



# あいづ地鶏味の会

## 会員店舗案内

- ①営業時間 ②定休日
- お勧め地鶏メニュー

詳細は各店にお問合せ下さい。



<p><b>彩喰彩酒 會津っこ</b> 会津若松市栄町4-49 ☎32-6232</p> <p>①17:00~23:00 ②第1・第3日曜</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●串焼きセット、もも肉の炙り焼き、せいろ蒸し、手羽と野菜の田舎煮</li> </ul> <p><a href="http://izakaya-aizukko.com/">http://izakaya-aizukko.com/</a></p>  	<p><b>会津居酒屋 籠太</b> 会津若松市栄町8-49 ☎32-5380</p> <p>①17:00~23:00 ②日曜(不定休)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●地鶏とりわさ、地鶏焼き鶏、レバーワイン煮、地鶏焼売</li> </ul> <p><a href="http://www.kagota.co.jp/">http://www.kagota.co.jp/</a></p>  	<p><b>会津桜鍋 鶴我 会津本店</b> 会津若松市東栄町4-21 ☎29-4829</p> <p>①昼11:30~14:00 夜17:00~22:00 ②不定休</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●地鶏串焼き、ねぎ塩焼き</li> </ul> <p><a href="http://www.turuga829.com/">http://www.turuga829.com/</a></p>  
<p><b>食彩アトリエ あいづ家</b> 会津若松市七日町2-51 ☎29-0371</p> <p>①ランチ11:30~13:30 ディナー17:30~21:00 ②日曜夜と月曜終日</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●ランチ: 地鶏ラーメン、地鶏キーマカレー</li> <li>●ディナー: 地鶏ステーキ等</li> </ul> <p><a href="http://www.aizuya.mobi">http://www.aizuya.mobi</a></p>  	<p><b>居食屋 太平楽</b> 会津若松市桜町3-3 ☎29-6385</p> <p>①17:00~23:00 ②不定休</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●地鶏串焼き、地鶏のにんにく漬たまご</li> </ul>  	<p><b>ねぼけ茶屋</b> 会津若松市宮町4-6 ☎32-8088</p> <p>①17:00~23:00 ②第三日曜日</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●焼き鶏その他、スタッフにお問合せ下さい。</li> </ul>  
<p><b>居酒屋 ゑびす亭</b> 会津若松市上町1-26 ☎23-1318</p> <p>①17:00~23:00 ②日曜</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●だんらん蒸し、ほう葉味噌焼き、塩焼き、塩だれ焼き</li> </ul>  	<p><b>宿 たかや</b> 会津若松市七日町5-25 ☎22-2265</p> <p>②不定休</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●地鶏のテリーヌ、きんかん甘煮だんご、鶏皮せんべい</li> </ul> <p><a href="http://homepage2.nifty.com/yadotakaya/">http://homepage2.nifty.com/yadotakaya/</a></p>  	<p><b>レストラン パパカルド</b> 会津若松市七日町2-39 ☎93-7887</p> <p>①ランチ11:30~14:00 ディナー17:30~21:00 ②不定休</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●地鶏のラグーソース(パスタ)、ディアボラ(肉料理)</li> </ul> <p><a href="http://www.16.plala.or.jp/superfarm/papacaldo/">http://www.16.plala.or.jp/superfarm/papacaldo/</a></p>  
<p><b>【会津地鶏の美味しさ】</b> ブロイラー鶏の場合、飼育期間は通常55~60日と言われます。会津地鶏は倍の約110~120日の日数をかけ、自由に動き回れる環境(平飼いで飼育するため、自ずと肉質は違ってきます。会津地鶏の肉はブロイラー肉に比べ赤みが強く一目で上質の肉であることがわかります。</p> 	<p><b>和牛ホルモン鍋 ちげぞう</b> 会津若松市栄町5-35 ☎24-6910</p> <p>①17:00~24:00 ②日曜</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●地鶏鍋、地鶏焼</li> </ul>  	<p><b>居酒屋 舞酒</b> 会津若松市上町1-19 ☎24-6420</p> <p>①17:00~23:00 ②年中無休</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●地鶏串セット、玉子焼き、もも焼き鶏井、玉子掛けご飯</li> </ul> <p><a href="http://www.maizaka.com/">http://www.maizaka.com/</a></p>  