

只見線のおすすめグルメ♪ 沿線で味わう郷土の美味!



会津美里町 すみれ亭

おすすめ すみれ定食

本郷の町中にあるお食事処すみれ亭は、選べるメインと日替わり小鉢の「すみれ定食」が好評。「すみれ定食」の選べるメインは、和風ソースの手ごねハンバーグや、自家製みそを使った鮭の西京焼き、ジューシーな鶏のから揚げ、脂ののって香ばしいサバの塩焼きなどで、単品注文もできる。料理には本郷焼の器、食材は地元の野菜を使い、汁物と小鉢は季節ごとに变えている。手軽に満足感が得られるおいしいお店。会津名物ソースカツやデザートなども充実。



住 〒969-6116 会津美里町字瀬戸町3266
営 11:00~14:00 夜の部要予約 定 毎週水曜、第一、第三日曜



会津若松市 空山NEO 七日町店

おすすめ 空、山、雲

「毎日食べられるラーメン、懐かしさの中に新しさのあるラーメン」をコンセプトにしたお店。人気の醤油スタイルをはじめ、三種類の味噌をブレンドした味噌スタイル、岩塩と日高昆布とショウガの出汁を使った塩スタイルなどがある。他にも淡麗魚介ラーメンや数種類のスパイスをブレンドした辛ラーメンなど多彩なラーメンを提供。調理にひと手間かけた「こだわりのチャーシュー」を目当てにする人も多い。リピーターも多く、常連の中には一日に二回来る人も。



住 〒965-0044 会津若松市七日町9-7
営 10:00~21:00 定 元日



会津若松市 まるも食堂

おすすめ ソースカツ丼

昔ながらの大家食堂といった雰囲気のお店。おすすめのソースカツ丼は、厚みがあり、衣がパリパリのカツが自慢。濃いめのソースがかかっていて、キャベツの量は少なめ。ソースの濃さに合わせて、味噌汁の味は薄めで具は少なめにしている。他にもラーメン、そば、うどん、定食など定番メニューがたくさん。



住 〒965-0024 福島県会津若松市白虎町229
営 11:45~15:30/17:00~19:00 定 不定休



会津若松市 会津山塩食堂

おすすめ 会津山塩ラーメンとミニソースかつ丼セット

ただの塩ラーメンとは言わせません!キラキラと透き通るスープの正体は、温泉水を焚きあげて作る「会津山塩」にあります!おすすめは会津山塩ラーメンとミニソースかつ丼セット。あっさりとしたスープは、甘辛いソースがじゅわっと浸み込んだ肉厚なソースカツと相性抜群!ジューシーからのあっさりからのジューシーと交互で食べるのがとにかく美味しい!食欲の無限ループです!会津若松駅構内にあるため、駅到着後や出発前にお腹を満たすのに最適です!



住 〒965-0041 福島県会津若松市駅前町1-1 JR会津若松駅1F
営 11:00~18:00 定 水曜日



会津美里町 小林食堂

おすすめ ホルモン定食 半ちゃんらーめん

会津高田駅の近くにあるお店。ラーメンはあっさりとした醤油味のスープに太めの麺。チャーハンとご飯がバラバラで具も多い。



住 〒969-6268 福島県大沼郡会津美里町柳台甲2329
営 11:30~14:00 定 第4水曜日



会津若松市 満田屋

おすすめ みそ田楽コース

伝統の味を守り続ける会津味噌の専門店で、味噌蔵を改装した店内では郷土料理の「みそ田楽」が楽しめます。定番の「みそ田楽コース」は、赤みそに砂糖と薬味を練りこんで味付けした秘伝の「みそだれ」を、お餅、里芋、身欠きにしん、ご飯をぶつけた「しんごろう」などにぬり、囲炉裏でじっくりと焼き上げる。囲炉裏からは煙が上がり、落ち着いた雰囲気店内で郷土料理を味わえる。お米をはじめ食材は会津産のものを使用。季節により味噌の調合を変えたりしている。



住 〒965-0042 会津若松市大町1-1-25
営 10:30~16:30 (ラストオーダー16:20) 定 毎週水曜日



会津若松市 渋川問屋

おすすめ 祭御膳

明治15年から受け継がれる海産物問屋渋川家の伝統的な味をいただけます。海産物問屋郷土料理「祭御膳」は、ニシンを使用した料理や貝柱のお出汁のごぼうが特に絶品。他にも、会津牛の切れ端で作る「幻の牛丼」、数量限定の「会津牛ステーキ御膳」がおすすめ。関東から渋川家に嫁がれた女将さんはとても気さくな方で、二足の草鞋でお隣に「ピラティスサロンクララ」を運営されているそうです。



住 〒965-0044 福島県会津若松市七日町3-28 ☎ 0242-28-4000
営 11:00~15:00/17:00~21:00 定 不定休



会津若松市 ラーメン金ちゃん

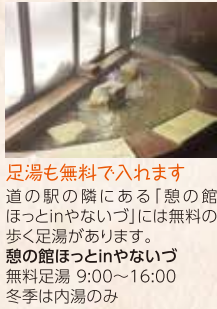
おすすめ シュウマイ

駅前にあるラーメン屋。ラーメンはあっさりとしたスープで具も多い。麺は太め。餃子はパリパリした食感。餃子・シュウマイのテイクアウトもできる。シュウマイをテイクアウトして只見線の車内で食べるのがおすすめ。



住 〒965-0041 福島県会津若松市駅前町5-25
営 11:00~19:00/金曜日のみ11:00~15:00 定 不定休

只見線のおすすめグルメ♪ 沿線で味わう郷土の美味!



足湯も無料で入れます
道の駅の隣にある「憩の館
ほっとinやないづ」には無料の
歩く足湯があります。
憩の館ほっとinやないづ
無料足湯 9:00～16:00
冬季は内湯のみ

柳津町 道の駅会津柳津

おすすめ ソースカツバーガー

ソースカツバーガーは厚みがあり食べ
応えがあるカツが挟まれボリューム満
点。道の駅の内部では蕎麦打ちをして
いるところを見ることもできる。併設さ
れている越後三山只見国定公園奥会
津ビジターセンターには、只見線旧第
六只見川橋梁のジオラマがあり、紅葉
の風景とキハ40の模型が見られる。



住 〒969-7201 福島県河沼郡柳津町柳津下平乙181-1
☎ 0241-42-2324 営 9:00～17:00 定 不定休



柳津町 すずや食堂

おすすめ ソースかつ丼

柳津の町中にある昔ながらの食堂。すず
や食堂のおすすめは何といっても「ソー
スカつ丼」。揚げたてのカツを薄焼き玉
子の上に乗せ、自家製のソースをかけた
ソースカツ丼は素朴な味わいで何度で
も食べたくなる。味噌ラーメンや焼きそ
ば、カレーライス、チャーハン、うどん、親
子丼など多くのメニューもあり。



住 〒969-7201 柳津町柳津字寺家町甲145
☎ 11:00～14:00 定 7のつく日



会津坂下町 坂下ドライブイン

おすすめ 桜刺身定食

国道沿いにある立派な建物のドライブイン
で、旅館と肉屋も併設している。食堂は座敷
で外を見ながら食事ができる。名物の馬肉
の刺身である「桜刺身定食」がおすすめ。馬
肉の刺身は癖がなく、辛子みそをつけて食
べると馬肉の味が引き立つ。柔らかい馬肉
の煮込みは甘じょっぱく食べやすい。馬肉を
持ち帰りできる売店もある。



馬肉の煮込み

住 〒969-6549 福島県河沼郡会津坂下町古川町川尻446
☎ 11:00～14:30/17:00～20:00 定 不定休



会津坂下町 農家レストラン 蕎麦カフェ ファットリアこもと

おすすめ ざる蕎麦

地元素材の料理を食べてもらいたいという思いからオープンした農家レ
ストラン。地場生産の野菜やお米、蕎麦や小麦を使って、ざる蕎麦、パスタ、
ピッツァなどを提供している。透き通るような手打ち蕎麦は、蕎麦の中心部
分からとれる粉だけを使って打っている。つなぎを使わない十割蕎麦で、
コシがある。つゆは鰹節と煮干し昆布で出汁を取り、三
種類の醤油を使った伝統のたれで作っている。トマト
ソースのパスタや牡蠣のペペロンチーノ、ドイツやイタ
リアのビール、ワインなども豊富に取り揃えている。



住 〒969-6586 会津坂下町大字坂本字郷塚乙1144 定 月曜、第二四火曜
☎ 11:00～15:00(ラストオーダー14:30)/17:00～20:00(ラストオーダー19:30)



会津坂下町 あづまや

おすすめ 醤油ラーメン

2023年10月に開業したあづまのキャッ
チフリーズは「晴を生もうまざ」。スープは
濃厚、若干細めの麺は、固さは少し柔らかめ
で食べやすい。ランチメニューにはコーヒ
ーゼリーとコーヒーがついてくる。コーヒ
ーゼリーは甘さ控えめでクリームの味が強調
されている。とんかつや刺身の定食、海鮮丼も
注文する人が多い。



住 〒969-6547 福島県会津坂下町市中三番甲3674番地
☎ 11:00～14:00/17:00～22:00 定 日曜日



会津坂下町 山方屋食堂

おすすめ 半カレーらーめん

会津坂下駅のすぐ近くにある昔ながらの
食堂。半カレーとラーメンがおすすめ。
ラーメンはあっさりしたスープに麺は太
め。トッピングのチャーシューは薄くて食べ
やすい。カレーは辛すぎずこちらも食べ
やすい。ネギラーメンも注文する人が多く、
ソースカツ丼やチャーハン、うどんなど定
番メニューもしっかり押さえている。



住 〒969-6545 福島県河沼郡会津坂下町五反田五反田1275
☎ 11:00～14:00 定 不定休



会津美里町 喜楽屋神龍

おすすめ ホルモン定食

昭和初期からあるという駅前食堂。名物のホルモン定食はニンニク
のきいた甘いみそだれで味付け。臭みのないホルモンは柔らかく、
味わい深い噛み応え。他にもチャーシューがたくさん入ったチャー
ハン、コクのあるスープにモチモチ麺の四川担々麺、一口では食べ
られないほど大きな唐揚げ定食などもおすすめ。
エビチリや青椒肉絲などの一品料理、タコライス、
パスタなどもあり、会津カレー焼きそばや限定20
食のスリランカ産激辛カレーも人気。



住 〒969-6268 福島県大沼郡会津美里町柳台甲2331
☎ 11:30～14:00/17:00～20:30 定 火曜日



会津坂下町 食堂いしやま

おすすめ 冷やしラーメン

冷やしラーメン発祥のお店。冷やしラーメンには氷が入っており、あつ
さりしたスープに麺、玉ねぎ、チャーシュー、メンマのみのシンプルな
構成。特注の麺は弱火で柔らかく茹でることで冷やしてもおいしく食
べられるようにしている。スープは時間をかけて徹
底的に処理した豚肉でだしを取り、豚肉のうまみを
凝縮させている。冷やしラーメンを食べていると氷
が解けてスープが薄まりがちだが、塩の調合を工夫
して水っぽさを感じさせないようにしている。



住 〒969-6543 福島県河沼郡会津坂下町市中二番甲3617
☎ 11:00～19:00 定 不定休

只見線のおすすめグルメ♪ 沿線で味わう郷土の美味!



金山町 食堂おふくろ

おすすめ カツカレーラーメン

あっさりしたラーメンのスープにカレーは辛め、カツはスープにひたしてもサクサク。カツを食べってから麺を混ぜないで食べると食べ方のポイント。混ぜないで食べると味変しながら食べられる。ご飯入りのカツカレーラーメンミックスもおすすめ。



住 〒968-0011 福島県大沼郡金山町川口下町601
営 10:00～15:00 (スープがなくなりしだい終了)
定 第2第4木曜日



三島町 Tsuruno IORI Café

おすすめ 地鶏カレー パンとシチュー ジェラート

只見線早戸駅から徒歩10分。2015年に住宅展示場を改装した、木造の落ち着いた雰囲気のカフェ。料理はすべて福島県産のものを使用。会津地鶏カレーとパンとシチューがおすすめ。



住 〒969-7406 福島県大沼郡三島町早戸湯ノ平888
営 11:00～16:00 定 不定休



三島町 桐花亭 (道の駅 尾瀬街道みしま宿)

おすすめ 会津地鶏カレー

程よいスパイスさと、野菜の甘みが溶け込んだルーに、食欲がそそれます!さらに付属でついてくる福神漬の甘みやさっぱりとしただいこんの漬物との相性が抜群で、1口ごとに違った味わいが楽しめます!主役の地鶏は柔らかさと共に弾力があり、噛むほどに旨みが広がります!



カメラを向けると照れくさそうに微笑むお店の方。周辺の美味しいお店を親切に教えてくださいます。

住 福島県大沼郡三島町川井天屋原610
営 10:00～16:00 定 不定休



三島町 双葉食堂

おすすめ やきそばラーメン カレーラーメン

会津宮下駅前の食堂。料理の量は全体的に多く、素朴な味と昔ながらの内装は懐かしさを感じさせる。焼きそばラーメンはボリュームがありおすすめ。料理には小鉢がついてくるのもうれしい。



住 〒969-7511 福島県大沼郡三島町宮下宮下209
営 11:30～14:00 定 日曜日



金山町 玉梨とうふ茶屋

おすすめ 幻の青ばと寄せとうふ おからドーナツ

有機肥料をふんだんに取り入れ、長い年月をかけて土づくりをした畑で栽培する青ばと豆(枝豆)を原料に、奥会津の雪とブナ林が生み出す究極の湧き水を使って作る「幻の青ばととうふ」。一口食べれば、濃厚な青ばと豆の味わいと奥会津の豊かな自然が感じられる。青ばととうふを一丁揚げした「ジャンボ生あげ」、青ばととうふをペースト状にして青ばと豆を入れたアイスクリーム、豆乳とおからを使ったドーナツも絶品。

住 〒968-0014 福島県大沼郡金山町玉梨363
営 9:00～16:00 定 不定休



金山町 こぶし館 (道の駅 奥会津かねやま)

おすすめ アザギ大根高遠そばとソーツカツ丼

食堂と特産品コーナーが複合した施設、こぶし館。食堂のおすすめは金山名物アザギ大根を使用したアザギ大根高遠そばとソーツカツ丼。ピリッと辛いアザギ大根はそばとの相性抜群!薬味として大活躍ですね。ソースカツ丼はカラッと揚げた甘辛いソースが浸み込んでいて、ソースがご飯とキャベツにも染みわたっています。



住 〒968-0006 福島県大沼郡金山町大字中川字上居平949-8
営 11:00～15:00 定 不定休



三島町 お食事処つるや

おすすめ つるの湯ラーメン

看板メニュー「つるの湯ラーメン」。つるの湯温泉を煮詰めて取った塩を使用。スープはあっさりですが、塩だけで飽きの来ない味わいです。併設されている鶴の湯は成分がとても良いのでお腹が空くやすいそうで、入浴前にここで腹ごしらえをする方も多いそうです。※スープの塩分濃度の都合で、大盛り不可、半玉量にて販売



住 〒969-7406 福島県大沼郡三島町大字早戸字湯ノ平888 早戸温泉つるの湯 ☎ 0241-52-3324
営 11:00～14:00/16:00～18:30 (18:00最終オーダー) 定 水曜日、木曜日



三島町 中野屋食堂

おすすめ 地鶏親子丼

現在は兄妹で切り盛りされていますが、この親子丼はお母さんの代から提供されるようになったそう。なんと、玉ねぎの代わりに舞茸が!これぞ中野家のおふくろの味。初めて食べるのに筆者もどことなく懐かしさを感じました。アンティークな家具や小物がたくさん飾られた内装にも注目です。インテリアのお仕事をされていたお兄さんの世界観が楽しめます!



住 〒969-7511 福島県大沼郡三島町宮下宮下375
☎ 0241-52-3015 営 11:00～20:00 定 不定休

只見線のおすすめグルメ♪ 沿線で味わう郷土の美味!



魚沼市 浅草山荘

おすすめ 日替わりランチ定食

大白川にある宿泊施設の浅草山荘ではランチ営業や日帰り温泉も利用できます。日替わりランチ定食はコース付き。豚角煮定食は箸が要らない程柔らかく、しっかり味が染みるまでゆっくり火入しています。他にもラーメンやそば、鮎の塩焼き定食などあり、屋外でのバーベキューも楽しめます。



住 〒946-0303 新潟県魚沼市大白川887-127 定 不定休
営 (ランチ) 11:00～15:00 (ラストオーダー14:30)



煮穴子にぎりとざる蕎麦がおすすめのお店です。

只見町 和風レストランまほろば

おすすめ カキフライ定食 煮穴子にぎり

山奥では珍しい煮穴子を提供しているお店。やわらかい煮穴子と甘めのタレが良い、シャリが大きく3貫でも十分な量がある。カキフライは中身がしっかりとおる。



住 〒968-0421 福島県南会津郡只見町只見宮前1303-7
営 11:30～14:00 / 17:30～21:00 定 火曜日



只見町 味付マトンケバブカフェ

おすすめ マトンケバブ

看板メニュー「マトンケバブ」マトンらしい風味は感じられますが、味付けが濃いめなのでそこまでクセが強くない食べやすいスパイス感もマイルドで多くの方に好まれる味です。店内は落ち着いたカフェ空間でチキンカレーやマトン丼などのメニューも食べられます。



住 〒968-0421 福島県南会津郡只見町大字只見字雨堤1018-1
営 9:00～16:00 定 不定休



金山町 ひよっとこ亭

おすすめ 赤カボチャラーメン

会津名物の赤カボチャを使用しています。スープは赤カボチャの甘みが強めですがあっさりしたベースなので飽きが来ない味わい。全てのラーメンにブロックリーが乗っているのも珍しいポイント!霧幻峡の船頭さんを表しているそうです。



住 〒968-0006 福島県大沼郡金山町大字横田字居平640-1
営 11:30～14:00 / 17:30～20:00
定 火曜日



魚沼市 四季を味わう宿 民宿休み場

おすすめ 季節のランチ

東京のホテルや洋菓子店でパティシエ、イタリアンレストランでシェフをしていた夫婦が営む民宿で、ランチのみの利用もできる。「季節のランチ」は、地元で採れた山菜や川魚、きのこ、木の実、自家栽培の魚沼産コシヒカリなど、その季節に採れる食材をふんだんに使い、月によって「イタリアンコースランチ」、「山菜づくしランチ」、「きのこづくしランチ」、「新そばランチ」を提供。宿泊してゆっくり味わうのもおすすめです。



住 〒946-0303 新潟県魚沼市大白川 167
営 11:30～15:00 (前日までに要予約) 定 火曜、12月下旬～2月休業



只見町 レストランやまびこ

おすすめ トマトラーメン 期間限定 12月～2月

只見スキー場にある山小屋のような雰囲気のレストランはスキー場がオープンしている間だけでなく、通年で営業している。名物のトマトラーメンは只見産のトマトを100パーセント使用。トマトスープと麺とのバランスが良くとても食べやすい。パターとニンニクで味変をすると濃厚な味わいとなり、より一層食欲がわく。マトン丼やソースカツ丼、カツカレーもおすすめです。



住 〒968-0421 福島県南会津郡只見町只見後山24
営 11:00～14:00 定 不定休



只見町 そば処しおさわ庵

おすすめ 山菜かき揚げ蕎麦

ぎっしりと敷き詰められた山菜の上に、大きなかき揚げが乗っていてボリューム満点。店横で立ち食いしていると、「やっぱこの蕎麦だよな」と雪まつりを楽しむお客さんが次々にやってきました。常連さんたちは「毎年このそばを食べねえと雪まつりは終われねえ」との事。これぞまさに蕎麦!雪景色の中、外で食べるお蕎麦は格別です。思わず汁まで飲み干した筆者に店主は「この蕎麦をたべたら他の蕎麦は食べられねえよ」と自慢の笑み。1年中食べたいところですが、雪まつりと4月下旬～11月の土日限定営業なのもごめんなさいです。



住 〒968-0411 福島県南会津郡只見町塩沢上田1325
☎ 0241-82-2458 営 雪まつり期間、4月下旬～11月の土日



只見町 只見町インフォメーションセンター

おすすめ ふきみそおにぎり

只見駅の駅前にあるインフォメーションセンター。新しいきれいな店内でお土産などを販売している。只見町の野菜や食品をはじめ、ユーチューバーの「スー」公認グッズ、台湾映画「青春18×2君へと続く道」のグッズなどがある。店内にはトイレと休憩所もありゆっくり時間を過ごせる。ふきみそおにぎりは近くの旅館で作っており、大きなおにぎりに香りが良い自家製のふきみそが入っていて食べ応えがある。



住 〒968-0421 福島県南会津郡只見町只見雨堤1018-1
営 9:00～17:00 定 不定休



魚沼市 トラットリア ポポラーレ

おすすめ pizaマルゲリータ

薪窯で焼くpizaマルゲリータが大人気。たっぷりのチーズと高温で焼くナラ材の香りが絶品で、季節ごとの限定ピザも人気がある。生ハムやキノコ、野菜、イペリコ豚、シーフード、ソーセージなど様々な具材を使ったピザをはじめ、肉料理や魚料理、パスタなど豊富なメニューと料理に合うワインを取り揃えている。前菜からソース、ドレッシング、デザートまですべて手作りで、只見町などから来るお客も多い。



住 〒946-0061 新潟県魚沼市新保138-3
営 11:30～14:00/17:00～20:30 定 月曜日(月曜日が祝日の場合は火曜日)



魚沼市 小麦や

おすすめ 旨辛味噌ラーメン

自家製チャーシューやバラエティに富んだこだわりのラーメンが自慢のお店。旨辛味噌ラーメンは、三種類の味噌をブレンドした味噌だれに唐辛子と自家製ラー油を加えることで刺激ある辛さと味噌のうまみを存分に味わえる。柚子の風味をつけた塩ラーメンやショウガが香る醤油ラーメンなどの定番メニューも人気があり、期間限定のメニューも楽しみにしている人が多い。



住 〒946-0107 新潟県魚沼市下田15-1
営 10:30～14:00/17:00～19:30 定 火曜日



魚沼市 ウイング

おすすめ エビフライ定食

越後須原駅の近くにある洋食店。大ぶりのエビが三尾の「エビフライ定食」がおすすめ。エビフライの衣はさっくり、身はプリプリではボリュームたっぷり。お米はすべて自家製の魚沼産コシヒカリ。定食メニューをはじめ、ピラフ、カレー、パスタ、ピザ、グラタンなどどれも絶品。トーストやサンドイッチなどの軽食、アイスクリームやパフェも充実。店内には暖かい薪ストーブがあり、居心地の良いお店。



住 〒946-0216 新潟県魚沼市須原918-5 定 木曜、4月～11月は平日の昼営業なし
営 11:30～13:30/17:00～21:00(平日)、17:00～22:00(土日祝)



魚沼市 道の駅 いりひろせ レストラン 鏡ヶ池

おすすめ ごっぼうそばセット

道の駅いりひろせには魚沼産コシヒカリをはじめ、手焼せんべい、米粉で作ったかわいらしいお団子の「笹雪だるま」、団子などお土産品がたくさん。湖上レストラン鏡ヶ池では、つなぎに「ごっぼう」(オオヤマボクチという山菜)を練りこんだ手打ちそば「ごっぼうそばセット」が人気。山菜の風味があり、のど越しのいい「ごっぼうそば」はリピーターも多い。春は山菜、秋はキノコと季節ごとに美味しいものが楽しめる。



住 〒946-0305 新潟県魚沼市大板山356-2 定 木曜(12月～2月)
営 10:00～16:00(レストラン 鏡ヶ池は4月中旬～11月下旬の営業、冬期間は道の駅内で食事が可能だが、提供メニューは異なる)



魚沼市 中華まーぼー

おすすめ 土鍋麻婆豆腐定食

一番人気の麻婆豆腐定食は、小出の老舗「立場とうふ」の手作り豆腐と国産豚ひき肉を使い、豆腐の味をしっかりと味わえる一品。さらに三年熟成のピーシェン豆板醤と中国黒豆と奥深いコクを出している。ご飯は魚沼産コシヒカリを使用し、ラーメンは弥彦の小麦を使用。夏場は冷やし担々麺も加わる。ランチメニューでは丼物や定食、ラーメンなどがあり、夜は一品料理やお酒なども提供している。



住 〒946-0007 新潟県魚沼市四日町89-10 定 不定休
営 11:00～15:00/17:00～22:00(ラストオーダー14:00、21:00)



魚沼市 小松屋

おすすめ へぎそば

越前駅の近くにある美味しいおそば屋さん。北海道産の玄そばを石臼で自家製粉した挽きぐるみのそばが特徴。創業以来変わらないコシのある太い麺は風味豊かで食べ応えがある。「へぎ」と呼ばれる木の器に、そばを一口大に丸めて盛りつけた「へぎそば」は特に人気が高い。そばとうどんの合い盛りや天ざる、天丼などもあり、お土産用のそばも販売している。



住 〒946-0051 新潟県魚沼市今泉1545-1
営 11:00～13:55/17:00～18:25 定 火曜日、水曜日



魚沼市 はるまさ

おすすめ チャーハンセット

長年、地元の人たちに愛されている食堂。ラーメンやワンタンメン、焼肉定食や焼き魚定食などの定食に加え、夜はおでん、湯豆腐、レバー炒めなどのおつまみ・一品料理も提供している。チャーハンセットはチャーハンと半ラーメンに餃子がついたセットで、チャーハンには香ばしいチャーシューが入ります。ラーメンは昔ながらの醤油ラーメンで、お酒好きの人はビールを合わせるのがおすすめ。



住 〒946-0216 新潟県魚沼市須原934-2
営 11:00～13:00/17:00～20:00 定 火曜日



魚沼市 地域の拠点・直売所 元気すもん

おすすめ 日替わり弁当

守門地区を元気にしようという地元の人たちがボランティアで運営している直売所。野菜やお米、餅、お菓子、手作り品などの販売と食事の提供をしている。店内では魚沼産コシヒカリのおにぎりはもちろん、定食、うどん、カレーなどが食べられる。季節の食材を使った定食は人気で、守門の素材で作る新定食の「すもん紫芋おはぎ」も販売予定。ハンバーガーなどテイクアウトのメニューもあり、郷土料理のお弁当も予約で対応。



住 〒946-0216 新潟県魚沼市須原1373-3
営 9:00～15:00(5月～11月の土日に営業) 定 月曜日～金曜日

只見線のおすすめグルメ♪ 沿線で味わう郷土の美味!



魚沼市 コーヒーハウスてくたく

おすすめ ツナクリームピラフ

扉を開けるとコーヒーの香りが漂う落ち着いたお店。コーヒーは注文のつど豆を挽き、味と香りを大切にしている。おすすめは、じっくり煮込んだ自家製のホワイトルーがたっぷりかかった「ツナクリームピラフ」。クリームとツナの優しい味わいとピラフの組み合わせはこの店ならではの人気がある。時間帯によりモーニングサービス、ランチタイムサービスがあり、パフェやお子様メニューもあるので家族でも安心。



住 〒946-0011 新潟県魚沼市小出島124-25
営 9:30～21:00 (ラストオーダー20:45) 定 水曜日



魚沼市 そば処富永

おすすめ 天ざる

小出にあるそばの名店。一番人気の天ざるは、太めの二八そばと揚げたての天ぷらの組み合わせ。天ぷらは銅鍋で揚げているのでカラッとサクサク、そばつゆは枕崎産の鰹節を使用している。天丼などの丼物や定食、そばやうどんと丼物との合わせ膳もある。また、緑川酒造や玉川酒造など地元の酒蔵の日本酒や焼酎をそばに合わせて頂くこともでき、栃尾の油揚げや玉子焼きなど一品料理も充実している。



住 〒946-0011 新潟県魚沼市小出島595-5 定 木曜日
営 平日 土曜 11:00～15:00 / 17:00～22:00 (ラストオーダー21:30) / 日曜・祝日 11:00～22:00



魚沼市 カレー屋ロミ

おすすめ ロミカレー

小出橋のたもとにある本格スパイスカレーのお店。子どもからお年寄りまですべての年代が食べやすいスパイスカレーを提供している。カレーは8種類から10種類のスパイスを使い、タンドリーチキンプレートなどもメニューに並び、定番の「ロミカレー」はターメリックライスにトマトとほろほろチキンを合わせ、こだわりのスパイスでまとめたカレー。レモンケーキやプリンなどの自家製デザートもあり、一息つけるお店だ。



住 〒946-0005 新潟県魚沼市横町1-3 定 水曜日、木曜日
営 11:00～15:00 / 18:00～20:30 (夜営業は金・土のみ)



魚沼市 富士屋

おすすめ プチ小出セット

小出駅のすぐ近くにある地酒の販売店。緑川酒造、八海醸造、朝日酒造、高千代酒造のお酒を取り扱っている。緑川酒造のお酒は信類のおける正規特約店のみで販売している。緑川を扱うお客が多い。おすすめの「プチ小出セット」は緑川の合一本と、小出にある煎餅の老舗「山文」のおかきをセットにした手頃な商品で、列車の車内で楽しむのにぴったり。5月から11月はレンタサイクルも借りられる。



住 〒946-0007 新潟県魚沼市四日町1451-1
営 8:30～18:30 定 木曜日



魚沼市 いな穂

おすすめ おすすめランチ

日本料理がメインのお店。鮮魚、そば、肉など吟味した食材を使い、食器や盛り付けにもこだわりを持って料理を提供。昼限定の「おすすめランチ」は刺身や煮物などのかき盛り、天ぷら、茶わん蒸しなどを彩り豊かに盛り合わせたお得なセット。ステーキランチや海鮮丼ランチもおすすめ。特選牛のすき焼きやしゃぶしゃぶ、特製うな重、予約すればフグ料理やスッポン料理も味わえる。



住 〒946-0011 新潟県魚沼市小出島730-2
営 11:00～14:00、夜は予約のみ 定 月曜日



魚沼市 ビストロ ア・ラ・ラ

おすすめ ポークソテーの生姜焼きソース

和洋中と様々な料理に加え各種ワイン、ビールを揃えている。ランチタイムのセットメニューは肉料理(ポークソテーの生姜焼きソース)と魚料理(カラスガレイのムニエル)などがあり、手頃な値段で美味しい料理が楽しめる。トマト系、白ワイン系、クリーム系などのスパゲティ、和牛のサーロインステーキもおすすめ。店内には絵皿が飾られており、招き猫グッズもたくさん。



住 〒946-0002 新潟県魚沼市稻荷町1-18
営 11:00～14:30 / 17:00～20:30 定 水曜日



魚沼市 トライアングル

おすすめ オムライス

気さくなマスターご夫婦によるカフェレストラン。その場でこねて作るハンバーガー定食をはじめ、トンカツ定食、ミックスピザ、ピラフ、ドリア、グラタン、サンドイッチなど幅広いメニューには目移りしてしまう。中でもオムライスはテレビでも紹介されて人気が高い。熱々の大きなオムライスにはデミグラスソースがかかり、具材のパターで炒められた鶏もも肉と玉ねぎと相性抜群。店内の雰囲気も良く、常連も多い。



住 〒946-0011 新潟県魚沼市小出島332-30
営 9:00～19:00 定 木曜日、第二・第四金曜日



魚沼市 富貴亭

おすすめ イワナ定食

小出駅にある食堂。店内には地下水を引いた生け簀がありイワナが泳ぐ。おすすめの「イワナ定食」は、イワナの塩焼きにご飯とみそ汁がついていて、ふわふわで香ばしいイワナの塩焼きはご飯が進む。八丁みそをベースにした自家製のみそだれを使った「みそカツ丼」も若い人たちに人気がある。へぎそばやうどんもあり、小出駅を利用する人や地元の人たちに愛されている。



住 〒946-0007 新潟県魚沼市四日町1415
営 11:00～17:00 定 火曜日

只見線の甘い誘惑♡ 沿線スイーツ&パンの旅♪



魚沼市 甘泉堂

おすすめ 魚沼コルネ

明るく広い店内には季節のフルーツを使ったケーキが常時25種類、焼き菓子30種類が並び、一番人気の「魚沼コルネ」はカスタードとショコラの二種類があり、サクサクのパイ生地に濃厚なクリームがたっぷり詰まっています。一日に700本売れることも。パイ生地にカスタードベースのアイスクリームを詰めた「アイスコルネ」もパナラとショコラの二種類があり、夏場には特に好評。マカロンやクッキーの他、魚沼の地酒ケーキ、鮎もなかも定番商品としてお土産に買っていく人が多い。



住 〒946-0076 新潟県魚沼市井口新田701-1
営 9:30～18:30 定 1月1日



只見町 三石屋

おすすめ そぼろぱん はちみつプリン

只見駅の近くにあるパン・お菓子屋さんで、「そぼろパン」が名物。「そぼろパン」は口どけのよいパンに甘くてしっとりしたクリームが挟んであり、軽い食感で何個でも食べられる。甘さ控えめの「はちみつプリン」は、上は少し固めでは柔らかく、安くて美味しい三石屋のケーキも人気。午後にはほとんどの商品が売り切れてしまうため、午前中に行くのがおすすめ。



住 〒968-0421 福島県南会津郡只見町只見宮前1303-8
営 平日8:00～19:00/土日8:00～18:00 定 不定休



柳津町 赤べこ堂

おすすめ 杵つき団子

会津産のお米を使った餅や団子などの甘味を提供。ぜんざい、焼き団子、揚げ餅、クラフトアイス、クリームソーダ、スムージー、玄米せんべいなど幅広く取り揃えている。団子はふかした米を杵でついて作っており、餅のような弾力のある団子に仕上がっている。杵つき団子に使われているあんこは、小豆ときび糖だけを使い、地元のおもあちゃんが手作りしたあんこ。増粘剤や安定剤を使わないクラフトアイスは、さっぱり感、後味の良さで人気が高い。



住 〒969-7201 福島県河沼郡柳津町柳津寺家町甲150
営 10:00～17:00 定 毎月の営業日は公式Instagram(@akabekodo)でお知らせしています。



会津若松市 七日町駅カフェ

おすすめ 名水水出しコーヒー

七日町駅の駅舎を改装してできたカフェ。レトロな雰囲気を感じさせる内装で、会津の名水で淹れたコーヒーやシフォンケーキがおすすめ。駅カフェの店内は会津17市町村のアンテナショップになっていて、それぞれの市町村のお土産やグッズを販売している。



住 〒965-0044 福島県会津若松市七日町5-1
営 9:00～18:00 定 不定休



魚沼市 ロリアン

おすすめ メロンパン

小出の老舗パン屋さん。なるべく添加物を使わず、自然由来の素材を使って安心して食べられるパンを作っている。店内には焼きたてのカレーパンやソーセージロール、食パンやフランスパン、サンドイッチなどが並び、お店の看板商品はなんとといってもメロンパン。砂糖とマーガリン、卵のみのシンプルな材料でしっかり焼いたメロンパンは飽きのこないおいしさ。リーズナブルなあんぱんや食パンも人気で、いつまでも変わらないおいしさを大事にしている。



住 〒946-0011 新潟県魚沼市小出島513
営 9:00～18:00 定 日曜日、不定休



魚沼市 お菓子工房まるみや

おすすめ お米のbaumクーヘン魚沼の木

まるみやでは、低温殺菌牛乳や栄養豊富な県産の赤たまご、自然風味豊かなきび砂糖や天然バニラビーンズなど、素材にこだわった安全安心なお菓子作りを続けている。注文を受けてからクリームを詰めるクッキーシュー、赤卵を使用したスポンジ生地に軽い口当たりの純生クリームをサンドした「まるみやロール」が人気。看板商品の魚沼産コシヒカリの米粉だけを使ったbaumクーヘン「魚沼の木」は発酵バターが香りが高く、職人の丁寧な仕事が光る逸品。



住 〒946-0108 新潟県魚沼市親柄492-10
営 10:00～18:00 定 月曜日、火曜日



金山町 カンケベリー

まるで「会津川口駅の待合室」のようなパン屋さん!?会津川口駅のお向かいにあるベーカーリーさんのドアを開けるとホッとするような笑みのおかみさんが迎えてくれました。お隣には常連さん。息子さん?と思ってしまうほど仲良し常連さんです。会津川口駅では14:58から30分停車時間があるそうで、待っている間にパンを片手におかみさんとお喋りしている常連さんがたくさんいるとか。パンを選んでいるとまた1人常連さんが、ちょっと立ち寄るつもりが帰りに帰らなくなる実家感...。ついつい長居してしまう常連さんの気持ちがわかります。王道パンから、会津名物赤カボチャケーキ、「キューホー(クリームパン)」「ニョッキ(チーズハムマヨネーズ)」などお茶目なネーミングのパンなど種類豊富。46年間愛されている金山町唯一の手作りパン屋さん。休憩がてら是非立ち寄りください。

住 〒968-0011 福島県大沼郡金山町川口森ノ上473-2
営 0241-54-2926 営 10:00～18:00 定 金曜日



会津坂下町 焼き芋 陽

きっかけは夫婦で経営している美容室で、サービスとして提供していた焼き芋。コーヒーと焼き芋のセットで笑顔になる客さんを見て、お客さんの「売らないの?」という声がけもあり、お店を始める決意をしたのだそう。地域のスタッフの皆さんとより美味しいお菓子のために何度も試行錯誤を繰り返したり、お店を経営するにあたって大学で学び直すなど、お店立ち上げの背景には様々な努力の過程がありました。そんな努力を経て完成したお菓子は大好評!さつまいもはじっくり繊細に育てられた、最高級に甘い戸水産のべにはるかを使用。添加物は一切使わず、有塩バターによって引き出されるさつまいも本来の旨みたまらずに夫婦で協力して立ち上げた焼き芋屋。もともと高校が同じだった2人は、成人式帰りの電車であたり再会。「もしもそこで出会わなかったら今ごろ2人は?お店は?」と考えると、2人が引き寄せた奇跡を感じます!

住 〒969-6557 福島県河沼郡会津坂下町市中四番甲3796
営 11:00～17:30 (無くなり次第終了) 定 月曜日

～旅の思い出に♪只見線お土産めぐり～

奥会津ビジターセンター

観光物産館併設の施設。豊かな自然環境や奥会津の絶景、只見線について紹介している。
開館時間：9:00～17:00
定休日：月曜日（月曜日が祝日の場合はその翌日）



観光物産館清柳苑

観光物産館清柳苑には奥会津のお土産やお酒がたくさん並び、季節の野菜も販売している。お食事処では手打ち十割そば、柳津ソースカツ丼などが味わえる。



やないづ町立斎藤清美術館

世界的に評価が高く、晩年は柳津町に住んでいた版画家の斎藤清画伯の作品を紹介する美術館。
開館時間：9:00～16:30（最終入館16:00）
定休日：月曜日（月曜日が祝日の場合はその翌日）

道の駅 会津柳津

住 〒969-7201 福島県河沼郡柳津町大字柳津字下平乙181-1
営 9:00～18:00、冬季（12月～3月）9:00～17:00 定 なし

1階食堂おすすめメニュー

会津地鶏カレー、会津地鶏親子丼、桐炭ソフトクリーム

2階桐タンス展示販売

会津桐タンス株式会社による会津桐を使用したタンス。機械をつかわず、ノミなどの手道具で1/100mm単位で調整。

道の駅 尾瀬街道みしま宿

住 〒969-7515 福島県大沼郡三島町川井天屋原610
営 8:00～18:00 定 不定休

奥会津金山天然炭酸水

奥会津金山の雪解け水に天然炭酸が溶け込みポコポコと自然に湧き出る天然炭酸の水。天然の炭酸が含まれる日本で唯一の湧水です。微炭酸なので炭酸が苦手な方でも飲みやすいです。



金山町公式キャラクター妖精かぼまる

頭は「赤かぼちゃ」、胸のリボンは「天然炭酸水」でできています。好きなものは、赤かぼちゃ、炭酸水、温泉。ぬいぐるみをはじめ、いろんなグッズが売っているのぜひ集めてみてください。



とろ～りショコラ 霧幻峡

奥会津の絶景 霧幻峡。その絶景を思い、会津の風土を愛する人々の手によってつくられた、とろける食感のショコラクッキーです。さくさくとした繊細な食感のチョコレートクッキーの中に、とろ～りとろける濃厚チョコレート。ひとつ食べると、心を清らかに溶かしてくれる霧幻峡の景色が思い浮かびます。



奥会津金山どら焼き

あんこには名物の赤かぼちゃ、生地には奥会津金山天然炭酸水が使用されています。しっとりとした皮の食感のあとに、主張しすぎない赤かぼちゃの風味を感じます。普通のあんこよりも甘すぎずほんのりとした甘さがみずきです。



「赤かぼちゃ」のお土産がいっぱい!!



金山町観光情報センター

住 〒968-0011 福島県大沼郡金山町川口森ノ上
営 8:00～16:00 定 不定休

お米メール

当時、只見町の小学校6年生の角田 杏さんが、切手を貼って送れる「お米メール」を企画・デザインしました。地元へ走っている只見線に関わることで、応援しながら只見町のおいしいお米をたくさんの人に食べてほしいという想いが込められています。2合入りのパッケージは、このまま郵便で送れるようにデザインされています。杏さんのアイデアと思いのごもったお米メールを大切な方に贈りませんか。只見線応援商品として、ご自身やプレゼントにもおすすめです。



只見ポンせん

只見産胚芽玄米100%使用のヘルシーなおせんべい。しょうゆ味と塩味があります。特に塩味は薄味なので玄米そのものの素材の味が感じられるのと、よりヘルシーでダイエット中の方にも優しい!



只見町インフォメーションセンター

住 〒968-0421 福島県南会津郡只見町大字只見字雨堤1018-1
営 9:00～17:00 定 なし



柳津町名物「あわまんじゅう」

柳津町の名物「あわまんじゅう」は4店舗で作られています。それぞれの店舗を紹介。



大栗まんじゅう

いなばや菓子店

いなばや菓子店のあわまんじゅうは、粒あんを使用しているのが特徴。粒あんが好きだった店主が美味しい粒あんであわまんじゅうを作りたいと始めた。粒あん、桜あん、白あん、ずんだの四種類のあわまんじゅうがあり、カラフルなあんで様々な味を楽しめる。他にも、大栗まんじゅう、茶まんじゅうがあり、好きなあんの組み合わせで詰め合わせもできる。



住 〒969-7201 柳津字岩坂町甲208
営 9:00～17:00 定 不定休



岩井屋

岩井屋の「元祖あわまんじゅう」は甘さを抑えて、あわの粒々感が残るようにしている。できたての温かいまんじゅうはもちもちした食感が美味しく食べることができる。他にも栗饅頭、茶饅頭なども作っており、清流を泳ぐ鮎をイメージした「鮎もなか」も販売している。



住 〒969-7201 柳津字寺家町甲147
営 9:00～17:00 定 不定休



小池菓子舗

小池菓子舗のあわまんじゅうは、地元の農家と契約し地元のあわともち米を100%使用している。あんも国産小豆を使用した自家製あん。店内にはカフェスペースもあり、蒸したてのあわまんじゅうを味わえる。栗まんじゅうや茶まんじゅうなどのお土産商品、あわぜんざいなども取り揃えている。



住 〒969-7201 柳津字岩坂町甲206
営 8:30～18:00 定 無休



栗饅頭

はせ川屋

はせ川屋のあわまんじゅうは特上のあんを使用して、添加物は一切使っていない。刻んだ栗やペーストではなく、栗が丸々一個入っている栗饅頭も人気があり、栗饅頭には黒あんを使用。通年で作っているゴマ饅頭の他、「季節饅頭」は、春は桜、夏はヨモギ、秋はサツマイモと、季節に合わせたあんを使っている。



住 〒969-7201 柳津字岩坂町甲180
営 8:00～17:00 定 不定休