



くだもの加工品

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

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25%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

国見町100年あんずジャム

国産あんずがとても珍しい中、当園では100年間あんずだけをつくり続ける畑で、希少な在来品種を栽培しております。鮮烈な酸味と芳醇な香りのあんずじゃむは、パン・ヨーグルト以外にもお料理の隠し味、ピザ、お肉のソース、炭酸割り、各種お酒割り、紅茶、お菓子づくりなど幅広くご活用頂けます。著名な菓子店・レストランでもご愛用頂いている100年あんずを一度お召し上がりくださいませ。



アクアデザイン
株式会社
(アクア農園)

〒960-0101
福島県福島市瀬上町字桜町1丁目2-14
TEL024-573-0006 / FAX 024-573-1418
<https://ishii-aqua-farm.com/>



02

山葡萄玉ようかん

耕作放棄地で主に栽培している山ぶどうを、玉羊羹にミックスしたオリジナルレシピを委託メーカーと開発し、石川町での山ぶどう栽培をPRできるエントリー商品として企画しました。特に、ジュースを絞った果皮を乾燥し粉末にして混ぜることによって、山ぶどう果実を使いきるSDGs志向と着色料などを加えない玉羊羹に仕上げました。11個玉の包装も、ブドウの房をイメージできる簡易包装がお土産として、手に取りやすい商品になります。



合同会社あすか
エコテック

〒963-7807
福島県石川郡石川町大字形見字尾巻121番地
TEL 0247-26-5313 / FAX 0247-26-5348
<https://asuka-ecotech.com/>



03 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作った万能タレです。野菜、肉、お魚、豆腐料理にも。そのまま、ごはんにかけてもおおすすめです。



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。

05

もも



06

ネクタリン



07

りんご



株式会社阿部農縁

〒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/>

株式会社 ABE Fruits

〒960-2156
福島県福島市荒井字上筑森 30
TEL 0245-97-6001 / FAX 0245-94-1383
<https://www.abe-fruit.com/>



08 いがりの お芋ようかん



福島県檜葉町にて「いがりのおいも」という屋号で芋農家を営む中で、2023 年より加工品の開発をスタート。第一弾商品として、自社栽培の紅はるかを使用したお芋ようかんを開発しました。甘さ控えめで素材の味をいかし、なめらかな口解け。福島県内でもまだ珍しい県産芋加工品として販売を伸ばしています。

09

むらさき お芋ようかん



福島県檜葉町の自社農園で収穫した、ふくむらさきを使用。ふくむらさき本来の甘さを生かし、なめらかな口どけに仕上げました。

いがりのおいも

〒979-0605
福島県双葉郡檜葉町大字大谷字仲平 4 0
TEL 080-1824-3093
<https://igarinooimo.wixsite.com/igarinooimo>



10 お芋プリン

福島県檜葉町の自社農園で収穫した紅はるかを使用。芋素材のやさしい甘さが広がる、なめらかな口どけのプリンです。冷蔵庫で冷やしても美味しくいただけます。





11
さつまいも
シャーベット



自社農園で収穫した紅はるかを使用し、凍らせて食べる甘酒シャーベットとして商品化しました。



15
ホロっと
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、くちどけホロっと焼き上げました。ティータイムの相伴に、
どうぞ口福の美味しさを。

12
さつまいも
チョコレート



自社農園で収穫した紅はるかをホワイトチョコレートに練りこみまし
た。お子様からお年寄りまで食べやすい一口チョコレートです。

13
チョコッと桃サンド

弊社では、震災後福島の果物の風評払
拭を一つのテーマに、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
を開発しました。



14
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。



16
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。

いがりのおいも
〒979-0605
福島県双葉郡楢葉町大字大谷字仲平40
TEL 080-1824-3093
<https://igarinooimo.wixsite.com/igarinooimo>

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/>



17
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。

18
ラズベリージュレ
ショコラサンド



2種類の生地の焼き菓子（チュイルとチーズクッキー）で、希少な国産ラズベリー・矢祭町産ラズベリーのジュレをチョココーティングしたものをサンドした、重層的な美味しさを楽しむ新しいチョコレートサンド。

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/>



19
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と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/>



20
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。



21
りんご
ジュース



22
なしとりんご
ジュース



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/>



23
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したち、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。



24
りんごモナカ





25

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トポテトタルト。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/>



大きくカットした、瑞々しい『りんご』を容器にたっぷり詰め込んだ果樹園らしい贅沢なゼリー。自社農園で丁寧に育てられた新鮮なりんごを使用し、自然な甘さと豊かな風味が特徴です。

26 もりもりりんごゼリー 27 ましましなしゼリー 28 ごろごろ桃ゼリー



福島県を代表する桃「あかつき」の果汁を使用した軽やかにはじけるサイダー。キャップを開ければ、炭酸の心地よい発泡の音とともに芳醇な香りが広がります。



29 ピーチパンチ



30 和梨サイダー



31

フルーツソース もも

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。



32 フルーツソース りんご



33 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 0245-77-0683 / FAX 0245-77-7758
<http://okazaki-egao.jp/>

34

ぬるフルーツ りんご

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楽しめます。



35
ぬるフルーツ
もも





36

うふれっと（福島スイートポテト）

2022年の発売開始以来県内外で大人気のふわふわパンケーキサンド、うふれっと。秋～冬の季節商品として、楡葉町のさつまいも農家猪狩さんの紅はるかを使用した新商品。濃厚なお芋感



37

さつまいもシフォン

福島県産の紅はるかのペーストと、細かくカットしたさつまいもを生地に練り込んだふわふわシフォンケーキ。十勝産小豆の特製こし餡、塩茹でした赤えんどう豆、バタークリーム、もちもちのお餅をサンドした、和洋折衷贅沢なシフォンサンドです。



38

福島りんごジュレ



須賀川産りんごジュース 100% 使用。郡山市の酒蔵・仁井田本家の仕込水と濃厚なりんごジュースで仕上げた 果実由来の甘みたっぷりの濃厚ジュレです。よく冷やしてお召し上がりください。冷凍してシャーベットとしてお召し上がりいただくのもおすすめです。



40

ぎゅぎゅっと 福島シュー（桃）



福島県産・ブランド桃（あかつき）のコンポートと、米粉使用の自家製のとろ～りカスタードクリームをたっぷり詰めたケーキのような贅沢シュークリーム。ゴロっと果実の食感も美味しさの秘密です。

39

福島桃ゼリー



県産の桃（あかつき）100% 使用。郡山市の酒蔵・仁井田本家の仕込水で仕上げた、ツルツとした喉越しの香り高い濃厚ゼリーです。キーンと冷やしてお召し上がりください。

41

ぎゅぎゅっと 福島シュー（いちご）



いちごの濃厚ジュレと、米粉使用の自家製のとろ～りカスタードクリームをたっぷり詰めたケーキのような贅沢シュークリーム。いちごの爽やかな酸味とクリームは絶妙！

〒963-7846

株式会社お菓子のさかい

福島県石川郡石川町字長久保 277-20
TEL 0247-26-2522 / FAX 0247-26-1466
<https://www.sweets-sakai.com/>

〒962-0014

株式会社亀饅

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

〒962-0014

株式会社亀饅

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



干しいも

県産の紅はるかを使用した、オーソドックスな干し芋です。食べやすく、しっとりとした食感に仕上がっています。

42

ほしいも
(平干し)



43

ほしいも
(皮つき)
150g



44

ほしいも
(丸干し)



川上種苗園

〒979-2706
福島県相馬郡新地町杉目字清水 106 番地
TEL 0244-62-2057 / FAX 0244-62-5001
<https://kawakamisyubyouden.com/>

いちじくの甘露煮

福島県産いちじくを、砂糖でゆっくりじっくり煮込んで作り上げました。優しい甘さで何個でも食べられちゃうおいしさ。そのまま食べてもちろんですが、ヨーグルトやアイスクリームに混ぜたり、ジャム代わりにトーストに添えてお楽しみいただけます。



きのこ総合センター
株式会社

〒963-0922
福島県郡山市西田町三町目字谷地 30
TEL 0249-72-2214 / FAX 0249-72-2119
<https://www.kinokonomori.com/>

干しいも

甘みの強い紅はるかを、手間と時間と技術を重ね、ねっとりとした濃厚な甘味と粘りのある絶妙な歯ごたえに仕上げました。

46

丸ぼし
干しいも



47

天日干し
干しいも



48

天日干し
干しいもスティック



きのこ総合センター
株式会社

〒963-0922
福島県郡山市西田町三町目字谷地 30
TEL 0249-72-2214 / FAX 0249-72-2119
<https://www.kinokonomori.com/>

49

桃プリン

国見町産の桃果汁を使用したプリンです。お口いっぱいに桃の香りがひろがります。



道の駅国見
あつかしの郷

〒969-1761
福島県伊達郡国見町大字藤田字日渡二 18-1
TEL 0245-85-2132 / FAX 0245-85-4335
<http://www.michinoeki923.com/>



50
国見
桃ようかん



果汁たっぷりの、甘くておいしい国見町の桃ピューレを使用。上品な桃の味わいとやさしい甘さの、フルーツようかんです。



52
福もも



県産桃とこんにゃくの奇跡の出会い! カロリー控えめなのに、ぷるもち食感と桃の自然な甘みがたまらない新感覚アイス。食物繊維も豊富で、身体に嬉しいヘルシーおやつです。



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。

51
国見
あんずようかん



酸味と甘みのバランスが絶妙な国見町のあんずピューレを使用。あんずのさわやかな香りと甘さの、フルーツようかんです。

53
福りんご



県産りんごとこんにゃくの爽やかコラボ! カロリー控えめなのに、ぷるもち食感と林檎の自然な甘みが絶妙。食物繊維も豊富で、身体に嬉しいヘルシースイーツです。

54
フルーツあま酒
もも



55
柚子あま酒



56
苺あま酒



57
フルーツあま酒
りんご



道の駅国見
あつかしの郷
〒969-1761
福島県伊達郡国見町大字藤田字日渡二 18-1
TEL 0245-85-2132 / FAX 0245-85-4335
<http://www.michinoeki923.com/>

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://kfoods.stores.jp/>

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>



58

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



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>



59

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



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



60

ほそみのリンゴ

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。



61

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。果肉がゴロッとしており、一瓶ごとに手作業で充填しています。



62 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>



63 会津みしらず柿のジャム

会津地方の名産品、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



64 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と使用したプレザーブスタイルのジャムです。

65 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。

〒963-0724
福島県郡山市田村町上行合字北川田33-4
TEL 0249-43-3314 / FAX 0249-43-4868
<https://touei-food.jp/vegetable-jam/>



66 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っ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（スミル）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



67 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！

68 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>



69

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/>



70

楢葉町の干し芋

JA 福島さくらふたば地区楢葉町甘藷生産部会の皆様が丹精込めて作ったさつまいもを使用。楢葉町甘藷貯蔵施設で長期熟成したさつまいもは甘みが豊富で、鮮やかな黄金色と柔らかくしっとりとした食感が特徴です。



一般財団法人
楢葉町振興公社

〒979-0604
福島県楢葉町大字北田字上ノ原 27-29
TEL 0240-25-3113 / FAX 0240-25-5744
<https://naraha-tenjin.net/>



71

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

〒960-1241
福島県福島市栄町 12-28
TEL 0245-24-1071 / FAX 0245-24-1071
<http://nikfans.co.jp/>



72

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。





73

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/>



74

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/>



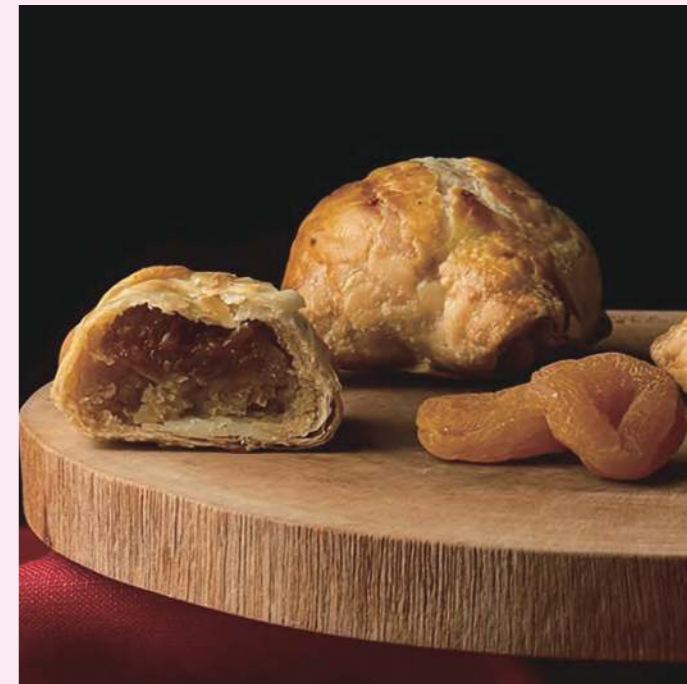
75

濃縮 さつまいも甘酒

さつまいも「べにはるか」でつくった干し芋を米糀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/>



76

アンズアンス

かつて国見町で広く親しまれた杏を復活させたい想いから誕生。持地&遠藤農園と中野屋菓子舗のコラボ商品。香り豊かな杏と白餡をバター香るパイに包み、懐かしくも新しい郷土の味に未来への願いを込めた逸品です。



持地&遠藤 農園 〒969-1712
福島県伊達郡国見町大字光明寺字志久 41
TEL 080-6028-8813



77

あんぽ柿のバターサンド

福島県北地方で 100 年の伝統があるあんぽ柿を、バターサンドにしました。あんぽ柿農家ならではの、あんぽ柿を贅沢に使い、クッキー生地にはフランス伝統菓子ガレットブルトンヌの生地を使用しました。美味しいあんぽ柿をさらに美味しく食べてもらえる商品です。



持地 & 遠藤 農園



78

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います。



〒969-1712
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。

79

ブルーベリージャム



80

ブルーベリー コンポートジャム



〒960-2151
福島県福島市桜本玉南 28-15
TEL 0245-91-5566 / FAX 0245-91-5566
<https://www.blueberryen-miura.com/>

ブルーベリー園みうら



81

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 0245-95-2014 / FAX 0245-95-2536
<http://gensenyuan.jp/>



82

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 0245-42-0708 / FAX 0245-42-0771
<http://www.yanai-men.co.jp/>



プレミアム甘酒

老舗麹屋が造る「本物の麹甘酒」。米と麹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、かぼちゃなどの農作物を発酵させ仕上げています。

83

かぼちゃ甘酒



84

麹甘酒



85

くり甘酒



86

さつま芋甘酒



87

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 0248-34-2969
<https://zunndamiso.raku-uru.jp/>

