



# お酒のおとも

022.01

お問い合わせ

## 福島県 農林水産部 農產物流通課

〒960-8670 福島県福島市杉妻町 2-16

TEL 024-521-8041 FAX 024-521-7942

☆  
**満天**  
ふくしま  
**満天堂**  
ふくしまプライド。

福島県は、全国新酒鑑評会で

「8回連続・金賞受賞数日本一」を誇る日本酒王国。

酒造りの歴史は古く、創業 300 年を超える老舗蔵もあり、

酒蔵数は 60 を超える全国 4 位です。

日本酒以外にも地ビールやワイン、ウイスキーもあり、

様々な種類のお酒が楽しめる県です。

お酒に欠かせないのが、おいしいおつまみ。

県産素材を生かしたお酒がすすむ逸品を、

ふくしま満天堂「お酒のおとも」として紹介します。



01  
坦々焼豚



02  
川俣シャモの砂肝アヒージョ

福相食品 × 小高一味の坦坦焼豚。小高一味をたっぷり使った福相食品の焼豚「坦々麺」のチャーシューです。そのままごはんにのせて激辛チャーシュー丼に。レタスと合わせておつまみにもどうぞ。



しっかりとした歯ごたえと濃いうまみが自慢の川俣シャモ。広い鶏舎でのびのびと育つので、肉の状態が抜群。大粒のシャモの砂肝をにんにくオリーブオイルでじっくりと煮込みました。開けてすぐでも食べられますが、軽く温めると香りも良く召し上がれます。



小高工房

〒979-2124  
福島県南相馬市小高区本町 1-53  
TEL/FAX 0244-26-4867  
<http://odaka01.com/>

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  
<http://www.kawamata-shamo.com>



03

### 味丸 極上黒干しさんま

70年間、製造のたびにタレを高温で煮直し、不純物を取り除きながら洗双糖と塩を繰り足して、旨味が極限まで凝縮された真っ黒なタレになりました。国産さんまを0℃の中で丸二日漬け込み、4時間乾燥して完成。他では真似できない、年月をかけた深い味わい。



合资会社カネキ商店

〒970-0312  
福島県いわき市折戸字岸浦 59-1  
TEL 0246-54-2185 / FAX 0246-88-6472  
<http://kaneki-shouten.jp/>



04

### あん肝のみそ漬

あんこうの肝をみそ漬にいたしました。とろける様な舌触りは、まさに海のフォアグラと呼ばれる逸品。熱燗や芋焼酎のお湯割りのおつまみにどうぞ。



株式会社菅野漬物食品

〒979-2305  
福島県南相馬市鹿島区永田字北永田 28-3  
TEL 0244-46-2233 / FAX 0244-46-2355  
<https://tamagoya.jp/>



05

### クリームチーズの純米酒粕漬

福島市唯一の造り酒屋「金水晶酒造店」の酒粕と福島県産の大豆と米で作った福島県産味噌をブレンドした粕床に、クリームチーズを漬け込みました。じっくりと熟成させて出来上がった酒粕漬は、酒粕の芳醇な香りと甘み、味噌の深いコク味がクリームチーズに溶け込み繊細で優しい味に仕上がっておられます。



株式会社菅野漬物食品

〒979-2305  
福島県南相馬市鹿島区永田字北永田 28-3  
TEL 0244-46-2233 / FAX 0244-46-2355  
<https://tamagoya.jp/>



06

### クリームチーズのみそ漬

和の発酵食品である味噌と、洋の発酵食品のチーズを融合させた、クリームチーズのみそ漬です。白ワイン・冷酒のおつまみや、ごはんのお供、サラダのトッピングなど、様々な食べ方でお楽しみいただけます。



株式会社菅野漬物食品

〒979-2305  
福島県南相馬市鹿島区永田字北永田 28-3  
TEL 0244-46-2233 / FAX 0244-46-2355  
<https://tamagoya.jp/>



07

### 黒胡椒クリームチーズのみそ漬

粗挽きにした黒胡椒をクリームチーズにまぶし、当社オリジナルの味噌に漬け込みました。低温熟成させて出来あがつたみそ漬は味噌のコクと旨味に加え、ピリッと辛い黒胡椒がアクセントになり、クリームチーズとの相性はピッタリです。そのまま食べやすく切って、ビール、ブランデー、ウィスキーのおつまみに。



株式会社菅野漬物食品

T 979-2305

福島県南相馬市鹿島区永田字北永田 28-3  
TEL 0244-46-2233 / FAX 0244-46-2355  
<https://tamagoya.jp/>



08

### 琥味噌アーモンド

自家製の吟醸味噌を使用。コーティングした味噌の旨味と甘みにアーモンドの香ばしさが相まってクセになる逸品です。ビールや日本酒に良く合う、おつまみにぴったりな味噌アーモンドです。



有限会社琥和田屋

T 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/>



09

### 福島県松川浦産 あおさ入りさしみこんにゃく

県産のこんにゃく芋粉に松川浦産の「あおさ」を練りこみました。昔からの在来種と赤城大玉という品種の芋を使用し、柔らかさのなかにも弾力がある食感が特徴のこんにゃくです。野菜サラダなどに混ぜて頂くとよりヘルシーで美味しいいただけます。



小島門吉商店

T 973-8403

福島県いわき市内郷綴町七反田 50  
TEL 0246-26-2489 / FAX 0246-27-5920  
E-MAIL [masahiro.ko@kojima-monkichi.co.jp](mailto:masahiro.ko@kojima-monkichi.co.jp)



10

### 福島県松川浦産 あおさ入りそうめんこんにゃく

県産のこんにゃく芋粉に松川浦産の「あおさ」を練りこみました。昔からの在来種と赤城大玉という品種の芋を使用し、柔らかさのなかにも弾力がある食感が特徴のこんにゃくです。また、こんにゃくのつるんとした食感と冷し中華スープが良く合うので食が進みおいしくお召し上がりいただけます。



小島門吉商店

T 973-8403

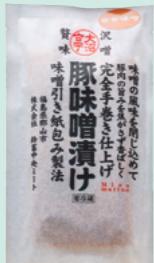
福島県いわき市内郷綴町七反田 50  
TEL 0246-26-2489 / FAX 0246-27-5920  
E-MAIL [masahiro.ko@kojima-monkichi.co.jp](mailto:masahiro.ko@kojima-monkichi.co.jp)



11

### 極熟 香味和紙包み 合せ味噌

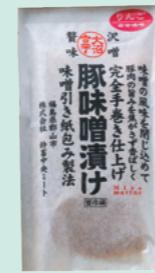
柔らかくしっかりとした味わいの福島県産麓山高原豚ロースを使用。味噌を引いた和紙で丁寧に包み味噌漬けにしています。和紙包み製法仕上げで、フライパンで焼いても味噌がほとんど焦げ付きません。オリジナルブレンドの合せみそのみでシンプルな味付け。



12

### 極熟 香味和紙包み 合せ味噌と林檎

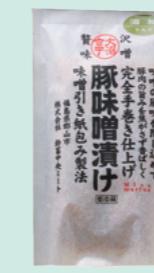
柔らかくしっかりとした味わいの福島県産麓山高原豚ロースを使用。味噌を引いた和紙で丁寧に包み味噌漬けにしています。和紙包み製法仕上げで、フライパンで焼いても味噌がほとんど焦げ付きません。合わせみそに県産りんごを加えたやわらかな味わい。



13

### 極熟 香味和紙包み 麴味噌と酒粕と林檎

柔らかくしっかりとした味わいの福島県産麓山高原豚ロースを使用。味噌を引いた和紙で丁寧に包み味噌漬けにしています。和紙包み製法仕上げで、フライパンで焼いても味噌がほとんど焦げ付きません。麹味噌と県産の酒粕を使用した、大人な味わい。



14

### ごぼ～のチップス（しお味）

サクサクの食感が、食べだしたら止まらない!国産ごぼう 100%使用。湯がいた後、叩いて繊維を壊し、2度揚げしています。保存料・着色料不使用で、ごぼう1本から4袋しか製造できないほど贅沢に使用。シンプルな塩味でごぼう本来の旨味が満載。



株式会社鈴畜中央ミート

〒963-8071

福島県郡山市富久山町久保田字下河原 83  
TEL 024-944-1594 / FAX 024-943-5550  
<https://egomabuta.com/>

株式会社鈴畜中央ミート

〒963-8071

福島県郡山市富久山町久保田字下河原 83  
TEL 024-944-1594 / FAX 024-943-5550  
<https://egomabuta.com/>

株式会社鈴畜中央ミート

〒963-8071

福島県郡山市富久山町久保田字下河原 83  
TEL 024-944-1594 / FAX 024-943-5550  
<https://egomabuta.com/>

株式会社宗

〒963-8202

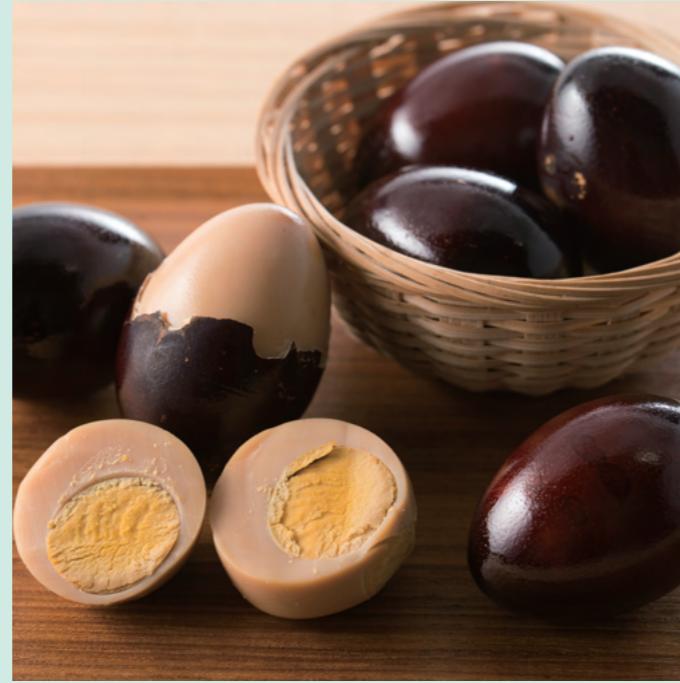
福島県石川郡平田村上蓬田字錢神 88  
TEL/FAX 0247-55-2126  
<http://www.sou-l.jp>



15

### ごぼ～のチップス（ガーリック味）

ごぼ～のチップス（しお味）の姉妹品。原料や製法は同じながら、シンプルな味付けのしお味に対し、香ばしい香りが引き立つガーリックパウダーで味付けしています。ビールにもウイスキーにも、様々なお酒のおともとして相性抜群なおつまみです。



16

### 手間がかかるたまご 4個入り

福島県産のこだわりのたまごを使用した、くんせいたまごです。伯方の塩と利尻昆布で味付けしており、むいてすぐ美味しく頂けます。常温保存も可能となっております。パッケージにもこだわりがあり、くんせいたまごの特徴と出来上がるまでを掲載しております。



17

### 玄米と雑穀のおつまみグラノーラ ガーリック味

ワインに合わせて楽しめる、あけてそのまま食べられる手軽なおつまみ。玄米や雑穀類は全て国産を使用。パフ加工の玄米やあわ、ひえ、焙煎した黒米、発芽玄米の香ばしさなど、一口ごとに様々な味が楽しめます。ガーリックの風味が食欲をそそります。



18

### 玄米と雑穀のおつまみグラノーラ チーズ入り

玄米と雑穀のおつまみグラノーラの新商品。玄米や黒米のザクザク感と共に、チーズの味わいを楽しんでいただきたく、北海道産（生乳、塩）無添加のチーズをカリカリにしました。チーズの香りと程よい塩味、ワインだけでなくハイボールとの相性もバツグンです。



株式会社宗

〒963-8202  
福島県石川郡平田村上蓬田字錢神 88  
TEL/FAX 0247-55-2126  
<http://www.sou-l.jp>

09

タムラ電子株式会社・スモークハウス

〒963-3521  
福島県田村郡小野町飯豊字一盃森 82  
TEL 0247-72-6525 / FAX 0247-72-3527  
<https://www.kuntama.com/>

有限会社原電子工業

〒960-8163  
福島県福島市方木田字本方木田 46-1  
TEL 024-545-3934 / FAX 024-546-1199  
<https://hara-ds.wixsite.com/>

有限会社原電子工業

〒960-8163  
福島県福島市方木田字本方木田 46-1  
TEL 024-545-3934 / FAX 024-546-1199  
<https://hara-ds.wixsite.com/>

10



19

### 玄米と雑穀のおつまみグラノーラ ブラックペッパー味

玄米と雑穀のおつまみグラノーラガーリック味の姉妹品。スパイシーで後を引く味わいにお酒が進みます。濃い目の味付けなので、ビールやウイスキーに合わせるのがおすすめ。ナッツ類、ドライフルーツは無添加で、レーズンはノンオイル。香りづけにお米と相性の良い醤油（大豆）を使用し、体に優しい味わいです。



有限会社原電子工業

〒960-8163

福島県福島市方木田字本方木田 46-1  
TEL 024-545-3934 / FAX 024-546-1199  
<https://hara-ds.wixsite.com>



20

### かつお浅焼きおろし煮

いわき市小名浜に水揚げされたカツオを100%使用し、素材本来の味を存分に生かすために浅焼きに仕上げました。大根おろし煮は、後味すっきりであっさりした味わい。骨は取り除いてあり、加熱不要で開けてすぐ食べられます。



21

### かつお浅焼きバターしょうゆ風味

いわき市小名浜に水揚げされたカツオを100%使用し、素材本来の味を存分に生かすために浅焼きに仕上げました。バターしょうゆ風味は濃い目の味付けが日本酒やビールなど、お酒と相性抜群。骨は取り除いてあり、加熱不要で開けてすぐ食べられます。



福島県漁業協同組合連合会

〒970-8044

福島県いわき市中央台飯野 4-3-1 福島県水産会館  
TEL 0246-28-9335 / FAX 0246-29-9335  
<http://www.fsgyoren.jf-net.ne.jp>



22

### かつお浅焼きジンジャー風味

いわき市小名浜に水揚げされたカツオを100%使用し、素材本来の味を存分に生かすために浅焼きに仕上げました。生姜の風味が食欲をそそり、これだけでもご飯が進みます。骨は取り除いてあり、加熱不要で開けてすぐ食べられます。



福島県漁業協同組合連合会

〒970-8044

福島県いわき市中央台飯野 4-3-1 福島県水産会館  
TEL 0246-28-9335 / FAX 0246-29-9335  
<http://www.fsgyoren.jf-net.ne.jp>



23

### 福島の柔っこいもつ煮だべした 旨辛味

県産の果実を使ったたれをベースに、  
ちょっと痺れる辛さのやわらかもつ煮で  
す。簡単に湯煎で温めて、そのまま小  
鉢に移しお酒のおつまみに。



有限会社まるい

〒960-8204

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



24

### 福島の柔っこいもつ煮だべした しょうゆ味

福島の果物を使った独自のたれをベー  
スに、柔らかくて癖のない美味しいも  
つ煮にしました。簡単に湯煎で温めて、  
お食事のお供やお酒のお供に。



有限会社まるい

〒960-8204

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



25

### 福島の柔っこいもつ煮だべした 味噌味

県産にこだわった原料の味噌で味付け  
し、柔らかく癖のないモツに仕上げま  
した。湯煎で簡単にご飯のおかずや、  
丼にかけてお召し上がりいただけます。



有限会社まるい

〒960-8204

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



26

### キミがいちばん

余分な熱を加えずにスモークを吸着さ  
せる冷燻製により、卵の黄身までやわ  
らかくしっとりとした食感が味わえま  
す。ほどよい塩味が絶妙で、ほのかに  
薫るスモークの香ばしさが食欲をそそ  
ります。ビールのおつまみに最適!一度  
食べたらやみつきになる味わい。



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://gensenyan.jp>