



産直ギフト

2025.01

お問い合わせ
福島県 農林水産部 農林企画課
〒960-8670 福島県福島市杉妻町 2-16
TEL 024-521-8041 FAX 024-521-7944

ふくしま満天堂

ふくしまプライド。



「福島」を送ろう

地元では当たり前で食されている数々の逸品
この美味しさを「福島」だけに閉じ込めておくのはもったいない

県内全域から Fukushima 満天堂に集う
数々のキラリと光る生産者

産直ギフトの対応が可能な生産者を
「Fukushima 満天堂 産直ギフト」として代表商品とともにご紹介します。

福島プライド。
Fukushima 満天堂

株式会社いわきチョコレート



いわき市の魚『めひかり』をモチーフに、海の塩を使って作り上げた、生キャラメル入りの塩チョコレート。「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」独自の技術で、他社にない商品として発売以来累計55万箱を販売しています。紅玉りんごのジュレをコーティングした味との、2種セットです。



■ お問い合わせ先

株式会社いわきチョコレート
〒971-8101 福島県いわき市小名浜字丹羽沼 61-1
TEL / FAX 0246-53-5265
<https://www.shiochoco.com/>



詳しい商品情報はこちら

株式会社お菓子のさかい



1913年創業の老舗お菓子店。ふわふわパンケーキサンド「うふれっと」は、約2年の試行錯誤を経て、2022年より販売を開始した新商品。『うふ』は卵、『れ』は牛乳のこと。卵と牛乳に小麦粉と砂糖を加えた、シンプルな材料で作られています。「どこでも手軽にカフェ気分」を味わえるように“冷やしても出来立て”を目指して、「卵」と「牛乳」の黄金比を開発しました。



■ お問い合わせ先

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 024-26-1466
<https://www.sweets-sakai.com/>



詳しい商品情報はこちら

株式会社カタノ



200年以上前、藩主・松平定信が冷害に強いそばの栽培を奨励したことが、白河そばのルーツ。農業従事者の高齢化に伴い増えた耕作放棄地を再生し、収穫した玄蕎麦を使用して出来たのが「そばパスタ」。「パスタ」としてお召し上がりいただくと、スパゲッティとは少し異なる、モチモチとした食感をお楽しみ頂けます。



■ お問い合わせ先

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/>



詳しい商品情報はこちら

株式会社菅野漬物食品



1940年創業の老舗漬物店。初代が野菜の乳酸発酵技術を極め、漬物としての味を追求。漬物のプロとして新商品を考案する中で生まれたのが、味噌漬けの商品シリーズ。県産をはじめとする3種類の味噌をオリジナルブレンドし、甘味料、保存料、着色料、アミノ酸不使用で、和洋折衷の発酵食品ができました。



■ お問い合わせ先

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/>



詳しい商品情報はこちら

有限会社糀和田屋



1771年より約250年の歴史を誇る、糀専門店。原料を厳しく選び、日本伝統の『糀蓋製法』で熟練の職人が仕込みを行います。この糀で国産米を100%を使用し、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シリーズをご紹介します。飲みきりサイズのストレートタイプで、様々なフレーバーの種類がございます。



■ お問い合わせ先

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/>



詳しい商品情報はこちら

こまや合同会社



白河で約20年、郡山のうすい百貨店にも売り場を展開し、大手百貨店のPB商品なども手がける。韓国料理に親しみ沖縄で育った社長がキムチの製造販売から始め、キムチの味付けを研究する中で、本場韓国の味付けを家庭で手軽に味わえるタレシリーズを開発。合成着色料、保存料不使用で、家庭の味が劇的に変わる魅惑の調味料です。



■ お問い合わせ先

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/>



詳しい商品情報はこちら

笹屋皆川製菓



創業江戸末期からの伝統製法を活かし、福島県オリジナルブランドそば粉『会津のかおり』をふんだんに使用。抗生物質を使用しない飼料で育てた良質な会津地鶏の卵、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手包みし、胡桃をのせて焼き上げました。昔懐かしい、素朴な素材の味わいが楽しめます。

■ お問い合わせ先

笹屋皆川製菓

〒969-5204 福島県南会津郡下郷町大字弥五島道上 3340-1

TEL 0241-67-2648 / FAX 024-167-4414

<https://sasaya-minagawa.com/>



詳しい商品情報はこちら

株式会社鈴畜中央ミート



食肉の総合卸が手がける、こだわりの豚の味噌漬け。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染み込ませました。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と浸透します。焦げ付きが少なく、調理も後片付けにも優しい逸品です。



■ お問い合わせ先

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/>



詳しい商品情報はこちら

株式会社宗



国産ごぼう100%使用のごぼう加工品。地元平田村の道の駅で不動の売上トップを誇るのが「ごぼ～のチップス」。ごぼうを湯がいた後、叩いて繊維を壊してから2度上げしているので、サクサクとした食感が食べだすと止まらない。甘辛な味付けで、しっとり食感で味わい深い蒲焼とセットにしました。



■ お問い合わせ先

株式会社宗

〒963-8202 福島県石川郡平田村上蓬田銭神 8 8

TEL 024-755-3530 / FAX 024-755-3540

<https://sou-l.jp/>



詳しい商品情報はこちら

東栄産業株式会社



安全でおいしい、厳選した県産食材を使用し、素材本来の味を大切につくられたジャム。野菜の旨味や甘味を手作りの加工技術で引き出しており、滑らかな舌触りの野菜ペーストを食べているようで、濃厚なのにさらりと食べやすい。主原料のお野菜・果物は、すべて県産のものを使用し、契約栽培農家から直接仕入れています。



■ お問い合わせ先

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 3 3 - 4

TEL 024-943-3314 / FAX 024-943-4868

<https://www.touei-ind.co.jp/food/>



詳しい商品情報はこちら

有限会社長久保食品



昭和9年創業の老舗漬物店。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』は県内外に多くのファンを持つ代表商品。食卓にしその香りと鮮やかな彩りを添える好評の漬物をセットにした「彩」をはじめ、数多くの商品がございますので、多彩なギフトセットにご対応いたします。



■ お問い合わせ先

有限会社長久保食品
〒970-1152 福島県いわき市好間町中好間鍛冶内28-2
TEL 0246-36-3999 / FAX 0246-36-6801
<https://www.nagakubo.net/>



詳しい商品情報はこちら

株式会社奈良屋



標高500mの南会津町。昼夜の寒暖差が大きく良質なそばが収穫される産地です。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、そばの旨みを落とすことなく麺に凝縮しています。製麺作りには、会津のミネラル豊富な雪解け水を使用。食感や喉越しの良さが引き立つ蕎麦です。



■ お問い合わせ先

株式会社奈良屋
〒967-0004 福島県南会津郡南会津町田島字田島柳 6-1
TEL 0241-62-0156 / FAX 0241-62-2054
<https://www.naraya-soba.com/>



詳しい商品情報はこちら

有限会社原電子工業



ふくしま満天堂グランプリ2021にて最優秀のグランプリを受賞。「玄米と雑穀のおつまみグラノーラ」はブラックペッパー、ガーリック、フルーツりんごの3種類を、様々なお酒に合わせて食べていただくコンセプトで開発しました。玄米、うるち米、雑穀類全て国産原料を使用。ナッツ類、ドライフルーツは無添加です。



■ お問い合わせ先

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/website/>



詳しい商品情報はこちら

有限会社まるい



食肉加工、惣菜製造のプロが、地域の素材を使い福島らしさを感じられる炊き込みご飯の素を開発しました。福島牛、麓山高原豚、伊達鶏と県を代表する肉素材を活用した3商品と、郷土料理のいかにんじんをアレンジした商品をセットにしています。自宅での食事機会が増える中、食卓のご飯を簡単に特別な味わいに仕上げます。



■ お問い合わせ先

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/>



詳しい商品情報はこちら

有限会社やない製麺



大正元年に乾麺製造業として創業。奈良の三輪、石川の輪島と並んで日本有数の名産品といわれた三春素麺の老舗。麺を伸ばす際に行う「油返し」をせず、職人技で麺を伸ばすため、コシの強さと滑らかな舌触りが特徴的な麺が出来上がります。伊達なもも麺は地元の名産である桃を練り込み、風味豊かに涼しげな味に仕上げました。



■ お問い合わせ先

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/>



詳しい商品情報はこちら

株式会社マルリフーズ



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。松川浦産乾燥あおさとにんにく、ごま等と一緒にごま油等にオイル漬けした万能調味料「かけるあおさ」は、第14回調味料選手権 2023 総合第2位の人気商品。少しピリ辛にアレンジした「かけるあおさオリーブオイル仕立て」とのセットも可能です。



■ お問い合わせ先

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/>



詳しい商品情報はこちら

有限会社山口こうじ店



1873年創業の麹専門店。伝承の技に加え、気温・湿度など時代の「環境」変化に対応し、理想の麹を作るために様々な改良に取り組んできました。トマト甘酒は、中島村と共同開発したオリジナル甘酒。色の異なる三種のトマトを米麹のみで発酵させ、同じトマトながらそれぞれ味わいも風味も異なる興味深い味わい。



■ お問い合わせ先

有限会社山口こうじ店
〒961-0303 福島県白河市東釜子字本町7
TEL 0248-34-2728 / FAX 0248-34-2969
<https://zunndamiso.raku-uru.jp/>



詳しい商品情報はこちら

山中煎餅本舗



創業明治33年、120年の歴史をもつ老舗米菓店。創業以来変わることなく、レンガ作りの釜で職人が1枚1枚炭火で手焼き。製造時間中高温を維持するために、1日に約30kgの炭を使用。一瞬でも長く焼くと脆く壊れてしまうせんべいを、熟練の職人が0コンマ数秒のタイミングを見極めながら焼き上げています。



■ お問い合わせ先

山中煎餅本舗
〒966-0015 福島県喜多方市関柴町上高野字北町407-1
TEL 0241-22-0614 / FAX 0241-20-4477
<http://www.yamanaka-senbei.com/>



詳しい商品情報はこちら

株式会社ワンダーファーム



平成26年に当時の皇太子夫妻が来園し、皇室に献上したブランドトマト『サンシャイトマト』を100%使用。敷地内の工場では、収穫してすぐにストレート製法で絞った、フレッシュ感の強いトマトジュースです。糖度が7.5度以上のため、甘みを引き出す食塩も必要ありません。濃厚で美味しく、健康的な「飲むトマト」です。



■ お問い合わせ先

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
TEL0246-85-5105 / FAX 0246-85-5106
<http://www.wonder-farm.co.jp/>



詳しい商品情報はこちら

株式会社信濃屋



福島県産の希少な銘柄鶏『伊達鶏』を使用したセットです。伊達鶏は程よいシャキシャキとした歯ごたえと強い旨味が特徴の国内流通量が全体の1.5%という希少なブランド鶏です。素材の良さを活かしたジューシーな唐揚げ、無添加にこだわったもも肉の醤油麹焼き、塩麹焼き、食べ応え抜群の天然塩で焼き上げた手羽先、同じく天然塩で仕上げた鶏皮焼き、伊達鶏の美味しさを様々な味わえる商品です。しかも、全ての商品がレンジで温めるだけの簡単調理。美味しいものこそ、もっと手軽にお届けしたい私たちの自慢の1品です。



■ お問い合わせ先

株式会社信濃屋
〒960-0102 福島県福島市鎌田字卸町5-9
TEL 024-553-7690 / FAX 024-553-7959
<http://shinanoya.info/>



詳しい商品情報はこちら

大野農園株式会社



1975年創業の、「りんご・もも・なし・ぶどう」と果物専門に栽培する農園です。果実加工商品の開発や農地を利用したイベント事業を推進しており、2017年には加工場・販売所などを新設し、果実を使ったお菓子や加工商品を自社製造をスタートしました。完熟した果実で搾った100%ジュースや、素材原料の美味しさを凝縮し、自然でさわやかな甘さ、果実の風味をそのまま感じる商品です。手塩にかけて栽培した果実を味わえます。

■ お問い合わせ先

大野農園株式会社
〒963-7826 福島県石川郡石川町赤羽字新宿130
TEL 0247-57-6004 / FAX 0247-26-0500
<https://oononouen.com/>



詳しい商品情報はこちら

ニューフロンティア株式会社



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想いで、平成28年にうなぎ養殖事業を開始しました。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、無理な成長を追わず、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。

■ お問い合わせ先

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
<http://www.fuku-unagi.com/>



詳しい商品情報はこちら

株式会社森山



甘酸っぱい味わいと芳醇な香りが特徴の、富岡町産パッションフルーツを使用。プリン生地には種なしのジュースを加え焼成。パッションの香りたつフルーティーなプリンにパッションシードを加えたジュレをトッピングしました。最初の一口から最後の一口までまるごとパッションな、新しいプリンです。



■ お問い合わせ先

株式会社森山

〒960-2157 福島県福島市土湯温泉町下ノ町18

TEL 024-595-2014 / FAX 024-595-2536

<https://gensenyuan.jp/>



詳しい商品情報はこちら

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。

