



ふくしまプライド。



ふくしま満天堂セレクション

2020.02



## ふくしまの きらりと光る逸品たち。

生産者としての誇りをかけて育てた食材。  
だからこそ、自らの手で理想の逸品を作り、  
本物のおいしさを届けたい。

「ふくしま満天堂」ブランドは、  
そんな生産者たちの“思いの証”です。

ふくしまには、あまり知られていない  
おいしさの原石が、まだまだ埋もれています。  
その魅力をピカピカにみがき、たくさん的人に  
長く愛されるような、スター商品に育てていきたい。

みんなの思いを乗せて、  
強く輝け、ふくしまの星。

ふくしまプライド。  
ふくしま満天堂

## おいしさをみがこう。

ふくしま満天堂事業では、「消費者に支持される商品づくり」を、一番の目的としています。

現状の商品の販売動向、消費者ニーズを探るため、福島県内では道の駅、百貨店、観光施設等、首都圏では百貨店、駅ナカ、物産館等でのテスト販売を行い、より消費者に支持される商品づくりのための実践的なマーケティング調査を実施しています。

この取組の中で出た、商品のPR方法や魅力の伝え方の課題などの商品の改善点について、同業の事業者同士が互いに課題を共有できる研修会、また、解決策を専門家に相談できる個別相談会を実施しています。



全体研修会



首都圏駅ナカでのテスト販売



【福島県内のふくしま満天堂商品取扱店舗 (2020年1月時点)】

- |                         |                               |                     |
|-------------------------|-------------------------------|---------------------|
| ★1 道の駅 国見あつかしの郷         | ★9 福島空港 ふくしま逸品堂               | ★17 福島県奥飯坂 摺上亭大鳥    |
| ★2 福島県観光物産館             | ★10 うすい百貨店                    | ★18 郷工房 古今(会津武家屋敷内) |
| ★3 松島屋旅館                | ★11 道の駅ばんだい                   | ★19 ワンダーフーム(森のマルシェ) |
| ★4 中合福島店                | ★12 Active Resorts 裏磐梯        | ★20 裏磐梯グランデコ東急ホテル   |
| ★5 道の駅そうま               | ★13 スパリゾートハワイアンズ(ハワイアンズマーケット) | ★21 土湯温泉 ホテル山水荘     |
| ★6 セデッテかしま              | ★14 鶴ヶ城会館                     | ★22 ホテルサンキョウ福島      |
| ★7 道の駅よつくら港             | ★15 小名浜美食ホテル                  |                     |
| ★8 小名浜オーシャンホテル & ゴルフクラブ | ★16 ひものや紀州                    |                     |

## ふくしまの きらりと光る逸品たち。

ブランドを代表する「磨かれた商品」たちをご紹介いたします。

## ふくしま満天堂グランプリ

ふくしま満天堂事業には、福島県内の70社を超える事業者が参画していますが、地域を超えて県内外に紹介されている商品はごくわずかです。「地域に埋もれているが、より広範囲で売れる可能性の高い商品」を事業の中で引っ張り上げ、より多くのバイヤー、消費者の方々へ紹介したいという思いで、『ふくしま満天堂グランプリ』を開催しています。

「広範囲での売れる可能性」を最重要とするため、商品の選定は現役の百貨店・食品商社・食品小売店等のバイヤーのみで行い、「販売目線」にて商品を選んでいただいている。この審査の中で選ばれた商品には、『ふくしま満天堂プレミアム』の称号が授与されます。2017年より、毎年10商品が選定されております。

また、福島県内の有識者、小売店のバイヤー、メディア関係者等で行われる特別審査会において、「グランプリ」「準グランプリ」「デザイン賞」を特別賞として授与しております。





国産大豆 100%、  
コク旨クリーミーな滑らかさ



提供可能販促物

## 販売・表彰実績



『オマージュ』様でのデザートメニュー



陳列販売の様子



評価の高い代表商品

東京レストランウイークで  
コースメニューに

東京の有名レストラン4店で『だい  
づくりーむ』を使ったコース料理  
が体験できる『グルマンディーズ  
shirakawa』というレストランウイ  
ークを開催。ミシュラン二つ星のフ  
ラン料理『オマージュ』様をはじめ、  
名店の4店舗で2週間にわたりご  
紹介しました。

## 福島県内外での取扱実績

福島県内のホテル売店、福島空港  
売店、サービスエリア、観光拠点  
でお取り扱いいただきました。百  
貨店、量販店、東京駅構内など  
販売エリアも拡大しています。

## フード・アクション・ニッポン アワード 2018 入賞

『だいづくりーむ 140g』が国農  
林水産物の消費拡大に寄与する事  
業者・団体等の優れた取組や产品  
を表彰する『フード・アクション・  
ニッポン 2018』に選ばれました。

原材料は3つだけ。

素材の美味しさだけにこだわりました。

原材料は大豆、砂糖、塩のみ。東北・福島県産大豆『たちながは』を100%使用。『たちながは』は、大豆の中でも大粒種で、煮豆や豆腐など大豆の旨味がそのまま際立つ料理に多く使用されています。大豆の栄養価を損なわないよう、茹でた大豆の茹で汁を使って、二度挽きによる滑らかなペーストに仕上げています。砂糖は優しく上品な甘さで、体を温めてくれる「甜菜糖」を使用。隠し味に沖縄の天然塩『粟國の塩』をいれることで、味を引き締めます。



### だいづくりーむ

原材料	大豆(国産)、砂糖、食塩
内容量	190g
賞味期限	180日
保存方法	常温(開封後は要冷蔵)

### 福島の桃あかつき ももれーど

福島ブランド県産品の桃『あかつき』とレモンを丸ごとピューレにしてつくりあげたジャム。



原材料	桃、砂糖、レモン/クエン酸
内容量	140g
賞味期限	180日
保存方法	常温(開封後は要冷蔵)

### 福島の桃黄金桃 黄金ももれーど

果肉感がしっかりと、フルーティーな味わいの黄金桃にレモン丸ごとのピューレを加えて、爽やかな甘さに仕上げました。



原材料	桃、砂糖、レモン/クエン酸
内容量	140g
賞味期限	180日
保存方法	常温(開封後は要冷蔵)

## 会社概要

### 株式会社しらかわ五葉俱楽部

〒9610013 福島県白河市舟田薬師下42  
TEL 0248-29-8491 / FAX 0248-29-8492  
<http://shirakawa.goyouclub.jp>

## フレッシュな味わいと滑らかな口どけを実現。

農産物の一次加工を中心に、学校給食向けのゼリー製造、こだわりのジャム製品製造を手掛けています。食の安心と安全に応えるために日々、衛生管理を徹底しています。地域の農産物生産者とのネットワークづくりを強化し、福島県内だけでなく全国に福島の農産物を供給しています。福島の果実たっぷりの学校給食向けゼリーは、ひっぱりだこのヒット商品となっています。



## おいしさの POINT

- ・農業者と一緒に原料の作付計画から、二人三脚で取り組む
- ・農産物調達から加工、冷凍まで一貫した受託生産
- ・原料下処理から加工、充填までを担う最新鋭の機械設備



徳川將軍も絶賛した  
『会津身知らず柿』を、  
ふんだんに使用。



濃厚な柿の旨み。  
身知らず柿を丸ごとを味わう贅沢。

福島県会津地方で、秋にたわわに実る『みしらず柿』は、徳川將軍に献上した際「未だ、かかる美味の柿を知らず」と絶賛され、現在では皇室献上柿として知られています。柿の木が身の程知らずに柿の実をならすという由来もあるほど大きい柿を使用したジャムです。柿の風味がそのまま残るよう余計なものは加えず、特別な技術で仕上げました。果実本来の味を楽しめる、贅沢な一品です。



### あかつき桃のジャム

献上桃としても有名な『あかつき』を、これでもかと瓶の中に詰め込みました。実をしっかり残したプレザーブスタイル。

**原材料** 桃、還元水飴、レモン果汁、ゲル化剤（ペクチン：リンゴ由来）、乳酸カルシウム  
**内容量** 180g  
**賞味期限** 120日  
**保存方法** 常温（開封後は要冷蔵）



### 枝豆のつぶつぶ感が美味しい甘さ控えめお野菜ジャム

ひとつひとつ薄皮を取り除き、心を込めて煮込みました。つぶつぶ感が楽しい、爽やかなお野菜ジャムです。

**原材料** 枝豆、還元水飴、食塩、ゲル化剤（ペクチン）、重曹  
**内容量** 180g  
**賞味期限** 65日  
**保存方法** 常温（開封後は要冷蔵）



提供可能販促物



### 会社概要



### 東栄産業株式会社

T 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>

### 野菜・果物本来の味わいを生かした、 福島県産原料100%の手作りジャム。

社内に農産部を立ち上げ、農業への進出を図るために様々な農家さんへ指導を仰いでいた矢先、東日本大震災が起き福島の果物、野菜が風評被害に直面。「自社で農業を行うのではなく、お世話になった農家の方々の役に立てる事業を行う」と決断し、2011年加工工場を設立。同年11月に『しぜんのこころ』ブランドを立ち上げ、福島県産原料100%を使用した「手作りジャム」「お漬物」の販売がスタートしました。

#### おいしさのPOINT

- ・余計なものは加えない、素材をそのまま食べているような自然な甘さ
- ・顔の見える契約農家より地域のブランド素材を直接仕入れ
- ・旬な素材を冷凍加工することで、年間を通じてフレッシュな味を再現



### 販売・表彰実績



陳列販売の様子



ギフトカタログへの掲載

### 福島県内百貨店での取扱実績

福島県内のトップシェアを誇る『うすい百貨店』様で販売頂いております。県産の原料を使用していることもあり、『うすい百貨店』様では長年地元の方々にご愛顧頂いております。

### 首都圏高級スーパーでの取扱実績

表参道の海外の方や青山にお住まいの方が多く利用される高級スーパー、六本木の高級スーパー、セレクトショップなど、多くの販売実績がございます。

### 日本ギフト大賞 2018 都道府県賞・特別賞受賞

建築家の隈研吾氏、大手百貨店の役員の方々などが選考委員をつとめる『日本ギフト大賞 2018』に選ばれました。地域を代表するギフトを選考する『都道府県賞（福島県）』と、自然のいろいろを活かした商品づくりが評価される『いろいろギフト賞』をダブル受賞致しました。



日本ギフト大賞 2018



皇室献上のブランド柿、  
自然の旨味をじっくり凝縮！

## 無添加製法、素材そのもののしっとりと 上質な甘みが口いっぱいに広がる

福島県会津若松市に所在し、主に会津の秋を代表する果樹、会津みしらず柿の生産をしています。会津みしらず柿は毎年福島県が皇室に献上する、ブランド柿としても知られています。砂糖や添加物を一切使わない、自社農園の果物のみを加工したドライフルーツは、40°C以下の低温でじっくり乾燥させるため、自然の旨味が凝縮され、栄養分も損なわない仕上がりとなっています。現代人が不足しがちなビタミン、ミネラル、食物繊維も簡単に摂取することができます。そのまま食べるもよし、紅茶に浮かべ香り付けするのもおすすめです。



### ひとくちあんぽ柿

柿そのものの自然な甘さを楽しめます。  
乾燥機にて乾燥し、半生で柔らかく口  
どけの良い食感です。

原材料 柿（国産）

内容量 100g

賞味期限 30日 保存方法 常温



### 会津産ふじ干し林檎

会津産ふじりんごを使用。無添加なの  
でりんごそのものの酸味、甘さが楽しめ  
ます。

原材料 りんご（国産）

内容量 30g

賞味期限 180日 保存方法 常温



提供可能販促物

## 販売・表彰実績



この文章はダミーです



『会津みしらず柿』のギフト



ペット用ドライフルーツ

オリジナル商品開発実績  
『ANA』様の機内販売にて 11 種類のドライフルーツが入ったギフトボックスが展開され、その中で白桃のドライフルーツを採用いただきました。ギフトボックス『日本のドライフルーツ』は国内線での 11 月・12 月の限定販売で 10,000 ケース販売しました。

『高島屋』様  
オンラインストアにて販売  
あんぽ柿の詰め合わせセットを期間限定で出品しました。シーンで選べる食品ギフトとして、またみしらず柿というブランドにも注目いただき、主にお歳暮での注文を頂きました。

ペット用おやつサイトにて  
ドライフルーツを採用  
ペット用のサプリ・おやつの専門  
サイトにて、ふじりんごをお取り扱  
い頂いています。無添加の自然食と  
して、ペットも安心して食べれる  
おやつとして支持いただいています。

## 会社概要

### 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.hpt.gogo.jp>

太陽をいっぱいに浴びて、  
200年続く、みしらず柿づくり。

福島県西部一帯を占める会津地方の中心都市「会津若松市」。歴史あふれる会津若松市の南東部に位置する当園は、みしらず柿を主に様々な農作物を生産、販売しております。当園のある門田町御山（もんでんまちおやま）地区の果樹園地帯は西日が多く当たるため、日照時間が多くなり、果物栽培に適した環境になっています。化学肥料の使用をやめ、鶏糞等の有機肥料のみの栽培とし、農薬についても必要最低限に抑えています。



### おいしさの POINT

- ・長い日照時間、良質な水と果物栽培に恵まれた環境
- ・自社で原料生産～乾燥加工まで一貫した製造
- ・着色料、保存料不使用、無添加製造



柔らか食感。  
もぎたて白桃の甘味がギュッ！

## ふくしまの果実の甘み、素材を活かしたセミドライフルーツ。

数種の桃・リンゴなどを福島市で大切に育てている ABE Fruit。盆地特有の寒暖の差が、甘くておいしい果物を作り出しています。そんな自慢の果物を果汁のたっぷり入った特製のシロップにじっくり漬け込み、低温乾燥で柔らかく食べやすいセミドライに仕上げました。水分だけを取り除き、ミネラルや食物繊維などの栄養素がギュッと凝縮されています。ヨーグルトや紅茶にはもちろん、クリームチーズやナッツ、生ハムとも相性がよく、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。



### ドライフルーツ もも

**原材料** もも、砂糖、ぶどう糖、トレハロース、酸味料(クエン酸)、酸化防止剤(ビタミンC)

**内容量** 60g

**賞味期限** 180日

**保存方法** 常温



### ドライフルーツ ネクタリン

糖度 10 ~ 12 度、甘味酸味ともに強いネクタリンのセミドライフルーツです。

**原材料** ネクタリン、砂糖、ぶどう糖、トレハロース、酸味料(クエン酸)、酸化防止剤(ビタミンC)

**内容量** 60g

**賞味期限** 180日 **保存方法** 常温



### ドライフルーツ フルーツミックス

リンゴと桃を一度に楽しめるセミドライフルーツです。

**原材料** りんご、もも、砂糖、ぶどう糖、トレハロース、酸味料(クエン酸)、酸化防止剤(ビタミンC)

**内容量** 60g

**賞味期限** 180日 **保存方法** 常温



提供可能販促物

## 販売・表彰実績



『全国食品産業フェア』にて  
ドライフルーツを販売  
『産業交流展 2019』内で実施される『全国食品産業フェア』に参加し、ドライフルーツを PR 販売。  
地域産品の購入を目的とする方が来場されました。実施期間内ではほぼ完売し、商談等を希望されるビジネス目的の方もお越しいただきました。



『伊勢丹新宿本店』様催事の様子

### 伊勢丹新宿店本館様にて 催事出展

『伊勢丹新宿店』様本館地下一階フードコレクションコーナーにて、福島のメーカー2社とともに『チームふくしまプライド』として催事出店しました。果樹園で収穫した幻のリンゴ『こうとく』やリンゴジュース等を販売し、2年連続コーナー内トップの売り上げを上げました。



作り手の丁寧な仕事ぶりが評価されました

### 『ASIAGAP』 (アジア GAP) 取得

農産物生産加工工程の中で食品安全・環境保全・労働環境に関係した130以上の項目をクリアし、認証機関による審査を経て日本GAP協会がアジア共通のGAPとして位置づけている『ASIAGAP』の認証を取得いたしました。

## 会社概要



### 株式会社 ABE Fruit

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

## 恵まれた気候風土と 手間暇かけた作り手の愛情たっぷりな果実。

まもなく創業60年を迎える ABE Fruit は、吾妻の山々に抱かれた盆地にあり、昼と夜との温度差がとても大きい果樹園です。果物栽培には恵まれた気候と、作り手の愛と情熱、そして惜しみない手間暇が加わっています。春夏秋冬、果樹園の作り手たちが愛情をもって地道な世話を続けてくれるからこそ、たっぷりの果汁と果肉を蓄えることができます。あかつき・黄貴妃などの桃、こうとく・サンふじなどの林檎、ネクタリンを栽培し販売。またオリジナルドライフルーツやジュース等の6次化商品にも取り組んでいます。



### おいしさの POINT

- ・食品安全等に關係した130以上の項目をクリアし、ASIAGAPを取得
- ・素材本来の味を凝縮した、こだわりの加工品づくり
- ・恵まれた気候風土で、じっくり丁寧に果物を育む



上質、大人なコンポートで  
ワンランク上の食卓に。

## 福島県産の果物 × 福島の純米大吟醸を 使用した新感覚コンポート。

福島県産の果物と、福島県製造の純米大吟醸酒を使った、全く新しいコンポートです。水分は純米大吟醸酒と果物から出た果汁のみで、日本酒ならではの芳醇な香りとまろやかな味、みずみずしい果物とのコラボレーションが楽しめます。福島県産の桃にフレッシュな食用薔薇を加えた優雅な香りはヨーグルトなどのトッピングから、生ハム、チーズとも相性抜群。お酒や炭酸で割ってカクテルに使用するのもおすすめです。



### 大人の大吟醸コンポート 桃

原材料	桃、純米大吟醸酒(米、米麹)、グラニュー糖、レモン、食用薔薇
内容量	100g
賞味期限	365日
保存方法	常温(開封後は要冷蔵)



### 大人の大吟醸コンポート ラフランス

原材料	ラフランス、純米大吟醸酒(米、米麹)、グラニュー糖、レモン、ローズヒップ
内容量	100g
賞味期限	365日
保存方法	常温(開封後は要冷蔵)



### 大人の大吟醸コンポート 林檎

原材料	林檎、純米大吟醸酒(米、米麹)、グラニュー糖、柚子、チアシード
内容量	100g
賞味期限	365日
保存方法	常温(開封後は要冷蔵)



提供可能販促物



『恵比寿ガーデンプレイス』での販売の様子



ギフトボックスイメージ



取り上げていただいた『河北新報』記事

恵比寿ガーデンプレイス  
クリスマスマーケットに出店  
『恵比寿ガーデンプレイス』のクリスマスマーケットへ、4種のコンポートを出品致しました。「少し大人のクリスマスプレゼントとして大切な人にあげたい」という方、また海外の方や、お酒を造っていらっしゃる方にもご好評いただきました。

IOC 関係者様へ  
福島特産としてプレゼント  
2020年東京五輪・パラリンピック組織委員会が福島県を訪問し、五輪の競技会場を視察、内堀雅雄知事と会談。その際に当商品をIOC関係者様への福島土産として使用いただきました。

河北新報(2017年11月17日)  
に取り上げていただきました  
福島第一原発の風評拭き目指し  
開発した6次化商品として、紹介  
いただきました。開発のきっかけや、  
試行錯誤のエピソード、今後の展  
望などを掲載いただきました。

## 会社概要



璃実花

T 960-8053 福島県福島市三河南町1-20  
コラッセふくしま 6階  
TEL 090-2985-9200/FAX 024-525-4069  
E-MAIL rimika2017@mail.plala.or.jp



## 素材の良さを最大限に引き出し、上質に仕上げる。

果樹農園の知人から果物の価格が戻らない風評被害を聞いたのがきっかけで、福島の代表的な果物と日本酒をコラボレーションさせたコンポートが誕生しました。果物は冷凍品ではなく、契約農家から一番美味しい時期の物を仕入れ、そのまま加工し瓶詰しています。酒、砂糖とともに真空状態にし、1日漬け込み味を染み込ませます。無添加、無着色、無加水、低糖度で、全て手作業で丁寧に作っています。また「大人の」コンポートを意識していますが、含まれるアルコール分は0.9%と低い設定としており、お酒が飲めない方でも安心してお召し上がりいただけます。

## おいしさのPOINT

- ・生の果実を使用
- ・加水せず、純米大吟醸のみで製造
- ・着色料、保存料は不使用



## 手作りでしか作れない、 PREMIUMなチョコレート

とろける柔らかなキャラメルと  
大粒の海塩の絶妙な組み合わせ。  
『めひかり塩チョコ』はいわき市の魚『めひかり』（平成13年  
制定）をモチーフに、海の塩を使った地元観光みやげをコン  
セプトに作り上げた、生キャラメル入りの塩チョコレートです。  
“熱い生キャラメルを熱いチョコレートで溶けずにコーティング  
する”当社独自の製法により他社にない差別化商品として、  
発売以来累計55万箱を販売しています。『フード・アクション・  
ニッポンアワード2017』に選出されました。



### めひかり塩チョコ

原材料	砂糖、生クリーム、カカオマス、カカオバター、塩、水あめ、バター、転化糖、バニラビーンズ、乳化剤（大豆由来）
内容量	4個
賞味期限	60日
保存方法	25度以下

### チョコっと桃サンド

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クリー  
ムを贅沢なサブレパリジャンでサンド。



原材料	生地:小麦粉、バター、粉糖、生クリーム、卵、塩、バニラビーンズ クリーム:チョコレートスプレッド、白桃セミドライ、ホワイトチョコレート、ピーチソース
内容量	5個
賞味期限	30日
保存方法	25度以下

### めひかり塩チョコ グランクリュ

世界のショコラティエ御用達、フランス・  
ヴェローナチョコ。最高のくちどけ、香り、  
余韻。めひかり塩チョコプレミアム版です。



原材料	チョコレート（カカオ豆、砂糖、カカオバター、バニラエキス）生クリーム、砂糖、塩、水飴、バター、転化糖、バニラビーンズ、乳化剤
内容量	10個
賞味期限	60日
保存方法	25度以下



提供可能販促物



福島駅での販売



『全国菓子大博覧会』名誉総裁賞受賞



採用された専用箱入のセット



## 販売・表彰実績

### 福島県内百貨店での取扱実績

福島県内では駅ナカのショップや地元百貨店、観光物産館など幅広く販売している『めひかり塩チョコ』。塩チョコレートという、新しい驚きを新しいスタイルで届けようとし、12年。販売個数は55万箱を超えるました。

### 2008年全国菓子大博覧会 名誉総裁賞を受賞

お菓子のオリンピックといわれる『全国菓子大博覧会』。めひかり塩チョコが誕生して2年の挑戦で、最高賞でもある「名誉総裁賞」に輝きました。

### 『TRAIN SUITE 四季島』 のスイーツに採用

『チョコっと桃サンド』1個と『ホット桃クッキー』2個が専用の箱で、4月～8月の期間中『TRAIN SUITE 四季島』1泊2日コースで提供されるお菓子として採用されました。

## 会社概要

### 株式会社いわきチョコレート



〒971-8164  
福島県いわき市小名浜寺廻町16-6  
TEL / FAX 0246-53-5265  
<https://www.shiochoco.com>

### 塩チョコレートという、 新しい驚きを新しいスタイルで届ける。

メンバーが十数年前にモンサンミッシェルの近くで見つけたキャラメル入りの  
サーディン（いわし）の形をした塩チョコが、めひかり塩チョコの原点です。  
ブルターニュの海塩と、とろけるような柔らかなキャラメルへの感動を多くの  
人に伝えたいという思いで、発想から3年の歳月を経て、手間と時間のかかる容  
易ではない塩チョコが2006年にやっと完成しました。この商品の完成を機に、  
いわきチョコレートの歴史がスタートしました。

### おいしさのPOINT

- ・機械では決して作れない一粒一粒ハンドメイド
- ・熱い生キャラメルを熱いチョコレートで溶けずにコーティングする当社独自の製法
- ・結晶を育てて大きくしてゆく、希少な大粒の海塩を使用



## 発売開始10年を迎えたロングセラー。 しっとりした食感、甘さ引き立てる香ばしさ。

黒糖などをじっくりと煮詰めた「こがし蜜」を、福島県産小麦を使用した生地に練りこみ、しっとりとした食感に仕上げました。一口食べた瞬間、風味豊かな黒蜜の香りが口の中に上品に広がります。中心にはなめらかな舌ざわりのこしあんを入れ、焦げを作らない自社独自の揚げ方で香ばしく仕上げました。濃厚な味わいなのに食べやすく、2個、3個とついつい手を伸ばしたくなる親しみやすい味わいです。



### カリントまんじゅう

**原材料** こしあん、小麦粉、焦し蜜（糖蜜、砂糖、黒糖、果糖ぶどう糖液糖）、砂糖結合水飴、ショートニング（植物油脂、加工油脂）、膨張剤

**内容量** 1個/5個/10個/20個

**賞味期限** 20日

**保存方法** 常温

### あまさけゼリー

すっきりとした飲み口と、自然な甘さが好まれている宝来屋のあま酒で造る『あまさけゼリー』です。



**原材料** あま酒（米、米こうじ）、ブドウ糖、殺菌乳酸菌飲料、レモン果汁、バイン砂糖漬、生姜／ゲル化剤（増粘多糖類）、pH調整剤、酸化防止剤（V, C）、香料

**内容量** 140g

**賞味期限** 180日

**保存方法** 常温



### はちみつチーズブッセ

粒々チーズをまぜ込んだバタークリームの間に国産はちみつを、さかいの職人の技術でじごめたプレミアムな逸品です。

**原材料** 卵、小麦粉、バター、砂糖、ナチュラルチーズ、蜂蜜、植物性油脂、小麦粉澱粉、ブドウ糖、食塩、異性化液糖、コーンスターク／ソルビトール、乳化剤、膨張剤、ゲル化剤（ベクチン）、香料、セルロース、カラoten色素

**内容量** 1個

**賞味期限** 10日

**保存方法** 常温



提供可能販促物

## 販売・表彰実績



手土産にも好評なパッケージ



友部 SA (上り) 陳列販売の様子

年間で約120万個販売する看板商品！

発売開始より10年を超える『カリントまんじゅう』は、福島県内外にて幅広く紹介されており、自社商品の中で最も売れている看板商品です。

### 福島県内外にて幅広く販売

福島県内では自社店舗を8店舗展開し、福島駅・郡山駅にもお店を出店しています。県外では、PB商品としても有名サービスエリアで商品の取り扱いがあり、地域素材を使ったお土産商品開発を手掛けるなど幅広くさかいの商品は販売されています。

### ふくしま満天堂プレミアム2018受賞

福島県の6次化産業プロジェクト『ふくしま満天堂』。事業全体の取扱商品の中から、首都圏のバイヤーにより選ばれたプレミアム10商品に選出されました。



ふくしま満天堂グランプリ2018表彰式

## 会社概要

### 株式会社お菓子のさかい

T 963-7846  
福島県石川郡石川町長久保 277-20  
TEL 0247-26-2522 / FAX 0247-26-1466  
<http://www.sweets-sakai.com>

### 創業から105年。大正時代より、 地元の洋菓子文化を牽引してきた老舗

1913年(大正2年)の設立以来、100年以上にわたり、地元福島の皆様に愛されるお菓子をつくり続けてきました。創業当時より販売を続ける『金つか』は、創業者である酒井正治が女学生に召し上がっていただくお菓子として考案。そして1972年に発売した『チーズケーキ』は当時の福島ではまだ珍しい商品でした。その後、1991年には『幸せの黄色いブッセ』、2007年には『カリントまんじゅう』を発売。いずれもロングセラー商品としてお客様に愛されています。



### おいしさのPOINT

- ・独自の油の配合と揚げ製法により、揚げたてのおいしさが長持ち
- ・お菓子に合う地域素材を発掘・厳選した商品開発
- ・お菓子屋の前身が牛乳屋であり、クリームやチーズの商品開発が得意





## 昔ながらの製法 × 会津食材、 素材のうまさを最大限に引き出す。

福島県認定ブランドそば粉『会津のかおり』、抗生素を使用しない飼料で育てた良質の会津地鶏の卵、会津産の蜂蜜を使用した生地で、合成甘味料・保存料を使用しない自家製餡をひとつひとつ手包みし、胡桃をのせて焼き上げたそばまんじゅうです。創業江戸末期からの伝統製法を活かし、素材の良さ、手づくりの良さが伝わるよう心をこめて作っています。召しあがつた方がほっこりと笑顔になる様な、優しい素朴なお味のそばまんじゅうです。



### そばまんじゅう

**原材料** 小豆、砂糖、小麦粉、オリゴ糖、そば粉（会津のかおり）、鶏卵（会津地鶏）、もち粉、蜂蜜、水飴、クルミ、塩、膨張剤、カラメル色素

**内容量** 5個 **賞味期限** 40日 **保存方法** 常温



### 会津地鶏卵の じゅうねんクッキー

会津地鶏卵、会津産エゴマの実とオイルを使用した、バターとエゴマの香り豊かなクッキーです。

**原材料** 砂糖、小麦粉、鶏卵（会津地鶏）、バター、エゴマオイル、エゴマの実

**内容量** 55g

**賞味期限** 50日 **保存方法** 常温



### 安納芋のきんつば

農薬や化学肥料を使用せずに育て、ムロで熟成させたこだわりの安納芋をふんだんに使った甘さ控えめのきんつばです。

**原材料** 安納芋（南会津町産）、砂糖、小麦粉、白玉粉、寒天、塩

**内容量** 1個

**賞味期限** 14日 **保存方法** 常温



提供可能販促物

## 販売・表彰実績



『道の駅 下郷』様での販売の様子



ふくしま満天堂グランプリ 2017 プレミアム受賞

福島県の6次化産業プロジェクト『ふくしま満天堂』事業全体の取扱商品の中から、首都圏のバイヤーにより選ばれたプレミアム10商品に『安納芋のきんつば』が選出されました。



BSフジ『FINDING JAPAN』放映の様子

## ふくしま満天堂グランプリ 2017 プレミアム受賞

福島県の6次化産業プロジェクト『ふくしま満天堂』事業全体の取扱商品の中から、首都圏のバイヤーにより選ばれたプレミアム10商品に『安納芋のきんつば』が選出されました。

## BSフジ『FINDING JAPAN』 にて放送、紹介されました

2017年「東北復興特番」をテーマに福島・宮城のおいしいもの特集として、当店が紹介されました。商品開発の現場取材・看板商品の試食などPRしていただきました。

## 会社概要



### 笹屋皆川製菓

T969-5204 福島県南会津郡下郷町  
大字弥五島字道上 3340-1  
TEL 0241-67-2648 / FAX 0241-67-4414  
EMAIL sasaya-m@amber.plala.or.jp

## 創業 190 年、 地元の食材・手作りにこだわり続ける老舗。

創業天保元年、その昔、「清寿まんじゅう捨てても三文」と童唄にも囁かれた程、絶佳なる風味の『清寿まんじゅう』は、後に参勤交代の殿様にも召され、その評判は、日光街道一円に広く賞されました。後に本舗を下郷倉村に移し、『倉村まんじゅう』の愛称で呼ばれるようになりました。現在も下郷町で作られており、観光名所塔のへり近くに店舗を構えています。和風の落ち着いた印象のお店には、幾種類ものこだわり手づくりのお菓子が並びます。今も尚、当代舗主の手から生まれる心をこめた絶品を、ぜひご賞味ください。



## おいしさの POINT

- ・会津の良質な素材を厳選し使用
- ・和菓子を1つ1つ職人の手の中から作り上げる
- ・保存料不使用にこだわる





## 国産ごぼう 100%使用! さくさく感がやみつきになるごぼーのチップス

福島県平田村の母ちゃん達が心を込めて一から手作りしています。ごぼうを湯がいた後、叩いて纖維を壊してから2度揚げしているので、サクサクとした食感が食べ出されると止まらない、お子さまからお年寄りまで様々な年代に愛される商品です。「保存料・着色料ゼロで余計なものを使用しない」。「ごぼう1本から4袋しか製造できない」。だからこそ、ごぼう本来の香りと旨みが伝わる、素材の良さを生かした商品です。



### ごぼーのチップス (しお味・ガーリック味)

原材料	共通: ごぼう、澱粉、食用油、食塩、胡椒／調味料（アミノ酸） ガーリック味: ガーリックパウダー
内容量	55g
賞味期限	90日
保存方法	常温



### ごぼーの蒲焼き (甘味・辛味)

お酒のおつまみに最適。同じごぼうでもしつとりとした違った食感が魅力。  
お土産としての購入も多い商品です。

原材料	共通: ごぼう、ごま、片栗粉、砂糖、食用調合油、醤油、食塩、みりん 辛味: 唐辛子
内容量	85g
保存方法	常温



### 金のごぼーのチップス (しお味・ガーリック味)

原材料	共通: ごぼう、澱粉、食用油、食塩、胡椒／調味料（アミノ酸） ガーリック味: ガーリックパウダー
内容量	55g
保存方法	常温



提供可能販促物

## 販売・表彰実績



『道の駅ひらた』様での販売の様子



県外食品雑貨店での陳列販売の様子



ふくしま満天堂グランプリ 2017 授賞式

## 道の駅ひらた様で 売上 NO.1商品

年間約120種類の平田村の農産物やお土産が並んでいる中、「ごぼーのチップス」が大変ご好評いただき、『道の駅ひらた』様での売上NO.1の商品になることが出来ました。今ではリピーターさんも多く、商品専用の棚をつくるいただけるまでになっています。

## 福島県外での取扱実績

県外では、JR東日本東北総合サービス様運営の東北の駅売店や『のもの』様等でお取り扱いいただけています。また、容量変更等を変更し、PBとして企画させていただくこともございます。

## ふくしま満天堂グランプリ 2017 プレミアム受賞

福島県の6次化産業プロジェクト『ふくしま満天堂』。事業全体の取扱商品の中から、首都圏のバイヤーにより選ばれたプレミアム10商品に選出されました。

## 会社概要

**株式会社宗**

〒963-8202  
福島県石川郡平田村上蓬田字錢神 92-1  
TEL/FAX 0247-55-2126  
MOBILE 080-2800-6432  
<http://www.sou-i.jp>

## 農業を通しての地元雇用の創出

もともとごぼうチップスは、平田村のお母さん達が一つ一つ手作りで、ごぼうをチップスにして農産物加工組合内で販売していました。地域の名産品になりましたが、加工組合が村の施設より立ち退きを要請され、廃業の危機に直面しました。平田村の名産品になり得るごぼうチップスをなくしてはいけないと考え、この味と従業員の雇用を守るために当社が加工所を新設し、社員全員を受け入れました。2017年10月より操業を開始し、各地でも『ごぼーのチップス』がご好評いただけます。今では『道の駅ひらた』様での売上NO.1の商品になりました。



## おいしさのPOINT

- ・国産ごぼう 100%使用
- ・すべて地元のお母さんの手作り
- ・ごぼうの旨みをそのまま閉じ込めるため、叩いて二度揚げ



玄米もち100%使用。  
天然の栄養成分たっぷりなこめ油で  
カリッと仕上げ。

## 米農家伝統の、 無添加で香ばしいおかきです。

自社農場産のこがねもち米を玄米のまま杵と臼でつきあげ、がんこに寒中に凍らせ、カラッと油で揚げました。白米で作ると油っぽくなってしまいますが、玄米だと油を吸わずにカラッと揚がります。

玄米だからこそ出せる、カリッとした食感と味染みの良い、奥深い美味しさをお楽しみいただけます。添加物を使用しないこだわりの自然食品です。



### 凍み餅おかき 甘口・辛口・醤油味・ 味噌味・ニンニク味

原材料	共通：こがねもち米、食用こめ油 甘口：砂糖、醤油 辛口：砂糖、醤油、唐辛子、 醤油：醤油 味噌：味噌、砂糖 ニンニク：砂糖、醤油、にんにく
内容量	70g
賞味期限	75日
保存方法	常温



### 玄米もち

福島農場の有畜栽培こがねもち米の玄米を杵と臼でつきあげてできた切り餅です。米本来の美味しさがあります。

原材料	こがねもち米
内容量	350g
賞味期限	30日
保存方法	常温



提供可能販促物

## 会社概要



## 株式会社福島農場

〒966-0002  
福島県喜多方市岩月町宮津字下村前 481-1  
TEL 0241-22-2026 / FAX 0241-22-5692  
<http://www.nouryō.com>

## 喜多方の地で400年。

福島農場が誇りとする「有畜栽培」は、循環型の農業です。田畑で生産される米、野菜、果実を人が食べ、その副産物であるワラ、草、野菜・果実屑等で家畜を飼い、また堆肥で丈夫な作物を育てるという、古来からの本当の農業の姿がここにあります。福島農場の商品は全て「健康な良い土」から生まれています。自然のワラを食べて育つ牛の堆肥は豊かな土壤を造り、そこに育つ作物は病虫害に対する抵抗力が強く、除草をこまめにすることにより農薬の使用を少なくすることができます。これが本来の有畜（有機）栽培の「低農薬栽培」なのです。自然の摂理にかなった昔ながらの方法で、美味しい安全なお米を育てています。

### おいしさのPOINT

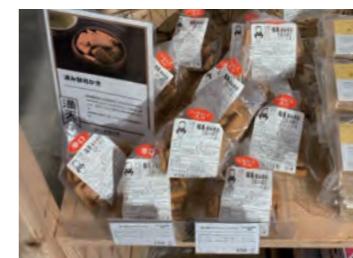
- ・有畜栽培で育てた自社農場の玄米を使用
- ・天然の栄養成分豊富なこめ油を使用
- ・100%自社生産の原料のみで加工



## 販売・表彰実績



福島県内ゴルフ場での陳列販売の様子



県外食品雑貨店での陳列販売の様子

地元を中心とした  
販路での販売

地元周辺地域の道の駅や農産物直売所での取り扱いはもちろん、原料や製法に対する安心・安全への信頼が厚く、喜多方地域の10箇所以上の認定こども園におやつとして採用されています。

## 福島県外での取扱実績

県外では東北、北関東のTSUTAYA BOOKSTORE 併設の食品雑貨店にて、定番商品としてお取り扱いいただいております。また、砂糖不使用の味付けに注目いただき、都内女性向けのお菓子の頒布会商品にも採用されています。

## ふくしま満天堂 プレミアム 2018 受賞

福島県の6次化産業プロジェクト『ふくしま満天堂』。事業全体の取扱商品の中から、『玄米かりんとう 黒糖・バターカラメル』が首都圏のバイヤーにより選ばれたプレミアム10商品に選出されました。



ふくしま満天堂グランプリ 2018 表彰式



青唐の辛みと  
こんにゃくの食感がたまらない!  
絶品ご飯の友

## スタッフの一言から商品化へ! 美味しく ヘルシーなおかず味噌こんにゃく

こんにゃく屋の当社で、「こんにゃくはごはんのおかずにならないのか?」をテーマに作った『青唐みそこんにゃく』。実は製造スタッフが自家用で作っている青唐味噌があまりにも美味しく、「自社のこんにゃくと合わせたらもっとヘルシーで美味しいぞ!!」という一言から商品化に至りました。大人なご飯の友なのでピリ辛です。是非一度お試しくださいませ。



### スパイス香るこんにゃくうどん

国産のライスパウダーとコラーゲンを練りこんだこんにゃく麺とスパイシーなカレースープが絡み合い、驚くほどおいしい一品に!

**原材料** 麺: (こんにゃく粉(国産)、米粉(国産)、コラーゲンペチド、水酸化カルシウム、粉末カレースープ: 濃粉、食塩、カレー粉、粉末しょうゆ、砂糖、ポークパウダー、チキンパウダー、香辛料、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸味料(クエン酸))

**内容量** 麺 150g×2・粉末カレー 10g×2

**賞味期限** 120日 **保存方法** 常温



### こんにゃくとかんぴょうと生姜の 混ぜ込みご飯の素

自社農園で栽培したかんぴょうと、自社製造のこんにゃくを使って、ヘルシーな混ぜ込みご飯に仕上げました。

**原材料** かんぴょう(国産)、こんにゃく(こんにゃく芋(国産)、海藻粉末、ごぼう(国産)、しょうゆ(脱脂加工大豆)小麦、大豆発酵調味料(発酵原液、液糖、食塩)、にんじん(国産)、しょうが(国産)、豚肉、砂糖、植物油脂(大豆油、ごま油)、一味唐辛子、酒精、水酸化カルシウム

**内容量** 200g **賞味期限** 180日

**保存方法** 常温



提供可能販促物

## 販売・表彰実績



福島県内百貨店・駅構内での取扱実績

『中合福島店』様や『うすい百貨店』様、あぶくまSA、郡山駅売店等で販売させて頂いております。



福島県内道の駅での販売実績

社員が店頭に立って試食を配ると「こんにゃくがこんなにおいしいんだと初めて知った」とお客様からお声がけいただけました。好評につき、今では『道の駅はなわ』様で当社の商品コーナーが大部分を置かせていただいております。



ふくしま満天堂グランプリ 2017 授賞式

## ふくしま満天堂グランプリ 2017 プレミアム受賞

福島県の6次化産業プロジェクト『ふくしま満天堂』。事業全体の取扱商品の中から、首都圏のバイヤーにより選ばれたプレミアム10商品に選出されました。

## 会社概要



### 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>

## 昔ながらの製法で今も伝え続ける こんにゃくのおいしさ

塙町はこんにゃくの里と呼ばれており、地元のものを使ったこんにゃくを作りたいと考え、起業しました。こんにゃくの消費が落ち込んでいる中、一般消費だけでは難しい現状があり、こんにゃくを使用した麺の商品開発に力を注ぎました。

お客さまからは「こんにゃくは調理しないと食べれないじゃない」と言われることが多く、手軽に食べられるこんにゃくを試行錯誤し、『青唐みそこんにゃく』や『スイツこんにゃく』等新商品を作り続けています。



## おいしさのPOINT

- ・創業41年、地元塙町特産の「蒟蒻」専門店
- ・国産原料、清らかな福島の水、練り屋職人のこだわりで成型、仕上げ
- ・食感が柔らかく煮物にした時に味が沁みこみやすくなる  
昔ながらのばた練り機械の使用





## 食べて元気に!素材の香りを大切にした、栄養満点の商品。

地元下郷町のエゴマを使用。健康食品として近年注目の集まるエゴマ、地元福島では「食べると十年長生きできる」という謂れから「じゅうねん」という呼称があります。そんなエゴマは炒った後に擦るため、香ばしい風味が広がります。また味付けはしょっぱすぎず、食べやすい食感でお子様からお年寄りまで幅広い年代に愛されている商品です。残り汁はサラダのドレッシングにも使え、最後まで美味しいいただけます。



### 塩甘酒

会津の山塩を使用した、ノンアルコール・砂糖不使用のさっぱりとした塩甘酒です。

**原材料** 米麹、会津山塩、酸化防止剤(ビタミンC)  
**内容量** 290g  
**賞味期限** 180日  
**保存方法** 常温(開封後は要冷蔵)



### もものあまざけ

福島県伊達の桃を贅沢に使用。余分なものを一切加えていない自然由来の味をお楽しみください。

**原材料** 米麹、もも(国産)、酸化防止剤(ビタミンC)  
**内容量** 190g  
**賞味期限** 180日  
**保存方法** 常温(開封後は要冷蔵)



提供可能販促物



会社概要

## 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

### 「香」りを誠心「精」意伝える、手作りの味。

1990年の創業以来、全国のお客様に広く愛される手作り漬物製造の会社として誕生いたしました。商品は主に自然環境の豊かな南会津地方の野菜を原料とし、独自の加工技術により商品化をしております。これらの商品は皆さんの食卓はもちろん、学校や企業、病院などの施設にも広く提供させていただいております。「漬物以外にも、もっと糀の使った商品を」と考えていた時、漬物に使用する米麹の機械があったことから、甘酒に着手。地域の山塩を使った『塩甘酒』や福島特産の桃を使用した『もものあまざけ』を作り始めました。



### おいしさのPOINT

- ・県内産の素材にこだわった商品づくり
- ・会津の山塩を使った唯一無二の塩甘酒
- ・漬物屋のノウハウを活かした、味付けの探究



## 販売・表彰実績



催事での陳列の様子



『セデッテかしま』様での販売



ふくしま満天堂グランプリ 2017 表彰式

### 福島県外での取扱実績

県外では茨城、千葉、愛知、大阪の量販店に展開しております。首都圏での百貨店催事も定期的に行い、主婦層のお客様を中心に評判を頂いています。県内外を合わせて月間で9000袋、年間では約10万袋の出荷を行っており、多くのお客様の食卓に届けております。

### 福島県内の取扱実績

県内では地元の道の駅やJAの直売店に出店しているほか、2018年より県内百貨店でも取り扱いいただいております。馴染みのある食材であることと、調理いららずで食べれて食感も柔らかいことから、お子様からお年寄りまで幅広い世代に愛されています。

### ふくしま満天堂グランプリ 2017 プレミアム受賞

福島県の6次化産業プロジェクト『ふくしま満天堂』。事業全体の取扱商品の中から、首都圏のバイヤーにより選ばれたプレミアム10商品に選出されました。



手作りの技を活かした、  
目も舌も喜ぶ  
アートなピザ

## ピザ窯で焼いたような本格的な焼き上がり

ピザを味とビジュアルで融合させて、地方から発信したいという想いから、これまで培ってきた手作りの技術を駆使して『アートピザ』を開発いたしました。生地には食感のアクセントと商品の特色を出すため県内産米粉を配合。トマトソース、チーズなど厳選した具材をトッピングし、弊社の得意とする本場イタリアの味に仕上げました。本社工場のある「白河」は、300年の歴史を持つ『白河だるま』が有名です。ダルマをモチーフにした見た目も楽しいピザを開発しました。



### ダルマピザ

**原材料** 小麦粉、米粉、モツァレラチーズ、天然酵母種、ドライトマト油漬、パプリカ、アスパラガス、サラミソーセージ、ブラックオリーブ、バジルペースト、オリーブオイル、菜種油、食塩、砂糖、ヨーグルト発酵種、パン酵母

**内容量** 190g

**賞味期限** 240日

**保存方法** 冷凍

### ピザ マルゲリータ

ナポリピザを代表するピザ。シンプルなだけに生地とソースとチーズの味とバランスが命。本格ナポリピizzaに仕上げました。定番人気商品です。



**原材料** クラスト: 小麦粉、天然酵母、菜種油、砂糖、食塩、大豆食物繊維、パン酵母  
トッピング: トマト、モツァレラチーズ、バジルペースト、オリーブオイル

**内容量** 255g **賞味期限** 240日

**保存方法** 冷凍

### 本格ラザニアボロネーゼ

生パスタを使ったラザニアは、本格ボロネーゼソースとベシャメルソースを4層にして仕上げています。添加物フリーにこだわった他にはない格別な味です。



**原材料** ミートソース（トマトソース、牛肉、豚肉、玉ねぎ、人参、赤ワイン、セロリ、オリーブオイル、小麦粉、食塩、香辛料）ホワイトソース（牛乳、小麦粉、バター、食塩、香辛料）パスタ（小麦粉（デュラム小麦）、食塩）

**内容量** 210g **賞味期限** 300日

**保存方法** 冷凍



提供可能販促物

## 会社概要



### 株式会社ステラフーズ

〒961-0303 福島県白河市東釜子鹿島山46  
TEL 0248-35-1530 / FAX 0248-35-1531  
<http://www.stellafoods.jp>

## プロも認める加工食品を目指して

ステラフーズでは、イタリアからの素材を中心に加工製造を行なっています。例えば、ピザのトッピングに使うチーズは、イタリアからの直輸入品を使い、本場の味に近づけています。ピザの生地には、天然酵母ルヴァン種やヨーグルト種を入れて、長時間熟成の後焼成しています。仕上がりは、他では中々出しきることのできない、まるでピザ釜で焼き上げたかのようなきれいな焼き目がついています。焼き目をつけることによって見た目も良く、焼き上がりもさっくり、もっちりと出来上がります。



## おいしさのPOINT

- ・低温40時間熟成
- ・自家製の天然酵母を使用
- ・ピザの粉、生地はすべて手作り
- ・独自の技術でピザ釜で焼き上げたような仕上がりを再現



## 販売・表彰実績



多くのレストランでお出しいただいてます



ピックサイトでのイベントの様子

レストラン・業務用卸実績  
『ピックピーンズ』様、『生田フード』様、『スーパーナショナル麻布』様、『コットンクラブ』様、『モーションブルー』様（ジャズバー）等数多くの取引先に卸させていただけております。

## 3日間のイベントで 約4000枚のピザを販売

ピックサイトで行われるファミリーフェアではご好評いただき3日間で約4000枚ピザが売されました。仙台のイベントでは2時間で650枚ものピザが完売してしまうほどの人気でした。



OEMピザ例

## OEM・PB実績

某有名食材店のOEMの実績がございます。PBキャラクターのピザを作成することも可能です。小ロットからクライアント様のご要望に対応します。



ピクルスのイメージを一新!  
ここちよい酸味、  
野菜や果物の優しい甘み

## いわきの老舗漬物店がつくる 新感覚ピクルス

一般的なピクルスは酸味が特徴的で、すっぱいものが好きな方には好まれる一方、食べられない方も多い商品でした。『おこさん』=「おっこ」とは「御香々」のこと、旬の野菜や果物を「ここ」ちよい「さん」みに仕上げた香の物です。酸味は控えめにし、素材の甘みを取り入れることで、美容や健康に効果的なピクルスを美味しく食べやすい形に仕上げました。まろやかな酸味の米酢を使用し、野菜シリーズには和風出汁、果物シリーズには白ワインを加え、深い味わいを演出しています。



### おこさん とまと(フラガール)のピクルス

『フラガール』は、地元いわき産の橢円形のかわいらしいトマトです。付け合せにも最適!

**原材料** トマト、漬け原材料〔米酢、三温糖、みりん、かつお節エキス、こんぶ、しょうゆ、食塩〕

**内容量** 80g **賞味期限** 90日

**保存方法** 常温



### おこさん ミックスきのこのピクルス

いわき産のきのこ（なめこ、しいたけ、エリンギ、しめじ）をふんだんに使いました。

**原材料** なめこ、しいたけ、エリンギ、しめじ、漬け原材料〔米酢、三温糖、みりん、かつお節エキス、こんぶ、しょうゆ、食塩〕

**内容量** 80g **賞味期限** 90日

**保存方法** 常温



提供可能販促物

## 販売実績



陳列販売の様子



首都圏での催事販売の様子

福島県内の取扱実績  
地元のショッピングモールである『イオン小名浜店』様にて、常設のお取り扱いをいただいているほか、地元以外でも道の駅や観光施設の販売店等で販売しております。

## 福島県外での取扱実績

福島県内での取り扱い実績が好評をよび、『小田急 OX』様や『ヤオコー』様にて『おこさん』シリーズ 10種類のお取り扱いをいただいております。

## 年間 10万袋以上を販売! 創業からの定番

『長久保のしそ巻』は、県内外で幅広く知られており、昭和9年の創業以来のロングセラー商品。パッケージ等が現在の形になってからもすでに30年以上経ますが、毎年10万袋以上を売り上げています。



『長久保のしそ巻』

## 会社概要

### 有限会社長久保食品

〒970-1152

福島県いわき市好間町中好間字鍛冶内 28-2

TEL0246-36-3999/FAX0246-36-6801

<https://www.nagakubo.net>

## 昭和9年創業 伝統の味・彩・技を大切に継承

年間 10万袋を売り上げ、30 年以上にわたり地元いわきで愛される『長久保のしそ巻』。漬物業界全体で年々落ち込みがある中、2011 年の震災では多くの取引先も被害を受け、当社も 4 割以上の売上減となりました。「何とか地域みんなで復活しなくてはならない」という思いの元、地域の素材を活用した新たなチャレンジとして、『おこさん』シリーズのピクルスを開発することを決意。ごはんのおかずなどまらず和から洋へ、洋酒やワインにも合う利用シーンをイメージしています。

### おいしさの POINT

- 合成着色料、保存料を不使用
- 地元いわき市の野菜を中心に、福島県産の果物を使用
- 『おこさん』シリーズは米酢を使用し、優しい酸味に仕上げ





## 香り豊かな会津産そばの実を自家製粉 山芋つなぎの滑らかのど越し

### 優良ふるさと食品中央コンクール 農林水産省食料産業局長賞受賞

標高約500mの南会津町は、昼夜の寒暖の差が大きく良質なそばが収穫される産地です。南会津町近辺の集落で収穫されたそばの実を、製麺する直前に自家製粉することで、製粉保存による劣化を防ぎ、そばのうまみを落とすことなく麺に凝縮しています。麺製造には、会津のミネラル豊富な雪解け水を使用。3種類の幅の「乱切り」に仕上げ、つなぎに山芋を加えることで、食感やのど越しの良さが引き立つそばが出来上りました。



#### 会津蕎麦

会津産そば粉『会津のかおり』と国産小麦粉『ゆきちから』を使用し、薄目に仕上げた麺生地を細目の乱切り仕上げにしました。

**原材料** そば粉(そば(会津産))、小麦粉(小麦(国産))、食塩、小麦蛋白  
**内容量** 200g /2人前 **賞味期限** 1年  
**保存方法** 常温



#### 奥会津蕎麦

**原材料** そば粉(そば(会津産))、小麦粉、食塩、山芋粉

**内容量** 200g /2人前

**賞味期限** 1年 **保存方法** 常温

#### そのまま食べても美味しい 香ばしいそば茶

国内産のそばの実を香ばしく煎ったお茶です。納豆・バニラアイス・ヨーグルトにかけたり、ごはんに混ぜて炊いても美味しい!

**原材料** そばの実(国産)  
**内容量** 120g **賞味期限** 1年  
**保存方法** 常温



提供可能販促物

### 会社概要



### 株式会社奈良屋

T967-0004 福島県南会津郡南会津町田島字田島柳6-1  
TEL 0241-62-0156/FAX 0241-62-2054  
<http://www.naraya-soba.com>

### 創業宝暦年間。

奈良屋が会津の地で商売を始めたのは、宝暦年間(江戸時代中期)。酒造業・運送業・製粉業などを経て、戦後より製麺業を始めました。乾麺の製造のみならず、中華麺等の生麺も製造。会津で約250年近い歴史のある商売の信頼で、南会津のみならず会津地方を中心とした県内全般に幅広く取引先を持ち、地元の食堂からスーパー・百貨店まで卸販売を行っています。近年はレトロな和袋に統一した商品展開を開始し、県外のギフト需要も開拓しています。



### おいしさのPOINT

- ・製麺直前の自家製粉による新鮮なそば粉の風味
- ・手打ち食感を再現した絶妙な乱切り仕上げ
- ・豪雪地帯・会津の美味しい雪解け水を使用



### 販売・受賞実績



『ふくしまめんまっぷ』

こだわりの雑貨店・  
食料品店などでの販売  
福島県と『ビームス ジャパン』様  
のタイアップにより、バイヤーおすすめの福島の麺として、新宿の  
『ビームス ジャパン』様にて販売。  
また、『ロフト』様や『日本百貨店』  
様など、乾麺類の棚以外の場所でも陳列いただいております。



フランス『Nishikidori』様



ふくしま満天堂グランプリ 2018 表彰式

### 海外輸出実績

2010年より、『奥会津山芋蕎麦』  
をはじめ、乾麺類を、ヨーロッパ  
やオーストラリアへ輸出しております。  
レトロな和風なパッケージ、  
和紙袋の高級感も手伝い、海外の  
お客様にも大変ご好評いただいて  
おります。

### ふくしま満天堂 プレミアム 2018 受賞

福島県の6次化産業プロジェクト  
『ふくしま満天堂』。事業全体の取扱商品の中から、『奥会津山芋蕎麦』  
が首都圏のバイヤーにより選ばれたプレミアム10商品に選出されました。



# 幻の三春素麺を復元 百年以上受け継がれる伝統製法

江戸幕府へ献上していた伝承の逸品

「手綴(より)めん」コシが強くのど越し抜群!

三春駒や三春人形、国指定天然記念物で知られる日本一の滝桜と並んで、日本有数の名産といわれたのが三春素麺。1712年頃出版された江戸時代の百科事典といわれる『和漢三才図会』にも名高い素麺の一つとしてその名が記されており、奈良の三輪、石川の輪島と並んで幕府への献上品として使わせていました。麺を伸ばす際に一般的な「油返し」を行わず、気温、湿度を考慮し塩水の分量を決める職人技で麺を伸ばします。「そうめん」と言っても平麺なのが特徴で、熟成と延ばしを繰り返し低温乾燥により仕上げられるため、コシの強さと滑らかな舌触りが絶品です！



## 幻の三春素麺

原材料 小麦粉、食塩、  
でん粉

内容量 180g

賞味期限 730日

保存方法 常温

## 福島桜めん

国産の桜の葉を練り込み、手延べ製法で仕上げました。程よい香りが爽やかなんですね。



原材料 小麦粉(国内製造)、食塩、  
桜の葉、でん粉、紅花赤素

内容量 320g

賞味期限 365日 保存方法 常温



## つるつるもちもち 手延べ麺

福島県産小麦を使い、伝統の手延べ製法で作りました。適度な歯応えとのど越しのよい麺です。

原材料 小麦粉(小麦(福島県産))、食塩、でん粉

内容量 360g

賞味期限 365日 保存方法 常温



提供可能販促物

## 販売・表彰実績



『和漢三才図解』



福島県内道の駅での陳列販売の様子



百貨店ギフト展示販売の様子

## 地域で100年以上受け継がれる伝統の味

1712年頃出版された『和漢三才図会』によれば、「奥州三春より出づるは白く美なり」と名高いそうめんの一つとして記録されています。献上武鑑には、幕府への献上品としてそうめん産地8ヶ所の一つとして記載されており、幕府への献上品として使われていました。

## 福島県内の取扱実績

県内では『福島桜めん』『つるもちもち手延べ麺』は、県北の道の駅や福島観光物産館などの観光関連施設での取り扱い、また『三春素麺』は、県内百貨店でギフトの取り扱いがございます。

## 福島県外での取扱実績

県内はもちろん、県外では特にギフト商品として人気が高く、百貨店等でお中元・お歳暮にて、お取り扱いいただいております。

T960-0231

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>

## 会社概要

### 有限会社やない製麺

## 幻の三春素麺復活の立役者

当社は、大正元年に乾麺製造業として創業の100年企業。江戸から明治への時代の変化の中で三春藩の庇護がなくなり、小麦畑も桑畑に変わることでそうめんの原料が急激に減少し幻となってしまった三春素麺。当社二代目の箭内芳雄が、その昔東北の「春」の名の付く場所で国内有数の素麺の産地があった話を聞き、国会図書館で『和漢三才図会』に出会いました。そこで「春」がつく地名とは福島県の三春町だった事を知り、復元に取り組みました。



## おいしさのPOINT

- ・乾麺製造一筋100年
- ・職人技術による手綴(より)製法
- ・コシの強さと滑らかな舌触り



## 会津地方だけにわずかに生息する 幻の鶏から取り出した香高いスープが絶品

会津地鶏はその昔、平家の落人が愛玩用に持ち込んだものが広まったといわれており、その歴史は400年以上になります。絶滅寸前の会津地鶏が昭和62年に発見され、福島県養鶏試験場で原種を増殖、維持しました。「噛んだら旨味があふれ出す」と評判の、100日程度丹精込めて育てた地鶏から醸し出すコクと旨味のスープは、濃厚ながらもさっぱりとした味わい。48時間低温乾燥でコシのあるノンフライ麺と相性抜群です。



### 会津地鶏ラーメン 醤油味

会津地鶏ラーメン（塩）の姉妹品。  
地鶏の香高いスープが人気。

**原材料** めん（小麦粉、食塩、卵白）、スープ（醤油、チキンエキス、食塩、豚脂、砂糖混合異性化液糖、砂糖、てん粉、ビーフエキス、香辛料）、調味料（アミノ酸等）、酒精、かんすい、カラメル色素、チナシ色素、酸味料、増粘剤（キサンタンガム）、ビタミンB1、酸化防止剤（ビタミンE）

**内容量** 111g

**賞味期限** 120日 **保存方法** 常温



### 喜多方ラーメン しょうゆ味

喜多方ラーメンブーム以前から  
守り続けていた地元喜多方の定番の味。

**原材料** めん（小麦粉、食塩）、スープ（しょうゆ、肉エキス（チキン、ポーク）、ポークエキス、食塩、香辛料、砂糖）調味料（アミノ酸等）、酒精、かんすい、チナシ色素、カラメル色素、増粘剤（ゲーガム）、香料

**内容量** 111g

**賞味期限** 120日 **保存方法** 常温



提供可能販促物

## 販売・表彰実績



『道の駅猪苗代』様販売の様子



フード・アクション・ニッポンアワード 2012 入賞

福島県内  
道の駅・SAでの取扱  
地元喜多方に近い『道の駅猪苗代』様をはじめとして、県内の道の駅、SAにて取り扱いいただいております。

フード・アクション・ニッポンアワード 2012 入賞  
60年にわたり作り続けている、選りすぐりの山都産のそば粉と飯豊山からのおいしい水でコシのある『会津山都そば』が、『フード・アクション・ニッポン・アワード 2012』にて入賞しました。



日系小売店『Marukai』様福島県人会と販促

## 海外での 販売促進・商品展開

海外の小売店へも積極的に足を運び、試食販売を行うなど販売促進を行っております。また、海外仕様の商品も製造しており、シンガポールの『ドン・キホーテ』様では全国麺シリーズを特設コーナーで展開いただけております。

## 会社概要



### 株式会社五十嵐製麺

〒966-0826  
福島県喜多方市字町尻東 7468  
TEL 0241-22-0457 / FAX 0241-22-0459  
<http://www.igarashi-seimen.co.jp>

## 昭和24年より製麺業で六十余年の老舗

五十嵐製麺は昭和6年、五十嵐本家より先代泰次が分家して精米を行い、豆・大豆等、米穀商として創業。大豆等の取扱いに習熟していたため、喜多方の味噌、醤油、だしの味を知りつくり、昭和24年から製麺業を開始して六十余年が経ちました。飯豊山麓を眼前に望む恵まれた環境の中で、選りすぐった小麦粉に飯豊山系のおいしい水を使い、自慢の平打ち太麺の生ラーメン、低温熟成された乾燥ラーメン、自然の風味豊かな乾麺など、コシのある麺を丹精込めてお作りしております。



## おいしさの POINT

- ・「だしの味」に精通した技能
- ・48時間低温熟成でコシのある食感を実現
- ・全国流通している味への評価の高さ



色どり鮮やかに  
三種の豆がたっぷり!  
香りと食感にこだわった雑穀米

## 会津藩伝統の会津漆器のパッケージは、 ギフトにも喜ばれる逸品

日本有数の米どころで、特 A 産地の常連でもある会津。大粒の焙煎黒豆、国産の黄大豆・青肌大豆という香りと食感を考えた三種の豆と、国産の十種の雑穀を、会津産コシヒカリにブレンドしました。使い切りの 2 合サイズで、炊飯器に本品と水を加えるだけで炊飯することができ、手軽で便利。会津漆器に用いられる会津絵をモチーフにしたパッケージは、会津らしさに溢れ、ギフトとして、また会津を訪れた際の自分へのお土産にも好評です。



### 食ってみらんしょ 豆ざんまい

**原材料** 精白米コシヒカリ(会津産)、黄大豆、はだか麦、焙煎黒豆、もち発芽玄米、発芽玄米、青肌大豆、黒米、赤米、もちきび、もちあわ、ひえ、たかきび、アマランサス  
**内容量** 300g **賞味期限** 180日  
**保存方法** 常温

### 食ってみらんしょ 発芽&雑穀

原料すべてが会津産の雑穀米です。特 A 産地会津コシヒカリの精米に白い発芽胚芽米、もちの発芽玄米、たかきび、黒米をブレンドしました。



**原材料** 精白米コシヒカリ(会津産)、発芽胚芽米コシヒカリ(会津産)、もち発芽玄米(会津産)、たかきび(会津産)、黒米(会津産)  
**内容量** 300g **賞味期限** 180日  
**保存方法** 常温



### 食ってみらんしょ 麦ざんまい

話題のもち麦など4種の麦と9種の雑穀を特 A 産地である会津のコシヒカリにブレンドしました。たっぷり入った麦の食感と香りが絶妙です。

**原材料** 精白米コシヒカリ(会津産)、押麦、はだか麦、もち麦、ハトムギ、もち発芽玄米、発芽玄米、黒米、赤米、もちきび、もちあわ、ひえ、たかきび、アマランサス  
**内容量** 300g **賞味期限** 180日  
**保存方法** 常温



提供可能販促物

## 販売・表彰実績



陳列映えするパッケージ



ふくしま満天堂グランプリ 2018 表彰式



ふくしま満天堂グランプリ 2018 表彰式

### 県内百貨店、 道の駅等での販売

地元周辺地域の道の駅や農産物直売所での取り扱いはもちろん、ギフトに適したパッケージが好評をいただき、県内百貨店でもお取り扱いいただいております。

### ふくしま満天堂グランプリ 2018 グランプリ 受賞

福島県の6次化産業プロジェクト『ふくしま満天堂』。事業全体の取扱商品の中から、首都圏のバイヤーにより選ばれたプレミアム 10 商品に選出されました。さらなる審査から『食ってみらんしょ 雜穀の恵み(3つセット)』がグランプリを受賞しました。

### ふくしま満天堂グランプリ 2018 デザイン賞 受賞

福島県内の有識者・メディア関係者・小売店関係者による審査会で会津漆器に用いられる会津絵をモチーフにしたパッケージが好評。デザイン賞を受賞しました。

## 会社概要

### 農業生産法人 株式会社米夢の郷

〒969-6144  
福島県大沼郡会津美里町福重岡字桜ノ下 27  
TEL 0242-57-1505/FAX 0242-57-1506  
<http://aimunosato.jp>

### 会津人らしい愚直さと粘り強さで、 米づくり、商品づくりをおこなっています

前身の事業として平成 11 年より早炊加工米の事業に取り組み、全国に先駆けてライフスタイルの変化に対応したお米の製造を行っています。製品加工・品質管理に定評があり、現在でも大手食品メーカーへ製品を供給し続けています。平成 17 年に農業者を中心に、町や取引企業が参加して、農業生産法人株式会社米夢の郷を設立。原材料の生産から加工、販売までを一環して取り組んでいます。平成 29 年には J-GAP も取得し、長期的な視点で農業経営を行っています。

### おいしさの POINT

- ・会津産を主とし、県産を中心とした国産の原料のみを使用
- ・真空包装で精米したての美味しさが長持ち
- ・日本有数の米どころである会津は、特 A 産地の常連地域





# 『源泉仕込み』 豊かなコクと天然塩みの 本物温泉たまご。

## 自家源泉でゆで上げた風味豊かな温泉たまご。

日本一の清流を誇る荒川のたもと、静かな山あいにたたずむ土湯温泉。当社はこの地で旅館を営んでおります。旅館の敷地の一角から湧き出ている源泉を利用してゆであげたのが『森山の源泉たまご』です。卵は卵本来のコクと旨みがあり、衛生管理と品質管理が行き届いた契約農場の厳選地養卵のみを使用。源泉は炭酸水素塩泉という天然の塩分を含んでおり、この塩分がたまごに浸透し、自身はほんのり塩味、黄身は卵本来の甘味とコクが引き立ち、とても風味豊かな味わいとなります。



### 湯庵プリン はちみつ・プレーン

最も極上の卵でひとつひとつ手作りしたプレミアムなプリン。卵のコクが味わえる『プレーン』と、福島産の濃厚なはちみつゼリュレをのせた『はちみつ』です。

**原材料** プレーン：牛乳、卵、砂糖  
はちみつ：牛乳、卵、砂糖、ハチミツ  
**内容量** 85g    **賞味期限** 7日  
**保存方法** 冷蔵



### 森山の源泉たまご

**原材料** 卵  
**内容量** 温泉卵 6 個 (たれ付)  
**賞味期限** 14 日  
**保存方法** 常温 (夏場のみ冷蔵)



### 桃果ゼリー

福島産白桃の果肉と果汁をたっぷり使用。桃の柔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。

**原材料** 白桃 (福島県産)、砂糖、ゲル化剤 (増粘多糖類)、酸味料、香料、酸化防止剤 (ビタミン C)  
**内容量** 90g    **賞味期限** 240 日  
**保存方法** 常温

福島名物  
自噴源泉仕込

## 源泉たまご

ふんわり半熟の白身と少し固めの黄身が特徴です。

**風味豊かな美味しい源泉たまご**

卵の旨味と滋養をしっかりとひきだした  
なめらかでやさしい味わいです。  
ぜひお賞味ください。

**自家源泉仕込みの本物の温泉たまごです。**

温泉たまごゆで上げ卵は自家源泉といふや玉の塩分を含んでおり、この玉の塩分がたまごに浸透しそこで白身はほんのり塩味、黄身は卵本来の甘味とコクが引き立つとも風味豊かな味わいとなります。

提供可能販促物

## 販売・表彰実績



福島駅『 Ganbaransho 』



『日本橋ふくしま館 MIDETTE』様販売の様子

## 首都圏での取扱実績

首都圏では、『伊勢丹新宿店』様・『Miuraya 国立店』様・『日本橋ふくしま館 MIDETTE』様にて取扱いただいております。



温泉たまごに使用する地養卵で作ったプリン

## こだわった地養卵だからできる『湯庵プリン』

温泉たまごの為に厳選した卵で作った『湯庵プリン』は卵が美味しいからこそできる味わいです。はちみつは『料理王国 100 選 2019』に選ばされました。



## 会社概要



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>

## 使命は、源泉を守り、その恵みを皆様に届けること

母なる吾妻連峰の懷・土湯温泉郷に当社の旅館『源泉湯庵 ニュー扇屋』はございます。当館独自の源泉がフロントの奥、深さ13メートルほどの地点から、こんこんと湧いております。この源泉が卵黄の凝固点に限りなく近い68度だったこと。さらに、源泉に含まれる天然の塩分が卵に浸透し、自身はほんのり塩味、卵黄も卵本来のコクが一層まして旨みを凝縮してくれる温泉たまごも喜ばれ、宿の名物になりました。以来、源泉を守ること、そしてその恵みから生まれる温泉たまごを皆様に届けることを宿の使命と考えるようになりました。



## おいしさの POINT

- ・温泉たまごは炭酸水素塩泉の自家源泉でゆで上げ
- ・衛生管理と品質管理の行き届いた契約農場の地養卵を使用
- ・はちみつ、桃など福島県産品を使用



# 継ぎ足して受け継がれた 「秘伝のタレ」で 漬け込んだ黒干さんま

## おいしさの秘密は「秘伝のタレ」

さんまのみりん干しは、いわき市小名浜発祥と言われている郷土料理です。弊社の黒干さんまもみりん干しに分類されますが、一般的なみりん干しのように、みりん、酒、醤油を使いません。砂糖と食塩のみで素材の味を引き出し、冷めても柔らかいまま食べやすさを維持しています。70年間製造のたびにタレを高温で煮直し、不純物を丁寧に取り除きながら、砂糖（洗双糖）と塩を継ぎ足していく、真っ黒なタレになりました。これが旨味の証です。旨味が極限まで濃縮され、極めて純度の高いタレになっております。その秘伝のタレに漬け込み、0℃の中でじっくりと丸二日漬け込み、しっかりと味が染み込んだところで4時間乾燥させることにより、本商品が完成します。



### はぎ干し

手捌きで丁寧に三枚におろし、ひと塩にして一夜干し。骨もなく食べやすいです。

原材料	ウマヅラハギ（新潟県産）
内容量	4切
賞味期限	冷凍 180日 解凍後冷蔵 4日
保存方法	冷凍



### 穴子開き

新鮮なうちに手捌きで開いてます。白焼き、天ぷらに揚げても美味しく召し上がれます。

原材料	アナゴ（茨城県産）
内容量	3切
賞味期限	冷凍 180日、 解凍後冷蔵 4日
保存方法	冷凍



提供可能販促物

## 販売・表彰実績



『昼めし旅』放映の様子



『仙台三越』様販売の様子



## 福島県外での取扱実績

『仙台三越』様、『日本橋ふくしま館 MIDETTE』様にて取り扱いいただいております。また、首都圏飲食店では、そばの具材やおつまみの一品などで業務用での取り扱い実績もございます。

## 福島県内の取扱実績

『うすい百貨店』様、東北自動車道 福島松川PA（上り下り）、常磐自動車道 四倉PA（下り）にて取り扱いいただけております。



## 会社概要

### 合資会社カネキ商店

(おりと工房)〒970-0312  
福島県いわき市折戸字岸浦 59-1  
TEL 0246-54-2185 / FAX 0246-88-6472  
E-MAIL c-kaneki@ruby.plala.or.jp

## 先祖の教えを守り、継承されていく製法

カネキ商店が興されたのは昭和25年に遡ります。先代までは卸販売がメインでしたが震災を機に少しづつお客様に直接販売するようになり、「懐かしい味だ」「子どもにも食べさせたい」という声をいただけるようになりました。そこで改めて気づいたことがあります。私たちのモノ作りは「変えない」ことだと。機械での製造が主流となる時代の中でも、全てを機械任せにせず、手作りを基本にしてきました。創業から一度もレシピを変えることなく、70年にわたり継ぎ足し、秘伝のたれを守っています。

### おいしさのPOINT

- ・70年続く伝統の製法を使用
- ・100%国産さんま使用
- ・調味料は砂糖（洗双糖）と塩のみ、化学調味料不使用

多数メディアにて紹介されております。

テレビ東京『昼めし旅～あなたのご飯見せてください～』、BSジャパン『空から日本を見てみよう plus』、福島中央テレビ『ゴジでれCHU!』等多数ご紹介いただけております。



## キャベツがとろける! みずみずしく、甘み・旨味たっぷりの 雪掘ロールキャベツ

毎年地元では指名買い続出。メインディッシュになるキャベツ。

雪で覆われるキャベツはなぜ美味しいのでしょうか?野菜は寒くなると凍結を防ぐための自己防衛として、蓄えていた固体(デンプン)を液(糖)に変え、タンパク質をアミノ酸に分解し、糖やアミノ酸などを多く作りだします。雪の下では程よい水分量を保たれ、纖維質がやわらかくなります。ゆえに、雪掘キャベツは甘くておいしいのです。雪の下で一週間から10日ほど寝かせた雪掘キャベツを贅沢にたっぷり使用し、国産牛肉100%の肉汁をぎゅっと包み込みました。1個で500gと二人でも満足な食べ応えです。



### 雪掘ロールキャベツ (デミグラスソース)

**原材料** キャベツ(福島県産)、牛ひき肉(国産)、玉ねぎ、デミグラスソース(小麦・豚肉・大豆・りんごを含む)、トマト・人参・生パン粉・クリーム(乳製品)、食塩・卵・にんにく・ローリエ・こしょう・カラメル色素・調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工デンプン)、香料、酸味料

**内容量** 500g

**賞味期限** 365日 **保存方法** 冷凍



### 雪掘ロールキャベツ (コンソメ)

やさしいコンソメ味がキャベツの旨みを引き出す贅沢なロールキャベツです。

**原材料** キャベツ(福島県産)、牛ひき肉(国産)、玉ねぎ、生パン粉(小麦粉を含む)、乾燥スープ(コンソメ)(乳成分・大豆・鶏肉を含む)、卵・食塩・こしょう・調味料(アミノ酸等)、加工でん粉・酸味料

**内容量** 500g

**賞味期限** 365日 **保存方法** 冷凍



### 雪掘人参のビーフシチュー

国産牛肉の旨味と甘みを増した雪掘人参の甘さがマッチ。素材の味を引き立てるデミグラスソース。香ばしく揚がった地元産のじゃがいもが美味しい。

**原材料** デミグラスソース(小麦・豚肉・大豆・りんごを含む)、牛ひき肉(国産)、トマト・人参・じゃがいも・玉ねぎ・カラメル色素・調味料(アミノ酸等)、酸味料・増粘剤(加工デンプン)、香料

**内容量** 500g

**賞味期限** 365日 **保存方法** 冷凍



提供可能販促物

## 販売・表彰実績



七日町の自社直営店舗



百貨店での催事販売の様子



百貨店ギフト展示販売の様子

福島県内の取扱実績  
『道の駅会津柳津』様での小売販売他、自社直営の飲食店・旅館にて飲食メニューでも提供しています。

福島県外での取扱実績  
仙台の『藤崎百貨店』様では、常設でお取り扱いいただいております。『日本橋高島屋』様での毎年4月催事販売をはじめ、各地の百貨店販売で好評を得ています。

『世界にも通用する究極のお土産』にノミネート  
東北6県から募った496商品の中から、味・品質・デザイン・ストーリーなどを評価され選ばれる復興庁主催のコンテスト『世界にも通用する究極のお土産(最終選考)』にノミネートされました。

〒969-7201 福島県河沼郡柳津町大字  
柳津字下平乙 254番地  
TEL 0241-42-2215 / FAX 0241-42-2317  
<http://www.kawachiya-gr.jp>

## 会社概要

### 有限会社河内屋商店



### 奥会津の“うまい”を届ける地域貢献企業

有限会社河内屋は、昭和10年に河沼郡柳津町に創業。かわちやグループとしてスーパー・マーケット、旅館、国内旅行企画・販売、バス・タクシーを経営し、会津一円で事業を展開しています。自社店舗にて日々総菜づくり、販売を行い、地域の食材、商材を広く紹介。経済産業省が選定する、地域経済牽引事業の担い手の候補となる地域の中核企業として「地域未来牽引企業」に選ばれています。



### おいしさのPOINT

- ・みずみずしく甘み旨味たっぷりの雪掘キャベツを使用
- ・デミグラスソースには会津産の完熟トマトを使用
- ・自社店舗での総菜づくりで培った味づくりの技術



# モツ好きのみが知る希少部位 「キクアブラ」使用! 一度食べたら止まらない福島ホルモン



## 県内指定農家による「限定生産」の麓山高原豚

麓山高原豚（はやまこうげんとん）とは、福島県内の指定農家により限定生産される豚。優れた種豚を活用し、安全性と健康面、さらに豚肉の持つ旨みを引き出すために飼料にこだわり、動物性の原料を一切用いない点に特徴があります。麓山高原豚の白モツのみを使用し、希少部位である「キクアブラ」を入れ、コクと旨味を追求しました。味付けのタレも福島県産の果実・大豆にこだわった、「和だれ」をベースに美味しく仕上げました。しょうゆ、みそ味に入っている「キクア布拉」は、もつ好きがうなる希少部位で、別名大トロホルモンとも呼ばれるプルプルとした食感も楽しめる、珍しいホルモン商品です。



### 福島ホルモン 醤油・みそ

**原材料** 共通:国産豚内臓肉(小腸、大腸、胰脂)  
たれ【しょうゆ(小麦を含む)、砂糖、りんごピューレ(りんご)、ビーチ果汁(白もも)、和梨ピューレ(和梨)、ジンジャーペースト、おろしにんにく、えごま油、えごま、酵母エキス】増粘多糖類、ビタミンB1、醸料、酸化防止剤(VE)  
醤油:【砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、リソゴ酢、おろしにんにく、えごま油、えごま】増粘多糖類、酸化防止剤(VE)  
みそ:【みそ、にんにく、ワイン、トマトペースト、はちみつ、たまねぎ、ごま油、食塩、醸造酢、唐辛子】増粘剤(キサンタン)

**内容量** 235g  
**賞味期限** 300日  
**保存方法** 冷凍

### いか人参ご飯の素

「いか人参」とはまた違った味わいですが、ご飯にするとこんな味わいになると驚きの商品です。

**原材料** 具:人参(国産)、するめ(国産)だし:たれ(醤油、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、かつお節エキス、かつおエキス、昆布エキス、うるめいわし煮干しエキス、そだかふお節粉末、砂糖、酵母エキス、さば削り節)、調味料(アミノ酸等)、アルコール、酸味料

**内容量** 172g (具材 112g、たれ 60g)  
**賞味期限** 365日  
**保存方法** 常温



### 福島牛ご飯の素すき焼き風味

福島牛を使ったすき焼き風炊き込みご飯。牛蒡、こんにゃくとの相性が抜群で、福島牛の香りが引き立ちます。

**原材料** 具:福島牛(福島県産)、牛蒡、こんにゃく / 水酸化カルシウム だし:たれ(醤油、砂糖、発酵調味料、みりん、食塩、昆布エキス、酵母エキス) 調味料(アミノ酸等) ビタミンB1

**内容量** 190g (具材 120g、たれ 70g)  
**賞味期限** 365日  
**保存方法** 常温



提供可能販促物

## 販売・表彰実績



イベント出店の様子



『ハイウェイウォーカー』2018年6月号

福島県外での製造小売  
『所沢市民祭』『川越まつり』に出店し、『福島ホルモン』を製造小売で提供しました。おかげさまで開始直後からお客様に並んでいただき、大盛況のうちに終了いたしました。

『ハイウェイウォーカー』に掲載されました!

東北地方の高速道路を対象に「買って嬉しいもらってうれしい肉商品18選」に『福島ホルモン(醤油・みそ)』の2種類が選ばれました。

## 福島県外での販売実績

『イトーヨーカドー武蔵小杉店』様他、都内量販店、地方百貨店等での期間限定販売にも積極的に出店し、炊き込みご飯の素シリーズをホルモンと一緒に販売しております。



学校給食にて使用の様子

## 会社概要

### ふくしままるい 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>

### おいしさへのお膳立ては 「まるい」にお任せください。

当社は平成元年に設立し、基本方針である「清潔・誠実・新鮮」そして「お客様第一主義」をモットーに衛生管理や従業員教育に努め、世の中の動きや顧客のニーズに合わせ、長年培った食肉を中心とした高度な技術、加工に特化して成長してまいりました。ホルモンの他に食肉を中心とした、フライ・照り焼き・ハンバーグ・煮込み・ハムなどの加工食品を始め、和惣菜の開発・製造からお客様からの要望の商品作り、外食産業向けのOEM商品など小ロットでのレシピオーダー製造も賜っております。

### おいしさのPOINT

- ・麓山高原豚の白モツのみを使用
- ・福島県産の大豆、もも、梨、りんごを味噌・醤油に使用
- ・解体後すぐ加工するため臭みがない



# 家庭の味が劇的に変わる、魅惑の調味料！



## 具材がたっぷり！ ニンニクを効かせた本格派万能たれ。

刻みニンニク、ネギ、ごまなど、具材がたっぷり入った、こまやの万能たれ『鶏に合うジャン』。蒸し鶏、豆腐、サラダなどにかけるだけでさっぱりとした味の中に旨味が溢れる、本格的な味に仕上がります。味作りに定評がある社長が開発したタレは現在15種類！その中でも『鶏に合うジャン』はダントツの売れ行きで、見た目の具材感から試食なしでもお客様の目に止まる商品です。肉や野菜の素材をさらにおいしく引き立てる幸せな味、そして韓国料理から着想を得た「一味違う」本場感をお届けします。



### 鶏に合うジャン

**原材料** 醤油、長ねぎ、ニンニク、穀物酢、ごま、砂糖、唐辛子、ごま油  
**内容量** 200g  
**賞味期限** 180日  
**保存方法** 常温（開封後は要冷蔵）



### 旨けりやいいジャン

ニンニクとネギ、唐辛子の絶妙なバランスが冷奴、餃子、チヂミなどに合います。  
**原材料** 醤油、長ねぎ、にんにく、ごま、唐辛子、ごま油  
**内容量** 200g  
**賞味期限** 180日  
**保存方法** 常温（開封後は要冷蔵）



### 豚旨味タレ

お肉に軽くかけて焼くだけで、絶品のおかず！肉の旨味を絶妙に引き出す旨味タレです。  
**原材料** 醤油、たまねぎ、砂糖、おろし生姜、水あめ、梨、ニンニク、清酒、みりん、唐辛子、小麦粉、食塩、酒粕  
**内容量** 200g  
**賞味期限** 180日  
**保存方法** 常温（開封後は要冷蔵）



提供可能販促物

## 販売実績



都内『Miuraya』様売り場



福島県『うすい百貨店』様売り場



フランス『Nishikidori』様での試食風景

## 百貨店・量販店での取扱実績

県外量販店、首都圏百貨店においてPB商品としても好評を得ています。ラベル変更や容量、味付け等のオリジナルにも対応しており、県内ホテル等料理長からのオーダーで、個店毎の味の開発も。

## 福島県内の取扱実績

福島県郡山市のうすい百貨店様地下1階食料品売場に、常設売場を開設しており、人気のタレシリーズを始め、タレを使ったお惣菜、キムチ等の販売を行っております。また県内複数の道の駅でも常設の取り扱いが多く、定番陳列商品となっております。

## 海外輸出実績

オーストラリア・香港への輸出実績に加え、『FOODEX JAPAN 2018』に出演したことをきっかけにフランスへの輸出がスタートしました。現在フランス・パリにある日本の伝統的郷土食材を取り扱う店『Nishikidori』様にて取り扱われています。

〒961-0835 福島県白河市白坂勝多石 29-1  
TEL 0248-21-8444 / FAX 0248-21-8445  
<http://www.komayanokimuchi.com>

## 会社概要



### こまや合同会社

## 三世代に渡る手作りの味

日本で始めてキャベツキムチを作ったという清水社長。母の作る韓国家庭料理、沖縄料理を食べて育ちました。もともと自家用に作っていたものをお裾分けしていたところ味が評判を呼び、地元白河で販売を始めて約20年。キムチの味つけを研究する中で、本場の韓国料理の味付けを家庭で行えるよう、かけるだけ、かけるだけのタレシリーズを開発。韓国伝統の味を大切に、新商品を作り続けています。



## おいしさのPOINT

- ・地元白河産をはじめ、福島県内で採取された野菜を活用
- ・守り続ける伝統の手づくり
- ・合成着色料・保存料を不使用





福島県内の陳列販売の様子



千葉県『道の駅発酵の里こうざき』様



TUF (テレビュー福島) 放映の様子

福島県内の取扱実績  
福島県内では『中合福島店』様や直売所でお取り扱いいただいてます。

道の駅発酵の里こうざき様で取り扱われています。  
千葉県の『道の駅発酵の里こうざき』様では、3年ほど継続して取り扱いいただけています。

TUF (テレビュー福島) で紹介されました！  
福島県内で放映されているTUF (テレビュー福島) 夕方のニュース番組で弊社が取りあげられました。国内産のきくらげを使い風評被害に負けず、様々な商品を開発している様子を紹介していただきました。

# いつものお醤油をワンランクアップ！ 簡単美味しい！ だし醤油キット



## 味わい深く、風味豊かな醤油になります。

基本の味は日高の「昆布」、鹿児島の「鰹節」、福島の「椎茸」、これに当社の「国産きくらげ」「ローリエ」「鷹の爪」を詰めています。どこにもない、オリジナルのだし醤油がつくれるキットです。無添加、無農薬、すべて国産原料使用のだし醤油の素です。好みの醤油を入れて、約3時間で美味しいだし醤油ができあがります。【海の恵醤】には、北海道の「帆立貝柱」「根昆布」、三陸の「小えび」、駿河湾の「桜えび」を追加しています。だしが出なくなるまで何度もお使い頂けます。(約4回使用可能。)最後には中身を取り出し、炊き込みご飯や味噌汁の具にお使いください。一つ一つすべての商品を真心こめて手作業で作っています。



### 天然だし醤油の素 海の恵醤

原材料	昆布、鰹節、椎茸、きくらげ、鷹の爪、月桂樹、貝柱、桜エビ、小エビ、根昆布
内容量	15g
賞味期限	300日
保存方法	常温



### 天然だし醤油の素 山の恵醤

福島の「和山椒」「たもぎ茸」「舞茸」を入れております。鍋物や天ぷら、麺類に良くあいます。

原材料	昆布、鰹節、椎茸、きくらげ、鷹の爪、月桂樹、たもぎ茸、舞茸、和山椒
内容量	15g
賞味期限	300日
保存方法	常温



### 天然だし醤油の素 野の恵醤

北海道の「黒豆」、熊本の「生姜」、福島の「人参」「にんにく」を入れております。焼肉や卵かけごはんにピッタリです。

原材料	昆布、鰹節、椎茸、きくらげ、鷹の爪、月桂樹、人参、黒豆、にんにく、生姜
内容量	15g
賞味期限	300日
保存方法	常温

## 会社概要

 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>

## 奥さんと二人三脚で作るきくらげ屋さん

震災後の風評被害で、「福島のものは買えない」と販路がほとんどなくなってしまい、このままでは倒産という状況に陥りました。新規のお客様を獲得するため、新商品を夫婦で開発していました。しかし、いくら商品を開発しても凍り付いたように売り上げが伸びず、4-5年は低迷。きくらげ市場の90%近くが中国産の中、近年になって国産のきくらげが注目され始め、ようやく昨年から風向きが変わりつつあります。なんとか国産のきくらげを広めていきたい!という思いからきくらげを使い、試行錯誤の末、昆布とかつお節と椎茸をベースに食卓においてもらえるだし醤油キットができました。



## おいしさのPOINT

- ・無農薬・無添加
- ・全て国産原料使用しています。
- ・一つ一つ工場内で手作りをしています。





## 毎日使って、飽きがこないドレッシング

### あっさりなのに濃厚! えごまを感じるえごまドレッシング

福島県の北東に位置する相馬市。『相馬えごまドレッシング』は相馬産のえごまを100%使用したドレッシングです。開発当初は相馬市内ではえごまの栽培は行っておらず、会津地方のえごまを使っていました。どうにか地元の素材を使った商品を作ることができないかと思い、地元でえごまを栽培することにより商品を作ることができました。ゴマは油分が多いですが、えごま(しそ)を使ったことにより脂っこさを抑えたドレッシングになりました。サラダにかけても、しゃぶしゃぶのタレとして使用しても美味しく召し上がる商品です。



#### 相馬えごま ドレッシング

**原材料** マヨネーズ、砂糖、しょうゆ香味液(食塩、砂糖、ぶどう糖)、醸造酢、しょうゆ、えごま、白胡麻、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香料

**内容量** 200ml

**賞味期限** 180日

**保存方法** 常温

#### 相馬えごまポン酢

相馬市内の畑で採れたじゅうねん(シソ科『えごま』の事)の独特の風味と、ポン酢のさわやかな酸味は、様々なお野菜との相性が抜群です!



**原材料** 醤油、砂糖、しょうゆ香味液(食塩、砂糖、ぶどう糖)、醸造酢、醸造調味料、えごま、橙果汁、白胡麻、合わせだし、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、酒精、香料

**内容量** 200ml **賞味期限** 180日 **保存方法** 常温

#### 福島県相馬産 炒りエゴマ 相馬エゴマ健太くん

相馬産えごま100%!ごはんやサラダにそのままふりかけて良し、擦って和え物やドレッシングにしても良し。サクサクとした食感、シソの香ばしさが香ります。



**原材料** エゴマ(福島県相馬産) **内容量** 60g

**賞味期限** 365日 **保存方法** 常温



提供可能販促物

## 販売・表彰実績



『相馬逸品』紹介パンフレット



『Olympic』様にて販売の様子



『セデッテかしま』様での販売の様子

## 『相馬逸品』認定商品です

相馬商工会議所推奨物産推進委員会が、相馬市内の銘菓や食品、工芸品などを選定する『相馬逸品』に選ばれました。

## 福島県外での取扱実績

一都三県で量販店を展開されている『Olympic』様で展開している、「ふくしま満天堂特設コーナー」にて、19年4月より常設販売しております。首都圏のお客様から直接問い合わせが入るなど、地域外でも好評いただいております。

## 福島県内の取扱実績

福島県内の道の駅『セデッテかしま』にて、お取り扱いいただいております。地元の方はもちろん、SA併設店舗のため県外のお客様も多い中で、幅広い顧客層より支持をいただいております。

## 会社概要

### 宇治甘露園

〒976-0042 福島県相馬市中村字大町 39-5  
TEL 0244-36-5620 / FAX 0244-26-6012  
EMAIL ujikanro@sky.plala.or.jp

## 食卓に寄り添える優しい味。

宇治甘露園は、1000年以上の伝統を誇る武士の祭典<「相馬野馬追祭」>等、歴史と自然に恵まれた、福島県相馬市の市街中心部に店舗を構えております。当店の創業は昭和50年5月です。それまでは東北地方には宇治茶があり流通していませんでした。地元の方々に知られていない良い商品を紹介したいという思いで、おいしい宇治茶を地元に普及させる夢を抱いて開業しました。近年では、地元の素材を使用したオリジナルブレンド茶の開発等に取り組んでいましたが、震災を機にお茶のように日常的に家庭で使っていただける商品が開発できないかと思い、ドレッシングを考案しました。

### おいしさのPOINT

- ・えごまを使用することによるさっぱり感
- ・相馬市産えごま100%使用
- ・農家厳選のえごまを丁寧に洗浄





変わらぬ自然と  
地元厳選素材。  
ホッとする甘口味噌の極み

## 福島の自然首都、只見町で手間暇惜しまぬ味噌づくり。

目黒麹店の味噌は天然醸造にこだわり、味噌を仕込む季節に応じて約6か月～1年熟成することで、味噌本来の旨味と香りを楽しめます。只見の清らかでおいしい水、会津産コシヒカリ100%使用など、素材を厳選しています。極みそは通常の約2倍の米麹と贅沢に使用。麹の甘みと豊かな香りが特徴の甘口味噌です。野菜につけても、また味噌をお湯で溶くだけでもそのおいしさを堪能することができます。



### 極みそ

**原材料** 米(只見産コシヒカリ)、大豆(主に青森県、会津産)、食塩(天日塩)

**内容量** 300g

**賞味期限** 180日

**保存方法** 常温



### 生みそ

大豆のうま味と香りの力強さ、昔ながらの味で料理にも使いやすい中辛口味噌です。

**原材料** 米(会津産)、大豆(国産)、食塩(国産)

**内容量** 800g

**賞味期限** 180日

**保存方法** 常温



### 只見生らーめん 4食スープ付き

上質な2種の小麦をブレンドした香り豊かな熟成生地。他では真似できない、もちもち超多加水麺がたまらない逸品です。

**原材料** めん:(小麦粉(国内製造)、食塩、卵白、小麦たんぱく、加工デンプン(米粉) / かんすい、酒精、ソルビット、ケチナシ色素)\*スープについては別途規格書参照

**内容量** めん:160g×4個 スープ:4個

**賞味期限** 14日 **保存方法** 冷蔵



## 会社概要



### 目黒麹店

〒968-0421 福島県南会津郡只見町大字  
只見字田中 1220 番地  
TEL / FAX 0241-82-2050  
<http://megurokouji.com>

## 120年余りの歳月に渡り、 自然あふれる只見で育んだ秘伝の製法

かつて、味噌は各家々で造られ、いわゆる手前味噌を味わっていました。明治32年、奥会津只見に目黒長八が麹屋として創業。各家々の味噌造りに使用する、麹を当店が担っていたのが始まりです。目黒麹店の味噌は大豆(遺伝子組み換えでない)、米、塩、すべて厳選された国産原料を使用し、添加物を一切使用していません。国立公園の「尾瀬」を源流とする、只見川の清らかでおいしい水で製品は造られています。そして豪雪地帯の只見らしく雪蔵の中での低温熟成が味噌のコクとうま味に更なる深みを与えます。現在六代目・目黒繁夫が、麹・味噌・生ラーメン等、こだわりの原料と製法づくりを更に推し進めています。



## おいしさのPOINT

- ・味噌は無添加、国産原料100%
- ・源流の地、只見の自然豊かな環境で育まれた素材
- ・120年つづく昔ながらの手作り製法

## 販売・表彰実績



『楽天市場』ランキング  
第1位獲得!!

『只見ラーメン』 楽天市場  
ラーメン部門にて1位を獲得  
楽天市場、ラーメン部門にて日間  
1位を獲得しました。また「一度  
食べたら病みつきになる」という  
お客様の声、リピーターも多く、  
誕生してから累計200万食以上を  
突破しました。



定番人気の『生みそ』



ふくしま満天堂グランプリ 2018 表彰式

## 福島県内の取扱実績

『生みそ』は県内量販店、道の駅  
はもちろん、無添加・無着色・保  
存料不使用の安全面を評価いただき  
、学校給食やホテル・旅館・食  
堂など幅広く活用していただいて  
います。

## ふくしま満天堂グランプリ 2018 プレミアム受賞

福島県の6次化産業プロジェクト  
『ふくしま満天堂』。事業全体の取  
り扱い商品の中から首都圏バイ  
ヤーにより選ばれたプレミアム10  
に『極みそ』が選出されました。



## ふわりと上品に香る 希少な国産メープルサイダー

### 雪国の自然の恵み。1年で10日しか採れない幻の国産イタヤカエデ樹液使用

美しい日本の原風景が残る農山村、雪深い山奥に、『イタヤカエデ』が自生しています。樹液採取は2月から3月の約10日間に限られており、良質な樹液は一本の木から約10ℓと大変稀少な素材で、カルシウムやマグネシウム等のミネラル分が豊富です。この自然の恵みで、上品な香りとさっぱりした甘みでお子様からお年寄りまで世代を超えて愛されるサイダーを作りました。樹液の採取量が毎年違うため、「数量限定」の生産です。



#### メープルサイダー 330ml

**原材料** 砂糖、カエデ樹液（イタヤカエデ）、炭酸、酸味料、香料  
**内容量** 330ml  
**賞味期限** 540日  
**保存方法** 常温（開封後は要冷蔵）

#### メープルサイダー 95ml

老若男女問わず愛されるメープルサイダーの飲みきりサイズ。アルコールの割材にも最適です。



**原材料** 砂糖、カエデ樹液（イタヤカエデ）、炭酸、酸味料、香料  
**内容量** 95ml  
**賞味期限** 540日  
**保存方法** 常温（開封後は要冷蔵）



#### メープルソーダ

国産イタヤカエデの樹液を使用した、甘くない・ローカロリーの炭酸飲料。日本酒を割って飲むのもおすすめ！

**原材料** カエデ樹液（イタヤカエデ）、砂糖、難消化性デキストリン（食物繊維）、炭酸、酸味料、香料  
**内容量** 200ml  
**賞味期限** 540日  
**保存方法** 常温（開封後は要冷蔵）



提供可能販促物

## 販売・表彰実績



福島県産ウイスキー『963』とのセット



『松屋銀座』様での催事の様子



『Food・Action・Nippon Award』表彰会場

### 福島県産ウイスキーとの コラボレーション

福島県産ウイスキー『963』のハイボールの割材として『メープルサイダー』を評価いただきました。福島県内の百貨店を中心に陳列販売を行っており、ウイスキーに合う割材としての認知度が徐々に広まっております。

### 首都圏での取扱実績

『松屋銀座』様の夏のイベント『夏の贈り物』。商品の珍しさ、豊富な栄養分に興味津々のお客様が多く、特に女性のお客様が目立ちました。毎日100名ほどのお客様に商品をご試飲いただき、ご好評いただいております。

### フード・アクション・ニッポンアワード 2016 100選に入賞

国産農林水産物の消費拡大に寄する事業者・団体等の優れた取り組みを表彰する『フード・アクション・ニッポンアワード』。国産メープルという希少性とミネラル成分が豊富な食材であることを評価いただき、入賞致しました。

T969-4736 福島県耶麻郡西会津町奥川大字元島字上家ノ前 2216  
TEL / FAX 0241-49-2011  
<http://kinokohouse.jp>

## 会社概要

### 株式会社キノコハウス



### 逆境から生まれた希少な地域資源

2002年、地域資源を生かした商品開発に取り組む株式会社キノコハウスを設立。椎茸・きくらげの栽培、加工品製造の事業を順調に拡大している中、2011年の震災を機に風評被害で一次産品の生産販売中止を余儀なくされました。新規事業としてカフェをオープンすることをきっかけに、ホットケーキにかけるメープルの採取を思い立ち、2013年よりメープル樹液採取に取り組んでいます。会社のある西会津奥川地域は消滅可能性集落です。この集落に産業を立ち上げ、雇用を生み出すことができれば…そんな思いで、地域資源のイタヤカエデ樹液を活用した、サイダーを作りました。

### おいしさのPOINT

- ・希少な国産イタヤカエデのメープルサップ（樹液）を使用
- ・イタヤカエデ樹液にはカルシウムやマグネシウム等のミネラル成分が豊富
- ・上品な香りがお酒の味を引き立たせ、割材として最適





## 伝統の製法 × 福島の桃が生む、優しい甘みの甘酒。

国産米100%使用、手作りの米糀の甘さのみで作ったノンアルコールの甘酒です。全12種類のフレーバーを用意しております。伝統製法『糀蓋製法』により一般的のものと比べて麹菌の生育が良く、酵素が強く糀の中にまで麹菌が入ったことができます。熟練の見極めも必要となる製法ですが、丁寧に行う事で品質の高い糀が完成します。飲みきりサイズで飲めるストレートタイプとなっており、お手頃感も人気のポイントです。



### フルーツあま酒 もも

原材料	米糀、米、桃果汁、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)
内容量	200g
賞味期限	180日
保存方法	常温(開封後は要冷蔵)

### 万能塩こうじ

国産米を使用し、米糀と塩で熟成させ、使いやすいように糀の粒をこして滑らかにしました。酵素が生きた生塩糀です。塩の代わりに様々な料理に使え、素材を美味しくします。



原材料	米糀、米、食塩、酒精
内容量	180g
賞味期限	240日
保存方法	常温(開封後は要冷蔵)

### 手作り板こうじ（小）



原材料	米(国産)、こうじ菌
内容量	200g
賞味期限	365日
保存方法	常温



提供可能販促物



### 変わらぬ技で「日ごろ」の味を継ぐ

糀和田屋は明和8年(1771年)より約250年、糀を作り続けてまいりました。受け継がれる昔ながらの糀は熟練した職人の手によって生み出され、これを原料とした「甘酒」、「塩糀」、「味噌」等が全て手作りです。

原料を厳しく選び、無添加無着色を守った安心安全の品を皆様の食卓にお届けすることを喜びとしています。発酵食品の元となる糀は日本の伝統技法でもあります糀蓋製法で、職人の手作業による麹づくりにこだわっています。

〒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>



## 販売・表彰実績



### 海外輸出実績

当社商品は15年前より海外の地元スーパーにて陳列や催事販売の実績があります。塩糀はオーストラリア、甘酒や味噌は香港、糀はイギリスへと渡っています。またSNSの影響もあってか、健康食品としての徐々に認知を頂いており現地の反応も上々です。



### OEM・PB実績

甘酒シリーズは都内百貨店や高級スーパーのOEMやPBを展開しています。近年の甘酒ブームや、豊富なフレーバーから選べる楽しが女性客を中心に人気を博しています。

### おいしさのPOINT

- ・糀は日本伝統の『糀蓋製法』
- ・地元の原料を使用した商品づくり
- ・保存料、合成着色料を使わず、自然の美味しさを大切に



**糖度 7.5度~9度  
トマトジュースの常識が変わる、  
格段の甘さ**

## 東北エリアでトマト生産量第一位の福島県。 トマト産地としての日照時間全国トップクラス

平成26年に皇太子夫妻が来園し、皇室に献上した生食用のブランドトマト、『サンシャイントマト』を100%使用。『日経MJブランドトマトランキング』でも上位に入るトマトです。収穫してすぐに敷地内にある工場でストレート製法で絞りました。非常にフレッシュ感の強いトマトジュースで、糖度が7.5度以上のため、甘みを引き出す食塩も使用する必要がありません。濃厚でおいしく、健康的な「飲むトマト」です。ギフトにも適したかわいい小瓶です。



### ワンダーレッド トマトジュース プレミアム

太陽の光をたっぷり浴びて育ったトマト（大玉・中玉・ミニ）を贅沢に7種類使用して作った糖度9度以上のトマトジュース。

原材料	トマト、ミニトマト（いわき市産）
内容量	160g/500g
賞味期限	365日
保存方法	常温（開封後は要冷蔵）



### ワンダーレッド トマドレッシング

『サンシャイントマト』にバジルとたっぷりの玉ねぎで口当たり爽やか。野菜はもちろん、肉・魚料理にもお使いいただけます。

原材料	トマト（いわき市産）、たまねぎ、食用植物油脂（オリーブ油）、醸造酢（りんご酢、穀物酢）、にんにく、食塩、バジル、胡椒
内容量	140ml
賞味期限	365日
保存方法	常温（開封後は要冷蔵）



提供可能販促物



『ワンダーレッドトマトジュース 10本セット』



『紀ノ国屋』様販売の様子



『ワンダーレッド トマトジュース プレミアム』

T979-0215  
福島県いわき市四倉町中島字広町1  
TEL 0246-85-5105 / FAX 0246-85-5106  
<http://www.wonder-farm.co.jp>

## 会社概要



### 株式会社ワンダーファーム

## 農園からとれたての美味しさを

ワンダーファームのトマトジュースは、他との差別化ができる「飲むトマト」です。程よく熟れて赤く、丸々として艶がある、評価の高いブランドトマト『サンシャイントマト』の生産者が、自ら加工しています。ジュースに加工するためのトマトは、生で出荷するトマトと同様に、熟練社員の目で原料の選別を行い、トマトを傷めないよう手作業で仕分けをしていきます。また、加工場が農園のすぐ横にあるため、鮮度を落とさず熟れた最高のタイミングでジュースに加工できます。これらの丁寧な作業により、「獲れたてのトマトをそのまま絞った味」を実現しています。



## おいしさのPOINT

- ・生産から加工、出荷まで、自社農園で一貫
- ・フレッシュ感を大切にするため、収穫してすぐの加工
- ・真空濃縮ストレート製法により、原料本来の香り甘みを凝縮

## 販売実績

セブンイレブン様での  
ギフトで5,000セットを販売

2018年夏の『セブンイレブン』様の  
お中元ギフトにて、『ワンダーレッド  
トマト ジュース（95ml）10本セット』  
が5,000セットを完売。冬の  
お歳暮ギフトにも採用されています。

紀ノ国屋様の  
PB商品に採用

首都圏を中心に店舗展開する『紀  
ノ国屋』様のプライベートブランド  
にて、2018年春より『ワンダーレッド  
トマト ジュース』が、全店に採用  
されています。

国際首脳会議  
第8回太平洋・島サミット  
ウェルカムドリンクに採用

2018年5月に福島県いわき市の『ス  
パリゾートハワイアンズ』様で首席  
出席のもと開かれた国際会議の福  
島県知事主催の歓迎昼食会において、  
メニューのトマト及び、ソフト  
ドリンクに『ワンダーレッド トマト  
ジュース プレミアム』が採用され  
ました。

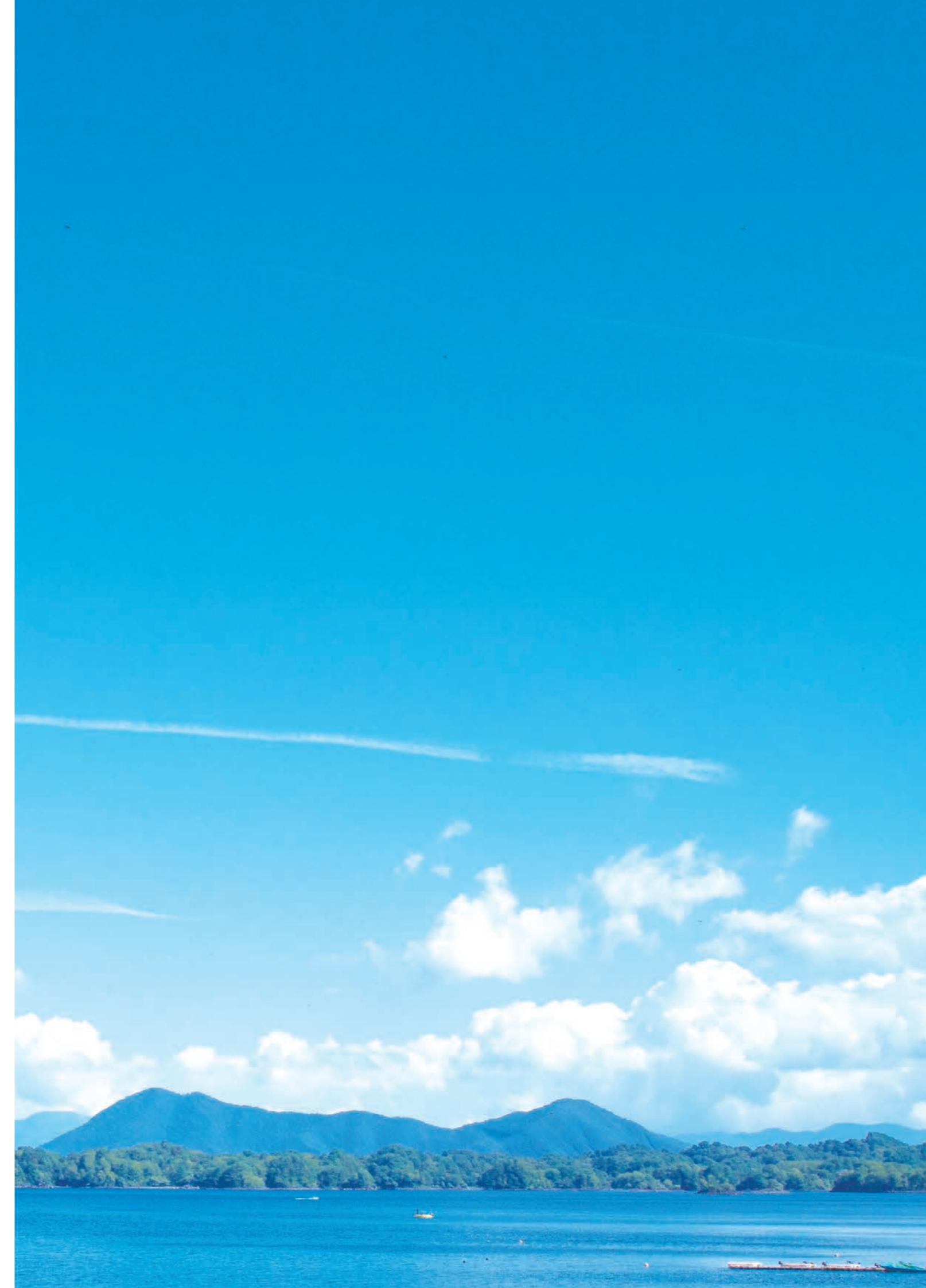
ふくしま満天堂ブランドサイト

<https://mantendo.fukushima.jp>

最新のイベント情報・商品情報はブランドサイトをご覧ください。

掲載商品について

●賞味期限は製造日を基準に記載しております。●商品の詳細につきましては、各社 FCP シートをご参照ください。



お問い合わせ

福島県 農林水産部 生産流通総室 農產物流通課

〒960-8670 福島県福島市杉妻町 2-16

TEL 024-521-8041 FAX 024-521-7942

