



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

お酒のおとも

2024.01



福島県は、太平洋沿岸の浜通りから、
日本海側内陸の会津まで、
気候風土が異なる地域でそれぞれ酒造りが
行われる日本酒王国です。
酒造数は50を超えます。

日本酒以外にも地ビールやワイン、ウイスキーもあり、
様々な種類のお酒が楽しめる県です。

お酒に欠かせないのが、おいしいおつまみ。

県産素材を生かしたお酒がすすむ逸品を、
ふくしま満天堂「お酒のおとも」として紹介します。



01
鯿山椒漬

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 0242-28-1208 / FAX 0242-28-6938
<http://www.aizunimaruya.com/>



02
坦担焼豚

福相食品 × 小高一味の坦担焼豚。小高一味をたっぷり使った福相食品の焼豚「坦担麺」のチャーシューです。そのままごはんののせて激辛チャーシュー丼に。レタスと合わせておつまみにもどうぞ。



小高工房
〒979-2124
福島県南相馬市小高区本町 1-53
TEL/FAX 0244-26-4867
<http://odaka01.com/>



03

川俣シャモ やわらかつまチキ ソルト味

開封してそのまま召し上がりいただけます。ほぐしてマヨネーズと和えたり、サラダやサンドイッチのトッピングにも。食べきりサイズで手軽にご利用いただけます。



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綱木字泡吹地 8
TEL 024-566-5860 / FAX 024-566-5083
<http://www.kawamata-shamo.com>



04

川俣シャモ やわらかつまチキ ブラックペッパー味

開封してそのまま召し上がりいただけます。ほぐしてマヨネーズと和えたり、サラダやサンドイッチのトッピングにも。食べきりサイズで手軽にご利用いただけます。



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綱木字泡吹地 8
TEL 024-566-5860 / FAX 024-566-5083
<http://www.kawamata-shamo.com>



05

味丸 極上黒干しさんま

70年間、製造のたびにタレを高温で煮直し、不純物を取り除きながら洗双糖と塩を継ぎ足して、旨味が極限まで凝縮された真っ黒なタレになりました。国産さんまを0℃の中で丸二日漬け込み、4時間乾燥して完成。他では真似できない、年月をかけた深い味わい。



合資会社カネキ商店

〒970-0312
福島県いわき市折戸字岸浦 59-1
TEL 0246-54-2185 / FAX 0246-88-6472
<http://kaneki-shouten.jp/>



06

あん肝のみそ漬

あんこうの肝のみそ漬にいたしました。とろける様な舌触りは、まさに海のフォアグラと呼ばれる逸品。熱燗や芋焼酎のお湯割りのおつまみにどうぞ。



株式会社菅野漬物食品

〒979-2305
福島県南相馬市鹿島区永田字北永田 28-3
TEL 0244-46-2233 / FAX 0244-46-2355
<https://tamagoja.jp/>



07

クリームチーズの純米酒粕漬

福島市唯一の造り酒屋「金水晶酒造店」の酒粕と福島県産の大豆と米で作った福島県産味噌をブレンドした粕床に、クリームチーズを漬け込みました。じっくりと熟成させて出来上がった酒粕漬は、酒粕の芳醇な香りと甘み、味噌の深いコク味がクリームチーズに溶け込み繊細で優しい味に仕上がっております。



株式会社菅野漬物食品

〒979-2305
 福島県南相馬市鹿島区永田字北永田 28-3
 TEL 0244-46-2233 / FAX 0244-46-2355
<https://tamagoya.jp/>



08

クリームチーズのトリュフみそ漬

福島市内池醸造の味噌、本宮市麴和田屋の米麴を使用し、自社で人気のクリームチーズみそ漬シリーズ第12弾として開発しました。福島県内ではワインナリーも増えており、県産ワインに合うおつまみを目指しています。



株式会社菅野漬物食品

〒979-2305
 福島県南相馬市鹿島区永田字北永田 28-3
 TEL 0244-46-2233 / FAX 0244-46-2355
<https://tamagoya.jp/>



09

クリームチーズのみそ漬

和の発酵食品である味噌と、洋の発酵食品のチーズを融合させた、クリームチーズのみそ漬です。白ワイン・冷酒のおつまみや、ごはんのお供、サラダのトッピングなど、様々な食べ方でお楽しみいただけます。



株式会社菅野漬物食品

〒979-2305
 福島県南相馬市鹿島区永田字北永田 28-3
 TEL 0244-46-2233 / FAX 0244-46-2355
<https://tamagoya.jp/>



10

黒胡椒クリームチーズのみそ漬

粗挽きにした黒胡椒をクリームチーズにまぶし、当社オリジナルの味噌に漬け込みました。低温熟成させて出来あがったみそ漬は味噌のコクと旨味に加え、ピリッと辛い黒胡椒がアクセントになり、クリームチーズとの相性はピッタリです。そのまま食べやすく切って、ビール、ブランデー、ウイスキーのおつまみに。



株式会社菅野漬物食品

〒979-2305
 福島県南相馬市鹿島区永田字北永田 28-3
 TEL 0244-46-2233 / FAX 0244-46-2355
<https://tamagoya.jp/>



11

糀味噌アーモンド

自家製の吟醸味噌を使用。コーティングした味噌の旨味と甘みにアーモンドの香ばしさが相まってクセになる逸品です。ビールや日本酒に良く合う、おつまみにぴったりな味噌アーモンドです。



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/>



12

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

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



13

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と一緒に炒めると、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

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



14

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

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



15

松川浦産あおさ入り さしみ蒟蒻

希少な県産の蒟蒻粉に、松川浦産の風味豊かな「あおさ」をふんだんに練り込んだ、つるんと美味しい刺身こんにゃくです。



小島門吉商店

〒973-8403
福島県いわき市内郷綴町七反田50
TEL 0246-26-2489 / FAX 0246-27-5920
E-MAIL masahiro.ko@kojima-monkichi.co.jp



16

伊達鶏の唐揚げ

銘柄鶏、伊達鶏のもも肉を使用した冷凍唐揚げです。「冷凍とは思えない」と人気で、シャキッとした弾力と旨味たっぷりでジューシーなお肉はレンチンとは思えません。



株式会社信濃屋

〒960-0102
福島市鎌田字卸町5-9
TEL 024-553-7690 / FAX 024-553-7959
<http://shinanoya.info/>



17

伊達鶏の手羽先塩焼き

県産の希少なブランド鶏伊達鶏を使用した手羽先の塩焼きです。伊達鶏の特徴は旨味が強いことで、その旨味を存分に味わって頂きたく、店長こだわりの天然焼き塩のみで仕上げた無添加の優しい1品です。調理方法は、電子レンジで温めるだけの簡単調理。



株式会社信濃屋

〒960-0102
福島市鎌田字卸町5-9
TEL 024-553-7690 / FAX 024-553-7959
<http://shinanoya.info/>



18

極熟 香味和紙包み 合せ味噌

柔らかくしっかりとした味わいの福島県産麓山高原豚ロースを使用。味噌を引いた和紙で丁寧に包み味噌漬けにしています。和紙包み製法仕上げで、フライパンで焼いても味噌がほとんど焦げ付きません。オリジナルブレンドの合わせみそのみでシンプルな味付け。



株式会社鈴畜中央ミート

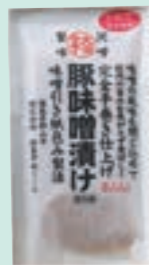
〒963-8071
福島県郡山市富久山町久保田字下河原83
TEL 024-944-1594 / FAX 024-943-5550
<https://egomabuta.com/>



19

極熟 香味和紙包み 合せ味噌と林檎

柔らかくしっとりとした味わいの福島県産麓山高原豚ロースを使用。味噌を引いた和紙で丁寧に包み味噌漬けにしています。和紙包み製法仕上げで、フライパンで焼いても味噌がほとんど焦げ付きません。合わせみそに県産りんごを加えたやわらかな味わい。



株式会社鈴畜中央ミート

〒963-8071
福島県郡山市富久山町久保田字下河原 83
TEL 024-944-1594 / FAX 024-943-5550
<https://egomabuta.com/>



20

極熟 香味和紙包み 麴味噌と酒粕と林檎

柔らかくしっとりとした味わいの福島県産麓山高原豚ロースを使用。味噌を引いた和紙で丁寧に包み味噌漬けにしています。和紙包み製法仕上げで、フライパンで焼いても味噌がほとんど焦げ付きません。麴味噌と県産品の酒粕を使用した、大人な味わい。



株式会社鈴畜中央ミート

〒963-8071
福島県郡山市富久山町久保田字下河原 83
TEL 024-944-1594 / FAX 024-943-5550
<https://egomabuta.com/>



21

ごぼ~のチップス (しお味)

サクサクの食感が、食べだしたら止まらない! 国産ごぼう 100%使用。湯がいた後、叩いて繊維を壊し、2度揚げしています。保存料・着色料不使用で、ごぼう1本から4袋しか製造できないほど贅沢に使用。シンプルな塩味でごぼう本来の旨味が満載。



株式会社宗

〒963-8202
福島県石川郡平田村上蓬田字銭神 88
TEL/FAX 0247-55-2126
<http://www.sou-l.jp>



22

ごぼ~のチップス (ガーリック味)

ごぼ~のチップス(しお味)の姉妹品。原料や製法は同じながら、シンプルな味付けのしお味に対し、香ばしい香りが引き立つガーリックパウダーで味付けています。ビールにもウイスキーにも、様々なお酒のおともとして相性抜群なおつまみです。



株式会社宗

〒963-8202
福島県石川郡平田村上蓬田字銭神 88
TEL/FAX 0247-55-2126
<http://www.sou-l.jp>



23

手間がかかるたまご 4 個入り

福島県産のこだわりのたまごを使用した、くんせいたまごです。伯方の塩と利尻昆布で味付けしており、むいてすぐ美味しく頂けます。常温保存も可能となっております。パッケージにもこだわりがあり、くんせいたまごの特徴と出来上がるまでを掲載しております。



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字一盃森 82
 TEL 0247-72-6525 / FAX 0247-72-3527
<https://www.kuntama.com/>



24

玄米と雑穀のおつまみグラノーラ ガーリック味

ワインに合わせて楽しめる、あけてそのまま食べられる手軽なおつまみ。玄米や雑穀類は全て国産を使用。パフ加工の玄米やあわ、ひえ、焙煎した黒米、発芽玄米の香ばしさなど、一口ごとに様々な味が楽しめます。ガーリックの風味が食欲をそそります。



有限会社原電子工業

〒960-8163
 福島県福島市方木田字本方木田 46-1
 TEL 024-545-3934 / FAX 024-546-1199
<https://hara-ds.wixsite.com>



25

玄米と雑穀のおつまみグラノーラ チーズ入り

玄米と雑穀のおつまみグラノーラの新商品。玄米や黒米のザクザク感と共に、チーズの味わいを楽しんでいただきたく、北海道産の牛乳、塩を使った無添加のチーズをカリカリにしました。チーズの香りと程よい塩味、ワインだけでなくハイボールとの相性もバツグンです。



有限会社原電子工業

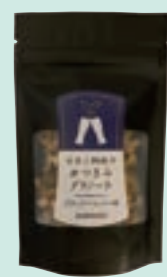
〒960-8163
 福島県福島市方木田字本方木田 46-1
 TEL 024-545-3934 / FAX 024-546-1199
<https://hara-ds.wixsite.com>



26

玄米と雑穀のおつまみグラノーラ ブラックペッパー味

玄米と雑穀のおつまみグラノーラガーリック味の姉妹品。スパイシーで後を引く味わいにお酒が進みます。濃い目の味付けなので、ビールやウイスキーに合わせるのがおすすめ。ナッツ類、ドライフルーツは無添加で、レーズンはノンオイル。香りづけにお米と相性の良い醤油（大豆）を使用し、体に優しい味わいです。



有限会社原電子工業

〒960-8163
 福島県福島市方木田字本方木田 46-1
 TEL 024-545-3934 / FAX 024-546-1199
<https://hara-ds.wixsite.com>



27

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>



28

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>



29

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>



30

福島の柔っこいもつ煮だべした旨辛味

県産の果実を使ったたれをベースに、ちょっと痺れる辛さのやわらかもつ煮です。簡単に湯煎で温めて、そのまま小鉢に移しお酒のおつまみに。



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/>



31

福島の柔っこもつ煮だべした しょうゆ味

福島の果物を使った独自のたれをベースに、柔らかくて癖のない美味しいもつ煮にしました。簡単に湯煎で温めて、お食事のお供やお酒のお供に。



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/>

32

福島の柔っこもつ煮だべした 味噌味

県産にこだわった原料の味噌で味付けし、柔らかく癖のないもつに仕上げました。湯煎で簡単にご飯のおかずや、井にかけてお召し上がりいただけます。



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/>

33

あおさの蕎麦あられ

会津産のそば粉を使用したあられに松川産の風味豊かなあおさを練りこみ揚げました。おやつやお酒のつまみとしておすすめです。



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/>

34

キミがいちばん

余分な熱を加えずにスモークを吸着させる冷燻製により、卵の黄身までやわらかくしっとりとした食感が味わえます。ほどよい塩味が絶妙で、ほのかに薫るスモークの香ばしさが食欲をそそります。ビールのおつまみに最適!一度食べたならやみつきになる味わい。



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>