東北・新潟のこだわり

特産品ガイド

2011冬 - 2012春

A Guide to Specialties of Tohoku and Niigata



産地が見える、技が見える
ふるさと食彩物語

「東北の元気な味を全国へ」と、新潟県を含む7県から選び抜かれた特産品の数々。
それぞれの産地の豊かな風土と人々の技が育んだ逸品ばかりを満載しています。







東北・新潟のこだわり

特産品ガイド 2011冬 - 2012春

A Guide to Specialties of Tohoku and Niigata

CONTENTS

03 各県の知事からのメッセージ

05 特集　～復興・海と人の再生を信じて～
［宮城県塩竈市］浦戸諸島の牡蠣
［宮城県気仙沼市］気仙沼のふかひれ

09 岩手県
○岩手短角和牛（二戸市）　○浜千鳥 大吟醸／仙人郷 純米酒／ゆめほなみ 本醸造（釜石市）
○北上山系 和山高原 南部そば（釜石市）　○南部煎餅（二戸市）　○雑穀各種 二戸ブランド（二戸市）　○エゴマ醤油（盛岡市）
○山ぶどうピューレ（野田村）　○リカースイーツ ミルキーヨーグルト（大槌町）　○糖類無添加梅酒（二戸市）
○折爪三元豚・佐助（二戸市）

13 宮城県
○仙台味噌のスイーツ（石巻市）　○伊達の純粋赤豚と伊豆沼ハム（登米市）　○油麩（登米市）　○塩竈の藻塩（塩竈市）
○米ていら（栗原市）　○ハム・ソーセージ（仙台市）　○豊饒馥郁みやぎ米プレミアムセット（大和町）　○蔵王チーズ（蔵王町）
○薬莱ワサビおよび加工品（加美町）　○伊達の燻製（仙台市）

17 福島県
○生キャラメル（大玉村）　○ライスバウムクーヘン（福島市）　○しぼりトマトジュース（玉川村）
○会津馬刺し（会津若松市／会津坂下町）　○鬼クルミの菓子（会津若松市）　○さるなし100%ジュース（玉川村）
○あだたら山の揚げまんじゅう（二本松市）　○会津地鶏（会津若松市）　○ミード酒（はちみつ酒）美禄の森（喜多方市）
○日本酒（福島県ブランド認証産品）（県内各地）

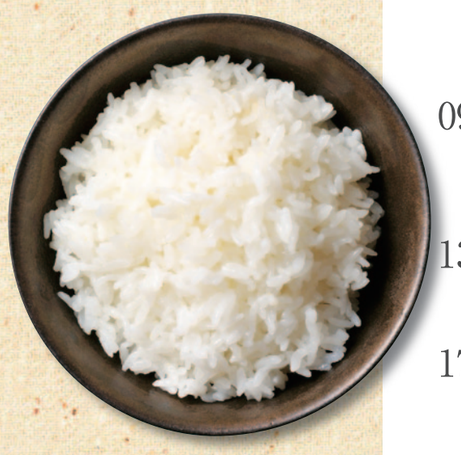
21 青森県
○津軽海峡本マグロ（竜飛岬周辺海域）　○青森の酒・華想い（県内各地）　○青天ひらめ（津軽海峡）　○にんにく（田子町）
○あんこう（風間浦村）　○ゼネラル・レクラーク（南部町ほか）　○ホッキ貝（北浜海域）
○特産地鶏 青森シャモロック（大鰐町）　○ふかうら雪人参（深浦町）　○りんご・りんごジュース（県内各地）

25 秋田県
○森岳じゅんさい鍋セット（三種町）　○こまち麺（湯沢市）　○粋果の雫（横手市）　○ハチ公プリン（秋田市）
○男鹿のやきそば（男鹿市）　○海とろろ（男鹿市）　○はたはたマリネ（八峰町）　○キャビとん（小坂町）
○ミニっ子たんぼ（五城目町）　○しょっつる十年熟仙（男鹿市）

29 山形県
○マッシュルームおよび加工品（舟形町）　○つや姫（県内各地）　○はえぬき麺（鶴岡市）　○プチジェリチェリー（寒河江市）
○米沢牛こだわりカレー（米沢市）　○ラ・フランス（天童市・東根市など）　○殿様のだだちゃ豆（フリーズドライ）（鶴岡市）
○いぶ六（尾花沢市）　○啓翁桜（山形市・東根市など）　○柿酢贅沢ストレート（酒田市）

33 新潟県
○新潟南蛮エビ（県内各地）　○帛乙女（五泉市）　○ル レクチエ（県内各地）　○佐渡寒ブリ（佐渡市）
○にいがた地鶏（県内各地）　○ミズダコ（県内各地）　○にいがた和牛（県内各地）　○越後柳カレイ（県内各地）
○大口れんこん（長岡市）　○越後姫（県内各地）

37 アンテナショップ一覧　　38 選考委員一覧



はじめに

この度は、多くの方々のご協力により、「東北・新潟のこだわり特産品ガイド」（2011冬・2012春版）を刊行できる運びとなりました。

当ガイド掲載の商品は、東北6県と新潟県から選りすぐりの特産品をご推薦いただき、東北大学大学院農学研究科の伊藤房雄教授を委員長とする選考委員会で選定いたしました。どれも地域を代表する逸品ぞろいで、あらためて東北・新潟の食の豊かさと多様性を実感していただけることと思います。

全国のより多くの方々に、私どもの地域が誇る産品を知っていただき、味わっていただきたい。そして、できればそれぞれの地域にお越しいただき、その土地ならではの魅力を楽しんでいただきたいと願っております。これにより、東北・新潟で頑張る生産者の取り組みがさらに活発になり、地域の活性化を推進する大きな力となることと確信いたします。

最後に、東北6県、新潟県、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、心から御礼申し上げます。

財団法人 東北活性化研究センター
会長　高橋　宏明





各県の
知事からの
メッセージ

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。

前よりも安全、前よりも安心、前よりも豊かな岩手の特産品



岩手県知事
達増拓也

　このたびの東日本大震災津波発生以来、全国から多くの温かい御支援をいただきましたことに対し、心から感謝申し上げます。

　岩手県は大きな被害を受けましたが、水産業をはじめ農林業、商工業、観光など地域産業の復興に全力で取り組んでいます。復興にあたっては、「前よりも安全、前よりも安心、前よりも豊か」なものを全国の皆様にお届けできるよう、関係者一丸となって目指しております。

　特に農林水産物については、品目ごとに放射性物質濃度の検査を行い、安全なもののみを流通させておりますので、安心していわての特産品をお取引くださいますようお願いいたします。

　岩手の特産品をご利用いただくことは、被災地への強力な支援となります。是非、よろしくお願い申し上げます。

決め手は、青森県産。

東北の元気、日本の元気を青森から



青森県知事
三村申吾

　全国各地の皆様から、復興への多くの励ましや御支援をいただき、心から感謝を申し上げます。東北の元気さらには日本の元気を創るため青森県も頑張っています。

　本州最北端の青森県は、世界自然遺産の白神山地や八甲田連峰などの山々を有し、日本海、太平洋、津軽海峡に囲まれています。山々からのきれいな水と丹精込めた健康な土から作られる数多の農作物や新鮮な魚介類など、四季を通じて食の魅力にあふれています。青森の生産者が「正直にまじめに」作った県産品を自信をもっておすすめします。

　また、昨年12月の東北新幹線全線開業により、東京・新青森間が3時間10分となり、より身近になりました。美しい自然やおいしい食べ物はもちろん、癒しの温泉、祭りや郷土芸能など魅力いっぱいの青森へ、是非お越しください。

「ニッポンの笑顔」秋田から!



秋田県知事
佐竹敬久

　東日本大震災では、全国の皆様より当県を含めた東北地方全体に対して、心温まるご支援を賜り厚くお礼申し上げます。

　今回、県特産品開発コンクールの受賞商品などを中心とした、秋田ならではの自慢の逸品を取りそろえました。秋田の魅力をまるごとお届けしますので、これを機会に是非とも秋田の「いいもの」「美味しいもの」に触れ体感していただき、もっと秋田を知っていただければうれしく思います。

　当県も東北地方の一員として、『「ニッポンの笑顔」秋田から!』をスローガンに、被災地の方々が一日も早く笑顔を取り戻せるよう、復興に向けた様々な取り組みを進めており、県民一人ひとりが頑張っておりますので、今後ともご支援くださいますようよろしくお願いいたします。

こだわり・守り・続ける「食材王国みやぎ」の逸品



宮城県知事
村井嘉浩

　東日本大震災の発生以降、全国の皆様には、多くの温かいお励ましと御支援をいただき、心から感謝を申し上げます。

　この度、東北活性化研究センター様が制作する、「東北・新潟のこだわり特産品ガイド」に「食材王国みやぎ」からも、つくることに「こだわり」、安全・安心を「守り」、これらを「続ける」自慢の逸品を出品させていただくことになりました。

　震災から7ヶ月が経過し、県民が一丸となって復興への歩みを着実に進めている宮城の“今”と“感謝の思い”を皆様にお伝えしたいと思います。

　どうぞ「食材王国みやぎ」の逸品をお楽しみいただきますとともに、今後とも変わらぬ御愛顧をよろしくお願い申し上げます。

復興に向けて、全国に届け!ふくしまの逸品たち



福島県知事
佐藤雄平

　東日本大震災、原子力災害により本県の産業は大きな痛手を受け、現在も厳しい状況が続いています。しかし逆境の中でも県内の生産者は懸命にものづくりを続けています。彼らを支えているのは製品を待っていてくださるお客様の励ましと復興に向けた強い熱意です。そして一人ひとりの生産者の取組みこそが本県復興の原動力となるのです。

　今回御紹介する品々は、歴史と伝統を守りつつ、更なる革新を目指して、ねばり強く前進を続ける生産者の想いがこもった価値ある逸品ぞろいです。この特産品ガイドを通して、全国の皆様に福島県産品を手に取っていただき、震災前と変わらない「ふくしまの良さ」と「復興への歩み」を実感していただきたいと心から願っております。

知って、買って、訪ねて、『おいしい山形』召し上がれ



山形県知事
吉村美栄子

　日本一を誇るブナの原生林が育む滋養に満ちた水系と、先人の知恵や四季鮮やかな風土が生み出した、おいしくて安全なお米や野菜・果物、それらを活かした食文化は本県の宝です。

　その中から、昨年秋全国デビューした、炊き上がり後の“美しいつや”と“白さと甘み”が自慢のお米「つや姫」、果物の女王と言われる「ラ・フランス」、県産農産物を原料とした各種加工品など、選りすぐりの山形の味とお正月に満開の桜が楽しめる「啓翁桜」をご紹介します。

　山形の豊かな農産物・加工品を多くの皆様に知っていただき、お召し上がりいただき、さらには、山形を訪れて、山形の自然豊かな大地に抱かれた「おいしい山形」を体全体でお楽しみください。

食の国「にいがた」が自信を持っておすすめする逸品



新潟県知事
泉田裕彦

　「新潟はうまい」訪れた人の多くが、そう言います。

　「うまい新潟」には、わけがあります。

　春の雪解け水、夏の暑さ、秋の寒暖、冬の雪と澄み切った空気。新潟の豊かな自然と河川がもたらす肥沃な大地。寒流と暖流がぶつかり合う日本海。そのどれもが、新潟のおいしさを作り出す環境の源です。もちろん、雪国で育った新潟県人の我慢強さと愛情の深さもその一つです。

　こうした恵まれた環境を背景に本県では、「米」「酒」に続く品目として「越後姫」「ル レクチエ」といった本県特有の農産物のブランド化を進めています。今回紹介する産品は「にいがたフード・ブランド」を中心にした自慢の逸品です。この機会に、是非とも新潟の食の豊かさを実感していただきたいと思います。





地震後、住民はいち早く高台に避難したが、大切な漁船、漁具の多くが津波で破壊され、ガレキとなってしまった。

生き残った牡蠣の命をつなぎ、大事に育てて、1万4000人の応援に応えたい

浦戸諸島の牡蠣

宮城県塩竈市

浦戸諸島に生きる漁業者は、多くの人から心強い支援を受けた。自分たちの知恵と気概を加え、おいしい牡蠣を新たなブランドに育てるべく立ち上がった。



震災後に育っている牡蠣。
潮が引くたび殻を閉じて耐えた身は
小粒でうま味たっぷりだ。



全国から多くの支援が寄せられた。浦戸では海苔養殖も行われており、その資材も届いた。

震災に負けない牡蠣があった

松島湾に浮かぶ塩竈市の浦戸諸島。美しい島は、2011年3月11日、今まで経験したことがないほどの激しい地震に見舞われた。そして1時間余り後、高さ10mを超える大きな津波が襲って来たのである。浮き桟橋、漁船、ロープなどの道具は流され、港のそばに建つ加工場は水と泥につかった。牡蠣は、養殖用のいかだや棚とともに流され、海底の泥に埋もれてしまった。宮城県漁業協同組合塩竈市浦戸支所の運営委員長を務める千葉眞澄さんは、悩みが募るばかりだった。「避難所で組合員のみんなと話し合った時、全員がリタイアすると言ったんです。それも致し方ないと、一時は諦めかけました」。

ところが、水産業担当の宮城県職員が牡蠣を救おうと島を訪れる。泥に埋まった牡蠣も、1カ月以内にできるだけ早く引き上げれば、大丈夫なはずだとアドバイス。ではとにかくやってみようと、みんなで引き上げ作業を行う。すると、8割近くが生き残っていたのである。種牡蠣も半分ほど確保できた。養殖再開への希望が見えてきた瞬間だった。

一口オーナー制度で復興に道が開ける

さらに若手の組合員が、多くの人から小口の経済的支援を受け、復興を早めようというアイディアを提案、4月11日に「うらと海の子再生プロジェクト」がスタートした。1口1万円の支援金を募り、主に漁業資材の購入・施設の修繕に充て、海産物が収穫できるようになったら牡蠣、海苔、ワカメなどを支援者に送るという「うらと海の子一口オーナー制度」を企画、インターネットを通じて全国に発信した。この取り組みが新聞やテレビで紹介されたこともあって続々と支援が寄せられ、1万4000人もの人から1億8000万円が集まった。

この支援のおかげで、牡蠣の陸上採苗施設、牡蠣剥き処理場の修復が済み、今冬の収穫、来シーズン以降の養殖継続への準備が整っている。「がんばって、というメッセージとともに支援金を送ってくださる方が多く、本当にありがたいことです。私たちも震災前よりやる気が漲り、今年の冬から少しずつ皆さんにお返ししていきたいと、懸命に仕事をしています」と千葉さん。

その他にも、アメリカの人道的支援団体からパソコンやプリンター、発電機、漁船などを贈られ、国際ロータリークラブからは2000万円の寄付を受けた。

とびきりおいしい塩竈の牡蠣（あたまっこカキ）を届けたい

海の再生を信じ、日本全国、海外からの支援を糧に、浦戸諸島の漁業組合牡蠣部会は、よりおいしくなる養殖法を工夫している。浦戸諸島の牡蠣養殖法は、主に牡蠣棚を使う垂下式が特徴。採苗器であるホタテ貝殻（原盤）を何枚も重ねて針金に通し、竹で作った櫓のような牡蠣棚から海中に吊るすと、牡蠣の幼生が自然に貝殻に付着して種牡蠣となる。3カ月ほどで貝殻の間隔をあける移し変えを行って、再度牡蠣棚に吊るし養成。期間により1年もの、2年ものとして出荷されていく。

松島湾は潮の干満の差が1.5mほどあり、牡蠣棚式の場合、筏式と違って、干潮の時に垂下連の上部の牡蠣が海面から空気中に出ることになり、潮が引くと露出する天然の牡蠣と同じように、この時間は餌がとれず成長が抑えられる。いわば、逆境に耐えて身が締まり、強くなるのである。ビタミンやミネラルなど栄養も豊富な牡蠣に育つ。小振りで弾力があり、味が濃くて甘い、格別なおいしさに仕上がるのだ。1本の垂下連にできる牡蠣は約180個。そのうち上部で育つ牡蠣は40個前後。この貴重な牡蠣を松島の牡蠣に並ぶ「塩竈の牡蠣」としてブランド化したいと、組合員は張り切っている。

千葉さんは「夢と理想と現実をどう調和させていこうか、考えていると楽しいんですよ」と顔をほころばす。今年の牡蠣の収穫は例年の3割程度と見ているが、来年は8割に戻し、その先は「塩竈の牡蠣」の増産へと進めていく計画である。

とびきりのおいしさの牡蠣が食卓に届くのを楽しみに待とう。





（左）ホタテ貝の殻に穴を開けて針金を通した採苗器。牡蠣の幼生が泳ぐ海に吊るして種牡蠣を付着させる。

（右）浦戸諸島ならではの簡易垂下式牡蠣養殖棚。上部の牡蠣は干潮時に露出し、環境変化に耐えてうま味の濃い良品ができる。滅多に味わえない塩竈のブランド牡蠣の誕生となる。







（左）会社は、建物の骨格は残ったものの、1階の設備、2階の在庫品のほとんどが流失し、大きな打撃を受けた。しかし、津波に耐えたふかひれの看板は新工場に掲げられる。

（右）仮復旧した魚市場に水揚げされた青鮫。ふかひれとは、鮫類の背びれ、腹びれ、胸びれ、尻びれ、尾びれを乾燥したもの。主に尾びれと背びれが姿煮に、他は繊維状にしてスープなどに使われる。

ふかひれ食文化の発信基地、気仙沼。
その伝統を守りながら、新たな未来を築く

気仙沼のふかひれ

宮城県気仙沼市 | 株式会社石渡商店

ふかひれの生産量日本一を誇る気仙沼。甚大な震災被害の中から、食文化と産業を守ろうと石渡商店はいち早く生産を再開。若手が中心となって復興へ力強い歩みを進めている。



戦後、捨てられていたひれを高級食材に



石渡商店は1957年創業。専務の石渡久師さんは「まぐろ漁などで混獲される鮫が気仙沼に多く揚がったんですが、当時ひれの一部は捨てられていたそうです。それを祖父がただでもらってきて、何とか乾燥・加工できないかと工夫し、商品に仕上げたと聞きました」と歴史を語る。気仙沼は地形と気候に恵まれていた。冬になると室根颪が吹く。冷たく乾燥した風が干し物づくりに最適で、冬の晴天率が高いことが味方した。また鮫は水揚げ後時間が経つとアンモニア臭がきつくなる難点があるが、気仙沼は水揚げ地がそのまま乾燥地であるため、鮮度を損なわずに加工できる利点があった。地の利を生かした努力によって、気仙沼のふかひれは品質が世界一と称される商品となったのだ。こうしてできた業務用乾燥ふかひれを香港などに輸出。中国大陸では「不老不死の効あり」と珍重されてきた食材であり、気仙沼産の品質の良さが歓迎された。

常に最高の品質を求め、商品開発も怠らない

石渡商店の特徴は、まず人の手で丁寧に加工すること。ふかひれは機械加工すると、どうしても形が崩れてしまう。そこで新鮮なうちに職人が1枚1枚、手で皮や軟骨、余分な肉を除き、繊維の部分を手間をかけて取り出す作業をする。このため形の美しいふかひれが出来上がるのだ。もう一つは、高品質を保つボイル法。加工前のボイルは通常熱湯でゆっくりと行うが、ゼラチン質が流れ出てしまうきらいがある。石渡商店では、高温の蒸気で、ひれの部位や大きさによりボイル時間を調節、食感がなめらかでコラーゲンなど栄養分を失わない加工法を開発、1995年に特許を取得した。

1982年からは家庭向けレトルトふかひれスープや姿煮缶詰、ふかひれラーメンなどの商品を開発。また、業務用も中華料理用だけでなく、茶碗蒸し、天ぷら、刺身など和食に使える商品も工夫。地元の寿司店に協力して気仙沼の新名物ふかひれ寿司も完成した。「うちは、開発が好きな家系なんですね。こういう料理にふかひれを使いたいと依頼されれば断らない。何とかその料理に合う繊維の太さや食感、ゼラチン量などを考えて加工します」と石渡さん。商品は業務用が300種、家庭用が13種に上る品揃えとなった。

震災を乗り越え、新工場建設へ

創業54年を迎えた今年、東日本大震災が起こった。工場は、鉄骨が折れ曲がり、中の機械、装備は泥水を被って一切使えなくなった。損害は1億5000万円に上る。「もうダメだという思いはありました。だけど会社が潰れるならいつでも同じことだ、とにかくやれることをやろうと、片付けから手をつけました」。

4月に入ると、宮城県職員から「セキュリテ被災地応援ファンド」を紹介される。一口1万500円で資金を募り、企業ごとのファンドを設定、事業再開を後押しする仕組みで、これが復興の足がかりとなった。まず倉庫に残っていたふかひれを関東圏の物産展で販売、また加工を名古屋の工場に依頼し、料理店に出荷。7月には仮工場を設置して業務用加工品の製造を始め、9月からは一般向けのふかひれスープも販売できるようになった。そして11月に内陸部の自社所有地に新工場を着工、生産能力をアップして来年7月完成予定である。

そのがんばりで、石渡さんは他のふかひれ業者の若手に呼びかけ「気仙沼ふかひれブランドを守る会」を結成した。共通の課題を背負う後継者が手を携えて復興しようと気持ちが一致。ふかひれの食文化を将来へつないでいく役目を担う。「これからが恩返しですね。『気仙沼のふかひれ』を食べたいというお客さんの望みに早く応えたい。20年後の気仙沼のために、30歳という年齢で震災を体験したことは良かったと思っています」。

夢に向って進む若い力が、気仙沼のふかひれをさらに魅力あるものにしていくに違いない。



ふかひれは繊細で形が崩れやすいため扱いが難しい。職人が1枚1枚丁寧に加工していく。





（中）市内の高台に設置した仮工場で設備を点検する石渡専務。被害を受けた機械の一部は業者・従業員と共に修理した。

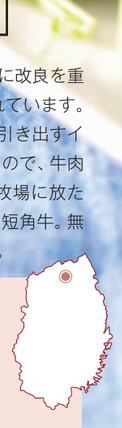
（右）倉庫の片隅に残っていたモウカ鮫の歯。きれいに洗って、ボランティアがミサンガなどに加工している。

岩手 IWATE

二戸市　山長ミート

［岩手短角和牛］

短角牛は、南部牛追唄にも唄われている南部牛をもとに改良を重ねられた岩手の特産牛で、「たんかく」の愛称で親しまれています。特徴は柔らかな肉質と味。脂肪が少なく、肉のうま味を引き出すイノシン酸・グルタミン酸などの成分が多く含まれているので、牛肉本来の味わいを存分に楽しむことができます。広大な牧場に放たれ、自然栽培の牧草を食べながらのびのびと育てられた短角牛。無添加の飼料だけを使用しており、安全・安心な牛肉です。



（有）山長ミート
〒028-6103 二戸市石切所字荒瀬55-11
TEL. 0195-23-6727　FAX. 0195-23-6706
http://www.yamacho-meat.com/

短角牛ももブロック（1kg）5,000円
短角牛ロースステーキ（200g×3枚入）5,000円（各税込）

●販売期間／通年

岩手短角牛の和風ローストビーフと浜千鳥の大吟醸酒

釜石市　浜千鳥

［浜千鳥 大吟醸／仙人郷 純米酒／ゆめほなみ 本醸造］

「ゆめほなみ 本醸造」は、大槌町産酒米「吟ぎんが」を使い、南部杜氏の技を生かして醸造。すっきりとした味わいで、普段の晩酌に格好の地酒です。「仙人郷 純米酒」は、北上山地の地底600mに湧く「仙人秘水」を仕込み水に使用し、まろやかですっきりとした新しい趣を持つお酒です。「浜千鳥 大吟醸」は、岩手吟醸酵母「ジョバンニの調べ」を用い、南部杜氏の酒づくりの技を結集して醸造。上品な香りと切れの良い味わいで、主役の肴を引き立てる名脇役となります。



（株）浜千鳥　〒026-0045 釜石市小川町3-8-7
TEL. 0193-23-5613　FAX. 0193-23-0510
http://www.hamachidori.net/index.html

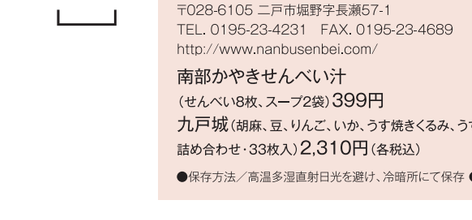


ゆめほなみ 本醸造（720㎖）924円
仙人郷 純米酒・化粧箱入（720㎖）1,628円
浜千鳥 大吟醸・化粧箱入（720㎖）3,045円（各税込）

●販売期間／少量生産のため、品切れ期間が発生する場合があります。

釜石市　川喜

［北上山系 和山高原 南部そば］



釜石市の西部、遠野市との境に位置する平均標高800mの和山高原で、土づくりから栽培・収穫・製粉・商品化まで一貫した生産を実施。石臼引きした岩手県産そば粉を100%使用（内80%は自社栽培そば）、練り水には北上山系の伏流水を使っています。「からだにやさしい麺づくり」をコンセプトに、保存料をできるだけ使わず、手作業でじっくり時間をかけて熟成。ほのかな甘みと喉越しの良さが特徴で、風味豊かなそばに仕上げています。

（株）川喜
〒026-0053 釜石市定内町3-12-18
TEL. 0193-23-7485　FAX. 0193-23-1055
http://www.kawakinomen.com/



南部そば（400g）550円（税込）

●賞味期限／14日 ●販売期間／通年

二戸市　志賀煎餅

［南部煎餅］

旧南部藩時代から続く当地域の伝統的な煎餅。そのおいしさの決め手は、厳選された素材にあります。岩手県産の南部小麦100%とともに、ゴマやピーナッツなどの素材も独自に選び抜き、質の良い南部煎餅を作っています。地元でおなじみの「定番南部せんべい」をはじめ、クッキーのような食感の「手焼き南部せんべい」、さくさくとした歯触りの「うす焼き南部せんべい」、B級グルメの一つとして評判の「せんべい汁」など、さまざまな味わいが楽しめます。

（有）志賀煎餅
〒028-6105 二戸市堀野字長瀬57-1
TEL. 0195-23-4231　FAX. 0195-23-4689
http://www.nanbusenbei.com/



南部かやきせんべい汁
（せんべい8枚、スープ2袋）399円
九戸城（胡麻、豆、りんご、いか、うす焼きくるみ、うす焼きバターの詰め合わせ・33枚入）2,310円（各税込）

●保存方法／高温多湿直射日光を避け、冷暗所にて保存 ●販売期間／通年



岩手 IWATE



二戸市　JA新いわて（北部営農経済センター）

［雑穀各種（二戸ブランド）］

岩手県北部は、アワ・ヒエ・キビといった日本古来の雑穀の生産が盛んな地域です。食物繊維・タンパク質・カルシウム・鉄分などのミネラルが豊富に含まれ、「便通改善効果」「貧血予防」「骨粗鬆症予防」などの効能もあるといわれています。地域では、農薬の不使用、天日干し、有機堆肥の使用などにより質の高い雑穀類を生産しています。また二戸地域では、健康食品として注目を集めるアマランサス（南米を原産地とするヒユ科1年草）の栽培にも取り組んでいます。

JA新いわて（北部営農経済センター）
〒028-6103 二戸市石切所荷渡22-7
TEL. 0195-23-4355　FAX. 0195-23-5805
http://www.jasi.or.jp/kakouhin/index.html

雑穀各種（100g、200g、300g、500gの小袋詰での提供が可能です。価格は商談の際にお問い合わせください。）

●賞味期限／精白後1年（開封後はお早めにお召し上がりください）
●販売期間／通年

盛岡市　浅沼醤油店

［エゴマ醤油］



発酵原料として岩手県産のエゴマを100%使用し、半年から1年かけて丁寧に醸造した醤油風味の調味料です。使用するエゴマは無農薬・無化学肥料で栽培。大豆や小麦を一切使用していないので、アレルギーが気になる方も安心して使用できます。エゴマならではの豊かな香りとさらっとした口当たりが特徴で、「脂っこいものもさっぱりした味わいになる」と好評。和食はもちろん、洋食や中華、エスニック料理など幅広いジャンルの料理に活躍します。

（株）浅沼醤油店
〒020-0871 盛岡市中ノ橋1-8-2
TEL. 019-622-2580　FAX. 019-622-2586
http://www.asanumashoyu.co.jp/

エゴマ醤油（120㎖・1本）420円
（120ml×3本／化粧箱入）1,360円（各税込）

●賞味期限／1年（直射日光を避け常温保管）●販売期間／通年
2008年いわて特産品コンクール 市長会会長賞

野田村　のだむら

［山ぶどうピューレ］



三陸海岸北部の野田村周辺で古くから食されてきた山ブドウを原料に、種を取り除いてピューレ状に加工しました。酸味と甘味が程よく調和し、ポリフェノールや鉄分、ビタミンCなども普通のブドウより多く含まれています。マヨネーズやクリームチーズなどと混ぜ合わせて利用したり、ステーキやソテーなど肉料理のソース、アイスクリームやヨーグルトのトッピングなど、工夫次第でさまざまな活用が可能です。料理にもデザートにも重宝する一品です。

（株）のだむら
〒028-8201 野田村野田31-31-1
TEL. 0194-78-4171　FAX. 0194-78-3370
http://pa-puru.com/

山ぶどうピューレ（1kg）1,350円、（500g）650円
（150g）400円（各税込）

●賞味期限／1年（開封後は冷蔵庫で保管の上、なるべく早くお召し上がりください）
●販売期間／通年
※「シャリシャリ」とした食感は、果実に由来する天然成分の酒石酸によるものですので、風味には差し支えありません。



大槌町　赤武酒造

［リカースイーツ ミルキーヨーグルト］

岩手県三陸北部の雄大で自然豊かな牧場育ちの牛の生乳を使用した、濃厚な味わいのヨーグルトリキュールです。生乳に岩手県産米100%で醸造した清酒「浜娘」を加え、より豊かな味わいに。ヨーグルトの素材が持つなめらかさと清酒の芳醇な香りをともに楽しむことができます。リカースイーツシリーズには、ミルキーヨーグルトの他、みかん、いわて山ぶどうもラインアップ、デザート感覚で楽しめるシリーズとなっています。

赤武酒造（株）
〒028-1100 大槌町末広町3-3
（盛岡事務所・工場）〒020-0852 盛岡市飯岡新田1-27-3
TEL. 019-681-8895（盛岡事務所）　FAX. 019-681-8897
http://www.akabu1.com/

リカースイーツ ミルキーヨーグルト
（500㎖・1本）1,281円
（500㎖×2本・3本セット）2,800円～（各税込）

●賞味期限／90日（5℃以下で保存）●販売期間／通年
2011年「天神天満梅酒大会」リキュール部門 全国9位
2010年いわて特産品コンクール 岩手県産業貿易振興協会会長賞

二戸市　南部美人

［糖類無添加梅酒］



「甘すぎない梅酒がほしい」というニーズに応え、砂糖や甘味料、アミノ酸などの添加物を一切加えず、特許製法によって仕上げた梅酒です。原材料は純米酒と梅のみ。明治35年から続く老舗の酒蔵・南部美人が持つ「全麹仕込み」という特殊技術を応用し、純米酒が持っている自然な甘みとアミノ酸のうま味を最大限に引き出し、その酒に梅を漬け込んでいます。梅酒本来の味わいはそのままに、ヘルシーですっきりとした自然なおいしさが特徴です。

（株）南部美人
〒028-6101 二戸市福岡字上町13
TEL. 0195-23-3133　FAX. 0195-23-4713
http://www.nanbubijin.co.jp/

糖類無添加梅酒（1.8ℓ）2,980円、（720㎖）1,700円（各税込）

●賞味期限／なし（常温保存）●販売期間／通年
2010年いわて特産品コンクール 岩手県知事賞

二戸市　久慈ファーム

［折爪三元豚・佐助］



創業者の名前に由来する「折爪三元豚・佐助」は、地域のシンボルでもある折爪岳を望む森の中で生産されています。品種・飼料・飼養環境にこだわって育てており、きめ細やかな肉質が最大の特徴。細部までバランスよく入った脂は、低い温度で分解されるため、口の中で脂身が溶け出すほどジューシーです。岩手県内のホテルや飲食店はもちろん、販売している範囲は全国各地に及び、「甘さがあり、繊維がきめ細かくて口の中でとろける」と好評です。

久慈ファーム（有）
〒028-6102 二戸市下斗米字十文字50-12
TEL. 0195-23-3491　FAX. 0195-23-3490
http://www.sasukebuta.co.jp/

価格などは商談の際にお問い合わせください。　●販売期間／通年

宮城 MIYAGI

石巻市　高砂長寿味噌本舗

［仙台味噌のスイーツ］

高砂長寿味噌本舗は味噌に国産の大豆と米を使い、昔ながらの製法にこだわり続けている老舗。まろやかな中甘口風の米味噌は香り高く、コクと深みのある味わいが特徴です。その伝統の味を生かしたスイーツも好評で、「仙台味噌カステラ」は甘すぎず、味噌の風味がほんのり広がる自信作。「味噌びいなっつ」「味噌柿の種」は食べやすく、「味噌仕込みかりんとう」もサクッとした食感で人気です。また、「味噌醤油チョコ」には濃厚なジャージーバターと生クリームを使用しています。



（株）高砂長寿味噌本舗
〒986-2111 石巻市三和町6-17
TEL. 0225-83-7007　FAX. 0225-83-7008
http://www.takasagomiso.jp/

仙台味噌カステラ（1個・5切）900円
味噌びいなっつ（70g）315円、味噌仕込みかりんとう（70g）420円
味噌チョコ＋醤油チョコ（各10粒箱入）500円
味噌柿の種（50g）315円（各税込）

●賞味期限／仙台味噌カステラ45日（夏季30日）、味噌びーなっつ4カ月、味噌仕込みかりんとう3カ月、味噌チョコ＋醤油チョコ1年、味噌柿の種6カ月。直射日光、高温多湿を避け常温保存　●販売期間／通年

高砂長寿味噌本舗の味噌仕込みかりんとう、奥は味噌チョコと醤油チョコ

登米市　伊豆沼農産

［伊達の純粋赤豚と伊豆沼ハム］

伊豆沼農産の指定農場で育てられている「伊達の純粋赤豚」。自社で加工販売しており、直営レストランでも味わえます。純粋赤豚を使用したロース生ハム、ロース味噌漬け、カレー、しゃぶしゃぶセットも販売中。宮城県産豚を使用した「伊豆沼ハム」は、手巻きロースハムや原型ベーコンのほか、詰め合わせセットもあります。同社は地域に密着した農業に力を入れ、伊豆沼周辺と都市部の交流拠点として地域資源の掘り起こしや情報発信にも取り組んでいます。



（有）伊豆沼農産
〒989-4601 登米市迫町新田字前沼149-7
TEL. 0220-28-2986　FAX. 0220-28-2987
http://www.izunuma.co.jp/

【伊達の純粋赤豚】ロース生ハム480円（31g・冷蔵90日）
赤豚ロース味噌漬け399円（70g・冷凍90日）
【伊豆沼ハム】手巻きロースハム3,400円（450g・冷蔵20日）
あらびきウィンナー399円（100g・冷蔵20日）（各税込）※（ ）内は賞味期限

●販売期間／通年

SUFFAドイツ国際食肉コンテスト 金メダル4・銀メダル3・銅メダル3獲得、
2008年度第38回日本農業賞 大賞、2008年度食材王国みやぎ推進優良活動表彰（ブランド化部門）



登米市　丸大商店中田支店仲卸販売

［油麩］

油麩は小麦粉に含まれるたんぱく質成分のグルテンを練り上げて棒状にし、植物油で揚げたヘルシーな食材です。昔から登米地方では煮物やみそ汁の具として使われていましたが、B級グルメによる地域おこしを目指して参戦したB-1グランプリで「油麩丼」が話題を集め、全国から一躍注目されるようになりました。現在、登米市内にある油麩製造業者は9軒。素材や製法の工夫をそれぞれに重ねており、味・食感・色・形などに独自のこだわりがあります。

（有）丸大商店中田支店仲卸販売
〒987-0601 登米市中田町石森字野元100-1
TEL. 0220-34-8401　FAX. 0220-34-8403
※仲卸販売店として各店の油麩を扱っています。

油麩（2本入）380円前後（税込）

●賞味期限／60日～90日（常温保存）　●販売期間／通年

塩竈市　顔晴れ塩竈（がんばれしおがま）

［塩竈の藻塩］

かつて塩の聖地といわれた塩竈で、まちおこしの会社「顔晴れ塩竈」が、古代から伝わる製法で再現したのが「塩竈の藻塩」です。塩竈沖で汲んだ海水を海藻のホンダワラに浸透させてから、かまどでゆっくり煮詰めて作っています。時間と手間をかけてできた塩は、あくと雑味成分が取り除かれ、実にまろやかです。塩のうま味に感動した地元の食品会社や菓子店が藻塩を使った商品づくりに参加。藻塩弁当や藻塩チョコなどのオリジナル商品が次々に生まれています。



合同会社 顔晴れ塩竈
〒985-0016 塩竈市港町2-15-9
TEL. 022-367-6539　FAX. 022-367-6539
http://www.mosio.co.jp

塩竈の藻塩（80g）500円・業務用500g～
塩竈の藻塩・フラワーソルト（結晶塩）瓶入（80g）650円（各税込）

●販売期間／通年　2010年度食材王国みやぎ推進優良活動表彰（ブランド化部門）



宮城 MIYAGI



栗原市　もちっ小屋でん

［米ていら］

「もちでん」の愛称で親しまれている餅屋さんと地元の高校が共同開発したお菓子で、しっとり・もちもち・ふわふわの食感が好評です。「もちでん」は大正時代の創業で、5代目の現店主は自家の田んぼで生産した米を原料に、先代から受け継いだ技を生かし、新しいふるさとのお菓子を作っています。「米ていら」は、店主が育てたひとめぼれの米粉100%と鶏卵、チーズ、寒天を使用。小麦粉やグルテンを使っていないので、小麦アレルギーの人も安心して食べることができます。

（有）もちっ小屋でん
〒987-2308 栗原市一迫真坂字本町2
TEL. 0228-52-2602　FAX. 0228-52-5161
http://www.motiden.jp
米ていら®（1本）750円
ギフトボックス（2本入）1,600円（各税込）
●賞味期限／14日（常温保存）・3カ月（冷凍保存）●販売期間／通年
2006年度みやぎものづくり大賞加工食品部門 グランプリ

蔵王町　蔵王酪農センター

［蔵王チーズ］



蔵王チーズの原料は、新鮮なしぼりたての牛乳。クリームチーズをはじめ、ヌーシャテルチーズ、クリーミースプレッド、ペッパーゴーダ、ゴーダチーズ、シュレッドチーズと種類も多く、良質のおいしいフレッシュチーズとして広く知られています。また、牛を育てている牧草地は、「ふれあい牧場ハートランド」として一般開放されています。施設内には手作り体験館やレストランなどもあり、休日には地域観光の交流拠点としてにぎわっています。

（財）蔵王酪農センター
〒989-0916 蔵王町遠刈田温泉字七日原251-4
TEL. 0224-34-3311　FAX. 0224-34-3313
http://www.zao-cheese.or.jp/
蔵王クリームチーズ（150g）550円
蔵王クリーミースプレッド各種（各150g）550円（各税込）
●賞味期限／商品によって異なります（60日～180日）
●販売期間／通年
1998年国産ナチュラルチーズコンテスト 金賞受賞（蔵王クリームチーズ）

仙台市　ソーセージファクトリー グルックル

［ハム・ソーセージ］

2004年と2007年、130年の歴史を誇る3年に1度のドイツIFFAで手作りソーセージ・ハム・ベーコンが金賞を連続受賞。現在もシェフが一つ一つ手作りしていて、地元でも根強い人気があります。どの種類もほおばるとコクと自然な甘みが豊かに広がり、口の中に肉汁があふれ、食べ応えがあります。ハムやベーコンを厚切りにしてソテーにすればディナーの一品にもなり、ビールとの相性も抜群です。予算に合わせたギフト用セットも用意しています。

ソーセージファクトリー グルックル
〒989-3122 仙台市青葉区栗生7-12-2
TEL. 022-391-5596　FAX. 022-391-5596
http://glockle.jp/
ロースハム（100g）520円、ベーコン（100g）500円
荒挽きウインナー（1パック4本）680円（各税込）
●賞味期限／2～3週間（冷蔵保存）●販売期間／通年
●保存料未使用のため、開封後は早めに食べてください。



大和町　パールライス宮城

［豊饒馥郁みやぎ米プレミアムセット］



ギフトとしての質の高さと手軽さをコンセプトに開発された宮城の銘柄米のセット。「みやぎ吟撰米ひとめぼれ」「JAみやぎ登米ひとめぼれ」「JA古川ササニシキ」「JAあさひなコシヒカリ」（各450g）の4点のうち、3点を選んで組み合わせています。いずれも農薬や化学肥料を減らして栽培された特別栽培米や環境保全米です。真空パックになっていて、精米月日より6カ月間おいしくいただけます。無洗米なので、水を入れるだけで炊ける手軽さも好評です。

（株）パールライス宮城
〒981-3405 大和町落合舞野字渉戸東56
TEL. 022-345-2877　FAX. 022-344-1651
http://www.pearl-rice.co.jp/
豊饒馥郁みやぎ米プレミアムセット1,500円（税込）
●販売期間／通年

加美町　薬莱山葵栽培園

［薬莱ワサビおよび加工品］

加美町薬莱山のふもとでは、こんこんとわき出る湧き水を生かしてワサビ栽培が行われています。根茎での販売は新鮮さを大切にしており、注文を受けてから収穫し発送します。薬莱ワサビのおいしさをより楽しんでもらうため、ワサビの香りがする漬け物、しそ巻き、ソーセージなどの加工品を開発。仙台市の奥田建設が加美町の生産者と連携して薬莱ワサビのブランド化を目指しており、加工品については地元での製造のほか、県内の食品加工業者とも幅広く連携しています。

薬莱山葵栽培園
〒981-4375 加美町味ケ袋新坂地内
TEL. 0229-67-5108　FAX. 0229-67-5109　http://ykri.jp/
薬莱ワサビ・業務用は1kg単位で販売（3～4日以内に発送）
加工品／わさび漬けなめし（浅漬け）420円
ワサビ入りしそ巻き480円、わさび入りソーセージ480円（各税込）
●賞味期限／浅漬け14日・昆布漬け21日・ソーセージ30日（各冷蔵保存）・しそ巻き30日（常温）
●販売期間／通年　**2009年度食材王国みやぎ推進優良活動表彰（ブランド化部門）**



仙台市　NPO法人福祉ネットABC・障害福祉サービス事業所ぴぁ

［伊達の燻製］

厳選された鮮度の良い魚介類を自家製ハーブ入りのソミュール液に漬け込み、桜チップを使って燻し、一つ一つ丁寧に仕上げた逸品です。冷燻なので、従来の燻製のような硬さはなく、食感が柔らかく、そのままでおいしくいただけます。なお、温めると香りが一層引き立ちます。銀鮭・メカジキ・ほたての種類があり、贈答用には燻製セットが喜ばれています。また、豆腐の燻製も好評ですが、冷蔵で日持ちがしないために地元のみで販売しています。

NPO法人福祉ネットABC・障害福祉サービス事業所ぴぁ
〒984-0823 仙台市若林区遠見塚2-41-5
TEL. 022-781-0161　FAX. 022-781-0167
http://www.k4.dion.ne.jp/~fn-abc/index.html
伊達の燻製 銀鮭473円、メカジキ525円、特大ほたて368円
銀鮭スライス221円、メカジキスライス231円、大粒ほたて263円（各税込）
●賞味期限／燻製冷凍90日（冷蔵10日）●販売期間／通年
※現在、震災により一部県外産を使用
2010年度至福のお届け 厚生労働大臣賞
銀鮭は2010年度宮城県水産加工品品評会 水産庁長官賞



福島



向山製作所の生キャラメルと
バウムラボ樹楽里のライスバウムクーヘン

大玉村　向山製作所

「生キャラメル」

電子部品加工会社が手掛けた芳醇でやさしい味の生キャラメル。素材の味を生かすため、一つ一つ手作業で丁寧に作っています。芳醇でコクのあるミルク風味が特徴の「ノースミルク」、カリッとした食感の「カラメル」、ごまの香りが口いっぱいに広がる「黒ごま」、健康食材の『えごま』を練り込んだ「えごま」、『会津の山塩』を使用しさっぱりした風味の「山塩」など、個性豊かな多彩なフレーバーを用意しています。

(株)向山製作所
〒969-1301 大玉村大山字縫戸94(第一工場)
TEL. 0243-68-2455　FAX. 0243-68-2457
http://www.mukaiyama-ss.co.jp/com_etc.html

向山製作所の生キャラメル
ノースミルク、カラメル、黒ごま、えごま、山塩
(1袋・12粒入)860円(各税込)

●賞味期限／10日(一部1週間のものもあります)　●販売期間／通年

福島市　バウムラボ樹楽里

[ライスバウムクーヘン]



福島のお米でつくった米粉と、福島県産の新鮮な卵をたっぷり使ったバウムクーヘンです。小麦では味わうことができないしっとり&モチモチした食感と独特の風味が特徴です。小麦を一切使わず、その他の原料についても小麦由来を使用していないため、小麦アレルギーの方も安心。米粉と新鮮な卵がほのかに香るプレーンの他、チョコレートを練り込んだショコラ、粒あんや冨貴(ふうき)あんを使った和風バウムなど、種類も豊富です。

バウムラボ樹楽里　〒960-1232 福島市松川町下川崎字西原25-4
TEL. 024-537-1170　FAX. 024-537-1180
http://b-kirari.jp/index.html

ライスバウムプレーンS(300g・1個)1,155円
プレミアムギフトSボックス(プレーン&プレーン)2,310円
プレミアムギフトSボックス(プレーン&ショコラ)2,415円(各税込)

●賞味期限／14日(常温保存)　●販売期間／通年

玉川村　こぶしの里

「しぼりトマトジュース」



水を最小限しか与えずにトマト本来の力で甘みを作り出す「しぼり」という特殊農法で育てたトマトを使用。さらに糖度7度以上のものだけを厳選し、2kg分のトマトを100%ジュースにした贅沢な一品です。無塩・無添加、そして特殊製法で作った「しぼりトマトジュース」は、他のトマトジュースと違い、透明度のある橙色の仕上りが特徴です。栽培法からジュース製造まで、すべての工程にこだわった「しぼりトマトジュース」には、トマト本来の味わいが生きています。

(株)こぶしの里
〒963-6311 玉川村大字岩法寺字宮ノ前140-2
TEL. 0247-57-3800　FAX. 0247-57-4346
http://www.kobushinosato.com/

しぼりトマトジュース(1,000mℓ・1本)1,890円
(1,000mℓ×2本入箱)3,780円(各税込)

●賞味期限／1年(直射日光を避け涼しい所で保存・開封後は要冷蔵)　●販売期間／通年

会津若松市 ハヤオ／会津坂下町 小林畜産

「会津馬刺し」

福島県のアンテナショップ「ふくしま市場」の売れ筋商品の一つ。会津の風土が育んだ馬肉は、その色の鮮やかさから「サクラ肉」とも呼ばれ、柔らかくやさしい食感の高級食材として珍重されています。高タンパク低カロリー、鉄分やビタミンが豊富で消化が良いといった特徴がある他、ストレスダメージに負けない体を作るグリコーゲンなどの栄養素も多く含んでいます。会津には、「妊婦さんには馬肉を食べさせろ。体が温まり、元気な子供が生まれるから」という言い伝えもあります。

(株)ハヤオ
〒965-0804 会津若松市花春町6-6
TEL. 0242-27-3361　FAX. 0242-27-4546
http://hayao-029.com/

会津銘産馬刺し(150gブロック×2)3,150円(税込)

●賞味期限／1年(冷凍)　●販売期間／通年

小林畜産　〒969-6584 会津坂下町塔寺1524
TEL. 0242-83-6350　FAX. 0242-83-0575
http://www.aizubasashi.com/

国産もも馬刺し・タレ付き(200g×5)4,300円(税込)

●賞味期限／1年(冷凍)　●販売期間／通年



◀(株)ハヤオ　会津銘産馬刺し



◀小林畜産
国産もも馬刺し・タレ付き

福島 FUKUSHIMA

会津若松市　長門屋本店

［鬼クルミの菓子］



会津産の鬼クルミは、とても柔らかく、風味・味・香りに優れた最高級の品種です。スライスした鬼クルミを乗せた「旦座（しゃざ）」は、味噌を隠し味に、香ばしさと甘さが口の中にやさしく広がる麩焼きのおせんべい。また、鬼クルミを贅沢に使ったくるみゆべし「花雪」は、モチッとした食感で飽きのこない美味しさが好評です。鬼クルミを上質な餡で丸ごと包んだ一口菓子「香木実（かぐのきのみ）」もあり、お茶席などのさまざまなシーンで楽しむことができます。

（株）長門屋本店
〒965-0865 会津若松市川原町2-10
TEL. 0242-27-1358　FAX. 0242-26-4772
http://www.nagatoya.net/

旦座（14枚入）1,350円
花雪（10個入）1,100円
香木実（17個入）1,850円（各税込）

●賞味期限／旦座（90日）、花雪（30日）、香木実（夏季10日・冬季14日）
●販売期間／通年　※「香木実」は製造量や賞味期限の関係で、ご注文にお応えできない場合もありますので、あらかじめご了承ください。

会津若松市　会津地鶏ネット

［会津地鶏］



会津地鶏は、450年以上も前から会津地方にのみ生息していた地鶏で、その純粋種は「純系会津地鶏」として現在も県によって大切に保護されています。肉用の会津地鶏は、福島県養鶏試験場で改良されたもの。コク・うま味に優れ、肉質が柔らかい、鶏特有の臭みが少ないといった特徴があり、焼き鳥をはじめ、鍋物、和食、唐揚げなど、さまざまな料理に適しています。選りすぐりの県産品だけに与えられる「福島県ブランド認証産品」にも認定されています。

（株）会津地鶏ネット
〒965-0201 会津若松市湊町大字赤井字笹山原3
TEL. 0242-94-2266　FAX. 0242-96-5055
http://www.aizujidori.net

会津地鶏 炙りやきセット　もも・むねミックス串（3本入×3袋）・砂肝串（3本入×2袋）・つくね串（3本入×2袋）4,500円（税込）

●賞味期限／1年間（-18℃以下で保存）●販売期間／通年

喜多方市　峰の雪酒造

［ミード酒（はちみつ酒）美禄の森］



蜂蜜を発酵させた蜂蜜酒（ミード）はワインやビールよりも歴史のあるお酒です。会津ミード「美禄の森」は、会津地方に自生するトチの木の花から採取した蜂蜜のみを原料に、飯豊山の伏流水と酵母から醸造。さわやかな甘みと酸味、すっきりした後味が特徴です。ビタミン・ミネラル・アミノ酸を豊富に含む蜂蜜の栄養価を残すミード酒。食前酒やナイトキャップとしてはもちろん、サラダやフルーツ漬け、ケーキ作りなどでも活躍します。

（有）峰の雪酒造
〒966-0802 喜多方市字桜ガ丘1-17
TEL. 0241-22-0431　FAX. 0241-22-0432
http://minenoyuki.com/

ミード酒（はちみつ酒）美禄の森（520㎖・1本）3,150円
（520㎖×2本入）6,300円（各税込）

●賞味期限／なし（常温保存）●販売期間／通年

玉川村
こぶしの里

［さるなし100%ジュース］



あぶくま高原にあり、阿武隈川の恵みを受ける豊潤な土壌の玉川村。ここで生産された「さるなし」の実を生搾りしたのが「さるなし100%ジュース」です。さるなしの実はコクワとも呼ばれ、ビタミンCがレモンの10倍、ビタミンB1も豊富で、滋養強壮・疲労回復・整腸・補血効果に優れているといわれています。あまりのおいしさに猿がすぐに食べてしまい、なくなってしまうというのが名前の由来です。100%ジュースの他、ワインやジャム、菓子類などの加工品もあります。

（株）こぶしの里　〒963-6311 玉川村大字岩法寺字宮ノ前140-2
TEL. 0247-57-3800　FAX. 0247-57-4346
http://www.kobushinosato.com/

さるなし100%ジュース（520g・1本）1,575円
（520g×3本入箱）4,725円（各税込）

●賞味期限／8カ月（直射日光を避け涼しい所で保存・開封後は要冷蔵）●販売期間／通年

二本松市
花月堂花屋

［あだたら山の揚げまんじゅう］



『智恵子抄』のふるさと、安達太良山の山頂を模したとんがった形が目を引く揚げまんじゅうです。まんじゅうの皮はカリっとしていて、甘さは控えめで、餡がたっぷり詰まっています。「お客様に喜んでいただける菓子を作りたい」という強い思いから生まれた商品で、東京にある福島県のアンテナショップの売れ筋商品になっています。子供からお年寄りまで人気があり、お茶やコーヒー、ジュースなどどんな飲み物にも合う一品です。

（有）花月堂花屋
〒964-0902 二本松市竹田2-7-7
TEL. 0243-22-0748　FAX. 0243-22-1320

あだたら山の揚げまんじゅう
（50g・1個）80円、（10個入）900円（各税込）

●賞味期限／4日（高温多湿を避け常温で保存）●販売期間／通年

福島県酒造協同組合

［日本酒（福島県ブランド認証産品）］



福島県は、全国新酒鑑評会で数々の金賞を受賞してきた酒どころです。県では、酒米の生産履歴、水の成分検査、県産米の100%使用などの厳しい要件をクリアしたものについて、香り・味覚・ラベルデザイン・価格などの審査を行い、21の銘柄を全国、世界に誇れる品質の高い日本酒として「福島県ブランド認証産品」として認定しています。ここで紹介した3銘柄は、福島県が独自に開発した酒造好適米「夢の香」を使用。それぞれの蔵元の伝統の技が生きた日本酒です。

福島県酒造協同組合　〒960-0112 福島市南矢野目古屋敷54-11
TEL. 024-573-2131　FAX. 024-573-2134
http://www.sake-fukushima.jp/index.html

〈開当男山酒造〉特別純米酒 開当男山 夢の香（720㎖）1,365円
〈（有）金水晶酒造店〉金水晶 純米吟醸（720㎖）1,680円
〈花春酒造（株）〉花春 大吟醸酒（720㎖）1,890円（各税込）

青森 AOMORI

津軽海峡本マグロのお刺身と
酒米「華想い」を使った地酒

竜飛岬周辺海域

津軽海峡本マグロ

津軽暖流と千島海流（寒流）が交わる津軽海峡は、本マグロ漁で知られています。大間のマグロが全国的に有名ですが、同じ津軽海峡の竜飛岬周辺の海域で漁獲されるマグロは「津軽海峡本マグロ」として出荷されます。津軽海峡で水揚げされるマグロの中で、三厩のマグロは一匹ずつ釣り上げる豪快な一本釣り。釣れたマグロはすぐに魚体処理され、氷で冷やされます。その技術の高さにより、品質・鮮度を最高の状態で保持していると、市場関係者から高い評価を得ています。

三厩村漁業協同組合
〒030-1731 外ヶ浜町字三厩本町9
TEL. 0174-37-2007　FAX. 0174-37-3269
http://www.aomori-i.com/

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●漁期は7月中旬～翌年1月。夏から秋口のマグロは比較的あっさりした味。秋が深まると脂の乗りがよくなり、こってりした味になります。



青森県酒造組合

青森の酒・華想い

青森県産業技術センターが県内初の吟醸酒用酒米を開発。ミネラル成分が多く、タンパク質が少ない高級酒に向いた酒米で、各蔵元で大きな華を咲かせてほしいと「華想い」と名付けられました。県内21の酒造会社は「華想い」を使った吟醸酒を製造販売していますが、認定評価会で合格基準を満たした商品にのみ「華想い」の表示が許可されています。青森の水と空気と酒米「華想い」、そして各酒蔵で育まれた杜氏の技が、日本酒のおいしさを再認識させてくれます。

青森県酒造組合
〒030-0811 青森市青柳1-2-14
TEL. 017-776-6103　FAX. 017-776-2832
http://www.aomori-sake.or.jp

青森の酒・華想い　価格は酒造会社によって異なります
参考／六花純米大吟醸じょっぱり華想い限定醸造3,150円
桃川大吟醸華想い1,769円
八鶴華想い純米大吟醸2,625円（各720㎖・税込）
●保存方法／冷蔵 ●販売期間／通年



津軽海峡　佐井村漁業協同組合

青天ひらめ（あおてん）

青森県の魚に制定されているヒラメ。年間約200万尾の稚魚を放流するなどの努力が実り、天然ヒラメでは日本一の水揚げを誇っています。潮の流れが速い津軽海峡の荒波にもまれているため身が厚く、締まっているのが特徴です。四つの漁協で組織している「青森天然ひらめ供給協議会」では、高鮮度処理技術を用いて鮮度とうま味を極上化した「青天ひらめ」を産地直送で販売しています。注文に合わせて「活締め」した淡泊な白身の奥にある上品な甘みは食通好みです。

佐井村漁業協同組合
（青森天然ひらめ供給協議会・事務局本部）
〒039-4711 佐井村大字佐井字糠森144-1
TEL. 0175-38-4111　FAX. 0175-38-4228
http://www.jfsai-uonet.jp（「うおねっと」…新鮮な魚介情報を毎朝サイト上に公開し、販売を行っている佐井村漁協鮮魚販売システム）

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●販売期間／通年（5、6月の漁獲量が最多）



田子町　田子町ガーリックセンター

にんにく

田子町は北緯40度の八甲田山系などの山々に囲まれ、山岳地域特有の気候がニンニクの栽培に適しています。生産されている「福地ホワイト六片種」は大玉かつ1片の実が大きく締まりがあり、雪のような白さと品質の良さが自慢です。輸入品に比べて味わいが濃厚といわれ、重要な成分であるアリシンや糖質が豊富に含まれ、甘み・辛味・香りのすべてにおいて優れています。畜産が盛んな田子町では堆肥にこだわる土づくりに徹し、手間暇を惜しまず大切に栽培しています。

田子町ガーリックセンター
〒039-0201 田子町大字田子11
TEL. 0179-32-3165　FAX. 0179-32-3167
http://www.garlicenter.com

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●保存方法／冷蔵 ●販売期間／10月～翌年3月



風間浦村

［あんこう］

日本トップ級の漁獲量を誇る青森のアンコウ。深海魚なので底引き網漁が中心ですが、風間浦村では漁場が近く固定式刺し網漁や、空釣りという漁法で釣り上げられます。空釣り漁法は100年以上前から伝えられ、生きたまま釣り上げられるので鮮度は抜群。肝・身・皮と余すところなく料理されますが、刺身や鮨、生のアン肝が食べられるのは、風間浦ならではの自慢です。この「風間浦あんこう」を全国に知ってもらおうと、地元ではアンコウのブランド化に力を入れています。

風間浦村役場産業建設課
〒039-4502 風間浦村大字易国間字大川目28-5
TEL. 0175-35-2111　FAX. 0175-35-2403
価格などは商談の際にお問い合わせください。

●漁期／11月～翌年6月
冬に「ゆかい村鮟鱇（あんこう）まつり」を開催。アンコウ鮨やアンコウ汁が人気です。

大鰐町　特産地鶏「青森シャモロック」生産者協会

［特産地鶏 青森シャモロック］



青森県畜産試験場が20年かけて交配し、1990年にデビューしたオリジナルの地鶏。濃厚な味わいを持つ同県原産の「横斑シャモ」が父親、肉質に優れた「速羽性横斑プリマスロック」が母親で、両親の良いところを併せ持っています。すべて平飼い（放し飼い）され、一般地鶏の2倍の広さの中、一般ブロイラーの2倍の期間をかけて飼育。肉のきめ細やかさからピアノ線のような繊細な食感と称され、濃厚なだし汁と深い味わいがグルメの舌をうならせます。

特産地鶏「青森シャモロック」生産者協会（事務局：（有）大鰐振興）
〒038-0212 大鰐町大字蔵館字湯ノ沢4-3
TEL. 0172-47-9040　FAX. 0172-48-2890
［大鰐振興］http://www.o-wani-shinkou.jp
［青森県農産物生産組合］http://syamorock.jp/
中抜き（1kg）**1,500円～、鍋セット2,700円～**（各税込）

●賞味期限／冷蔵5日・冷凍90日　●販売期間／通年
●宮内庁管轄の御料牧場へ出荷される全国唯一の地鶏

八戸農業協同組合

［ゼネラル・レクラーク］

1950年ごろにパリ近郊で発見された比較的新しいフランス原産の西洋ナシで、青森県の南部町がいち早く産地化に取り組みました。ひときわ目を引く大きさと黄金色の果皮、とろけるような食感、甘味と酸味のバランスのとれた上質な味わいと独特の香りが特徴です。他の品種と比べるとやや酸味があり、果汁が豊富。収穫後、約20日かけ追熟させてから出荷します。食べごろを見計らうのが重要で、果皮が黄金色になり軸の周辺も柔らかいことを確かめるのがコツです。



JA八戸まべち営農センター南部集出荷場
〒039-6103 南部町大字大向字府金下46-4
TEL. 0179-23-6520　FAX. 0179-23-5988
http://www.ja-hachinohe.or.jp/
ゼネラル・レクラーク（5kg・9個～12個）**3,500円**
（3kg・5個～7個）**2,500円**（各税込）

●保存方法／常温　●販売期間／11月中旬～12月25日まで

深浦町　農事組合法人舳作興農組合

［ふかうら雪人参］



通常なら秋に収穫されるニンジンが雪の下に置かれると、糖分がさらに蓄えられます。この働きを生かした「ふかうら雪人参」は、野菜とは思えないフルーティーな甘さが特徴。畑は世界自然遺産白神山地のふもと標高180～200mの高台に広がり、土づくりのためにミネラル成分の多い土地にえん麦を植え、養分を蓄積しています。収穫は、雪の中から一本一本掘り出す地道な手作業。肥沃な土壌とともに、自然の力を利用する農家の知恵と情熱によって支えられています。

農事組合法人　舳作（へなし）興農組合
〒038-2327 深浦町大字舳作字堰根152
TEL. 0173-75-2120　FAX. 0173-75-2121
http://www.henashi.jp/
ふかうら雪人参（1kg）**168円**、（10kg・箱詰）**1,680円**（各税込）

●賞味期限／20日（冷蔵保存）　●販売期間／12月中旬～翌年4月末まで
※県内のほかの地域でも雪中ニンジンは栽培されています。

北浜海域　百石町漁業協同組合

［ホッキ貝］



冬の貝の王様といわれるホッキ貝。太平洋沿岸の三沢市、おいらせ町を含む北浜海域のホッキ貝は肉厚で甘みがあり、身が柔らかく、首都圏の市場でも高い評価を受けています。生でも、焼いても、ゆでても美味ですが、12月から3月までの漁期に、現地で味わう刺身や握りは格別です。三沢市では「ほっき丼」による町おこしを展開中で、各店の食べ比べも観光客に人気です。百石町漁協をはじめ地元の漁協では、新鮮なホッキ貝の産地直送販売もしています。

百石町漁業協同組合
〒039-2203 おいらせ町一川目1-73-930
TEL. 0178-52-2385　FAX. 0178-52-2376
ホッキ貝（5kg）**2,500円**
（参考価格・税込、漁により価格は変動することがあります）

●販売期間12月～翌年3月

青森県

［りんご・りんごジュース］

青森のリンゴは一日の寒暖差が大きい気候の中で栽培されるために実の締まりが良く、みずみずしい食感と甘味・酸味のバランスが絶妙。貯蔵施設などの導入が進み、一年中出荷しています。品種別ではふじが約5割を占め、ジョナゴールド、王林、つがると続きます。食物繊維やカリウムなどを豊富に含むことから、「一日一個のリンゴは医者を遠ざける」といわれています。ジュースの中には、無酸素状態で製造され、酸化防止剤を添加しない商品も販売されています。

青森県農林水産部りんご果樹課
〒030-8570 青森市長島1-1-1
TEL. 017-734-9489　FAX. 017-734-8143
［青森県りんご対策協議会］
http://www.aomori-ringo.or.jp/
［青森県りんご果樹課］
http://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/nourin/ringo/
価格などは商談の際にお問い合わせください。

●保存方法／リンゴは冷蔵、ジュースは常温可能
●販売期間／通年（時期により品種は変わります）
※日本一の収穫量を誇り、県内では約50種が栽培され、約40種を出荷。

秋田 AKITA

三種町　サンクラ

［森岳じゅんさい鍋セット］

生産量日本一を誇る三種町森岳のジュンサイは、世界遺産の白神山地から注ぐきれいな水が育んだ自慢の味で、プリプリした食感が魅力。その良質のジュンサイに、比内地鶏のスープ、つみれ、そして“幻のあきたこまち”と呼ばれる「岩川水系米」のだまこもちなどをセットしています。ジュンサイの収穫は夏場ですが、冷蔵保存技術の向上によって、現在は通年の提供が可能です。また、ジュンサイにはポリフェノールが豊富に含まれ、ヘルシーな食材としても注目を集めています。



（有）サンクラ
〒018-2304 三種町豊岡金田字豊岡198
TEL. 0185-83-3700　FAX. 0185-83-3701
http://sankura.com/

森岳じゅんさい鍋セット（生じゅんさい・比内地鶏のスープとつみれ・だまこもち・舞茸・季節の野菜）
（2人前セット）4,725円、（3~4人前セット）6,825円（各税込）

●賞味期限／4日（10℃以下で保存）●販売期間／通年
2007年県特産品開発コンクール 奨励賞

三種町森岳のじゅんさい鍋と、
奥はメルコレディのこまち麺

湯沢市　メルコレディ

［こまち麺］

秋田県産の銘柄米「あきたこまち」を使用した麺。「蒸練」という蒸気の圧力で米粉を練り上げる製法で、コシの強さとモチモチとした食感を実現しています。喉越しの良さはもちろん、お米の持つ粘り・甘味・うま味を最大限に生かしています。また、米粉なので腹持ちが良く、塩を使用していないヘルシーな麺としても好評です。ゆで時間の短い半生麺でありながら、常温で1年間という長期保存が可能。麺料理や鍋料理に加え、洋風メニューなどにも幅広く利用されています。



（株）メルコレディ
〒012-0856 湯沢市御田地町19
TEL. 0183-72-9998　FAX. 0183-72-9997
http://www.mercoledi.jp/

こまち麺（白・紅）（200g）240円
細麺（200g）250円、ギフトセット3,150円（各税込）

●賞味期限／1年（常温保存）●販売期間／通年





横手市　おものがわ夢工房

［粋果（すいか）の雫］

雄物川町は県内一のスイカの産地で、完熟スイカの果汁だけを使ってじっくり煮詰めた「すいか糖」が各家庭で作られてきました。その昔ながらの味を受け継ぐのが「粋果の雫」。保存料・着色料・糖類などを一切使用していない自然素材100%の食品です。スイカ1個（約6kg）からできる「すいか糖」はわずか250gで、糖度は約70度です。自然素材ならではのまろやかな甘みが特徴で、パンに載せたり、ヨーグルトに混ぜたり、さらには料理やお菓子作りに幅広く利用されています。

おものがわ夢工房
〒013-0204 横手市雄物川町東里字松木93-4
TEL. 0182-22-4128　FAX. 0182-22-4128
http://www5.plala.or.jp/omonogawayume/

粋果の雫（80g）1,000円、（150g）2,000円
（200g）2,500円（各税込）

●賞味期限／3年（常温保存）●販売期間／通年
2006年県特産品開発コンクール 奨励賞

秋田市　四季菜

［ハチ公プリン］

平飼いでのびのびと育った比内地鶏の卵をふんだんに使用したプリンです。濃厚でコクがあり、まろやかな味わいが特徴です。名前の由来は、東京の渋谷駅に像がある「忠犬ハチ公」。ハチ公が秋田犬であることは有名ですが、実は生まれも秋田で、大館市の斉藤義一さん宅で誕生しました。そのハチ公のように多くの人に長く愛される商品にしたいという思いで名付けています。パッケージにはハチ公のかわいいイラストが描かれ、味とともに子どもや若い女性に人気です。

（株）四季菜
〒010-1101 秋田市太平八田字和岱58-1
TEL. 018-838-2570　FAX. 018-838-2988
http://www.akita-shikisai.com/

ハチ公プリン（3個入）525円、（6個入）1,050円、
（12個入）2,100円（各税込）

●賞味期限／90日（常温保存）●販売期間／通年
2006年県特産品開発コンクール 最優秀賞



秋田 AKITA



男鹿市　八郎めん

［男鹿のやきそば］

「男鹿地方の新たな名物をつくろう」と地元の商工会と業者などによって「しょっつる利活用推進協議会」が結成され、その活動の中から生まれたオリジナル商品です。粉末ワカメと昆布だしと練り込んだ麺に、一般的なソースではなく、男鹿の特産品であるハタハタのしょっつる（魚醤）をベースにした特製の塩ダレを組み合わせています。塩味が効いたおいしさで、磯の香りを感じる焼きそばとして、観光客はもちろん、家庭でも人気を集めています。

（株）八郎めん
〒010-0341 男鹿市船越字船越410
TEL. 0185-35-2428　FAX. 0185-35-3673
http://www.hachiroumen.co.jp/

男鹿のやきそば（4食入・麺120g×4、塩ダレ22g×4、えび粉末0.5g×4）1,050円（税込）

●賞味期限／90日（常温保存）●販売期間／通年
2010年県特産品開発コンクール 奨励賞

小坂町　ベジ&フルあきた

［キャビとん］

畑のキャビアといわれている「とんぶり（ホウキギの実）」を素材に、食感だけでなく、味までキャビアに近づけようと、野菜ソムリエが試行錯誤を重ねて開発。味付けにも秋田名物のしょっつる（ハタハタの魚醤）をはじめ、ウニやイカ墨ペーストなどを独自に組み合わせ、ひときわ豊かな風味に仕上げています。色合いや質感もそっくりで、本物のキャビアのようにお好みのパンなどに載せて食べると、とんぶりとは思えない海の香りが口の中に広がります。

（株）ベジ&フルあきた
〒017-0201 小坂町小坂字上前田4-5
TEL. 0186-30-7887　FAX. 0186-30-7886
http://www.vegefru-akita.jp/

キャビとん（80g）840円（税込）

●賞味期限／8カ月（常温保存）●販売期間／通年
※開封後は冷蔵保存してください。



五城目町　郷土料理いしかわ

［ミニっ子たんぽ］

秋田の郷土料理「きりたんぽ」を家庭で手軽に味わっていただくために開発された「ミニっ子たんぽ」。通常の3分の1のサイズで、煮崩れしないのが特徴です。特製スープとともに比内地鶏や野菜もセットされ、そのまま鍋に入れて温めるだけでおいしい鍋が楽しめます。また、五城目町に昔から伝わる「だまこもち」との組み合わせも人気。「だまこもち」とは、うるち米を潰して長径3㎝ほどにまるめた、いわば「きりたんぽの団子」。ボリュームも満点です。

郷土料理いしかわ
〒018-1724 五城目町東磯ノ目2-1-7
TEL. 018-852-9842　FAX. 018-852-5630

ミニっ子たんぽ・だまこもち セット（4人前）6,000円（税込）

●賞味期限／4日（冷蔵保存）●販売期間／通年
2005年県特産品開発コンクール 奨励賞



男鹿市
三高水産

［海とろろ］

秋田県の魚（県魚）であるハタハタの卵「ブリコ」と、粘りのある海藻「ギバサ（正式名称アカモク）」を組み合わせた新感覚の逸品。ブリコのプチプチした食感と、ギバサの独特の粘りが絶妙に調和し、ご飯のお供やお酒のおつまみとして人気が高まっています。また、ギバサは食物繊維が豊富で、粘り成分の中にはフコイダンも含まれています。独自に味付けしたタイプに加え、素材のうま味が楽しめる味付けなしのものもあります。

三高水産
〒010-0533 男鹿市船川港双六字館山122
TEL. 0185-27-2578　FAX. 0185-27-2578

海とろろ（100g、味付き・味付けなし）各420円
（6袋入セット）2,520円（各税込）

●賞味期限／120日（-18℃以下で保存）●販売期間／通年
2008年県特産品開発コンクール 奨励賞



八峰町　鈴木水産

［はたはたマリネ］

秋田名物のハタハタを油でカラッと揚げ、洋風のマリネに仕上げました。リンゴ酢を使った特製ドレッシングとの組み合わせが絶妙で、フルーティな白ワインなどによく合い、パーティなどのオードブルとしても最適です。ノンオイルなので、健康を気遣う方やダイエット中の方にもおすすめです。冷蔵庫内で解凍して、そのまま手軽に味わうことができます。2004年度、中小企業庁所管の「JAPANブランド育成支援事業」によって開発された商品です。

（株）鈴木水産
〒018-2676 八峰町八森字磯村72-3
TEL. 0185-77-2217　FAX. 0185-77-3601
http://www.suzuki-suisan.co.jp/

はたはたマリネ（150g×2袋）1,200円（税込）

●賞味期限／2カ月（冷凍保存）●販売期間／通年

男鹿市　諸井醸造

［しょっつる十年熟仙］

その名の通り、10年もの時間をかけて長期熟成されたしょっつる（魚醤）の自信作。水・調味料・保存料などを一切加えていない天然のうま味調味料で、クセがなく、まろやかな味わいに仕上げています。火を通せば塩辛さは甘さとコクに変わり、料理の味をさらに引き立ててくれます。1tのハタハタからできるのは、多くても500ℓ。しょっつるは熟成期間が長ければ長いほどまろやかさと芳醇さが増し、「十年熟仙」は販売用のものでは最長といわれています。

（株）諸井醸造
〒010-0511 男鹿市船川港船川字化世沢176
TEL. 0185-24-3597　FAX. 0185-23-3161
http://www.shottsuru.jp/

しょっつる十年熟仙（200㎖）3,000円（税込）

●賞味期限／2年（常温保存）●販売期間／通年





山形 YAMAGATA

舟形町　舟形マッシュルーム

［マッシュルームおよび加工品］

「マッシュルームを料理の主役に」という強い思いから、安全・安心な栽培技術を確立。安全性を証明する「JGAP」を取得した農場で、年間約420tを生産し、全国シェアの約9%を占めています。レギュラーサイズから直径13~15cmの超スーパージャンボマッシュルームまであり、栄養がたっぷり詰まった濃厚な味わいで、生でもおいしく食べられます。ハンバーグやクリームパスタ、カレー、ハヤシなどと組み合わせたオリジナル商品も人気です。



（有）舟形マッシュルーム
〒999-4605 舟形町長沢6831
TEL. 0233-32-8064　FAX. 0233-32-8065
http://www.f-mush.com

ジャンボマッシュルーム（直径約10cm・1個）
630円（税込）

●賞味期限／5日（冷蔵保存）●販売期間／通年

舟形マッシュルームのハンバーグと山形の新ブランド米「つや姫」



全農ライフサポート山形

［つや姫］

山形県が10年の歳月をかけて開発した新ブランド米「つや姫」。明治時代に山形県庄内町(旧余目町)で育成された水稲品種「亀の尾」をルーツに、「コシヒカリ」をしのぐ食味の良い米を目指して開発されました。出羽三山のブナの森から湧き出る天然ミネラル水をはじめ、豊かな自然に育まれたお米は、際立つ粒の大きさ・白い輝き・旨さ・香り・粘りが特徴で、食味官能試験でも優れた数値を記録。特に炊き上がった時の美しいつやと甘さは格別です。

（株）全農ライフサポート山形
〒994-0062 天童市長岡北4-7-18
TEL. 023-655-6222　FAX. 023-655-6223
http://z-lsy.co.jp/index.html

つや姫（2kg・5kg入ほか）
価格などは商談の際にお問い合わせください。

●販売期間／3~4月ごろまで（なくなり次第終了）

鶴岡市　庄内たがわ農業協同組合

［はえぬき麺］

新しいお米の食べ方を提案しようと開発されたオリジナル麺。山形県を代表する水稲銘柄である「はえぬき」の米粉70%と、北海道産の馬鈴薯でん粉30%を使用しています。独自の加工技術で「はえぬき」の特徴である強い粘りとしっかりした歯応えを引き出し、滑らかな喉越しとモッチリとした食感を再現しています。透き通るようなゆで上がりも魅力です。無塩・無添加・小麦粉不使用なので、アレルギー体質の方へもおすすめです。

庄内たがわ農業協同組合
〒999-7611 鶴岡市上藤島字備中下3-1
TEL. 0235-64-4972　FAX. 0235-64-4920
http://www.ja-shonai.or.jp

はえぬき麺（1袋120g）189円
（6袋入）1,134円、（12袋入）2,268円（各税込）

●賞味期限／1年（直射日光・高温多湿を避けて常温保存）●販売期間／通年
2007年度やまがたふるさと食品コンクール 最優秀賞（県知事賞）
2007年度ふるさと食品中央コンクール 農林水産大臣賞（国産農林産品利用部門）





寒河江市　サエグサファクトリー

［プチジェリチェリー］

まるで宝石のように美しい新感覚のフルーツゼリー。摘みたてに近い味と食感を再現するため、一粒一粒丁寧に種を取って蜜煮したサクランボを、甘酸っぱいゼリーでまるごと包み込みました。冷凍状態で販売されているため、溶け具合によって、シャーベット・半解凍・ゼリーの三つの食感が楽しめます。寒河江市は、サクランボの主要生産地の一つ。山形の果樹農家が愛情を込めて育てたサクランボの本当のおいしさを、一年を通して味わうことができます。

（株）サエグサファクトリー
〒991-0004 寒河江市西根北町7-50
TEL. 0237-85-7393　FAX. 0237-85-7395
http://www.rakuten.co.jp/saegusa-factory/

プチジェリチェリー（8粒入・1箱）1,260円（税込）

●賞味期限／60日（冷凍保存）●販売期間／通年
2010年度やまがたふるさと食品コンクール 最優秀賞（県知事賞）
2010年度ふるさと食品中央コンクール 農林水産大臣賞（新製品開発部門）

山形 YAMAGATA

米沢市　米沢食肉公社

［米沢牛こだわりカレー］



日本三大和牛の一つに数えられる「米沢牛」は、山形県南部の置賜地方で生産されている最高級のブランド牛肉。「米沢牛こだわりカレー」は、そのおいしさを手軽に味わっていただくために開発したレトルトパック商品です。カレーの具にも、果実のような糖度を誇る「赤根ほうれん草」や、香味豊かで大粒の枝豆「秘伝豆」、酸味の効いた「米沢産りんご」などを加え、山形の素材を十分に生かして仕上げました。スパイスにもこだわった自慢の味です。

（株）米沢食肉公社
〒992-1125 米沢市万世町片子5379-15
TEL. 0238-22-0025　FAX. 0238-24-5561
http://www.yonesyoku.com
米沢牛こだわりカレー（200g）880円（税込）
●賞味期限／1年（常温保存）●販売期間／通年

天童市・東根市など
JA全農山形直販センター

［ラ・フランス］



全国生産量の約80%を占め、山形県の果物の代名詞にもなっているラ・フランス。昭和40年代のグルメブームの中、特有の芳香とまろやかな果肉が西洋ナシの最高峰と評されて、「果物の女王」として一躍有名になりました。樹上で完熟しないため、収穫後の管理や出荷のタイミングが難しい果物ですが、収穫後の予冷によって糖度・肉質・香りを高めて出荷しています。体や脳の働きを助ける果糖・ブドウ糖や、消化を助けるタンパク質分解酵素、食物繊維などの栄養素も豊富です。

JA全農山形直販センター
〒994-0062 天童市長岡北4-7-30
TEL. 023-658-3020
http://www.yamagata-club.jp
ラ・フランス（3kg・9~12玉入）3,500円（税・送料込）
●販売期間／12月中旬まで

鶴岡市　鶴岡市農業協同組合

［殿様のだだちゃ豆］（フリーズドライ）



「だだちゃ豆」は、旧鶴岡市域の限られた地域で、江戸時代から農家が大切に守り生産してきた枝豆の在来種。他の品種にはない独特の甘みと風味があり、生産量も限られていることから「まぼろしの枝豆」ともいわれてきました。7月末~9月上旬の短い期間にしか収穫できないこのだだちゃ豆を一年中味わえるよう、フリーズドライで特有の香りと甘さを封じ込めました。スナック感覚で楽しめる新食感のだだちゃ豆を、ビールのおつまみ、お茶請けなどとしてご賞味ください。

鶴岡市農業協同組合
〒997-0052 鶴岡市覚岸寺字水上199
TEL. 0235-29-2830　FAX. 0235-29-2862
http://www.dadacha.jp/
殿様のだだちゃ豆FD（1袋・約15g入）368円（税込）
（5袋入）2,600円（税・送料込）
●賞味期限／1年（常温保存）●販売期間／通年



尾花沢市
尾花沢食品

［いぶ六］

尾花沢市六沢地区で栽培されている、甘くておいしいと評判の「六沢大根」を主に使用し、独自の製法で浅漬け風のいぶり大根に仕上げました。程よくいぶした味と香りが炊きたてのご飯によく合い、食欲をそそります。みずみずしく、シャキシャキした歯ざわりで、素材本来の風味を生かした一品です。やまがた食産業クラスター協議会、山形県が支援した2007年度食産業クラスター事業から誕生した商品で、2008年度やまがたふるさと食品コンクールで優秀賞を受賞しています。

（有）尾花沢食品
〒999-4552 尾花沢市大字荻袋1284-18
TEL. 0237-25-2203　FAX. 0237-25-2204
いぶ六（半割1本）350円（税込）
●賞味期限／20日（冷蔵保存0~10℃）●販売期間／通年
2008年度やまがたふるさと食品コンクール 優秀賞

山形市・東根市など
JA全農山形直販センター

［啓翁桜］



桜の花を冬にも楽しみたい…。そんな想いを現実のものとしてくれるのが、山形県が全国一の生産量を誇る啓翁桜です。その歴史は古く、江戸城に生花を納めていた花き商が支那桜桃と彼岸桜を交配し、冬に咲かせる手法を開発したといわれています。一般的な桜と違い太い幹はなく、形の良い枝が何本もまとまって一つの株を形成し、花びらからは爽やかな香りを漂わせます。真冬の玄関先のディスプレイとして、春の訪れを先取りした贈り物として、人気の高い一品です。

JA全農山形直販センター
〒994-0062 天童市長岡北4-7-30
TEL. 023-658-3020
http://www.yamagata-club.jp
啓翁桜（80cm×8本）3,500円（税・送料込）
●販売期間／2月中旬まで



酒田市　山形県農村工業農業協同組合連合会

［柿酢贅沢ストレート］（山ぶどう味、ブルーベリー味）

厳選した庄内柿100%（平たねなし柿）を原料とした柿酢をベースに、庄内地域産の果物の果汁を加え、水で割らずにそのまま飲めるようにしたストレートタイプの果実酢飲料です。柿酢は2年間の自然発酵でじっくりと熟成させることで、まろやかで芳醇な味と香りを最大限に生かして仕上げています。爽やかな酸味が特徴の山形県産の山ブドウやブルーベリーの果汁を加えているのでとても飲みやすく、酢が苦手な方にもおすすめです。



山形県農村工業農業協同組合連合会
〒999-6701 酒田市砂越字上川原44-1
TEL. 0234-52-3100
http://nokoren.com/
柿酢ストレート山ぶどう味（270㎖）420円（税込）
柿酢ストレートブルーベリー味（270㎖）470円（税込）
●販売期間／通年

新潟 NIGATA

新潟南蛮エビ

新潟県南蛮エビブランド化推進協議会

一般には甘エビと呼ばれていますが、色や形が赤唐辛子（南蛮）に似ていることから新潟県では「南蛮エビ」と呼んでいます（標準和名はホッコクアカエビ）。水深300～500mで漁獲され、甘みが強く、他のエビとは違った独特の食感があります。鮮度の良さと身の太さ、そして甘さが自慢で、刺身や鮨をはじめ、炙りや唐揚げ、酒蒸しなどの調理法が人気です。また、頭は味噌汁や唐揚げに、塩や醤油で味付けした卵は珍味としてお酒のおつまみに最適です。

新潟県南蛮エビブランド化推進協議会
〒950-0078 新潟市中央区万代島2-1（新潟漁業協同組合内）
TEL. 025-244-6181　FAX. 025-244-6188
http://www.jf-net.ne.jp/nigyokyo/nanban/index.html

価格などは商談の際にお問い合わせください。
県内には、南蛮エビ魚醤油（新潟地区）、
はねっ娘（活南蛮エビ・佐渡地区）、**ひすい娘**（鮮南蛮エビ・上越地区）
などの商品もあります。

●販売期間／9月～翌年6月

新潟南蛮エビの味噌汁とサトイモ「帛乙女」の煮物

五泉市
JA全農にいがた

帛乙女（きぬおとめ）

「帛乙女」は五泉市で栽培されているサトイモ。特徴である白さときめ細かさを、五泉特産の絹織物の「帛（きぬ）」に例え、乙女のような愛らしさで人々に親しんでもらえるようにと名付けられました。まろやかなぬめりのある食感で、煮崩れしにくいことから、新潟県の郷土料理「のっぺ」にも適した食材となっています。平成元年の天皇即位の際には、儀式の献上品として選ばれた逸品でもあります。収穫期は9月～11月で、県内外に翌年3月頃まで出荷されています。

JA全農にいがた園芸部青果販売課
〒950-1193 新潟市西区山田2310-15
TEL. 025-232-1580　FAX. 025-232-1541
http://www.nt.zennoh.or.jp/
http://www.ja-town.com/shop/c/c3901/

帛乙女（5kg箱）**5,000円**（税・送料込）※参考価格

●販売期間／9月～翌年3月



JA全農にいがた

ル レクチエ



数ある洋ナシ品種の中で、全国の生産量のほとんどを新潟県が占めているル レクチエ。生産の歴史は、明治36年頃に白根市（現新潟市）の農家・小池左右吉氏によってフランスから導入されたのをきっかけに、農家の自家用として作り続けられてきました。芳醇な香りと濃厚な甘み、とろけるような食感から「西洋なしの貴婦人」と呼ばれています。10月中旬に収穫され、初雪が舞う気候の中約40日間じっくりと熟成、11月下旬から12月中旬の1カ月間だけ出荷されます。

JA全農にいがた園芸部青果販売課
〒950-1193 新潟市西区山田2310-15
TEL. 025-232-1580　FAX. 025-232-1541
http://www.nt.zennoh.or.jp/
http://www.ja-town.com/shop/c/c3901/

ル レクチエ（2kg・5~6玉）**4,000円**、（3kg・7~11玉）**4,800円**
（4kg・9~12玉）**6,400円**（各税・送料込）※参考価格

●販売期間／11月下旬～12月中旬

佐渡市　佐渡漁業協同組合

佐渡寒ブリ

ブリは北海道から台湾近海に至る温帯域に分布し、日本の沿岸各地で広く見ることのできる魚。成長につれて餌となるアジやサバなどの群れを追いかけ日本列島の周りを回遊します。11月中旬頃、冬型の気圧配置が強まり「雪起こし」と呼ばれる雷が鳴り出すと、北の海から南下するブリが定置網に入るようになります。佐渡の漁師が厳選した寒ブリは、脂が乗りきっていながらさっぱりした後味で、天然物ならではのおいしさです。

佐渡漁業協同組合
佐渡寒ブリ販売促進協議会事務局
〒952-0011 佐渡市両津夷98-90
TEL. 0259-27-3264　FAX. 0259-27-3266

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●販売期間／冬期間（11月末～翌年2月）





にいがた地鶏生産普及研究会

［にいがた地鶏］

2004年デビューした新潟県初の食用地鶏。県原産の「蜀鶏（とうまる）」に「名古屋種」「横斑プリマスロック」を交配し、3年かけておいしさと新潟らしさを追求して開発しました。生産から流通まで徹底した品質管理で、大量飼育・大量生産は行わず、新潟産米を加えた良質な飼料を与えて平飼いした地鶏は、きめ細かな肉質としっかりした歯応えが特徴です。「うま味成分（イノシン酸）が多くておいしい」「脂肪分が少なくてヘルシー」「保水性が高くてジューシー」と三拍子そろった自慢の鶏肉です。

にいがた地鶏生産普及研究会事務局
（株）シバタポートリーセンター
〒957-0066 新発田市舟入1047　TEL. 090-3145-6772（担当／小島）
http://niigatajidori.web.officelive.com/

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●販売期間／通年

新潟県ヤナギガレイブランド化推進協議会

［越後柳カレイ］



ほっそりとした体型が柳の葉を連想させることから、柳カレイ（標準和名でヤナギムシガレイ）の名が付いたといわれています。カレイの中でも特に美味と評され、上品で淡泊な味わいが特徴です。産卵期（2月頃）を前にした10月から12月が身にうま味を蓄え、雌のお腹には卵を持ち、柳カレイの旬となります。天ぷらやフライにしてもおいしくいただけますが、特に「一夜干し」は絶品で古くから珍重されています。

新潟県ヤナギガレイブランド化推進協議会
〒950-0078 新潟市中央区万代島2-1（新潟漁業協同組合内）
TEL. 025-244-6181　FAX. 025-244-6188
http://www.jf-net.ne.jp/nigyokyo/yanagi/index.html

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●販売期間／10月～12月

寒冷性のミズダコは、普段は沖合域に生息しますが、冬の産卵期になると沿岸域の浅瀬に集まってきます。臆病な性質で、昼間はたいてい穴や岩礁のすき間に身を隠していることから、ナラなどの板で作ったタコ箱による漁が盛んに行われています。新潟県のタコの漁獲のうち9割以上はミズダコが占め、新潟市五十嵐浜から角田にかけての茹でダコ売りは冬の風物詩となっています。マダコに比べて水分が多いものの、その分肉質がやわらかいという特徴があります。

新潟漁業協同組合
〒957-0078 新潟市中央区万代島2-1
TEL. 025-244-6181　FAX. 025-244-6188
http://www.jf-net.ne.jp/nigyokyo/

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●販売期間／冬

新潟漁業協同組合

［ミズダコ］



長岡市　長岡野菜ブランド協会事務局

［大口れんこん］



かつて石油や天然ガスが噴出した長岡市中之島の大口地区は、稲作に不向きな土壌でしたが、それが逆に窒素を栄養分とするレンコンの栽培には適していることが分かり、大正12年頃から生産がスタート。現在では収穫量は年間1000tを超え、全国有数の産地に成長しました。真っ白な切り口とサクサクとしながらもやわらかな口当たりが特徴で、8月上旬から10月に出荷される「えのもと」と10月以降に収穫される「おくてだるま」の2品種があります。

長岡野菜ブランド協会事務局
〒940-2127 長岡市新産1-1-15
TEL. 0258-46-7317　FAX. 0258-46-7016

大口れんこん（えのもと・2kg）1,200円～1,600円
（おくてだるま・4kg）2,000円～2,500円（各税込）

●販売期間／8月上旬～翌年4月中旬

にいがた和牛推進協議会

［にいがた和牛］



小千谷市や長岡市山古志の神事「牛の角突き」にも見られるように、昔から新潟では、牛との関係を大事にする牛飼いの心意気が代々受け継がれてきました。その伝統は優れた技術を持つ肥育名人たちの心と技につながり、新潟ならではの豊かな自然環境のもと、おいしさを追求した「にいがた和牛」が愛情込めて育てられています。コシヒカリの稲わらなど良質の飼料をふんだんに使って肥育しており、コクのあるまろやかな味わいが特徴です。

にいがた和牛推進協議会事務局
〒950-1101 新潟市西区山田2310-15
JA全農にいがた第二ビル内
TEL. 025-234-6781　FAX. 025-234-7045
http://niigata.lin.gr.jp/

価格などは商談の際にお問い合わせください。

●販売期間／通年
1996年・2003年全国肉用牛枝肉共励会 名誉賞

JA全農にいがた

［越後姫］

「可憐でみずみずしい新潟のお姫様のようだ」ということから名付けられた「越後姫」は、新潟県オリジナルの品種で、粒が大きく抜群の香りと食味が特徴。九州地方の「とよのか」、関東地方の「女峰」、東北地方の「ベルルージュ」などの特徴を受け継ぎつつ、厳しい冬の寒さの中でじっくり熟すことで、酸味が抜けて甘い実が育ちます。出荷のピークは4～5月。最近は開花と収穫時期を早める栽培方法も行い、より長い期間「越後姫」を楽しめるようになっています。

JA全農にいがた園芸部青果販売課
〒950-1193 新潟市西区山田2310-15
TEL. 025-232-1580　FAX. 025-232-1541
http://www.nt.zennoh.or.jp/
http://www.ja-town.com/shop/c/c3901/

越後姫（300g×4パック）2,500円（税・送料込）※参考価格

●販売期間／3～5月





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。

岩手県
［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 1F
TEL：03-3524-8282　URL：http://www.iwate-ginpla.net/

宮城県
［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/

福島県
［ふくしま市場］
住所：〒134-0084　東京都江戸川区東葛西 9-3-3　イトーヨーカドー葛西店内 1F
TEL：03-5659-2762　URL：http://www.tif.ne.jp/bussan/fukushima/index.html

福島県
［福島県八重洲観光交流館］
住所：〒104-0028　東京都中央区八重洲 2-6-21　三徳八重洲ビル 1 階
TEL：03-3275-0855　URL：http://www.tif.ne.jp/jp/sp/yaesu/

青森県
［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　青森県会館 1 階
TEL：03-3237-8371　URL：http://www.umai-aomori.jp/buy/antenashop/antenashop.phtml

秋田県
［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/

秋田県
［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/

山形県
［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/

新潟県
［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
［日本橋・にいがた館NICOプラザ#2］
住所：〒103-0022　東京都中央区日本橋室町 1-6-5　だいし東京ビル 1・2 階
TEL：03-6214-1612　URL：http://www.nico.or.jp/nihombashi/

青森県
岩手県
秋田県
［きた東北発見プラザjengo］
住所：〒542-0081　大阪市中央区南船場 3-4-26
TEL：06-6241-7144　URL：http://www.jengo.jp/

青森県
岩手県
秋田県
［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：http://www.north-tohoku.gr.jp/puraza/

※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

中山　知子　農林水産省　東北農政局企画調整室　室長

小巻　克巳　独立行政法人　農業・食品産業技術総合研究機構 東北農業研究センター　所長

關　哲夫　元　独立行政法人水産総合研究センター 東北区水産研究所　所長

若林　宏保　(株)電通　中部支社クリエーティブ・ソリューション局 プランニングディレクター

吉原 ひろこ　食育研究家・料理研究家

野原　巳香　ライター・編集者

中村　明　(株)ダロワイヨジャポン 埼玉工場工場長　パティスリー シェフ

※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いいたします。（(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
2011冬・2012春

発　行／平成23年11月
発行所／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



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