津田島駅

会津鉄道

野岩鉄道

南会津町

しもごうまち
下郷町

会津地鶏の卵



会津地鶏は適度な歯ごたえと油がのっているため、コクがありうまみにも優れているのが特徴です。卵黄に甘味があり、卵白はきめが細かいため素晴らしく美味しい卵です。

みなみあいづまち
南会津町

館岩かぶ（赤かぶ）



南会津町の館岩（たていわ）地域でしか赤く育たないという不思議なかぶ。他の場所へ種を持って行って育てても白いかぶになってしまうそうです。300年以上の歴史を持ち村人たちに愛されている赤かぶです。

日本酒

南会津町には、歴史ある4つの酒蔵があり、それぞれが全国新酒鑑評会金賞受賞の実績を持つ実力派です。当ツアーでは、これらの酒蔵の銘柄から厳選して提供いたします。

花泉酒造

花泉酒造は伝統的なもち米四段仕込みによる、やわらかで優しい甘みと滑らかな口当たり特徴です。冷やでも燗でも楽しめます。代表銘柄は「ロ万」「花泉」。

開当男山酒造

創業は享保元（1716）年。創始者の当家3代目渡部開当（はるまさ）の開当がそのまま銘柄となっており、以来14代、300年にわたり寒冷地を生かした良質な地下水と米で造られる、ふくよかでキレの良い味わいが料理との相性が抜群です。代表銘柄は「開当男山」。



南会津町
ホームページ

国権酒造

芳醇な旨味とキレのある後味が特徴です。創立は明治10年。厳選した酒造用米と地元奥会津の清らかな水を仕込み水とし、米・水・麴・酵母をこだわりをもって丁寧に仕込んだ逸品です。代表銘柄は「国権」。

会津酒造

「会津酒造」は、地下40mから湧き出る軟水を使用し、やわらかく綺麗で飲みやすい、スッキリとした味わいが特徴の日本酒を醸す蔵元です。華やかな吟醸香とフルーティーな味わい。口に含むと上品な甘みが広がります。代表銘柄は「会津」「山の井」。



クラフトビール

南会津マウンテンブルーイング

南会津マウンテンブルーイング『MMtB』は、2018年に会津田島にて醸造をはじめ、2024年に醸造規模を拡大した新工場を設立、地域の活性化と魅力発信しながら旅の目的地となるようなブルワリーを目指して活動しています。南会津の清らかな水を使用し、スタンダードな銘柄から、南会津産の酒米を削った米粉（ぬか）、ハーブ、梅、ブルーベリー、そしてホップなど地域の農産物を取り入れた個性豊かなビールを製造しています。

南会津地方の食材とお酒をお楽しみください