直売所でとれたて野菜を買って帰ろう！

豊かな自然に育まれた山の幸は、このエリアの大きな自慢。おいしい野菜や果物をおみやげとして持ち帰っても喜ばれそう。

JAこらんしょ市

ジェーエーこらんしょいち

二本松市、本宮市、大玉村の農産品を扱う、五百川沿いや特別栽培米の「エコあだたらシリーズ」など、安達太良山麓の伏流水と阿武隈川の清流に育まれたお米を精米販売。

TEL 0243-62-4218 ■9:00～18:00 休 無休 ¥ 36台 交 二本松市杉田駅から車で6分 MAP P.25 C-3

◎地産の米・本醸造は手作りの惣菜を販売。

しらさわ直売所 産直さわちゃん

しらさわちょくばいじょ さんちょくさわちゃん

採りたての新鮮野菜が揃う。毎月1回開催のイベント（マルシェ）では、地元野菜を使った手作りピザも販売している。

TEL 0243-44-4477 ■9:00～18:00（土・日曜、祝日は～17:00） 休 無休 ¥ 20台 交 本宮市白岩駅から1.1km 東北自動車道本宮ICから車で2分 MAP P.25 D-4

◎新鮮な野菜や加工品が並ぶ店内。ほかにパン や惣菜のインストアベーカリーも。

大玉村産業振興センター あだたらの里直売所

おおたまむらさんぎょうしんこうセンター あだたらのさとちょくばいじょ

直売所内には村内で栽培されたニンギョウ野菜、果物、花などでいっぱい。素朴さが魅力の工芸品も並び、おみやげとしても大変喜ばれる。ひと口が頬ばれる大福食コーナーも備えている。

TEL 0243-48-2317 ■8:30～18:00（10～3月は17:00まで） 休 無休 ¥ 65台 交 大玉村大山駅前10-1 東北自動車道本宮ICから車で12分 MAP P.25 C-3

◎周囲には田園広がり、のびやかな気分になる

安達太良SA

あだたらサービスエリア

二本松、本宮、大玉エリアにある唯一のサービスエリアで、安達太良山の観光の要所にもなっており、下り線にも観覧の大きく、レストランやベーカリー、2-3時間営業の売店を備えている。 MAP P.25 C-4

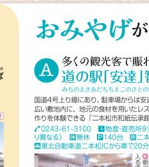
おみやげが買える道の駅はこちら

A 多くの観光客で賑わう二本松の玄関口
道の駅「安達」智恵子の里（上り線）

みちのえきあだち ちえこのさとかみりせん

TEL 0243-61-3100 ■物産・直売所9:00～18:00（店舗により異なる） 休 無休 ¥ 140台 交 二本松市下川崎上平33-1 東北自動車道二本松ICから車で2分 MAP P.24 E-1

国道4号線上り線にあり、駐車場からは安達太良山を一望できる。広い敷地内に、地元の食材を用いたレストランや、手湯を和紙作りを体験できる「二本松和紙伝承館」（→P.3）を併設。



B ユニークなご当地クルメにも注目
道の駅「安達」智恵子の里（下り線）

みちのえきあだち ちえこのさとくだりせん

TEL 0243-24-5200 ■物産・直売所8:30～19:00（店舗により異なる） 休 無休 ¥ 214台 交 二本松市木幡山田田中5-2 東北自動車道二本松ICから車で2分 MAP P.24 E-1

就農コーナーや、近隣農家で採れた農産品が並び直売所の他にか、イートインスペースが充実。「道オカ食堂」では、二本松市料理「ざくざく」がいつでも食べられる。

C 地元農家が主体となって運営
道の駅 ふくしま東和

みちのえき ふくしまとうわ

TEL 0243-46-2113 ■直売所・売店9:00～18:00（店舗により異なる） 休 無休 ¥ 40台 交 二本松市木幡下田2-3 東北自動車道二本松ICから車で5分 MAP P.24 F-3

野菜や果物などの特産品をもとに、地元農家が自ら商品開発も行う。直売所には桑茶、桑の実ジャムなど、ここでしか手に入らないものも。食事には地元安達太良豚ロース（→P.17）を使用。

D 岩代地域の絶品グルメにくわくわ
道の駅 さくらの郷

みちのえきさくらのさと

TEL 0243-48-4770 ■物産・直売9:00～17:00（食堂は11:00～15:00） 休 無休 ¥ 218台 交 二本松市高野町荒田12-2 東北自動車道二本松ICから車で3分 MAP P.24 F-3

食堂で提供されるそばやうどんは職人が手打ちするなど、丁寧にこだわる。土・日曜、祝日限定のピザも人気。味噌ソースもオリジナル、トッピングは岩代の野菜。

道の駅や直売所、SAでおみやげ探し

新鮮野菜や名物を買いましょう

すらりと並んだ特産品を前におみやげを選ぶのも旅の醍醐味。道の駅や直売所、高速道路のサービスエリアなどをご紹介。迷った時はスタッフに聞いてみて。

◎640円
佐藤物産館「あだたら山のミルクジャム」（バニラ、おべらばふぁ、シナモン） A
伸ばしての食上げ時間を半日かけて煮詰める、なめらかな舌ざわりと甘みが淡な味。
◎200円
◎258円
渡辺養蜂場 A D
「自家採り 天然蜂蜜」
二本松市内の里山で自家採りされている、季節ごとに味わえるバラエティ豊かな蜂蜜。
◎280円
A D
「雪田屋の黒玉／雪田屋の飴玉」
なめらかな食感がうけた飴菓。原料糖でやさしい甘さを出した、昔ながらの味わい。
◎250円
まつもと「おこめのきゃらめれ」 A B C
口溶けのいいメレンゲの上にキャラメルソースをかけた、ほどよく、軽い、軽なごの味。
◎250円
玉家 玉振堂「拾万石最中」 A E
軽い食感の皮と小倉餡のバランスが。食べやすさにご定評をえてきた。
◎540円
◎250円
E ゆうきの里 東和「桑の葉パウダー」
県内産農業を使った「道の駅 ふくしま東和」のオリジナル。お湯を入れてお飲むとでどうぞ。
◎540円
ゆうきの里 東和「里山ペジソース」
栄和地域で採れた旬の野菜と果物を1種類以上使う、「道の駅ふくしま東和」が製品に加工。
◎280円
◎540円
岩代ふき加工グループ「ふきづくし」 D
原材料は県内産の農作物をふかやマークの会員さんなどから、独特の香りと味がくせになる、ふきの煮物に仕上げた。
◎250円
◎2,350円
mini column
シールドエコアーテックエンジニアリング株式会社
安心・安全に、おいしい地酒作りをめざして。
◎1,080円
◎1,620円
A B C
ふくしま産原の夢ワイン「ルージュ」
地元の名産品、ふくしまブランド産果実を使用した、まろやかな酸味が飲みやすい、食前酒におすすめ。
◎1,620円
◎1,080円
◎1,620円
◎1,080円
◎1,620円
◎1,080円