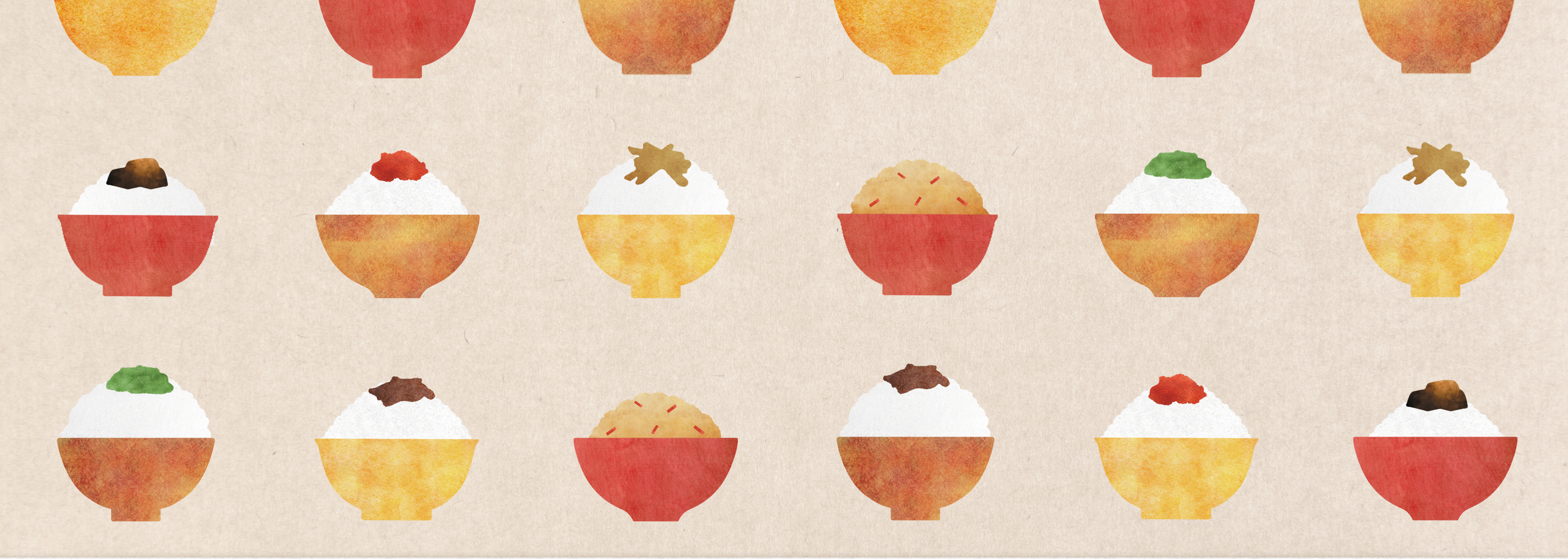

ご飯のおとも

2020.10

お問い合わせ
福島県　農林水産部　農産物流通課
〒960-8670　福島県福島市杉妻町 2-16
TEL 024-521-8041　FAX 024-521-7942

満天
ふくしま満天堂
ふくしまプライド。

福島県は豊かな気候風土に恵まれた、

日本でも屈指の米どころです。

日本穀物検定協会が行う米の食味ランキングで

3年連続「特A」獲得数日本一の高い評価を得ています。

たゆまぬ努力と愛情を注ぐ生産者の思い「ふくしまプライド。」が

詰まったご飯には、やはり地のものを合わせるのが一番。

思わずご飯がすすむ逸品を、

ふくしま満天堂「ご飯のおとも」として紹介します。

01

青唐みそこんにゃく　袋タイプ

こんにゃくメーカーが作ったおかず味噌。国産みそ・国産唐辛子を使った青唐みそに、自社製のこんにゃくを細切りの一口サイズにカットして混ぜ込み、手軽に食べられる味噌こんにゃくに仕上げました。程よい辛みが食欲をそそり、ご飯がすすみます。

有限会社ケーフーズ生田目

〒963-5402
福島県東白川郡塙町大字常世北野字新八幡４４
TEL 0247-43-0429 ／ FAX 0247-43-0449
http://www.rakuten.ne.jp/gold/ksfoods

02

エゴマごぼう

会津産のエゴマを使用。細めのごぼうを使用し、シャキッとした食感を保ちつつも柔らかく食べやすい。唐辛子を加えたほどよく甘辛い味付けで、飽きのこない味わい。エゴマとごぼうの風味がクセになる、ロングセラー商品です。

株式会社香精

〒969-5342
福島県南会津郡下郷町大字音金字松林 2410
TEL 0241-67-2841 ／ FAX 0241-67-2881
E-MAIL kousei-s@io.ocn.ne.jp

03

青とうがらしみそごぼう

厳選した国産のごぼうを、甘めの青唐辛子味噌と削り節で漬け込みました。斜め切りで一口サイズにカットしたごぼうは、繊維が気にならずシャキッとした食感が楽しめます。ピリッとした青唐辛子の辛み味噌が、絶妙にごぼうとマッチしています。

株式会社香精

〒969-5342
福島県南会津郡下郷町大字音金字松林 2410
TEL 0241-67-2841 ／ FAX 0241-67-2881
E-MAIL kousei-s@io.ocn.ne.jp

04

エゴマごぼう（ピリ辛漬）100ｇ

会津産のエゴマを使用。食べきりサイズで、シャキッとした食感を保ちつつも柔らかく食べやすい。豚肉を準備しタレごとごぼうを一緒に炒めると、簡単にピリ辛肉炒めができます。漬け汁は調味料としてもお使いいただけます。

株式会社香精

〒969-5342
福島県南会津郡下郷町大字音金字松林 2410
TEL 0241-67-2841 ／ FAX 0241-67-2881
E-MAIL kousei-s@io.ocn.ne.jp

05

エゴマごぼう（醤油漬け）100ｇ

会津産のエゴマを使用。食べきりサイズで、シャキッとした食感を保ちつつも柔らかく食べやすい。そのまま食べるのはもちろん、細めのごぼうを使用しているのでのり巻きの具材にも最適。生野菜にタレごと混ぜて、サラダにしても美味しくいただけます。

株式会社香精

〒969-5342
福島県南会津郡下郷町大字音金字松林 2410
TEL 0241-67-2841 ／ FAX 0241-67-2881
E-MAIL kousei-s@io.ocn.ne.jp

06

伊達鶏にんにく味噌

福島の銘柄鶏「伊達鶏」を使用。旨みたっぷりの鶏肉に、一片まるごとのゴロゴロにんにくを合わせた肉味噌です。味噌は少し甘めの味付けで、白米にピタリと合う味付けに仕上げています。味噌に使ったにんにくは甘味が引き立ち、食べやすく漬かっています。

伊達物産株式会社

〒960-0707
福島県伊達市梁川町字南町谷川 13
TEL 024-577-2111 ／ FAX 024-577-2238
http://www.datebussan.co.jp

07

伊達鶏麻婆

福島の銘柄鶏「伊達鶏」を使用。手に取っていただくと、開ける前からそぼろ状の鶏肉がたっぷり入っていることがわかるくらい、贅沢に使用しています。四川料理風の香ばしいピリッとした辛さが、コクのある旨みがご飯にぴったりです。

伊達物産株式会社

〒960-0707
福島県伊達市梁川町字南町谷川 13
TEL 024-577-2111 ／ FAX 024-577-2238
http://www.datebussan.co.jp

08

ピーマンの燻製佃煮

福島県中部、ピーマンが特産の田村郡小野町。珍しいピーマンの加工品です。地元農家が丁寧に作ったピーマンをじっくり燻製することで苦味が抜け、旨味をギュッと凝縮。食欲をそそる、豊潤な香りをまとった佃煮にしました。

タムラ電子株式会社　スモークハウス

〒963-3521
福島県田村郡小野町飯豊一盃森 82
TEL 0247-72-6525 ／ FAX 0247-72-3527
http://www.kuntama.com

09

かつお浅炊きおろし煮

いわき市小名浜に水揚げされたカツオを 100%使用し、素材本来の味を存分に生かすために浅炊きに仕上げました。大根おろし煮は、後味すっきりであっさりした味わい。骨は取り除いてあり、加熱不要で開けてすぐ食べられます。

福島県漁業協同組合連合会

〒970-8044
福島県いわき市中央台飯野 4-3-1 福島県水産会館
TEL 0246-28-9335 ／ FAX 0246-29-9335
http://www.fsgyoren.jf-net.ne.jp

10

かつお浅炊きバターしょうゆ風味

いわき市小名浜に水揚げされたカツオを 100%使用し、素材本来の味を存分に生かすために浅炊きに仕上げました。バターしょうゆ風味は濃い目の味付けが日本酒やビールなど、お酒と相性抜群。骨は取り除いてあり、加熱不要で開けてすぐ食べられます。

福島県漁業協同組合連合会

〒970-8044
福島県いわき市中央台飯野 4-3-1 福島県水産会館
TEL 0246-28-9335 ／ FAX 0246-29-9335
http://www.fsgyoren.jf-net.ne.jp

11

かつお浅炊きジンジャー風味

いわき市小名浜に水揚げされたカツオを100%使用し、素材本来の味を存分に生かすために浅炊きに仕上げました。生姜の風味が食欲をそそり、これだけでもご飯が進みます。骨は取り除いてあり、加熱不要で開けてすぐ食べられます。

福島県漁業協同組合連合会

〒970-8044
福島県いわき市中央台飯野 4-3-1 福島県水産会館
TEL 0246-28-9335 ／ FAX 0246-29-9335
http://www.fsgyoren.jf-net.ne.jp

12

エゴマ豚みそ

ゴロゴロした豚肉がそのまま入った贅沢な一品。エゴマ味噌をベースに、沖縄家庭の味「油みそ」をマッチングさせたおかず味噌です。福島県産白河高原清流豚肉、自家栽培のエゴマ、福島県産天然醸造味噌を使用しています。

福福堂

〒963-3602
福島県田村市滝根町神俣字入新田 156
TEL ／ FAX 0247-78-3847
https://www.facebook.com/fukufukudou

13

ふくしま　いか人参ごはんの素

福島の郷土料理「いか人参」をイメージしたご飯の素。するめいかの旨味がご飯によく染み込み、人参の甘みとマッチして「もう一口」と食べたくなるあとを引く美味しさ。混ぜ込み、炊き込みどちらでも美味しくいただけます。

有限会社まるい

〒960-8204
福島県福島市岡部字中川原 118-1
TEL 024-534-0101 ／ FAX 024-531-8501
http://www.534-0101.com

14

福島　伊達鶏五目ごはんの素　しょうゆ味

福島の銘柄鶏「伊達鶏」が楽しめる一品。人参、あぶら揚げ、ごぼう、れんこん、しいたけなどたっぷりの具材に、伊達鶏のガラスープを使った醤油味の出汁で味付け。素材の美味しさたっぷりの、炊き込みご飯の素です。

有限会社まるい

〒960-8204
福島県福島市岡部字中川原 118-1
TEL 024-534-0101 ／ FAX 024-531-8501
http://www.534-0101.com

15

福島 麓山高原豚五目ごはんの素 しお味

福島のプレミアム豚「麓山高原豚」に人参、れんこん、あぶら揚げ、ごぼう、しいたけを入れ、福島の銘柄鶏「伊達鶏」のガラスープを使い、塩味のだしで味つけをしました。豚の炊き込みご飯は珍しいですが、素材の旨味が染み込んでクセになる味わいです。

有限会社まるい

〒960-8204
福島県福島市岡部字中川原 118-1
TEL 024-534-0101 ／ FAX 024-531-8501
http://www.534-0101.com

16

福島 福島牛 すき焼味ご飯の素

良質な霜降りを持ち、軟らかな肉質を誇る福島の高級素材「福島牛」を贅沢に使用。牛肉の味わいを存分に活かすため、他の具材はシンプルに、こんにゃく、ごぼうのみ。少し甘めのすき焼風の味つけで、肉の旨味をしっかりと楽しめます。

有限会社まるい

〒960-8204
福島県福島市岡部字中川原 118-1
TEL 024-534-0101 ／ FAX 024-531-8501
http://www.534-0101.com

17

福島青唐高菜のり

福島の原発にほど近い大熊町から避難している方達が作っている吾妻青唐辛子に、標高差を生かした土地で作る会津下郷町特産の高菜を合わせた、海苔の佃煮です。おかずがあっても白米と一緒につい食べたくなる、程よい辛さの定番の味わい。

株式会社ワタスイ

〒962-0053
福島県須賀川市卸町 22
TEL 0248-76-2038 ／ FAX 0248-75-4859
https://www.facebook.com/watasui/

18

下郷高菜ときくらげのしぐれ

会津下郷町特産のシャキシャキの高菜と、柔らかくもコリっとした食感が楽しめるきくらげを、じっくりと風味豊かに炊き上げました。シソの実を入れることで味のアクセントになり、あっさりしているのについつい手が伸びてしまうクセになる味わいです。

株式会社ワタスイ

〒962-0053
福島県須賀川市卸町 22
TEL 0248-76-2038 ／ FAX 0248-75-4859
https://www.facebook.com/watasui/