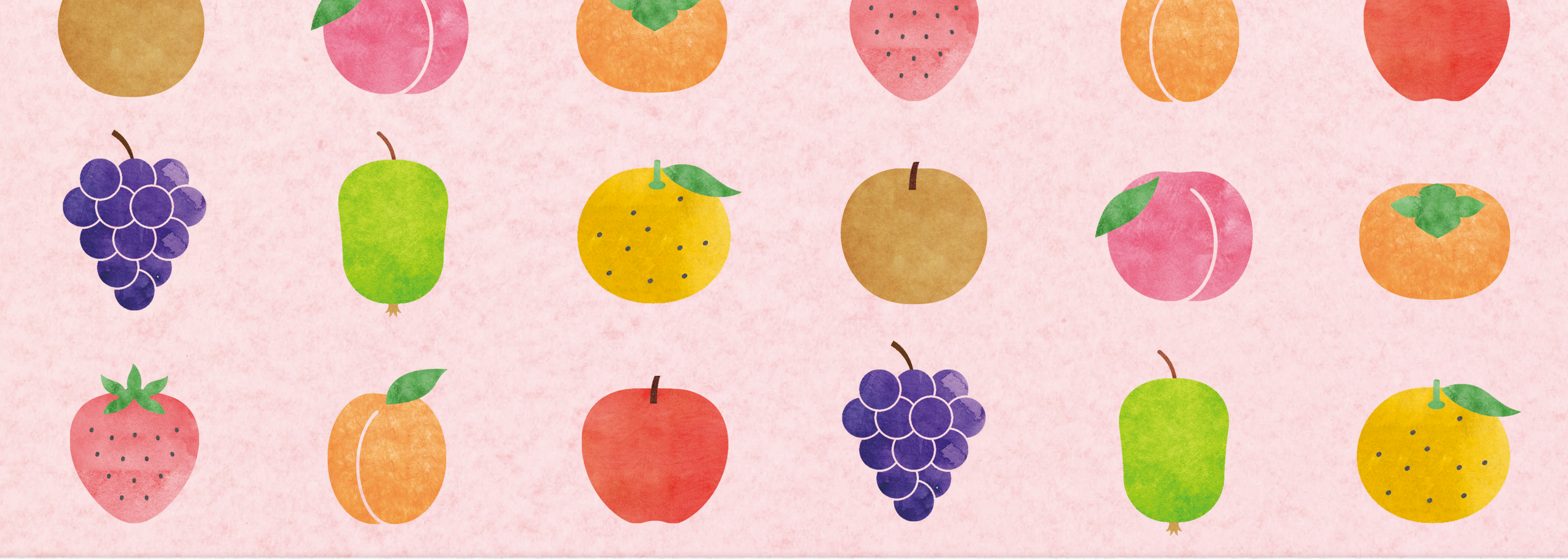

くだもの加工品

2020.10

お問い合わせ
福島県　農林水産部　農産物流通課
〒960-8670　福島県福島市杉妻町 2-16
TEL 024-521-8041　FAX 024-521-7942

満天
ふくしま満天堂
ふくしまプライド。

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、さくらんぼ・桃・ぶどう・りんご・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

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すすめです。

02

ぴゅあ梨ジャム 200ｇ

完熟梨をその日のうちにペーストにして瓶づめしました。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めです。

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

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
フルーツミックス

06
りんご

株式会社 ABE Fruits

〒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

07
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。

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字丹羽沼 61-1
TEL ／ FAX 0246-53-5265
https://www.shiochoco.com

08
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。ティータイムのお伴に、どうぞ口福の美味しさを。

09
紅玉林檎チョコ

福島県北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。

10

フルーツあま酒 もも

11

柚子あま酒

12

苺あま酒

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。

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

13

もものあまざけ

福島県伊達の桃を贅沢に使用。福島県産の米と伝統ある酒蔵の糀で仕上げました。生きたままの糀を使って時間をかけて育てた本格甘酒。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。

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

14

さるなしドリンク

キウイの原種である「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。

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 ／ FAX0247-57-4346
http://www.kobushinosato.com

15

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。

16

ももれーど

桃は県産の暁。熟度をしっかりみて糖漬けにした桃をマイナス３５度で急速凍結。このひと手間が桃の褐変を防止し鮮やかな色合いを保っています。隠し味で皮ごとピューレにした天然レモンのペクチンがとろっとした食感になって現れています。

17

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。黄金桃とあかつき桃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いるので、一瓶ごとに手作業で充填しています。

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

18

会津みしらず柿のジャム

福島県会津の名産品、皇室献上柿の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

19

あかつき桃のジャム

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。ティータイムのお伴に、どうぞ口福の美味しさを。

20

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。

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。もも、なしは１本に約１個、ぶどうは半房使用しています。無添加、無着色、無香料で、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。

21
桃

22
梨

23
葡萄

とがし果樹園

〒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

24
おここさん 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！

25
おここさん 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

りんごジュース

白河市で明治 39 年に農業と畜産をサイクルする循環型農業からはじめ、梨、りんご、桃、ぶどう、キウイの 6 種類 50 品種以上を有機肥料低農薬で栽培しています。豊富な品種の中から、希少品種を含む人気の高い 4 種類のりんごをジュースにしました。

26
ふじ

27
シナノゴールド

28
ジョナゴールド

29
グラニースミス

北條農園

〒961-0302
福島県白河市東上野出島源兵池 3
TEL 0248-34-2825 ／ FAX 0248-34-3119
http://www.hojonouen.com

30
桃果ゼリー

福島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

31
伊達なもも麺

福島県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縒り延ばし、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

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。

32
ドライ会津みしらず柿

33
ドライりんご（ふじ）

34
ドライもも

35
ドライなし

36
ドライメロン

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

大人の大吟醸コンポート

直接農家から仕入れた季節の旬な果物と、福島の純米大吟醸を使ったコンポート。水分は日本酒と果物の果汁のみで、加水していません。日本酒の芳醇な香りとまろやかな舌触りが、果物本来の甘味とマッチ。旬のおいしさを凝縮した 7 種類の味をご用意しております。

37 **桃**

38 **林檎**

39 **洋なし**

40 **杏**

41 **さくらんぼ**

42 **プルーン**

43 **苺**

璃実花

〒960-8053
福島県福島市三河南町１番２０号　コラッセふくしま６階
TEL 090-2985-9200 ／ FAX 024-525-4069
https://f-rimika.com