



ふくしま  
満天堂

ふくしまプライド。



ふくしま満天堂セレクション



## 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。

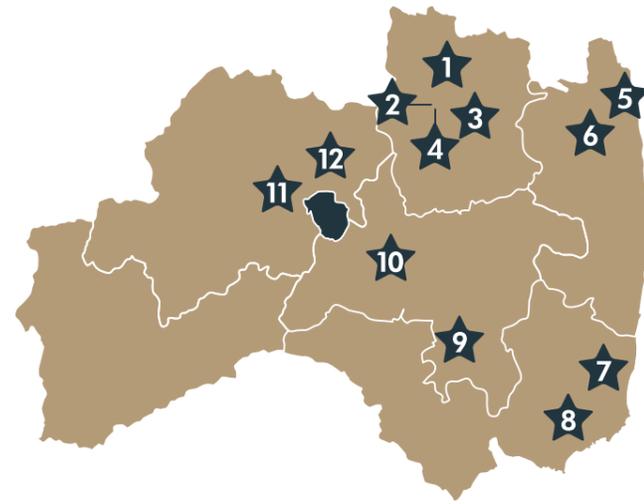
この取組の中で出た、商品のPR方法や魅力の伝え方の課題などの商品の改善点について、同業の事業者同士が互いに課題を共有できる研修会、また、解決策を専門家に相談できる個別相談会を実施しています。



全体研修会



首都圏駅ナカでのテスト販売



### 【2018年県内テストマーケティング協力店舗】

- |                   |                         |
|-------------------|-------------------------|
| ★1 道の駅 国見 あつかしの郷  | ★7 道の駅よつくら港             |
| ★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 |
| ★3 道の駅 伊達の郷 りょうぜん | ★9 福島空港 ふくしま逸品堂         |
| ★4 中合福島店          | ★10 うすい百貨店              |
| ★5 道の駅そうま         | ★11 道の駅ばんだい             |
| ★6 セデッテかしま        | ★12 Active Resorts 裏磐梯  |

## 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。

## 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70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年より、毎年10商品が選定されております。

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特別審査会において、「グランプリ」「準グランプリ」「デザイン賞」を特別賞として授与しております。



# 国産大豆 100%、 コク旨クリーミーな滑らかさ



## 原材料は 3 つだけ。 素材の美味しさだけにこだわりました。

原材料は大豆、砂糖、塩のみ。東北・福島県産大豆『たちながは』を100%使用。『たちながは』は、大豆の中でも大粒種で、煮豆や豆腐など大豆の旨味そのまま際立つ料理に多く使用されています。大豆の栄養価を損なわないよう、茹でた大豆の茹で汁を使って、二度挽きによる滑らかなペーストに仕上げています。砂糖は優しく上品な甘さで、体を温めてくれる「甜菜糖」を使用。隠し味に沖繩の天然塩『粟國の塩』をいれることで、味を引き締めます。



### だいたずくりーむ

原材料	大豆(国産)、砂糖、食塩
内容量	190g
賞味期限	180日
保存方法	常温(開封後は要冷蔵)



### 福島の桃あかつきももれーど

福島ブランド県産品の桃『あかつき』とレモンを丸ごとピューレにしてつくりあげたジャム。

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、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)



提供可能販促物

## 販売・表彰実績



『オマーージュ』様でのデザートメニュー

### 東京レストランウィークで コースメニューに

東京の有名レストラン4店で『だいたずくりーむ』を使ったコース料理が体験できる『グルマンディーズ shirakawa』というレストランウィークを開催。ミシュラン二つ星のフランス料理『オマーージュ』様をはじめ、名店の4店舗で2週間にわたりご紹介しました。



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2018入賞

『だいたずくりーむ 140g』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2018』に選ばれました。

## 会社概要

# 株式会社しらかわ五葉倶楽部

〒9610013 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。食の安心と安全に伝えるために日々、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。

福島県会津地方で、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、現在では皇室献上柿として知られています。柿の木が身の程知らずに柿の実をならす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余計なものには加えず、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頂いております。



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、多くの販売実績がございます。



日本ギフト大賞 福島賞 日本ギフト大賞 いろどりギフト賞

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の果物、野菜が風評被害に直面。「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



上質、大人なコンポートで  
ワンランク上の食卓に。



## 福島県産の果物 × 福島の純米大吟醸を使用した新感覚コンポート。

福島県産の果物と、福島県製造の純米大吟醸酒を使った、全く新しいコンポートです。水分は純米大吟醸酒と果物から出た果汁のみで、日本酒ならではの芳醇な香りともろやかな味、みずみずしい果物とのコラボレーションが楽しめます。福島県産の桃にフレッシュな食用薔薇を加えた優雅な香りはヨーグルトなどのトッピングから、生ハム、チーズとも相性抜群。お酒や炭酸で割ってカクテルに使用するのもおすすめです。



### 大人の大吟醸コンポート 桃

原材料	桃、純米大吟醸酒(米、米麴)、グラニュー糖、レモン、食用薔薇
内容量	100g
賞味期限	365日
保存方法	常温(開封後は要冷蔵)

### 大人の大吟醸コンポート ラフランス

福島県産のラフランスを使用。ローズヒップで味と香りづけをした逸品。

原材料	ラフランス、純米大吟醸酒(米、米麴)、グラニュー糖、レモン、ローズヒップ
内容量	100g
賞味期限	365日
保存方法	常温(開封後は要冷蔵)



### 大人の大吟醸コンポート 林檎

福島県産林檎に、スーパーフード・チアシードと爽やかな柚子の香りをプラス。

原材料	林檎、純米大吟醸酒(米、米麴)、グラニュー糖、柚子、チアシード
内容量	100g
賞味期限	365日
保存方法	常温(開封後は要冷蔵)



提供可能販促物

## 販売・メディア掲載実績



『恵比寿ガーデンプレイス』での販売の様子

### 恵比寿ガーデンプレイス クリスマスマーケットに出店

『恵比寿ガーデンプレイス』のクリスマスマーケットへ、4種のコンポートを出品致しました。「少し大人のクリスマスプレゼントとして大切な人にあげたい」という方、また海外の方や、お酒を造っていらっしゃる方にもご好評いただきました。



ギフトボックスイメージ

### IOC 関係者様へ 福島特産品としてプレゼント

2020年東京五輪・パラリンピック組織委員会が福島県を訪問し、五輪の競技会場を視察、内堀雅雄知事と会談。その際に当商品をIOC関係者様への福島土産として使用いただきました。



取り上げていただいた『河北新報』記事

### 河北新報(2017年11月17日) に取り上げていただきました

福島第一原発の風評払拭を目指し開発した6次化商品として、紹介いただきました。開発のきっかけや、試行錯誤のエピソード、今後の展望などを掲載いただきました。

## 会社概要



## 璃実花

〒960-8053 福島県福島市三河南町1-20  
コラッセふくしま6階  
TEL 090-2985-9200/FAX 024-525-4069  
E-MAIL rimika2017@amail.plala.or.jp

## 素材の良さを最大限に引き出し、上質に仕上げる。

果樹農園の知人から果物の価格が戻らない風評被害を聞いたのがきっかけで、福島の代表的な果物と日本酒をコラボレーションさせたコンポートが誕生しました。果物は冷凍品ではなく、契約農家から一番美味しい時期の物を仕入れ、そのまま加工し瓶詰にしています。酒、砂糖とともに真空状態にし、1日漬け込み味を染み込ませます。無添加、無着色、無加水、低糖で、全て手作業で丁寧に作っています。また「大人の」コンポートを意識していますが、含まれるアルコール分は0.9%と低い設定としており、お酒が飲めない方でも安心してお召し上がりいただけます。

### おいしさの POINT

- ・生の果実を使用
- ・加水せず、純米大吟醸のみで製造
- ・着色料、保存料は不使用



# 手作りでしか作れない、 PREMIUMなチョコレート



## 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、海の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”当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** 砂糖、生クリーム、カカオマス、カカオバター、塩、水あめ、バター、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

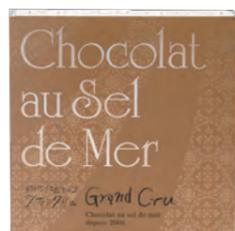


### チョコっと桃サンド

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クリームを贅沢なサブレパリジャンでサンド。

**原材料** 生地：小麦粉、バター、粉糖、生クリーム、卵塩、バニラビーンズ  
クリーム：チョコレートスプレッド、白桃セミドライ、ホワイトチョコレート、ピーチソース

**内容量** 5個  
**賞味期限** 30日  
**保存方法** 25度以下



### めひかり塩チョコ グランクリュ

世界のショコラティエ御用達、フランス・ヴェローナチョコ。最高のくちどけ、香り、余韻。めひかり塩チョコプレミアム版です。

**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）生クリーム、砂糖、塩、水飴、バター、転化糖、バニラビーンズ、乳化剤

**内容量** 10個 **賞味期限** 60日  
**保存方法** 25度以下



提供可能販促物

## 販売・表彰実績



福島駅での販売

### 福島県内百貨店での 取扱実績

福島県内では駅ナカのショップや地元百貨店、観光物産館など幅広く販売している『めひかり塩チョコ』。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ようとし、12年。販売個数は55万箱を超えました。



『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。



『料理王国100選2016』誌面

### 料理王国100選2016 受賞

一流シェフ・バイヤーなど20人の食のプロたちの厳しい目と舌で選ばれる食の逸品コンクール『料理王国100選2016』に受賞し、「味がとても良い」や「塩とチョコのバランスが良い」と評価いただきました。

## 会社概要



## 株式会社いわきチョコレート

〒971-8164  
福島県いわき市小名浜寺廻町16-6  
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当社独自の製法
- ・結晶を育てて大きくしてゆく、希少な大粒の海塩を使用





一口かみしめた瞬間、  
口いっぱい広がる  
こがし蜜の香り



## 発売開始10年を迎えたロングセラー。 しっとりした食感、甘さ引き立てる香ばしさ。

黒糖などをじっくりと煮詰めた「こがし蜜」を、福島県産小麦を使用した生地練りこみ、しっとりとした食感に仕上げました。一口食べた瞬間、風味豊かな黒蜜の香りが口の中に上品に広がります。中心にはなめらかな舌ざわりのこしあんを入れ、焦げを作らない自社独自の揚げ方で香ばしく仕上げました。濃厚な味わいなのに食べやすく、2個、3個とついつい手を伸ばしたくなる親しみやすい味わいです。



### カリントまんじゅう

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、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



### 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



### はちみつチーズブッセ

粒々チーズをまぜ込んだバタークリームの中に国産はちみつを、さかいの職人の技術でとじこめたプレミアムな逸品です。

原材料	卵、小麦粉、バター、砂糖、ナチュラルチーズ、蜂蜜、植物性油脂、小麦粉澱粉、ブドウ糖、食塩、異性化液糖、コーンスターチ/ソルビトール、乳化剤、膨張剤、ゲル化剤(ペクチン)、香料、セルロース、カロテン色素
内容量	1個
賞味期限	10日
保存方法	常温



提供可能販促物

## 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105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、地元福島の皆様に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

- ・独自の油の配合と揚げ製法により、揚げたてのおいしさが長持ち
- ・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



## 販売・表彰実績



手土産にも好評なパッケージ

年間で約120万個販売する  
看板商品!

発売開始より10年を超える『カリントまんじゅう』は、福島県内外にて幅広く紹介されており、自社商品の中で最も売れている看板商品です。



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8店舗展開し、福島駅・郡山駅にもお店を出店しています。県外では、PB商品としても有名サービスエリアで商品の取り扱いがあり、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の商品は販売されています。



ふくしま満天堂グランプリ 2018 表彰式

ふくしま満天堂プレミアム  
2018 受賞

福島県の6次産業プロジェクト『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。



# カリッと香ばしい 新鮮な国産ごぼうのチップス



## 国産ごぼう 100%使用! さくさく感が 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心を込めて一から手作りでいます。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。「保存料・着色料ゼロで余計なものを使用しない」。「ごぼう1本から4袋しか製造できない」。だからこそ、ごぼう本来の香りと旨みが伝わる、素材の良さを生かした商品です。



### 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、食用油、食塩、胡椒/調味料(アミノ酸) ガーリック味:ガーリックパウダー
内容量	55g
賞味期限	90日
保存方法	常温



### ごぼ〜の蒲焼き (甘味・辛味)

お酒のおつまみに最適。同じごぼうでもしっとりとした違った食感が魅力。お土産としてのご購入も多い商品です。

原材料	共通:ごぼう、ごま、片栗粉、砂糖、食用調合油、醤油、食塩、みりん 辛味:唐辛子
内容量	85g
賞味期限	20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)

大きめカットで触感食べ応えがさらにUP! ごぼうの外側の栄養価が高い部分のみ厳選し、ごぼう1本から1袋しか作れない貴重な商品。

原材料	共通:ごぼう、澱粉、食用油、食塩、胡椒/調味料(アミノ酸) ガーリック味:ガーリックパウダー
内容量	55g
賞味期限	90日
保存方法	常温



提供可能販促物

## 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 92-1  
TEL/FAX 0247-55-2126  
MOBILE 080-2800-6432  
<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、加工組合が村の施設より立ち退きを要請され、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当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

## 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。



福島県内道の駅でのテスト販売の様子

### 福島県内テスト販売にて 第1位の販売数

2018年7月〜10月に福島県内の12店舗にて行った、『ふくしま満天堂テストマーケティング』にて、100商品を超える販売商品の中で、販売数が1位となりました。



ふくしま満天堂グランプリ 2017 授賞式

### 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。





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。



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

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。



ふくしま満天堂グランプリ 2018 表彰式

ふくしま満天堂  
プレミアム 2018 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、『玄米かりんとう黒糖・バターキャラメル』が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。



掲載雑誌記事

農家民宿第一号として  
認定を受けました

「グリーンツーリズム」という言葉が広く浸透する以前より、体験農業を通じた民宿事業の県内第一号として認定を受けています。おもてなしの食材は、全て自社生産。新聞、雑誌にも数多く取り上げられています。

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げられます。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	70g
賞味期限	75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



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できた切り餅です。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

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そこにあります。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、除草をこまめに行うこと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





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



## 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ませ。



### 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** 250g

**賞味期限** 150日

**保存方法** 常温



### スパイス香るこんにゃくうどん

国産のライスパウダーとコラーゲンを練りこんだこんにゃく麺とスパイスなカレースープが絡み合い、驚くほどおいしい一品に!

**原材料** 麺:(こんにゃく粉(国産)、米粉(国産)、コラーゲンペプチド、水酸化カルシウム) 粉末カレースープ: 澱粉、食塩、カレー粉、粉末しょうゆ、砂糖、ポークパウダー、チキンパウダー、香辛料、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸味料(クエン酸)

**内容量** 麺 150g×2・粉末カレー 10g×2

**賞味期限** 120日 **保存方法** 常温



### こんにゃくとかんぴょうと生姜の混ぜ込みご飯の素

自社農園で栽培したかんぴょうと、自社製造のこんにゃくを使って、ヘルシーな混ぜ込みご飯に仕上げました。

**原材料** かんぴょう(国産)、こんにゃく(こんにゃく芋(国産)、海藻粉末)、ごぼう(国産)しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、発酵調味料(発酵原液、液糖、食塩)、にんじん(国産)、しょうが(国産)、豚肉、砂糖、植物油(大豆油、ごま油)、一味唐辛子、酒精、水酸化カルシウム

**内容量** 200g **賞味期限** 180日

**保存方法** 常温



提供可能販促物

## 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 41 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沁みこみやすくなる昔ながらのばた練り機械の使用



## 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

『中合福島店』様や『うすい百貨店』様、あぶくまSA、郡山駅売店等で販売させて頂いております。



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おいしいんだと初めて知った」とお客様からお声がけいただけました。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 授賞式

### 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。



## 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** 200g  
**賞味期限** 180日  
**保存方法** 常温



### 塩甘酒

会津の山塩を使用した、ノンアルコール・砂糖不使用のさっぱりとした塩甘酒です。

**原材料** 米麹、会津山塩、酸化防止剤(ビタミンC)  
**内容量** 290g  
**賞味期限** 180日  
**保存方法** 常温(開封後は要冷蔵)



### もものあまざけ

福島県伊達の桃を贅沢に使用。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。

**原材料** 米麹、もも(国産)、酸化防止剤(ビタミンC)  
**内容量** 190g  
**賞味期限** 180日  
**保存方法** 常温(開封後は要冷蔵)



提供可能販促物

## 会社概要

### 株式会社香精

〒969-5342  
 福島県南会津郡下郷町大字音金字松林 2410  
 TEL 0241-67-2841/FAX 0241-67-2881  
 E-MAIL kousei-s@io.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おります。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。「漬物以外にも、もっと糀の使った商品を」と考えていた時、漬物に使用する米麴の機械があったことから、甘酒に着手。地域の山塩を使った『塩甘酒』や福島特産の桃を使用した『もものあまざけ』を作り始めました。

### おいしさの POINT

- ・ 県内産の素材にこだわった商品づくり
- ・ 会津の山塩を使った唯一無二の塩甘酒
- ・ 漬物屋のノウハウを活かした、味付けの探究

## 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おります。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おります。



『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。





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想いから、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』を開発いたしました。生地には食感のアクセントと商品の特色を出すため県内産米粉を配合。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

### 本格ラザニアボロネーゼ

生パスタを使ったラザニアは、本格ボロネーゼソースとベシャメルソースを4層にして仕上げられています。添加物フリーにこだわった他にはない格別な味です。

**原材料** ミートソース(トマトソース、牛肉、豚肉、玉ねぎ、人参、赤ワイン、セロリ、オリーブオイル、小麦粉、食塩、香辛料) ホワイトソース(牛乳、小麦粉、バター、食塩、香辛料) パスタ(小麦粉(デュラム小麦)、食塩)

**内容量** 210g **賞味期限** 300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。シンプルなの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



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卸させていただきます。



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ご好評いただき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の実績がございます。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、もっちりとして仕上がります。

### 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



こちよい酸味の  
**おこさん**<sup>®</sup>  
旬菜をこちよいさんみに仕上げました。

**いちご**  
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。  
液はヨーグルトに混ぜて爽やかな美味しさにご利用いただけます。

提供可能販促物

## 販売実績



陳列販売の様子

### 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『イオン小名浜店』様にて、常設のお取り扱いをいただいております。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いただいております。



『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。

## 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。まる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** 70g
- 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

## 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、福島県産の果物を使用
- ・『おこさん』シリーズは米酢を使用し、優しい酸味に仕上げ





## 農産物栽培に最適な盆地特有の寒暖の差、 四方を山に囲まれた豊富な清流

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



### そのまま食べても美味しい ダットンそば茶

国内産のダットンそばの実を香ばしく煎ったお茶です。ポリフェノール的一种であるルチンが普通のそば茶の100倍含まれています。

**原材料** 韃靼そばの実(国産)  
**内容量** 120g **賞味期限** 1年  
**保存方法** 常温



### そのまま食べても美味しい 香ばしいそば茶

国内産のそばの実を香ばしく煎ったお茶です。納豆・バナナアイス・ヨーグルトにかけたり、ごはんにかけて炊いても美味しい!

**原材料** そばの実(国産)  
**内容量** 120g **賞味期限** 1年  
**保存方法** 常温



提供可能販促物

## 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宇田島柳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



## 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、バイヤーおすすめの福島の麺として、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と紙袋の高級感も手強い、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 プレミアム 2018 受賞

福島県の6次産業プロジェクト『ふくしま満天堂』。事業全体の取扱商品の中から、『奥会津山芋蕎麦』が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。

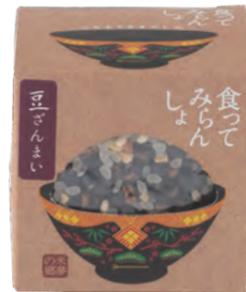


色どり鮮やかに  
三種の豆がたっぷり！  
香りと食感にこだわった雑穀米



## 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。さらなる審査から『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





# 『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たもと、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おります。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するプレミアムなプリン。卵のコクが味わえる『プレーン』と、福島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



### 桃果ゼリー

福島産白桃の果肉と果汁をたっぷり使用。桃の柔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。

- 原材料 白桃 (福島産)、砂糖、ゲル化剤 (増粘多糖類)、酸味料、香料、酸化防止剤 (ビタミンC)
- 内容量 90g 賞味期限 240日
- 保存方法 常温

福島名物  
自噴源泉仕込  
源泉たまご

ふんわり半熟の白身と少し固めの黄身が特徴です。

風味豊かな  
美味しい源泉たまご  
卵の旨味と滋養をしっかりとひきだしなめらかなでやさしい味わいです。  
ぜひご賞味ください。

自家源泉仕込みの本物の温泉たまごです。  
温泉たまごもゆで上げる源泉は炭酸水素塩泉という天然の塩分を含んでおり、この天然の塩分がたまごに浸透することで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。

6個入  
赤玉  
たれ付き

提供可能販促物

## 販売・表彰実績



福島駅『ガンバランショ』

### 福島県内での取扱実績

土湯温泉にある当社売店、福島駅にあるショップ『ガンバランショ』他、福島県内の道の駅、東北自動車道 SA などで取扱いただいております。



『日本橋ふくしま館 MIDETTE』様販売の様子

### 首都圏での取扱実績

首都圏では、『伊勢丹新宿店』様・『Miuraya 国立店』様・『日本橋ふくしま館 MIDETTE』様にて取扱いただいております。



温泉たまごに使用する地養卵で作ったプリン

### こだわった地養卵だから できる『湯庵プリン』

温泉たまごの為に厳選した卵で作った『湯庵プリン』は卵が美味しいからこそできる味わいです。はちみつは『料理王国 100選 2019』に選ばれました。

## 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』がございます。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、こんこんと湧いております。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、桃など福島県産品を使用





ご飯のおいしさを  
最大限に引きだせる  
名脇役

## ご飯が進む！ ぴりっと辛いオトナの海苔佃煮

青唐辛子は大熊町から避難している方たちが作っている福島産吾妻青唐辛子と、標高差を生かした土地で作る下郷町特産の高菜を使用している海苔の佃煮です。

海苔の甘さと青唐辛子のぴりっとした辛さが絶妙で、ついご飯が2杯3杯と進んでしまう商品です。若い人からお年寄りまで幅広く人気があり、お酒の肴、和風ピザの具としても活用することができます。



### 青唐高菜のり

**原材料** 高菜、ヒトエグサ、のり、アミノ酸液、砂糖、ブドウ糖果糖液糖、ごま、青唐辛子、鰹削り節、食塩、寒天調味料（アミノ酸等）、ソルビット、酸味料、増粘多糖類、甘味料（ステビア）、保存料（ソルビン酸 K）、乳酸 Ca、酸化防止剤（VC）、香辛料、着色料（銅クロロフィリン Na）

**内容量** 200g  
**賞味期限** 365日  
**保存方法** 常温



### ジャンボなめこのたまり漬け

福島県のジャンボなめこをいつでも、どこでも、どんな料理にも使えるようにたまり漬けにしました。

**原材料** なめこ（福島県）、漬け原材料（アミノ酸液、食塩）、ソルビット、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸 K）、クエン酸、リンゴ酸、リン酸塩（Na）、漂白剤（次亜硫酸 Na）

**内容量** 380g **賞味期限** 180日  
**保存方法** 常温



### 下郷高菜ときくらげのしぐれ

福島県下郷町特産の高菜ときくらげをじっくりと風味豊かに炊き上げました。シソの実入りでさっぱりとした味わいです。

**原材料** きくらげ、高菜、こんにゃく、しその実、ぶどう糖果糖液糖、魚卵、アミノ酸液、砂糖、もちろみ、唐辛子、寒天/調味料（アミノ酸等）、酸味料、甘味料（ステビア）、保存料（ソルビン酸 K）、増粘多糖類、香料、着色料（銅クロロフィリン Na）

**内容量** 220g **賞味期限** 365日  
**保存方法** 常温



提供可能販促物

## 会社概要



## 株式会社ワタスイ 徳庵事業部

〒962-0053 福島県須賀川市卸町 22  
TEL 0248-76-2038 / FAX 0248-75-4859  
<https://www.facebook.com/watasui>

## 福島の素材を生かした企画のプロ集団

東日本大震災で自宅は全壊、社屋や食品など1億円相当の被害を受けました。そこから経営方針を明確にし、「風評被害を受けた福島県の地域資源のロス何とかしなければ、復興につながらない。これら農産物を乾燥させ、加工品として新しい命を創（つく）りだそう」「とにかく事業を再生する」と一念奮起。卸売業の経験から福島産品の魅力をどうやったら発信できるかと？と試行錯誤の末、『下郷高菜ときくらげのしぐれ』がヒットし、その第二弾の商品として『青唐高菜のり』が開発されました。こちらも発売後半年で10,000個を突破する勢いになっております。

### おいしさの POINT

- ・福島産吾妻青唐辛子と下郷町の高菜使用
- ・国産原料 100%使用
- ・隠し味として鰹の削り節を使用

## 販売実績



福島空港売店での販売の様子

発売後半年で  
10,000 個を突破！

福島県及び近隣の観光地や直売所でのお土産として販売し始め、1年で販売個数が10,000個を突破いたしました。おかげさまで好評いただき、リピーターさんも増えつつある商品となっております。



期間限定販売の陳列の様子

百貨店各店にて  
GW限定で約750本販売

関東をはじめ数多くのショップで期間限定販売をさせていただき、ゴールデンウィークの1週間で約750本も販売することができました。期間限定ではありますが、エリアも広がりがつあります。



イベントでのアンケートの様子

お客様の声

イベントにて商工会議所さんとアンケートを取り試食をしたお客様の約90%が美味しいと答えて頂いた商品です。



# 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）



### 旨けりゃいいジャン

ニンニクとネギ、唐辛子の絶妙なバランスが冷奴、餃子、チヂミなどに合います。

- 原材料** 醤油、長ねぎ、にんにく、ごま、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）



### 豚旨味タレ

お肉に軽くかけて焼くだけで、絶品のおかず！肉の旨味を絶妙に引き出す旨味タレです。

- 原材料** 醤油、たまねぎ、砂糖、おろし生姜、水あめ、梨、ニンニク、清酒、みりん、唐辛子、小麦粉、食塩、酒粕
- 内容量** 200g
- 賞味期限** 180日
- 保存方法** 常温（開封後は要冷蔵）



提供可能販促物

## 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

日本で始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、福島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



都内小売店売り場

### 百貨店・量販店での取扱実績

県内量販店、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『セデッテかしま』様売り場

### 福島県内道の駅での取扱実績

社員が試食をしながらの催事販売を主体にしていましたが、県内白河以外の道の駅等に幅広く紹介したところ、陳列販売のみでも動きが好調なため県内数カ所でも常設販売されています。



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あがります。【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『中合福島店』様や直売所でお取り扱いいただいています。



千葉県 『道の駅発酵の里こうざき』様

道の駅発酵の里こうざき様で取り扱われています。  
千葉県の『道の駅発酵の里こうざき』様では、3年ほど継続して取り扱いいただいています。



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

震災後の風評被害で、「福島のものを買えない」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り上げが伸びず、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、ようやく昨年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。





# ふわりと上品に香る 希少な国産メープルサイダー

## 雪国の自然の恵み。1年で10日しか採れない幻の国産イタヤカエデ樹液使用

美しい日本の原風景が残る農山村、雪深い山奥に、『イタヤカエデ』が自生しています。樹液採取は2月から3月の約10日間に限られており、良質な樹液は一本の木から約10ℓと大変希少な素材で、カルシウムやマグネシウム等のミネラル分が豊富です。この自然の恵みで、上品な香りとさっぱりした甘みでお子様からお年寄りまで世代を超えて愛されるサイダーを作りました。樹液の採取量が毎年違うため、「数量限定」の生産です。



### メープルサイダー

- 原材料** 砂糖、カエデ樹液（イタヤカエデ）、炭酸、酸味料、香料
- 内容量** 95ml/330ml
- 賞味期限** 540日
- 保存方法** 常温（開封後は要冷蔵）



### メープルサップ

イタヤカエデ樹液を飲用に瓶詰しました。アルコールの割材や凍らせてシャーベットなどに。

- 原材料** カエデ樹液（イタヤカエデ）
- 内容量** 300ml / 500ml
- 賞味期限** 2年
- 保存方法** 常温



### メープルソーダ

国産イタヤカエデの樹液を使用した、甘くない・ローカロリーの炭酸飲料。日本酒を割って飲むのもおすすめ！

- 原材料** カエデ樹液（イタヤカエデ）、砂糖、難消化性デキストリン（食物繊維）、炭酸、酸味料、香料
- 内容量** 200ml
- 賞味期限** 540日
- 保存方法** 常温（開封後は要冷蔵）



提供可能販促物

## 会社概要

會's 株式会社キノコハウス  
kinoko house japan

〒969-4736 福島県耶麻郡西会津町奥川大字  
元島字上家ノ前 2216  
TEL / FAX 0241-49-2011  
<http://kinokohouse.jp>

## 逆境から生まれた希少な地域資源

2002年、地域資源を生かした商品開発に取り組む株式会社キノコハウスを設立。椎茸・きくらげの栽培、加工品製造の事業を順調に拡大している中、2011年の震災を機に風評被害で一次製品の生産販売中止を余儀なくされました。新規事業としてカフェをオープンすることをきっかけに、ホットケーキにかけるメープルの採取を思い立ち、2013年よりメープル樹液採取に取り組んでいます。会社のある西会津奥川地域は消滅可能性集落です。この集落に産業を立ち上げ、雇用を生み出すことができれば…そんな思いで、地域資源のイタヤカエデ樹液を活用した、サイダーを作りました。

### おいしさの POINT

- ・希少な国産イタヤカエデのメープルサップ（樹液）を使用
- ・イタヤカエデ樹液にはカルシウムやマグネシウム等のミネラル成分が豊富
- ・上品な香りがお酒の味を引き立たせ、割材として最適



## 販売・表彰実績



福島県産ウイスキー『963』とのセット

### 福島県産ウイスキーとの コラボレーション

福島県産ウイスキー『963』のハイボールの割材として『メープルサイダー』を評価いただきました。福島県内の百貨店を中心に陳列販売を行っており、ウイスキーに合う割材としての認知度が徐々に広まっております。



『松屋銀座』様での催事の様子

### 首都圏での取扱実績

『松屋銀座』様の夏のイベント『夏の贈り物』。商品の珍しさ、豊富な栄養分に興味津々のお客様が多く、特に女性のお客様が目立ちました。毎日100名ほどのお客様に商品をご試飲いただき、大好評いただいております。



『フード・アクション・ニッポンアワード』表彰会場

### フード・アクション・ニッポン アワード2016 100選に入賞

国産農林水産物の消費拡大に寄与する事業者・団体等の優れた取り組みを表彰する『フード・アクション・ニッポン・アワード』。国産メープルという希少性とミネラル成分が豊富な食材であることを評価いただき、入賞致しました。



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、手作りの米糴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おります。伝統製法『糴蓋製法』により一般のものとは比べて麹菌の生育が良く、酵素が強く糴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糴が完成します。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** 米糴、米、桃果汁、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）
- 内容量** 200g
- 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、米糴と塩で熟成させ、使いやすいように糴の粒をこして滑らかにしました。酵素が生きた生塩糴です。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** 米糴、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（小）

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、手づくり米糴です。

- 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

## 会社概要



## 有限会社 糴和田屋

〒969-1134 福島県本宮市本宮字上町 22  
TEL 0243-34-2140/FAX 0243-34-2145  
<http://www.koujiwadayaya.co.jp>

## 変わらぬ技で「日ごろ」の味を継ぐ

糴和田屋は明和8年（1771年）より約250年、糴を作り続けてまいりました。受け継がれる昔ながらの糴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」、「塩糴」、「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糴は日本の伝統技法でもあります糴蓋製法で、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

- ・ 糴は日本伝統の『糴蓋製法』
- ・ 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



## 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、塩糴等を販売しました。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。塩糴はオーストラリア、甘酒や味噌は香港、糴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。

# 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



## 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。ギフトにも適したかわいい小瓶です。



### 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 365日
- 保存方法 常温（開封後は要冷蔵）



### ワンダーレッド トマトジュース プレミアム

太陽の光をたっぷり浴びて育ったトマト（大玉・中玉・ミニ）を贅沢に7種類使用して作った糖度9度以上のトマトジュース。

- 原材料 トマト、ミニトマト（いわき市産）
- 内容量 160g/500g
- 賞味期限 365日
- 保存方法 常温（開封後は要冷蔵）



### 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）



提供可能販促物

## 販売実績



『ワンダーレッドトマトジュース 10本セット』

セブンイレブン様での  
ギフトで5,000セットを販売  
2018年夏の『セブンイレブン』様のお中元ギフトにて、『ワンダーレッド トマトジュース（95ml）10本セット』が5,000セットを完売。冬のお歳暮ギフトにも採用されています。



『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昼食会において、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。

## 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



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おります。●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。



お問い合わせ

福島県 農林水産部 生産流通総室 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

