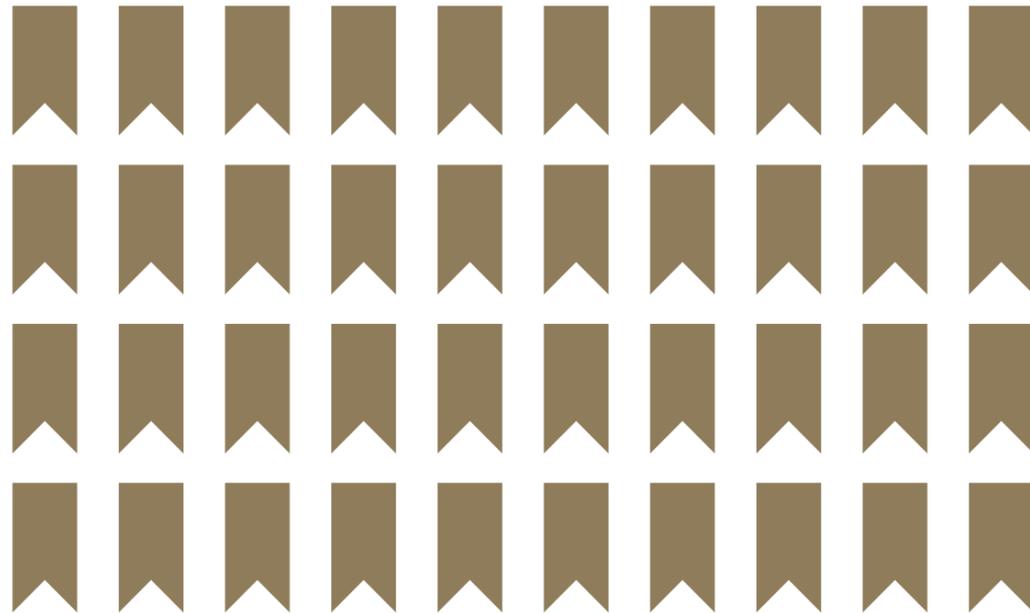


ふくしま満天堂セレクション



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 024-521-7319 FAX 024-521-7944

ふくしま満天堂セレクション

2023 . 01

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、たくさんの人に
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。

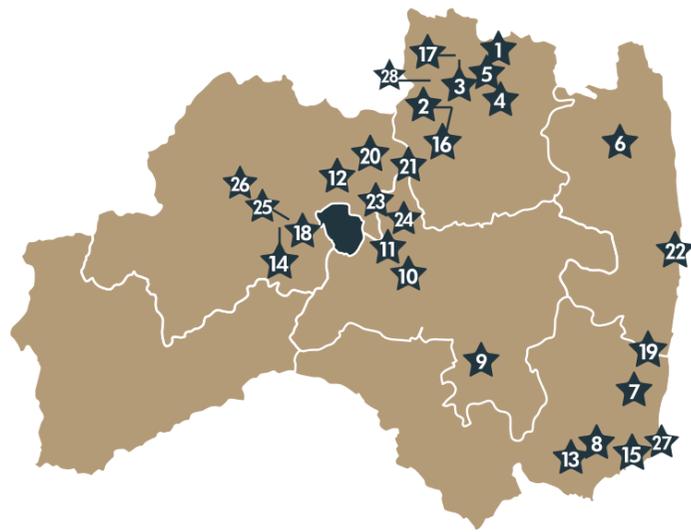
ふくしまプライド。
ふくしま満天堂

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。



【福島県内のふくしま満天堂商品取扱店舗（2023年1月時点）】

- | | | |
|----------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| ★1 道の駅 国見 あつかしの郷 | ★11 ギフトプラザ郡山店 | ★21 土湯温泉 ホテル山水荘 |
| ★2 福島県観光物産館 | ★12 Active Resorts 裏磐梯 | ★22 サンブラザふたば (双葉町産業交流センター内) |
| ★3 松島屋旅館 | ★13 スパリゾートハワイアンズ (ハワイアンズマーケット) | ★23 ホテルリステル猪苗代 |
| ★4 ホテルサンキョウ福島 | ★14 鶴ヶ城会館 | ★24 離れの宿 よもぎ荘 |
| ★5 道の駅ふくしま | ★15 小名浜美食ホテル | ★25 御宿東風 |
| ★6 セデッテかしま | ★16 ダイユーエイト MAX 福島店 | ★26 道の駅あいづ 湯川・会津坂下 |
| ★7 道の駅よつくら港 | ★17 福島県奥飯坂 摺上亭大鳥 | ★27 イオンモールいわき小名浜 |
| ★8 小名浜オーシャンホテル & ゴルフクラブ | ★18 郷工房 古今(会津武家屋敷内) | ★28 雫いちい |
| ★9 福島空港 ふくしま逸品堂 | ★19 ワンダーファーム(森のマルシェ) | |
| ★10 うすい百貨店 | ★20 裏磐梯グランデコ東急ホテル | ※店舗ごとに取り扱い商品は異なります |



全体研修会



首都圏でのテスト販売

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100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ます。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。



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」たちをご紹介します。

国産大豆 100%、 コク旨クリーミーな滑らかさ



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。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。



だいずくりーむ

- 原材料 大豆(国産)、砂糖、食塩
- 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て、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)



提供可能販促物

販売・表彰実績



『オマーージュ』様でのデザートメニュー

東京レストランウィークで コースメニューに

東京の有名レストラン4店で『だいずくりーむ』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ィークを開催。ミシュラン二つ星のフランス料理『オマーージュ』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。



陳列販売の様子

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。



評価の高い代表商品

フード・アクション・ニッポン アワード2018 入賞

『だいずくりーむ 140g』が国産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産品を表彰する『フード・アクション・ニッポン2018』に選ばれました。

会社概要

株式会社しらかわ五葉倶楽部

〒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。食の安心と安全に答えるために日々、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



徳川将軍も絶賛した『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。

会津地方で、秋にたわわに実る『みしらず柿』は、徳川将軍に献上した際「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ず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。



会津みしらず柿のジャム

- 原材料** 柿、還元水飴、洋酒、デキストリン、さとうきび抽出物
- 内容量** 138g
- 賞味期限** 180日
- 保存方法** 常温（開封後は要冷蔵）



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

販売・表彰実績



陳列販売の様子

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。



ギフトカタログへの掲載

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や、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 福島賞

日本ギフト大賞 2018

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、自然のいろどりを活かした商品づくりが評価される『いろどりギフト賞』をダブル受賞致しました。

会社概要



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>

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県産の果物、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

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 上質な甘みが口いっぱい広がる

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おります。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℃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。



ドライ 会津みしらず柿

| | |
|------|-------|
| 原材料 | 柿(国産) |
| 内容量 | 30g |
| 賞味期限 | 180日 |
| 保存方法 | 常温 |

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 |



会津みしらずひとくち干し柿

会津の代表果樹みしらず柿を、ひとくちサイズの干し柿にしました。添加物・砂糖不使用で自然の柿本来の甘さを楽しめます。

| | |
|------|--------|
| 原材料 | 柿(会津産) |
| 内容量 | 50g |
| 賞味期限 | 180日 |
| 保存方法 | 常温 |

極上の美味しさ
干し柿
会津みしらず柿

無添加
ビタミンA、ビタミンC、カリウムなど 栄養豊富

皇室献上柿
御山地区の「会津みしらず柿」

山内果樹園のドライフルーツ

みしらず柿の名前の由来とは

- 柿が折れるほどたくさん実をつける身の軽からみしらずといふこと
- あまりの美味しさに我が身の心配も忘れ食べ過ぎてしまうところから
- 将軍に献上したところ「未だ爾からおいしい柿を知らず」と大いに賞味されたことから

提供可能販促物

販売・表彰実績



『ANA』様で採用されたドライフルーツ

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。



『会津みしらずあんぽ柿』のギフト

『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。



ペット用ドライフルーツ

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・おやつの特設サイトにて、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ら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.hp.gogo.jp>

太陽をいっぱい浴びて、 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！



提供可能販促物

販売・表彰実績



フェア期間のドライフルーツ陳列風景

『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される方が来場されました。実施期間内でほぼ完売し、商談等を希望されるビジネス目的の方もございました。



『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、福島県のメーカー2社とともに『チームふくしまプライド』として催事出展しました。果樹園で収穫した幻のリンゴ『こうとく』やリングー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。

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 リンゴ

県産のりんごをドライフルーツにしました。ヨーグルトに混ぜたり、お菓子作りに。

原材料 りんご(福島県)、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 70g

賞味期限 180日 **保存方法** 常温

会社概要



〒960-2156 福島県福島市荒井字上筑森 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の果実。

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

- ・食品安全等に関係した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



フレッシュな朝採り完熟桃
余計なものは入れない、
大人向けのコンポート。

水を加えず仕上げたピュアな旨味、甘味の桃を詰め込みました

福島県唯一の桃の瓶詰です。農園で収穫した完熟桃をその日のうちに、手剥き、手カットで丁寧に下ごしらえをし、植物由来のビートグラニュー糖でサッと煮て瓶詰にしました。朝どりをその日のうちに加工することにこだわり、また素材にこだわることにより、純度の高い桃コンポートへと仕上げました。甘さは控え目になっているので、生ハムに合わせたり、チーズと一緒にクラッカーの上に乗せたりして食べるのもおすすめです。もちろんヨーグルトやアイス、クリームチーズと一緒にデザートとしても楽しめます。朝食、ワインのパートナー、ちょっとしたパーティーなど色々なシーンに欠かせない、1年中楽しめる桃のコンポートです。



桃のコンポート

| | |
|------|-------------------------------------|
| 原材料 | 桃(福島県須賀川産)、ビートグラニュー糖、クエン酸、酸化防止剤(VC) |
| 内容量 | 100g |
| 賞味期限 | 365日 |
| 保存方法 | 常温 |



ずっとこの味 福尽漬

夏のきゅうり日本一の須賀川のきゅうり文化から生まれた30年以上続く母の味、素材を大切に手切り。

| | |
|------|---|
| 原材料 | きゅうり(福島県産)大根(福島県産)、にんじん(福島県産)、しその実(福島県産)、蓮根(国産)、生姜(国産)、漬け原材料(国産大豆醤油)、砂糖、酢 |
| 内容量 | 150g |
| 賞味期限 | 120日 |
| 保存方法 | 常温 |



完熟桃とりんごの食べるタレ

無添加・砂糖不使用。にんにく醤油をベースに桃、りんご、野菜を合わせた万能ダレで、サラダのドレッシングや肉、魚料理にも相性抜群です。

| | |
|------|---|
| 原材料 | 桃、りんご、玉ねぎ、にんじん、生姜、にんにく、国産大豆醤油、胡麻、穀物酢、唐辛子、国産はちみつ、みりん |
| 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



『まるおか』様での販売の様子



『すかがわ観光物産館 flatto』様での販売の様子



KFB での放映の様子

福島県外での取扱実績

おいしさと健康を追求する高崎市のスーパー『まるおか』様に桃、いちじくのコンポートを展開頂いております。また JR 上野駅構内で実施されている『上野東北市』にも定期的に出店し、弊社のコンポートをメインに好評いただいております。

福島県内での取扱実績

『すかがわ観光物産館 flatto』様、『うすい百貨店』様、道の駅などに完熟桃とりんごの食べるタレを陳列販売いただいております。「市販のお肉に合わせるだけでワンランク上の美味しさになる」などの声を頂いております。

KFB 福島放送にて紹介されました。

福島県内で放映されている KFB 福島放送の夜の情報バラエティー番組にて弊社が取り上げられました。農園の紹介や、旬野菜の収穫体験と新鮮なベジベキュランチを楽しむセットプランの模様が紹介されました。

会社概要



株式会社阿部農縁

〒962-0813
福島県須賀川市和田沓掛 49-2
TEL0248-75-2382 / FAX 0248-76-0839
<http://abe-nouen.com>

人との“縁”を大切に、地域に愛される農園でありたい。

須賀川市にある「阿部農縁」は、大正時代から続く老舗農家。園内には桃を中心に、梨やトマト、キュウリなど20種類以上の果物や野菜が育てられています。農業を通じて生まれる人と人との“縁”に感謝、そして大切に日々野菜や果物の収穫やモノづくりをしています。また積極的に農業体験の機会を設け、近日には地域の方々が集まり、交流を深めるためのコミュニティハウスを設立予定です。代々受け継がれてきた伝統の技法、味を守りながら、我々にとってもそしてかかわって頂くすべての方に愛され続ける農園を目指し、日々邁進しています。

おいしさの POINT

- ・フレッシュな果物を無添加、無加水で加工。
- ・50年以上続く伝統の技法を守り、独特の食感や味を演出。
- ・手作り、手間暇を十分にかけてモノづくり。



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”弊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 |



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、コンフィチュールを作り、ホワイトチョコに混ぜしっとり焼き上げました。

原材料 ホワイトチョコレート（砂糖、ココアバター、全粉乳）乳等を主要原料とする食品、コーンスターチ、砂糖、脱脂粉乳、小麦粉、いちご、ストロベリーソース（フード糖果糖液糖、砂糖、ストロベリー濃縮果汁）、レモン果汁/ゲル化剤（ペクチン）、乳化剤、酸味料、増粘剤（キサンタンガム）、バニラ香料、着色料（ラック）（一部に乳成分・小麦・大豆を含む）

内容量 9個 賞味期限 40日 保存方法 常温



ふくしま銘醸ショコラ 地酒撰菓

全国新酒鑑評会7年連続金賞受賞、地酒王国福島の個性豊かなお酒を使ったチョコレート。

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）、日本酒、乳化剤（大豆由来）、増粘剤

内容量 4個 賞味期限 30日 保存方法 常温



提供可能販促物

販売・表彰実績



TRAIN SUITE 四季島仕様のパッケージ

上野駅四季島プロローグにて販売

周遊型臨時寝台列車『TRAIN SUITE 四季島』の客室茶葉として『めひかり塩チョコグランクリュ』を期間限定で出品。その後お土産として欲しいというお客様の声から、上野駅の専用ラウンジ『プロローグ四季島』とHPにて販売しています。



『全国菓子大博覧会』名誉総裁賞受賞

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年目の挑戦で、最高賞でもある「名誉総裁賞」に輝きました。



採用された専用箱入のセット

『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『ロケット桃クッキー』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

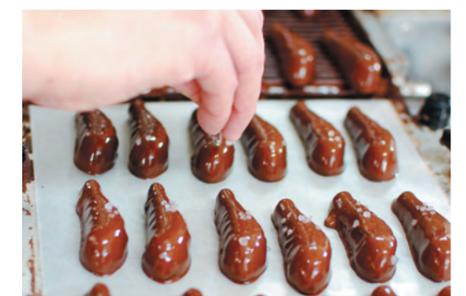
〒971-8101
福島県いわき市小名浜字丹波沼 61-1
TEL / FAX 0246-53-5265
<https://www.shiochoco.com>

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シエ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弊社独自の製法
- ・結晶を育てて大きくしてゆく、希少な大粒の海塩を使用



芳醇な香りのくだもの餡と コクのあるチーズ餡 二つを挟むパリパリ食感モナカの三位一体



提供可能販促物

販売・表彰実績



売場写真

福島県内での販売実績

『福島県観光物産館』様、『道の駅ふくしま』様、『ホテル・アアルト』様、『真磐梯レクリゾート』様、その他各地のおみやげ処やサービスエリア等で自社商品を展開しています。



店内イートインスペース

メディア実績

全国放送の情報番組やWEB雑誌等で多数掲載。農園の歴史や、果樹園のこだわりを話した、オリジナリティあふれるモノづくりについてなど特集いただきました。



伊勢志摩サミット実績POP

伊勢志摩サミットにておもてなし贈呈品として採用

大野農園で栽培されたブランドりんご100%のジュース。伊勢志摩サミットにおけるおもてなし贈呈品として各国の首相に贈呈されました。

ももとりんごをかたどったキュートなモナカ。 五感で楽しむ一箱。

こだわりの農法で栽培する自社農園のりんご、ももを使用。果肉が入った贅沢なフルーツ餡は素材本来の自然の甘さとさわやかな香りが特徴。また独自の配合で合わせたチーズ餡は、マスカルポーネチーズとクリームチーズのまろやかなコクが、豊かな味わいを生み出します。収穫し畑から輸送した果実をスイーツに加工するという、商品が出来上がるまでのプロセスが描かれた鮮やかなパッケージ、パリパリ食感の最中、中から果物の旨味を全面に感じるフルーツ餡とまろやかなチーズ餡、まさに五感でくだものを楽しめる商品となっています。



ももモナカ りんごモナカ

原材料

(ももモナカ) 【もも餡】ももコンポート(もも(福島県産)、砂糖)、いんげん豆、砂糖、マロリゴ糖、寒天/甘味料(ソルビトール)香料、酸味料、酸化防止剤(V.C)(ももを含む)(りんごモナカ) 【りんご餡】りんごコンポート(りんご(福島県産)、砂糖)、いんげん豆、砂糖、マロリゴ糖、寒天/甘味料(ソルビトール)香料、酸味料、酸化防止剤(V.C)(りんごを含む) 2種共通 【チーズ餡】乳等を主原料とする食品(国内製造)、いんげん豆、砂糖、マロリゴ糖、寒天/甘味料(ソルビトール)、香料(乳成分を含む) 【最中種】もち米(国内産)

内容量 ももモナカ【もも餡】70g【チーズ餡】70g【最中種】5組りんごモナカ【りんご餡】70g【チーズ餡】70g【最中種】5組

賞味期限 90日 保存方法 常温

りんごジュース

完熟した果実で搾った100%ジュース。素材原料の美味しさを凝縮し、自然でさわやかな甘さの商品です。

原材料 りんご(福島県)
内容量 200ml
賞味期限 365日
保存方法 常温



フルーツティー りんご

ティーブランド「TEAtriCO」と大野農園の果実が会って美味しいフルーツティーが出来ました。

原材料

ドライアップル(国内製造)、加糖ドライマンゴー、加糖ドライパイナップル、加糖ドライバナナ、有機ハイビスカス/香料・クエン酸、保存料(亜硫酸塩)

内容量 50g

賞味期限 製造から2年

保存方法 常温

会社概要

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/>

「美味しい」の一步先へ くだものを通してヒトとヒトを繋ぐ農園

国営農用地開発事業の推進をきっかけに1975年、果物専門の農業として創業しました。2012年に法人化した後は果物の生産販売に加え、農地を活用したイベント事業や、地産地消のカフェ・キッチンカー事業など収穫時以外も楽しめるコンテンツを提供しております。またジャムやジュースなどの加工品として定番的なものを作り続けるのではなく、様々なシーンをイメージしたデザインにし、食雑貨店に置くなどして、新たな客層の開拓を狙い、更なる農産物の可能性を見出し続けています。

おいしさの POINT

- ・自社農園でこだわりを持って育てた、完熟果実を使用
- ・果実本来の風味を味わっていただく独自の製造方法
- ・様々なシーンをイメージし、選ぶ側、贈られる側にも喜ぶ商品デザイン



牛乳と卵の黄金比率から生まれた パンケーキサンド



冷凍商品とは思えないほどの、 口解けのよいフワフワ食感！

『うふ』は卵、『れ』は牛乳のことです。これに小麦粉と砂糖を加えたシンプルな材料と、シンプルな製法で作られているパンケーキサンドです。冷凍配送で、解凍後冷蔵販売する商品なのに、驚くようなフワフワな食感!冷やして食べることに特化して開発されているので、普通のパンケーキを冷やしたものとは全く異なります。冷やしてもフワフワの美味しさに驚きの逸品です。カスタード、いちご、チョコの定番3種類に加え、季節毎に様々な味が登場します。



うふれっと カスタード

原材料 卵(国内製造)、乳等を主要原料とする食品、砂糖、牛乳、小麦粉、豆乳発酵食品、練乳、乾燥卵白、脱脂粉乳、バター、澱粉、ゼラチン、寒天、コーンスターチ、レモンジュース、小麦澱粉/トレハロース、膨張剤、香料、乳化剤、増粘剤(加工澱粉)、安定剤(増粘多糖類、大豆多糖類)、pH調整剤、メタリン酸Na(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・ゼラチンを含む)

内容量 1個 **賞味期限** 冷凍60日解凍後4日 **保存方法** 冷凍(冷蔵)

カリントまんじゅう

黒糖を煮詰めた「こがし蜜」を練り込んだ風味豊かな生地と、良質の小豆だけを使ったこしあんを包み、香ばしく油で揚げました。

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



pancake sand

うふれっと

優しいスイーツで笑顔の時間

福島県の老舗菓子店「お菓子のさかい」
創業108年目にたどり着いた
卵と牛乳の黄金比
冷やしても出来立てふわふわの食感

提供可能販促物

販売・表彰実績



上野駅での期間限定店舗の様子

販売開始から 月間3万個を販売中！

2022年3月の販売開始より、駅ナカや量販店等で大人気商品となり、月間3万個ペースの売れ行きが続いています。



友部 SA (上り) 陳列販売の様子

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は商品は販売されています。



ふくしま満天堂グランプリ2022 表彰式

ふくしま満天堂グランプリ 2022プレミアム受賞

福島県の6次産業化プロジェクト『ふくしま満天堂』。事業者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『うふれっと カスタード』が選出されました。

会社概要

お菓子のさかい **株式会社お菓子のさかい**

〒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、地元福島の皆様へ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『金つば』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

- ・独自の技術で、冷凍商品とは思えないフワフワ食感を実現
- ・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





外はふわっと中はサクサク、 カカオの深みも楽しめる焼きショコラ。

「ふわふわ」と軽やかなチョコ生地「サクサク」のチョコクランチを手絞りで贅沢に混ぜ込み、苦味・酸味・甘味のバランスが良いベルギー産のダーク・クーベルチュールを加え焼き上げました。またカカオマスの比率を上げ大人も楽しめるビターで深い味わいに仕上げています。弊社の所在地須賀川はウルトラマン®の生みの親・円谷英二監督の出身地でありお土産にも嬉しいウルトラマン®パッケージになっています。



ウルトラマン® さくさく焼きショコラ (5個入り)

| | |
|------|--|
| 原材料 | 植物油、砂糖、ココアパウダー、カカオマス、牛乳、全粉乳、乳糖、小麦粉、食塩/乳化剤(大豆由来)、着色料(カラメル)、膨張剤、香料 |
| 内容量 | 5個 |
| 賞味期限 | 730日 |
| 保存方法 | 常温 |



亀饅の高級食パン サイコロ食パン

看板商品「玄米パン」にちなんで、「玄米」シリーズ。ふわふわ、もちり、口どけがよく、そのまま食べるのが一番美味しい食パンです。

原材料 小麦粉、生クリーム、はちみつ、バター、砂糖、玄米粉、パン酵母、塩(一部に小麦、乳成分を含む)

内容量 1個 賞味期限 3日

保存方法 常温



ギューギュッとふくしまシュー桃

ザクザククッキーシューの中に米粉を使用した自家製とろ〜りカスタードクリームをたっぷり詰め、福島県産桃(あかつき)のコンポートをごろっとのせたケーキのような贅沢シュークリーム。

原材料 生クリーム、もも、小麦粉、卵、砂糖、牛乳、バター、寒天加工品、米粉、コーンスターチ、バニラビーンズソース/バニラ香料(一部に小麦、卵、乳成分、ももを含む)

内容量 1個 賞味期限 3日

保存方法 常温



提供可能販促物

会社概要

株式会社亀饅

〒962-0014
福島県須賀川市西川町46
TEL 0248-73-2751
<http://kameman.net/>

地域に寄り添い、長年愛される『ホンモノ』菓子を求め続ける。

豊かな自然、城下町・宿場町として古い歴史を持つ須賀川市。大正8年(1919)に創業し、100年続く和洋菓子店として地域のみなさまの毎日の食卓やお祝いごと、贈答用にご愛顧いただけるお菓子作りを続けています。時には地元の企業とコラボし果物や野菜等を加工した地元素材や四季を重んじた商品を作っています。また各地の催事などで販売をしながら福島の産品のPRに力を入れています。消費者の方々に「地元の自慢」と言ってもらえるような商品づくりに励んでいます。暮らしに寄り添うお菓子を真摯に作り続けます。

おいしさの POINT

- ・和菓子と洋菓子どちらも作れるため、技術、ノウハウの共有で新しいものが開発できる
- ・地域の方々と長年の信頼関係から安定して美味しい食材を仕入れられる(桃、米粉等)
- ・小ロットとスピードの強みを生かし、こだわった商品を作ることができる

販売・表彰実績



こおりやま物産フェアの様子



仙台駅内 催事の様子



ふくしま満天堂グランプリ2020 表彰式

海外での販売実績

郡山市が香港にて出展する展示会「こおりやま物産フェア」(2021/12/13~2021/1/9)にて、ウルトラマン®焼きショコラ、ぎゅぎゅっとシュー等を出品いたしました。この展示会をきっかけに海外輸出の動きも広がっていくと考えております。

県外催事実績

仙台駅内での催事にて、ギューギュッとふくしまシュー桃を中心に販売しました。1日平均2000個ほどを販売し、多くのリピーターとファンを獲得しました。

ふくしま満天堂グランプリ2020 準グランプリ受賞

福島県の6次産業化プロジェクト『ふくしま満天堂』。事業者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、さらに『亀饅の高級食パンサイコロ食パン』が準グランプリを受賞しました。



最高級ブランド桃の
上品な香り広がる、
高純度で贅沢なソルベ。



桃感にとことんこだわり、たどり着いた至福の氷菓。

7月下旬～8月上旬の2週間、桑折町にて収穫される『あかつき』。平成6年から連続で皇室に献上されている桃です。年間を通して楽しめる商品を作りたいという思いから生まれたのがこの商品です。果汁率は何度も試行錯誤をし、味と香りの豊かさを保った数値に辿り着きました。また特徴として、乳脂肪が入っていない、無香料、無添加、他の品種が混ざっていないため、純度の高い桃ソルベを楽しんでいただけます。



至福の桃ソルベ

- 原材料** もも果汁（福島県桑折町産あかつき）、砂糖、ゼラチン/乳化剤、安定剤（増粘多糖類）、酸化防止剤（ビタミンC）
- 内容量** 80ml
- 賞味期限** なし
- 保存方法** 冷蔵

至福の桃グミ

あかつきの甘くジューシーな味わいが楽しめるグミです。通常よりも融点が低いコラーゲンを使用しているため、優しくとろける口どけが特徴です。UHA 味覚糖とのコラボ商品です。

- 原材料** 水飴、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、コラーゲン、もも果汁、濃縮りんご果汁、植物油/酸味料、香料、光沢剤、着色料（アントシアニン）、（一部にももりんご・ゼラチンを含む）

- 内容量** 36g **賞味期限** 300日 **保存方法** 常温



至福の桃 飲むこんにゃくゼリー

「あかつき」の果汁を使用して作られ、食物繊維・コラーゲン・ヒアルロン酸が含まれており女性におすすめの一品です。冷蔵庫で冷やして食べるのもおすすめです。

- 原材料** 果糖（アメリカ製造）、もも果汁（もも（福島県桑折町産）、食物繊維、こんにゃく粉、コラーゲンペプチド（ゼラチンを含む）、ヒアルロン酸/酸味料、ゲル化剤（増粘多糖類）、香料、酸化防止剤（ビタミンC）

- 内容量** 130g **賞味期限** 365日
- 保存方法** 常温



『あかつき』の美味しさを
1年中楽しめる贅沢ソルベです。
桃好きにはたまらない逸品です。

提供可能販促物

販売・表彰実績



ダボス会議 展示の様子

スイスのダボス会議にて 至福の桃グミをPR

スイス・ジュネーブに本拠地を置く非常営利財団、世界経済フォーラムが毎年1月に、スイス東部の保養地ダボスで開催する年次総会『ダボス会議』。その中で福島県の地場産品をPRするスペースが設けられ、その際に至福の桃グミが紹介されました。



桃ソルベ6個セット

ECサイト ギフト実績

ECサイトにて、至福の桃ソルベ6個セットをメインに展開しております。現在はヤフーショッピング様、47CLUB様にて取り扱いいただき、お歳暮やお中元のシーズンにて好評いただいております。



おもてなしセレクション 授賞式

おもてなしセレクション 2018 受賞

「日本のおもてなしを世界のOMOTE NASHIへ」を合言葉に、日本の優れた商品・サービスを発掘・認定し、国内外に発信するプログラム『おもてなしセレクション』。エントリー総数497の中から、『至福の桃ソルベ』が特別賞・外国人選定員賞を受賞しました。

会社概要

一般財団法人桑折町振興公社

〒969-1662 伊達郡桑折町大字下郡字下郡前 5-2
TEL 024-572-3216 / FAX 024-572-3882
<https://www.koori-shinkokosya.jp/>

国内最高品質の桃ととことん向き合う商品開発、 地域振興への想い。

福島県の北部に位置し、「献上桃の郷」として知られる桑折町(こおりまち)。弊社は桑折町の認知向上及び交流人口の拡大に向けたPR活動と、特産の桃『あかつき』を活かした独自の6次化商品の開発企画及び販路開拓・拡大をメインに活動しております。主に共同開発から生まれた『至福の桃』シリーズ商品は、各種物販イベントや自社運営のオンラインショップ(こおり逸品マルシェ)等でPRや販売を行っています。『あかつき』をいつでも、もっと手軽に皆様に楽しんでいただきたいという想いを胸に、商品開発を行い、同時に地域振興も高めていきたいと考えています。

おいしさの POINT

- ・糖度や香り、旨味を逃がさぬよう桃の配合に試行錯誤を重ねる
- ・身近に感じられる商品ほど安っぽくせず、クオリティを保つ
- ・メーカーとの共同開発で素材の良さを最大限に活かす



会津そばの芳醇な香り、 柔らかな口当たりを一口で愉しむ



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』、抗生物質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。召しあがっ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

会社概要



笹屋皆川製菓

〒969-5204 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」と童唄にも囃された程、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、広く賞味されました。現在も下郷町で作られており、観光名所塔のへつ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



販売・表彰実績



『道の駅 下郷』様での販売の様子

福島県内での取扱実績

『道の駅下郷』様、物産館、町の駅、量販店などに展開しています。倉村饅頭やそば饅頭をメインに陳列販売しており、観光客はもちろん、地元の方々にも公表いただいております。



ふくしま満天堂グランプリ 2017 表彰式

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次産業化プロジェクト『ふくしま満天堂』。事業者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

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。

カリッと香ばしい 新鮮な国産ごぼうのチップス



国産ごぼう 100%使用! さくさく感が やみつきになるごぼ〜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、叩いて繊維を壊してから2度揚げしているので、サクサクとした食感が食べ出すと止まらない、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〜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 | 50g |
| 賞味期限 | 90日 |
| 保存方法 | 常温 |



ごぼ〜の蒲焼き (甘味・辛味)

お酒のおつまみに最適。同じごぼうでもしっとりとした違った食感が魅力。お土産としてのご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 | 80g |
| 賞味期限 | 30日 |
| 保存方法 | 常温 |



金のごぼ〜のチップス (しお味・ガーリック味)

大きめカットで食感、食べ応えがさらにUP! ごぼうの外側の栄養価が高い部分のみ厳選し、ごぼう1本から1袋しか作れない貴重な商品。

| | |
|------|---|
| 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 | 50g |
| 賞味期限 | 90日 |
| 保存方法 | 常温 |

会社概要

宗 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
MOBILE 080-2800-6432
<http://www.sou-l.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おりました。地域の名産品になりつつありましたが、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弊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〜のチップス』が大好評いただけるまでになり、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

販売・表彰実績



『道の駅ひらた』様での販売の様子

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〜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っていただけるまでになっています。



県外食品雑貨店での陳列販売の様子

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いております。また、容量を変更し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 表彰式

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次産業化プロジェクト『ふくしま満天堂』。事業者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『ごぼ〜のチップス』が選出されました。



玄米もち100%使用。
天然の栄養成分たっぷりのこめ油で
カリッと仕上げ。



提供可能販促物

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



ふくしま満天堂グランプリ 2018 表彰式

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。

ふくしま満天堂グランプリ 2018プレミアム受賞

福島県の6次産業化プロジェクト『ふくしま満天堂』。事業者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『玄米かりんとう黒糖・バターキャラメル』が選出されました。

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

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.noujyo.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、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壌を造り、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出来ます。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、美味しく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%自生産の原料のみで加工



玄米かりんとう 黒糖・バターキャラメル

こがねもち米の玄米を加工して作ったとまらない美味しさのかりんとうです。

原材料 共通：こがねもち米、食用米油
黒糖：黒糖
バターキャラメル：砂糖、バター、食塩

内容量 60g
賞味期限 75日
保存方法 常温



玄米もち

福島農場産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



職人が炭火手焼きに
こだわった究極の一枚!

満天
プレミアム
2020
ふくしまプライド。

レンガ窯に炭を入れ、上下から約1000℃の高温で一気に焼き上げます。

「網の上で片面ずつ焼く」というのが一般的なせんべい焼きですが、弊社では「レンガ窯で両面一気に焼く」のが最大の特徴。ピザ石窯の原理で、窯の入り口を狭くし空気接触を減らすことで約1,000度の高温を維持。炭火で四方から遠赤外線を放射することで、生地を程よく保ちつつ内に旨味をぎゅっと凝縮し、外はサクサクの食感に仕上げます。醤油は、福島県産の本醸造醤油を使用しています。江戸時代から続く伝統的なシンプルな作り方で主原料が大豆、小麦、塩のみ。醤油を樽の中に入れて、せんべいをその中にドボンと入れて味付けし、窯の余熱でじっくり3時間以上乾かすと「窯焼きせんべい」のできあがり。



たまりせんべい
(厚焼き)

| | |
|------|-----------|
| 原材料 | 国産うるち米、醤油 |
| 内容量 | 2枚 |
| 賞味期限 | 120日 |
| 保存方法 | 常温 |

喜多方ラーメンせんべい

ラーメンスープの風味に、粗びきコショウのアクセントがきいた堅焼きせんべい。シルエットは蔵の形です。



| | |
|------|---------------------------------------|
| 原材料 | 米(国産)、しょうゆ、ラーメンスープ、香辛料、調味料(アミノ酸等)、香辛料 |
| 内容量 | 2枚 |
| 賞味期限 | 120日 |
| 保存方法 | 常温 |



山塩せんべい

会津の高級な塩(会津山塩)がせんべいと相性バッチリ!コシヒカリ本来の味が際立つ、厚焼きです。

| | |
|------|---|
| 原材料 | うるち米(国産)、食塩(会津山塩)、砂糖、混合ぶどう糖、糖液糖、植物たん白河水分解物、チキンバイオン、発酵調味料、魚介エキス、香辛料、野菜エキス、調味料(アミノ酸等)、ビタミンB |
| 内容量 | 2枚 |
| 賞味期限 | 120日 |
| 保存方法 | 常温 |



提供可能販促物

会社概要

山中煎餅本舗

創業明治33年(1900年)、120年の歴史を持つ老舗。

創業以来変わらぬ製法で、一枚一枚炭火で手焼きしているせんべい専門店です。6時間しっかりと高温を維持するため炭を約30kg使用し、その日の環境や火の具合によって焼き加減を調整します。多くても一日に焼けるのは、2,500枚程度。一瞬でも長く焼くと、すぐに壊れてしまいます。約1000℃の窯の前で職人が0.1秒のタイミングを見極めながらせんべいを出し入れし、焼き上げていきます。決してマニュアル化することのできない職人の技を師匠から弟子へ継承して今に至ります。今もって、昔ながらの炭火焼きで焼くのは、それが一番味わい豊かでおいしいと思うからです。名付けて窯焼きせんべい。原材料を吟味し、蔵のまち喜多方ならではの味を伝えてゆきたい。そんな願いから生まれる山中煎餅本舗のせんべいをどうぞご賞味ください。

おいしさのPOINT

- ・職人が一枚一枚手焼き
- ・炭火で芯からふっくら仕上がり
- ・レンガの窯で上下から一気に焼き上げる

販売・表彰実績



『出没アド街ック天国』放映の様子

多数メディアにて紹介されております。

『出没アド街ック天国(テレビ東京)』、『ゴジてれchu!(福島中央テレビ)』、『ドミソラ(福島テレビ)』、『まっふる会津磐梯』、『福島民友新聞』、『福島民報新聞』、『サザエさんのOP』など多数ご紹介いただいております。



『NIPPON OMIYAGE AWARD』受賞商品

NIPPON OMIYAGE AWARD 三年連続で受賞

全国的に優秀な郷土産品として、品質とデザイン性が高く評価されました。■第57回日本観光振興協会会長賞 / 喜多方たまりせんべい16枚入り箱 ■第56回日本商工会議所会頭努力賞 / 喜多方たまりせんべい8枚入り箱 ■第55回全国観光土産品連盟会長努力賞 / 喜多方たまりせんべい(厚焼き)7枚入り袋



直売所の様子

福島県内での取扱実績

『キオスク』様、『ヨークベニマル』様、『会津武家屋敷』様、『裏磐梯高原ホテル』様、『裏磐梯レイクリゾート』様、『磐越自動車道 磐梯山SA(上り下り)』、『ニューデイズエスバル郡山店』様、各道の駅様など多数取り扱いいただいております。



一日の終わり、
ホッとした時に
好きなお酒にあわせて
楽しむグラノーラ



満天
グランプリ
2020
ふくしまプライド。

県産素材をふんだんに使った、おつまみ専用グラノーラ！

朝食で食べるイメージがあるグラノーラを、お酒のおつまみとしてアレンジし開発しました。ピリッとスパイシーなブラックペッパー味、ふんわり香るバジルとドライトマトがアクセントのガーリック味、やさしくほんのりとした甘さがなごむフルーツりんご味の3種類に加え、令和3年度にはチーズ入りが完成しました。玄米、うるち米、雑穀類は全て国産原料を使用しており、黒米は田村市の農家で無農薬で栽培されています。サクサクとしたパフの食感、焙煎した黒米と発芽玄米のカリッとした食感を、無添加のナッツやドライフルーツとともに楽しんでいただけます。それぞれ、ビール、ワイン、ハイボール、日本酒などお好みのお酒との相性をお試しください。



玄米と雑穀の おつまみグラノーラ チーズ入り

原材料 甜菜糖（北海道）、発芽玄米（秋田）、米油、玄米粉（国産・福島）、大豆粉（国産）玄米（福島）、黒米（福島・秋田）、チーズ（生乳、塩）、レーズン、うるち米（福島）、くるみ、アーモンド、かぼちゃの種、塩、ガラムマサラ

内容量 50g **賞味期限** 90日

保存方法 常温



玄米と雑穀のおつまみグラノーラ ブラックペッパー味

玄米や雑穀類全て国内産を使用しており、特に黒米は時期により福島産のものも使用しています。

原材料 玄米粉（国産）、甜菜糖、黒米（福島産）、発芽玄米、玄米、うるち米、きび、ひえ、あわ、くるみ、アーモンド、かぼちゃの種、レーズン、米油、ココナッツファイ、えごま（福島産）、醤油（大豆）、ブラックペッパー、塩

内容量 50g **賞味期限** 120日 **保存方法** 常温



もちむぎポンがし あまくち

飯舘産もち麦【はねうまもち】を、健康や美容効果も期待できる玄米、黒米、うるち米と一緒にポンがしにしました。

原材料 甜菜糖（国内製造（てんさい、糖蜜））、もち麦（福島県産）、玄米（福島県産（うるち））、うるち米（福島県産（うるち精米））、黒糖、黒米（福島県産）、水あめ、米油、塩

内容量 30g **賞味期限** 120日 **保存方法** 常温



提供可能販促物

会社概要

有限会社原電子工業

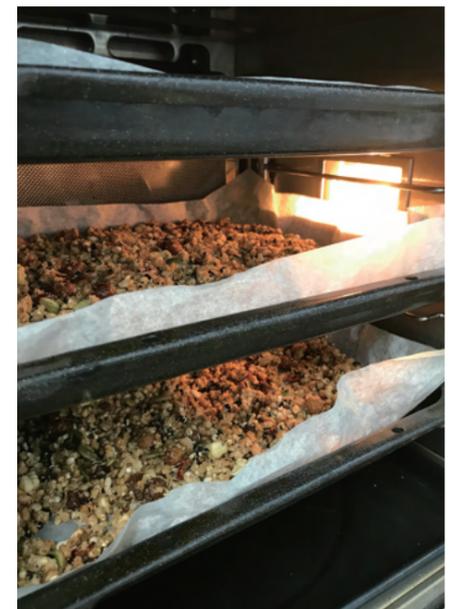
〒960-8163
福島県福島市方木田字本方木田 46-1
TEL 024-545-3934
<https://haradenshi-25.amebaownd.com/>

国産・県産穀物を活用した特徴ある商品開発

平成3年から通信機器の製造下請けとして製造業に従事してきましたが、取引先の内製化が進む中、10年ほど前から業務形態が派遣にシフトして参りました。通信機器と食品と物は違いますがものづくりに試行錯誤し、良いものを届けることの喜びに変わりはありません。震災後の福島でたくさんの方々が色々な形で努力されているのを知り、福島の美味しいお米や果物をグラノーラに加工し、若い世代にもより身近な食品として次の世代へと未来へと繋げていきます。

おいしさの POINT

- ・「おつまみ専用グラノーラ」という他にないコンセプト
- ・県内外で認められた商品力
- ・国産、福島県産原料へのこだわり



販売・表彰実績



ふくしま満天堂グランプリ2020 表彰式

ふくしま満天堂グランプリ 2020 グランプリ 受賞

福島県の6次産業化プロジェクト『ふくしま満天堂』。事業者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、さらに『玄米と雑穀のおつまみグラノーラ』がグランプリを受賞しました。



駅ナカ販売の様子

首都圏駅ナカでの販売

ふくしま満天堂グランプリ受賞後、2021年3月の大宮駅構内での「ふくしま満天堂」販売会にて、受賞した3商品が販売されました。仕事帰りの女性などに人気があり、お酒に合わせて楽しむ大人のグラノーラとして好評でした。



陳列販売の様子

福島県内での取扱実績

福島市内で人気のカフェ（カワベリーカフェ）、ハンドメイドの雑貨を扱い幅広い年代の女性から支持されている（ナチュリ）にて陳列販売を行っております。また、こだわりのお酒が豊富な「酒の勢州屋」（二本松店、本宮店）でも陳列販売を行っており、ワインやビールのおつまみとして人気です。

青唐の辛みと こんにやくの食感がたまらない！ 絶品ご飯の友



袋タイプ

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やく

こんにやく屋の当社で、「こんにやくはごはんのおかずにならないのか？」をテーマに作った『青唐みそこんにやく』。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、「自社のこんにやくと合わせたらもっとヘルシーで美味しそう!!」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。



青唐みそこんにやく

原材料 こんにやく(こんにやく粉(国産)、海藻粉末(国産)、米みそ(大豆(遺伝子組み換えではない)、米、食塩)、砂糖、青唐辛子、発酵調味料(発酵原液、液糖、食塩)、一味唐辛子、水酸化カルシウム、酒精

内容量 120g
賞味期限 180日
保存方法 常温

えごまさしみこんにやく ゆず味噌付き

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、えごまをさしみこんにやくに練りこんださしみこんにやくです。ゆずみそ付き。

原材料 こんにやく粉(国産)、えごま(国産)、増粘多糖類、水酸化カルシウム【ゆず味噌】味噌、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、水飴、発酵調味料、ゆず果皮、蜂蜜、酒精、増粘剤(キタンサンガム)、調味料(アミノ酸)、VB香料

内容量 こんにやく2玉 ゆず味噌 30g×1
賞味期限 90日 **保存方法** 常温



ぶりり

地鶏昆布だしで煮込んだ国産味付けこんにやくです。和からしやごまとの相性もよく、また片栗粉をまぶして揚げる唐揚げなどお酒のお供にぴったりなヘルシーな一品です。

原材料 こんにやく、醤油(小麦・大豆を含む)、風味原料(さばを含む)、砂糖、食塩、発酵調味料、濃縮鶏がらだし、濃縮だし(昆布、かつお節)、粗砕かつお節、たんぱく加水分解物、酵母エキス、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、VB1、水酸化カルシウム

内容量 200g **賞味期限** 60日
保存方法 常温



提供可能販促物

販売・表彰実績



郡山駅売店での陳列販売の様子

福島県内百貨店・駅構内での取扱実績

『うすい百貨店』様、あぶくまSA、郡山駅売店等で販売させていただいております。



福島県『道の駅はなわ』様

福島県内道の駅での販売実績

社員が店頭で試食を配ると「こんにやくがこんなにいいんだと初めて知った」とお客様からお声がけいただきました。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表彰式

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次産業化プロジェクト『ふくしま満天堂』。事業者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『青唐辛子みそこんにやく袋タイプ』が選出されました。

会社概要



有限会社ケーフーズ生田目

〒963-5402 福島県東白川郡埴町大字
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 こんにやくのおいしさ

埴町はこんにやくの里と呼ばれており、地元のものを使ったこんにやくを作りたいと考え、起業しました。こんにやくの消費が落ち込んできている中、一般消費だけでは難しい現状があり、こんにや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「こんにやくは調理しないと食べられないじゃない」と言われることが多く、手軽に食べられるこんにやくを試行錯誤し、『青唐みそこんにやく』や『スイーツこんにやく』等新商品を作り続けています。

おいしさの POINT

- ・創業41年、地元埴町特産の「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し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、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、最後まで美味しくいただけます。



エゴマごぼう

原材料 ごぼう、エゴマ、漬け原材料(砂糖混合異性化液糖、砂糖、食塩、醸造酢、たん白加水分解物、醤油、みりん)、アルコール、調味液(アミノ酸等)、カラメル色素、pH調整剤

内容量 100g/200g

賞味期限 180日

保存方法 常温



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 米糀、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

福島県伊達市の桃を贅沢に使用。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 米糀、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

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、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。

福島県内での取扱実績

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、調理いらずで食べら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。

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、漬物に使用する米麴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



香ばしい玄米味噌とパリパリ
しそが織りなす
東北伝承のハーモニー。



提供可能販促物

販売・表彰実績



直売会の様子

弊社直売会の実績

毎年夏に2日間限定の開催をしており、地元のお客様に愛されているイベントとなっております。多い時で4000人の集客、300万円の売り上げを上げております。



楽天市場 都道府県賞受賞のページ

楽天市場、月間ベストショップに選出

「楽天市場」の中から、月間のベストショップを選出する「ショップ・オブ・ザ・マンス」。2019年12月度の都道府県賞を弊社が受賞。また展開商品も定期的にカテゴリ一部門で上位入賞を果たし、支持いただいております。



ハワイアンズ様 売場の様子

OEM実績

販売先としては、弊社売店、スパリゾートハワイアンズ様、道の駅なみえ様、道の駅安達様など福島県内の様々な場所にて販売しております。

どこか懐かしく、飽きの来ない味わい。
様々なシーンになくてはならない、名脇役。

玄米味噌にえごまを練り込み、しその葉に巻いて油で揚げた西野屋オリジナルみそしそ巻です。食べやすい一口サイズになっており、ごはんのお供に、お茶請けの一品に、ビールや日本酒のお供など様々なシーンで活躍する逸品です。『えごま味』以外にも、コチュジャンや唐辛子の辛みを練りこんだ『辛味噌味』、優しい甘みが特徴の『はちみつ味』、地酒の酒粕をプラスした『酒粕味』等幅広く展開しております。



みそしそ巻き えごま

原材料 米みそ（大豆含む）（国内製造）、砂糖、米粉、しその葉、植物油、エゴマ、白ごま（ごまを含む）

内容量 9本

賞味期限 30日

保存方法 常温

会社概要

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://nishinoya.jp/item.html>

地元野菜と旬を大切に 旨味、食感を毎日の食卓へ届ける。

西野屋食品は昭和3年、いわき市小名浜で食品の間屋として生まれました。その後、いわき市鹿島に本社を置き、西野屋オリジナルの手作りの漬物の製造、直売を開始。伝統を守りながら地域の食材を使った商品開発に日々力を入れています。自社栽培の新鮮な野菜で加工品を作ることを目指し、2017年より「にしんや農場」で野菜作りをスタート。新鮮でおいしい野菜を直売所でも販売し、地元のお客さんから愛され続けています。100%自社消化を目指し新商品開発のために様々な営業許可を取得するなど、モノづくりの情熱を絶やすことなく励んでおります。

おいしさの POINT

- ・しその葉、トマトの自社栽培を行い、地域との連携を大切にしている。
- ・新たな可能性を見出す、地元食材の良さを生かした新商品開発
- ・自社で加工場も持ち、素材の鮮度を落とすことなく販売



のり佃煮

福島県相馬市松川浦産の青のりに、栄養価の高いきくらげを混ぜ合わせた佃煮です。一口食べれば、青のりの豊かな磯の香りが漂います。ご飯にのせたり、納豆のタレとしても。

原材料 しょうゆ（小麦・大豆を含む、国内製造）、海苔、発酵調味料、果糖ぶどう糖液糖、きくらげ、砂糖、醸造酢、寒天/調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタン）

内容量 150g

賞味期限 60日

保存方法 常温



スタミナなめ茸

いわき市産なめこ国産えのきを使用したなめ茸です。スライスしたニンニクがたっぷり入っていて、炊きたてのご飯や豆腐に乗せたり、納豆やチャーハンに混ぜたり、パスタの調味料としても活用できます。

原材料 えのき茸（国産）、なめこ、醤油（小麦・大豆を含む）、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、にんにく、かつお節エキス、昆布エキス、醸造酢、唐辛子/調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタン）

内容量 440g

賞味期限 250日

保存方法 常温

和と洋の発酵食品が 見事に融合した逸品



日本の発酵文化が生んだ新食感！

古くから食されている「チーズ」と日本の食文化の代表である「味噌」を融合し、今までにない、クリームチーズのみそ漬けが誕生しました。通常、チーズをそのまま味噌漬けにすると、かなり塩辛くなってしまいが何十種類ものチーズを試し、塩分が低く滑らかな食感のオーストラリア産のチーズを選びました。味噌床には福島県の内池醸造の味噌と京都の西京味噌、宮城県の仙台味噌の3種をブレンドし、コク（深み）と風味のあるオリジナルの味噌に仕上げます。そこに黒糖を入れることにより更にコクのある甘みをプラス。本来のチーズの旨みを最大限引き出すことができる味噌床にすることができ、この味噌床とチーズを掛け合わせ味がじっくりと染み渡るよう1か月間低温熟成法を用いて、奥深い味わいとなめらかな食感のクリームチーズのみそ漬けが完成します。



クリームチーズのみそ漬

| | |
|------|--|
| 原材料 | ナチュラルチーズ（生乳、食塩）、米みそ、黒糖、米こうじ、白ワイン、本味麹、酒粕、醸造調味料 / 安定剤（増粘多糖類） |
| 内容量 | 35g |
| 賞味期限 | 90日 |
| 保存方法 | 常温 |

あんこうの肝のみそ漬

あんこうの肝を味噌、酒粕、日本酒などを混ぜ合わせた当社独自の味噌床に漬け込み、長期間の熟成によってあん肝の生臭さを和らげ、より濃厚で食べやすく仕上げました。とろけるような舌触りはまさに海のフォアグラと呼ばれる逸品です。

| | |
|-----|--|
| 原材料 | あんこうの肝（あんこうの肝、食塩）、米みそ、黒糖、米こうじ、日本酒、酒粕、本味麹、醸造調味料、発酵調味料 |
|-----|--|

| | | | | | |
|-----|-----|------|-----|------|----|
| 内容量 | 30g | 賞味期限 | 60日 | 保存方法 | 常温 |
|-----|-----|------|-----|------|----|



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のみそ漬シリーズ第12弾として開発しました。

| | |
|-----|--|
| 原材料 | ナチュラルチーズ（生乳、食塩）、米みそ、黒糖、米こうじ、白ワイン、本味麹、酒粕、醸造調味料、サマートリュフ / 安定剤（増粘多糖類）、香料、（一部に乳成分・大豆を含む） |
|-----|--|

| | | | | | |
|-----|-----|------|-----|------|----|
| 内容量 | 35g | 賞味期限 | 60日 | 保存方法 | 常温 |
|-----|-----|------|-----|------|----|



提供可能販促物

販売・表彰実績



『エスバル福島店』様での販売の様子



JR 東日本おみやげグランプリ 2018



掲載誌

福島県内外での実績

福島県内では、『香の蔵直営店』、『エスバル福島店』様、『エスバル仙台店』様、『NEWDAYS 郡山駅』様、『NEWDAYS 福島駅』様、『グランスタ東京』様など数多くのお店でお取り扱いいただいております。

表彰実績

JR 東日本 お土産グランプリ 2018「家族に贈りたいおみやげ賞」、船井総業研究所 食品ビジネスアワード 2018 ヒット作品賞、福島民報社第4回ふくしま産業賞「特別賞」等数々の賞を受賞しております。

多数メディアに紹介されおります

「めざましどようび(フジテレビ)」、「バゲット(日本テレビ)」、「ノンストップ! (フジテレビ)」、「王様のブランチ (TBS)」、「ウチのガヤがすみません! (日本テレビ)」、「ゴジてれ CHU! (福島中央テレビ)」、「TokyoWalker」、「オレンジページ」、「BRUTUS」など多数ご紹介いただいております。

会社概要

株式会社菅野漬物食品
みそ漬け処 香の蔵

〒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
<http://www.kounokura.com>

ひと品ひと品、選び抜いた素材に 心と技を重ねて漬け込んでいます。

1940年に創業し、初代代表菅野菊雄が「きゅうり」は乳酸発酵の方が絶対美味しい!との信念から、トキワきゅうりという品種の胡瓜を極限まで乳酸発酵させてイヤミを取り除き、薄味で食べやすいきゅうり商品を作り続けてまいりました。今では「相馬きゅうり漬」は弊社の代表となる商品になっております。漬物のプロとして何か新しいものを作れないか?と考えている時に味噌とチーズどちらも発酵食品なので合わせてみてはどうかと試作し、3年もの年月を費やしてようやく味噌とチーズのバランスが絶妙なクリームチーズのみそ漬けが誕生いたしました。我々の理念は「お客様に感動を与え続ける独創企業を目指す」ことですので新しい商品づくりに邁進してまいります。

おいしさの POINT

- ・福島県の味噌、仙台味噌、京都の西京味噌の3種オリジナルブレンド
- ・塩分が低く滑らかな食感のオーストラリア産のチーズを使用
- ・人工甘味料、化学調味料、保存料、着色料、アミノ酸不使用



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思いから、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、モッツアレラチーズ、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。シンプルにだけに生地とソースとチーズの味とバランスが命。本格ナポリピッツァに仕上げました。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、モッツアレラチーズ、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



伊達鶏のラビオリ

伊達鶏のポロネーゼソースを使用し、お一人用で手軽に召し上がれる本格的な味に仕上げました。

原材料 ミートソース(トマト・ジュース漬け、牛肉、豚肉、玉ねぎ、人参、赤ワイン、トマトペースト、セロリ、オリーブ油、小麦粉、食塩、香辛料)(国内製造)、ラビオリ(小麦粉、リコッタ、ナチュラルチーズ、卵、トマトペースト、生クリーム、パン粉、脱脂粉乳、植物繊維、バター、食塩)、バジルペースト、パセリ、でん粉、ガリックパウダー、トマトソース(トマト、トマトジュース)、ナチュラルチーズ、香料

内容量 190g
賞味期限 240日 **保存方法** 冷凍



提供可能販促物

販売・表彰実績



多くのレストランでお出しいただいています

レストラン・業務用卸実績

『ビックビーンズ』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)等数多くのお取引先に卸させていただきます。



ビックサイトでのイベントの様子

3日間のイベントで約4000枚のピザを販売

ビ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。

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、他では中々出すことのできない、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、もっちりとして出来上がります。

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



ピクルスのイメージを一新！ 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』=「おここ」とは「御香々」のことで、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 いちごのピクルス

| | |
|------|-------------------------|
| 原材料 | いちご、漬け原材料 [米酢、白ワイン、三温糖] |
| 内容量 | 70g |
| 賞味期限 | 90日 |
| 保存方法 | 常温 |



おこさん とまと(フラガール)のピクルス

『フラガール』は、地元いわき産の楕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



『イオンいわき平店』様での売り場の様子

福島県内での取扱実績

地元のショッピングモールである『イオンいわき平店』様にて、常設のお取り扱いをいただいております。地元以外でも道の駅や観光施設の売店等で販売しております。



首都圏での催事販売の様子

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。



『長久保のしそ巻』

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すでに30年以上経ちますが、毎年10万袋以上を売り上げています。

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。ごはんのおかずにと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、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





見た目はそば、調理時はパスタ。 和洋折衷のありそうでなかった『そばパスタ』。

福島県白河市野出島地域において収穫した玄蕎麦をブレンドしたそばパスタです。通常のパスタに比べ栄養素が豊富です。市販のパスタ100gと比較した際、そばパスタの方がたんぱく質が15%、食物繊維が45%高く含まれております。従来のパスタよりも約5cm短い設定にし、お箸やフォークで食べ易い・茹で時間の時短など家庭に寄り添う多くのメリットがあります。和洋どちらの調理法とも相性が良いです。



そばパスタ

| | |
|------|----------------------------|
| 原材料 | デュラム小麦粉（国内製造）、そば粉（福島県産）、食塩 |
| 内容量 | 180g |
| 賞味期限 | 210日 |
| 保存方法 | 常温 |



BEANPASTA

大豆をそのまま粉砕した大豆粉をパスタにブレンドしました。パスタを食べながら大豆の良いところも取ることができます。

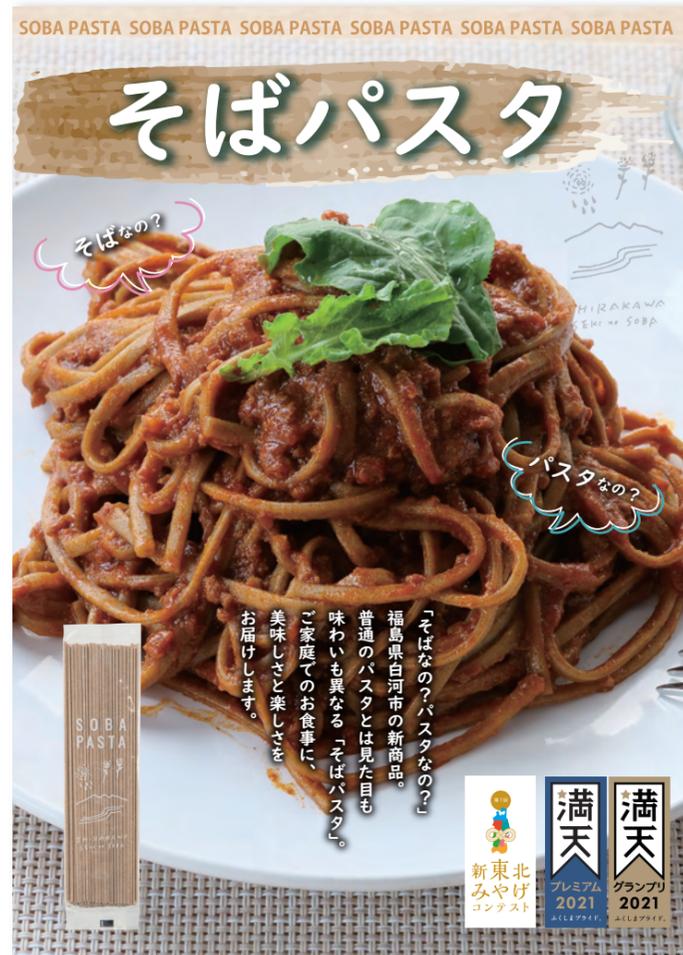
| | |
|------|----------------------|
| 原材料 | デュラム小麦粉（国内製造）、大豆粉、食塩 |
| 内容量 | 180g |
| 賞味期限 | 210日 |
| 保存方法 | 常温 |



そばそうめん

蕎麦の乾麺を細かく加工した「そばそうめん」。茹で時間も約3分と短いのが特徴です。夏場には「ざるそば」として、寒い時期には温かいそばとしても美味しくお召上がり頂けます。

| | |
|------|------------------|
| 原材料 | 小麦粉（国内製造）、そば粉、食塩 |
| 内容量 | 165g |
| 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



テレビユー福島 放送内容

多数メディアにて紹介

「Nスタ福島」（テレビユー福島）、「ふくしまスーパー」チャンネル（KFB福島放送）、「テレポートプラス」（テレビ福島）などでそばパスタを新しいご当地商品、SDGsの2点を中心にご紹介いただきました。



受賞時 福島民報記事

第7回新東北みやげコンテストにそばパスタが入賞。

バイヤーや消費者の皆様に向けた商品PRと販路開拓を支援するためのコンテストです。第7回となる今回は史上最多273商品の中で54品が審査を通過し、そばパスタが見事入賞を果たしました。



ふくしま満天堂グランプリ2021 表彰式

ふくしま満天堂グランプリ2021 グランプリ 受賞

福島県の6次産業化プロジェクト『ふくしま満天堂』。事業者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、さらに『そばパスタ』がグランプリを受賞しました。

会社概要

株式会社カタノ

〒961-0911 福島県白河市桜町147
TEL 0248-22-3151 / FAX 0248-27-0419
<https://katano.shopinfo.jp/>

地元に向き合い、再活用・活性化。新たな魅力の発信を続ける。

弊社は平成27年に設立された新しい会社です。ですがそのルーツは古く、白河市で商いを始めたのは、江戸時代後期の記述が残っています。様々な事業を経てそれが代々継承され、現在当社が行っている事業に繋がっています。耕作放棄地を再活用していくことで、住みよい地域環境の保全、地域ならではの6次化商品による新しい経済循環にも繋がっていきます。「地域」と「経済」、「環境」がリンクする持続可能な地域づくりに繋がっていきたくと考えています。地域課題の解決、美味しく、楽しく、サステナブルな商品として育てていきたくと考えています。

おいしさの POINT

- ・雑穀エキスパートの観点から導き出した美味しい商品を配合
- ・乾麺の製法で作るからこそ出せるもちもち食感
- ・余計なものを入れない、シンプルな素材構成で旨さを引き出す



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なのど越し



満天
プレミアム
2018
ふくしまプライド。

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がりました。



奥会津山芋蕎麦

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

裁ちそば

TV で話題! 365 日そば三昧歌手もおすすめ逸品です! 麺生地を極端な乱切り仕上げにしました。食べたえのある食感が特徴です。

原材料 小麦粉(国内製造)、そば粉、食塩
内容量 200g/2人前
賞味期限 1年 **保存方法** 常温

奥会津蕎麦

会津産ブランドそば粉『会津のかおり』と国産ブランド小麦粉『ゆきちから』を使用し、薄目に仕上げた麺生地を絶妙な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



提供可能販促物

会社概要



株式会社奈良屋

〒967-0004 福島県南会津郡南会津町田島宇田島柳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

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。



ふくしま満天堂グランプリ 2018 表彰式

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次産業化プロジェクト『ふくしま満天堂』。事業者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『奥会津山芋蕎麦』が選出されました。

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 「手漉(より)めん」コシが強くて越し抜群!

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、日本有数の名産品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れていました。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麺です。

- 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

奥州手延そば

会津産そばを使用し、手延べ製法で仕上げました。

- 原材料** 小麦粉(国内製造)、そば粉、食塩、小麦たん白、でん粉
- 内容量** 300g
- 賞味期限** 540日 **保存方法** 常温



提供可能販促物

販売・表彰実績



『和漢三才図会』

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。



福島県内道の駅での陳列販売の様子

福島県内での取扱実績

県内では『福島桜めん』『つる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がございます。



百貨店ギフト展示販売の様子

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、百貨店等々のお中元・お歳暮にて、お取り扱いいただいております。

会社概要

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>

幻の三春素麺復活の立役者

弊社は、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によって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
- ・ 職人技術による手漉(より)製法
- ・ コシの強さと滑らかな舌触り



地鶏から醸し出す スープのコクと旨味



満天
プレミアム
2019
ふくしまプライド。

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 塩味

原材料 めん(小麦粉、食塩、卵白)、スープ(チキンエキス、食塩、たん加水分解物、豚脂、醤油、砂糖混合異性化液糖、フィッシュコラーゲンペプチド、砂糖、ポークエキス、でん粉、酵母エキス、香辛料)、調味料(アミノ酸等)、酒精、かんすい、クチナン色素、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(ビタミンE)

内容量 110g **賞味期限** 120日
保存方法 常温



蔵のまぢ喜多方 よもぎ蕎麦

十分な熟成時間をかけて、風味豊かな味と香りを独自の製法で作りました。

原材料 小麦粉(国内製造)、そば粉、粉末よもぎ、食塩

内容量 180g
賞味期限 1年 **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)、かんすい、クチナン色素、カラメル色素、増粘剤(グアーガム)、香料

内容量 111g
賞味期限 180日 **保存方法** 常温



提供可能販促物

会社概要



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

昭和24年より製麺業で七十年の老舗

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、喜多方の味噌、醤油、だしの味を知りつくし、昭和24年から製麺業を開始し七十年が経ちました。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

販売・表彰実績



『道の駅猪苗代』様販売の様子

**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

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いております。





いわきねぎをふんだんに練り込んだコシの強い米粉の焼きそば

いわき市は年間を通じて温暖で、ねぎ栽培向きの気候条件が備わっており、年中栽培することが出来ます。このいわきねぎをどうにかしてアピールしたいという思いから「いわきねぎ麺 塩焼きそば」が誕生しました。いわきねぎは食味が良くて柔らかく、甘いことが特徴です。いわきねぎの白根には厳格な基準があり、秋冬ねぎで35cm、春・夏ねぎで30cmです。このねぎをいわき市産こしひかりの米粉麺と練り合わせて中太の太さへと加工していきます。良くほぐした後に 120mlの水を入れて 5分蒸し焼きにするのですが水を 20ml 少なくし 3分の蒸し時間にするよりコシが強く食べ応えのある食感にもなります。グルテンフリーで科学調味料無添加なのでアレルギーの方や小さいお子さんにも人気の商品となっております。米粉麺ならではのコシのあるモチモチ食感をぜひ味わってください。



いわきねぎ麺 塩焼きそば

原材料 めん【うるち米(福島県産)、馬鈴薯澱粉、長ネギ、食塩/クチナシ色素】スープ【粉末野菜(オニオン、ガーリック、トマト、ジンジャー)、砂糖、食塩、酵母エキス、ぶどう糖、粉末醤油、ブラックペッパー、昆布パウダー】
内容量 486g(めん 150g×3 スープ 12g×3)
賞味期限 240日 **保存方法** 常温

焙煎玄米そば

いわき市産こしひかり(いわきライキ)玄米を焙煎し、香りよく歯ごたえの良い米粉麺です。小麦粉、そば粉、保存料不使用! 科学調味料無添加のオリジナルグルテンフリーめんつゆ付きです。



原材料 めん:うるち玄米(福島県産)、馬鈴薯澱粉(北海道産)、食塩、つゆ:しょうゆ、砂糖、かつお節だし、かつお節エキス、食塩、米発酵調味料、昆布エキス、さば節だし、酵母エキス、煮干しエキス/アルコール、カラメル色素
内容量 155g(めん 120g、つゆ 35g)
賞味期限 240日 **保存方法** 常温

米粉でとろ〜りカレーウ

小麦粉の代わりに米粉でとろみをつけた後味スッキリなカレーです。グルテンフリー、ヴィーガン(動物性原料不使用)、化学調味料無添加の商品です。



原材料 植物油(パーム油(国内製造)、べに花油)、米粉(福島県産)、砂糖(北海道産甜菜)、カレー粉、食塩、馬鈴薯澱粉(北海道産)、酵母エキス、果汁(パイナップル、マンゴー、パパイヤ)、粉末トマト、麦芽エキス
内容量 150g **賞味期限** 360日 **保存方法** 常温



提供可能販促物

会社概要

株式会社たふいあ 米粉フード笑いと

〒970-1153
 福島県いわき市好間町上好間字大畑 100
 TEL 0246-68-8591 / FAX 0246-68-8592
<https://wara-eat.com>

「美味しいから」で選ばれる米粉商品を

100%福島県産のお米を使い、米粉の食品の開発・販売を行っています。米粉と聞くとアレルギー対策の食品というイメージが世間的にも多く、アレルギーの方にも喜んでいただきたいのはもちろんのことですが「美味しいから」という理由で選んでいただけるよう商品開発をしています。モチモチの米粉麺はイタリアンや中華にもアレンジができ、グルテンフリーやヴィーガンが注目される海外でも人気となっております。最近では米粉のパンケーキミックス粉や米粉のラーメン、米粉のフェットチーネなどが登場し今後はお菓子やパンなどに力を入れていきたいです。また、衆議院第1別館地下食堂にて「おむすび処 笑いと」を出店しており、福島のお米のおいしさを広めています。

おいしさの POINT

- ・いわき市産のこしひかりを使用した米粉を使用
- ・全ての商品グルテンフリー
- ・保存料不使用

販売・表彰実績



『道の駅ならは』様での販売の様子



ロサンゼルスでの販売の様子



『CAPnet 通信』2019年12月号

福島県内での取扱実績

『道の駅よつくら港』様、『道の駅ひらた』様、『道の駅ならは』様、『いわき・ら・ら・ミュウ』様、『イオンいわき店』様、『浜の駅おなりん』様など多数取り扱いいただいております。

海外での販売実績

オーストラリア、アメリカ、オランダ、スペイン、イタリア、ドイツ等で商談会や販売会などを行い各国へ輸出しております。グルテンフリーやヴィーガンの商品が注目を浴び、着物を着ての販売会は毎回即完売してしまうほどの人気となっております。

多数メディアに紹介されおります

『福島民友新聞』、『福島民放新聞』、『CAPnet 通信』で紹介されました。新たな商流をめざしイタリアで開かれたワークショップで弊社の商品が使われ、現地のシェフからは「グルテンフリーなど他店とは違うものを探しているので米粉への関心は日本よりも高いのではないかと今後も伸びる食材だ」とのお言葉をいただいております。





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

日本有数の米処で、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種の雑穀の特 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



陳列映えるパッケージ

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 表彰式

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次産業化プロジェクト『ふくしま満天堂』。事業者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、さらに『食ってみらんしょ雑穀の恵み(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 表彰式

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://maimunosato.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
- ・日本有数の米所である会津は、特 A 産地の常連地域





阿武隈高原の伏流水が育む 約1年じっくり育てた国産うなぎ



**福島県初の
養殖うなぎ**

福
福うなぎ

福島県田村市滝根町あぶくま高原
高柴山系の清らかな伏流水のみ
を用い、薬品を一切使用せず、徹底
管理された養殖場で稚魚から約1
年かけて大切に育てられた、安心で
安全な国産の養殖うなぎです。
その身はふっくらと
柔らかで、脂の乗
りもよく、くさみや
後味の悪さなどの
クセがないのが特徴
です。

熱意から生まれた
魂の「福うなぎ」。

地元福島復興と、
皆様の幸福を願って。
平成23年3月の東日本大震災
以降、「元気をなくした東北の
方々に、地元福島産の安心で
おいしいお魚を食べて元気を
なつてほしい」という思いから、
その年の夏に養殖
業を始めた。

生産者 山下 尊寛さん

太平洋島サミットで
食されました。
2018年5月に福島のいわき
市の太平洋島サミットで6月
の南極探検隊の
福島の産物として
皇后陛下の御
食卓にて提供さ
れました。

〒963-3601
福島県田村市滝根町菅谷字矢立松 37-1
TEL.0247-61-6657 FAX.0247-61-6657

田村市

福島県田村市滝根町菅谷字矢立松 37-1
TEL.0247-61-6657 FAX.0247-61-6657

田村市

提供可能販促物

販売・表彰実績



『東北農政局長賞』受賞

令和2年度 東北農政局長賞受賞

優良な地産地消活動を表彰する「令和2年度地産地消等優良活動表彰」において、「食品産業部門」にて、東北農政局長賞を受賞しました。



『ふくしま経済産業ものづくり賞』受賞

第5回ふくしま経済産業 ものづくり賞 特別賞受賞

福島県内で「独自の光る技術」を持つ企業や「伝統を守り、地域性豊かなものづくり」を続ける人材などに、社会的な評価を与える「ふくしま経済産業ものづくり賞」において、2019年度特別賞を受賞しました。



30を超える取引先実績

県内外の小売店、料亭、ホテル等30を超える取引先を有し、2018年にはいわき市で開催された太平洋・島サミットで各国の大統領夫妻が食したちらし寿司へ採用。また、同年全国植樹祭で天皇皇后両陛下（現上皇陛下）にはうなぎとして献上されました。

震災後の福島をうなぎで元気にしたい！ 熱い思いが生んだうなぎ陸上養殖の新規事業

平成23年3月の東日本大震災以降、元気をなくした東北の方々に『地元・福島県産の安くて、おいしいうなぎを食べて、元気になっていただきたい。』という養殖場創業者の熱き思いで、平成28年にうなぎ養殖事業を開始。養殖場が位置する田村市滝根町は阿武隈高地と呼ばれる高原地帯に位置し、うなぎの養殖に大きな影響を与える水は、高原の清らかな伏流水のみを使用しています。薬品を一切使用せず、無理な成長を迫らず、徹底管理された養殖場で稚魚から約1年かけて大切に育てられます。身はふっくらと柔らかで、脂の乗りもよく、臭みのないうなぎです。



福うなぎ かば焼き

| | | |
|------|---------------------------------|-----------|
| 原材料 | うなぎ（福島県産）、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、みりん、砂糖 | |
| 内容量 | 1尾 | 賞味期限 365日 |
| 保存方法 | 冷凍 | |



うなおむすび（5個入り化粧箱）

地元産「あぶくま高原福うなぎ」を使って、いわき市の「Hagi フランス料理店」とコラボして作った商品で、うなぎのタレで焼きこんだご飯に蒲焼きをトッピングしています。冷凍でありながら作り立てのミニうなぎを食べたような食感が味わえる商品として開発しました。

| | | |
|-----|---|----------------------------|
| 原材料 | 米（福島県産）、うなぎ（国産）、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、みりん、砂糖、食塩、風味調味料（乳成分を含む）/調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、保存料（ポリリン酸）、グリシン | |
| 内容量 | 425g | 賞味期限 180日 保存方法 要冷凍（-18℃以下） |

会社概要

ニューフロンティア株式会社

〒963-3601
福島県田村市滝根町菅谷字矢立松 37-1
TEL/FAX 0247-61-6657
www.fuku-unagi.com

震災を契機に、新たな事業にチャレンジ！

『東日本大震災以降、元気をなくしておられる方々に地元福島で育てた安心安全で、おいしいウナギを食べていただき、元気になってもらいたい』という創業者の熱き思いで、ウナギ養殖事業を始めました。田村市滝根町のあぶくま山系の清らかな水で育てた『あぶくま高原福うなぎ』 福島の復興と幸福になってもらいたいとの思いを込めて商標登録。地元福島をはじめ、皆さまに貢献したいと思って、社員一同、熱い情熱を注いでおります。

おいしさの POINT

- ・あぶくま山系の伏流水にて、稚魚から自社で生育
- ・薬品を一切使わず、約1年かけてじっくり育てる
- ・国産丸大豆を使った無添加のタレを使用



厳選素材の旨味ととろみ 食の花咲く贅沢カレー。



福島の食材にこだわるビュッフェを飛び出した日本人好みの華カレー

ホテル華の湯の総料理長が開発、ビュッフェで提供し、大好評だったカレーを商品化しました。2013年の発売以来継続して販売を行っており、何度でも食べたくなる日本人好みのカレーとなっています。地元福島の食材を凝縮しているのも特徴で、良質な脂肪と肉質を持つ「麓山高原豚」をたっぷり60g使用。また米粉カレールウを使用し、独特のとろみと優しい口当たりを演出しています。さらに「ふくしまの食」をお客さまに楽しんでいただきたい思いを胸に総料理長の試行錯誤でたどり着いた一品です。老若男女、幅広く好まれる味に仕上げております。



華カレー（中辛）

原材料 豚肉、たまねぎ、カレールウ、植物油、牛乳、フルーツチャツネ、砂糖、カレー粉、食塩、にんにくペースト、トマトペースト、野菜調味エキス、ポーク調味エキス、しょうがペースト、ビーフエキス、バター、しょうゆ、米糖化調味料、蛋白加水分解物、香辛料、酵母エキス、増粘剤(加工澱粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)

内容量 200g **賞味期限** 540日

保存方法 常温



桃のシュークリーム「桃香」

県産あかつき桃を使用したオリジナルスイーツ。ザクザクのシュー生地に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、桃本来の上質な甘さをお楽しみください。

原材料 生クリーム、桃、小麦粉、卵、砂糖、牛乳、バター、トレハロース、寒天加工品、米粉、コーンスターチ / パナコ香料、膨張剤 (B.P、重炭酸アンモニウム、重曹)、着色料 (赤3・赤106)

内容量 60g **賞味期限** 180日 **保存方法** 冷凍



塩糀ドレッシング

えぐみ・辛味が少ない古殿町のたまねぎをふんだんに使用。サラダ・冷奴・餃子・かつおのたたきに合う万能調味料です。料理の下味にもお使いいただけます。

原材料 たまねぎ(福島県古殿町産)、しょうゆ、食用植物油、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、みりん、塩麹、清酒、醸造酢、かつおぶしエキス、食塩 / 調味料(アミノ酸など)、増粘剤(キサンタン)、ビタミンB1、酸化防止剤(V.E)

内容量 300ml **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



『福島空港』様売り場での販売の様子

福島県内での取扱実績

弊社売店、郡山駅(売店)様、『コラッセふくしま』様、『福島空港』様等、華カレーをお土産としてお問い合わせいただいております。リピーターも多く、好評です。



ふくしま満天堂グランプリ2019表彰式

ふくしま満天堂グランプリ2019プレミアム受賞

福島県の6次産業化プロジェクト『ふくしま満天堂』。事業者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『桃香』が選出されました。



ヨークベニマルでの販売の様子

大手スーパーでの『桃香』の販売

地元大手スーパー、ヨークベニマル(堤下店)で全面的に販売促進をしていただきました。

会社概要

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丁目8-60
TEL 024-984-2222 / FAX 024-984-2408
<http://www.hotelhananoyu.jp>

地元への感謝、食の本当の力をおもてなしに込めて。

弊社の営む「旅館業」は地場産業です。6次化商品開発のきっかけは東日本大震災でした。地域のために何ができるのかを考えたとき、一度に大勢の方に様々なスタイルでお食事を提供できるという旅館ならではの特色を生かし、食を通じた「ふくしま」発信を行うことにしました。地元食材を使うこと、地元の生産者・企業さまと一緒に取り組むこと、そしてできる限り直接販売する。これを基本として続けることで、地産地消ビュッフェダイニング、地元企業とのコラボ商品開発など、今ではすっかり定着し「ふくしまの今を知るには華の湯へ」とのお褒めのお言葉もいただけるようになりました。やり続けることで「6次化商品」は珍しいものではなく、当館にとっては当たり前の商品の一つとして、皆様にもご愛顧いただいております。

おいしさの POINT

- ・ 地元の食材を厳選して作るオリジナル商品
- ・ ビュッフェでのお客様の声を基に商品改良
- ・ 日本人好みの味付けを総料理長が納得いくまで探求



溢れる肉汁の旨味！ 福島の銘柄鶏 「伊達鶏」の贅沢な唐揚げ。



提供可能販促物

販売・表彰実績



弊社一番人気の伊達鶏の唐揚げ

2年間で70万個以上の販売実績

販売開始から約2年で70万個以上の販売。『冷凍とは思えない！』『冷凍唐揚げの概念が変わった！』などの多数のお客様のお声を頂いております。各種SNSでも多数紹介され、現在も弊社一番人気の商品です。



大手ECサイトにて、月間MVPを2度受賞

大手ECサイトにて月間MVPを2度受賞

大手ECサイト楽天市場にて5万店舗以上ある中で月間MVPを2度も受賞。福島県を代表する商品として認知され、全国にお届けしています。またKFB福島などの夕方、夜の人気番組でも紹介頂きました。



楽天市場にて各種ランキングを多数獲得

3億点以上の商品の中で総合ランキング1位

楽天市場内の3億点以上ある商品の中から、『総合ランキング1位』を獲得。その他にも各種ランキングを多数受賞。

レンチンの簡単調理！ 時短調理に最適な伊達鶏商品シリーズ。

「伊達鶏」は、世界一の鶏肉と言われるフランスの鶏肉を原種鶏として、掛け合わせて作られた銘柄鶏。指定生産農家だけが飼育を許されています。国内流通量は、鶏肉全体のわずか1.5%という希少な赤鶏です。自由に動き回れる開放鶏舎と呼ばれる環境で、特別に配合された飼料をエサとして育つため、余分な脂身がつきにくく、肉質の旨味が高まります。唐揚げは大型フライヤー2台で2度揚げすることで、表面はカリッと仕上がります。そのまま急速冷凍することで旨味をぎゅっと閉じ込め、ご家庭ではレンチンするだけですぐに食べられる時短メニューとして開発しました。



伊達鶏の唐揚げ

原材料 福島県産伊達鶏、小麦粉、でん粉、食塩、砂糖、脱脂粉乳、香辛料、酵母エキス粉末/調味料(アミノ酸等)、D-ソルビトール、ベーキングパウダー、着色料(パプリカ粉末、パプリカ色素)

内容量 1250g(約50ヶ前後)

賞味期限 冷凍保管で60日

保存方法 冷凍

伊達鶏の手羽先塩焼き

福島県産の希少な伊達鶏の手羽先を使用した手羽先塩焼きです。シンプルだけど、こだわりの焼き塩で味付けしました。

原材料 福島県産伊達鶏、瀬戸の焼き塩(海水、日本)

内容量 5本入り4パックセット

賞味期限 冷凍保管で60日 **保存方法** 冷凍



伊達鶏の塩麹焼き

福島県産の希少な伊達鶏を塩麹で漬け込みました。簡単！湯せん調理でお店の味！

原材料 福島県産伊達鶏、米(国産)、米麹(国産)、食塩/酒精

内容量 100g※加工前のg数

賞味期限 冷凍保管で60日 **保存方法** 冷蔵

会社概要



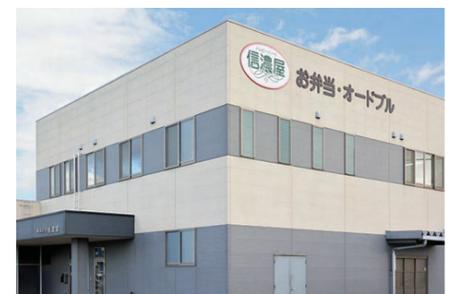
株式会社信濃屋

福島県のHACCP「ふくしま食の安全取組宣言の店」に認定 安心・安全のおいしさを提供

信濃屋グループは事業所用日配給食弁当を中心に、幼稚園給食、各種イベント弁当、高齢者用弁当の製造、販売を業務としております。食品に対するお客様のニーズは益々多様化し、商品の品質も厳しく問われる時代です。私どもは、お客様に「安全・安心」な商品をお届けすることが、お客様にご満足いただけるものと考え日夜努力しております。

おいしさの POINT

- ・希少な伊達鶏の安定した仕入れルートの構築
- ・40年にわたる惣菜製造のプロとしての、高い品質
- ・福島県のHACCP「ふくしま食の安全取組宣言の店」に認定



『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もと、静かな山あいなたたずむ土湯温泉。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、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ち、とても風味豊かな味わいとなります。



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)



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するプレミアムなプリン。卵のコクが味わえる『プレーン』と、県産の濃厚なはちみつジュレをのせた『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



桃果ゼリー

県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。ぜひご賞味ください。

自家源泉仕込みの本物の温泉たまごです。

温泉たまごをゆで上げる源泉は炭酸水素塩泉という天然の塩分を含んでおり、この天然の塩分がたまごに浸透すること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ちとても風味豊かな味わいとなります。

6個入
赤玉
タレ付き

提供可能販促物

販売・表彰実績



福島駅『ガンバランショ』

福島県内での取扱実績

土湯温泉にある当社売店、福島駅にあるショップ『ガンバランショ』他、福島県内の道の駅、東北自動車道 SA などで取扱いただいております。



『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。



授賞式の様子

フード・アクション・ニッポン アワード2020 特別賞受賞

温泉たまご、地元の蜂蜜、福島の果実のコラボレーションが楽しめる『湯庵プリン』にてエントリー。一般消費者によるテイスティング審査で高い評価を頂き、『フード・アクション・ニッポン・アワード2020』特別賞受賞を受賞しました。

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

母なる吾妻連峰の懐・土湯温泉郷に当社の旅館『源泉湯庵 ニュー扇屋』がございます。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、白身はほんのり塩味、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、桃など県産品を使用



煙がゆったりとゆったりと 素材の旨さを閉じ込める



殻付きのまま 140 時間燻す素材本来のおいしさ

一般的には「たまごの燻製」というと殻剥き燻製が主流ですが、弊社の『くんせいたまご』は殻付きのまま製造しています。たまごの茹で汁には北海道利尻産の昆布と伯方の塩を使います。浸透圧で味付けを行い、その比重管理に弊社独自のノウハウがあります。また、燻製たまごには、全国40社以上の卵を取り寄せその中から燻製に合うものを厳選し風味豊かで滑らかな黄身を持つ宮城県産の『竹鶏たまご』のみを使用しています。国産の広葉樹のチップで5日間何度も燻し具合を調整しながら、じっくりと作ります。1、2日目くらいでは味付きゆで卵状態ですが、3日を超えたあたりから変化し始め、5日目(140時間)たまごがワインレッドに輝き、ようやく『くんせいたまご』が出来上がります。箱を開けた瞬間広がる芳醇な香りが特徴です。



くんせいたまご 4 個入り

- 原材料 鶏卵(国産)、食塩、利尻昆布
- 内容量 4個 賞味期限 90日
- 保存方法 常温



ピーマン佃煮燻製

町内の農家がつくったピーマンをじっくり燻製し、佃煮にしました。ご飯のお供に最適な商品です。

- 原材料 ピーマン(福島県小野町産)、三温糖、つゆ、穀物酢、唐辛子、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)
- 内容量 80g
- 賞味期限 545日 保存方法 常温



燻たくあん

バリバリとした食感と、のど越し後の後味で二度おいしさ楽しめます。食卓のアクセントとして是非ご賞味ください。

- 原材料 塩押しだいこん、漬け原材料(果糖ぶどう糖液糖、かつおエキス、醸造酢、発酵調味料、蛋白加水分解物、かつお節、米ぬか)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、酸味料、ウコン色素、クチナン黄色素
- 内容量 100g
- 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



『JA たむら』様での販売の様子

福島県内での取扱実績

全農鶏卵様、『ヨークベニマル』様、『JA たむら』様、『JA いわき』様、全国生協様、『イオン』様、『ヨシケイ』様、県内温浴施設などで取り扱いいただいております。



取り上げていただいた『週刊文春』の記事

『週刊文春』、『月刊たる』で紹介されました。

『週刊文春』では久世子番子さん(漫画家)が『くんせいたまご』が好きでお取り寄せしてご購入いただいていると宣伝してくださいました。



OEM で作らせていただいた燻製たまご

OEM 実績

箱根温泉地にて燻製たまごの OEM の実績がございます。独自の燻製技術を開発していますので貴社商品開発にもお役立てください。

会社概要



タムラ電子株式会社
食品事業部スモークハウス

〒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>

弊社の燻製、ひと“煙”違います！

もともと弊社は、「タムラ電子」という社名にもありますように電気機器の製造メーカーとして起業されました。大手メーカーから発注を受け、その生産を支えて参りましたが皆様に愛される商品を生み出すために、自分たちで作り、自分たちで販売しなければ会社としての持続性に欠けると考えるようになりました。そこで注目したのが素材の味を引き出し、おいしさを長く持続できて、自分たちの強みである「ものづくり」の経験を活かせる”燻製”でした。「素材以上の旨さを引き出す！」それが私たちの想いです。そのためには素材ごとのオリジナルスモークを生み出す必要があります。素材自体もこだわりつつ、燻製にする素材の特性を踏まえ、香りづけする燻製チップの組み合わせを何通りも考え、納得いくまで試作します。素材の数だけ燻製技術がある。それが私たちの燻製ポリシーです。

おいしさの POINT

- ・生みたてのこだわり卵を使用
- ・北海道利尻昆布を出汁に使用
- ・殻のまま 140 時間ブレンドしたスモークチップで燻す



ご飯のおいしさを 最大限に引きだてる 名脇役



ご飯が進む！ ぴりっと辛いオトナの海苔佃煮

青唐辛子は大熊町から避難している方たちが作っている県産吾妻青唐辛子と、標高差を生かした土地で作る下郷町特産の高菜を使用している海苔の佃煮です。海苔の甘さと青唐辛子のぴりっとした辛さが絶妙で、ついといご飯が2杯3杯と進んでしまう商品です。若い人からお年寄りまで幅広く人気があり、お酒の肴、和風ピザの具としても活用することができます。



青唐高菜のり

原材料 高菜、ヒトエグサ、のり、アミノ酸液、砂糖、ブドウ糖果糖液糖、ごま、青唐辛子、鰹削り節、食塩、寒天調味料（アミノ酸等）、ソルビット、酸味料、増粘多糖類、甘味料（ステビア）、保存料（ソルビン酸 K）、乳酸 Ca、酸化防止剤（VC）、香料、着色料（銅クロロフィリン Na）

内容量 200g
賞味期限 365日
保存方法 常温



ジャンボなめこのたまり漬

福島県のジャンボなめこをいつでも、どこでも、どんな料理にも使えるようにたまり漬けしました。

原材料 なめこ（福島県）、漬け原材料（アミノ酸液、食塩）、ソルビット、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸 K）、クエン酸、りんご酸、リン酸塩（Na）、漂白剤（次亜硫酸 Na）

内容量 380g **賞味期限** 180日
保存方法 常温



下郷高菜ときくらげのしぐれ

福島県下郷町特産の高菜ときくらげをじっくりと風味豊かに炊き上げました。シンの実入りでさっぱりとした味わいです。

原材料 きくらげ、高菜、こんにゃく、しその実、ぶどう糖果糖液糖、魚卵、アミノ酸液、砂糖、もちろみ、唐辛子、寒天調味料（アミノ酸等）、酸味料、甘味料（ステビア）、保存料（ソルビン酸 K）、増粘多糖類、香料、着色料（銅クロロフィリン Na）

内容量 220g **賞味期限** 365日
保存方法 常温



提供可能販促物

販売実績



福島空港売店での販売の様子

発売後半年で 10,000 個を突破！

福島県及び近隣の観光地や直売所等のお土産として販売し始め、1年で販売個数が10,000個を突破いたしました。おかげさまで好評いただき、リピーターさんも増えつつある商品となりました。



期間限定販売の陳列の様子

百貨店各店にて GW限定で約750本販売

関東をはじめ数多くのショップで期間限定販売をさせていただき、ゴールデンウィークの1週間で約750本も販売することができました。期間限定ではありませんが、エリアも広がっております。



イベントでのアンケートの様子

お客様の声

イベントにて商工会議所さんとアンケートを取り試食をしたお客様の約90%が美味しいと答えて頂いた商品です。

会社概要

ふくとく企画合同会社

〒962-0059 福島県須賀川市吉美根字土橋 486
TEL 0248-94-2022
fukutokukikaku@outlook.jp

福島の素材を生かした企画のプロ集団

東日本大震災で自宅は全壊、社屋や食品など1億円相当の被害を受けました。そこから経営方針を明確にし、「風評被害を受けた福島県の地域資源のロスを何とかしなければ、復興につながらない。これら農産物を乾燥させ、加工品として新しい命を創（つく）りだそう」「とにかく事業を再生する」と一念奮起。卸売業の経験から県産品の魅力をどうやったら発信できるか？と試行錯誤の末、『下郷高菜ときくらげのしぐれ』がヒットし、その第二弾の商品として『青唐高菜のり』が開発されました。こちらも発売後半年で10,000個を突破する勢いになっております。



おいしさの POINT

- ・ 県産吾妻青唐辛子と下郷町の高菜使用
- ・ 国産原料100%使用
- ・ 隠し味として鰹の削り節を使用

ひとつまみで彩り、
芳醇な香りが一藻広がる
食卓の名脇役。



香り高く様々な料理に合うあおさを手軽に、日常に。

香り高い海の幸「あおさ」。「青のり」や「あおさ」と呼ばれている製品の原材料である海藻は、「スジアオノリ」「ヒトエグサ」「アオサ」の主に3つに分類されます。マルリフーズが取り扱っている「ヒトエグサ」は、食感がよく、香り高いという特徴があります。独自の洗浄・異物選別であおさ本来の風味や色合いを引き出した乾燥あおさです。工程では目視検査を3回実施しています。いつものお味噌汁に、砕いてポテトチップスにかけたり、お好み焼きのトッピングに、卵焼きに混ぜたりなど様々なシーンで活躍します。



すてっぱず松川浦 乾燥あおさ

| | |
|------|--------------------|
| 原材料 | ヒトエグサ (福島県松川浦産) |
| 内容量 | 15g |
| 賞味期限 | 180日 |
| 保存方法 | 冷凍 |

あおさのひとくちゆべし

伝統的なゆべしに粉末あおさを混ぜ製造しました。口の中に広がるあおさをご堪能いただけます。

| | |
|------|---|
| 原材料 | 砂糖(国産)、餅粉(国産米)、水あめ、ヒトエグサ(福島県松川浦産)、醤油、澱粉、寒天/トレハロース、(一部に小麦・大豆を含む) |
| 内容量 | 5個 |
| 賞味期限 | 35日 |
| 保存方法 | 常温 |

あおさのつくだに

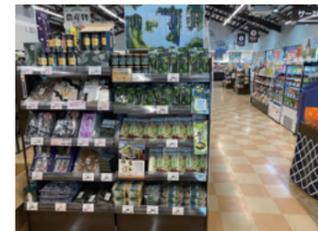
福島県松川浦産のあおさを50%配合、いわき産えごま実を入れた甘さ控えめのつくだにです。

| | |
|------|---|
| 原材料 | ヒトエグサ(福島県松川浦産)、醤油(小麦・大豆を含む)、発酵調味料、砂糖、醸造酢、えごま、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタン) |
| 内容量 | 130g |
| 賞味期限 | 300日 |
| 保存方法 | 常温 |



提供可能販促物

販売・表彰実績



『浜の駅松川浦』様での販売の様子

福島県内での取扱実績

あおさのり佃煮を『マルト』様、『伊藤チェーン』様、『相馬プレス コキクチ』様、『イオンいわき産直コーナー』様、『道の駅なみえ』様、『道の駅松川浦』様など、道の駅や小売りにて卸しております。



『流山市民まつり』の様子

催事実績

相馬市と流山市が姉妹都市のため、定期的に開催している流山市民祭りや地元福島大学と福島学院大学の学生と共にあおさ商品のアピール販売する相馬フェス等であおさの販売・アピールを行っています。



『フードメッセinいがた』の様子

展示会実績

スーパーマーケットトレードショーや加工食品EXPO、フードメッセinにいがたなど全国の展示会に出展し、あおさのりそのものや加工品の取引に繋げてきました。

会社概要

株式会社マルリフーズ

〒976-0025
福島県相馬市岩子字坂脇7-7
TEL 0244-36-3791 / FAX 0244-35-3432
<https://maruri-foods.jp/>

徹底した洗浄管理であおさと向き合い、 上質に仕上げる。

元々水産会社を営んでおりその後1993年に創業。創業よりあおさの加工をスタートいたしました。小規格のバックづめを冷凍で展開し始め、その後乾燥あおさや生あおさの加工流通を行いました。主となるヒトエグサの選別は、0.2mm以下のスリットを通過したものしか使用しない高速異物選別機を使用。また人の手で目視を実施しております。安全且つ安心して食すことのできる異物の少ない商品展開を志しています。

おいしさの POINT

- ・独自の洗浄技術 あおさ本来の色味旨味を大事にしている
- ・乾燥に関して目視検査を3回行っている
- ・様々な機械を組み合わせ、業界トップクラスの異物除去技術





継ぎ足しで受け継がれた
「秘伝のタレ」で
漬けたさんま

満天
プレミアム
2019
ふくしまプライド。

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。弊社の黒干しさんまの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き、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一日漬け込み、しっかりと味が染み込んだところで40分乾燥させることにより、本商品が完成します。

味丸黒干いわし

自宅ゆっくりお酒を飲みたい日に、フライパンにクッキングシートを敷いて皮目から弱火で2分、表面に照りが出てきたら、裏返してサッと炙り、チーズをトッピング。

- 原材料 いわし（国内産）、砂糖（洗双糖）、塩
- 内容量 1枚
- 賞味期限 冷凍180日、解凍後冷蔵20日
- 保存方法 冷凍



味丸 極上黒干さんま

- 原材料 さんま（福島県産）、砂糖（洗双糖）、塩
- 内容量 2枚
- 賞味期限 冷凍180日、解凍後冷蔵45日
- 保存方法 冷凍

味丸黒干さば

お皿に移さなくても、袋のまま電子レンジで加熱するだけで手軽に召し上がれます。秘伝のタレの優しい甘さが口いっぱいに広がり、ご飯がすすみます。

- 原材料 さば（国内産）、砂糖（洗双糖）、塩
- 内容量 2枚
- 賞味期限 冷凍180日、解凍後冷蔵15日
- 保存方法 冷凍

福島県観光みやげ品コンクール県知事賞受賞
いわきふるさと商品推奨品

創業以来70年継ぎ足して受け継いだ秘伝のタレに漬けたさんま。味丸のみりん干し。洗双糖と塩のみで仕上げ、ツヤ出し、保存料、着色料も使わず自然な色合いとツヤが特徴です。

カネキ商店の黒干さんま

味丸 極上黒干さんま

他にはない“みりん”を使わない“みりん干し”一般的なみりん干しよりも濃い色合いは、70年継ぎ足してきたタレによる天然の色合いです。

お酒のおつまみにご飯のおともにも相性抜群！
美味しいお召し上がり方

- ◇ フライパンにクッキングシートを敷いて弱火で焼いてお召し上がりください。
- ◇ ひどくサイズに切った黒干しさんまをカラッと天ぷらに揚げても美味しく頂けます。

国内の漁港で水揚げされたさんまだけを使用し、製造は主に手捌きで行っています。

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



多数の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『ゴジてれCHU!』等多数ご紹介いただいております。

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業務用での取り扱い実績もございます。

福島県内での取扱実績

『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いております。

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、秘伝のタレを守っています。

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



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、繊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。素材の味を引き立たせるデミグラスソース。香ばしく揚げ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

世界にも通用する究極のお土産 第二弾
ノミネート商品

フード
アクション
ニッポンアワード
2016
入賞

ふくしま奥会津
**雪掘
ロール
キャベツ**

通常のロールキャベツの
約4~5倍の大きさ！ **500g**
みんなで取り分けてどうぞ

国内産の
牛肉
100%

特別仕立ての
最高級ロールキャベツです。

Consomme
コンソメ
あっさりとしていて
キャベツの甘さ本来の
味が引き立つ美味しさ

DemiGlace
Sauce
デミグラス
トマトの旨味を活かした
自家製トマト皮を使用した
こだわりの味です。

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

福島県内での取扱実績
『道の駅会津柳津』様での小売販売、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た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。

会社概要



〒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>

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・タクシーを運営し、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

熟成福島県産豚ロースを 味噌の旨み・香りいっぱい 包みました



熟成福島県産豚ロース使用

極熟
香味和紙包み
【合せ味噌】

味噌引き和紙包み製法

特製味噌使用 旨み浸透

豚味噌漬け

焦げにくい 焼くだけ簡単調理

提供可能販促物

販売・表彰実績



『所さん お届けモノです!』紹介商品

『所さん お届けモノです!』
で商品紹介されました。

『焼肉ビジネスフェア 2018』特集
の中でおすすめ商品として紹介
されました。スタジオで出演者に『極
熟 香味和紙包み』を試食頂き、
絶賛いただきました。放送終了後、
通販サイトで多くの注文を頂きまし
た。



一個人 2019年9月号

一個人 2019年9月号で
紹介いただきました。

一個人「特集 肉の大辞典」にて紹介
いただきました。肉の郷土料理お取り寄せ
コーナーにて、まろやかな味わいと柔ら
かさが特徴のうつくしまエゴマ豚しゃぶ
しゃぶセットを掲載しました。



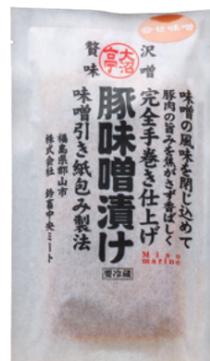
焼肉ビジネスフェア出展の様子

都内ホテル、レストラン等で
業務用商材の取り扱い実績

『焼肉ビジネスフェア』へ出展して
おります。都内のホテル・結婚式
場・レストラン・焼肉店等から注
目頂き、現在も業務用にてお取引
をさせて頂いております。

簡単調理・焦げ付かない、 革新的な豚味噌漬け!

豚肉に直接味噌を塗るのではなく、味噌を引いた和紙に包む独自の「味噌引き和紙包み」製法で味噌の旨みを浸みこませました。日本料理で使われている伝統的な製法で、豚肉に味噌がしっかり浸透するため、美味しさはもちろんのこと、味噌漬けで悩みがちな焦げ付きが少なく、後片付けも楽になります。焼くだけ、簡単調理なので、食卓のもう一品やお酒のお供にも最適の商品です。



極熟 香味和紙包み 合せ味噌

原材料 豚ロース肉(国産)、味噌、砂糖、米発酵調味料、もろみ、醤油、にんにく、ごま、醸造酢、寒天、ビーナッツバター、ぶどう糖果糖液糖、リン酸 Na、酸化防止剤(VC)、増粘剤(キサンタン)、香辛料、植物油、クチナシ色素、調味料(アミノ酸等)、アナトー色素、紅麹色素、PH調整剤

内容量 80g

賞味期限 21日 **保存方法** 冷蔵



うつくしまエゴマ豚 焼豚

α-リノレン酸が多く含まれた『うつくしまエゴマ豚』は肉の旨みが濃く、柔らかさに優れています。こだわりの醤油と天然ミネラル岩塩でキリッと味付けしました。

原材料 豚肉(福島県産)、食塩、小麦、カラメル色素、酸味料、保存料、生姜、安息香酸 Na、パラオキシ安息香酸、甘味料(甘草)

内容量 400g

賞味期限 14日 **保存方法** 冷蔵



うつくしまエゴマ豚 餃子

うつくしまエゴマ豚と新鮮野菜を、絶妙なバランスで包んだ商品に仕上げました。

原材料 野菜【キャベツ(国産)、にら(国産)】豚肉(国産)、豚脂、粒状大豆たんぱく、皮(小麦粉、ショートニング)、醤油、にんにく、生姜、食塩砂糖、チキンスープの素、胡椒、ごま油、澱粉、調味料(アミノ酸等)、酒精、プロピレングリコール、PH調整剤、酸化防止剤(V・E)、加工澱粉、炭酸 Ca

内容量 300g

賞味期限 90日 **保存方法** 冷凍

会社概要

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
EMAIL sr1_03@abox3.so-net.ne.jp

食肉総合卸の技術と技で、 エゴマ豚の良さを引き出す。

うつくしまエゴマ豚、福島牛を主力に、郡山うねめ牛、会津地鶏などの県産品を取扱う総合食肉卸会社です。昭和 37 年の創業以来、卸業務の他、惣菜・デリカ商品の製造販売など、食肉卸専門店の技術と技で幅広い品を取揃えています。鈴畜中央ミートが取り扱うエゴマ豚は、脂身に甘みを出すために全国トップクラスの酒処である 喜多方市のおいしい水とお米を使用。自然豊かでストレスのない環境が良質の豚を育てており、このエゴマ豚の美味しさを引き出す商品を作っています。

おいしさの POINT

- ・ 契約養豚場で養豚者と品質管理を取り組む
- ・ 原料調達から商品加工を加工場内で自社製造
- ・ エゴマ配合飼料で育てた、まろやかで柔らかなエゴマ豚



モツ好きのみが知る希少部位 「キクアブラ」使用！ 一度食べたな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「キクアブラ」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、菊脂) だれ【しゅうゆ(小麦を含む)、砂糖、りんごピューレ(りんご)、ピーチ果汁(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、酸味料、酸化防止剤(V.E) 醤油:【砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、リンゴ酢、おろしにんにく、えごま油、えごま】増粘多糖類、酸化防止剤(V.E) 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



福島の柔っこいもつ煮だべした味噌

福島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。湯捨て簡単にご飯のおかずや、丼にかけてお召し上がりいただけます。

原材料 豚白もつ(小腸、大腸)(国産)、焼き肉のたれ(醤油、砂糖、味噌、りんごピューレ、おろしにんにく、もも果汁、梨ピューレ、ワイン、トマトペースト、はちみつ、玉ねぎ、生姜ペースト、ごま油、食塩、醸造酢、酵母エキス、唐辛子)、米みそ、清酒、豆みそ、風味調味料、ごま油/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸味料、ビタミンB1、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・乳成分・大豆・ごま・もも・りんご・豚肉を含む)

内容量 150g **賞味期限** 365日 **保存方法** 常温



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、そうだかつお節粉末、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



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



販売の様子

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さまに並んでいただき、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。

県内スーパーマーケット60店舗で販売

『いか人参ご飯の素』と『伊達鶏ご飯の素』を県内スーパーマーケットで販売し年間トータル15,000個を販売。手軽においしくできる点が好評で、リピーターさんも多くなり、販売継続頂いております。

会社概要



〒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て、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



厳選鯛を丸々1尾使用。
じっくりと焼き上げた
鯛の旨みを手軽に堪能。



満天
プレミアム
2022
ふくしまプライド。

じっくり丁寧に焼き上げた鯛の旨みと柔らかさを堪能。

ほぐし身の鯛めしの素、ではなくまるごと一匹の存在感を感じる商品となっています。厳選された国産天然鯛を丁寧に一尾ずつ串打ちし、遠赤外線焼成機でじっくり香ばしく焼き上げた後、加熱加圧殺菌加工を施しました。鯛に含まれる栄養成分は閉じ込めたまま、骨まで食べられる柔らかさにまで調理しましたので、お子様からご高齢のかたまで、安全に美味しくお召し上がりいただけます。お祝い事、年末年始に人気です。また鯛めしとしてだけでなく鯛そうめんや鯛を粗くつぶした里芋を混ぜて、添付の「調味だし」で味付けしたポテトサラダなどのアレンジもおすすです。



骨まで食べられる 鯛めしの素

原材料 鯛(国産)、食塩(調味だし)発酵調味料(国内製造)、しょうゆ、食塩、みりん、かつおぶしエキス、植物たん白加水分解物、砂糖、醸造酢/ソルビトール、調味料(アミノ酸等)(一部に小麦・大豆を含む)

内容量 鯛1尾 調味だし50g
賞味期限 180日
保存方法 常温

さば味噌煮

脂の乗ったさばと福島県産の桃・福島市の内池醸造で製造した味噌を使用。桃を甘味として使用し、上品な味に煮付けました。

原材料 さば(ノルウェー産又は国産又はその他)、みそ加工品(みそ、砂糖、トマトペースト、酵母エキス、醸造酢)、ももジュース、食塩(一部にさば・もも・大豆を含む)
内容量 1枚
賞味期限 365日 **保存方法** 冷凍



鯛そぼろ

国産鯛のほぐし身をたっぷり使用し、味付けに桃を使用した程よい甘さのご飯のお供です。

原材料 鯛ほぐし身(国内製造)、砂糖、醤油、白みそ、本みりん、酒、生姜、桃シラップ漬け、すりごま、白ごま、桃ジュース、ねりからし、唐辛子/ソルビトール、増粘剤(加工澱粉)、酸味料、乳化剤、着色料(ウコン)、V.C.、香料、(一部に小麦・ごま・大豆・ももを含む)
内容量 130g
賞味期限 300日 **保存方法** 常温



提供可能販促物

販売・表彰実績



『福島県観光物産館』様での販売の様子

福島県内での取扱実績
鯛めしの素を『福島県観光物産館(コラッセ福島)』様、『福島空港』様、『浜の駅松川浦』様、『県内道の駅』様にて販売しております。



鯛めしの素セット

ギフト実績
鯛めしの素セットやさば味噌煮のセットをヤクルト様、ヨシケイ様、ヨークベニマル様などで採用いただきました。鯛めしの素はお祝い事やお歳暮に、味噌煮は普段の贈り物に人気です。



うそかえ祭り風景の様子

西根神社イベント
毎年約10万人が訪れ大行列する地元のお祭り「うそかえ祭り」にて鯛めしの素を販売し、好評いただいております。西根神社仕様で祭りのシンボルでもある鶯鳥をあしらった限定パッケージで展開しております。

会社概要

株式会社大水

〒960-0211
福島市飯坂町湯野字大水口10-1
TEL 024-542-5427 / FAX 024-542-0560
<https://www.oosui.jp/>

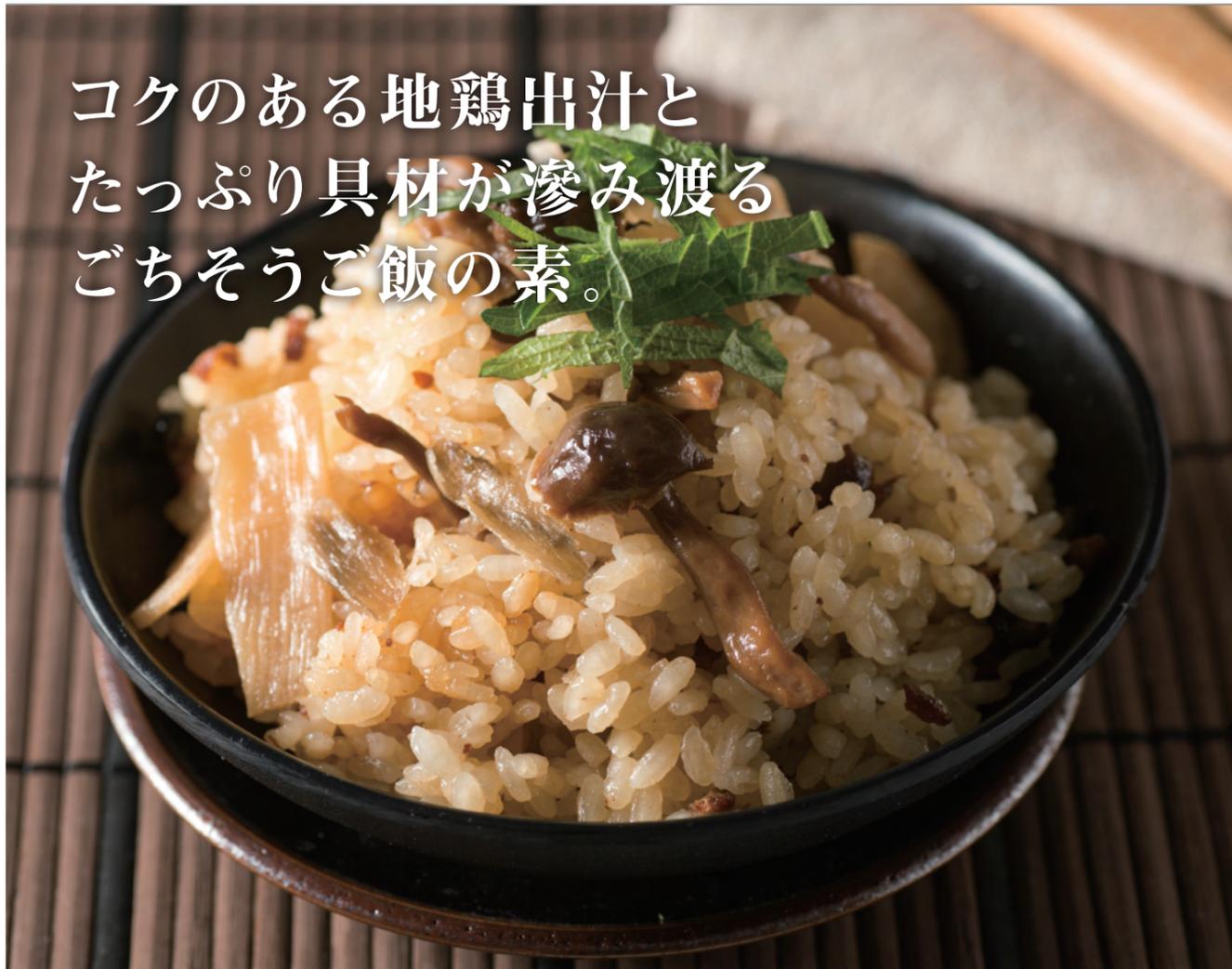
焼き鯛作りのノウハウを最大限に生かし、 新たな鯛商品のステージへ。

福島市北部に位置し、豊かな自然と出で湯に恵まれた飯坂町。古の著名人も訪れた飯坂温泉を流れる摺上川に程近い「株式会社 大水(おおすい)」は、地元・飯坂温泉の旅館やホテルに鮎の塩焼きを加工販売したことが始まりです。「天皇誕生日」や「新年祝賀の儀」に宮内庁へ焼き鯛を納入する、鯛を知り尽くした会社です。弊社の焼き鯛生産数は、年間で約20万尾に上ります。またコロナ渦より加工品の製造をスタートし、焼き鯛作りのノウハウを生かし様々な商品を展開しております。

おいしさの POINT

- ・焼鯛専門会社として培ったノウハウをふんだんに生かし手間暇を惜しまない
- ・ギフト品には福島県産の桃を取り入れ、香料不使用で自然の甘みで魚の旨味を引き出す
- ・機械任せにせず、人の手で、原料の状態に合わせて、最適のタイミングで調理





コクのある地鶏出汁と
たっぷり具材が滲み渡る
ごちそうご飯の素。

簡単調理でブランド地鶏と山の恵みの旨味を堪能。

川俣町の恵まれた自然と飼育環境で育てたブランド鶏『川俣シャモ』。脂っぽくないのに深みのあるコク、固すぎず柔らかすぎない適度な弾力の肉質が特徴です。噛めば噛むほど、肉の中に閉じ込められた、鶏本来の旨味が ジュワ〜とお口の中に広がります。そんな川俣シャモのダシをふんだんに効かせ、川俣シャモの鶏肉とたけのこ、しめじ、椎茸、ごぼうの4種の野菜を合わせたお手軽なご飯の素は、いつものお米の水加減に合わせて入れるだけの簡単調理です。少人数で食べられる規格ですので、気軽に贅沢な炊き込みご飯をお楽しみください。



川俣シャモ地鶏ご飯の素 (2合用)

原材料 ぶなしめじ水煮、鶏肉(9%)、しょうゆ、たけのこ水煮、しいたけ水煮、ごぼう、砂糖、菜種油、発酵調味料、ガラスープ、ごぼうペースト、でん粉、食塩、たん白加水分解物、しいたけ風味調味料、酵母エキスパウダー

内容量 270g **賞味期限** 540日 **保存方法** 常温

地鶏カレー (中辛)

シャモの挽肉を使用し、程よい辛さのキーマカレー風商品です。

原材料 炒めたたまねぎ(国内製造)、鶏肉、なたね油、カレールウ、小麦粉、砂糖、野菜エキス調味料、カレー粉、チキンコンソメの素、ビーフエキス調味料、ウスターソース、乾燥マッシュポテト、還元水あめ、香辛料、にんにく、おろししょうが、食塩、たん白加水分解物、トマトパウダー/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加エデンプン)、カラメル色素、酸味料

内容量 200g **賞味期限** 540日 **保存方法** 常温

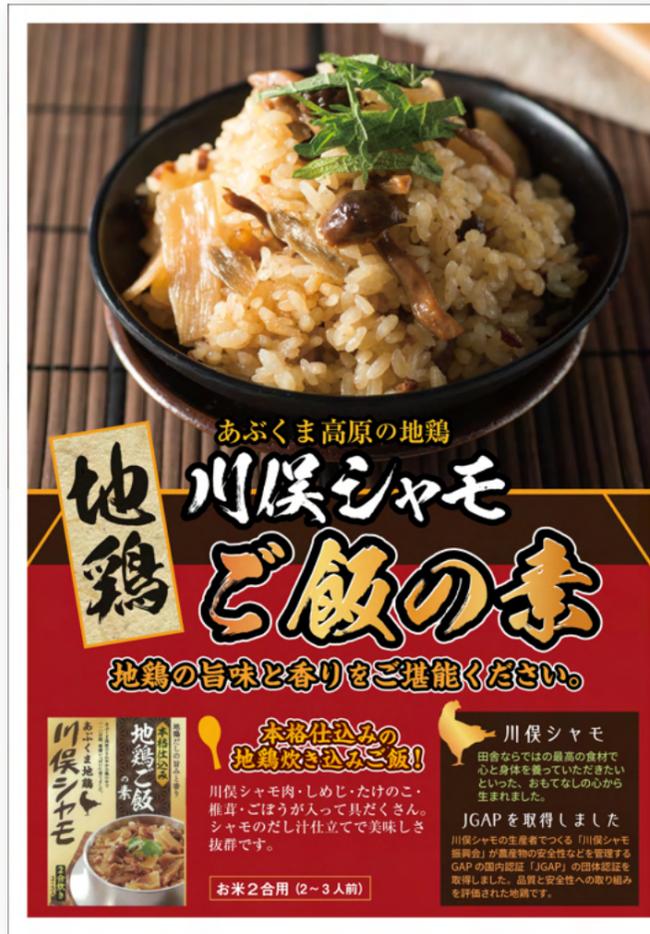
砂肝のアヒージョ

大粒のシャモの砂肝をにんにくとオリーブオイルでじっくり煮込んだ一品。おつまみ、パスタの具材、サラダのトッピングに。

原材料 鶏砂肝(国産)、オリーブオイル、にんにく、食塩、黒こしょう

内容量 100g

賞味期限 540日 **保存方法** 常温



提供可能販促物

販売・表彰実績



県内観光施設での陳列販売の様子

福島県内での取扱実績

県内では『裏磐梯グランデコホテル』様、『小名浜オーシャンホテル&ゴルフクラブ』様、『郷工房古今』様、『道の駅国見あつかしの郷』様等多くのお取引先様に陳列販売をさせて頂いております。



川俣シャモ使用のメンチカツ

テレビ朝日『朝だ!生です旅サラダ』にて放送、紹介されました

『日本全国コレ!うまろう!!』のコーナーにて福島のブランド地鶏『川俣シャモ』の紹介と川俣シャモを使用したメンチカツを紹介されました。



JGAP 認証書

肉用鶏でJGAPを全国初取得しました

農産物の安全性などを管理するGAPの国内認証『JGAP』を川俣シャモが取得しました。肉用鶏の団体認証は全国初です。

会社概要

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
<https://www.kawamata-shamo.com>

田舎町だから出来る、ブランド鶏飼育と誇り高さものづくり。

「田舎ならではの最高の食材で心と体を養っていただきたい」。そんなおもてなしの心から川俣シャモは生まれました。恵まれた自然そして飼育環境で育てた川俣シャモを始めとする町特産品の加工、販売および新製品の開発、「銘品館シルクピア」、「レストラン Shamoll」の運営、町ふるさとと製品の取り扱いなどをメインに行っています。これらの活動から、川俣町の活性化と振興を図り、全国の皆様へ川俣シャモの美味しさもお届けできるよう、飲食店や量販店への精肉の卸や、ECサイトでの販売をし活動の幅を広げています。

おいしさの POINT

- ・卵から出荷まで全て町内で生産管理
- ・ゆとりある鶏舎でのびのび育ち、肉の状態が良質
- ・バランスの良い配合の川俣シャモ専用飼料で健康な状態をキープ



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）



旨けりゃいいジャン

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）



プチプチはじけるえごまだれ

奥会津只見産のえごまを贅沢に使用したえごまだれ。えごまの香りとプチプチとはじける食感が楽しめます。

- 原材料** ごま、砂糖、醤油、穀物酢、練りごま、かつおエキス、えごま、ごま油、食塩
- 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

会社概要



こまや合同会社

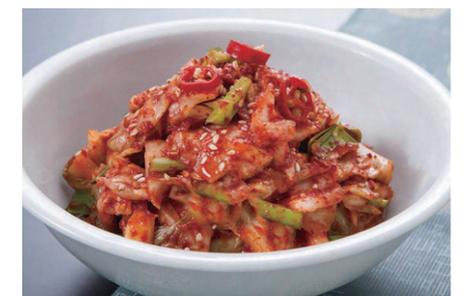
〒961-0835 福島県白河市白坂勝多石 29-1
TEL 0248-21-8444 / FAX 0248-21-8445
<http://www.komayanokimuchi.com>

三世代に渡る手作りの味

日本で初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、つけるだけ、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、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



販売実績



都内『Miuraya』様売り場

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『うすい百貨店』様売り場

福島県内での取扱実績

福島県郡山市のうすい百貨店様地下1階食料品売場に、常設売場を展開しており、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。



フランス『Nishikidori』様での試食風景

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』に出展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。

地元産唐辛子 100%使用
辛さの中にある風味と
香りを愉しむ万能ラー油



地元産唐辛子×なたね油。 無添加・無着色の『かけるオイル』。

辛さの決め手となる唐辛子は、地元産鷹の爪を100%使用。唐辛子は木で完熟した状態のものを一つ一つ手摘みで取っています。手間がかかる分、色鮮やかな紅色で香り豊かな唐辛子になります。その唐辛子と地元産の貴重ななたね油を合わせ、辛み・風味・香りの3拍子が揃ったラー油となります。ピザ、パスタ、餃子にかける等様々なシーンで使えます。味は2種類。辛辛は更々の2倍の辛さです。



小高一味 更々・辛辛

| | |
|------|-----------------|
| 原材料 | 食用なたね油、唐辛子、にんにく |
| 内容量 | 30g |
| 賞味期限 | 270日 |
| 保存方法 | 常温 |



小高ビーフカレー

ゴロゴロと大きな具材とピリっとした唐辛子の辛み特徴。ホッと実家のカレーの味を意識して作りました。

| | |
|------|--|
| 原材料 | 牛肉、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、カレールー、コンソメ、にんにく、生姜、唐辛子、トレハロース、カラメル色素、調味料（アミノ酸）（一部に小麦・乳成分を含む） |
| 内容量 | 180g |
| 賞味期限 | 270日 |
| 保存方法 | 常温 |



担々焼豚

小高一味をたっぷり使用し、地元の食肉加工業者「福相食品」とコラボした商品です。

| | |
|------|---|
| 原材料 | 豚肉（国産）、醤油、砂糖、米発酵調味料、食塩、おろしにんにく、水飴、コチュジャン、唐辛子、生姜、植物油、豆板醤、XO醤、いりごま、野菜エキス、ねぎペースト、酵母エキス、香辛料、寒天、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、米酢、えごま/増粘剤（加工でん粉・キサンタン）、調味料（アミノ酸等）、パプリカ色素、酸化防止剤（V.C）ペニコウジ色素、香料、ソルビトール（一部に豚肉・小麦・大豆・ごま・えびを含む） |
| 内容量 | 130g |
| 賞味期限 | 270日 |
| 保存方法 | 常温 |



提供可能販促物

販売・表彰実績



イオン大野城店様 催事の様子

福島県外での取扱実績

全国各地に飛び回り、商品と東北の魅力を発信しております。過去にイオン大野城店様やイオン越谷レイクタウン様等にて東北フェアで催事出店し小高ビーフカレーを中心に好評いただきました。



記事紹介いただいた小高一味3種

オレンジページ連載にて弊社商品を紹介いただきました。

『福島の魅力』再発見！という連載コーナーにて、弊社の商品そして新たな地域の看板商品を作っていく想いを特集していただきました。



道の駅なみえ様での販売の様子

福島県内での取扱実績

道の駅なみえ様、浜の駅様、裏磐梯グランドホテル様、セデッテかしま様、イオン栗原様などに展開しております。辛油や一味を中心に陳列販売し、観光客はもちろん、地元の方々にも支持いただいております。

会社概要

小高工房

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

地元産唐辛子でホッとするモノづくり、ホットな地域おこし。

小高区の新しい特産品を作り、避難指示区域の解除で帰還した町の人たちのコミュニティをつくりたい！という思いから小高工房は立ち上がりました。獣害に悩む農家の人たちの『唐辛子だけは食われない』事をヒントに、唐辛子に着目。平成29年3名で試験栽培をおこなった唐辛子栽培は、どんどん拡大し現在では80名以上に。小高区に帰還したお年寄りの方や、震災後南相馬に移住した方、小高区以外の賛同者の方々などが唐辛子栽培に取り組んでいます。ただ辛いだけというものではなく、唐辛子の持つ風味や香りを最大限に引き出し、家庭に寄り添う商品作りを日々心掛けています。

おいしさの POINT

- ・完熟、手摘みと妥協をせずに生産した良質な唐辛子を使用
- ・リピートしてもらえる、家庭に寄り添う味付
- ・地元企業とのタッグでお互いの良さを活かした新商品作り



毎日使えて、
飽きがこないドレッシング



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

『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。



『Olympic』様にて販売の様子

福島県外での取扱実績

一部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。



『セデッテかしま』様での販売の様子

福島県内での取扱実績

福島県内の道の駅『セデッテかしま』様にて、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。

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れる商品です。



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よし、擦って和え物やドレッシングにしてもよし。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

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ま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で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もらえ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



リピート続出なやみつき味噌！
口いっぱい広がる
大豆の香りと上品な甘み



自然と妥協を許さない手間暇で育まれた 昔懐かしい田舎の手作り味噌

四季折々の移ろいと、歴史が醸し出す情緒がある、流鏝馬の里古殿町。人口1万人にも満たない小さな町の中で、日本古来の製法を基に国産の大豆、米など原料にこだわり、天然醸造で仕上げるのが『ふるどの天然醸造みそ』です。仕込んだ味噌に熱を加え、早急に発酵させる速醸製法とは違い、国産大豆を糶の力だけで1年ほど発酵・熟成させる天然醸造製法を採用しています。こうじ出し、大豆出し、原料混合など機械の稼働は最低限とし、職人たちが心を込めた手作業の仕込みで、美味しい味噌が作られます。

さらに弊社オリジナルの製造方法により糶の量が多く粒を残し、食感を味わえる様に仕上がっています。自然の気温に任せた天然醸造でしか出ない深みのある香りや味は、「この味噌と出会ってからは他の味噌は手が伸びない」「何に使っても合う」「1歳の孫もこの味噌なら喜んで食べる」など、地元を含め多くの県外消費者からも支持いただいています。

野菜をたっぷり入れた具沢山のいつものみそ汁や、たまごと味噌と砂糖を混ぜてスクランブルエッグ風にふわふわに焼き仕上げる「たまごみそ」などの料理にもおすすめです。



ふるどの天然醸造みそ

| | |
|------|----------------------|
| 原材料 | 大豆（国内産）、米（国内産）、食塩、酒精 |
| 内容量 | 300g / 1kg |
| 賞味期限 | 210日 |
| 保存方法 | 常温 |



提供可能販促物

会社概要

マルマン醸造株式会社

〒963-8305
福島県石川郡古殿町竹貫字竹貫 57 番地
TEL 0247-53-2121 / FAX 0247-53-2187
EMAIL maruman-jyouzou@globe.ocn.ne.jp

一家で守り抜く、ブレない味噌づくり。

創業 1948 年。マルマン醸造は従業員 10 名ほどの小さな会社で基本的には一家の室内で事業を行っています。創業当時は醤油作りのみでしたが、現在の二代目社長から、みそ、麺つゆ、生こうじの製造をスタートしました。原料の産地を正しくお客様に伝えることをモットーにし、製品を造っています。今では味噌が弊社売上の85%を占め、年間の生産量は 200 トンに及びます。メインは電話注文からの直売・通販が多いのでお客様と常にコミュニケーションを取り、商品改善のヒントを日々頂いています。

おいしさの POINT

- ・日本古来の製法 + 時間をかけた天然醸造
- ・国産米と相性のいい強力な麴菌を用い作り上げた、発酵もスムーズ且つ甘い米麴
- ・オリジナルの製造方法により糶の量を多く、糶の粒を残した食感



販売・表彰実績



『道の駅ふるどの』様での販売の様子

『道の駅ふるどの』様で 年間売上 NO.1 商品

年間約 1,000 種類の古殿町の農産物やお土産が並んでいる中、「ふるどの天然醸造みそ」が毎年年間売上 No.1 を獲得しております。商品棚も大きく場所を頂き、県内各地はもとより他県からもわざわざ買いに来るお客様もいらっしゃいます。



楽天市場 米みそ部門ランキング

楽天市場 米みそランキングにて 1 位を獲得しました。

楽天市場の米みそ部門にて週間ランキング 1 位を獲得しました。小麦不使用のグルテンフリー味噌という商品名も好評いただき、50,000 人以上のリピーター様に愛される商品となりました。



テレビユー福島での放映の様子

TUF(テレビユー福島)にて 紹介されました！

福島県内で放映されている TUF の夜の情報番組にて弊社が取り上げられました。古殿町注目スポットというテーマで、老舗の逸品としてふるどの天然醸造みそが紹介されました。

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



福島自然首都、只見町で手間暇惜しまぬ味噌づくり。

目黒麴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。只見の清らかなおいしい水、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倍の米麴を贅沢に使用。麴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

南郷トマトラーメン

あっさり、なのにコク旨。南会津生まれの「南郷トマト」をスープにも麺にも贅沢に使用。ダブルトマトの豊かな味わいが口の中いっぱい広がります。

原材料 めん：小麦粉(国内製造)、トマトジュース、食塩、卵白、小麦たんぱく/加工デンプン(打粉)、かんすい、酒精、ソルビット、焼成Ca、パプリカ色素、(一部に小麦・卵を含む) スープ：トマトジュース(国内製造)、トマトペースト、食塩、チキンエキス、砂糖、オニオンソテー、豚脂、にんにく、酵母エキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酒精、パプリカ色素、ビタミンB1、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に大豆・鶏肉を含む)



内容量 330g(めん120g×2、スープ45g×2) **賞味期限** 38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



創業百二十余年
目黒麴店

極

きわみ

まろやかな風味の
天日結晶塩と、
米麴を贅沢に使った
甘口の味噌です。
おかず味噌や野菜に付けて
食べるなど、味噌自体の味を
そのまま味わうのがおすすめです。

尾瀬から運ばれてくる清らかな水。
広がるぶなの原生林。果てしなく降り積もる雪。
奥会津只見の地で百二十余年、食卓を支え続け、
守り続けてきた秘伝の味。

甘口極
300g

提供可能販促物

販売・表彰実績



『楽天市場』ランキング1位獲得

『南郷トマトラーメン』 楽天市場ラーメン部門にて第1位を獲得

楽天市場、ラーメン部門にてランキング第1位を獲得しました。また「美味しいさっぱりあっさり系ラーメン」というお客様の声、リピーターも多く、発売から半年で18,000食を突破しました。



定番人気の『生みそ』

福島県内での取扱実績

『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 表彰式

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次産業化プロジェクト『ふくしま満天堂』。事業者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『極みそ』が選出されました。

会社概要



目黒麴店

〒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麴屋として創業。各家々の味噌造りに使用する麴を、当店が担っていたのが始まりです。目黒麴店の味噌は大豆(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、只見川の清らかな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、麴・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



250年続く手作り製法、 熟練の技から花咲く 米の旨み。



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』により一般のものとは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ものができます。熟練の見極めも必要となる製法ですが、丁寧に作る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** 160g
- 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い、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

国内産の上米を使用し、こうじ菌を米の表面から内部まで丁寧に繁殖させ、長期間保存できるように乾燥させた、手づくり米糀です。

- 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

販売・表彰実績



発酵食品を集めた催事での販売

首都圏での取扱実績

首都圏百貨店で発酵食品のフェアを開催し、当社では甘酒や味噌、塩糀等を販売しました。発酵食品に興味を持たれるお客様が多く、特に甘酒と味噌に人気が集まりました。



香港『City' super』様での陳列販売

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。



百貨店 PB 商品

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さが女性客を中心に人気を博しています。

会社概要



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.koujiwadayaya.co.jp>

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手づくりにこだわっています。

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



余計なものは入れない。
 素材本来の甘みと香りを
 最大限に抽出した
 至高の一杯。



国産米・こうじ・こだわりの 地元素材が生み出す、ピュアな甘みの甘酒。

米と米麴と水、そして福島県産の野菜というシンプルな原材料で作っており、米は厳選した福島県産の「大粒米」のみを使用。製法のこだわりに加え、形状にもこだわりがあります。甘み・香りを最大限に感じ、風味を損なわない甘酒に最も適したビンの形状を採用。地元中島村産のトマトの甘みが感じられる3種のトマト甘酒や県産の栗やさつま芋を合わせた甘酒など、現在10種類以上の甘酒を展開しております。



トマト甘酒 赤・青・ゴールド

原材料 米麴、コシヒカリ、
 トマト（中島村産）

内容量 140ml

賞味期限 160日

保存方法 冷蔵

白河関のみそ

アルコール等を一切加えずしっかりとした味わいが特徴の味噌です。身体に良い酵母や乳酸菌も生きたまのままの味噌で、化学調味料・保存料不使用。

原材料 米麴・大豆・食塩

内容量 650g

賞味期限 180日

保存方法 常温

荳胡麻ぬか床

荳胡麻の搾油後の「搾り実」をふんだんに使用した「荳胡麻ぬか床」です。荳胡麻特有のフレッシュな香りと濃厚なコクが特徴で、お野菜をより美味しく漬けることが可能です。

原材料 米糠・荳胡麻・米麴・食塩・唐辛子・ニンニク

内容量 1kg

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



AMAKAZE郡山店の売り場

福島県内での取扱実績

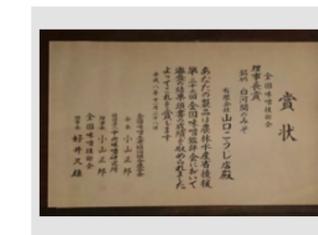
県内では道の駅、『福島空港』様、セレクトショップの『AMAKAZE』様、宿泊施設等多くのお取引先に陳列販売していただいております。



河北新報の記事

河北新報にてコーヒー甘酒を紹介いただきました!

日刊新聞河北新報にて当時新商品だったコーヒー甘酒を紹介いただきました。コーヒーの直接発酵に業界で初めて成功したことや製法のこだわり等を編集いただきました。掲載後1000本以上のご注文をいただき、反響を呼びました。



全国味噌技術会 理事長賞

全国味噌鑑評会にて 3年連続受賞

開催から60年以上の歴史を持つ全国味噌鑑評会は、色・香り・味・組成のそれぞれについて総合的に採点し、表彰するものです。弊社の『白河関のみそ』が全国味噌鑑評会理事長賞を3年連続で受賞する快挙を成し遂げ、高い評価を得ております。

会社概要

有限会社山口こうじ店

〒961-0303 福島県白河市東金子字本町 7
 TEL 0248-34-2728 / FAX 0248-34-2969
<https://zunndamiso.raku-uru.jp/item-list?categoryId=15299>

理想のこうじをひたすらに求め、 無添加・手作りにこだわる職人の情熱。

1873年に明治政府からこうじ取扱店認可を取得して以来、現在まで約150年間こうじと向き合い造り続けてきました。伝統の技に加え、気温・湿度など時代の「環境」の変化に対応。新たな麹菌の発見、既存種の改良、製麹技術の発展など、理想の麹を作るために様々な試みを行い、改良を重ねてきました。徹底した温度管理の下で、十分な発酵と低温熟成することによって、微生物に適度なストレスを与え、より良質なこうじが完成します。これまでも、そしてこれからも理想のこうじ造りに情熱を燃やし続け、安心と、自然由来のおいしさを提供できるよう日々商品作りを行っています。

おいしさの POINT

- ・食材を凍る直前の温度帯で熟成させ、旨味を増幅させる「氷温熟成」
- ・添加物を使用しない、自然本来のおいしさを大切に
- ・自社栽培の素材を使用



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



提供可能販促物

販売実績



『WONDER RED 500g』飲み比べセット

セブンイレブン様での ギフト採用

2020年夏・冬の『セブンイレブン』様のお中元・お歳暮ギフトにて『WONDER RED500g 飲み比べセット』を販売していただきました。



『紀ノ国屋』様販売の様子

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。



『ワンダーレッド トマトジュース プレミアム』

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」様で首相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。

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す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。



ワンダーレッド トマトジュース

- 原材料** トマト（いわき市産）
- 内容量** 95g/160g/500g/1000g
- 賞味期限** 730日
- 保存方法** 常温（開封後は要冷蔵）

ワンダーレッド トマトドレッシング

『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（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）

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。

- 原材料** トマトピューレ（福島県いわき市産サンシャイントマト26%使用）（トルコ製造、国内製造）、味噌、砂糖、長葱、みりん、トマトペースト、ミニトマト（フラガールミニトマト使用）、にんにくペースト、生姜ペースト/調味料（アミノ酸等）、（一部に大豆を含む）
- 内容量** 130g
- 賞味期限** 365日 **保存方法** 常温



会社概要



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>

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



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。