



お酒のおとも

2023.01

お問い合わせ
福島県 農林水産部 農林企画課
〒960-8670 福島県福島市杉妻町 2-16
TEL 024-521-7319 FAX 024-521-7944

満天
ふくしま
満天堂
ふくしまプライド。

福島県は、全国新酒鑑評会で
「9回連続・金賞受賞数日本一」を誇る日本酒王国。
酒造りの歴史は古く、創業300年を超える老舗蔵もあり、
酒蔵数は50を超えます。

日本酒以外にも地ビールやワイン、ウイスキーもあり、
様々な種類のお酒が楽しめる県です。

お酒に欠かせないのが、おいしいおつまみ。
県産素材を生かしたお酒がすすむ逸品を、
ふくしま満天堂「お酒のおとも」として紹介します。



01

鯖山椒漬

身欠にしんをたっぷりの山椒の葉とお酢と醤油で漬け込んだ会津を代表する郷土料理です。



株式会社会津二丸屋

〒965-0853
福島県会津若松市材木町2-8-18
TEL 0242-28-1208 / FAX 0242-28-6938
<http://www.aizunimaruya.com/>



02

坦担焼豚

福相食品 × 小高一味の坦坦焼豚。小高一味をたっぷり使った福相食品の焼豚「坦担麺」のチャーシューです。そのままごはんにのせて激辛チャーシュー丼に。レタスと合わせておつまみにもどうぞ。



小高工房

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



03

川俣シャモの砂肝アヒージョ

しっかりととした歯ごたえと濃いうまみが自慢の川俣シャモ。広い鶏舎でのびのびと育つので、肉の状態が抜群。大粒のシャモの砂肝をにんにくオリーブオイルでじっくりと煮込みました。開けてすぐでも食べられますが、軽く温めると香りも良く召し上がれます。



04

味丸 極上黒干しさんま

70年間、製造のたびにタレを高温で煮直し、不純物を取り除きながら洗双糖と塩を継ぎ足して、旨味が極限まで凝縮された真っ黒なタレになりました。国产さんまを0°Cの中で丸二日漬け込み、4時間乾燥して完成。他では真似できない、年月をかけた深い味わい。



05

あん肝のみそ漬

あんこうの肝をみそ漬にいたしました。とろける様な舌触りは、まさに海のフォアグラと呼ばれる逸品。熱燗や芋焼酎のお湯割りのおつまみにどうぞ。



06

クリームチーズの純米酒粕漬

福島市唯一の造り酒屋「金水晶酒造店」の酒粕と福島県産の大豆と米で作った福島県産味噌をブレンドした粕床に、クリームチーズを漬け込みました。じっくりと熟成させて出来上がった酒粕漬は、酒粕の芳醇な香りと甘み、味噌の深いコク味がクリームチーズに溶け込み繊細で優しい味に仕上がっておられます。



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網木字泡吹地8
TEL 024-566-5860 / FAX 024-566-5083
<http://www.kawamata-shamo.com>

合資会社カネキ商店

〒970-0312

福島県いわき市折戸字岸浦 59-1
TEL 0246-54-2185 / FAX 0246-88-6472
<http://kaneki-shouten.jp/>

株式会社菅野漬物食品

〒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
<https://tamagoya.jp/>

株式会社菅野漬物食品

〒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
<https://tamagoya.jp/>



07

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、本宮市麹和田屋の米麹を使用し、自社で人気のクリームチーズみそ漬けシリーズ第12弾として開発しました。福島県内ではワインも増えており、県産ワインに合うおつまみを目指しています。



和の発酵食品である味噌と、洋の発酵食品のチーズを融合させた、クリームチーズのみそ漬です。白ワイン・冷酒のおつまみや、ごはんのお供、サラダのトッピングなど、様々な食べ方でお楽しみいただけます。



株式会社菅野漬物食品

〒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
<https://tamagoya.jp/>

株式会社菅野漬物食品

〒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
<https://tamagoya.jp/>

黒胡椒クリームチーズのみそ漬

粗挽きにした黒胡椒をクリームチーズにまぶし、当社オリジナルの味噌に漬け込みました。低温熟成させて出来あがったみそ漬は味噌のコクと旨味に加え、ピリッと辛い黒胡椒がアクセントになり、クリームチーズとの相性はピッタリです。そのまま食べやすく切って、ビール、ブランデー、ウィスキーのおつまみに。



株式会社菅野漬物食品

〒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
<https://tamagoya.jp/>

糀味噌アーモンド

自家製の吟醸味噌を使用。コーティングした味噌の旨味と甘みにアーモンドの香ばしさが相まってクセになる逸品です。ビールや日本酒に良く合う、おつまみにぴったりな味噌アーモンドです。



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/>



★
満天
プレミアム
2017
ふくしまプライド。

11

エゴマごぼう

会津産のエゴマを使用。細めのごぼうを使用し、シャキッとした食感を保つつも柔らかく食べやすい。唐辛子を加えたほどよく甘辛い味付けで、飽きのこない味わい。エゴマとごぼうの風味がクセになる、ロングセラー商品です。



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



★
満天
準グランプリ
2019
ふくしまプライド。

12

エゴマごぼう（ピリ辛漬）100 g

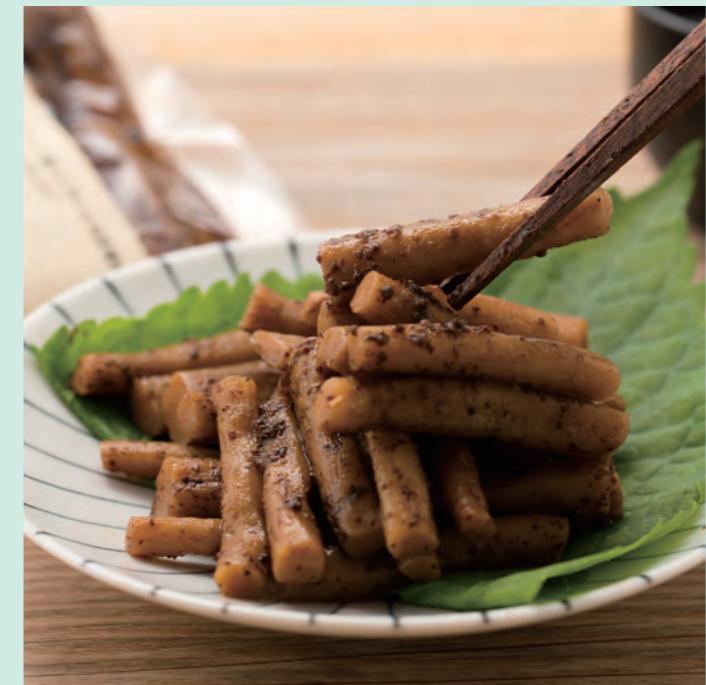
会津産のエゴマを使用。食べきりサイズで、シャキッとした食感を保つつも柔らかく食べやすい。豚肉を準備しタレごとごぼうと一緒に炒めると、簡単にピリ辛肉炒めができます。漬け汁は調味料としてもお使いいただけます。



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



13

エゴマごぼう（醤油漬け）100 g

会津産のエゴマを使用。食べきりサイズで、シャキッとした食感を保つつも柔らかく食べやすい。そのまま吃るのはもちろん、細めのごぼうを使用しているのでり巻きの具材にも最適。生野菜にタレごと混ぜて、サラダにしても美味しいいただけます。



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

福島県松川浦産 あおざ入りそうめんこんにゃく

県産のこんにゃく芋粉に松川浦産の「あおざ」を練りこみました。昔からの在来種と赤城大玉という品種の芋を使用し、柔らかさのなかにも弾力がある食感が特徴のこんにゃくです。また、こんにゃくのつるんとした食感と冷し中華スープが良く合うので食が進みおいしくお召し上がりいただけます。



小島門吉商店

〒973-8403

福島県いわき市内郷綴町七反田50
TEL 0246-26-2489 / FAX 0246-27-5920
E-MAIL masahiro.ko@kojima-monkichi.co.jp



15

伊達鶏の唐揚げ

県産ブランド鶏伊達鶏のモモ肉を使用した冷凍の唐揚げです。レンチンのみの簡単調理で外はカリッと中はジューシーな本格派の唐揚げが召し上がれます。



16

伊達鶏の手羽先塩焼き

県産の希少なブランド鶏 伊達鶏を使用した手羽先の塩焼きです。伊達鶏の特徴は旨味が強いことで、その旨味を存分に味わって頂きたく、店長こだわりの天然焼き塩のみで仕上げた無添加の優しい1品です。調理方法は、電子レンジで温めるだけの簡単調理。



17

極熟 香味和紙包み 合せ味噌

柔らかくしっかりと味わいの福島県産麓山高原豚ロースを使用。味噌を引いた和紙で丁寧に包み味噌漬けにしています。和紙包み製法仕上げで、フライパンで焼いても味噌がほとんど焦げ付きません。オリジナルブレンドの合せみそのみでシンプルな味付け。



18

極熟 香味和紙包み 合せ味噌と林檎

柔らかくしっかりと味わいの福島県産麓山高原豚ロースを使用。味噌を引いた和紙で丁寧に包み味噌漬けにしています。和紙包み製法仕上げで、フライパンで焼いても味噌がほとんど焦げ付きません。合わせみそに県産りんごを加えたやわらかな味わい。



株式会社信濃屋

〒960-0102

福島市鎌田字卸町 5-9
TEL 024-553-7690 / FAX 024-553-7959
<http://shinanoya.info/>

株式会社信濃屋

〒960-0102

福島市鎌田字卸町 5-9
TEL 024-553-7690 / FAX 024-553-7959
<http://shinanoya.info/>

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
<https://egomabuta.com/>

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
<https://egomabuta.com/>



19

極熟 香味和紙包み 麴味噌と酒粕と林檎

柔らかくしっかりと味わいの福島県産麓山高原豚ロースを使用。味噌を引いた和紙で丁寧に包み味噌漬けにしています。和紙包み製法仕上げで、フライパンで焼いても味噌がほとんど焦げ付きません。麹味噌と県産品の酒粕を使用した、大人な味わい。



20

ごぼ～のチップス（しお味）

サックサクの食感が、食べだしたら止まらない！国産ごぼう 100% 使用。湯がいた後、叩いて繊維を壊し、2 度揚げしています。保存料・着色料不使用で、ごぼう 1 本から 4 袋しか製造できないほど贅沢に使用。シンプルな塩味でごぼう本来の旨味が満載。



21

ごぼ～のチップス（ガーリック味）

ごぼ～のチップス（しお味）の姉妹品。原料や製法は同じながら、シンプルな味付けのしお味に対し、香ばしい香りが引き立つガーリックパウダーで味付けしています。ビールにもウイスキーにも、様々なお酒のおともとして相性抜群なおつまみです。



22

手間がかかるたまご 4 個入り

福島県産のこだわりのたまごを使用した、くんせいたまごです。伯方の塩と利尻昆布で味付けしており、むいてすぐ美味しく頂けます。常温保存も可能となっております。パッケージにもこだわりがあり、くんせいたまごの特徴と出来上がるまでを掲載しております。



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
<https://egomabuta.com/>

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
<http://www.sou-l.jp>

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
<http://www.sou-l.jp>

タムラ電子株式会社・スマートハウス

〒963-3521

福島県田村郡小野町飯豊字一盃森 82
TEL 0247-72-6525 / FAX 0247-72-3527
<https://www.kuntama.com/>



23

玄米と雑穀のおつまみグラノーラ ガーリック味

ワインに合わせて楽しめる、あけてそのまま食べられる手軽なおつまみ。玄米や雑穀類は全て国産を使用。パフ加工の玄米やあわ、ひえ、焙煎した黒米、発芽玄米の香ばしさなど、一口ごとに様々な味が楽しめます。ガーリックの風味が食欲をそそります。



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 / FAX 024-546-1199
<https://hara-ds.wixsite.com>



24

玄米と雑穀のおつまみグラノーラ チーズ入り

玄米と雑穀のおつまみグラノーラの新商品。玄米や黒米のザクザク感と共に、チーズの味わいを楽しんでいただきたく、北海道産（生乳、塩）無添加のチーズをカリカリにしました。チーズの香りと程よい塩味、ワインだけでなくハイボールとの相性もバツグンです。



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 / FAX 024-546-1199
<https://hara-ds.wixsite.com>



25

玄米と雑穀のおつまみグラノーラ ブラックペッパー味

玄米と雑穀のおつまみグラノーラガーリック味の姉妹品。スパイシーで後を引く味わいにお酒が進みます。濃い目の味付けなので、ビールやウイスキーに合わせるのがおすすめ。ナッツ類、ドライフルーツは無添加で、レーズンはノンオイル。香りづけにお米と相性の良い醤油（大豆）を使用し、体に優しい味わいです。



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 / FAX 024-546-1199
<https://hara-ds.wixsite.com>



26

かつお浅焼きおろし煮

いわき市小名浜に水揚げされたカツオを100%使用し、素材本来の味を存分に生かすために浅焼きに仕上げました。大根おろし煮は、後味すっきりであっさりした味わい。骨は取り除いてあり、加熱不要で開けてすぐ食べられます。



福島県漁業協同組合連合会

〒970-8044

福島県いわき市中央台飯野 4-3-1 福島県水産会館
TEL 0246-28-9335 / FAX 0246-29-9335
<http://www.fsgyoren.jf-net.ne.jp>



27

かつお浅焼きバターしょうゆ風味

いわき市小名浜に水揚げされたカツオを100%使用し、素材本来の味を存分に生かすために浅焼きに仕上げました。バターしょうゆ風味は濃い目の味付けが日本酒やビールなど、お酒と相性抜群。骨は取り除いてあり、加熱不要で開けてすぐ食べられます。



28

かつお浅焼きジンジャー風味

いわき市小名浜に水揚げされたカツオを100%使用し、素材本来の味を存分に生かすために浅焼きに仕上げました。生姜の風味が食欲をそそり、これだけでもご飯が進みます。骨は取り除いてあり、加熱不要で開けてすぐ食べられます。



29

福島の柔っこいもつ煮だべした 旨辛味

県産の果実を使ったたれをベースに、ちょっと痺れる辛さのやわらかもつ煮です。簡単に湯煎で温めて、そのまま小鉢に移しお酒のおつまみに。



30

福島の柔っこいもつ煮だべした しょうゆ味

福島の果物を使った独自のたれをベースに、柔らかくて痺のない美味しいもつ煮にしました。簡単に湯煎で温めて、お食事のお供やお酒のお供に。



福島県漁業協同組合連合会

〒970-8044

福島県いわき市中央台飯野 4-3-1 福島県水産会館
TEL 0246-28-9335 / FAX 0246-29-9335
<http://www.fsgyoren.jf-net.ne.jp>

15

福島県漁業協同組合連合会

〒970-8044

福島県いわき市中央台飯野 4-3-1 福島県水産会館
TEL 0246-28-9335 / FAX 0246-29-9335
<http://www.fsgyoren.jf-net.ne.jp>

有限会社まるい

〒960-8204

福島県福島市岡部字中川原 118-1
TEL 024-534-0101 / FAX 024-531-8501
<http://www.534-0101.com/>

有限会社まるい

〒960-8204

福島県福島市岡部字中川原 118-1
TEL 024-534-0101 / FAX 024-531-8501
<http://www.534-0101.com/>

16



31

福島の柔っこいもつ煮だべした 味噌味

県産にこだわった原料の味噌で味付けし、柔らかく癖のないモツに仕上げました。湯煎で簡単にご飯のおかずや、丂にかけてお召し上がりいただけます。



32

あおさの蕎麦あられ

会津産のそば粉を使用したあられに松川産の風味豊かなあおさを練りこみ揚げました。おやつやお酒のつまみとしておすすめです。



33

キミがいちばん

余分な熱を加えずにスモークを吸着させる冷燻製により、卵の黄身までやわらかくしっとりとした食感が味わえます。ほどよい塩味が絶妙で、ほのかに薫るスモークの香ばしさが食欲をそります。ビールのおつまみに最適!一度食べたらやみつきになる味わい。



有限会社まるい

〒960-8204

福島県福島市岡部字中川原 118-1
TEL 024-534-0101 / FAX 024-531-8501
<http://www.534-0101.com/>

株式会社マルリフーズ

〒976-0025

福島県相馬市岩子字坂脇77
TEL 0244-36-3791 / FAX 0244-35-3432
<https://maruri-foods.jp/>

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>