

+++++

2) イベント情報

鮮やかな花火が桧原湖に映える、裏磐梯の夏まつり

【これからイベントのイチオシ情報！】

『裏磐梯火の山まつり』

開催日 / 平成 22 年 7 月 21 日 (水)

午後 3 時～8 時 30 分

会場 / 桧原湖第一駐車場

盛大なイベントと花火大会で裏磐梯の初夏を彩る風物詩「裏磐梯火の山まつり」が開催されます。当日は磐梯高原先人供養慰霊祭や安全祈願祭のほか、スペシャルライブを開催。夜 7 時 30 分からの大花火大会では、打ち上げ花火が夜空と桧原湖の湖面を彩ります。先人への感謝の心と共に、裏磐梯最大の夏祭りをぜひお楽しみください。



お問い合わせ先 /

裏磐梯観光協会 TEL0241-32-2349

[情報はこちら！] <http://www.urabandai-inf.com/>

+++++

3) 会津鉄道からおすすめ情報

【会津鉄道からおすすめ情報をお届けします！】

会津若松市では 7 月 1 日の「おんばさま」を皮切りに、市内各所でほぼ毎日 4 5 のお日市が行われるなど、会津地方もいよいよ夏まつり本番を迎えます。

**会津鉄道沿線
夏まつり情報!!**



会津鉄道がおすすめする沿線夏まつり情報

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=415>

みんなで作るフォトギャラリーキハ8500形写真募集中！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=378>

列車車窓・駅からのフォトコンテスト春、受賞作品発表！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=377>

第3回あいづコストレ7月25日開催決定！参加者募集中！

[情報はこちら！] <http://www.costrain.com/>

会津鉄道アテンダントデビュー！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=371>

好評につき第2弾！ばす駅長Meet切符 6 / 1 から発売！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=135>

6/27(日)新緑の田島-若松サイクルトレイン開催！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=787>

「素敵沿線・会津鉄道」駅からハイキング[5月～7月おすすめコース]

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=621>

どんどん成長してる！東京スカイツリー情報！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=536>

「サイクルトレイン」始めました！受入台数4台限定！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=124>

4/1から湯野上温泉郷 猿遊号がより便利になりました！！

[情報はこちら！] http://london-taxi.jp/t_saruyugo/

トロッコ会津浪漫風号乗車で「富士の湯」無料入浴券がもらえます！！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=788>

引退記念！キハ8500ストラップ・さよなら記念乗車券限定販売中！！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=139>

ちょっとお得！浅草宿泊パック

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=777>

週末は列車の旅でリフレッシュ！「ウィークエンドパス」

[情報はこちら！] <http://www.jreast.co.jp/tabidoki/service/twoday/>

リーズナブルにゆったりと「東武フリーパス」で会津を周遊。

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

会津鉄道サポーターズクラブ会員募集中！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=438>

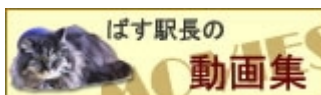


～「ばす駅長デザイントロッコ車両」運行開始記念新商品のご案内～

珠玉のメッセージ入り「ポストカードブック12枚セット」(840円) 売り切れちゃったのでまた作りしました！「ばすの1日」DVD(30分感謝価格盤1500円) 、「ニャスカナスカの「ばすのウタ」CD(1000円)は、会津鉄道オリジナルグッズ「ばすの店」・西若松駅・芦ノ牧温泉駅・湯野上温泉駅・会津田島駅内やまびこの他、会津若松市内の各書店(株)岩瀬書店会津若松駅前店・西沢書店(株)会津アピオ店・坂内書店(有)・ブックスなにわ会津若松本店・レオクラブツタヤ年貢店・レオクラブツタヤ会津アピオ店・レオクラブツタヤ滝沢店・レオクラブツタヤ神明通り店)でお求めいただけます。

会津鉄道オリジナルグッズばすの店！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/shop2/index.php>



ばす駅長プロモーションビデオ完成！！

[プロモーションビデオはこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?cat=30>

ばす駅長ニュース！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?cat=22>

+++++

4) 会津のいい湯 セレクション 小豆温泉 [南会津町]

【名湯ぞろいの会津のいい湯をご紹介します】

南会津町から檜枝岐村へと進む国道 352 号沿いにある小豆温泉は、昔から地域の人々に湯治場として親しまれてきました。現在は建物もリニューアルされ、大浴場のほか、気泡の湯や圧注の湯などのクア施設がそろっています。泉質は単純温泉。檜枝岐村側から尾瀬をめざすハイカーたちにも人気の温泉です。7月の尾瀬はちょうどニッコウキスゲが見頃を迎えます。美しい自然の風景で心を癒した後は、歩き疲れたからだに、温泉に浸かるくつろぎの時間をプレゼントしてみませんか？



お問い合わせ先 / 小豆温泉窓明の湯 TEL0241-76-3112

+++++

5) 温泉女将からラブレター from 星 忠子 (民宿沼袋 女将)

【湯野上温泉の女将が宿のアピールをいたします】



当館は、民宿創業30年の節目をむかえた 2005年夏に改装オープンいたしました。ボリューム満点な季節折々の山菜・きのこ料理と、旅の疲れを癒してくれる露天風呂で、お客様から「ゆっくり、じっくり、のんびりと心ゆくまでくつろげる」とご愛顧いただいております。

沼袋という名前の由来は、もともと湯野上沼袋の地に1つだけあった民宿だったため、名づけられました。

お食事や御宴会、会議などでもご利用いただけるように、お部屋は大広間、中広間、小広間とご用意いたしております。ご宿泊はもちろん、日帰り入浴の際の休憩室としてもご利用いただけますので、お気軽にお問い合わせいただければ幸いです。

お料理は、地元で採れた新鮮な山菜やきのこをはじめ、会津地方の郷土料理など四季折々の味わいをお客様にお楽しみいただいております。

また、早めの朝食など時間に都合がある場合は、前日にお申し出いただければ対応が可能ですので、御遠慮なくお申し付けくださいませ。

お風呂は、自慢の露天風呂が一つと、室内に大浴場、家族風呂（中風呂、小風呂）があります。全風呂混浴とさせていただきますが、貸切も可能となっております。源泉掛け流しとなっておりますので、昼夜を問わず温泉入浴ができ、お客様からご好評いただいております。

皆様も会津に観光に訪れた際はぜひ民宿沼袋に遊びにいらっしやいませんか。心からお待ちしております。



四季折々の味わいをお客様に

[情報はこちら！]<http://www.f-onsen.com/numafukuro/>



沼袋自慢の露天風呂

+++++

6) 会津のお母さんたちがお教えする、かんたん米粉レシピ。

【国内生産のお米からできる「米粉」をつかった気軽に美味しいレシピをご紹介します！】

米粉の5つの特徴

- ・米粉はグルテンを含まないので、小麦アレルギーの方向けのメニューづくりに。
- ・精白米にはアミノ酸が小麦の1.7倍多く含まれています。
- ・天ぷらの衣に使うとカラッと揚がり、油を吸いにくいのでカロリーも抑えられます。
- ・お菓子の生地をつくるときにかき混ぜすぎても、ふっくら仕上がります。
- ・水で溶くだけでとろみがつくので、ホワイトソースならバターで炒めなくてもOK。

ヤーコンクレープ



[材料] (4人分)

具

ヤーコン...1本

リンゴ...1~2個

砂糖...1カップ弱

塩...小さじ1/2

クレープ生地

米粉...1カップ半 (150g)

卵...2個

マーガリン...大さじ4 (40g)

牛乳...2カップ (400cc)

バニラオイル...少々

[作り方]

マーガリンは湯煎で溶かしてから米粉、卵、牛乳を混ぜ合わせてバニラオイルを数滴加えて5分以上置く。

具になるヤーコンは薄い銀杏切り、リンゴは4等分して2ミリ程度に切る。

鍋にヤーコン、リンゴの順に重ね砂糖をふりかける。これを3回くり返し重ねて、中火でことごとと柔らかく煮る。クチナシの実を使って黄色くしたいときには、茶袋に入れて一緒に煮込む。

フライパンに薄く油をしき、を玉杓子の半分くらい流し入れて全体に広げ、クレープをつくる。

出来たクレープの皮でヤーコンジャムをつつんでいただく。

[ワンポイント]

ヤーコンが手に入らない場合は、季節のフルーツをつかっているいろいろアレンジしてみましょう。ツナや野菜、ハム、チーズなどを包んで、ちょっとした軽食代わりにするのもおすすめです。

情報提供:会津若松市米粉利用促進連絡協議会

+++++

[編集後記]

初夏を迎えた会津の山は、美しい緑の濃淡が広がり森林浴を楽しむにはぴったりの場所です。地元で採れる夏野菜など旬の味わいもたくさん登場してきます。この時期ならではの会津をぜひご堪能下さい。