



## くだもの加工品

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



全国3位という広大な面積を誇る福島県は、  
全国有数の果物の産地です。

県内各地域の気候風土を生かし、桃・ぶどう・りんご・なし・柿など

四季折々の果物が、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。」を込めて生産されています。

なかでも全国生産の約20%を占める桃は、

“くだもの王国ふくしま”を代表する果物です。

旬の時期にしか味わえない果物のおいしさをギュッと凝縮した逸品を、

ふくしま満天堂「くだもの加工品」として紹介します。



01  
完熟桃と林檎の食べるタレ

使用原料は全て無添加・砂糖不使用。  
にんにくしょうゆをベースに桃、りんご、  
タマネギ、にんじんと野菜を中心につ  
つた万能タレです。野菜、肉、お魚、豆  
腐料理にも。そのまま、ごはんにか  
けてもおすすすめです。



株式会社阿部農縁



02  
びゅあ梨ジャム 200g

完熟梨をその日のうちにペーストにして  
瓶づめました。まさに梨そのまま!  
凍らせてシャーベットやミルクに、紅茶  
やビールに入れてもおすすすめです。



〒962-0813  
福島県須賀川市和田沓掛 49-2  
TEL 0248-75-2382 / FAX 0248-76-0839  
<http://abe-nouen.com>



## セミドライフルーツ

低温乾燥でセミドライに仕上げたので、柔らかく食べやすいドライフルーツです。ドライフルーツは水分だけを取り除いたものなので、ミネラルや食物繊維などの栄養素が凝縮されています。ヨーグルトに入れたり紅茶に入れたり、お菓子の材料としても安心して使えます。クリームチーズやナッツ、生ハムを巻いたり、お好みでブラックペッパーなどを振り掛けるとお酒のおつまみにも最適です。

03  
もも



04  
ネクタリン



05  
りんご



株式会社 ABE Fruits

〒960-2156  
福島県福島市荒井字上笹森 30  
TEL 024-597-6001 / FAX 024-594-1383  
<https://www.abe-fruit.com>

06  
チョコッと  
桃サンド



弊社では、震災後福島の果物の風評被害払拭を一つのテーマとした農家との果実のコラボレーションを商品開発の柱に据えてまいりました。常温で持ち運び可能で、福島県の代表するフルーツ「白桃」のセミドライ果肉たっぷりのチョコレート菓子を開発いたしました。



07  
ホロッと桃クッキー



くだもの王国ふくしま産、香りいっぱい甘くてジューシーな完熟白桃を営農120年岡崎農園でひと手間かけてソフトにドライ。ホワイトチョコを生地にして、くちどけホロッと焼き上げました。ティータイムのお伴に、どうぞ口福の美味しさを。



08  
いわきいちご焼きショコラ

いわき市産の完熟いちご「章姫」の赤色と香りをそのままに、真空加熱調理器でコンフィチュールを作り、ホワイトチョコに混ぜ合わせ、しっとり焼き上げました。仕上げに県産のセミドライいちごをトッピング。



株式会社いわきチョコレート

〒971-8101  
福島県いわき市小名浜字丹羽沼 61-1  
TEL / FAX 0246-53-5265  
<https://www.shiochoco.com>

09  
紅玉林檜チョコ



伊達市の伊達水蜜園の蜜紅玉の天然果汁で作ったりんごジュレをくるんだフレッシュ感あふれる新食感フルーツチョコレートです。紅玉りんごジュレは冷凍庫で凍らないので冷やしてもおいしくお召し上がりいただけます。



満天  
プレミアム  
2019  
ふくしまプライド。



12  
ももジュース

福島県名産品種「あかつき」で搾った高品質な 100% ジュースです。完熟そのままの味わいを感じる混濁果汁です。



13  
りんごジュース



14  
なしとりんごジュース



15  
ももモナカ

自社農園で土づくりからこだわりぬいて栽培された桃は風味と果肉感がしっかりとたち、独自の配合で合わせたマスカルポーネチーズとクリームチーズ餡のまろやかなコクが、豊かな味わいを生み出します。作る楽しみと食べる楽しみ、楽しみをとことん詰め込んだ果樹園の「くだもの」を楽しむスイーツです。



16  
りんごモナカ



10  
木苺の  
生キャラメルショコラ



コンセプトは「美しきラズベリー」。育種家・金澤美浩の新品種ラズベリーを種ごと使い、ラズベリーキャラメルをチョココーティング。アントルメのようにカットして、赤い宝石矢祭ラズベリーを目と舌でお楽しみください。

満天  
プレミアム  
2023  
ふくしまプライド。

11  
シュークリーム桃香

県産あかつきを使用したオリジナルスイーツ。ザクザクのシュー生地に桃クリームがふんわり口いっぱいに広がります。桃の香料不使用、桃本来の上品な甘さをお楽しみください。



株式会社いわきチョコレート

〒971-8101  
福島県いわき市小名浜字丹羽沼 61-1  
TEL / FAX 0246-53-5265  
<https://www.shiochoco.com>

株式会社栄楽館  
ホテル華の湯

〒963-1309  
福島県郡山市熱海町熱海 5-8-60  
TEL 024-984-2222 / FAX 024-984-2408  
<http://www.hotelhananoyu.jp/>

大野農園株式会社

〒963-7826  
福島県石川郡石川町赤羽新宿 130  
TEL 0247-57-6004 / FAX 0247-26-0500  
<https://oononouen.com/>



17

いもくり桃太郎 / IMOKURI MOMOTARO

福島県の老舗銘菓と大野農園のコラボにより誕生した新感覚スイーツポテトタルト。一つ一つ丁寧に焼き上げられた逸品。さつまいものやさしい甘さと味わいを深め、福島の代表する桃を加えました。



大野農園株式会社

〒963-7826  
福島県石川郡石川町赤羽新宿 130  
TEL 0247-57-6004 / FAX 0247-26-0500  
<https://oononouen.com/>



フルーツソース

独自の低温調理で県産のフルーツの美味しさと色合いをそのまま閉じ込めました。炭酸水を入れてフルーツソーダ。桃のコンポートゼリー。フルーツの豊かな香りと、つるっとした喉ごしが楽しめる品です。

- 18  
フルーツソース  
もも
- 19  
フルーツソース  
りんご
- 20  
フルーツソース  
ぶどう



有限会社岡崎

〒960-0701  
福島県伊達市梁川町五十沢字株木 9  
TEL 024-577-0683 / FAX 024-577-7758  
<http://okazaki-egao.jp/>



ぬるフルーツ

県産の美味しいフルーツを、そのまま濃縮したものです。添加物に砂糖を使用しておらず、また独自の製法により素材の味・香り・色をそのまま閉じ込めました。いつでも美味しいフルーツがお楽しみいただけます。

- 21  
ぬるフルーツ  
もも
- 22  
ぬるフルーツ  
りんご



有限会社岡崎

〒960-0701  
福島県伊達市梁川町五十沢字株木 9  
TEL 024-577-0683 / FAX 024-577-7758  
<http://okazaki-egao.jp/>



23

かめまんのこっくりプリン 桃

須賀川市・渡辺果樹園さんの桃（あかつき）を使用、なめらかな濃厚桃プリンに仕上げました。ホワイトチョコを入れたリッチなスイーツです。お土産にもぴったり、賞味期限も長く、持ち歩き可能な常温プリン。冷凍後半解凍してシャリシャリ食感で食べるのもおすすめです。



株式会社亀饅

〒962-0014  
福島県須賀川市西川町 46  
TEL 0248-73-2751 / FAX 0248-76-4484  
<http://kamenan.net/>



あま酒

創業より約 250 年、製麹のプロとして酵素の強い麹菌を作る日本伝統の『糀蓋製法』を、熟練の職人が受け継いでいます。国産米 100% 使用の飲みきりサイズのあま酒シリーズは、全 12 種類。程よい甘味の果物フレーバーは特に人気の高い商品です。

24 フルーツあま酒もも  
25 柚子あま酒



26 苺あま酒  
27 フルーツあま酒りんご



有限会社 糀和田屋

〒969-1134  
福島県本宮市本宮字上町 22  
TEL 0243-34-2140 / FAX 0243-34-2145  
<http://www.koujiwadaya.co.jp>

28 さるなしドリンク

キウイの原種と言われる「さるなし」は、ビタミン C がレモンの 10 倍、ビタミン B1 も豊富で、優れたスーパーフルーツ。玉川村では生産量が非常に豊富で、果実そのままを 100% ジュースに加工。甘味と酸味がぎゅっと詰まった濃厚な味わいです。



株式会社こぶしの里

〒963-6311  
福島県石川郡玉川村大字岩法寺宮ノ前 140-2  
TEL 0247-57-3800 / FAX 0247-57-4346  
<http://www.kobushinosato.com>

29 さるなしサイダー

年間を通じて手軽に「さるなし」を味わえる、生絞りのさるなしドリンクを原料として、ほんのり甘味がある爽やかなサイダーができました。酸味と果物本来の甘み、独特な香りが感じられ、すっきりとした炭酸飲料です。



株式会社こぶしの里

〒963-6311  
福島県石川郡玉川村大字岩法寺宮ノ前 140-2  
TEL 0247-57-3800 / FAX 0247-57-4346  
<http://www.kobushinosato.com>

30 ほそみのりんご

細切りカットのドライフルーツ。細切りなので食べやすく、リンゴの味と香りをしっかりと感じる事ができる商品。ヨーグルトのトッピングなどアレンジもしやすいです。



さとう果樹園

〒960-0261  
福島県福島市飯坂町中野字栃窪 40  
TEL 090-2278-7615  
E-mail [satokajuen@gmail.com](mailto:satokajuen@gmail.com)



### 黄金ももれーど

果肉がしっかりしていて、フルーティーな味わいが特徴の『黄金桃』。製造工程や配合は、『ももれーど』と同じ配合でつくられます。黄金桃とあかつきの違いを味わっていただけるシリーズ商品です。果肉がゴロツとしており、一瓶ごとに手作業で充填しています。

31  
黄金ももれーど



32  
ももれーど



株式会社しらかわ五葉倶楽部

〒961-0013  
福島県白河市舟田薬師下42  
TEL 0248-29-8491 / FAX 0248-29-8492  
<http://shirakawa.goyouclub.jp>



33  
サルナシサブレ

玉川村産のサルナシが練りこまれた酸味が特徴のサブレです。サクサクとしたしっかりめの食感と、アクセントのドライフルーツがクセになる味です。



玉川村観光物産協会



34  
サルナシプリン

玉川村産のサルナシをふんだんに使ったプリンです。サルナシの風味を感じてもらうため、牛乳や卵は使っておらず、すっきりとした味わいです。ほのかなサルナシの香りと濃厚な甘みは、まさに新食感です。



〒963-6392  
福島県石川郡玉川村大字小高字中畷9  
TEL 0247-57-7230 / FAX 0247-57-7231  
<http://tamakawa-kanko.jp/>



36  
あかつき桃のジャム



果物王国福島市の特産品の桃『あかつき』。福島県で一番の生産量を誇る品種あかつきをたっぷりを使用したプレザーブスタイルのジャムです。



果樹園のフルビネ

自社農園の果物を贅沢に使用したフルーツビネガー。1本にもも、なしは約1個、ぶどうは半房使用しています。着色料・香料無添加で、果物の上質な味わいだけで勝負しています。5倍希釈を目安に、水やソーダ割はもちろん、アイスクリームにも合います。

とがし果樹園

38  
桃



39  
梨



40  
葡萄



〒960-0241  
福島県福島市笹谷字下横堀 42-3  
TEL / FAX 024-558-1384  
<https://togashi-kajuen.com>

35

会津みしらず柿のジャム

会津地方の名産品、皇室にも献上されるみしらず柿を贅沢なジャムにいたしました。独自の製法で加熱後も渋みが戻らず、みしらず柿本来の甘みを活かしたジャムです。柿のジャムは非常に珍しくとても人気な商品です。是非一度ご賞味ください。



東栄産業株式会社

〒963-0724  
福島県郡山市田村町上行合字北川田33-4  
TEL 024-943-3314 / FAX 024-943-4868  
<http://www.touei-ind.co.jp/jam>

37  
柚子の風味と香り広がる  
甘さ控えめお野菜ジャム



柚子の皮までじっくり柔らかく甘さ控えめに煮込みました。果肉もしっかり入った、ほんのりと苦味のある、上品で大人の風味がおいしいジャムです。





41

### ふくしまスマイルレモン

大友農園のこだわりの米粉を使用したもちりしっとりしたレモン香のお菓子です。食べた方がスマイル（スマイル）になって頂けたらという想いで作りました。



中野屋菓子舗

〒960-8034  
福島県福島市置賜町 4-13  
TEL 024-522-5092



42

### おこさん いちごのピクルス

米酢に白ワインを加えたフルーツピクルス。いちごの甘酸っぱい果汁と華やかな香りがひろがります。ピクルスの液はドレッシングや調味料にも使えます。いちごの液はヨーグルトに混ぜて爽やかに！



有限会社長久保食品

〒970-1152  
福島県いわき市好間町中好間鍛冶内 28-2  
TEL 0246-36-3999 / FAX 0246-36-6801  
<https://www.nagakubo.net>



43

### おこさん アプリコットのピクルス

米酢に白ワインを加えたフルーツピクルス。程よい甘味と酸味が魅力のアプリコットのピクルスです。ピクルスの液はドレッシングや調味料にも使えます。アプリコットの液は、炭酸などで割っていただくのもおすすめです。



有限会社長久保食品

〒970-1152  
福島県いわき市好間町中好間鍛冶内 28-2  
TEL 0246-36-3999 / FAX 0246-36-6801  
<https://www.nagakubo.net>



44

### 是山

会津の伝統果実「身しらず柿」を使った和菓子です。身しらず柿協議会より依頼を受け、2年をかけ開発しました。柿ペーストを柿餡で包んだ一口菓子で、柿そのものの美味しさを再現しました。



株式会社長門屋本店

〒965-0865  
福島県会津若松市川原町 2-10  
TEL 0242-27-1358 / FAX 0242-26-4772  
<https://nagatoya.net/>



45

フクシマクラフトコーラ モモ

県内の規格外果樹農産物を使用してつくられるフルーツクラフトコーラ。桃の品種ごとにスパイス、ハーブ、砂糖の配合を調整し個性を引き出す製法を行っています。廃棄ロス削減に着手した商品づくりを進めています。



株式会社ニックファンズ



46

フクシマクラフトコーラ リンゴ

福島市の規格外りんごで作るフルーツクラフトコーラ。りんごの品種にあわせスパイス、砂糖を使用して作りました。廃棄ロス削減になり、新たな農家さんの収益になればと思います。



〒960-1241  
福島県福島市栄町 12-28  
TEL 024-524-1071 / FAX 024-524-1071  
<http://nikfuns.co.jp/>



47

みしらず柿のはんなりチップ

さわした身しらず柿のドライフルーツ。食べやすい一口サイズのチップ。身しらず柿の上品な甘さが口の中に広がります。お酒のおつまみにも最適です。後引く美味しさです。



会津松原農園  
〒960-1241  
福島県会津若松市門田町大字面川字花坂 316-2  
TEL 0242-28-3496  
<https://matsubaranouen.mystrikingly.com/>



48

ほしいも

自家生産したさつまいも（べにはるか）を加工、製造した干し芋です。半生タイプに仕上げてありますので、小さいお子様からご年配の方も食べやすいと大人気の商品です。黄金色に輝くしっとりほしいもは家族団らんにピッタリ。オーブンなどで少し加熱するとさらに柔らかく味も深まり美味しくいただけます。



松や農園  
〒963-4204  
福島県田村市船引町堀越字下牡丹 38  
TEL 0247-85-2660  
<https://haruka-imoimo.stores.jp/>



49

**濃縮 さつま芋甘酒**

さつま芋「べにはるか」でつくった干し芋を米糨で発酵させた甘酒です。干し芋の甘みと米麴の味わいがバランスよく味わえる新感覚の甘酒です。



松や農園

〒963-4204  
福島県田村市船引町堀越字下牡丹 38  
TEL 0247-85-2660  
<https://haruka-imoimo.stores.jp/>



50

**もんもパン**

伊達市自慢の桃をコンポートにし、ブリオッシュパン、カスタードクリーム、クリームチーズと合わせました。福島に数ある桃の商品の中でも新しい、ケーキのような見た目と味わいの冷凍パンとなっております。



持地 & 遠藤 農園

〒960-1712  
福島県伊達郡国見町大字光明寺字志久 41  
TEL 080-6028-8813



**ブルーベリージャム**

自家栽培果実100%使用。ブルーベリーの甘酸っぱさをそのまま詰め込みました。コンポートは果実のごろっと感を愉しめます。ヨーグルトやパンに載せたり、お菓子作りでもご利用いただけます。

ブルーベリー園みうら

〒960-2151  
福島県福島市桜本玉南 28-15  
TEL 024-591-5566 / FAX 024-591-5566  
<https://www.blueberryen-miura.com/>

51

**ブルーベリージャム**



52

**ブルーベリーコンポートジャム**



53

**桃果ゼリー**

県産白桃の果肉と果汁をたっぷり使用。桃のやわらかくとろけるような食感と甘くフルーティなジュレのコラボをお楽しみください。



株式会社森山

〒960-2157  
福島県福島市土湯温泉町字下の町 18  
TEL 024-595-2014 / FAX 024-595-2536  
<http://gensenyuan.jp>



54

### 伊達なもも麺

伊達地方で採れた桃をパウダーにし、小麦粉に練り込みました。麺一本一本を丹念に縊り延ばし、丸二日で仕上げる手延べ製法の麺です。甘みがあるピンク色の麺からはほんのり桃の香り。



有限会社やない製麺

〒960-0231  
福島県福島市飯坂町平野字平田 10-1  
TEL 024-542-0708 / FAX 024-542-0771  
<http://www.yanai-men.co.jp>



55 かぼちゃ甘酒 56 麴甘酒 57 くり甘酒

### プレミアム甘酒

老舗麹屋が造る「本物の麴甘酒」。米と麴と水のシンプルな原料を発酵職人が醸すことで生まれる純粋な味わい。自慢の糖化技術により仕上げた 5 種のプレミアム甘酒「老舗こうじ屋が造った甘酒」、「ずんだ甘酒」、「さつま芋甘酒」、「かぼちゃ甘酒」、「くり甘酒」です。甘味料や化学調味料を一切使用せず、米以外の原料を発酵させ仕上げたこうじ甘酒です。



58 さつま芋甘酒 59 ずんだ甘酒



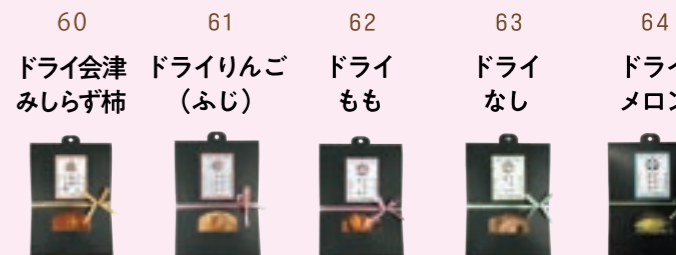
有限会社山口こうじ店

〒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/>



### ドライフルーツ

会津若松市にて、200年以上前より皇室献上の柿「会津みしらず柿」をメインに様々な農産物を生産する農家が、乾燥加工まで一貫して自社で手掛けたドライフルーツ。原料を自身で見極め加工するからこそ、砂糖や添加物不使用で味わいの深い仕上がり。



株式会社山内果樹園

〒965-0826  
福島県会津若松市門田町大字御山字三島 118  
TEL 0242-26-8773 / FAX 0242-23-7030  
<https://yamauchikajuen.hp.gogo.jp>