



2011年12月31日発行

今年1年のご購読ありがとうございました。

平成24年も、たくさんのお客さまに安心して会津の旅を楽しんでもらえるよう、新たな気持ちで情報を発信して行きます。

会津あかべえ通信では15日と月末の毎月2回、会津の元気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！



このたびの「会津あかべえ通信アンケートのお願い」で多くの会員の皆様にご協力をいただきまして、誠にありがとうございました。

皆様の貴重なご意見は、今後の「会津あかべえ通信」の配信に反映させていただきます。

なお、アンケートにご協力いただいた会員様の中から先着200名様に、会津の物産「起き上がり小法師」をプレゼントさせていただきます。

今後とも「会津あかべえ通信」をご愛読いただきますようお願いいたします。

送付先情報がなかった会員様には、送付できませんのでご了承ください。

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

- 1) 知っ得！話題 お得なクーポンで冬の喜多方をもっと楽しもう！
- 2) イベント情報 一年の無病息災を願う、冬の伝統行事を体験
会津鉄道新着情報ラインナップ！
- 3) 会津鉄道からおすすめ情報
会津高原スキー場情報！ Aizu Kougen 2011-2012
- 4) 会津のいいモノ セレクション スノードロップ [会津坂下町]
- 5) 大内宿からラブレター 大内宿周辺の湧き水
- 6) 会津の郷土料理 ざくざく

+++++

1) 知っ得！話題

お得なクーポンで冬の喜多方をもっと楽しもう！

冬の喜多方観光をちょっとお得に楽しめるクーポン付チラシ「つかってみんなべえ」が登場！

期間中、チラシに掲載されている37店舗の協賛店で使えるうれしいクーポン券です。1月12日からはイベント盛りだくさんのおもてなし「ふゆ喜楽里」もスタート。楽しくてお得感いっぱいな喜多方の冬を体験してみませんか。

喜多方市内の各観光案内所、宿泊施設、道の駅等で配布
利用期間 / 平成 24 年 1 月 1 日 (日) ~ 3 月 31 日 (土)



+++++

2) イベント情報

一年の無病息災を願う、冬の伝統行事を体験

【これからイベントのイチオシ情報！】



『第40回 雪と火のまつり』

開催日 / 平成 24 年 2 月 11 日 (土)

会場 / 三島町町民運動場

マタタビやヤマブドウを使った「奥会津編組み細工」など、手仕事がさかんな町として知られる奥会津の三島町で、冬の伝統行事と雪を楽しむ「雪と火のまつり」が開催されます。

会場では雪と親しむイベントの他、会津地方の伝統行事「だんごさし」や、五穀豊穡や家内安全を祈願して行われる「サイの神」を開催。

昼は雪遊びや郷土料理などの地場産品を、夜は雪原を彩る花火と夜空を焦がす火柱のダイナミックな風景をぜひお楽しみ下さい。

お問い合わせ先 / 三島町観光協会 TEL0241-48-5000

[情報はこちら！] <http://www.mishima-kankou.net/>

+++++

会津鉄道新着情報ラインナップ！

【会津鉄道の最新情報！】

会津鉄道ありがとう『乗っ得ポイント』ポイントキャンペーン

好評につき平成 24 年 3 月 31 日 (土) まで延長します！



平成 23 年 1 月 1 日より 12 月 31 日まで 1 年間の予定で実施の、会津鉄道ありがとう「乗っ得」ポイントキャンペーンは、好評につき「2倍キャンペーン」のまま期間延長いたします。

ポイントがまだまだ貯められます。冬休み、春休みなどの旅に有効にご活用下さい。

乗っ得ポイントキャンペーン延長期間 / 平成 24 年 1 月 1 日 (日) ~ 3 月 31 日 (土)

内容 / 会津鉄道線区内を 500 円以上ご利用いただいたお客さまにポイントを押印します。

ポイントカードをご持参された方に限ります。

お問い合わせ先・お申込み先 / 会津鉄道株式会社 営業課

TEL 0242-28-5886 FAX 0242-26-9730

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=848>

会津鉄道冬の特別企画 大好評！「ほろ酔い列車」を運行します！



会津鉄道では、平成24年1月14日(土)より3月17日(土)までの指定する土曜日に「ほろ酔い列車」を運行いたします。

大好評の前回同様、お座敷列車にて沿線地酒と新鮮刺身、あったか豚汁などで楽しいひとときをお過ごし下さい。

お座敷列車は、会津鉄道冬の名物「こたつ列車」に変身して雰囲気満点です。

車内ではゲーム大会など楽しいイベントも待っています。

ご家族、お友達、会社の仲間とこの冬一押し「ほろ酔い列車」に乗車しませんか？

運行日 /

平成24年

1月14日(土)・21日(土)・28日(土)

2月4日(土)・11日(土)・18日(土)・25日(土)

3月10日(土)・17日(土)

西若松駅改札口集合 16:40

参加費 /

大人お1人様 4,000円

子供お1人様 2,500円

募集定員 /

35名(最少催行人員10名 添乗員が同行します。)

定員になり次第締切らせていただきます。

お申込み /

乗車日の2日前17:00まで

コース /

西若松(16:59発)～会津田島(18:04着-18:19発)～西若松(19:24着)

お問い合わせ先・お申込み先 / 会津鉄道株式会社 営業課

TEL 0242-36-6162 FAX 0242-26-9730

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

列車車窓・駅からのフォトコンテスト 2012 冬 実施予定です！



会津鉄道では、この秋に引き続き「列車車窓・駅からのフォトコンテスト 2012 冬」を実施予定です。

詳細は近日中に会津鉄道ホームページ内でお知らせします。

年末年始、冬休み等会津での冬の旅の1カットを是非お寄せ下さい。

投稿期間 / 平成 24 年 1 月 11 日 (水) ~ 2 月末日まで

お問い合わせ先・お申込み先 / 会津鉄道株式会社 営業課

TEL 0242-28-5886 FAX 0242-26-9730

ただいまフォトコンテスト 2011 秋バージョンの最優秀作品を、AIZU マウントエクスプレス内に展示しています。(12 月 24 日 ~ 平成 24 年 1 月いっぱい展示予定)



お座トロ展望列車 冬の会津を運行いたします！



会津鉄道人気の「お座トロ展望列車」は、平成 24 年 2 月の指定日に運転いたします。雪景色を眺めながらの旅はいかがですか？今まで通りの列車内での楽しみ
他、冬ならではの「こたつ列車」は期間限定の仕様です。

是非この機会に冬の会津をお楽しみ下さい。（写真はイメージです。）

運行日 /

平成 24 年 2 月 4 日・5 日・11 日・12 日・18 日・19 日・25 日・26 日の 8 日間

運行区間 /

【新雪号】

会津田島 12：26 会津下郷 12：42 塔のへつり 12：50 湯野上温泉 12：58 芦ノ牧温泉 13：20 西若松 13：35 七日町 13：39 会津若松 13：42

【雪見号】

会津若松 13：50 七日町 13：53 西若松 13：57 芦ノ牧温泉 14：22 湯野上温泉 14：47 塔のへつり 14：58 会津下郷 15：06 会津田島 15：21

乗車料金 /

トロッコ整理券（大人 300 円・小人 150 円）+ 乗車区間の運賃

お問い合わせ先 / 会津鉄道株式会社 営業課

TEL 0242-28-5886 FAX 0242-26-9730

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

+++++

3) 会津鉄道からおすすめ情報

会津高原 スキー場情報！ Aizu Kougen 2011-2012

【会津鉄道からおすすめ情報をお届けします！】



会津高原 スキー場情報！ Aizu Kougen 2011-2012

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=509>

お得な切符！

4/2(土)～ 中学生の皆さまにお得なきっぷ 好評発売中！

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

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

通学スタイルにあわせた通学片道定期券、発売中！

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

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/>

おすすめの旅！

「首都圏から会津」「会津から首都圏」への便利なダイヤ

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=835>

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>

マイカー&トレイン 回送サービス好評受付中！

[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=789>

東京スカイツリー情報！

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

お知らせ！

車窓・駅からのフォトコンテスト2011秋、受賞作品発表！
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=788>

湯野上温泉駅で会津鉄道初の硬券入場券を発売中！
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=369>

芦ノ牧温泉駅で硬券入場券を発売中！
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=844>

AIZUマウントエクスプレス指定列車内でWi-Fi利用サービスをしています。
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=170>

会津鉄道イベントカレンダー 2012年1・2月号
[情報はこちら！] <http://www.aizutetsudo.jp/info/?p=504>

東武沿線見聞録TOBUMARCO（トウブマルコ）2012 Vol.32 1・2月号
[デジタルブックはこちら！] <http://www.tobu.co.jp/marco/>

「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>

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.aizutsuclub.com/>

～「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～



会津鉄道オリジナルグッズ「ばすのみせ」リニューアルオープン！

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

ネコ駅長「ばす」の日記
[情報はこちら！]
<http://aizutetsudo.sblo.jp/>



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) 会津のいいモノ セレクション

スノードロップ [会津坂下町]

【名品ぞろいの会津のいいモノをご紹介します】



今年6月の発売以来、地元会津でもリピーター続出のお酒「スノードロップ」は、会津坂下産「瑞穂黄金」で仕込んだ日本酒と、会津中央乳業のヨーグルトから生まれた、風味豊かなヨーグルトリキュールです。

コクのあるヨーグルトのおいしさと日本酒のさらりとした飲み口で、よく冷やしたストレートはもちろん、ソーダ割りやミルク割りもおすすめ。フルーツやアイスクリームにかけて大人のデザートとしても楽しめます。

お問い合わせ先 / 曙酒造合資会社

TEL 0242-83-2065

【情報はこちら！】 <http://akebono-syuzou.com/>

+++++

5) 大内宿からラブレター from 大内宿周辺の湧き水(薬水)

【大内宿周辺の水の情報をお知らせします。】

大内宿の人たちが『薬水』と呼ぶ湧き水



「その味は都の水にも劣らずといわれ、また様々な病にも効く」と伝えられています。

大内には、治承4年(1180)宇治川の戦いに敗れた高倉宮以仁王が都落ちし、大内まで辿りついた伝説が残されており、宮の後を追ってこの地で倒れられた櫻木姫も病の回復を願って、この水で喉を潤したと伝えられています。

大内宿(日光街道)入口より分かれる県道131号線沿いにあります。近くにある「食の館 そば道場」が目印。

地元の人はもちろん、遠く県外から水を汲みに来る人が絶えない。

+++++

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！】

ざくざく

〔材料〕4人分

田作り...10匹

昆布...1枚 約15cm

ニンジン...小1本

こんにゃく...1/2枚

ゴボウ...1/3本

ダイコン...中1/3本

サトイモ...5個

打ち豆、醤油、塩、酒...適宜



〔作り方〕

ニンジン、ゴボウ、ダイコンは皮をむき厚めのいちょう切りにする。

こんにゃくは、幅2〜3cm厚さ3mmくらいの短冊切りにし茹でておく。

サトイモは、皮をむき7mmくらいの輪切りにし塩でよくもみ、ぬめりをきれいに
とる。

昆布は水に戻し、1〜2cmの角切りにしておく。

3カップ強の水に田作り、昆布を入れ煮る。さらに 〆 の具を入れて煮る。

最後に打ち豆を入れ煮て、醤油・塩・酒で味を整える。

〔ワンポイント〕

「ざくざく」はいろいろな材料を用いることや、野菜を切る音からついたと言われる料理名です。大晦日や節分などに食されてきた会津の伝統料理です。

+++++

〔編集後記〕

車窓に広がる雪景色を眺めながら旅する会津路は、温泉やウインタースポーツを楽しむ人々で賑わっています。

来年も四季折々の会津をお楽しみください。