

# 大正浪漫 渋川問屋 かわらばん

女将のこぼれ話

## 雪国の恵み満載！冬の会津へようこそ

本日はご来店ありがとうございます。  
冬の会津に良くぞ…お越しくださいました♪  
会津と言えば、冬です❄ 雪です❄ 大雪です❄  
雪の恵みが、会津の宝を育てます。  
当店の乾物料理も雪国だからこそ生まれた、先人の  
知恵と工夫が詰まった郷土料理です。

その他、酒、漆器、絵ろうそく…雪で閉ざされる  
冬の間の産業として発展してきました。

つらく長い冬を耐え忍んだからこそ、  
春の雪解けの感動もひとしおです。

冬を知らずして、  
会津を語ること勿れ（笑）

とはいっても寒いので、  
よーくと温まっていってくださいね😊



女将 澄川晴子

## 冬のごちそう

Check!



優しい味わいの「五目ごはん」



冬時間は渋川問屋で  
ごゆっくりどうぞ



## 今年もやります！肉の日！

昨年から毎月29日に開催している  
「肉の日」。おかげさまでご好評を  
いただいています！

会津牛ステーキ付きの各コースが  
すべて10%OFFに。

今年も29日は渋川問屋へお越しください！



住所: 福島県会津若松市七日町3-28

電話: 0242-28-4000 (受付 10:00-19:00)

営業時間: 11:00-15:00, 17:00-21:00 (年中無休)

JAN, 2026

冬号  
VOL.3

スタッフVoice

## お客様を笑顔でお迎え

高橋里奈さん (帳場リーダー)

いつも笑顔で接客することを心がけています。海外  
のお客様も多いですが、笑顔でお話しさると想いが  
通じると感じます。「美味しいかった、  
また来ます」と言っていただけることが何よりの励みです。

これからも、お客様をもっと笑顔に  
できるよう努めてまいります。

おすすめ:ニシンの昆布巻



## 変わらぬ味を大切に

佐々木千里さん (フロアリーダー)

盛り付けの仕事が好きで、料理によっては難しいものもありますが、その分やりがいを感じ  
ます。「素敵なお店ですね」と言っていただけだと誇らしく思います。

今年は厨房の仕事にも挑戦し、できることを広げていきたいです。

おすすめ:会津牛ステーキ



## 福粕花ステーキ ご提供始めます！

福島牛のブランド牛「福粕花（ふくはっか）」。  
県内酒造の酒粕を飼料に加えて育てられ、柔らかく  
ジューシーで、脂の甘みがしっかり感じられるのが  
特長です。この機会にぜひご賞味ください。



夜のみ提供。120gでご用意いたします。

## 春の予約はお早めに

4月より価格改定を行います。

2月までの予約は現行価格  
でお受けいたします。

春のご利用をお考えの方は、  
どうぞお早めにご検討&ご予  
約ください。

庄屋！  
鶴ヶ城と桜

