

E-01 お料理 かねと

大切なひとときをここで



福島『旬』を味わおう

地元の野菜、魚、川俣シャモ、福島牛など福島の食材を使った「月替わりのおまかせコース」がおすすめです。完全個室の落ち着いた空間で是非、味わって下さい。

「お客様の笑顔が見たい」

いつでもお客様に喜んでいただけることを一番に考え、食べた時に笑顔になるような料理を提供できるよう、心を込めて励んでおります。



(お店から一言)

季節の美味しい食材を手間を惜しまず、心を込めて一品一品丁寧に料理をしております。ゆっくりと味わっていただければ、嬉しいです。

株式会社 かねと

📍 福島市新町2-29 金源ビル1F
☎ 024-524-1158
URL <https://kaneto.hp.gogo.jp/pc/>
🕒 17:30~23:00(ラストオーダー22:00)
定休日：日曜日・祝日

職人さんによる旬の食材を活かした料理で舌鼓。移りゆく季節の味を堪能して下さい。



案内人
本店
渡邊 準

E-02 日本酒と和食の料理店 ふくしき

～個室で楽しいひとときを～



～日本酒と和食料理を堪能～

2020年3月にオープンした日本酒と和食の料理店「ふくしき」は、新鮮な海産物を使用したお刺身や、カラリと揚げた天ぷらなど、こだわりの和食を提供しております。おすすめの料理は、「ういのローストビーフ軍艦」や「アボガドうい」など、ういの旨みを最大限に活かした、贅沢な味わいを種類豊富に用意しております。

～全国各地の銘酒を味わう～

地元である福島県の地酒をはじめ、全国各地の美味しい日本酒を取り揃えております。知る人ぞ知る珍しい銘柄や、普段日本酒をを飲まれない方にもおすすめの飲みやすい味わいのもの、濃厚な味わいが魅力の濁り酒など、種類豊富に用意しております。



(お店から一言)

InstagramやFacebook限定の割引やサービスをしている場合がありますので、SNSも是非ご利用ください。

ふくしき

📍 福島市置賜町8-36 パレスビル2F
☎ 024-572-5858
URL <https://www.fukushiki.jp>
🕒 月～木)17:30～25:00 金・土)17:30～27:00
定休日：日曜日・祝日

日本酒の品揃えが豊富で
うに料理が魅力です。
是非ご来店下さい。



案内人
本店
佐藤 健太

E-03 旬を彩る台所 一凛(いちりん)

～温かい雰囲気で癒しのひとときを～



京都の町家をイメージした店内！

店内は落ち着いた雰囲気でゆったりとした時間が過ごせます。またカウンター6席・小上がり6人掛け2席をご用意しており、常連さんから初めて来店する方含め親しみやすい小料理屋さんを目指しております！

地元の食材を使用した料理や日本酒が自慢！

福島県産のお米や野菜にこだわった「おばんざい」を提供しており、「土鍋ごはんのおにぎり」や「一凛からあげ」が自慢の一品です！また厳選した日本酒も多数ご用意しておりますので、ぜひ一度足を運んでみてください！



(お店から一言)

感染症対策もバッチリ行い、皆さんに安心して来店頂ける環境作りを徹底しておりますので、ぜひ当店自慢の「おばんざい・日本酒」をご賞味下さい！ご来店心よりお待ちしております！！

旬を彩る台所 一凛 (いちりん)

📍 福島市北矢野目字原田66-16

☎ 024-563-3732

URL <https://www.gurutto-fukushima.com/detail/786/index.html>

🕒 17:00～23:00 (L.O 22:30) 定休日：日曜日



女将さんも親しみやすく料理・お酒も絶品です！私のイチ押しは「一凛からあげ」です！



案内人

北支店
三浦 正樹

E-04 和風居酒屋 ふう凧

五感で楽しむ新鮮なお料理



旬の食材を生かした、愛情いっぱいの手料理

カウンターの目の前で調理し、お客様には五感を楽しんでももらいたいと思っております。お座敷も昨年改装して「掘りごたつ」となりました。ごゆっくり楽しい時間をお過ごしください。

お料理の一押しは「牛すじの煮込み」

5時間かけてじっくり煮込んでおります。串焼きも炭火で焼き上げ、魚介類も新鮮な旬の食材を毎朝仕入れております。バランスの良いお料理を心掛けております。お一人様でもお気軽にどうぞ！



(お店から一言)

外食産業は今、コロナ禍の中とても厳しい状況に陥っております。なんとかこの状況を乗り越え、以前のような賑わいが戻るようにと願い、日々頑張っております。

和風居酒屋 ふう凧

📍 福島市置賜町2番10号
☎ 024-521-0411
🕒 17:00～ 定休日：日曜日・祝日

和風料理に舌鼓！
女性ひとりでも気軽に
立ち寄れるお店です。



案内人

森合支店
阿部 優瑚

E-05 大亀楼（うなぎ大亀楼）

大正10年創業、究極のふっくらあっさり鰻



「創業百年を超えた老舗鰻店」

鰻は全て国産を使用し、余分な脂を落としふっくらと柔らかく蒸しあげ、秘伝のタレの優しい甘さと深みをじっくりと染み込ませ焼きあげております。どんどん食べ進む飽きのこない味わいは、創業百年を超えた今もお福島の皆様から長らくご愛顧を頂いております。こだわりのタレと鰻を是非お召し上がりください。

「自慢の味を全国へ」

人気の鰻蒲焼を真空パックで全国配送も行っております。作り置きは一切なしで、ご注文を受けてから職人の手により一串ずつ丁寧に焼きあげております。大亀鰻のファンの方はもちろん、遠方で中々お越し頂けない方や、特別なシーンでの贈答用など数多くのお客様からご好評頂いておりますので、是非ご利用ください。



（お店から一言）

「健康長寿の大亀鰻」で、心も身体も元気になってください！

株式会社 大亀楼（うなぎ大亀楼）

📍 福島市御山字中屋敷23-1
☎ 024-534-1730
URL <http://daikamerou.ec-net.jp>
🕒 11:30~14:00 / 17:00~19:00 (L.O)
定休日：水曜



雰囲気の良い店内で
食べる鰻は格別です。



案内人

鎌田支店
高橋 菜緒

E-06 割烹 やなぎや

～旬の食材を活かしたこだわりの料理～



“秘伝のタレ”が光る 名物！絶品うなぎ重！！

静岡県の老舗専門店より仕入れた「浜名湖産」うなぎは、蒸してから焼くことでふっくらとした食感になります。60年以上継ぎ足しのタレで一気に焼き上げ、香ばしく、香り高く仕上げます。“本物”の味をご賞味あれ。

ご宴会、ご法要、各種パーティも対応可！

旬の食材を活かした、「和」「洋」「中」のお料理をご予算に合わせてご用意いたします。

「別館やなぎや」では必ずご満足いただける様、お客様の様々なご要望にお答えいたします。



(お店から一言)

地元の常連のお客様はもちろん、遠方から足を運んでくださるお客様も多くいらっしゃいます。テイクアウトでのご利用も可能です。自慢の味を是非一度ご賞味下さい。

有限会社 やなぎや

📍 福島市飯野町字後川8-3

☎ 024-562-2730

🕒 11:00～19:00

定休日：月曜日

※宴会は21:00まで可

うなぎも美味しいけど、
ラーメンも私は好きです！



案内人

飯野支店
斎藤 桃子

E-07 シャモとワインの店 陽風水 (ひふみ)

「川俣シャモ」と真剣に向き合う、県内唯一の専門店



《食材へのこだわり》

川俣シャモは、程よい歯ごたえと鶏本来の旨みがある
福島県ブランド認定地鶏です。
丸鶏を毎日さばいて、一本一本心を込めて串打ちして
おります。

《炭・技のこだわり》

備長炭を使用し、外はカリッと中はジューシーに焼
き上げます。また、部位によって焼き上げるタイミン
グを変え、素材が一番おいしい状態でご提供してい
ます。



(お店から一言)

専門店ならではの希少部位やお料理をごゆっくりご堪能下さい。

株式会社 陽風水

📍 福島市大町2-18 石屋小路ビル1階

☎ 024-522-1455

URL <http://www.hifumi-syamo.com>

🕒 17:30~22:00

(ラストオーダー 21:30)

定休日：月曜日

鶏の旨み、甘みが溢れてたまりま
せん！大切な日やわいわい 楽し
む日にもオススメです！

案内人

本店
佐藤 礼美



E-08 鳥 政

福島で飲むならここ！伝統の定番居酒屋！



福島でホルモン焼きといえば間違いなく鳥政！

店内に入ると、ホルモンの美味しい香りが店内を包んでいます。各卓に鉄板があり、店主が注文後に運んでくる鉄板を熱すると、ホルモンのジューシーさと野菜のみずみずしさが伝わる音と香りに包まれます。言わずもがな絶品の一品です。

もう一つの看板メニュー！特性手作り餃子！！

ホルモン焼きと同じく鳥政の看板メニューといえば毎日店主が一から手作りしているギョーザです。外はパリッとして一口噛むと中から肉汁がジュワーっと飛び出します。店主自慢の特性ダレを付けてご賞味下さい。



おみやげ 午後3時～ ホルモン焼き（一人前より） ・肉のみ 一人前 四〇〇円 ・野菜込み 一人前 五〇〇円 ・餃子 五〇〇円 ・生餃子 五〇〇円	
一宴会 2時宴会場にて宴会承ります。 ホルモン焼き・餃子 鳥政 夜の部 午後3時30分 電話 024152215554	

（お店から一言）

福島で飲むなら、鳥政のホルモン焼きと手作りギョーザに決まり！
テイクアウトもありますので自宅でもぜひご賞味あれ。

鳥 政

📍 福島市新町1-17

☎ 024-522-5554

🕒 ・月曜日～土曜日17:00～ ・テイクアウト15:00～
・定休日 日曜日

味がおいしくリーズナブルな値段で満足できます福島で飲むなら間違いなく鳥政です。

案内人

本店
高橋 衛



E-09 粋酔 肴 (さかな)

細部までこだわりぬいた「粋酔 肴のスタンス」



【おいしい銘酒とおいしい肴を】

平成11年福島駅前に開業し一度の移転を経て今のお店になりました。日本酒好きの和食料理人がお酒に合う料理を提供したく始めたお店です。店名も肴としました。素材、お酒、道具にこだわり温もりのある味、心地よい空間もご用意お待ちしております。

【すべてはおお客様の満足のために…】

平日はランチも営業しております。お客様一人一人のお好みに近づけるよう日々心掛けております。鮮度がいいのはもちろんのこと、漁協に水揚げされた鮮魚の中でも丸々肥え脂の乗ったものを当店の目利き人が吟味し、選り抜き仕入れています。



(お店から一言)

カウンター10席、掘りごたつ個室6席が4部屋、離れ完全個室テーブル8席団体様も26名まで可能です。旬を揃えてご来店お待ちしております。

株式会社 肴

📍 福島市栄町7-6

☎ 024-522-3374

URL suisui-sakana.com



ランチ 月～金 11:30～13:45

夜 月～土 17:30～22:30

定休日：日曜日・祝日



鮮度抜群の食材と有名な日本酒が揃った居心地の良いお店です！！

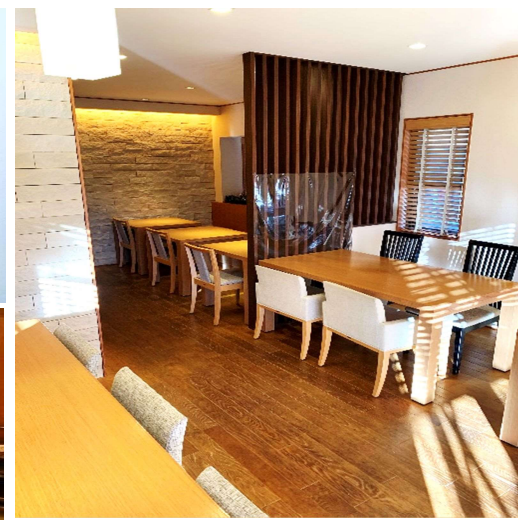


案内人

東支店
梅津 隼

E-10 茶寮 吉芳

大切なひとときを彩ります！



～創業以来、格調高い御料理を目指して36年～

二代目が四季折々の味、旬の食材にこだわった「月替わりコース」を始め、各種コース料理をご用意しております。料理はすべて手作りで、こだわりの逸品をご堪能ください。

～住宅街の創作和食～

住宅街にひっそりと佇む、隠れ家的雰囲気のお店です。店内も落ち着いた雰囲気、ゆったりとした時間をお過ごしいただけます。



(お店から一言)

結納をはじめとした各種お祝い事や仏事も承っております。
大切な『ひととき』を吉芳の御料理でお手伝い致します！

有限会社 吉芳

- 📍 福島市西中央2丁目65-1
- ☎ 024-533-1716
- 🕒 ランチ 11:30～15:00 (LO 13:45) 月曜定休
- 🕒 ディナー 18:00～20:00 (LO 20:00) ※予約のみ

旬の食材を多く使ったコース料理はどれも絶品です！女将の人柄も良く楽しい時間を過ごせます。

案内人

西支店
出岡 太一



E-11 酒菜 若の井

昭和の風情漂う焼鳥屋



～地域の皆様に支えられ創業50年～

新鮮な材料で仕込む焼鳥、ママの手作り餃子が自慢です。生ビール、厳選した地酒、焼酎も多数ご用意しております。アットホームな雰囲気の店内で、楽しいひと時をお過ごしください。

～季節を彩るお料理～

売れ筋は炭火で焼く昔ながらの焼鳥、旬にこだわったお刺身、栃尾の油揚げ納豆。寒い季節には、もつ煮込み、カキバー焼きを是非ご堪能ください。焼鳥、餃子等々テイクアウトも賜ります。



(お店から一言)

地元のお客様に愛されて50年。これからもご満足いただけるよう、皆様のお越しをお待ちしております。

酒菜 若の井

📍 福島市泉字大仏5
☎ 024-557-1225
🕒 17:00～22:00
定休日：日曜日・祝日

カウンター、小あがり、宴会場も充実。地域に愛されるお店です。

案内人

森合支店
寺内 貴寛



E-12 旬菜美味 南風亭

創業30年、たまに行くならこんな店



【「旬」の味を美味しいお酒とともに】

南向台の住宅街に佇む、不動産の創作和食の名店。名前の通り、その時々「旬」を大切に安心安全な素材を厳選、一品一品丁寧に仕上げられたコース料理は絶品です。種類豊富な美味しいお酒とともにお召上がりください。

【大切な方との大切なひとときを】

完全個室、完全予約制となっており、おだやかに流れる時間の中で存分にお料理を楽しんでいただけます。お祝いや記念日など、大切な方との大切なひとときをお過ごしください。



(お店から一言)

通常のお食事ももちろん、完全個室なので『記念日』『お祝い』『ご接待』『ご法事』などにも大変喜ばれています。ぜひ、ご来店ください！

旬菜美味 南風亭

📍 福島市南向台二丁目10-62

☎ 024-521-8535

URL <http://www.nanputei.com>

🕒 11:30~14:00 / 17:30~21:00 ※完全予約制(2日前まで)

「おもてなしの心」が感じられる名店です！



案内人

南支店
會澤 飛竜