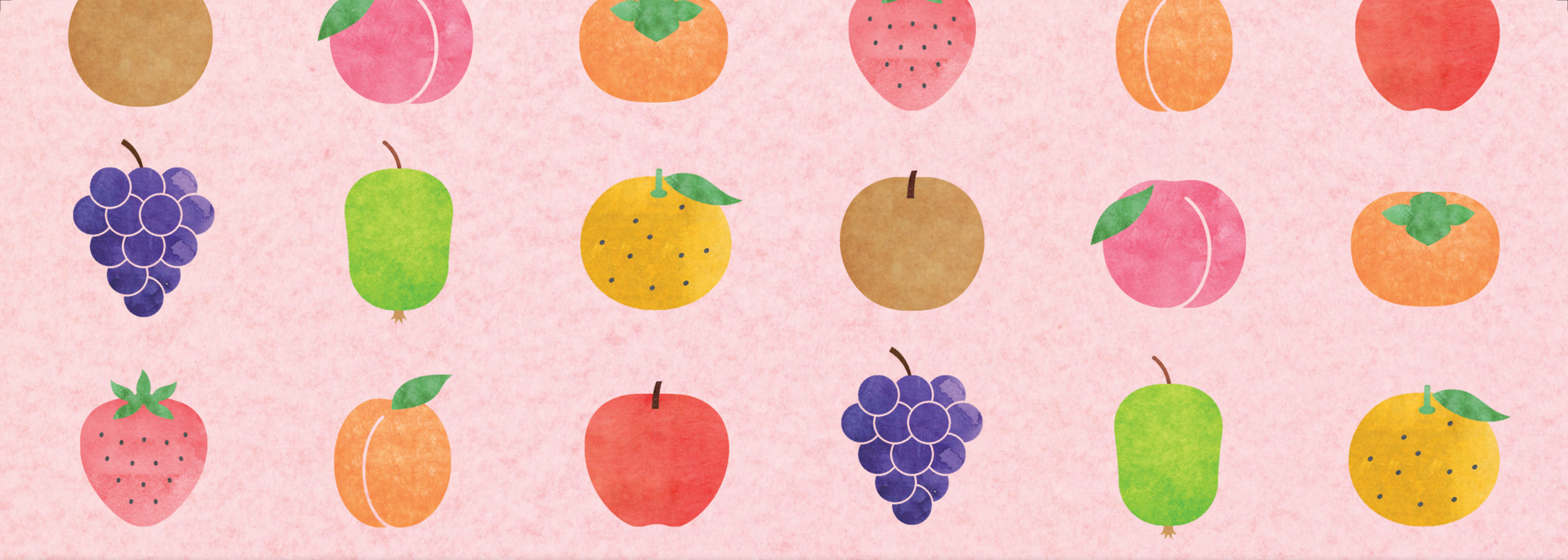




お問い合わせ
福島県 農林水産部 農産物流通課
〒960-8670 福島県福島市杉妻町 2-16
TEL 024-521-8041 FAX 024-521-7942

くだもの加工品

2022.01

全国3位という広大な面積を誇る福島県は、

全国有数の果物の産地です。

県内各地域の気候風土を生かし、さくらんぼ・桃・ぶどう・りんご・柿など

四季折々の果物が、たゆまぬ努力と愛情を注ぐ生産者の思い

「ふくしまプライド。」を込めて生産されています。

なかでも全国生産の約20%を占める桃は、

“くだもの王国ふくしま”を代表する果物です。

旬の時期にしか味わえない果物のおいしさをギュッと凝縮した逸品を、

ふくしま満天堂「くだもの加工品」として紹介します。



01

完熟桃と林檎の食べるタレ

使用原料は全て無添加・砂糖不使用。
にんにくしょうゆをベースに桃、りんご、
タマネギ、にんじんと野菜を中心に作っ
た万能タレです。野菜、肉、お魚、豆
腐料理にも。そのまま、ごはんにつけ
てもおすすめです。



株式会社阿部農縁



02

ぴゅあ梨ジャム 200g

完熟梨をその日のうちにペーストにして
瓶づめました。まさに梨そのまま！
凍らせてシャーベットやミルクに、紅茶
やビールに入れてもおすすめです。



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



セミドライフルーツ

低温乾燥でセミドライに仕上げたので、柔らかく食べやすいドライフルーツです。ドライフルーツは水分だけを取り除いたものなので、ミネラルや食物繊維などの栄養素が凝縮されています。ヨーグルトに入れたり紅茶に入れたり、お菓子の材料としても安心して使えます。クリームチーズやナッツ、生ハムを巻いたり、お好みでブラックペッパーなどを振り掛けるとお酒のおつまみにも最適です。

03
もも



04
ネクタリン



05
フルーツ
ミックス



06
りんご



株式会社 ABE Fruits

〒960-2156
福島県福島市荒井字上筑森 30
TEL 024-597-6001 / FAX 024-594-1383
<https://www.abe-fruit.com>

07
チョコッと
桃サンド



弊社では、震災後福島の果物の風評被害払拭を一つのテーマとした農家との果実のコラボレーションを商品開発の柱に据えてまいりました。常温で持ち運び可能で、福島県の代表するフルーツ「白桃」のセミドライ果肉たっぷりのチョコレート菓子を開発いたしました。



09
いわきいちご
焼きショコラ



いわき市産の完熟いちご「章姫」の赤色と香りをそのままに、真空加熱調理器でコンフィチュールを作り、ホワイトチョコに混ぜ合わせ、しっとり焼き上げました。仕上げに県産のセミドライいちごをトッピング。



株式会社いわきチョコレート

08
ホロッと桃クッキー



くだもの王国ふくしま産、香りいっぱい甘くてジューシーな完熟白桃を営農120年岡崎農園でひと手間かけてソフトにドライ。ホワイトチョコを生地に、くちどけホロっと焼き上げました。ティータイムのお伴に、どうぞ口福の美味しさを。



10
紅玉林檜チョコ



伊達市の伊達水蜜園の蜜紅玉の天然果汁で作ったりんごジュレをくるんだフレッシュ感あふれる新食感フルーツチョコレートです。紅玉りんごジュレは冷凍庫で凍らないので冷やしてもおいしくお召し上がりいただけます。

〒971-8101
福島県いわき市小名浜字丹羽沼 61-1
TEL / FAX 0246-53-5265
<https://www.shiochoco.com>



11

シュークリーム桃香

県産あかつきを使用したオリジナルスイーツ。ザクザクのシュー生地、桃クリームがふんわり口いっぱいに広がります。桃の香料不使用、桃本来の上品な甘さをお楽しみください。



株式会社栄楽館
ホテル華の湯

〒963-1309
福島県郡山市熱海町熱海 5-8-60
TEL 024-984-2222 / FAX 024-984-2408
<http://www.hotelhananoy.jp/>



12

かめまんのこっくりプリン 桃

須賀川市・渡辺果樹園さんの桃（あかつき）を使用、なめらかな濃厚桃プリンに仕上げました。ホワイトチョコを入れたリッチなスイーツです。お土産にもぴったり、賞味期限も長く、持ち歩き可能な常温プリン。冷凍後半解凍してシャリシャリ食感で食べるのもおすすめです。



株式会社亀鰻

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



あま酒

創業より約 250 年、製麹のプロとして酵素の強い麹菌を作る日本伝統の『糀蓋製法』を、熟練の職人が受け継いでいます。国産米 100% 使用の飲みきりサイズのあま酒シリーズは、全 12 種類。程よい甘味の果物フレーバーは特に人気の高い商品です。

有限会社 糀和田屋

13

フルーツあま酒 もも



14

柚子あま酒



15

苺あま酒



〒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>



16

さるなしドリンク

キウイの原種と言われる「さるなし」は、ビタミン C がレモンの10倍、ビタミン B1も豊富で、優れたスーパーフルーツ。玉川村では生産量が非常に豊富で、果実そのままを100%ジュースに加工。甘味と酸味がぎゅっと詰まった濃厚な味わい。



株式会社こぶしの里



17

さるなしサイダー

年間を通じて手軽に「さるなし」を味わえる、生絞りのさるなしドリンクを原料として、ほんのり甘味がある爽やかなサイダーができました。酸味と果物本来の甘み、独特な香りが感じられ、すっきりとした炭酸飲料です。



〒963-6311
福島県石川郡玉川村大字岩法寺宮ノ前 140-2
TEL 0247-57-3800 / FAX 0247-57-4346
<http://www.kobushinosato.com>



18

ほそみのリンゴ

細切りカットのドライフルーツ。細切りなので食べやすく、リンゴの味と香りをしっかりと感じるができる商品。ヨーグルトのトッピングなどアレンジもしやすいです。



さとう果樹園

〒960-0261
福島県福島市飯坂町中野字栃窪 40
TEL 090-2278-7615 / FAX
satokajuen@gmail.com



19

ももれーど

桃は県産の『あかつき』。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。このひと手間が桃の褐変を防止し鮮やかな色合いを保っています。隠し味で皮ごとピューレにしたレモンのペクチンがとろとした食感になって現れています。



株式会社しらかわ五葉倶楽部



20

黄金ももれーど

果肉がしっかりしていて、フルーティーな味わいが特徴の『黄金桃』。製造工程や配合は、『ももれーど』と同じ配合でつくられます。黄金桃とあかつきの違いを味わっていただけるシリーズ商品です。果肉がゴロッとしており、一瓶ごとに手作業で充填しています。



〒961-0013
福島県白河市舟田薬師下4-2
TEL 0248-29-8491 / FAX 0248-29-8492
<http://shirakawa.goyouclub.jp>



21

会津みしらず柿のジャム

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



東栄産業株式会社

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

22

あかつき桃のジャム



果物王国福島市の特産品の桃『あかつき』。福島県で一番の生産量を誇る品種あかつきをたっぷりと使用したプレザーブスタイルのジャムです。

23

柚子の風味と香り広がる 甘さ控えめお野菜ジャム



柚子の皮までじっくり柔らかく甘さ控えめに煮込みました。果肉もしっかり入った、ほんのりと苦味のある、上品で大人の風味がおいしいジャムです。



果樹園のフルビネ

自社農園の果物を贅沢に使用したフルーツビネガー。1本にもも、なしは約1個、ぶどうは半房使用しています。着色料・香料無添加で、果物の上質な味わいだけで勝負しています。5倍希釈を目安に、水やソーダ割はもちろん、アイスクリームにも合います。

24
桃



25
梨



26
葡萄



とがし果樹園

〒960-0241
福島県福島市笹谷字下横堀 42-3
TEL / FAX 024-558-1384
<https://togashi-kajuen.com>



27
おこさん いちごのピクルス

米酢に白ワインを加えたフルーツピクルス。いちごの甘酸っぱい果汁と華やかな香りがひろがります。ピクルスの液はドレッシングや調味料にも使えます。いちごの液はヨーグルトに混ぜて爽やかに！



有限会社長久保食品



28
おこさん アプリコットのピクルス

米酢に白ワインを加えたフルーツピクルス。程よい甘味と酸味が魅力のアプリコットのピクルスです。ピクルスの液はドレッシングや調味料にも使えます。アプリコットの液は、炭酸などで割っていただくのもおすすめです。



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



ブルーベリージャム

自家栽培果実 100% 使用。ブルーベリーの甘酸っぱさをそのまま詰め込みました。コンポートは果実のごろっと感を愉しめます。ヨーグルトやパンに載せたり、お菓子作りでもご利用いただけます。

29 ブルーベリージャム



30 ブルーベリー コンポートジャム



ブルーベリー園みうら

〒960-2151
福島県福島市桜本玉南 28-15
TEL 024-591-5566 / FAX 024-591-5566
<https://www.blueberryen-miura.com/>



りんごジュース

白河市で農業と畜産が連携した循環型農業を明治 39 年からはじめ、梨、りんご、桃、ぶどう、キウイの 6 種類 50 品種以上を有機肥料低農薬で栽培しています。豊富な品種の中から、希少品種を含む人気の高い 4 種類のりんごをジュースにしました。

31 ふじ



32 シナノ ゴールド



33 ジョナ ゴールド



34 グラニー スミス



北條農園

〒961-0302
福島県白河市東上野出島源兵池 3
TEL 0248-34-2825 / FAX 0248-34-3119
<http://www.hojonouen.com>



35

桃果ゼリー

県産白桃の果肉と果汁をたっぷり使用。桃のやわらかくとろけるような食感と甘くフルーティなジュレのコラボをお楽しみください。



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>



36

伊達なもも麺

伊達地方で採れた桃をパウダーにし、小麦粉に練り込みました。麺一本一本を丹念に縊り延ばし、丸二日で仕上げる手延べ製法の麺です。甘みがあるピンク色の麺からはほんのり桃の香り。



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>



37

プレミアム甘酒

老舗麹屋が造る「本物の麹甘酒」。米と麹と水のシンプルな原料を発酵職人が醸すことで生まれる純粋な味わい。自慢の糖化技術により仕上げた 5 種のプレミアム甘酒「老舗こうじ屋が造った甘酒」、「ずんだ甘酒」、「さつま芋甘酒」、「かぼちゃ甘酒」、「くり甘酒」です。甘味料や化学調味料を一切使用せず、米以外の原料を発酵させ仕上げたこうじ甘酒です。

有限会社山口こうじ店

〒961-0303
福島県白河市東金子字本町 7
TEL 0248-34-2728 / FAX 024-834-2969
<https://zunndamiso.raku-uru.jp/>



ドライフルーツ

会津若松市にて、200年以上前より皇室献上の柿「会津みしらず柿」をメインに様々な農産物を生産する農家が、乾燥加工まで一貫して自社で手掛けたドライフルーツ。原料を自身で見極め加工するからこそ、砂糖や添加物不使用で味わいの深い仕上がり。

38

ドライ会津
みしらず柿



39

ドライりんご
(ふじ)



40

ドライ
もも



41

ドライ
なし



42

ドライ
メロン



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>



大人の大吟醸コンポート

直接農家から仕入れた季節の旬な果物と、県産の純米大吟醸酒を使ったコンポート。水分は日本酒と果物の果汁のみで、加水していません。日本酒の芳醇な香りとまろやかな舌触りが、果物本来の甘味とマッチ。旬のおいしさを凝縮した7種類の味をご用意しております。

43 桃



44 林檎



45 洋なし



46 杏



47 さくらんぼ



48 プルーン



49 苺



璃実花

〒960-8053
福島県福島市三河南町1番20号 コラッセふくしま6階
TEL 090-2985-9200 / FAX 024-523-0679
<https://f-rimika.com>