



会津あかべえ通信 Vol.3



2008年11月15日発行

秋も深まり、会津ではそろそろ冬の足音が聞こえてくる頃です。「会津あかべえ通信」は、15日と月末の毎月2回、会津のホットな話題をお届けしてまいりますので、どうぞお見逃しなく！



★メルマガ登録者プレゼント抽選会の実施!!

お待たせいたしました！ 会津産コシヒカリ(1.5 kg) or 発芽米1kgのプレゼント抽選会を11月17日に行います。当選された方(100名様)へは当社よりメールにてご連絡いたしますので、必要事項を記入して返信してください。

※発送予定は11月末日を予定しております。

c o n t e n t s ++++++

- 1) 知っ得！話題●秋のまち歩きスイーツ
- 2) イベント情報●まちなかライトアップ『会津夜光彩紀行』
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報●沿線のおすすめスイーツ
- 4) 会津のいいモノ★セレクション●はちみつ酒『美祿の森』
- 5) 温泉女将からラブレター●朝香ホテル女将
- 6) 『おこしの会』がお教える、会津をおいしく食べる技。●じゃが芋と貝柱のポターージュ風

+++++

1) 知っ得！話題●『秋のまち歩きスイーツ』11月30日まで開催

【いま、会津の旬な話題をお届けします】



会津ブランド館



やまでら茶屋



喫茶「杏」(末廣酒造嘉永蔵)

会津若松市中心部の町並み散策を楽しみながら、老舗菓子店のイチオシな和菓子や、会津産のリンゴ、ブルーベリー、くるみ、高田梅、こしひかりなど、地元素材を使った美味しいスイーツがお得に楽しめるイベント「まち歩きスイーツ」が好評開催中！ イベント参加店では、期間中ワンコイン(500円)でお得なスイーツを御用意。各店自慢のスイーツをお楽しみいただいてスタンプをもらえばOK！スタンプ欄を埋めると、お楽しみクジや500円で日帰り温泉入浴が楽しめる他、抽選で宿泊券や素敵な景品が当たります！中には、酒どころ会津産の酒粕を使用したちょっと大人のプリンや、野口英世博士ゆかりのガーナ産カカオを使用したスイーツなども。この機会にぜひ会津の美味しい秋スイーツ巡りをお楽しみ下さい。

【情報はこちら！】<http://www.aizukanko.com/index.htm>

◎参加店を巡るには、まちなか周遊バスの「ハイカラさん」または「あかべえ」が便利です。

【情報はこちら！】<http://www.aizukanko.com/haikarasan/index.htm>

+++++

2) イベント情報 ● まちなかライトアップ『会津夜光彩紀行』

【これからイベントのイチオシ情報！】

開催期間／平成20年11月30日(日)まで 日没～22:00

場 所／会津若松市内28ヶ所



七日町駅



滝谷建設工業



会津若松市役所・本庁舎

[内容]会津若松市内の交通の要であった街道筋にあたる通りには、現在でも蔵造りの店舗や大正モダンの雰囲気を感ぜさせる建物が残されています。日没を迎えると、会津の歴史を感じさせる風情ある建物や史跡など町並み 28ヶ所がライトアップされ、夜のまちなか観光の見所として人気を集めています。期間中の金・土曜と祝日の前日は、街中巡回バス「ハイカラさん」も夜間運行されます。昼間とはまたひと味違った雰囲気をぜひお楽しみ下さい。

また、『夜の鶴ヶ城&城下町フォトコンテスト2008』も同時開催中！期間中の夜間にライトアップされた建物や風情ある町並みを撮影した、市の観光PRなどに使用できる作品を募集しています。応募期間は平成20年12月10日(当日消印有効)まで。皆さんが撮影された、ライトアップ施設28ヶ所のお気に入りの夜景作品をぜひ御応募下さい。

お問い合わせ先／会津若松市役所観光課観光振興グループ TEL0242-39-1251

[情報はこちら！]

http://www.city.aizuwakamatsu.fukushima.jp/ja/kanko_odekake/news/index.htm

+++++

3) 会津鉄道からおすすめ情報

【会津鉄道から秋のおすすめ情報をお届けします！】



紅葉の後はいよいよ冬へ

◎会津鉄道が自信を持っておすすめする「スイーツ」をホームページにて公開中！

[情報はこちら！]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=505>

◎「塔のへつり」「大内宿」「観音沼」へのアクセスおすすめコース！

新宿駅・浅草駅より <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=504#topic1>

東京駅・新白河駅より <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=504#topic2>

からお選びください。

[割引情報はこちら！]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=504#topic1>

◎リーズナブルにゆったりと会津を周遊できる「東武フリーパス」がご利用いただけます。

[情報はこちら！]http://www.tobu.co.jp/riding/docs_tobu/c01.html

◎ のんびりと揺られながら旅情緒満喫！

「お座トロ展望列車」貸切列車で宴会はいかがですか！

[情報はこちら！]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?cat=13>



+++++

4) 会津のいいモノ★セレクション◎はちみつ酒『美禄の森』

【おみやげにピッタリの旬なアイテムご紹介】



日本有数の酒どころとして有名な会津では、昔から多くの蔵元が代々の醸造の腕を競い合っています。近年では、日本酒の発泡酒や地元産品を原料にしたオリジナル酒も多く造られるようになりました。

中でも女性の注目を集めているのが、会津地域に自生する栃の木から、地元の養蜂場が採取した会津の 100%天然蜂蜜を使用し、醸造されたはちみつ酒『美禄の森』です。値段は 520 Ml 3150 円。豊かな会津の森から贈られた、花のような甘い上品な香りと爽やかな味わいの金色のお酒を、秋の夜長のお供にぜひお楽しみ下さい。市内酒店、会津ブランド館などで販売中。

醸造元 / 峰の雪酒造場 喜多方市字桜ヶ丘1-17

TEL0241-22-0431

会津のはちみつ酒

『美禄の森』

+++++

5) 温泉女将からラブレター from 大類高子(朝香ホテル女将)

【東山温泉の女将が宿のアピールをいたします】



会津盆地を見下ろす飯豊山の頂きが白く雪化粧をし、温泉のほっこりとした湯けむりがより一層温かく感じられる季節になってまいりました。山に囲まれた温泉街の、中心部を流れる湯川沿いに建つ朝香ホテルは、タイル張りのお風呂でお客様の日頃の疲れをゆったりと癒していただける、24時間いつでも入浴可能な、源泉かけ流しの温泉宿です。

会津産コシヒカリや旬を活かしたお野菜・山菜、キノコなど、地場産の素材を使用して真心を込めて手作りしたお料理は、素朴な会津の郷土の味覚。この土地ならではの季節ごとの美味しさをお楽しみいただいております。食物アレルギーやベジタリアンのお客様もお気軽にご予約時に御相談下さい。

お客様に心地よく過ごしていただけるよう、飾らない心くばりと気取らない笑顔をおもてなしの心として、家庭的な雰囲気大切にしております。ご家族やご友人同士、ビジネスやお一人でもぜひご利用下さい。

皆様の御来館を心よりお待ちしております。

[情報はこちら！]http://www.aizu-higashiyama.com/inn/inn_detail/asaka.html

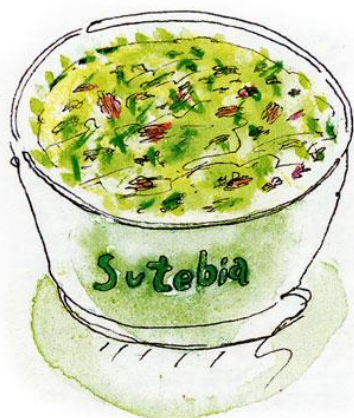
+++++

6)『おこしの会』がお教えする、会津を美味しく食べる技。

【地物を使ったおいしい料理を、会津のお母さんたちがこっそりお教えします…】

寒い北風の吹くこの季節。大地の栄養がいっぱいつまったじゃが芋で、体にやさしいスープはいかがですか？食卓も体もほっこりと温まります。

●じゃが芋と貝柱のポタージュ風



[材 料]

じゃが芋 3コ、乾燥貝柱 3〜4コ、パセリ少々、
水カップ 3、オリーブオイル適量、塩適量

[作り方]

- ①貝柱は一晩水に浸しておく。(水 1 カップ)
- ②じゃが芋をスライスしてオリーブオイルでよく炒める。
- ③②に塩を加え、貝柱の汁、ほぐした貝柱と水を入れ、ひたひたになるようにする。
- ④じゃが芋がやわらかくなるまで煮込んで、柔らかくなったら木びやくしでざくざくとほぐす。
- ⑤塩味を整え、パセリを散らす。

- 『おこしの会』では、11月中旬までフレッシュ野菜の収穫体験を実施しています。

[情報はこちら！]<http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=407>

+++++

[編集後記]

会津あかべえ通信第 3 号はいかがだったでしょうか。雪国会津では、もうじき庭園の木々に冬を迎える「雪つり」や「雪囲い」が施され、美しい冬姿へと衣替えする準備が始まります。晩秋の澄んだ空気を胸に、ゆったりとした温泉三昧も楽しいですね。では次号もお楽しみに！