

10月のある日のランチメニュー。前菜に梅の氷砂糖漬、ミョウガの酢漬、フキ菓子。食事はキノコ入りのおこわ、凍み大根と根菜の煮物、キノコのずんだ和え、青菜のシラス和え、鶏と玉ねぎの煮物、サラダ、浅漬、吸い物。デザートにイチジクの甘露煮、フルーツ、そして凍み餅。お茶やコーヒーは自由にいただくことができます。



佐々木千栄子さん  
(佐須)

ふふふ、家でつくるような料理ばかりでしょ

その一つひとつが感動的においしいのです!

心と体を癒やすふるさとの味

地産地消の農家レストランとして平成16年にオープン。店の看板でもあるどぶろくの製造を続けながら避難の苦境を乗り越え、「村の人が笑って集まれる場所になりたい」と令和元年に店を再開しました。コロナ禍の現在は完全予約制。今年からデリバリーサービスも始めました。飯館村の食文化に親しめる貴重なスポットです。



お店のメニューをデリバリーで。写真は1,100円の一例。



人気の囲炉裏席。寒くなると火がおこされ一層趣深い。

## 氣まぐれ茶屋ちえこ



ゆったりくつろげる店内。テーブル席もあります。10畳と20畳の個室は食事と合わせて会議やサークル活動にも利用できます。



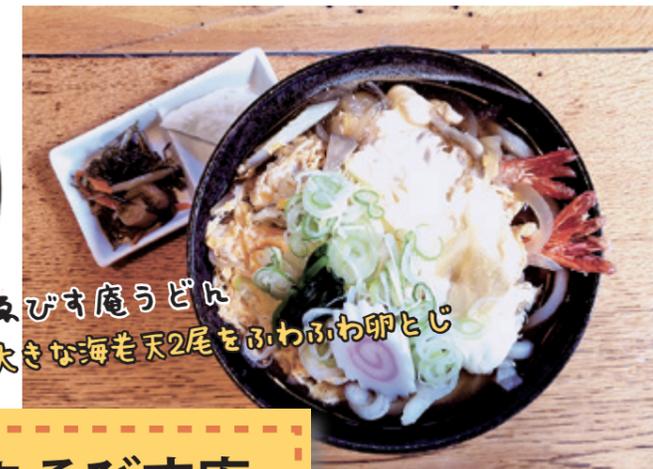
どぶろくも買えます。

**氣まぐれ茶屋 ちえこ** ※12月20日から3月は冬季休業  
飯館村佐須字佐須200 ☎0244-42-1303  
営業時間 木・金・土・日曜日の午前11時30分～午後3時  
完全予約制(※5日前までに予約)  
デリバリーも要予約(1人前1,100円～)



ボリューム満点の豚丼  
ミニうどんも付いています

えびす庵うどんに  
大きな海老天2尾をふわふわ卵とじ



## 手打ちうどんの店 えびす庵

この味この笑顔にまた会いたくなる



高橋義治さん・ちよ子さん  
(飯樋町)

村の人はもちろん、遠方からのお客様も多くなりました。

店内で無料Wi-Fiが使えます。コロナ禍を受け昨秋から券売機も導入しました。

手打ちうどんも定食も、心に染みるようなやさしい味わい。たくさんの具材、丁寧な調理に、食べる人への思いやりを感じます。  
全村避難の直前は、地区のお別れ会などが連日開かれていたそう。村の人の避難を見届け、避難後に福島市で再開。さらに避難指示が解除されるといち早く村内で再開するなど、まさに村の人の拠り所となってきました。変わらぬおいしさこの笑顔に、元氣もいただけます。

『いいたてパークゴルフ場』を利用した帰りという三春町からのお客様。「懐かしさがある。おいしかった」「こういう店が近くにあつてうらやましいね」



義治さんの技を受け継ぎうどんを打つのは息子の均さん。

## 手打ちうどんの店 えびす庵

飯館村飯樋町374-1 ☎0244-43-2018  
営業時間 午前11時～午後3時 ※ラストオーダー 2時30分  
(夜は予約のみ)  
定休日 毎週火曜日、年末年始

