



熱塩加納町(ひめざゆり)
三ノ倉高原(菜の花・ひまわり・コスモス)

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/

食べ歩き便利 持ち歩きMAP

※老麺会の断りなく、転載・複製は禁じます。



ラーメン御食事券 絶賛発売中!

お問い合わせは 老麺会事務局まで!

蔵のまち喜多方 老麺会

事務局 24-3131

喜多方老麺会 公式HP

凡例	P	●●●	→	♿	G.S	C.V	H	AED
駐車場	信号	一方通行	公衆トイレ	ガソリンスタンド	コンビニ	ホテル	AED*設置場所	

●交通事故が増えています。車を停止してご覧下さい。
*心臓救命装置

喜多方ラーメンの歴史…



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。

あか ■ **赤れんが** 1

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、ライスも美味しく、これを目当てに来るお客さんもいる。

喜多方ラーメン

SHOP DATA ☎0241-22-5030 MAP D-1
 喜多方市岩月町宮津字惣社原4181
 ☎AM11:00～なくなり次第終了
 4月～11月の土日祝日は
 AM8:00～スープなくなり次第終了
 ㊟不定休 P 40台(大型可)

いっ べい ■ **らーめん 一平** 2

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
 ☎AM7:00～PM6:30
 ㊟水曜日
 Pあり(25台)

なま え しょく どう ■ **生江食堂** 3

味、スピード、清潔感、元気のよさ、すべてが◎!

清潔な店内と元気の従業員が迎えてくれる明るい店。量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
 ☎AM11:00～PM2:00
 ※スープなくなり次第終了
 ㊟木曜日 Pあり

や しょく どう ■ **かど屋・食堂** 4

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
 ☎(水～日)AM7:00～AM8:30
 昼(火～日)AM11:00～PM2:00
 夜 当面の間休み
 ㊟月曜日(祝日は営業、翌日休) Pあり

や しょく どう ■ **ひさじ屋食堂** 5

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まず使う。スープに使う醤油ダシは、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。コンのある麺と、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
 喜多方市宇水上6816-6
 ☎AM10:00～PM3:00
 ※スープなくなり次第終了
 ㊟不定休 Pあり

らーめん こうへい 6

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
 ☎AM11:00～スープなくなり次第終了
 ㊟木曜日 Pあり

7 **老麺 まるや**

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きた。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
 ⑨AM10:30~PM7:00
 (平日PM3:00~PM5:00中休憩)
 ⑩火曜日 ⑪あり
 ⑫物産直売店により、お休みを頂く場合がございます。ご了承下さい。

8 **福島屋**

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 ☎0241-22-0613 **MAP** C-3

喜多方市寺南2628
 ⑨AM11:00~PM3:00
 ※スープがなくなり次第終了
 ⑩水曜日(祝日は営業)
 ⑪あり

9 **たまよし食堂**

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
 ⑨AM11:00~PM2:00
 ⑩火曜日 ⑪あり(4台)

10 **蔵美**

納得の味を出すため、
時間は惜しみません!

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。



チャーシューメン

SHOP DATA ☎0241-24-4053 **MAP** C-4

喜多方市2丁目4648-6(ふれあい通り)
 ⑨AM11:00~PM2:00 PM5:00~PM7:00
 ※スープが無くなり次第終了
 ⑩火曜日 ⑪あり

11 **蔵一番やまぐち**

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
 ⑨AM6:50~PM4:00
 ⑩水曜日 ⑪あり

12 **こんどう食堂**

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
 ⑨AM10:00~PM3:00 PM5:00~PM9:00
 12月~2月末はPM6:30まで ※スープがなくなり次第終了
 ⑩木曜日※祝日営業
 ⑪あり(大型可)

13 **中華料理 春園**

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 ☎0241-22-9904 **MAP** C-4

喜多方市小田付道下7192
 ⑨AM11:00~PM3:00
 PM10:00~AM2:00
 ⑩不定休 ⑪あり

14 **食堂 松**

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。



ラーメン

SHOP DATA ☎0241-22-9904 **MAP** C-4

喜多方市細田7230
 ⑨AM10:00~PM2:00
 ※スープがなくなり次第終了
 ⑩火曜日 ⑪なし

15 **坂内食堂**

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
 ⑨AM7:00~PM6:00(ラストオーダーPM5:50)
 ⑩木曜日(祝日の場合営業)
 ⑪他 水曜日予定休あり
 ⑫あり

16 **大三元**

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
 ⑨平日 AM10:30~ 土日祝 AM8:00~
 ※スープがなくなり次第終了
 ⑩金曜日 ⑪あり(18台)

たんぽぽ亭 17

広々店内でゆっくりラーメン

令和6年に移転。広々とした店内に40席。ゆっくりラーメンを楽しめる。馬刺しをはじめおつまみメニューも充実。ビールがすすみます。店主おすすめの黒ラーメン、トリモチラーメンは「はまる」の必至。



黒ラーメン



SHOP DATA ☎0241-21-1477 MAP C-4
 喜多方市小田付道下7189-1
 ☎AM11:00~PM8:00
 (ラストオーダー8:00)
 火(祝日の時は翌日が定休)
 あり(5台)



大安食堂 18

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
 ☎AM10:30~PM6:30
 ※スープがなくなり次第終了
 水曜日
 あり



ラーメンSHOP くるくる軒 19

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。



スタミナ濃辛麺(醤油・味噌)



SHOP DATA ☎0241-22-3896 MAP C-5
 喜多方市字御清水南7364-2
 ☎AM11:00~ラストオーダーPM2:30
 PM 5:00~ラストオーダーPM8:00
 ※スープなくなり次第終了
 月曜日(祝日営業、翌日休み) あり



来夢 20

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
 喜多方市字稻荷宮8
 ☎AM11:00~PM9:00(ラストオーダー8:45)
 年中無休
 あり(50台) 無料【大型可】
 屋外席あり(ペット可・冬季閉鎖)



いそべ食堂 21

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
 喜多方市熊倉熊倉西1557-5
 ☎AM11:00~PM2:00
 ※夜は予約のみ営業
 不定休
 あり(20台) 大型可



源来軒 22

昔ながらの味を守り続ける

大正末期に中国から日本へやって来た潘欽星さんが、屋台から始めたラーメン店が源来軒。その日の未明からスープ作りを始める製法は、創業当初から変わらない。



ネギラーメン



SHOP DATA ☎0241-22-0091 MAP B-6
 喜多方市一本木上7745
 ☎AM10:00~PM2:00
 火曜日、不定休あり
 第2、第3水曜日休み
 あり



本家大みなと 味平 23

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種の醤油等、オリジナル醤油ダレに干物等を合わせた昔懐かしい優しい味わい。好みに合わせ、麺の硬さや味の濃さ、こってり(背脂入り)等も対応OK!!



チャーシューメン



SHOP DATA ☎0241-24-2990 MAP E-6
 喜多方市関柴上高領北町396-5
 ☎AM7:00~PM3:00
 ラストオーダーPM2:30まで
 火曜日(祝日のときは翌日が休日)
 あり【大型可】 店内車椅子OK



桜井食堂 24

味よしさらに栄養バランスも考えた万能蔵ラーメン。

桜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
 ☎AM8:00~
 ※スープなくなり次第終了
 木曜日(祝日の場合営業)
 あり



食堂なまえ 25

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
 ☎AM10:00~PM6:00
 ※スープなくなり次第終了
 不定休
 あり



大喜 26

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領字東原1261-2
 ☎AM10:30~PM8:45
 月曜日(祝日は営業、翌日休)
 あり



■ **すがい食堂** 27

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。昔から変わらないのあざ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
 月曜日 AM11:00~PM3:00
 水~金 AM11:00~PM5:00
 土日祝 AM11:00~PM6:00
 水曜日(祝日は営業、翌日休) ※スープなくなり次第終了
 あり(20台)



■ **老舗 上海** 28

地元のしょう油と自家製チャーシューゼひどうぞ!

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
 AM10:30~PM2:00
 木曜日※スープがなくなり次第終了
 あり(5台)



■ **すがい食堂(バイパス店)** 29

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
 喜多方市関柴町西勝字西原344-1
 AM10:30~PM2:30
 水曜日(祝日は営業、翌日休)
 あり(11台)



■ **あじ庵食堂** 30

今までの常識を覆す進化系喜多方ラーメン。

醸造文化が醸す喜多方ラーメンと歴史ある「元祖しじみ潮ラーメン」モチモチ食感とのごしがこだわりの自家製多加水麺をご賞味下さい。



山葵潮そば



SHOP DATA ☎0241-23-6161 MAP B-7
 喜多方市豊川町米室アカト5246-54
 平日 AM10:00~PM2:30 PM5:00~PM7:30
 土日祝 AM7:00~PM5:30
 ※スープなくなり次第終了 ※30分前ラストオーダー
 月曜日(祝日は営業、翌日休)
 あり(18台)



■ **塩川屋** 31

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、会津コシカキ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
 AM11:00~ AM10:00~(土)
 AM 8:00~(日)
 ※スープなくなり次第終了
 月曜日(祝日は営業、翌日休) あり(8台)



■ **麺や玄** 32

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
 AM7:00~PM2:00
 火曜日(祝日の場合は翌日)
 ※スープがなくなり次第終了
 あり(5台)



■ **中華そば 橙** 33

地元醸造元の味噌醤油を使用したちょっとだけ幸せになれる味。

○当店の駐車場は店舗裏側になります。
 ○券売機でのお会計となります。



しょうゆらーめん



SHOP DATA ☎0241-23-8717 MAP D-3
 喜多方市字北町2911-5
 AM11:00~PM2:20
 ※スープがなくなり次第終了
 水曜日
 あり(9台)



喜多方ラーメンQ&A

1 Q ミニラーメンはありますか? **A** あります(下記店舗のみ)

1 赤れんが	4 かど屋・食堂	6 ラーメンこうへい
9 たまよし食堂	11 蔵一番やまぐち	12 こんどう食堂
17 たんぼぼ亭	19 ラーメンSHOPくらぶ軒	23 本家大みなと味平
27 すがい食堂	28 上海	29 すがい食堂バイパス店

2 Q 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) ※常駐の範囲内 ※人数の上限については各店でご確認ください。

1 赤れんが	2 らーめん一平	5 ひさじ屋	6 ラーメンこうへい	7 老麺まるや
8 福島屋	9 たまよし食堂	12 こんどう食堂	15 坂内食堂	17 たんぼぼ亭
18 大安食堂	19 ラーメンSHOPくらぶ軒	20 来夢	21 いそべ食堂	23 本家大みなと味平
24 櫻井食堂	26 大喜	27 すがい食堂	28 上海	31 塩川屋
				33 中華そば橙

3 Q 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)

1 赤れんが	11 蔵一番やまぐち	20 来夢
--------	------------	-------

4 Q 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)

5 ひさじ屋	7 老麺まるや	9 たまよし食堂	18 大安食堂
20 来夢	29 すがい食堂バイパス店		



昭和24年創業
五十嵐製麺

いがらしせいめん
 ☎22-0457 ☎喜多方市宇押切南2丁目109
 ☎AM9:00~PM17:00 ☎日曜日 URL:http://www.igarasi-seimen.co.jp
 飯豊山麓を眼前に望む恵まれた環境の中で選りすぐった小麦粉に飯豊山系のおいしい氷を使い、自慢の平打ち太麺の生ラーメン・低温熟成させた乾燥ラーメン、自然の風味豊かな乾麺など、コンのある麺を生み出した私どもは、万全の衛生管理体制で生産しております。首都圏さらに日本各地・海外にその味のネットワークづくりに取り組み、弊社にて厳しいチェックをした安心・安全な製品のみをお客様のお手元へお届けしております。



醤油だれとストレートスープで作る喜多方ラーメン。本場喜多方の、お店の味をご家庭でお楽しみください。



朝日屋食品

あさひやしよくひん
 ☎22-1125 FAX 25-7745 FREE 0120-22-1025
 ☎喜多方市宇押切南2-16 ☎AM8:00~PM17:00 ☎元日
 E-mail:jimu_asahiya@amail.plala.or.jp
 1960(昭和35年)創業の、喜多方では老舗メーカーの一つです。地産の恵みに感謝しつつ、喜多方だから作ることができる美味しい麺を、作り続けております。



はすぬま

☎22-0543 FAX 22-3661
 ☎喜多方市諏訪208
 ☎月曜・水曜~土曜 AM8:00~PM17:00
 ☎日曜 AM9:00~PM15:00 ☎毎週火曜
 E-mail:info@hasunuma-men.com
 URL:http://hasunuma-men.com
 厳選した原材料、飯豊山の伏流水を使用した喜多方の風土を活かした麺づくりを行っています。
 喜多方ラーメンを支える麺の源流。戦後から現代まで続く麺づくりに対するこだわりと真摯な姿勢。喜多方ラーメンの元祖と称されるはすぬま製麺の麺は、こうして誕生しました。詳しくはHPをご覧くださいませ。



曽我製麺

そがせいめん
 ☎22-4020 ☎喜多方市関柴町上高領字宮越517-18
 ☎AM9:00~PM16:30 ☎年末年始のみ
 URL:http://www.sogaseimen.co.jp/ E-mail:sogaseimen@if-n.ne.jp
 創業昭和41年。麺にこだわり続けて50年以上。麺一筋だから麺のことには自信あり。造り手の技術と抱負な経験にて造り上げ、本当に満足いくこだわりの商品を提案します。



河京会 津喜多方ラーメン館 本館

かわきょう
 ☎21-1414 ☎喜多方市宇梅竹1
 ☎AM10:00~PM17:00 ☎年末年始のみ
 URL:https://kawakyo.co.jp/shop-honkan
 喜多方のお土産はここで決まり！黄色い箱でおなじみの河京の直営店でございます。様々な種類の喜多方ラーメンや自慢の自家製チャーシューなど取り揃えております。

喜多方ラーメンのあとは、喜多方スイーツ♡ツ!

<p>MAP A-6 ①アイツピーナツマート</p> <p>☎喜多方市宇天満前8930 ☎0120-098-101 ☎平日 AM9:00~PM5:30 ☎土・日・祝 AM9:00~PM5:00 ☎休 元旦のみ</p> <p>アイツピーナツソフトクリーム</p>	<p>MAP C-4 ②お茶の島慶園</p> <p>☎喜多方市宇二丁目4656-3 ☎0241-22-0325 ☎AM9:00~PM6:00 ☎休 木曜日</p> <p>抹茶ソフトクリーム</p>	<p>Let's Kitakata Sweets!</p>
<p>MAP D-5 ③Berry's Soft Cream</p> <p>☎喜多方市西四ツ谷321-2 ☎0241-23-5666 ☎AM10:00~PM5:00 ☎休 月(臨時休業あり)</p> <p>ベリーソフト!</p>	<p>MAP C-5 ④田原屋菓子店</p> <p>☎喜多方市宇谷地田7393-3 ☎0241-22-0574 ☎AM9:00~PM6:00 ☎休 水</p> <p>3玉大福</p>	<p>MAP D-3 ⑤樟山珈琲店のFRYINGPAN</p> <p>☎喜多方市宇南町2866 ☎0241-24-5190 ☎AM12:00~PM3:00 ☎休 月・火・水</p> <p>季節で替わるフルーツパフェ。</p>
<p>MAP E-6 ⑥山中煎餅本舗</p> <p>☎喜多方市関柴町上高領字北町407-1 ☎0241-22-0004 ☎AM10:00~PM5:00 ☎休 年末年始</p> <p>⑥山崎ソフトクリーム ⑥炭ソフド</p>	<p>MAP D-6 ⑦甘味処 うらら</p> <p>☎喜多方市宇西四ツ谷324 ☎0241-24-2529 ☎平日・土 AM11:00~PM5:00 ☎日祝 AM11:00~PM4:00 ☎休 不定休</p> <p>⑦黒みつ白玉 ⑦ひんみんみつ</p>	<p>MAP B-4 ⑧nichi nichi coffee</p> <p>☎喜多方市一丁目4647 ☎0241-20-4051 ☎平日 AM11:00~PM5:00 ☎土日祝 AM11:00~PM4:00 ☎休 水</p> <p>自家焙煎 コーヒー豆とスコーン</p>
<p>MAP A-6 ⑨珈琲蔵 ぬりの里</p> <p>☎喜多方市宇天満前8919-1 ☎0241-23-0441 ☎AM9:30~PM6:00 ☎休 木</p> <p>おいもアイス</p>	<p>MAP B-1 ⑩FRESH FOODS SHINTANI:喜多方酒蔵場</p> <p>☎喜多方市松山町村松字石田1452-2 ☎0241-23-2411 ☎AM9:00~PM6:00 ☎休 日・水</p> <p>桜ラテ</p>	<p>MAP B-4 ⑪クレープ&カフェ くるくる</p> <p>☎喜多方市宇三丁目4823 ☎0241-23-8268 ☎AM10:00~PM6:00 ☎休 木曜日</p> <p>⑪いちご生ショコラクレープ ⑪ブルーベリーマスカルポーネ</p>
<p>MAP A-6 ⑫カフェテラス わさび</p> <p>☎喜多方市宇天満前8859 ☎0241-23-1611 ☎AM11:00~PM4:00 ☎休 水</p> <p>山崎プリン クレニアプリュレ</p>	<p>MAP A-5 ⑬カフェ蔵誠</p> <p>☎福島県喜多方市押切2丁目1 (喜多方プラザ駐車場内) ☎090-7930-3323 ☎AM11:00~PM5:00 ☎休 火</p> <p>鳥中クリームソーダ</p>	<p>MAP D-4 ⑭あづまき</p> <p>☎喜多方市東町4109 ☎0241-24-5000 ☎AM9:00~PM5:00(冬期変更) ☎休 年中無休</p> <p>⑭田舎 ⑭上'フレンチトースト ⑭下'天ぷらまんじゅう</p>

ふくしまデスティネーションキャンペーン開催!

ふくしまデスティネーションキャンペーン(ふくしまDC)は、JRグループと県・市町村・地元の観光事業者などが一体となって、各地域の魅力を発信する観光キャンペーンです。

2025年4月1日～6月30日の期間はふくしまプレDCが、翌年2026年4月1日～6月30日にふくしまDCが開催されます。

期間中は、喜多方でも様々なメニューをご用意し、皆様をお迎えいたします。

この他にも、年間を通じて様々なイベントが開催されています。
ぜひ、ラーメンと合わせてお楽しみください。

県の情報



喜多方の情報



開催時期	イベント名
4月	喜多方さくらまつり
7月中旬	喜多方レトロ横丁
7月17日	喜多方ラーメンの日
7月末	二市一ヶ村日橋川「川の祭典」
8月中旬	蔵のまち喜多方夏まつり
8月中旬	三ノ倉高原ひまわりフェスタ
10月中旬	山都新そばまつり
11月上旬	ふれあいきたかた農業まつり
11月中旬	長床大イチョウライトアップ

4月 | さくらまつり



7月 | 川の祭典



8月 | ひまわりフェスタ



11月 | 長床大イチョウライトアップ



その他
観光情報についてはこちら



喜多方ラーメンを楽しもう!

喜多方ラーメンの日



喜多方市は、喜多方ラーメンのさらなる発展やブランド力の向上、地域の活性化を目的に、令和5年に、7月17日を「喜多方ラーメンの日」として記念日登録しました。

7月17日は、市内で喜多方ラーメンにちなんだ色々なお楽しみが待ってるかも!?



ラーメンのまち喜多方 担当 星 智也



喜多方には長い歴史を経て、様々な味わいのラーメンとお店があります! 地元の人はその日の気分や体調でラーメン店を選ぶ、豊かなラーメンライフを楽しんでいます! そんな地元視点のお店紹介や豆知識、ラーメン作り、店舗修行の様子など配信していますのでご覧頂き、ラーメン観光を楽しんで下さい!

喜多方観光の情報収集は
地域おこし協力隊のSNSをチェック!

インスタグラム



喜多方 自家製乾燥麺

48時間かけて生麺を
低温熟成乾燥したラーメンに
しょうゆ味、みそ味、しお味、担々麺のスープをセットしました。

平打ちちぢれ太麺

平打ちちぢれ太麺に
あっさり醤油味と
コクのある味噌味。

株式会社 **五十嵐製麺** TEL.0241-22-0457
FAX.0241-22-0459
福島県喜多方市宇押切南2丁目109
URL <http://www.igarasi-seimen.co.jp>

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 73.2MHz

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

手もみ中華セット
麺道亭
mendoukyu

職人のこだわりから生まれた麺と、
柔らかなチャーシューのセット。

10・8・5食入がございます

全国発送承ります。

よもぎめんの等の乾麺もございます。【乾麺調理例】

QRコード

(有)朝日屋食品 | 喜多方市宇押切南2-16
TEL:0241(22)1125

ニューノッパ
凄麺
ゆでたての旨さ、再現!

喜多方
ラーメン

蔵のまち喜多方老麺会推奨

2013年より
ヤマダイ株式会社

麺と枝

喜多方老麺会
曾我製麺

TEL:0241-22-4020 FAX:0241-22-4023
<http://www.wasameimenu.co.jp/>

喜多方のお土産ならラーメン館!

会津喜多方
ラーメン館
RAUMEN KAN

〒966-0821 福島県喜多方市宇楯竹1
TEL:0241-21-1414
営業時間 10:00 ~ 17:00

元祖生のーめん

“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

やまとがわさくらほっほうふどうかん
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asting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
TEL 0241-22-2233
<http://www.yaueimon.co.jp/>

Asahi
SUPER "DRY"
新・辛口(生)

ビールストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。
アサヒビール株式会社 (お酒)

山形屋
会津若松
おんぼろ

温泉
おんぼろ

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

煮干・昆布・業務用食品卸売
だし割り製菓造卸

福島鯉株式会社
FUKUSHIMA KIKYO

本社 ● 〒604-0824 京都市中京区券町湯船池上る新屋町665
Tel. (075)211-2940 代 Fax. (075)211-0343
<http://www.fukushima-kkyoto.com>

東京事務所 〒164-0011 東京都中野区中央5丁目23-11 第2月夜丸2階
TEL 03-3380-2940 FAX 03-3384-1941
大阪支店 〒534-0015 大阪市東淀川区長狭町 1-2-5
TEL 06-6923-2940 FAX 06-6923-1441
金沢支店 〒920-0363 石川県金沢市西町南 451-6
TEL 076-240-2940 FAX 076-240-2993
京都府工場 〒629-0163 京都府南丹市八木町玉ノ井北京40
TEL 0771-433-2940 FAX 0771-433-2945

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

ラーメン神社

喜多方市宇二丁目4662
TEL・FAX 0241-23-6464
<https://yamada-shn.co.jp/service/ramen-jinja/>

総合食肉
マカベ
精肉店

TEL・FAX (0241)23-2015
〒966-0892 福島県喜多方市宇楯増3-1

馬刺の全国発送 代引きもOK!!

NISSEY 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

喜多方ラーメンのなかは
喜多方スイーツ

Let's
Kitakata
Sweets!

QRコード

Instagram

〒966-8601
福島県喜多方市宇御清水東7244-2
TEL:0241-24-5200

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> hokuto@aiizu-hokuto.com

□ 東京支店 TEL (03) 5830-2411
□ 駒形営業所 TEL (03) 5830-2412
□ 福島営業所 TEL (024) 526-0477
□ 喜多方営業所 TEL (0241) 23-1227
□ 坂下出張所 TEL (0242) 83-3390

一般社団法人
喜多方観光物産協会
KITAKATA TOURIST PRODUCT ASSOCIATION

QRコード

〒966-8601
福島県喜多方市宇御清水東7244-2
TEL:0241-24-5200

「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 TEL.0241-24-3131
FAX.0241-24-4435
(会津喜多方商工会議所内) [平日 AM9:30~PM3:30]

蔵のまち喜多方
老麺会