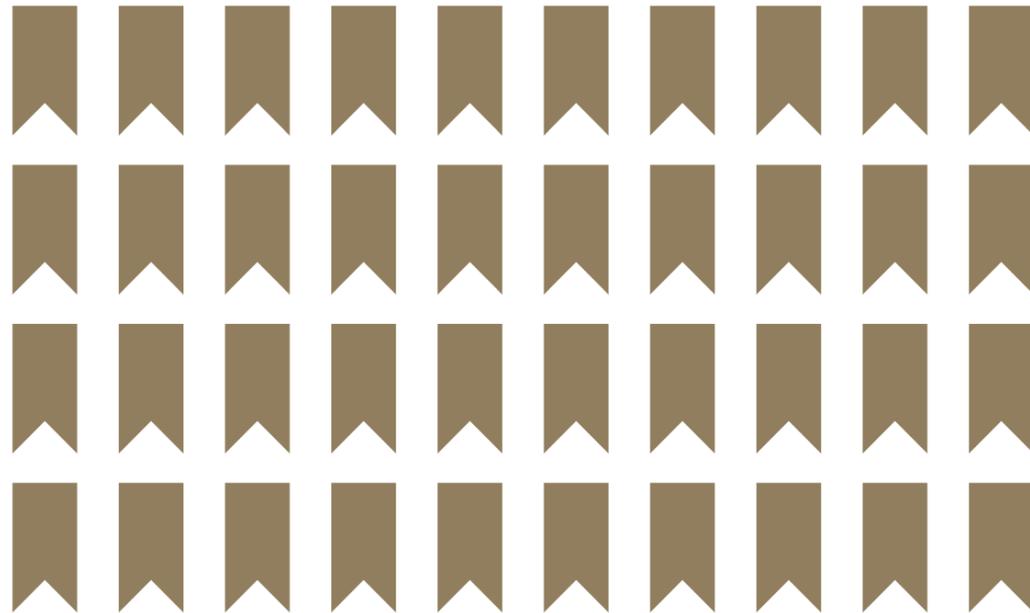


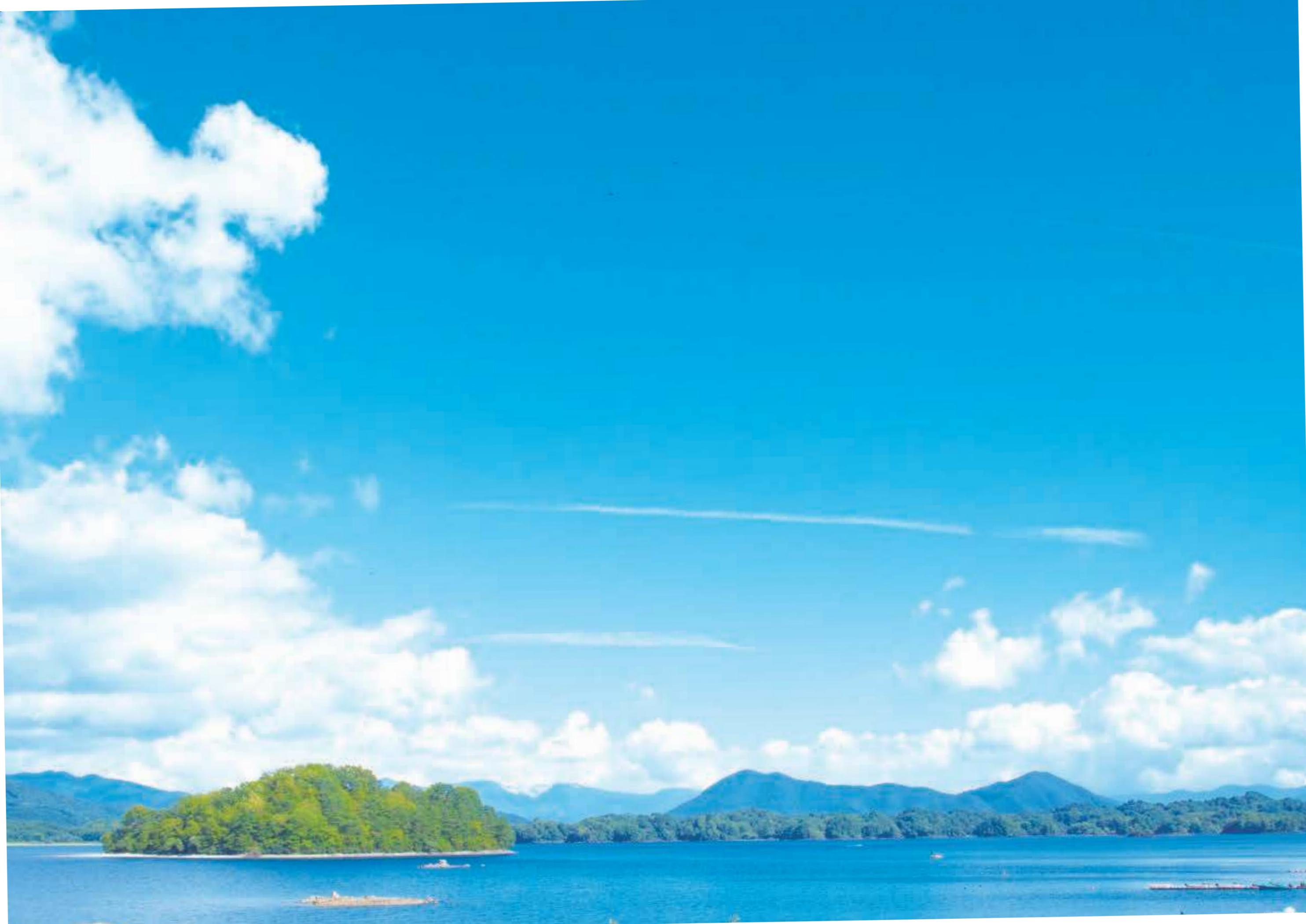
ふくしま
満天堂
セレクション



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 024-521-8041 FAX 024-521-7944

ふくしま満天堂セレクション

2026 . 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など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。



全体研修会



首都圏でのテスト販売



【福島県内のふくしま満天堂商品取引店舗 (2026年1月時点)】

- | | | |
|------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| ★ 道の駅国見 あつかしの郷 | ★ 鶴ヶ城会館 | ★ 道の駅あいづ 湯川・会津坂下 |
| ★ 福島県観光物産館 | ★ 小名浜美食ホテル | ★ イオンモールいわき小名浜 |
| ★ 松島屋旅館 | ★ ダイユーエイト MAX 福島店 | ★ 株式会社いちい |
| ★ ホテルサンキョウ福島 | ★ 福島県奥飯坂 摺上亭大島 | ★ あだたらの宿 扇や |
| ★ 道の駅ふくしま | ★ 郷工房 古今(会津武家屋敷内) | ★ 惣菜処ふるさと (あぶくま旅館) |
| ★ セデッテかしま | ★ ワンダーファーム(森のマルシェ) | ★ すかがわ観光物産館 flatto |
| ★ 道の駅よつぐら港 | ★ EN RESORT Grandeco | ★ ニノ丸茶屋 |
| ★ 小名浜オーシャンホテル & ゴルフクラブ | ★ 土湯温泉 ホテル山水荘 | ★ ㈱マルト SC 中岡店 |
| ★ 福島空港 ふくしま逸品堂 | ★ サンプラザふたば (双葉町産業交流センター内) | ★ タコシウマイの浜福 |
| ★ うすい百貨店 | ★ ホテルリステル猪苗代 | ★ 西野屋食品 (本店直売所・コロケハウス本店) |
| ★ ギフトプラザ郡山店 | ★ 離れの宿 よもぎ荘 | ★ 道の駅にしあいづ 交流物産館よりっせ |
| ★ スパリゾートハワイアンズ (ハワイアンズマーケット) | ★ 御宿東風 | |

※店舗ごとに取り扱い商品は異なります

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、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が行い、「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商品が選定されています。

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」「特別賞」を授与しています。



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。

百年の歴史の樹が紡ぐ、昔ながらの懐かしい甘酸っぱさ



国見町あつかしの里山で100年続くあんず畑。樹齢90年を超える大木も未だ大きな実をつける。

果樹栽培の名残が色濃く残る福島県 国見町・厚樫山の麓に、弊社のあんず畑があります。100年間育て続けてきた畑を高齢になった里の農家から引き継ぎ、在来種のアんずを栽培。樹齢90年を超える木も元気に健在です。この“100年あんず”の畑で取れるのは、「酸っぱくてもうまい」昔ながらのあんず。加工向きの在来種だからこそ、果実が持つ鮮烈な酸味と、ふわっと広がる芳醇な香りが特徴となっています。ジャムに加工する際は、こうした果実の個性を損なわないように、丁寧に素材を生かしています。冷凍種出しあんずとしてペースト状でも販売しており、地元福島の菓子店・レストラン他、都内ミシュランガイド掲載店へも加工原料を提供。「ほどよい酸味と芳醇な香り」が高い評判を得ています。



国見町 100年あんずじゃむ

原材料 あんず（国見町産）、グラニュー糖、レモン果汁
内容量 105g **賞味期限** 365日
保存方法 常温



国見町 100年あんずグラノーラ

芳醇な香りと酸味が特長の杏ドライフルーツと、ナッツがごろごろ入ったグラノーラです。

原材料 オーツ麦（アメリカ産）、あんず（福島県国見町産）、もも（福島市産）、りんご（福島市産）、いちご（福島市産）有機メープルシロップ、こめ油、砂糖、レモン果汁、レーズン、カボチャの種、くるみ、アーモンド、カシューナッツ

内容量 50g **賞味期限** 120日 **保存方法** 常温



国見町 100年あんずセミドライフルーツあんずと塩こんぶ

鮮烈な酸味と芳醇な香りのセミドライあんずへ、塩こんぶのうま味が広がります。

原材料 あんず（福島県国見町産）グラニュー糖、塩昆布、レモン果汁
内容量 15g
賞味期限 90日 **保存方法** 常温



提供可能販促物

会社概要

アクアデザイン株式会社(アクア農園)

〒960-0101
 福島県福島市瀬上町字桜町1丁目2-14
 TEL024-573-0006 / FAX 024-573-1418
<https://ishii-aqua-farm.com/>

昔ながらのあんずの美味しさを県内外に届けたい！

看板業の傍ら、実家の果樹園を継承し飯坂町にてさくらんぼを栽培しています。2021年、担い手のない国見町のあんず畑を継承しました。園地は100年あんずだけを栽培しつづける圃場。畑の真ん中には90年を超えるあんずの大木が、いまなお大粒の実をつける。「この美しい里山をつぎの世代へつなぐ」をミッションに掲げ、希少性の高い国産あんずを「国見町100年あんず」と命名し、次の世代へつなぐため、6次産業化として商品を開発しています。

おいしさの POINT

- ・鮮烈な酸味と芳醇な香りが特徴的な在来品種
- ・酸味強めだが、香り、甘みも程よいバランス
- ・肉厚で加工しても果実感がしっかり残る



販売・表彰実績



福島市飯坂温泉街で自社店舗をオープン

アクア農園のお店【あくあシロップ】

自社農園店舗を2026年1月13日開店致しました。福島県産くだものの加工品を飯坂温泉の中心地で販売しています。私たちは「この美しい里山をつぎの世代へつなぐ」をミッションに掲げ、畑へ還元していけるよう、生産・加工・販売を自分たちで行っています。



福島県観光物産館売り場

県内売り場

「福島県観光物産館」様にて一番売れているジャムとして「国見町100年あんずじゃむ」を販売しています。また、自社ECサイトや「道の駅国見あつかしの郷」様にて販売もしています。



福島商工会議所令和7年度「福エール賞」受賞

企業表彰実績

地域経済の活性化を支える優れた取組を行い、経営努力を重ね業績に貢献した事業所を称える、福島商工会議所の「福エール賞」を受賞しました。

日本固有の樹が紡ぐ、
昔ながらの懐かしい甘酸っぱさ



『背戸山ism=裏山の恵みを活かした農的生活』をコンセプトに 山ぶどう栽培を通じて持続可能な地域づくりへ挑戦

地域にある資源を活かして、地域を守り、伝えていくことを大目的として、2016年より耕作放棄地の整備を始め、2017年40aの面積からニホンヤマブドウの栽培をスタートしました。石川町は温度域の南限、北限作物ができる境目の地と言われる気候が影響することで、4年の歳月をかけて、他にはない特徴的な山ぶどうができました。一般的なニホンヤマブドウは糖度が12度～16度とやや低めで、非常に酸味が強いため苦手な方も多い果物ですが、弊社の山ぶどうは糖度が22度あり（2019年収穫時）、適度な酸味とのバランスが絶妙で味わいに厚みがあり、まさに「野生の宝石」のような山ぶどうです。2021年以降は、この山ぶどうを活かしたジュース・ワイン等の飲料を開発し、販売をスタート。2023年には果汁に加え果皮粉末を使用した玉ようかんを開発し、ふくしま満天堂グランプリ2024にてプレミアム商品に選出されました。



山葡萄玉ようかん

原材料 砂糖（国内製造）、生あん、水飴、山葡萄果汁、山葡萄果皮粉末、寒天 / 香料

内容量 11個玉

賞味期限 180日 **保存方法** 常温



山葡萄 100%ジュース

耕作放棄地を活かしてニホンヤマブドウを栽培して、その摘み取った山ぶどうを無添加で、瓶詰しました。18度を超える糖度と適度な酸味を備える100%ジュースの最高峰です。

原材料 山ぶどう（国産）

内容量 500ml

賞味期限 2年 **保存方法** 常温



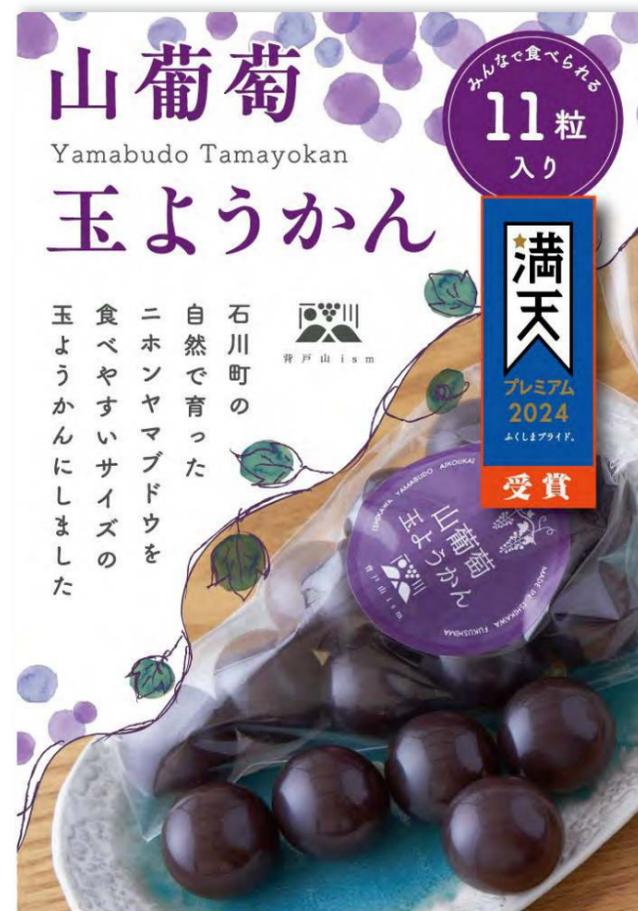
山葡萄ワイン（辛口）

プラム、カシス、紫蘇の香り、澆刺とした酸と緻密なタンニン（渋味）、スムーズな口当たりで、雑味がなくエレガントな飲み心地。

原材料 ヤマブドウ、亜硫酸塩
アルコール度数 11%

内容量 720ml

賞味期限 無し **保存方法** 常温



提供可能販促物

会社概要

あすかエコテック 合同会社あすかエコテック

〒963-7807

福島県石川郡大字形見字尾巻 121

TEL 0247-26-5313 / FAX 0247-26-5348

<https://www.asuka-ecotech.com/>

こだわりの地場産品を全国へ

合同会社あすかエコテックは、福島県石川町に拠点を置き、地元の素材と人のつながりを活かして“アイデアをカタチに”するものづくりと地域づくりを展開しています。震災を経た土地で「無いものねだりではなく、有るものに感謝」を理念に、山ぶどうジュースや米泡盛「三拜云」、辛味調味料「鬼のなみだ」など、ユニークな地場産品を全国に発信しています。



おいしさの POINT

- ・複数あるニホンヤマブドウ種の中から土地に適した品種を厳選
- ・特徴ある気候で育つ山ぶどうは糖度が高く食べやすい
- ・高糖度だが酸味・渋味も強めで旨味のバランスが良い



販売・表彰実績



日本橋の福島県公式アンテナショップでの販売の様子

福島県外での取扱実績

東京日本橋にある「日本橋ふくしま館 MIDETTE」様にて、山葡萄100%ジュースを取扱いただいています。



ふくしま満天堂グランプリ2024表彰式

ふくしま満天堂グランプリ2024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』。事業の取り扱い商品の中から、首都圏のバイヤーにより選ばれたプレミアム10商品に『山葡萄玉ようかん』が選出されました。



販売の様子

福島県内での取扱実績

郡山駅2階新幹線改札口前の「AMEKAZE エスバル郡山店」様にて、山葡萄玉ようかんを取扱いただいています。

桃の甘みと柑橘のさっぱりとした風味が合わさる 食べ応え満点な大人のジャム



ごろっと果肉を味わう、新しい桃ジャムスイーツ

福島県産の『あかつき』を使用したももれーど。熟度をしっかりみて糖漬けにした桃を、マイナス35度で急速凍結し、桃の褐変を防止した色鮮やかな桃ジャムです。風味の特徴として、天然レモンを皮ごとピューレにし加えています。そのナチュラルなペクチンがとろみを生んでいます。ゴロツいた大粒の果肉は、じゅわっとした食べごたえと甘みが、口いっぱいに広がります。パンやヨーグルトはもちろん、肉料理の隠し味にもお使いいただけます。安心して食べていただくために、体に優しい自然成分にこだわっています。



福島の桃あかつき
ももれーど

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）



いちじくコンフィチュール

いわき市産の樹井ドーフィンを使用。皮むきたいちじくに有機レモンのストレート果汁をたっぷり入れて爽やかな味わいが特徴です。

原材料 いちじく（福島県いわき市産）、砂糖、レモン果汁
内容量 140g
賞味期限 180日
保存方法 常温（開封後は要冷蔵）

福島ブランド県産品の桃『あかつき』使用

福島の桃あかつき

ももれーど

福島の桃『あかつき』を使用し、ゴロっと大粒の果肉がたっぷり入ったジャムです。皮ごとピューレにしたレモンが入っているので、スッキリしたあと味です。ヨーグルトとの相性バッチリです。

パンにつけたり、お菓子の材料としてもおすすめです。

提供可能販促物

販売・表彰実績



桃ジャムとして高い評価を得ました

優良ふるさと食品中央コンクールにて農林水産省食料産業局長賞 受賞

平成29年度優良ふるさと食品中央コンクール新製品開発部門において、農林水産省食料産業局長賞を受賞しました。



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 2017受賞

『ももれーど』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2017』に選ばれました。

会社概要

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/>

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。食の安心と安全に応えるために日々、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」と絶賛されました。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な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

ひとつぶひとつぶ薄皮を取り除き、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いただいております。



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、多くの販売実績があります。



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



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に広がる

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、ブランド柿としても知られています。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、食物繊維も簡単に接種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



ひとくちあんぼ柿

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



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。



『会津みしらずあんぼ柿』のギフト

**『高島屋』様
オンラインストアにて販売**
あんぼ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





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	200g
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	365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』様にて桃、いちじくのコンポートを展開いただいております。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ー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を育てています。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しました。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わっていただ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

紅はるかの自然な旨みを 生かした滑らかな 口どけの芋ようかん



自社農園の紅はるかをふんだんに使用

羊羹製造の専門メーカーと開発。自社農園で収穫した紅はるかのペーストを使用。羊羹の製造上商品に入れ込める最大量のさつまいもペーストを使用し、素材の自然な味がしっかりと感じられるように仕上げています。口どけはなめらかで、お子様からお年寄りまで幅広い年代層に食べやすい食感です。1本200gのサイズは、年配のご夫婦二人でも十分食べきれの大きさとなっています。



いがりの お芋ようかん

原材料

砂糖（国内製造）、さつまいもペースト（さつまいも（福島県産））、水飴、寒天

内容量 200g

賞味期限 150日

保存方法 常温

お芋プリン

福島県檜葉町の自社農園で収穫した紅はるかを使用。芋素材のやさしい甘さが広がる、なめらかな口どけのプリンです。冷蔵庫で冷やしても美味しくいただけます。

原材料 さつまいもペースト（国内製造）、砂糖、油脂加工品（植物性油脂、乳たん白）／糊料（増粘多糖類、加工でん粉）、グリシン、乳化剤、酸化防止剤（V.C.、酵素処理ルチン（抽出物）、V.E.）、pH調整剤、香料、調味料（無機塩）、リン酸塩（Na）、着色料（紅花黄）、（一部に乳成分・大豆を含む）



内容量 125g 賞味期限 180日 保存方法 常温



お芋チョコレート

自社農園で収穫した紅はるかをホワイトチョコレートに練りこみました。お子様からお年寄りまで食べやすい一口チョコレートに仕上げました。

原材料 チョコレート（砂糖、ココアバター、全粉乳、乳糖、植物油脂、脱脂粉乳）（国内製造）、さつまいも粉末（福島県産）、バター／乳化剤、香料、（一部に乳成分・大豆を含む）

内容量 60g

賞味期限 180日 保存方法 常温



提供可能販促物

会社概要



いがりのおいも

〒979-0605 福島県双葉郡檜葉町大字大谷字仲平40
TEL 080-1824-3093

県産さつまいもの幅広い活用を目指して

檜葉町では原子力災害からの農業再生に向け、町を上げてさつまいもの産地化に取り組んでおり、町全体では約53haの栽培面積となっています。2020年よりさつまいもの栽培をスタートし、現在は約90a、約15トンのさつまいもを生産しています。すべて露地栽培で、9月下旬から10月上旬が収穫期です。品種は、紅はるか、シルクスイート、あまはづき、ふくむらさきの4品種を栽培しています。

おいしさの POINT

- ・自社農園で生産したさつまいもを使用
- ・加工のプロと取り組んだ商品開発
- ・福島県内の菓子店でもスイーツの原料として使用されるお芋



販売・表彰実績



「道の駅ならは」の販売の様子

福島県内での取扱実績

「いがりのおいも」の地元檜葉町の「道の駅ならは」様にて、芋ようかんをはじめとする3商品取り扱いいただいております。



「会津武家屋敷」の販売の様子

福島県内での取扱実績

お芋ようかんは地元檜葉町近辺の販売からスタートし、現在では福島県内9店舗（道の駅ならは様、双葉町産業交流センター様、道の駅よつくら港様、セデッテかしま様、福島空港（ふくしま逸品堂）様、道の駅国見様、道の駅よつくら港様、会津武家屋敷様売店・摺上亭 大鳥様）にてお取り扱いいただいております。



手作りでしか作れない、 PREMIUMなチョコレート



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。



めひかり塩チョコ「会津山塩」

各種コンテストで高い評価を獲得

仙台市産業振興事業団が主催する第12回 新東北みやげコンテストにて251点のエントリー商品の中から、『めひかり塩チョコ「会津山塩」』が宮城学院女子大学の学生たちによる若者目線で選ぶ「ベストユース特別賞」を受賞。『ふくしま満天堂2025』のプレミアム10商品にも選出され、首都圏等のバイヤーから高い評価を獲得しました。

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 チョコレート（国内製造）（カカオマス、砂糖、カカオバター）、生クリーム（乳成分を含む）、砂糖、水飴、バター、食塩、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

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ッシェ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



満天 プレミアム 2023 木苺の生キャラメルショコラ

矢祭ラズベリーを種ごと使用したラズベリーキャラメルにチョココーティング。ラズベリーの酸味とキャラメルの甘さ、種のプチとした食感が心地よい逸品です。



原材料 ラズベリーキャラメル（国内製造）（ラズベリーピューレ、生クリーム、砂糖、水飴、バター、転化糖）、チョコレート（砂糖、カカオマス、ココアバター、ココアパウダー）/乳化剤

内容量 4個 **賞味期限** 40日 **保存方法** 常温

満天 地酒撰菓 ふくしま銘醸ショコラ

全国新酒鑑評会 9年連続金賞受賞、地酒王国福島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

甘さ控えめ、とろける食感。
素材本来の味を楽しむ王道プリン。



福島県産酪王牛乳使用、コラーゲン1000mg配合。
常温保存でお土産にも最適。

地元遠野町で、町おこしのお祭り「満月祭」を立ち上げたのをきっかけに、この月色プリンは生まれました。一番の特徴はプリンのおいしいさや柔らかさを引き出すために、独自の温度設定で加温、冷却を数回繰り返していることです。全国的にも珍しい独自の殺菌技術を用いることで、製造から4か月常温保存が可能です。非常に滑らかで甘さ控えめなプリンは、そのまま召し上がる以外にも食パンに塗り、トースターで焼いても美味しくいただけるので、朝食時も活用できる逸品です。また様々なシーンでのお土産としても活用いただけます。



月色プリン

原材料 牛乳(国内製造)、クリーム、加糖卵黄(卵黄、砂糖)、グラニュー糖、凍結卵、澱粉加工品(澱粉、寒天)、コラーゲンペプチド、寒天/香料、(一部に乳成分・卵・ゼラチンを含む)

内容量 80g
賞味期限 120日
保存方法 常温

白い月色プリン

卵黄を使用しない卵白を加えた白いプリン。ミルク感を味わえる逸品。

原材料 牛乳(国内製造)、凍結卵白(卵白、小麦蛋白分解物)、クリーム、グラニュー糖、加糖練乳(生乳、しよ糖)、バター、澱粉加工品(澱粉、寒天)/増粘多糖類、(一部に乳成分・卵・小麦を含む)

内容量 80g
賞味期限 120日 **保存方法** 常温



月色プリン チョコ×甘酒

カカオの香りと優しい味わいの甘酒を合わせた新感覚のプリン。

原材料 牛乳(国内製造)、凍結卵、グラニュー糖、クリーム、甘酒、チョコレート、澱粉加工品(澱粉、寒天)、ココアパウダー、寒天/香料、(一部に乳成分・卵・大豆を含む)

内容量 80g
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



小名浜オーシャンホテル&ゴルフクラブ様

県内販売実績

道の駅、SA、宿泊施設、観光施設など県内約40店舗に月色プリン(プレーン)を展開。お土産として大変好評を頂いております。



ドレッシングやジュースなど幅広く製造

OEM製造実績

県産の農作物を使ってレトルト商品や飲料、プリンなど様々な加工品を製造しています。



㈱ローソン様での売場の様子

県外販売実績

東北、関東、近畿、中部のローソン様にて月色プリンをスポット展開していただきました。

会社概要

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/>

すべては地域活性化のため。
地場の恵みを活用し、どん欲に商品開発に挑む。

いわき遠野らぱんは農業生産法人としてスタートし、農作物の生産を行っていました。2015年4月に食品加工工場「ドメヌ・ド・ラパン」を設立し、レトルト食品を軸に様々な食品の商品開発を行っています。カレー、スープ、ソースなどの商品は、大手メーカー様のOEMの他、飲食店やスーパー等のPB商品、また展開メニューとして加えていただいています。また地場の野菜や果物を活用したジュースやドレッシングなどを開発し、ネット販売や県内小売り店での展開、さらに数々の県内企業と共同開発を行い、新たな商品の開発にもチャレンジしています。今後のさらなる発展を遂げるためにも、OEMや自社ブランド商品の立ち上げを積極的に行っていく所存です。

おいしさの POINT

- ・添加物を極力使わず、素材本来の味を最大限に引き出す
- ・県産品を使用し、安心と品質を保つ商品作り
- ・県内企業との新商品共同開発に挑み、福島の魅力を伝える





ぷちぷちチュイールの ショコラサンド

えごまが香ばしいチュイールと、サクッとした食感のチーズクッキーで、
味わい深いキャラメル、チョコレートを含み込みました。

ぷちぷちチュイールのショコラサンド「えごまる」は、
自慢のえごまを多くの方に味わっていただくために、
いわき市のいわきチョコレート様に開発いただきました。
1枚でいくつもの味わいが楽しめる、贅沢な逸品です。

とろり
クリーミーな
手作り塩キャラメル

えごまたっぷり
ぷちぷちチュイール

チーズクッキー

「めひかり塩チョコ」の
クベルチュールチョコ

開発・製造：IWAKI CHOCOLAT

提供可能販促物

販売・表彰実績



福島県内小売店での販売の様子

福島県内での取扱実績

地元浪江町の道の駅なみえ様をはじめ、浜通り沿いの小売店、また会津のお店での販売など県内に幅広く支持されております。



十日市祭りの様子

催事出展での販売

年に一度の浪江町十日市祭りや、都内での販売なども行っています。継続出展の中で、リピーターのお客様もついています。



2023/11/15 福島民報 2023/11/15 福島民友

新聞への掲載

えごまる発売開始時には、福島民友、福島民報より取材を受け、商品に注目いただいた記事を掲載いただきました。

白えごまの実のぷちぷちとした食感と、 香ばしい香りを生かした新感覚スイーツ

福島県内はえごまの栽培が各地で盛んに行われており、6次化商品も多く存在しています。若いお客様も含め、多くの方々に手に取っていただけるえごま加工品を作りたい、お土産として地域内外の方に手に取っていただける商品にしたいという思いから、えごまを使ったスイーツの開発を考えていました。同じ浜通りという繋がりで株式会社いわきチョコレート様と出会い、新商品開発を相談。お菓子へえごまを使用するにあたり、様々なアイデアをいただき、和風素材のイメージがあるえごまを、贅沢な洋菓子として仕上げた『えごまる』を開発いたしました。えごまのプチプチとした食感、香ばしい香りが特徴で、いわきチョコレート様を代表する大人気商品「めひかり塩チョコ」のクベルチュールチョコレート、キャラメルを使用しており、上品な味わいが楽しめます。



えごまる

原材料 グラニュー糖（国内製造）、生クリーム、水飴、バター、薄力粉、えごま、粉糖、卵白、ナチュラルチーズ、アーモンドパウダー、食塩、チョコレート、バニラ/乳化剤（一部に小麦・卵・乳成分・アーモンド、ゴマ、大豆を含む）

内容量 5個 **賞味期限** 45日

保存方法 常温

えごまキャラメルパイサンド

福島県石川町のお菓子のさかい様に開発いただきました。濃厚なキャラメルクリームとザクザク食感が心地よいパイでサンドし、表面に香ばしく炒ったえごまの実をトッピングしました。

原材料 パイ生地（小麦粉、マーガリン、砂糖、食塩）（国内製造）、砂糖、ショートニング、バター、えごま（福島県産）、クリーム、砂糖類（糖蜜、上白糖、果糖ブドウ糖液糖、黒糖）、キャラメルパウダー、コーンスターチ/乳化剤、pH調整剤、香料、増粘多糖類、酸化防止剤（V・E）、アナトー色素（一部に小麦・乳成分・大豆を含む）

内容量 5個 **賞味期限** 45日 **保存方法** 常温

えごまチョコレート（ホワイトチョコ・ほうじ茶）

薄い黄金色をしていることから、「黄金のミルク」と呼ばれるジャージー牛のバターを使用し、自社農園で採れたえごまを炒って、板チョコレートに練り込みました。

原材料 【ホワイトチョコ】チョコレート（砂糖、ココアバター、全粉乳、乳糖、植物油、脱脂粉乳）、えごま、バター/乳化剤、香料、（一部に乳成分・大豆を含む）
【ほうじ茶】チョコレート（砂糖、ココアバター、全粉乳、乳糖、植物油、脱脂粉乳）、えごま、ほうじ茶、バター/乳化剤、香料、（一部に乳成分・大豆を含む）

内容量 60g **賞味期限** 180日 **保存方法** 常温

会社概要



オオタカ農業

〒979-1531 福島県双葉郡浪江町大字幾世橋字田中前5番地
TEL 080-1839-6092
<https://ohtakafarm.jp/>

浪江町への移住から4年。 えごま商品ブランド『なみえの風』が始動

オオタカ農業代表の大高充です。出身は白河市ですが、大学生の時に浪江町を訪れ、町で暮らす人と交流し復興に対する熱い思いに触れたことで、浪江町への想いを深めたことから、2019年末経験から浪江町にて新規就農しえごまの栽培に取り組んでいます。今年2023年夏、浪江町のえごまをより多くのお客様に手に取っていただけるよう、自社えごまのブランド化を推進すべく、オオタカ農業のえごま商品ブランド『なみえの風』を立ち上げました。



おいしさの POINT

- ・えごまの生産から一次加工までを自社製造
- ・お菓子専門メーカーとコラボした本格スイーツ
- ・えごまの実のプチプチ食感と香ばしさ



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



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、ワタリゴ糖、寒天/甘味料(ワタリゴ糖)、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、ワタリゴ糖、寒天/甘味料(ワタリゴ糖)、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、ワタリゴ糖、寒天/甘味料(ワタリゴ糖)、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

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ツポテトタルトです。

原材料 さつま芋(国産)、餡(白いんげん豆・いんげん豆)、小麦粉、栗、桃、バター、卵、マーガリン、グラニュー糖、乳等を主要原料とする食品、チーズ、水飴、麦芽糖、洋酒、寒天、みりん/ぶどう糖、トレハロース、乳化剤、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.E、V.C)、香料、膨張剤、(一部に卵・乳成分・大豆を含む)

ごろごろももゼリー

大きくカットした、瑞々しいももを容器にたっぷり詰め込んだ果樹園らしい贅沢なゼリー。自社農園で丁寧に育てられた新鮮な桃を使用し、自然な甘さと豊かな風味が特徴です。

原材料

もも(福島県産)、グラニュー糖、還元水あめ、もも果汁、レモン果汁/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸化防止剤(ビタミンC)PH調整剤、乳酸Ca、香料(一部にももを含む)

内容量 110g

賞味期限 製造から90日

保存方法 常温



内容量 3個 **賞味期限** 14日 **保存方法** 常温



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。

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います。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)



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



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

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！

販売開始から1年で、約1億円の売上を達成！2022年3月の発売開始以来、北海道から九州まで幅広い支持を頂き、量販店や通販等で幅広くお取り扱いいただいております。



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6店舗展開しています。県外では、PB商品としても有名なサービスエリアで商品の取扱いがあり、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112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



和洋折衷、豊富な具材をサンドした 贅沢さつまいもシフォンサンド



提供可能販促物

販売・表彰実績



こおりやま物産フェアの様子

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います。



仙台駅内 催事の様子

県外催事実績

仙台駅内での催事にて、ギョギョ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 表彰式

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。

自家製のお餅が食べ応え抜群！

福島県産のさつまいもペーストを使用したふわふわのシフォンケーキ。十勝産小豆の特製こし餡、自家製のお餅、塩茹でした赤えんどう豆、バタークリームをサンドした、贅沢なシフォンサンドケーキができました。生地にはカットしたさつまいも入れ込み、ゴロゴロした食感も楽しめます。甘さの中に程よい塩っ気があり、洋菓子としてのシフォンケーキに、餡やお餅を組み合わせるなど、和洋折衷なおいしさをふんだんに詰め込んでいます。



さつまいもシフォン

原材料 卵(国内製造)、砂糖、バター、もち粉、小豆、芋、牛乳、赤えんどう豆、米粉、ごま油/トレハロース、加工澱粉、酵素、香料、乳化剤(一部に乳成分、大豆を含む)

内容量 1個

賞味期限 冷凍180日解凍後D+4日

保存方法 冷蔵

ぎゅぎゅっとふくしまシュー桃

県産果実を使用したジュレを、サクサククッキーシューの中にカスタードクリームとあわせて詰めました。果実感を堪能できるシュークリームです。

原材料 生クリーム(国内製造)、苺、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(原材料の一部に乳成分・小麦・卵を含む)

内容量 1個 **賞味期限** 冷凍180日解凍後2日

保存方法 冷凍

ぎゅぎゅっ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使用の自家製のとろ〜りカスタードクリームをたっぷり詰め、県産桃(あかつぎ)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です。

原材料 生クリーム(国内製造)、桃、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(原材料の一部に乳成分・小麦・卵を含む)

内容量 1個 **賞味期限** 冷凍180日解凍後2日

保存方法 冷凍

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製品の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



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』。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 冷凍

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、植物油脂/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



提供可能販促物

会社概要

一般財団法人桑折町振興公社

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



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います。現在はヤフーショッピング様、47CLUB様にてお取り扱いいただき、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。

福島県オリジナルブランドそば粉『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、手作りの良さが伝わるよう心をこめて作っています。召し上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

あんぷりん（カスタード）

上品な甘さの和三盆と南会津産ミルクに自家製こしあんを合わせた新食感スイーツです。バニラビーンズ香るカスタード味です。

原材料 牛乳、こしあん、生クリーム（乳成分を含む）、和三盆糖、卵黄、粉あめ、寒天、バニラビーンズ

内容量 1個

賞味期限 5日 **保存方法** 冷蔵



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



提供可能販促物

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、地元の方々にも好評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。

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」と童唄にも唄われた程、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



カリッと香ばしい 新鮮な国産ごぼうのチップス



リピーター続出！サクサク感が 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手間を惜しまず作っています。食物繊維が豊富で硬いイメージのごぼうですが、カット後、下茹でしごぼうの状態に合わせて1本1本手作業で叩いてから2度揚げすることでサクサクの食感に！また、しっかり油を切っているのでしつこくなく、ごぼうの旨味と香ばしさが感じられ、後を引く美味しさです。ごぼう本来の味にこだわり、シンプルな材料で作っているので老若男女問わず安心して食べられる逸品です。



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、植物油、味付塩こしょう（食塩、こしょう、コーングリッツ、砂糖、かつお節パウダー、昆布エキスパウダー）
ガーリック味：ガーリックパウダー（大豆を含む）

内容量 50g
賞味期限 90日
保存方法 常温



ごぼうの蒲焼 (甘味・辛味)

厚めにカットしたごぼうに甘辛だれがしっとり染みて、ごぼ～のチップスとは違った食感と味わいがあります。お茶うけにもおつまみにも！

原材料 共通：ごぼう、食用植物油、澱粉、砂糖、みりん、醤油（大豆・小麦を含む）、ごま
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)

極太ごぼうの厚い表皮のみ使用しており、ごぼう5本から1袋しかできない貴重な商品です。風味が強くパリッと食感で食べ応えがあります。

原材料 共通：ごぼう、澱粉、植物油、味付塩こしょう（食塩、こしょう、コーングリッツ、砂糖、かつお節パウダー、昆布エキスパウダー）
ガーリック味：ガーリックパウダー（大豆を含む）

内容量 50g **賞味期限** 90日
保存方法 常温



提供可能販促物

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

横浜「京急百貨店」様、都内駅構内「のもの上野・のものが秋葉原」様など。また、福島県内で手にしていただいた県外の業者様からのお声もありがとうございます。



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。

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 0247-55-3530 / FAX 0247-55-3540
<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、加工所が使用できなくなったことから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』がご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



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。



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 100g
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



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



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。

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ふ、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%自社生産の原料のみで加工



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、せんべい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。



喜多方 たまりせんべい (厚焼き)

- 原材料** 国産うるち米、醤油、調味料(アミノ酸等)
- 内容量** 5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** 5枚
- 賞味期限** 120日 **保存方法** 常温



会津山塩せんべい

会津の高級な塩(会津山塩)がせんべいとの相性バッチリ!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)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、植物たんぱく加水分解物、チキンブイヨン、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** 5枚 **賞味期限** 120日 **保存方法** 常温



提供可能販促物

会社概要



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
- ・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お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



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みいただけます。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（国内製造（てんさい糖、糖蜜））、大豆粉（国内製造）、黒米（福島、岩手）米油、玄米（福島（うるち））、ナチュラルチーズ（乳成分を含む）、発芽玄米（秋田（うるち））、レーズン、うるち米（福島（うるち精米））、玄米粉（うるち米粉（国産米））、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 120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（うるち米粉（国内製造（国産米）））、甜菜糖（てんさい糖、糖蜜）、米油、発芽玄米（秋田（うるち））、玄米（福島（うるち））黒米（福島、岩手）、レーズン、うるち米（福島（うるち精米））、ココナッツ、くるみ、アーモンド、かぼちゃの種、えごま（福島）、ブラックペッパー、きび、ひえあわ、醤油（大豆を含む）、塩

内容量 50g **賞味期限** 120日 **保存方法** 常温



もちむぎポン糰（甘・塩）

糰は三十種類以上の酵素や栄養素を含み、日本の発酵食品に欠かせない存在。ポン菓子に甘糰・塩糰を使うことで美味しく、食べやすく、手軽に栄養がとれるおやつに仕上げました。

原材料 【ぼん糰甘】うるち米（国産（うるち精米））、甜菜糖（国内製造（てんさい糖、糖蜜））、甘糰（米、米糰）、水飴、米油、塩【ぼん糰塩】玄米（福島県産（うるち））、甜菜糖（国内製造（てんさい糖、糖蜜））、塩糰（米、米糰、塩）水飴、米油

内容量 45g **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



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

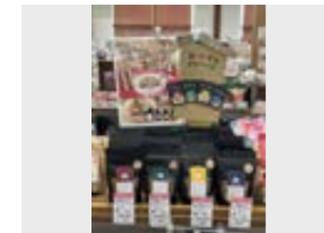
福島県の6次産業化プロジェクト『ふくしま満天堂』。事業者の取扱商品の中から、首都圏のバイヤーにより選ばれたプレミアム10商品に選出され、さらに『玄米と雑穀のおつまみグラノーラ』がグランプリを受賞しました。



おつまみグラノーラ

福島中央テレビ「ゴジてれChu！」 の中の「バンドス×chu！」 のコーナーで紹介 されました

福島県産、国産の穀類を使用した、道の駅等で人気の「おつまみグラノーラ」を製造しているのは意外な企業！としての紹介があり、放送の後は、引き合いが多くあり、販売先の新たな販路に繋がりました。



陳列販売の様子

福島県内外での取扱実績

2022年春にオープンした「道の駅ふくしま」様、福島県内のお土産が揃う「福島観光物産館」様、こだわりのお酒が豊富な「酒の勢州屋」様等ワインやウィスキー、ビールのおつまみとして人気です。また、県外では東京芝公園、東京タワー近くのmade in japanにこだわった甘酒・雑貨カフェ「こめどりーみんぐ」様で素材にこだわった商品として好評をいただいております。

会社概要

有限会社原電子工業

〒960-8043
福島県福島市中町3-20 中町セントラルビル201
TEL 0245-45-3934 FAX0245-46-1199
<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



青唐の辛みと こんにゃ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ゃく

こんにゃく屋の当社で、「こんにゃくはごはんのおかずにならないのか？」をテーマに作った『青唐みそこんにゃく』。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、「自社のこんにゃ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。



青唐みそこんにゃく

原材料 こんにゃく(こんにゃく粉(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 100g
賞味期限 180日
保存方法 常温

えごまさしみこんにゃく 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ゃくに練りこんださしみこんにゃくです。ゆずみそ付き。

原材料 こんにゃく粉(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 こんにゃく2玉 ゆず味噌 30g×1
賞味期限 90日 **保存方法** 常温

凍らせて食べる こんにゃくアイス「福もも」

福島県産の桃とこんにゃくの奇跡の出会い！カロリー控えめなのに、ぷるもち食感と桃の自然な甘みがたまらない新感覚アイスです。

原材料 ももジュース(もも・福島県産)、砂糖、蒟蒻粉/香料、酸化防止剤(ビタミンC)、(一部にももを含む)

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



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「こんにゃ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ゃく袋タイプ』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 福島県東白川郡塙町大字
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 こんにゃくのおいしさ

塙町はこんにゃくの里と呼ばれており、地元のものを使ったこんにゃくを作りたいと考え、起業しました。こんにゃ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、こんにゃ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「こんにゃ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ゃくを試行錯誤し、『青唐みそこんにゃく』や『スイーツこんにゃく』等新商品を作り続けています。

おいしさの POINT

- ・創業50年、地元塙町特産の「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



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。

原材料	牛蒡(国産)、エゴマ(会津下郷町産)、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]、唐辛子、アルコール、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、pH調整剤(原材料の一部に小麦・大豆を含む)
-----	--

内容量	100g
賞味期限	180日
保存方法	常温



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。

原材料	胡瓜、青とうがらし、葉とうがらし、唐辛子、漬け原材料[食塩、果糖ぶどう糖液糖、酸味料、りんご果汁]調味料(アミノ酸等)、香辛料、香料、着色料(カラメル)、保存料(ソルビン酸K)、酒精
-----	---

内容量	130g
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



催事での陳列の様子

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います。首都圏での百貨店催事も定期的に行い、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います。



『セデッテかしま』様での販売

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 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

〒960-0408
福島県伊達市岡沼6-9-1
TEL 024-584-2841
E-MAIL: kousei-p@celery.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をしています。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。



おいしさの POINT

- ・ 県内産の素材にこだわった商品づくり
- ・ いつも食卓の片隅にある漬物を目指し、丹精込め手作り
- ・ 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います。多い時で4000人の集客、300万円の売り上げを上げています。



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います。

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』等幅広く展開しています。



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



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ての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。

原材料 長ねぎ（福島県産）、味噌、鶏肉、還元水飴、アミノ酸液、砂糖、発酵調味料、食塩、唐辛子、ごま油/増粘剤（加工でん粉）、V.B1、香料、ph調整剤、（一部に小麦・大豆・ごま・鶏肉を含む）

内容量 120g

賞味期限 180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 370g

賞味期限 365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「にしのや農場」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います。

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



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すよう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

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。



JR 東日本おみやげグランプリ 2018

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。



掲載誌

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います。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」ことでありま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、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ご提供いただいております。



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大好評いただき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の実績があります。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、もちりと出来上がります。

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」とは「御香々」のことで、旬の野菜や果物を「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	60g
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頂いており、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頂いております。



『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もすでに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



栄養素豊富な
地元蕎麦粉を練りこんだ、
もちもち食感の新感覚パスタ！



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%高く含まれています。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いただけます。

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承継され、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いと考えています。

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



さっぱり塩スープと
もちもちツルツルな麺に絡む、
あおさの芳醇な香り。



浜・中・会津の素材と技術が集結した「オール福島」の一杯。

相馬の特産品や加工品を増やしたいという県内店舗の声をきっかけに2022年に開発した弊社の商品です。あおさは福島県相馬市のあおさ専門業者「マルリフーズ」、スープは福島市の老舗醸造所「内池醸造」が製造。そして麺は喜多方ラーメンのメーカーである弊社が製造しました。鶏ガラスープをベースに、帆立と昆布、野菜などを加えた塩スープ、そのスープに福島県松川浦産のあおさを加えると、芳醇な磯の香りが口いっぱいに広がります。こだわりの麺は、もちもちツルツルの食感が特徴で、秘密は独自の配合でブレンドした高品質な2種類の小麦粉です。日本百名山「飯豊山」に連なる栂峰（つがみね）から流れている、名水百選に選定された「栂峰渓流水」を加え、じっくりと熟成させることで食感とのどごしを実現させています。浜通り・中通り・会津の3つの地方から構成されており、浜通りの「マルリフーズ」・中通りの「内池醸造」・会津の「河京」と、それぞれの良さを一つにまとめた「オール福島な逸品」です。ご自宅用にもお土産にも、さまざまなシーンで楽しんでいただける逸品です。



あおさ塩ラーメン 3食入り

原材料 熟成生麺：小麦粉（国内製造）、還元水飴、食塩／酒精、かんすい、加工デンプン、貝Ca、クチナシ黄色素、（一部に小麦を含む）
塩スープ：チキンブイヨン（国内製造）、水あめ、食塩、植物たん白加水分解物、ラード、ポークエキス、しょうゆ、魚介エキス、はたてエキス、こんぶエキス、野菜エキス、香辛料、酵母エキス／調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタン）、ビタミンB1、酸化防止剤（V.E）、（一部に小麦・鶏肉・大豆・豚肉・ゼラチンを含む）
乾燥あおさのり：ヒトエグサ（福島県松川浦産）

内容量 518g（麺120g×3、塩スープ50g×3、乾燥あおさのり8g）

賞味期限 45日 **保存方法** 常温

提供可能販促物

会社概要



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/>

1杯の幸せを追求し、本場喜多方の味をご家庭に届ける。

昭和31年創業以来、木炭・なめこ・ラーメン・プリンとその時代に合わせ、様々な食品を加工・販売をしてまいりました。1985年喜多方ラーメンの取り扱い（OEM）を開始し、39年間で商品販売数2億食突破いたしました。喜多方の食文化や伝統を守り伝えていき、街の魅力を高め、お越しいただいたお客様に喜んでいただく。これこそが河京の大切な使命と考えます。これからも厳選された素材と、手間暇かけた熟成によって、食感・のどごし共に最高な喜多方ラーメンを作り続け、ご家庭に河京クオリティの商品をお届けします。

おいしさの POINT

- ・独自の配合でブレンドした2種類の小麦粉、名水百選に選定された水など素材にこだわる
- ・手間暇かけた熟成によって、食感・のどごしのよい麺
- ・創業当時から変わらないスープの味



販売・表彰実績



県外量販店様の売場

県外販売実績

県内販路はSA、道の駅、観光施設、宿泊施設、地元百貨店などに展開をいただいております。県外販路はサミット様、京急ストア様、MIDETT E日本橋様、成城石井様などに商品展開をいただいております。



番組内で紹介された当社のレンジ麺

テレビで紹介されました

2020年、テレビ朝日「ザワつく！金曜日」にてコロナ蔓延の渦中にて喜多方ラーメンレンジ麺を紹介いただきました。おうちでクオリティの良い商品が食べられるという点で取り上げていただきました。



優良ふるさと食品中央コンクール受賞式

優良ふるさと食品中央コンクールに受賞しました

あおさ塩ラーメンが国産畜水産品利用部門（2022）、農林水産省大臣官房長賞を受賞しました。あおさとラーメンの組み合わせ、パッケージ部分を評価いただき、受賞に至りました。

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の逸品です! 麺生地を極端な乱切り仕上げにしました。食べご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



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。

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字
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



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** 300g
- 賞味期限** 540日 **保存方法** 常温



あおさ香る力めん

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です。

- 原材料** 【めん】小麦粉(国内製造)、食塩、ヒトエグサ(福島県松川浦産)、小麦たん白、でん粉
【つゆ】しょうゆ(国内製造)、砂糖、発酵調味料、食塩、かつおぶし、かつおぶしエキス、しいたけエキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆を含む)
- 内容量** 【めん】70g×2袋 【つゆ】30ml×2袋
- 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



『和漢三才図解』

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です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





提供可能販促物

販売・表彰実績



『道の駅ならば』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

『道の駅よつから港』様、『道の駅ひらた』様、『道の駅ならば』様、『いわき・ら・ら・ミュウ』様、『イオンいわき店』様、『ワンダーファーム森のマルシェ』様、『農産物直売所そのふぁ』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います。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います。

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」とのお言葉を頂いています。

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。グルテンフリーで化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います。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

米粉麺カレーうどん

簡単！ひと鍋調理！麺もスープもグルテンフリー！歯ごたえのある米粉麺と小麦粉のかわりに米粉でとろみをつけ、和風だし入りのカレーフレークスープがセットになったカレーうどんです。

原材料	めん【うるち米（福島県産）、馬鈴薯澱粉】カレールウ【植物油（パーム油（国内製造）、菜種油）、米粉（福島県産）、砂糖、カレー粉、食塩、粉末醤油（大豆を含む）、酵母エキス、魚粉（かつお節、さば節、煮干粉）、粉末昆布、果汁（パイナップル、マンゴー、パイヤ）、トマトパウダー】
-----	--

内容量 155g 賞味期限 240日 保存方法 常温

米粉でとろ〜りカレールウ

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

会社概要



株式会社たふいあ 米粉フード笑いーと

〒970-1145
福島県いわき市好間町北好間南町田 55-1
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います。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 笑いーと」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





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
あぶくま山系の清らかな伏流水のみ
を育み、高品質を一切使用せず、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ました。安心で
安全な国産の養殖うなぎです。

熱意から生まれた
魂の「福うなぎ」。

地元福島復興を
背負った情熱を
こめて育てました。

生産者の思い

太平洋の海で
育ちました。

2019年11月、
福島県産物博覧会
で賞状を受賞し、
賞状をいただきました。

福島県田村市滝根町あぶくま高原
あぶくま山系の清らかな伏流水のみ
を育み、高品質を一切使用せず、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ました。安心で
安全な国産の養殖うなぎです。

福島県田村市滝根町あぶくま高原
あぶくま山系の清らかな伏流水のみ
を育み、高品質を一切使用せず、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ました。安心で
安全な国産の養殖うなぎです。

福島県田村市滝根町あぶくま高原
あぶくま山系の清らかな伏流水のみ
を育み、高品質を一切使用せず、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ました。安心で
安全な国産の養殖うなぎです。

ニューフロンティア株式会社 TEL.0247-61-6657 FAX.0247-61-6657

田村市

提供可能販促物

販売・表彰実績



復興大臣からの感謝状

**復興大臣より感謝状を
頂戴しました**

被災地域における産業復興や、地域課題解決に向けて優れた取組を行ったとして復興大臣名で感謝状を贈呈していただきました。



『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。



50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（現上皇上皇后両陛下）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。

原材料	【おむすび】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）、グリシン	
内容量	2個	賞味期限 180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す。

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）、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
<https://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、熱い情熱を注いでいます。

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



縄文時代から変わらぬ 会津産鬼くるみ 高タンパク・低脂肪なスーパーフード！



全国のくるみのたった1%が鬼くるみ。アレンジ豊富、シンプルなむきくるみ。

鬼くるみの名前の由来は、外国からのくるみが入るようになり、頭に「鬼」とつけたのが始まりです。南相馬の鷲内遺跡において、約3000年前の縄文時代晩期の貯蔵穴から、鬼くるみがいっぱい詰まった籠が出土したことから、くるみは形が変わることなく太古から愛されてきた人類最古の食材の一つとされています。一般のくるみと比較して低脂肪・高たんぱくである事、赤ワインの12倍相当のポリフェノール、食物繊維など栄養素がとにかく豊富です。そのまま食べるのはもちろん、すりつぶして野菜と和えるくるみ和え、サラダのアクセント、くず粉と合わせてくるみ豆腐など様々なシーンに活用いただけます。



鬼くるみ 100g

原材料	鬼くるみ (国産)
内容量	100g
賞味期限	180日
保存方法	常温 (開封後は要冷蔵)

鬼くるみドレッシング

会津二大産「鬼くるみ」と「えごま」を合わせた、優しいコクと甘みのマヨネーズベースドレッシング。

原材料	マヨネーズ (国内製造)、砂糖、醤油風味調味液 (食塩、発酵調味料、ぶどう糖、醤油)、醸造酢、醤油、えごま (会津産)、鬼くるみ (国産)、白胡麻 / 調味料 (アミノ酸など)、香料、酸味料、増粘剤 (キサンタン)
内容量	200ml
賞味期限	150日
保存方法	常温 (開封後は要冷蔵)

鬼くるみ 塩キャラメル

塩キャラメルをコーティングし、甘み・塩味・クリーミーさを楽しめる逸品です。

原材料	鬼くるみ (国産)、砂糖、食塩、コーンシロップ、ぶどう糖果糖液糖、脱脂粉乳、リン酸 Na、カラメル色素、pH 調整剤、香料、(保存料 (ソルビン酸 K)、乳化剤、増粘剤 (キサンタンガム))
内容量	80g
賞味期限	150日
保存方法	常温 (開封後は要冷蔵)



会津名産
鬼くるみ

くるみは形が変わることなく太古から愛されてきた人類最古の食材の一つ。お子様からお年寄りまで世代を超えて必要な栄養素が凝縮されている最強の抗酸化食材。



提供可能販促物

鬼くるみは、低カロリー・高たんぱく。アラキドン酸を豊富に含み、一般的には脳の神経細胞の生成を助け、認知機能の改善・予防に効果があると期待されています。

販売・表彰実績



伊勢丹浦和店様 展示の様子

県外販売実績

主に福島物産展などで出展させていただいています。伊勢丹浦和店様、マルイファミリー溝口店様、日本橋ふくしま館ミデッテ様、恵比寿ガーデンプレイス様などで鬼くるみ加工品の販売を行いました。



福西本店店蔵様の売場

県内販売実績

福西本店店蔵様、道の駅あいづ湯川・坂下様、大内宿金太郎そば美蕎麦三城様など地元販路を中心に、むきくるみや鬼くるみ塩キャラメルを中心に展開しています。



取材で召し上がっていただいたくるみそば

TUF「ふくしまshow」にて放映いただきました。

会津の名産品「鬼くるみ」のくるみ割り体験取材いただき、会津伝統食くるみそばを手間なく簡単に召し上がれるペーストの紹介と、スタジオでの美食をしていただきました。

会社概要



有限会社斎藤金五郎商店

〒969-6544
福島県会津坂下町字東南町裏甲 3963
TEL 0242-83-2303 / FAX 0242-83-2303
<https://kin563110.com/>

県内唯一の鬼くるみの1次加工業者

受け継がれる熟練の技術で自然の恵みをお届け。

大正5年(1916年)創業、最初は農家としてスタートしました。冬の農作業が無いときにくるみの1次加工を行い、現在に至ります。加工品の展開は3年前よりスタート。新型コロナウイルス感染症の流行の中、「自宅での飲食機会が増えたため」、消費者の方に加工品を販売したいと考えたことがきっかけでした。より多くの方に鬼くるみを知ってもらいたい、身近に鬼くるみを食べてもらいたいという思いを胸に、くるみ油などの製造からスタートし、くるみペーストや美容オイルなど精力的に商品開発に取り組んでいます。

おいしさの POINT

- ・手作業で1つ1つくるみの加工をしている
- ・製造後3日以内で発送、商品の風味を落とさない
- ・窯の茹で加減、割る時の力加減、くり抜きの丁寧さから生まれる上質なくるみ





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いただきました。



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。大型の自動フライヤーで均一に調理することで、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 200g
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



ピーチキンタツタ

福島県産の桃と国産鶏で作る新感覚の竜田揚げ。桃の風味と鶏肉の絶妙なバランスで人気急上昇中！

原材料 鶏肉(国産)、福島県産桃、食塩/香料、コチニール色素、片栗粉

内容量 200g
賞味期限 冷凍保管で60日 **保存方法** 冷凍

会社概要



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://www.shinanoya.info/>

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、販売を業務としています。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います。



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



新鮮なタコの食感と口に広がる魚介の風味、
優しい玉ねぎの甘みも加わった
「多幸」なひとくち。



赤いタコのパッケージが目印。県産のタコ100%使用したシウマイ。

地元の魚介類を多くのお客様に味わっていただきたいという思いから、東日本大震災後の漁業再開に向けた試験操業で最初に水揚げされたタコを活用して開発した「タコシウマイ」。新地町や相馬市で水揚げされた新鮮なタコを100%使用し、地元の誇る「常磐もの」として2022年3月の販売開始から全国に届けています。タコシウマイの餡には、ふわっとした国産タラのすり身と、じっくり炒めた国産玉ねぎを使用。玉ねぎの甘みとタコの旨味が絶妙に調和した味わいが特徴です。さらに、もちもちとした食感の特製シウマイ皮で包み込み、タコのプリプリとした食感を引き立てています。500Wで約4分加熱するだけで簡単に楽しめるため、酒のつまみや夕食のおかず、お弁当にも最適です。「地域に多幸（タコ）をもたらす」という願いを込めてつくった「タコシウマイ」は、2024年に「ジャパンフードセレクション」でグランプリを受賞。高い品質と味わいが評価され、多くのお客様に愛される商品となっています。ギフトやふるさと納税にも人気があり、地域の復興を象徴する一品です。地元の漁業と食文化を未来へつなぐ商品として、福島県の魅力を広める「タコシウマイ」を私たちは自信を持ってお届けしています。



タコシウマイ ふくしまベストデザインコンペティション入賞

原材料 玉ねぎ（国産）、タコ（福島県産）、真タラ（北海道産）、はんぺん（魚肉、卵白、でん粉、砂糖、塩、やまいも）、にんにく、生姜、胡麻油、貝のだし（食塩、醤油、貝エキス（あさり・ほたて）、ホタテエキス、ガラスープ、しじみエキスパウダー、ハマグリエキス、食用植物油脂、昆布、かつお節）、片栗粉、ラード、皮（小麦粉、食塩、還元水飴）/加工でん粉、酒精、ソルビトール、調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類（一部に卵、小麦、大豆、やまいもを含む）、酸化防止剤（ビタミンE）、pH調整剤

内容量 8個 **賞味期限** 180日 **保存方法** 冷凍



提供可能販促物

会社概要



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/>

福島の豊かな海の幸を、真心込めた手作りで多くの人に伝えたい。

福島県浜通り最北端に位置する「新地町」。人口は約7500人ほどの小さな町です。2020年、被災した釣師浜漁港で市場（競り）が再開するという明るいニュースがありました。その一方で、町内唯一の鮮魚店やスーパーが閉店し、水揚げされた魚を町民が食べる機会がなくなってしまいました。地元で水揚げされる魚介類の魅力を伝えていただき、味わってもらいたい…そんな思いから『タコシウマイ』の開発を始めました。私たちの取り組みが少しでも漁師さんたちの後押しになればと、奮闘の日々。福島の「福」と浜通りの「浜」から「浜福」という屋号を名付け、その名前の通り、福島県の浜の食材を活かし、地域を活気づけたいです。

おいしさの POINT

- ・福島県産タコ：新鮮でふりふりとした食感が特徴の地元産タコを使用。タコの旨味がしっかりと詰まっています。
- ・もちもちの皮：薄くもちもちとした特製のシウマイ皮がタコと具材を包み込み、食感のコントラストを楽しめます
- ・職人技の詰まった調理法：素材の旨味を引き出すために一つ一つ丁寧に手作りで作られています。



販売・表彰実績



受賞・掲載の様子

多数メディアにて紹介
「めざましどようび」（フジテレビ）
「カミナリのちゃり旅」（栃木テレビ）
「はまなかあいつTODAY」（NHK）
「ごじてれChu!」（福島中央テレビ）
「テレポトプラス」（テレビ福島）
「ステップ」（テレビユー福島）など
でタコシウマイや、ジャパンフード
セレクションでのグランプリ受賞
をご紹介いただきました。



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』。事業の取り扱い
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
『タコシウマイ』が選出されました。



直売所の様子

JR 新地駅前に直売所OPEN!

2024年8月にJR常磐線新地駅前に
タコシウマイの浜福をオープン！
タコシウマイの他、タコシウマイ弁
当やふくしま満天堂の商品も販売中！

『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います。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の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



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。

- 原材料** 牛乳(国内製造)、乳製品、卵、砂糖、香料、(一部に卵・乳成分を含む)
- 内容量** 1個
- 賞味期限** 12日 **保存方法** 冷蔵



提供可能販促物

販売・表彰実績



バリエーション豊富な品揃え・ギフトにも対応

県内・首都圏での取扱実績

自社工場製造と自社ECにより、安定した供給体制を確立しています。
【県内】福島県観光物産館様、ヨークベニマル様、コープふくしま様、ふくしま市場様、Monmo良品様
【首都圏】伊勢丹新宿店様、無印良品様、日本橋ふくしま館MIDETTE様、【駅】JREALL様、NewDays様 等



自社の温泉を活用し温泉たまごとプリンを製造

独自の製造環境

契約農家の質の良い濃い卵と、自社旅館にある自家源泉68°Cの温泉を活かし、温泉たまご・半熟燻製たまご・湯庵プリン(はちみつ/和/果実など)を製造。季節限定品、ギフトセットなど、売り場ニーズに応じた提案が可能です。プリンは1つ1つ手作りで丁寧につくっています。



ふくしま満天堂グランプリ2022表彰式

品質保証の実績

料理王国100選、ふくしまスイーツ・プレミアム認証、フードアクション日本アワード特別賞、ふくしま満天堂準グランプリ2回受賞など、全国・県内で継続的に評価されています。

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』があります。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、こんこんと湧いています。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



調味料選手権総合2位のヒット商品！ 県外にもファンが多い、やみつきになる調味料



あおさの香り、食感を存分に万能調味料

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。あおさと言えば和食で、味噌汁の具材？というイメージから脱却し、洋食でも幅広く活用いただける商品を開発したいという思いで、あおさの香り、食感を生かした他にない新しいオイル漬け調味料にチャレンジ。調味料選手権で総合2位を、ふくしま満天堂グランプリ2023ではグランプリを獲得した大人気商品です。



かけるあおさ 第14回 調味料選手権 2023 総合2位！

原材料 食用なたね油（国内製造）、ごま、食用ごま油、ヒトエグサ、フライドガーリック、フライドオニオン、食塩、砂糖、にんにく、粉末しょうゆ、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、食用風味油、たん白加水分解物、ゼラチン/調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンE）、PH調整剤、（一部に小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・牛肉・ゼラチンを含む）

内容量 90g
賞味期限 270日 **保存方法** 常温

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。

原材料 生地【小麦粉（国内製造）、コーンスターチ、米粉、食塩】、食用植物油、シーズニング（ヒトエグサ、エゴマ、食塩、酵母エキス）/膨張剤、調味料（アミノ酸等）



内容量 30g **賞味期限** 120日 **保存方法** 常温

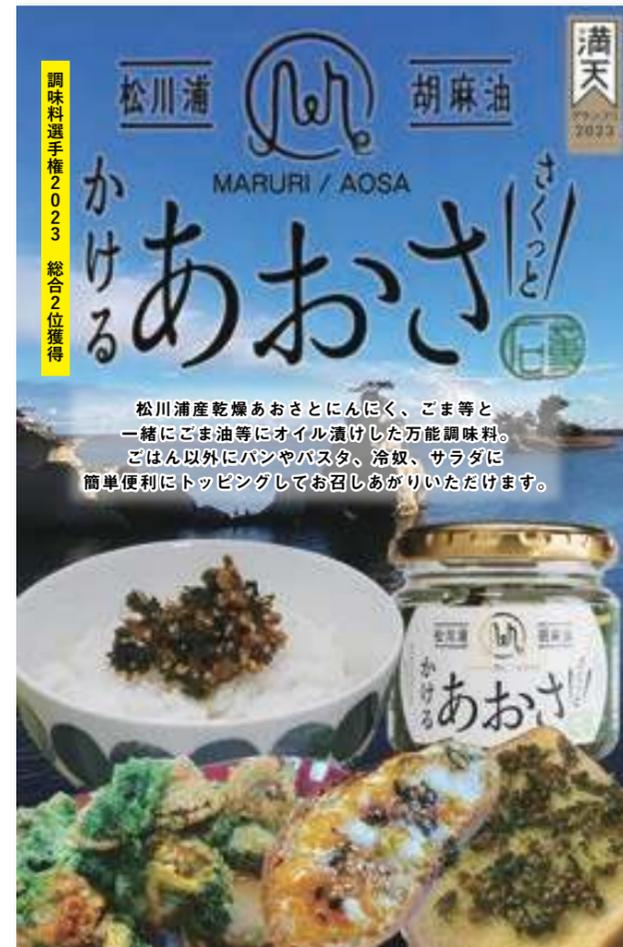
ピリ辛松川浦かけるあおさ

第15回調味料選手権 2024 総合2位、ご当地部門最優秀賞

オリーブオイルとハラペーニョパウダーが美味しさの決め手！

原材料 食用なたね油（国内製造）、ごま、香味食用油（オリーブオイル、唐辛子）、フライドガーリック、フライドオニオン、ヒトエグサ、食塩、砂糖、にんにく、粉末しょうゆ、ハラペーニョパウダー、香辛料、チキンエキス、ポークエキス、食用風味油、たん白加水分解物、ゼラチン/調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンE）、pH調整剤、（一部に小麦・大豆・ごま・鶏肉・牛肉・ゼラチンを含む）

内容量 90g
賞味期限 270日 **保存方法** 常温



提供可能販促物

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
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います。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

販売・表彰実績



『浜の駅松川浦』様での販売の様子

福島県内外での取扱実績

『浜の駅松川浦』様、『道の駅そらま』様、『セデッテかしま』様、『道の駅なみえ』様、『コラッセふくしま』様、『道の駅ふくしま』様、『道の駅ふくしま』様、『日本橋ふくしま館』様など、道の駅や小売りに卸しています。



『全国調味料選手権2023』の表彰状

調味料選手権2023 総合2位を獲得しました

野菜ソムリエ協会主催、日本各地の調味料からNO.1を決める「第14回調味料選手権」にて、過去最高のエントリー211商品の中から弊社の「松川浦かけるあおさ」が総合2位に輝きました。



『FOODEXうまいものがたり』2023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。



継ぎ足しで受け継がれた 「秘伝のタレ」で 漬け込んだ黒干しさんま



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「極旨黒干しさんま」もみりん干しに分類されますが、砂糖と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。75年間、製造のたびにタレを高温で煮直し、不純物を丁寧に除去しながら、砂糖（洗双糖）と並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0℃でじっくりと丸二日漬け込み、しっかりと味が染み込んだところでチルド室で一晩寝かせて乾燥させることにより、本商品が完成します。

極旨黒し干いわし

自宅で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。2枚入り、レンチンタイプもございます。

- 原材料 いわし（国内産）、砂糖（洗双糖）、並塩
- 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



極旨黒干しさんま

- 原材料 さんま（国内産）、砂糖（洗双糖）、並塩
- 内容量 1枚
- 賞味期限 冷凍180日、解凍後冷蔵45日
- 保存方法 冷凍

極旨黒干しレンチンさば

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）、並塩
- 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



提供可能販促物

販売・表彰実績



『昼めし旅』放映の様子

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。



『仙台三越』様販売の様子

福島県外での取扱実績

『仙台三越』様、『日本橋ふくしま館 MIDETTE』様にて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あります。



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-net@email.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、75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

- ・75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）と並塩のみ、科学調味料不使用
- ・グルテンフリー検査済み



熟成福島県産豚ロースを 味噌の旨み・香りいっぱいに 包みました



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
をさせていただいております。

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、ピーナッツバター、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）
たれ【しょうゆ（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（VE）
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（VE）
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



え!? 福島市の ソースカツ丼だべしたっ

福島のブランド豚「麓山高原豚」を使い、ご飯にかけただけで、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です。

原材料 豚肉（福島県産）、中濃ソース（梨、たまねぎ、トマト、りんご、もも、人参、砂糖、醤油、醸造酢、食塩、梅肉、香辛料、ジンジャーパウダー）、みりん、クルトン/増粘剤（加工でんぷん、タマリンド）、カラメル色素、酸味料（一部に豚肉、小麦、乳成分、りんご、もも、大豆を含む）

内容量 130g **賞味期限** 365日 **保存方法** 常温

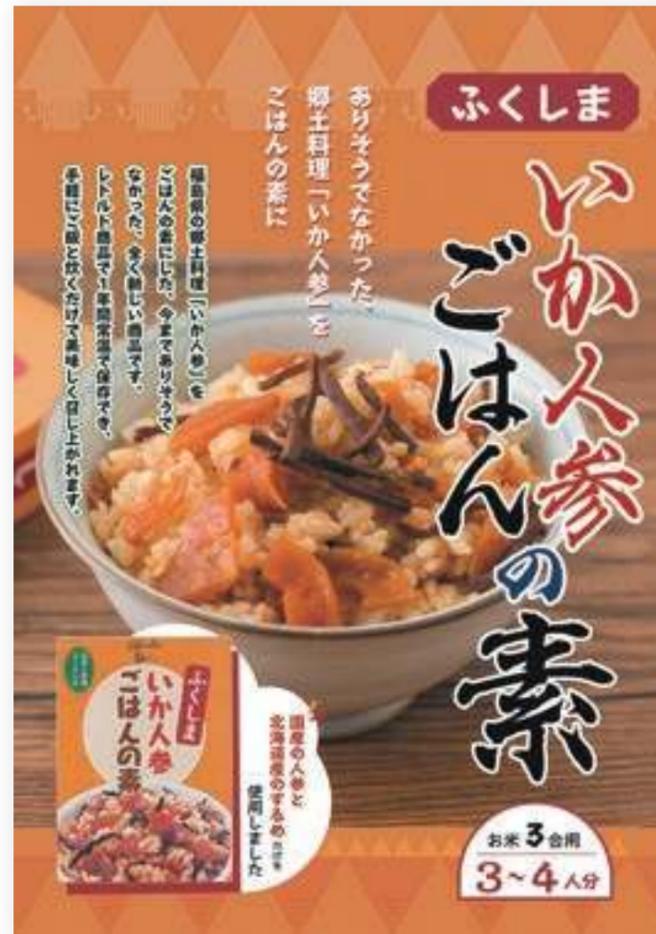


いか人参ご飯の素

「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

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しました。



『ハイウェイウォーカー』2018年6月号

『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。



販売の様子

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、販売継続いただいております。

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。

『骨まで食べられる鯛めしの素』は、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めです。



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/ソルビット、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います。

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。

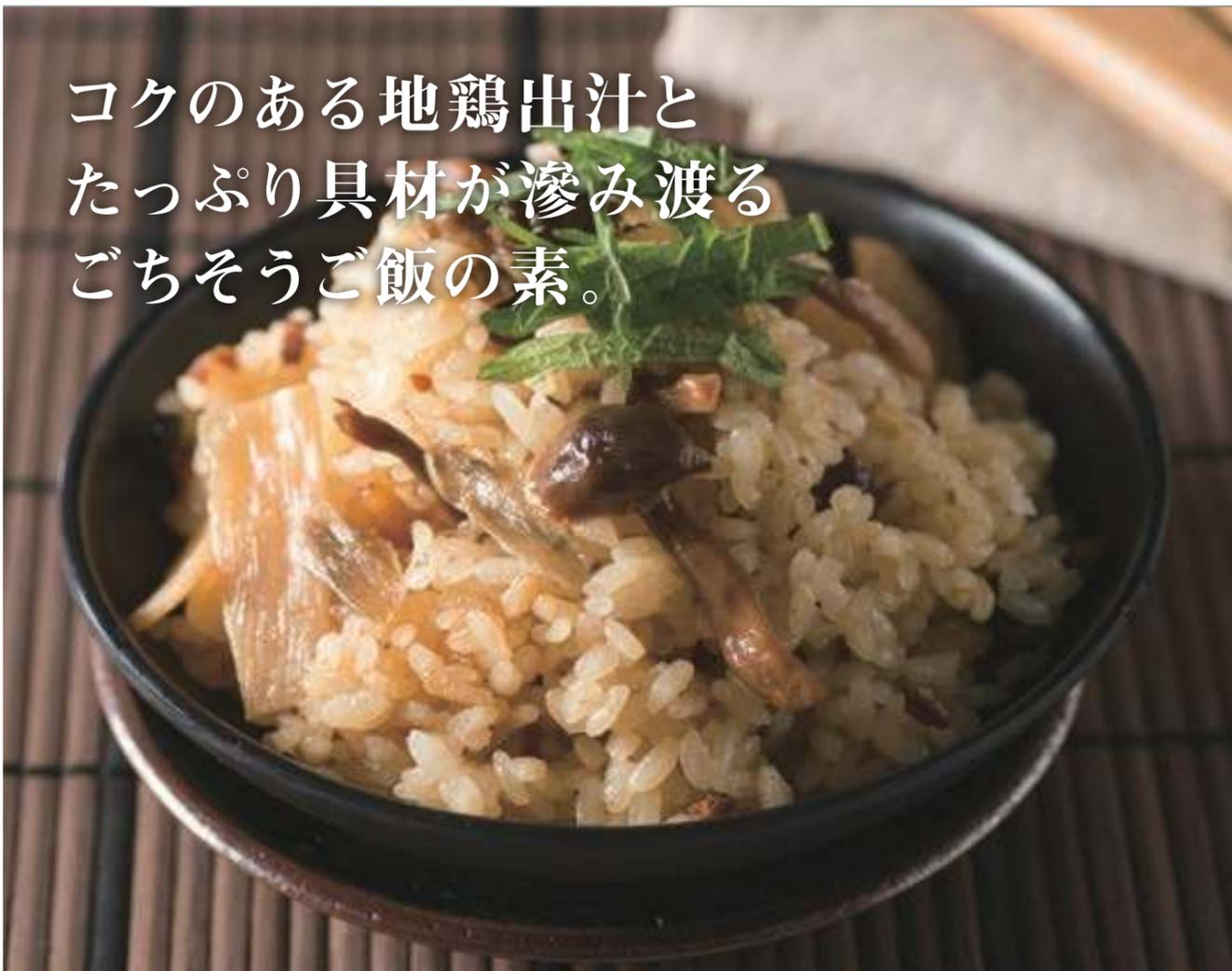
福島市北部に位置し、豊かな自然と出で湯に恵まれた飯坂町。古の著名人も訪れた飯坂温泉を流れる摺上川に程近い「株式会社 大水(おおすい)」は、地元・飯坂温泉の旅館やホテルに鮎の塩焼きを加工販売したことが始まりです。「天皇誕生日」や「新年祝賀の儀」に宮内庁へ焼き鯛を納入する、鯛を知り尽くした会社です。弊社の焼き鯛生産数は、年間で約20万尾に上ります。またコロナ渦より加工品の製造をスタートし、焼き鯛作りのノウハウを生かし様々な商品を展開しています。

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 ふなしめじ水煮、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

川俣シャモやわらかつまキソルト・ブラックペッパー

開封してそのまま召し上がりいただけます。ほぐしてマヨネーズと和えたり、サラダやサンドイッチのトッピングにも。



原材料 【ソルト】鶏肉(福島県産)、食塩、砂糖
【ブラックペッパー】鶏肉(福島県産)、食塩、砂糖、黒胡椒

内容量 30g **賞味期限** 365日

保存方法 常温

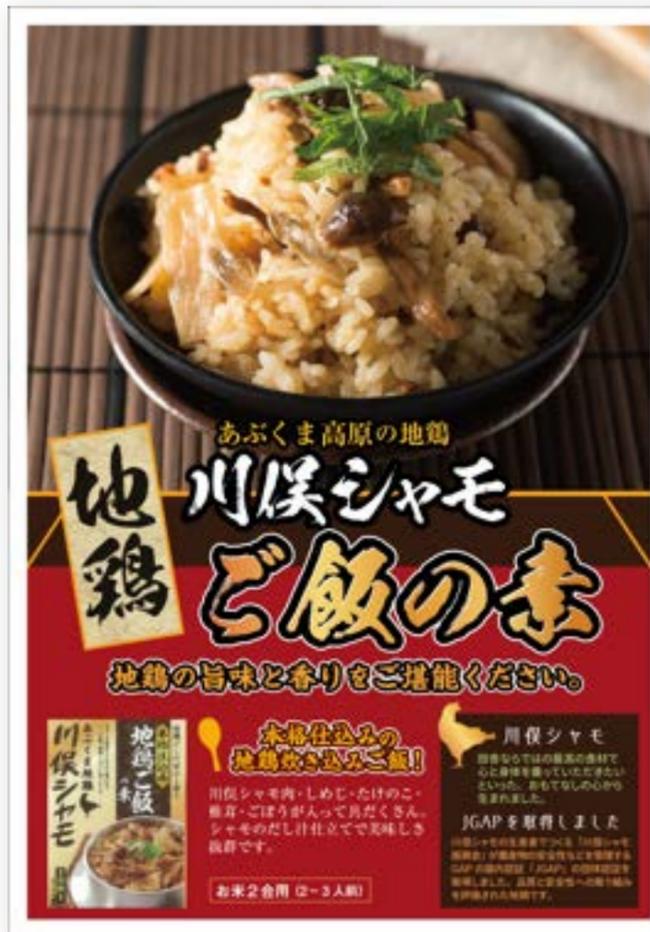


地鶏カレー (中辛)

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(加工デンプン)、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



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いただいております。



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。令和4年には農林水産省の地理的表示保護制度によりGI登録されました。

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きものづくり。

「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）



ゆず香るエゴマだれ

奥会津只見産のえごまと玉川村産のゆずを使用。さっぱり風味に仕上げました。えごまのプチプチ食感がやみつきです。

- 原材料** 練りごま（国内製造）、砂糖、穀物酢、ごま、醤油、かつおエキス、えごま、ゆず、にんにく、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）



Joa. 焼肉のタレ（旨甘味）

キムチ専門店がプロデュースした「焼肉 joa.」オリジナルの焼肉タレ。焼肉にはもちろん、漬けこんでブルコギ、魚の煮つけ、唐揚げの下味、チャーハンの味付けなど、色々使えて万能な焼肉のタレです。

- 原材料** 醤油（国内製造）、砂糖、にんにく、パインアップルジュース、インマルトオリゴ糖シロップ、清酒、桃、しょうが、ねぎ、ごま、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）

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います。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います。



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。

いつものお醤油をワンランクアップ！
簡単美味しい！
だし醤油キット



味わい深く、風味豊かな醤油になります。

基本の味は日高の「昆布」、鹿児島島の「鰹節」、福島の「椎茸」、これに弊社の「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出来るキットです。無添加、無農薬、すべて国産原料使用のだし醤油の素です。お好みの醤油を入れて、約3時間で美味しいだし醤油ができていきます。【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」を追加しています。だしが出なくなるまで何度でもお使い頂けます。(約4回使用可能。)最後には中身を取り出し、炊き込みご飯や味噌汁の具にお使いください。一つ一つすべての商品を真心こめて手作業で作っています。



天然だし醤油の素
海の恵醬

原材料 昆布、鰹節、椎茸、きくらげ、鷹の爪、月桂樹、貝柱、桜えび、小えび、根昆布

内容量 15g

賞味期限 300日

保存方法 常温



天然だし醤油の素
山の恵醬

福島の「和山椒」「たもぎ茸」「舞茸」を入れております。鍋物や天ぷら、麺類に良くあいます。

原材料 昆布、鰹節、椎茸、きくらげ、鷹の爪、月桂樹、たもぎ茸、舞茸、和山椒

内容量 15g 賞味期限 300日

保存方法 常温



天然だし醤油の素
野の恵醬

北海道の「黒豆」、熊本の「生姜」、福島の「人参」「にんにく」を入れております。焼肉や卵かけごはんにピッタリです。

原材料 昆布、鰹節、椎茸、きくらげ、鷹の爪、月桂樹、人参、黒豆、にんにく、生姜

内容量 15g 賞味期限 300日

保存方法 常温



提供可能販促物

販売・メディア放映実績



福島県内での陳列販売の様子

福島県内での取扱実績

福島県内では、『イオンモールいわき小名浜店』様、『グランデコホテル』様、『スパリゾートハワイアンズ』様、『スパホテルあぶくま』様、等でお取り扱いいただいております。



千葉県 『道の駅発酵の里こうざき』様

福島県外での取扱実績

千葉県の『道の駅発酵の里こうざき』様、東京の『近藤醸造』様、一都三県で展開されている『Olympic』様で展開している「ふくしま満天堂特設コーナー」にてお取り扱いいただいております。



TUF (テレビユー福島) 放映の様子

TUF (テレビユー福島) で紹介されました!

福島県内で放映されているTUF (テレビユー福島) 夕方のニュース番組で弊社が取りあげられました。国内産のきくらげを使い風評被害に負けず、様々な商品を開発している様子を紹介していただきました。

会社概要

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/>

奥さんと二人三脚で作るきくらげ屋さん

震災後の風評で、「福島のは買えない」と販路がほとんどなくなってしまい、このままでは倒産という状況に陥りました。新規のお客様を獲得するため、新商品を夫婦で開発していきました。しかし、いくら商品を開発しても凍り付いたように売上げが伸びず、4-5年は低迷。きくらげ市場の90%近くが中国産の中、近年になって国産のきくらげが注目され始め、ようやく最近から風向きが変わりつつあります。なんとか国産のきくらげを広めていきたい!という思いからきくらげを使い、試行錯誤の末、昆布とかつお節と椎茸をベースに食卓においてももらえるだし醤油キットができました。



おいしさの POINT

- ・無農薬・無添加
- ・全て国産原料使用しています。
- ・一つ一つ工場内で手作りをしています。



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、地域外でも好評頂いております。



『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頂いております。

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



福島県相馬市産炒りエゴマ 相馬エゴマ健太くん

相馬市産えごま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(福島県相馬市産) **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います。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いただけ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





ふんだんに入ったピーナツの香ばしさと酸味が絶妙にマッチ!

満天
プレミアム
2024
ふくしまプライド。

あるようで無かったピーナツドレッシング

昭和50年から約10年間、会津では100町歩という広大な面積でピーナツを栽培していた時期がありました。輸入のピーナツに押され衰退の一途を辿っていましたが、10年前より栽培を復活させ、会津産ピーナツとして農福連携をしながらの生産加工販売に挑戦しています。「ピーナツドレッシング」は、ピーナツをふんだんに使用したことで、香ばしさとドレッシングの酸味が絶妙にマッチする、6次化ピーナツドレッシングが出来上がりました。野菜サラダにはもちろん、濃厚な半固体状ドレッシングなので冷しゃぶや餃子などのつけダレにも使える、ドレッシングです。



ピーナツドレッシング

原材料 マヨネーズ（国内製造）、しょうゆ、砂糖、醸造酢、アミノ酸液、ピーナツペースト（ピーナツ（福島県会津産）、落花生（福島県会津産）、レモン果汁/調味料（アミノ酸等）、酸味料、増粘剤（キサンタンガム）、（一部に落花生・小麦・卵・大豆・りんごを含む）

内容量 200ml **賞味期限** 180日

保存方法 常温

会津ピーナツまころん（プレーン味・チョコ味）

会津産落花生 100%使用。昔懐かしい味とサクほろ食感で、ピーナツの香ばしさが広がる、お茶請けにピッタリな逸品です。

原材料 プレーン味：落花生（福島県：会津産）、鶏卵、甘蔗黒蜜/膨張剤（重炭素 Na）チョコ味：落花生（福島県：会津産）、鶏卵、乳等を主要原料とする食品、チョコレートチップ、ココアパウダー、食塩/膨張剤、香料、着色料（ビタミン B2）

内容量 各 70g **賞味期限** 180日

保存方法 常温



会津産揚げ塩うまピー

丁寧に手剥きしたピーナツを洗皮ごと素揚げにし、あっさり塩味で味付けすると…会津産ならではのピーナツの甘みを感じていただける商品です。

原材料 落花生（福島県会津産）、植物油、食塩、粉末醤油、しいたけエキス/調味料（アミノ酸等）、（原材料の一部に落花生、大豆、小麦を含む）使用している大豆は遺伝子組み換えではありません。

内容量 80g **賞味期限** 120日

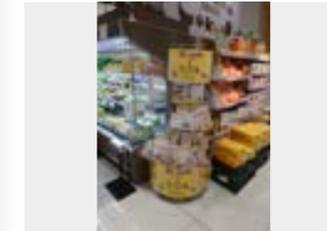
保存方法 常温



提供可能販促物

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。

販売・表彰実績



イオン東北小名浜店様の売場

県内外の販売実績

ヨークベニマル様、イオン様、県内道の駅、宿泊施設、観光施設などで弊社の落花生などを展開いただいております。地元のお客様や、観光客の方々にもご好評をいただいております。



東北農政局特別賞

東北農政局特別賞受賞

農林水産業・地域の活力創造につながる取組を評価する「東北農政局特別賞」。農福連携や新しい地域資源への生産から加工販売までの連携型6次化事業が評価され「地域の宝」認定、東北農政局特別賞を受賞いたしました。



ピーナツ納豆

日本テレビ「ニノさん」にて商品紹介いただきました

2022年10月23日放送、日本テレビ「ニノさん」で弊社のピーナツ納豆が紹介されました。ゲストが気になる「進化系納豆」としてタレにもピーナツ使用、お酒のつまみにもピッタリとご紹介いただきました。

会社概要

有限会社 5.SHES アイヅピーナツマート

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

会津ピーナツを世界のピーナツに 日本豆食文化を通じて、関わる全てのものを豊かにしていく

地元会津で40年前に栽培されていた会津産ピーナツ。世界に誇るピーナツにするために、契約農家70件とともに会津、喜多方全域の畑で落花生を完全一毛作で栽培しています。また地域の障がい者施設約15ヶ所と農福連携をし、洗浄、選別、乾燥、焙煎を一貫して行っている。ピーナツを通じて地域とのつながりを更に増やし、ピーナツの可能性をどん欲に求め、多くの方にその魅力を伝え続けていきたいと考えています。

おいしさの POINT

- ・会津産ピーナツを栽培している、かつ手むきしている
- ・洗皮付きのものが多く、栄養素を損なわない形、苦みを考慮して商品作り
- ・地元の企業とコラボし、それぞれの強みを活かした商品作りをモットーにしている



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

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 を獲得しています。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。

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
<https://www.marumanjouzou.fukushima.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家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、麵つゆ、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いただいています。



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



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



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、ツルとした心地よいのど越しが特長です。

原材料 小麦粉(国内製造)、食塩、小麦たん白/加工でん粉、酒精、乳酸ナトリウム、(一部に小麦を含む)

内容量 240g

賞味期限 45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、炭酸Ca、パブリカ色素、(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、パブリカ色素、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** 45日 **保存方法** 常温



提供可能販促物

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



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・2024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』『生きしめん』が選出されました。

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います。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え、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.koujiwadaya.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麹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、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います。



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

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



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



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本以上のご注文を頂き、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、高い評価を得ています。

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 RED 500g 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夕食会において、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）

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



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



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）

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います。 ●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。