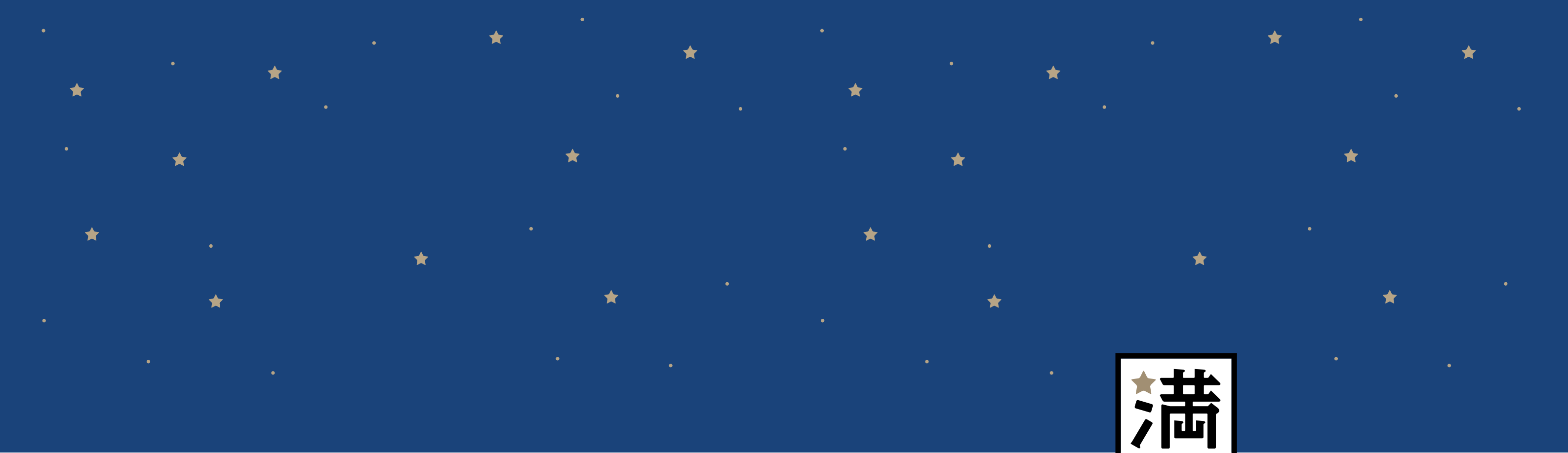


ふくしま満天堂

プレミアム

2017-2021

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

ふくしまの
きらりと光る逸品たち。

生産者としての誇りをかけて育てた食材。
だからこそ、自らの手で理想の逸品を作り、
本物のおいしさを届けたい。

「ふくしま満天堂」ブランドは、
そんな生産者たちの“思いの証”です。

ふくしまには、あまり知られていない
おいしさの原石が、まだまだ埋もれています。
その魅力をピカピカにみがき、たくさんの人に
長く愛されるような、スター商品に育てていきたい。

みんなの思いを乗せて、
強く輝け、ふくしまの星。

ふくしまプライド。
ふくしま満天堂

おいしさをみがこう。

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



おいしさをみがこう。

ふくしま満天堂事業では、「消費者に支持される商品づくり」を、一番の目的としています。

現状の商品の販売動向、消費者ニーズを探るため、福島県内では道の駅・百貨店・観光施設等、首都圏では百貨店、駅ナカ、物産館等でのテスト販売を行い、より消費者に支持される商品づくりのための実践的なマーケティング調査を実施しています。

この取り組みの中で出た、商品の PR 方法や魅力の伝え方の課題や、商品の改善点について、同業の事業者同士が互いに課題を共有できる研修会、また、解決策を専門家に相談できる個別相談会を実施しています。

ふくしま満天堂グランプリ

ふくしま満天堂事業には、福島県内の 100 社を超える事業者が参画していますが、地域を超えて県内外に紹介されている商品はごくわずかです。「地域に埋もれているが、より広範囲で売れる可能性の高い商品」を事業の中で引っ張り上げ、より多くのバイヤー様、消費者に紹介したいという思いで、ふくしま満天堂グランプリを開催しています。

「広範囲での売れる可能性」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様のみで行い、「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 年から 2021 年には各年において 10 商品が選定されました。

また、このプレミアム 10 商品の中から、福島県地域における奨励賞として「グランプリ」「準グランプリ」「デザイン賞」を選出しています。



「展示会・県外卸販売への挑戦」

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



ふくしま満天堂プレミアム 2017 受賞商品

2017 グランプリ

会津みしらず柿のジャム



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



東栄産業株式会社

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

2017 準グランプリ

だいずくりーむ 190g



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



株式会社しらかわ五葉倶楽部

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

2017 準グランプリ

鶏に合うジャン



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



こまや合同会社

〒961-0835
福島県白河市白坂勝多石 29-1
TEL 0248-21-8444 / FAX 0248-21-8445
<http://www.komayanokimuchi.com>

2017 デザイン賞

めひかり塩チョコ（4個入り）



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



株式会社いわきチョコレート

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

ふくしま満天堂プレミアム 2017 受賞商品

2017 プレミアム

子亀の最中



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



株式会社亀饅

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

2017 プレミアム

青唐みそこんじゃく 袋タイプ



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



有限会社ケーフーズ生田目

〒963-5402 福島県東白川郡塙町大字
常世北野字新八幡 4 4
TEL 0247-43-0429 / FAX 0247-43-0449
<http://www.rakuten.ne.jp/gold/ksfoods>

2017 プレミアム

エゴマごぼう



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



株式会社香精

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

2017 プレミアム

安納芋きんつば



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



笹屋皆川製菓

〒969-5204
福島県南会津郡下郷町大字弥五島字道上 3340-1
TEL 0241-67-2648 / FAX 0241-67-4414
EMAIL sasaya-m@amber.plala.or.jp

ふくしま満天堂プレミアム 2017 受賞商品

2017 プレミアム

ごぼ～のチップス（しお味）



平田村の母ちゃん達が心を込めて一から手作りしています。ごぼうを湯がいた後、叩いて繊維を壊してから2度揚げしているので、サクサクとした食感が食べ出すと止まらない、お子さまからお年寄りまで様々な年代に愛される商品です。



株式会社宗

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

2017 プレミアム

天然だし醤油の素 海の恵醤



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



株式会社フーズネット福島

〒963-8803
福島県郡山市横塚 2-20-48
TEL 024-956-6601 / FAX 024-973-5090
<http://foods-net.com>

2018 グランプリ・デザイン賞

食ってみらんしょ 雑穀の恵み



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



農業生産法人 株式会社米夢の郷

〒969-6144
福島県大沼郡会津美里町福重岡字桜ノ下 27
TEL 0242-57-1505 / FAX 0242-57-1506
<http://maimunosato.jp>

ふくしま満天堂プレミアム 2018 受賞商品

2018 準グランプリ

チョコっと桃サンド



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



株式会社いわきチョコレート

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

ふくしま満天堂プレミアム 2018 受賞商品

2018 準グランプリ

もものあまざけ



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



株式会社香精

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

2018 プレミアム

ずっとこの味 福尽漬



福島県は「夏秋きゅうり」の生産量が日本で、その中でも須賀川市は有数の生産量を誇ります。このきゅうり文化から生まれた、30 年以上続く母の味。素材を大切に手切り、国産大豆しょうゆのタレで大切に大切に守ってきております。ほっとする味をお届けします。



株式会社阿部農縁

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

2018 プレミアム

Applaisir



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



太田果樹園

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

2018 プレミアム

カリントまんじゅう



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



株式会社お菓子のさかい

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

2018 プレミアム

旨けりゃいいジャン



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



こまや合同会社

〒961-0835
福島県白河市白坂勝多石 29-1
TEL 0248-21-8444 / FAX 0248-21-8445
<http://www.komayanokimuchi.com>

2018 プレミアム

奥会津山芋蕎麦



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



株式会社奈良屋

〒967-0004
福島県南会津郡南会津町田島字田島柳 6-1
TEL 0241-62-0156 / FAX 0241-62-2054
<http://www.naraya-soba.com>

2018 プレミアム

玄米かりんとう（黒糖・バターキャラメル）



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



株式会社福島農場

〒966-0002
福島県喜多方市岩月町宮津字下村前 481-1
TEL 0241-22-2026 / FAX 0241-22-5692
<http://www.noujyo.com>

2018 プレミアム

極みそ



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



目黒麴店

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

2019 グランプリ

エゴマの米飴キャラメル



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



株式会社いわきチョコレート

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

2019 準グランプリ

エゴマごぼう（ピリ辛漬）



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



株式会社香精

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

2019 準グランプリ・デザイン賞

奥会津蕎麦



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



株式会社奈良屋

〒967-0004
福島県南会津郡南会津町田島字田島柳 6-1
TEL 0241-62-0156 / FAX 0241-62-2054
<http://www.naraya-soba.com>

2019 プレミアム

会津地鶏ラーメン 塩味



100 日程度丹精込めて育てた地鶏から醸し出すコクと旨味のスープは、塩を加え、濃厚ながらもさっぱりとした味わいです。二昼夜かけ低温乾燥した熟成麺でお召し上がりください。



株式会社五十嵐製麺

〒966-0826
福島県喜多方市字町尻東 7468
TEL 0241-22-0457 / FAX 0241-22-0459
<http://www.igarasi-seimen.co.jp>

ふくしま満天堂プレミアム 2019 受賞商品

2019 プレミアム

もものシュークリーム「桃香」



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



株式会社栄楽館 ホテル華の湯

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

2019 プレミアム

味丸極上黒干さんま



創業以来 70 年継ぎ足して受け継いだ秘伝のタレに漬込んだ味醂を使わないみりん干し。洗双糖と塩のみで仕上げ、ツヤ出し、保存料、着色料も使わず自然な色合いとツヤが特徴です。



合資会社カネキ商店

〒971-8101
福島県いわき市小名浜字鳥居北 99-3-101
TEL 0246-54-2185 / FAX 0246-88-6472
E-MAIL c-kaneki@ruby.plala.or.jp

2019 プレミアム

プチプチはじける えごまだれ



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



こまや合同会社

〒961-0835
福島県白河市白坂勝多石 29-1
TEL 0248-21-8444 / FAX 0248-21-8445
<http://www.komayanokimuchi.com>

2019 プレミアム

エゴマ豚みそ



郷土料理のエゴマ味噌をベースに、沖縄に家庭の味「油みそ」をマッチングさせたおかずみそです。県産白河高原清流豚肉、自家栽培のエゴマ、県産天然醸造味噌を使用しています。



福福堂

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

ふくしま満天堂プレミアム 2019 受賞商品

2019 プレミアム

ふくしま いか人参ごはんの素



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



有限会社まるい

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

2019 プレミアム

玄米美みそ



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



目黒麹店

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

2020 グランプリ

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



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



有限会社原電子工業

〒960-8163
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/website>

ふくしま満天堂プレミアム 2020 受賞商品

2020 準グランプリ

お菓子屋の高級食パン
サイコロ食パン（プレーン）



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



株式会社亀饅

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

ふくしま満天堂プレミアム 2020 受賞商品

2020 準グランプリ・デザイン賞

ふくしま銘醸ショコラ 地酒撰菓



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



株式会社いわきチョコレート

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

2020 プレミアム

会津地鶏ラーメン醤油味 1人前



あっさりとした味わいですが、100日程度丹精込めて育てた地鶏から醸し出したスープにより、コクと旨味をしっかりと感じられます。48時間かけて低温乾燥した熟成麺でお召し上がりください。



株式会社五十嵐製麺

〒966-0826
福島県喜多方市字町尻東 7468
TEL 0241-22-0457 / FAX 0241-22-0459
<http://www.igarasi-seimen.co.jp>

2020 プレミアム

伊達鶏のラビオリ



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



株式会社ステラフーズ

〒961-0303
福島県白河市東釜子鹿島山 46
TEL 0248-35-1530 / FAX 0248-35-1531
<http://www.stellafoods.jp>

ふくしま満天堂プレミアム 2020 受賞商品

2020 プレミアム

くんせいたまご 4個入



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



タムラ電子株式会社・スモークハウス

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

2021プレミアム

仲家の万能みそだれ



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



仲家

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

2021プレミアム

ふくしまの旨ったれ



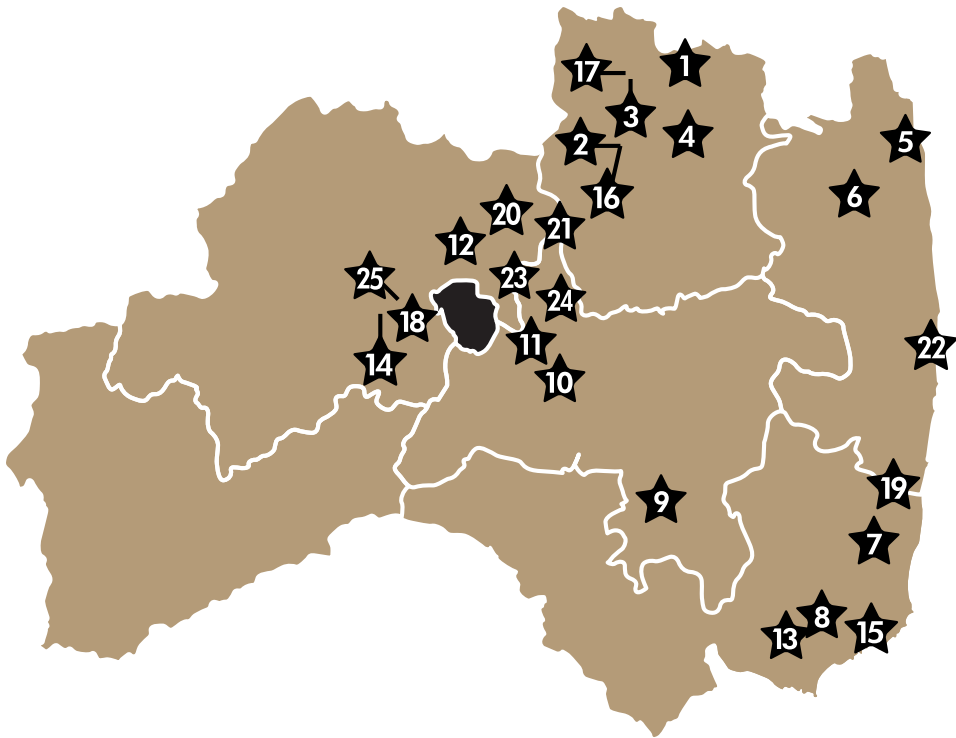
生姜はみじん切り、ネギの半分はみじん切り、あとの半分はスライスにし、ネギの食感を残しています。ここに自社栽培のきくらげと、にんにく、白ごまを混ぜ込みました。添加剤、化学調味料、保存料を一切使用しない健康志向の商品として開発しました。



株式会社フーズネット福島

〒963-8803
福島県郡山市横塚 2-20-48
TEL 024-956-6601 / FAX 024-973-5090
http://foods-net.com

2021年9月時点



- | | | | |
|------------------|--------------------------------|-----------------------|-----------------------------|
| ★1 道の駅 国見 あつかしの郷 | ★7 道の駅よつくら港 | ★14 鶴ヶ城会館 | ★20 裏磐梯グランデコ東急ホテル |
| ★2 福島県観光物産館 | ★8 小名浜オーシャンホテル & ゴルフクラブ | ★15 小名浜美食ホテル | ★21 土湯温泉 ホテル山水荘 |
| ★3 松島屋旅館 | ★9 福島空港 ふくしま逸品堂 | ★16 ダイユーエイト MAX | ★22 サンブラザふたば (双葉町産業交流センター内) |
| ★4 ホテルサンキョウ福島 | ★10 うすい百貨店 | ★17 福島県奥飯坂 摺上亭大島 | ★23 ホテルリステル猪苗代 |
| ★5 道の駅そうま | ★11 ギフトプラザ郡山店 | ★18 郷工房 古今 (会津武家屋敷内) | ★24 離れの宿 よもぎ埜 |
| ★6 セデッテかしま | ★12 Active Resorts 裏磐梯 | ★19 ワンダーファーム (森のマルシェ) | ★25 御宿東鳳 |
| | ★13 スパリゾートハワイアンズ (ハワイアンズマーケット) | | |

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。

★は今年より販売参加の店舗様

2020 プレミアム

ごぼうの蒲焼き (甘味)



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



株式会社 宗

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

2020 プレミアム

塩糍ドレッシング



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



株式会社 栄楽館 ホテル華の湯

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

2020 プレミアム

えごまグリッシーニ



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



天然酵母 to 国産小麦のぱん Home Made Endoh

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

2020 プレミアム

たまりせんべい (厚焼き) 5 枚袋



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



山中煎餅本舗

〒966-0819
福島県喜多方市関柴町上高額字北町 407-1
TEL 0241-22-0004 / FAX 0241-23-7020
<http://www.yamanaka-senbei.com>

2021 グランプリ

そばパスタ



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



株式会社カタノ

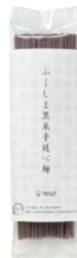
〒 961-0911
福島県白河市桜町 147
TEL 0248-22-3151 / FAX 0248-27-0419
E-MAIL m-katano@ktng.jp

2021 準グランプリ

ふくしま黒米手延べ麺



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



福福堂

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

2021 準グランプリ

湯庵プリン 和



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



株式会社森山

〒960-2157
福島県福島市土湯温泉町下ノ町 18
TEL 024-595-2014 / FAX 024-595-2536
E-MAIL masayomoriyama@gmail.com

2021 デザイン賞

うなおむすび



地元産「あぶくま高原福うなぎ」を使って、いわき市の「Hagi フランス料理店」とコラボして作った商品で、うなぎのタレで炊きこんだご飯に蒲焼きをトッピングしています。冷凍でありながら作り立てのミニうなぎを食べたような食感が味わえる商品として開発しました。



ニューフロンティア株式会社

〒 963-3601
福島県田村市滝根町菅谷字矢立松 37-1
TEL / FAX 0247-61-6657
E-MAIL newfrontier@triton.ocn.ne.jp

2021プレミアム

いわきいちご 焼きショコラ



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



株式会社いわきチョコレート

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

2021プレミアム

青唐みそこんにゃく



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



有限会社ケーフーズ生田目

〒963-5402
福島県東白川郡塙町大字常世北野字新八幡 4-4
TEL 0247-43-0429 / FAX 0247-43-0449
<http://www.rakuten.ne.jp/gold/ksfoods>

2021プレミアム

ネギだく!味噌だれ



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



こまや合同会社

〒961-0835
福島県白河市白坂勝多石 29-1
TEL 0248-21-8444 / FAX 0248-21-8445
<http://www.komayanokimuchi.com>

2021プレミアム

唐辛子にんにく



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



富田商店株式会社

〒969-5326
福島県南会津郡下郷町米富字南原甲 582-1
TEL / FAX 0241-64-5114
E-MAIL oktop112@gmail.com