2017東北・新潟のこだわり特産品ガイド

発酵食品彩発見

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

FERMENTED FOOD

A Guide to Specialties of Tohoku and Niigata

2017東北・新潟のこだわり特産品ガイド

発酵食品彩発見

特別号
発酵食品
特集

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、4つの日本語版、3つの英語版そして中国語版（簡体字・繁体字）を発刊してまいりました。いずれも各方面からご好評をいただいておりますが、特に2016年版「特撰銘菓とスイーツ特別号」は、西日本のバイヤーの方々から「欲しかった情報で、参考になる」というご意見をいただきました。

この度は10冊目となる「特別号発酵食品特集」を作成致しました。

東北・新潟の発酵食品の歴史は古く、縄文時代にまで遡ることができます。今から約5500～4000年前の集落跡である三内丸山（さんないまるやま）遺跡（青森県青森市）では、エゾニワトコ、サルナシ、クワやキイチゴなどを発酵させた果実酒が作られていた痕跡が、発掘調査により明らかになっています。以来東北・新潟では、それぞれの地域の素材を生かした味噌、醤油、漬物、酒などさまざまな発酵食品が製造され、人々に愛されてまいりました。

また最近では、こうした伝統的な分野に留まらず、スイーツやグルメ、お土産などの新たなジャンルを切り拓く商品も現れており、発酵食品を生かした地域づくりの取り組みも活発になっております。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願っております。

東日本大震災より6年が経過し、復興も目に見える形で着実に進んでおります。今こそ東北にお越しいただき、美しい自然や温泉、心躍る各地の祭り、あるいは手仕事の真心が感じられる工芸品、そして何よりも現地でなければ味わえない美味の数々に巡り会う旅を体験されてはいかがでしょうか。皆様のお越しを心よりお待ち申し上げております。

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

2017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

2017 東北·新潟のこだわり

特産品ガイド 特別号 発酵食品特集

A Guide to Specialties of Tohoku and Niigata

CONTENTS

特集 Special Contents

05 **東北・新潟に活きる伝統の味**
○宮城大学食産業学部　金内 誠 教授

07 **豊かな食材を用いた醸造・発酵食品**

09 **東北・新潟の主な発酵食品**

11 **進化する発酵食品**
○宮城県川崎町　新澤醸造店〈川崎蔵〉
○福島県郡山市　宝来屋本店

27 **発酵食品を活かした地域づくり**
○福島県相馬市　山形屋商店　○福島県会津坂下町　高砂屋商店　○福島県二本松市　福島県味噌醤油工業協同組合
○秋田県横手市　よこて発酵文化研究所　○青森県弘前市　弘前大学農学生命科学部 地域資源利活用研究センター

31 **発酵食品への新たな挑戦**
○岩手県盛岡市　岩手県工業技術センター

51 **乳酸菌の力とこれからの発酵食品**
○東北大学大学院農学研究科　齋藤 忠夫 教授

03 各県の知事からのメッセージ

13 **発酵美味の新定番**
○フォーレ・赤 ○ジャパニーズスパイスエール山椒 ○たのはた山ぶどうワイン ○伊達の純粋赤豚「生ハム」
○会津のはちみつ酒（ミード酒）美禄の森 ○自然郷 卵酒 ○ブラックアップルビネガー
○下北ワインサンマモルワイナリーRyo Selection赤 ○kimoriシードル ○田沢湖ビール ○天然旨味調味料あみえび醤油（魚醤）
○いかの力 肝醤油·肝ソース ○モッツァレラチーズ ○甘糀と野菜のバターペースト ○醸すこ（KAMOSCO）

19 **人気の発酵スイーツ**
○甲子柿 柿酢サイダー ○まきばの雪うさぎ ○カクテルケーキ 雪国／ホワイトレディ ○きんいろあんばん
○男山大吟醸 酒粕のアイス ○酪農家の手作りアイス ○バタ崎さんマドレーヌ ○初恋さくら ○塩糀羊かん
○命の雫 木村吟醸 酒粕ジェラート ○あおもり酒ケーキ「陸奥八仙」 ○ドラキュラ·ザ·スーパープレミアム ○味噌ばん
○味噌バターカレー牛乳とら焼き ○醤油ろうる ○乳酸菌甘酒「白神ささら」○西明寺栗あめこうじ栗ロール ○食べる甘こうじ
○つや姫糀王子のあま酒 ○スターブレッド·チーズ ○利き糀シフォンケーキ

33 **老舗の発酵美味**
○老舗の味 つゆ ○鷲の尾 結の香 ○つと納豆 ○無添加 減塩味噌 ○穏 ○会津中将·ゆり ○ゆのまち津軽味噌 ○樽熟りんご酢
○ハタハタ寿司 ○檜山納豆 ○晩菊 ○御縁みそ ○山形の大豆を経木に包んだ納豆 ○鮭むらさき ○ふぐの子粕漬

39 **郷土の発酵名物**
○ごと豆 ○柴田のぜいたく味噌 ○鶏三味（しょうゆベース） ○鰊の山椒漬け ○いか人参 ○ストレートあま酒 ボトル入
○ほっけ寿司 ○ハタハタ一匹寿司 ○しょっつる十年熟仙 ○いぶりがっこ·他 ○あけがらし ○本場山形のしお納豆
○吟醸生かんずり六年仕込み ○干し大根のピリ辛からし巻 ○きりあい

45 **発酵の妙味**
○天然ほや塩から ○金婚漬スライス ○しそ巻くるみ揚 ○味噌のしそ巻 ○梅醤油 ○元祖コムラのなんばんみそ
○神の魚物語り ○炙りハタハタ麹漬け ○江戸の仕込再現「浅黄水仙」 ○にいがた神林軒 塩麹漬
○新潟県山古志産かぐら南蛮のんま煮 ○醤油屋家伝 ひしお豚 ○長岡巾着茄子の辛子茄子 ○贅沢だしの蜜 ○さんまの糠漬

53 **ヘルシーな発酵グルメ**
○ひえ味噌 ○プレミアム湯田ヨーグルト ○maizu（米豆） ○トマトキムチ ○金子牧場プレーンヨーグルト
○飲むヨーグルト ザ·プレミアム ○プロテオグリカンのむヨーグルト ○白神乳酸菌入り米糀ヨーグルト
○柿酢濃縮アップル＆ハニー ○鳥海高原ヨーグルト山形讃歌 ○カクリキつや姫甘酒 ○野草酵素萬葉

57 **発酵コラボ**
○あわびの精·醤油 ○わかさぎ魚醤 ○鮭魚醤 ○伊豆沼とぶろく ○男鹿しょっつる焼きそば
○ひととき 純米 白 ○ベジスープあまざけ ○あら玉Salute 彩 ○鮭魚醤 最後の一滴 ○季節限定 Bio菊水 越後姫
○いかかんずり干し ○魚醤ポン酢 うおぽん

61 **人気の発酵みやげ**
○エゴマ醤油 ○MISOLT（ミソルト） ○桃のラガー ○会津みそがらめうまビー ○男味噌 ○しょっつら ○ハラール和風てりやき
○子宝 鳥海山麓ヨーグルト ○はたはた南蛮漬 ○とび魚ぽん酢 ○甘えびの糀漬 ○わらびたまり漬

65 各県別索引　66 アンテナショップ　選考委員一覧

※本誌では、酒・味噌・醤油などの多彩な発酵食品に加え、それらを利用して生産した加工品も含めて紹介しています。

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。

いわての黄金食材を生かした逸品

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、広大な大地や三陸の海の恵みに育まれた食材の宝庫です。豊かな食材と県内各地域の食文化が組み合わさることで、オリジナリティあふれる発酵食品が数多く生み出されてきました。伝統的な老舗の味から、地域の特産品を生かした新感覚の味まで、バラエティ豊かな岩手県の発酵食品を自信を持ってお薦めします。

この機会に、岩手の食の豊かさを楽しんでいただくとともに、実際に岩手にお越しいただき、海と山の広大な自然にふれながら、本県の多彩な魅力を是非御堪能ください。

“青森の正直”お届けします。

青森の正直

青森県知事
三村申吾

本州最北端の青森県は、豊かな自然と四季の変化に富んだ気候風土から生まれた海の幸、山の幸が豊富にありますが、それを使用した発酵食品もまた数多くあります。古くから地域で食されてきた飯寿司、漬物などの伝統的な保存食のほか、日本一の味と生産量を誇るりんごを使った調味料、味噌や醤油、更には今話題の黒にんにくを使ったスイーツなど現代風のものまで、青森の生産者が「正直」に「まじめ」に育て上げた逸品がそろっています。

今回御紹介したほかにも、本県には「青森のうまいものたち」がまだまだたくさんありますので、是非お越しいただき、その食品が生まれた歴史と文化に触れながら、“うまさ”を体感していただきたいと思います。

発酵の国秋田へようこそ!

秋田県知事
佐竹敬久

秋田は、世界自然遺産の白神山地に代表される美しい自然と清冽な水、山海の幸に恵まれ、日本有数の「米どころ・酒どころ」としても知られています。

また、厳しい冬を乗り越え、食材を長くおいしく楽しむため、先人達が様々な知恵と工夫を凝らす中で、秋田の豊かな発酵食文化は生まれ、今に受け継がれています。

大根などを燻して作る漬物「いぶりがっこ」、秋田伝統の魚醤「しょっつる」、県魚ハタハタの飯寿司「ハタハタ寿司」など、秋田ならではの発酵食品が数多くあります。

今回は、豊かな秋田の風土から生まれた多彩な発酵食をご紹介いたしますので、ぜひ、味わってください。

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。中でも、主力の米や本州一の生産量を誇る大豆は、素材をそのまま食すだけでなく、日本酒や味噌、醤油、納豆などの発酵食品を数多く生み出しています。

今回は、宮城の食卓に馴染みのある商品から、新開発の商品まで、バラエティー豊かなラインナップを取り揃えました。

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

造り手の誇り「ふくしまプライド。」

福島県知事
内堀雅雄

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

福島県は、豊かな風土に育まれたおいしい食の宝庫です。

古くから発酵食品の製造が盛んで、伝統的な技術や知恵が凝縮された食品が、個性ある食文化を育み、人々に愛され続けています。

その中でも、昨年、全国新酒鑑評会金賞受賞数四年連続日本一となった日本酒や、全国醤油品評会において最高賞を受賞した醤油は、国内外で高い評価を受けており、当県を代表する特産品です。

たゆまぬ努力を続ける造り手の情熱と誇り、「ふくしまプライド。」がこもったこだわりの逸品を、皆様に自信を持ってお薦めいたします。是非、御賞味ください。

「おいしい山形」の逸品をめしあがれ

山形県知事
吉村美栄子

鳥海、月山、蔵王、吾妻、飯豊、朝日などの秀麗な山々に囲まれ、最上川が南北に貫流する山形県は、豊かな自然や大地の恵みをいっぱいに受けた、四季折々のおいしい産物にあふれています。

その豊富な食材を活かし、厳しい冬を乗り切るため古来より食されてきた“郷土の発酵食品”は、まさに山形の食文化といえます。

今回は、確かな味と技により受け継がれ、時代を超えて愛される伝統の発酵食品から、時代とともに進化する発酵美味の新定番、健康志向のヘルシー発酵グルメまで、「おいしい山形」からこだわりの逸品をご紹介します。

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

うまさぎっしり新潟

新潟県知事
米山隆一

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、新潟の風土と技が育てた発酵食品をご紹介します。

米や大豆が豊富に育ち、冬の適度な降雪と寒さもある新潟県では、味噌、醤油、納豆、清酒といった伝統的な発酵食の文化が発展してきました。また、近年、新食材「さかすけ（乳酸菌発酵酒粕）」を利用した商品や、新たな「発酵スイーツ」等の開発も活発に行われています。

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。

Special Contents
特集

東北・新潟に活きる伝統の味

地域に根差した食文化として大切に受け継がれてきた東北・新潟の発酵食品は、その伝統の味を守りながら、さらに進化を続けています。

味噌や醤油、魚醤、糠漬け、甘酒、清酒、これらは東北や新潟のどこの町でも作られ、さまざまな郷土料理にも用いられています。こうした「発酵」の文化は東北や新潟においても地域に根差した食文化として大切に受け継がれており、それにはいくつかの理由が考えられます。

まずは、気温などの気象環境とともに、それに伴って生じる食材となり得る動植物の環境が大きく関係しています。醸造・発酵食品は、一般的に微生物の生育に伴う発酵作用によって造られ、その結果として「貯蔵性」や「栄養性」、「嗜好性」、「機能性」が向上します。東北や新潟は、春・夏・秋期は野菜や魚介類などの食材が豊富ですが、冬期は雪で田畑が覆われ、海は荒れ、食材の調達が非常に困難な地域です。そこで冬の食料を確保するため、春から秋にとれた食料を「発酵」という技術を使って保存してきました。例えば、ハタハタなどの魚を塩漬け・発酵させた魚醤、山菜や野菜の漬物や糠漬け、あるいは肉や魚などの味噌漬けなども、食材を保存するために生まれた先人たちの知恵です。また、青森の三内丸山遺跡では土器の中に多量の山ブドウの種が入っているのが確認されていますが、これは夏にとれた山ブドウを容器の中で発酵させ、ワイン（ブドウ酒）として保存していたことが推察できます。

一方で、東北や新潟の冬の寒さは、醸造・発酵食品の製造において、微生物の制御をする上でとても有利です。特に気温が低い冬は空気中の汚染細菌の数が減るため、安全かつ確実に発酵させることができます。また、微生物が生育時に発生する熱を速やかに下げることもできるので、生育に適した温度に保つことが可能です。

例えば味噌。これは戦国時代には、武将の兵糧・軍事物資として製造されてきました。東北の雄・伊達政宗は、軍事物資として城内の「御塩噌蔵（ごえんそぐら）」で醸造し、貯蔵していたといわれています。その味噌を朝鮮出兵の折に持参し、夏場でも腐敗しなかったため、他の武将に乞われて分け与えたことから仙台味噌が一気に有名となったという言い伝えもあります。その他、上杉謙信が広めた越後味噌、久保田藩の秋田味噌、弘前藩の津軽味噌なども古くから知られています。

古来より米を中心にしてきた日本の食事では、米から摂取できない栄養素の多くを味噌で補ってきました。味噌の原料である大豆中のタンパク質は、必須アミノ酸の量を示すアミノ酸スコアーが卵や肉と同じ100%といわれています。このような醸造・発酵食品を食べ続けることによって、先人たちは厳しい冬を乗り越えてきたのでしょう。

近年では、味噌汁や味噌漬けなど古来の食べ方だけではなく、味噌を使った菓子やケーキなども増えており、醸造・発酵食品は伝統的な食べ方から新しい使い方へと形を変えながらそれぞれの地域に根差した進化を遂げています。

執筆協力 P5~10

宮城大学食産業学部 教授 **金内 誠** Makoto Kanauchi

1971年生まれ、山形県出身。東京農業大学・同大学大学院で発酵学の第一人者・小泉武夫氏に師事し、生物環境調節学の博士号を取得。カリフォルニア大学デーヴィス校博士研究員、食品会社を経て、2010年宮城大学准教授に就任。専門は発酵化学・醸造学で、同大学では発酵食品・醸造品の栄養や機能性に関する研究に携わる。アメリカビール醸造化学会、日本農芸化学会、日本醸造協会などの会員。小泉氏らと「すべてがわかる!『発酵食品』事典」（世界文化社）も監修。

❶MISOLT（ミソルト）／味噌の風味を活かした味噌パウダー調味料…㈲今野醸造　P61　❷会津みそがらめうまピー／ブレンド味噌を甘くコーティングした菓子…おくやピーナッツ工場　P62
❸わらびたまり漬／醤油のうま味と唐辛子の辛さが引き立つ逸品…塩蔵や（カネヨ運輸㈱カネヨフーズ）　P64　❹醤油ろうる／醤油をクリームと生地に加えることでコクと風味を醸し出す人気スイーツ…お菓子のくらた　P24

豊かな食材を用いた醸造・発酵食品

東北は「みちのく（陸奥国）」といわれていた時代から、豊かな自然と食文化が息づく“食材の宝庫”としても知られてきました。現在でも東北地方6県の耕作面積の合計は、全国の17.2%※と、北海道に次ぐ面積を誇っています。

かつて松尾芭蕉は、東北地方を旅し、その行程を俳句として詠んだ紀行文「奥の細道」の中で、美しい情景だけでなく食材の豊かさも紹介しています。　『 珍しや　山をいで羽の　初茄子 』

この句は、芭蕉が茄子（漬物であると推察）を食べて東北地方の食材の豊かさに驚き、美味しかったために詠んだものといわれています。

※東北農政局の資料より

進化し続ける醸造・発酵食品

平成25年、「和食：日本の伝統的な食文化」がユネスコの世界遺産に登録されて以来、和食が世界から大きな注目を集めています。その主な特徴は①多様で新鮮な食材とその持ち味を尊重し、②健康的な食生活を支える栄養バランスがよく、③自然の美しさや季節の移ろいを表現した料理で、④正月などの年中行事と密接な関わりがあることです。それを支えているのが醸造・発酵食品です。例えば、外国人に人気のお寿司も、醤油のグルタミン酸がなければ、魚の旨み成分の一つであるイノシン酸との相乗効果による美味しさを十分に引き出すことはできません。また、和食の基本である一汁三菜も、味噌や醤油に加え、納豆や漬物などの発酵食品がなければ、味はもちろん、栄養面でも成立しません。

さらに、このような醸造・発酵食品は、時代とともに独自の進化を遂げており、その進化の様子は「不易流行」という言葉で表現することができます。不易流行とは松尾芭蕉が提唱した俳諧の理念で、いつまでも変化しない本質的なものを残しつつ、新しい変化も取り入れていくことが俳句の基本的な考え方であるとしています。つまり、俳句と同じように醸造・発酵食品も趣向や表現などが新奇でなく新古を超越した落ち着きのあるものが「不易」で、そのときどきの風尚に従って斬新さを発揮したものが「流行」です。

醸造・発酵食品も、開発された当時には考えつかなかった使われ方をし、進化してきました。例えば、肉を食べる習慣がなかった時代から使われていた醤油が、肉の美味しさを引き出している「すき焼き」はその代表例です。また、醤油もすでに海外で生産され、各国の食生活に欠かせないものになっています。

秋田県の名産として知られる漬物「いぶりがっこ」も、昔では想像できなかったような形に進化しています。同じ発酵食品であるチーズを挟んだ商品や刻んでタルタルソースに混ぜ込み、現代の嗜好やスタイルに合わせた商品も開発されています。

さらに東北や新潟においては、豊かな食材を利用して古い醸造・発酵食品の技術を用いた新しい試みが行われています。青森県では、適正な食習慣を身に付けるための研修制度「あおもり食命人」認定事業を導入しています。その中で、普段何気なく使っている醸造・発酵食品の調味料について、製造法や特徴、適正な使い方までの専門的な講習を行っています。

また、東北や新潟は大豆の生産量も多く、それを原料とした味噌を用いたケーキやフィナンシェを商品化するなどの試みが行われています。さらに、発酵食品に欠かせない麹菌の研究にも力を注いでいます。秋田県の研究機関が開発した麹菌「あめこうじ」は、白い麹ができるように褐変性物質の生産を抑えるとともに、甘味が15～20%高く、すっきりした味の麹を作ることができます。その結果、麹を使った焼き洋菓子への応用やトーストしたパンの上にトマト塩麹をのせたクロスティーニなどへの応用も考えられています。

米の生産量の多い地の利を活かした清酒製造については、都道府県別の生産量で比べると3位新潟県、4位秋田県、7位福島県、10位山形県と東北と新潟に「酒処」が集中しています。特に寒造りによる特定名称酒（吟醸酒・純米酒・本醸造酒）の製造が盛んで、宮城県では昭和61年に他県に先んじて「みやぎ・純米酒の県」を宣言し、現在では清酒出荷量に占める特定名称酒の割合は85%を超えています。その一方で、各メーカーの若手の経営者や技術者は、シャンパンのように瓶内で発酵させた清酒や、ヨーグルトや梅酒を原料としたリキュールの開発・商品化など、古い技術を活かした新たな試みにも挑戦しています。

醸造・発酵食品を軸に、東北と新潟の食を探ってみると、新たな魅力と可能性がきっと見えてくるはずです。古くて新しい地域発の味を、ぜひ試してみてください。

伝統は進化する

醸造・発酵食品の歴史

醸造・発酵食品が加工品として確立されたのは、奈良時代や平安時代といわれています。お酒については、日本最古の書「古事記」（712年）に、大蛇を酒に酔わせて退治したという「八塩折の酒」の話が出てきます。また、奈良時代の歌人である山上憶良の歌集「貧窮問答の歌」には、糟湯酒（かすゆざけ）を飲んで寒さをしのぐ様子が歌われています。当時、宮中ではすでに現在の清酒の原型といわれる甘いお酒を飲む習慣があったものの、山上憶良のような下級貴族には入手できず、酒粕だけを湯に溶いて啜っていたのでしょう。さらに、平安時代の宮中の儀式を取りまとめた書物「延喜式」には、宮中の造酒司（みきのつかさ）という部署で酒造りが行われていたことが記載されています。

味噌や醤油については、701年の大宝律令によると「醤院（ひしおのつかさ）」にて、醢（かい・しおから）や醤（ひしお）、豉（くき）、未醤（みしょう）、酢などの調味料を使っていたことが記載されています。

酒造の技術は、群雄割拠の戦国時代になると、各地で地元の食文化と結び付きさらに発達しました。上杉謙信は酒をこよなく愛したことが知られ、伊達政宗は城内に酒造場を持っていたといわれています。また、江戸時代に活躍した北前船は、日本海側の寄港地へ「もの」と「文化」を伝播し、その中には「発酵文化」もあったことが想像できます。

魚介類を発酵させた「熟（な）れずし」は、前出の延喜式によると、アユやフナ、アワビなどを原料としてつくられていたと記載されています。海や湖でとれた新鮮な魚介類を米や麹と一緒に漬け込んで発酵させ、保存性を向上させたもので、琵琶湖周辺の「鮒ずし」だけでなく、東北や新潟でもよく見られます。

熟れずしの食文化を持つ地域をたどると、日本海側に多く、北前船の通寄港地には、麹を使った飯寿司（鮓）と呼ばれる熟れずしの一種が残されています。石川県や富山県のかぶら寿司、新潟県村上市のサケの飯寿司、秋田県のハタハタ寿司など日本海側に多く点在し、現在も地域の特産品として人気を集めています。

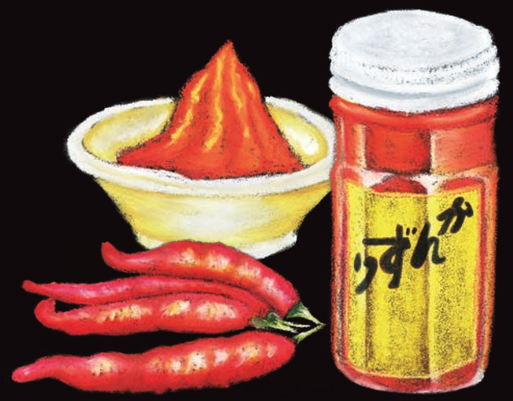
秋田県横手市にある日の丸醸造の内蔵。意匠や豪華で繊細な装飾が際立つ。元禄2（1689）年創業。国登録有形文化財
http://hinomaru-sake.com/

TOHOKU&NIIGATA FERMENTED FOOD

東北・新潟の 主な発酵食品

漬物 Tsukemono

かつて漬物は野菜を保存させ、冬期のご飯のお供として、食卓に欠かせないものでした。日本国内には600種類もの漬物があるといわれていますが、東北や新潟も漬物の宝庫として古くから知られています。例えば、秋田では囲炉裏の煙で燻製状にした大根を沢庵漬けにした「いぶりがっこ」、山形の野菜を刻んで漬け込んだ「おみ漬け」や「だし」など、地域性豊かな漬物がたくさんつくられています。また、古来より米作りが盛んな福島や山形、秋田などでは、塩・米麹・米を3:5:8の割合でつくった漬床で野菜などを漬け込んだ「三五八漬け」も受け継がれています。



かんずり Kanzuri

「かんずり」は、新潟県に伝わるトウガラシを発酵させた食品です。トウガラシを発酵させた食品は日本では珍しく、海外ではメキシコの「タバスコ」や中国の「豆板醤」などが有名です。

かんずりの製造は、秋に収穫したトウガラシを塩漬けにすることから始まります。これを大寒のころから雪の上に数日さらし、「えぐ味」と余分な塩を抜きます。その後、ゆずと麹、塩などと混ぜ、3年かけて発酵・熟成させたものを瓶などに詰めて出荷しています。トウガラシの辛さ成分のカプサイシンは、発酵中に分解されることはありませんが、麹から生成される糖や発酵中に生成される酸によって「丸く」なります。コクと深みのある独特の辛さが和食はもちろん、洋食や中華料理にもよく合います。

甘酒 Amazake

麹でつくった甘酒は栄養が豊富で、最近は「飲む点滴」とよく言われています。麹には麹菌がつくった酵素が豊富に含まれ、お湯を入れて数時間すると酵素が作用して米粒を完全に消化します。つまり、米の持つデンプンはブドウ糖へ、タンパク質はアミノ酸やオリゴペプチドへ分解されるわけです。さらに、麹菌は生育時にビタミンB1、B2、B6などのビタミンB群もつくります。江戸時代にも、夏バテを防ぐための栄養ドリンクとしてよく飲まれおり、当時の随筆「守貞漫稿」には暑い日は甘酒売り屋が市中にたくさん出たという記述もあります。

現在では各メーカーからさまざまな甘酒が発売され、中にはイチゴ味やユズ味なども開発されています。また、福島県の宝来屋の甘酒は常温でも保存できるペットボトル入りで、長期間の流通にも耐えられることからユダヤ教の食事規定「コーシャ」の認可を取り、世界各国へも輸出されています。

魚醤 Gyosyo

魚を原料とした魚醤は醤油のような液体調味料で、日本では石川県の「いしる」や秋田県の「しょっつる」などが有名です。魚やエビ、イカなどを塩に漬け込み、魚肉や内臓のタンパク質を酵素でじっくり分解していくため、魚臭などの匂いは強くなるものの、うま味が凝縮されており、料理の隠し味にもよく使用されています。

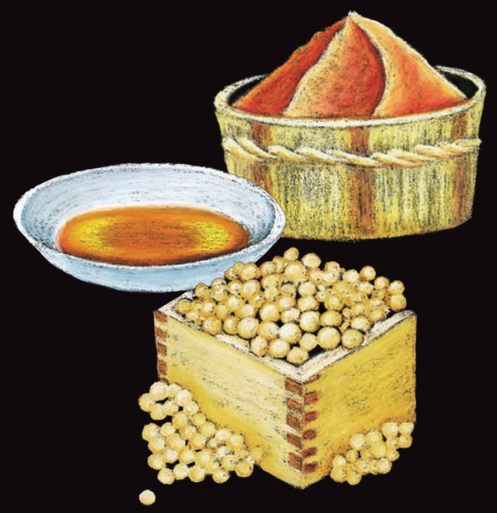
秋田のしょっつるは、主にハタハタという魚を原料とした魚醤で、頭・内臓・尾を取り除き、塩と麹を混ぜ、木桶に入れて1年以上発酵させて仕上げています。最近では、技術の改良によって独特の匂いも抑えられ、クセのない味わいの万能調味料として地元では幅広く利用されています。また、山形や新潟ではサケやアミエビなどを使った魚醤も開発され、地域の新たな特産品として注目を集めています。

納豆 Natto

納豆はご飯のお供として、広く愛される食材です。納豆の消費地といえば、茨城県と思われがちですが、総務省統計局の「家計調査（2014年）」では、1位 福島県福島市、2位 茨城県水戸市、3位 岩手県盛岡市、4位 群馬県前橋市、5位 山形県山形市と東北の都市が上位を占めています。かつて納豆は、熱湯消毒した稲藁で作った苞（つと）に、蒸した豆を熱いうちに入れて、自然発酵させることでつくられていました。そのため、米作りの盛んな東北では、生産量が多くなったと考えられます。時代が下ってくると国内三大納豆菌種である「宮城野菌」「成瀬菌」「高橋菌」が町の豆屋さんに頒布され、納豆製造に使われてきました。そのうち宮城野菌は仙台市、高橋菌は山形市で製造されており、東北での納豆の人気の高さがうかがえます。

宮城野菌は、国内で最も多く使用されている菌で、比較的匂いが少なく、サラッとした味わいの納豆になります。高橋菌は糸引きが強く、うま味も多い納豆になり、また成瀬菌は製造上扱いやすい納豆菌として知られています。

納豆菌は枯草菌の一種で熱に強く、たとえ沸騰した湯の中でも胞子をつくって耐える能力を持ち、胃酸に負けずに腸まで届き、腸内細菌の働きを助ける効果もあります。



味噌・醤油 Miso&Syoyu

味噌と醤油は、かつて同一の「もろみ」で製造されてきたといわれています。味噌は「未醤」、完全に消化されたものは「醤」（ひしお）といわれ、醤油の原形でした。味噌や醤油の原料である大豆は、栄養豊富で、発酵中に大豆タンパク質からできるペプチドやアミノ酸が豊富で、うま味が強いだけでなく栄養素も多く含まれています。大豆のタンパク質は、人間にとって必要なアミノ酸を示すアミノ酸スコアーが、肉や卵などの高タンパク質食品と同じ100点です。特に、大豆を丸ごと食べる味噌は食べると元気が出るため、戦国武将は独自の製法を大切にしており、伊達政宗の「仙台味噌」もその一つです。また、各地には秘伝の味噌造りが伝承されており、越後味噌や津軽味噌などが特に知られています。越後味噌は蒸し煮した大豆を「コシ」た後、塩と麹を混ぜたもので、米粒が崩れることなく味噌の中で浮いているように見える味噌で、「浮麹味噌」とも呼ばれています。また津軽味噌は「津軽三年味噌」とも呼ばれ、熟成が長期間（一般的な味噌は1年）で、腐敗を防ぐために塩分濃度は13%と、高めに造られています。

宮城県川崎町　新澤醸造店

最高の原料でつくる超濃厚ヨーグルト酒

高品質を追求する姿勢から生まれたヨーグルト酒。原料と技術のよさが光るとろりと甘酸っぱい味

酒造蔵はきれいな水が得られる自然豊かな環境にある

蒸し米を手に取りその日の蒸し具合を確かめる

麹造り。麹室で蒸し米に種麹を振りかける。この後2日ほどかけて新澤醸造店らしい酒質を生み出す麹に仕上げていく。酒の味を左右する大切な作業に新澤社長の目が光る

若手蔵人の戸田麻子さんは酒造りに関わる仕事をすべてこなして研鑽中

仕込み作業。酒母、麹、仕込み水、蒸し米をタンクに入れ櫂入れをすることで温度を均一にしていく

株式会社 新澤醸造店
〒989-6321　宮城県大崎市三本木字北町 63　TEL：0229-52-3002
〈川崎蔵〉宮城県柴田郡川崎町大字今宿字小銀沢山 1-115

新澤醸造店は「伯楽星」「愛宕の松」などで知られる酒蔵だ。宮城の風土に根差しながら世界に認められる酒造りを目指し、常に究極の高品質を追求している。その成果はSAKE COMPETITION 2016における受賞となった。「あたごのまつ特別純米」は純米酒部門1位。宮城県産ササニシキが原料で、食米を使用した酒造りに必要な高度な醸造技術が評価された。同じく4位となった「あたごのまつ特別純米冷卸」は宮城県産の酒米・ひよりを使用。そしてSuper Premium部門受賞の「残響Super7」は、酒米・蔵の華を使用し、精米歩合7%まで磨いた「米の芯だけを飲む酒」だ。社長の新澤巌夫さんは「他に代わりのない旨い酒を造りたいと、品質主義に徹しています。当社は営業部門も置かず、ホームページもなく、大切な1つの仕事だけに力を注いでいます」と酒造りへの思いを語る。

そうした姿勢で新たに挑戦したのは、日本酒のリキュール造り。宮城県産の原料を使い、群を抜く美味しさを目指すのが新澤流である。そして2010年に開発したのが「超濃厚ヨーグルト酒」だ。大崎市田尻で放牧されているジャージー牛の生乳を100%使用した日本酒ベースのリキュールであり、瓶詰前の加工をせずにヨーグルトのクリーミーな風味そのままで、とろりとした舌触りとさっぱりした甘酸っぱさが驚くほどの美味しさだ。製造の際、日本酒用の酵母と乳酸菌が混じらないよう、設備を分けて細心の注意のもとに工程を管理している。現在、リキュール部門は女性従業員中心に商品開発と製造を行っているのも特徴だ。

コストも手間も十二分にかけてお客様が喜ぶ酒を造る新澤醸造店。品質向上への挑戦はこれからも続く。

福島県郡山市　宝来屋本店

全糀の甘酒が世界のお洒落なドリンクへ

ユダヤ教の食規定であるコーシャの認定を受けた宝来屋の甘酒

味噌、糀製品、漬物調味料を製造する宝来屋本店。伝統の糀製法を受け継ぎ、糀の食文化を伝承・創造していくことが使命と謳う。

甘酒は、酒粕で作る場合、砂糖を加えアルコール分があるのが特徴。糀で作る場合は糀と米を同量使い自然な甘さになる。糀の甘酒は豊富なブドウ糖の他ビタミンB群、アミノ酸などが含まれ、飲む点滴といわれるほど。

宝来屋本店が造るのは糀のみの甘酒だ。国産米を使用、4日間かけて糀を作っており、できた甘酒は米本来のすっきりした甘さ。本物志向が作る豊かな味わいだ。

最初に発売したのは1993年。文献を調べると、江戸時代は甘酒売りが町を流して歩き、夏も暑気払いによく飲まれていたという。冬だけの飲み物ではないと分かり、通年商品として開発したのである。そして夏向けに冷やし甘酒を開発、2003年には時代に合せて飲みやすいペットボトル入りも作り、人気商品となった。専務取締役工場長の柳沼真行さんは「甘酒作りは雑菌との闘いで、昔は夏に商品が酸っぱくなってしまう失敗もありました。しかし新工場を建設し品質管理の7Sを実践する体制を整え、現在は、毎朝、菌数ゼロを確認してから機械を動かすので、安定して美味しい甘酒造りができています」と話す。

この甘酒が海外でも評価されつつあり、香港のスーパーに定期的に出荷している。2012年にはアメリカの食品展示会に出品したことからサンフランシスコ、ロサンゼルスのスーパーとの取引に至った。さらにユダヤ教の食規定「コーシャ」の認証も取得。「将来、あちこちのカフェで甘酒を飲んでいる人がいる風景を目指したいですね」。日本古来の甘酒が世界へと羽ばたいていく。

専務取締役工場長の柳沼真行さん。甘酒の高い品質、美味しさを保つため、製造工程の管理に日々努力している

衛生的な製造工場で、安定した高品質の甘酒造りを行っている

宝来屋本店は1906年に糀店として創業。甘酒の他、味噌、三五八漬など漬物調味料を製造している

海外の展示販売にて。冷やし甘酒は、ヘルシーで自然な甘みのソフトドリンクとして外国の人々にも評価されつつある

株式会社 宝来屋本店
〒963-0725　福島県郡山市田村町金屋字川久保 54-2
TEL：024-943-2380(代表)　FAX：024-944-6859
http://www.e-horaiya.com/

糀の甘酒は、栄養豊富で米の自然な甘味が特徴。ほっとしたい時にぴったりの飲み物だ

Fermented Food

発酵美味の新定番

発酵食品の魅力が見直される中、東北や新潟からも新たな味が続々登場。その自慢のおいしさが評価され、新定番として幅広く親しまれています。

岩手県葛巻町　葛巻高原食品加工
「フォーレ・赤」

受賞歴あり

山ブドウの伸びやかな酸味と野趣あふれる味わいを最大限に引き出した「フォーレ・赤」は、国産ワインのコンクールで数々の賞も受賞している人気ワインです。山ブドウは山に自生する日本古来の品種で、昔は滋養強壮の栄養源として自家製のジュースなどに利用されていました。その技術と経験を生かして丁寧に発酵・熟成させており、山ブドウ特有の酸味と渋味が絶妙に調和しています。個性豊かな辛口ワインは、濃厚な肉料理などによく合います。

葛巻高原食品加工（株）
〒028-5403　岩手県岩手郡葛巻町江刈1-95-55
TEL. 0195-66-3111　FAX. 0195-66-3112
http://www.kuzumakiwine.com

フォーレ・赤（720㎖）1,500円（税別）
●保存方法／常温

岩手県一関市　世嬉の一酒造
「ジャパニーズスパイスエール山椒」

受賞歴あり

伝統の技が息づく多彩な地酒で知られる「世嬉の一酒造」は、醸造士の新たな知識と技術を生かしたクラフトビールでも人気を集めており、一関産の山椒の実を使用した「ジャパニーズスパイスエール山椒」も主力商品の一つです。日本古来の香辛料である山椒の香りを生かしたエール系（上面発酵）のビールで、柑橘系のさわやかな風味はビール通をはじめ、お酒を飲み始めた若い人にも好評です。「世界に伝えたい日本のクラフトビール2016」のグランプリをはじめ、数々の賞にも輝いています。

世嬉の一酒造（株）
〒021-0885　岩手県一関市田村町5-42
TEL. 0191-21-1144　FAX. 0191-21-1143
http://sekinoichi.co.jp/beer/

ジャパニーズスパイスエール山椒（330㎖）518円（税込み）
●賞味期限／4カ月（冷蔵保存）　●販売期間／通年

岩手県田野畑村　田野畑村産業開発公社
「たのはた山ぶどうワイン」

枝についたまま完熟させた糖度の高い山ブドウで仕込んだ自慢のワインです。糖度と酸味のバランスが良く、山ブドウの果実味を十分に生かして仕上げています。岩手県は山ブドウの生産量が日本一で、田野畑村でも恵まれた自然環境を生かして栽培されていますが、小粒な実から絞れる原液果汁は少なく、大量生産できないのが最大の課題です。毎年、新酒の発売を楽しみに待つ愛飲家は多いものの、すべての注文に応えられないため、現在は田野畑村産業開発公社のみで限定販売しています。

（一社）田野畑村産業開発公社
〒028-8401　岩手県下閉伊郡田野畑村尾肝要39-1
TEL. 0194-34-2555　FAX. 0194-34-2081
http://www.tanohatamilk.com

たのはた山ぶどうワイン（750㎖）1,800円（税込み）
●保存方法／直射日光を避けて常温保存　●販売期間／1月頃から限定販売

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
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
企画開発品　地域の活性化事業などで開発された特産品

宮城県登米市　伊豆沼農産

［伊達の純粋赤豚「生ハム」］

宮城県が開発した系統豚「しもふりレッド」を純粋交配させた「伊達の純粋赤豚」の生ハムです。オレイン酸が豊富な赤豚を長期乾燥・熟成させることで余分な水分と油分を抜き、芳醇な香りでまろやかな味わいに仕上げています。種類は、脂身と赤身のバランスが良い「ロース」、濃厚なうま味の「肩ロース」、脂身が多くとろけるような食感が魅力の「バラ」の3タイプ。また、地元の植物から採取した「伊豆沼めぐみ乳酸菌」で発酵・熟成させた生サラミも人気があります。

（有）伊豆沼農産
〒989-4601　宮城県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「生ハム」（ロース・肩ロース・31g）、（バラ・40g）、**発酵生サラミスライス**（37g）**各494円**（税込み）
●賞味期限／90日（冷蔵保存）　●販売期間／通年

福島県喜多方市　峰の雪酒造場

［会津のはちみつ酒（ミード酒）美緑の森］

蜂蜜を発酵させた蜂蜜酒（ミード酒）はワインやビールよりも歴史が古く、人類最古の酒ともいわれています。会津地方の標高600～800mに自生するトチの花の蜜に、飯豊山系の伏流水と酵母を加え、約1カ月じっくり発酵させてからろ過しています。ビタミンやミネラルなどの栄養素が豊富で、上質なワインのようなキレのある味とさわやかな甘味があり、特に食前酒として人気があります。日数が経つとさらに熟成され、味に深みが増すのも大きな特徴です。

（有）峰の雪酒造場
〒966-0802　福島県喜多方市字桜が丘1-17
TEL. 0241-22-0431　FAX. 0241-22-0432
http://minenoyuki.com/

美緑の森（1本・520㎖）**3,240円**（税込み）
●保存方法／常温　●販売期間／通年

福島県矢吹町　大木代吉本店

［自然郷　卵酒］

企画開発品

慶応元（1865）年創業の老舗の酒蔵がつくる新タイプの卵酒です。原料には純米酒と発芽玄米酒をブレンドしたお酒、平地で飼育された「海源卵」、マダガスカル産のバニラビーンズなどを使用。濃厚かつまろやかな風味が特徴で、やさしい甘さのカスタードクリームのような味わいが楽しめます。食後に飲むデザート酒にも最適で、冬は温めるとよりおいしくなり、体も温まります。農林水産省の6次産業化事業の取り組みとして開発した商品です。

（名）大木代吉本店
〒969-0213　福島県西白河郡矢吹町本町9
TEL. 0248-42-2161　FAX. 0248-42-2162
https://www.facebook.com/ookidaikichi/

自然郷 卵酒（1本・300㎖）**780円**（税込み）
●賞味期限／120日（冷蔵保存）　●販売期間／12月～2月（期間限定）

青森県平川市　カネショウ

［ブラックアップルビネガー］

受賞歴あり

青森県産の完熟りんごの果汁だけを煮詰め、じっくり発酵・熟成させて仕上げた新しいタイプの調味料です。ヨーグルトやフルーツなどのデザートビネガーとしてはもちろん、から揚げやムニエル、ステーキ、さらには餃子や漬物などにもひと振りするだけでおいしさを引き立てます。プロの料理人からも高い評価を得ており、平成27年度の「青森県特産品コンクール」で青森県物産振興協会会長賞も受賞しています。

カネショウ（株）
〒036-0233　青森県平川市日沼富田30-12
TEL. 0172-57-2121　FAX. 0172-57-5500
https://www.ringosu.com

ブラックアップルビネガー（1本・300㎖）**1,296円**（税込み）
●賞味期限／1年6カ月（常温保存）※直射日光を避けて保存してください。
●販売期間／通年

青森県むつ市　サンマモルワイナリー

［下北ワイン　サンマモルワイナリー　Ryo Selection赤］

受賞歴あり

「下北ワイン」のブランド名で広く知られるワイナリーが、その技術を存分に生かして生産した自信作です。農場では化学肥料や除草剤などは一切使用せず、減農薬で栽培した青森県特別栽培農産物認証ブドウ100%で醸造。赤ワインに使われる品種ピノノワールの中でも、特に良質なブドウだけを厳選しており、熟成した果実味と爽やかな酸味が特徴です。平成28年の日本ワインコンクール欧州系葡萄部門（赤）で銀賞も受賞しています。

（有）サンマモルワイナリー
〒039-5201　青森県むつ市川内町川代1-6
TEL. 0175-42-3870　FAX. 0175-42-4175
http://www.sunmamoru.com

下北ワインサンマモルワイナリーRyo Selection赤
（720㎖）**4,158円**（税込み）
●販売期間／在庫がなくなり次第販売終了　※アルコール分12.5度

青森県弘前市　弘前シードル工房kimori

［kimoriシードル］

青森県弘前市のりんご公園内にある工房で生産されている人気シードルで、酵母の力でじっくり発酵させる自然な製法で仕上げています。また、炭酸を人工的に充填せず、タンクを密閉して二次発酵させることで発酵時に必要な炭酸をそのまま果汁に溶け込ませており、やさしい舌触りと後味が魅力です。無ろ過で濁りがあるのも特徴で、果実感を十分に生かしたシードル本来の味わいを堪能することができます。

弘前シードル工房kimori
〒036-8262　青森県弘前市大字清水富田字寺沢52-3
TEL. 0172-88-8936　FAX. 0172-88-8976　http://kimori-cidre.com

kimoriシードル（ドライ・スイート）
（375㎖）**各896円**、（750㎖）**各1,566円**（各税込み）
●保存方法／直射日光を避け、冷暗所で保存してください。
●販売期間／通年　※在庫状況によって販売できない場合があります。
●アルコール分／ドライ6%、スイート3%

秋田県仙北市　わらび座

［田沢湖ビール］

受賞歴あり

3年の準備期間を経て、平成9年に秋田県第1号の地ビールとして誕生。日本一のブナの巨木が育った和賀山塊の清冽な伏流水で仕込み、酵母を一切ろ過せず仕上げた“生ビール”です。ドイツ産の上質なモルトや自社製造の秋田県産モルトに加え、ファインアロマホップの中でも最高品質のザーツザーツを使用し、日本人好みの味と香りを追求。アルト・ケルシュ・ダークラガー・ピルスナーの4つの個性豊かな味わいを楽しむことができます。

（株）わらび座
〒014-1192　秋田県仙北市田沢湖卒田字早稲田430
TEL. 0187-44-3988　FAX. 0187-44-3983　http://www.warabi.or.jp/

田沢湖ビール（アルト、ケルシュ、ダークラガー、ピルスナー）
（各330㎖）513円（税込み）

●賞味期限／100日（常温保存）　※冷暗所で保存してください。　●販売期間／通年

山形県酒田市　新栄水産

［天然旨味調味料 あみえび醤油（魚醤）］

企画開発品

庄内浜で水揚げされる「あみえび」を国産塩で漬け込み、天然発酵させた手作りの魚醤です。商品開発に協力したのは、鶴岡市のイタリアンレストラン「アル・ケッチャーノ」のシェフで、庄内食の親善大使でもある奥田政行氏。あみえびのうま味が凝縮しており、化学調味料や合成保存料などは使用していません。あみえびの天然発酵調味料は日本のみならず近隣諸国でも珍しく、和食だけでなく、中華料理や西洋料理など、幅広い料理によく合います。

新栄水産（有）
〒998-0838　山形県酒田市山居町2-14-22
TEL. 0234-21-2755　FAX. 0234-21-2766
http://www.shinei-suisan.com

天然旨味調味料 あみえび醤油（魚醤）（1瓶・120㎖）800円（税別）

●賞味期限／2年（常温保存）　●販売期間／通年

山形県酒田市　山形飛鳥

［いかの力 肝醤油・肝ソース］

イカ加工品の専門メーカーとして知られる山形飛鳥では、日本海で漁獲された良質のスルメイカで刺身や塩辛などを製造。その過程で廃棄されていた大量の肝に着目し、研究を重ねて開発したのが「いかの力・肝醤油」と「いかの力・肝ソース」です。独自の技術で肝の油を精製することで特有の臭いやえぐみを抑えており、肝醤油はほんのりした肝風味の上品な味わいで、肝ソースは肝の濃厚なうま味を凝縮させて仕上げています。さまざま食材との相性も良く、料理の隠し味にもおすすめです。

（株）山形飛鳥
〒998-0036　山形県酒田市船場町2-4-12
TEL. 0234-43-1161　FAX. 0234-43-1166
http://www.aska-foods.com

いかの力肝醤油（150㎖）500円
いかの力肝ソース（1パック・10g×40袋）2,000円（各税別）

●賞味期限／製造日から1年　※醤油は常温保存。ソースは冷凍保存で、冷凍庫から出してそのまま使ってください。　●販売期間／通年

新潟県阿賀野市　ヤスダヨーグルト

［モッツァレラチーズ］

地元の新鮮な生乳を生かしたヨーグルトで県外でも人気のメーカーが製造するモッツァレラチーズです。本来“モッツァレラ”の原料は脂肪分が多い水牛の乳ですが、その味に限りなく近づけるため、乳牛の生乳に自社開発の生クリームを配合して一つ一つ丁寧に仕上げています。クセのない味と弾力のある食感は幅広い世代に人気があり、そのままバジルやトマトを添えて前菜にするのが一般的ですが、パスタやピザはもちろん、ジャムやフルーツを添えればデザートとしてもおすすめです。

（有）ヤスダヨーグルト
〒959-2221　新潟県阿賀野市保田940
TEL. 0250-68-5028　FAX. 0250-68-5274　http://www.yasuda-yogurt.co.jp/

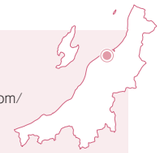
モッツァレラチーズ（1袋・100g）800円（税込み）

●賞味期限／製造日を含む15日間（10℃以下で保存）　●販売期間／通年（数量限定生産）

新潟県新潟市　古町糀製造所

［甘糀と野菜のバターペースト］

「朝の食卓にもっと糀と野菜の栄養を」という思いを込めて開発されたバターペーストです。慌ただしい朝もジャムやバターの代わりとしてパンにさっと塗って味わうことができます。種類は自然な甘みの「さつまいも」、リンゴとレモンが隠し味の「にんじん」、ほんのりシナモンの香りがする「かぼちゃ」の三つ。どれも砂糖を加えず、糀と野菜の甘みを十分に生かしています。平成21年のオープン以来、古町糀製造所は米糀の甘さを生かした商品を製造・販売し、モダンなデザインとともに注目を集めています。



古町糀製造所（（株）和僑商店）
〒951-8063　新潟県新潟市中央区古町通二番町533
TEL. 025-228-6570　FAX. 020-4662-1891　http://www.furumachi-kouji.com/

甘糀と野菜のバターペースト（1瓶・130g）さつまいも・734円、にんじん・680円、かぼちゃ・712円（各税込み）

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

新潟県村上市　小林醤油店

［醸すこ（KAMOSCO）］

小林醤油店は昭和10年創業の老舗で、辛いもの好きの4代目が考案した和風の辛口ソースです。味は赤ラベルの「十年熟成味噌」と緑ラベルの「一年熟成本醸造醤油×国産ゆず」の2種類。どちらも激辛唐辛子のハバネロと合わせており、数滴加えると辛さとコクが増し、激辛愛好家にも「辛くておいしい」と評判です。十年熟成味噌の深みのある濃厚な味わいを生かした赤ラベルはカレーやチャーハンなど、ゆずの香りと酸味が魅力の緑ラベルはピザやパスタなどにおすすめです。

（資）小林醤油店
〒959-3122　新潟県村上市大津543-1
TEL. 0254-62-2088　FAX. 0254-62-2288　http://kobayashi-shoyu.co.jp/

醸すこ（KAMOSCO）十年熟成味噌・一年熟成本醸造醤油×国産ゆず（各60㎖）各432円（各税込み）

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

Fermented Food

人気の発酵スイーツ

１兆５千億円を超えるといわれる国内のスイーツ市場。地酒や味噌をはじめ、地元の発酵食品を生かした人気スイーツが全国からも注目を集めています。

岩手県釜石市　釜石振興開発
［甲子柿（かつーがき）柿酢サイダー］

甲子柿の濃厚な甘さを生かし、飲みやすく仕上げた柿酢サイダーです。甲子柿は釜石市甲子地区で古くから栽培されている渋柿をいぶし、甘さを凝縮させた特産品です。その甲子柿を昔ながらの製法で発酵・熟成させた柿酢を使用しており、独特の甘味と酸味、そして炭酸のやさしい喉ごしが絶妙に調和しています。6次産業化を支援する「釜石・大槌地域産業育成センター」との共同開発によって生まれた商品で、発売以来、地元の道の駅や物産施設などの人気商品となっています。

釜石振興開発（株）
〒026-0031　岩手県釜石市鈴子町22-1シープラザ釜石
TEL. 0193-31-1180　FAX. 0193-31-1180
http://hamayuri.net/

甲子柿 柿酢サイダー（1本・340㎖）250円（税込み）
●賞味期限／製造日から500日（常温保存）
●販売期間／通年

岩手県葛巻町　くずまき高原牧場
［まきばの雪うさぎ］

企画開発品

くずまき高原牧場と盛岡市の洋菓子店タルトタタンとのコラボから生まれたヨーグルトレアチーズケーキです。真っ白な雪の中で春を待つ野ウサギの姿をイメージして考案したことから、「まきばの雪うさぎ」と名付けられました。北上山地の恵まれた自然は乳牛にとっても絶好の環境で、その生乳で作ったヨーグルトムースをメインに生クリーム・レアチーズムース・スポンジの4層で仕上げています。また、地元産の山ブドウのジャムが、程よい酸味でおいしさをさらに引き立てています。

（一社）葛巻町畜産開発公社（くずまき高原牧場）
〒028-5402　岩手県岩手郡葛巻町葛巻40-57-125
TEL. 0195-66-0555　FAX. 0195-66-0511
http://kuzumaki.jp

まきばの雪うさぎ　1,600円（税別）
●賞味期限／解凍後3日以内（-18℃以下で保存）
●販売期間／通年

岩手県西和賀町　お菓子処たかはし
［カクテルケーキ　雪国／ホワイトレディ］

湯田温泉峡を中心に30年も愛され続けてきたブランデーケーキを進化させ、より豊かな味わいに仕上げたカクテルケーキです。種類はウォッカとライムが効いた「雪国」、ジンとレモンの風味の「ホワイトレディ」の二つで、隠し味として使用しているフランス産のオレンジリキュールのコアントローがそれぞれの風味をさらに引き立てています。西和賀町が主導したデザインプロジェクト「ユキノチカラ」のシリーズとして発売され、雪国をイメージしたパッケージも好評です。

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. 0197-84-2917　FAX. 0197-84-2917
http://ww5.et.tiki.ne.jp/~itiniti/

カクテルケーキ 雪国／ホワイトレディ（各1個）260円（税込み）
●賞味期限／1カ月（冷蔵保存）　●販売期間／通年

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
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
企画開発品　地域の活性化事業などで開発された特産品

岩手県平泉町　アグリ平泉 きんいろぱん屋

［きんいろあんぱん］

「きんいろぱん屋」は世界遺産である毛越寺の駐車場内の「門前直売あやめの」内にあり、自社農場で生産した小麦を使って30種以上のパンを製造・販売。中でも観光客に人気なのが、無添加でプリオッシュ生地の「きんいろあんぱん」です。「幻の小麦」といわれるコユキコムギとパン作りに適した特別な卵の黄味だけを使用し、干しブドウの自家製天然酵母で発酵させています。餡は「つぶ」「こし」「ごま」「くるみ」の4種類で、食べ比べる楽しみもあります。

農事組合法人アグリ平泉 きんいろぱん屋
〒029-4102　岩手県西磐井郡平泉町平泉大沢61-5
TEL. 0191-48-3136　FAX. 0191-48-3136
http://agri-hiraizumi.com/ayame/pan.html

きんいろあんぱん（4個・箱入り）980円（税込み）
●賞味期限／製造日より3日（常温保存）　●販売期間／通年

岩手県宮古市　しあわせ乳業

［男山大吟醸 酒粕のアイス］

完全自然放牧の酪農にこだわる「しあわせ乳業」の新鮮な牛乳と、明治28（1895）年創業の菱屋酒造店の銘酒「千両男山大吟醸」の酒粕を組み合わせて仕上げた人気アイスです。商品開発で最大の課題となったのは、酒粕の風味を残しながらアルコール度数を低く抑えること。試行錯誤を重ねた結果、アルコール度数はわずか0.3%ながら、酒粕の香りが口の中にふわっと広がるミルクアイスが誕生しました。お酒が苦手な方にもおすすめです。

しあわせ乳業（株）
〒027-0361　岩手県宮古市田老小堀内19-15
TEL. 0193-87-5959　FAX. 0193-87-5678
http://www.shiawase-farm.co.jp/

男山大吟醸 酒粕のアイス（1個・106㎖カップ）324円、
（6個セット）2,376円（各税込み・参考価格）
●保存方法／冷凍　●販売期間／通年

宮城県栗原市　あいすむら

［酪農家の手作りアイス］

自社牧場の新鮮な牛乳と、地元の日本酒を使用した人気のアイスクリームです。日本酒は「綿屋」の銘柄で広く知られる「金の井酒造」のもので、濃厚な牛乳の味を生かしながら日本酒の風味も十分に楽しむことができます。後味も良く、ほのかな甘みと香りが口の中に広がり、「ついつい食べ続けてしまう」と評判です。牧場近くの国道沿いには多彩なアイスクリームを販売する直営店もあり、地域の観光スポットになっています。

あいすむら（有）小山牧場
〒987-2345　宮城県栗原市一迫字屋敷田18-1
TEL. 0228-54-2188　FAX. 0228-54-2188
http://www43.tok2.com/home/aisumura/

酪農家の手作りアイス（1カップ・120㎖）295円（税込み）
地方発送（120㎖カップ×6個）3,000円、
（120㎖カップ×12個）4,800円（各税・送料込み）※離島を除く
●保存方法／冷凍　●販売期間／通年

宮城県大崎市　ヤマトヤ

［パタ崎さんマドレーヌ］

宮城県大崎市のイメージキャラクター「パタ崎さん」をかたどったマドレーヌで、市内の12の事業者が製造・販売。地元産の米粉と酒粕を使用しているのが特徴で、モチッとした食感とともに、クリームチーズのようなコクと、ほんのり広がる日本酒の香りが楽しめます。事業者によりレシピが異なるため、食べ比べてみるのもおすすめです。地元高校生の取り組みから生まれた商品で、「おおさき産業フェア2015」のコンテストで準グランプリも受賞しています。

ヤマトヤ
〒989-6214　宮城県大崎市古川新堀字城野52-1
TEL. 0229-26-2045
http://www.futufutu-osaki.jp（大崎市シティプロモーション推進協議会）

パタ崎さんマドレーヌ（1個）162円（税込み）
●賞味期限／60日（常温保存）※冷暗所で保存してください。　●販売期間／通年

企画開発品

宮城県登米市　伊豆沼農産

［初恋さくら］

地元の登米総合産業高校の生徒と共同開発した甘酒です。農業科の生徒が栽培した環境保全米の「ひとめぼれ」を使用し、ラムサール条約にも登録されている伊豆沼で採取された「伊豆沼めぐみ乳酸菌」で発酵させています。米の程よい甘味と爽やかな酸味で飲みやすく、甘酒が苦手な方にも好評。「初恋さくら」の商品名は学校所在地の地名「桜場」と、女性をターゲットに開発されたことから名付けられました。

（有）伊豆沼農産
〒989-4601　宮城県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

初恋さくら（1本・130㎖）250円（税込み）
●賞味期限／60日（冷蔵保存）　●販売期間／通年

福島県会津若松市　松本家

［塩糀羊かん］

同じ会津若松市の老舗で、塩糀の漬け床や甘酒などでも人気の会津天宝醸造の協力によって誕生した自信作です。製造している松本家は文政2（1819）年の創業以来、羊かん一筋の専門店。明治・大正の時代も、名湯・東山温泉を訪れる客に「田舎ようかん」と呼ばれ親しまれていました。塩糀羊かんの材料は、小豆と寒天、砂糖、そして塩糀のみ。甘味を抑えた羊かんに塩糀のやさしい塩気が加わり、飽きのこない味に仕上がっており、甘党以外の方からも人気があります。

（株）松本家
〒965-0814　福島県会津若松市東山町湯本123
TEL. 0242-27-2009　FAX. 0242-27-2119　http://yokan.jp/

塩糀羊かん（塩糀羊かん4個、煉り羊かん2個）648円（税込み）
●賞味期限／60日（常温保存）　●保存方法／高温多湿を避けて、常温　●販売期間／通年

福島県いわき市　木村ミルクプラント

［命の雫　木村吟醸酒粕ジェラート］

いわき市を中心に「木村牛乳」の名で親しまれている木村ミルクプラントでは、牛乳本来の味と栄養分を保つため、85℃の温度でゆっくりかき混ぜながら殺菌するパスチャライズ方式を採用。そのメリットはジェラートにも十分に生かされており、ミルクジェラートは平成28年の「ご当地アイスクリームグランプリ」で金賞と賺買欲審査賞をダブル受賞しています。吟醸酒粕ジェラートは喜多方市の老舗「大和川酒造」とのコラボ商品で、吟醸酒粕の風味と香りがコクのあるミルクジェラートと程よく調和している自信作です。

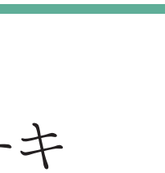
木村ミルクプラント（株）
〒970-0101　福島県いわき市平下神谷字宿135
TEL. 0246-34-2542　FAX. 0246-34-6211
http://kimura-milk.co.jp/

命の雫 木村吟醸酒粕ジェラート（1個・120㎖）270円（税込み）
●保存方法／冷凍（-18℃以下）　●販売期間／通年

青森県七戸町　お菓子のみやきん

［あおもり酒ケーキ「陸奥八仙」］

青森県の八戸酒造の銘酒「陸奥八仙」を食感の良いスポンジケーキにたっぷり染み込ませて仕上げた自信作です。八戸酒造は世界一おいしい日本酒を決める「SAKE COMPETITION 2016」の純米酒部門で銀賞も受賞している老舗蔵元。その銘酒の華やかな香りと上品な甘みが口いっぱいに広がり、冷蔵庫で冷やすとより一層おいしく召し上がれます。お酒好きはもちろん、甘いものが苦手な方にも人気があります。



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

あおもり酒ケーキ「陸奥八仙」（1本・480g）1,404円（税込み）
●賞味期限／90日（冷蔵保存）　●販売期間／通年

青森県弘前市　相馬製菓

［味噌ぱん］

ロングセラー

昭和30年代前半に製造が始まり、弘前市内を中心に長年愛され続けている“味噌ぱん”です。人気の理由は、しっとりした食感と素朴な味わい。程よい歯応えもあり、食べやすいと評判です。また、味噌の香ばしい風味と黒砂糖のコクのある甘みを生かしており、日本茶はもちろん、コーヒーや紅茶などにもよく合います。子どもからお年寄りまで、世代を超えて好まれているおいしさで、お土産としても幅広く利用されています。

相馬製菓
〒036-8092　青森県弘前市城東北3-10-29
TEL. 0172-27-0046　FAX. 0172-27-0046

味噌ぱん（1袋・10枚入り）270円（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

［味噌バターカレー牛乳どら焼き］

受賞歴あり

青森市のご当地グルメとして知られる「味噌バターカレー牛乳ラーメン」をヒントに誕生した人気のどら焼きです。地元の津軽熟成味噌と県産牛乳を練り込んだ皮を焼き上げ、独自に考案したカレー餡とバターを挟んでいます。味噌・牛乳・カレー・バターの四つの味がどら焼きの中で絶妙に調和しており、まさにひと言では言い表せないおいしさです。テレビや雑誌などにも数多く取り上げられ、そのブームは県外にも広がってきています。

（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

味噌バターカレー牛乳どら焼き（1個）180円（税込み）
●賞味期限／10日（常温保存）　●販売期間／通年

青森県新郷村　新郷村ふるさと活性化公社

［ドラキュラ・ザ・スーパープレミアム］

受賞歴あり

新郷村はニンニクの名産地であり、滋養強壮効果で注目されている熟成黒ニンニクを配合した話題のアイスクリームです。村はキリスト伝説の地としても知られ、ドラキュラが苦手なニンニクと十字架にちなんでネーミングしています。粒状の黒ニンニクが味のアクセントになっているものの、気になる匂いはほとんどありません。ご当地グルメ研究会の「フーデックスジャパンご当地アイスグランプリ2016」では金賞とビジュアル審査賞を受賞しています。

（一財）新郷村ふるさと活性化公社
〒039-1801　青森県三戸郡新郷村大字戸来字雨池11-2
TEL. 0178-78-2511　FAX. 0178-78-2522
http://www.marumarushingo.com/

ドラキュラ・ザ・スーパープレミアム（80㎖）500円（税込み）
●保存方法／-18度以下で保存　●販売期間／通年

秋田県湯沢市　お菓子のくらた

［醤油ろうる］

受賞歴あり

秋田・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（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も多く、「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. 0183-73-5187
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

秋田県能代市　白神手づくり工房

［乳酸菌甘酒「白神ささら」］

世界自然遺産白神山地から生まれた乳酸菌「白神ささら」と秋田県産あきたこまちの米糀、そして清冽な「白神山水」で仕上げたノンアルコールの甘酒飲料です。乳酸菌の働きと独自のおいしさを最大限に生かすため、保存料や化学調味料などは一切使用していません。酸味が程よくきいたフルーティーな味わいで、甘酒が苦手な方にも好まれています。また、乳酸菌と米糀から生まれた発酵調味料も人気を集めています。

白神手づくり工房（有）
〒016-0825　秋田県能代市柳町4-28
TEL. 0185-54-5405　FAX. 0185-54-5404
http://www.shirakami-sasara.co.jp/

乳酸菌甘酒「白神ささら」（150㎖）238円（税別）
●賞味期限／120日（常温保存）　●販売期間／通年

秋田県仙北市　プチ・フレーズ

［西明寺栗あめこうじ栗ロール］

企画開発品　受賞歴あり

日本一の大きさで知られる西明寺栗の甘露煮と、秋田県推奨の麹菌「あめこうじ」を使用した人気のロールケーキです。指定農園の西明寺栗を5日間かけてじっくり煮込むとともに、「あめこうじ」も6時間かけて発酵させており、まさに手間暇かけて仕上げた自慢の味。添加物はほとんど使用していません。クリームの甘さは控えめで、ふわふわのケーキ生地も淡雪のように口どけが良く、麹の味わいをさらに生かしています。

プチ・フレーズ〈（有）いちご〉
〒014-0371　秋田県仙北市角館町大風呂2
TEL. 0187-54-1997　FAX. 0187-54-2281　http://kakunodate-puti.com

西明寺栗あめこうじ栗ロール
（12㎝×2本）3,240円、（18㎝×2本）4,860円（各税込み）
●賞味期限／冷凍保存で解凍後2日　●販売期間／5月下旬～12月下旬

山形県川西町　酢屋吉正

［食べる甘こうじ］

八代、百余年にわたり蔵に生き続ける天然酵母の味噌造りで知られる老舗が、こだわりの麹を使って仕上げた新感覚のスイーツです。甘酒の原液にマンゴー、サクランボ、ラ・フランスを加えた3タイプは、麹のつぶつぶと果肉のゴロッとした食感が新鮮で、シャーベットにしたり、ヨーグルトに合わせてもおいしくいただけます。また、ショウガ入りは倍に希釈して温めると、冷え性の方などに人気のホットドリンクになります。アルコール成分は含まれていないので、お子さんのおやつとしても好評です。

（有）酢屋吉正
〒999-0121　山形県東置賜郡川西町上小松2540-1
TEL. 0238-42-2052　FAX. 0238-42-4575
http://www.suyakissyo.com/

食べる甘こうじ（マンゴー、さくらんぼ、ラ・フランス、しょうが）
（各1瓶・150g）1,000円
食べる甘こうじ4本セット（150g×4）4,000円（各税別）
●賞味期限／製造日より180日（常温保存）　●販売期間／通年

山形県鶴岡市　井上農場

［つや姫糀王子のあま酒］

井上農場の特別栽培米「つや姫」で仕上げた自慢の甘酒です。農場では、良質な有機肥料とともに、糖蜜や海藻エキスなどの自然由来の活力剤を散布し、農薬の使用を極限まで控えながら独自の米作りを実践しています。そのおいしさは、数々のコンクールでも証明されています。つや姫の米の甘みを最大限に引き出した甘酒は、柔らかな香りとさらりとした飲み口が特徴で、市販されている甘酒が苦手な方でも飲みやすいと好評です。砂糖やアルコールは含まれていません。

井上農場
〒999-7683　山形県鶴岡市渡前字白山前14
TEL. 080-8216-7329（0235-64-2805）　FAX. 0235-64-8611
http://inoue.farm/

つや姫糀王子のあま酒（1瓶・190g）300円（税込み）
●賞味期間／製造日から1年（常温保存）
※冷暗所で保存し、開封後の賞味期間は冷蔵保存で5日です。
●販売期間／通年

新潟県長岡市　マルシャン

［スターブレッド・チーズ］

ロングセラー

口どけの良さとチーズの味わいで人気のパンで、年間50万本以上も製造する看板商品です。水を使わず牛乳のみで生地を練り上げ、通常のパンの3倍以上の時間をかけて発酵させているため、焼き上がりはしっとり柔らかく、スイーツのような食感が楽しめます。ケースのまま電子レンジで約20秒温めると、焼きたての味に近づきます。味は「チーズ」のほかに、スターブレッド本来のおいしさが味わえる「ミルク」、クルミと国産サツマイモダイスを加えた「クルミおさつ」、洋酒漬けしたレーズンとリンゴがアクセントの「レーズン」などがあります。

（株）マルシャン
〒940-1144　新潟県長岡市上前島町36
TEL. 0258-22-0522　FAX. 0258-22-0582
http://www.marcian.co.jp/

スターブレッド・チーズ（1個・長さ30㎝）680円（税込み）
●賞味期限／未開封の状態で20日間（常温保存）
※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

新潟県糸魚川市　フェル・エッグ

［利き糀シフォンケーキ］

企画開発品　受賞歴あり

地元の渡辺鶏園が経営する菓子店「フェル・エッグ」では、お菓子作りのために開発した卵「ピュアエッグ」を使用。「利き糀シフォンケーキ」にもピュアエッグをたっぷり使い、北海道産の小麦粉やマダガスカル産のバニラビーンズなどと組み合わせています。味は「塩糀」と「甘酒」、そして同じ糸魚川市の渡辺酒造店の銘酒を使用した「地酒」の3種類。どれも自然のやさしい香りと味を存分に生かしています。「地酒」はアルコール分を抜いているので、お酒が苦手な方にもおすすめです。

フェル・エッグ〈（有）渡辺鶏園〉
〒941-0047　新潟県糸魚川市平牛2116
TEL. 025-550-6680　FAX. 025-550-6601
http://f-agg.biz/

利き糀シフォンケーキ（1個・150g×3種類）1,870円（税込み）
●賞味期限／1カ月（冷凍保存・解凍後3日）
●販売期間／通年

福島の味噌・醤油は郷土を元気にする味

味噌・醤油は福島の食文化を支える発酵調味料として育まれてきた。その福島の醤油が、2016年の第44回全国醤油品評会において最高位の農林水産大臣賞4銘柄のうち2銘柄を占め、折り紙付きの品質に輝いた。

2016 農林水産大臣賞 受賞

色、香り、味のバランスが評価され、三度目の受賞となった

秘伝のかえしを加えて地域の味に

福島県相馬市　山形屋商店

150年の歴史があり、元は麹店だったという山形屋商店では「店主自ら造るべし」との家訓のもと、朝一番に工場に出て味噌・醤油造りに励む代表社員の渡辺和夫さん。「微生物がよく働く環境作りが安定した発酵の要ですからね。醤油は、組合の生揚げが来る10日前からかえしを造り始め、来たら温度と時間を工夫した火入れを行い、その後また10日ぐらい寝かせて、蔵ぐせをつけるとまろやかな山形屋の醤油になります」。その努力は全国醤油品評会において「ヤマブン本醸造特選醤油」が農林水産大臣賞を受賞する結果となった。色あい、食欲をそそる際立つ香り、深いうま味が評価されたのである。味噌も丁寧な造りが身上だ。無添加の生味噌を自然発酵により2年かけて熟成する「極上相馬味噌」は、酵母が生きていて深いうま味がある。地元に育てられたから地元の人を大切に品質第一の商品を造っていくという渡辺さん。発酵の技を磨く精進が続く。

古い看板や使い込まれた木の味噌樽が置かれた老舗らしい店内

店舗に続く工場で作業をする渡辺さん。手間暇をかける商品作りが身上だ

2016年の全国醤油品評会にて、福島県から3社が受賞。右から農林水産大臣賞の山形屋商店・渡辺和夫さん、高砂屋商店・桑原勇さん、農水省食料産業局長賞のヤマボシ醤油（白河市）・大槻安生さん

高砂屋商店に並ぶ商品。受賞の醤油、瓶詰のおかず味噌など、古くて新しい会津の味だ

風土を表現する発酵の力

福島県会津坂下町　高砂屋商店

高砂屋商店は創業105年になる老舗として風土に根差した発酵食品を造り続けてきた。「キンタカサゴ」ブランドの醤油は会津地方で多くの手打ち蕎麦や喜多方ラーメンの有名店で使われているという。中でも定番商品である「キッコーキンタカサゴ特級しょうゆ」が全国醤油品評会で農林水産大臣賞を受賞したのは快挙。代表社員の桑原勇さんは「香りが課題でした。火香（ひが）と呼ばれる醤油の特徴的な香りを際立たせるため、火入れの温度、加熱時間の条件を工夫しつつ、従来品との差が出過ぎないバランスを見つけました」とやりがいを語る。そして新商品も。家庭では手間のかかる郷土料理を袋詰めにしたのが、受賞の醤油を使ったタレが浸みた「にしん山椒漬」、米麹の多い自社「鶴ヶ城みそ」にふきのとうや梅を入れたおかず味噌など。さらに会津産玉ねぎのドレッシングなども。桑原さんは、発酵の力を活かした商品で会津の風土を表現したいとの思いを強くしている。

合資会社 山形屋商店
〒976-0042 福島県相馬市中村字上町31
TEL：0244-35-2966 / FAX：0244-37-2966
https://somayamabun.com/

合名会社 高砂屋商店
〒969-6539 福島県河沼郡会津坂下町字古市乙141
TEL：0242-83-2032 / FAX：0242-83-0424
http://www.kintakasago.com/

2016 農林水産大臣賞 受賞

伝統の味を守りつつ、火入れの工夫で香り際立つ醤油に。桑原さんは工場で品質向上に日々励んでいる

INTERVIEW

福島の醤油の素を造る

二本松市
福島県味噌醤油工業協同組合

福島県味噌醤油工業協同組合 専務理事　宮﨑 久重氏

「浜通り、中通り、会津と気候風土の違いにより、郷土料理もドンコ汁、凍み大根の煮物、ニシンの山椒漬など独特のものがあり、地域の味噌、醤油がその味を支えてきました。現在、醤油は伝統的な本醸造が多くなっており、工場を持つ組合の役割も重要性を増してきたと思います」と話すのは専務理事の宮﨑久重さん。醤油製造に関して、組合は1964年に日本初の醤油協業工場を建設し生揚（きあげ）醤油を製造、組合員企業に提供する福島方式を構築したのだ。蒸した大豆と炒った小麦を混ぜて種麹を加え、厳格に温度・湿度管理を行って麹ができ上がる。これに食塩水を混ぜて半年から1年発酵させると熟成したもろみになり、もろみを搾ってできるのが生揚醤油だ。企業はこの生揚醤油を使い、火入れ（加熱殺菌）や他成分の配合を工夫して独自の醤油に仕上げている。組合は生揚醤油までの工程を手間をかけて引き受け、福島の味の土台を作っているのである。

福島県味噌醤油工業協同組合
〒969-1404　福島県二本松市油井字北向 206
TEL：0243-22-3121 / FAX：0243-22-3122
http://www.chuokai-fukushima.or.jp/kenmiso7/

秋田県横手市　**よこて発酵文化研究所**

人々が繋がる発酵のまちづくり

よこて発酵文化研究所所長 多賀糸 敏雄氏

横手市は、米麹をふんだんに使った甘口の味噌や大根を燻製して米糠に漬け込む「いぶりがっこ」発祥の地として知られる。よこて発酵文化研究所は、地域の伝統食を次の世代に引き継ぎ、発酵をキーワードに地場産業の振興を図ろうと2004年に設立された。「伝統的な発酵食品には健康の素が詰まっています。大切なふるさとの味と知恵を伝えていきたいですね。そのため研究所に農業、食品加工、醸造、伝統食文化などの部会を設けて活動し、会員みんなが『発酵のまち』横手を発展させるべく取り組んでいます」と所長の多賀糸敏雄さんは地域貢献への意欲を語る。

部会活動から、会員企業の新商品が生まれている。いぶりがっこでは、キハダとクチナシで着色した自然な色合い、米糠と麹を使って漬けたほどよいうま味と酸味の「黄はだ美人」、日本酒では、農業生産部会が酒米「亀の尾」の栽培に伝統農法で取り組み、会員酒造会社が仕込んだ純米酒「若勢醸（わかじぇかも）ん」、醤油と味噌の原型である醤（ひしお）を再現した「貴醸醤（きじょうびしお）・平安の風」など、発酵の生かし方は様々だ。

市民向けの講座も開催しており「手前味噌作り教室」は子どもにも大人にも人気がある。発酵の仕組み、麹の働き、保存食などをテーマにした講話も各地で行い、発酵文化への興味を喚起している。また他地域とのネットワーク作りにも力を入れる。日本初の「全国発酵食品サミット」を2008年に横手で開催、その後、毎年全国各地で開催するサミットの事務局を担っている。さらに韓国の全州国際発酵食品エキスポ組織委員会と友好協定を結び、展示会にも参加。横手の発酵文化は、多くの人々の繋がりも育てているようだ。

❶味噌作り教室。麹をふんだんに使った甘口味噌の仕込みを親子で体験　❷公民館での講座。発酵食品や麹の講話の後、塩麹作りを体験　❸若勢醸んプロジェクト。若勢は若者の意。「醸ん」は醸すとCome onをかけた造語。研究所会員と市民が協力、発酵を生かした土作り、手作業による伝統農法の米作りを行い、新しい純米吟醸酒を開発した　❹地元の中学校に出向いて、発酵の仕組みや保存食などについて講話

よこて発酵文化研究所事務局
（横手市役所農林部農業ブランド創造課内）
〒013-8502　秋田県横手市旭川 1-3-41（秋田県平鹿地域振興局）
TEL: 0182-35-2267 / FAX: 0182-32-4021
http://www.ft-town.jp/

「がっこ」は秋田県の方言で漬物のこと。醤油漬け、味噌漬け、粕漬け、酢漬け、麹漬けなどに加工されて食卓に上る

弘前大学農学生命科学部の研究室。採取した多くの微生物から、有用な天然酵母を発見した

弘前大学 農学生命科学部
分子生命科学科教授　殿内 暁夫氏

青森県弘前市　**弘前大学農学生命科学部 地域資源利活用研究センター**

白神山地の酵母が青森の新しい味を作る

世界自然遺産の白神山地には豊かな可能性を秘めた酵母が息づいていた。自然界の微生物を研究していた弘前大学教授の殿内暁夫さんは、白神山地から発酵食品に利用できる酵母を探してみようと研究に着手。数年の苦労を経て、2011年にブナやミズナラなどの樹皮や落ち葉から採取した酵母の分離・培養に成功、効率的に分離するシステムも構築した。「ワインや酒、パンなどに使用されている実用酵母は用途に特化し高品質ですが、いわば飼いならされたもの。自然界の酵母は実用酵母ほどの品質ではないものの、使った製品は香りや味わいに意外な特徴を示すことがあり、それが魅力ですね」。この酵母は「弘前大学白神酵母」と名付けられ、現在5株が公開されている。

2013年に、弘前市のカネショウ㈱など4企業、弘前大学、青森県産業技術センター、弘前市がメンバーの白神酵母研究会が設立され、産官学連携で弘前大学白神酵母を利用した商品開発がスタート。カネショウはりんご酢に採用。5株全てを使って試作した中から1株を選択、今までにないフルーティな味わいになったという。百姓堂本舗は青森県産業技術センターから面白い酵母があると勧められて使用、香りと泡立ちのいいシードルに仕上がった。他に日本酒やパンなどでも実用化が進んでいる。

今後、殿内さんは、日本酒により適した酵母の育種と普及、青森県産業技術センターとの協力のもと分離した酵母のライブラリー化に取り組んでいく予定だ。弘前大学白神酵母は、新しくて個性的な発酵食品誕生の牽引役として期待される。

弘前大学農学生命科学部 地域資源利活用研究センター
〒036-8561　青森県弘前市文京町3　TEL：0172-39-2758（代表）
http://nature.cc.hirosaki-u.ac.jp/chiiki/

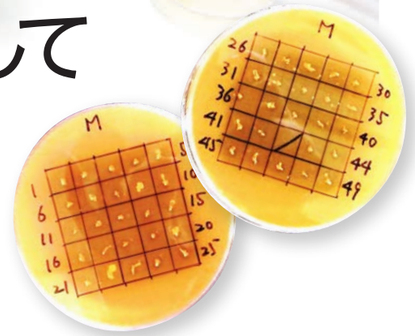
白神山地で落ち葉などから多くの微生物を採取、分離・培養して弘大白神酵母が生まれた

5株の弘大白神酵母から企業が選択・使用して商品化されたりんご酢、シードル、日本酒

食品技術部の研究室では、採取した菌株の単離や選抜を効率化する手法も構築した

自然の乳酸菌を活かして岩手の食品業界に「発酵トレンド」を醸成

岩手県盛岡市　岩手県工業技術センター



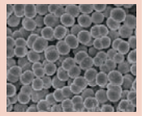
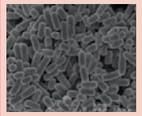
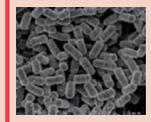
培地で乳酸菌の酸生産性を確認、400株を保存した

食品技術部長の伊藤良仁さん(左)と食品技術部専門研究員の玉川英幸さん。発酵食品で産業振興を図ろうと技術開発に励んでいる

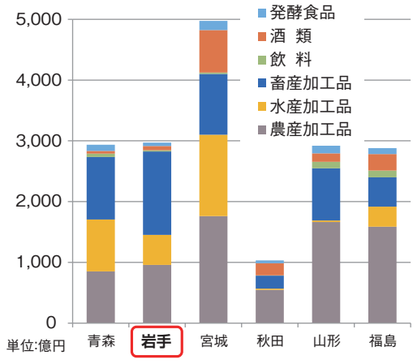
乳酸菌のライブラリー作り

岩手県工業技術センターは「創るよろこび 地域貢献」を理念として、製造業を中心とする企業に技術支援を行い、「研究開発型企業」「岩手ブランド」「イノベーション」の創出を目指している地方独立行政法人である。

2016年から食品技術部と醸造技術部が協力して取り組んでいるのが「県産乳酸菌の利活用に関する研究」プロジェクトである。食品技術部長の伊藤良仁さんは「岩手県は豊かな農水畜産物の資源がありますが、利益率を上げるためには付加価値の高い加工食品にする必要があります。そこで微生物の力を借りようと考え、中でも乳酸菌による発酵に着目しました。自然に発酵している食品や製造環境から能力の高い乳酸菌を単離し、それを利用した既存製品の品質向上と新商品開発を目指しています」と狙いを語る。

菌株名		AO-105株	AO-115株	AO-118株
同定菌種		*Pediococcus pentosaceus*	*Lactobacillus brevis*	*Lactobacillus plantarum*
外観				
古漬け	香り	○	○	○
	増殖	◎	○	○
ザワークラウト	香り	×	◎	△（漬物臭）
	酸味	×	○	◎
	増殖	×	○	○

漬物に利用できる新規乳酸菌の顕微鏡写真と特徴。3種類の菌株を単離した後、ザワークラウト用に優れた株を選択して実用化を図っている



東北6県の食品製造業の状況。岩手県は低次加工が中心のため、産業振興には高次加工が必要と考え、プロジェクトに着手した　※「平成25年工業統計」を基に作図

プロジェクトはまず、漬物、味噌・醤油、清酒を製造している協力企業での微生物共同探索から始まった。先行した漬物では、漬け込み槽などからサンプリングし、センターで解析して有用乳酸菌を単離した。2016年中に200株から選択した3株は、雑菌の繁殖を抑え、安定した発酵力を発揮する優れたオリジナルの菌である。今後はさらに多くの乳酸菌株を取得、有用菌を分離して、様々な食品加工に最適な菌を提供するべく、ライブラリー化を図る。

乳酸発酵で高付加価値商品の開発

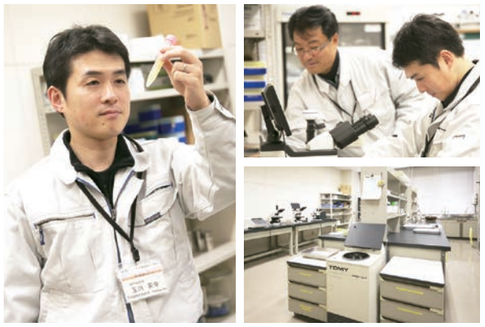
漬物メーカーでは、きゅうりの古漬けから単離された乳酸菌を使ったザワークラウトを開発中。加熱殺菌をせずに冷蔵流通可能で、キャベツのシャキッとした食感を生かした独自性のある商品になるという。現在、製造工程の構築とマーケティングを同時に進めており、早期の商品化が期待される。

醤油については、協力企業から受領したもろみから400株を分離して選抜試験を行っている。目標は、高塩分・弱酸性条件でも生育旺盛な乳酸菌を得ることと、それを使った色鮮やかな醤油の開発である。

清酒については、米麹から乳酸菌を効率よく分離する方法を確立した。酒の仕込み時期に蔵付乳酸菌株を採取後、乳酸生産能力の高い株を選抜していく。そして「乳酸無添加・超短期山廃酒母」の製造工程構築を目指している。清酒は、蒸し米、麹、酒母を混ぜたもろみを発酵させて造るが、酒母が重要な役割を持つ。酒母は最初に乳酸を添加すると雑菌を抑え2週間ほどでできるが、自然な乳酸発酵をさせると1カ月かかる。これを短期化できるオリジナル菌を獲得しようというのである。

食品技術部専門研究員の玉川英幸さんは「同じ発酵でも必要な技術は各社個別のものです。使える技術を一緒に磨きたいですね。企業には、乳酸菌を使いこなす力をつけて、個性的な商品、とんがった商品を作ってほしいと思います」と期待を込める。

乳酸発酵と地場産品の組み合わせで、岩手から続々と新しい発酵食品が生まれそうである。



センターの研究室で、伊藤さん、玉川さん始めスタッフは品質の高い発酵食品作りに役立つ乳酸菌の試験を繰り返し、ライブラリー化を図っている

地方独立行政法人 岩手県工業技術センター
〒020-0857　岩手県盛岡市北飯岡 2-4-25
TEL：019-635-1115(代表)　FAX：019-635-0311
http://www2.pref.iwate.jp/~kiri/

岩手県工業技術センター 社屋

Fermented Food

老舗の発酵美味

先人たちが長年かけて育んできた発酵食品は、まさに「食の文化財」。その伝統を受け継ぐ老舗の逸品には、それぞれに〝唯一無二〟の味わいがあります。

岩手県花巻市　佐々長醸造

［老舗の味 つゆ］

受賞歴あり　ロングセラー

創業百余年の老舗が、先祖が築いてきた知恵と新たな技術を組み合わせて開発した濃縮つゆです。岩手県産丸大豆と、「神秘の名水」といわれる早池峰山の地下水を使用し、秋田杉の木桶でじっくり熟成させた本醸造醤油にかつおだしをたっぷり加えて仕上げています。化学調味料などは一切使用していないため、自然の風味をそのまま味わうことができ、復興庁の「世界にも通用する究極のお土産10選」で496品のノミネートの中からベスト10にも選ばれています。

佐々長醸造（株）
〒028-0114　岩手県花巻市東和町土沢5-417
TEL. 0198-42-2311　FAX. 0198-42-2204
http://www.sasachou.co.jp

老舗の味つゆ（200㎖）540円、（500㎖）983円、
（1,000㎖）1,620円（各税込み）※200㎖は和紙での包装はしていません。
※つけ汁は4～5倍、かけ汁は8～10倍に希釈してください。

●賞味期限／製造日から1年（常温保存）※直射日光を避けて保存してください。
●販売期間／通年

岩手県八幡平市　わしの尾

［鷲の尾 結の香（ゆいのか）］

受賞歴あり

岩手県が独自に開発した酒造好適米「結の香」を、岩手のオリジナル吟醸酵母「ジョバンニの調べ」と岩手山の湧水で醸した純米大吟醸です。洗練された軽やかな口当たりと淡雪のような上品で柔らかい味わいが特徴で、「思わず杯が進む」と好評です。「わしの尾」は文政12（1829）年創業で、県内屈指の老舗として知られる蔵元。最近は県内の工房と協力しての酒器の展示なども行い、日本酒の多彩な文化を発信する酒蔵としても注目されています。

（株）わしの尾
〒028-7111　岩手県八幡平市大更22-158
TEL. 0195-76-3211　FAX. 0195-76-3212
http://www.washinoo.co.jp/

鷲の尾 結の香（720㎖）3,350円（税別）

※冷暗所で保存してください。　●販売期間／通年

宮城県登米市　津山納豆製造所

［つと納豆］

ロングセラー

昔ながらの製法を大切に、わらつとに包んで一つ一つ丁寧に仕上げた納豆で、わらつとも地元のわらを使った手作りです。原料には宮城県産の大豆を使用し、その甘みや香りを逃さないように直釜で蒸し上げており、程よい固さで歯応えのある食感と濃厚な味わいが特徴。粘りも強く、混ぜれば混ぜるほど甘い香りがほんのり漂います。納豆本来の味わいを楽しむことができ、土産品としても人気があります。

津山納豆製造所
〒986-0401　宮城県登米市津山町柳津本町207
TEL. 0225-68-3157　FAX. 0225-68-3157
http://tsuyama-natoo.com

つと納豆（1袋・90g×2 タレ付き）216円（税込み）

●賞味期限／10日（冷蔵保存）　●販売期間／通年

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
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
企画開発品　地域の活性化事業などで開発された特産品

宮城県大河原町　玉松味噌醤油

［無添加　減塩味噌］

赤味噌の代表格として広く知られる仙台味噌は、長期熟成ならではの濃厚なうま味が特徴です。一般的な仙台味噌の塩分は11～13%ですが、その伝統の味わいを生かしながら、塩分8%を実現したのが「無添加 減塩味噌」です。原料には減農薬・減化学肥料で栽培した宮城県産の大豆と米、そして沖縄県産の自然塩を使用。保存料などは一切添加していないため、おいしく食べながら、生きたままの有用菌や酵素も体に取り入れることができます。減塩味噌ならではの食べ方として、もろきゅうなどにもそのまま使え、生味噌本来の風味と栄養が楽しめます。

玉松味噌醤油（株）
〒989-1241　宮城県柴田郡大河原町字町210
TEL. 0224-53-1107　FAX. 0224-53-4453　http://www.tamamatsu-miso.com

無添加 減塩味噌（300g）540円、（750g）864円（各税込み）

●賞味期限／4カ月（常温保存）※高温・多湿・直射日光を避けて保存してください。●販売期間／通年

青森県大鰐町　マルシチ津軽味噌醤油

［ゆのまち津軽味噌］

長期熟成の赤味噌として古くから知られる津軽味噌は、濃厚な香りと深いうま味で人気があります。その伝統の味わいを生かしながら、津軽産大豆「おおすず」を100%使用し、全国で唯一行われている温泉醸造でおいしく仕上げたのが「ゆのまち津軽味噌」です。発酵・熟成させる温醸室には、大鰐温泉の源泉が通るパイプが設置されており、その熱によって糀菌などの働きが活性化。昔ながらの製法で豊かな味わいを醸し出しています。

マルシチ津軽味噌醤油（株）
〒038-0211　青森県南津軽郡大鰐町湯野川原56
TEL. 0172-49-1111　FAX. 0172-47-6772　http://www.maru7.jp/

ゆのまち津軽味噌（赤味噌・白味噌）（各750g）各631円（税込み）

●賞味期限／180日（常温保存）※冷暗所に保存してください。　●販売期間／通年

福島県郡山市　仁井田本家

［穏（おだやか）］

受賞歴あり　ロングセラー

300年以上の歴史を誇る仁井田本家は、農薬や化学肥料を使わない自然米と天然水による「自然酒」にこだわり続けている老舗の蔵元。そして平成6年に発売を開始したのが、代々の当主が名前に受け継いでいる一文字「穏」の字をブランド名にしたシリーズで、「飲む人が日々おだやかで」という願いも込められています。「純米大吟醸」は華やかな香りで繊細かつすっきりとした味わい、「純米吟醸」はメロンのようなフルーティーな香りとキレが特徴で、福島県ブランド吟醸酒の部の第一号にも認証されています。

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

穏 純米大吟醸（1.8ℓ）5,940円、（720mℓ）2,970円、
穏 純米吟醸（1.8ℓ）3,024円、（720mℓ）1,512円（各税込み）

●保存方法／常温　●販売期間／通年

福島県会津若松市　鶴乃江酒造

［会津中将・ゆり］

ロングセラー　受賞歴あり

先祖は会津藩御用達頭取を務めた名家で、寛政6（1794）年に分家創業。明治初期からは「鶴乃江」の銘柄で長年親しまれてきましたが、昭和52（1977）年に藩祖保科正之の官位にちなんで発表したのが「会津中将」です。地元の米と伏流水を使い、伝統的な製法によって生まれる酒は、豊潤な香りとまろやかな味わいが特徴で、「SAKE COMPETITION 2015」の純米大吟醸部門では1位に輝きました。また、女性杜氏が手掛ける銘柄「ゆり」も、口当たりが良く繊細な味わいで女性を中心に人気を集めています。

鶴乃江酒造（株）
〒965-0044　福島県会津若松市七日町2-46
TEL. 0242-27-0139　FAX. 0242-27-0339
http://tsurunoe.wixsite.com/tsurunoe

会津中将 純米大吟醸 特醸酒・大吟醸ゆり山田錦
各（1.8ℓ）10,800円、（720mℓ）5,400円（各税込み）※数量限定販売

●保存方法／常温　※直射日光を避けて冷暗所で保管してください　●販売期間／通年

青森県平川市　カネショウ

［樽熟りんご酢］

受賞歴あり　ロングセラー

大正元（1912）年に創業し、昭和56年からりんご酢の醸造・販売を行っている老舗の自信作です。最大の特徴は、青森県産の完熟リンゴを使った「すりおろし醸造」。丁寧にすりおろしたリンゴを桶で低温発酵させた後、オーク木樽に詰めて半年もかけてじっくり熟成させています。美しい琥珀色でリンゴのうま味と成分が凝縮されており、「酢の物やドレッシングに使うと料理の味がさえる」と評判で、県外でも人気が高まっています。

カネショウ（株）
〒036-0233　青森県平川市日沼富田30-12
TEL. 0172-57-2121　FAX. 0172-57-5500　https://www.ringosu.com

樽熟りんご酢（1本・500mℓ）864円（税込み）

●賞味期限／2年（常温保存）※直射日光を避けて保存してください。　●販売期間／通年

ロングセラー

秋田県にかほ市　永田屋

［ハタハタ寿司］

秋田県の由利海岸地方に江戸時代から伝わり、正月料理などとして受け継がれてきた「熟（な）れずし」です。日本海で漁獲されたハタハタとともに秋田米（ササニシキ）や麹、海草など一緒に漬け込んでじっくり発酵・熟成させており、化学調味料や防腐剤などは一切使用していません。酢の程よい酸味とハタハタのうま味が絶妙に調和し、まろやかで風味豊かな味わいが楽しめます。後味もさっぱりしており、幅広い年齢層に好まれるおいしさです。

永田屋
〒018-0402　秋田県にかほ市平沢字中町43
TEL. 0184-35-2943　FAX. 0184-35-2942
http://hatahata-sushi.on.omisenomikata.jp/

ハタハタ寿司（150g）800円、（300g）1,755円（各税込み）

●賞味期限／解凍後10日（冷蔵保存）　●販売期間／通年

秋田県能代市　元祖檜山納豆

［檜山納豆］

ロングセラー

「八森ハタハタ」や「男鹿ブリコ」などとともに、秋田音頭の歌詞にも登場する名物「檜山納豆」。その伝統の味と技を受け継ぎ、手作りの良さを大切にしながら生産されている人気の納豆です。原料には地元産の「あきた白神大豆」を使用し、わらづとに包んで一つ一つ発酵させています。昔ながらの納豆本来の味わいと大豆のしっかりした歯応えが特徴で、醤油よりも塩で食べるとそのおいしさをさらに実感することができます。

元祖檜山納豆（株）
〒016-0151　秋田県能代市檜山字檜山町19-1
TEL. 0185-58-5046　FAX. 0185-58-5046
http://www.hiyama710.com

檜山納豆（80g）216円（税込み）
●賞味期限／9日（冷蔵保存）　※開封後は早めにお召し上がりください。
●販売期間／通年

山形県新庄市　篠原商店

［山形の大豆を経木に包んだ納豆］

ロングセラー

ほんのりと漂う経木の香りが懐かしい昔ながらの納豆で、篠原商店の人気商品です。山形県置賜産のタチユタカ大豆を、国産の赤松経木と紙で三重に包み、時間をかけて完熟発酵させています。「ふっくらと柔らかく、大豆のうま味がしっかりしている」と好評で、土産品としても喜ばれています。「最上納豆」の名で親しまれている同店は、国産大豆と伝統製法にこだわり続けている専門メーカー。定番商品の「うまい納豆」は、全国納豆品評会などでも高く評価されています。

（資）篠原商店
〒996-0083　山形県新庄市沼田町6-32
TEL. 0233-22-3300　FAX. 0233-23-3869
http://www.mogaminatto.com/

山形の大豆を経木に包んだ納豆
（1個・100g）216円（税込み・参考価格）
●賞味期限／製造日から10日（冷蔵保存）　●販売期間／通年

山形県高畠町　三奥屋

［晩菊］

ロングセラー　受賞歴あり

「西の京都、東の山形」といわれるほど、山形県は漬物の宝庫。その代表格として広く知られる、老舗「三奥屋」の看板商品です。晩秋に咲く食用菊「蔵王菊」をはじめ、旬の山菜や野菜10種類を1年以上塩漬けにして仕上げる自慢の漬物には、長年培ってきた技術と経験が生かされており、まさに山形の風土と人が育んだ味。ご飯のお供にはもちろん、おにぎりやお茶漬け、ちらし寿司、チャーハン、卵焼きなどにもよく合い、贈答品としてもおすすめです。

（株）三奥屋
〒999-2176　山形県東置賜郡高畠町大字糠野目1664
TEL. 0238-57-2510　FAX. 0238-57-4075
http://www.mitsuokuya.co.jp/

晩菊（1袋145g）550円、（2袋箱入り）1,100円（各税別）
●賞味期限／製造日から180日（常温保存）※冷暗所で保存してください。
●販売期間／通年

山形県山形市　深瀬善兵衛商店

［御縁みそ］

山形県酒田市の契約農家が栽培した良質のコシヒカリとアヤコガネ（大豆）を使用し、昔ながらの天然醸造で10カ月以上仕込んだ数量限定の特製味噌です。醸造元は天保12（1841）年創業の老舗で、現在もこだわりの糀と手作りの技で伝統の味を守り続けています。契約農家との出会いは地元雑誌の企画がきっかけでした。「そのような新たな御縁が生まれ、末永く続いていきますように」という願いを込めて「御縁みそ」と名付けられました。格別な味わいに加え、その名前から贈答品としても人気があります。

（株）深瀬善兵衛商店
〒990-0066　山形県山形市印役町4-2-25
TEL. 023-622-2360　FAX. 023-622-2361
http://www.kanetyou.net/

御縁みそ（500g）700円（税別）
●賞味期限／詰め日から6カ月（常温保存）※直射日光を避けて保存してください。

［鮭むらさき］

新潟県村上市　小林醤油店

ロングセラー

味噌と醤油の醸造元として昭和10年に創業した小林醤油店は、蔵に住み着いた菌を大切に独自の味を追求するとともに、多彩な商品づくりに取り組んでいます。中でも「鮭むらさき」は、じっくり熟成させた本醸造醤油とこだわりの鮭節を生かした逸品。強火でいぶす手火山造り（てびやまづくり）の鮭節で取るだし汁は雑味がなく濃厚なうま味が特徴で、蔵出しの醤油とブレンドすると味も香りもさらに豊かになります。焼き魚やおひたしなど素材が主役の料理ほど、その違いを味わうことができます。

（資）小林醤油店
〒959-3122　新潟県村上市大津543-1
TEL. 0254-62-2088　FAX. 0254-62-2288
http://kobayashi-shoyu.co.jp/

鮭むらさき（200mℓ）486円、（500mℓ）650円（各税込み）
●賞味期限／200mℓピン548日・500mℓペットボトル365日（常温保存）
※直射日光を避けて保存し、開封後は冷蔵保存してください。
●販売期間／通年

［ふぐの子粕漬］

新潟県佐渡市　須田嘉助商店

ロングセラー

佐渡島の近海で漁獲されたゴマフグの卵巣を塩蔵して毒を抜き、酒粕に漬け込んだ地元の名産で、九州のカラスミや愛知のコノワタなどと並ぶ珍味として広く知られています。かつては佐渡島の各家庭で作られていましたが、現在市内で製造しているのは須田嘉助商店のみです。酒粕に1年以上漬け込んで熟成させているため、程よく塩分が抜けるとともに甘味も増しています。薄く切ってそのまま食べるのが定番ですが、軽くあぶるとさらにおいしくなります。

（株）須田嘉助商店
〒952-1325　新潟県佐渡市窪田107
TEL. 0259-57-3571　FAX. 0259-51-1125
http://www.sadokasuke.com/

ふぐの子粕漬（1パック・250g）1,950円（税込み）
●賞味期限／6カ月（冷蔵保存）
※開封後は密封容器に入れて2〜3週間以内にお召し上がりください。　●販売期間／通年

Fermented Food

郷土の発酵名物

地域を代表する名物として知られる発酵食品の数々。味わうほどに、生産者はもちろん、その味を愛する人々の思いまで伝わってくるようです。

岩手県久慈市　新山根温泉べっぴんの湯

[ごど豆]

企画開発品

久慈市の山根地区に古くから伝わる黒豆の保存食で、近年は発酵食品の「菌活ブーム」などもあり、その価値が見直されてきています。秋に収穫した黒豆を煮て、囲炉裏の上で発酵させており、その際にゴトゴトと音が鳴ったことから「ごど豆」と呼ばれるようになったといわれています。冬の寒風でしっかり乾燥させて仕上げているため、食べるには食塩水に1日浸すことが必要ですが、黒豆の甘味を生かした素朴な味わいは観光客にも人気があります。

新山根温泉べっぴんの湯
〒028-8521　岩手県久慈市山根町下戸鎖4-5-1
TEL. 0194-57-2222　FAX. 0194-57-2225　http://beppinnoyu.com/

ごど豆（1袋・60g）500円（税込み）
●賞味期限／3カ月（常温保存）　※直射日光や高温多湿を避けて保存してください。　●販売期間／通年

宮城県柴田町　柴田特産品加工組合

[柴田のぜいたく味噌]

ロングセラー

地元の各家庭に伝わる製法をもとに工夫を重ねて仕上げた自慢の味噌です。原料にもこだわり、米は地元産のひとめぼれ、大豆は宮城県の奨励品種であるミヤギシロメを使用。大がかりな機械や食品添加物は一切使わず、手間を惜しまず真心を込めて仕上げていることから、「ぜいたく味噌」と名付けられています。麹を多く使用しているため甘味があり、同じ味噌を使用した「ぜいたく味噌ラーメン」も地元の人気グルメとなっています。

柴田特産品加工組合
〒989-1613　宮城県柴田郡柴田町大字下名生字町屋敷64-1
TEL. 0224-54-2387　FAX. 0224-54-2387

柴田のぜいたく味噌（1kg）670円（税込み）　●賞味期限／4カ月（常温保存）　●販売期間／通年

福島県福島市　内池醸造

[鶏三昧（しょうゆベース）]

受賞歴あり

福島県の名産「伊達鶏」「川俣シャモ」「会津地鶏」のスープをブレンドし、醤油をベースに仕上げた万能調味料です。麺類や鍋物などに幅広く利用でき、手軽にプロの味わいが楽しめます。中華料理と相性の良い塩ベースもあり、平成23年度「優良ふるさと食品中央コンクール」では農林水産省食料産業局長賞を受賞しています。「キッコーツル醤油」と「キンサン味噌」の名で知られる内池醸造は文久元（1861）年の創業で、長年培ってきた発酵技術を生かし、常により豊かな食の提案に取り組んでいます。

内池醸造（株）
〒960-0101　福島県福島市瀬上町字西上新田1-7
TEL. 024-554-6581　FAX. 024-554-6585
http://www.uchiike.co.jp/

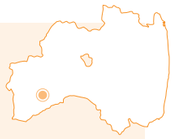
鶏三昧（しょうゆベース）（1本・300㎖）432円（税込み）
●賞味期限／12カ月（常温保存）　※開封後は冷蔵保存してください。　●販売期間／通年

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
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
企画開発品　地域の活性化事業などで開発された特産品

福島県南会津町　会津物産

［鰊の山椒漬け］

ニシンを干物にした「身欠きニシン」は、江戸時代から保存がきく貴重なタンパク源として重宝されてきました。その身欠きニシンを柔らかく戻し、保存性を高める山椒の葉とともに醤油ベースのタレに漬け込んだもので、会津地方に伝わる代表的な郷土食の一つです。「きのこ屋」の名で親しまれている会津物産のモットーは、「昔ながらの製法で、手間暇を惜しまず、素材そのものの味を大切にすること」。ニシンにうま味が凝縮されているとともに、山椒のさわやかな風味が味わいをより豊かにしています。



（株）会津物産
〒967-0013　福島県南会津郡南会津町関本字下休場754-1
TEL. 0241-66-2232　FAX. 0241-66-2290　http://www.aizu-kinokoya.com/

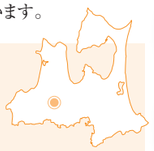
鰊の山椒漬け（1袋・2枚入り）540円（税込み）

●賞味期限／製造日から50日（冷蔵保存）※開封後は早めにお召し上がりください。　●販売期間／通年

青森県弘前市　岩木屋

［ほっけ寿司］

地元の食材などを活用した多彩な加工品で広く知られる「岩木屋」は、昭和35年に岩木山の麓の嶽温泉に開業した食堂が始まりで、その豊富な経験と技術を生かして仕上げたのが「ほっけ寿司」です。新鮮なホッケを丁寧にさばき、天日に干した後、特製醤油でじっくり発酵・熟成させており、醤油のうま味がしっかり染み込んでいます。保存料などは一切使用せず、現在も手作りの良さを大切に自慢のおいしさを守り続けています。



（有）岩木屋
〒036-1345　青森県弘前市常盤野字湯の沢7-1
TEL. 0172-83-2040　FAX. 0172-83-2653
http://www.iwakiya.co.jp/

ほっけ寿司（2本入）840円（税込み）※参考価格

●賞味期限／30日（冷蔵保存）　●販売期間／通年

福島県福島市　森藤食品工業

［いか人参］

干したスルメイカと千切りにしたニンジンを醤油ベースのタレに漬け込む「いか人参」は、福島県北部に伝わる冬の保存食。ニンジンのシャキシャキとした食感とともにスルメイカのうま味が口の中に広がり、ご飯のお供などに最適です。森藤食品工業はキュウリなどの「福島りょうぜん漬」で知られる漬物の名店。塩分と甘さを控えめにすることで、素材の良さをさらに引き立てており、地元はもちろん、郷土の味を求めて県外から購入する方も増えています。

森藤食品工業（株）
〒960-0811　福島県福島市大波字星の宮32
TEL. 024-586-1233　FAX. 024-586-1613　http://ryozenzuke.jp/

いか人参（1パック・250g）540円（税込み）

●賞味期限／30日（常温保存）　●販売期間／通年
※醤油などの発酵調味料を使った食品で、漬け込む際に発酵はしていません。

秋田県秋田市　三吉フーズ

［ハタハタ一匹寿司］

塩漬けのハタハタを塩抜きし、麹を混ぜたご飯と野菜などを漬け込んだハタハタ寿司は、秋田を代表する郷土料理の一つ。魚の姿をそのまま生かしており、頭から尻尾まで全て食べることができます。三吉フーズでは由利本荘産のハタハタにこだわり、エラと内臓だけを取り除き、一匹一匹丁寧に漬け込んでいます。しかも、麹菌には秋田県が推奨する「あめこうじ」を使用し、独自の風味豊かな味わいを追求しています。

（同）三吉フーズ
〒010-0951　秋田県秋田市山王6-16-11
TEL. 018-874-8854　FAX. 018-874-8854
https://www.akita-mffoods.jp

ハタハタ一匹寿司（150g）650円（税別）

●賞味期限／365日（冷凍保存）　●販売期間／通年

秋田県男鹿市　諸井醸造

［しょっつる 十年熟仙］

受賞歴あり

その名の通り、ハタハタの魚醤「しょっつる」を10年もの時間をかけて長期熟成させた逸品です。化学調味料や保存料はもちろん、水さえも加えていない天然100%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。1トンのハタハタからできる量は、多くても500ℓ。しょっつるは熟成期間が長いほどまろやかさと芳醇さが増し、「十年熟仙」は販売用では最長といわれています。

（株）諸井醸造
〒010-0511　秋田県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（200mℓ）3,240円（税込み）

●賞味期限／2年（常温保存）　●販売期間／通年

ロングセラー　受賞歴あり

福島県郡山市　宝来屋本店

［ストレートあま酒 ボトル入］

明治39（1906）年創業の老舗醸造会社が、大切に受け継いできた糀の発酵技術で仕上げたストレートタイプのあま酒（ノンアルコール）です。国産米と糀菌によって生まれる自然の甘味を最大限に生かしており、砂糖などは一切加えていません。米糀から作るあま酒は栄養価も高く、美容と健康を気遣う女性にも注目され、スッキリした甘さで飲みやすいと評判です。夏は冷やし、冬は温めて飲むととりおいしく味わえ、冷やしあま酒PETタイプは2015年のモンドセレクションで金賞も受賞しています。

（株）宝来屋本店
〒963-0725　福島県郡山市田村町金屋字川久保54-2
TEL. 024-943-2380　FAX. 024-944-6859
http://www.e-horaiya.com/

ストレートあま酒（ボトル入 1本・350mℓ）378円（税込み）

●賞味期限／240日（常温保存）※開封後は冷蔵保存してください。　●販売期間／通年

秋田県湯沢市　伊藤漬物本舗

[いぶりがっこ・他]

「いぶりがっこ」は秋田県の内陸南部に古くから伝わる漬物で、大根を囲炉裏の上に吊して燻製乾燥させ、塩と米糠で漬け込んでいます。噛めば噛むほど燻製の香りが口の中いっぱいに広がり、パリパリとした食感も魅力です。伊藤漬物本舗では、昔ながらの味わいが楽しめるシリーズに加え、「いぶりがっこ」のおいしさを生かした多彩な加工品を開発。特にお酒のおつまみに最適な「いぶりがっキー」は地元の大ヒット商品になっています。

（有）伊藤漬物本舗
〒012-0001　秋田県湯沢市角間字白山下26
TEL. 0183-73-7716　FAX. 0183-72-6823　http://www.ito-tsukemono.com

いぶりがっこ（1本）594円、いぶりがっキー（1箱・3g×4袋）486円、
いぶりがっこのタルタルソース“燻”（160g）702円（各税込み）

●賞味期限／いぶりがっこ100日、いぶりがっキー60日、
いぶりがっこのタルタルソース“燻”120日（各常温保存）
※直射日光を避け、冷暗所で保存してください。　●販売期間／通年

新潟県妙高市　かんずり

[吟醸生かんずり六年仕込み]

麹の発酵を止めずに仕上げた生かんずりは、通常のものに比べて味と香りが豊かで、主に料亭や割烹などで利用されています。昭和41年創業の「かんずり」は、その名の通り、地元産の唐辛子を使った専門メーカー。塩漬けした唐辛子を3～4日間雪中に仕込む「雪さらし」の後、国産ユズなどとともに麹に漬け込み、年に一度空気を入れて発酵を促す「手返し」を行っています。通常は3年間醸成させて商品化するのが基本ですが、「六年仕込み」はまろやかな辛さでうま味もさらに増しています。

（有）かんずり
〒944-0023　新潟県妙高市西条437-1
TEL. 0255-72-3813　FAX. 0255-72-0344　http://kanzuri.com/

吟醸生かんずり六年仕込み（85g）1,080円（税込み）

●賞味期限／1年（常温保存）　※開封後は冷蔵で保存してください。
●販売期間／通年（限定生産品）　※経済産業省「The Wonder500」で「ふるさと名物」に認定されています。

ロングセラー

山形県長井市　山一醤油製造所

[あけがらし] ロングセラー

米麹・からし・麻の実・唐辛子・醤油・三温糖で作った「食べる万能発酵調味料」で、江戸時代から伝承された技法で仕込んでいます。もともとは祝いの席などで家族だけで長年にわたって食してきた門外不出の秘伝の味でしたが、近年ある席で振る舞ったところ評判となり商品化されました。麻の実の食感や、麹の甘みの後に広がるさわやかな辛みが食欲をそそります。ご飯のお供に最適ですが、そのまま舐めて酒の肴に、また料理の付け合わせや薬味として常備しておきたい逸品です。

（資）山一醤油製造所
〒993-0006　山形県長井市あら町6-57
TEL. 0238-88-2068　FAX. 0238-88-2068　http://akegarashi.jp/

あけがらし（140g硝子容器入）650円、
（和紙作り化粧箱2個入）1,500円（各税別）

●賞味期限／未開封で6カ月（常温保存）　●販売期間／通年

山形県酒田市　くろもりアルファフーズ　黒森納豆本舗

[本場山形のしお納豆] ロングセラー

「しお納豆」は米麹や刻み昆布、塩などを混ぜて発酵させた納豆で、山形県庄内地方に古くから伝わる保存食です。味付けされているので、そのままご飯にかけて楽しむことができます。黒豆納豆本舗では、遺伝子組み換えをしていない安全な国産大豆を使用し、昔ながらの製法で本場の味を追求。しっかりした納豆の味わいに、米麹の甘味と昆布のうま味が程よく調和し、ご飯がさらに進みます。麺つゆを加えてそばやうどんのつけダレにしたり、すりおろした長芋に合わせるのもおすすめです。

くろもりアルファフーズ（株）
〒998-0112　山形県酒田市浜中字小浜78-1
TEL. 0234-92-2084　FAX. 0234-92-2094
http://www.kuromorinattou.com/

本場山形のしお納豆（1袋180g）290円（税込み）

●賞味期限／製造日から1カ月（10℃以下で保存）
●販売期間／通年

新潟県新潟市　岩崎食品

[干し大根のピリ辛からし巻] ロングセラー 企画開発品

薄く輪切りにした大根を乾燥させ、一つ一つ丁寧に辛子を塗り、そして手で巻いてから漬けるという昔ながらの製法で仕上げた漬物です。かつては新潟市の西蒲地区で作られてきましたが、手間がかかるため生産農家が次第に減少。製法を知る人も少なくなってきている中、その味を復活させたのが地元農家の女性グループでした。岩崎食品では、自家栽培した大根を使うとともに、辛子にもこだわり、醤油ベースの特製タレに漬け込んでおり、歯応えの良さとぴりっとする辛味が特徴で、ご飯やお酒ともよく合います。

岩崎食品
〒953-0015　新潟県新潟市西蒲区松野尾13
TEL. 0256-72-4774　FAX. 0256-72-4774
http://iwasaki-shokuhin.jp/

干し大根のピリ辛からし巻（1袋・80g）400円（税込み）

●賞味期限／30日間（冷蔵保存）
●販売期間／通年
※醤油などの発酵調味料を使用した生産品で、漬け込む際に発酵はしていません。

新潟県新潟市　どん坂

[きりあい] ロングセラー

赤塚大根の産地として知られる新潟市西蒲区周辺の郷土料理で、本来の名前は「きりあえ」。大根の味噌漬を細かく刻み、ゴマやユズの皮などを加えて砂糖で味付けしたもので、いわば「漬物のふりかけ」です。大根のシャキシャキした歯応えとともに、味噌の甘さとユズの香りが口の中に広がり、ご飯がさらに進みます。しその実を加えた「しそ味」や、黒ゴマと唐辛子の味を効かせた「ピリ辛味」もあり、お土産品としても人気があります。

どん坂
〒953-0104　新潟県新潟市西蒲区岩室温泉631
TEL. 0256-82-2168　FAX. 0256-82-2168

きりあい（80g入り）670円、（40g入り）360円（各税込み）

●賞味期限／3カ月（冷蔵保存）　●販売期間／通年

Fermented Food

発酵の妙味

発酵食品の一番の魅力は、言葉だけでは表現できない複雑で絶妙な味わい。「百聞は一食に如かず」。地元の人々が自信を持っておすすめするその妙味を、ぜひ堪能してみてください。

岩手県洋野町　はまなす亭

［天然ほや塩から］

三陸の珍味として知られるホヤを塩漬けして仕上げた逸品です。市場に出回るホヤの多くは養殖ですが、種市のホヤは水深30〜40mの海底で育った天然もので、昔ながらの潜水服で行う「南部もぐり」という伝統の潜水技術で採取されています。ホヤ本来のうまさを生かした甘塩仕立なので、そのままで酒の肴などに最適です。「はまなす亭」では天然ホヤの糀やキムチなども製造・販売しており、「ホヤ母さん」と呼ばれる女将の似顔絵入りパッケージが目印です。

はまなす亭
〒028-7914　岩手県九戸郡洋野町種市22-131-3
TEL. 0194-65-2981　FAX. 0194-65-2981
http://www.uninosato-hamanasutei.com/index.html

天然ほや塩から（1個・70g）1,080円（税込み）
●賞味期限／6カ月（−8℃以下で保存）
●販売期間／通年

岩手県花巻市　道奥

［金婚漬スライス］

岩手県内で古くから作られていた伝統的な漬物を、食べやすくスライスしています。ゴボウ・ニンジン・シソの葉を昆布で手巻きし、瓜の中にきっちり詰めてからもろみ醤油に漬け込んでおり、それぞれの味と食感が重なり合う独特のおいしさが魅力です。防腐剤・人工甘味料を使用せず、沖縄海塩で仕上げています。美しい切り口は「漬物の芸術品」とも呼ばれ、金粉をまぶした「黄金金婚漬」も人気があり、お土産や贈答品としても幅広く利用されています。

（株）道奥
〒025-0002　岩手県花巻市西宮野目11-88
TEL. 0198-26-2250　FAX. 0198-26-5140
http://www.michinoku.co.jp/

金婚漬スライス（1袋・120g）378円、
黄金金婚漬（170g）756円（税込み）
●賞味期限4カ月（常温保存）　※開封後は冷蔵保存で10日間です。
●販売期間／通年

宮城県大崎市　八福 狩野食品

［しそ巻くるみ揚］

ロングセラー

辛口の赤味噌で、そのまま食べられる「なめみそ」としても全国的に知られる仙台味噌。その秘伝の味噌にクルミと砂糖、唐辛子を合わせ火で練り、じっくり熟成させたものを国産シソの葉で一つ一つ巻き、油で軽く揚げて仕上げています。表はパリッ、中はしっとりしており、味噌の甘辛さとクルミの食感も程よく調和し、ご飯もお酒もさらに進みます。地元はもちろん、県外の物産展などでも人気のおいしさです。

八福 狩野食品（株）
〒989-6823　宮城県大崎市鳴子温泉湯元24
TEL. 0229-83-3123　FAX. 0229-83-3124
http://www.8-fuku.com

しそ巻くるみ揚
（小 4串・12本入り）648円、（大 8串・24本入り）1,080円（各税込み）
●賞味期限／30日（常温保存）　●販売期間／通年

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
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
企画開発　地域の活性化事業などで開発された特産品

宮城県大崎市　七福

［味噌のしそ巻］

ロングセラー

シソの葉で包んだ味噌を油で揚げた「しそ巻」は東北地方で広く生産されていますが、その中でもエゴマやヒマワリの種などを生かした味で人気の一品です。味噌には地元産の大豆ミヤギシロメを原料にした仙台味噌、シソの葉は朝採りしたものだけを使用。昔ながらの手作業で一つ一つ丁寧に仕上げており、保存料や着色料などは一切使っていません。良質な農林水産物を使用した「宮城県認証食品」の認定も受けています。

（株）七福
〒989-6321　宮城県大崎市三本木字西沢18-10
TEL. 0229-52-3205　FAX. 0229-52-3205

味噌のしそ巻（1パック・15本入り）650円（税込み）
●賞味期限／40日（常温保存）　●販売期間／通年

宮城県角田市　角田市観光物産協会

［梅醤油］

梅の産地として古くから知られる宮城県角田市産の青梅を、地元で人気の醤油にじっくり漬け込んで仕上げた自信作です。ほんのりと広がる梅の香りと上品な味わいが特徴で、刺身や焼き魚にはもちろん、肉料理などにもよく合います。平成26年の発売以来、容器の中に大きな青梅が1個まるごと入っているユニークさでも注目を集め、地元を中心にヒット商品となり、お土産や贈り物としても幅広く利用されています。

角田市観光物産協会
〒981-1505　宮城県角田市角田字泉町146
TEL. 0224-61-1192　FAX. 0224-61-1191
http://www.kakuda-kankoubussan.jp

梅醤油（1本・200㎖）480円（税込み）
●賞味期限／1年6カ月（常温保存）　●販売期間／通年

秋田県八峰町　鈴木水産

［神の魚物語り］

企画開発品　受賞歴あり

秋田で古くから「雷神の使い」とされてきたハタハタと、アイヌ語でカムイ・チェプ（神の魚）と呼ばれる北海道の鮭を使用。味の決め手となるペーストにも、秋田県が独自に開発した「あめこうじ」に、地元の自然が育んだ「白神の塩」や「白神こだま酵母」なども加えた、まさに“神”づくしの自信作です。それぞれの素材の良さを最大限に生かすため、無添加低温熟成でじっくり仕上げた味わいは格別で、贈答品としても人気が高まっています。

（株）鈴木水産
〒018-2676　秋田県山本郡八峰町八森字磯村72-3
TEL. 0185-77-2217　FAX. 0185-77-3601　http://www.suzuki-suisan.co.jp

神の魚物語り（白桐）（1箱・ハタハタあめ麹漬 2尾×4P、紅鮭あめ麹漬 2切×4P）4,980円（税込み）
●賞味期限／60日　●販売期間／通年

秋田県にかほ市　三浦米太郎商店

［炙（あぶ）りハタハタ麹漬け］

秋田名物のハタハタを米麹にじっくり漬け込み、程よく炙って仕上げており、自慢のおいしさをそのまま真空パックしています。特に麹菌には、秋田県が独自に開発した「あめこうじ」を使用。麹のほんのりした甘さが特徴で、お酒のおつまみにはもちろん、ご飯のお供などにも最適です。骨ごと食べられる加工がしてあるため幅広い年代に好まれており、お土産品やお取り寄せ品としての人気も高まっています。

（有）三浦米太郎商店
〒018-0402　秋田県にかほ市平沢字上町49
TEL. 0184-35-3609　FAX. 0184-35-2369　http://www.hatahata.net

炙りハタハタ麹漬け（1袋・60g）540円（税込み）
●賞味期限／365日（常温保存）　●販売期間／通年

青森県五戸町　コムラ醸造

［元祖コムラのなんばんみそ］

ロングセラー

明治時代より青森県南地方の厳冬期の保存食として各家庭で食されてきた漬物です。現在も幅広い年齢の方々に好まれ、ふるさとの味として青森県伝統食品にも認定されています。ダイコンやニンジン、キュウリ、唐辛子などを細かく切り、特製のもろみに漬け込んでおり、ピリッとした辛さと熟成されたうま味が特徴です。風味豊かな香りと野菜の歯応えも魅力で、ご飯やお酒のお供にはもちろん、豆腐やキュウリと合わせたり、チャーハンの具などにもおすすめです。

コムラ醸造（株）
〒039-1568　青森県三戸郡五戸町銀杏木13-5
TEL. 0178-62-7333　FAX. 0178-62-7330
http://www.komurajouzou.com/haik/

元祖コムラのなんばんみそ（甘口・辛口）（120g）213円、（230g）366円（各税込み）
●賞味期限／120日（冷蔵保存）　●販売期間／通年

山形県河北町　朝日川酒造

［江戸の仕込再現「浅黄水仙」］

長期熟成の「古酒」の銘柄でも知られる朝日川酒造が、江戸時代の酒造りの文献を参考に造った希少な日本酒です。仕込みの配合や酒母造り、原料米の精米歩合などは古来の方法を引き継ぐとともに、酵母管理や発酵管理などについては最新の技術を取り入れながら先人たちを魅了した味わいを再現しています。熟成酒なので時間が経つと沈殿が見られますが、品質に問題はありません。沈殿が始まったことは熟成がさらに進み、おいしくなった証拠であり、絶好の飲み頃でもあります。

朝日川酒造（株）
〒999-3511　山形県西村山郡河北町谷地乙93
TEL. 0237-72-2022　FAX. 0237-72-7197　http://www.hinanet.ne.jp/~asahikawa/

江戸の仕込再現「浅黄水仙」（300㎖）700円（税別）
●賞味期限／製造日から10年以上（常温保存）　●販売期間／通年

新潟県柏崎市　神林精肉店

［にいがた神林軒 塩麹漬］

コロッケなどの惣菜でも人気の神林精肉店は明治23（1890）年の創業で、安全・安心でおいしい精肉に加え、自家製の多彩な加工品でも広く知られる老舗です。中でも「塩麹漬」は、新潟県産の豚ロース肉を小千谷市の山崎醸造の塩麹に少量の炭酸水を加えて漬け込んで仕上げた自信作。塩麹にじっくり漬け込んだロース肉は焼いても柔らかく、柚子パウダーとブラックペッパーの香りと味が食欲を増進させ、夕食やお弁当のおかずにはもちろん、酒の肴にもおすすめです。

（株）神林精肉店
〒945-0066　新潟県柏崎市西本町1-7-23
TEL. 0257-23-2224　FAX. 0257-23-2611
http://meat-kanbayashi.on.omisenomikata.jp/

にいがた神林軒 塩麹漬（1袋・80g×2枚入）616円（税込み）
●賞味期限／製造日から180日（冷凍保存）　●販売期間／通年

新潟県小千谷市　こだわり食品本舗

［新潟県山古志産 かぐら南蛮のんま煮］

「かぐら南蛮」は長岡市山古志地域などで古くから栽培されている伝統野菜で、口の中にじんわりと広がるまろやかな辛味が特徴。ごつごつとした見た目が獅子神楽の面に似ているため名付けられたといわれています。「んま煮」は肉厚のかぐら南蛮を醤油や水飴、酵母エキスなどでじっくり煮込んだ人気の佃煮。ショウガの風味とかぐら南蛮の深みのある辛味が程よく調和しており、まさに「んまい」（おいしい）と評判の味わいで、ご飯やお酒のお供に最適です。

（株）こだわり食品本舗
〒947-0054　新潟県小千谷市若葉3-130
TEL. 0258-83-3700　FAX. 0258-83-3777
http://kodawarishokuhin.co.jp/

新潟県山古志産かぐら南蛮のんま煮（1瓶・80g）648円（税込み）
●賞味期限／製造日より270日（常温保存）　●販売期間／通年

新潟県村上市　野澤食品工業

［醤油屋家伝 ひしお豚］

新潟県村上市の野澤食品工業は創業180年を誇る、味噌と醤油の醸造元。特に醤油は、大豆を丸ごと木桶に仕込む昔ながらの製法を今も守り続けています。「ひしお豚」は大豆麹を使って3年間熟成させた「醤油もろみ」を使用しており、その中には抗酸化作用があるとされるイソフラボンや免疫力向上が期待できる大豆ペプチドなども豊富に含まれています。豚肉は地元産のロース肉で、タレには赤ワインやタマネギ、リンゴなどを加えており、焼いても柔らかく、タレの染み込んだ肉のうま味が口の中に広がります。

野澤食品工業（株）
〒959-3441　新潟県村上市塩谷1227
TEL. 0254-66-5507　FAX. 0254-66-8807
http://nozawa-shokuhin.co.jp/

醤油屋家伝 ひしお豚（210g・（肉160g・タレ50g））1,080円（税込み）
●賞味期限／270日（-18度以下で保存）　●販売期間／通年

新潟県長岡市　越後長岡味噌醸造たちばな本舗

［長岡巾着茄子の辛子茄子］

創業から100年を超える醸造元「たちばな本舗」は、越後長岡味噌の老舗。地元の伝統野菜と独自の発酵技術を生かした加工品の製造・販売にも力を注いでおり、信濃川の河川敷に自家農園も開き、長岡ならではの味にこだわり続けています。辛子茄子の原料となる長岡巾着茄子も自家農園で栽培されたもので、朝収穫してすぐに秘伝の辛子調味料に漬け込み、2週間かけてじっくり発酵させています。「こりこりとした食感と鼻につんとくる辛さがくせになり、ご飯やお酒もついつい進む」と評判です。

越後長岡味噌醸造たちばな本舗
〒940-1154　新潟県長岡市宮栄3-5-18
TEL. 0258-32-1533　FAX. 0258-37-2818
http://misodama.jp/

長岡巾着茄子の辛子茄子（1瓶・160g）680円（税込み）
●賞味期限／製造日から90日（冷蔵保存）
●販売期間／通年

新潟県新潟市　峰村醸造

［贅沢だしの蜜］

新潟市の峰村醸造は明治38（1905）年創業の老舗で、伝統の越後味噌に加え、大根の味噌漬、だし汁や酢などの調味料でも広く知られています。「贅沢だしの蜜」はグループ企業の今代司酒造の純米酒と、鹿児島産の本枯節（ほんかれぶし）と北海道の昆布のだし汁などをブレンドして仕上げており、上質なコクとうま味が特徴です。みりんの代わりとして幅広い料理に使用でき、アルコール分を飛ばしているので扱いやすく、プロの味に手軽に近づけることができます。

峰村醸造（（株）峰村商店）
〒950-0084　新潟県新潟市中央区明石2-3-44
TEL. 025-247-9321　FAX. 025-243-2486
http://www.minemurashouten.com/

贅沢だしの蜜（1本・200㎖）680円（税込み）
●賞味期限／製造日から1年（常温保存）
●販売期間／通年

新潟県佐渡市　佐渡食産

［さんまの糠漬］

ロングセラー

「佐渡食産」は佐渡島の小木地区を拠点に日本海の新鮮な海の幸とともに、それらを生かした加工品を製造・販売する人気店。中でも「さんまの糠漬」は、秋に水揚げされる脂が乗ったサンマをオリジナルの糠床に数カ月間じっくり漬け込んで仕上げた逸品です。佐渡産の米糠に秘伝の調味料を加えた糠床は、素材の良さを生かすため塩分は控えめにしています。糠を落として軽くあぶると香ばしく、サンマの凝縮されたうま味を堪能することができます。

佐渡食産（株）
〒952-0604　新潟県佐渡市小木町1976-32
TEL. 0259-86-2588　FAX. 0259-86-3781

さんまの糠漬（1パック・3尾）680円（税込み）※参考価格
●賞味期限／3カ月（冷蔵保存）　●販売期間／通年

おいしく熟成させるため、チーズでは乳タンパク質を長時間かけて細かく分解する乳酸菌を使用

発酵食品を支える乳酸菌の働き

乳酸菌とはブドウ糖を分解して乳酸をつくり出す菌の総称で、自然界に広く存在し、人間や動物の腸内でも生息しています。

乳酸菌がつくり出す乳酸は食品の保存性を高めるだけでなく、味や香りを高めるという利点もあります。また、乳酸菌は他の菌や酵母などとの相性が良く、さまざまな発酵食品を支えるバイプレーヤーとしても活躍するとともに、食べる人の健康づくりにおいても多くの貢献をしています。

乳酸菌やその代謝物をとることで、多くの健康効果が期待できるヨーグルト

日本人の体質に適したヨーグルト

家畜の生乳を乳酸菌で自然発酵させた発酵乳は、世界各地に古くから伝わっており、その中から誕生したのがブルガリアの先住民であるトラキア人の製法を受け継いだ「ヨーグルト」です。ちなみにヨーグルトの「ヨグ」はトラキア語で「固い」で、「ルト」は「乳」を意味しています。

多くの日本人は、生乳を飲むとお腹が張ったり、下痢を起こしやすくなったりしますが、これは「乳糖不耐症」という現象で有色人種に多く、白人にはほとんど見られません。しかし、ヨーグルトでは乳酸菌によって乳糖の20～40%が分解されているので、こうした現象は起きにくいのです。また、プレーンヨーグルトの液体になっている部分（ホエイ：乳清）を捨ててしまう人がいますが、ここにはカルシウムと筋力づくりに効果的な分岐鎖アミノ酸（ロイシン）の多いホエイタンパク質を含んでいるので、必ず一緒に食べるようにしてください。

乳酸菌で決まるチーズの味

世界には1,000種類以上のチーズが存在するといわれていますが、その製造には乳酸菌やカビなどが欠かせません。一般的なチーズづくりは原料の生乳に「スターター」と呼ばれる乳酸菌を添加するところから始まり、使用する乳酸菌の種類によって味や香りがほぼ決まってしまいます。現在、乳業会社でスターターとして利用されている乳酸菌は、ラクトコッカス・ラクチスを中心に8種類で、これらの菌株をブレンドして、さまざまな種類のチーズが製造されています。これに白カビや青カビが加わります。

スターターとなる乳酸菌の管理は非常に大変ですが、その組み合わせ次第ではこれまでになかった味や香りの新しいチーズを製造することも可能であり、より魅力的な特産品づくりにつながるかもしれません。

生きて腸に届きやすい、漬物の乳酸菌

野菜を長期保存する知恵として受け継がれてきた漬物ですが、それが可能なのも乳酸菌によってつくられる乳酸があるからです。乳酸菌と聞くと乳製品を思う浮かべる人が多いためか、最近ではヨーグルトやチーズをつくる乳酸菌を「動物性乳酸菌」、漬物などの発酵を支える乳酸菌を「植物性乳酸菌」と呼んでいる場合もあります。

動物性乳酸菌の多くは発酵によって乳酸だけをつくりますが、植物性乳酸菌は乳酸のほかに酢酸や炭酸ガスもつくるため、味や香りがより豊かになるといわれています。また、漬物由来の植物性乳酸菌はもともと酸性が強く、栄養分が少ないところで生き抜いてきた菌なので、生菌の状態で腸に届きやすく、免疫力を高める効果が期待できるという報告もあります。

発酵食品で腸内細菌を健康に

乳酸菌は人体に有益な菌のため「善玉菌」とも呼ばれています。腸内で大腸菌などの有害菌の繁殖を抑えて腸内菌のバランスを保つことをはじめ、便通を改善したり、コレステロールを低下させるなどの働きがあることが知られています。最近では胃内のピロリ菌を排除したり、血清中の尿酸値を下げたりなど、特定の機能を持つ乳酸菌の研究も行われています。

人間の腸管には1,000種類以上、100兆個にも及ぶ腸内細菌が生息しています。腸内細菌は善玉菌と悪玉菌、そのどちらでもない中間の日和見菌によって構成され、互いに密接な関係を持ちながら複雑なバランスを保っています。最も多い日和見菌は善玉菌が増えれば善玉菌に味方し、逆に悪玉菌が増えれば悪玉菌に味方するため、健康的な腸内細菌を保つには善玉菌をいかに増やすかが重要で、その最も効果的な方法が乳酸菌などを含む発酵食品を日常的に摂取することです。

「和食」がユネスコの世界遺産に登録されましたが、その魅力に最も注目しなければならないのは私たち日本人かもしれません。発酵食品は和食を支える重要なテーマであり、東北・新潟は発酵食品の宝庫です。毎日おいしく食べながら、より効果的な健康づくりに役立てていきたいものです。

「香の物」と呼ばれる漬物は、和食に欠かせない伝統的な発酵食品。その多彩な味わいとともに、「植物性乳酸菌」の健康効果が注目されています

取材協力／
東北大学大学院
農学研究科
齋藤 忠夫 教授

1952年生まれ、東京都出身。1982年東北大学大学院農学研究科修了。農学博士。東北福祉大学講師を経て、1989年に東北大学大学院農学研究科助教授、2001年より教授に就任。専門は畜産物利用学・応用微生物学で、特にヨーグルトやチーズなどの機能性乳酸菌を研究。日本酪農科学会賞、日本畜産学会賞などを受賞。現在、アジア乳酸菌学会連合会長、日本酪農科学会会長、日本農芸化学会フェロー。「現代チーズ学」（食品資材研究会）、「ヨーグルトの事典」（朝倉書店）、「チーズの科学」（講談社ブルーバックス）など編著書も多数。

ヘルシーな発酵グルメ

Healthy fermented food

豊かな味わいに加え、多彩な健康効果でも注目を集めている発酵食品。毎日おいしく
食べながら体に良い菌を食生活に取り入れる「菌活」を積極的に応援してくれます。

岩手県軽米町　大黒醤油

[ひえ味噌]

ロングセラー　受賞歴あり

社名には「醤油」と付いていますが、一番の人気は味噌で、地元の素材にこだわった商品を多数製造しています。限定商品の「ひえ味噌」は、軽米町特産の無農薬ヒエと良質の白目大豆、そしてミネラル豊富な天日塩を使って天然醸造しており、栄養価は抜群です。ヒエのやさしい甘味が十分に生かされており、県内外の物産展などでも好評です。また、モチアワやモチキビなどを使用した「五穀麹味噌」もあり、健康志向の方たちに喜ばれています。

大黒醤油（株）
〒028-6413　岩手県九戸郡軽米町円子2-4-108
TEL. 0195-45-2820　FAX. 0195-45-2880
http://www.daikoku-soy.com

ひえ味噌（800g）1,600円（税別）
●賞味期限／6カ月（冷暗所で保存）　●販売期間／通年

岩手県西和賀町　湯田牛乳公社

[プレミアム湯田ヨーグルト]

岩手県産の新鮮な生乳を使用し、こだわりの生クリームをたっぷり加えたヨーグルトです。生きて腸まで届くプロバイオティクス乳酸菌『ビフィズス菌BB-12』を配合しています。加糖タイプはもっちりと濃厚で、なめらかな食感。プレーンタイプは濃厚なのに後味はさっぱりとしていて、乳本来のほのかな甘さが感じられます。上質な味わいを保つために使用しているのが臭いや光の遮断性が高いアルミパウチの容器です。保存性が高く、食べ終わりまでプレミアムなおいしさが楽しめます。

（株）湯田牛乳公社
〒029-5521　岩手県和賀郡西和賀町小繋沢55地割138番地
TEL. 0197-82-2005　FAX. 0197-82-2078
http://www.yudamilk.com

プレミアム湯田ヨーグルト
加糖（800g）、プレーン（800g）各600円（税別）
●賞味期限／製造日から19日（冷蔵保存）　●販売期間／通年
※開封後はチャックを閉じて立てて保存し、できるだけ早めにお召し上がりください。

宮城県大河原町　玉松味噌醤油

[maizu（米豆）]

甘酒と豆乳の良さを組み合わせ、独自の製法で味と栄養をさらに向上させた新感覚の飲料です。原料には減農薬・減化学肥料で栽培された地元産大豆と国産米を使用し、こだわりの麹菌でじっくり発酵させて仕上げています。特においしさと栄養のもとであるアミノ酸が豊富で、体内でつくることができない9種類の必須アミノ酸も含まれています。また、女性ホルモンと似た働きで注目されている大豆イソフラボンも酵素分解され、消化吸収しやすくなっています。2倍濃縮タイプなので、お湯や牛乳などで割ったり、塩・コショウを加えてスープとしても楽しめます。

玉松味噌醤油（株）
〒989-1241　宮城県柴田郡大河原町字町210
TEL. 0224-53-1107　FAX. 0224-53-4453　http://www.tamamatsu-miso.com

maizu（米豆）ストレート・柚子・梅（200㎖）各324円（税込み）
●賞味期限／3カ月（常温保存）※高温・多湿・直射日光を避けて保存してください。　●販売期間／通年

福島県白河市　こまや

[トマトキムチ]

企画開発品

40年前に日本で初めてキャベツのキムチをつくったことでも知られるキムチの専門メーカーです。現在も地元の新鮮野菜を積極的に活用しており、その中でも最近人気を集めているのがトマトキムチで、本場韓国仕込みの秘伝のヤンニョム（薬味）とともに、ニンニクやダイコン、ニンジン、バジルを詰め込み仕上げています。キムチの辛さとトマトの酸味が絶妙に調和しており、オリーブオイルを使用したサラダ感覚の味付けなので辛いものが苦手な方にも好評です。

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

トマトキムチ（1パック・180g）540円（税込み）
●賞味期限／製造日から14日（冷蔵保存）
●販売期間／通年　※魚醤などの発酵調味料を使った食品で、漬け込む際に発酵はしていません。

福島県下郷町　金子牧場

[金子牧場 プレーンヨーグルト]

受賞歴あり

国内では飼育数の少ないジャージー牛の生乳を使用するとともに、乳酸菌にもこだわり、独自の味を追求し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生乳を殺菌・発酵させているためにできるもので、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楽しめます。糖分は加えず酸味も少ないため、蜂蜜やブルーベリーソースとも相性が良く、デザートなどにもおすすめです。

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/

プレーンヨーグルト（小・250g）280円、
（大・450g）490円（各税込み）※参考価格
●賞味期限／製造日から21日（冷蔵保存）　●販売期間／通年

青森県新郷村　新郷村ふるさと活性化公社

[飲むヨーグルト ザ・プレミアム]

乳牛の餌となる牧草づくりからこだわり、より安全・安心で健康的な飼育環境の実現の取り組んでいる酪農家の朝搾りの生乳100%使用。生乳本来のおいしさを大切にするため、砂糖などは一切使用していません。48時間の低温熟成による深いコクに加え、オリゴ糖の甘さを生かしたすっきりした後味が特徴です。アジア最大級の食の展示会であるFOODEX　JAPAN2014の「ご当地ヨーグルトグランプリ」で金賞も受賞しています。

（一財）新郷村ふるさと活性化公社
〒039-1801　青森県三戸郡新郷村大字戸来字雨池11-2
TEL. 0178-78-2511　FAX. 0178-78-2522
http://www.marumarushingo.com/

飲むヨーグルト ザ・プレミアム（900㎖）700円（税込み）
●賞味期限／17日（冷蔵保存）　●販売期間／通年

青森県むつ市　斗南丘牧場 ミルク工房ボン・サーブ

［プロテオグリカン のむヨーグルト］

肌の保湿効果などが期待できるプロテオグリカンを10㎎も含んでいます。以前は牛などの動物の軟骨から抽出していたため非常に高価なものでしたが、鮭の鼻軟骨からも抽出可能になってからは安価になり、現在は美容・健康分野で幅広く活用されています。その抽出方法を開発したのが弘前大学で、同じ青森県内の乳業会社が「本物の味」と「健康」にこだわって独自に仕上げた話題のヨーグルト飲料です。

（有）斗南丘牧場 ミルク工房ボン・サーブ
〒035-0021　青森県むつ市田名部字内田42-606
TEL. 0175-28-2888　FAX. 0175-28-2889
http://tonamigaoka-farm.com

プロテオグリカンのむヨーグルト
（1セット・100mℓ×7本）1,200円（税込み）
●賞味期限／16日（冷蔵保存）　●販売期間／通年（毎週火曜日製造・水曜日出荷）

秋田県湯沢市　栗駒フーズ

［白神乳酸菌入り 米糀ヨーグルト］

世界自然遺産の大自然の中で育まれた白神乳酸菌と、県産の米糀の二つの働きを生かすため、温泉熱を利用しながら仕上げた“飲むヨーグルト”です。原乳には自社牧場で生産された新鮮な牛乳を低温殺菌して使用。添加物や安定剤、防腐剤などは一切使用せず、米糀のコクと自然の甘味を十分に生かしています。また、健康づくりに役立つ「花粉症候群れんこんヨーグルト」や「腸若返りヨーグルト」なども人気があります。

（株）栗駒フーズ
〒012-0183　秋田県湯沢市皆瀬字桂沢81-1
TEL. 0183-47-5859　FAX. 0183-47-5858
http://www.kurikoma.co.jp

白神乳酸菌入り米糀ヨーグルト（150㎖）194円（税込み）
●賞味期限／14日（冷蔵保存）　●販売期間／通年

山形県酒田市　みどりサービス マルノー山形

［柿酢濃縮アップル&ハニー］

完熟した庄内柿をそのまま発酵させて作った柿酢に、山形県産リンゴ果汁やハチミツを加え、飲みやすく仕上げた人気飲料です。じっくり自然発酵させた柿酢を2年間熟成させる手間暇かけた作業が、豊かな香りと深い味わいを作り上げています。柿のうま味と栄養分を凝縮した濃縮タイプで、4倍に薄めるとおいしく召し上がれます。まろやかな味なので、酸っぱさが苦手な方にもおすすめです。炭酸水で割っても、また牛乳や豆乳で割ってヨーグルト風味のデザートとしても楽しめます。

（株）みどりサービス　マルノー山形
〒999-6701　山形県酒田市砂越字上川原44-1
TEL. 0234-52-3100　FAX. 0234-52-2230
http://midori-sv.com/

柿酢濃縮アップル&ハニー（1本・270㎖）594円（税込み）
●賞味期限／製造日から8カ月（常温保存）
※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

山形県酒田市　鳥海やわた観光 ヨーグルト工房鳥海

［鳥海高原ヨーグルト山形讃歌］

受賞歴あり

山形県産フルーツの果肉ソースをたっぷり乗せた2層仕立てのヨーグルトです。鳥海山麓の大自然の中で育った牛の生乳を使い、新鮮なうちに低温でじっくり時間をかけて発酵させたヨーグルトはコクがあり、「ふんわり」「もっちり」した食感が特徴です。フルーツソースは「ブルーベリー」「おとめ心（イチゴ）」「ラ・フランス」の3種。山形県産果実のソースの甘みとヨーグルトの酸味のバランスが絶妙で、平成28年度「やまがたふるさと食品コンクール最優秀賞」も受賞しています。

鳥海やわた観光（株）ヨーグルト工房鳥海
〒999-8232　山形県酒田市市条字横枕23-1
TEL. 0234-64-2411　FAX. 0234-64-2426
http://www.choukai.jp/kobo/kobo.html

鳥海高原ヨーグルト山形讃歌
ブルーベリー、おとめ心、ラ・フランス（各400g）各483円（税込み）
●賞味期限／製造から16日間（冷蔵保存）　●販売期間／通年

山形県米沢市　花角味噌醸造

［カクリキつや姫甘酒］

ロングセラー

花角味噌醸造は創業160年で、米沢市を中心に「カクリキみそ」で知られる老舗の醸造元。その長年培ってきた発酵技術を生かし、山形県産米・つや姫100%の糀で仕込んだ、酵素が生きている生タイプの甘酒です。ノンアルコールで糀のやさしい甘味を感じることができ、「スイーツのような甘酒」と子どもからお年寄りまで人気を集めています。そのまま味わうのはもちろん、豆乳や牛乳を加えても、凍らせてシャーベットとして楽しむのもおすすめです。〈保存料・砂糖不使用〉

（株）花角味噌醸造
〒992-0031　山形県米沢市大町1-2-23
TEL. 0238-23-0641　FAX. 0238-23-0683
http://kakurikimiso.com/

カクリキつや姫甘酒（90g瓶）250円、
1カップ（250g）560円（税別）
●賞味期限／3日間（5℃以下で保存）　●販売期間／通年

新潟県上越市　越後薬草

［野草酵素萬葉］

ロングセラー

地元産の天然ヨモギを使った食品などで知られる「越後薬草」が、独自の発酵技術を生かして開発した酵素ドリンクです。原料はヨモギやドクダミなど野草類57種類と、果実・野菜・キノコ・海藻の23種類。それらをブレンドしてエキスを抽出した後、酵母菌・麹菌・乳酸菌を加えてじっくり発酵・熟成させています。仕込むのは陶製のかめで、その遠赤外線効果と通気性が微生物の働きをさらに活性化させています。自然のやさしい甘さで飲みやすく、食生活で野菜不足を感じている人などに喜ばれています。

（株）越後薬草
〒942-0055　新潟県上越市小猿屋73
TEL. 025-544-3050　FAX. 025-544-3074
http://www.echigoyakuso.co.jp/

野草酵素萬葉（1本・500㎖）6,264円、（1本・720㎖）7,560円（税込み）
●賞味期限／2年間（常温保存）　※開封後は冷蔵保存してください。
●販売期間／通年

発酵コラボ

The food which collaborate and made

「もっとおいしい特産品をつくりたい」と、これまでの枠組みを超えたコラボレーションによって生まれた逸品ぞろい。人気の高まりとともに、地域づくりの絆も醸成されています。

企画開発品　受賞歴あり

岩手県　野村海産･浅沼醤油店

［あわびの精・醤油］

岩手県産のエゾアワビは海外でも高い評価を得ており、その肝を発酵・熟成させて仕上げた調味料です。海産物の加工販売会社「野村海産」が、干しアワビの製造過程で取り除く肝を活用したいと考え、製造を大正3（1914）年創業の「浅沼醤油店」に依頼。塩と醤油麹にじっくり漬け込むことで肝特有の臭みを抑えるとともに、うま味を凝縮させています。平成27年度「復興シーフードショーIWATE」では、最高位の農林水産大臣賞も受賞しています。

販売元：野村海産（株）〈製造元：（株）浅沼醤油店黒川工場〉
〒022-0211　岩手県大船渡市三陸町綾里字清水136-1
〈〒020-0402　岩手県盛岡市黒川11-59-4〉
TEL. 0192-42-2233〈019-696-2033〉　FAX. 0192-42-2277〈019-696-2029〉
http://www.nomurakaisan.jp〈http://www.asanumashoyu.co.jp〉

あわびの精・醤油（100㎖）900円（税別）

●賞味期限／1年（常温保存）　※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

岩手県盛岡市　浅沼醤油店

［わかさぎ魚醤］

受賞歴あり

「本州一の厳寒の地」といわれる岩洞湖のワカサギと食塩だけで仕上げた魚醤です。醸造業100年の実績で培った伝統の技とノウハウを活用し、1年以上かけてじっくり発酵・熟成させながらうま味を引き出しているため、魚醤特有のクセがなく、塩や醤油の代わりとして幅広い料理に使用することができます。また、かけ過ぎを防ぐスプレータイプの容器も好評です。平成26年度の「復興シーフードショーIWATE」では、最高位の農林水産大臣賞も受賞しています。

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

わかさぎ魚醤（50㎖）800円（税別）

●賞味期限／2年（常温保存）　※直射日光を避けて保存してください。
●販売期間／通年

岩手県釜石市　バイオケム釜石工場

［鮭魚醤］

企画開発品

三陸沖で漁獲されたサケを、醤油麹と酵素で発酵・熟成させた魚醤です。従来の魚醤は常温で発酵を行うため製品化に長期間を要し、その管理に手間がかかることが難点でした。しかし、バイオケム釜石工場では研究機関と連携し、きめ細かな温度設定と衛生管理により分解効率を高めることに成功。短期間の発酵でも高品質な魚醤を製造することができるため、手軽な調味料として幅広い利用が期待されています。少量加えるだけで素材の良さを引き立て、味わいに深みを持たせることができます。

（有）バイオケム釜石工場
〒026-0001　岩手県釜石市大字平田第3地割75-5
TEL. 0193-27-8799　FAX. 0193-27-8798

鮭魚醤（180g）540円（税込み）

●賞味期限／製造日から1年（常温保存）　※直射日光を避けて保存してください。
●販売期間／数量限定（無くなり次第終了）

宮城県登米市　伊豆沼農産

［伊豆沼どぶろく］

平成26年6月に宮城県登米市が「どぶろく特区」に認定され、翌年12月に販売を開始。原料の「ひとめぼれ」には、冬も水を張って土中の微生物の働きを生かした「ふゆみずたんぼ」の栽培米を使用。また、ラムサール条約にも登録されている伊豆沼で採取された天然酵母「伊豆沼めぐみ酵母」で発酵させています。香り高く風味豊かなどぶろくに仕上げており、地域の新たな特産品として注目を集めています。

（有）伊豆沼農産
〒989-4601　宮城県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

伊豆沼どぶろく（1本･180㎖）735円（税込み）

●販売期間／通年

秋田県男鹿市　八郎めん

［男鹿しょっつる焼きそば］

受賞歴あり　企画開発品

「男鹿の伝統の味を生かした新たな名物をつくろう」と地元の商工会や企業によって「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。味はしょっつるをベースにした特製の塩ダレで、麺にも粉末ワカメや昆布だしを練り込んでいるのが特徴です。しょっつるの独特のうま味とともに、豊かな磯の風味を楽しむことができ、「ご当地グルメ」としての人気も高まってきています。

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

男鹿しょっつる焼きそば
（麺120g×4食、塩ダレ･えび粉末付）1,080円（税込み）

●賞味期限／90日（常温保存）　●販売期間／通年

山形県東根市　六歌仙

［ひととき　純米　白］

ロングセラー　受賞歴あり

お米のうま味を生かしたスパークリングサケ（純米酒）で、「このお酒で大切なひとときを祝ってほしい」との思いからネーミングされました。瓶内二次発酵で生まれた天然炭酸のきめ細かな泡が、お米由来の甘味と酸味をさわやかに引き立てており、「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2014」で最高金賞も受賞しています。飲みやすく幅広い料理に合う「白」のほか、古代米の紫黒米を使ってロゼ色を演出したストロベリーのような風味の「ロゼ」も好評です。

（株）六歌仙
〒999-3702　山形県東根市温泉町3-17-7
TEL. 0237-42-2777　FAX. 0237-43-6074
http://www.yamagata-rokkasen.co.jp/

ひととき 純米 白（720㎖）1,600円、（180㎖）400円（各税別）

●賞味期限／1年（冷蔵保存）※開封時は、振らずに飲んでください。
●販売期間／通年

山形県鶴岡市　櫛引農村工業農業協同組合連合会

［ベジスープあまざけ］

カボチャ・サツマイモ・ニンジンのペーストに、庄内米で作った米麹を入れて発酵させた野菜甘酒です。野菜のでんぷんを麹の力で糖化させているため、通常の野菜ペーストよりも糖度が高いのが特徴で、野菜ジュースや甘酒が苦手な方にもおすすめです。牛乳を加えればスープとしてもおいしくいただけます。専門機関の成分分析によると、発酵によってアミノ酸や必須アミノ酸が大幅に増えており、栄養面でも優れた食品として注目を集めています。

櫛引農村工業農業協同組合連合会
〒997-0341　山形県鶴岡市下山添字庄南1-2
TEL. 0235-57-2214　FAX. 0235-57-2485
http://www.nokoren.jp/

ベジスープあまざけ（1袋・100g）220円（税込み）
●賞味期限／製造日から90日（0℃～10℃で冷蔵保存）
●販売期間／通年

山形県河北町　和田酒造

［あら玉 Salute（サルーテ） 彩（いろどり）］

企画開発品

寛政9（1797）年創業の和田酒造が「洋食に合う和テイストのお酒」をコンセプトに、地元のイタリア野菜研究会と共同企画開発した商品です。乳酸菌による「マロラクティック発酵」というワインの製法を取り入れており、柔らかい酸味と深みのある味わいを引き出しています。チーズなどのコクのある食材や、脂が乗った肉や魚料理の味を引き立てながら、お酒自体の風味もしっかり楽しむことができます。冷やしてワイングラスで飲むのがおすすめです。

和田酒造（資）
〒999-3511　山形県西村山郡河北町谷地甲17
TEL. 0237-72-3105　FAX. 0237-72-3598
http://www.hinanet.ne.jp/~aratama/

あら玉Salute彩（500㎖）1,404円（税込）
●賞味期限／製造日から約1年（常温保存）　●販売期間／通年

新潟県新発田市　菊水酒造

［季節限定 Bio菊水 越後姫］

企画開発品

新潟県産のイチゴ「越後姫」のピューレを35%も配合し、菊水の清酒と乳酸菌発酵の酒粕「さかすけ」をブレンドしたデザート感覚で味わえるお酒です。さかすけは新潟県醸造試験場が開発したもので、味も栄養価も高まることから「スーパー酒粕」と名付けています。乳酸菌発酵によるヨーグルトのような酸味が、イチゴのみずみずしい香りと甘さをさらに引き立てており、そのまま冷やしてストレートで楽しむのはもちろん、濃厚な味わいなのでオンザロックもおすすめです。

菊水酒造（株）
〒957-0011　新潟県新発田市島潟750
TEL. 0254-24-5111　FAX. 0254-23-5255　http://www.kikusui-sake.com

季節限定 Bio菊水 越後姫（1本・500㎖）1,296円（税込み）
●保存方法／冷蔵庫に保管し、開栓後は早めにお召し上がりください。
●販売期間／季節限定（11月下旬出荷開始）生産量限定品
※果実や果汁成分が沈殿することがありますが、品質に問題ありません。

新潟県新潟市　小針水産

［いかかんずり干し］

企画開発品

日本海の新潟県沖で獲れた新鮮なスルメイカを、唐辛子の発酵調味料「かんずり」などを配合した調味液に丸ごと漬け込み、天日で干した後に真空パックで冷凍しています。食べるときは両面をあぶり、輪切りにするのがおすすめです。熟成したイカのわた（胆）がとろりと流れ、それにつけながらほおばると辛味の効いた濃厚なコクとうま味が広がり、お酒はもちろん、ご飯にもよく合います。保存に便利な真空パックなので、お土産や贈り物としても人気があります。

（株）小針水産
〒950-2011　新潟県新潟市西区小針上山6-16
TEL. 025-231-6923　FAX. 025-231-0745
http://www.kaniya.net/

いかかんずり干し（1パック・2枚）740円（税込み）
●賞味期限／製造日から180日（−18℃以下で冷凍保存）
●販売期間／限定販売　※生産はスルメイカの漁獲量によって変わります。

新潟県糸魚川市　シーフードカンパニー能水商店

［魚醤ポン酢 うおぽん］

6次産業化の実践的授業に取り組んでいる新潟県立海洋高校の生徒が開発した味付けポン酢です。ベースとなっている鮭魚醤は同校が開発したヒット商品「最後の一滴」で、静岡産ダイダイの果汁などを加え、鮭魚醤の豊かな風味を生かしながらさっぱりした味わいに仕上げています。焼き魚や湯豆腐、餃子など、和・洋・中華を問わず幅広い料理の味を引き立てます。「シーフードカンパニー能水商店」は同校の同窓会が中心となって運営しており、学生が開発した商品を製造・販売する場として注目されています。

シーフードカンパニー能水商店
〒949-1352　新潟県糸魚川市大字能生9396
TEL. 025-556-6950　FAX. 025-556-6955
http://www.nousui-shop.com/

魚醤ポン酢 うおぽん（1本・200㎖）1,225円（税込み）
●賞味期限／製造日から1年間（常温保存）
※直射日光を避けて保存し、開封後は冷蔵保存してください。　●販売期間／通年

新潟県糸魚川市　シーフードカンパニー能水商店

［鮭魚醤　最後の一滴］

地元の河川に遡上した鮭を原料に仕上げた魚醤です。急峻な川を遡上して体力を消耗した鮭は、身の脂が落ちて魚醤独特のクセがなく、まろやかなコクを生み出してくれます。「最後の一滴」は6次事業化の実践的授業に取り組む新潟県立海洋高校の生徒が開発し、同校の同窓会が運営する工場で製造・販売。「最後の力を振り絞って戻ってきた鮭を大切にしたい」と「料理の最後の仕上げに使ってほしい」という二つの思いを込めて命名された自信作で、幅広い料理の隠し味におすすめです。

シーフードカンパニー能水商店
〒949-1352　新潟県糸魚川市大字能生9396
TEL. 025-556-6950　FAX. 025-556-6955
http://www.nousui-shop.com/

最後の一滴（1本・100㎖）840円、（1本・200㎖）1,225円（各税込み）
●賞味期限／製造日から1年（常温保存）
※直射日光を避けて保存し、開封後は冷蔵で保存してください。
●販売期間／通年

人気の発酵みやげ

Popular gift

その地域の食文化を身近に感じることができる発酵食品は観光客にも人気。そのおいしさに魅了され、ネット通販などを利用して定期的に購入する人も増えています。

岩手県盛岡市　浅沼醤油店

[エゴマ醤油]

企画開発品　受賞歴あり

大豆・小麦の代わりにエゴマを主原料として醸造した醤油風味の調味料で、薄い琥珀色とともに上品な香りと味わいが特徴です。大正3（1914）年創業の浅沼醤油店が日本で初めて開発し、平成24年には特許も取得しています。主原料は無農薬・無化学肥料で栽培されたエゴマで、大豆や小麦は不使用なので、アレルギーが気になる方も安心です。「大豆の醤油とは違った風味が楽しめる」と好評で、料理の隠し味としても幅広く使用されています。

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

エゴマ醤油（1本・120㎖）400円（税別）
●賞味期限／1年（常温保存）※直射日光を避けて保存してください。　●販売期間／通年

宮城県加美町　今野醸造

[MISOLT（ミソルト）]

企画開発品　受賞歴あり

自社農場で栽培した大豆と米を使用し、仙台味噌ならではのうま味と香りを追求した自信作「釜神」。その風味をそのまま生かしながら粉末状にした味噌パウダーです。含まれているのは味噌の塩分だけなので、同量の塩に比べて塩分は約4分の1。しかも、味噌のうま味があるので、塩の代わりに多彩な料理に利用することができます。また、味噌は乳製品との相性も良く、チーズをたくさん使ったピザやパスタ料理などにもおすすめです。

（有）今野醸造
〒981-4222　宮城県加美郡加美町下新田字小原5
TEL. 0229-63-4004　FAX. 0229-63-5853
http://www.e-miso.com

MISOLT（ミソルト）ボトル（50g）648円、
アルミパック（50g）540円（各税込み）
●賞味期限／1年（常温保存）　●販売期間／通年

福島県福島市　福島路ビール

[桃のラガー]

企画開発品　受賞歴あり

福島市近郊の丘陵地にあるクラフトブルワリーで、ジャーマンスタイルの本格派ビールに加え、地元の米やフルーツなどを生かした商品でも人気を集めています。その中でも「桃のラガー」は福島大学の農作物安全プロジェクトの一環として誕生した注目のフルーツビール。県特産の新鮮な桃を搾って原料にしており、芳潤な香りと味わいが存分に楽しめます。アルコール度数は6%で、食前酒はもちろん、仕上げのアフタービールにも最適です。また、福島県産リンゴを使用した「林檎のラガー」もあり、女性客の人気を二分しています。

（有）福島路ビール
〒960-2156　福島県福島市荒井字横塚3-182
TEL. 024-593-5859　FAX. 024-593-6139　http://www.f-beer.com/

桃のラガー（1本・330㎖）620円（税込み）
●賞味期限／冷蔵タイプ90日（10℃以下で保存）、常温タイプ300日（冷暗所にて保管）

福島県喜多方市　おくやピーナッツ工場

[会津みそがらめうまピー]

企画開発品　受賞歴あり

地元の契約農家が栽培した大粒のピーナッツを、同じ喜多方市の星醸造のブレンド味噌でほんのり甘くコーティングした人気菓子です。厳選されたピーナッツは歯応えも良く味は濃厚で、味噌との相性は抜群です。豆殻の丁寧な手むき作業を地元の「障がい者施設」の方々が担当しており、地域力を生かした名物としても親しまれています。また、自社工場では自慢のピーナッツをたっぷり使ったソフトクリームが限定販売され、観光客などの人気を集めています。

おくやピーナッツ工場（直売店）
〒966-0852　福島県喜多方市天満前8930
TEL. 0241-23-7630　FAX. 0241-23-7630　http://shop.oku-ya.com/

会津みそがらめうまピー（1袋・60g）324円（税込み）
●賞味期限／製造日から150日（常温保存）　●販売期間／通年

青森県三戸町　にんにくのよしだ家

[男味噌]

青森県産の自家製ニンニクを100%使用し、独自の製法で仕上げた自慢の「にんにく味噌」です。ご飯のお供にはもちろん、焼き魚や焼き豆腐、もろきゅうなどとの相性も抜群で、料理の隠し味としても幅広く利用することができます。甘口・中辛・辛口の3種類があり、一番人気は程よい辛さの中辛です。そのほかのニンニク加工品も多彩で、「葉にんにく醤油漬け」や「にんにく醤油」なども人気があります。

にんにくのよしだ家（四季菜にんにく（株））
〒039-0122　青森県三戸郡三戸町斗内字菅田110-2
TEL. 0179-23-5577　FAX. 0179-23-5597
http://www.yoshidaya-garlic.jp

男味噌（甘口・中辛・辛口）（各100g）各540円（税込み）
●賞味期限／1年（常温保存）※開栓後は冷蔵保存してください。
●販売期間／通年

秋田県秋田市　すっぽんかがや

[しょっつら]

企画開発品　受賞歴あり

伝統の味を守り続けている八森ひより会の魚醤「しょっつる」を使い、真鯛の面「つら」をおいしく仕上げた干物の逸品です。しょっつると真鯛のうま味をそれぞれ生かすため一つら一つら丁寧に手作りして仕上げており、小骨が少なく食べやすいのも特徴です。焼いてそのまま食べるのはもちろん、鯛めしの具などいろいろな楽しみ方があります。中でもおすすめは、食後の骨酒。湯飲み茶碗などの器に骨を入れて熱燗を注げば、日本酒好きの方にはたまらないおいしさです。

（株）かがや
〒010-0001　秋田県秋田市中通4-7-35 秋田市民市場内
TEL. 018-833-1074　FAX. 018-833-3878
http://www.kagaya-akita.jp

しょっつら（1袋・真鯛の頭1個分）1,000～2,000円（税込み）
※1個300～600gの幅があり、100g当たり330円になります。
●賞味期限／解凍後3日（冷凍保存）　●販売期間／通年

山形県山形市　丸十大屋

［ハラール和風てりやき］

だし醤油に甘味を程よく加えた、コクのある和風てりやきソースです。魚や肉などの食材にからめてフライパンで焼くだけで、手軽に本格的な照り焼きが楽しめます。イスラム戒律に沿ったハラールの認定商品で、山形から世界へ発信する和食調味料として期待されています。製造元の丸十大屋は江戸時代には紅花商として栄え、明治中期より醸造業を始めた老舗。イスラム圏への製品輸出に力を入れるため、NPO法人日本ハラール協会から認証を取得しています。

（株）丸十大屋
〒990-0031　山形県山形市十日町3-10-1
TEL. 023-632-1122　FAX. 023-623-5815
http://www.marujyu.com

ハラール和風てりやき（150㎖）460円、（500㎖）680円（各税別）

●賞味期限／製造日から2年（未開栓・常温保存）　●販売期間／通年

山形県酒田市　楯の川酒造

［子宝 鳥海山麓ヨーグルト］

鳥海山麓の牧場の新鮮なヨーグルトを使い、日本で最初に商品化された地ヨーグルトリキュールです。「子宝」の名は、天保3（1832）年創業の楯の川酒造が40年以上前に庄内地方だけで販売していた日本酒の銘柄で、フルーツリキュールのブランド名として復活させ、多彩な味を展開しています。中でも「鳥海山麓ヨーグルト」は一番人気で、とろりとした口当たりと濃厚な味わいが好評です。また、ヨーグルトの割合を80%まで増やした「生とろ鳥海山麓ヨーグルト」もあります。

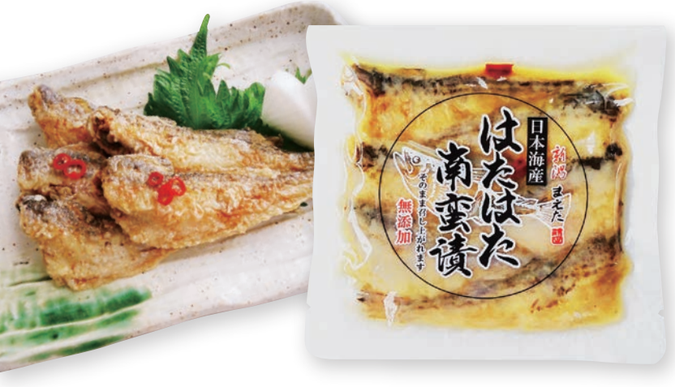
楯の川酒造（株）
〒999-6724　山形県酒田市山楯字清水田27
TEL. 0234-52-2323　FAX. 0234-52-2324
http://www.tatenokawa.jp/

子宝 鳥海山麓ヨーグルト
（720㎖）1,404円、（1800㎖）2,808円（各税込み）

●賞味期限／製造日から6カ月（常温保存）　※直射日光、高温多湿を避けて保存してください。開栓後は5℃以下で保存し、早めにお召し上がりください。　●販売期間／通年

新潟県新潟市　まえた

［はたはた南蛮漬］



骨が柔らかく脂の乗った小さめのハタハタだけを使用した地元で人気の南蛮漬です。味の決め手は、独自に配合した調味酢と島根県産の有機唐辛子。昆布だしや焼ネギのエキスなどを加えた米酢にじっくり漬け込んでおり、化学調味料などは一切使用していません。ハタハタのうま味と調味酢のまろやかさが程よく調和するとともに、唐辛子の辛さが全体の味を引き締めています。「奥深い味わいなのに後味がさっぱりしている」と観光客などにも好評です。

（有）まえた
〒950-1251　新潟県新潟市南区居宿字新通り397-7
TEL. 025-371-0363　FAX. 025-371-0365
http://www.maeta.net/

はたはた南蛮漬（1パック・95g）432円（税込み）

●賞味期限／製造日から270日（冷蔵保存）※解凍後は冷蔵保存で60日です。
●販売期間／通年

新潟県長岡市　ホクショク

［とび魚ぽん酢］

長岡市を拠点に「キッコーシンしょうゆ」を販売するホクショクは、400年以上続く長岡醤油の歴史を受け継ぎ昭和49（1974）年に合併創業。地元出身の禅師・良寛のように人々に愛され続ける味を目指し、独自の発酵技術を生かした多彩な商品づくりに取り組んでいます。その中でも「とび魚ぽん酢」は、トビウオのうま味が凝縮した逸品。日本海を回遊するトビウオをじっくり乾燥させた焼き干しのだしはクセがなく、本醸造醤油と玄米黒酢によるやさしい酸味と深みのある味わいが特徴です。

（株）ホクショク
〒940-2127　新潟県長岡市新産2-11-11
TEL. 0258-46-5155　FAX. 0258-46-4918
http://echigo-ryokan.jp/company/（※リニューアル予定）

とび魚ぽん酢（1本・300㎖）734円（税込み）

●賞味期限／12カ月（常温保存）　※開封後は冷蔵で保存してください。
●販売期間／通年

新潟県上越市　道の駅うみてらす名立

［甘えびの糀漬］

受賞歴あり　企画開発品

国道8号沿いにある道の駅「うみてらす名立」は、「食べる、寛ぐ、遊ぶ」をテーマにした複合施設と、日本海を見渡す雄大な景色が魅力。北陸新幹線の開業によって注目度がさらに高まっており、「地元の発酵技術と海の幸を生かした名物を作りたい」と開発したのが「甘えびの糀漬」です。新鮮な甘えび（南蛮エビ）の殻を一尾ずつむき、地元の糀屋から仕入れた特製の糀床に漬け込んでおり、食品添加物は一切使用していません。甘えびの豊かな味わいに糀の甘味が加わり、酒の肴やサラダなどにもよく合います。

道の駅うみてらす名立〈（株）ゆめ企画名立〉
〒949-1602　新潟県上越市名立区名立大町4280-1
TEL. 025-531-6300　FAX. 025-537-2486
http://www.umiterasu.co.jp/

甘えびの糀漬（1瓶・180g）1,620円（税込み）

●賞味期限／製造日から90日（冷凍保存）
●販売期間／通年

新潟県糸魚川市　塩蔵や

［わらびたまり漬］

戦国時代、上杉謙信が武田信玄に塩を送ったとされる千国街道（塩の道）が通る新潟県糸魚川市。その地で古来より受け継がれている塩蔵（塩漬け保存）の技術を用い、天然山菜の加工品を製造・販売しているのが「塩蔵や」です。特に「わらびたまり漬」は、塩蔵した天然ワラビの豊かな味わいを薄口醤油のうま味と唐辛子の辛さが引き立てている逸品。「小梅」「紫蘇」「柚子」の味もあり、和え物や汁物はもちろん、麺類やパスタなどにもおすすめです。

塩蔵や〈カネヨ運輸（株）カネヨフーズ〉
〒941-0047　新潟県糸魚川市大字平牛67-2（加工工場）
TEL. 025-555-7311　FAX. 025-555-7312
http://www.enzoya.com/

わらびたまり漬（各種1袋・140g）648円（税込み）

●賞味期限／6カ月（常温保存）　※直射日光を避けて保存し、開封後は冷蔵してください。
●販売期間／通年
※醤油は小麦や大豆、風味調味料はカツオや乳成分のアレルギー性物質を含んでいます。

掲載商品 県別 索引

●岩手県

フォーレ・赤	葛巻高原食品加工（株）	14
ジャパニーズスパイスエール山椒	世嬉の一酒造（株）	14
たのはた山ぶどうワイン	（一社）田野畑村産業開発公社	14
甲子柿 柿酢サイダー	釜石振興開発（株）	20
まきばの雪うさぎ	（一社）葛巻町畜産開発公社〈くずまき高原牧場〉	20
カクテルケーキ 雪国/ホワイトレディ	お菓子処たかはし	20
きんいろあんばん	農事組合法人アグリ平泉 きんいろばん屋	21
男山大吟醸 酒粕のアイス	しあわせ乳業（株）	21
老舗の味 つゆ	佐々長醸造（株）	34
鷲の尾 結の香	（株）わしの尾	34
ごど豆	新山根温泉べっぴんの湯	40
天然ほや塩から	はまなす亭	46
金婚漬スライス	（株）道奥	46
ひえ味噌	大黒醤油（株）	53
プレミアム湯田ヨーグルト	（株）湯田牛乳公社	53
あわびの精・醤油	販売元：野村海産（株）〈製造元：（株）浅沼醤油店〉	57
わかさぎ魚醤	（株）浅沼醤油店	57
鮭魚醤	（有）バイオケム釜石工場	57
エゴマ醤油	（株）浅沼醤油店	61

●宮城県

伊達の純粋赤豚「生ハム」	（有）伊豆沼農産	15
酪農家の手作りアイス	あいすむら（有）小山牧場	21
パタ崎さんマドレーヌ	ヤマトヤ	22
初恋さくら	（有）伊豆沼農産	22
つと納豆	津山納豆製造所	34
無添加 減塩味噌	玉松味噌醤油（株）	35
柴田のぜいたく味噌	柴田特産品加工組合	40
しそ巻くるみ揚	八福 狩野食品（株）	46
味噌のしそ巻	（株）七福	47
梅醤油	角田市観光物産協会	47
maizu（米豆）	玉松味噌醤油（株）	53
伊豆沼どぶろく	（有）伊豆沼農産	58
MISOLT（ミソルト）	（有）今野醸造	61

●福島県

会津のはちみつ酒（ミード酒）美禄の森	（有）峰の雪酒造場	15
自然郷 卵酒	（名）大木代吉本店	15
塩糀羊かん	（株）松本家	22
命の雫 木村吟醸酒粕ジェラート	木村ミルクプラント（株）	23
穏	（有）仁井田本家	35
会津中将・ゆり	鶴乃江酒造（株）	35
鶏三昧（しょうゆベース）	内池醸造（株）	40
鰊の山椒漬け	（株）会津物産	41
いか人参	森藤食品工業（株）	41
ストレートあま酒 ボトル入	（株）宝来屋本店	41
トマトキムチ	こまや（同）	54
金子牧場 プレーンヨーグルト	金子牧場	54
桃のラガー	（有）福島路ビール	61
会津みそがらめうまピー	おくやピーナッツ工場	62

●青森県

ブラックアップルビネガー	カネショウ（株）	16
下北ワインサンマモルワイナリーRyo Selection赤	（有）サンマモルワイナリー	16
kimoriシードル	弘前シードル工房kimori	16
あおもり酒ケーキ「陸奥八仙」	（株）お菓子のみやきん	23
ドラキュラ・ザ・スーパープレミアム	（一財）新郷村ふるさと活性化公社	23
味噌ばん	相馬製菓	24
味噌バターカレー牛乳どら焼き	（有）松栄堂	24
ゆのまち津軽味噌	マルシチ津軽味噌醤油（株）	36
樽熟りんご酢	カネショウ（株）	36
ほっけ寿司	（有）岩木屋	42
元祖コムラのなんばんみそ	コムラ醸造（株）	47
飲むヨーグルト ザ・プレミアム	（一財）新郷村ふるさと活性化公社	54
プロテオグリカン のむヨーグルト	（有）斗南丘牧場 ミルク工房ボン・サーブ	55
男味噌	にんにくのよしだ家〈四季菜にんにく（株）〉	62

●秋田県

田沢湖ビール	（株）わらび座	17
醤油ろうる	お菓子のくらた	24
乳酸菌甘酒「白神ささら」	白神手づくり工房（有）	25
西明寺栗あめこうじ栗ロール	プチ・フレーズ〈（有）いちご〉	25
ハタハタ寿司	永田屋	36
檜山納豆	元祖檜山納豆（株）	37
ハタハタ一匹寿司	（同）三吉フーズ	42
しょっつる十年熟仙	（株）諸井醸造	42
いぶりがっこ・他	（有）伊藤漬物本舗	43
神の魚物語り	（株）鈴木水産	48
炙りハタハタ麹漬け	（有）三浦米太郎商店	48
白神乳酸菌入り米糀ヨーグルト	（株）栗駒フーズ	55
男鹿しょっつる焼きそば	（株）八郎めん	58
しょっつら	（株）かがや	62

●山形県

天然旨味調味料 あみえび醤油（魚醤）	新栄水産（有）	17
いかの力 肝醤油・肝ソース	（株）山形飛鳥	17
食べる甘こうじ	（有）酢屋吉正	25
つや姫糀王子のあま酒	井上農場	26
晩菊	（株）三奥屋	37
御縁みそ	（株）深瀬善兵衛商店	37
山形の大豆を経木に包んだ納豆	（資）篠原商店	38
あけがらし	（資）山一醤油製造所	43
本場山形のしお納豆	くろもりアルファフーズ（株）	43
江戸の仕込再現「浅黄水仙」	朝日川酒造（株）	48
柿酢濃縮アップル&ハニー	（株）みどりサービス マルノー山形	55
鳥海高原ヨーグルト山形讃歌	鳥海やわた観光（株）ヨーグルト工房鳥海	56
カクリキつや姫甘酒	（株）花角味噌醸造	56
ひととき 純米 白	（株）六歌仙	58
ベジスープあまざけ	櫛引農村工業農業協同組合連合会	59
あら玉Salute彩	和田酒造（資）	59
ハラール和風てりやき	（株）丸十大屋	63
子宝 鳥海山麓ヨーグルト	楯の川酒造（株）	63

●新潟県

モッツァレラチーズ	（有）ヤスダヨーグルト	18
甘糀と野菜のバーベースト	古町糀製造所（（株）和僑商店）	18
醸すこ（KAMOSCO）	（資）小林醤油店	18
スターブレッド・チーズ	（株）マルシャン	26
利き糀シフォンケーキ	フェル・エッグ〈（有）渡辺鶏園〉	26
鮭むらさき	（資）小林醤油店	38
ふぐの子粕漬	（株）須田嘉助商店	38
吟醸生かんずり六年仕込み	（有）かんずり	44
干し大根のピリ辛からし巻	岩崎食品	44
きりあい	どん坂	44
にいがた神林軒 塩麹漬	（株）神林精肉店	49
新潟県山古志産かぐら南蛮のんま煮	（株）こだわり食品本舗	49
醤油屋家伝 ひしお豚	野澤食品工業（株）	49
長岡巾着茄子の辛子茄子	越後長岡味噌醸造たちばな本舗	50
贅沢だしの蜜	峰村醸造（（株）峰村商店）	50
さんまの糠漬	佐渡食産（株）	50
野草酵素萬葉	（株）越後薬草	56
鮭魚醤 最後の一滴	シーフードカンパニー能水商店	59
季節限定 Bio菊水 越後姫	菊水酒造（株）	60
いかかんずり干し	（株）小針水産	60
魚醤ポン酢 うおぽん	シーフードカンパニー能水商店	60
はたはた南蛮漬	（有）まえた	63
とび魚ぽん酢	（株）ホクショク	64
甘えびの糀漬	道の駅うみてらす名立〈（株）ゆめ企画名立〉	64
わらびたまり漬	塩蔵や〈カネヨ運輸（株）カネヨフーズ〉	64

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

青森県 岩手県
［青森・岩手えぇもんショップ］
住所：〒530-0003　大阪府大阪市北区堂島1
堂島地下街6号（ドージマ地下センター）
TEL：06-6346-0888　URL：http://www.eemonshop.jp/

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

選 考 委 員

委員長
伊藤　房雄　東北大学大学院農学研究科　教授

委　員
松井　章房　東北農政局　企画調整室長

金内　誠　宮城大学食産業学部 フードビジネス学科　教授

舘野　真知子　料理研究家

工藤　華子　舞鶴酒造株式会社　杜氏

蕪城　文子　株式会社万葉まちづくりセンター 万葉あまざけ製造責任者

これまでに日本語版４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

東北・新潟のこだわり特産品ガイド
2017　特別号　発酵食品特集

発　行／2017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