



ご飯のおとも

2024.01

お問い合わせ

福島県 農林水産部 農林企画課

〒960-8670 福島県福島市杉妻町 2-16

TEL 024-521-8041 FAX 024-521-7944

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。

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
鯧山椒漬

身欠にしんをたっぷりの山椒の葉とお酢と醤油で漬けた会津を代表する郷土料理です。



株式会社会津二丸屋
〒965-0853
福島県会津若松市材木町 2-8-18
TEL 024-228-1208 / FAX 024-228-6938
<http://www.aizunimaruya.com/>



02
鮎炊き込みご飯の素

国産の鮎を遠赤外線で串焼きし、1尾まるごと加圧加熱殺菌することにより、骨まで食べられるように製造しました。福島市の内池醸造で製造した調味だしで炊くだけで、おいしい鮎ご飯が出来上がります。キャンプ飯にもどうぞ。



株式会社大水
〒960-0211
福島市飯坂町湯野字大水口 10 - 1
TEL 024-542-5427 / FAX 024-542-0560
<https://www.oosui.jp/>



03
さば味噌煮

脂の乗ったさばと県産の桃・福島市の内池醸造で製造した味噌を使用。桃を甘味として使用し、上品な味に煮付けました。たっぷり1枚の半身サイズと1切れ入りの食べきりサイズをご用意。解凍してそのままでも召し上げれます。



株式会社大水
〒960-0211
福島市飯坂町湯野字大水口 10 - 1
TEL 024-542-5427 / FAX 024-542-0560
<https://www.oosui.jp/>



04
鯛そぼろ

国産鯛のほぐし身をたっぷり使用し、味付けに桃を使うことで、程よい甘さに仕上げました。



株式会社大水
〒960-0211
福島市飯坂町湯野字大水口 10 - 1
TEL 024-542-5427 / FAX 024-542-0560
<https://www.oosui.jp/>



05
鯛みそ

国産天然鯛のほぐし身をたっぷり使い、贅沢なおかずみそを作りました。味付けには県産の桃を使用し、程よい甘味がごはんによく合います。



株式会社大水
〒960-0211
福島市飯坂町湯野字大水口 10 - 1
TEL 024-542-5427 / FAX 024-542-0560
<https://www.oosui.jp/>



06
鯛めしの素

炊飯器でお米と一しょに炊き込むだけで、本格的な鯛めしが出来上がります。国産の鯛を使用しており、調味だしは福島市の内池醸造で製造しております。1尾まるごと骨までお召し上がりいただけます。



株式会社大水
〒960-0211
福島市飯坂町湯野字大水口 10 - 1
TEL 024-542-5427 / FAX 024-542-0560
<https://www.oosui.jp/>





07

川俣シャモ 地鶏ご飯の素 2 合用

少人数向け、お米 2 合用の炊き込みご飯の素。川俣シャモ肉・しめじ・たけのこ・椎茸・ごぼうが入って具たくさん。シャモのだし汁仕立てで、おいしさ抜群です。



株式会社川俣町農業振興公社

〒960-1402
福島県伊達郡川俣町小網木字泡吹地 8
TEL 024-566-5860 / FAX 024-566-5083
<https://www.kawamata-shamo.com/>



08

青唐みそこんにゃく

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 4 4
TEL 0247-43-0429 / FAX 0247-43-0449
<https://kfoods.stores.jp/>



09

焦がしバター青唐みそこん

自社農園で育てた青唐辛子と自社製造のこんにゃくをみそバター味に仕上げました。炊き立てごはんのおともに。おにぎりにもおすすめです。



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 4 4
TEL 0247-43-0429 / FAX 0247-43-0449
<https://kfoods.stores.jp/>



10

奥会津の逸品 きざみきゅうり

会津産の胡瓜を使い、青とうがらし、葉とうがらしを入れピリ辛に仕上げました。胡瓜のシャキシャキ食感を楽しめる商品です。そのまま食べるもよし、しらすを混ぜてご飯のお供にも。



株式会社香精

〒960-0408
福島県伊達市岡沼 69-1
TEL 024-584-2841 / FAX 024-584-2842
kousei-p@celery.ocn.ne.jp



11
大葉みそ

スモークフレーバーを効かせただし味噌のうまみと大葉の風味を調和させ、ピリ辛に仕立てました。一瓶に大葉を約3枚分使用しており、香ばしく旨味の強い味噌の中でも存在感が際立ちます。ご飯にはもちろん、生野菜、こんにゃくなどと相性抜群です。



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>



12
燻製レンコンキムチ

丹精込めて作り上げたレンコンを、ほんのり燻製が香る特製キムチに漬け込みました。



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>



13
ピーマンの燻製佃煮

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、旨味がギュッと凝縮。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>



14
スタミナなめ茸

いわき市産なめこと国産えのきを使用したなめ茸に、スライスしたニンニクがたっぷり入っていて、スタミナ満点の辛味に仕上がっています。炊きたてのご飯や豆腐に乗せたり、納豆やチャーハンに混ぜたり、パスタの調味料としても使っても美味しいです。



西野屋食品株式会社

〒971-8131
福島県いわき市常盤上矢田町田端 8-1
TEL 0246-28-2828 / FAX 0246-28-2833
<http://nishinoya.jp/>





15
のり佃煮

相馬市松川浦産の青のりに、栄養価の高いきくらげを混ぜ合わせた佃煮です。一口食べれば、青のりの豊かな磯の香りが漂います。ご飯にのせたり、納豆のタレとして使っても美味しく召しあがれます。



西野屋食品株式会社

〒971-8131
福島県いわき市常磐上矢田町田端 8-1
TEL 0246-28-2828 / FAX 0246-28-2833
<http://nishinoya.jp/>



16
ピリ辛なめ茸

いわき市産なめこと国産えのきを使ったなめ茸に、赤唐辛子を入れて、ピリッと効かせた西野屋特製なめ茸です。そのままご飯や豆腐にかけても美味しいですし、大根おろしと混ぜて使っても相性抜群です。



西野屋食品株式会社

〒971-8131
福島県いわき市常磐上矢田町田端 8-1
TEL 0246-28-2828 / FAX 0246-28-2833
<http://nishinoya.jp/>



17
みそしそ巻 えごま

西野屋オリジナルみそしそ巻です。味噌、えごま、しその葉とも、地元福島県の原料を使用しています。お茶請けや、お酒のおつまみに最適です。



西野屋食品株式会社

〒971-8131
福島県いわき市常磐上矢田町田端 8-1
TEL 0246-28-2828 / FAX 0246-28-2833
<http://nishinoya.jp/>



18
小白井きゅうりの味噌漬け

いわき市の伝統野菜である希少な小白井胡瓜を特製味噌に漬け込んだみそ漬です。肉厚でみずみずしく、シャキシャキした食感が白いご飯とよく合います。



西野屋食品株式会社

〒971-8131
福島県いわき市常磐上矢田町田端 8-1
TEL 0246-28-2828 / FAX 0246-28-2833
<http://nishinoya.jp/>



19

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>



20

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>



21

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>



22

下郷高菜ときくらげのしぐれ

南会津郡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。



ふくとく企画合同会社

〒962-0059
福島県須賀川市吉美根字土橋 38
TEL 0248-94-2022
fukutokukikaku@outlook.jp



23

福島青唐高菜のり

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南会津郡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。



ふくとく企画合同会社

〒962-0059
福島県須賀川市吉美根字土橋 38
TEL 0248-94-2022
fukutokukikaku@outlook.jp



24

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、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>



25

ふくしまの旨ったれ

生姜はみじん切り、ネギの半分はみじん切り、あとの半分はスライスにし、ネギの食感を残しています。ここに自社栽培のきくらげと、にんにく、白ごまを混ぜ込みました。添加剤、化学調味料、保存料を一切使用しない健康志向の商品として開発しました。



株式会社フーズネット福島

〒963-8803
福島県郡山市横塚 2-20-48
TEL 024-956-6601 / FAX 024-973-5090
<http://foods-net.com>



26

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。するめいかの旨味の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>



27

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>



28

福島 麓山高原豚五目ごはんの素 しお味

福島県のプレミアム豚「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、塩味のだしで味付けをしました。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>



29

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県の高級素材「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>



30

松川浦かけるあおさ

松川浦産乾燥あおさにんにく、ごま等と一緒にごま油等にオイル漬けした万能調味料です。ごはん以外にパンやパスタ、冷奴、サラダに簡単に便利にトッピングしてお召しあがりいただけます。



株式会社マルリフーズ

〒976-0025
福島県相馬市岩子字坂脇 77
TEL 0244-36-3791 / FAX 0244-35-3432
<https://maruri-foods.jp/>





31
三升漬け

東北発祥の発酵食品であり、醤油と米麴と青唐辛子を一升つつ混合し、発酵させたものです。青唐辛子のピリリとした辛みと醤油麴のまろやかな味わいが特徴のお醤油かわりに最適な発酵食品です。



有限会社山口こうじ店

〒961-0303
福島県白河市東釜子字本町 7
TEL 0248-34-2728 / FAX 024-834-2969
<https://zunndamiso.raku-uru.jp/>



32
ふくしまガバオの素

ゆうゆうファームのホーリーバジルを使用した、本格エスニック調味料です。ひき肉、野菜を炒めるだけで本格ガバオライスが出来ます。



ゆうゆうファーム

〒961-0015
福島県白河市田島 20
TEL 090-5237-2202 / FAX 0248-29-2843
<https://www.youyou-holybasil.com/>



33
ふくしまガバオの素 辛口

ゆうゆうファームのホーリーバジルを使用した、本格エスニック調味料です。ひき肉、野菜を炒めるだけで本格ガバオライスが出来ます。辛口の中にガバオの風味とうまみをしっかり残した本格ガバオの素です。色々な料理にお試し下さい。



ゆうゆうファーム

〒961-0015
福島県白河市田島 20
TEL 090-5237-2202 / FAX 0248-29-2843
<https://www.youyou-holybasil.com/>