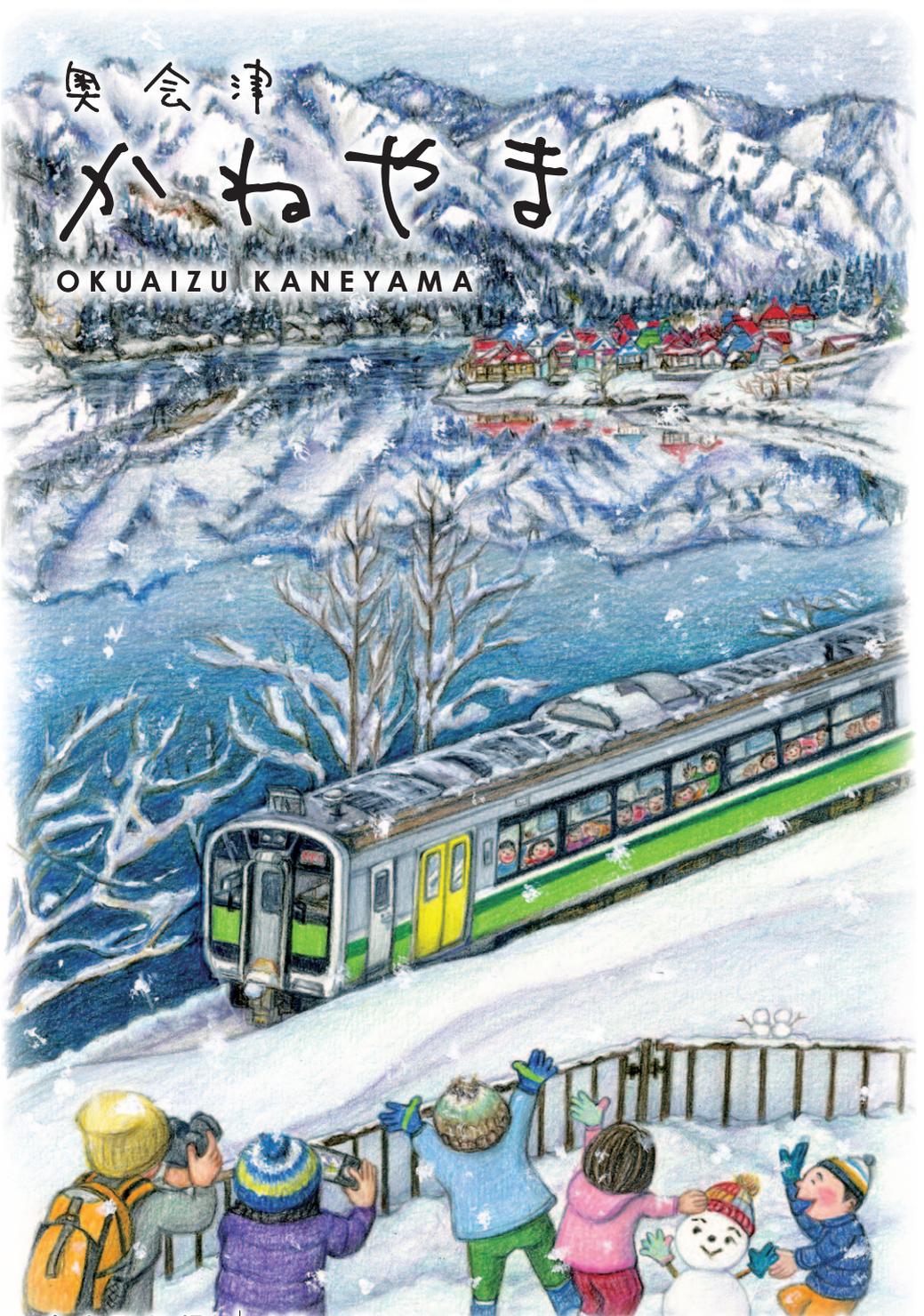


奥会津

かねやま

OKUAIZU KANEYAMA



金山町役場

<https://www.town.kaneyama.fukushima.jp/>



ここは、また帰ってまたなくなる場所

奥会津 金山町。



金山町は福島県の西部、新潟県と隣接する「奥会津」に位置し古くからの文化や生活を営む地域です。大蛇伝説が残り神秘的な湖の沼沢湖や全国でも珍しい天然炭酸温泉があり、旅心をくすぐられます。歴史ある古民家が並ぶ懐かしい原風景や温かい地域の人々、「ただいま」と思うような情景があなたを待っています。

金山町ごよみ

1月

2月

第3日曜日
会津かねやま雪まつり

3月

下旬～
こふしの花が見頃

4月

1日 溪流釣り解禁
下旬 妖精美術館・
キャンプ場オープン

5月

下旬
アザキ大根の花が見頃

6月

第1日曜日
御神楽岳山開き

7月

8月

沼沢湖水まつり

9月

中旬～ ソバの花が見頃

10月

下旬
奥会津ごっつおまつり

11月

12月

第3土曜日
フェアリーランドかねやま
スキー場オープン



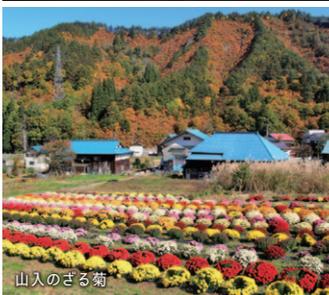
滝沢川おう穴群



沼沢湖水まつり(花火)



沼沢湖水まつり(大蛇退治)



山入のざる菊



奥会津ごっつおまつり



冬の野尻川

霧幻峡の渡し

和舟で川霧に包まれた只見川を渡る



夏の朝・夕に渓谷を覆う川霧に包まれ、あまりにも幻想的な景色になることから、その名前が付きましました。自然の息吹を聞きながら、日本の原風景を昔懐かしく感じられます。

ご予約・お問い合わせ: 金山町観光物産協会

☎0241-42-7211 (予約) <https://www.mugenkyo.info/>

自然を楽しむ



1. 本名御神楽岳(1,266m)の山頂より 2. 太郎布高原/アザキ大根の花(5月下旬) 3. 雄大な太郎布高原のそば畑(9月中旬) 4. 天然記念物 鮭立のこふし(町重文)(3月下旬~)/こふしは町の花です。

レンタサイクルで 楽しもう!!



自転車の心地よいスピードと自由度は旅の楽しみ方の一つです。

レンタサイクル貸出場所

金山町自然休養村センター

台数 5台/貸出時間 9:00~16:30
☎0241-55-3140

道の駅奥会津かねやま

台数 5台/貸出時間 9:00~17:00
☎0241-55-3334

金山町観光情報センター

台数 10台/貸出時間 9:00~15:30
☎0241-54-2855

温泉保養施設せせらぎ荘

台数 5台/貸出時間 9:00~17:00
☎0241-54-2830

横田タクシー(株式会社滝沢)

台数 5台/貸出時間 9:00~17:00
☎0241-56-4032

大塩体育館前(天然炭酸水保存会)

台数 5台/貸出時間 9:00~17:40
☎090-5114-8013

金山町's 散策ツール

歴史を感じる



旧五十島家住宅 | 江戸時代の民家の標準造り、旧五十島家住宅(県重要文化財)
いがしま



大塩天然炭酸場 | 美味しい炭酸水がコンコンと湧いています。



滝沢川おう穴群 | 急流が長い歳月をかけて刻んだ岩の回廊、おう穴群。



磨崖仏 | 会津地方で唯一の磨崖仏像群
まかいぶつ

スポーツも!!



フェアリーランドかねやま
スキー場

〒金山町大字小栗山字上野
☎0241-54-2022
🕒8:30~16:30



金山町観光タクシー

町内観光スポットを周遊する観光タクシーです。
ご利用には事前予約(利用希望日前日まで)が必要です。

利用料金▶小型車(1~4人)1回 2,000円(税込)/大型車(5~9人)1回 3,000円(税込)

※1回あたりの乗車時間(各スポット滞在時間も含みます)は2時間以内です。

乗車時間が2時間を超えた場合、追加料金をいただきます。

運行時間▶午前の部 10:00~12:00/午後の部 12:30~14:30

予約申込:川口タクシー有限会社 ☎0241-54-2255 [受付時間]8:30~17:00

詳細は
こちらから
▼



金山町の
散策に便利な
二次交通は
こちら▼



✂️ 金山町's おすすりごはんのお店



こぶし館(道の駅奥会津かねやま)

食堂と特産品コーナーが複合した施設です。食堂で人気のメニューは、辛味のあるアザギ大根を薬味にしたアザギ大根高速そばです。

特産品コーナーには全国的にも珍しい天然の炭酸水「奥会津金山天然炭酸の水」などの特産品を取り扱っています。

〒金山町大字中川字上居平949-8 ☎0241-55-3334

🕒9:00~17:00(売店・軽食)/11:00~15:00(食堂)

📅12月30日~1月2日



温泉保養施設せせらぎ荘

落ち着いた色合いの館内はゆっくりとくつろげる癒しの空間です。ヒメマス塩焼き定食や各種定食が人気ですので湯上がりの一食にどうぞ。

〒金山町大字玉梨字新坂2049-1 ☎0241-54-2830

🕒平日 11:00~14:00(LO.13:30)/17:00~20:00(LO.19:30)

🕒土日祝日 11:00~14:30(LO.14:00)/17:00~20:00(LO.19:30)

📅第2木曜日(温泉施設は年中無休)



民宿・食堂おふくろ

お店のこだわりは“こだわらないところ”です。お客さんの感想やリクエストを受けて、美味しくなればそれでOK! 常連さんがお店に来たときは「おかえりなさい」と出迎え、帰るときは「いってらっしゃい」と見送ります。人当たりのいいご主人の作る料理と、元気のいい女将さんのおもてなしが評判のお店です。

〒金山町大字川口字下町601 ☎0241-54-2429

🕒10:00~15:00 📅第2・第4木曜日



ひよっこ亭

ゴロッとした大きなチャーシューの入った「ゴロチャー麺」や霧幻峡の渡しをモチーフにした「霧幻峡ラーメン」など、食べ応えのあるメニューがあることで人気です。

〒金山町大字横田字居平640-1 ☎0241-56-4936

🕒火曜日~土曜日 11:30~15:30(LO.15:00)

17:00~19:30(LO.19:00)

🕒日曜・祝日 11:00~15:30(LO.15:00)

📅月曜日(祝日の場合は火曜日)

金山町ちょっとMEMO



奥会津金山天然炭酸の水

大塩地区に天然の炭酸水がわき出る井戸があります。

明治初期より薬泉と評判だった炭酸水をボトルングしたもので、

自然に溶け込んだ微細な炭酸を味わってください。



金山町でしか食べられない、絶品のグルメはありますか？



本屋食堂 玉小前

三島町産の会津地鶏、只見町で生産された麺、金山町産のエゴマ油などの奥会津の特産品を使ったラーメンや、お店で一番人気の鶏南蛮定食など食べ応えのあるメニューが豊富です。

〒金山町大字玉梨字川下居平1460
☎0241-54-5505
🕒11:00~14:00 休 月曜日



不二屋食堂

不二屋食堂は、ラーメンにこだわったお店です。自家製スープに合うように作られている麺と、トッピングは醤油でじっくりつけ込んだすり下ろしニンニクがよくマッチしています。

〒金山町大字川口字森ノ上481-3
☎0241-54-2649
🕒11:30~15:00 休 不定休



カンケベーカリー

町内唯一のパン屋さん。パンだけではなく、プリンやケーキも販売しています。お店の中にはイトインスペースもあり、買ったパンをすぐに食べることができ、のんびりとくつろぐことも出来ます。

〒金山町大字川口森ノ上473-2
☎0241-54-2926
🕒9:30~18:30 休 金曜日



喫茶ひまわり

サイフォンで淹れるコーヒーは至福の一杯で、ゆったり空間と明るい店内で只見川や会津川口駅を眺めながらくつろげます。

〒金山町大字川口谷地445-5
☎0241-54-2754
🕒11:30~18:00 休 日・月曜日



玉梨とうふ茶屋

高森山から100年かけて湧き出す地下水と、地元産の厳選した青ばと豆、天然塩田にがりを使った手作りの豆腐が人気のお店です。

〒金山町大字玉梨字居平363
☎0241-54-2743
🕒9:00~16:00 休 年中無休





金山町's 温泉の旅

玉梨温泉と、

大黒湯(天然炭酸温泉)の2種類の温泉が100%源泉かけ流しで楽しめます。

温泉保養施設 **せせらぎ荘**

大黒湯 TEL.0241-54-2830

日本では数カ所しか存在しない天然炭酸温泉の一つである大黒湯と、玉梨温泉の二種類の源泉が楽しめる日帰り温泉施設です。入浴の後は休憩室で一息つき、マッサージチェアで疲れた身体をほくしてリラックスできます。

〒金山町大字玉梨字新板2049-1

☎ 9:00~21:00

♨ 泉質名/含二酸化炭素ナトリウム-炭酸水素塩・塩化物・硫酸塩温泉
源泉温度/39.5℃(PH6.4)

利用料▶大人(中学生以上) 町外500円
小人(小学生) 町外300円
アメニティ▶ボディソープ、シャンプー、ドライヤー

泉質別適応症

- まきまず ●末梢循環障害 ●冷感性 ●うつ状態
- 皮膚乾燥症 ●自律神経不安症

天然サイダー温泉



体に付着する炭酸の泡



食堂では豊富なメニューをご用意しております。
その他、物産品なども販売しています。



民宿松の湯(滝沢温泉)

金山町と只見町の境界付近にある民宿松の湯(滝沢温泉)は、湧出量が多くお湯は黄土色の濁り湯で、甘味と潮気を感じさせます。建物の裏手にある源泉井戸は温泉通に広く知られており、井戸にびっしりとこびりついた赤褐色の析出物は温泉成分が濃厚な証拠です。

〒金山町大字滝沢 ☎ 13:00~18:00

♨ 泉質名/ナトリウム-塩化物・硫酸塩温泉
源泉温度/52.6℃(PH7.1)

利用料▶100円 アメニティ▶石鹸

泉質別適応症

- まきまず ●末梢循環障害 ●冷感性 ●うつ状態 ●皮膚乾燥症



大塩温泉 美人の湯 共同浴場

只見川を見渡せる位置に共同浴場があり、露天風呂を併設しています。お湯は青みがかった濁り湯で、切り傷などに効果があるとされ、「美人湯」とも称されています。また、この温泉に隣接した場所に民宿たつき荘もあります。

〒金山町大字大塩休場3103-1

☎ 夏期(4月~10月) 7:30~20:00/冬期(11月~3月) 8:30~20:00

♨ 泉質名/ナトリウム-塩化物・炭酸水素塩温泉
源泉温度/38.3℃(PH6.2)

協力金▶400円 アメニティ▶ボディソープ、ドライヤー

泉質別適応症

- まきまず ●末梢循環障害 ●冷感性 ●うつ状態 ●皮膚乾燥症

ノスタルジーを感じる故郷の温泉があなたを待っています。



湯倉温泉 痔でお悩みの方 共同浴場

旅館鶴亀荘に隣接する温泉です。近くを流れる雄大な只見川の景色を楽しみながら入浴できます。

なお、10回分の料金(3,000円)で11回入浴できるお得な回数券を発売しています。

【販売場所：本名区長事務所、折笠木工所、鶴亀荘、民宿橋立】

〒金山町大字本名

☎ 4月～11月 7:00～20:00 / 12月～3月 7:00～19:00

☞ 泉質名 / ナトリウム・カルシウム・塩化物・硫酸塩温泉
源泉温度 / 58.6℃ (PH6.4)

協力金 ▶ 300円以上

泉質別適応症

●まきまず ●末梢循環障害 ●冷感性 ●うつ状態 ●皮膚乾燥症



中川温泉 (福祉センターゆうゆう館)

地元住民を中心に利用され観光客にはあまり知られていないことから、一部の温泉通には穴場になっています。少し熱めの温泉をかけ流しで楽しんだ後は館内の休憩所で一休みください。

〒金山町大字中川字冲根原1324

☎ 平日・土曜日 11:00～20:00 / 日曜日・祝日 12:00～20:00

☞ 泉質名 / ナトリウム・硫酸塩・炭酸水素塩泉
源泉温度 / 49.5℃ (PH6.7)

利用料 ▶ 300円

アメニティ ▶ ボディソープ、石鹸、シャンプー、ドライヤー

泉質別適応症

●まきまず ●末梢循環障害 ●冷感性 ●うつ状態 ●皮膚乾燥症



亀の湯 二日酔いに効く 共同浴場 混浴

亀の湯は野尻川沿いにあり、野尻川を挟んだ対岸には玉梨温泉があり亀の湯までお湯を引いています。この亀の湯と玉梨温泉の2つがブレンドされた温泉を味わえるのが特徴です。(八町温泉)

〒金山町大字八町字居平619 〒24時間

☞ 泉質名 / ナトリウム・炭酸水素塩・塩化物・硫酸塩温泉
源泉温度 / 41.8℃ (PH6.1)

協力金 ▶ 300円以上

泉質別適応症

●まきまず ●末梢循環障害 ●冷感性 ●うつ状態 ●皮膚乾燥症



玉梨温泉 共同浴場

玉梨温泉はお隣の八町温泉や、温泉保養施設せせらぎ荘にも源泉を分け与えるほどの湧出量があります。お湯は金気臭がありますが、油分も多少含んでいるため湯冷めしにくい温泉です。共同浴場は男女別で、近くを流れる野尻川のせせらぎを楽しみながら入浴することができます。

〒金山町大字玉梨字横井戸2786 ☎ 9:00～21:00

☞ 泉質名 / ナトリウム・炭酸水素塩・塩化物・硫酸塩泉
源泉温度 / 45.9℃ (PH6.4)

利用料 ▶ 大人 200円・小学生以下 100円

泉質別適応症

●まきまず ●末梢循環障害 ●冷感性 ●うつ状態 ●皮膚乾燥症



金山町's 旅のお宿

は温泉つきの施設です。



民宿たつみ荘

たつみ荘の隣には大塩温泉もあるため、温泉も楽しむことができます。

〒金山町大字大塩字休場3106-2

☎0241-56-4158

☎部屋数 4室 / 収容人数 10名

お一人様(1泊2食付) ¥6,500(税込)～



民宿橋立

地元の食材活かし、四季に合わせた懐かしいおふくろの味をご提供いただけます。

〒金山町大字越川字深田1800

☎0241-54-2025

☎部屋数 8室 / 収容人数 20名

お一人様(1泊2食付) ¥7,150(税込)～



民宿朝日屋

スキー場から一番近く、観光名所である「沼沢湖」にも近い位置にあります。

〒金山町大字小栗山字堂平2116

☎0241-54-2712

☎部屋数 7室 / 収容人数 20名

お一人様(1泊2食付) ¥8,800(税込)～



民宿松の湯

金山町と只見町の境界付近にあり、山の味覚をお楽しみいただけます。また、毎分124Lものお湯が湧き出る源泉があり、温泉を楽しむこともできます。

〒金山町大字滝沢字細田1455 ☎0241-56-4970

☎部屋数 4室 / 収容人数 15名

お一人様(1泊2食付) ¥8,000(税込)



橋本屋旅館

会津川口駅から徒歩1分ほどの場所にあります。交通の便も良く、観光客にも人気があります。

〒金山町大字川口字新町563-4

☎0241-54-2534

☎部屋数 5室 / 収容人数 15名

お一人様(1泊2食付) ¥8,400(税込)



恵比寿屋旅館

野尻川のせせらぎを楽しむことができる旅館です。奥会津の郷土料理や、全国的にも珍しい天然炭酸温泉を楽しむことができます。

〒金山町大字玉梨字横井戸2786-1

☎0241-54-2211

☎http://ebis-ya.com/

☎部屋数 11室 / 収容人数 25名

お一人様(1泊2食付) ¥13,350(税込)～

ホームページはこちら



旅館鶴亀荘

只見川の雄大な景色を一望できる旅館です。旬の食材を使った創作料理や、身体の芯から温まる天然温泉をお楽しみいただけます。

〒金山町大字本名字上ノ坪1942

☎0241-54-2724

☎部屋数 7室 / 収容人数 23名

お一人様(1泊2食付) 2名以上 ¥16,650(税込)

安らぎのひとつ… ころも温まる、いで湯の里「かねやま」お宿のご案内。



けやまの家 農家民宿

静寂な大自然の中、けやまの木をふんだんに使った昔様式の広い家で農村文化を体験し、おいしい米と地元素材の手づくり料理を楽しみ、心を癒してください。

〒 金山町大字山入字藤倉居平4151

☎ 0241-56-4375 窓 部屋数 1室 / 収容人数 6名

お一人様(1泊2食付) ¥7,000(税込) ~



もどき家 農家民泊

囲炉裏を囲んで過ごすひときは一生の思い出になること間違いなし。野菜を収穫し、夏は外でバーベキュー、冬は囲炉裏で皆さんと楽しく食事を作ります。

〒 金山町大字横田字目黒2108-1

☎ 0241-42-7071 窓 部屋数 1室 / 収容人数 最大8名

お一人様(1泊) ¥6,500(税込) ~



農家民泊nanairo-なないろ- 農家民泊

食事は地産産の食材を使用し、お客様と一緒に楽しく調理します♪ ヒト・モノ・ショク(食)、いろいろな出会いを“nanairo”で。

※農業体験など各種体験については要事前予約。

〒 金山町大字山入字居平1039

✉ nouhaku.nanairo@gmail.com

窓 部屋数 2室 / 収容人数 6名

お一人様(1泊) ¥8,000(税込) ~



宿とcafé みみをすます 農家民泊

静かな高原にぼつりとたつ太郎布集落。日常から離れ、耳をすませば普段聞こえない沢山の声が聞こえてくる。そこで出会う、自分の本当の姿。

〒 金山町大字太郎布字下村300

☎ 080-1260-7235 窓 部屋数 1室 / 収容人数 4名

お一人様(1泊) ¥8,800(税込) ~



古民家ゲストハウスかくじょう 民泊

築二百年を超える古民家でぜひスローライフをお楽しみください。また、近くには大塩温泉や天然炭酸水が沸く大塩炭酸場があります。

〒 金山町大塩字御蔵平1666

☎ 090-3369-5140 窓 部屋数 3室 / 収容人数 8名

お一人様(1泊) 素泊まり ¥5,000(税込) ※大塩温泉共同浴場の入浴料も含む。

📦 金山町's 旅のおみやげ

奥会津金山 天然炭酸の水

金山町に150年以上昔から湧き出す天然の炭酸水。なめらかな軟水で、繊細な微炭酸が特徴です。シャンパンのような舌ざわりで、さまざまな食事やお酒と合わせるのもおすすめです。



奥会津金山 赤カボチャ

9月~10月の
期間限定販売

全体が濃いオレンジ色で扁平型をしており、茎が太く、お尻の部分にある「へそ」が出っ張っているのが特徴です。皮が薄く、ホクホクした食感が楽しめる赤カボチャは、一般的なカボチャより強い甘みを持っており、いろいろな調理法でおいしくいただけます。



🍷 ハーベス

📍 (天然水事業部) 埼玉県さいたま市浦和区常盤9-21-14
パークサイドガクヤビル1F
(大塩工場) 福島県大沼郡金山町大字大塩字上ノ山5298-3
☎ 0120-957-382 (FAX. 048-825-7530)
🌐 <https://aizu-tansansui.com/>

🍷 奥会津金山大自然

📍 福島県大沼郡金山町大字横田字古町682
☎ 0241-58-5661 (FAX. 0241-58-5662)
🌐 <https://www.daisizen.biz/>
📧 okadai@mx91.tiki.ne.jp

姫ます寿司

土・日曜日、祝日
【個数限定販売】

沼沢湖に住む姫ますを3枚におおし、塩を振って昆布エキスに漬け込みました。大葉、ガリ、ゴマを入れた「ノーマルタイプ」、刻んだ山椒の実とゴマを入れ、あぶった姫ますを使用した「あぶり」が入っています。



赤かぼちやようかん

奥会津金山赤カボチャを蒸し、丁寧にうらごしして作りました。糖度はようかんとしては控えめな50度。薄くスライスしたようかんをパンに乗せてトーストしたり、生クリームやアイスクリームを添えても美味。



赤かぼちや玉ようかん

赤かぼちやようかんを昔ながらの玉ようかんに加工。ようじでつくと、皮からようかんがとるんと飛び出します。只見線の車窓から景色を眺めながら、糖度60度の甘い玉ようかんをぜひ味わって。



赤かぼちや飴

金山町を訪れる観光客が気軽に口にできる商品として誕生。奥会津金山赤カボチャをパウダーに加工し、飴の中に練り込みました。赤カボチャの甘みが口いっぱい広がります。



🍷 企業組合おく愛ズ(金山町観光物産協会)

📍 福島県大沼郡金山町玉梨字川下居平1460 ☎ 0241-54-5505 (FAX. 0241-54-5505)

赤カボチャパイ

幅広い世代に奥会津金山赤カボチャを食べてほしいと考え、赤カボチャのあんをパイ生地に閉じ込みました。赤カボチャの甘味を生かした美味しいおやつです。



お宝ゆべし赤カボチャ

金山町の特産品である奥会津金山赤カボチャを使用したゆべし。試行錯誤の末に作られたゆべしはすべて手作りで、2時間かけて蒸し上げ、もちもちの食感を生み出します。



🍷 ヤマサ商店

📍 福島県南会津郡只見町大字叶津字入叶津30 ☎ 0241-82-3401 (FAX. 0241-82-2781)

どれも品質にこだわり真心こめて作り上げた逸品です。

栗どら焼き

北海道産小豆を使用した手作りのあんど、大粒の栗を丸ごと一粒使用しました。どら焼きの生地には、金山町の特産品「天然炭酸水」を練り込んでいます。



金山どら焼き

町の特産品を使用した商品を作りたいと考え考案されたどら焼き。生地には金山町特産品の「天然炭酸水」、あんにはペースト状にした奥会津金山赤カボチャを使用した、金山町ならではのどら焼きです。



会津金山どら焼き工房

〒福島県大沼郡金山町大字川口字森ノ上531-1
☎ 0241-54-5024 (FAX.0241-42-7022)

幻の青ばとうふ

「青ばとうふ」とは、田んぼの畦に植えておいた枝豆を使い、お正月に食べる青い豆腐のこと。「食べ物は水だ!」の信念のもと、高森山の湧き水と厳選した枝豆にこだわって製造しました。



天然炭酸水ふるるん

奥会津金山に湧き出る「天然炭酸水」と、鮮やかな緑色が特徴的な青大豆「あやみどり」を使用し、新しい豆腐を作り上げました。健康にも良く、ひと味違う豆腐です。



（株）玉梨とうふ茶屋

〒福島県大沼郡金山町玉梨字居平363
☎ 0241-54-2743 (FAX.0241-54-2120)
http://tamanashi.jp/

酢漬（梅甘酢漬）

ゴルフボールほどの大きさに育つ、肉厚の会津高田梅。その会津高田梅の種を取り除き、自家製のシソで色を付けた製品です。白米やお茶のおともにかがですか？



上田山菜加工所

〒福島県大沼郡金山町大字水沼字上田230
☎ 0241-55-3208 (FAX.0241-55-3208)

大源流米

日本有数の豪雪地帯の金山町は、内陸部特有の寒暖の差が激しい気候風土が特徴です。そして、山の緑が作る澄んだ空気と御神楽岳山系のブナの森に蓄えられたミネラルをたっぷり含んだ水を利用して、減農薬で栽培したお米です。



JA会津つばば金山支店

〒福島県大沼郡金山町大字川口字森ノ上508-1
☎ 0241-54-2011 (FAX.0241-54-2721)

雪のふる里

金山町の豊富な雪解け水と澄み切った空気で育った美味しいお米です。都会にはない豊かな自然の中で、生産者が丹精込めてつくり上げています。奥会津金山の米の美味しさをぜひ味わってみてください。



安藤雅朗

〒福島県大沼郡金山町大字横田字目黒2028
☎ 070-4436-2496

桐下駄

① 右近男性用 ② 右近女性用
③ 二枚歯男性用 ④ 二枚歯女性用
国産の会津桐を使用し、職人が桐の伐採、搬出、加工、仕上げをすべて行った真物です。福島県唯一の桐下駄仕上げ店が手掛けた、細部までこだわりぬいた逸品。



矢沢村材店

〒福島県大沼郡金山町大字川口字谷地445-8
☎ 080-5562-4042 (FAX.0241-54-2343)

📦 金山町's 旅のおみやげ

奥会津金山

赤かぼちゃ塩ジャム

奥会津金山赤かぼちゃを使用し、赤かぼちゃ本来の味に砂糖と塩でアクセントをつけたジャムです。パンに塗ってからトーストすると、ほっくりとした赤かぼちゃの味が楽しめます。



味わいみそ

材料はできるだけ地元産にこだわり、地元の農業法人に栽培を依頼した黒豆、自家栽培の麴米と金山町産の天然炭酸水で仕込んだ味噌。天然炭酸水を使用することで、よりまろやかな仕上がりとなっています。



渡部麴屋

〒福島県大沼郡金山町大字横田字居平656 ☎0241-56-4031(FAX.0241-56-4147)

えごま油

農業を使わずに育てた、安全で安心できるえごまを使用しています。美味しいえごま油を作るためえごまの水洗いを徹底し、酸化防止剤は使用していません。



えごまドレッシング

化学肥料と農業を使わず、地元の生産者が愛情を込めて栽培した奥会津金山町産の黒エゴマ。その黒エゴマを原料として、香り豊かな美味しいドレッシングに仕上げました。



えごまパウダー

良質な金山町産黒エゴマを脱油し、酸化していない原料を製粉機でパウダーに加工しました。美味しいパウダーにするため、粉末の細かさにこだわりました。さまざまな料理にも使える便利な健康食品です。



えごまみそ

大豆を使わずに奥会津金山産の黒エゴマ、米麹、天然水と国産の天然塩で熟成させました。一般的なみそよりもたんぱく質、食物繊維、ビタミンB1、ビタミンB2、鉄、カルシウムなどが豊富です。大豆アレルギーの方もお召し上がりいただけます。



えごまおからかりんとう

平な形が特徴的なかりんとう。α-リノレン酸が豊富な金山町産のえごまと、食物繊維が多いおからを混ぜ込みました。えごまとおからの風味が美味しい健康に配慮した商品です。



えごまうどん

奥会津金山産の黒エゴマと、国産小麦を練り上げて麺にしました。コシがあり、なめらかでのご馳しの良い一品です。一般的なうどんとひと味違う、えごまうどんの美味しさをぜひご賞味ください。



奥会津金山エゴマの会

〒福島県大沼郡金山町大字玉梨字居平586 ☎0241-54-2698(FAX.0241-54-2698)

手作りこんにやく

金山町のお母さんたちが作ってきた昔ながらのこんにやくを商品化。金山町で採れるよもぎ、えごま、山椒を使用した多彩なこんにやくを製造しています。

山彩屋

〒福島県大沼郡金山町大字八町字居平694 ☎0241-54-2272(FAX.0241-42-7075)

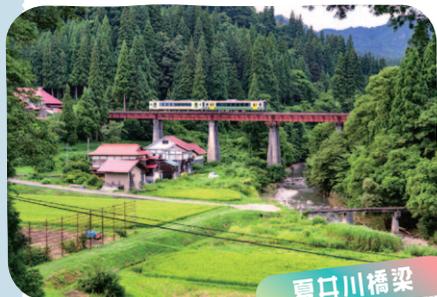


- ① よもぎこんにやく (1パック)
- ② えごま香りこんにやく
〔えごま葉入り〕(1パック)
- ③ えごまこんにやく
〔えごま粒入り〕(1パック)
- ④ 山椒こんにやく (1パック)

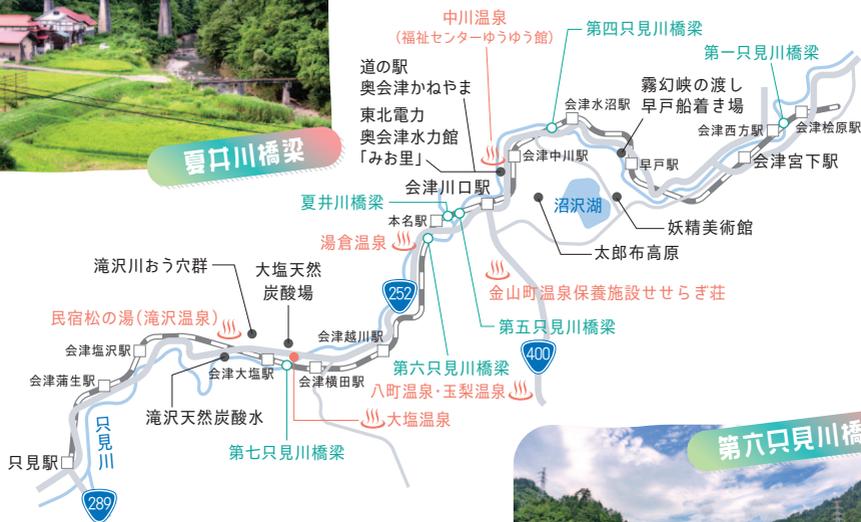


只見線 ビュー スポット

第四只見川橋梁



夏井川橋梁



第六只見川橋梁



第五只見川橋梁



第七只見川橋梁



