

ご飯のおとも

2026.01

お問い合わせ

福島県 農林水産部 農林企画課

〒960-8670 福島県福島市杉妻町 2-16

TEL 024-521-8041 FAX 024-521-7944



福島県は豊かな気候風土に恵まれた、
日本でも屈指の米どころです。

たゆまぬ努力と愛情を注ぐ生産者の思い「ふくしまプライド。」が
詰まったご飯には、やはり地のを合わせるのが一番。
思わずご飯がすすむ逸品を、
ふくしま満天堂「ご飯のおとも」として紹介します。



01
鯨山椒漬

身欠にしんをたっぷりの山椒の葉とお酢と、醤油で漬けた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
さば味噌煮

脂の乗ったさばと県産の桃・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。たっぷり1枚の半身サイズと1切れ入りの食べきりサイズをご用意。解凍してそのままでも召し上げれます。



株式会社大水
〒960-0211
福島市飯坂町湯野字大水口 10-1
TEL 0245-42-5427 / FAX 0245-42-0560
<https://www.oosui.jp/>



03

鯛ぞぼろ

国産鯛のほぐし身をたっぷり使用し、味付けに桃を使うことで、程よい甘さに仕上げました。



04
鯛みそ

国産天然鯛のほぐし身をたっぷり使い、贅沢なおかずみそを作りました。



株式会社大水

〒960-0211
福島市飯坂町湯野字大水口 10 - 1
TEL 0245-42-5427 / FAX 0245-42-0560
<https://www.oosui.jp/>



05

鯛めしの素

炊飯器でお米といっしょに炊き込むだけで、本格的な鯛めしが出来上がります。国産の鯛を使用しており、調味だしは福島市の内池醸造で製造しております。1尾まるごと骨までお召し上がりいただけます。



06

川俣シャモ 地鶏ご飯の素 2 合用

少人数向け、お米 2 合用の炊き込みご飯の素。川俣シャモ肉・しめじ・たけのこ・椎茸・ごぼうが入って具たくさん。シャモのだし汁仕立てで、おいしさ抜群です。



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 0245-66-5860 / FAX 0245-66-5083
<http://www.kawamata-shamo.com/>



07

奥会津の逸品 きざみきゅうり

会津産の胡瓜を使い、青とうがらし、葉とうがらしを入れピリ辛に仕上げました。胡瓜のシャキシャキ食感を楽しめる商品です。そのまま食べるもよし、しらすを混ぜてご飯のお供にも。



株式会社香精

〒960-0408
福島県伊達市岡沼 69-1
TEL 0245-84-2841 / FAX 0245-84-2842
kousei-p@celery.ocn.ne.jp



08
大葉みそ

スモークフレーバーを効かせただし味噌のうまみと大葉の風味を調和させ、ピリ辛に仕立てました。一瓶に大葉を約3枚分使用しており、香ばしく旨味の強い味噌の中でも存在感が際立ちます。ご飯にはもちろん、生野菜、こんにゃくなどと相性抜群です。



タムラ電子株式会社 スモークハウス



09
燻製
レンコンキムチ



丹精込めて作り上げたレンコンを、ほんのり燻製が香る特製キムチに漬け込みました。

10
ピーマンの
燻製佃煮



ピーマンが特産の田村郡小野町。珍しいピーマンの加工品です。地元農家が丁寧に作ったピーマンをじっくり燻製することで苦味が抜け、旨味がギュッと凝縮。食欲をそそる、豊潤な香りをまとった佃煮にしました。

〒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/>



11
旨辛なめたけ

ご飯のおとも定番である(なめ茸)と(海苔つくだ煮)をドッキング。更に、日本一辛い村の平田産のハバネロを加え、今までありそうでなかった新しいご飯のおとも仕上げました。



西野屋食品株式会社



12
スタミナなめ茸

いわき市産なめこと国産えのきを使用したなめ茸に、スライスしたニンニクがたっぷり入っていて、スタミナ満点の辛味に仕上がっています。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使っても美味しいです。



〒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/>



13
のり佃煮



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、納豆のタレとして使っても美味しく召しあがれます。



15
みそしそ巻
えごま



西野屋オリジナルみそしそ巻です。味噌、えごま、しその葉とも、地元福島県の原料を使用しています。お茶漬げや、お酒のおつまみに最適です。



17
小白井きゅうりの味噌漬

いわき市の伝統野菜である希少な小白井胡瓜を特製味噌に漬け込んだみそ漬です。肉厚でみずみずしく、シャキシャキした食感が白いご飯とよく合います。



18
万能葱醤油だれ

福島県産の長ねぎを使用し、更に玉ねぎも加えて、旨味たっぷりの醤油漬にしました。ごはんのにせて食べてもおいしいですが、冷やっこにも、チャーハンに入れても。使い方も様々、いろんなアレンジ料理に使ってください。



14
ピリ辛なめ茸



いわき市産なめこと国産えのきを使ったなめ茸に、赤唐辛子を入れて、ピリツときかせた西野屋特製なめ茸です。そのままご飯や豆腐にかけても美味しいですし、大根おろしと混ぜて使っても相性抜群です。

16
小白井きゅうりの
南蛮漬



長年守り続けてきた、いわき市伝統野菜、小白井きゅうりを使用しました。胡瓜のバリバリとした歯ごたえと唐辛子の辛さが食欲をそそります。ご飯のおとも、お酒のおつまみ、細かく刻んでお茶漬げにも最適です。

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/>

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/>



19

しらす葱おかか

福島県産の長ねぎに、しらすとおかかを加え、具沢山万能調味料に仕上げました。瓶詰めでも、ねぎのシャキシャキ食感がしっかり残っているのが特徴です。



西野屋食品株式会社

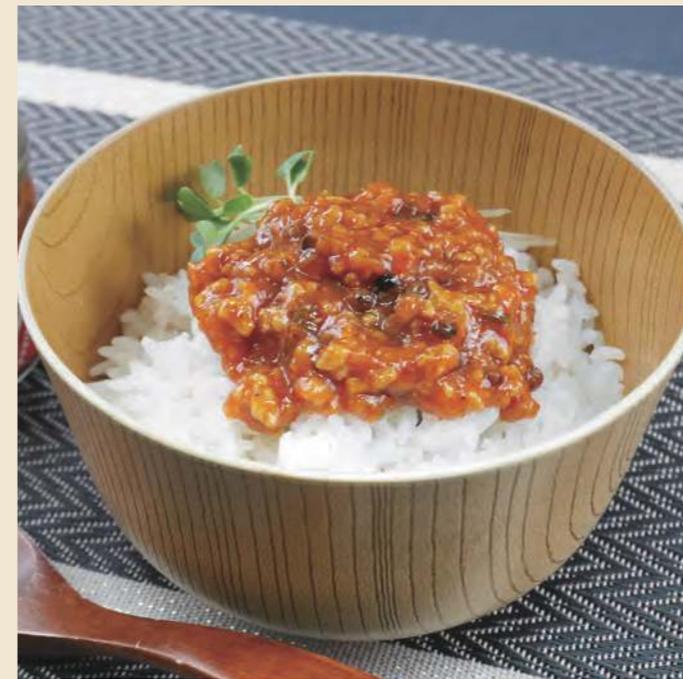
〒971-8131
福島県いわき市常磐上矢田町田端 8-1
TEL 0246-28-2828 / FAX 0246-28-2833
<http://nishinoya.jp/>



20

のっける葱ま

福島県産の長ねぎを使用し、香ばしく焼いたねぎま串のような味わいにしました。瓶詰めでも、ねぎのシャキシャキ食感がしっかり残っているのが特徴です。



21

伊達鶏麻婆

伊達鶏や大豆たんぱくに、コチュジャン、花椒、山椒を効かせてなんにでも合うシビレル旨さの万能調味料です。勿論このままご飯でもシビれます。炊き立てご飯にのせたり、豆腐、ラーメン、サラダ、おにぎりなど使い方が広がります。



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/>



22

かつお浅炊きおろし煮

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炊きに仕上げました。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。



23

かつお浅炊き
バターしょうゆ風味



24

かつお浅炊き
ジンジャー風味



福島県漁業協同組合連合会

〒970-8044
福島県いわき市中央飯野 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>



25

エゴマ豚みそ

ゴロゴロした豚肉がそのまま入った贅沢な一品。エゴマ味噌をベースに、家庭の味「油みそ」をマッチングさせたおかず味噌です。福島県産白河高原清流豚肉、自家栽培のエゴマ、福島県産天然醸造味噌を使用しています。



福福堂

〒963-3602
福島県田村市滝根町神保字入新田 156
TEL / FAX 0247-78-3847
<https://www.facebook.com/fukufukudou/>



26

ふくしまの旨ったれ

生姜はみじん切り、ネギの半分はみじん切り、あとの半分はスライスにし、ネギの食感を残しています。ここに自社栽培のきくらげと、にんにく、白ごまを混ぜ込みました。添加剤、化学調味料、保存料を一切使用しない健康志向の商品として開発しました。



株式会社フーズネット福島

〒963-8803
福島県郡山市横塚 2-20-48
TEL 0249-56-6601 / FAX 0249-73-5090
<https://foods-net.com/>



27

ふくしま いか人参ごはんの素

福島の郷土料理「いか人参」をイメージしたご飯の素。するめいかの旨味がご飯によく染み込み、人参の甘みとマッチして「もう一口」と食べたくなる、あとを引く美味しさ。混ぜ込み、炊き込みどちらでも美味しくいただけます。



28

福島 伊達鶏
五目ごはんの素 しょうゆ味



29

麓山高原豚
五目ごはんの素 しょうゆ味



有限会社まるい

〒960-8204
福島県福島市岡部字中川原 118-1
TEL 0245-34-0101 / FAX 0245-31-8501
<http://www.534-0101.com/>

30

福島牛
すき焼味 ごはんの素





31

え!? ふくしまの親子丼だべしたっ

福島県産のハーブ鶏のもも肉に、大きめの玉ねぎとしいたけ、そぼろ卵を入れて、昔懐かしい甘めのタレで味付けしました。化学調味料は使用していません。ご飯に直接のせたり、お肉や魚のあんかけとしても美味しくいただけます。



有限会社まるい

〒960-8204
福島県福島市岡部字中川原 118-1
TEL 0245-34-0101 / FAX 0245-31-8501
<http://www.534-0101.com/>



32

え!? ふくしまのソースカツ丼だべしたっ

福島のブランド豚「麓山高原豚」と、パン粉に見立てたクルトンを入れました。福島県の果物が入ったちょっと贅沢で甘めのソースが、まさにソースカツ丼を彷彿とさせます。



33

え!? ふくしまのハンバーグだべしたっ

福島牛 100% 使用。和牛独特の甘みのある脂と合うように、ちょっと甘みのあるデミグラスソースをマッチングしました。



有限会社まるい

〒960-8204
福島県福島市岡部字中川原 118-1
TEL 0245-34-0101 / FAX 0245-31-8501
<http://www.534-0101.com/>



34

たっぷりのヒラメとあおさのコンフィ

「常磐もののヒラメ」と「松川浦産あおさ」を使用。ヒラメは焼き加工で旨みをぎゅっと凝縮し、香ばしさと上品な味わいを引き出しました。こめ油でやさしく仕立てたコンフィは、素材の美味しさを最大限に引き立て、身はしっとり、オイルまで旨みたっぷり。ご飯やパン、パスタにのせるだけで一品が決まります。



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/>



35

松川浦かけるあおさ

松川浦産乾燥あおさにんにく、ごま等を一緒にごま油等にオイル漬けた万能調味料です。ごはん以外にパンやパスタ、冷奴、サラダに簡単便利にトッピングしてお召しあがりいただけます。



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/>



36

ピリ辛松川浦かけるあおさ

ふくしま満天堂グランプリ 2023 にてグランプリを受賞した松川浦かけるあおさの、ピリ辛味です。辛さが苦手な製造担当者が食べられるギリギリの辛さです。オリーブオイルとハラペーニョパウダーが味のポイントで、あおさのサクサクとした食感も食べ応えがあります。



37

松川浦かけるあおかけるあおさ しらす

調味料選手権 2023 で総合 2 位を獲得した大人気商品「かけるあおさ」をベースとし、松川浦産のあおさとしらすを胡麻油と合わせ、万能調味料に仕上げました。海を感じるそれぞれの具材の食感が新鮮で、程よい塩味が食欲をそそります。



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/>



38

三升漬け

東北発祥の発酵食品であり、醤油と米麴と青唐辛子を一升ずつ混合し、発酵させたものです。青唐辛子のピリリとした辛みと醤油麴のまろやかな味わいが特徴のお醤油かわりに最適な発酵食品です。



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/>



39

ふくしまガパオの素

ゆうゆうファームのホーリーバジルを使用した、本格エスニック調味料です。ひき肉、野菜を炒めるだけで本格ガパオライスができます。



ゆうゆうファーム

〒961-0015
 福島県白河市田島 20
 TEL 090-5237-2202 / FAX 0248-29-2843
<http://www.youyou-holybasil.com/>



40

ふくしまガパオの素 辛口

ゆうゆうファームのホーリーバジルを使用した、本格エスニック調味料です。ひき肉、野菜を炒めるだけで本格ガパオライスができます。辛口の中にガパオの風味とうまみをしっかり残した本格ガパオの素です。色々な料理にお試しください。



41

飯舘村の牛飼いが煮込んだ、キーマ

飯舘村の畜産農家兼肉屋が作った、飯舘村産黒毛和牛がたっぷり入ったキーマカレーです。原料の黒毛和牛・米粉・かぼちゃは飯舘村産 100%で、飯舘村の恵が沢山詰まっています。



株式会社ゆーとぴあ

〒960-1631
 福島県相馬郡飯舘村松塚字松塚 65 番地
 TEL 090-2993-6062 / FAX 0244-26-4179
<https://niku-utopia.com/>



42

飯舘村の牛飼いが煮込んだ、カレー

飯舘村の畜産農家兼肉屋が作った、飯舘村産黒毛和牛がたっぷり入ったスパイシーカレーです。原料の黒毛和牛と米粉は飯舘村産 100%です。

