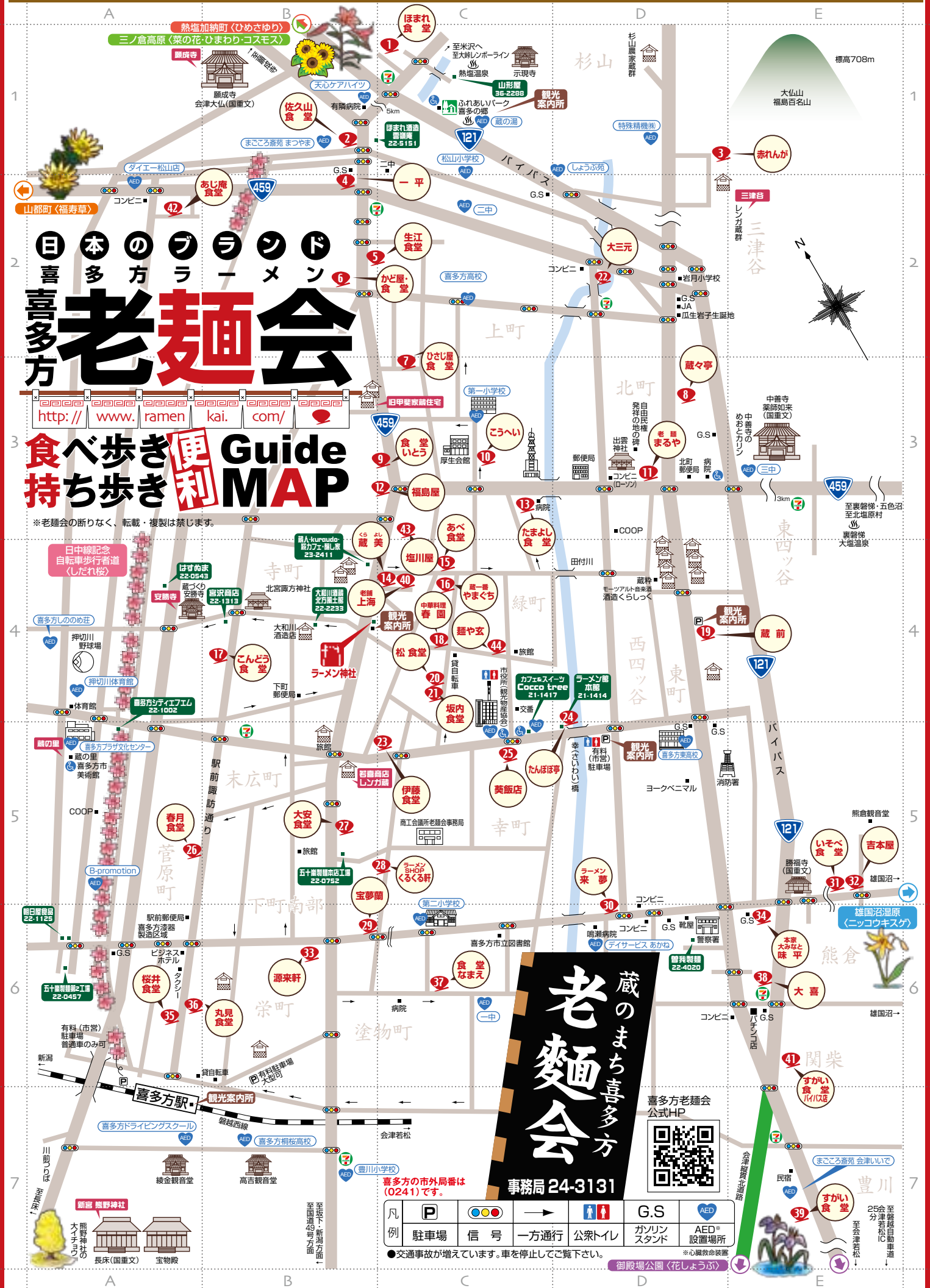
日本のブランド
喜多方ラーメン

喜多方老麺会

http://www.ramen-kai.com/

食べ歩き持ち歩き 便利 Guide MAP

※老麺会の断りなく、転載・複製は禁じます。



喜多方ラーメンの歴史…

日本のブランド 喜多方ラーメン 喜多方老麺会 http://www.ramen-kai.com/

その歴史は大正末期から昭和初期にさかのぼります。

当時、市内にはラーメン店というものはありませんでしたが、中国から渡ってきた一青年がチャルメラを吹き屋台を引いてラーメン《支那そば》を売り歩いていました。その手作り支那そばこそが八〇有余年の歴史を持つ喜多方ラーメンの元祖と言われています。

喜多方ラーメンがなぜこれほどまでに有名になったのか?

その原点は「蔵のまち喜多方」にあると言えます。蔵の写真を撮るための観光客が喜多方ラーメンを有名にした最初の要因だったのです。

喜多方ラーメンは、基本的には醤油味がベースになっていますが、その店によって色合いや風味は千差万別。塩味、醤油味、その中間の味といった様々な味があります。また、麺も店により太さ、縮れ具合、こしなど様々で、これがまったく同じ店などない「平打ち熟成多加水麺」と呼ばれ、一般的には麺の幅が約四ミリの太麺で、水分を多く含ませじっくりねかせてつくるのですが、この麺にはコシと独特の縮れがあるのが特徴です。

次に良質の水に恵まれていることです。その水を使い麺が作られ、高品質の醤油や味噌が作られ、豚骨や魚介類また地元でとれた野菜などによりスープがとられ、そして、麺がゆでられ絶妙な味をもつ喜多方ラーメンとなっていきます。

ほまれ食堂 1

Wi-Fi

自家製ラー油の効き目大!! スープひと口、汗がブワッ。

自家製のラー油を使った“担々麺”が一番おすすめ人気。とんこつベースで野菜をふんだんに使ったスープ。
担々麺セット 1,000円（担々麺＋餃子）

担々麺

SHOP DATA 0241-36-2800 MAP C-1
喜多方市熱塩加納町相田字大森乙1246-175
営AM11:00～PM7:00
休水曜日
Pあり（20台）

佐久山食堂 2

うまいスープは、水からこだわる！

「水からこだわる」と言うスープは、数種類の野菜と煮干し、とりがらを使って日本酒の仕込み水で丁寧にとったもの。イチオシは喜多方ラーメン。並々につがれたお酒とラーメンというのもおつなもの。

醤油ラーメン

SHOP DATA 0241-22-0701 MAP B-1
喜多方市松山村松常盤2712
営AM10:00～PM7:00
休不定休
Pあり

赤れんが 3

Wi-Fi

角煮チャーシューが抜群!

テレビ番組等でよくロケに使用される。あっさりしているのにコクがあるスープに、チャーシューというより角煮がトロトロ。自家栽培で採れた季節のおしんこやおひたしも美味しく、これを目当てに来るお客さんもいる。

肉ラーメン

SHOP DATA 0241-22-5030 MAP D-1
喜多方市岩月町宮津字惣社原4181
営AM11：00～なくなり次第終了
4月～11月の期間
土日祝日AM8:00～スープなくなり次第終了
休不定休　P40台（大型可）

一平 4

Wi-Fi

味に自信ありっ！

朝から地元のお客でにぎわう店。
スープのガラはげんこつのみでとり、そこに、にぼしを加えて奥深い味わいだ。やみつきになること間違いなし。

じとじとラーメン

SHOP DATA 0241-23-0699 MAP B-2
喜多方市松山町村松字石田1453
営AM7:00～PM6:30
休水曜日
Pあり（20台）

生江食堂 5

Wi-Fi

味、スピード、清潔感、元気のよさ、すべてが◎！

清潔な店内と元気な従業員が迎えてくれる明るい店。畳の小上りもあるので、小さなお子様連れでも大丈夫。しょうゆ味は旨みの効いたあっさり味と、みそ味はニンニクが効いたコクのある地元でも評判のラーメン店。

味噌チャーシューメン

SHOP DATA 0241-22-2966 MAP B-2
喜多方市桜ヶ丘1-26
営AM10:30～PM3:00
休木曜日
Pあり

かど屋・食堂 6

これぞ、老舗の味!

喜多方の中でも、古くから営業される老舗店。喜多方に来たら、一度は食べてみたいオススメの“中華そば”。

中華そば

SHOP DATA 0241-22-1663 MAP C-2
喜多方市経壇1-5
営AM10:30～PM14:00
PM18:30～PM20:00
（火曜～土曜のみ夜営業）
休月曜日（祝日は営業、翌日休）Pあり

■ひさじ屋食堂 7

スープ、麺、チャーシュー。三位一体の芸術品。

ダシには太いゲンコツを惜しまず使う。スープに使う醤油ダレは、チャーシューの煮汁にもう一種類こだわりの醤油を加え、かめに寝かせてまろやかさを出す。こうして出来た透き通ったスープは、コク深く、まるみのある豊かな味わい。コシのある麺と、とろけるようなチャーシューが一体となって、旨さの競演となる。

チャーシューメン

SHOP DATA 0241-22-7639 MAP C-3
喜多方市字水上6816-6
営平日 AM10：00～PM7：00
土日祝 AM 7：00～PM6：00
（朝ラーメン実施）
休不定休 Pあり

■蔵々亭 8

スープよし、麺よし、彩りよし。

蔵々亭は、明治創業の味噌・醤油醸造元「星醸造」が直営するラーメン店。自家製の味噌・醤油を使ったスープは飽きのこない美味しさ。オススメの"いなか味ラーメン"は、煮干しの風味豊かな昔懐かしい醤油ラーメン。

いなか味ラーメン

SHOP DATA 0241-23-0606 MAP D-3
喜多方市字北町2906
営AM10:00～PM6:00
休水曜日（祝日は営業）
Pあり

■食堂いとう 9

創業昭和32年から変わらぬ伝統の味。

コクのあるスープに縮れ麺がよく絡む。おすすめの"蔵ラーメン"は、具だくさんで、塩・しょうゆの両方の味が楽しめる。

蔵ラーメン

SHOP DATA 0241-22-0970 MAP B-3
喜多方市字1丁目4625
営AM10:30～PM5:00
PM5：00～予約のみ
休不定休
Pあり

■こうへい 10

気持ちを込めて作っています！

オススメの"漆黒ラーメン"は、石川県七尾から取り寄せているこだわり醤油を使っており、見た目は真っ黒で濃厚そうだが、意外にあっさり味に仕上がっている。皮から手作りの餃子もお店に来たなら、食べなきゃ損！

漆黒ラーメン

SHOP DATA 0241-22-4328 MAP C-3
喜多方市沼田6981
営AM11:00～PM8:00
休木曜日
Pあり

■老麺 まるや 11

何十年経っても、変わらぬ澄んだスープ！

開業は昭和29年。開業以来、昔ながらの素朴な味わいのスープを守りぬいている。醤油はもちろん、自家製合わせ味噌を用いた"味噌ラーメン"も定評がある。

チャーシューメン

SHOP DATA 0241-22-0613 MAP D-3
喜多方市寺南2628
営AM10:30～PM7:00
（平日PM3:00～PM5:00中休憩）
休火曜日 Pあり
（物産展出店により、お休みを頂く場合がございます。ご了承下さい。）

■福島屋 12

蔵の中で熟成された自家製の中太縮れ麺を使用。

毎日仕込んでいるスープは、いろんな素材でダシをとり、あっさりしているようだがコクのあるスープである。また、麺は自家製麺を使用しており、"味噌ラーメン"、"しょうゆラーメン"の味は共に絶品である。

味噌野菜ラーメン

SHOP DATA 0241-23-2702 MAP C-3
喜多方市字一丁目4634
営AM10:30～PM5:00
休水曜日（祝日は営業）
Pあり

■たまよし食堂 13

創業以来、常に新しい味を求めて進化中！

店を始めたのが昭和47年。暖かな明るい雰囲気で麺類や、ご飯類とメニューの数も充実しております。あっさりスープの喜多方ラーメン、ボリュームのある味噌ラーメンセットメニューは、人気が高くおすすめです。又、麺の固さや味加減など、自分好みに注文できます。

ラーメン

SHOP DATA 0241-22-7365 MAP C-3
喜多方市沼田6996
営AM11:00～PM3:00
休火曜日
Pあり（4台）

■蔵美 14

納得の味を出すため、時間は惜しみません！

「安くて旨い」と評判の店。人気の理由は、店主が時間をかけて丹精込めて作り上げたどこか懐かしくやさしい味わいにある。特にスープには、豚骨と鶏ガラ、昆布に煮干し、そのほか様々な野菜を使用し、甘みとコクのある味わいになっている。

醤油ラーメン

SHOP DATA 0241-24-4053 MAP C-4
喜多方市字2丁目4648-6（ふれあい通り）
営AM10:00～PM7:00
※スープが無くなり次第終了
休火曜日
Pあり

■あべ食堂 15

頑固な味！とくとご賞味あれ。

"あべ食堂"は、頑固に麺・スープにこだわり、変わらぬラーメンの味を守り続けている。スープは、とんこつ・煮干しのダシが見事に調和されていて、多くのリピーターを生む。お昼頃になると並んでいる人の姿もみられる。

中華そば

SHOP DATA 0241-22-2004 MAP C-4
喜多方市緑町4506
営AM7:30～PM14:00
※スープなくなり次第終了
休主に水曜日
Pあり

Wi-Fi 蔵一番やまぐち 16

これが喜多方、蔵ラーメン！

イチオシは、脂身が少ない柔らか"ネギチャーシューメン"。元麺屋の店主が作る自家製ちぢれ麺は、特製スープとの相性ピッタリ。

蔵ラーメン

SHOP DATA 0241-22-0336 MAP C-4
喜多方市字緑町4532
営AM10:30～PM5:00
休不定休
Pあり

Wi-Fi（光ステーション）設置店舗

■こんどう食堂 17

素材にこだわって仕上げた特製ラーメン!

コシのある太縮れ麺と特製のスープで、多くの方に何度も足を運ばせる。自慢の“ネギチャーシューメン”は、シャキシャキのネギと柔らかチャーシューが相性ピッタリ。

ネギチャーシューメン

SHOP DATA 0241-22-9409 MAP B-4
喜多方市寺町南5024
営AM10:00～PM3:00
PM 5:00～PM7:00
休木曜日※祝日営業
Pあり（大型可）

■中華料理 春園 18

旨味を引き出す、秘伝のニンニク油!

動物性の脂はすべてカットし、秘伝のニンニク油を使用。さっぱりした中にも深みのあるスープに仕上がっている。地元の常連さんも多い。

味噌ラーメン

SHOP DATA 0241-23-2665 MAP C-4
喜多方市小田付道下7192
営AM11:00～PM3:00
PM10:00～AM2:00
休火曜日
Pあり

■蔵 前 19

これぞ、喜多方伝統の味。

とんこつ・煮干し等の入った、本格手作りスープが魅力。明治時代に建てられた蔵をそのまま利用した、趣深い雰囲気の中で味わうことができる。2階蔵座敷にて。個人・団体様も大歓迎!!

チャーシューメン

SHOP DATA 0241-24-2955 MAP D-4
喜多方市東町4095
営AM10:30～PM6:00
休不定休
Pあり

■松 食堂 20

絶品、自家製柔らかチャーシュー！

じっくり煮込んだ柔らかチャーシューの香りが、何ともたまらない。口に入れたら、とろけてしまいそうな食感だ。スープもガラ・野菜がたっぷり入っていて、全てにおいてバランスのいいラーメン。チャーシュー好きは必見。

チャーシューメン

SHOP DATA 0241-22-9904 MAP C-4
喜多方市細田7230
営AM10:30～PM5:00
※スープがなくなり次第閉店
休不定休
Pなし

Wi-Fi 坂内食堂 21

あっさり、コクあり これぞ伝統、黄金スープ!

店の代名詞とも言える“肉そば”は、特製醤油で煮込んだチャーシューが麺を覆い隠してしまうほど盛られている。麺は多加水の太麺を使用しており、もちもちした食感でスープとの絡みもよい。幅広い世代に人気のラーメン。

肉そば

SHOP DATA 0241-22-0351 MAP C-4
喜多方市字細田7230
営AM7:00～PM6:00
休木曜日（祝日の場合営業）
Pあり

■大三元 22

こだわりの味噌ラーメンとギョーザをぜひ!!

「大三元」では、研究に研究を重ねた「味噌ラーメン」がオススメ!スープと麺の相性はモチロン、野菜たっぷりでボリュームも満点。人気メニューの「ギョーザ」と食べれば、満足すること間違いなし!!

味噌ラーメン

SHOP DATA 0241-24-2399 MAP D-2
喜多方市東桜ガ丘一丁目19-1
営平日：AM10:00～PM8:00
日祝：AM7:00～PM8:00
休月曜日（月曜日が祝日の場合は翌火曜日定休）
Pあり（18台）

■伊藤食堂 23

シンプルなのに飽きがこない！コクと旨みの特製スープ！

夜遅くまで営業しているので、お酒を飲んだ後などに伊藤食堂のラーメンを食べていくお客さんが多い。スープは煮干しが効いていて、シンプルなのに最後まで飲んでしまいそうなほど旨みが効いている。

喜多方ラーメン

SHOP DATA 0241-22-1804 MAP C-5
喜多方市谷地田7413-1
営AM11:00～PM3:00
PM 8:00～AM2:00
休不定休
Pあり

Wi-Fi たんぽぽ亭 24

あくなき探求で味を追求！

喜多方ラーメン館のすぐ隣に立つ蔵造りの店。あくなき探求心で常に「味」を追求し続け、ラーメン作りに情熱を注いでいる。店主自慢の“辛口ごまラーメン”は、ラー油とごまの香りが食欲をそそる一杯。

しょうゆラーメン

SHOP DATA 0241-21-1477 MAP D-5
喜多方市梅竹7254-1
営AM10:00～PM6:00
休不定休
Pあり（大型可）

■葵 飯 店 25

店主こだわりのスープ、山菜と相性もピッタリ。

スープへのこだわりが非常に強く、納得できるスープができるまで何度でも作りなおします。当店のオススメは、山菜入りのあっさり醤油味の“葵ラーメン”です。細麺もあります。

葵ラーメン

SHOP DATA 080-3336-7122 MAP C-5
喜多方市梅竹7294
営AM9:00～PM9:00
休水曜日
Pあり

■春月食堂 26

麺が隠れるほどの柔らかチャーシュー。

豚骨ベースであっさりした口当たりが深い味わいのスープ。自家製チャーシューが豪快にのった“チャーシューメン”が人気。明るく広い店内で落ち着いて味わうことができる。

チャーシューメン

SHOP DATA 0241-22-1066 MAP A-5
喜多方市寺田4910-12
営AM10:00～PM6:00
休不定休
Pあり

大安食堂（だいあんしょくどう） 27

これぞ、喜多方伝統の味!!

元横浜ラーメン博物館出店。
昔ながらの喜多方ラーメンの味を守っている。スープは、喜多方ラーメン独特のにぼしだしが効いてあっさりしている。

チャーシューメン

SHOP DATA 0241-22-6268 MAP B-5
喜多方市3丁目4774
営AM10:30～PM6:30
※スープがなくなり次第閉店
休水曜日
Pあり（屋内）

くるくる軒（けん） 28

お客様の満足のため、日々努力!

スープは豚骨・鶏がら・豚肉をベースに、煮干し・昆布などの海産物のほか、しいたけ・野菜などの材料でダシをとっている。麺のかたさやスープは、お客様の好みに合わせて調整してくれる。

ラーメン

SHOP DATA 0241-22-3896 MAP C-5
喜多方市字御清水南7364-2
営AM11:00～PM8:00
（冬期はPM7：00まで）
休月曜日
Pあり

宝夢蘭（ほーむらん） 29

ズバリ!!本格派!! 喜多方ラーメン。

昔ながらの正統派、喜多方ラーメン。お口の中でとろけるようなチャーシューが自慢。また、野球好きの（甲子園で審判員を務めた）店主が作る宝夢蘭ラーメンは、走（味）・攻（量）・守（価格）、三拍子揃った絶品です。

チャーシューメン

SHOP DATA 0241-23-2502 MAP B-6
喜多方市字大道田7485
営AM10：00～PM8：00
休不定休
Pあり（10台）

Wi-Fi 来夢（らいむ） 30

絶品!厚切りチャーシュー あぶり焼きラーメン。

オススメの“厚切りチャーシューあぶり焼きラーメン”は、来夢名物のトロけるチャーシューの中から厳選されたものだけを網にのせてあぶり焼きにした豪快かつ贅沢な一品。香り、見た目、ともに食欲をそそる。

厚切りチャーシュー
あぶり焼きラーメン

SHOP DATA 0241-23-0287 MAP D-6
喜多方市字稲荷宮8
営AM11:00～PM10:00
休年中無休
Pあり（50台）無料［大型可］
屋外席あり（ペット可・冬季閉鎖）

Wi-Fi いそべ食堂（しょくどう） 31

地元のしょうゆを使った喜多方ラーメン。

地元喜多方の醤油をベースにしたシンプルであっさりな“醤油ラーメン”がイチオシ!昔ながらの喜多方ラーメンで地元のリピーターが多い。ラーメンの他に、定食やどんぶり類も人気メニューの一つである。

喜多方ラーメン

SHOP DATA 0241-22-1870 MAP E-5
喜多方市熊倉町熊倉宮西1557-5
営AM11:00～PM2:00
休不定休
Pあり

吉本屋（よしもとや） 32

野菜たっぷり、コク旨タンメン おすすめです!

麺が見えない程の野菜たっぷり『タンメン』あっさり塩味、コクのあるスープをご堪能下さい。
香ばしいソースが、喜多方ラーメンの麺とからむ『ソース炒めそば』もおすすめ!です。

タンメン

SHOP DATA 0241-22-1828 MAP E-5
喜多方市熊倉町熊倉字熊倉789
営平日　AM10:30～PM2:00
土日祝 AM 7:00～PM2:00
休不定休　Pあり

源来軒（げんらいけん） 33

熟練の味で、全国にファン多し!

源来軒は、大正末期に中国から日本へやってきた祖父藩欽星氏が屋台から始めた、喜多方ラーメンの元祖と言われる老舗。何十年経っても、当時の作り方・味を守っている。おすすめは、手打ちラーメンと手作り餃子。

ネギラーメン

SHOP DATA 0241-22-0091 MAP B-6
喜多方市一本木上7745
営AM10:00～PM7:30
休火曜日
Pあり

本家大みなと 味平（あじへい） 34

朝ラーの店

“本家大みなと　味平”と言えば、喜多方ラーメンの正統派。薄口・濃口、2種類の醤油に捨て肉を煮込み、やわらかな味わいを表現している。メニューのネーミングも“どんとこいラーメン”や、“夫婦あんかけラーメン”などがあり、おもしろい。

チャーシューメン

SHOP DATA 0241-24-2990 MAP E-6
喜多方市関柴上高額北町396-5
営AM7:00～PM5:00
休火曜日（祝日のときは翌日が休日）
Pあり［大型可］　店内車椅子OK

櫻井食堂（さくらいしょくどう） 35

味よし!さらに栄養バランスも考えた万能蔵ラーメン。

櫻井食堂のおすすめメニュー“元祖蔵ラーメン”。醤油と味噌の2つの味から選ぶことができる。具に生姜やわかめを入れることで味だけでなく、蔵ラーメンを食べるお客様の健康も考えている。

秘伝醤油蔵ラーメン

SHOP DATA 0241-22-0615 MAP A-6
喜多方市町田8279-1
営AM8:00～PM7:00
休不定休
Pあり

丸見食堂（まるみしょくどう） 36

一度食べれば分かる、こだわりのスープ。

喜多方駅の目の前にある丸見食堂。店主イチオシは、“ネギラーメン”。シャキシャキのネギと肩ロースのチャーシューとの相性が抜群。スープの味を一定に保つために小さな寸胴を使用するというのも、ご主人のこだわりがうかがえる。

ネギラーメン

SHOP DATA 0241-22-0506 MAP A-6
喜多方市字町田8257-5
営AM10:00～PM7:00
休火曜日
Pあり

Wi-Fi（光ステーション）設置店舗

食堂なまえ 37

シンプルな中華そばに喜多方ラーメンの極意あり!

喜多方ラーメンの中でも、特に極太の麺で知られるお店。透明なスープはコクがあり、モチっとした太麺にベストマッチ。バラ肉を使ったチャーシューも絶品である。

極太手打ちラーメン

SHOP DATA 0241-22-6294 MAP C-6
喜多方市永久7693-3
営AM10:00～PM7:00
休不定休
Pあり

Wi-Fi 大喜 38

自信の味が信頼を生む! 元祖白味噌ラーメン!

“味噌ラーメン”が人気の店。味噌ダレは全国各地から取り寄せた3種類の味噌をブレンドしている。あっさりした和風仕立ての味噌スープは、思わず飲みほしてしまいそうな一品。

味噌ラーメン

SHOP DATA 0241-23-1695 MAP E-6
喜多方市関柴町上高額字東原1261-2
営AM10:30～PM9:00
休月曜日（祝日は営業、翌日休）
Pあり

Wi-Fi すがい食堂 39

シンプルゆえに奥深い!

見た目はシンプルだが、一度口にすれば必ずもう一度食べたくなる味。昔から変わらずのあっさり系スープと肉厚で歯ごたえ充分の“喜多方ラーメン”を食べなきゃ損!

喜多方ラーメン

SHOP DATA 0241-23-3673 MAP E-7
喜多方市豊川町高堂太字西前田2129
営平日　AM11:00～PM6:00
　土日祝日 AM11:00～PM7:00
休月曜日（祝日は営業、翌日休）
Pあり（20台）

Wi-Fi 老舗 上海 40

器ひとつにも「こだわり」をもっています。

喜多方ラーメンの老舗「上海」は、初代店主が中国・上海でラーメンにかかわりをもって以来、半世紀にわたって味づくりにこだわり続けてきました。そのこだわりぬいたラーメンの味と、女性スタッフの優しさを感じにご来店ください。

チャーシューメン

SHOP DATA 0241-22-0563 MAP C-4
喜多方市字二丁目4650
営AM10：00～PM3：00
（12月～3月はAM10：30～PM3：00）
休木曜日※スープがなくなり次第閉店
Pあり（5台）

すがい食堂（バイパス店） 41

サッパリとした味の中にある絶妙なバランスをぜひ！

サッパリとした味わいのスープと、そのスープにからむ麺。そこにしっかりとした味のチャーシューが絶妙なバランス。最後の一滴・一本まで食べたくなる塩ラーメンをぜひご賞味ください。

塩ラーメン

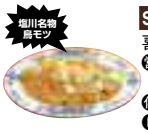
SHOP DATA 0241-24-5790 MAP E-6
喜多方市関柴町下勝
営AM10：30～PM3：00
休月曜日（祝日は営業、翌日休）
Pあり（11台）

Wi-Fi あじ庵食堂 42

今までの常識を覆す進化系喜多方ラーメン。

あっさり系から濃厚系まで選べる3種類のスープと味!!おすすめ!“山葵（わさび）潮そば”はわさびを溶かして食べるスッキリ系に仕上がっている。地元産小麦ゆきちから100%使用で喜多方らしさを残した多加水の細麺もぜひご賞味ください。

山葵潮そば



SHOP DATA 0241-23-6161 MAP A-2
喜多方市字清水が丘1丁目11番地
営平　日AM10:00～スープがなくなり次第閉店
　土日祝AM 7:00～スープがなくなり次第閉店
休月曜日（祝日は営業、翌日休）
Pあり（30台）

塩川屋 43

自慢の「エゴマ豚」と工夫をこらしたスープの一品を!

「潮(しお)ラーメン」のスープはシジミをベースに、昆布、煮干し、香味野菜でダシをとり、塩味の淡麗なスープが特徴です。チャーシューには、エゴマの他に焙煎大豆のきなこや、会津コシヒカリを与えて飼育している「エゴマ豚」のモモ肉を使用しています。

潮ラーメン

SHOP DATA 0241-24-2520 MAP C-3
喜多方市字一丁目4544
営AM11:00 ～PM2:00
　PM 6:00 ～PM9:00
休月曜日（祝日は営業、翌日休）
Pあり（8台）

麺や玄 44

店主こだわりの一杯をどうぞ!

当店の自慢は、アゴ出汁のスープとじっくり煮込んで作り上げた自家製豚バラ肉の「巻きチャーシュー」。さらに味付けにこだわった味玉もご用意しております。ぜひ味わってください。

しょうゆらーめん

SHOP DATA 0241-24-5766 MAP C-4
喜多方市小田付道下7131-7
営AM7:00～PM3:00
休火曜日（祝日の場合は翌日）
　※スープがなくなり次第終了
Pあり（5台）

喜多方ラーメンQ&A

1Q ミニラーメンはありますか?

A あります（下記店舗のみ）

13 たまよし食堂　16 蔵一番やまぐち　17 こんどう食堂
19 蔵前　26 春月食堂　28 くるくる軒
32 吉本屋　34 本家大みなと味平　36 丸見食堂
39 すがい食堂　40 上海　41 すがい食堂バイパス店

2Q 大人数（3名以上）ラーメン1杯で入れますか?

A 入れます（下記店舗のみ） ※常識の範囲内

3 赤れんが　4 一平　7 ひさじ屋　12 福島屋　13 たまよし食堂
17 こんどう食堂　19 蔵前　21 坂内食堂　23 伊藤食堂　24 たんぽぽ亭
25 葵飯店　26 春月食堂　27 大安食堂　28 くるくる軒　30 来夢
31 いそべ食堂　34 本家大みなと味平　35 桜井食堂　36 丸見食堂　38 大喜
40 上海　43 塩川屋

※人数の上限については各店でご確認ください。

3Q ペットと一緒に入れますか?

A 基本的には入れません
（下記の店舗へはお問合せをして下さい）

12 福島屋　16 蔵一番やまぐち　24 たんぽぽ亭
30 来夢　36 丸見食堂

4Q 赤ちゃんのオムツ換えの対応はできますか?

A 対応できます（下記店舗のみ）

7 ひさじ屋　9 いとう食堂　11 老麺まるや　13 たまよし食堂　19 蔵前
23 伊藤食堂　25 葵飯店　26 春月食堂　27 大安食堂　30 来夢
36 丸見食堂　41 すがい食堂バイパス店　43 塩川屋

Wi-Fi（光ステーション）設置店舗

新宮熊野神社長床

新宮熊野神社長床（しんぐうくまのじんじゃながとこ） MAP A-7

天喜3年源頼義の勧請の古社。長床は直径1尺5寸の円柱44本が等間隔に5列に並んでおり、全部吹き抜けになっている。併設されている熊野神社宝物殿には様々な文化財が保存されており、拝観することができる。盲導犬入館可。

長床・宝物殿拝観料／大人300円（20人以上250円）、高校生200円、中学生以下無料、冬期間（12月～3月）（拝観時間AM8:00～PM17:00、土・日・祝日のみ見学可☎0241-23-0775）

■所有文化財／長床・銅鉢【国重文】、銅鐘【国重美】・　鰐口【国重文】・本殿・御神像・文殊菩薩騎獅像・　牛玉版木他【県重文】

願成寺（がんじょうじ） MAP A-1

☎22-1565
営 AM6:30～PM19:00（冬季 7:30～16:00）
休 年中無休

安貞元年創建の古刹。2.41mの願成大仏様と脇侍は、東北では珍しい来迎三尊像で、国の重要文化財指定。

●所有文化財／来迎三尊像…阿弥陀如来坐像・観音菩薩坐像・勢至菩薩坐像【国重文】など

大和川酒蔵（やまとがわしゅぞう）北方風土館（ほっぽうふうどかん） MAP B-4

☎22-2233　〒喜多方市字寺町4761
営 AM9:00～PM4:30　休 元旦

江戸時代中期の寛政二年（1790）創業以来、九代にわたって酒を造り続けてきた酒蔵。喜多方の大地が育んだ米と霊峰飯豊山の伏流水を仕込み水として使用し、代々の杜氏の一途な心意気によって様々な銘酒が作られています。

喜多方を歩く

喜多方ラーメンを堪能した
情緒溢れる街並みの喜多方
蔵のまちめぐり。

三津谷レンガ蔵群（みつやれんがくらぐん） MAP E-2

三津谷の部落は全戸がレンガ蔵を持っている。鉛色になったレンガ蔵が建ち並び、異国情緒あふれる雰囲気を味わえる。有料にて一般公開している蔵もある。若菜家（国登録有形文化財）

雲嶺庵（うんれいあん） MAP B-1

☎22-5155　〒喜多方市松山町村松字常盤町2706
営 AM9:00～PM4:30（年中無休）年末年始を除く　円 無料（大型駐車場完備）

雲嶺庵は「清酒 会津ほまれ」の醸造元が運営する蔵元直営店。1,300坪の広大な日本庭園を眺めながら、蔵元ならではの新鮮で美味しいお酒が常時10種類以上試飲可能。

まちめぐり、食べ歩きに便利な

ベロタクシー

2名まで乗れる、自転車タクシー。ゆっくりと喜多方を観光することができます。

☎090-7323-3314
［ベロタクシーきたかた］
要事前予約

レンタサイクル

天気の良い日は、自分の足で観光するのも楽しい。

☎23-2769［佐藤貸自転車］
☎22-2526［渡辺輪業］／
☎22-0388［民芸あくた川］

タクシー

時間を有効利用したい方におすすめ。 蔵めぐりを時間に合わせて観光できる3つのコースを用意しています。

☎22-0871［八七一］／☎22-5555［あいづ］
☎22-0016［喜多方］

安勝寺（あんしょうじ） MAP A-4

全国でも例を見ない蔵造りの寺で、黒い屋根と白い壁のコントラストが美しく、窓の形が印象深い。

旧甲斐家蔵住宅（きゅうかいけくらじゅうたく） MAP B-3

☎24-5249
（喜多方市役所観光交流課）
〒喜多方市字一丁目4611
営 通年（年末年始を除く）AM9:00～PM5:00
円 無料

喜多方では珍しい黒漆喰で、中には51畳の座敷、螺旋階段、金箔の屏風など喜多方一の豪華さである。（国登録有形文化財）

蔵の里（くらのさと） MAP A-5

☎22-6592
〒喜多方市押切2丁目109　営AM9:00～PM5:00
（入館はPM4:30まで）円一般・大学生400円（20人以上350円）、小・中・高校生200円（20人以上150円）休年末年始

県指定重要文化財の肝煎屋敷旧手代木家住宅、郷頭屋敷旧外島家住宅のほか、穀物蔵、味噌蔵、酒造蔵、座敷蔵などを保存。明治の呉服商の店蔵では、地場産品を直売している。盲導犬も入館可能。

花めぐりに出かけよう

福寿草（沼ノ平）

〒喜多方市山都町朝倉字東城
〈開花時期〉
3月下旬～4月下旬
開花期間中は福寿草まつり開催

しだれ桜（日中線記念自転車歩行者道）

〒喜多方市字押切東二丁目
〈開花時期〉4月下旬
毎年4月中旬から桜まつり開催

ひめさゆり（ひめさゆり群生地）

〒喜多方市熱塩加納町宮川字東舘山2番地3
〈開花時期〉6月上旬～中旬
開花期間中はひめさゆり祭り開催

ニッコウキスゲ（雄国沼湿原）

〒喜多方市熊倉町雄国字萩平丙1158-1
〈開花時期〉
6月下旬～7月上旬
6月下旬にはニッコウキスゲ花まつり開催

花しょうぶ（御殿場公園）

〒喜多方市塩川町御殿場四丁目
〈開花時期〉6月中旬～下旬
開花期間中は花しょうぶ祭り開催

ひまわり（三ノ倉高原花畑）

〒喜多方市熱塩加納町相田字北権現森甲857-1
〈開花時期〉
8月上旬
～9月上旬

地域密着型のコミュニティ放送局!
喜多方の情報はFMきたかたで!!

KITAKATA CITY FM 78.2 MHz

エフエム放送事業、各種イベント企画・運営、テレビCM制作
映像制作・編集、業務ソフトウェア設計・開発、ホームページ
企画・制作・管理、パソコン・ソフトウェアの操作指導・教育
各種物販、自社ネットショッピングサイト運営

TEL:0241-22-1002 / FAX:0241-21-1770
ホームページ http://www.fm-kitakata.co.jp/
メールアドレス info@fm-kitakata.co.jp

手もみ生中華セット
麺道楽 mendouraku
職人のこだわりから生まれた麺と、
柔らかチャーシューのセット。
全国発送承ります。
10・8・5食入がございます
(有)朝日屋食品 | 喜多方市字押切南2-16 ☎0241(22)1125

Asahi アサヒビール
SUPER "DRY" Asahi
洗練されたクリアな味、辛口。
生 スーパードライ 生ビール
ビール飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。 アサヒビール株式会社 お酒

ニュータッチ 凄麺
喜多方ラーメン
蔵のまち喜多方老麺会推奨
サクダイ株式会社

製造直販・地方発送も承っております。
「熟成した麺と技」
曽我製麺
喜多方市関柴町上高額字宮越517-18
☎(0241)22-4020 FAX(0241)22-4023
URL http://www.sogaseimen.co.jp/
E-mail:sogaseimen@if-n.ne.jp

河京の喜多方ラーメン
喜多方ラーメン 一杯のしあわせ。

元祖生らーめん
"通"をうならせる食感の平打ちちぢれ太麺
頑固一徹な麺匠喜多方ラーメンの仕掛け人
はすぬま
〒966-0896 福島県喜多方市諏訪208
http://hasunuma-men.com
TEL (0241) 22-0543

やまとがわさかぐらほっぽうふうどかん
大和川酒蔵北方風土館
入場無料
酒蔵見学・利き酒できます
創業寛政2年。酒蔵見学とテイスティングルームで何種類もの利き酒を楽しめます。江戸時代の蔵から時代ごとに特徴ある蔵を巡りながら、古き造り酒屋の雰囲気に浸っていただけます。
見学時間 9:00〜16:30
福島県喜多方市寺町 4761
TEL0241−22−2233
http://www.yauemon.co.jp/

低温熟成の喜多方
自家製乾燥麺
老舗の職人が独自の技で生の風味をそのままに、コシの強い乾燥ラーメンに仕上げました。
株式会社 五十嵐製麺
喜多方市字町尻東7468
TEL.0241-22-0457 FAX.0241-22-0459
URL.http://www.igarasi-seimen.co.jp

(有)宮沢商店
(製麺)
喜多方市寺町4750
TEL0241-22-1313
FAX(0241)22-8018

Tel.0241-36-2288
URL.http://www.spa-yamagataya.com

酒蔵と日本庭園
UNREIAN
雲嶺庵
SAKE BREWERY & JAPANESE GARDEN
TEL 0241-22-5155 OPEN 9:30 to 16:30

乾干・昆布・業務用食品卸売
だし割り醤製造卸
福島鰹株式会社

長床
新宮熊野神社 nagatoko
喜多方市慶徳町新宮 ☎(0241)23-0775

自然にやさしく、さらに経済的に。
環境を見据えた技術の結晶、
ホシザキの省エネ型食器洗浄機。
JWE
ホシザキ東北株式会社
喜多方営業所
〒966-0911 福島県喜多方市豊川町高堂太字堂畑1259-1
☎(0241)21-4131 FAX(0241)21-4133

会津の地域情報
約300店掲載
らくと会津
で、検索!

MARUETSU DELICA CORP.
わたしたちは、新しい価値の創造を通して幸せを実現し、社会の発展に貢献します。
福島工場:〒960-0101 福島市瀬上町東上新田4-6
TEL:(024)554-5543 FAX:(024)554-5546
東京本社:〒101-0021 東京都千代田区外神田4-5-4
TEL:(03)3253-6411 FAX:(03)3253-6414
他事業所:神奈川工場・千葉工場・名古屋工場・湘南工場

喜多方の新名所
●大吟醸酒粕ソフトクリーム
●蕎麦天ぷらまんじゅう
喜多方市字一丁目4647-1 TEL.0241-23-2411

印刷メディアの新基準 Digital Work Printing
企画・デザインから自費出版までトータルプランニング
北斗印刷株式会社
本社 〒965-0052 会津若松市町北町大字始字深町67-2
TEL.(0242)32-2366(代)
FAX.(0242)32-2396
URL http://www.aizu-hokuto.com
本社 hokuto@aizu-hokuto.com
制作室 seisaku@aizu-hokuto.com
東京支店 TEL.(03)5833-2111 FAX.(03)5833-2115
喜多方営業所 TEL.(0241)23-1227
坂下出張所 TEL.(0242)83-3390
プライバシーマーク 16190179(04)

蔵のまち喜多方 老麺会
「老麺会のれん」のあるお店は、喜多方ラーメンを代表しているお店です。
老麺会事務局
(会津喜多方商工会議所内)
TEL.0241-24-3131
FAX.0241-24-4435
[平日 AM9:30〜PM3:30]
喜多方観光物産協会 TEL.0241-24-5200