

地元素材にこだわった
手づくり弁当

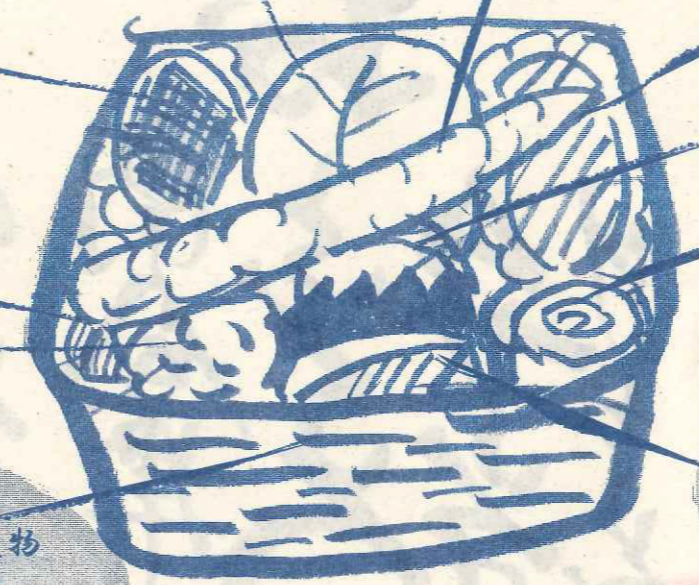
青じそおにぎり
ふっくら手にぎり。
地元おばあちゃんの梅干しいり。 南会津産アスパラ天
(4月~10月)

自家製いなり寿司
じっくり数時間煮込んだ自家製いなり

かまぼこ

厚焼き卵
使い込んだ銅製のフライパンがおいしさのひみつ

郷土料理
にしんの山椒づけ
身欠きにしんを山椒の葉をいれた
つけだれで漬けたもの。
会津田島祇園祭のおもてなし料理。



郷土料理 しんごろう

しんごろうと言う名の若者が母のためにご飯を半づきにして丸めじゅうねん(えごま)みそをぬり焼いたものを食べさせたと言われている。新米が出来た時にふるまわれた。

館岩特産赤かぶづけ
(10月~5月)

自家製塩麩のから揚げ

郷土料理
本ぜんまいと打ち豆の煮物
青豆を木づちでつぶした冬越えのための保存食、打ち豆と、本ぜん