



「お客さんは何にします？」と
主人の嵯川さん。
寿司や蕎麦、仕出し屋などで
腕を磨いてきた
職人気質の料理人だ。

やぶめし

YABUKI
MESHI
Vol.1

ラーメン編

赤いみそラーメン 770円



太麺にスープの旨味がしっかりと絡んで、
これがクセになる。

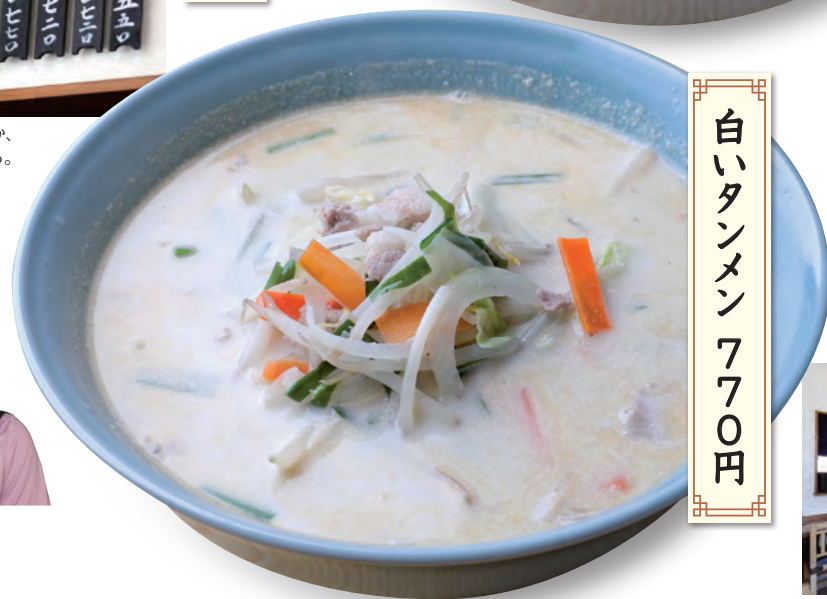
MAP 01



スープの仕上がるタイミングで
鍋をゆで上げる。夫婦の息もびびりた。



赤と白のラーメンのほか、
丼物やカレーなどもある。



白いタンメン 770円

赤にする？それとも白？
クセになる2つの名物ラーメン。
あなたはどっちがお好み？
お店に入るとすぐに多くの客が「俺、
赤ね」「こっちは白でー」と注文する。そ
の正体はピリ辛味噌味がクセになる「赤
いみそラーメン」と塩ベースのまろやかな
味わいが後をひく「白いタンメン」だ。26年
前の創業以来、鶏ガラや煮干し、野菜な
どで丁寧に作るだしの旨味をベースにし
た定番メニュー。太麺がスープに絡んで
「一度食べたらまた食べたくなる」とい
うリピーターが多いのだ。
さて、あなたは赤と白どちらに
する？



広い店内がランチ時には満員に。
ラーメンのほか定食も人気だ。



ご近所の方はもちろん、
遠方から足を運ぶ人もいます。



嵯川信夫さん

嵯川美智子さん

西川屋

【所・間】矢吹町一本木158-3 ☎0248-44-5421 【営】11:00～14:00 【休】月曜日 【駐】20台



小平将人さん



店舗外観

麺屋左吉

【所・間】矢吹町八幡町144-5 ☎0248-44-5268 【営】11:00～14:00・17:00～無くなり次第終了、日祝日 11:00～無くなり次第終了、月曜日が祝日の場合は火曜日は午前中のみ営業、日曜営業 【休】月曜日の夜のみ休み 【駐】20台



ラーメン 600円

渾身の一杯。

MAP 02

日本三大開拓地と呼ばれる矢吹町はまさに「食」のみならず。さあ「おいしい矢吹」を召し上がれ。

デカ盛り、ヤブキ。

ドーンと盛りだくさんのデカ盛りたちをご覧あれ。サービス精神旺盛な店主たちがつくった
ボリューム満点で、もちろん味に自信ありの料理の数々だ。
さあ、あなたはこれ、食べられる？



いやさか
天ぷらうどん
1,200円

手打ち麺と
ジャンボエビ天！

いやさか

【所・間】矢吹町文京町197-1 ☎0248-44-3233 【営】11:00～20:00 【休】水曜日 【駐】50台



から揚げ定食
910円

朝日ドライブイン

【所・間】矢吹町北浦18 ☎0248-42-2824 【営】11:00～翌1:00(Lo/翌12:30) 【休】日曜日 【駐】50台



豚の
生姜焼き定食
950円

自家製のたれを使った
特製生姜焼き！

妙見食堂

【所・間】矢吹町善郷内5 ☎0248-42-4014 【営】11:00～14:00 【休】日曜日 【駐】10台



Aランチ
1,000円

キッチンナイフとフォーク

【所・間】矢吹町本町157 ☎0248-42-2906 【営】11:30～19:30(14:30～17:00休憩) 【休】水曜日 【駐】4台

矢吹町の豊かな「農Life」を支える

福島県農業総合センター 農業短期大学校 [アグリカレッジ福島]

なだらかな地形で豊かな自然を誇る矢吹町には、明日の農業を支える学び舎があります。この学び舎の扉は、
農業を目指す人々に開かれています。また、矢吹町と連携協定を結び、地域活性化、人材育成・教育、情報
発信、地域交流の促進など矢吹町との連携事業に取り組んでいます。矢吹町の豊かな「農Life」を支える農
業短期大学校。そして、新たな「農Life」を始めることができるのも『開拓の町矢吹町』ならではの自慢です。

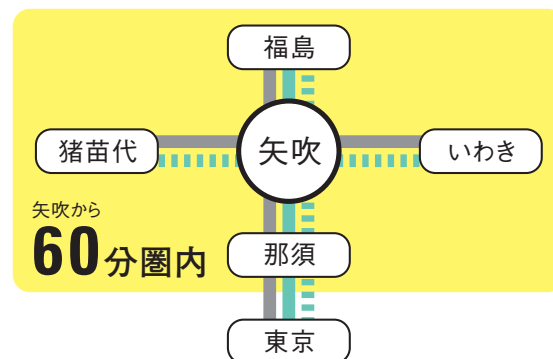


福島県農業総合センター農業短期大学校
【所・間】矢吹町一本木446番地1 ☎0248-42-4114



「農短」とともに、フロンティア農園開園。

矢吹町との連携協力の一環で、農業短期大学校内にフロンティア農
園(町民体験農園)を開園。畑の作り方、種まき、栽培そして収穫した野
菜で同校内のうつくしまアグリ工房にて、加工技術を学んでいます。



矢吹からの所要時間			
	新幹線	JR在来線	高速道路
会津若松へ	—	90分	80分
福島へ	40分	70分	70分
いわきへ	—	120分	60分
那須へ	—	50分	35分
東京へ	90分	—	150分

矢吹町は福島県の南部に位置し、様々な交通体系に恵まれ、産業・流通ともに重要な役割を担っています。年間平均気温は
12.2℃、比較的温暖で過ごしやすい気候で、日本三大開拓地の歴史を持つ矢吹町のなだらかな地形なのも特徴です。羽鳥ダム
の水を利用した農地はほぼ平坦で農業に適し、町の面積の半分以上を占めています。また、大型商業施設や飲食店、医療機関も
充実。大池公園やあゆり温泉などリフレッシュスポットも点在しています。
【新幹線】東北新幹線の矢吹ICから東京へ、2時間30分。
【高速道路】東北自動車道の矢吹ICから東京へ、1時間30分。
【飛行機】福島空港へ車で15分。

矢吹町

〒969-0296 福島県西白河郡矢吹町一本木101 TEL.0248-42-2119





坂本孝一さん



店舗外観

キッチン ナイフとフォーク

[所・間] 矢吹町本町157 ☎0248-42-2906 [営] 11:30～19:30(14:30～17:00休替) [休] 水曜日 [駐] 4台



ジャポネスリパチメソラーメン 900円

見て驚き、食べて驚きの
すり鉢ラーメン

西山幸三さん



店舗外観

ほんぐや 本宮家

[所・間] 矢吹町中畑478-1 ☎0248-43-2348 [営] 11:00～14:00(無くなり次第終了) [休] 火曜日 [駐] 10台



セツラーメン&ミ焼豚丼お新香 900円

やさしいスープ、俺の味。



笹川宣幸さん



店舗外観

お食事処 さ>川

[所・間] 矢吹町曙町115 ☎0248-42-3339 [営] 11:00～20:00 [休] 日曜日(予約の場合のみ曜営業) [駐] 20台



もやし中華 700円

あつあつの杯！



志賀利美さん 渡辺あけみさん



店舗外観

みょうけんしよくどう 妙見食堂

[所・間] 矢吹町善郷内5 ☎0248-42-4014 [営] 11:00～14:00 [休] 日曜日 [駐] 10台



ワンタン麺 700円

手打ちの麺に
ふんわりワンタンが絶妙！

主人の円谷雅宏さん(左)をはじめ、忙しい厨房で楽しそうに働くスタッフのみなさん。

営業時間は15時までだがスープがなくなり早々に終わってしまうことも。



人気店ながら「まだまだ夢の途中」と円谷さん。

行列必至のトマトラーメン。
福島県産の地鶏とトマトが
いい味、出すんですよー！
ねっとりとした旨味とコクがあるのに、
爽やかな酸味があつて食べるほどに旨くな
る——それが同店のトマトラーメンだ。
秘密は100%地鶏のガラスープ。さつ
ま地鶏や古備鶏に加え、会津産の丸鶏を
加えることで濃厚な旨味に。そこに矢吹
産のトマトをじっくり煮詰めたペーストがほ
どよく絡み合い冒頭の味わりに、並んでも
食べたいその気持ち、痛いほど分かる。



もも肉、バラ肉、胸肉と
チャーシューも3種類用意。
運が良ければ希少な部位の
かぶりにありつけるかも。
チャーシュー丼も
売り切れ御免の人気ぶり。



トマトラーメン 1,050円

白河手打ち中華そば つむらや

[所・間] 矢吹町八幡町834-1 ☎0248-42-3855 [営] 11:00～15:00 [休] 月曜日 [駐] 20台



鶏ベースのスープの中華そばやワンタンメン、魚介スープの支那そばも絶品。



特選ラーメン(みそ) 850円

農家がつくる心温まる一杯。

つり天狗

[所・間] 矢吹町神田南340 ☎0248-45-2633 [営] 11:00～19:00 [休] 水曜日 [駐] 20台



店舗外観



朝日ドライブイン

[所・間] 矢吹町北浦18 ☎0248-42-2824 [営] 11:00～翌1:00(Lo/翌12:30) [休] 日曜日 [駐] 50台



五目ラーメン 810円

彩り豊かに盛り付けた
ラーメンをどうぞ

店舗外観



とも友の家

[所・間] 矢吹町本町312 ☎0248-44-3884 [営] 17:00～24:00 [休] 月曜日 [駐] 14台

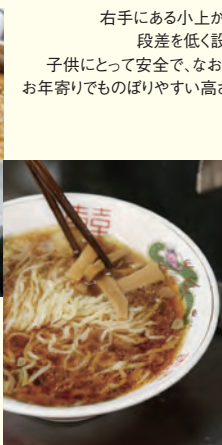


ラーメン 600円

矢吹の新しい憩いの場。



同店ではチャーシューはもちろん、
メンマも自家製。これが柔らかい！
麺は中太のちぢれ麺。
醤油ベースのスープがよく絡む。



右手にある小上がりは
段差を低く設定。
子供にとって安全で、なおかつ
お年寄りでものぼりやすい高さに。



街の中心から離れた場所だが、
わざわざ足を運びたくなる人が
続出する人気の理由とは。
決して行きやすい場所ではない。にもか
かわらず、売り切れ御免の人気店である。
お目当ては、白河らーめんの流れを汲
むシンプルながらーめん。だ。醤油ベースの
すっきりとした味わいだ。鶏ガラや豚骨
でとった、だしのコクと旨味で奥行きのある
味わい。ここに前日から仕込む中太ちぢ
れ麺がほどよく絡めば、これはもう……
虜になる人が多いのもうなずける。



日本の伝統的な
文様の一つ。
巴(ともえ)紋が
同店の目印に。

昔懐かしいおかもちで出前も。
(地域限定、平日のみ)

らーめん 600円

とも友食堂

[所・間] 矢吹町三城目24 ☎0248-45-2711 [営] 水～日曜/11:00～18:00、月曜/11:00～15:00 [休] 火曜日 [駐] 10台

矢吹野菜を支える大きな特徴は
荒野を切り拓き、水を引き込み豊
かな農地を作りあげた、フロンティア
スピリッツ。実直な野菜作りへの姿
勢と、いいものは柔軟に取り入れる
オーブンマインドが矢吹野菜をどん
どん美味しくしています。



COLUMN
矢吹町には
美味しい野菜が
いっぱい！

◎お問い合わせ / JA東面しらかわ みりょく満点物語 矢吹店 [所] 矢吹町八幡町643 ☎0248-42-4143
矢吹ヶ原農産直売所 [所] 矢吹町弥栄9 ☎0248-21-7107