



調味料

2026.01

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

野菜、果物、肉、魚など豊富な食材に恵まれた福島県には、

味噌、醤油など伝統的な発酵食品はもちろん

果物の甘味や酸味、野菜の食感や香りを生かした

ドレッシング、ディップソースなど、

「素材が素材を引き立てる」調味料がたくさんあります。

料理をいっそうおいしくするこれらの逸品を、

ふくしま満天堂「調味料」として紹介します。



01

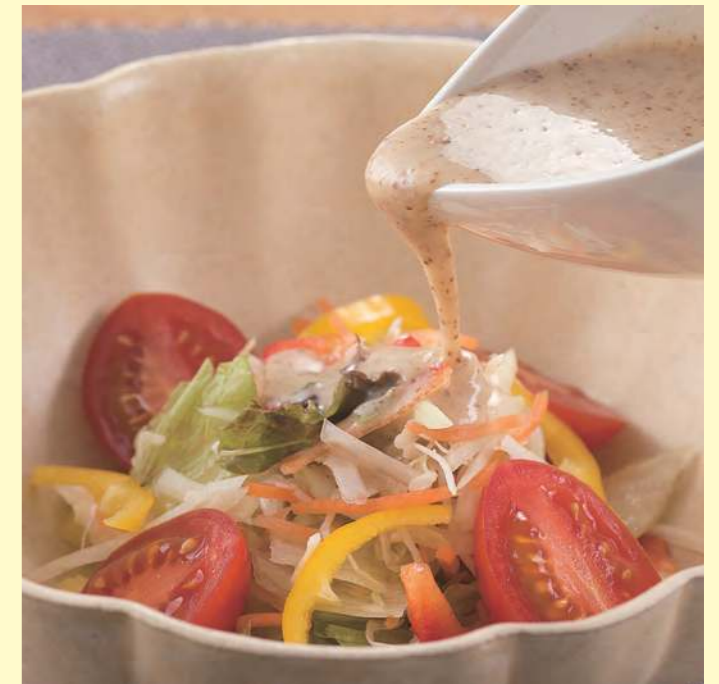
ピーナツドレッシング

会津産のピーナツをふんだんに使用したドレッシングです。ピーナツの香ばしさと酸味がマッチした野菜にはもちろん、冷しゃぶや、餃子のつけダレにも合うと好評いただいている商品です。



有限会社 5.SHES アイヅピーナツマート

〒966-0852
福島県喜多方市字天満前 8930
TEL 0241-23-7630 / FAX 0241-23-7001
<https://okuya-pj.co.jp/>



02

相馬えごまドレッシング

相馬市産 100%のえごまを使用したドレッシング。ゴマは油分が多いですが、えごまを使うことで脂っこさを抑え、濃厚な旨味があるのに後味がさっぱりとした味わいに仕上がりました。生野菜サラダはもちろん、冷しゃぶなどお肉にも合わせやすいです。



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
<https://www.rakuten.co.jp/ujikanroey/>



03

伊達鶏くんせい醤油 かけらんしょう

伊達鶏の削り節を使用した醤油を燻液ではなく本格的にサクラのチップで燻製した燻臭のよい醤油です。卵料理と相性抜群の甘口タイプです。



有限会社岡崎

〒960-0701
福島県伊達市染川町五十沢字株木 9
TEL 0245-77-0683 / FAX 0245-77-7758
<https://okazaki-egao.jp/>



04

小高一味

小高一味をさらに微粒粉碎することでスパイシー感 UP! 辛さを求める人にぴったりの一味唐辛子です。『赤』は風味良く甘辛です。『黄』はくせになる辛さです。『緑』は激辛です。辛さを楽しみたい人向けの一味です。



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
<https://odaka01.com/>



05

辛油 更更（さらさら）

小高区産唐辛子と南相馬市産の菜種油「油菜ちゃん」を使用した辛味オイル。一般的なラー油と異なり、ごま油を使用せずなたね油で仕上げるため、油の匂いが少なくさらっとしています。様々な料理に、辛みオイルとして活躍します。こちらの「辛辛」（黒キャップ）は、「更更」（赤キャップ）の辛さ2倍!



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
<https://odaka01.com/>



07

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 44
TEL 0247-43-0429 / FAX 0247-43-0449
<https://kfoods.stores.jp/>



08

えごま甘味噌

食べると 10 年長生きするといわれ、別名「じゅうねん」と呼ばれる「えごま」をこんにゃくや豆腐にあう甘味噌に仕上げました。トーストや炊き立てご飯につけて食べてもおいしい甘味噌です。



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 44
TEL 0247-43-0429 / FAX 0247-43-0449
<https://kfoods.stores.jp/>



09

塩麴

会津産コシヒカリを使用した手作りの塩麴です。魚・お肉に漬け込んで焼いたり、サーモンに混ぜるとお洒落なおつまみになります。誰でも簡単に使いこなせる万能調味料です。



けやき蔵 KEITOKU

〒969-6513
福島県河沼郡会津坂下町大字立川字金山 153
TEL / FAX 0242-82-2387
<https://keiute.com/>



10

醤油麴

会津産コシヒカリを使用した手作りの醤油麴です。お肉に漬け込んで焼いたり、目玉焼きや卵かけご飯にちょっとつけて食べるとくせになる味です。ワサビと混ぜてお刺身につけるのもおすすめです。



けやき蔵 KEITOKU

〒969-6513
福島県河沼郡会津坂下町大字立川字金山 153
TEL / FAX 0242-82-2387
<https://keiute.com/>



11

スタミナ醤油麴

会津産コシヒカリを使用した手作りのスタミナ醤油麴です。ニンニクが効いていて少しピリ辛なので、そのままご飯に乗せても美味しいです。焼肉・馬刺しで食べるとくせになります。





12

バジル薫塩麴

会津産コシヒカリを使用した手作りのバジル薫塩麴です。野菜のディップやカルパッチョに。お酢を入れるとドレッシングになります。鶏肉とトマトを煮込んだところにかけるだけでも美味しいです。



けやき蔵 KEITOKU

〒969-6513
福島県河沼郡会津坂下町大字立川字金山 153
TEL / FAX 0242-82-2387
<https://keiute.com/>



13

じゅうねんはっぴ味噌

じゅうねんの葉っぱがたくさん入って、かくし味のほんのり唐辛子がアクセントの味噌です。朝食に・お弁当に・おにぎりにぴったりです。お酒の後の、お茶漬けも美味です。



株式会社げんき村

〒968-0431
福島県南会津郡只見町楮戸樺 61-7
TEL 0241-82-2387 / FAX 0241-82-5002
<http://www.egoma-tadami.jp/>



14

ヨーグルトシュガー りんごとパイナップル

糀パウダーと甜菜糖にドライアップルとドライパイナップルを加えたヨーグルトシュガーです。ヨーグルトに混ぜるだけで麹菌・甜菜糖のオリゴ糖・りんごのペクチン・ヨーグルトの乳酸菌が同時に摂取でき、混ぜたヨーグルトをパンに塗っても美味しいです。



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/>



15

ヨーグルトシュガー りんごとマンゴー

糀パウダーと甜菜糖にドライアップルとドライマンゴーを加えたヨーグルトシュガーです。ヨーグルトに混ぜるだけで麹菌・甜菜糖のオリゴ糖・りんごのペクチン・ヨーグルトの乳酸菌が同時に摂取でき、混ぜたヨーグルトをパンに塗っても美味しいです。





16

牛が旨いジャン

にんにくの効いた焼肉用のタレです。焼肉以外にも肉じゃがの味つけや、プルコギのタレとしてもご利用いただけます。クセになるおいしさです。アミノ酸・合成着色料・防腐剤不使用です。



こまや合同会社



17

豚旨味タレ

お肉に軽くかけて焼くだけで絶品のおかず。肉のうまみを絶妙に引き出すうまみタレです。野菜炒めの味つけや、チゲ鍋、麻婆豆腐などの隠し味にも使えます。アミノ酸・合成着色料・防腐剤不使用です。



〒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/>



18

鶏に合うジャン

ゴマたっぷりのタレです。甘酸っぱい味が鶏によく合います。豆腐との相性も抜群。焼き鳥にも、ドレッシング代わりに。アミノ酸・合成着色料・防腐剤不使用です。



こまや合同会社

〒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/>



19

旨けりゃいいジャン

ネギの旨味とニンニクやゴマ油が香るネギ醤油タレです。もちろんネギは100% 福島県産を使用しております。冷奴にかけて、湯豆腐の付けタレに、餃子やチヂミのタレとしても合います。





20

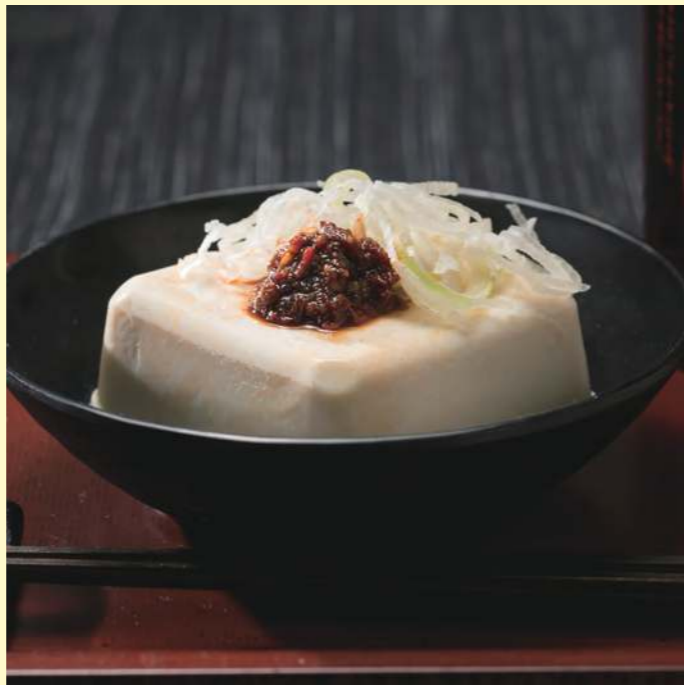
プチプチはじけるえごまだれ

奥会津只見町産のえごまを贅沢に使用したえごまだれ。えごまの実をそのまま使用しているので、口の中でプチプチと弾ける食感が楽しめます。しゃぶしゃぶのタレや、野菜サラダにかけたりと幅広くご利用いただけます。



こまや合同会社

〒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/>



21

ハバネロまみれの生地獄ジャン

平田村の特産品ハバネロを、たっぷり使用した無添加の激辛調味料です。冷奴やチャーハンや、炒め物など、少量加えるだけでかなりの辛味が広がります。激辛好きな方におすすめの1品です。※ご自身の責任でお召し上がりください。



22

焼肉だれ【旨甘あじ】

「ニンニク × ショウガ × 桃」が織り成す絶妙なバランスが特長の焼肉のタレ。福島県産の桃を加え、程よい甘みと旨味を引き出しました。辛くなく甘すぎない味わいは、肉もごはんもとまらない美味しさ。焼肉のつけだれはもちろん、肉への漬け込みやチャプチェにもよく合います。



こまや合同会社

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



23

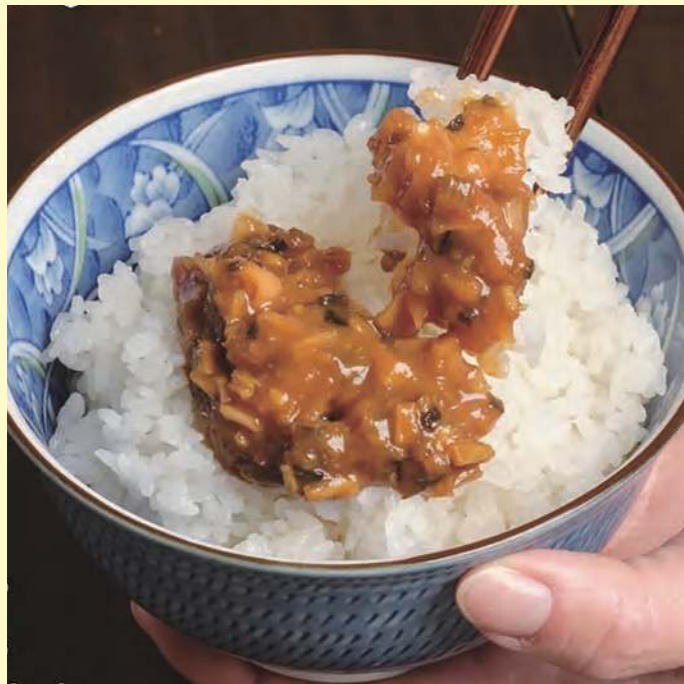
鬼くるみドレッシング えごま入り

会津の二大名産「くるみ」と「えごま」が出合い、コクを極めたドレッシングです。酸味を抑えた優しい口あたりで、お子様にも喜ばれるお味になっています。



有限会社斎藤金五郎商店

〒969-6544
福島県河沼郡会津坂下町字東南町裏甲 3963
TEL / FAX 0242-83-2303
<https://kin563110.com/>



24

軟白ねぎのねぎ味噌

土寄せせず遮光して栽培したねぎは柔らかく、冬の寒さでとても甘くなっています。その軟白ねぎを使用したねぎ味噌は、お子様でも食べやすい味に仕上げました。



杉田農園

〒969-2752
福島県耶麻郡猪苗代町大字蛭養字西大森甲 1843-2
TEL 090-1934-9732



25

軟白ねぎのねぎ味噌にんにく

土寄せせず遮光して栽培したねぎは柔らかく、冬の寒さでとても甘くなっています。その軟白ねぎを使用したねぎ味噌にんにくとラー油を加えてパンチのある味に仕上げました。



26

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/>



27

唐辛子にんにくみそ

「唐辛子」「にんにく」「塩」を、その時期の気温や湿度に合わせて配合を変えながら丁寧に仕込み、じっくりと時間をかけて熟成させた万能調味料です。一本あればいろんな料理に使えます。まさに万能調味料です。



富田商店株式会社

〒969-5326
福島県南会津郡下郷町栄富字南原甲 582-1
TEL / FAX 0241-64-5114
<https://tomita-shorten-shop.com/>



28

はちみつ

創業昭和8年、県内で最も歴史のある西洋ミツバチの養蜂場です。アカシア、とち、そばなど、採蜜する蜂場が決まっており、産地を明確化していて、ブレンドすることがありません。平成29年福島県はちみつ品評会にて農林水産大臣賞を受賞しました。



会津ハネー本店 株式会社長嶺養蜂場

〒965-0061
福島県会津若松市神指町高久 223
TEL 0242-25-3883 / FAX 0242-32-4831
<https://aizu-honey.jimdofree.com/>



29

えびマヨソース

福島県立ふたば未来学園高校令和6年度生監修。高校生との共同開発商品。葛尾村産のバナメイエビがたっぷり入った味わい濃厚なマヨソース。葛尾村で陸上養殖されたバナメイエビの頭からしっぽ、殻ごと生かしたエビの旨みをギュッと詰め込んだタルタルソースです。



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://www.nishinoya.jp/>



30

キクイモドレッシング

天然のインシュリンと言われる「イヌリン」（水溶性食物繊維）の働きが、注目を集める菊芋。菊芋加工商品の専門メーカーとして、日々の食生活を改善する上で、無理なくおいしくキクイモを食べていただけるようスープ状にしたドレッシングに仕上げました。



東日本薬草

〒963-5672
福島県東白川郡 棚倉町大字八槻字大宮 78
TEL 0247-33-8090 / FAX 0247-33-2784
<https://www.rakuten.co.jp/karadanikikuimo/>



31

十年えごまドレッシング（くるみ）

国産えごまたっぷり使用！手摘みのえごまをまろやかでクリーミーなドレッシングにしました。くるみの風味が広がります。



社会福祉法人ひろせ福祉会

〒960-0754
福島県伊達市梁川町栄町 48
TEL 0245-77-2231 / FAX 0245-97-6186
<https://www.hirosefukushi.or.jp/>



32

十年えごまドレッシング(山椒)

国産えごまとたっぷり使用!手摘みのえごまをまろやかでクリーミーなドレッシングにしました。山椒の香りがくせになります。



社会福祉法人ひろせ福祉会

〒960-0754
福島県伊達市梁川町栄町 48
TEL 0245-77-2231 / FAX 0245-97-6186
<https://www.hirosefukushi.or.jp/>



天然出汁醤油の素

基本の味は日高の「昆布」、鹿児島県の「鰹節」、福島の「椎茸」これに当社で「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かれるキットです。

33

海の恵醬



34

山の恵醬



35

野の恵醬



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 0249-56-6601 / FAX 0249-73-5090
<http://foods-net.com/>



36

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 0249-56-6601 / FAX 0249-73-5090
<http://foods-net.com/>



37

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/>



38

えごま油

自社で栽培、収穫した無農薬のえごまで作る、白河市産のえごま油です。栄養素のなかでも、えごま油には現代人が不足しがちな「オメガ3脂肪酸（αリノレン酸）」が約 60%以上と、豊富に含まれています。健康的な食生活には欠かせない油です。



株式会社ほたる浪漫

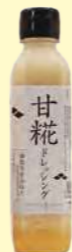
〒961-0051
福島県白河市大観音前 141
TEL 0248-21-1685 / FAX 0248-21-1686
<http://hotaruroman.co.jp/>



39

甘糀ドレッシング

特別栽培の古殿町産玉ねぎ「ふるとの玉ちゃん」をダイスカットでたっぷり 22%。食品添加物を一切使用せず、シンプルさを追求した身体想いの「野菜のためのドレッシング」。根菜等食感のある素材と相性抜群です。



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 0249-84-2222 / FAX 0249-84-2408
<http://www.hotelhananoyu.jp/>



40

塩糀ドレッシング

ドレッシングだけでは勿体無い !! かける・漬ける・炒めるにオススメの時短料理をサポートする「万能調味料」です。県産玉ねぎを贅沢に 17% 配合し非加熱・未殺菌の「生の塩糀」が深みのある美味しさのポイントです。



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 0249-84-2222 / FAX 0249-84-2408
<http://www.hotelhananoyu.jp/>



41

ふるとの天然醸造みそ 1k g カップ

安心安全の国産大豆・国産米を使用しています。当社の味噌は仕込んでから 10 ヶ月から 1 年、麴の力のみでゆっくり熟成させてから製品としてだしています。オススメは具だくさんの味噌汁です。



マルマン醸造株式会社

〒963-8305
福島県石川郡 古殿町大字竹貫字竹貫 5 7
TEL 0247-53-2121 / FAX 0247-53-2187
<https://www.rakuten.co.jp/marumanjouzou/>



42 あおさのり

松川浦産のあおさを独自の製法で乾燥
させました。あおさ本来の色合いと風
味が特徴的です。



株式会社マルリフーズ



43 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。



〒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/>



44 松川浦かけるあおかけるあおさ しらす

調味料選手権 2023 で総合 2 位を獲得
した大人気商品「かけるあおさ」をベー
スとし、松川浦産のあおさとしらすを胡
麻油と合わせ、万能調味料に仕上げま
した。海を感じるそれぞれの具材の食
感が新鮮で、程よい塩味が食欲をそそ
ります。



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/>



45 ピリ辛松川浦かけるあおさ

ふくしま満天堂グランプリ 2023 にてグ
ランプリを受賞した松川浦かけるあおさ
の、ピリ辛味です。辛さが苦手な製造
担当者が食べられるギリギリの辛さで
す。オリーブオイルとハラペーニョパウ
ダーが味のポイントで、あおさのサクサ
クとした食感も食べ応えがあります。





46

ハバネロ味噌

平田村産ハバネロ、矢祭町産椎茸、青唐辛子、青しそ、国産豚肉などを使ったピリ辛おかず味噌です。ごはんのおともはもちろん、ラーメンやチャーハン、野菜炒めの隠し味、お鍋や湯豆腐のタレに入れてもいけます。



株式会社道の駅ひらた

〒963-8202
福島県石川郡平田村大字上蓬田字横森後 160
TEL 0247-55-3501 / FAX 0247-55-3502
<http://michinoeki-hirata.com/>



47

ハバネロオイルⅠ

スペイン産のエクストラヴァージンオリーブオイル 60ml に、粗く粒状にした乾燥ハバネロを1g 漬け込んでいます。オリーブオイルの豊かな味わいと、ハバネロの辛み、風味がマッチし、辛すぎないけれどピリッとスパイシーなオリーブオイルに仕上げました。



48

福島県川内村産えごま油焙煎搾り

川内村の清らかな水と空の下で育ったえごま。栄養補助食品としてそのままスプーン一杯で栄養補給に。焙煎えごま油は、えごまの香りがより強く楽しめます。



49

福島県川内村産生搾りえごま油

株式会社 緑里

〒979-1202
福島県双葉郡川内村大字下川内字宮渡 49-1
TEL / FAX 0240-23-6501
<https://midorinohyakushoya.jp/>



50

極みそ

奥会津 只見町の地で百二十年、食卓を支え続け、守り続けてきた伝統の味。余計なものは一切使わない、本当の味噌をどうぞお召し上がりください。『極みそ』は、まろやか風味の天日塩と米麴を贅沢に使った、甘口の味噌です。



目黒麴店

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



51

玄米美みそ

奥会津 只見町の地で百二十年、食卓を支え続け、守り続けてきた伝統の味。余計なものは一切使わない、本当の味噌をどうぞお召し上がりください。『玄米みそ』は、玄米由来の深いコクと香りあるやや甘口味噌。全国的にも希少な玄米麹仕込み。



目黒麹店

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



52

とまとの塩

日照時間全国トップクラスのいわき市で栽培されたサンシャイントマトをパウダーにし、塩と合わせた万能スパイスです。お肉、お魚、野菜に何でも合い、自宅、キャンプ、バーベキューシーンにぴったりのスパイスです。



株式会社ワンダーファーム

〒979-0215
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/>



53

とまと味噌

トマトの栄養をもっと美味しくもっと楽しくお手軽に!をテーマに開発しました。いわき市産のトマトと味噌の驚きのマリージュ。旨味たっぷりの美味しさを是非お楽しみください。



株式会社ワンダーファーム

〒979-0215
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/>