

鏡石町 小料理やまびこの

# あんかけ焼きそば

人気 No.1



地元で愛されて、  
ゲンキに営業中!

# 大盛り! デカ盛り! コスパよし! いちおしメニュー

コスパ最強! 圧倒的な存在感。  
がっつり食べたい方の頼もしい  
地元の熱い期待と支持を集める、

総重量  
3,030g田  
(お皿を除く)



大盛り 980円(税込)  
普通盛り 780円(税込)



お子さん連れのご家族も  
ゆっくりできるお座敷スタイル。  
お気軽にご来店ください!

店主 板橋友子さん



## 小料理やまびこ

鏡石町岡ノ内19-2  
TEL.0248-62-7713  
営業時間/11:00-14:00  
定休日/月・土・日曜  
席数/16席



「週替わりランチ」  
も人気です。

この他、やまびこ定番メニューがワンコイン  
の500円で食べられる。

自家製野菜たっぷりの  
中華あんが大皿で波打つ!

2玉分の麺が、自慢の中華あん隠れてまっ  
たく見えない!! 小料理やまびこのメニューは  
どれも盛りの良さと評判ですが、あんかけ焼き  
そばが登場すると、「もつと食べたい!」という  
声が続出。オードブル用の大皿で出すようにな  
ったとか。「私自身が大好きだから、お客さん  
にもお腹いっぱい食べてほしくて、つい盛りす  
ぎちゃうんだよね!」と愛情たっぷりの笑顔を  
みせる店主の友子さん。実は、板前だったとき  
ご主人が家族のために「まかない」で作ってくれ  
た思い出メニューの大盛りバージョン。もちろ  
ん、おいしさはお墨付きで、ゆで卵、エビやム  
ル貝の他、もやしや人参など自家製野菜のうま  
味と中華あんが溶けこんで、飽きのこないやさ  
しい味わい。男性なら一人で平らげてしまう人  
が多いやまびこの看板メニューです。

須賀川市 昭和の味あじみ食堂の

# ドカ盛り無限チャーハン

特大盛  
5合強!!



特大盛 1,600円(税込)  
普通盛 1,180円(税込) / 大盛 1,280円(税込)

そして破格のオーラ!  
味方! 当然、うまさにも妥協なし!  
厳選超大盛りメニューをご紹介します。

ドカ盛りシリーズ  
No.1



チャーシュー  
タンメンも人気!  
特盛 1,150円(税込)  
普通盛 900円(税込)

初代の味を受け継いだ  
濃いうま味が身上。  
女性一人でも、気兼ねなくどうぞ!

店主  
二瓶博則さん



## 昭和の味あじみ食堂

須賀川市山寺道2-7  
TEL.0248-75-1743  
営業時間/11:00-19:00  
定休日/日曜  
席数/24席

炒めし好きはたまらない!  
盛高なんと20cm超!

まさに「山盛り」飯の頂上に、目にも鮮やかな  
紅シヨウガがどっさり! 昭和50年創業のあじ  
み食堂は、地元で知る人ぞ知る大衆食堂。麺類  
から丼ものまで豊富なメニューの他、常連客の  
心をとらえて離さないのがドカ盛りシリーズ。  
無限チャーハン・特大盛は、5合超のご飯を、コ  
クとうま味たっぷりの自慢のラーメンしょうゆ  
で仕上げた大迫力の一品です。勇気を振りしほ  
り、いざ、実食! ご飯一粒一粒にからむ濃い口  
しょうゆの風味と、じっくり煮込んだチャー  
シューやネギの相性はバツグン。「一口また一口と  
後引くうまさに、店主の二瓶さん曰く、「挑戦  
しにきました!」という人が絶えないそう。お  
店は午前11時から午後7時まで休憩なしで営業  
しているので、チャレンジしたい方は、時間を  
気にせず、がっつり挑んでみましょう!

## 掲載店について

掲載店はいずれも地元の人気店、かつ、家族での営業です。おでかけの際はご注意ください!

### 待ち時間は考慮して

混雑する曜日や時間帯は、  
待ち時間が発生すること  
もあります。ぜひ、余裕を  
もっておでかけを。

### 不定休の日もあります

完売などにより、予告なく  
閉店場合があります。気  
になる方は、事前の問い  
合わせを。

### テイクアウト したいときは?

メニューのシェアやテイク  
アウトは基本的にOKで  
す。詳しくは、各店で直接  
おたずねください。



## 本格手打ち蕎麦・うどん 芭蕉苑本店

石川町中野八斗時5-5  
TEL.0247-26-1505  
営業時間/11:30~14:30  
定休日/火曜  
席数/30席

石川町野木沢駅前にあ  
る芭蕉苑本店は、田舎そ  
ばの名店。昭和50年に乙  
字ヶ滝で開店し、平成12  
年に現在の場所へ移転し  
ました。

人気No.1の天ざるそば  
は、店主の佐藤さんが自  
ら手打ちし、乱切りした  
食べごたえ十分のそば。

旬の具材11~13種類を使った揚げた  
てさくさくの天ぶらはポリウム満点。  
特に紅しょうがの天ぶらは芭蕉苑なら  
ではの味わいです。

時間をかけて仕込んだ香り豊かな鯉  
節のつけでいただきます。

田舎そばならではの懐かしく素朴な  
味わいをお腹いっぱい堪能しては?  
●週末の昼時は大変混み合いますので少々  
時間をずらして来店されたほうがベスト。

## 店主手打ちの自慢のそばと 揚げたて天ぶらで満腹に!



## 天ざるそば 大盛

1,130円  
(普通盛 980円)

石川町  
本格手打ち蕎麦・うどん  
芭蕉苑本店の