

ふくしま満天堂

プレミアム

2017- 2025

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。

「地域共通ブランド」成功の鍵は、個々の事業者が強くなること。
力をつけた事業者が「地域共通ブランド」を利用することで、
「事業者」も「ブランド」も、共に発展していきます。

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。

この取り組みの中で出た、商品のPR方法や魅力の伝え方の課題や、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。

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様、消費者に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・食品小売産業のバイヤー様のみで行い、「販売目線」にて商品を選定いただいています。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年から2025年の各年において10商品が選定されました。

また、このプレミアム10商品の中から、特に優れた商品を「グランプリ」「準グランプリ」「特別賞」として選出しています。



「展示会・県外卸販売への挑戦」

コロナ禍後の消費の変化、食品バイヤーのニーズの変化を考慮し、お取り寄せや消費者への商品直送対応ができる事業者を特集した紹介や、令和2年度から取り組んでいる「カテゴリ別商品紹介」をより細分化した営業資料の作成を行い、展示会・商談会でのPRに取り組んでいます。

戦略方針	平成29年度 共通ブランド立ち上げ	平成30年度 トップランナー	令和元年度 福島物産	令和2年度 + カテゴリ別	令和3年~令和7年度 多様なニーズへの対応
制作物	無名の商品、ブランドを「バイヤーに役立つ存在」として認識していただくツールという位置付けで、『ふくしま満天堂セレクション』を作成			「売場企画」のニーズに応えるため「カテゴリ別カタログ」を作成	商品毎に季節、利用シーンに合わせた様々な商品提案を実施

ふくしま満天堂プレミアム 2017 受賞商品

2017 グランプリ

会津みしらず柿のジャム



福島県会津の名産品、皇室献上柿のみしらずを贅沢なジャムにいたしました。独自の製法で加熱後も渋みが戻らず、みしらず柿本来の甘みを活かしたジャムです。柿のジャムは非常に珍しくとても人気な商品です。是非一度ご賞味ください。



東栄産業株式会社

〒963-0724
福島県郡山市田村町上行合字北川田33-4
TEL 024-943-3314 / FAX 024-943-4868
<http://www.touei-ind.co.jp/jam/>

2017 準グランプリ

だいずくりーむ 190g



県産の大豆「たちながは」の品種を使用。牛乳を使わない大豆たっぷりのクリーム。茹でた大豆を二度挽き製法でとても滑らかに仕上げました。原材料は大豆、甜菜糖、沖縄の塩の3つ。人気の高いイソフラボンの栄養価たっぷりの美味しいクリームをお届けします。



株式会社しらかわ五葉倶楽部

〒961-0013
福島県白河市舟田薬師下42
TEL 0248-29-8491 / FAX 0248-29-8492
<http://shirakawa.goyouclub.jp/>

2017 準グランプリ

鶏に合うジャン



県産のネギ、醤油を使用した鶏肉に良く合うタレです。蒸し鶏にかけたり、ドレッシング代わりにお使いいただけます。無添加ですのでお子様にも安心してお召し上がりいただけます。



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/>

2017 デザイン賞

めひかり塩チョコ (4個入り)



チョコと塩とキャラメルのコラボレーション。獨創性あふれる感動の新感覚スイーツです。めひかりの形をしたチョコの中にはとろ〜りクリーミーな手作り生塩キャラメルが入っています。表面にのった大粒の海塩が贅沢な味わいをさらに深めます。



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/>

ふくしま満天堂プレミアム 2017 受賞商品

2017 プレミアム

子亀の最中



餡には地元・須賀川市産の「伝右衛門はちみつ」使用。一番美味しい最中の食べ方！餡は別添えになっており、ご自身で仕上げてお召し上がりいただく最中です。バリバリ食感の最中をお楽しみください。



株式会社亀饅

〒962-0014
福島県須賀川市西川町 46
TEL 0248-73-2751 / FAX 0248-76-4484
<http://kameman.net/>

2017 プレミアム

青唐みそこんにゃく 袋タイプ



国産みそ・国産唐辛子を使った青唐みそに、自社製のこんにゃくを合わせておかず味噌に仕上げました。辛すぎず食べやすい味でご飯がすすむと評判です。



有限会社ケーフーズ生田目

〒963-5402 福島県東白川郡塙町大字
常世北野字新八幡 4 4
TEL 0247-43-0429 / FAX 0247-43-0449
<https://kfoods.stores.jp/>

2017 プレミアム

エゴマごぼう



細めのごぼうを選び、柔らかく食べやすく下処理しております。甘辛く味付けをし唐辛子を加えることで、飽きの来ない商品に仕上げております。さらに、下郷町産のエゴマを使うことで一段と風味とコクを増しました。



株式会社香精

〒960-0408
福島県伊達市岡沼 69-1
TEL 024-584-2841 / FAX 024-584-2842
E-MAIL kousei-s@io.ocn.ne.jp

2017 プレミアム

安納芋きんつば



農薬を使わずに育て、熟成させた南会津産のこだわりの安納芋。安納芋のおいしさがぎゅっと詰まったきんつばに仕上げました。お芋本来の旨みを活かした甘さ控えめのお味です。



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/

ふくしま満天堂プレミアム 2017 受賞商品

2017 プレミアム

ごぼ~のチップス (しお味)



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。



株式会社宗

〒963-8202
福島県石川郡平田村上蓬田字銭神 88
TEL 0247-55-3530 / FAX 0247-55-3540
<http://www.sou-l.jp/>

2017 プレミアム

天然だし醤油の素 海の恵醬



基本の味は日高の「昆布」、鹿児島島の「鰹節」、福島の「椎茸」、これに当社の「国産きくらげ」「ローリエ」「鷹の爪」を詰めています。どこにもない、オリジナルのだし醤油がつけられるキットです。【海の恵醬】には、北海道の「帆立貝柱」「根昆布」、三陸の「小えび」、駿河湾の「桜えび」を入れております。



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 024-956-6601 / FAX 024-973-5090
<http://foods-net.com/>

2018 グランプリ・デザイン賞

食ってみらんしょ 雑穀の恵み



国産原料100%使用。計る、研ぐ、混ぜる手間なしの雑穀米です! 豆ざんまい…会津産コシヒカリに三種の豆と十種の雑穀をブレンド。麦ざんまい…もち麦をはじめ4種の麦と9種の雑穀を会津産コシヒカリにブレンド。発芽&雑穀…会津産のお米と雑穀だけで作った希少な雑穀米です。



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/>

ふくしま満天堂プレミアム 2018 受賞商品

2018 準グランプリ

チョコっと桃サンド



弊社では、震災後県産果物の風評被害払拭を目的として、震災後の商品開発では、農家とのコラボレーションを柱に据えてきました。常温で持ち運び可能で、福島県の代表するフルーツ「白桃」のセミドライ果肉たっぷりのチョコレート菓子を開発いたしました。



株式会社いわきチョコレート

〒971-8101
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/>

ふくしま満天堂プレミアム 2018 受賞商品

2018 準グランプリ

もものあまざけ



伊達市産の桃を贅沢に使用。県産の米と伝統ある酒蔵の糀で仕上げました。生きたままの糀を使って時間をかけて育てた本格甘酒。余分なものを一切加えていない自然由来の味をお楽しみください。



株式会社香精

〒960-0408
福島県伊達市岡沼 69-1
TEL 024-584-2841 / FAX 024-584-2842
E-MAIL kousei-s@io.ocn.ne.jp

2018 プレミアム

ずっとこの味 福尽漬



福島県は「夏秋きゅうり」の生産量が日本で、その中でも須賀川市は有数の生産量を誇ります。こ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、国産大豆しょうゆのタレで大切に大切に守ってきております。ほっとする味をお届けします。



株式会社阿部農縁

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

2018 プレミアム

Applaisir



リングストレート果汁100%のノンアルコールシードル。無加糖・無香料・酸化防止剤無添加にこだわり、リンゴ本来の美味しさを伝えたいという農家の想いが詰まっています。お酒の弱い方や飲めない方、妊娠中・授乳中の女性にも安心してお飲みいただけます。



太田果樹園

〒960-1104
福島県福島市小田字八幡館 23
TEL 024-539-9988/FAX 024-546-4498
EMAIL otakajuen@gmail.com

2018 プレミアム

カリントまんじゅう



カリントまんじゅうは、じっくり煮詰めた特製「こがし蜜」を練りこんだ生地で、良質小豆のこしあんを包み、香ばしく油で揚げました。しっとりとした食感と、甘さを引き立てる苦味がながしいのに新しい、人気のカリント風味のおまんじゅうです。



株式会社お菓子のさかい

〒963-7846
福島県石川郡石川町字長久保 277-20
TEL 0247-26-2522 / FAX 0247-26-1466
<http://www.sweets-sakai.com/>

2018 プレミアム

旨けりゃいいジャン



ネギの旨味とニンニクやゴマ油が香るネギ醤油タレです。もちろんネギは100%福島県産を使用しております。冷奴にかけて、湯豆腐の付けタレに、餃子やチヂミ、卵かけご飯のタレに、揚げ物にもよく合います。



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/>

2018 プレミアム

奥会津山芋蕎麦



地元契約農家栽培の会津産の良質な玄そばを使用し、そばの実を甘皮ごと挽きぐるみの粗挽きそば粉にしています。つなぎに山芋を加え、会津の美味しい雪解け水を使用しました。滑らかなど越しが特徴の細めの乱切り田舎そばです。



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
<http://www.naraya-soba.com/>

2018 プレミアム

玄米かりんとう（黒糖・バターキャラメル）



自社産（有畜栽培こがねもち米）を玄米のまま、杵と臼でつきあげ、お米の粒をイメージしてサイコロ状にカットし、乾燥させ、相性の良い米油でカラッと揚げました。黒糖味・バターキャラメル味の2種類。お好きな味をどうぞ。



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/>

2018 プレミアム

極みそ



奥会津 只見町の地で百二十余年、食卓を支え続け、守り続けてきた伝統の味。余計なものは一切使わない、本当の味噌をどうぞお召し上がりください。『極みそ』は、まろやかな風味の天日塩と米麹を贅沢に使った、甘口の味噌です。



目黒麴店

〒968-0421
福島県南会津郡只見町大字只見字田中 1220
TEL / FAX 0241-82-2050
<http://megurokouji.com/>

2019 グランプリ

エゴマの米飴キャラメル



田村市船引町の無農薬白エゴマの種子を使用した和風キャラメル。米飴の昔ながらのやさしい甘さ・香ばしさと、炒りエゴマのプチプチと相まって、懐かしい和菓子のような味わいに。最小限の材料だけで職人が少量ずつ作っております。懐かしいのに初めての味をどうぞご賞味くださいませ。



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/>

2019 準グランプリ

エゴマごぼう（ピリ辛漬）



ご飯のお供やお酒のあてに。漬け汁は調味料としてもお使いいただけます。豚肉を炒めたところに、具とタレを入れ、炒め合わせると、簡単ピリ辛肉炒めが出来上がり！



株式会社香精

〒960-0408
福島県伊達市岡沼 69-1
TEL 024-584-2841 / FAX 024-584-2842
E-MAIL kousei-s@io.ocn.ne.jp

2019 準グランプリ・デザイン賞

奥会津蕎麦



手打ちそば処でも評価が高く、味・風味・食感に優れた会津産ブランドそば粉『会津のかおり』（県オリジナルの新品種）と国産小麦粉『ゆきちから』を使用。薄目に仕上げた麺生地を細目の乱切り仕上げにしました。



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
<http://www.naraya-soba.com/>

2019 プレミアム

もものシュークリーム「桃香」



県産あかつき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、桃本来の上品な甘さをお楽しみください。



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 5-8-60
TEL 024-984-2222 / FAX 024-984-2408
<http://www.hotelhananoyu.jp/>

ふくしま満天堂プレミアム 2019 受賞商品

2019 プレミアム

味丸極上黒干さんま



創業以来70年継ぎ足して受け継いだ秘伝のタレに漬込んだ味醂を使わないみりん干し。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。



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-net@email.plala.or.jp

2019 プレミアム

プチプチはじける えごまだれ



奥会津只見町産のえごまを贅沢に使用したえごまだれ。エゴマの実をそのまま使用しているので口の中でプチプチとはじける食感が楽しめます。しゃぶしゃぶのタレや野菜サラダにかけたり幅広くご利用いただけます。



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/>

2019 プレミアム

エゴマ豚みそ



郷土料理のエゴマ味噌をベースに、沖縄に家庭の味「油みそ」をマッチングさせたおかずみそです。県産白河高原清流豚肉、自家栽培のエゴマ、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俣字入新田 156
TEL / FAX 0247-78-3847
<https://www.facebook.com/fukufukudou/>

2019 プレミアム

ふくしま いか人参ごはんの素



福島の郷土料理「いか人参」をごはんの素にしました。するめのうまみがご飯に染み込み、あとをひく美味しさ。混ぜ込み、炊き込み どちらでもおいしく召し上がれます。



有限会社まるい

〒960-8204
福島県福島市岡部字中川原 118-1
TEL 024-534-0101 / FAX 024-531-8501
<http://www.534-0101.com/>

ふくしま満天堂プレミアム 2019 受賞商品

2019 プレミアム

玄米美みそ



奥会津只見町の地で百二十余年、食卓を支え続け、守り続けてきた秘伝の味。余計なものは一切使わない。本当の味噌をどうぞお召し上がりください。「玄米美みそ」は、玄米由来の深いコクと香りあるやや甘口味噌。全国的にも希少な玄米麹仕込み。



目黒麹店

〒968-0421
福島県南会津郡只見町大字只見字田中 1220
TEL / FAX 0241-82-2050
<http://megurokouji.com/>

ふくしま満天堂プレミアム 2020 受賞商品

2020 グランプリ

玄米と雑穀のおつまみグラノーラ
ブラックペッパー・ガーリック・フルーツりんご



玄米、うるち米、雑穀類全て国内産、国産を使用しています。ナッツ類、ドライフルーツは無添加です。それぞれ個性の違うフレーバーで、ワイン、ビール、ハイボール、日本酒のおつまみに最適です。



有限会社原電子工業

〒960-8043
福島県福島市中町3-20 中町セントラルデイビル201
TEL 0245-45-3934 / FAX 0245-46-1199
<https://hara-ds.wixsite.com/website/>

2020 準グランプリ

お菓子屋の高級食パン
サイコロ食パン（プレーン）



ふわっと軽やか、とろけるような口どけなのに、驚くほどの重量感!ケーキと同じ「高級生クリーム」を贅沢に使用し、水分含量 85%で、驚くほどのしっとり感。仁井田本家の料理酒「旬味」、たっぷりのはちみつ、自社オリジナルブレンドの小麦を使用しています。



株式会社亀饅

〒962-0014
福島県須賀川市西川町46
TEL 0248-73-2751 / FAX 0248-76-4484
<http://kameman.net/>

2020 準グランプリ・デザイン賞

ふくしま銘醸ショコラ 地酒撰菓



新酒鑑評会 8年連続金賞受賞日本一、地酒王国ふくしまの個性豊かなお酒を使ったチョコレートです。一桶だけの限定醸造の大辛口「笹の川・いち」、米も糀も県産の銘酒芳醇「大平桜・いわきろまん」の二つの蔵人と、弊社のショコラティエが新しいショコラを開発しました。一口噛むとあふれ出る清酒そのままの風味、チョコとの融合。口福の一粒を堪能ください。



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/>

2020 プレミアム

伊達鶏のラビオリ



イタリア家庭料理を代表するラビオリです。伊達鶏のポロネーゼソースを使用し、本格的な味に仕上げました。電子レンジで簡単に調理して召し上がっていただけます。



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/>

2020 プレミアム

くんせいたまご 4 個入



たまごから拘り、利尻昆布と伯方の塩で味付けしたくんせいたまごです。森林の香りと清らかな水が、芳醇な美味しさに仕上げました。黄身までしっかり味がしみた香り高いたまごは、一度食べたらやみつきになるおいしさです。



タムラ電子株式会社・スモークハウス

〒962-0014
福島県田村郡小野町飯豊一盃森 82
TEL 0247-72-6525 / FAX 0247-72-3527
<https://www.kuntama.com/>

2020 プレミアム

ごぼうの蒲焼き (甘味)



国産ごぼう 100%使用。ごぼうを湯がいて叩いて繊維を壊し、低温で2度揚げ。甘塩っぱい秘伝のたれにつけて完成。平田村のおばあちゃんたちの手づくりです。しっとりとした食感、ごぼうの風味が味わえる一品。ビールのおつまみ、お土産にも最適です。



株式会社宗

〒963-8202
福島県石川郡平田村上蓬田字銭神 88
TEL 0247-55-3530 / FAX 0247-55-3540
<http://www.sou-l.jp/>

2020 プレミアム

塩糍ドレッシング



サラダのほか、肉料理の下味や焼肉のタレ、チャーハンや野菜炒め、卵料理の味付けなど、隠し味にも仕上げにも使えます。糖度が高く、甘みが強い古殿町産の玉ねぎ「ふるどの玉ちゃん」を使用し、ホテル華の湯総料理長のレシピで、玉ねぎのkokouま味を引き出す仕立てになっています。



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 5-8-60
TEL 024-984-2222 / FAX 024-984-2408
<http://www.hotelhananoyu.jp/>

ふくしま満天堂プレミアム 2020 受賞商品

2020 プレミアム

えごまグリッシーニ



国産小麦と喜多方産全粒粉、山塩、福島県産「えごま」など、厳選された素材を使用している「グリッシーニ」です。そのままおやつとして食べたり、プロシュット（生ハム）などを巻き付けて食べると美味しいです。また、サラダやスープなどの付け合わせにもお勧めです。



天然酵母 to 国産小麦のぱん Home Made Endoh

〒963-0211
福島県郡山市片平町字庚壇原 14
TEL 090-5187-5401 / FAX 024-961-7870
<https://madeendoh.exblog.jp/>

2020 プレミアム

たまりせんべい（厚焼き）5枚袋



喜多方の伝統米菓で、創業 120 年以來変わらぬ製法の厚焼きたまりせんべいです。職人がレンガ窯の炭火で丁寧に手焼きすることによって、サクサクした軽い食感と炭火ならではの香ばしさが特徴です。お米と醤油の味わいをお楽しみください。



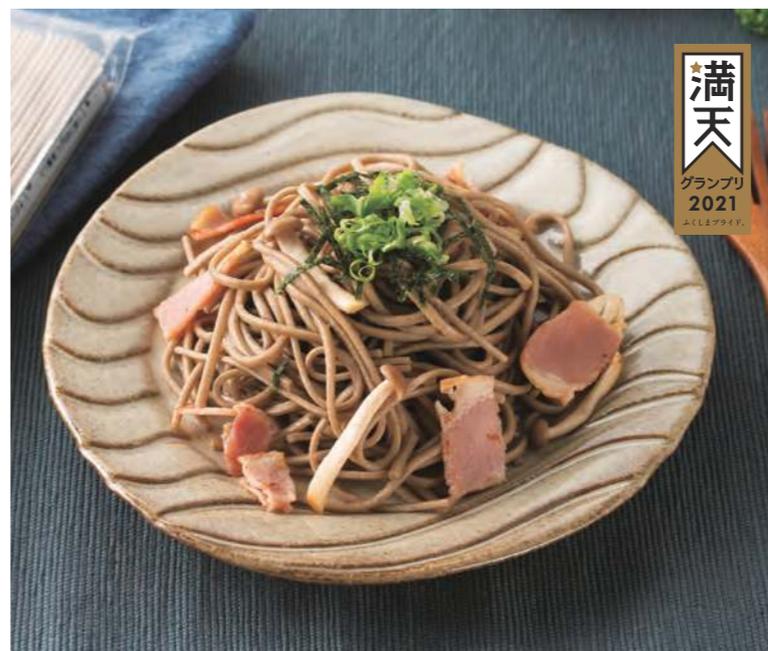
山中煎餅本舗

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

ふくしま満天堂プレミアム 2021 受賞商品

2021 グランプリ

そばパスタ



「そばなの？パスタなの？」白河市の新商品。普通のパスタとは見た目も味わいも異なる「そばパスタ」。ご家庭でのお食事に、美味しさと楽しさをお届けします。たらこパスタなどの和風にも、ナポリタンなどの洋風にも相性抜群。ぜひお試しください。



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/>

2021 準グランプリ

ふくしま黒米手延べ麺



北海道産小麦に自然栽培の黒米を極細粉にし、麺に練り込み丹念に1本1本のばす「やない製麺」の伝統的な手延べ製法により熟成した麺は、なめらかで歯切れのよいコシの強さとモチっとした食感、鮮やかな色合いが特徴です。冷やし麺で食べるのがおすすめです。



福福堂

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

ふくしま満天堂プレミアム 2021 受賞商品

2021 準グランプリ

湯庵プリン 和



福島の抹茶ともいえる桑茶。抹茶を扱うように丁寧にとき、湯庵プリンプレーンの卵液とあわせませす。まったりとした桑茶のふくよかでなめらかな味わいに、ふっくらたきあげた黒豆と黒蜜ジュレをトッピングしました。



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/>

2021 デザイン賞

うなおむすび



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、うなぎのタレで炊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ったような食感が味わえる商品として開発しました。



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

2021 プレミアム

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、真空加熱調理器でコンフィチュールを作り、ホワイトチョコに混ぜ合わせ、しっとり焼き上げました。仕上げに県産のセミドライいちごをトッピング。常温で保存できる、いちごの焼ショコラです。



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/>

2021 プレミアム

青唐みそこんにゃく



自社農園で育てた青唐辛子と、自社製造のこんにゃくで作りしました。2017年にふくしま満天堂プレミアムを受賞した商品を使い勝手や保管しやすい瓶詰めリニューアル。炊き立てのご飯にあうおかず味噌としても、生野菜のディップとしても楽しめます。



有限会社ケーフーズ生田目

〒963-5402
福島県東白川郡塙町大字常世北野字新八幡 4-4
TEL 0247-43-0429 / FAX 0247-43-0449
<https://kfoods.stores.jp/>

ふくしま満天堂プレミアム 2021 受賞商品

2021プレミアム

ネギだく!味噌だれ



創業 200 余年の老舗糰店の生味噌と県産のネギを独自の配合で仕上げたネギ味噌だれ。たっぷりの具材とニンニクなどの香味が食欲を引き立てます。白いご飯のお供に、豆腐やお肉の薬味などがおすすめです。



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/>

2021プレミアム

唐辛子にんにく



「唐辛子」「にんにく」「塩」を、その時期の気温や湿度に合わせて配合を変えながら丁寧に仕込み、じっくりと時間をかけて熟成させました。一本あればいろんな料理に使える、まさに万能調味料です。



富田商店株式会社

〒969-5326
福島県南会津郡下郷町栄富字南原甲 582-1
TEL/FAX 0241-64-5114
<https://tomita-shorten-shop.com/>

2021プレミアム

仲家の万能みそだれ



先代が考案した味噌焼肉のタレをとんかつ味噌用にアレンジしたのが始まりの商品です。茹でたじゃがいもや大根にかけたり、湯豆腐のつけダレとしても美味しいです。



仲家

〒961-0102
福島県西白河郡中島村大字滑津字中ッ島 51-8
TEL 0248-21-8696 / FAX 0248-52-2949
E-MAIL nakaya482@yahoo.co.jp

2021プレミアム

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 024-956-6601 / FAX 024-973-5090
<http://foods-net.com/>

ふくしま満天堂プレミアム 2022 受賞商品

2022 グランプリ・デザイン賞

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。



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/>

2022 準グランプリ

湯庵プリン 常磐富岡パッション



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も加え焼成。パッションの香りたつフルーティ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。



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://www.gensenyuan.jp/>

2022 準グランプリ

是山（これやま）



会津の伝統果実「身しらず柿」を使った和菓子です。身しらず柿協議会より依頼を受け、2年かけ開発しました。柿ペーストを柿餡で包んだ一口菓子で、柿そのものの美味しさを再現しました。



株式会社長門屋本店

〒 965-0865
福島県会津若松市川原町2-10
TEL 0242-27-1358 / FAX 0242-26-4772
<https://nagatoya.net/>

2022 プレミアム

うふれっと カスタード



福島で創業100年を超える老舗菓子店、お菓子のさかい。県産の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解凍後はふわふわな食感です。程よい甘さで、ついもう一つ食べたくなります。



株式会社お菓子のさかい

〒 963-7846
福島県石川郡石川町字長久保277-20
TEL 0247-26-2522 / FAX 024-26-1466
<https://www.sweets-sakai.com/>

2022 プレミアム

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みそ漬シリーズ第12弾として開発しました。県内ではワイナリーも増えており、県産ワインに合うおつまみを目指しています。



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/>

2022 プレミアム

骨まで食べられる鯛めしの素



食塩のみで味付けした国産真鯛を香ばしく焼いた後、加熱加圧して骨まで食べられるように加工しました。付属の調味ダレとともに炊き込んで、本格的な鯛飯をお楽しみいただけます。2合用です。



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/>

2022 プレミアム

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をたっぷり入れた、スタミナ満点の辛味に仕上げています。炊きたてのご飯や豆腐に乗せたり、パスタの調味料として使っても美味しいです。



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/>

2022 プレミアム

タコシウマイ



赤いタコのパッケージが目印。タコの旨味と食感が、柔らかめの餡とともに口いっぱい広がります。新地町の漁師の妻が、最初の試験操業で水揚げされたタコを福島の海に「多幸」を呼ぶ商品に…と願いを込めて開発しました。



タコシウマイの浜福 / 株式会社トーシン

〒979-2709
福島県相馬郡新地町駅前1丁目18-2
TEL 0244-26-7844 / FAX 0244-26-7845
<https://www.hamafuku.jp>

ふくしま満天堂プレミアム 2022 受賞商品

2022 プレミアム

あおさ香る力（ちから）めん



震災からの復興を掲げ、相馬地方の産業の再生を支援している福島大学食農学類との共同研究で生まれた商品。南相馬のアオサを小麦粉に練り込み、手延べ製法で仕上げました。ほんのりアオサの香りが食欲をそそります。



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/>

2022 プレミアム

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が楽しめます。



株式会社山内果樹園

〒965-0826
福島県会津若松市門田町御山三島118
TEL 0242-26-8773 / FAX 024-223-7030
<https://yamauchikajuen.hp.gogo.jp/pc/index.html>

ふくしま満天堂プレミアム 2023 受賞商品

2023 グランプリ賞

松川浦かけるあおさ



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/>

2023 準グランプリ賞

木苺の生キャラメルショコラ



コンセプトは「美しきラズベリー」。育種家・金澤美浩の新品種ラズベリーを種ごと使い、ラズベリーキャラメルをチョココーティング。アントルメのようにカットして、赤い宝石矢祭ラズベリーを目と舌でお楽しみください。



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/>

ふくしま満天堂プレミアム 2023 受賞商品

2023 準グランプリ賞

ふくしまのお米を楽しむ食べ比べ米粉クッキー缶



福島の美味しい米粉100%！！お米の味
わいの違いを楽しむ食べ比べクッキー
缶です。品種はこしひかり、ひとめぼ
れ、天のつぐ、福笑い。他の粉や添加
物使用商品が多い中あえて不使用で仕
上げました。



米粉のおやつ菓子工房Sucre

〒967-0007
福島県南会津郡南会津町丹藤中川原675-10
TEL 080-1826-6151 / FAX 0241-62-5038
<https://sucre2013.base.shop/>

2023 デザイン賞

いもくり桃太郎 / IMOKURI MOMOTARO



福島県の老舗銘菓と大野農園のコラボ
により誕生した新感覚スイートポテト
タルト。一つ一つ丁寧に焼き上げられ
た逸品。さつまいものやさしい甘さと
味わいを深め、福島の代表する桃を加
えました。



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/>

2023 プレミアム

みしらず柿のはんなりチップ



さわした身しらず柿のドライフルーツ。
食べやすい一口サイズのチップ。身し
らず柿の上品な甘さが口の中に広がり
ます。お酒のおつまみにも最適です。
後引く美味しさです。



会津松原農園

〒965-0828
福島県会津若松市門田町大字面川字花坂316-2
TEL 080-2073-9204 / FAX 0242-28-3496
<https://matsubaranouen.mystrikingly.com/>

2023 プレミアム

白い月色プリン



いわき市遠野町のお祭り満月祭から生
まれた月色プリンの派生商品です。卵
は卵白のみを使用して練乳、バター、
県産の牛乳を使用する事によってミル
キーで濃厚な味わいを実現しました。
保存料不使用で賞味は常温で4カ月です。



株式会社いわき遠野らぱん

〒972-0161
福島県いわき市遠野町上遠野字若宮60-1
TEL 0246-89-3125 / FAX 0246-74-1113
<https://www.iwakitohno-lapin.co.jp/>

2023 プレミアム

塩糀ドレッシング



ドレッシングだけでは勿体無い!! かける・漬ける・炒めるにオススメの時短料理をサポートする「万能調味料」。県産玉ねぎを贅沢に17%配合、非加熱・未殺菌の「生の塩糀」が深みのある美味しさのポイントです。



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5-8-60
TEL 024-984-2222 / FAX 024-984-2408
<http://www.hotelhananoyu.jp/>

2023 プレミアム

うなおむすび肝吸いセット



『うなおむすび肝吸いセット』は入手しにくい『うなぎの肝』と『うなぎ入りおむすび』にお吸い物の素をセットにして、お手軽にうなぎの肝を味わえるようにしたものです。



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 0247-61-6657 / FAX 0247-61-6657
<https://www.fuku-unagi.com/>

2023 プレミアム

Bee²Nuts



クセが無くスッキリとした上品な甘さが特徴の喜多方産アカシアハチミツをベースとしたBee² Nuts ブレンドのハチミツにアーモンド・くるみ・カシューナッツをたっぷり詰めたハニーナッツです。



株式会社ミナミデザインオフィス

〒960-2152
福島県福島市土船字上林3-8
TEL 090-7335-1718
<https://minamidesignoffice.com/>

2023 プレミアム

もんもパン



伊達市自慢の桃をコンポートにし、ブリオッシュパン、カスタードクリーム、クリームチーズと合わせました。福島に数ある桃の商品の中でも新しい、ケーキのような見た目と味わいの冷凍パンとなっております。



持地&遠藤農園

〒960-1712
福島県伊達郡国見町大字光明寺字志久41
TEL 080-6028-8813

ふくしま満天堂プレミアム 2024 受賞商品

2024グランプリ賞

ももモナカ



満天
グランプリ
2024
ふくしまプライド。

2024準グランプリ賞

ピリ辛松川浦かけるあおさ



満天
準グランプリ
2024
ふくしまプライド。

2024グランプリ賞

あんぽ柿のバターサンド



満天
準グランプリ
2024
ふくしまプライド。

2024特別賞

大蒜女々麺



満天
特別賞
2024
ふくしまプライド。

2種の餡をお好みで合わせるバリバリモナカ。自社農園でこだわりぬいて栽培されたももは、風味と果肉の食感がしっかりとたち、独自の配合で合わせたチーズ餡のまろやかなコクが豊かな味わいを生み出します。作る楽しみと食べる楽しみ、楽しみを詰め込んだ果樹園の「くだもの」を楽しむスイーツです。



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。辛さが苦手な商品開発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。



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/>

福島県北地方で100年の伝統があるあんぽ柿を、バターサンドにしました。あんぽ柿農家ならではの、あんぽ柿を贅沢に使い、クッキー生地にはフランス伝統菓子ガレットブルトヌの生地を使用しました。美味しいあんぽ柿をさらに美味しく食べてもらえる商品です。



持地&遠藤農園

〒960-1712
福島県伊達郡国見町大字光明寺字志久41
TEL 080-6028-8813

福島県立平商業高等学校の生徒さんが、いわき市の農産物のブランド米「Iwaki Laiki」の消費拡大を目的に開発した、味噌ラーメンになります。麺には、ブランド米「Iwaki Laiki」の米粉を練り込み、スープには地元の小野園次郎商店の「いわき味噌」を使用した、にんにくのきいた本格味噌ラーメンになります。



株式会社マルト商事

〒979-0195
福島県いわき市勿来町窪田十条3-1
TEL 0246-65-5115 / FAX 0246-65-6610
<https://www.maruto-gp.co.jp/>

ふくしま満天堂プレミアム 2024 受賞商品

2024 プレミアム

山葡萄玉ようかん



耕作放棄地で主に栽培している山ぶどうを、玉羊羹にミックスしたオリジナルレシピを委託メーカーと開発し、石川町での山ぶどう栽培をPRできるエントリー商品として企画しました。特に、ジュースを絞った果皮を乾燥し粉末にして混ぜることによって、山ぶどう果実を使いきるSDGs志向と着色料などを加えない玉羊羹に仕上げました。11個玉の包装も、ブドウの房をイメージできる簡易包装がお土産として、手に取りやすい商品になります。



合同会社あすかエコテック

〒963-7807
福島県石川郡石川町大字形見字尾巻121番地
TEL 0247-26-5313 / FAX 0247-26-5348
<https://asuka-ecotech.com/>

2024 プレミアム

いわきチョコレートのショコラジェラート



ジェラート（アイスマイルク）であるため生クリームではなく、牛乳をベースにしています。この牛乳はバスターライズ製法（60℃で長時間殺菌する）のため生乳の性質を残し風味豊か。そこにチョコレートを最大量加えました。チョコレートは弊社の代表商品「めひかり塩チョコ」に使用している60%カカオと「めひかり塩チョコビター」に使用している70%をブレンド。「濃厚なのに油が残らない爽やかな味」を実現いたしました。



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/>

2024 プレミアム

うふれっと（福島スイートポテト）



2022年の発売開始以来県内外で大人気のふわふわパンケーキサンド、うふれっと。秋～冬の季節商品として、楡葉町のさつまいも農家猪狩さんの紅はるかを使用した新商品。濃厚なお芋感と生クリームの味わいが絶妙です。



株式会社お菓子のさかい

〒963-7846
福島県石川郡石川町字長久保277-20
TEL 0247-26-2522 / FAX 024-26-1466
<https://www.sweets-sakai.com/>

2024 プレミアム

軟白ねぎのねぎ味噌にんにく



土寄せせず遮光して栽培したねぎは柔らかく、冬の寒さでとても甘くなっています。その軟白ねぎを使用したねぎ味噌に、にんにくとラー油を加えてパンチのある味に仕上げました。



杉田農園

〒969-2752
福島県耶麻郡猪苗代町大字蚕養字西大森甲1843-2
TEL 090-1934-9732

ふくしま満天堂プレミアム 2024 受賞商品

2024プレミアム

生きしめん



超極太の生きしめん。もちもち食感とツルツルとしたのど越しに、とことんこだわりました。熟練職人の経験と技からつくられる風味豊かな熟成麺と、ツルっとした心地よいのど越しが特長です。



目黒麴店

〒968-0421
福島県南会津郡只見町大字只見字田中1220
TEL 0241-82-2050 / FAX 0241-82-2050

2024プレミアム

ピーナツドレッシング



会津産のピーナツをふんだんに使用したドレッシングです。ピーナツの香ばしさと酸味がマッチした野菜にはもちろん、冷しゃぶや、餃子のつけダレにも合うと好評いただいている商品です。



有限会社5.SHES アイヅピーナツマート

〒966-0852
福島県喜多方市字天満前8930
TEL 0241-23-7630 / FAX 0241-23-7001
<https://okuya-pj.co.jp/>

ふくしま満天堂プレミアム 2025 受賞商品

2025プレミアム

会津産100%ピーナツ担々麺 2食



『アイヅピーナツを世界に誇るピーナツに』をテーマに、地元農家や地域の障がい者施設と連携し、ピーナツ生産を進める「農業生産法人APJ株式会社-アイヅピーナツジャパン-」とのコラボ商品。スープに使用するのは全量手剥きの高品質な会津産ピーナツ。新鮮で薫り高い特徴を持つ会津産ピーナツを100%使用した贅沢なスープです。



株式会社河京

〒966-0902
福島県喜多方市松山町村松字常盤町2681
TEL 0241-22-0875 / FAX 0241-22-0853
<https://kawakyo.co.jp/>

2025プレミアム

飲む湯庵プリン



牛乳、生クリーム、卵の黄金比で、なめらかなながらもコクのある湯庵プリン。濃厚でクリーミーながらも軽やかな後味が特徴です。本格濃厚プリンを、ワンハンドでお手軽に。



株式会社森山

〒960-2157
福島県福島市土湯温泉町下ノ町18
TEL 0245-95-2014 / FAX 0245-95-2536
<https://gensenyuan.jp/>

2025 プレミアム

御とうふなチーズケーキ



一條豆腐店と中野屋菓子舗の若手4代目が共同開発。福島県産大豆100%のにがり豆腐を使い、豆腐の香りがふわっと広がる軽やかな味わい。おからクランブルで食感も楽しめるヘルシーな新感覚チーズケーキです。



一條豆腐店

〒960-0701
福島県伊達市梁川町五十沢字柴崎49-2
TEL 0245-77-3061 / FAX 0245-77-2600
<https://r.goope.jp/ichijotoufuten/>

2025 プレミアム

飯舘村の牛飼いが煮込んだ、牛角煮



飯舘村の畜産農家兼肉屋が作った、黒毛和牛がたっぷり入った角煮です。使用されている黒毛和牛は100%飯舘村産です。



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/>

2025 プレミアム

え!? 福島のスソースカツ丼だべしたっ



福島のブランド豚「麓山高原豚」を使い、ご飯にかけるだけで、ソースカツ丼の味が再現される、有りそうで無かったごはんのお供。パンにサンドしてもまるでカツサンドです。



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/>

2025 プレミアム

唐パン



80年以上愛される玄米パンと地元人気店の「割烹阿部の唐揚げ」のコラボ! ニンニク香る甘辛ダレ唐揚げ×もちもち玄米パンで、一度食べたらずみつき!



株式会社亀饅

〒962-0014
福島県須賀川市西川町46
TEL 0248-73-2751 / FAX 0248-76-4484
<https://kamenet.net/>

ふくしま満天堂プレミアム 2025 受賞商品

2025 プレミアム

めひかり塩チョコ「会津山塩」



熱い生キャラメルをチョコレートに閉じ込める独自の製法で、チョコとキャラメルと塩の三位一体の美味しさを実現いたしました。裏磐梯の温泉水を薪で煮詰めた希少な塩を使用。まろやかな塩で上品な味に仕上がりました。



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/>

2025 プレミアム

あおさとえごまのあられ



松川浦産粉末あおさと浪江町産粉末えごまを贅沢に使用。香ばしく磯の風味広がる、一口サイズのヘルシーあられです。



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/>

2025 プレミアム

ご飯が美味しいパリパリ野菜みそ



会津みそに、刻んだ福島県産胡瓜と国産野菜(生姜・茗荷・長ねぎ・大葉・青唐辛子)を練りこみました。驚くほどご飯が進みます。おにぎりの具、冷奴、冷汁などアレンジもおすすめです。



会津天寶醸造株式会社

〒965-8511
福島県会津若松市大町1-1-24
TEL 0242-23-1616 / FAX 0242-25-4767
<https://www.aizu-tenpo.co.jp/>

2025 プレミアム

のっける葱ま

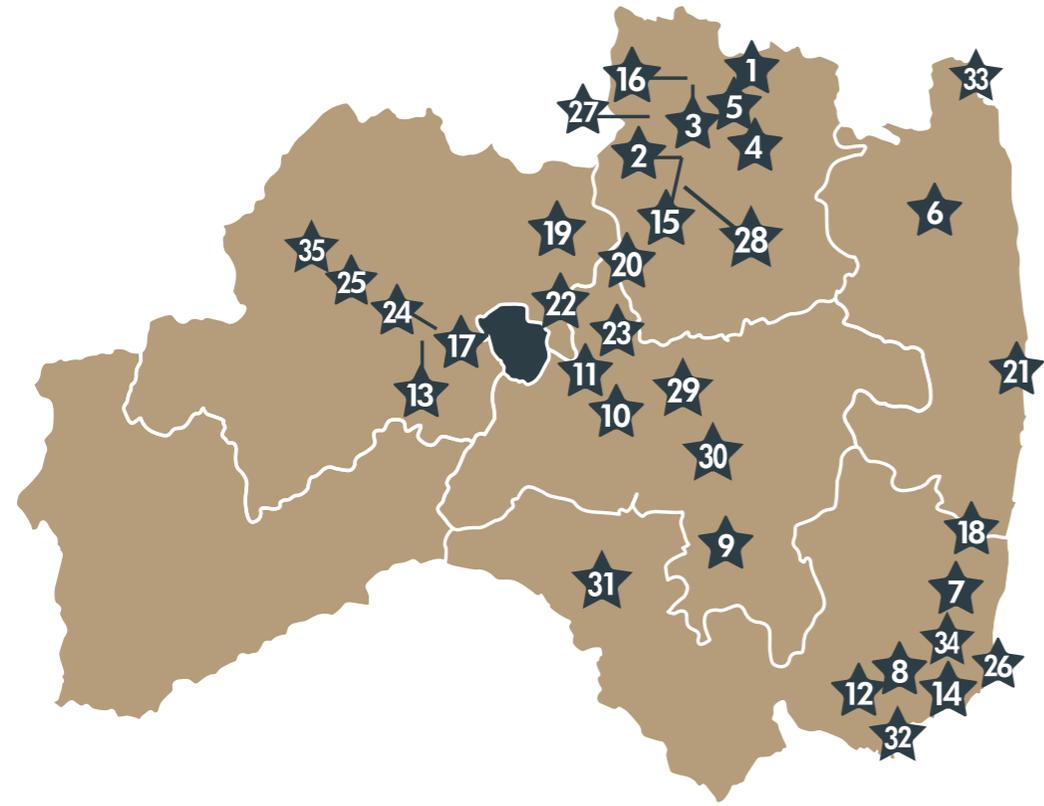


焼き鳥のねぎまをイメージして、県産のネギを活用し、ごはんのお供を作りました。豆腐にのせても、玉子焼きに入れても美味しさと炭焼き気分を味わえる商品です。



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://www.nishinoya.jp/>



【福島県内のふくしま満天堂商品取引店舗（2026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 サンブラザふたば
(双葉町産業交流センター内) | ★31 ニノ丸茶屋 |
| ★2 福島県観光物産館 | ★12 スパリゾートハワイアンズ
(ハワイアンズマーケット) | ★22 ホテルリステル猪苗代 | ★32 (株)マルト SC 中岡店 |
| ★3 松島屋旅館 | ★13 鶴ヶ城会館 | ★23 離れの宿 よもぎ埜 | ★33 タコシウマイの浜福 |
| ★4 ホテルサンキョウ福島 | ★14 小名浜美食ホテル | ★24 御宿東鳳 | ★34 西野屋食品
(本店直売所・コロッケハウス本店) |
| ★5 道の駅ふくしま | ★15 ダイユーエイト MAX 福島店 | ★25 道の駅あいづ湯川・会津坂下 | ★35 道の駅にしあいづ 交流物産館よりっせ |
| ★6 セデッテかしま | ★16 福島県奥飯坂 摺上亭大鳥 | ★26 イオンモールいわき小名浜 | |
| ★7 道の駅よつくら港 | ★17 郷工房 古今(会津武家屋敷内) | ★27 株式会社いちい | |
| ★8 小名浜オーシャンホテル
& ゴルフクラブ | ★18 ワンダーファーム(森のマルシェ) | ★28 あだたらの宿 扇や | |
| ★9 福島空港 ふくしま逸品堂 | ★19 EN RESORT Grandeco | ★29 惣菜処ふるさと (あぶくま旅館) | |
| ★10 うすい百貨店 | ★20 土湯温泉 ホテル山水荘 | ★30 すかがわ観光物産館 flatto | ※店舗ごとに取り扱い商品は異なります |

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。

