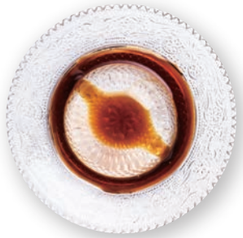
2016 東北・新潟のこだわり
特産品ガイド

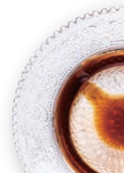
A Guide to Specialties of Tohoku and Niigata

特別号
特撰銘菓とスイーツ



素材を生かし、技に磨かれ
自慢のお菓子が集合

東北・新潟7県から選び抜かれた銘菓・スイーツの数々。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ご紹介しています。



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、3つの日本語版、2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ます。

この度の新しい2016年版では、東北・新潟のお菓子に着目して、「特別号 特撰銘菓とスイーツ」を作成いたしました。

東北・新潟ならではの素材や技を生かした銘菓、地元で長く愛され続けているお菓子、あるいは新しい味やジャンルのスイーツに挑戦しているお店や職人の方を幅広くとりあげ、地域の食文化の豊かさや多様性、そして歴史の奥深さをご紹介しております。是非この特別号をご覧になって、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と思います。さらには、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直接楽しんでいただきたいと願っております。

東日本大震災より5年が経過し、復興も着実に進んでおります。今こそ東北の美しい自然や温泉、心躍る各地の祭り、あるいは手仕事の確かさ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。

2016年　3月

公益財団法人 東北活性化研究センター

会長　海輪　誠

2016 東北・新潟のこだわり

特産品ガイド

特別号 特撰銘菓とスイーツ

A Guide to Specialties of Tohoku and Niigata

CONTENTS

特集 Special Contents

05 味わうたびに地域への思いが深まる 東北・新潟の銘菓

27 素材の良さと技術の高さが際立つ 東北・新潟のスイーツ

37 スイーツで地域を元気にする人たち
○岩手県矢巾町／岩手県産㈱　○福島県大玉村／㈱向山製作所　○秋田県秋田市／㈱あきた食彩プロデュース

07 歴史を刻む和菓子
○新潟県上越市 髙橋孫左衛門商店
○青森県弘前市 大阪屋

29 新感覚のスイーツ
○宮城県塩竈市 クレオバンテール
○山形県南陽市 メゾン・ド・サンクディス

03 各県の知事からのメッセージ

09 老舗の逸品
○田むらの梅　○九重　○干切　○志ほがま　○柏屋薄皮饅頭　○家伝ゆべし　○干梅　○竹流し　○久慈良餅
○さなづら　○古鏡　○乃し梅　○板かりんとう　○越乃雪　○御水飴

15 人気の郷土菓子
○さけ最中　○くるみゆべし　○支倉焼　○栗だんご　○かすてあん会津葵　○ままとおる　○豆しとぎ　○プチ・イモ当て　○金萬
○黒糖がけ 落葉かりんとう　○しっとり饅頭　○くじら餅　○からからせんべい　○おきつねはん・きつねめん　○三角だるま最中

21 銘菓の新美味
○しあわせの酒まんじゅう　○わらび餅　○ずんだシェイク　○chaccoシリーズ　○香木実
○めひかり塩チョコ／紅玉林檎チョコ　○奥只見の手づくり菓子　○薄紅　○生あんもろこし　○生もろこし三種詰め合わせ
○たまゆら　○無添加 お米のおかし ささだんご　○万代太鼓 レモンクリーム味　○柿チョコ　○地酒ケーキ 緑川

31 極上スイーツ
○クリームチーズケーキ　○平泉黄金バウム　○リーフパイ　○檸檬　○りんごの想い　○りんごたっぷりパイ
○アップルクグロフ　○気になるリンゴ　○林檎らっせら　○ババヘラ・アイスセット　○でか金つば　○おしどりミルクケーキ
○カミフルぽっぽ　○パンダ焼き弥彦むすめ餡　○王様のプリン

41 地スイーツ
○すいかまんじゅう　○みそパンデロウ　○あられ　○モサガン　○水さやか　○農家の手造り無添加ジェラート
○小栗山の和栗スイーツ　○食べる蜂蜜　○青森の魔女のとろ生ショコラサンド　○世界遺産白神生はちみつ　○ソフトりんご
○ひがしね美人　○パイ風焼麩菓子ふうふる　○マカロニチップス　○お野菜の生ロールケーキ

47 米粉・雑穀スイーツ
○穀クッキー　○チーズケーキ　○米リング　○東北がんばロール仙臺味噌風味　○和らすこ　○会津西街道 そばまんじゅう
○うんべい　○しとぎ豆がき　○ラ・フランスシフォンケーキ　○米粉シフォンケーキ　○お米ほろほろ　○豆乳ジェラート

51 フルーツ・野菜スイーツ
○二子さといもしっとりショコラ　○野菜のスコーン　○プランタンヌーボー　○いちご屋のかき氷・特製いちごピザ　○ころ柿
○綾ファーム（国産ドライフルーツ）　○国産無添加ドライフルーツ七果　○桃の蜜　○長芋羊羹　○菊じゃむ　○嶽きみスイーツ
○まきお農園 極上ベリーヨーグルトムース　○いちじく屋さんのいちじく甘露煮　○山形ショコらんぼ　○シャインマスカット大福
○プチジェリチェリー　○タルト甚五右ヱ門　○新潟村上ほうじ茶ジェラート

57 吟醸スイーツ
○酒ケーキ 酔仙　○吟醸良縁　○森泉清酒ゼリー　○酒まんちう　○みそアイス・醤油まころん　○ゴールデンヨーグルト
○はたはたパイ　○醤油ろうる　○お米の地酒かすてら　○にほんしゅバウムクーヘン　○糀アイスもなか　○糀ジェラート

61 アンテナショップ一覧　　62 選考委員一覧

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。

うまっ! いわての銘品をどうぞ

黄金の國、いわて。

岩手県知事
達増拓也

東日本大震災津波の発生以来、国内外から数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、豊かな大地や三陸の海の恵みと職人の確かな技が織りなす銘菓やスイーツにあふれています。世界遺産等の岩手の歴史を今に伝える銘菓から、新たに開発されたスイーツまで、個性豊かな商品が生みだされています。

本年は、「希望郷いわて国体・希望郷いわて大会」が開催されます。全国からお越しになる皆様に復興支援への感謝をお伝えするとともに、県民が一丸となって心からおもてなしをいたします。ぜひ、この機会にいわての銘品を御賞味いただくとともに、岩手に足をお運びください。

“青森のうまいものたち”、あります。

青森県知事
三村申吾

本州最北端の青森県は、三方を海に囲まれ、世界自然遺産の白神山地や八甲田連峰などの緑深い山々を有する自然豊かなところです。

豊かな自然に恵まれた本県は、四季を通じて食の魅力にあふれており、県産品を使った銘菓・スイーツも豊富です。日本一のりんごを使ったアップルパイやタルトなどのバラエティに富んだりんごスイーツのほか、長く県民に親しまれる伝統的なお菓子から地域の特産品を使った最近のスイーツまで、どの銘菓・スイーツにも作り手の情熱と真心が込められています。

青森県民が「正直」に「まじめ」に育てた地域の恵み、地域の心をぎゅっととじ込めた、まさに青森ならではの逸品を自信を持ってお薦めします。

うまいものあるか? んだ。んだ。秋田。

秋田県知事
佐竹敬久

秋田県は、世界遺産「白神山地」に代表される豊かな自然に加え、「男鹿のナマハゲ」や「秋田の竿灯」など重要無形民俗文化財が17件と全国最多であり、四季折々の自然や文化を楽しむことができます。

こうした風土で育まれたこだわりの銘菓・スイーツは、地元で愛されている老舗の銘菓から、現代風にアレンジした新たなスイーツまでバラエティに富んでいます。中には、米どころ秋田のもち米を使用した米菓やブランド化を進めているエダマメのスイーツなど、新たな特産品の販売にも力を入れています。

今回は、秋田の特色を生かした銘菓・スイーツをご紹介させていただきます。これを機会に、ご賞味いただくとともに、是非秋田にもお越しください。

食材王国みやぎの“味や技”

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、多くの温かい励ましと御支援をいただき、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・大地の育む多彩で豊富な食材に恵まれた「食材王国」です。そして、匠の技により、その食材を活かした銘菓やスイーツの数々が生み出されています。

宮城県産品の豊富なレパートリーの数々には、必ず作り手の人々とおおらかな風土が寄り添い、一品ひとしなに生産者の方々の様々な思いや願いが託されているのです。

この機会に、食材王国みやぎの豊かで多彩な食をご堪能いただきますとともに、ぜひ、宮城に足をお運びください。

福島の逸品は笑顔を呼ぶ!『福笑』

福島県知事
内堀雅雄

全国の皆様からの温かい励ましや御支援に心から感謝申し上げます。

福島県は、豊かな風土や良質な大地に育まれた食の宝庫です。

その中でも、自然の恵みたっぷりの甘くて豊潤な果物を使用したスイーツを始め、福島土産の定番として愛される老舗の銘菓、職人の工夫と研鑽により生み出された新商品など、県民に大変親しまれている数多くの産品を、皆様に自信を持ってお薦めいたします。

また、国内外で高い評価を受けている日本酒や味噌・醤油、様々な加工食品など、造り手の真心がこもった、ガイドに掲載されていない福島の特産品も是非、御賞味ください。

おいしい「福島こだわりの逸品」と共に皆様へ「笑顔」をお届けします。

「食産業王国やまがた」のこだわりの逸品

山形県知事
吉村美栄子

山形には、鮮明で美しい四季があります。そして、最上川に代表される滔々たる河川によって形成された生産性の高い土壌に恵まれ、「より、良いものを作るのが当たり前」が信条の生産者たちが、四季折々においしい産物を全国に送り出しています。

本県が満を持して世に送り出したブランド米「つや姫」、日本一の生産量を誇る「さくらんぼ」や「ラ・フランス」、古くから大切に守り受け継がれてきた「だだちゃ豆」など、全国の食卓に季節を彩るおいしい食の宝庫です。

その豊かな食材を活かし、確かな技とおもてなしの心をこめて生み出されたこだわりの「山形銘菓&スイーツ」をご紹介しますので、この機会に是非ご賞味ください。

うまさぎっしり 新潟

新潟県知事
泉田裕彦

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、食の「美味さ」の中から、こだわりの銘菓・スイーツをご紹介します。

新潟の菓子といえば、米菓や笹団子のイメージが強いと思いますが、実は、数百年の歴史を誇る「伝統の銘菓」や、地元産品(酒・麹・米粉・地場野菜等)の特徴を活かした「新しいスイーツ」もたくさん存在します。

これを機会に、新潟の「美味さ」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。

特集
SPECIAL CONTENTS

味わうたびに地域への思いが深まる東北・新潟の銘菓

伝統の技とともに受け継がれる城下町の逸品

一般庶民も菓子が食べられるようになったのは、江戸時代中期になってからといわれています。日本各地で多くの菓子屋が創業したのもこの頃で、東北や新潟の藩主も城下に職人を集め、菓子作りを奨励しました。

仙台銘菓「九重」で知られる「九重本舗 玉澤」の初代は、近江の出身。仙台藩主に乞われて延宝3年（1675年）に創業し、その技術が受け継がれて九重が誕生しました。また、新潟県長岡市「越乃雪本舗 大和屋」の銘菓「越乃雪」は、参勤交代の贈答品として人気を集め、その名は江戸や上方でも広く知られるようになったという記録も残されています。

地域性豊かな菓子作りの文化が発展

多彩な食文化が息づく東北と新潟は、和菓子においても地域性豊かです。例えば、西日本のゆべしはユズ入りのものが一般的ですが、東日本ではクルミやゴマ入りのものが多く、特に福島県ではゆべしの生地で餡を包んだものが人気で、形も三角形が主流です。

また、油で揚げたかりんとうも広く好まれており、味と形も多彩。味付けは黒砂糖や味噌入りのものなどが人気で、形については棒状・板状・短冊型など地域によってさまざまです。地元を代表する名物となっているものも少なくなく、お土産やご贈答にも喜ばれています。

味はもちろん、色や形でも食べる人を魅了

素材の色や形をそのまま生かす—。それも、東北や新潟の和菓子の大きな特徴です。例えば、青森県の「薄紅（うすくれない）」はリンゴを輪切りにして乾燥させ、粉砂糖をまぶした銘菓。芯の部分は、初夏に咲くリンゴの花に見立てており、目でも十分に楽しませてくれます。

また、秋田県の「さなづら」は、同名の山ブドウの実を丹念に搾って寒天で固めた人気菓子。その色は錦秋の山々のように赤く鮮やかで、山の幸の豊かさとともに、職人の丁寧な仕事ぶりが伝わってきます。

時代を超えて愛される伝統の駄菓子

東北・新潟には、庶民のお菓子である駄菓子も多く受け継がれています。駄菓子の「駄」は「つまらないもの」という意味で、高級な上菓子に対して使われ始めた言葉であり、製造に用いる素材も限られていました。

駄菓子の魅力は、素朴な味わいとともに、種類の豊富さ。「特別な素材は使用できなくても、楽しんで食べてほしい」という思いを込め、多彩な駄菓子を考案。宮城県の仙台駄菓子や山形県の庄内駄菓子などが特に有名で、今も幅広い世代に愛され続けています。

現在も味わえる、偉人たちが愛した銘菓

東北・新潟には歴史上の偉人たちが愛した銘菓も多く、現在もその足跡に思いを馳せながら味わうがことができます。山形県酒田市「御菓子司 小松屋※」の「呉竹羊羹」は、日本の近代文学に多大な影響を及ぼした俳人の正岡子規が「青幽なる色調、気品ある風味類なし」とたたえた逸品です。

また、太平洋戦争で活躍した山本五十六は、幼少の頃から「酒まんじゅう」を水まんじゅうにして食べるのが好物で、郷土の新潟県長岡市に帰省するたびに堪能。太平洋戦争時も軍からの要望に応え、地元の「川西屋本店※」の初代が酒まんじゅうの塩小豆を作って提供したといわれています。

※**御菓子司 小松屋**…〒998-0037 山形県酒田市日吉町1-2-1
TEL. 0234-22-5151　FAX. 0234-22-5153　http://www.komatsu-ya.jp/
※**川西屋本店**…〒940-0064 新潟県長岡市殿町1-7-2
TEL. 0258-32-4323　FAX. 0258-32-4323　http://www.kawanishiya.jp/

❶薄紅（うすくれない）…（株）翁屋／青森県青森市　❷さなづら…（株）菓子舗　榮太樓／秋田県秋田市
❸越乃雪…越乃雪本舗大和屋／新潟県長岡市　❹九重…（株）九重本舗 玉澤／宮城県仙台市
❺家伝ゆべし…（株）かんの屋／福島県郡山市　❻chaccoシリーズ…（有）日立家／宮城県仙台市
❼呉竹羊羹…御菓子司 小松屋／山形県酒田市

新潟県上越市　髙橋孫左衛門商店

江戸時代から続く店が作る上品な甘みの水飴

参勤交代の土産にも使われた翁飴。砂糖では出せない上品な甘みが特徴

高橋家の先祖は越前藩の武士だった。主家に従って高田(現在の上越市)に移り、あめ屋となった。初代が現在地に店を構えたのが1624年。穀物の澱粉に麦芽を加えると甘い溶液ができ、これを絞って煮詰めると水飴になる。初代は粟を使い水飴を作り1790年、四代目が主原料をもち米に変えたが、名称はそのまま粟飴とした。江戸中期には戯作者・十返舎一九が店を訪問し、名物の水飴の風味がよいと旅行記に記している。

粟飴は透明な淡黄色が美しく、砂糖とは違うさらりとした甘味が心地よい。箸2本を使って空気を入れながら練るとさらに味がまろやかに。また寒天で固めて乾燥した「翁飴」はゼリーのような食感。少し固く練って熊笹の葉に挟んだ「笹飴」は香りのよい逸品で、夏目漱石の小説「坊ちゃん」にも登場する。

店の奥の工場では毎日、大きな釜で液を煮詰める作業、水飴と寒天を混ぜる作業、出来た飴を笹に挟む作業が進む。現当主の髙橋孫左衛門さんは、従業員と一緒に作業しながら技術指導をしている。「飴作りは手先はもちろんですが、目の養成が大切です。飴を煮詰める時はずっと釜について、泡の立ち方をよく見て仕上げのタイミングを判断します。それで冷めた時の飴の色、味、硬さが決まります。私どもも、その技を守ってきた代々の当主の思いを大切にして、自然そのものの飴の味を伝えていきます」。穏やかな語り口の中に十四代目を襲名した責任感を秘め、飴作りを通して、地域の伝統と未来を見つめている。

彫り物が施された年代物の箪笥に粟飴が飾られている

十四代目髙橋孫左衛門さん。390年の伝統をこれからも親しまれる味として伝えていく

笹飴作り。温かい水飴を鍋からとって乾燥した熊笹の葉に挟む熟練の作業

工場の一角にあるかまど。大きな釜で泡立ちを見ながら水飴を煮詰めていく

高田城の旧材も譲り受けた店舗は明治8年(1875)建築で国の登録有形文化財に指定されている

金色に輝く粟飴。箸などにとって練ると空気が入り、また違う風味に変わる

株式会社 髙橋孫左衛門商店
〒943-0841 新潟県上越市南本町 3-7-2
TEL. 025-524-1188　FAX. 025-525-3138
http://www.etigo-ameya.co.jp/

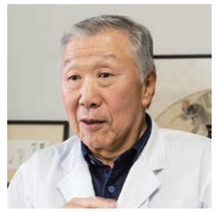
菓子は津軽家の家紋である牡丹を掘り込んだ美しい螺鈿細工の箪笥に納めて販売している

「竹流し」。蕎麦の風味とかりっとした食感が素朴で自然な美味しさがくせになる

店に伝わる古文書「御菓子仕立方」。現代でいうレシピ本で大変貴重な物だ

青森県弘前市　大阪屋

江戸時代の創作菓子が長く親しまれて現代の銘菓に



十三代目福井清さん。伝統の味を守り、古文書を基に、昔の菓子の再現にも取り組む

大阪屋の先祖は豊臣家の家臣だったが徳川方に敗れ、津軽(現在の弘前市)に移住したという。福井三郎右衛門は製菓修行の後、1630年現在地に店を構えた。四代目が1773年に創作したのが「竹流し」という煎餅風の菓子。蕎麦粉と小麦粉、砂糖を混ぜた生地を麺棒で薄くのばし、長方形に切って焼き上げたもの。かりっとした食感の後に蕎麦の香りとほのかな甘味が広がり、風雅な味わいである。

もう一つ「冬夏」も時を重ねてきた米菓だ。蒸したもち米をついて砂糖を加えた生地を数ヶ月寝かせた後、軽く煎って膨らませ、糖蜜に浸して和三盆糖を塗したもの。口に含むと淡雪のように解けていく繊細な甘さの逸品である。先祖が戦った大阪冬の陣、夏の陣を忘れないとの思いを込めた命名だという。

十三代目を継いだ福井清さんは、先代の父について修行。仕事をする時は職人対職人、親子ではない、と叱られながら父の仕事を見て覚えた。従業員にも身体で覚えるよう指導する。竹流しは香ばしさが生きる焼き加減が要の技だ。冬夏は生地を天日干しして成分変化を待つ。煎った時に細かな空洞ができて食感をよくするためだ。出来上がるまで半年ほどの手間をかけた貴重な菓子なのである。

さらに福井さんは、店に残る菓子の作り方を記した江戸中期の古文書を読み解き、本饅頭(酒饅頭)と最中を再現、大阪屋の新商品に加えた。「先祖が創意工夫した大阪屋の菓子はシンプルな甘味が特徴です。自然の穀物が醸し出す繊細さですね。伝統の技を守りながら、現代の人にとっても美味しい菓子を作り続けて行くつもりです」

竹流しの材料の蕎麦粉と小麦粉を合わせて練る。味を決める重要な作業だ

焼きあがった竹流しは火傷しそうな熱さだが、素手で取って隣の箱に並べていく

江戸時代初期から現在地で店を営む大阪屋。津軽藩二代藩主の下命で藩お抱えの菓子商となった

有限会社 大阪屋　〒036-8203 青森県弘前市本町 20
TEL. 0172-32-6191　FAX. 0172-32-6193

老舗の逸品

SHINISE NO IPPIN

城下町や門前町などの多くの老舗が現在も人気を集めており、100年、200年という歴史を誇る銘菓も少なくありません。菓子作りが一日一日の積み重ねであることを考えると、まさに一つ一つが奇跡の味。時代が変わっても、常に食べる人を魅了し続けている逸品ぞろいです。

岩手県一関市　松栄堂

[田むらの梅]

旧一関藩主、田村家に由来して名付けられた「田むらの梅」は、明治36年創業の松栄堂の看板商品です。梅餡を求肥で包み、さらに香り高いシソの葉で手包みした、梅の風味が豊かで上品な銘菓です。原料の生産から製法までこだわったおいしさは長く愛され、数々の賞を受賞していますが、創業111周年目の節目に、形状を一新しました。一粒ごとの密封カップ入り包装にすることでシソの葉の乾燥を防ぎ、日持ちが長くなりました。お土産や贈答品として、一段と人気が高まっています。

（株）松栄堂
〒021-0893　岩手県一関市地主町3-36
TEL. 0191-23-5009（代表）　FAX. 0191-23-3151　http://www.shoeidoh.co.jp/

田むらの梅（6個入り）780円、（8個入り）1,040円、（20個入り）2,600円（税別）

●賞味期限／30日（直射日光を避け、涼しい場所に保存）※夏は冷やすと、よりおいしくいただけます。
●販売期間／通年

宮城県仙台市　九重本舗 玉澤

[九重]

明治天皇が仙台行幸した際に献上され、「高尚なる味」とお褒めを受けた銘菓で、その際にお伴した東久世通禧公によって「九重」と命名されたといわれています。“飲むお菓子”として、現在もお土産や贈答品として幅広く利用されています。大さじ2杯分の九重に60 ～ 70度のお湯を注ぐと粒々のタネが次々と浮き上がり、目でも楽しめる上、飲むとふくよかな香りが広がります。味はぶどう・ゆず・ひき茶の3種類。お湯を注いだ九重にウィスキーを加えるとカクテルになり、夏は冷水や炭酸水で楽しむのがおすすめです。

（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/

九重（120g･袋詰め）600円、（3本詰め･120g×3）1,950円（各税別）

●賞味期限／3カ月（常温保存）　●販売期間／通年

宮城県仙台市　石橋屋

[干切]

仙台駄菓子の元祖ともいわれるお菓子で、仙台藩祖の伊達政宗が作らせた「仙台糒（ほしいい）」が原料です。米や雑穀などを乾燥させて作る仙台糒は、当時は保存食として参勤交代にも活用されていました。時折払い下げになると町民がそれを利用し、黒糖をまぶしたお菓子にしたのが仙台駄菓子の始まりとされています。現在の干切は仙台糒に黒砂糖と米飴を混ぜ合わせ、きなこでのり巻き状にして、食べやすいように輪切りにしています。ざくざくとした食感と自然な甘さが魅力です。

（有）石橋屋
〒984-0806　宮城県仙台市若林区舟丁63
TEL. 022-222-5415　FAX. 022-261-7784
http://www.ishibashiya.co.jp/

干切（6個入り）300円（税別）

●賞味期限／30日（直射日光、高温多湿を避けて保存してください）　●販売期間／通年

ロングセラー　受賞歴あり　企画開発品　詳しくは最終ページをご覧ください。

老舗の逸品

宮城県塩竈市　丹六園

[志ほがま]

伝統的な和菓子「落雁」の一種で、ほおばると口溶けが良く、青シソのさわやかな香りが広がります。原料には、大崎産のもち米「みやこがね」や塩竈産の藻塩、天日乾燥した青シソなどを使用しています。現在も手作業で四角の木型に一つ一つ練り込んで仕上げており、最後に型押しされるのは天然記念物の「塩竈桜」。店は塩竈桜がシンボルの鹽竈神社の門前にあり、11代当主が、現在も享保5年（1720年）創業以来の伝統の味を守り続けています。

丹六園
〒985-0051　宮城県塩竈市宮町3-2
TEL. 022-362-0978　FAX. 022-362-0978

志ほがま（1箱·215g）556円、（1箱·430g）1,019円（各税別）

●賞味期限／14日間（常温保存）　●販売期間／通年

青森県黒石市　松葉堂まつむら

[干梅（ほしうめ）]

創業100年以上を誇る老舗で、店舗がある黒石市こみせ通りは国の重要伝統的建造物群保存地区にも指定されています。「干梅」は、白餡をくるんだ求肥を赤シソで丁寧に包んだ銘菓で、大正4年、大正天皇が黒石の大演習にお成りの際にお買い上げになったことでも知られています。白餡のやさしい甘さに、塩漬けした赤シソの味と香りが絶妙に調和した逸品です。また、「こみせ最中」や「煉羊羹」、「さくら餅」なども、城下町・黒石を代表する銘菓として人気を集めています。

（有）松葉堂まつむら
〒036-0377　青森県黒石市中町30
TEL. 0172-52-3754　FAX. 0172-52-2213

干梅（16個入り）2,150円（税込み）

●賞味期限／10日（常温保存）　●販売期間／通年

福島県郡山市　柏屋

[柏屋薄皮饅頭]

嘉永5年（1852年）から続く老舗を代表する銘菓で、薄めの皮に餡がたっぷり包まれているのが魅力です。特に餡の材料には、厳選された北海道十勝産の小豆を使用しています。創業以来人気の高い「こしあん」は口どけがよく、なめらかさとさらりとした上品な甘味が特徴です。また、「つぶあん」は甘さ控えめで、小豆本来の素朴な風味と粒餡ならではのふっくらとした食感が味わえます。どちらの味にも一口サイズの「柏屋薄皮小饅頭」があります。

（株）柏屋
〒963-8071　郡山市富久山町久保田字宮田127-5
TEL. 024-956-5511　FAX. 024-956-5551
http://www.usukawa.co.jp/

価格例／（1個）90円、（5個入り·袋）450円、（10個入り·箱）1,000円（各税別）

●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してください。　●販売期間／通年

青森県弘前市　御菓子司 大阪屋

[竹流し]

寛永7年（1630年）創業の大阪屋は津軽藩お抱えの菓子職人で、城下町・弘前で最も長い歴史を誇る老舗。その伝統を受け継ぐ銘菓が「竹流し」です。地元特産のそば粉を原料に、麺棒一本で極薄の生地に仕上げる手作り菓子で、現在も昔ながらの製法を守りながら一つ一つ丁寧に作り上げています。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特徴で、ほのかな甘みとともにそばの香りを堪能することができます。その味わいが絶妙で、「もう一枚」とついつい手が伸びてしまう逸品です。

御菓子司 大阪屋
〒036-8203　青森県弘前市本町20
TEL. 0172-32-6191　FAX. 0172-32-6193

竹流し（1折·50枚程度）1,000円（税別）

●賞味期限／4カ月（缶などに入れて保存してください）　●販売期間／通年

青森県青森市　永井久慈良餅店

[久慈良餅]

歴史のある温泉地としても知られる浅虫地区の銘菓で、「いく久しく慈しまれる良い餅であるように」という願いを込めて名付けられました。主原料である上質の津軽米を製粉し、吟味したこし餡や砂糖などを混合して蒸し上げています。程よい甘味とむっちりとした歯応えが特徴で、中に入ったクルミの粒が味のアクセントになっています。夏期は開封する前に30分ほど冷やすと、よりおいしく召し上がることができます。

（有）永井久慈良餅店
〒039-3501　青森県青森市大字浅虫字坂本51-5
TEL. 017-752-3228　http://www.kujiramochi.jp/

久慈良餅（1本）410円（税込み）

●賞味期限／7日（常温保存）　●販売期間／通年

福島県郡山市　かんの屋

[家伝ゆべし]

明治維新前後の1860年代から作り始めたという記録があり、時代を超えて愛され、現在では福島県の銘菓として広く知られている伝統のゆべしです。生地の原料は米から作られた上新粉で、甘味を抑えたこし餡を独特の形に包み、蒸し上げています。ほのかな醤油味で、もっちりとした生地がこし餡の上品な甘味となめらかな口当たりを際立たせ、ケシの実が味のアクセントになっています。復興庁主催「世界にも通用する究極のお土産2015」にノミネート、全国和菓子協会「伝統和菓子職」に認定されています。

（株）かんの屋
〒963-0911　福島県郡山市西田町大田字宮木田3
TEL. 0247-62-2161　FAX. 0247-62-1550　http://www.kannoya.co.jp/

家伝ゆべし（6個·袋入り）600円、（10個·箱入り）1,000円（各税別）

●賞味期限／7日（常温保存）　●販売期間／通年

老舗の逸品

秋田県秋田市　菓子舗 榮太楼

[さなづら]

明治16年創業で、その老舗を代表する銘菓の一つが「さなづら」です。「さなづら」とは秋田県の方言で、地元の山野に自生する山ブドウの一種。その実を濃縮ジュースにした上で熟成させ、京都丹波産の寒天で固めて仕上げています。程よい酸味と甘さが特徴で、熟成されたワインのような深い味わいがあり、お土産や贈答品としても幅広く親しまれています。また、葛ようかんやゼリーなども好評です。

（株）菓子舗 榮太楼
〒010-0967　秋田県秋田市高陽幸町9-11
TEL. 018-863-6133　FAX. 018-863-1858　http://www.eitaro.net/

さなづら（8枚入り）778円、（12枚入り）1,167円（各税別）

●賞味期限／40日（高温多湿、直射日光を避けて保管してください）　●販売期間／通年

山形県山形市　老舗 長榮堂

[板かりんとう]

創業130余年、5代続く老舗「長榮堂」を代表する風味豊かな板かりんとうです。素材は良質で安心安全なものを厳選。生地は、厳選小麦粉とアルカリイオン水を使用し、山形特産べに花油を独自にブレンドした油で香ばしく揚げています。仕上げにも沖縄県波照間産の最高級黒糖を使い、上品でコクのある甘さで包んでいます。職人が一枚一枚手作りをし、仕込みから完成まで丸2日間を要するため、1日の製造枚数は限られています。昔懐かしい素朴な味が好評で、全国菓子大博覧会厚生大臣賞も受賞しています。

（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://www.choeido.co.jp/

板かりんとう（1枚）130円、（10枚・箱入り）1,420円（各税別）

●賞味期限／60日（常温保存）　●販売期間／通年

山形県鶴岡市　木村屋

[古鏡（こきょう）]

山岳信仰の山として知られる出羽三山の一つ、羽黒山の鏡池から発掘された歴史ある鏡をかたどり、「古鏡」と名付けられた銘菓です。丸い鏡の形に作った粒餡の中に、独自の製法で仕上げたもっちりとした求肥餅が入っています。餡に使っている小豆は風味豊かな北海道産。明治20年の創業以来、木村屋が積み重ねてきた製法で小豆をふっくらと炊き上げ、小豆の風味をしっかりと引き出しながらも、上品ですっきりとした味わいに仕上げています。お茶請けにも、贈答用としても人気があります。

（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/

古鏡（3個入り）450円、（9個入り）1,400円（各税別）

●賞味期限／製造日から35日（常温保存）　●販売期間／通年

新潟県長岡市　越乃雪本舗大和屋

[越乃雪]

安永7年（1778年）に地元藩主に献上し「越乃雪」の名前をいただいたのが始まりといわれる、長岡市を代表する銘菓の一つです。独自の製法で粉砕した地元産のもち米の粉に和三盆糖を配合して仕上げており、口の中でほろりとくずれて心地よく溶けていくのが特徴です。製法がシンプルだからこそ、素材を十分に吟味。使用しているもち米の粉は炊いて天日干しをする行程を入れるなど、独自の製法で仕上げています。

越乃雪本舗大和屋
〒940-0072　新潟県長岡市柳原町3-3
TEL. 0258-35-3533　FAX. 0258-34-5652　http://www.koshinoyuki-yamatoya.co.jp/

越乃雪（16個・箱入り）1,100円、（24個・箱入り）1,650円（各税別）

●賞味期限／20日（常温保存）　●販売期間／通年

山形県山形市　佐藤屋

[乃し梅]

山形を代表するお菓子として、また、創業文政4年（1821年）の老舗、佐藤屋の代表銘菓としておなじみです。村山産の完熟梅を使い、砂糖と寒天、水飴だけで仕上げる昔ながらの製法で、手間暇かけて作っています。1枚ずつガラス板に丁寧に流して仕上げた美しい表面は、まさに芸術品。ほんのりとした甘さとさわやかな梅の酸味が上品で、お茶請けから茶席まで幅広く愛されています。近年は、梅の健康食品としての効能も注目されるようになり、日本料理やフランス料理にも使用されています。

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

乃し梅（5枚・袋入り）500円、（10枚・箱入り）1,000円、（20枚・箱入り）2,000円（各税別）

●賞味期限／製造日から90日（常温保存）　●販売期間／通年

新発田市　御菓子司 菊谷

[御水飴]

創業以来、約400年にわたり変わらぬ製法で作られている伝統の水飴で、新発田藩主が献上品として江戸に持参したという記録も残されています。材料は地元産のもち米と大麦の麦芽のみで、砂糖は使用していません。美しい琥珀色の水飴で滋養があり、胃や喉にもやさしいと評判です。そのままなめると自然な甘味が広がり、お湯に溶かして飲んだり、料理の味付けなどにも幅広く使われています。特に地元では贈り物としての人気が高く、平成25年には新発田認証ブランド品にも選ばれています。

御菓子司 菊谷
〒957-0056　新潟県新発田市大栄町7-4-23
TEL. 0254-22-2509　FAX. 0254-22-2524

御水飴（1瓶・500g）2,700円（税込み）

●賞味期限／3カ月（常温保存）　●販売期間／通年

NINKI NO KYOUDOGASHI

人気の郷土菓子

ところ変われば、お菓子も変わる。東北・新潟の各地で愛され続ける郷土菓子も実に多彩です。味はもちろん、見た目も個性的で、ほかでは出会えない人気菓子ばかり。地域の文化や風習なども色濃く反映されており、食べるたびに味の小旅行をしているような楽しみがあります。

岩手県大槌町　大坂屋菓子店

[さけ最中]

インゲン豆から作った白餡をサケの形をした皮で挟んだ最中で、サケの産地・大槌町を象徴する代表的な手土産として親しまれています。大坂屋菓子店は3代続いているお店で、「さけ最中」は店の看板商品でしたが、東日本大震災の津波で店舗が全壊。現在は、大槌北小学校校庭の仮設商店街で営業を再開し、全国からの注文にも応えています。最中の皮の香ばしさと、ぎっしり詰まったまろやかな甘さの白餡が上品で、全国菓子大博覧会で名誉金賞と栄誉大賞を受賞しています。

大坂屋菓子店
〒028-1131 岩手県上閉伊郡大槌町大槌第23地割9
大槌北小福幸きらり商店街C棟-1-4　TEL. 0193-42-2355　FAX. 0193-42-2355
http://osakaya-otsuchi.jimdo.com/

さけ最中（1個）150円、（1箱・7個入り）1,140円、（1箱・10個入り）1,600円（各税別）

●賞味期限／　製造日より20日間（常温保存）　●販売期間／通年

宮城県名取市　甘仙堂

[くるみゆべし]

蒸し菓子の一種であるゆべしは東北地方ではクルミ入りのものが一般的ですが、その中でもクルミがたっぷり入っていることで人気を集めています。生地の材料は上質のもち米にグラニュー糖、水飴、醤油などの調味料。これに粒のままのクルミが包まれています。もちもちとした生地と食感の良いクルミは相性が抜群。サイズも大きめで食べ応えがあります。生地にゴマをたっぷり練り込んだ「ごまゆべし」、ユズを入れた「ゆずゆべし」もクルミ入り。クルミの代わりに栗を入れた「栗ゆべし」も好評です。

（株）甘仙堂
〒981-1223　宮城県名取市下余田字鹿島132
TEL. 022-381-6561　FAX. 022-384-5130
http://www.kansendo.co.jp/

くるみゆべし（1個）120円、（10個・箱入り）1,350円（各税別）

●賞味期限／8日（常温保存）　●販売期間／通年

宮城県仙台市　ふじや千舟

[支倉焼]

しっとりとしたフレッシュバターの香り豊かな皮とクルミ風味の白餡の組み合わせが人気の焼き菓子です。名前の由来は、仙台藩祖伊達政宗の命を受け慶長遣欧使節を率いて渡欧し、ローマ法王にも謁見した支倉常長。昭和33年に先代が試行錯誤の末に完成し、発売後は和洋折衷のしゃれた味が光る地元の銘菓として高い人気を誇っています。以前はほかの菓子も製造・販売していましたが、支倉焼の評判が一気に広まったため、発売から5年後に商品を特化することで、品質と手作りの良さを守り続けています。

（有）ふじや千舟
〒989-3127　宮城県仙台市青葉区愛子東3-14-25
TEL. 022-392-2288　FAX. 022-392-9771
http://www.fujiya-senshu.co.jp/

支倉焼（6個・箱入り）1,000円（税別）

●賞味期限／製造日より10日（常温保存（高温多湿を避けて保存してください））　●販売期間／通年

ロングセラー　受賞歴あり　企画開発品　詳しくは最終ページをご覧ください。

宮城県大崎市　本舗一之坂餅屋

[栗だんご]

東北有数の温泉地である鳴子温泉の名物で、つきたてのやわらかいお餅に栗の甘露煮をくるみ、醤油味の餡をたっぷりかけて仕上げています。餅とほっくりとした栗、甘辛い餡が程よく調和し、この味を目当てに訪れる観光客も増えています。「本舗一之坂餅屋」は文政元年（1818年）創業の老舗。日持ちがしないため店舗での販売のみですが、店内の和の風情がある喫茶スペースでも味わえます。このほか、味噌をシソで巻き揚げた「シソ巻き」、クルミやゴマの餡を添えた餅も人気があります。

本舗一之坂餅屋
〒989-6822　宮城県大崎市鳴子温泉字新屋敷35-1
TEL. 0229-82-2176　FAX. 0229-82-2178

栗だんご（2個・店内）400円、（6個・持ち帰り用）760円（各税込み）

●販売期間／通年（水曜定休日）

福島県会津若松市　会津葵

[かすてあん会津葵]

卵黄がたっぷり入ったカステラ種に、自家製こし餡を入れて焼き上げた会津の銘菓です。江戸時代、会津に長崎から西洋文化が伝わり、和と洋が織り成す独自の地域文化が息づいたという歴史を受け継ぎ、1958年に創案。当時は餡入りカステラという発想がとても斬新で、科学技術庁長官から創意工夫賞も受賞しています。表面には会津藩公の文庫印「会津秘府」の紋様が押され、藩の大切な書物のようにその味を守り続けていきたいという思いが込められています。

（株）会津葵
〒965-0873　福島会津若松市追手町4-18
TEL. 0242-26-5555　FAX. 0242-26-8999
http://www.aizuaoi.com/

かすてあん会津葵（5個・箱入り）1,150円、（10個・箱入り）2,300円（各税込み）

●賞味期限／14日（常温保存）　●販売期間／通年　※開封後は早めにお召し上がりください。

福島県郡山市　三万石

[ままどおる]

変わらぬやさしい味わいが長年愛され続けている、三万石の代表的なお菓子です。目印は母と子のイラストが描かれた黄色いパッケージ。子どもからお年寄りまで幅広く人気があり、地元では「お土産にもらうとうれしいお菓子」として定着しています。バター風味の生地とミルク入りの餡の組み合わせは、まさに母の深い愛情を感じるようなコクと甘さで、紅茶や緑茶にもよく合います。また、10月から5月期間限定のチョコレート味もあります。

（株）三万石
〒963-8588　福島県郡山市富久山町福原字神子田7-5
TEL. 0120-81-3059　FAX. 024-956-5154　http://www.sanmangoku.co.jp/

ままどおる（1袋・5個入り）400円、（1箱・12個入り）1,000円（各税別）

●賞味期限／8日（常温保存）　●販売期間／通年　※早めにお召し上がりください

青森県八戸市　しんぼり

[豆しとぎ]

「しとぎ」とは米粉を原料にした餅のことで、大豆を加えて作る「豆しとぎ」は南部地方の伝統的なおやつです。もともとは各家庭で作られてきたもので、現在も「家庭の味」「おふくろの味」を大切にしながら一つ一つ丹念に手作りしています。美しいうぐいす色に仕上がる青豆が定番ですが、豆の味がしっかり楽しめる黒豆も人気があります。そのままではもちろん、焼いて食べると香ばしく、おいしさがさらに引き立ちます。

（有）しんぼり
〒039-1161　青森県青八戸市大字河原木字神才22-2
TEL. 0178-20-5439　FAX. 0178-20-5440　http://www.sinbori.com/

豆しとぎ（青豆しとぎ・黒豆しとぎ）（1袋・270g）各300円（税別）

●賞味期限／解凍後3日（冷凍保存）　●販売期間／通年

青森県弘前市　佐藤製菓

[プチ・イモ当て]

津軽地方に戦前から伝わる「閻魔大王くじ」が付いた餡ドーナツで、お土産としても人気があります。中に入っているくじをみんなで順番にめくり、「親」が書かれていると大きなイモ（餡ドーナツ）、「子」と書かれていると小さなイモが当たる、いわゆる「当て物」の駄菓子です。現在も一つ一つに手作りしており、白餡の甘さとドーナツの香ばしさが絶妙で、小さな子どもからお年寄りまで幅広い年齢層に親しまれています。また、「大王当て（練切・生菓子）」や「糸引（黒糖菓子）」などのくじ付き駄菓子もあります。

佐藤製菓
〒038-3874　青森県弘前市津賀野字宮崎68
TEL. 0172-34-3356　FAX. 0172-34-3486
http://tsugaru-atemono.jp/

プチ・イモ当て（1箱・大3個、小8個）1,000円（税別）

●賞味期限／30日（冷暗所にて保存）　●販売期間／通年

秋田県秋田市　金萬

[金萬]

約60年も変わらぬ味と食べやすい大きさで、秋田県民に幅広く親しまれている銘菓です。卵入りのしっとりとした白餡を、ハチミツの甘さを生かしたカステラ生地の皮で包みふっくらと焼き上げています。老若男女に好まれる上品な甘さが魅力で、「一つ食べるとついつい手がまた出てしまう」と評判です。お土産品や贈り物としての人気も高く、現在は生タイプに加え、日持ちする真空パックも販売されています。

（株）金萬
〒010-0003　秋田県秋田市東通1-2-16
TEL. 018-832-6789　FAX. 018-832-6864

金萬（1箱・10個入り）600円（税別）

●賞味期限／真空パック10日（常温保存）　●販売期間／通年

人気の郷土菓子

秋田県仙北市　ゆかり堂製菓

[黒糖がけ　落葉かりんとう]

「みちのくの小京都」として知られる角館の銘菓で、ひねりを加えた形は木の葉が地面に舞い落ちたところを表現しています。小麦粉と黒砂糖の風味を生かしながら程よい甘さに仕上げており、お茶請けに最適です。また、歯触りの良いサクサクとした食感も魅力です。ゆかり堂製菓では素材の良さを大切にした多彩なかりんとうやせんべい、和菓子を製造・販売。ニンジンやゴボウなどの野菜シリーズに加え、米粉や豆乳などを使用したものも人気があります。

(有)ゆかり堂製菓
〒014-0347　秋田県仙北市角館町小勝田段の平2-6
TEL. 0187-54-3160　FAX. 0187-54-3180　http://www.yukarido.com/

黒糖がけ 落葉かりんとう（1袋･9本入り）350円（税別）

●賞味期限／120日（常温保存）　●販売期間／通年

秋田県横手市　蕗月堂

[しっとり饅頭]

「子どもからお年寄りまで、毎日おいしく食べてもらえるお茶菓子を作りたい」という思いを込めて誕生した自慢の味です。試行錯誤を重ねて開発された皮は、しっとりもちもちした食感で、適度な甘さの餡とも調和。現在では、横手市を代表する菓子として広く知られています。特に市内の直営店では、近くの小学生やお年寄りなどが毎日のように訪れて購入していくほど、地域の人々にとって欠かせない味となっています。

(有)蕗月堂
〒019-0503　秋田県横手市十文字町西原一番町74
TEL. 0182-42-0206　FAX. 0182-42-0553　http://www.rogetsudo.com

しっとり饅頭（1個･9個入り）810円（税別）

●賞味期限／10日（常温保存）　●販売期間／通年

山形県新庄市　もがみ物産館

[くぢら餅]

古くから新庄・最上地方で作られているお菓子で、各家庭では旧暦の桃の節句にお雛さまと一緒にお供えする習慣がありました。その名から鯨肉が入っていると勘違いされることがありますが、実は、もち米とうるち米の粉を練ってクルミや砂糖水を加え、せいろで蒸したもの。柔らかくて不思議な食感があり、そのままでも、焼いてもおいしくいただけます。みそ、しょう油、黒砂糖、餡入りなど多彩な種類があります。もがみ物産館は新庄駅の隣にあり、最上の特産品を扱っています。

販売窓口　もがみ物産館
〒996-0024　山形県新庄市多門町1-2 ゆめりあ内
TEL. 0233-28-8886　FAX. 0233-28-8887　http://www.mogami-bussan.com/

くぢら餅（1本）756円、（ミニ8個入り）788円、（ミニ16個入り）1,576円（各税込み）

●賞味期限／製造日から30日（常温保存。冷凍保存可）
※餅菓子のため、4～5日で固くなります。固くなったら焼いて食べてください。
●販売期間／通年

山形県鶴岡市

[おきつねはん･きつねめん]

キツネのお面をかたどった、鶴岡市内に昔から伝わるお菓子です。誕生は庄内藩の歴史に由来しており、城下の菓子屋が小豆の打ち菓子を作り、藩主に献上したのが始まりといわれています。現在は伝統菓子として、市内の数軒の菓子店で作られ、「おきつねはん」「きつねめん」という名前で販売されています。黒砂糖と小豆を使った生地を「きつねの面」の木型に入れて焼き固めています。キツネの表情がとても愛らしく、黒砂糖の香ばしい風味にほのぼのとした懐かしさを感じます。

窓口:鶴岡市観光物産課
〒997-8601山形県鶴岡市馬場町9-25　TEL.0235-25-2111　FAX.0235-25-7111
http://www.tsuruokakanko.com（鶴岡市観光連盟）

おきつねはん･きつねめん 例（1袋･6枚入り）300円（税別）

●賞味期限／製造日から8カ月（常温保存）　●販売期間／通年

山形県鶴岡市　梅津菓子舗

[からからせんべい]

鶴岡名物「からからせんべい」は、三角形に折り畳んだせんべいの中に小さな玩具を入れた駄菓子です。中に何が入っているかはお楽しみ。カラカラ振って音を聞きながらせんべいを選ぶのは、子どもだけでなく、大人もわくわくします。昔からの製法を受け継いでいるのは元禄時代創業の梅津菓子舗だけで、10代目のご主人が、麦粉と黒砂糖を使い一つ一つ手作りしています。卸売りや委託販売をしていないので、遠くから足を運ぶお客様も大勢います。

鶴岡駄菓子　梅津菓子舗
〒997-0034　山形県鶴岡市本町2-8-16　TEL. 0235-22-7348　FAX. 0235-22-7348

からからせんべい（1袋･8個入り）432円（税込み）

●賞味期限／製造日から7日間（直射日光を避け、常温で保存）
●販売期間／通年　※壊れやすいので持ち運びに注意してください。

新潟県阿賀野市　御菓子司 最上屋

[三角だるま最中]

三角だるまは新潟県の伝統的な民芸品で、中でも「水原三角だるま」はじろりとのぞく横目とへの字に結んだ口元が特徴です。その民芸品を模した最中の皮に、さわやかな風味のシソ入り白餡がたっぷり包まれています。すべて手作りで、控えめな甘さとサクッとした食感も魅力です。包み紙は青と赤の2色で、「だるまのひょうきんな表情が楽しい」とお土産や贈り物としても人気があります。

御菓子司 最上屋
〒959-2021　新潟県阿賀野市中央町2-11-11
TEL. 0250-62-2206　FAX. 0250-62-2325　http://www.aganosi-mogamiya.com/

三角だるま最中
（1個）120円、（6個･箱入り）820円、（10個･箱入り）1,350円（各税込み）

●賞味期限／10日（常温保存）　●販売期間／通年

銘菓の新美味

MEIKA NO SHINBIMI

「伝統を守るために必要なのは、常に挑戦し続けること」。歴史ある文化に携わる多くの人々たちが、そう語っています。和菓子の世界も同じです。東北・新潟の銘菓を支える職人たちも、その味を今後もしっかり守っていくため、新しい味の創作にも積極的に取り組んでいます。

岩手県釜石市　小島製菓

[しあわせの酒まんじゅう]

釜石の地酒「浜千鳥」の酒粕を米粉の生地に練り込んだ酒まんじゅうで、浜千鳥のさわやかな香りと米粉のモチモチした食感が楽しめます。昭和20年創業の小島製菓が震災後に手掛けた新作で、発売後すぐに人気商品になりました。酒の香りを消さないように甘さを控えた特製こし餡を使用するなど、老舗ならではのこだわりが生かされています。また、自慢のおいしさで幸せな気持ちを広げていきたいと願い、パッケージには釜石大観音のキャラクター「カノンちゃん」と仲間たちも描かれています。

(有)小島製菓
〒026-0041　岩手県釜石市上中島町1-2-38
TEL. 0193-23-6376　FAX. 0193-27-2391　http://kojimaseika.com/

しあわせの酒まんじゅう(1パック・5個入り)518円、(1箱・10個入り)1,188円(税込)
●賞味期限／商品発送から20日間　●販売期間／通年

岩手県西和賀町　工藤菓子店／お菓子処たかはし／団平

[わらび餅]

西和賀町は国内でも有数の豪雪地帯で、豊かな雪解け水がワラビを育て、町の特産品になっています。ワラビの根を1本1本掘り起こして取り出したでんぷんから作られる「西わらび粉」は、ワラビの根10kgからわずか500gしか取れない希少で高価なものです。町内の3軒の菓子店が、西わらび粉を100%使用した全国でも珍しい「本わらび餅」を考案。共通のロゴマークを付けて販売しています。味や食感にそれぞれの店の個性が出ているので、食べ比べる楽しみがあります。

①工藤菓子店　〒029-5505　岩手県和賀郡西和賀町湯本30地割82-1
TEL. 0197-84-2606　FAX. 0197-84-2613　http://kudokashiten.jp
②お菓子処たかはし　〒029-5505　岩手県和賀郡西和賀町湯本30-8-2
TEL.&FAX. 0197-84-2917　http://ww5.et.tiki.ne.jp/~itiniti/
③(有)団平　〒029-5507　岩手県和賀郡西和賀町大沓36-26-4
TEL.&FAX. 0197-82-2398　http://www.danpei.co.jp/

①わらび餅 華(9個入り)1,620円　②西わらび餅(6個入り)1,080円
③極 西わらび餅(12個入り)1,520円(各税込み)
●賞味期限／解凍後当日中(冷凍保存)　●販売期間／通年

宮城県仙台市　ずんだ茶寮仙台駅3階ずんだ小径店

[ずんだシェイク]

「仙台名物のずんだ餅が初めての世代にも気軽に試してもらえる商品を」という思いで開発されたドリンクです。材料は、枝豆をつぶして作る特製のずんだ餡と厳選した牛乳を使用したバニラシェイク。豆本来のおいしさが引き立つように豆の粒々感を残し、甘さは控えめにしています。ずんだの食感と豊かな風味、ひんやりするバニラシェイクの喉越しが心地よく、1年を通して人気があります。仙台駅3階の「ずんだ小径店」のほか、仙台空港でも販売されています。

ずんだ茶寮仙台駅3階ずんだ小径店(株)菓匠三全)
〒980-0021　宮城県仙台市青葉区中央1-1-1
仙台駅3階
TEL. 022-715-1081　FAX. 022-715-1081
http://zundasaryo.com/

ずんだシェイク　250円(税込み)
●販売期間／通年　※販売は店頭販売のみです。

ロングセラー　受賞歴あり　企画開発品　詳しくは最終ページをご覧ください。

宮城県仙台市　日立家

[chaccoシリーズ]

江戸時代から庶民のおやつとして伝わる仙台駄菓子は、手作りの素朴な味わいと種類の豊富さが特徴です。chaccoシリーズは、食べやすい一口サイズの仙台駄菓子をかわいいパッケージに入れた新感覚の商品です。chaccoとは、仙台弁の「ちゃっこい」（小さい）と「おちゃっこすべし」（休憩しよう）の両方の意味を含んでいます。ハート形にしてかわいらしさをアピールした「みそぱん」のほか、「しおがま」や「あんこ玉」など人気の味が入っており、手軽な土産品として喜ばれています。

（有）日立家
〒983-0803　宮城県仙台市宮城野区小田原1-4-7
TEL. 022-297-0525　FAX. 022-297-0397　http://sendaidagashi.com/

chaccoシリーズ（10種・袋入り）500円（税込み）
●賞味期限／25日（常温保存）　●販売期間／通年

福島県会津若松市　長門屋本店

[香木実]

香り・味・食感に優れたオニグルミを使用した和菓子で知られる老舗です。中でも「香木実」は、厳選した会津産のオニグルミを自家製の上質な餡でひと口サイズにくるみ、表面に黒糖をまぶして仕上げています。口溶けの良い餡と黒糖の二つの甘味が濃厚なオニグルミのおいしさをさらに引き出していると評判が高く、高級感のある木箱入りで贈答用としても人気を集めています。野趣に富んだ味わいは、大切なお客様のおもてなしや茶席のお菓子としても重宝されています。

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

香木実
（17個・木箱入り）1,900円（税込み）
●賞味期限／14日（常温保存）
●販売期間／通年

福島県いわき市　いわきチョコレート

[めひかり塩チョコ／紅玉林檎チョコ]

「めひかり塩チョコ」は、いわきを代表する魚・メヒカリの形をしたチョコレートの中に生キャラメルが隠れています。甘味を抑えた高級チョコとコクのある自家製生キャラメルの相性が抜群で、仕上げにトッピングした大粒の海塩が全体の味を引き立てています。平成20年の「全国菓子大博覧会」では名誉総裁賞、27年には雑誌「料理王国」の100選に選ばれた看板商品です。「紅玉林檎チョコ」は伊達水蜜園の“蜜紅玉”の果汁から作った特製ジュレを使っており、厳選したリンゴの風味が楽しめます。

（株）いわきチョコレート
〒971-8164　福島県いわき市小名浜寺廻町16-6
TEL. 0246-53-5265　FAX. 0246-53-5265
http://www.shiochoco.com/

めひかり塩チョコ（10個入り）1,000円
紅玉林檎チョコ（16個入り）1,500円
めひかり塩チョコ+紅玉林檎チョコセット　2,800円（各税別）
●賞味期限／めひかり35日（夏期）・50日（冬期）、紅玉林檎30日（通年）
※直射日光と高温多湿を避け、冷暗所で保存してください。
●販売期間／通年

福島県只見町　ヤマサ商店

[奥只見の手づくり菓子]

冬の長い福島県只見町には、各家庭で飴を作って振る舞う「あめ呼ばれ」という風習があります。ヤマサ商店はその伝統の味を守り続けている老舗で、自然な甘味が楽しめる「たぐり飴」、ニホンシャクヤクの花びらを使った花飴を含む「手造り飴」、昔ながらの「お宝ゆべし」（クルミ・ジュウネン・桐炭）などが知られています。特に近年は「そばあられ」が注目を集め、さくさくとした食感とソバとジュウネンの香りが評判を呼び、平成25年「ふくしまおいしい大賞」の優秀賞を受賞しています。

ヤマサ商店
〒968-0415　福島県南会津郡只見町叶津入叶津30
TEL. 0241-82-3401　FAX. 0241-82-2781　http://www.yumekaidou.jp

奥只見の手づくり菓子　たぐり飴（500g）650円、手造り飴（15個入り）360円、
お宝ゆべし（1本）600円、そばあられ（70g）430円（各税込み）
●賞味期限／たぐり飴・手造り飴1年、そばあられ3カ月、ゆべし35日（各常温保存）　●販売期間／通年　※たぐり飴は会津地方の道の駅で販売。

青森県青森市　翁屋

[薄紅]

青森産のリンゴを生かした多彩な菓子を製造・販売している老舗で、創業は大正7年。「薄紅」は紅玉を輪切りにし、砂糖でじっくり煮込んだアップルグラッセで、乾燥させることで深い味わいをさらに引き出しています。紅玉は程よい酸味と高い香りが特徴で、お菓子や料理に最も適した品種。「薄紅」に使用される輪切りは形の良い直径7㎝前後のものだけで、1個から2、3枚しか商品化できないという贅沢な逸品です。

（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://shop.a-okinaya.co.jp/

薄紅（1枚）200円、（9枚・箱入り）1,998円（各税込み）
●賞味期限／90日（常温保存）　●販売期間／10月20日頃～翌年8月末頃

秋田県仙北市　くら吉

[生あんもろこし]

高級和菓子として知られる落雁の一種で、秋田県を代表する銘菓。漢字では「諸越」と書き、江戸時代に藩主に献上した際に「諸々の菓子を越えて風味良し」と評されたことが由来といわれています。その伝統の味を受け継ぎ、厳選された小豆粉と砂糖のみで仕上げており、しっとりとした食感と上品な甘さが特徴です。和風スイーツとして幅広い層に人気があり、季節限定の「四季の生あんもろこし」も好評です。

くら吉（有）
〒014-0324　秋田県仙北市角館町小人町38-25
TEL. 0187-52-0505　FAX. 0187-52-0515　http://www.kurakichi.jp/

生あんもろこし（4個入り）500円、
西明寺栗の生あんもろこし（4個入り）600円、
甘酒の生あんもろこし（4個入り）600円、四季の生あんもろこし（4個入り）500円（各税別）
●賞味期限／15日（常温保存）　●販売期間／通年

秋田県仙北市　唐土庵（もろこしあん）いさみや

[生もろこし三種詰め合わせ]

生のもろこしをいち早く手掛けた老舗の一つで、その多彩な商品の中でも人気が高い3種類を詰め合わせました。「生もろこし」は小豆の風味を生かしたプレーンタイプで、しっとりした食感と上品な甘さが魅力。「もろこしあん」は小豆餡をもろこしの生地で包み、食べやすい一口サイズに仕上げた自慢の一品。そして「茶菓仙（さかせん）」は、もろこしの生地にもち米粉を使った「やましな」や粒小豆を加えた贅沢な味わいです。どれも北海道十勝産「吟醸小豆」を使用しており、おいしさをさらに引き立てています。

唐土庵いさみや
〒014-0347　秋田県仙北市角館町小勝田下村21
TEL. 0187-54-3108　FAX. 0187-54-3109　http://www.morokosian.jp/

生もろこし三種詰め合わせ
（1箱·生もろこし4包·もろこしあん4包·茶菓仙4包）1,000円（税別）
●賞味期限／25日（常温保存）　●販売期間／通年

山形県山形市　佐藤屋

[たまゆら]

「たまゆら」は、山形の老舗和菓子店、創業190余年の佐藤屋・八代目が考案した新作です。和の生チョコレートに、佐藤屋の看板商品である「乃し梅」を組み合せた、今までにない新しいおいしさで人気を集めています。チョコレートを白餡や寒天、生クリームと混ぜ合わせ、あえてバターを使用しないで固めているので、チョコの風味は濃厚ですが、後味はあっさり。完熟梅の甘酸っぱさとチョコの調和が絶妙です。お酒との相性も良く、特に赤ワインやブランデーなど、果実味が強めのお酒とよく合います。

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/

たまゆら（6個入り）1,000円、（12個入り）2,000円、（18個入り）3,000円（各税別）
●賞味期限／製造日から10日間　●販売期間／期間限定（9月末頃～6月初旬頃まで）

新潟県新潟市　パクチープラス

[無添加 お米のおかし ささだんご]

新潟県には、「ゆかり」という伝統的なお米の菓子がありますが、手間がかかるために現在では生産者が減少しています。一粒の大きさはわずか5～6㎜。あられ粒に一日中蜜をかけながらかき混ぜ続けるうちに、小さな粒は蜜のとげをまといます。「お米のおかし ささだんご」は「よもぎ」と「あんこ」の2つの味があり、一緒に食べると新潟名物「笹だんご」の味になるという新感覚のゆかりです。そのまま食べるほか、お湯を注げば体が温まる飲み物になり、ヨーグルトのトッピングにも適しています。

P.K.C+　パクチープラス
〒951-8065　新潟県新潟市中央区東堀通4-452
TEL. 0250-47-7303　FAX. 0250-22-0138　http://www.47club.jp/20M-000096kvy

1瓶（60g）700円（税別）※参考価格 ※みつ·しそ·ゆず·抹茶の4つの味を詰めた「白雪きらら」もあります
●賞味期限／1年（常温保存）　●販売期間／通年

新潟県新潟市　新潟大阪屋

[万代（ばんだい）太鼓　レモンクリーム味]

年輪状に焼き上げたソフトクッキーの中にプレーンクリームを入れた人気菓子で、昭和44年の誕生以来お土産用として広く親しまれるロングセラー商品です。さわやかな「レモンクリーム味」は5月から8月の期間限定ですが、12月から4月は「いちごクリーム味」が販売されています。ソフトクッキーの部分がしっとりしており、クリームとの相性が抜群。菓子名は、新潟市で行われる夏祭りを盛り上げる和太鼓「万代太鼓」に由来しています。

新潟大阪屋
〒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/

万代太鼓 レモンクリーム味（6個·箱入り）667円、（10個·箱入り）1,213円（各税別）
●賞味期限／16日（個包装に記載·常温保存）　※5月～10月はクール便で発送
●販売期間／レモンクリーム味は5月～8月（プレーン味は通年）（いちごクリーム味は12月～4月）

新潟県長岡市　浪花屋製菓

[柿チョコ]

「柿の種」は、大正13年に創業者の妻が小判型の金型をうっかり踏み潰してしまい、それで作ったあられが柿の種に似ていることから誕生したといわれています。以来長年にわたり、国産のもち米が原料の「元祖柿の種」は幅広い人気を維持しています。「柿チョコ」は元祖柿の種をチョコレートでくるんだ洋風あられで、味はきなこ・スイートチョコ・いちご・ホワイト・カフェオレの5種類。辛味の効いた柿の種とチョコの組み合わせは、おやつはもちろん、お酒のおつまみにも最適です。

浪花屋製菓（株）
〒940-1104　新潟県長岡市摂田屋町2680
TEL. 0258-23-2201　FAX. 0258-23-2207
http://www.naniwayaseika.co.jp/

柿チョコ
チョコ（1袋·80g）ホワイト（1袋·80g）カフェオレ（1袋·77g）
いちご（1袋·70g）きなこ（1袋·74g）各250円、
（箱入り·13g×9袋）600円（各税別）
●賞味期限／袋商品120日·箱入り150日（常温保存）　●販売期間／10月～5月
※新潟県内の観光地などの店舗で限定販売

新潟県魚沼市　芳林堂

[地酒ケーキ　緑川]

おいしい米の産地で知られる魚沼地区は、酒どころとしても有名です。「地酒ケーキ緑川」は、卵白のみを使い真っ白に仕上げたスポンジケーキに、市内の蔵元「緑川」の純米吟醸「雪洞貯蔵酒 緑」をたっぷり染み込ませています。純米吟醸酒とシロップの調合が絶妙で、しっとりとした食感とフルーティーな香りが魅力です。1人分ずつ包装されたタイプもあり、お土産や贈答品としても人気があります。未成年者やアルコールが苦手な方はもちろん、食べた後に車を運転する方なども注意が必要です。

（有）芳林堂
〒946-0041　新潟県魚沼市本町1-16
TEL. 025-792-0258　FAX. 025-792-0244

地酒ケーキ 緑川
（10個·箱入り）1,800円、（1本·8㎝×24㎝）1,600円（各税別）
●賞味期限／29日（常温保存）　●販売期間／通年

特集
SPECIAL CONTENTS

素材の良さと技術の高さが際立つ東北・新潟のスイーツ

地元食材を生かし、独自のおいしさを追求

東北・新潟のスイーツの大きな特徴は、地元自慢の食材を活用していることです。リンゴの生産日本一を誇る青森県では、リンゴを使用した多彩なスイーツを製造・販売。パイ・ケーキ・キャンディ・チョコレートなど種類は実に豊富で、お土産や贈答品にも幅広く利用されています。

また、秋田県の「はたはたパイ」は、地元の名産ハタハタを原料にした魚醤「しょっつる」を塗りながら焼き上げた和風パイ。ほのかに香るしょっつるの風味が、バターをたっぷり練り込んだパイの甘さをさらに引き立てています。

全国から注目を集める地方発の美味

ますます高まる日本のスイーツ・ブーム。特にロールケーキやバウムクーヘンなどは全国的にもライバルが豊富ですが、東北・新潟のスイーツも負けてはいません。

岩手県の「プランタンヌーボー」は、多彩なフルーツを贅沢に巻いたロールケーキで、大手通販サイトなどの数々の賞を受賞。ふわふわでしっとりした生地も特徴で、独自の技術を生かして焼き上げています。

また、新潟県の「にほんしゅバウムクーヘン」は、地元の清酒「八海山」の大吟醸酒を使用した大人の味わいが魅力。発酵バターとアーモンドを加えて仕上げた生地との相性も抜群で、お取り寄せ商品としての人気が高まっています。

地域の個性が光るロングセラー

変わらぬ味で長年愛され続けている洋菓子、いわゆる“昭和スイーツ”が多いのも東北・新潟の特徴で、最近では若い世代からも注目を集めて再ブームとなっているものも少なくありません。

山形県の「おしどりミルクケーキ」が誕生したのは戦後まもなくで、現在も世代を問わず人気があります。牛乳のコクとうま味が凝縮されており、口に入れるとふんわり香る牛乳のやさしい味わいが特徴です。

また、宮城県の「リーフパイ」は誕生して50年以上も地元で親しまれているロングセラー。クリームの味は微妙に変化させてきているものの、食べ応えのある大ぶりなサイズはそのままで、お店を代表する看板商品の一つです。

スイーツを生かしたまちづくりも積極展開

スイーツ・ブームが高まるとともに、スイーツを生かした新たな地域づくりが、東北・新潟の各地域でも積極的に行われています。

新潟県の「カミフルぽっぽ」は、新潟市内の商店街のアーケード完成を記念して考案された焼き菓子。カミフルは商店街の通称で、新たな名物として人気が着実に高まっています。また、福島県の「紅玉林檎チョコ」は、国の農商工連携事業から誕生した自信作。「果実の匠」と呼ばれる生産者が育てた紅玉だけを使用しており、フルーツ王国福島ならではの珠玉の味わいです。

❶プランタンヌーボー…(株)花月堂／岩手県盛岡市　❷気になるリンゴ…(株)ラグノオささき／青森県弘前市　❸にほんしゅバウムクーヘン…千年こうじや(八海醸造(株))／新潟県南魚沼市　❹リーフパイ…パイ&シュウすがわら／宮城県仙台市　❺おしどりミルクケーキ…日本製乳(株)／山形県高畠町　❻紅玉林檎チョコ…(株)いわきチョコレート／福島県いわき市　❼カミフルぽっぽ…金巻屋／新潟県新潟市

本塩釜駅のほど近くにある店舗。店内にはチョコレートのいい香りが漂う

フランス、ベルギーなどから仕入れたチョコレート原料に手を加え、様々なフレーバーの美味しさに仕上げている

宮城県塩竈市　クレオバンテール

塩竈の藻塩がチョコレートを美味しくする

チョコレートは心と身体の栄養、[キレイ]の素と謳う塩竈市のクレオバンテール。店の名は光・水・風・土という意味で、命の源を大切にする思いを込めた。

シェフの渡辺誠二さんは山形県生まれ。21歳の時に義兄の菓子店を手伝ったことで興味を持ち、東京、フランス、ドイツで菓子作りを学ぶ。「フランスでチョコレート店に勤め、夢中で修業しました。今でもですが、失敗の数は人に負けませんよ」。そして山形の菓子メーカーに長く勤めた後、40年の経験を生かして2010年にチョコレート中心の洋菓子店を開いた。その際に拘ったのが塩である。「菓子作りに使う塩を求めて秋田から四国まで回りましたが、塩竈の藻塩がよかった。『顔晴れ塩竈』で3時間も話を聞いて惚れ込み、ここに店を出す決心をしたんです」。

チョコレート作りは、製菓用材料のチョコレートを湯煎で溶かし、台の上に垂らして延ばし混ぜながら冷ましていく作業が要となる。艶を出す安定した結晶を作る重要な技術なのだ。このチョコレートとビスケットを合わせた「藻塩ショコラ」は結晶した藻塩が乗って格別の優しい甘さ。焼き菓子の「グールメ」にも藻塩をスパイスに使い、クラシックなビスケットの味わいに仕上げている。

チョコレートは元はカカオ豆。また菓子には小麦粉、鶏卵、バターなど、時に野菜も使うので、渡辺さんは菓子作りを農産物加工業と捉えている。「農産物の一番美味しいところを使っているのが菓子だと思っています。自然の恵みに感謝して菓子を作り、食べる人を幸せにするのが私の仕事です」

息子の将平さん。溶かした原料を大理石の台で冷やし、伸ばすテンパリングという作業

焼き菓子はオーブンの温度と焼き時間を正確に守るのがいい味を出すコツ

焼き菓子「チョコろん」作り。チョコレート、バター、ココアに加え、しっとりした味わいを出すため葛粉を使用

藻塩の結晶。渡辺さんはチョコレート作りに最適な塩として選んだ

株式会社 クレオバンテール
〒985-0052　宮城県塩竈市本町 6-4
TEL.&FAX.022-781-8301
http://www.cevt-chocolat.com/

山形県南陽市　メゾン・ド・サンクディス

山形の四季の実りを菓子に表現する

南陽市に2015年、しゃれたパティスリーがオープンした。和菓子製造販売の老舗・菓匠萬菊屋の洋菓子部門である。シェフの後藤昌利さんは、萬菊屋のレストラン部門で父からフランス料理を教わり、デザート担当に。叱られるばかりの中、自分の作ったデザートが手直しされずにお客様に出せた時は本当に嬉しかったという。そして本格的にパティシエを目指す。大阪の専門学校卒業後、ラ・バンボッシュの間中道比呂氏、パティスリータダシ・ヤナギの柳正司氏に師事。柳氏からは、素材、味、美しさを緻密に計算してケーキを組み立てることを学んだとか。

10年の修行を経て帰郷、パティスリー萬菊屋をスタートした。出会ったのは、東京で手に入る高級素材よりも新鮮で味もいい果物や牛乳、卵。それを一生懸命作っている農家の人々。「最初は農家に仕入れに行っても警戒されたんですよ。でも通ってこういう菓子を作りたいと話していく内に理解してくれて、今では協力してくれる仲間です。おかげでお客さんの評判もよく、ありがたいですね」。

山形は果物王国といわれ、さくらんぼ、メロン、ブルーベリー、もも、ぶどう、西洋梨、りんごなど様々な果物が季節を彩る。後藤さんは、それらの素材を見て創作のアイディアを練る。南陽市産の西洋梨をくり抜いてクリームを詰めた期間限定の「まるごとラ・フランス」は傑作の1つ。「山形の食材に触発されて、次々に新作を出している状況です。チョコレートなどは別としても、いずれ全部を山形産で作るオール山形の菓子に挑戦したいですね」。後藤さんは、お客様が期待する以上の美味しさを届けたいと、日々創作に励んでいる。

質の高い山形のフルーツ。季節ごとに近隣の農家から仕入れている

後藤昌利さん。山形の素材を生かそうと、バランスのいい美味しさを求めて工夫を重ねている

店内には創作感あふれるケーキ、焼き菓子が並び、常にお客が絶えない人気店

南陽産の洋梨を使った「まるごとラ・フランス」。晩秋の人気商品だ

栗の香り、中に入った生クリームが絶妙なコンビネーションの「モンブラン」。後藤さんならではの上品な味

株式会社 萬菊屋 メゾン・ド・サンクディス
〒999-2262　山形県南陽市若狭郷屋 728-1
TEL.0238-43-2066　FAX.0238-43-6285
http://www.mangikuya.com/

極上スイーツ GOKUJO SWEETS

よりおいしいスイーツを目指し、素材を吟味するとともに、積み重ねた技術を生かして仕上げた自信作ばかりです。その味は、地元の人はもちろん、多くのスイーツ愛好家たちのお墨付き。一度食べたらまた食べたくなる、とっておきのおいしさをお約束します。

岩手県盛岡市　チーズケーキハウスチロル

[クリームチーズケーキ]

昭和42年、盛岡市大通に開店した喫茶店・チロルが、コーヒーとのセットメニューとして作り始めた特製チーズケーキです。なめらかで濃厚な味が評判になり、本格的に製造・販売を開始。常に目指すおいしさを提供するため、季節ごとのチーズの微妙な違いを見極め、一つ一つ手作業で時間をかけて仕上げています。口の中で溶けるふんわり感を楽しむには、フォークよりスプーンで食べるのがおすすめです。定番のプレーンをはじめ、酒粕やイチゴなど20種以上の味があります。

(有)チーズケーキハウスチロル
〒020-0004　岩手県盛岡市山岸6-34-15
TEL. 019-663-3355　FAX. 019-663-3355
http://www.morioka-tirol.com/

クリームチーズケーキ
4号サイズ(直径約12㎝)1,420円(税込み)
●賞味期限／30日(冷凍保存)※解凍は常温で約30分～1時間、冷蔵庫で約3時間。
●販売期間／通年

岩手県花巻市　ブルージュ

[平泉黄金バウム]

世界遺産に登録された平泉の文化遺産。その中尊寺・金色堂に代表される黄金文化を、形と色で表現したバウムクーヘンです。平泉産の「コユキコムギ」、無農薬栽培の「金しゃり米」、岩手県産の「黄金の雑穀」「奥州黄金の里卵」など、県内の農家が丹精込めて作った食材を使って焼き上げています。仕上げは食用の金のパールパウダーでコーティングし、高級感漂う美しさを醸し出しています。米粉と雑穀が生み出す食感は独特で、復興庁主催の「世界にも通用する究極のお土産10選」にも選ばれています。

ブルージュ プリュス
〒025-0065　岩手県花巻市星が丘1丁目28-4
TEL. 0198-23-0480　FAX. 0198-23-0480
http://www.brugge-prius.jp/

平泉黄金バウム(1個・直径12㎝、約280g)1,800円(税別)
●賞味期限／30日(常温保存)　●販売期間／通年

宮城県仙台市　パイ&シュウすがわら

[リーフパイ]

戦後の混乱期、先代の4代目菅原正吉氏が東京での修業中に出会った西洋のパイにほれ込み、その後地元に戻って取り入れたのが「リーフパイ」の始まりです。50年以上の歴史を誇り、今もなお店の看板商品の一つとして広く愛され続けています。葉の形をしたパイは厚みがあり、さくさくとした歯応えが心地よく、豊かなバターの風味も魅力です。2枚のパイになめらかな特製クリームを挟んでおり、大ぶりなのに飽きがこない逸品です。

パイ&シュウすがわら
〒983-0841　宮城県仙台市宮城野区原町2-4-44
TEL. 022-256-6287

リーフパイ(1枚)227円(税込み)
●賞味期限／製造日から10日(冷暗所に保存)　●販売期間／通年

ロングセラー　受賞歴あり　企画開発品　詳しくは最終ページをご覧ください。

福島県郡山市　柏屋

[檸檬]

ほのかなレモン風味と口溶けの良さで人気の小さなチーズタルトです。フランス産クリームチーズの濃厚な味わいとさわやかなレモン風味が程よく調和し、アーモンドプードルを使用したタルトとの組み合わせも絶妙です。小さめの食べ切りサイズで、一つ一つ包装されているので、お土産に最適。特に地元では、小腹がすいたときのおやつとして携帯する女性が増えています。常温のままでもクリームチーズのコクが楽しめますが、夏は冷やすとさらにおいしく召し上がれます。

（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　http://www.usukawa.co.jp/

檸檬（1個）150円、（3個・袋入り）450円、（6個・箱入り）1,000円（各税別）
●賞味期限／製造日より12日（常温保存）　●販売期間／通年

青森県弘前市　洋菓子工房ノエル

[りんごの想い]

青森県産の紅玉とチョコレートを使い、しっとりと焼き上げたパウンドケーキです。甘さは控えめで、コクのある大人の味わいに仕上げています。味のアクセントになっているのは、中に入ったリンゴの果肉。絶妙な酸味と食感で、生地のおいしさをさらに引き立てています。洋菓子工房ノエルは弘前市を代表するアップルスイーツの店としても有名で、シュー生地のロールケーキやプリンなども人気を集めています。

洋菓子工房ノエル
〒036-8183　青森県弘前市品川町2-2
TEL. 0172-35-7699　FAX. 0172-35-7699　http://y-noel.ftw.jp/

りんごの想い（1本）1,080円（税込み）
●賞味期限／40日（常温保存）　●販売期間／通年

青森県弘前市　洋菓子工房ノエル

[りんごたっぷりパイ]

リンゴの生産量日本一を誇る青森県ならではの手作りアップルパイです。地元産のリンゴをたっぷり使い、シナモンを加えて香り豊かに焼き上げています。最大の特徴は、そのボリューム感。一般的なアップルパイよりも厚みがあり、リンゴのシャキシャキとした歯応え、ゼリーのプルンとした口当たり、そしてパイ生地のサクッとした食感を同時に堪能することができます。土産品としての人気もあり、最近では県外からのお取り寄せも増えてきています。

洋菓子工房ノエル
〒036-8183　青森県弘前市品川町2-2
TEL. 0172-35-7699　FAX. 0172-35-7699　http://y-noel.ftw.jp/

りんごたっぷりパイ（15㎝）2,700円、（18㎝）3,200円（各税込み）
●賞味期限／7日（冷蔵保存）　●販売期間／通年

青森県青森市　甘精堂本店

[アップルクグロフ]

クグロフはオーストリアのウィーンで人気のバターケーキで、「日本一の青森リンゴで日本一おいしいスイーツを作りたい」という思いを込めて仕上げた自信作です。芳醇なバターとリンゴの食感を生かした味わいが魅力で、青森市の市民審査員によって選ばれる「あおもりスイーツコンテスト2014」で優秀賞も受賞しています。また、同じくオーストリアを代表するリンゴ菓子の「アプフェルシュトゥルーデル」も人気があります。

（株）甘精堂本店
〒030-0801　青森県青森市新町1-13-21
TEL. 017-722-3740　FAX. 017-722-1661　http://www.rakuten.co.jp/strauss/

アップルクグロフ（1ホール）810円（税込み）
●賞味期限／30日（常温保存）　●販売期間／通年

青森県弘前市　ラグノオささき

[気になるリンゴ]

青森産リンゴの芯をくり抜き、特製シロップに漬け1個まるごとパイで包み焼き上げました。生リンゴの味わいを大切にしており、シャキシャキした食感を楽しむことができます。「どなたにも喜んでもらえる、ちょっぴり贅沢なまるごとリンゴパイ」として人気を集め、平成24年開催の「第24回全国菓子大博覧会」で金賞も受賞しています。同じく青森県産リンゴを使用したスティックパイやアップルカスタードケーキなども好評です。

（株）ラグノオささき
〒036-8035　青森県弘前市百石町9
TEL. 0172-35-0353　FAX. 0172-33-7917　http://www.rag-s.com/

気になるリンゴ
（1個）700円、（2個入り）1,400円、（3個入り）2,100円（各税込み）
●賞味期限／45日（常温保存）　●販売期間／通年

青森県青森市　松栄堂

[林檎らっせら]

蜜漬けした青森県産リンゴがたっぷり入ったアップルケーキです。青森県を代表するスイーツとして長く愛され続けてほしいという願いを込め、「青森ねぶた祭」のかけ声である「らっせらー」から命名。真紅のパッケージはねぶたの色を表現しています。大きくカットしたリンゴを蜜漬けし、県内産の鶏卵でふんわり焼き上げており、甘さを控えた生地にリンゴの甘酸っぱさが程よく調和。和菓子の技を生かした新感覚のアップルケーキとして人気を集めています。

（有）松栄堂
〒030-0903　青森県青森市栄町1-5-4
TEL. 017-743-1863　FAX. 017-742-2420　http://www.syoeido.co.jp/

林檎らっせら
（1個）150円、（6個入り）1,200円、（10個入り）2,000円（各税込み）
●賞味期限／10日（常温保存）　●販売期間／通年

秋田県男鹿市　進藤冷菓

[ババヘラ・アイスセット]

「ババヘラ・アイス」とは幹線道路沿いやイベント会場などで露天販売されている地域限定アイスで、秋田の夏に欠かせない人気の味。そのおいしさを家庭で手軽に楽しむことができるセットです。ピンク色のイチゴ風味と黄色のバナナ風味のシャーベット仕立てのアイスとともに、盛り付けるためのコーンや専用のヘラも付いています。家族や仲間と一緒に楽しみながら、自分好みのオリジナル・アイスを作ることができます。

(有)進藤冷菓
〒010-0422　秋田県男鹿市角間崎字下屋長根12-1
TEL. 0185-46-2066　FAX. 0185-46-2086　http://babahera.net/

ババヘラ・アイスセット
(1セット・アイスパック(1000㎖)2個、コーン10個、専用ヘラ1個)3,130円(税別)※送料別
●保存方法／冷凍　●販売期間／4月1日~11月20日

厳選した北海道十勝産小豆をじっくりと炊き上げ、小豆本来の風味を損なうことなく仕上げた自慢の逸品です。大正3年創業当時の製法を守り、砂糖と塩だけで味を調え、一つ一つ手作業で各面を丁寧に焼き上げています。その名の通り、大きくずっしりとした重厚感があり、食べ応え十分。東京・銀座の山形県アンテナショップで、8年連続ベスト10入りしている人気商品です。また、「栗入りでか金つば」「抹茶でか金つば」「白でか金つば」に加え、春限定の「桜でか金つば」などもあります。

(有)あんちん堂
〒992-0821　山形県西置賜郡白鷹町十王2464-2
TEL. 0238-85-3018　FAX. 0238-85-3471
http://anchindo.com/

でか金つば(1個)260円、(8個入り)2,200円、
栗入りでか金つば(1個)300円(各税込み)
●賞味期限／製造日から2週間(常温保存)　●販売期間／通年

山形県白鷹町　あんちん堂

[でか金つば]

山形県高畠町　日本製乳

[おしどりミルクケーキ]

70年以上にわたり多くの人に愛されてきた、牛乳のコクとうま味が凝縮された「牛乳のお菓子」。食べるとやさしいミルクの香りが広がり、「今も昔も変わらないほっとする味」と人気です。国内初の粉ミルクを生産する過程で生まれたもので、「あまりにもおいしいので商品化することになった」と伝えられています。日持ちするため、最近ではハイキングや登山などの携帯食としても重宝されています。定番のミルク味に加え、さくらんぼ、ラ・フランス、抹茶、コーヒー、ブルーベリー、メロンなど多彩な味が楽しめます。

日本製乳(株)
〒999-2176　山形県東置賜郡高畠町大字糠野目字高野壱694-1
TEL. 0238-58-0131　FAX. 0238-57-4481(ミルクケーキ営業部)
http://www.nihonseinyu.co.jp/

おしどりミルクケーキ(1袋・9本入り)200円(税別)
●賞味期限／10カ月(常温保存)※直射日光・高温多湿の場所を避けください。　●販売期間／通年

新潟県新潟市　金巻屋

[カミフルぽっぽ]

平成21年の上古町(かみふるまち)商店街のアーケードリニューアルを記念して発案された、老舗和菓子店と若手デザイナーの“コラボ商品”です。「ぽっぽ」とは新潟県ではおなじみの焼き菓子「ぽっぽ焼き」のことで、商店街の通称「カミフル」と組み合わせてネーミングしています。ふんわりと蒸し上げた生地にクリームが包まれ、見た目は細長いぽっぽ焼きの形で、かわいらしいパッケージも好評です。黒砂糖入りの生地にはサツマイモのクリーム、プレーンの生地には焦がしきな粉のクリームが入っています。

金巻屋
〒951-8063　新潟県新潟市中央区古町通3-650
TEL. 025-222-0202　FAX. 025-222-2699

カミフルぽっぽ(1個)110円(税別)
●賞味期限／3日(冷蔵保存)※常温では2日　●販売期間／7月~8月は休止

新潟県弥彦村　分水堂菓子舗

[パンダ焼き弥彦むすめ餡]

米粉を使った生地に弥彦村名産の枝豆「弥彦むすめ」を原料にした餡を挟み、かわいいパンダの形に焼き上げています。弥彦むすめは、新潟県内では初夏にいち早く出荷されるブランド品種。枝豆好きの新潟県民から特に支持されており、鮮やかな緑の色合いと香り豊かな風味が特徴です。店舗は国の重要文化財にも指定されている弥彦神社の近くにあり、もちもちした食感のパンダ焼きは観光客にも人気。定番の枝豆の餡入りはもちろん、小倉餡やカスタードクリームが入ったものも好評です。

分水堂菓子舗
〒959-0323　新潟県西蒲原郡弥彦村弥彦1041-1
TEL. 0256-94-2282　FAX. 0256-94-2589
http://tabelog.com/niigata/A1501/A150102/15003623/

パンダ焼きの弥彦むすめ餡
(1個)150円、(6個・箱入り)930円、(12個・箱入り)1,850円(各税込み)
●賞味期限／当日(常温)※冷蔵2日、冷凍20日
●販売期間／通年　※地方発送不可、予約可(材料状況により不可もあり)

新潟県村上市　パティスリーマルヤ

[王様のプリン]

胎内高原のジャージー牛のミルクで作った、濃厚な味わいのプリンです。バニラビーンズはマダガスカル産で、卵は卵黄のみを使っています。とろけるようなプリンの下にはほろ苦いカラメルソースが隠れており、上はソース状の生クリームが覆っています。3つの層が繰り広げる贅沢なおいしさは、まさに“王様のプリン”といえる逸品で、平成20年に開催されたプリン博覧会では新潟代表にも選ばれています。包装紙に描かれたパンダも地元の人気者で、夏ははっぴ姿、クリスマスシーズンはサンタと、季節ごとに衣替えをして楽しませています。

パティスリーマルヤ
〒959-3124　新潟県村上市金屋2250
TEL. 0254-62-2117　FAX. 0254-62-2117
http://sweets-maruya.com/

王様のプリン(1個・85g)300円、
(6個・オリジナルパンダ箱入り)1,800円(各税別)
●賞味期限／製造日から6日(冷蔵保存)　●販売期間／通年

Special Contents
特集

スイーツで地域を元気にする人たち

●岩手県矢巾町／岩手県産㈱　●福島県大玉村／㈱向山製作所　●秋田県秋田市／㈱あきた食彩プロデュース

身近にある食材を再発見し、新たな発想で現代的な美味しさの商品を創造する。東北の各地で、そんな人々の活動が実を結んでいる。

地元に昔からある南部煎餅、最中、羊羹、駄菓子などが装いを新たにおしゃれな菓子になった

岩手県矢巾町　岩手県産株式会社

少しずつ食べたい女性に岩手の美味しいもの

在来の菓子を生かしてブランド化

岩手県内には各地域で地元商店など小規模メーカーが作っている名物の菓子がたくさんある。伝統の南部煎餅、盛岡駄菓子を始め、洋風のドミニカンクッキーやどんぐりパイ、セミドライフルーツなど。そんな数々の美味しいものを1つのブランドにまとめ、女性が気軽に楽しめるおやつを作ろうというプロジェクトが、岩手県産㈱の50周年を翌年に控えた2013年にスタートした。

岩手県産は第三セクターの産地問屋として岩手の食品や工芸品の販路開拓による産業振興に努めてきた会社。同社商品開発課長の長澤由美子さんをはじめ、県職員、民間のデザイナーなど8人の女性をメンバーとして「岩娘會（がんこかい）」を結成。岩手の娘ががんこに商品開発を行うという意気込みである。30 ～ 40代の女性を対象に、既存の菓子を携帯しやすく、職場でも食べやすい小分けにしたのがポイント。「派手じゃないけど、地元で長く続いてきたお菓子にはそれだけの美味しさ、意味があると思うんです。それをぺっこずつ食べたい、ということで、ブランド名を『pecco（ぺっこ）』にしました。ぺっこは少しという意味の方言です」。

岩娘會メンバー（2016年3月時点）
右から高家幸恵さん・髙橋花奈さん・長澤由美子さん・村上詩保さん・大森由美子さん・工藤昌代さん・小川信子さん・河本与里子さん

派手じゃないけど、地元で長く続いてきたお菓子にはそれだけの美味しさ、意味があると思うんです――

岩娘會のメンバーは、同世代女性の気持ちを汲み取って商品化につなげている

がんこ娘たちのアイディアで商品開発

岩娘會のメンバーは、企画会議で互いにアイディアを出し合い、いい商品にするために妥協しないで意見をぶつけ合って来た。そして各地の菓子メーカーに出かけて商品化を働きかける。納得して製作してもらうまで一苦労だが、ここが頑張りどころ。「例えば、岩手の人は渦巻き模様のかりんとうが大好きです。普通は丸い形で大袋に入って売られていますが、大きいし、人前でバリバリと食べるのは抵抗がある。これをスマートに食べられるよう、スティック状に作ってほしいと菓子店に頼み込む訳です」。形状を変えたり、がんづきやきんつばなどは一口サイズにしてもらうなど、様々な工夫を凝らしているのだ。最初は面倒がっていた店側も、やってみて発想の転換ができたと喜ぶことも多いという。

また、製造元が異なるバラバラな各商品をpeccoブランドとして統一したシンプルなパッケージデザインでまとめた。可愛い雑貨店やコンセプトショップにも似合う商品としてあらたな販路の拡大を目指している。

続々新商品が誕生

商品は着々と増えている。これまでに発売した菓子類は37品目。2015年末に新たなシリーズが加わった。「バルpecco」は、いかの丸干し、ほや、帆立などの燻製、さばトマト煮など居酒屋でつまみを味わう気分の水産加工品。「ヘルシーpecco」は、桑茶パウダー、椿茶、煎り黒豆きなこなど健康にいいものばかり。菓子もこんにゃく粉を使った低カロリーのポン煎餅を製品化した。新シリーズは計22品目。これからも岩手のおいしさをお届けするため商品開発を続けていく。

「岩手の産品は、素朴だけど美味しい、食べると幸せな気持ちに、そんなものばかりです。これから農産加工品の商品化にも取り組んでいきたいと思っています。ぺっこずつ食べて岩手の懐かしい味、新しい味を楽しんでくださいね」。

東京での販売会の様子。東京でも人気で外国のお客様も購入するほど大好評

新シリーズの「バルpecco」と「ヘルシーpecco」。これからも様々な商品を開発し、岩手の魅力を発信し続けていく

岩手県産 株式会社
〒020-0891　岩手県紫波郡矢巾町
流通センター南 1-8-9
TEL.019-638-8161
FAX.019-638-6890
https://www.iwatekensan.co.jp/

電子部品製造と生キャラメル作りは「ものづくり」の精神は同じと語る織田金也さん。地域の発展に力を尽くしている

福島県大玉村　株式会社 向山製作所

希望の光で地域を包む生キャラメル

口に含むと優雅な甘さが広がり、ゆっくり溶けていく軟らかさにほっとする幸せを味わう。そんな生キャラメルを作っているのは向山製作所。電子部品製造会社である。

1990年に創業し、社長の織田金也さんは高い技術力で会社を成長させてきたが、バブル崩壊、リーマンショックで受注が激減するという下請け企業の悲哀を味わった。織田さんは雇用を守るため独自事業を模索。料理が得意なこともあり、福島の食材を使ったスイーツの開発に取り組むことを決意したのである。

2008年、自社給湯室のガス台に鍋1つ置いてキャラメル作りが始まった。「栄養士の資格を持つ女性社員が担当し、毎日1つ試作品を作りました。私が味見役で、まずい、硬い、ちょっといいかなと2人で頑張って約1年、ついに納得できる味になった時は嬉しかったですね」。2009年に製造販売を開始、翌年には郡山市にカフェをオープン、「向山製作所の生キャラメル」は人気商品になった。

生キャラメルは、火にかけた鍋にグラニュー糖と牛乳を入れて溶けるまでよく混ぜ、生クリーム、バターを加えて煮詰めていく。スタッフはずっと鍋の傍について作業。丁寧に混ぜ、火加減を調整して、とろりとしたちょうどいい硬さにするのが腕の見せどころだ。全部手作りだからできる美味しさなのである。

震災のため一時休業を余儀なくされたものの、主原料の生クリームを北海道産に切り替えて製造を再開。そして2012年、フランスのサロン・デュ・ショコラ・パリに出展を果たす。フランスにはない食感、味の生キャラメルと評価され、お客が引きも切らない状態だったという。「挫けなかったのは、生キャラメルが私たちの希望の光だからです。これからも農家、加工者、店舗、お客さんへと、福島の美味しさ、そして復興の力というバトンを渡していきたいですね」。

❶

❷

❸

❶2015年サロン・デュ・ショコラ・パリ出展のパンフレット。商品バリエーションも増え、会場では人が並ぶほどの人気を得た　❷五感を生かす技で丁寧に手作りする味わいを大切にしている　❸本社直売コーナー。甘い香りに誘われ、どれを選ぶか迷う楽しみも

軟らかく仕上がった生キャラメルは福島の希望の味

株式会社 向山製作所　http://www.mukaiyama-ss.co.jp/
本社第一工場……〒969-1301 福島県安達郡大玉村大山字縫戸 94
TEL.0243-68-2456　FAX.0243-68-2457
向山製作所 cafe 郡山表参道 本店……〒963-8004 福島県郡山市中町 7-14 おのやビル 1F
TEL.024-953-6697　FAX.024-953-6673
エスパル福島店……〒960-8031 福島県福島市栄町 1-1 エスパル福島 1F
TEL.024-563-7377

枝豆をチョコレート、砂糖で包んだ「青豆のドラジェ」。しゃれたパッケージが美味しさを象徴している

秋田県秋田市　株式会社 あきた食彩プロデュース

「農」を生かして秋田らしいスイーツを

品質のいい秋田の農産物をさらに付加価値の高い商品にしていこうと、北都銀行などが2012年にあきた食彩プロデュースを設立した。

最初に取り組んだのが、秋田の土産ならこれといわれるような菓子作り。秋田の野菜を生かすため、野菜スイーツ専門店ポタジエを営む柿沢安耶さんとの共同開発に乗り出す。柿沢さんに秋田で60種ほどの農産品を吟味してもらった中で選んだ素材は「あきた香り五葉」という品種の枝豆。青々とした大粒で、甘みが強く豊かな香りが特徴である。これをドラジェという欧米の祝い菓子のスタイルに仕上げ、2013年に発売となった。

秋に収穫した枝豆をすぐに蒸して冷凍し、フリーズドライ加工する。その後1粒ずつベルギー産ホワイトチョコレートと砂糖でコーティングして「青豆のドラジェ」の出来上がり。ころころと可愛いパステルカラーのドラジェは、枝豆の香ばしさとチョコレートの甘さがハーモニーを奏でる極上のスイーツだ。

営業部長の佐々木章さんとスタッフは商品化に向けて、フリーズドライ、チョコレートコーティングの設備や技術を持つ企業を探して走り回り、当初は他県の業者にも頼ることに。「あきた香り五葉のよさを最大限引き出す製法、技術が重要でした。現在は、機械導入と技術者養成を支援して地元企業の製造体制が整ってきました。また品質のいい青豆を確保するため、畑を指定して農家さんに契約栽培してもらっています。これからも秋田らしい、美味しい商品を開発していきます。原材料から加工、流通、販売まで全部メイドイン秋田にしたいと頑張っています」。

株式会社 あきた食彩プロデュース
〒010-0001 秋田県秋田市中通 5-1-51 北都ビルディング 5F
TEL.018-836-4931　FAX.018-836-4932　http://www.assp.co.jp/

枝豆は、秋田県で開発され2007年に品種登録された「あきた香り五葉」。甘い香りと豊かな旨みがある

アグリ事業推進部商品開発担当の石井英樹さん(左)と営業部長の佐々木章さん。秋田の農産物を生かした商品作りに知恵を絞っている

香ばしさが美味しい「青豆のローストビーンズ」。塩味ときなこ味がある

地スイーツ JI SWEETS

地元の食材や技術を生かした、地元ならではの人気菓子。それが、地スイーツです。それぞれに共通するテーマは、誰にでも安心しておいしく食べてもらうこと。そのため、素材の味や栄養を生かすとともに、添加物やアレルギー物質などの使用を控えて仕上げています。

岩手県滝沢市　あさり菓子店

[すいかまんじゅう]

滝沢市特産のスイカを使った饅頭です。抹茶を練り込んだ皮に緑色の縦縞を描いて、スイカの外見をかわいらしく演出。中の餡にはスイカの果汁と果肉が入っているので、一口食べるとさわやかな風味が口いっぱいに広がり、まさに夏の味わいです。製造元のあさり菓子店は、岩手県産の食材を中心に、安心・安全な国産の材料を使って風味豊かな和菓子を作っていますが、注文のみの受注生産で、店頭販売はしていません。秋限定のリンゴや山ブドウを使った饅頭も好評です。

（有）あさり菓子店
〒020-0625　岩手県滝沢市葉の木沢山323-5
TEL. 019-688-3127　FAX. 019-688-3112
http://www.office-web.jp/asarikashiten

すいかまんじゅう（1箱・8個入り）875円（税込み）
●賞味期限／10日（直射日光、高温多湿を避け常温保存）※開封後は要冷蔵　●販売期間／夏限定（7月～9月）

岩手県陸前高田市　八木澤商店

[みそパンデロウ]

ポルトガルから伝わったといわれる「パンデロウ」は、中はとろ～り、ふわっとした食感の半熟カステラです。一関市にある館ヶ森アーク牧場の自家製オーガニック小麦粉と新鮮な卵に、創業200余年の老舗「八木澤商店」の特製味噌を加え、ほんのり甘いスポンジに仕上げています。平成25年度岩手県ふるさと食品コンクールで最優秀賞を受賞。西洋のお菓子でありながら、ほのかに香る味噌の風味がどことなく懐かしく、高い評価を得ました。小量生産のため、毎週限定販売しています。

（株）八木澤商店
〒029-2201　岩手県陸前高田市矢作町字諏訪41
TEL. 0192-55-3261　FAX. 0192-55-3262　http://www.yagisawa-s.co.jp

みそパンデロウ（1個・直径約20cm・約300g）1,400円（税別）
●賞味期限／製造日より30日（冷凍保存）※解凍は冷蔵庫で半日　●販売期間／通年

原料のもち米は宮城県が推奨する「みやこがね」で、昭和51年の創業以来、地元亘理町の田んぼで栽培したものだけを使用。添加物は使わず、米以外の材料も厳選しています。昔ながらの製法を守り、あられの生地を3～7日間ぐらい天日乾燥しており、お米本来の風味が十分に生かされています。しかも、じっくり時間をかけて焼くことで、ソフトで上品な食感に仕上げています。味付けの材料にも地元の味噌や醤油を生かしており、県内産の海苔やホヤなどを使用したものも人気です。

みやぎのあられ（株）
〒989-2371　宮城県亘理郡亘理町逢隈鹿島吹田51
TEL. 0223-34-1417　FAX. 0223-34-8011
http://miyaginoarare.co.jp/

あられ 362円～（税別）
●賞味期限／90日（常温保存）　●販売期間／通年

宮城県亘理町　みやぎのあられ

[あられ]

ロングセラー　受賞歴あり　企画開発品

詳しくは最終ページをご覧ください。

宮城県石巻市　道の駅 上品の郷

［モサガン］

石巻市や南三陸町などの名産品が勢ぞろいする道の駅「上品の郷」の人気商品です。農産物直売所では、石巻市河北地区のエコファーマー認定を受けた生産者が持ち寄る野菜をはじめ、手づくりの餅、お惣菜、水産加工品、花、米、菓子などを販売。また、レストランや温泉保養施設なども併設され、休日には多くの観光客が訪れています。「モサガン」は、南三陸町の千葉たい子さんが作る自然薯が練り込まれた蒸し菓子で、しっとりもちっとした食感が特徴です。

道の駅 上品の郷
〒986-0132　宮城県石巻市小船越字二子北下1-1
TEL. 0225-62-3670　FAX. 0225-62-3672　http://www.joubon.com/
モサガン（1袋）210円（税別）　●賞味期限／2日（常温保存）　●販売期間／不定期

福島県会津若松市　白亜館

［水さやか］

国立公園にも指定されている尾瀬の自然水を使用し、透明感とその味わいを生かした“水のゼリー”です。見た目のさわやかさに加え、程よい歯応えとすっきりした喉越しが魅力で、夏のデザートに最適です。ソースは本黒糖から煮詰めた黒蜜とユズの2種類。原料のユズは県内産ではありませんが、かつて福島産が「北限のユズ」と呼ばれ、現在も栽培地として広く知られることから独自に配合しています。シンプルなゼリーなのでさまざまな味のソースと相性が良く、わさび醤油やハチミツもおすすめです。

（株）白亜館
〒965-0832　福島県会津若松市天神町24-14
TEL. 0242-27-0898　FAX. 0242-27-0898
http://greens.st.wakwak.ne.jp/905186/
水さやか（9個入り）3,000円（税別）※送料別
●賞味期限／90日（常温保存）　●販売期間／通年

福島県須賀川市　須賀川ジェラート

［農家の手造り 無添加ジェラート］

カボチャ、キュウリ、リンゴなど、地元農家の新鮮な作物を原料にした特製ジェラートです。「身体にやさしい本物志向のアイス」をモットーに、ベースとなる生乳も地元の牧場から仕入れており、添加物や着色料は一切使用していません。四季折々の期間限定品もあります。特に人気の「ミネラル塩ミルク」は、新鮮な生乳の風味にアンデスの天然岩塩の塩味が効いて、さっぱりとした後味が楽しめます。店内での販売のほか、全国発送にも対応しています。

（株）須賀川ジェラート（g501）
〒962-0811　福島県須賀川市江持仲ノ平191-1
TEL. 0248-63-7501　FAX. 0248-63-7502
農家の手造り 無添加ジェラート
（100㎖×12個入り）3,800円（税込み）※送料別
●保存方法／冷凍-18℃　●販売期間／通年（季節商品あり）
※発送の場合、お申し込みから到着までに約1週間かかります。

青森県弘前市　小栗山農園

［小栗山の和栗スイーツ］

弘前市小栗山の農園で大切に育てられた大粒で甘みの強い栗で作ったオリジナルスイーツです。「渋皮煮」と「大栗グラッセ」は特に大きな栗を選んで一つ一つじっくり仕上げており、栗本来の甘さとコクを存分に味わうことができます。また、「アイスモンブラン」には栗ペーストを25%も練り込んでいるため、その名の通り、ケーキのモンブランのような栗の濃厚な風味が特徴で、マロングラッセのクラッシュチップが1個分入ったプレミアムタイプもあります。

小栗山農園
〒036-8127　青森県弘前市小栗山小松ヶ沢153
TEL. 080-6051-6159　FAX. 0172-87-7539
http://koguriyamafarm.jimdo.com/
小栗山の渋皮煮（1瓶・6個）2,500円
小栗山の大栗グラッセ（1箱・3個入り）2,000円
アイスモンブラン スタンダード（1個）350円、プレミアム（1個）800円（各税別）
●賞味期限／渋皮煮1年・大栗グラッセ6カ月（常温保存）・アイス（冷凍保存）
●販売期間／通年（渋皮煮と大栗グラッセは数量限定）

青森県横浜町　澤谷養蜂園

［食べる蜂蜜］

青森県で採取された純粋ハチミツに、アーモンド・カシューナッツ・クルミ・マカダミアナッツの4種類の木の実を漬け込んだ、まさに“食べるハチミツ”です。それぞれの木の実は絶妙な塩加減にローストされ、ハチミツの甘さをさらに引き立てており、「一度食べると癖になる」と評判です。種類は上品な味わいの「アカシア」と、ほろ苦い甘さが特徴の「栗」があり、セットでお土産や贈答品としても人気があります。

澤谷養蜂園
〒039-4116　青森県上北郡横浜町字中畑40-6
TEL. 0175-78-2995　FAX. 0175-78-2995
http://sawaya-yoho.jp/
食べる蜂蜜
アカシア（120g）1,095円、栗（120g）1,000円（各税別）
●賞味期限／1年（直射日光を避け、常温で保存）　●販売期間／通年
※1歳未満の乳幼児には与えないでください。

青森県十和田市　大竹菓子舗

［青森の魔女のとろ生ショコラサンド］

ふわふわでとろけるような独自の食感で大人気のショコラケーキです。そのおいしさを可能にしたのが超微粒子の米粉で、地元の農家などと協力して製造に成功。小麦粉では出せないもちもち感を十分に生かしています。また、最高級クーベルチュールチョコレートを使用しており、こだわりの純生クリームと組み合わせることで、なめらかな口当たりと深いコクを生み出しています。県外からも注目を集め、全国のスイーツコンテストでも優勝実績があります。

（株）大竹菓子舗
〒034-0012　青森県十和田市東一番町7-28
TEL. 0176-22-4715　FAX. 0176-22-4027　http://ootake.net/
青森の魔女のとろ生ショコラサンド（1箱・4個入り）1,002円（税別）
●賞味期限／30日（常温保存）　●販売期間／通年

青森県弘前市　BeFavoビファーヴォ

[世界遺産白神生はちみつ]

世界遺産・白神山地の麓に位置する西目屋村で採蜜された無添加の純粋ハチミツです。ミツバチは巣の中で自らの羽を使って水分を蒸発させながら蜜を完熟状態にしていますが、不完全な状態で採蜜されたものは水分が多いので加熱したり、ハチミツ以外の糖類を加えられたりして販売されています。「白神生はちみつ」は十分に完熟された糖度80度の状態で採蜜しており、天然ハチミツ100%ならではのやさしい香りと甘さが特徴で、そのおいしさを生かした商品開発にも取り組んでいます。

BeFavoビファーヴォ
〒036-8055　青森県弘前市田茂木町57
TEL. 0172-35-8111　FAX. 0172-32-4208　http://www.honey-comb.org/

世界遺産白神生はちみつ（1瓶・110g）1,200円（税込み）
●賞味期限／2年（常温保存）　●販売期間／通年

青森県青森市　はとや製菓

[ソフトりんご]

生のリンゴを厚さ1㎝の輪切りにし、そのままフリーズドライ製法で仕上げたシンプルなスイーツです。ソフトな食感で食べやすく、噛み続けるとリンゴ特有の酸味と甘味、そして香りが徐々に広がっていきます。酸味と甘味のバランスが良い「ふじ」と、甘さと香りが特徴の「王林」の2種類があります。また、リンゴの栄養素が凝縮されている上、低カロリー・無添加なので、小さな子どもからお年寄りまで安心して楽しめるヘルシーなおいしさです。

（株）はとや製菓
〒030-0943　青森県青森市大字幸畑字谷脇69-1
TEL. 017-738-3500　FAX. 017-738-7591
http://www.a-hatoya.com/

ソフトりんご　ふじ・王林（1袋・2枚入）130円、
（箱詰・8袋入り）1,170円（各税別）
●賞味期限／5カ月（常温保存）　●販売期間／通年

山形県東根市　松野屋

[ひがしね美人]

昭和42年頃、東根市で大きな実を付ける梅が発見され、種が小さく果肉が厚いのが特徴で、「ひがしね梅」と名付けられました。「ひがしね美人」は、この梅をやさしく漬け込んで完熟させ、保存料や着色料を使わずに作り上げたお菓子です。種類は芳醇な味わいの「完熟梅」と、シャキシャキ感の歯応えが特徴的な「青梅」の2種。梅特有の心地良い酸味と、梅菓子ならではの甘味が程よく、健康を気遣う方への贈り物として、また食後のデザートとしても重宝されています。

（有）松野屋
〒999-3717　山形県東根市一本木1-2-20
TEL. 0237-53-9888　FAX. 0237-53-9889
http://umekashi-matsunoya.com/

ひがしね美人（中粒1個）198円、（完熟大1個）242円 、
（中粒10個入り化粧箱）2,200円（各税込み）
●賞味期限／2カ月（常温保存）　●販売期間／通年

山形県酒田市　マルトモ

[パイ風焼麩菓子 ふうふる]

古くから庄内地方の食卓に欠かせない庄内麩は、上質小麦粉のたんぱく質（グルテン）を主原料として作られる栄養価の高い高級食材です。専用に焼いた庄内麩を使用し、パイのように仕上げたのが「パイ風焼麩菓子ふうふる」で、通常の庄内麩を使用するよりもサクサクとした食感が楽しめます。種類は「砂糖味」と「ごましお海味」の2種。直火でこんがり焼き上げているので、小麦の香ばしさも魅力です。甘味もほのかで口どけが良く、子どもからお年寄りまで幅広い人気があります。

（株）マルトモ
〒999-6862　山形県酒田市字西田34
TEL. 0234-62-2424　FAX. 0234-62-3301
http://www.fu-marutomo.co.jp

パイ風焼麩菓子ふうふる（1袋・8枚入り）330円 、
18枚（箱入り）1,080円（各税込み）
●賞味期限／製造日から4カ月（高温多湿を避け常温保存）　●販売期間／通年

新潟県加茂市　ぱすたみすた

[マカロニチップス]

茹でたペンネ（ペンの形をしたパスタ）に加茂産のコシヒカリの米粉をまぶし、高温でカラッと揚げたチップスです。味はガーリックペッパー・ポタージュ・しょうゆバター・ブラックペッパー・のり塩・カレー・コンソメの7種類。香ばしい味わいが、おやつやお酒のつまみに最適です。フジッリ（ねじの形のパスタ）の「マカロニかりんとう」も人気があります。加茂市は国産マカロニの発祥の地といわれており、その歴史をテーマにした地域活動がきっかけとなり発案されたスイーツです。

ぱすたみすた（PASTAMISTA）
〒959-1371　新潟県加茂市穀町2-8
TEL. 0256-52-9256　FAX. 0256-52-1198
http://www.pasta-mista.com/

マカロニチップス（各1袋・100g）300円（税別）
●賞味期限／製造日から3カ月（常温保存）　●販売期間／通年

新潟県五泉市　渡六

[お野菜の生ロールケーキ]

生地に栄養豊富な野菜を練り込んだロールケーキです。黄色はカボチャ、緑はホウレンソウ、オレンジはニンジンとトマトを使用しており、着色料は一切使わず、それぞれの野菜の色と味をそのまま生かしています。いずれも五泉市産の新鮮な卵を使っており、しっとり柔らかな食感と自慢の味に加え、色鮮やかさも魅力です。中の生クリームは北海道産を使用し、甘さを抑えています。オーナーが子どもの誕生をきっかけに発案したスイーツで、野菜が苦手な方にも人気があります。

渡六
〒959-1813　新潟県五泉市伊勢の川962-2
TEL. 0250-42-2667　FAX. 0250-42-2667　http://www.wataroku.jp/

お野菜の生ロールケーキ（各1本）800円、（3本入り）2,500円（各税別）
●賞味期限／2日（冷蔵保存）　●販売期間／通年　※地方発送はクール便で対応しています。

米粉・雑穀スイーツ KOMEKO・ZAKKOKU SWEETS

米粉を使ったスイーツの最大の魅力は、もちもちでしっとりとした食感。新しい味も続々登場しています。また、健康志向の高まりとともに、雑穀スイーツも人気を集めています。

岩手県花巻市　芽吹き屋

［穀クッキー］

岩手県産の穀類に、よりすぐった野の幸、山の幸、木の実、大地の恵みを用い、風味の調和を大切にしたクッキーです。国内航空会社のお茶請けに1年間採用され、また同時期に国際線での販売実績があり、素朴な味わいと食感が好評でした。味は「ひえ／胡麻」「きび／ヘーゼルナッツ」「あわ／南瓜」「桜／道明寺」「チョコ／穀シリアル」の5種類。パッケージは米の袋をイメージしてデザインしています。芽吹き屋は岩手阿部製粉の菓子ブランドで、日本に冷凍和菓子を流通させたパイオニアです。

芽吹き屋（岩手阿部製粉株式会社）
〒028-3101　岩手県花巻市石鳥谷町好地3-85-1
TEL. 0198-45-4880　FAX. 0198-45-4887　http://www.mebukiya.co.jp/

穀クッキー（1袋・10枚入り）600円（税別）
●賞味期限／90日（常温保存）　●販売期間／通年

宮城県美里町　はなやか

［チーズケーキ］

「小麦アレルギーのある子どもにも安心して食べてもらいたい」と農家自らが発案し製造しているベイクトチーズケーキで、宮城県を代表するブランド米・ひとめぼれ100%の米粉と、隣接する農場が飼育する鶏の産みたての卵などを使用しています。国産クリームチーズの濃厚な味わいと米粉独特のもちもち感に加え、食べやすい控えめな甘味で評判です。農産物直売所「花野果市場」で販売しているほか、町内の菜園レストラン「野の風」でも味わうことができます。

（株）はなやか
〒989-4203　宮城県遠田郡美里町練牛字14-20
TEL. 0229-59-1250　FAX. 0229-59-1250

チーズケーキ（1ホール）1,093円、（1切）185円（各税別）
●賞味期限／製造日より6日（冷蔵保存）　●販売期間／通年

宮城県石巻市　パティスリー アンジェリーナ

［米リング］

地元で人気のケーキ屋さんが考案したヘルシーな米粉ドーナツです。生地に宮城県産のひとめぼれの米粉を100%使用し、油で揚げずにオーブンで焼き上げているのが特徴です。口当たりはまるでスポンジケーキのようにしっとりしており、健康を気遣う方にも気軽に味わってもらうため、カロリーと甘さは控えめにしています。味は、ずんだ・味噌・抹茶・バニラ・ショコラ・きなこ・ストロベリー・パンプキン・マロン・キャラメルの10種類。色とりどりで見た目も楽しく、お土産にも好評です。

パティスリー アンジェリーナ
〒986-0862　宮城県石巻市あけぼの2-1-2
TEL. 0225-22-1595　FAX. 0225-22-1593
http://www.h4.dion.ne.jp/~angelina/

価格などは商談の際にお問い合わせください。
●賞味期限／30日（常温保存）　●販売期間／通年

宮城県仙台市　仙台国際ホテル

［東北がんばロール 仙臺味噌風味］

地元の食材を積極的に取り入れている仙台国際ホテルのパティシエが考案した、人気のロールケーキです。厳選した卵と宮城県産の米粉を使ったスポンジ生地に、オリジナルのクリームが巻いてあります。隠し味は仙台味噌。カリカリにキャラメリゼしたクルミが入っており、かりっとした歯応えと香ばしさが味のアクセントになっています。スポンジケーキのもちもちとした食感と仙台味噌のほのかな風味が絶妙に調和し、この味を目当てに訪れる観光客も増えています。※キャラメリゼ（仏語carameliser）砂糖をカラメルにすること。また、カラメルをからめたりした菓子・料理。

仙台国際ホテル
〒980-0021　宮城県仙台市青葉区中央4-6-1
TEL. 022-268-1111（代表）　FAX. 022-268-1122
http://www.tobu-skh.co.jp/

東北がんばロール
仙臺味噌風味（1本）1,426円、（1ピース）288円（各税別）
●賞味期限／当日中（冷蔵保存）　●販売期間／通年

宮城県利府町
石窯パン工房ばーすでぃ

［和らすこ］

和風の味付けにしたオリジナル製法のラスクで、登米市産の米粉が原料の自家製食パンを使用しています。味は、コクとうま味の「仙台味噌」、香ばしさが広がる「焦がしきなこ」、上品な甘さの「和三盆」、深みのある「抹茶」、塩竈の「藻塩」、コクのある「練乳」、北海道産フレッシュバターを使った「バターシュガー」、ローストしたクルミを使った「くるみ」、甘酸っぱい「いちご」と多彩。食べやすい形と軽い歯応えも魅力です。贈答品としても幅広く愛用されています。

石窯パン工房ばーすでぃ
〒981-0135　宮城県宮城郡利府町菅谷台3-3
TEL. 022-395-8660　FAX. 022-767-8352
http://www.ishigama-birthday.jp/

和らすこ（1袋・24粒入り）500円、
（3種類入りギフト）1500円、（6種類入りギフト）3,000円（各税別）
●賞味期限／110日（常温保存）　●販売期間／通年

福島県下郷町　笹屋皆川製菓

［会津西街道 そばまんじゅう］

香りの良さと強い弾力が特徴の福島県オリジナル品種のそば粉「会津のかおり」を使用した、地元の名物菓子です。中には甘さ控えめの自家製のこし餡を入れ、最後にクルミをのせて香ばしく焼き上げています。特に生地に会津地鶏の卵と会津産ハチミツを加えることで、自然な甘味とコクを生みだし、ソバの風味をより引き立てています。皆川製菓は天保元年（1830年）から続く老舗で、現在も伝統を守りながら新製品も開発しています。下郷町は旧宿場町「大内宿」などの名所で知られ、観光客にも人気のおいしさです。

笹屋皆川製菓
〒969-5204　福島県南会津郡下郷町弥五島道上3340-1
TEL. 0241-67-2648　FAX. 0241-67-4414

会津西街道 そばまんじゅう
（5個入り）675円、（10個入り）1350円（各税別）
●賞味期限／40日（常温保存）　●販売期間／通年

青森県弘前市　甘栄堂

[うんぺい]

藩政時代に京都から伝わったといわれ、もち米と砂糖を練り合わせて作る津軽地方の伝統菓子です。うずまき模様やまだら模様のかまぼこ型のものが一般的ですが、冠婚葬祭用として鯛や海老、菊の花などの形をしたうんぺいも作られてきました。甘栄堂ではうずまき模様とまだら模様に加え、黒ゴマ・赤シソ・青海苔入りのオリジナルうんぺいを製造・販売。程よい甘さとなめらかな食感が魅力で、ご当地スイーツとして県外からの人気も高まってきています。

甘栄堂
〒036-8001　青森県弘前市代官町41
TEL. 0172-32-1011　FAX. 0172-32-1011
うんぺい（1個）165円（税込み）
●賞味期限／15日（常温保存）　●販売期間／通年

秋田県秋田市　一乃穂本店

[しとぎ豆がき]

「しとぎ」は水に浸して柔らかくした米を粉にして丸めたもので、餅の原型ともいわれています。冬の寒さが厳しい秋田では、切り餅を干して保存食にする習慣が古くからあり、その伝統を受け継いだ菓子が「しとぎ豆がき」です。県内産のもち米を使用してカラッと焼き上げており、塩だけで味付けすることで米のおいしさをさらに引き出しています。サクサクした軽い食感と素朴な味わいで、黒豆が絶妙なアクセントにもなっています。

一乃穂本店
〒010-0001　秋田県秋田市中通2-4-15
TEL. 018-837-3800　FAX. 018-831-0010　http://www.shitogi.jp/
しとぎ豆がき（1袋・20枚入り）600円（税別）
●賞味期限／60日（常温保存）　●販売期間／通年

山形県酒田市　永成食品

[ラ・フランスシフォンケーキ]

山形県産「つや姫」の米粉を使い、独自の製法で一つ一つ丁寧に手作りしたスイーツです。シフォンケーキのふわふわした食感の中に米粉のもっちり感が加わり、独特な味わいが楽しめます。ラ・フランスパウダーを使用しているので、果実の香りがふんわり広がります。甘さ控えめでやさしい味わいなので、子どもからお年寄りまで人気があり、甘い物が苦手な人も手が出るおいしさです。永成食品は、山形県産、特に地元・庄内地方の食材を使った手作りのお菓子に力を入れており、県外からも注目されています。

永成食品
〒998-0857　山形県酒田市若浜町2-5
TEL. 0234-43-0102　FAX. 0234-43-0102　http://eisei.handcrafted.jp/
ラ・フランスシフォンケーキ（大）1,200円、（小）500円（各税込み）
●賞味期限／14日（常温保存）　●販売期間／通年

新潟県新潟市　お米のケーキ屋さんGURI

[米粉シフォンケーキ]

新潟県産のコシヒカリ100%の米粉を使った特製シフォンケーキです。新潟県内の農家から直接取り寄せた米粉を使用しており、一つ一つ無水鍋でじっくり焼き上げ、しっとりふんわりした食感を生みだしています。味はプレーン・コーヒー・アールグレー・チョコ・ごま・パンプキン・マーブル・バナナ・ダブルチーズ・いちじく&くるみ・アップルシナモン・いよかん・抹茶大納言など十数種類もあります。ホール単位で予約販売しており、贈答品としても人気を集めています。

お米のケーキ屋さんGURI
〒950-3326　新潟県新潟市北区柳原2-1-10
TEL. 090-5343-2150　FAX. 025-386-4949
米粉シフォンケーキ（直径20cm）
（プレーン・チーズ）1,500円、（Wチーズ・いちじく&くるみ）1,800円、
（抹茶大納言）2,000円（各税込み）
●賞味期限／夏季3日間、冬季4日間（製造日を含む）※冷暗所で保存してください。
●販売期間／通年（予約販売）

新潟県新潟市　丸屋本店

[お米ほろほろ]

新潟県産コシヒカリの米粉を使用し、独自の製法で仕上げたクッキーです。米粉には北海道産バターと自家製のアーモンドパウダーをしっかり練り込んでから焼いており、最後に上品な甘さの和三盆糖をまぶして仕上げています。米粉独特のほどける食感とやさしい甘味が特徴です。丸屋本店は明治11年の創業以来、地元の素材を生かしたお菓子づくりにこだわり続けている老舗。「お米ほろほろ」はその自信作で、平成25年には「新潟市土産品コンクール」の最高賞を受賞しています。

（株）丸屋本店
〒951-8065　新潟県新潟市中央区東掘通6番町1038
TEL. 025-229-3335　FAX. 025-229-3337
http://www.maruyahonten.com/
お米ほろほろ（1袋・7個入り）550円、
（1箱・9個入り）800円（各税別）
●賞味期限／20日（常温保存）　●販売期間／通年

新潟県三条市　佐久間食品

[豆乳ジェラート]

地元の豆腐専門店が「牛乳と卵アレルギーのある子どもたちにも食べてほしい」と考案した、新鮮な豆乳をたっぷり使ったジェラートです。主な原料は新潟県産のエンレイ大豆100%から搾った豆乳とてんさい糖で、さわやかな味わいが特徴です。味はプレーン・ストロベリー・チョコレート・抹茶の4種類で、チョコレート味の原料にも乳の入らないものを使用しています。販売は店頭のみで、「豆乳おからドーナツ」も人気があります。

佐久間食品（株）
〒955-0823　新潟県三条市東本成寺163-1
TEL. 0256-33-2273　FAX. 0256-35-7659
http://www.gankotoufu-sakuma.co.jp
豆乳ジェラート（1個・90㎖）320円（各税別）
●保存方法／冷凍　●販売期間／通年※店頭販売のみ

フルーツ・野菜スイーツ FRUITS・YASAI SWEETS

豊かな自然が息づく東北・新潟は、フルーツ王国であり、野菜王国。産地だから可能な独自の工夫を重ねることで、それぞれの持ち味をさらに生かしたスイーツに仕上げています。

岩手県北上市　アリーブ

[二子さといもしっとりショコラ]

「二子さといも」とチョコのハーモニーが味わい深いスイーツです。「二子さといも」は約300年前から伝わる北上地域固有のサトイモで、強い粘り気とコク、なめらかな食感が特徴です。市場に出荷されるのは子芋の部分ですが、頭芋（かしらいも）と呼ばれる親芋の部分に着目し、いわて国体の開催に合わせて考案されました。相性の良いチョコレートを厳選し、頭芋をペースト状に生地に練り込み、濃厚で高級感ある味に仕上げています。生地にはカット状の頭芋も入っていて、シャリッとした食感が絶妙です。

（株）アリーブ（ドルチッシマ）
〒024-0094　岩手県北上市本通り1-7-10
TEL. 0197-62-6078　FAX. 0197-62-6078　http://www.rakuten.co.jp/dolcissima/

二子さといもしっとりショコラ（1個・250g）950円（税別）
●賞味期限／60日（−18℃以下で保存）※解凍してお召し上がりください。　●販売期間／通年

岩手県久慈市　フォレストキッチン

[野菜のスコーン]

自分で育てた低農薬野菜や穀類、南部小麦などをたっぷり練り込んだスコーンです。代表の木村晴子さんは専業農家の生まれで、子どものために作っていた安全でおいしいおやつを産直で販売したところ評判になり、本格的にお菓子を扱うようになりました。野菜栽培から始まる手間暇かかる作業ですが、自然のままの手作りの味を大切にしています。「古代米とくるみのスコーン」「新鮮なほうれん草とココナッツスコーン」など、種類は10種類。定番商品のほか、季節による味も楽しめます。

フォレストキッチン
〒028-0091　岩手県久慈市大川目町19-83
TEL.0194-55-5626　FAX. 0194-55-5626　http://hareko.jimdo.com/

野菜のスコーン（3個パック）350円（税別）
●賞味期限／20日（常温保存）　●販売期間／通年

岩手県盛岡市　花月堂

[プランタンヌーボー]

仏語で「新しい春」を意味するロールケーキ。発売当初は春限定でしたが、全国的な評判になり、現在は常時販売しています。厳選したイチゴ・キウイ・洋ナシ・ゴールデンビーチを目一杯巻き込んでいるので、ケーキなのに果物を食べているような新食感が味わえます。自慢の生地には岩手県産の南部小麦、卵を使用し、ふわふわに仕上げています。甘さ控えめの生クリームは北海道産です。カットするたび現れるぎっしり詰まった果物は感動的で、楽天市場のグルメ大賞を4年連続受賞しています。

（株）花月堂
〒020-0874　岩手県盛岡市南大通2-9-2
TEL. 019-651-1155　FAX. 019-652-0908　http://www.kagetsudo.co.jp/

プランタンヌーボー（1本）2,480円（税込み）※送料込み（沖縄県を除く）
●賞味期限／3日間（10℃以下で保存）　●販売期間／通年

宮城県山元町　Berry Very Labo

[いちご屋のかき氷・特製いちごピザ]

宮城県の山元・亘理地区は東北一のイチゴ生産地。いずれも山元いちご農園の採れたてイチゴを使った、フレッシュな香りが楽しめる贅沢なスイーツです。「いちご屋のかき氷」は、生のイチゴをミキサーにかけジュースにしてから凍らせた“イチゴ氷”を削っています。仕上げにイチゴを煮詰めたシロップと練乳をかけ農園特製の「いちごアイス」を添えており、まさにイチゴ尽くし。「特製いちごピザ」もスライスしたたっぷりのイチゴが並び、甘味を加えていないので、おやつはもちろん、食事としても人気があります。

Berry Very Labo（山元いちご農園）
〒989-2201　宮城県亘理郡山元町山寺字稲実60
TEL. 0223-37-4356　FAX. 0223-29-4958　http://berryverylabo.com/

いちご屋のかき氷 450円、特製いちごピザ（直径約18㎝）698円（各税別）
●販売期間／いちご屋のかき氷（6月〜10月）、特製いちごピザ（通年）
※カフェ店内と店頭での販売のみになります。

宮城県白石市　宮城県ころ柿出荷協同組合

[ころ柿]

宮城県白石市は柿の王様ともいわれる「蜂屋柿」（はちやがき）の名産地です。ころ柿は、大粒で形が良く上品な甘味のある蜂屋柿の皮を手作業で丁寧にむき、1ヵ月の間、天日と蔵王おろしの寒風にさらしてじっくりと乾燥させて作ります。ほおばると上品な甘味があり、しっとりとした食感が楽しめます。食物繊維が豊富で、ビタミンC・Aやカロテンも含まれる伝統食です。そのまま食べるのはもちろん、和え物や天ぷらなどの料理にも使用されています。

宮城県ころ柿出荷協同組合
〒989-0216　宮城県白石市大平中目字日影37
TEL. 0224-25-3013　FAX. 0224-25-9500
http://www.korogaki.jp/

干柿（12〜18個）（標準1.0Kg）3,200円
干柿（4〜6個）×3パック（標準250g×3パック）2,700円（各税込）※参考価格
●賞味期限／22日（常温保存）　●販売期間／12月中旬〜1月末

福島県福島市　岡昇

[綾ファーム（国産ドライフルーツ）]

福島県の県産品販路開拓プロデュース事業で開発された、特に贈答用に喜ばれるドライフルーツです。ネクタリン、リンゴ、トマト、キウイ、イチジク、モモなどの厳選した国産フルーツのおいしさが凝縮されており、しっとりした食感と自然な甘味が魅力で、栄養も豊富です。鮮やかな色合いですが、添加物は一切使用していません。箱入りの6種類セットのほか、それぞれ個別でも販売しています。小分けパックなので、スポーツや職場での携帯食としても人気です。

（株）岡昇
〒960-2156　福島県福島市荒井字横塚3-271
TEL. 024-593-2254　FAX. 024-593-0269　http://www.okasyo.co.jp/

綾ファーム（1個）500円、（6個入り）3,000円（各税別）
●賞味期限／180日、イチジクのみ120日（常温保存）　●販売期間／通年

福島県須賀川市　ワタスイ

［国産無添加 ドライフルーツ 七果］

味には自信があるものの、形などが規格外のために店頭に並ばない国産果物を生かしたドライフルーツです。砂糖や添加物は一切使用せず、自然そのままのおいしさを大切にしています。七果は、その名の通り7種類の味をセットにした人気商品。凝縮した甘味のスイカは見た目も楽しく、不知火はほのかな甘味と苦みの調和が魅力で、紅茶とよく合います。素材の良さを丁寧に生かした味わいが何よりも評価され、平成27年には復興庁主催の「世界にも通用する究極のお土産」10選にも選ばれています。

（株）ワタスイ（無添加ナチュラルドライフルーツF2R）
〒962-0053　福島県須賀川市卸町22
TEL. 0248-76-2038　FAX. 0248-75-4859
http://f2r-w.com/

七果（1セット）3,000円（税別）
（ご縁りんご・ぴっこりんご・和梨・あま柿・不知火・和みかん・スイカ）

●賞味期限／180日（常温保存）　●販売期間／通年

福島県伊達市　岡崎

［桃の蜜］

福島県伊達市は県内有数のモモの産地で、その代表品種である「あかつき」をたっぷり使用した手作りの蜜です。自慢の香りと味わいが凝縮されており、砂糖は一切加えていません。また、モモの繊維などを残さず、さらさらした透明な蜜に仕上げてあるのも特徴です。ヨーグルトのトッピングや菓子作りの材料のほか、炭酸水で割るとモモサイダーにもなります。福島県の県産品販路開拓プロデュース事業で誕生し、お土産としても人気があります。

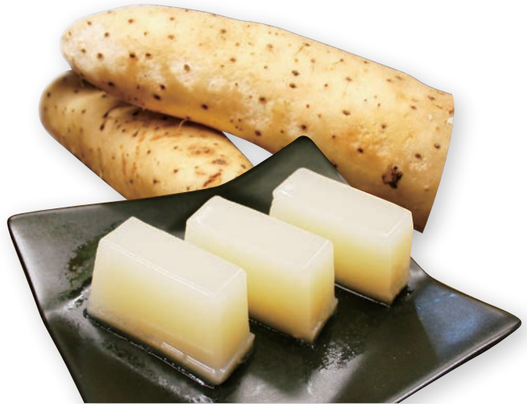
（有）岡崎
〒960-0701　福島県伊達市梁川町五十沢字株木9
TEL. 024-577-0683　FAX. 024-577-7758

桃の蜜（1本・90g）1,200円（税別）

●賞味期限／1年（常温保存）　●販売期間／通年

青森県七戸町　御菓子のみやきん

［長芋羊羹］



青森県は長芋の生産量日本一であり、そのおいしさを十分に生かして仕上げた自信作です。約30年前に発売されて以来、地元を代表する菓子として長年親しまれています。製造機械が故障したために販売を中止した期間もありましたが、地元の要望もあって再開してからは、以前よりも人気が高まっています。最大の特徴は、長芋が原料の約半分を占めていること。そのため、長芋特有の香りと粘りが楽しめ、冷やして食べるとよりおいしく召し上がることができます。

（株）御菓子のみやきん
〒039-2525　青森県上北郡七戸町字七戸329-1
TEL. 0176-62-5100　FAX. 0176-62-6880
http://okashinomiyakin.com/

長芋羊羹（1箱・8個入り）1,490円（税込み）

●賞味期限／180日（常温保存）●販売期間／通年

青森県南部町　村井青果

［菊じゃむ］

青森県南部町は古くから食用菊の産地として知られ、その主力品種である「阿房宮」は鮮やかな黄色と気品のある香りが特徴です。「菊じゃむ」は阿房宮の花びらを採れたてのまま蒸して乾燥させた干し菊を使用しており、特有の香りと食感を生かしながら、程よい甘さに仕上げています。干し菊は生の花に比べて栄養も豊富で、トーストやヨーグルトにはもちろん、お湯に溶かして飲むホットドリンクもおすすめです。

（有）村井青果
〒039-0611　青森県三戸郡南部町斗賀字二反田7-2
TEL. 0178-75-1040　FAX. 0178-75-1287
http://www.muraiseika.jp/

菊じゃむ（1瓶・120g）680円（税込み）

●賞味期限／1年（常温保存）　●販売期間／通年

青森県弘前市　ANEKKO

［嶽きみスイーツ］
（ロールケーキ・プリン・アイスクリーム）

青森県産のブランド・トウモロコシである「嶽きみ」を使用したオリジナル・スイーツです。嶽きみの糖度はメロンの果実と同等の18度以上もあり、その実を独自の技術でパウダーにし、多彩なスイーツ作りに生かしています。どのスイーツも嶽きみの深い甘みを十分に生かすため、地元の老舗菓子店や農場などと協力しながら製法を吟味。幅広い年齢層に好まれるやさしい味わいで人気がさらに高まってきています。

農業生産法人（有）ANEKKO（あねっこ）
〒036-1341　青森県弘前市大字宮地字川添77-4
TEL. 0172-82-1055　FAX. 0172-82-1060
http://www.anekko.jp/

嶽きみロールケーキ（1本）1,600円
嶽きみプリン（3個セット）1,300円
だけきみアイスクリーム（3個セット）1,600円（各税込み）

●賞味期限／ロールケーキ・プリン2日（冷蔵保存）※解凍後、2日以内にお召し上がりください。
●販売期間／通年　※各商品は冷凍発送になります。

秋田県秋田市　四季菜

［まきお農園　極上ベリーヨーグルトムース］

自社農園などで有機栽培された木イチゴやブルーベリーなどを贅沢に使用した特製ヨーグルトムースです。スポンジには鳥海山麓の大自然の中で育まれた新鮮なジャージーヨーグルトと、連携農家のあきたこまちの米粉を合わせており、しっとりモチモチした食感で深いコクがあり、ほんのり甘酸っぱい果実との相性も抜群です。「本来の果実のやさしい甘みを堪能できる」と好評で、平成26年の「秋田県特産品開発コンクール」で最優秀賞も受賞しています。

（株）四季菜
〒010-1101　秋田県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/

まきお農園　極上ベリーヨーグルトムース（1箱）2,160円（税込み）

●賞味期限／60日（冷凍保存）　●販売期間／通年　※解凍後は、その日のうちにお召し上がりください。

秋田県にかほ市　佐藤勘六商店

［いちじく屋さんのいちじく甘露煮］

秋田県にかほ市の大竹地区は、県内最大のイチジクの産地。品種は明治初年にフランスから持ち込まれたホワイトゼノア種で、果肉が柔らかくて甘く、香りも良いのが特徴です。「いちじく甘露煮」は、その新鮮なイチジクを使用し、砂糖と水飴だけで6時間以上かけてじっくり煮込んでいます。イチジクの果汁が凝縮されているために特有の風味が十分に生かされており、甘さを控えた「赤ワイン仕立て」も好評です。

佐藤勘六商店
〒018-0322　秋田県にかほ市大竹下後26
TEL. 0184-74-3617　FAX. 0184-74-3288　http://ichijiku-ya.com/

いちじく甘露煮（1袋・200g、5~7個）535円
いちじく甘露煮・赤ワイン仕立て（1袋・200g、5~7個）594円（各税込み）
●賞味期限／6カ月（常温保存）　●販売期間／通年

山形県上山市　杵屋本店

［山形ショコらんぼ］

山形県産サクランボを贅沢に丸ごと一粒使用したトリュフチョコレートです。セミドライ加工されたサクランボをブランデーで香りづけし、甘さをおさえた生チョコで包み、さらに表面には県産の「さくらんぼパウダー」をまぶしています。サクランボの新たな魅力を引き出したスイーツで、さわやかな香りと上品な食感が好評です。創業200余年の杵屋本店の人気商品で、平成26年度「やまがたふるさと食品コンクール」で最優秀賞、「優良ふるさと食品中央コンクール」で食品産業センター会長賞を受賞しています。

（株）杵屋本店
〒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/

山形ショコらんぼ（4個入り）1,000円、（6個入り）1,420円（各税込み）
●賞味期限／20日（直射日光、高温多湿を避けて10~20℃で保存）　●販売期間／通年

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山形ブドウの高級品種「シャインマスカット」。その大粒の果実を、県産のもち米「ヒメノモチ」で作ったお餅と白餡で、まるごとやさしく包んでいます。一口食べるとコシのあるお餅の食感に続いて、パリッとした果皮の歯応えがあり、口に広がる高貴な香りとともに甘くみずみずしい果汁が楽しめます。収穫期に合わせた期間限定の商品で、さわやかなパッケージも好評です。平成27年の「第1回やまがた土産菓子コンテスト」で最優秀賞を受賞しています。

（株）十一屋
〒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

シャインマスカット大福（1個）200円、（6個入り）1,250円、
（10個入り）2,150円（各税別）　●賞味期限／3日（常温保存）　●販売期間／9月~12月中旬

山形県寒河江市　サエグサファクトリー

［プチジェリチェリー］

サクランボの摘みたての状態を年中楽しめるよう商品開発された、宝石のように美しいフルーツゼリーです。山形産のサクランボの種を一粒一粒丁寧に取り、やさしく蜜煮をしてから甘酸っぱいゼリーで丸ごと包み込んでいるので、一口で食べられるサクランボの魅力がそのまま生きています。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。2015年復興庁主催の「世界にも通用する究極のお土産」10選にも選ばれています。

（株）サエグサファクトリー
〒991-0004　山形市寒河江市西根北町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
（1箱・8粒入り）1,200円（税別）
●賞味期限／60日（冷凍保存）　●販売期間／通年

山形県真室川町　おかしの平和堂

［タルト甚五右ヱ門］

伝承野菜を使ったスイーツでおなじみの「おかしの平和堂」が作る珍しいタルトです。伝承野菜とは、地元の旧家に代々受け継がれてきた門外不出の野菜のことです。甚五右ヱ門芋は室町時代から栽培されている粘り気の強いサトイモで、真室川ブランドに認定されています。米粉を使用したタルト生地と、チーズを混ぜて仕上げた甚五右ヱ門芋のクリームの相性は抜群。さらに国産の粉チーズをふりかけ、味に深みを出しています。「やまがたふるさと食品コンクール」で優秀賞も受賞しています。

（株）おかしの平和堂
〒999-5312　山形県最上郡真室川町大字新町129-5
TEL. 0233-62-2762　FAX. 0233-62-3600
http://www.heiwado-co.jp/

タルト甚五右ヱ門（1個）200円（税別）
●賞味期限／30日（冷凍保存）※解凍後は5日以内にお召し上がりください。
●販売期間／通年

新潟県新潟市　和風ジェラートおかじ

［新潟村上ほうじ茶ジェラート］

村上市はお茶の産地として知られ、地元産の茶葉から作ったほうじ茶と新潟県産の牛乳を使用したジェラートです。商品開発中の最大の課題は、冷たいジェラートでもほうじ茶の香りを十分に生かすこと。そのため茶葉のブレンド法を4年の年月をかけて試行錯誤し、独自の製法を完成しました。甘いミルク味とともに広がるほうじ茶の香りは、まさに和と洋の共演です。1年を通して自慢のおいしさを提供するため、季節によってベースの牛乳を変えており、特に冬期間はより濃厚な味のものを使用しています。

和風ジェラートおかじ
〒950-2264　新潟県新潟市西区みずき野2-12-8
TEL. 025-239-3910　FAX. 025-239-3910　http://www.okaji-ice.com/

新潟村上ほうじ茶ジェラート
〈店頭〉シングル300円、ダブル400円
〈発送〉（1個・140g）×6個 3,500円（送料込み）（各税込み）
●保存方法／冷凍　●販売期間／通年　※国内に限り地方発送が可能で、6個・8個・12個のセットあります。

吟醸スイーツ GINJO SWEETS

地酒や味噌などの醸造元が多い東北・新潟では、その自慢の味を生かしたスイーツも多彩。
発酵によって生まれる独特の深い味わいが、スイーツの新しい魅力を引き出しています。

岩手県大船渡市　おおうらや

[酒ケーキ　酔仙]

岩手の地酒、酔仙酒造の純米酒を使用した、お酒の香りがほのかに漂う大人のケーキです。製造している「おおうらや」は創業以来60数年、海の近くで営業していましたが、東日本大震災で店を流失。新たな試みとして作っていた酒ケーキは製造中止を余儀なくされました。同じく被災した酔仙酒造の復興に合わせ、平成26年から新店舗で販売を再開しています。きめ細かい卵白ベースのスポンジに日本酒がしみ込んだ、しっとりした食感と上品な味わいが好評です。アルコールに弱い人も楽しめます。

菓子工房おおうらや
〒022-0002　岩手県大船渡市大船渡町字下平17-3
TEL. 0192-26-3275　FAX. 0192-26-3275
酒ケーキ 酔仙（1個）148円（税別）
●賞味期限／20日（常温保存）　●販売期間／通年

岩手県盛岡市　あさ開

[吟醸良縁]

明治4年創業の酒蔵「あさ開」の代表銘柄、純米吟醸「夢灯り」をたっぷり染み込ませて熟成した、酒蔵ならではの限定販売のケーキです。良質な卵と小麦粉を使用してふんわり焼き上げたカステラ生地に吟醸酒をひたひたにしみ込ませているので、一般の酒ケーキよりもお酒がたっぷり。アルコール分が高いため（約3%）、お酒に弱い方や未成年者、車の運転の予定がある方にはおすすめできませんが、甘いものが苦手でも日本酒が好きな方には大好評。お酒とセットになった贈答品も人気です。

（株）あさ開
〒020-0828　岩手県盛岡市大慈寺町10-34
TEL. 019-652-3111　FAX. 019-624-4303
http://www.asabiraki-net.jp/zizake/guid/cake.html
吟醸良縁（1本・390g）1,200円（税別）
●賞味期限／製造日より6カ月（常温保存）　●販売期間／通年

宮城県大崎市　森民酒造店

[森泉清酒ゼリー]

岩出山の酒蔵・森民酒造店が作る、特別純米酒「森泉」を贅沢に使用した大人のためのゼリーです。水質の良い井戸水から作る森民酒造店の特別純米酒は、コクのある“濃醇甘口酒”。ゼリーはさらりとした柔らかい食感で、ひと口食べると清酒の香りと豊かな風味が広がります。「ゼリーならば森泉を気軽に試せる」と、酒蔵の隣にある日本最古の学校建築といわれる旧有備館などを訪れる観光客が立ち寄っています。土産品としての販売に加え、店内で味わうこともできます。

森民酒造店
〒989-6433　宮城県大崎市岩出山上川原町15
TEL. 0229-72-1010　FAX. 0229-72-1010
森泉清酒ゼリー（1個・120g）260円（税別）
●賞味期限／6カ月（常温保存）　●販売期間／通年　※販売は店頭のみになります。

宮城県大崎市　花山太右衛門商店

[酒まんぢう]

創業1717年（享保2年）、地元の城主に献上したという記録もある名物の饅頭です。生地の材料は、国税局に認可された先祖から伝わる秘伝の自家製どぶろくと小麦粉のみ。昔ながらの製法を守り、お酒の力で生地を発酵させた後、炭火にあてて二次発酵させています。この生地に餡を包んで蒸し上げます。天候によって発酵の進み方が異なるため、小麦粉の量と蒸す時間を微調整し伝統の味を守っています。本店には、蒸したてのほか、衣をつけて揚げた「揚げ酒まんぢう」と梅干し入りの「梅ぇ酒まんぢう」もあります。

花山太右衛門商店
〒989-6436　宮城県大崎市岩出山二ノ構147
TEL. 0229-72-1004　FAX. 0229-72-0956
http://www.hanayama-manjyuu.jp/
酒まんぢう（1個）162円、（15個入り・保冷バック付き）2,700円（各税込み）
●賞味期限／1カ月（冷凍保存）　●販売期間／通年　※通販では急速冷凍したものを販売しています。

宮城県登米市　海老喜

[みそアイス・醤油まころん]

天保4年（1833年）創業の味噌・醤油醸造店が作る話題のお菓子です。「みそアイス」には、焼いた「海老喜」の味噌を加えており、キャラメルのような焼き味噌の風味とバニラアイスの組み合わせが絶妙です。「醤油まころん」の原料は厳選された落花生と自慢の醤油で、口に入れるとサクッとした食感のあとにすぐにとろけ、独特のおいしさが広がります。醤油と甘味のバランスが良く、「初めて食べたのになぜか懐かしい感じがする」と評判です。

海老喜
〒987-0702　宮城県登米市登米町寺池三日町22
TEL. 0220-52-2015　FAX. 0220-52-2102　http://www.ebiki.com/
みそアイス（1個・120㎖）232円、**醤油まころん**（6袋入り1袋160g）2,167円（各税別）
●賞味期限／醤油まころん100日（常温保存）　●販売期間／通年

福島県下郷町　金子牧場

[ゴールデンヨーグルト]

全国でも飼育数の少ないジャージー牛の生乳を使用し、こだわりの乳酸菌を加えて仕上げたプレーンヨーグルトです。最大の特徴は、ふたを開けると淡い黄金色のクリーム層があること。これは搾りたてのままの状態で殺菌・発酵させているためで、クリームチーズのような濃厚なコクとなめらかな口当たりが特色です。糖分を一切加えておらず酸味も少ないため、ハチミツやブルーベリーソースをかけていただくのもおすすめです。県主催の「ふくしま おいしい大賞2014」も受賞しています。

金子牧場
〒969-5344　福島県南会津郡下郷町大字沢田字鶴ヶ池178-1
TEL. 0241-67-4120　FAX. 0241-67-4120　http://www.kaneko-bokujyou.jp/
ゴールデンヨーグルト（小・250g）259円、（大・450g）454円（各税別）
●賞味期限／製造後21日（冷蔵保存）　●販売期間／通年

吟醸スイーツ

秋田県横手市　木村屋商店

[はたはたパイ]

秋田を代表する魚であるハタハタの形をした特製パイです。バターをたっぷり練り込んだパイ生地に、ハタハタを原料にした魚醤「しょっつる」を塗りながら丁寧に焼き上げています。ほのかに香るしょっつるの風味がパイの甘さを引き立てており、サクサクとした食感も魅力で、お土産品としても人気があります。木村屋商店は110年以上の歴史を誇る老舗の和菓子店で、本店の建物が文化庁登録有形文化財にも指定されています。

合資会社木村屋商店
〒013-0021　秋田県横手市大町5-23
TEL. 0182-32-0700　FAX. 0182-32-7676
http://yokote-kimuraya.com/

はたはたパイ
1箱（10枚入り）1,200円（税別）
●賞味期限／60日（常温保存）　●販売期間／通年

秋田県湯沢市　お菓子のくらた

[醤油ろうる]

佐竹藩の御用菓子処も拝領していた老舗の人気スイーツで、口の中にほんのり広がる醤油の香ばしさが魅力です。使用している醤油は、同じく嘉永6年（1853年）に創業した安藤醸造（仙北市角館）のもので、クリームと生地に加えることで独自のコクと風味を醸し出しています。また、生地には秋田県産あきたこまちの米粉を100%使用しており、もちもちした食感も特徴です。テレビや雑誌などで取り上げられることが多く、「醤油マカロン」や「醤油あいす」とともに人気を集めています。

お菓子のくらた
〒012-0021　秋田県湯沢市黄金原1
TEL. 0183-73-5185　FAX. 0183-73-5142
http://www.okashinokurata.com/

醤油ろうる（1本）1,566円（税込み･クール包装込み）※送料別
●賞味期限／30日（冷凍保存）　●販売期間／通年

新潟県南魚沼市　千年こうじや

[にほんしゅバウムクーヘン]

新潟県の名峰・八海山の山並みをイメージした、キャラメル風味のバウムクーヘンです。生地には発酵バターとアーモンドを使用し、一層一層丁寧に焼き上げています。外側の甘味のある白いグラス※には八海醸造の清酒「八海山」の大吟醸酒を使い、山々を覆う雪を表現しています。深いコクと甘さを感じる生地と日本酒の香りが調和し、まさに酒どころ新潟県ならではのスイーツです。「千年こうじや」は、八海醸造が「米・麹・発酵」をテーマに魚沼地方の豊かな食と文化を発信しようと立ち上げたブランドです。
※フランス語で氷菓を意味し、砂糖を使ったデコレーションのことも表します。

千年こうじや〈八海醸造（株）〉
〒949-6775　新潟県南魚沼市宮2294-15
TEL. 0800-800-4181　FAX. 025-775-3188　http://www.sennen-koujiya.jp

にほんしゅバウムクーヘン（1本）1,686円（税別）
●賞味期限／製造日より20日間（常温保存）
●販売期間／通年※5個以上の場合、注文から発送まで1週間程度の日数を要します。

新潟県新潟市　古町糀製造所

[糀アイスもなか]

糀の自然な甘味を生かしたアイスクリームを、サクサクした食感の最中の皮に挟んでいます。ほおばると糀の自然な甘味が広がり、口溶けが良くクリーミーなのが特徴です。理想のおいしさを求めて発売以来も試行錯誤を重ねており、現在はアイスクリームに牛乳と砂糖も少し加えることで、よりなめらかな舌触りに仕上げています。古町糀製造所は、かつて東京銀座でおむすび屋を営業していた店主が糀の味に魅せられ平成21年に開業した専門店。「糀ドリンク」や「糀飴」も人気があります。

古町糀製造所
〒951-8063　新潟県新潟市中央区古町通二番町533
TEL. 025-228-6570　FAX. 025-228-6571　http://www.furumachi-kouji.com/

糀アイスもなか（1個）380円～（税別）
●賞味期限／当日のみ（冷凍保存）　●販売期間／6月～11月頃まで　※店頭販売のみ

山形県酒田市　お米の菓子工房コメル

[お米の地酒かすてら]

米どころ、庄内産の米粉を使った新しいスイーツに取り組む「お米の菓子工房コメル」の自信作です。庄内産米「はえぬき」と庄内産の卵をふんだんに使ってふんわり風味豊かに焼きあげたカステラに、地酒をたっぷりしみ込ませています。見た目はシンプルですが、奥深い味わいで、テリーヌのようなきめ細かなしっとりした質感と、日本酒の芳醇な香りが楽しめます。復興庁主催「世界にも通用する究極のお土産」の特別賞を受賞しています。

カムコミュニケーションズ（株）「お米の菓子工房コメル」
〒998-0013　山形県酒田市東泉町4-11-6
TEL. 0234-28-8333　FAX. 0234-28-8335　http://www.comeru.jp

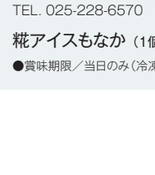
お米の地酒かすてら（1本・縦7㎝×横12㎝×高さ5㎝）806円（税別）
●賞味期限／21日（直射日光、高温多湿を避け冷暗所に保存）　●販売期間／通年
※未成年者や食後運転する方などへはおすすめできません。

新潟県新潟市　古町糀製造所

[糀ジェラート]

「牛乳を使わないジェラートを作ってほしい」という要望から生まれた、お米と豆乳が主原料のジェラートです。味は、「糀豆乳」「神社エール」と新潟特産の越後姫を使った「えちごのいちご」の3種類。いずれも糀の甘味を十分に生かしており、最盛期の夏場はもちろん、1年を通して好まれるさっぱりとした味わいです。古町糀製造所の商品は健康と美容を気遣う女性から特に人気で、糀ジェラートは店頭販売だけでなく、ネット通販も行っています。

古町糀製造所
〒951-8063　新潟県新潟市中央区古町通二番町533
TEL. 025-228-6570　FAX. 025-228-6571　http://www.furumachi-kouji.com/



糀ジェラート　糀豆乳･神社エールアイス（各1個･94㎖）360円、
えちごのいちご（1個･94㎖）380円（各税別）
●保存方法／冷凍　●販売期間／通年

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1階
TEL：03-3524-8315　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
［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　柳屋太洋ビル1階
TEL：03-6262-3977　URL：http://midette.com/

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
TEL：03-3237-8371　URL：http://www.umai-aomori.jp/buy/antenashop/antenashop.phtml
「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

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/

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：https://www.facebook.com/yumepla

※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

櫻 谷　満 一　東北農政局　企画調整室長

五日市　知香　株式会社パイロットフィッシュ　代表取締役

上明戸　華恵　フリーアナウンサー・野菜ソムリエ

大山　めぐみ　株式会社アイ・エム・シイ
月刊山形ZERO★23　編集長

これまでに日本語版３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/investigation/index.php

※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。（(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**

マークの説明

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

ロングセラー　発売されてから10年以上経つロングセラー

企画開発品　地域の活性化事業などで開発された特産品

東北・新潟のこだわり特産品ガイド
2016　特別号　特撰銘菓とスイーツ

発　行／平成28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