



2018 東北・新潟の こだわり 特産品ガイド

保存版
特別号
老舗特集



行ってみたい、極めてみたい
伝統が息づく味と技の名店を厳選



公益財団法人 東北活性化研究センター
Tohoku Regional Advancement Center
〒980-0021 仙台市青葉区中央2丁目9番10号(セントレ東北9F)
Tel.022-225-1426(代) Fax.022-225-0082
ホームページ <http://www.kasseiken.jp>

はじめに

「東北・新潟のこだわり特産品ガイド」は、お陰様で2011年以来、5つの日本語版、3つの英語版そして中国語版(簡体字・繁体字)を発刊してまいりました。いずれも各方面からご好評をいただいており、特に2017年版「特別号発酵食品特集」は、首都圏百貨店のバイヤーや生協の通販部門の担当者から、「これまでなかった提案で、売り場作りの参考になる」というご意見をいただきました。

この度は11冊目となる「保存版特別号東北・新潟の老舗特集」を作成致しました。

老舗と言えば京都・奈良に限ると考える方は多いと思います。しかし、創業100年以上とする老舗の出現率*が全国1位の山形県をはじめ、東北・新潟は実は全国平均を上回る「老舗王国」であることは余り知られておりません。今回は戊辰戦争、戦後の混乱期、東日本大震災といった幾多の困難を乗り越え、現在も愛され続ける特産品を生産する東北・新潟の老舗を取り上げてみました。また、今号では食品ばかりではなく、食関連の工芸品や歴史ある旅館も紹介しております。

さらに、東北・新潟の老舗の新たな動きとして、若手後継者の新しい特産品作りへの挑戦、他企業との連携や商品開発、店舗や現場への見学者受け入れや体験プログラムの実施なども取り上げております。是非この特別号をご覧になって、私たちの地域が誇る老舗の魅力を知っていただきたいと願っております。

東日本大震災より7年が経過し、復興もいよいよ最終段階に入ろうとしております。2019年開催の「ラグビーワールドカップ2019™」(岩手県釜石市)を控え、今こそ東北にお越しいただき、美しい自然や温泉、心躍る各地の祭り、あるいは手仕事の真心が感じられる工芸品、そして何よりも現地でなければ味わえない美味の数々に巡り会う旅を体験されてはいかがでしょうか。皆様のお越しを心よりお待ち申し上げております。

最後にこのガイドの制作にあたり、東北6県、新潟県、掲載商品選考委員会委員の皆様、生産者の皆様を始めとする関係各位のご協力に対し、心から御礼を申し上げます。

2018年 3月

公益財団法人 東北活性化研究センター

*出現率…都道府県別企業数に対する長寿企業数の割合

会長 海輪 誠

特集 Special Contents

05 東北・新潟の老舗－その歴史と伝統

○東北大学学術資源研究公開センター史料館 加藤 諭 准教授

07 老舗が支える食と地域の文化

○東北民俗の会 佐藤 敏悦 会長

33 江戸時代の製法を守って伝える羊羹の味

○福島県二本松市 玉嶋屋

45 原点回帰と新しい試みへの挑戦

○秋田県五城目町 福禄寿酒造

46 「亀田縞」を復元、未来へつなぐ伝統織物

○新潟県新潟市 中営機業

57 東北が誇る老舗の温泉宿

○青森県十和田市 萬温泉 萬温泉旅館

○岩手県二戸市 金田一温泉 緑風荘

03 各県の知事からのメッセージ

09 江戸時代から続く伝統美味

○岩谷堂羊羹(特型黒煉・本煉) ○つりがね白石温麺 ○金龍 純米吟醸 ○仙台駄菓子 ○柏屋薄皮饅頭 ○竹流し
○津軽飴 ○一白水成 ○みそたまり ○鯉甘煮 ○あけがらし ○おし魅 ○粟飴 ○鮭の生ハム(熟成)

17 地域が誇る老舗の逸品

○いかせんべい ○霜ばしら ○松島こうれん ○本煉羊羹 ○会津こしひかり味噌 ○金印つがる漬 ○翁飴
○稻庭うどん ○ハタハタ寿し ○三杯もち ○板かりんとう ○富貴豆 ○民田茄子からし漬 ○ごま饅頭

25 老舗の技が生きる新美味

○Miso cooking ○半生手延べうどん 青葉の恋 ○笹かまぼこ塩釜桜 ○澤乃泉サイダー ○ちーず心こ福
○百年貴釀酒 ○昆布八方 ○ほたて十万石 ○高清水デザート純吟 ○たまゆら ○シャインマスカット大福
○TamaLive(タマリーブ) ○純米原酒 カワセミの旅 ○KAMOSCO(醸すこ)

35 磨き抜かれた和魂洋才の妙味

○ズモナビール(遠野麦酒ZUMONA) ○燻製オリーブオイル漬シリーズ ○ほおずきんちゃんシャム ○ベジフィッシュ
○港町ピストロセット ○ピュアオレンジケーキ ○たわわ ○バナナ最中 ○昭和の珈琲 太宰ブレンド ○雪下りんごぱい
○桜咲くさくらゼリー ○チーズ饅頭 笑内 ○バーダップワイン ○だだちゃ豆右衛門シリーズ ○山形旬香菓
○雪の花スイーツみくす小箱 ○プラリネ ○万代太鼓レクチクリーム

47 匠の技が支える用の美

○秀衡塗 ○南部鉄器 ○若柳地織 ○淨法寺塗 ○會津絵手提げ重 會津菊絵小吸物椀 ○会津絵ろうそく
○会津桐下駄(合目粧) ○剪定鉄 ○天然秋田杉 桶・樽 ○黒柿(八角茶筒・茶箱) ○臘銀塗 ju-zen
○亀田縞 ランチョンマット

53 進化を続ける老舗クラフト

○キャセロールラウンド ○米びつ(漆塗仕上げ) ○TOUCH CLASSIC ○BUNACO BOWL
○津軽びいどろ ○桜細工コーヒー キャニスター ○フラワーボール ○TeWeL(テオルお風呂のタオル)

地域の活性化に 大きく貢献する 新たな特産品を 私たちも積極的に 応援しています。

食材王国みやぎの“味や技”

東日本大震災の発生以来、国内外の皆様から温かい励ましと御支援をいただきましたことに心から感謝を申し上げます。

宮城県は、豊かな自然に囲まれ、海・山・大地が育む多彩で豊富な食材に恵まれた「食材王国」です。主力の米をはじめ、大豆、世界三大漁場のひとつに数えられる金華山・三陸沖漁場で漁獲される水産物など、豊富で多彩な食材の魅力を活かした商品が生まれ、地域に根差し、地元の人々に愛されて、独自の味や伝統の技が今も受け継がれています。

今回は、そうした宮城が誇る老舗企業のバラエティー豊かな商品を取り揃えました。

この機会に、「食材王国みやぎ」の豊かで多彩な食を御堪能いただきますとともに、ぜひ宮城へ足をお運びください。



宮城県知事
村井嘉浩

磨き抜かれ受け継がれる “ふくしまプライド。”

東日本大震災から7年。全国の皆様には、温かい励ましと御支援を頂き、心から感謝を申し上げます。

福島県には、四季折々の自然と豊かな大地に育まれた恵みをいかし、先人達から受け継がれた「知恵」と「伝承の技」が織りなした逸品が数多くあります。

古くから県民の食を支えてきた醸造食品、世代を超えて愛される銘菓、手仕事のぬもりあふれる工芸品。

今に満足せず、歴史と伝統を受け継ぎ、常に高みを目指して挑戦する、造り手のたゆまぬ努力と真心が込められたこだわりの逸品は、正に「ふくしまプライド。」であり、自信を持って皆様に御紹介いたします。

この機会に、ふくしまの味と技を御堪能ください。



福島県知事
内堀雅雄

豊かな風土と匠の 技が奏でる「美食県山形」

鳥海、月山、朝日、蔵王、飯豊、吾妻など秀麗な山々に囲まれ、「母なる川」最上川が南北に貫流する山形県は、自然と人とが調和する「もう一つの日本」と呼ばれており、豊かな大地の恵みが生み出され、四季折々のおいしい産物にあふれています。

また、辛抱強く堅実な県民性は時代を越えて今に受け継がれ、「創業100年以上の老舗企業率」は全国1位になっています。

今回は、先人たちの知恵や工夫が凝縮された伝統の味や、地元で愛されている老舗の銘菓や漬物、ワインなど、作り手の誇りと真心がこもったバラエティー豊かなこだわりの逸品をご紹介します。

これを機会に、「おいしい山形」の特産品をご賞味いただくとともに、是非、山形に足をお運びください。



山形県知事
吉村美菜子

歴史はかぐわし誉の秋田 (秋田県民歌より)

秋田は、世界遺産白神山地に代表される美しい自然と清冽な水、山海の幸に恵まれ、四季折々の気候が農林水産物はもとより、清酒や味噌、しおつる、いぶりがっこなど、独自の発酵食文化を育んでまいりました。

県内には、東北では最も古い室町時代創業の酒蔵をはじめ、日本酒や味噌・醤油、和菓子など、江戸時代創業の食品メーカーが数多くあります。

また、伝統工芸品も、日本三大美林の一つである秋田杉を原材料とする大館曲げわっぱのほか、樺細工、川連漆器、秋田銀線細工などが全国に広く知られています。

この機会に、秋田の老舗こだわりの逸品をご紹介しますので、特産品の美味しさ、良さを是非体感していただきたいと思います。



秋田県知事
佐竹敬久

うまさぎっしり 新潟

食の「美味さ」、世界に誇る技の「巧さ」、おもてなしの「上手さ」。新潟には、豊かな自然や歴史、文化、人が支える、多彩な「うまさ」があります。

今回は、創業400年を超える伝統の美味や、新潟の風土が育んだ日本酒や味噌といった醸造文化を活かし現代風にアレンジした新商品、職人技を受け継ぎつつも現代のライフスタイルに合わせて作られた「用の美」が息づく伝統的工芸品など、新潟の風土と職人の技が育てた老舗の逸品をご紹介します。

これを機会に、新潟の「うまさ」をお楽しみいただくとともに、是非、直接足をお運びいただき、美しい自然やおいしい料理、極上の温泉など、「うまさぎっしり」の新潟をご堪能ください。



新潟県知事
山田 隆一

東京商工リサーチの調査に従い、100年以上続く企業を「老舗企業」と定義するなら、平成29年に創業100年以上となる企業は全国に3万を超え、日本は有数の老舗大国ということになります。また地区別の老舗企業数では関東や近畿など大都市圏が上位を占めるものの、老舗率では北陸と東北が1、2位となり、東北および新潟は長期にわたって継続される繁盛店が多い地域であるといえます。



秋田県仙北市角館の八柳は、ヤマザクラの樹皮を使った樺細工の老舗工房。多彩な作品づくりと美しい仕上げで人気を集めている。

福島県 会津天宝醸造。大正10年に建てられ、木製の連続する格子戸が印象的で、良好に保存・活用されている。会津若松市歴史的景観指定建造物

東北・新潟の老舗 その歴史と伝統

東北大学学術資源研究公開センター史料館 准教授 加藤 諭

東北・新潟の老舗のルーツは近江商人?

東北の老舗の特徴を近世にさかのぼって考えると、近江商人との関係があげられます。近江商人は広域志向の商人で進出範囲は全国に及びましたが、畿内を除くとその活動は関東や東北に重点が置かれました。近江商人の中には高島郡大溝などを出自とする高島商人のように、南部藩盛岡の城下町形成・発展に大きくかかわった事例もあり、酒造業や百貨店業をはじめ、衣食住に関わる老舗企業に近江商人をルーツとするものは少なくありません。近江商人は自らの利益のみならず、買い手の喜びや、社会貢献につながる商売を大切にする、いわゆる「三方よし」の理念を基本にしており、こうした近江商人をルーツにもつ商売が多いことが地域と共に歩む企業の土壌を育んだと考えられます。

老舗を育んだ各地の温泉観光

東北・新潟の老舗の歴史を語る上で、地理的特性も見逃せません。近世以降、身分階層を問わず旅をすることが可能になると、温泉地は主要な旅先となり、近代を通じて観光地化が進んでいくことになります。環境省の「環境統計集（平成29年版）」によると、東北は温泉地数が全国の中で最も多く、新潟も北陸各県と比べて温泉地が最多となっています。宮城や新潟では由緒が平安時代にまでさかのぼる老舗宿もみられ、近世において藩より湯別当を拝命した宿が現在も営業しています。観光地形成は地域名産、特産品を生み出す素地となることから、温泉地の多くは老舗を育む東北・新潟の地の利となつたはずです。

新潟県燕温泉 黄金(こがね)の湯。
平安初期に弘法大師が発見したと
伝えられる歴史ある温泉地



明治創業の老舗が多い理由

明治以降に入ると、「酒株」など免許制の廃止によって新規参入できる業態が増え、新たな老舗企業を生み出していくことになります。とりわけ東北では国レベルのプロジェクトとして資源開発や産業振興が図られ、さらには鉄道国有法が制定されると、東北および新潟には東北線、奥羽線、信越線が整備され、山林資源や農業、養蚕の生産と供給を通じて大都市との結びつきが深まり、新たな地場産業の成功をもたらします。例えば秋田では近世以来の林業の産業化が進められ、岩手では日本鉄道会社や三井会社などの協力のもと小岩井農場が創業、そして新潟でも近世以来の金物技術を前提として金属加工産業が成長することになります。

百貨店初の物産展のテーマは「東北」

民間レベルでも東北への注目度は高まり、実業家・渋沢栄一を会長に、大正2（1913）年「産業ヲ新興シ福利ヲ増進スル」ことを目的として東北振興会が発足します。この具体的な事業の一つとして、大正6（1917）年には東北振興会主催、東北6県後援のもと、東京のデパートで第1回東北名産陳列会を開催、これは日本の百貨店における初めての物産展事例となります。

名産陳列会では品評会も同時に実施。出品された物産は染織物、食料品および飲食物、木工家具、漆器などで、百貨店のバイヤーからのアドバイスとともに、東京美術学校（現：東京藝術大学）、東京高等工芸学校（現：千葉大学工学部）など有識者からの知見も加えられました。今でいうところの産学官連携のはじりで、この中央と地方の関係性がその後の東北開発

三法や新幹線整備などにつながり、老舗を育む素地となっています。

受け継がれる共助と共創

東北の老舗は前近代よりも明治・大正の創業が多くなっていますが、その理由は地域と密着した商売というだけではありません。近代以降の東北開発や産物の再発見、中央市場にフィットするための改良という、まさに産学官連携の結果であり、中央と地方との絶え間ない共創が生まれてきています。そうした関係を上手に築き上げてきた歴史や志向性は、新潟県中越地震や東日本大震災を経た21世紀の現在においても老舗が生き続ける背景となっています。地域と共に助け合う老舗の姿勢や、その復興への想いに共鳴した外からの様々な支援が、東北・新潟の産業、商品の魅力を輝かせる水脈になっているといえるでしょう。

執筆協力
P5~6

東北大学史料館 准教授 加藤 諭 Satoshi Kato

1978年生まれ、宮城県出身。専門は日本近現代史、アーカイブズ学。博士（文学）。東北大学大学院文学研究科博士課程単位取得退学後、東北大学史料館教育研究支援者、東京大学文書館特任助教を経て、2017年4月より現職。東北史学会評議員。地域社会と百貨店の成り立ち、消費文化の形成について研究する一方、企業や大学・自治体などの年史編纂事業、文書管理に関するアーカイブズについての研究にも携わる。





Special
Contents
巻頭特集
II

老舗が支える 食と地域の文化

東北民俗の会 会長 佐藤 敏悦

安全安心はよく聞く言葉ですが「安心」は「安全」にさらに「信頼」が加わらなければ生まれてきません。生産者と消費者そして地域全体からの長年にわたる信頼を得て、「老舗の商品には安心感がある」と言われるために、老舗のたゆまぬ努力が続いている。

老舗の美味が食文化を支える

老舗には人々を魅了し続ける「美味」があり、そこには伝統に裏打ちされた様々なこだわりがあります。

秋田県湯沢市で万延元（1860）年創業の「佐藤養助商店」は「稲庭うどん」の老舗として、今も手作業でコシが強く、のど越しの良い乾麺を作り続けています。稲庭うどんは「日本三大うどん」に数えられていますが、そのきっかけは昭和47年に七代目佐藤養助が一子相伝の技法を他のメーカーにも公開して、秋田県を代表する特産品に育て上げたことがあります。平成18年には東京に進出して「銀座佐藤養助」を出店し、その美味を全国に広める先達となりました。平成22年には創業150周年を迎えて、海外への出店を果たすなど、稲庭うどんは大きな飛躍を遂げています。



福島県会津若松市で郷土料理店を営む「渋川問屋」は、元は会津地方の海産物を一手に扱う老舗の問屋で、明治期に建てられた蔵や大正期の家屋、調度品などがそのまま残されています。海産物問屋は昭和40年代に廃業しましたが、引き継いだ座敷で供される料理は、帆立貝柱で出汁をとった「こづゆ」や「鰯の山椒漬け」「棒タラ煮」などの海

産干物を使った郷土料理で、観光客に提供するようになったのは渋川問屋が最初でした。戊辰戦争で焼け野原となった会津若松の復興のシンボルとなった明治の老舗、その店の後継者が観光による震災からの復興と地域の食文化を支えています。



渋川問屋は120年以上もの歴史をもつ元海産物問屋。現在は大正時代に建てられた蔵の中で郷土料理を味わうことができる

老舗が地域の特産品を活性化させる

地域の特産品をどのようにして商品化し販路を拡げて行くか、老舗の努力が安定生産と地域活性化につながっています。

岩手県遠野市の「上閉伊酒造」は寛政元（1789）年創業の日本酒の蔵元ですが、平成11年から地ビールも醸造しています。ホップは西アジアやヨーロッパの山間地に自生したつる植物で、日本では岩手県が全国の栽培面積の半分の60ha、遠野市はこのうちの26haを占めています。遠野市での栽培開始は昭和38年、大手ビール会社との契約栽培でした。このホップを地元でも活用しようと名乗りを上げた上閉伊酒造は、超軟水の仕込み水を使い、日本酒の技術を活かして3種類の地ビールを造りました。平成29年は横浜オクトーバーフェストにも参加するなど、人気と知名度が上がっています。

山形県鶴岡市の「佐徳」は明治10（1877）年に、地元の伝統野菜である「民田茄子」を初めて「からし漬け」にして売り出しました。山形県は160種類を数える伝統野菜の特産地で、中でも鶴岡市を含む庄内地方では「温海カブ」や「田川カブ」「月山筍」「平田赤ネギ」「外内島キュウリ」などが作られてきました。近年は貴重な食材として注目されている伝統野菜ですが、一時期は存続が危ぶまれるなか、佐徳では農家と契約を結んで安定生産を確保し、漬物などを加工することで商品化を進めました。そして今、最高級枝豆の「だだちゃ豆」の加工品が売り上げを急速に伸ばし、地域農業の活性化にも貢献しています。

老舗は技術革新にもチャレンジ

長年培った伝統に加えて、最新の技術革新にも対応できる老舗が、評価を高めています。

宮城県仙台市の「東北工芸製作所」は、昭和初期に開発され

た漆器の新技術「玉虫塗」の製品化のために、昭和8（1933）年に創業しました。鮮やかな色と輝く光沢を持つ玉虫塗は、「輸出」に視点を定めた様々な商品開発が進められてきましたが、漆の最大の弱点である耐久性が課題でした。それを克服するため合成漆の表面に特殊なコーティングを施す技術を国の研究機関と共に開発し、平成28年に「食洗機で洗える漆塗りのワイングラス」を発売しました。このワイングラスは、仙台で開催された「G7財務大臣・中央銀行総裁会議」に出席した各国の要人への記念品に採用され、大きな反響を呼びました。

新潟県村上市の「又上」は170年前の天保年間創業の「塩引鮭」のメーカーです。村上は江戸時代に、三面川に鮭の魚道を作って自然ふ化を促す「種川の制」を実施、明治11（1878）年には日本で最初に人工ふ化に成功するなど、鮭と共に生きてきました。塩引

鮭は2cmほどの「つなぎ目」を残して腹を裂き、日本海の寒風にさらすなど、今も伝統の製法が守られています。又上では塩引鮭の身の水分管理を徹底して「生ハム」のように仕上げたり、人気の塩麹や越後味噌に漬け込むなど、培った加工技術を活かした商品開発を続けています。

東北・新潟に老舗が多い理由として、古くからの温泉があり、また冷涼な気候が食品の発酵や熟成に適していたという、自然の恵みを挙げることができます。しかしこの恵みだけで「暖簾」が守られて来たわけではありません。培った伝統技術に磨きをかけるとともに、次の展開を見据えた商品開発や技術革新に注力できる老舗が、人々に愛され、食文化と地域経済の明日を拓きます。

執筆協力
P7~8

東北民俗の会 会長 佐藤 敏悦 Toshietsu Sato

1950年生まれ、宮城県出身。日本民俗学会員。法政大学大学院人文科学研究科修士課程修了後、東北放送入社、報道部長、報道制作局長、取締役などを歴任する一方、1989年より東北民俗の会常任委員を務め、2016年の退職後に会長就任。仙台民俗文化研究会代表も務め、食文化や観光関連の委員としても幅広く活躍。「仙台藩の食文化」（仙台・江戸学叢書64 大崎八幡宮）をはじめ、宮城・仙台の民俗学に関する著書や論文を多数執筆。



伝統 美味

江戸時代の人々が愛した味を現代の私たちが楽しめるのは、代々受け継いできた老舗があるからこそ。その重みを感じながら味わいたい伝統美味です。



岩手県奥州市 回進堂



[岩谷堂羊羹 (特型黒煉・本煉)]

伊達藩岩谷堂城主の保護・奨励により、城の名を付けることが許された伝統のブランド羊羹です。回進堂は、その300有余年の歴史を受け継ぐ羊羹専門店として昭和2(1927)年に創業。おいしさの理由は、こし餡と寒天、純度の高い砂糖を混ぜ、「こがす」と表現されるほど高熱でじっくり煉り上げていること。この煉り込み加減が、岩谷堂羊羹の特徴であるコシの強さとコクのある甘みを醸し出す秘密です。「黒煉」はまろやかな黒砂糖味、「本煉」は小豆の深い味わいが楽しめます。

岩谷堂羊羹(特型黒煉・本煉、各1棹630g) 1,296円(税込み)

●賞味期限／540日(常温保存) ●販売期間／通年



(株)回進堂

T023-1131 岩手県奥州市江刺愛宕字力石211
TEL. 0197-35-2636 FAX. 0197-35-1999
<http://www.iwate-kaishindo.co.jp/>

- 創業年／昭和2(1927)年
- 代表者／菊地 清 ●従業員数／64名
- 支店・販売店／岩手県産アンテナショップ(東京)、県内の駅・観光地の売店、道の駅など
- その他の主力商品／粒栗、くるみ、ごま、しお、抹茶味、夏限定りんごゼリー、秋口限定純栗ようかんなど
- 見学の受け入れ：10名以上で申し込んでください(要予約)。



宮城県白石市 きちみ製麺

[つりがね白石温麺]

仙台藩白石城下を代表する名物の一つとして知られ、最大の特徴は長さ9cmで油を使わずに仕上げていること。約400年前、胃を病んだ父のために消化が良い麺を作ったのが始まりとされています。城主の片倉小十郎公はその孝行息子の「温かい思いやりの心」をたたえて「温麺」と名付けたといわれています。きちみ製麺は先祖が片倉家の臣だったことから旗印「つりがね」を商標にしている老舗。その看板商品「つりがね白石温麺」は上質の粉を使い、つるりとした喉越しと歯応えの良さが格別です。

つりがね白石温麺(100g×4束) 432円(税込み)

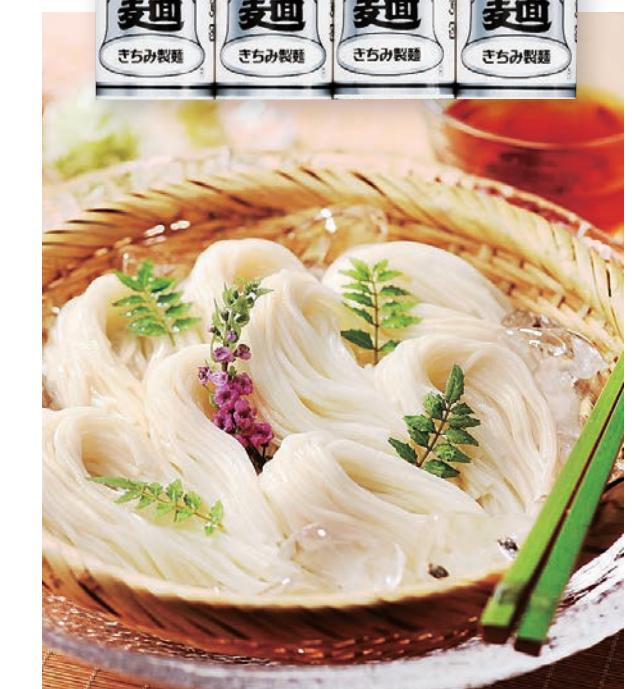
●賞味期限／約2年(常温保存) ●販売期間／通年

(株)きちみ製麺

T989-0275 宮城県白石市本町46
TEL. 0224-26-2484 FAX. 0224-26-2493
<http://tsurigane.com/>

- 創業年／明治30(1897)年
- 代表者／吉見 光宣 ●従業員数／30名
- 支店・販売店／社屋に隣接する売店に加え、味見処・光庵(古民家の温麺処)でも販売しています。
- その他の主力商品／手延べ白石温麺、弥治郎こけし×白石温麺、カレーメンなど

■見学の受け入れ：工場の見学会が可能です。※見学会料・衛生協力費100円が必要です。



宮城県大崎市 一ノ蔵

[金龍 純米吟醸]

豊かな水田が広がる栗原市一迫の「金龍蔵」において特別に醸造している純米吟醸です。蔵名は「金田」という地名と水の神とされる「龍」から名付けられ、現在も米と水にこだわり、南部杜氏による独自の酒造りを追求しています。特に純米吟醸の人気が高く、なめらかでふくらみのある味わいは、和食はもちろん、チーズなどのコクのある食材との相性も抜群です。金龍蔵の商品は、独自の酒造りに賛同した全国の酒販店「金龍蔵の会」のみが扱っています。

金龍 純米吟醸 (1.8L) 3,087円、(720ml) 1,543円 (各税込み)

●保存方法／常温保存

●販売期間／通年

〈窓口〉(株)一ノ蔵
〈販売元〉一ノ蔵酒類販売(株)

〒987-1393 宮城県大崎市松山千石字大槻14
TEL. 0229-55-3322(代) FAX. 0229-55-4513
<http://www.kiryugura.net/>

●創業年／金龍蔵は文久2(1862)年、一ノ蔵は昭和48(1973)年
●代表者／鈴木 整
●従業員数／160名(一ノ蔵関連会社含む)
●支店・販売店／全国の「金龍蔵の会」会員店 ●その他の主力商品／「金龍 大吟醸 掛けり」
■見学の受け入れ：金龍蔵の見学はできませんが、一ノ蔵本社蔵は見学可能(無料)。見学の最後に試飲あり(未成年・ドライバーは不可)。電話またはメールで申し込んでください。



宮城県仙台市 元祖仙台駄菓子本舗熊谷屋

[仙台駄菓子]



江戸時代から庶民の味として愛されてきた駄菓子は、城下町・仙台を代表する名物の一つ。仙台駄菓子の最大の特徴は種類の豊富さで、50～60種類もあるといわれています。元禄8(1695)年の創業の熊谷屋は、その多彩な技を受け継ぎ、伝統の味を守り続けている老舗。どれも手作りならではの素朴な形と、素材の味を生かした自然な甘さが魅力です。特に八代目が昭和30年代に考案した「さらら飴」は、竹のさらさらを七夕に見立てたもので、数々の賞も受賞しています(現在は飴のみで販売)。

仙台駄菓子詰め合わせ

12種類(240g) 1,080円、19種類(550g) 2,160円 (各税込み)

●賞味期限／20日(常温保存) ●販売期間／通年
※駄菓子の詰め合せの内容は変更になる場合があります。



(有)元祖仙台駄菓子本舗熊谷屋

〒980-0801 宮城県仙台市青葉区木町通2-2-57
TEL. 022-234-1807 FAX. 022-272-7464
<http://kumagai-ya.co.jp/>

●創業年／元禄8(1695)年
●代表者／熊谷 典博
●支店・販売店／仙台駅ビルや仙台空港などにも売場があります。
●その他の主力商品／ゆべし(くるみ・ごま)、しほがま(板・あん入り)、飴(べつ甲飴・太白飴)など



福島県郡山市 柏屋

[柏屋薄皮饅頭]



その名の通り、薄い皮でたっぷりの餡を包んでいるのが特徴です。初代の本名善兵衛が奥州街道郡山宿に茶屋を開き販売して以来、地元を代表する銘菓として長年親しまれています。考案した初代の「素材にこだわる」という教えを現在も守り、餡には厳選された小豆のみ使用。口溶けの良い「こしあん」は飽きのこない上品な甘さで根強い人気があり、甘さ控えめの「つぶあん」は小豆本来の風味とふくらとした食感が楽しめます。どちらも老舗の熟達した技を感じる味わいです。

柏屋薄皮饅頭(1個) 97円、(5個入り・袋) 486円、(10個入り・箱) 1,080円 (各税込み)

●賞味期限／製造日より7日(直射日光、高温多湿を避けて保存)

●販売期間／通年



(株)柏屋

〒963-8071 福島県郡山市富久山町
久保田字宮田127-5
TEL. 024-956-5511 FAX. 024-956-5551
<https://www.usukawa.co.jp/>

●創業年／嘉永5(1852)年
●代表者／五代目本名 善兵衛
●従業員数／422名
●支店・販売店／福島県内各地に加え、東京や仙台にも直営店があります。
●その他の主力商品／檸檬(れも)、胡桃(くるみ)など



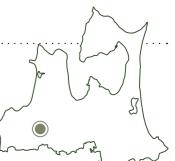
青森県弘前市 御菓子司 大阪屋

[竹流し]

先祖は豊臣家の臣臣で、大坂夏の陣の後に弘前に移り、寛永7(1630)年に創業。藩のお抱え菓子職人を長く務めており、その伝統を受け継ぐ銘菓が「竹流し」です。地元産のそば粉を原料にした極薄の生地は、現在も麺棒一本で丁寧に延ばして仕上げています。パリッとした歯触りと口の中でやさしく溶けていく食感が魅力で、ほのかな甘味とともにそば粉の香りが広がります。その味わいが絶妙で、「もう一枚」とつい手が伸びてしまう逸品です。

竹流し(1折・50枚程度) 1,000円 (税別)

●賞味期限／4カ月(常温保存) ●販売期間／通年
※缶などに入れて保存してください。



御菓子司 大阪屋

〒036-8203 青森県弘前市本町20
TEL. 0172-32-6191
FAX. 0192-32-6193

●創業年／寛永7(1630)年
●代表者／福井 清
●その他の主力商品／冬夏(とうか)、羊羹、どら焼きなど



青森県青森市 上ボシ武内製餡所

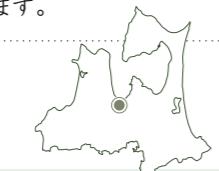
[津軽飴]

初代の武内喜兵衛忠信が津軽藩主の命で作ったのが始まりで、150年以上も愛され続けている伝統の郷土菓子です。かつては南部煎餅に挟んで食べるのが、地元の子どもたちの定番のおやつでした。武内製餡所では現在も昔ながらの製法を大切にしており、砂糖はもちろん、食品添加物も一切使用していません。つややかな黄金色とともに、深みのある自然な甘さが特徴の天然甘味料で、ねぶたの写真が印刷されたブリキ缶のデザインでも親しまれています。

津軽飴(小・450g)810円、(中・720g)1,080円、

(大・1,000g)1,296円(各税込み)

●賞味期限／1年(常温保存) ●販売期間／通年



(有)上ボシ武内製餡所

〒030-0802 青森県青森市本町5-1-20
TEL. 017-734-1834 FAX. 017-773-8026
http://www.jyoboshi.com/

- 創業年／安政5(1858)年
- 代表者／武内 勝
- 従業員数／21名
- その他の主力商品／果汁ゼリー、林檎羊羹、林檎菓子など



秋田県湯沢市 石孫本店

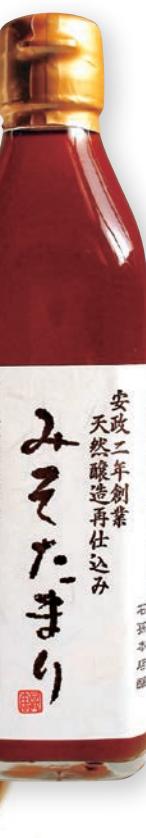
[みそたまり]



安政2(1855)年創業の石孫本店は、国の有形文化財に登録されている味噌醤油蔵が残る老舗醸造元。現在も機械を使用しない「手造り」にこだわり続けており、万能調味料「みそたまり」もその良さを生かして仕上げた自信作です。天然醸造の味噌に、天日塩を原料とした再結晶塩と米麹を加えて再仕込みしており、甘さは抑えめでコクのある上品な味わいが特徴です。生姜焼きの漬けダレにすると肉が柔らかく焼き上がり、また澄んだ琥珀色なので煮物やサラダに使用すると素材の色をより生かすことができます。

みそたまり(100ml)514円、(300ml)679円、(1L)1,543円(各税込み)

- 賞味期限／180日(常温保存) ●販売期間／通年
※直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください。



(有)石孫本店

〒012-0801 秋田県湯沢市岩崎字岩崎162
TEL. 0183-73-2901 FAX. 0183-73-8131
http://ishimago.main.jp/

- 創業年／安政2(1855)年
- 代表者／石川 裕子
- その他の主力商品／丸大豆天然醸造醤油「百寿」、天然醸造再仕込醤油「芳寿」、米麹仕込天然醸造醤油「招寿」など
- 見学の受け入れ：人数・日程などの事前連絡が必要(無料)。
仕込作業の状況によっては対応できない場合もあります。



米沢藩主・上杉鷹山公は財政危機だった藩を多彩な施策で再生させた名君で、食料自給のために奨励した鯉の飼育もその一つです。以来、米沢には鯉の食文化が根付き、現在も祝いの席に鯉料理は欠かせません。鯉の宮坂が、代々受け継がれてきた秘伝のタレを使い、厳選された醤油や砂糖などで仕上げたのが「鯉甘煮」です。鯉を養育する際も地下水を使用しているため、川魚特有の泥臭さはありません。温めたタレをかけるだけで、そのままご飯のおかずやお酒のおつまみにおいしくいただけます。

鯉甘煮 真空パック(1切化粧袋入り・Lサイズ)756円、

(2切化粧袋入り・Lサイズ)1,512円(各税込み)

- 賞味期限／製造日より3ヶ月(常温保存) ●販売期間／通年
※温める場合は、袋のままお湯に2~3分入れてください。骨は食べられません。



(株)タスクフーズ「鯉の宮坂」

〒992-0032 山形県米沢市相生町7-130
TEL. 0238-22-7188
FAX. 0238-21-2309
http://www.koi-miyasaka.com/

- 創業年／嘉永2(1849)年
※平成16年に「宮坂鯉店」から商号変更
- 代表者／宮坂 宏 ●従業員数／32名
- 支店・販売店／おいしい山形プラザ(東京)、山形県観光物産会館(蔵王)など
- その他の主力商品／鯉甘煮柔らか仕立て、鯉ごくスープセット、黒毛和牛極どろカレー、米沢牛ビーフカレー、山形のいも煮など
- 見学の受け入れ：一部見学が可能です。要予約。5月1日前後に「春の恋まつり」、10月の第1土・日曜日に「秋のふれあい恋まつり」を実施。



秋田県五城目町 福禄寿酒造

[一白水成]



500年前から続く伝統の朝市で知られる秋田県五城目町。元禄元(1688)年に初代渡辺彦兵衛が創業した福禄寿酒造は、その朝市通りに面した場所にあります。地元の米・水・人にこだわった酒造りに取り組んでおり、敷地内の地下水や地元の契約農家が栽培した酒米を使用。中でも「一白水成」は「白」い米と「水」から「成」る“一”番うまい酒を目指して仕上げた自信作で、米のうま味を十分に引き出すとともに、果実味あふれる香りとキレのある後味で人気を集めています。

一白水成 純米吟醸(1.8L)2,916円

一白水成 特別純米酒 良心(1.8L)2,484円(各税込み)

※一白水成については直接販売をしていないため、
購入できる取扱店を紹介します。

- 保存方法／要冷蔵 ●販売期間／通年



福禄寿酒造(株)

〒018-1706 秋田県南秋田郡
五城目町字下夕町48
TEL. 018-852-4130 FAX. 018-852-4132
http://www.fukurokuju.jp/

- 創業年／元禄元(1688)年
- 代表者／渡邊 康衛 ●従業員数／13名
- その他の主力商品／「福禄寿」
- 見学の受け入れ：全国登録有形文化財に指定されている上酒蔵・下酒蔵・事務室の見学が可能。受け入れは平日のみで、人数は20名くらいまで(無料)。事前連絡が必要。



山形県長井市 山一醤油製造所

[あけがらし]

200余年の歴史を誇る老舗に代々伝承されてきた「食べる万能発酵調味料」です。原材料は米麹・からし・麻の実・生絞り醤油・三温糖で、麻の実の食感に加え、麹の甘味の後に広がるさわやかな辛みが食欲をそそります。もどもとは祝いの席などで家族だけで食してきた山一醤油製造所の門外不出の秘伝の味でしたが、近年、ある席で振る舞ったところ評判となり商品化されました。ご飯のお供に最適ですが、そのまま舐めて酒の肴に、また料理の付け合わせや漬物として常備しておきたい逸品です。

あけがらし(140g) 650円、
(140g×2・和紙作り化粧箱) 1,500円(各税別)

●賞味期限／未開封で6ヶ月(常温保存) ●販売期間／通年

(資)山一醤油製造所

〒993-0006 山形県長井市あら町6-57
TEL./FAX. 0238-88-2068
<http://akegarashi.jp>

- 創業年／寛政元(1789)年
- 代表者／齋藤 五助
- 支店・販売店／山形県アンテナショップ(東京)、近隣の道の駅など
- その他の主力商品／山一伝承味噌「超代」、天然木桶熟成味噌(粒)、長期熟成本かえし



山形県東根市 文四郎麩

[おし麩]



見学施設あり

豊富な水脈に恵まれた東根市六田地区は小麦の栽培が盛んで、麩の生産地としても知られています。この地域で作る麩は「車麩」と呼ばれ、鉄棒にグルテンを巻き付けて焼き上げる独特の形をしており、それをかさばらないように圧縮したものが「おし麩」です。つるりとした舌触りとシコッとした食感は変わらず、煮くずれもしにくいので鍋料理にも最適です。文四郎麩は150年以上続く麩一筋の老舗で、敷地内に麩料理専門の「清居」をオープンし、季節に応じた味わいも提供しています。

おし麩(5枚入り) 540円、

御焼麩(おし麩9枚入り詰め合わせ) 1,296円(各税込み)

●賞味期限／10ヶ月(常温保存) ●販売期間／通年

(有)文四郎麩

〒999-3709 山形県東根市六田2-2-20
TEL. 0237-42-0117 FAX. 0237-42-0186
<http://bunshiro-fu.com>

- 創業年／文久年間(1861~64年)
- 代表者／齊藤 文四郎 ●従業員数／12名
- 支店・販売店／敷地内にある販売処、麩料理専門店「清居(せいご)」など
- その他の主力商品／車麩、山形の麩づくしなま麩、麩のお菓子(まんじゅう、ビーナツ、かりんとう)など

■見学の受け入れ：工場稼働時は見学が可能です(無料)。随时見学可能な麩作り資料展示室もあります。



粟から水飴を作り始めた初代・大杉屋惣兵衛が、文禄元(1592)年に創業。参勤交代の諸大名や旅人に「越後追分の大あめや」と称され、その評判は江戸表まで伝わったといわれています。現在も店の看板商品である粟飴は、長い歴史の中で原料が粟から餅米と麦芽に変わったものの、歴代当主は技に磨きをかけながら伝統の味を守り続けてきました。砂糖は一切使用しておらず、自然のやさしい甘さが最大の魅力。この水飴を四角に固めた翁飴も地元の銘菓として愛され続けています。

粟飴(瓶大800g) 1,836円、(瓶小430g) 1,080円、

(瓶ミニ150g) 497円、(プラ容器400g) 1,037円(各税込み)

●賞味期限／製造日より150日(常温保存) ●販売期間／通年

※直射日光、高温多湿を避けください。

※水飴の特性上、気温によってかたさが変化する場合があります。



(株)大杉屋惣兵衛

(本社工場)
〒943-0821 新潟県上越市土橋715
TEL. 025-525-2503 FAX. 025-525-3177
<http://ohsugiyacom>

- 創業年／文禄元(1592)年
- 代表者／宮越 信行 ●従業員数／7名
- 支店・販売店／上越市内の商業施設や物産施設などに売場があります。
- その他の主力商品／翁飴(おきなあめ)、翁あられ、おけさ最中など



店舗:本町5丁目本店

新潟県上越市 大杉屋惣兵衛

あわあめ

[粟飴]



受賞歴あり



新潟県村上市 又上

[鮭の生ハム(熟成)]



江戸時代後期の天保年間に創業し、現在も地元では「鮭の加工品なら又上」と親しまれている老舗企業です。特に塩引鮭の味と品質には定評があり、「鮭の生ハム(熟成)」の原料としても使用。日本海の厳しい寒風にさらしながら適度に水分を飛ばしてじっくり熟成させ、生ハム風に仕上げています。調味料は天日塩に限定し、着色料や保存料は一切使用していません。鮭のうま味が凝縮されており、サラダやオードブルにはもちろん、お酒のおつまみなどにもおすすめです。

鮭の生ハム(熟成) (1パック・50g) 600円(税込み)

●賞味期限／製造日より60日(10℃以下で保存) ●販売期間／通年

(株)又上

〒958-0051 新潟県村上市
岩船上町6-24
TEL. 0254-56-7055
FAX. 0254-56-6181
<http://www.iwafune.ne.jp/~matajoe/>

- 創業年／天保年間(1842年以前)
- 代表者／伴田 宏
- 従業員数／17名
- 支店・販売店／村上プラザ店に売場があります。
- その他の主力商品／塩引鮭、鮭の酒びたし、鮭の味噌漬、昆布巻など



地域が誇る

老舗の逸品

わがまちに、この味あり。そうした地域を代表する老舗の逸品ぞろいで、口にするたびに人々の思いや美しい景色も浮かんでくるようです。



岩手県宮古市
すがた

「いかせんべい」



三陸沖で収穫される新鮮なスルメイカを使用した宮古名物の煎餅です。明治14(1881)年創業の「すがた」は、「元祖いかせんべい」で知られる老舗の専門店。甘さの中に広がるイカのうま味と香ばしい磯の風味が特徴で、噛めば噛むほどおいしさが増す、まさにスルメのような煎餅です。平成10年の「全国菓子大博覧会」では名誉総裁賞も受賞しています。東日本大震災で海沿いの店舗・工場が被災しましたが、現在は内陸部に新工場を建設し、創業時と変わらない手焼き製法で自慢の味を守り続けています。

いかせんべい

(28枚入り) 1,234円、(20枚入り) 926円 (各税込み)

●賞味期限／3ヶ月 (常温保存) ●販売期間／通年

(有)すがた(すがた煎餅店)

〒027-0021 岩手県宮古市藤原3-4-11
TEL. 0193-71-2205
FAX. 0193-71-2206
<http://sugata-ikasenbei.com/>

- 創業年／明治14(1881)年
- 代表者／菅田 正徳
- 従業員数／11名
- 支店・販売店／花輪工場内に直売所(すがた煎餅店)を併設しています。
- その他の主力商品／まごいかせんべい(「ちびまる子ちゃん」とのタイアップ商品)、こびりいかせんなど
- 見学の受け入れ：手焼き体験を含む工場見学ができます(2名から)。高校生以上500円、小・中学生200円。要予約(TEL. 0193-89-1550)。



宮城県仙台市 九重本舗玉澤

[霜ばしら]

受賞歴あり



九重本舗玉澤は、仙台藩四代藩主・伊達綱村公に初代玉澤伝蔵が近江から招かれ、藩の御用御菓子司として開業したのが始まりといわれています。霜ばしらは、その名の通り、霜柱のような纖細な見た目と味わいが魅力の飴菓子です。高温多湿を嫌うため、地元の野山に霜柱が立つ冬季間しか作ることができません。舌に乗せるとやさしくとろけ出し、上品な香りと甘味が口の中に広がります。平成29年の「全国菓子大博覧会」で名誉総裁賞を受賞しており、全国的にも人気が始まっています。

霜ばしら

(1缶・40g) 2,052円、(箱詰・2缶) 4,212円 (各税込み)

- 賞味期限／製造日より3ヶ月 (冬季間は常温保存。高温多湿の場所を避けて保存してください)
- 販売期間／10月～4月 (在庫が無い場合は予約注文販売。2～3ヶ月待ちになることもあります)
- ※破損しやすく、高温多湿にも弱いので、保存や送付の際には注意してください。



(株)九重本舗玉澤

〒982-0003 宮城県仙台市太白区郡山4-2-1

TEL. 022-246-3211
FAX. 022-246-3585
<http://www.tamazawa.jp/>

- 創業年／延宝3(1675)年
- 代表者／近江 貴生
- 従業員数／25名
- 支店・販売店／仙台駅ビルや仙台市内の百貨店に売場があります。
- その他の主力商品／九重、しおがま、ゆべしなど



宮城県松島町 紅蓮屋

[松島こられん]



日本三景の一つである松島の名物として広く愛され続けている逸品です。鎌倉時代、悲恋の物語で知られる紅蓮尼が、供えられた米で煎餅を焼いて村人に施したのが始まりといわれています。地元産のササニシキを薄い餅状にして炭火で焼き、上白糖と食塩だけ仕上げており、ふわりとした食感と口の中に広がる素朴な甘さが魅力です。食品添加物は一切使用していません。現在は和三盆糖や還元麦芽糖、藻塩、沖縄産黒糖を使用したものも販売され、さらに人気を集めています。

松島こられん(上白糖入り・和三盆糖入り・還元麦芽糖入りの3種類詰め

合わせ)計10袋(20枚)1,450円、計20袋(40枚)2,900円(税別)

※藻塩入りと沖縄産黒糖入りを組み合わせた5種類詰め合わせもあります。

※発送の場合は割れ物扱いになります。

●賞味期限／30日(常温保存) ●販売期間／通年

※高温多湿の場所を避けて保存してください。

(株)紅蓮屋

〒981-0213 宮城県宮城郡松島町松島字町内82
TEL. 022-354-2605 FAX. 022-354-2696
<http://matsushimakouren.com/>

●創業年／嘉慶2(1327)年

●代表者／星 稔 ●従業員数／8名

●支店・販売店／仙台駅ビルや仙台市内の
デパートに売場があります。

■見学の受け入れ：少人数であれば対応が可能(無料・事前申込が必要)。

ただし、繁忙期(8月・12月)を除く。※作業の都合上、お断りする場合もあります。



福島県二本松市 玉嶋屋

[本煉羊羹]



江戸時代、徳川將軍家への献上品に選ばれ、東北の多くの大名からも所望されたという名物羊羹です。玉嶋屋ではその伝統の味を守るために、機械にはほとんど頼らず、昔ながらの手作業にこだわり続けています。鍋で羊羹を煉る際もナラの薪を使用しており、その火力を使い職人が最高の味を日々追求。そうした作業を積み重ねて仕上げた羊羹は、表面を包む結晶化した白い砂糖の食感と小豆のうま味を生かした上品な甘さが特徴で、現在多くの人を魅了しています。

本煉羊羹(1棒・約230g)680円(税込み)

※一つ一つ手作業で切るため、重さに多少の違いが生じます。

●賞味期限／製造日より50日(常温保存) ●販売期間／通年



(株)玉嶋屋

〒964-0917 福島県二本松市本町1-88
TEL. 0243-23-2121
<http://tamashimaya.com/>

●創業年／江戸時代後期

●代表者／和田 雅孝 ●従業員数／19名

●支店・販売店／中合福島店、うすい百貨店(郡山市)、ヨークベニマル二本松インター店、道の駅 安達(上り線下り線)、日本橋ふくしま館などにも売場があります。
●その他の主力商品／玉羊羹、浮草、木の葉饅頭など

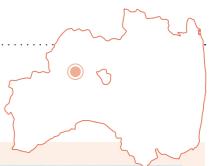
福島県会津若松市 会津天宝醸造

[会津こしひかり味噌]

地元ならではの味噌造りにこだわり、会津のコシヒカリと地大豆を100%使用し、天日塩を使い丁寧に仕込んだ自信作です。赤味噌特有の芳醇な香りとうま味を十分に楽しむことができ、平成15年度の「優良ふるさと食品中央コンクール」で農林水産大臣賞も受賞しています。明治4(1871)年創業の会津天宝醸造は、伝統の味噌とともに、その技術を生かした多彩な発酵食品を製造・販売。中でも塩糀ノンオイルドレッシングは、ユズの香りを生かしたヘルシーなおいしさで人気を集めています。

会津こしひかり味噌(500g)1,042円(税込み)

●賞味期限／製造日より180日(常温保存) ●販売期間／通年



会津天宝醸造(株)

〒965-8511 福島県会津若松市
大町1-1-24
TEL. 0120-340-142
FAX. 0242-25-4767
<http://www.aizu-tenpo.co.jp>

●創業年／明治4(1871)年

●代表者／満田 盛護 ●従業員数／130名

●支店・販売店／会津若松市内の「満田屋」などで販売しています。

●その他の主力商品／塩糀ノンオイルドレッシング、ダイエットパートナー玄米オリザード、会津ふるさとの味みそ漬け油揚げなど



青森県弘前市 鎌田屋商店

[金印つがる漬]



鎌田屋商店は大正8(1919)年の創業で、海産物を幅広く取り扱う老舗です。素材を生かすことを守り、丁寧に造られてきた「つがる漬」は、津軽の食卓には欠かせない逸品。数の子は歯触りを生かすため、一本ずつ手作業で薄皮をむき、肉厚のスルメ、国産天然昆布、自家製醤油で粘りとうま味を丹念に引き出し、仕上げています。中でも「金印つがる漬」は上質な一本羽の数の子を使用した格別のおいしさで、贈答品としても広く利用されています。

金印つがる漬(300g)1,800円(税込み)

※500g、1kgもあります。

●賞味期限／8日(冷蔵保存) ●販売期間／通年

※小分けにして1ヶ月を目安に冷凍保存が可能。解凍後は早めにお召し上がりください。



(有)鎌田屋商店

〒036-8642 青森県弘前市和町6
TEL. 0172-39-1000
FAX. 0172-37-0018
<http://tugaruzuke.co.jp>

●創業年／大正8(1919)年

●代表者／鎌田 レイ ●従業員数／49名

●販売店／青森県内の百貨店やスーパーなどに売場があります。

●その他の主力商品／飯ずし、味みがきにしん醤油漬、紅鮭・銀鮭粕漬、甘口筋子、いくらなど



※写真は1kgです。

翁餡



桔梗屋は文禄元(1592)年の創業で、秋田佐竹藩の御用菓子商を承ってきた老舗。十四代目の吉太郎が考案したのが「翁餡」で、以来店主は吉太郎を襲名し、「一子相伝」でその技を受け継ぎました。原料は餅米と大麦などで、砂糖や添加物は一切使用していません。完成まで一週間もかかる、正真正銘の手作りの限定品です。餅のような柔らかさと、舌の上でとろける上品な甘さは、全国の茶会でも好評。郷土を代表する銘菓の逸品として愛され続けています。

翁餡(18個入り) 680円(税込み)

●賞味期限／25日(常温保存) ●販売期間／通年

桔梗屋

〒016-0821 秋田県能代市畠町6-8
TEL. 0185-52-5853
FAX. 0185-52-5853
<http://www.chuokai-akita.or.jp/>
●創業年／文禄元(1592)年
●代表者／武田 吉太郎
●従業員数／2名
●支店・販売店／能代市内の旧料亭金勇丸店(9個入り・420円のみ・税込み)※不定期販売



稻庭うどん

万延元(1860)年、二代目の佐藤養助が「稻庭干餡飴」の宗家・稻庭(佐藤)吉左工門から稻庭家に伝わる一子相伝の製法を伝授され、うどんの製造を開始。明治期に入ると宮内省の御用達となり、数多くの賞も受賞しています。昭和47(1972)年、地域の産業振興のために秘伝だった製法を公開。以降、稻庭うどんは秋田県を代表する名物として広まりました。現在も職人による手作業で伝統の味を守り続けており、その適度なコシの強さと喉越しの良さで人気を集めています。

**稻庭干餡飴(80g×7束) 2,160円、
稻庭干餡飴セット(うどん80g×6束・つゆ80g×6袋)
3,240円※紙化粧箱入り(税込み)**

●賞味期限／24カ月(常温保存)※つゆ付きは12カ月
●販売期間／通年
※破損しやすく、高温多湿にも弱いので、保存や送付の際には注意してください。

(有)佐藤養助商店

〒012-0107 秋田県湯沢市稻庭町字稻庭229
TEL. 0183-43-2226
FAX. 0183-43-2812
<http://www.sato-yosuke.co.jp>
●創業年／万延元(1860)年
●代表者／佐藤 正明
●従業員数／237名
●支店・販売店／秋田県内をはじめ、東京や福岡にも直営店があります。台湾や香港などの企業とも業務提携。
■見学者の受け入れ：見学自由(無料団体)※団体の場合は要予約



秋田県にかほ市 三浦米太郎商店

[ハタハタ寿し]



受賞歴あり

発酵したハタハタの独特的な食感とうま味が魅力のハタハタ寿司は、秋田県が誇る郷土料理の一つ。最近では麹の代わりに砂糖を使用する生産者も増えていますが、三浦米太郎商店では昔ながらの製法で伝統の味を守り続けています。秋田県産のハタハタと米を主原料に、紫のり、ユズ、麹などを加え、塩と酢に1ヵ月間じっくり漬け込んでいるため、味わいは格別。ハタハタのうま味を十分に引き出すとともに、程よい酸味で後味もさっぱりしています。

ハタハタ切り寿し(500g) 1,890円、(1kg) 3,780円(税込み)

●賞味期限／冷蔵10日・冷凍3カ月 ●販売期間／通年

(有)三浦米太郎商店

〒018-0402 秋田県にかほ市平沢字上町49
TEL. 0184-35-3609
FAX. 0184-35-2369
<https://hatahata-akita.com/>
●創業年／明治43(1910)年
●代表者／三浦 悅朗
●支店・販売店／秋田駅や秋田空港など
の土産店で販売しています。
●その他の主力商品／炙りハタハタ麹漬・
塩漬けハタハタの燻製・ハタハタおいる漬・ハタハタ豆板醤米糀仕立てなど



秋田県大仙市 菓子司つじや

[三杯もち]



お餅と羊羹の中間のような不思議な食感と素朴な甘さが魅力の逸品で、赤あん・白あん・ごまあんの3種類があります。原点は郷土菓子の「みそ」で、米粉・麦粉・白玉粉を茶わんで一杯ずつ入れて作ることから名付けられたといわれています。つじやは江戸時代末期より菓子製造を始め、大正3(1914)年に創業。大曲・仙北地方の昔ながらのハレの日の郷土菓子を作り続けており、上質な豆腐と白身魚を原料にした「とうふかまぼこ」も人気で、三杯もちとともに慶事・仏事の引出物にも広く使われています。

**三杯もち(大) 1本 1,048円、(小) 1本 788円、
(一口サイズ) 1個 130円(税込み)**

●賞味期限／14日(常温保存) ●販売期間／通年



菓子司つじや

〒014-0024 秋田県大仙市大曲中通町1-20
TEL. 0187-62-0494 FAX. 0187-63-8500
<http://www.akita-tsujiyaya.jp/>
●創業年／大正3(1914)年
●代表者／辻 卓也 ●従業員数／10名
●支店・販売店／秋田県内の駅や量販店などに販場があります。
●その他の主力商品／とうふかまぼこ、とうふカステラ、あげまん





山形県山形市 老舗 長榮堂

[板かりんとう]



昔懐かしい素朴な風味が好評の煎餅型かりんとうです。生地には厳選した小麦と体にやさしいアルカリイオン水を使い、山形特産紅花油をブレンドした油で香ばしく揚げています。さらに仕上げの蜜には沖縄波照間産の最高級黒糖を使用しており、上品でコクのある甘さが特徴です。全工程が職人の手作りで、仕込みから完成まで丸2日を要するため、1日の製造枚数も限られています。2枚、3枚とついつい手が出るおいしさで、「全国菓子大博覧会」厚生大臣賞も受賞しています。

板かりんとう(1枚) 140円、(10枚・化粧箱入り) 1,534円(各税込み)

●賞味期限／60日(常温保存) ●販売期間／通年

(株)長榮堂〈老舗 長榮堂〉

〒990-0066 山形県山形市印役町1-2-32
TEL. 023-622-5556 FAX. 023-622-5554
<http://choeido.co.jp/>

- 創業年／明治19(1886)年
- 代表者／長谷川 浩一郎
- 支店・販売店／山形駅エスパル、山形県観光物産会館、仙台三越、日本橋三越本店、日本橋高島屋など
- その他の主力商品／富貴豆、バタードら、のし梅、梅羊羹など



山形県山形市 老舗 長榮堂

[富貴豆]



富貴豆は山形を代表する銘菓で、「老舗 長榮堂」の看板商品としても知られています。粒よりの青えんどう豆の皮を丁寧に取り、蔵王山系のアルカリイオン水と上質の砂糖を使用し、芯までふっくらと炊き上げています。えんどう豆の風味を十分に生かしながら煮くずれないよう仕上げるのは、まさに職人の技。手間をかけた上品な味わいとやさしい口当たりが好評で、手土産としても重宝されています。炊きたての富貴豆をそのまま化粧箱に詰めた「生」と、日持ちの良い「真空パック」があります。

富貴豆(生) (300g・化粧箱入り) 1,080円、

富貴豆(真空パック) (100g) 324円、

(100g×2パック・化粧箱入り) 724円(各税込み)

●賞味期限／生4日、真空パック14日(共に冷蔵保存) ●販売期間／通年



(株)長榮堂〈老舗 長榮堂〉

〒990-0066 山形県山形市印役町1-2-32
TEL. 023-622-5556 FAX. 023-622-5554
<http://choeido.co.jp/>

- 創業年／明治19(1886)年
- 代表者／長谷川 浩一郎
- 支店・販売店／山形駅エスパル、山形県観光物産会館、仙台三越、日本橋三越本店、日本橋高島屋など
- その他の主力商品／富貴豆まんじゅう、バタードら、ふうき羊羹、富貴もなか、のし梅など



山形県鶴岡市 佐徳

[民田茄子からし漬]

民田茄子は、山形県の庄内地方の在来野菜として知られる小型の丸ナス。皮がやや堅めで歯切れも良く、漬物に最適です。その特徴を生かした「からし漬」は、約130年前、「佐徳」の初代によって考案されました。ナスに染み込んだ漬汁のまろやかさとソンとした辛さが調和し、ご飯やお酒によく合い、ファーストクラスの機内食にも採用されています。佐徳では漬物以外にも分野を広げ、25年前に創設された佐徳の菓子部門「北家」では「山形庄内柿チョコチップ」など、個性豊かな商品づくりで注目されています。

民田茄子からし漬(袋入り・小120g) 378円、

(袋入り・大170g) 540円(各税込み)

●賞味期限／60日(常温保存) ●販売期間／通年



(株)佐徳

〒997-0011 山形県鶴岡市宝田2-9-79
TEL. 0235-24-1180 FAX. 0235-23-3564
<http://www.satoku.co.jp>

- 創業年／明治10(1877)年
- 代表者／佐藤 裕宣 ●従業員数／18名
- 支店・販売店／東京銀座「おいしい山形プラザ」、庄内観光物産館など
- その他の主力商品／赤かぶ漬、からし胡瓜、だだちゃ豆ごはんの素、だだちゃ豆おこわ(冷凍)など



新潟県新発田市 和泉屋

[ごま饅頭]

新発田駅近くにある和泉屋は、明治23(1890)年の創業。市内には「美肌の湯」として知られる月岡温泉があり、その常連客もわざわざ足を延ばして買い求めるという名物饅頭です。おいしさの秘密は、初代が考案した伝統の製法とともに、「その日に作ったものしか売るな」という教えを守り続けていること。地元産のもち米(コガネモチ)を杵で毎日ついて仕上げており、甘さ控えめのこし餡や黒ゴマとの組み合わせも絶妙で、午前中に完売することも少なくありません。

ごま饅頭(1個) 102円、

箱詰め(15個入り) 1,128円(各税込み)

●賞味期限／製造日当日(常温保存) ●販売期間／通年



(有)和泉屋

〒957-0053 新潟県新発田市中央町2-1-17
TEL. 0254-22-3289 FAX. 0254-22-3900

- 創業年／明治23(1890)年
- 代表者／高田 恵美子 ●従業員数／12名
- 支店・販売店／新発田市内の大型商業施設などに売場があります。
- その他の主力商品／餅屋の作った笹だんご、餅屋の作ったどら焼き、くるみがんじき(数量限定)など



新美味

不易流行。変わらない本質を大切にしながら、時代に合わせて新しいものも積極的に取り入れていく姿勢は、多くの老舗に共通する基本理念であり、最大の強みです。



岩手県花巻市 佐々長醸造

[Miso cooking]



塩、コショウのようにぱっとかけるだけで食材のうま味を引き出す味噌調味料です。岩手県産大豆の熟成味噌に出汁を加え粉末状にしたもので、さまざまな料理に利用でき、特に乳製品との相性が抜群です。お湯を注げばインスタントの味噌汁にもなり、その手軽さが評価されて「新東北みやげコンテストのインバウンド」特別賞も受賞しています。佐々長醸造は霊峰早池峰山を仰ぎ見る東和町にあり、その山麓の名水を仕込みに使用。100年以上も続く老舗として独自のおいしさを追求しています。

Miso cooking(1瓶・70g) 486円(税込み)

●賞味期限／365日(常温保存) ●販売期間／通年

〈販売元〉佐々長醸造(株)

〒028-0114 岩手県花巻市東和町土沢5-417
TEL. 0198-42-2311 FAX. 0198-42-2204
<http://www.sasachou.co.jp/>

●創業年／明治39(1906)年
●代表者／佐々木 博 ●従業員数／45名
●その他の主力商品／老舗の味 つゆ、クラシック 音楽発酵・田園、早池峰靈水など

■見学の受け入れ：手作り味噌教室(1ヶ月以上前に要予約・有料)、工場・音楽発酵蔵見学(2週間以上前に要予約)。いずれも10名から受け付けています。



宮城県登米市 マルニ食品

[半生手延べうどん 青葉の恋]

マルニ食品は明治18(1885)年に麺茶屋として創業し、現在では多彩な麺や惣菜などを製造・販売する老舗の食品メーカー。その技術とノウハウを生かし、宮城県産の素材にこだわって仕上げたのが、半生タイプの手延べうどん「青葉の恋」です。麺に加工すると粘りと強い弾力性が生まれる小麦「あおばの恋」をはじめ、塩竈産の藻塩や気仙沼産の桑の葉などを使用。職人技による手延べ製法で、宮城のお土産品、贈り物としても人気があります。

半生手延べうどん 青葉の恋(157g×4袋) 2,200円、

(157g×6袋) 3,300円(各税別) ※くわの葉茶パウダー・特製つゆ付き

●賞味期限／製造日より120日(常温保存) ●販売期間／通年

●直射日光、高温多湿を避けて保存し、開封後は早めにお召し上がりください。

※桑の葉の緑色は天然色素のため、日数が経過するにつれくすみを生じることがありますが、品質上の問題はありません。



マルニ食品(株)

〒987-0403 宮城県登米市南方町鴻ノ木123-1
TEL. 0220-58-5502 FAX. 0220-29-6660
<http://www.02-food.com/>

●創業年／明治18(1885)年
●代表者／二階堂 玲子 ●従業員数／200名
●支店・販売店／登米市内に直営の飲食店「麺や文左」もあります。
●その他の主力商品／業務用中華麺、はつと、伊達焼そば、仙台牛ラーメン、麺ざくざく(麺菓子)など ※銘店監修ラーメン企画にも取り組んでいます。



宮城県塩竈市 増友商店

[塩釜かまぼこ 塩釜桜]



東北有数の港町・塩釜の老舗かまぼこ店として、地元の素材にこだわって仕上げた塩釜かまぼこです。塩釜港に水揚げされた新鮮なキチジ、その味を引き立てる淡麗タイプの地酒、そして地元に古くから伝わる製法で仕上げた「塩釜の藻塩」などを使用しており、商品名も国の天然記念物である塩釜神社の桜に由来しています。また、石臼で丹念に練り上げ、一枚一枚じっくり焼き上げているので、ふんわりしっとりした食感とともに、より繊細な塩釜かまぼこの味わいを楽しむことができます。

塩釜かまぼこ 塩釜桜(20枚セット) 3,440円、

詰め合わせ「みなど」

(塩釜桜10枚・めんこいさざ揚15枚・伊達巻1本) 4,455円(税込み)

●賞味期限／製造日より6日(10℃以下で保存) ●販売期間／通年



(有)増友商店

〒985-0021 宮城県塩竈市尾島町27-14

TEL. 022-362-1828 FAX. 022-362-1829

http://masutomo.jp/

●創業年／昭和6(1931)年

●代表者／増田 恵美子

●支店・販売店／仙台駅内や駅ビルの土産売場でも販売しています。

●その他の主力商品／めんこいさざ揚、伊達巻、カステラなど

■見学の受け入れ：要相談。時間・日程によっては対応できない場合があります。



宮城県栗原市 もちっ小屋でん [ちーず心こ福]



地元では「もちでん」の愛称で知られる餅菓子専門店で、「でん」は水田の「田」と、餅文化を未来に伝える「伝」を意味しています。看板商品の一つが上新粉を使った「しんこもち」で、その新しい味として地元高校生と共同開発したのが「ちーず心こ福」です。原材料には地元産の米とイチゴ、そして宮城蔵王の大自然が育んだクリームチーズを使用。滑らかでしっとりした生地に、完熟イチゴのジャムとクリームチーズが絶妙に調和しており、夏は半解凍で楽しむのがおすすめです。

ちーず心こ福(6個入り) 1,029円(税込み)

●賞味期限／3ヵ月(-18℃以下で保存) ●販売期間／通年

※解凍後は冷蔵庫で冷やして3日以内にお召し上がりください。



(有)もちっ小屋でん

〒987-2308 宮城県栗原市一迫真坂字本町2
TEL. 0228-52-2602 FAX. 0228-52-5161

http://motiden.jp/

●創業年／大正2(1920)年

●代表者／狩野 千萬男

●従業員数／13名

●その他の主力商品／しんこもち・揚げしんこ・米ていら・米粉ちーずケーキ・もち弁当など



宮城県登米市 石越醸造

[澤乃泉サイダー]



受賞歴あり



澤乃泉サイダー(340ml) 270円(税別)

●賞味期限／18ヵ月(常温保存) ●販売期間／通年 ※冷凍庫で凍らせたり、車内など暑くなる場所に長期間置かないでください。容器が破裂する恐れがあります。

石越醸造(株)

〒989-4701 宮城県登米市石越町北郷字中沢108-1
TEL. 0228-34-2005 FAX. 0228-34-2340
http://sawanoizumi.jp/●創業年／大正9(1920)年
●代表者／佐藤 宏 ●従業員数／18名
●支店・販売店／登米市内の酒類販売店、道の駅、コンビニなどで販売しています。
●その他の主力商品／大吟醸 澤乃泉、純米大吟醸 澤乃泉、純米大吟醸 きらめきのしづくなど
■見学の受け入れ：電話による事前予約が必要。作業内容や社内行事等によって対応できない場合もあります。

貴醸酒とは水の代わりに日本酒を使って仕込むもので、味の深みやコクが増すのが特徴です。米と水にこだわった「にいだしづんしゅ」の仁井田本家では、平成23年の創業300年を記念して貴醸酒造りをスタート。前年の貴醸酒を使って仕込む作業を100年間続けることを目指しており、その壮大な夢と老舗蔵元としての誇りを込めて「百年貴醸酒」と名付けています。「100年目にはどんな味わいになるのだろう?」と想像をふくらませながら、毎年飲み比べたい1本です。

百年貴醸酒(1本・720ml) 2,970円(税込み)

●常温保存 ●販売期間／通年



(有)仁井田本家

〒963-1151 福島県郡山市田村町金沢
字高屋敷139
TEL. 024-955-2222
FAX. 024-955-5151
http://www.kinpou.co.jp/

●創業年／正徳元(1711)年

●代表者／仁井田 穏彦

●従業員数／27名

●支店・販売店／福島県内をはじめ、全国に取扱店があります。
●その他の主力商品／にいだしづんしゅ、穏(おだやか)など

■見学の受け入れ：見学日の1週間前までに、電話やメールで申し込んでください。20名まで受入可能(無料)。毎月第4土曜日に「スイーツデー」を開催(10:00~15:00)。



福島県郡山市 仁井田本家



受賞歴あり

青森県藤崎町 中村釀造元

[昆布八方]



中村釀造元は創業150年以上の歴史を誇り、「昆布しょゆ」などの人気商品で知られる津軽醤油の老舗。その伝統の技を生かして仕上げた万能つゆが「昆布八方」です。「八方」とは、さまざまな和食料理に幅広く使用できる独自の「八方仕立て」のこと。北海道産の天然昆布に、削りたてのかつお節やさば節、さらには上質な醤油とみりんをバランス良く調合しており、水で割るだけで本格和食料理店のおいしさを家庭で手軽に味わうことができます。

昆布八方(1L) 756円、

(1L×3本・箱入り) 2,268円(各税込み)

●賞味期限／製造日より1年(開封前・常温保存)

●販売期間／通年

※直射日光を避け涼しい場所で保存してください。



(株)中村釀造元

〒038-3803 青森県
南津軽郡藤崎町西豊田3-1-1
TEL. 0172-75-6500
FAX. 0172-75-6501
<http://www.kanekame.jp/>

- 創業年／江戸末期
- 代表者／内野 富夫
- 従業員数／23名
- その他の主力商品／昆布しょゆ、減塩昆布しょゆ、しょゆコンブ、三柑種(ほんずしょゆなど)



青森県青森市 カネセ高橋かまぼこ店

[ほたて十万石]



青森市内で最も古い老舗かまぼこ店で、その自慢の味をもっと気軽に楽しんでもらうために考案したのが「ほたて十万石」です。ヒントになったのは菓子パンで、プリプリした食感のかまぼこの中には、食べるとピュッと出てくるほど柔らかいホタテマヨネーズ餡がたっぷり入っています。現在はプレーン味に加え、程よい辛味が食欲をそそるわさび味や、マイルドな辛さとチリチリした食感が楽しめる明太子味もあり、お土産用のギフトセットも好評です。

ほたて十万石

(フレーク味・1個) 152円、(5個入り) 702円、

(わさび味・明太子味・1個) 162円(各税込み)

●賞味期限／4週間(冷蔵保存)

●販売期間／通年



カネセ高橋かまぼこ店

〒030-0802
青森県青森市本町5-7-15
TEL. 017-734-0610
FAX. 017-723-5142
<http://www.kamaboko-ya.com/>

- 創業年／明治36(1903)年
- 代表者／高橋 重明
- 支店・販売店／青森県内の百貨店や物産施設などでも販売しています。
- その他の主力商品／極上板かまぼこ「味のれん 小板」、揚げ煎餅おでん、海鮮まん、味噌肉まんなど



秋田県秋田市 秋田酒類製造

[高清水 デザート純吟]



古くから秋田市や男鹿市などで酒造りを続けてきた酒造家が集まり、昭和19(1944)年に発足したのが、「高清水」の銘柄で知られる秋田酒類製造です。現在も個性豊かな酒造りを目指しており、「日本酒をもっと気軽に、お洒落に楽しんでほしい」という思いを込めて発売したのが「高清水 デザート純吟」です。酒造好適米「秋田酒こまち」の良さを生かした甘い香りとすっきりとした味わいが魅力です。日本酒が苦手な方にも飲みやすく、ボトルのデザインでも人気を集めています。



高清水 デザート純吟(500ml) 1,080円(税込み)

●賞味期限／1年間(未開封・冷暗所にて保存) ●販売期間／通年

※アルコール分12.5度、日本酒度-35、精米歩合(麹米55%・掛米55%)、酸度3.5

秋田酒類製造(株)

〒010-0934 秋田県秋田市川元むつみ町4-12
TEL. 018-864-7331 FAX. 018-863-9379
<http://www.takashimizu.co.jp/>

- 創業年／昭和19(1944)年
- 代表者名／平川 順一 ●従業員数／118名
- その他の主力商品／吟醸酒、純米酒、本醸造酒、生酒、生貯蔵酒、リキュール、焼酎など
- 見学の受け入れ：電話やメールでの事前予約が必要(HPのお問合せフォームからも予約可能)。
電話受付時間：9:00～17:00(月～金) Mail : inquiry@takashimizu.co.jp
見学時間：10:30～ / 13:30～ / 15:00～(土・日・祝は休み)



山形県山形市 佐藤松兵衛商店(乃し梅本舗 佐藤屋)

[たまゆら]



乃し梅本舗佐藤屋の八代目が考案した自信作です。看板商品の乃し梅を生チョコに乗せた斬新な組み合わせが話題となり、「老舗の進化形スイーツ」としてテレビ番組で全国にも紹介されました。羊羹の作り方を応用し、バターを使わず白餡と寒天でチョコレートを固めているため、チョコの濃厚な風味とあっさりとした後味が共存。また、完熟梅の甘酸っぱさもチョコの甘さと絶妙に調和しています。お酒との相性も良く、果実味が強い赤ワインやブランデーなどが特におすすめです。



たまゆら(6個入り) 1,080円、(12個入り) 2,160円、

(18個入り) 3,240円(各税込み)

●賞味期限／製造日より10日間(20℃以下で保存)

●販売期間／9月下旬～6月初旬

(株)佐藤松兵衛商店
(乃し梅本舗 佐藤屋)

〒990-0031 山形県山形市十日町3-10-36
TEL. 023-622-3108 FAX. 023-642-4804
<http://satoya-matsubei.com/>

- 創業年／文政4(1821)年
- 代表者／佐藤 松兵衛 ●従業員数／50人
- 支店・販売店／山形市内の4店舗(本店・本町店・東原店・北店)に加え、エスパル山形や大沼デパートにも直営店があります。
- その他の主力商品／乃し梅、梅しぐれ、まゆはき、りぶれなど



■見学の受け入れ：工場内の見学会が可能。上生菓子作りの体験(2種)は1,000円から(要予約)。蔵屋敷で年数回、展示イベントを開催。

山形県山形市 十一屋

[シャインマスカット大福]



種なしで皮ごと食べられる「シャインマスカット」は、フルーツ王国・山形を代表する高級品種。その大粒の実を、地元産の餅米「ヒメノモチ」で作ったお餅と白餡で包んだ大福です。独創的な和菓子づくりで知られる十一屋のヒット商品で、平成27年度「やまがた土産菓子コンテスト」で最優秀賞も受賞しています。一口食べると、まずはコシのある餅の食感とパリッとした果皮の歯応えが楽しめ、続いて高貴な香りとともに、みずみずしい果汁の甘さが口の中いっぱいに広がります。

シャインマスカット大福(1個)238円、(4個入り)999円、
(6個入り)1,480円、(10個入り)2,538円(各税込み)

●賞味期限／3日(常温保存) ●販売期間／8月中旬頃～1月中旬頃

(株)十一屋

（本店）〒990-0042 山形県山形市七日町1-4-32
TEL. 023-622-0011 FAX. 023-622-2232
(工場) 〒990-2338 山形県山形市蔵王松ヶ丘2-2-24
TEL. 023-689-0011 FAX. 023-689-0012

http://www.juichiya.jp
●創業年／文化元(1804)年
●代表者／松倉 公一
●支店・販売店／山形市内の直営店に加え、エスバル
山形内などにも売場があります。
●その他の主力商品／だだちや餅、ふうきの蒸しどら焼
き、やまがたのお米パイ、スイートポテトパイなど



新潟県新潟市 越の華酒造



[純米原酒 カワセミの旅]

ショコラティエの巨匠フランスのジャン・ポール・エヴァン氏が「ショコラに最も合う日本酒」と絶賛した話題の地酒で、パリの三ツ星レストラン「ジョエル・ロブション」でも食前・食中酒として使用されています。日本酒度-30という超甘口タイプながらも、フルーティーなうま味が存分に楽しめ、喉越しの良さとともに感じる余韻も魅力です。現社長が「世界でも認められる純米原酒を」と開発した自信作で、その個性豊かな心地良い味わいはまさに水辺に羽ばたくカワセミの美しい姿のようです。

カワセミの旅(180ml)864円、(720ml)2,592円、

(720ml・化粧箱入り)2,700円(各税込み)

●賞味期限／製造日より約1年(常温保存) ●販売期間／通年



越の華酒造(株)

〒950-0076 新潟県新潟市中央区沼垂西3-8-6
TEL. 025-241-2277 FAX. 025-241-2278
http://www.koshinohana.com/

●創業年／明治3(1870)年
●代表者／小野寺 聰 ●従業員数／13名
●支店・販売店／京王百貨店、表参道ネスバス、新潟ほんしゅ館、ふるさと村、新し屋酒店など
●その他の主力商品／大吟醸 越の華 超特撰、純米大吟醸 越の華 朱鷺ラベル、吟醸酒 越の華など



新潟県上越市 山本味噌醸造所



[TamaLive(タマリーブ)]

上越市北部の直江津地域を代表する老舗の醸造元として知られ、看板商品の「雪ん子みそ」は上越市の地域継承品に認定されています。TamaLive(タマリーブ)は、その製造過程でできる貴重な味噌たまりと地中海産の上質なエキストラバージンオイルをブレンドした万能ソース。味噌たまりの濃厚なうま味を生かしながら上品かつあっさりした味わいに仕上げており、サラダやパスタはもちろん、お刺身や餃子などの相性も良く、食と健康にこだわる女性を中心に人気が始まっています。

TamaLive(1本・120ml)788円(税込み)

●賞味期限／製造日より6ヶ月(常温保存・開封後も常温)
●販売期間／通年

(資)山本味噌醸造所

〒942-0001 新潟県上越市中央1-13-4
TEL. 025-543-2283
FAX. 025-543-1373
http://yukinkomiso.jp/

●創業年／大正5(1916)年
●代表者／山本 幹雄
●従業員数／9名
●その他の主力商品／雪ん子みそ、メギみそ、
みぞれりソースなど

■見学の受け入れ：10名まで受け入れが可能。事前申込が必要です。



新潟県村上市 小林醤油店

[KAMOSCO(醸すこ)]

昭和10(1935)年の創業以来、地元の人々に愛され続ける味噌と醤油を目指し、原料の仕込みから製品化まで一貫して自社で行っている老舗醤油元です。KAMOSCOは、その伝統の味を生かして辛いもの好きの4代目が考案した辛口ソースで、激辛唐辛子のハバネロと合わせており、料理に数滴加えると辛さとともにコクが増します。十年熟成味噌の濃厚な味わいを生かした赤ラベルはカレーやチャーハンに、ユズの香りと酸味が魅力的な醤油ベースの緑ラベルはピザやパスタにおすすめです。

KAMOSCO(醸すこ)十年熟成味噌・

一年熟成本醸造醤油×国産ゆず(各60ml)432円(税込み)

●賞味期限／製造日より365日(常温保存)
●販売期間／通年
※直射日光を避け、開封後は冷蔵保存してください。



(資)小林醤油店

〒959-3122 新潟県村上市大津543-1
TEL. 0254-62-2088 FAX. 0254-62-2288
http://www.kobayashi-shoyu.co.jp/

●創業年／昭和10(1935)年
●代表者／小林 秀平 ●従業員数／8名
●支店・販売店／新潟県内の道の駅や新潟駅などに
売場があります。
●その他の主力商品／米糀みそ、本醸造醤油、鮭つゆ





福島県二本松市 玉嶋屋

江戸時代の製法を守って伝える羊羹の味

薪釜、銅鍋で手作りする本煉羊羹

江戸時代末期、二本松藩主丹羽公が菓子職人に江戸での修行を命じ、誕生したのが煉羊羹と志保閑満（しおがま）。羊羹は徳川家に献上、東北各地の大名にも所望されて名物となり、後に「二本松羊羹」と称されるようになる。

玉嶋屋は、江戸時代の羊羹の製法と味を守り続ける老舗だ。羊羹の材料は小豆餡、糸寒天、砂糖、水。戻した寒天を煮溶かして砂糖を加え、大きな銅鍋に小豆餡とともに入れて加熱しながら長い木べらで煉ること約15分。最後の5分で、焦がさないよう適度な煉り具合になるよう仕上げる。職人の目と手の技の見せどころだ。鍋をかける釜の燃料は昔からナラ材の薪を使っており、火加減調整の技も味のよさにつながっている。煉り上がった羊羹は漆塗りの型枠に入れて固め、竹皮で直接包んで商品となる。食べる頃には、表面が結晶化した白い砂糖で覆われ、シャリとした食感から、中は滑らかな口当たりになり、上品な甘さと小豆の風味が広がる美味しさになっている。

昭和時代にできた名物は「玉羊羹」。1937年に福島県知事と陸軍の依頼で開発されたもので、軍隊慰問用に、柔らかさを保つためゴム袋に入れた球形の羊羹だ。以来、愛らしい形と食べやすさで長く親しまれている。



①玉嶋屋八代目当主 和田雅孝さん ②長いへらを使って熱い羊羹が周りに飛ぶほど大きく動かしながら羊羹を練る ③火を焚く釜にはナラの木の薪を使うのも昔から変わらない。火力調整は長年の経験でも難しい ④ぐづぐづと煮立つ餡のへらへの抵抗具合で煉りの仕上がりが分かる。なるべく水分を飛ばすことで、日持ちし、優しい甘さの羊羹が出来上がる

昭和初期の作業場。今も昔も釜の姿は変わらない



昔からの製法を変えずに続ける。理由は「美味しい」からお客様が喜ぶ菓子を作ることが私どもの務め

お客様に喜ばれる新商品を

玉羊羹のバリエーションとしてバレンタインデー向けに2007年に発売したのが「ハートの羊羹」。小豆の他、桃、メープル、さくら味がある。また、玉羊羹発売80周年記念として赤い玉羊羹を2017年12月に発売した。弘前市で生産される皮も果肉も赤い希少なリンゴ「紅の夢」を使用している。抹茶入りの緑の玉羊羹とセットでクリスマス用のギフトにもなる。現代の生活に合わせて、新しい味が彩り豊かに進化しているようだ。

また、羊羹をPRする展示会にも参加し、刺激を受けている。日本全国の老舗和菓子店10社余りが実行委員会となり「羊羹コレクション」を国内のデパートの催事として2010年にスタート。玉嶋屋は出展他社の商品や販売方法などに触れて、自社新商品の開発に生かしている。また、2017年にはシンガポールで開催された展示会に参加し、外国人の羊羹に対する認知度や味の感覚などに触れ、興味深い経験になったとか。今後は、国内外に広く視野を持って販路拡大に力を入れる。

社長の和田雅孝さんは「伝統の本煉羊羹は昔からの製法を変えずに続けます。理由は美味しいからです。古いものも新しいものも、お客様が喜ぶ菓子を作ることが私どもの務めです」と話す。玉嶋屋の歴史は九代目となる息子さんに新しい感覚で引き継がれていく。

株式会社 玉嶋屋

〒964-0917 福島県二本松市本町1-88
TEL : 0243-23-2121 <http://tamashimaya.com/>

玉嶋屋の店内には、昔ながらの本練羊羹、玉羊羹、志保閑満（しおがま）を始め、季節の和菓子などが並ぶ



シンガポールで開催されたYOKAN COLLECTIONではハート形の玉羊羹を展出。海外でも羊羹が認知されつつある



建物は大正7(1918)年の大火後に再建したもの。木造2階建て、銅板瓦棒葺、切妻造、庇上に立てた2本の袖看板が特徴で、国の登録有形文化財となっている

磨き抜かれた

和魂 洋才の 妙味

海外生まれの食品や料理をヒントに、日本人好みのおいしさを独自に追究。絶妙な味わいのロングセラーです。



岩手県遠野市 上閉伊酒造
受賞歴あり

[ズモナビール(遠野麦酒ZUMONA)]

岩手県遠野市は日本有数のホップの産地。この地で200年以上も続く日本酒の蔵元が、独自に開発した地ビールです。特に新鮮なホップの特長を生かすため、日本酒と同じ超軟水を使用し、日本人向けのすっきりとした飲み口でコクのある味わいに仕上げています。定番商品は、ゴールデンピルスナー・ヴァイツェン・アルトの3タイプです。「ズモナ」は民話の里・遠野の方言で、「へだそうな」の意味。民話のように時代を超えて語り継がれるビールになってほしいという願いを込めて名付けています。

定番ズモナビール(330ml)各400円(税別)季節限定商品・

遠野のホップ農家から、遠野の華(330ml)各500円(税別)

●賞味期限／90日(冷蔵保存) ●販売期間／通年



上閉伊酒造(株)

T028-0501 岩手県遠野市青笹町糠前31-19-7
TEL. 0198-62-2002 FAX. 0198-62-2003
<http://kamihei-shuzo.jp/>

- 創業年／寛政元(1789)年
※昭和19(1944)年、7業者が合併し会社組織化
- 代表者／新里 佳子 ●従業員数／7名
- 支店・販売店／遠野市内、岩手県内の各酒店など
- その他の主力商品／大吟醸「国華の薰」「遠野河童の盗み酒」、純米吟醸「遠野夢街道」など

■見学の受け入れ：酒蔵、ビール工場の見学(土日休。10~3月の仕込み期間は不可の場合も)要予約。
大人500円(試飲とお土産付き)



「燻製オリーブオイル漬シリーズ」

岩手県山田町
木村商店



木村商店は「三陸浜のおふくろの味」をテーマに、豊富な海の幸を生かして多彩な食品を製造・販売してきた老舗。東日本大震災で本店と工場を失ってしまいましたが、新工場での製造再開を機に、食の専門家のアドバイスを受けて開発したのが「燻製オリーブオイル漬シリーズ」です。魚のぬか漬けやハタハタの魚醤などを味のベースに、オリーブオイルやハーブなどを使って芳醇な味わいに仕上げており、保存料や化学調味料は一切使用していません。そのまま食べても、野菜やパスタに絡めてもおいしくいただけます。

さんまの燻製オリーブオイル漬(150g)1,080円、
ベビーほたての燻製オリーブオイル漬(100g)1,350円、
牡蠣としいたけのオリーブオイル漬(100g)1,350円(各税込み)
●賞味期限／90日(常温保存) ●販売期間／通年



(有)木村商店

T028-1302 岩手県下閉伊郡山田町豊間根7-30
TEL. 0193-83-5510
FAX. 0193-86-2810
<https://tokkuri.co.jp>

- 創業年／明治41(1908)年
 - 代表者／木村 トシ
 - 支店・販売店／東北めぐりいろいろ(仙台駅ビル)、かわどく壱番館(盛岡)、東京銀座「銀河プラザ」など
 - その他の主力商品／いか德利、三陸浜寿司、昆布巻、炊き込みご飯の素、グラタン、ドリアなど
- 見学の受け入れ：豊間根工場で、いか德利づくりなど体験メニューを用意。1人1,200円。10名以上で6日前まで予約してください。※日曜、年末年始、お盆期間を除く





岩手県岩泉町 早野商店



[ほおづきんちゃんジャム]

食用ほおづきの実を煮込んだジャムで、苦味のないマーマレードのような風味が特徴です。食用ほおづきはビタミンが豊富で、特に脂質を下げる効果があるイノシトールが多く含まれています。早野商店は地元の水産加工品を中心に長年取り扱ってきましたが、早野家七代目の由紀子氏がフランスで出会ったおいしさに感激し、食用ほおづきの加工事業をスタート。今後も商品開発に努めるとともに、契約栽培農家を増やしながら、日本一の「ほおづきの里」を目指しています。

ほおづきんちゃんジャム(1瓶・110g) 699円(税込み)

- 賞味期限／150日(常温保存)
- 販売期間／通年
- ※開封後は冷蔵庫に保管し、早めにお召し上がりください。

(有)早野商店

〒027-0501 岩手県下閉伊郡岩泉町岩泉字村木18-32
TEL. 0194-22-2555 FAX. 0194-22-3260
<http://i-hayano.jp>

- 創業年／昭和16(1941)年
- 代表者／早野 貴一
- 従業員数／8名
- 支店・販売店／川徳本館(盛岡市)、道の駅いわいすみ、龍泉洞観光会館(岩泉町)など
- その他の主力商品／生果実(9月～11月中旬)、コンポート(9月～冬季限定)、スイツソースなど



宮城県石巻市 丸平かつおぶし

[ベジフィッシュ]

東北有数の港町・石巻を拠点に、こだわりのかつお節と三陸の新鮮な海の幸を使用した「漬け魚」などを製造・販売をしてきた老舗です。東日本大震災で本社工場などが甚大な被害を受けましたが、全国から多くの支援を受けて事業を再開。同時に新たな商品開発にも努め、誕生したのが「ベジフィッシュ」です。西京味噌で下味を付けたタラやサバに、有機野菜の機能性や栄養をそのまま生かした粉末「のなこ」をまぶしており、味はもちろん、栄養面でも人気の風味豊かなムニエルです。

ベジフィッシュ(真鰯各種) 432円、(さば各種) 378円(各税込み)

緑ラベル(ほうれん草・フェンネル)、赤ラベル(赤ビーマン・ニンジン)、
黄色ラベル(かぼちゃ・生姜)

- 賞味期限／3ヶ月(冷凍保存)
- 販売期間／通年

※着色料は使用しておりません。解凍後は早めにお召し上がりください。



(株)丸平かつおぶし

〒986-0834 宮城県石巻市門脇町1-12-9
TEL. 0225-22-6355 FAX. 0225-22-8254
<http://www.maruhey.co.jp/>

- 創業年／明治36(1903)年
- 代表者／阿部 真也
- 従業員数／21名
- 支店・販売店／仙台市内にも直売店と売店があります。
- その他の主力商品／かつおぶし、あわせだし、魚漬、塩干魚など



宮城県石巻市 山徳平塚水産

[港町ビストロセット]

昭和6(1931)年創業の山徳平塚水産は、石巻市で練り物などの水産加工品を製造・販売していましたが、東日本大震災で被災し、2年後に本社工場の改修工事が完了。そのときの全国からの支援に応えるためにも、地元の新鮮な魚をよりおいしく手軽に楽しんでもらうことを目指して開発したのが「港町ビストロセット」です。味は本格的なおいしさを追求した3種類。温めるだけで食べられるレトルトパックで、地元はもちろん、ネット販売などでも人気が高まっています。

港町ビストロセット(骨ごといわしの香味佃煮130g×2)

サバトマト煮1切×2・サバのグリーンペッパー1切×2 3,240円(税込み)

- 賞味期限／90日(常温保存)
- 販売期間／通年



山徳平塚水産(株)

〒986-0022 宮城県石巻市魚町2-8-9
TEL. 0225-22-0171
FAX. 0225-95-6882
<http://www.yamatoku-h.com>

- 創業年／昭和6(1931)年
- 代表者／平塚 隆一郎
- 従業員数／15名
- その他の主力商品／牛たんつくねおでん・絆おでん、さば味噌煮、浅焼きさんまなど



福島県福島市 澤田屋

[ピュアオレンジケーキ]

慶応3(1867)年の創業以来、飯坂温泉を代表する和菓子店として観光客にも長く親しまれてきましたが、2年前に真っ赤な看板が目印の和洋菓子店としてリニューアル。長年にわたり高い人気を誇る看板商品がピュアオレンジケーキです。栃木県のブランド卵「那須御養卵」と上質のバターを使って焼き上げるスポンジケーキはしっとりとして独特のコクがあり、厳選したオレンジで作るオリジナルレシピのジャムとの相性も抜群。さわやかな酸味がスポンジケーキの上品な甘さをさらに引き立てています。

ピュアオレンジケーキ(1本・700g) 1,580円(税込み)

- 賞味期限／製造日より10日(高温多湿を避けて保存)
- 販売期間／通年



(有)澤田屋

〒960-0201 福島県福島市飯坂町字立町8
TEL. 024-542-2427 FAX. 024-542-3105
<http://patisserie-sawada1867.co.jp/>

- 創業年／慶応3(1867)年
- 代表者／澤田 健
- 従業員数／15名
- その他の主力商品／魔法のラスク、飯坂ゆべし、ひっくりあげまんじゅう、逸品カステラなど





青森県青森市 翁屋
[たわわ]

大正7(1918)年創業の翁屋はリンゴを使用した多彩な菓子作りで知られる老舗で、その人気商品の一つが「たわわ」です。バターをたっぷり使ったパイ生地に、独自の製法で仕上げたアップルグラッセを挟んで焼き上げており、リンゴの甘酸っぱさとバターの香りが絶妙に調和しています。原料となるリンゴには、酸味が強くて菓子作りに最も適した紅玉を使用。そのおいしさを十分に生かしており、日本一のリンゴの産地ならではの和風アップルパイです。

たわわ(10個入り)2,214円、(15個入り)3,273円(各税込み)
●賞味期限／30日(常温保存) ●販売期間／通年
※直射日光を避けて保存してください。

〔株〕翁屋

〒030-0964 青森県青森市南佃1-18-15
TEL. 017-742-1430 FAX. 017-742-1448
<http://www.a-okinaya.co.jp/>
●創業年／大正7(1918)年
●代表者／阿部 隆昭 ●従業員数／68名
●支店・売店／青森駅ビルをはじめ、青森県内の百貨店や物産施設などに売店があります。
●その他の主力商品／薄紅(つくれない)、雪追遙、林檎仙、りんご釉、紅玉天など



青森県弘前市 旭松堂

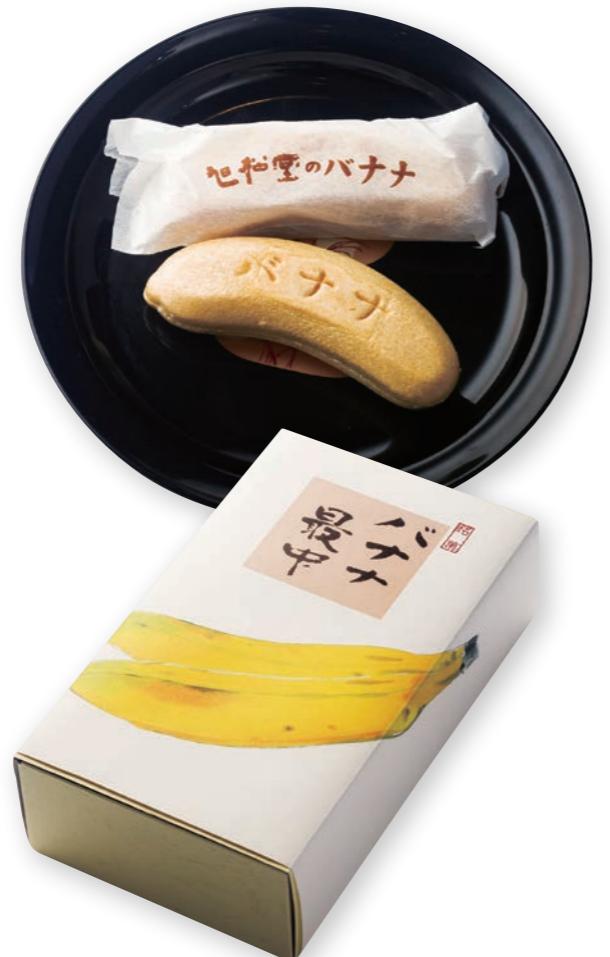
[バナナ最中]

バナナが希少な食べ物だった昭和初期、津軽地方に広まった人気菓子で、現在も地元を代表する味として愛され続けています。バナナの香り付けをした特製の餡を最中の皮で包んでおり、さっくりとした歯応えの後に、ふわっと広がる甘い香りが特徴で、バナナのおいしさを表現しながら上品な味わいの和菓子に仕上げています。旭松堂は100年の歴史を誇る老舗菓子店で、弘前城の桜をイメージした焼き菓子「夜ざくら」やスライスしたリンゴの和風ゼリー「うす雪」なども看板商品です。

バナナ最中(1個)120円、(6個入り)850円、
(12個入り)1,600円、(20個入り)2,650円(各税込み)
●賞味期限／10日(常温保存) ●販売期間／通年

旭松堂(有)

〒036-8203 青森県弘前市本町102
TEL. 0172-32-4023 FAX. 0172-32-4023
<http://www.e877.jp>
●創業年／大正5(1916)年
●代表者／山本 清寛
●その他の主力商品／夜ざくら、うす雪など
■見学の受け入れ：5名くらいのグループを対象に、店内での商品説明などが可能(10~20分程度)。※要予約



青森県弘前市 土手の珈琲屋 万茶ン(まんちゃん)

[昭和の珈琲 太宰ブレンド]

東北最古の喫茶店「土手の珈琲屋 万茶ン」は、昭和の文豪・太宰治が官立弘前高校在学時代に通ったことでも知られ、画家の阿部合成や作家の石坂洋次郎なども来店しています。現在も自慢のコーヒーで人気を集めています。太宰も好んだ味をより多くの人に楽しんでもらうために商品化したのが「昭和の珈琲 太宰ブレンド」です。昭和初期のレトロな時代を思い起こさせるほろ苦い味わいで、地元を中心に口コミで広がり、贈り物としても幅広く利用されています。

昭和の珈琲 太宰ブレンド(1パック・180g)1,800円(税込み)

●賞味期限／1年(常温保存) ●販売期間／通年
※開封後は冷暗所に保存してください。

土手の珈琲屋 万茶ン

〒036-8182 青森県弘前市土手町36-6
TEL. 0172-55-6888
FAX. 0172-35-0365
<http://manchan.jp/>
●創業年／昭和4(1929)年
●店主／今川 善宏
●その他の主力商品／スペシャルブレンド弘前(1パック・180g)1,800円(税込み)



青森県六ヶ所村 遠田秋月堂

[雪下りんごぱい]

リンゴのチーズケーキ、アーモンドクリーム、リンゴのカスタードクリームと3種類のケーキを重ね、その上にリンゴのコンポートをたっぷり乗せて仕上げた自慢のスイーツです。リンゴのコンポートには、強い甘味とシャキシャキとした歯触りが魅力の「ふじ」を使用しており、リンゴの多彩な味と食感を一度に堪能することができます。遠田秋月堂は地元の食材を生かしたスイーツづくりで知られており、下北半島産のブルーベリーを使ったロールケーキも人気を集めています。

雪下りんごぱい(1個)2,376円(税込み)

●賞味期限／1ヶ月(-18℃以下で保存) ●販売期間／通年
※解凍後は2日以内にお召し上がりください。

(有)遠田秋月堂

〒039-4301
青森県上北郡六ヶ所村泊ノ内90
TEL. 0175-77-2321
FAX. 0175-77-2322
<http://www.syuge2.com/>
●創業年／大正11(1922)年
●代表者／遠田 悠行
●その他の主力商品／ブルーベリーチーズロール、パケ、ごま六など



秋田県秋田市 菓子舗榮太樓

[桜咲くさくらゼリー]



咲いている桜の花だけを選別し、ゼリーの中に閉じ込めて仕上げた季節限定の極上スイーツです。ゼリーには桜リキュールを加えており、ぷるんとした食感とともに桜の香りと上品な甘さが口の中に広がります。また、桜の花は一つ一つ手作業で入れており、見た目の美しさも格別。目と舌で春を満喫できる逸品で、12月からの発売開始を毎年楽しみにしている人も少なくありません。「FOODEX JAPAN 2017ご当地お菓子グランプリ」では最高金賞なども受賞しています。

桜咲くさくらゼリー(6個入り)2,000円、(12個入り)3,800円(各税込み)

- 賞味期限／90日(常温保存)
- 販売期間／12月～5月(在庫がなくなり次第販売終了)
- ※直射日光、高温多湿の場所を避けて保存してください。

(株)菓子舗榮太樓

〒010-0967 秋田県秋田市高陽幸町9-11
TEL. 018-863-6133 FAX. 018-863-1858
<http://shop.eitaro.net>

- 創業年／明治16(1883)年
- 代表者／小国 輝也
- 支店・販売店／秋田市内に9店舗あります。
- その他の主力商品／さなづら、生どらやき、諸越の逸品(御幸乃華)、なまはげの「赤まん・青まん」、あきたロールなど



秋田県北秋田市 晩梅

[チーズ饅頭 笑内]

「せんざい最中」や「大太鼓まんじゅう」などの名物の和菓子とともに、現在はケーキなどの洋菓子でも人気を集めている老舗です。「笑内」はその両方の技を生かした、まさに和洋折衷のおいしさ。良質のチーズをこだわりの白餡で包み、香ばしく焼き上げた自信作です。商品名は、秋田内陸縦貫鉄道の駅名が由来。丸い菓子に押された焼印のように、おいしく食べて笑顔になってほしいという想いを込めて考案しました。「秋田県特産品開発コンクール」で最優秀知事賞も受賞しています。

チーズ饅頭 笑内(9個入り)972円、

(15個入り)1,539円、(20個入り)1,998円(各税込み)

- 賞味期限／60日(常温保存)
- 販売期間／通年
- ※高温多湿を避けて保存してください。

(資)晩梅

〒018-3322 秋田県北秋田市住吉町8-1
TEL. 0186-62-1066 FAX. 0186-62-3036
<http://www.banbai.com/>

- 創業年／寛政8(1796)年
- 代表者／高橋 伸幸 ●従業員数／15名
- 支店・販売店／北秋田市内のスイーツカフェ「カフェ・ビオ」に加え、秋田駅や秋田空港などの売店でも販売しています。
- その他の主力商品／ル・デセール、大太鼓まんじゅう、せんざい最中、大太鼓せんべい「天鳴太鼓」など



山形県南陽市 酒井ワイナリー

[バーダップワイン]

明治25(1892)年、地元の旧家・酒井家十六代目当主がブドウ園を開墾して始めた老舗ワイナリーで、現在も地元産のブドウにこだわり、自然にろ過させる方法でうま味や香り成分を多く残したワインを造り続けています。中でもバーダップワインはその特徴を強く感じる定番銘柄で、名称の由来は最初の開墾地の地名「鳥上坂(BIRD UP)」です。「赤」は複数のブドウをブレンドしており、みずみずしい果実味が魅力。「白」はデラウエアや甲州などを中心にブレンドしたワインで、程よい苦みがアクセントになっています。

バーダップワイン赤・白(750ml)各1,944円(税込み)

- 保存方法／常温保存
- 販売期間／在庫がなくなり次第終了
- ※年によって収量と原料ブドウ比率が変動するので、その年ごとのおいしさが楽しめます。

(有)酒井ワイナリー

〒999-2211 山形県南陽市赤湯980
TEL. 0238-43-2043 FAX. 0238-40-3184
<http://www.sakai-winery.jp/>

- 創業年／明治25(1892)年
- 代表者／酒井 一平 ●従業員数／8名
- 支店・販売店／東京都内をはじめ、全国の酒店で販売しています。
- その他の主力商品／鳥上坂 名子山、まぜこぜワイン(赤・白・ロゼ)、小姫(辛口・甘口)など

- 見学の受け入れ：工場見学が可能ですが(要予約・無料)。※8月～11月、日曜日は休み。



山形県鶴岡市 木村屋

まめえもん



[だだちゃ豆右衛門シリーズ]

だだちゃ豆は鶴岡周辺でしか栽培されていない枝豆の在来種で、強い香りと甘味が最大の特徴。その味や色をそのまま菓子づくりに生かすため、特別な粉末化技術を使用して誕生したのが「だだちゃ豆右衛門」です。種類はフィナンシェ・ダックワーズ・だだちゃ餅の3種で、どれもだだちゃ豆本来のおいしさを楽しむことができます。木村屋は日本初のパン屋「東京銀座木村家」で初代が修業し、明治20(1887)年に開業。現在は、地元素材と新技術を積極的に取り入れた多彩な菓子づくりでも人気を集めています。

だだちゃ豆のフィナンシェ(6個入り)1,037円、

だだちゃ豆のダックワーズ(6個入り)1,296円、

だだちゃ餅(6個入り)908円(各税込み)

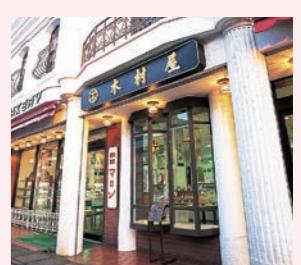
- 賞味期限／製造日より30日(常温保存)
- 販売期間／通年



(有)木村屋

〒997-0028 山形県鶴岡市山王町9-25
TEL. 0235-22-4530(代表) FAX. 0235-22-4538
<http://www.kimuraya.co.jp/>

- 創業年／明治20(1887)年
- 代表者／吉野 隆一 ●従業員数／140名
- 支店・販売店／山形県内の16店舗に加え、仙台市内の百貨店でも販売しています。
- その他の主力商品／古鏡、マロン、樂(らく)、古鏡せんべい、潮音堂(ちょうおんどう)など



山形県上山市 杣屋本店

[山形旬香菓]

しゅんこうか



「杣の最中」や「カスタードケーキ」などの人気商品で知られる杣屋本店が、山形県内産フルーツのみずみずしさを味わってもらうために考案したスイーツです。最初の素材に選んだのはフルーツの女王「ラ・フランス」で、平成元年に商品化。十分に熟した実を4分の1にカットし、絹のようなしっとりしたゼリーで包み込んでいます。その贅沢なおいしさはすぐに評判となり、「全国菓子大博覧会」で名誉総裁賞も受賞。現在では「さくらんぼ」と「もも(白桃)」が仲間入りし、ロングヒット商品になっています。

山形旬香菓(1個・ラ・フランス/さくらんぼ/もも)各310円、化粧箱(4個入り)1,400円、

(6個入り)2,060円、(8個入り)2,680円、(10個入り)3,340円(各税込み)

※詰め合わせ内容は自由に設定できます。 ●賞味期限／製造日より150日(常温保存) ●販売期間／通年

(株)杣屋本店

〒999-3161 山形県上山市弁天2-3-12
TEL. 023-673-5444 FAX. 023-672-1236

<http://www.kineya.co.jp/>

- 創業年／文化8(1811)年
- 代表者／菅野 高志 ●従業員数／95名
- 支店・販売店／山形県内で直営11店舗、FC5店舗を開いています。
- その他の主力商品／リップルパイ、山形ゆべし、栗里曲、山形サブレ、果樹園だより、雪まろなど



新潟県新潟市 念吉

[プラリネ]

新潟市中央区の沼垂にある念吉は、明治31(1898)年の創業以来、地元の人々に愛され続けている老舗菓子店。和生菓子などの伝統の味を守りながら、新しい菓子づくりにも以前から力を注いでおり、その中から看板商品として成長したのがプラリネです。バター風味のスポンジケーキにアーモンドと蜜を乗せて香ばしく焼き上げており、側面を覆うチョコレートや酸味のある杏ジャムとの組み合わせも格別で、お土産や贈り物にはもちろん、冠婚葬祭の引出物としても多く選ばれています。

プラリネ(1本・約485g)1,620円、(ミニ・約110g)378円(各税込み)

●賞味期限／製造日より5日(冷蔵保存) ●販売期間／通年

(株)念吉

〒950-0075 新潟県新潟市中央区沼垂東3-2-2
TEL. 025-244-5630 FAX. 025-246-0875
<http://www.nenkichi.com/>

- 創業年／明治31(1898)年
- 代表者／佐藤 一郎
- 従業員数／15名
- 支店・販売店／新潟駅構内COCOLO万代店
- その他の主力商品／焼きドーナツ、一休、ブランデーケーキなど



新潟県上越市 杉田味噌醸造場

[雪の花スイーツみくす小箱]



文政年間(1820年代)に越後高田(上越市)の城下町に糀屋として創業し、高田名物の「浮き糀みそ」を現在も守り続けている老舗です。浮き糀みそは味噌汁にした際にふわりと花が咲くように糀が浮いてくる特徴があり、看板商品の「雪の花みそ」の由来にもなっています。雪の花スイーツは、その伝統の味噌の味わいをもっと多くの人に知ってもらうために考案。大豆・雪・味噌をテーマにしたクッキー・ボール・スフレ・パイの3種類がセットになっており、どれも笑顔の花が咲く味わいです。

雪の花スイーツ みくす小箱(1セット)1,350円(税込み)

●賞味期限／製造日より70日(常温保存) ●販売期間／通年

(株)杉田味噌醸造場

〒943-0832 新潟県上越市本町4-3-16
TEL. 025-525-2512
FAX. 025-523-6350

<http://www.sugita-miso.com/>

- 創業年／文政年間(1820年代)
- 代表者／杉田 文子
- 従業員数／11名
- 支店・販売店／蔵元直営の店舗があります。
- その他の主力商品／雪の花みそ、みそ漬など



新潟県新潟市 大阪屋

[万代太鼓レクチエクリーム]

大阪屋は安政5(1858)年に創業し、その名は初代が大阪で修行したことによる来ています。現在も老舗の技を生かした多彩な菓子づくりで人気を集めています。中でも「万代太鼓」は誕生以来50年もロングセラーを続けています。年輪状に焼き上げたソフトクッキーの中に程よい甘さのクリームがたっぷり入っており、老若男女に愛されています。季節限定の味も評判が高く、新潟産・レクチエ(西洋梨)を使った「レクチエクリーム」は夏の贈り物としても大人気です。

万代太鼓レクチエクリーム(12個入り・箱)1,640円、

(10個入り・箱)1,410円(各税込み)

●賞味期限／製造日より16日(常温保存)

●販売期間／5月1日～11月下旬

※夏場(5月中旬～10月中旬)はクール便での発送になります。



(株)大阪屋

〒950-0105 新潟県新潟市江南区大渕1631-8
TEL. 025-276-1411 FAX. 025-277-2141
<http://www.niigata-osakaya.com/>

- 創業年／安政5(1858)年
- 代表者／岡 嘉雄 ●従業員数／210名
- 販売店／新潟県内に67の店舗があります。
- その他の主力商品／新潟の新(新商品)、りんごパイ(季節品)、葡萄紀行、欧羅巴衣(ヨーロパイ)など





大正時代建築の事務所入口。奥にある江戸時代建築の上酒蔵、下酒蔵とともに国の登録有形文化財になっている

秋田県五城目町 福禄寿酒造

原点回帰と新しい試みへの挑戦

福禄寿酒造の創業は1688年、当時はどぶろく製造だったが、江戸末期から清酒を造るようになる。瑞祥を願って七福神から「福禄寿」と命名された酒は、五城目町の酒として長く親しまれてきた。1790年建築の上酒蔵、下酒蔵は国の登録有形文化財となり、その歴史を今に伝えている。

2001年に酒蔵を継いだ16代目の渡邊康衛さんは厳しい経営状況だった会社の立て直しに取り組む。「誰のために造るのか、本来の酒造りとは何かと考えたら、答えは地元の人々に喜んでもらえる高品質の『嬉しい酒』でした。そのため、一に麹、二に醣、三に造りの基本に戻りました」。そして2006年、新銘柄「一白水成」を生み出す。秋田県産の米の旨みを十二分に引き出した会心の作となった。

2010年には秋田県の5つの蔵元の醸造家でもある若手経営者が醸造技術の向上と交流を目的にNEXT5プロジェクトをスタート。利き酒をしながら互いに改善点をアドバイスし合っている。また共同醸造にも挑戦、仕上がった共同醸造酒は毎年すぐに完売という人気だ。他業界の人とのコラボレーションで試飲会などイベントも開催、酒文化の発信にも努めている。

いい酒造りを追求するほど気がかりになってきたのが米のこと。米農家の減少、高齢化、後継



一白水成純米吟醸の袋吊り作業。もろみを袋に入れ、自然に滴り落ちる搾り方はフレッシュでキレイが良く、香気成分も高い



NEXT5プロジェクト第8弾「THE HARVEST 2017」。サッカー元日本代表・中田英寿氏の紹介で、建築家・田根剛氏とのコラボが実現。瓶の凹凸はふたつにして同じ形は無く、米の玄米から40%磨きまでの酒米を表現

福禄寿酒造 株式会社

〒950-1706
秋田県南秋田郡五城目町字下夕町48
TEL : 018-852-4130 FAX : 018-852-4132
<http://www.fukurokuju.jp/>



渡邊さんが、酒造りの原点に返り、新たな挑戦のもとに造り上げた一白水成。秋田五城目町への思いが込められている



中林照雄さん・恵利子さん。織維業が衰退する中、諦めずに営業を続けてきた。そして伝統の亀田縞を再発見、新たな美の創造へ糸を結いでいる



亀田縞の生地は、国内外のデザイナーやアパレルメーカーに高く評価されている。デザイナーとのコラボレーションにより亀田縞の表現力が更に広がりを見せている

新潟県新潟市 中宮機業

「亀田縞」を復元、未来へつなぐ伝統織物

約300年前の江戸時代、越後の亀田郷で農民は水や泥汚れに強い野良着を求めて木綿生地の自作を始めた。後に独特の縞模様が評判となり、亀田縞が商品として生産されるようになる。明治・大正時代には工場生産の織物業に変わり、亀田地区は600を超える企業が林立する大生産地となった。しかし昭和時代になると、戦時の織機供出や原料不足、化織の興隆のため、亀田縞は戦後間もなく姿を消してしまう。その後、亀田地区の織物業者は織維業の衰退に伴って廃業が続いた。

2001年に2社となった亀田織維工業協同組合では、危機感とともに、昔ながらの製品を見直す社会の流れを見て、伝統の亀田縞復活に取り組むことを決断。中宮機業の中林照雄社長は「幸い地元の郷土資料館に亀田縞の生地見本帳2冊が保存されていました。その生地について、糸の太さや撚(より)、染色、織の密度などを徹底的に分析して忠実に再現しました。伝統を引き継ぐため妥協はしませんでした」と努力を語る。

蘇った亀田縞は2005年に8種類で生産を開始。企画販売会社と提携して、アパレルメーカーとの取引が生まれ、通販カタログに亀田縞を使った洋服が掲載されると知名度が大きく向上、さらにアメリカの展示会に出演した際にはジーンズ感覚のワーキングウェア用として注目された。現在は欧米の著名デザイナーからの発注もあり、今後は海外ブランドとの取引拡大も視野に入れている。

地元では市民による亀田縞応援隊も発足して10年、織物体験や綿花栽培、PR活動などを実行しており、地場産業としてともに育てる意識が定着した。

伝統織物の亀田縞は、地域ブランドとして人々の心にも復活し、そして世界へとその魅力を広げようとしている。

『亀田縞 商標登録: 地域団体商標第5661445号』



熟練の職人による織機の微妙な調整により、亀田縞は織りあがる。洗うほどにしなやかさを増す優しい風合いが特徴

中宮機業 有限公司

〒950-0134 新潟県新潟市江南区曙町1-8-18
TEL : 025-381-5163 FAX : 025-382-4655
<http://kamedajima.com/>



匠の技が支える用の美

使い手のことを考え、職人が一つ一つ仕上げた伝統工芸品の数々。長く使うほどに、その卓越した技を実感することができます。

岩手県一関市
丸三漆器



大椀▶



奥州藤原氏三代当主・秀衡公が中尊寺金色堂造営の際、京都から職人を呼んで椀を作らせたのが「秀衡塗」の始まりといわれています。菱形の金箔を使い、漆絵で草花や吉祥の図柄を配しており、榮華を極めた藤原文化を思わせる気品が魅力です。明治37(1904)年創業の丸三漆器は、木地・下地・塗り・加飾という一貫した製造工程を持つ工房で、現在も職人が時間と手間をかけて一つ一つ丹念に仕上げています。近年はガラスに漆を塗った漆絵グラスを製造するなど、新たな商品づくりにも挑戦しています。

秀衡大椀 21,600円、漆絵ワイングラス富士 10,800円、汁椀 3,000円~、煮物椀 16,000円~(各税込み)

●サイズ/大椀(写真):直径13.6×高さ11.5cm、

●材質/(大椀)天然木、漆、金箔

※新しい漆器のにおいを取るには、まずぬるま湯で洗ってから拭きし、次に薄めた酢を含ませた布で拭き、その後は風通しの良い場所で1~2週間乾燥させてください。

(有)丸三漆器

〒029-0523 岩手県一関市大東町揖沢字但馬崎10
TEL. 0191-75-3153 FAX. 0191-75-2395
<http://hidemitsu.jp/>

- 創業年/明治37(1904)年
- 代表者/青柳 一郎
- 支店・販売店/かわとく壱番館(盛岡)、らら・いわて盛岡店、平泉レストハウスなど
- その他の主力商品/椀、盛器、花器、箱物、重箱、盆など。
- 見学の受け入れ: 漆絵体験は随時行っています。工場見学も希望の場合は1週間前までに予約してください。



江戸時代初期、盛岡城築城の際に招かれた御用鋳物師四家の一つが鈴木家です。十三代盛久氏は人間国宝にも指定され、現在は十五代盛久氏と次男・成朗氏が伝統の技を守り続けています。使うほどに味わいが増す南部鉄器ですが、機能性も大きな魅力。熱が均一に伝わり、冷めにくく、表面の細かなくぼみが食材を焦げにくくするという長所もあります。特に鉄瓶で沸かしたお湯はまろやかで、お茶の味も格別です。鈴木盛久工房の製品は国内外で高く評価され、一番人気の「日の丸形鉄瓶」は3年待ちの状態です。

南部鉄器・日の丸形鉄瓶(1.0L) 97,200円(税込み)

●サイズ/直径13.7×高さ21.0cm

●材質/鉄(鍛金)

※鉄瓶を初めて使用する時は、お湯を沸かして捨てるとい

作業を2、3回繰り返してください。お湯が無色になれば飲用できます。

鉄瓶の良さを発揮し始めるのは約2週間後。その間は毎日使用してください。



岩手県盛岡市 鈴木盛久工房
[南部鉄器]



(有)鈴木盛久工房

〒020-0874 岩手県盛岡市南大通1-6-7
TEL. 019-622-3809 FAX. 019-656-1151
<http://www.suzukimorihiisa.com/>

●創業年/寛永2(1625)年

●代表者/鈴木 成朗

●支店・販売店/盛岡歴史文化館、かわとく壱番館(盛岡)、新宿伊勢丹、銀座和光など

●その他の主力商品/茶釜、鉄瓶、鉄器(鉄皿、瓶敷、栓抜き、銚子など)



宮城県栗原市 千葉孝機業場

[若柳地織]



宮城県知事指定の伝統的工芸品である若柳地織は、明治から大正にかけて栗原市若柳で盛んに製造された綿織物。現在も製造を続けているのは千葉孝機業場のみで、独特の色合いや縞模様で人気があり、大正4(1915)年に発明された豊田式鉄製小幅動力織機(Y式)ならではの風合いと肌触りも魅力です。以前は主に農作業着として利用されていましたが、三代目の孝順氏が「実用的民芸品」と名付けて室内着やネクタイ、名刺入れなど多彩な品を製造。県内外に多くの愛用者がいます。

若柳地織: 室内着 9,720円~、ネクタイ 6,480円~、
名刺入れ 3,780円~(各税込み)



千葉孝機業場

〒989-5501 宮城県栗原市若柳字川北塚ノ越12
TEL. 0228-32-3087 FAX. 0228-32-3087

- 創業年/明治末期
- 代表者/千葉 孝順 ●従業員数/3名
- その他の主力商品/前掛け、エプロン、ブラウス、シャツ、ジャケットなど
- 見学の受け入れ: 電話またはファクシミリで事前に申し込んでください。30名まで(それ以上は要相談)。



▲工房



岩手県盛岡市 うるみ工芸

[淨法寺塗]



岩手県北の旧荒沢村(現八幡平市)は、約1200年の歴史を誇る淨法寺塗の主要産地の一つ。その旧荒沢村で代々続く漆器職人の勝又吉郎氏が、戦後盛岡に移住して始めた工房が「うるみ工芸」の前身です。淨法寺塗は装飾がない無地の器が多く、それだけに高度な塗りの技術が求められ、美しい色合いとツヤが最大の魅力です。現在の社名も、吉郎氏が好んだ漆器のうるみ色(黒味を帯びた朱色)が由来で、漆ならではの色の世界にこだわりながら伝統の美と用を追求し続けています。

淨法寺塗 鉄鉢椀(1客) 12,960円(税込み)

●サイズ/直径12×高さ7.5cm ●材質/ケヤキ(蒔地法)

※水やぬるま湯で軽く洗ってから使用してください。また、電子レンジや食洗機の使用は避けてください。漆が剥がれたり、木地の割れが生じる原因となります。



(株)うるみ工芸

〒020-0124 岩手県盛岡市厨川1-18-13
TEL. 019-641-1725 FAX. 019-641-9133
<http://www.urumi.jp/>

- 創業年/昭和20(1945)年
- 代表者/藤村 真紀 ●従業員数/9名
- 支店・販売店/ショールーム(盛岡市中央通2-9-23)、東京銀座「いわて銀河プラザ」、盛岡手づくり村など
- その他の主力商品/鉄鉢椀(飯碗)子供椀、皿、ぐいのみ、コーヒーカップ、フォーク、スプーンなど
- 見学の受け入れ: ショールームで汁椀の絵付け体験を随時実施(約1時間)。10名以上の場合は、滝沢市の工房でも体験可(要予約TEL. 019-654-4615・1名1,620円)。



福島県会津若松市 鈴木屋利兵衛

[会津絵手提げ重 会津菊絵小吸物椀]



安土桃山時代に始まったといわれる会津漆器の文化は、江戸時代になると大きく開花。その象徴が武家の道具などに藩の御用職人が描いた「会津絵」です。金箔の菱形模様を中心に松竹梅や破魔矢などを組み合わせた独特の漆絵で、会津藩の繁栄ぶりを伝える調度品として知られています。戊辰戦争(1868年)後、その技術の継承は途絶えたものの、昭和40年代に老舗の鈴木屋利兵衛が復活に向けて始動。当時の文様を忠実に再現した品々は、国内外の漆器愛好家から高い評価を得ています。

会津絵手提げ重 216,000円、
会津菊絵小吸物椀(5客組) 194,400円(各税込み)

- サイズ/(手提げ重)重箱本体16.5×16.5×高さ17.5cm、手付き盆18×18×高さ25cm(小吸物椀)直径10×高さ9.5cm
- 材質/天然木、漆(手塗り) ※手作りの限定品のため、受注生産となる場合があります。

(株)鈴木屋利兵衛

〒965-0042 福島県会津若松市大町1-9-3
TEL. 0242-22-0151 FAX. 0242-22-0212
http://www.suzukiyarihei.com/

- 創業年/安永年間(1772~81年)
- 代表者/鈴木 幹子
- 従業員数/2名
- その他の主力商品/鉄鋳塗、オリジナル漆絵の漆器 オリジナル漆アクセサリー(ブローチ、ペンダントなど)、会津塗の椀、盆、皿など



福島県喜多方市 黒澤桐材店

[会津桐下駄(合目柾)]



会津桐の特長は美しい木目と丈夫さで、その良質の桐材を生かして作る下駄は会津を代表する伝統工芸品の一つです。中でも等間隔の年輪が真っすぐに入り、足を乗せる台を合わせると木目がつながる「合目柾」の桐下駄は、最高級品として知られています。明治45(1912)年創業の黒澤桐材店では、現在も原木の伐採から最後の鼻緒すげまでを自社の職人が担当。材料の良さを生かしながら一つ一つの作業を積み重ねて仕上げた桐下駄は、軽くて履き心地が良く、「履くほどに足になじむ」と評判です。

会津桐下駄(合目柾) (1足) 12,960円~(税込み)

- サイズ/S・M・L(男女別)
- 材質/桐材ほか

黒澤桐材店

〒966-0849
福島県喜多方市一本木上7749
TEL. 0241-22-0928
FAX. 0241-22-1363
http://kurosawa-kirizaiten.jp/

- 創業年/明治45(1912)年
- 代表者/黒澤 孝司
- 従業員数/5名
- その他の主力商品/漆塗、スクエア、右近、布張りなど
- 見学の受け入れ: 鼻緒すげ体験(要予約)男性7,560円~、女性6,480円~
※購入する下駄によって料金が異なります。



福島県会津若松市 小澤蠟燭店

[会津絵ろうそく]



会津におけるろうそくの歴史は約550年前にさかのぼり、16世紀末には時の領主・蒲生氏郷公が郷里の近江から職人を呼び寄せ会津絵ろうそくが始まり、重要な産業として保護奨励されたといわれています。江戸時代も諸大名への高級な土産品として重宝され、特に花のない季節に喜ばれました。仏事のほか婚礼などの晴れの場に広く愛用され、「華燭の典」の語源という説もあります。江戸時代中期に創業した小澤蠟燭店は、伝統の絵柄を守り続けている老舗。その技を受け継ぎ、一本一本丹精込めて描いています。

会津絵ろうそく(5匁・2本入り) 1,730円、
(20匁・2本入り) 6,920円(各税込み) ※1匁=3.75g



小澤蠟燭店

〒965-0877 福島県会津若松市西栄町6-27
TEL. 0242-27-0652 FAX. 0242-27-0698

- 創業年/江戸時代中期
- 代表者/小澤 徹二
- 従業員数/1名
- その他の主力商品/浮美花(うきみか)
- 見学の受け入れ: 絵ろうそく絵付け体験(1本900円・要予約)



▼会津絵ろうそくまつり



青森県弘前市 三國打刃物店

[剪定鋏]

津軽の鍛冶職人によってつくられる剪定鋏は、日本一のリンゴ生産を支えるとともに、全国の果樹鋏の手本にもされてきた逸品。硬い枝も力を入れずに切れ、その切れ味が長く続くことでも知られています。創業120年の三國打刃物店では、現在も伝統の技を受け継ぎ、刀や柄の部分はもちろん、ネジなどの部品も鉄の固まりをたたいて製造。使う人の要望にも応えながら一つ一つ丁寧に仕上げており、その品質の証として全ての製品には屋号の六角寿が刻まれています。

手打剪定鋏(普通型) 10,000円、
(曲型) 15,000円(各税込み) ※写真の剪定鋏は曲型

- サイズ・重量/長さ約18cm・約250g
- ※一つ一つ手作りするため、注文から発送まで約1ヶ月かかります。



三國打刃物店

〒036-8217 青森県弘前市茂森町170-3
TEL. 0172-33-2202
FAX. 0172-33-2202

- 創業年/明治30(1897)年頃
- 代表者/三國 徹
- その他の主力商品/鎌や鋏などの農具



秋田県大館市 斎澤製材所

[天然秋田杉 桶・樽]



杉桶・樽製造業として昭和2(1927)年に創業し、現在では山林経営や製材業にも取り組みながら多彩な秋田杉製品を生産・販売している総合メーカーです。天然秋田杉は青森ヒバや木曽檜とともに日本三大美林の一つで、独特の香りがありながら刺激は少なく、食用器などの素材としても古くから利用されてきました。特に斎澤製材所では木目が美しく抗菌・耐久性に優れた天然秋田杉の赤身材を使用し、昔ながらの伝統の技術を生かして製造。多くの蔵元の酒樽も手掛けています。

天然秋田杉いすし桶(柾目・中) 12,000円、
味噌桶(6kg) 19,500円(各税・送料別)

- サイズ/いすし桶(中):直径30×高さ20cm(容量9l)、味噌桶:直径22.5×高さ26.5cm(味噌仕込み量6kg)、
- 材質/秋田杉、竹タガ(味噌桶は接着剤不使用、底部は柿渋塗り)



▲

いすし桶(柾目)



(株)斎澤製材所

〒017-0012 秋田県大館市駒込内街道上154
TEL. 0186-48-3141
FAX. 0186-48-3142
<https://kutsuzawa-seizaisho.co.jp>

- 創業年/昭和2(1927)年
- 代表者/斎澤一英 ●従業員数/48名
- その他の主力商品/すし飯台、おひつ、マルチ桶、酒樽など

■見学者の受け入れ:5名以上20名以下で、個人の見学は受け付けていません。料金は応相談。HPのお問い合わせフォームから申し込んでください。



▲いすし桶(柾目)



▲味噌桶(板目)

新潟県新潟市 新潟市漆器同業組合

[臘銀塗 ju-zen]



おはろぎんぬり
じゅうぜん



新潟市は日本有数の漆器産地に数えられ、その最大の魅力は多彩な塗りの技法にあります。江戸時代初期、北前船の寄港地として栄え、全国から技術が集まり発展したため、「変わり塗りの宝庫」とも呼ばれています。その中の一つ「臘銀塗」は金属をイメージしており、「ju-zen」は江戸末期から明治中期にかけて活躍した漆作家・柴田是真(ぜしん)の作品を手本に再現したコレクションです。深みのある表情は真鍮や鋳物と見間違うほどですが手にすると軽く、職人の巧みな技術が伝わってきます。

臘銀塗 ju-zen(1セット) 75,600円(税込み)

- ※箱・お重・酒器など計11点セット。
- 竹塗箸とシャンパングラスは別売りです。
- サイズ/箱・幅31×奥行31×高さ12.2cm
- 材質/天然木、漆



新潟市漆器同業組合

〒951-8114
新潟県新潟市中央区呉所通
1番町329
TEL. 025-265-2968
FAX. 025-265-3144
<http://niigatasikki.jp/>

- 創業年/明治32(1899)年
- 代表者/佐藤 圭輔
- 組合員数/20名
- 支店・販売店/新潟漆器株式会社。新潟市内や東京都内に取扱店があります。

●その他の主力商品/各種変わり塗り漆器(竹塗・花塗・石目塗など)

■見学の受け入れ:組合のギャラリーで、全商品の見学が可能(要予約)。



新潟県新潟市 中営機業

[亀田縞 ランチョンマット]



亀田縞は、湿地での農作業にも耐える丈夫な生地として約300年前に誕生。以来、新潟市亀田地区は織物のまちとして栄え、大正末期には600を超える織物業者がいましたがその後は衰退し、平成になると2軒にまで減りました。その一つの中営機業は平成14年から亀田縞の本格復活を目指して始動。17年に「越後亀田縞」のブランドを立ち上げました。末永い幸福を願う吉祥の縞模様や素朴な風合いを忠実に再現するどもに、生活雑貨を中心にデザイン性の高い商品づくりにも取り組んでいます。

亀田縞 ランチョンマット(1枚) 2,700円(税込み)

- サイズ/縦32×横42cm ●素材/綿100%



中営機業(有)

〒950-0134
新潟県新潟市江南区
曙町1-8-18
TEL. 025-381-5163
FAX. 025-382-4655
<http://www.kamedajima.com/>

- 創業年/大正12(1923)年
- 代表者/中林 照雄
- 従業員数/4名
- 支店・販売店/新潟空港や北方文化博物館などに売場があります。
- その他の主力商品/越後亀田縞(生地)



山形県山形市 斎藤木箱製作所

[黒柿(八角茶筒・茶箱)]

黒柿とは柿の古木の心材にできる黒い紋様のこと、それが発生する確率は樹齢数百年を越える木の中でも数百本に1本ぐらいといわれます。大正5(1916)年創業の斎藤木箱製作所は、この黒柿を使った工芸品で知られる老舗企業。その社名の通り、より巧みな木工技術が求められる木箱を得意としており、黒柿が醸し出す神秘的な表情に加え、仕上げの美しさも魅力です。また、動物の模様や羽根をイメージさせる「虎」や「孔雀」という紋様もあり、愛好家の人気を集めています。

黒柿八画茶筒 32,400円、
黒柿茶箱 150,000円(各税込み)

- サイズ/黒柿八画茶筒(直径8×高さ12cm)、茶箱(縦14.5×横21.5×高さ13.5cm)



(有)斎藤木箱製作所

〒990-2462 山形県山形市深町3-1-24
TEL. 023-679-5406
FAX. 023-679-5409

- 創業年/大正5(1916)年
- 代表者/斎藤 透
- その他の主力商品/黒柿工芸品(なつめ、丸盆、角盆、硯箱など)、包装木箱(サクランボ箱、菓子箱、色紙箱、抹茶碗箱など)



進化を続ける老舗クラフト

新たな技術を取り入れながら進化を続ける老舗発の個性派クラフト。
デザイン性の高さで海外の愛好家からも注目を集めています。



岩手県奥州市 及源鑄造

[キャセロールラウンド]



食材に熱が均等に伝わり、冷めにくいという南部鉄器の特長を生かして仕上げた、おしゃれな1人用鍋です。江戸末期創業の及源鑄造は、伝統の技を守る一方で、新しい技術の研究・開発にも積極的に取り組んでいる老舗企業。平成14年には、表面に酸化皮膜を焼き付ける「金気止め」という技術を応用し、鉄鉢の蓄熱性を高めた「上等焼」の特許も取得しています。現在は「OIGEN」というブランドを立ち上げ、海外での販路拡大を目指し、より機能美を追求した製品づくりに取り組んでいます。

キャセロールラウンド 3,780円(税込み)

- サイズ／縦10.5×横13.5×全高7.8cm
- 重量／950g ●材質／鉄
- ※新品の鉄鍋は表面に油膜がないので、一度「鍋ならし」をすると焦げ付きにくくなります。



及源鑄造(株)

〒023-0132
岩手県奥州市水沢羽田町字堀ノ内45
TEL. 0197-24-2411 FAX. 0197-25-3619
<http://oigen.jp/>

- 創業年／嘉永5(1852)年
- 代表者／及川 久仁子
- 支店・販売店／工場に隣接した直営店「ファクトリーショップ」があります。
- その他の主力商品／上等鍋(フライパン)、Palma(パルマ)キャセロール、鉄瓶、すき焼鍋、鉄急須など
- 見学の受け入れ：工場見学が可能です(平日のみ)。
※前日まで予約してください(月曜日希望の場合は前週の金曜日まで)。



岩手県奥州市 岩谷堂タンス製作所

[米びつ(漆塗仕上げ)]



岩谷堂箪笥の特徴は、木目の美しさと豪快な飾り金具。江戸中期に江刺地域(現奥州市)を統治していた岩谷堂城主が家臣に作らせたのが始まりで、その後多くの職人たちの技で磨かれながら伝承されてきました。その魅力を身近に感じてもらうため、箪笥を作る際に出る桐の端材で製作したアクセサリーや生活雑貨が「Iwayado craft(イワヤドウ・クラフト)」です。中でも漆仕上げの米びつは、丁寧な手仕事の温もりが伝わる贈り物として幅広く利用されています。

米びつ(10kg用)25,920円、
(5kg用)22,680円、

(3kg用)19,440円(各税込み)
●サイズ／(10kg用)幅19.3×高さ31.5×奥行き36cm、
(5kg用)幅18×高さ23×奥行き31cm、
(3kg用)幅17×高さ18×奥行き15.5cm
●材質／桐



(株)岩谷堂タンス製作所

〒023-1131 岩手県奥州市江刺愛宕字海老島63-1
TEL. 0197-35-6016 FAX. 0197-35-6954
<http://www.its-iwayado.jp/>

- 創業年／天明2(1782)年
- 代表者／三品 健悦(12代目)
- 従業員数／15名
- 支店・販売店／(株)ITS 岩谷堂タンス製作所ショールーム(奥州市江刺愛宕字梁川204-1 TEL. 0197-35-7357 水曜日・年末年始休)
- その他の主力商品／三尺ヤロータンス、立長タンス、脚付チェストなど



宮城県仙台市 東北工芸製作所

[TOUCH CLASSIC]



昭和7(1932)年に設置された国立工芸指導所(仙台市)によって開発された「玉虫塗」の製造・販売で広く知られる老舗です。その伝統的な工芸品を製造する一方で、現在のライフスタイルに合うデザイン性の高いテーブルウェアやステーショナリーなどの開発にも努めており、その一つが「TOUCH CLASSIC」シリーズです。飾るだけではなく、生活の中で自然に触れ・味わい・楽しんでもらうため、玉虫塗のあでやかな光沢と華やかな色調をより洗練されたデザインに仕上げており、海外からも注目を集めています。

TOUCH CLASSIC

タンブラー 6,500円(幅7.5×奥行き7.5×高さ13cm、ガラス製)

サラダボウル 5,000円(幅24×奥行き24×高さ13cm、合成樹脂)

万年筆 13,000円(直径1.5×長さ14.5、AS樹脂・真鍮)(各税別)



(有)東北工芸製作所

〒980-0011 宮城県仙台市青葉区上杉3-3-20
1階(上杉ショールーム)
TEL. 022-222-5401 FAX. 022-222-5462
<http://www.t-kogei.co.jp/>

- 創業年／昭和8(1933)年
- 代表者／佐浦 康洋 ●従業員数／6名
- 支店・販売店／宮城県内をはじめ、首都圏にも取扱店舗があります。
- その他の主力商品／玉虫塗(テーブルウェア・ステーショナリー・インテリア小物など)
- 見学の受け入れ：ショールームにてDVDなどを鑑賞。最大8名までで、事前予約が必要。お茶とお菓子を希望の場合は有料(1名500円～)。



青森県弘前市 ブナコ

[BUNACO BOWL(ブナコボウル)]



青森県はブナの蓄積量が日本一といわれ、そのブナ材を有効活用するために考案されたのがBUNACOです。テープ状のブナ材をコイルのように巻き、押し出して成型しており、その独自の製法から生まれるユニークな形や表情も大きな魅力となっています。割れやわがみがなく、耐水性に優れたコーティングもされているので、手入れが簡単です。昭和41(1966)年の通商産業省認定グッドデザイン商品をはじめ、数々の賞を受賞しており、海外でも高く評価されています。

BUNACO BOWL サラダボウル・natural(S-16×6cm)5,400円、(M-20×8.5cm)8,640円、(L-25×11.5cm)12,960円(各税別)



ブナコ(株)

〒036-8154 青森県弘前市豊原1-5-4
TEL. 0172-34-8715 FAX. 0172-36-1119
<http://www.bunaco.co.jp/>

- 創業年／昭和38(1963)年
- 代表者／倉田 昌直 ●従業員数／33名
- 支店・販売店／弘前市内にショールームがあり、カッサー・イクシナー・大塚家具、カリモク60、三越、伊勢丹などで取り扱っています。
- その他の主力商品／ティッシュボックスSWING(インテリアグッズ)、ランプ、スピーカーなど
- 見学の受け入れ：西目屋工場で製作体験プログラムを実施(1名8,640円・税込み)。体験は1名から可能で、事前予約が必要です。※土・日・祝祭日の申し込みは2週間前までにお願いします。



青森県青森市 北洋硝子

[津軽びいどろ]



昭和24(1949)年創業の北洋硝子は漁業用の浮玉(うきだま)製造からスタートし、品質の高さが認められ、国内トップのシェアを獲得。その技術を生かして昭和52(1977)年に誕生したのが「津軽びいどろ」です。現在もハンドメイドガラスの良さを大切に、テーブルウェアをはじめ、生活空間で豊かな彩りと季節感を演出する多彩な商品を製造・販売。特に季節の花や風景をモチーフにしたシリーズが人気で、愛好家がさらに増えています。

津軽びいどろ 花うつし 紫陽花 酒器セット

(酒つき×1、ぐい呑み×2) 21,600円(税込み)
 ●サイズ／酒つき・最大径約14×高さ6.3cm、ぐい呑み・口径5.5×高さ5.0cm
 ●材質／ソーダガラス
 ※職人が一つ一つ手作りするため、サイズや色柄など多少異なります。

北洋硝子(株)

〒038-0004 青森県青森市富田4-29-13
 TEL. 017-782-5183 FAX. 017-782-4899
[https://tsugaruvidro.jp/](http://tsugaruvidro.jp/)

- 創業年／昭和24(1949)年
- 従業員数／58名
- 支店・販売店／青森市内にショールームがあり、全国の百貨店や雑貨店でも取り扱っています。
- その他の主力商品／「四季を感じるハンドメイドガラス」をテーマに多彩な商品を製造・販売しています。

■見学の受け入れ：事前予約が必要です。

(営業時間9時～16時30分、日曜・祝日は定休、土曜日は不定休)



秋田県仙北市 八柳

[樺細工 コーヒーキャニスター]

ヤマザクラの樹皮で作られる樺細工は、秋田の佐竹北家の城下町・角館に伝わる工芸品。明治9(1876)年創業の八柳もその伝統の技を守り続けている老舗で、茶筒や文箱をはじめ、さまざまな樺細工製品を製造・販売しています。中でもコーヒーキャニスターは、樹皮の表情を生かした仕上げの美しさに加え、コーヒー豆をより良い状態で保存するための工夫が施されており、「あきた食のチャンピオンシップ2016」の工芸部門で銀賞も受賞しています。

樺細工 コーヒーキャニスター

(小・直径9×高さ10.2cm) 21,600円 ※170gのコーヒー豆が入ります。
 (大・直径9×高さ12.9cm) 23,760円 ※200gのコーヒー豆が入ります。(各税込み)
 ●材質／桜皮・絞木(さわぐるみ)

(株)八柳

〒014-0347 秋田県仙北市角館町小勝田松ヶ崎29-20
 TEL. 0187-55-4344 FAX. 0187-55-4221
<http://www.yatuyanagi.net/>

- 創業年／明治9(1876)年
- 代表者／八柳 良太郎 ●従業員数／5名
- 店舗／仙北市角館町下中町2
 TEL. 0187-53-2653
- その他の主力商品／茶筒、茶道具、食器、お盆、整理箱、小物和雑貨、履物など



コーヒーキャニスター(小)▲



新潟県燕市 玉川堂

[フラワーボール]



新潟県燕市は世界有数の金属加工産地として知られ、玉川堂は銅板を金「錠」で打ち「起」こす「錠起銅器」の老舗です。その技術力は国内外から注目を集めており、明治6(1873)年のウィーン万博に出品され、19世紀末からは日本の皇室にも献上されています。フラワーボールは大胆な表情の錠目と独自の着色を施した人気の花器シリーズ。陽(金色)・月(黒銀)・海(紫金色)の3種類はいずれも深みのある色合いと形状が魅力で、まさに伝統の技と洗練されたデザインが融合した逸品です。

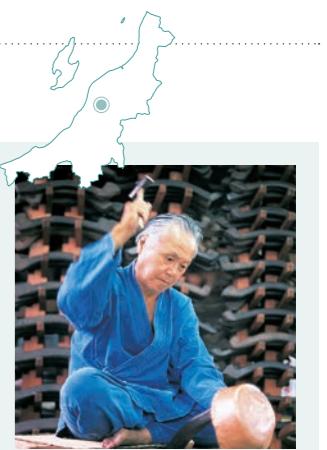
フラワーボール(各色・1個) 30,240円(税込み)

●サイズ／直径6.2×高さ5.2cm ●材質／銅

(株)玉川堂

〒959-1244 新潟県燕市中央通2-2-21
 TEL. 0256-62-2015 FAX. 0256-64-5945
<http://www.gyokusendo.com/>

- 創業年／文化13(1816)年
- 代表者／玉川 基行 ●従業員数／27名
- 支店・販売店／表参道と銀座にも店舗があります。
- その他の主力商品／茶器、酒器など
- 見学の受け入れ：工場の無料見学が可能で、所要時間は15分。5名以上は要予約。日曜・祝祭日・年末年始は休み。青山店や銀座店ではイベントを随時開催。



TeWeL▼



▲TENUGUI

新潟県阿賀野市 藤岡染工場



[TeWeL (テオル お風呂のタオル)]

藤岡染工場は、寛延元(1748)年の創業。その長い歴史の中で培ってきた多彩な伝統技法を大切にしながら、現代生活に合う商品づくりにも力を注いでおり、和風モダンな手ぬぐいや生活雑貨がお土産や贈り物としても人気を集めています。新潟県内の紡績メーカーと共同開発したTeWeLも、そうした新たな取り組みの中から生まれたシリーズです。吸湿・速乾・耐久性に優れた素材の良さと、藤岡染工場の染色技術を生かした色合いが評判を呼び、温泉巡りの観光客を中心にブームとなっています。

TeWeL(1枚) 1,728円(税込み)

●サイズ／縦34×横110cm ●材質／綿・レーヨン混纺・バナマ織(捺染技法)
 ●色／紺・えんじ・辛子



越後亀紺屋 藤岡染工場

〒959-2021 新潟県阿賀野市中央町2-11-6
 TEL. 0250-62-2175 FAX. 0250-62-1949
<http://kamekonya.com/>

- 創業年／寛延元(1748)年
- 代表者／藤岡 修 ●従業員数／10名
- 支店・販売店／工場の直営店に加え、新潟ふるさと村や新潟空港などでも販売しています。
- その他の主力商品／手ぬぐい、帆前掛け、お祭用半被など

■見学の受け入れ：電話やメールでお問い合わせください。



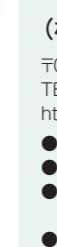
樺細工 コーヒーキャニスター

(小・直径9×高さ10.2cm) 21,600円 ※170gのコーヒー豆が入ります。
 (大・直径9×高さ12.9cm) 23,760円 ※200gのコーヒー豆が入ります。(各税込み)
 ●材質／桜皮・絞木(さわぐるみ)

(株)八柳

〒014-0347 秋田県仙北市角館町小勝田松ヶ崎29-20
 TEL. 0187-55-4344 FAX. 0187-55-4221
<http://www.yatuyanagi.net/>

- 創業年／明治9(1876)年
- 代表者／八柳 良太郎 ●従業員数／5名
- 店舗／仙北市角館町下中町2
 TEL. 0187-53-2653
- その他の主力商品／茶筒、茶道具、食器、お盆、整理箱、小物和雑貨、履物など



東北が誇る 老舗の温泉宿

温泉浴は古くから日本人の大きな楽しみ。

大地深くから湧き出る恵みを、

温泉宿が守り続けている。

温泉の恵みを伝え守っていく

青森県十和田市 蔦温泉 蔦温泉旅館



蔦温泉の湯守を務める
小笠原正明さん

姿を変えた。

十和田湖・奥入瀬が有名になる端緒となったのは、1908年に明治の文人・大町桂月が訪れ、雑誌「太陽」に紀行文を載せたことだった。自然の美しさに感動し、1923年には十和田湖を中心とする国立公園設置に関する嘆願書を提出するほどだった。中でも蔦温泉を愛し、晩年には本籍を移して、1925年にこの宿で生涯を閉じたのである。当時の県知事や村長の尽力もあり、1936年に十和田国立公園が指定され、多くの人々が訪れるようになった。

蔦温泉の湯を守る小笠原正明さんは、「一人ひとりのお客様がオリジナルな楽しみ方ができるようお手伝いしたいと思っています」と話す。

八甲田山や十和田湖、奥入瀬渓流といった大自然の美しさに恵まれた名湯蔦温泉。これからも人々は惹きつけられて行くだろう。



築100年の本館。懐かしく趣のある大正建築。青森を代表する名湯にふさわしい貴様のある佇まいだ



①天井から柱、床まで艶の出た木に宿の歴史を偲ぶ ②文豪・井上靖が来館した際、蔦温泉を泉響諷諷(せんきょううつさつ)と詠つたことから名づけられた「泉響の湯」。天井まで12mの高さがある
③本館の客室。見事な組子細工の書院がある床の間の凝った造りが古き良き時代を映す

蔦温泉 蔦温泉旅館
〒034-0301 青森県十和田市奥瀬蔦野湯1
TEL : 0176-74-2311 <http://tsutaonsen.com/>

「久安の湯」。ブナ材の底板から源泉がコンコンと湧いている無色透明の軟らかいお湯だ。

蔦温泉



座敷わらしが人を招く伝説の温泉

岩手県二戸市 金田一温泉 緑風荘

二戸市を流れる馬渕川のほとりで、1626年田んぼから湯が湧き、後に地名をとって金田一温泉となる。また岩手県には座敷わらしの伝承があり、明治時代に柳田國男の『遠野物語』に収録されると全国に知られるようになった。座敷わらしは幼児の精霊であり吉事をもたらすといわれている。

金田一温泉の緑風荘は五日市家が営んでいるが、元は江戸時代から村の庄屋だった。五日市家には、南北朝時代に武将だった先祖が戦に敗れて金田一まで落ち延びる際、幼くして病没した長子の亀麿が座敷わらしとして現れていると伝わる。

昭和時代の戦後になると、大地主だった五日市家は農地改革により農地を手放し、1950年に緑風荘を開業。築300年になる南部曲り家の建物と槐(えんじゅ)の間に現れるという座敷わらしの伝承が人気を呼び、3年先まで予約が入っていた。ところが2009年出火により宿は全焼、館主の五日市洋さんは苦難の道を歩む。一時は廃業を考えたというが、宿泊客の多くから再建してほしいと寄付があったため、期待に応えようと翌年再建計画を立てる。しかし資金不足により一旦撤回。その後、民間投

資ファンドと銀行から不足分の資金を調達でき、2016年ついに再建が成ったのである。

「槐の間の復元を望まれた多くのお客様に励まされたり、材木屋さんが槐の木を探してくれたり、多くの人の協力があって新しい宿ができました。これからもいろいろな人に会うのが楽しみです」。昔の面影が漂う豈のロビー、新「槐の間」、そして源泉掛け流しの温泉。今後は露天風呂も造り、気持ちよく滞在してもらえるよう努めたいという。ロビーに置かれた額には初代女将の言葉「目に見えぬ寶ほど大きな物は無し」が書かれている。五日市さんはこれを胸に緑風荘の歴史を刻んでいく。

金田一温泉 緑風荘
〒028-5711 岩手県二戸市金田一長川41
TEL : 0195-27-2131
<http://www.zashiki-warashi.co.jp/>

文化人・著名人も憧れたかつての「槐の間」を復元。床の間には焼失前の緑風荘の木材を使用した亀麿の木彫り像が鎮座している



①1950年開業当時の緑風荘 ②敷地内にある亀麿神社。五日市家の座敷わらしは亀麿という幼な子と伝わる ③宿に置かれたノートには、不思議な体験談が数多く記されている ④源泉掛け流しの透明な湯が心地よい浴場

金田一温泉

東北・新潟

老舗マップ

東北・新潟の老舗の中から79店(80品目)を掲載。その伝統の味と技を、ぜひ現地で実感してみてください。

岩手県



宮城県



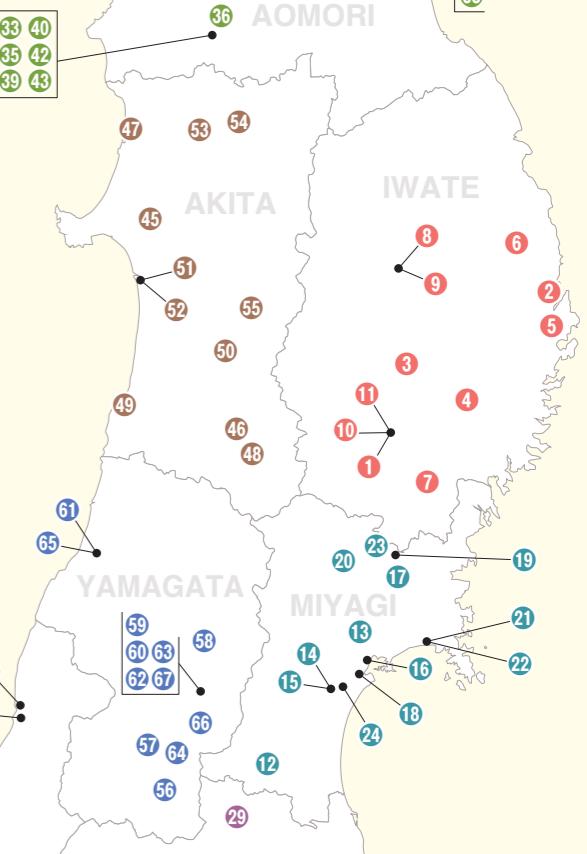
福島県



青森県



秋田県



アンテナショップリスト

各県のアンテナショップには、この特産品ガイドに掲載した以外にも、多くの魅力的な特産品を取り揃えています。お近くにお越しの際は、ぜひ足をお運びください。



[いわて銀河プラザ]

住所：〒104-0061 東京都中央区銀座5-15-1 南海東京ビル1階
TEL：03-3524-8315 URL：<http://www.iwate-ginpla.net/>



[宮城ふるさとプラザ]

住所：〒170-0013 東京都豊島区東池袋1-2-2 東池ビル1・2F
TEL：03-5956-3511 URL：<http://cocomiyagi.jp/>



[日本橋ふくしま館 MIDETTE]

住所：〒103-0022 東京都中央区日本橋室町4-3-16 柳屋大洋ビル1階
TEL：03-6262-3977 URL：<http://midette.com/>



[あおもり北彩館東京店]

住所：〒102-0071 東京都千代田区富士見2-3-11
TEL：03-3237-8371
URL：<http://www.umai-aomori.jp/shop/antennashop/hokusaikan.html>
「あおもりのうまいものたち」サイト内アンテナショップのページ



[あきた美彩館]

住所：〒108-0074 東京都港区高輪4-10-8 ウィング高輪WEST III 1階
TEL：03-5447-1010 URL：<http://www.akita-bisaikan.jp/>



[秋田ふるさと館]

住所：〒100-0006 東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館1F
TEL：03-3214-2670 URL：<http://www.a-bussan.jp/shop/tokyo/>



[おいしい山形プラザ]

住所：〒104-0061 東京都中央区銀座1-5-10 ギンザファーストファイブビル1F・2F
TEL：03-5250-1750 URL：<http://www.oishii-yamagata.jp/>



[表参道・新潟館ネスパス]

住所：〒150-0001 東京都渋谷区神宮前4-11-7
TEL：03-5771-7711 URL：<http://www.nico.or.jp/nespace/>



[新潟県関西情報発信拠点 じょんのびにいがた食楽園]

住所：〒530-0018 大阪市北区小松原町梅田地下街4-3 ホワイティうめだイーストモール内
TEL：06-6232-8356 URL：<http://jn-shokurakuen.com/>



[みちのく夢プラザ]

住所：〒810-0001 福岡市中央区天神2-8-34 住友生命福岡ビル1階
TEL：092-736-1122 URL：<https://www.facebook.com/yumepla>



[青森・岩手ええもんショップ]

住所：〒530-0003 大阪府大阪市北区堂島1 堂島地下街6号（ドージマ地下センター）
TEL：06-6346-0888 URL：<http://www.eemonshop.jp/>

※各県のアンテナショップでは、この特産品ガイドに掲載している商品を取り扱っていない場合がございます。あらかじめご了承ください。

選考委員

委員長

伊藤 房雄 東北大学大学院農学研究科 教授

委員

遠藤 憲子 東北経済産業局 産業部 産業振興課長

加藤 諭 東北大学 学術資源研究公開センター史料館 准教授

溝澤 純弥 大人のための北東北エリアマガジン rakra 編集長



これまでに日本語版5冊、英語版3冊、中国語版1冊（簡体字・繁体字）を発行しており、下記のHPからダウンロードすることができます。<http://www.kasseiken.jp/specialty/>

※本誌のご利用について

本誌で紹介している特産品等の掲載内容は、各特産品の生産者・販売業者または関連団体からご提供いただいた情報をもとに作成しています。各特産品の製法や価格など掲載内容は、生産者や販売業者等の諸事情により変更される場合があります。また、各特産品に関する具体的なお問い合わせは、それぞれの特産品紹介欄に記載している連絡先へお願ひいたします。（公財）東北活性化研究センターでは、各特産品に関する個別具体のお問い合わせへの対応や商談の仲介はいたしかねますので、あらかじめご了承ください。※禁無断転載

東北・新潟のこだわり特産品ガイド
2018 特別号 老舗特集

発行／2018年3月

発行所／公益財団法人 東北活性化研究センター

編集責任者／牛尾 陽子

住所／〒980-0021
仙台市青葉区中央2丁目9番10号（セントレ東北9F）
TEL／022-225-1426(代)

FAX／022-225-0082

URL／<http://www.kasseiken.jp>

マーク等の説明

受賞歴あり

国や県などのコンクールで受賞したことがある。

見学施設あり

要予約を含め、常時見学できる展示コーナーなどがある。

見学の受け入れ…建物内部や作業工程などの見学が可能。詳しくは各特産品の紹介ページで確認してください。