



+++++

## 2) イベント情報 巨大雪像を打ち上げ花火が彩る 『只見ふるさとの雪まつり』

【これからイベントのイチオシ情報！】



開催日 / 平成 23 年 2 月 12 日(土)・13 日(日)  
会場 / JR 只見駅前広場 (福島県南会津郡只見町)

会津でも指折りの豪雪地域として知られる只見町で、雪に遊び冬を楽しむイベント「只見ふるさとの雪まつり」が開催されます。特設ステージとなる今年の巨大雪像は世界遺産「タージ・マハル」。

会場では B 級グルメの只見マトンバーガーなど味自慢の郷土食や、物産・民芸品の販売。地元伝統芸能、コンサートなど楽しいイベントが繰り広げられ、12 日夜 8 時から「祈願花火大会」が行なわれます。

心もあたたまる奥会津の雪まつりにぜひ出掛けてみませんか。

お問い合わせ先 / 只見ふるさとの雪まつり実行委員会 TEL0241-82-5240  
[情報はこちら！] <http://www.tadami.gr.jp/kankou/yukimaturi-top.html>

+++++

## 3) 会津鉄道からおすすめ情報

会津鉄道 この冬の最新情報！！

【会津鉄道からおすすめ情報をお届けします！】



会津鉄道 この冬の最新情報！！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=141>

1/8～3/5 会津鉄道 ほろ酔い列車運行！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=367>

浅草宿泊パックで行く 2011年 新春初笑い！よしもと浅草花月 & 隅田川貸切クルーズの旅

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=368>

12/23(木) サンタ列車運行！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=93>

平成22年度運賃助成制度

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=519>

会津鉄道オリジナル弁当第2弾「ソースカツ丼弁当」販売！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=560>

X'masデコレーション列車で走っています！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=448>

会津鉄道イベントカレンダーが出来ました！

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

12/1(水)～コロプラ 乗り放題きっぷ感謝キャンペーン

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=164>

11/20(土)中学生応援きっぷ、新発売！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=422>

ゆるキャラコンテスト結果発表！！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=91>

通学スタイルにあわせた通学片道定期券、新発売！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=726>

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>

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](http://www.tobu.co.jp/riding/docs_tobu/c01.html)

芦ノ牧温泉駅でもできるニャー！ 駅 de LIVE 参加者募集！！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=100>

缶バッヂラリー2010は、10月2! 4日で終了しました。たくさんのご参加ありがとうございました。

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=17>

6月18日より、「新型車両運行記念切手」を限定発売中！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=539>

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>

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/>

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>

～「ばす駅長デザインロッコ車両」運行開始記念新商品のご案内～

会いに来てニャー

「ばす駅長」デザインロッコ車両 運行開始記念

会津鉄道芦ノ牧温泉駅  
名譽駅長

**猫駅長 ばす**

あなたへ、そして大切なあなたへ...  
「ばす」からのメッセージをお届けします

「ばす」の思い出  
ポストカードブック  
1冊 840円(税込)

「ばす」の思い出  
DVD  
1枚 1,500円(税込)

「ばす」の思い出  
CD  
1枚 1,000円(税込)

会津鉄道株式会社

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ました！「ばすの1日」DVD(30分感謝価格盤1500円) ニヤスカナスカの「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 磐梯山温泉 [磐梯町]

【名湯ぞろいの会津のいい湯をご紹介】

磐梯山温泉は猪苗代湖を見下ろす表磐梯エリアに湧く温泉の一つです。

美肌の湯として知られるお湯はナトリウム塩化物泉。日帰り入浴施設の「おおりの湯」は打たせ湯や寝湯などの他、眺望抜群の露天風呂が人気の高いリゾート温泉施設。

近くにはアルツ磐梯スキー場があり、ウィンタースポーツを楽しむアウトドア派に人気の温泉です。



お問い合わせ先 / おおりの湯 TEL0241-67-3135

++++++  
5) 大内宿からラブレター from 長沼 定由 (南仙院)

【大内宿のみなさんが自慢のお店をご紹介いたします】

「ほかほかのまんじゅう天ぷらで、ひと休みして行きませんか」



まんじゅうの天ぷらは、昔から仏事や法事の席に欠かせない会津の伝統食です。当店では衣に自家製そば粉を使い、笹の葉で包んでみました。

大内宿にいらっしゃるお客様に味わっていただこうと、ほかほかあったかの出来たてをお出ししています。もちろんお持ち帰りもOK、温め直しておいしくいただけますので、お土産にいかがですか。

店の軒先には色鮮やかな赤い花が一際目を引きます。これは「花なす」と言って、観賞用に栽培された花をドライフラワーにしたものです。当店は20年ほど前からお土産処を始めましたが、もともとはリンドウの栽培、出荷をしていました。今でも花を絶やさず大切にしています。

お店には木製の椀や箸など会津の工芸品のほか、手づくり作家の手芸品なども展示販売しています。

布を1cm程に裂いて織る「裂き織」のバッグや小物は、アンティークの着物を素材にしており、日本独特のきれいな色や風合いを出しています。

大内宿を訪れた際にはぜひ当店で、様々な小物を眺めながら、あったかまんじゅうでひと休みして行かれませんか？

定休日 / 不定休

営業時間 / 8:30 ~ 17:00

- ・まんじゅうの天ぷら...1つ100円 お持ち帰り出来ます
- ・とちもち.....2コ500円 (あん又はきなこ) パックでお持ち帰り出来ます
- ・花なす (ドライフラワー) ..... 1束500円

お問い合わせ先 / 南仙院 TEL・FAX0241-68-2940





そば粉が衣のまんじゅうの天ぷら



花なす



「裂き織」のバックや小物

+++++

## 6) ふるさとの味再発見！会津の郷土料理

### 【会津坂下町「ふるさとの味再発見」グループの皆さんが美味しいレシピをご紹介します！】

・地域に受け継がれてきた伝統の食文化を再発見し、農産物の美味しさを新たにお伝える、すてきな季節のレシピをご紹介します。



### 昆布巻き

#### [材 料] (4人分)

- 昆布...4本
- 身欠きニンジン...4本
- ゴボウ...1本
- ニンジン...1/2本
- かんぴょう...適宜
- 醤油・ザラ砂糖・酒...各適宜

#### [作り方]

- 昆布はぬるま湯で戻し、巻いておく。
- ニンジン、ゴボウは太めの拍子切りにして、昆布の幅に合わせて長さを決める。
- 身欠きニンはぬるま湯でよく洗い、と同様に長さを決める。
- かんぴょうは水洗いし軽く戻す。
- で を適宜巻き、かんぴょうで縛る。
- を鍋に並べ、たっぷりの水で水煮する。
- に調味料の 1/3 程度を入れ薄味に煮込む。
- 一晩冷ました に調味料を 1/3 程度入れ、更に煮込む。
- 味を調べて仕上げる。

#### [ワンポイント]

野菜はレンコンやシイタケなどを使っても昆布との相性もよく美味しく仕上がります。縁起の良い昆布はおせち料理の一品にぴったりです。

+++++

### [ 編集後記 ]

真っ白い初雪を冠した磐梯山が会津に冬の訪れを知らせます。凍った雪道対策は足下から。滑りにくい冬靴で会津の旅をお楽しみください。