



大正浪漫 渋川問屋

かわらばん

JAN, 2026

冬号

VOL.3

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）

とはいえ、余りにも寒いので、
よくと温まっていてくださいね😊



女将 渋川晴子

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、笑顔でお話しすると想いが通じると感じます。「美味しかった、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に努めてまいります。

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）

盛り付けの仕様が好きで、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」と言っていただける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



冬のごちそう

Check!

1～2月の季節の混ぜご飯は「五目ごはん」。
具沢山で優しい味わいにほっとしていただけます。
白菜の浅漬けやりんごなど、冬の味覚とともに心もお腹も温まるひとときをどうぞ。



優しい味わいの「五目ごはん」

冬時間を渋川問屋で
ごゆっくりどうぞ

福柏花ステーキ ご提供始めます！

福島牛のブランド牛「福柏花（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。



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ください！



春の予約はお早めに

4月より価格改定を行います。
2月までのご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。

庄巻！
鶴ヶ城と桜



郷土料理と会津牛 渋川問屋

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)

予約サイト

ホームページ

Instagram

