



Fukushima Prefecture



FUKUSHIMA

PRODUCTS CATALOGUE

福島県を知る



概要

面積

13,782 km²

総人口

1,895,080 人

地方自治体

59 自治体

東経

140度28分16秒

北緯

37度44分51秒

標高

67.88メートル

県の花

ネモトシャクナゲ

県の鳥

キビタキ

県の木

ケヤキ

2017年2月現在

福島の四季と食文化

太平洋に面し、中央に山脈のある福島県は、日本で第3位の面積を誇ります。山々に囲まれた会津地方・盆地が広がる中通り・海沿いの浜通りの3エリアに分けられ、四季折々に見せる表情も大変豊かな土地です。福島県の各地域は、気候も違えば歴史的な経緯も異なるため、食文化も様々です。

山々に囲まれ海に面していない会津地方は豪雪地帯として知られています。古くから平地では「米」、山間部では「そば」を生産していました。その米作りの長い伝統と歴史は今でも受け継がれ、自然の恵みをたっぷり受けた米を使用した日本酒づくりが盛んです。その味は折り紙付きで、歴史と権威のある全国新酒鑑評会で、最高賞の金賞受賞数4年連続日本一に輝いた福島県の中でも、とりわけ酒造りが盛んな地域です。冬の寒い時期には干し柿や干し大根などの保存食、そのほかにも「こづゆ」や「にしんの山椒漬け」などの郷土料理が昔から受け継がれています。中通りは寒暖の差が大きく、「春夏秋冬」の日本の四季を十分に感じることができます。その気候が、もも、ぶどう、きゅうり、トマトといった野菜や果物の栽培に適しているため、年間を通して旬の味を楽しむことができます。多彩な食材を生かした料理も有名です。浜通りは、太平洋沿いのためあまり雪が降らず、冬でも比較的暖かいのが特徴です。海に面し、多数の漁港があるため、海の恵みをふんだんに取り入れた食文化が発達しています。このような形で福島県各地の食文化は、多彩で豊かな食材と気候により作り上げられています。

福島県の貿易と今

日本はアメリカ、中国、EUに次ぐ世界第4位の貿易国です。原油などの燃料資源が少ない反面、農産物や加工品などの生産・製造技術に長けており、特に農産物の輸出額は年々増加の傾向にあります。

東日本大震災以降、福島県などを産地とする食品には、さまざまな輸入規制がされましたが、平成23年6月のカナダの規制解除以降、マレーシア、ベトナム、オーストラリアなど各国で続々と規制が解除あるいは緩和されてきています。また、輸入規制措置は残っていても、アメリカやインドネシアなど証明書の添付等により多くの品目を輸出できる国・地域もあります。平成28年度には桃の輸出量が震災前年(平成22年度)の輸出量を超えたほか、東南アジア3カ国(タイ、マレーシア、インドネシア)においては桃の輸出シェアが日本一となっています。また、国内外で評価の高い日本酒もアメリカや香港をはじめ、多くの国や地域に輸出されています。

このように、各国で福島県産品の魅力や明確な安全性が認められてきています。



福島県の安全・安心の取り組み

食の安全・安心を確保するための取り組み

福島県では以前より「福島県食品の安全確保に係る基本方針」と「福島県食品安全確保対策プログラム」を策定し、食の安全確保に努めてきました。しかし、平成23年3月11日の東日本大震災及び東京電力福島第一原子力発電所事故により、食を取り巻く環境が大きく変化したことから、より一層の食の安全と安心を確保するため、全面的な見直しを行い、放射性物質を含めた「ふくしま食の安全・安心に関する基本方針」と「ふくしま食の安全・安心対策プログラム」を策定しました。基本理念である「ふくしまにおける食の安全の確保と安心の実現」に向けて、関係機関等と連携し各取組を実施しています。

「生産」「流通」「消費」の各段階における具体的な取り組みについて

福島県では、生産から消費に至る一貫した食の安全確保に努めています。食品中の放射性物質対策についても、「生産」「流通」「消費」各段階で、複数回にわたる検査を行っています。行政はもとより産地、生産者、流通事業者との連携で、各段階における検査を多く実施することにより、安全性の確認に万全を期しております。

放射線モニタリング検査(例)

米の検査体制

県内で生産されるすべての米を対象に放射性物質検査を実施しています。米袋はすべて1袋ごとに個別の番号を割り当てて管理し、基準値以下であることが確認された米袋には検査済みラベルを貼り出荷します。

2012年よりこれまでに毎年1,000万点以上検査をしてきましたが、2015年産米以降、基準値(100Bq/kg)を超えたものはありません。

酒の検査体制

福島県産の原料米は、全量全袋検査において「測定下限値未満」であったもののみを使用しています。さらに、福島県酒造組合では消費者の皆様へ安心していただくため、データの公表が必要と判断し独自のガイドラインを策定。クリアした原料をさらに抽出検査し、各蔵元では仕込み水、原酒、酒粕の測定を実施。現在は国税庁の検査も含め、計3回の厳格な検査をクリアした清酒だけを出荷しています。(販売先には「放射能測定検査結果報告書」を添えて納めています。)

桃の検査体制

出荷前から定期的に放射性物質の自主検査を実施し、基準値以下であることを確認しています。自主検査では出荷前に検査用として収穫し、検査のため桃を粉砕。NaIシンチレーションスペクトロメータ等の検査器を用いてスクリーニング検査を行います。万が一この結果がスクリーニングレベルを超過した地域の桃は、ゲルマニウム半導体検出器を用いたガンマ線スペクトロメトリーによる県のモニタリング検査を実施し、確認しています。2013年以降、基準値(100Bq/kg)を超えたものはありません。

Web Site

ふくしま新発売。

未来へ向けて動き出している「ふくしまの今」と農林水産物のモニタリング情報を皆様にお伝えしていくウェブサイトです。

農林水産物の放射性物質モニタリング検査結果については、結果を随時更新しており、品目、地域、採取日などを選択して検査結果を検索することができます。ふくしまの今を伝える「新発売ブログ」においては、県内各地及び首都圏から、福島県産農林水産物に関連したイベントや産地の新しい取組などの最新情報をブログや動画でお伝えしています。



[ウェブサイト]

ふくしま新発売。

<http://www.new-fukushima.jp/>



ふくしまの恵み

福島県において、実施している緊急時環境放射線モニタリング検査の充実に加え、産地が主体となった米の全量全袋検査や野菜・果物など綿密な放射性物質の検査を実施し、その検査結果等を皆さまに提供するため、平成24年5月に生産者団体、流通事業者、小売事業者、消費者団体及び福島県などで構成する「ふくしまの恵み安全対策協議会」を設立しました。この協議会では、消費者や流通事業者等の皆さまの信頼を確保するため、産地が行った放射性物質の検査結果や産地の農産物の安全確保のための取組等を発信しています。



[ウェブサイト]

ふくしまの恵み

<https://fukumegu.org>

福島が育んだ

幸せたくさん実ります

もも

生産量は全国第2位、でも美味しさは日本一です!!

「果樹王国ふくしま」を代表する夏のくだものです。多くの桃は収穫後、光センサーという検査機器で、糖度、重さ、色具合を選別してから出荷しているので、味は折り紙付きです。口いっぱいに広がる甘さをお楽しみください。

(時期: 7月下旬～9月中旬)

ぶどう

秋を代表する味覚

ポリフェノールやアントシアニンなどの機能性成分を豊富に含み、健康にも良いため注目されている果物です。甘い果汁がジュワッと口いっぱいに広がります。

(時期: 8月中旬～10月上旬)

なし

シャリッという食感とみずみずしさをご堪能下さい

「幸水」は、酸味は少ないですが甘みと果汁はたっぷりです。「豊水」は糖度が高く、濃厚な味が特徴です。甘い中にも程良い酸味があります。

(時期: 8月下旬～10月中旬)

いちご

春の息吹と甘い香りをお届けします

代表的な品種である「とちおとめ」に加え、福島県のオリジナル品種である「ふくはる香」と「ふくあや香」はどちらも大粒で、果肉がしっかりとした濃厚な甘さが好評です。

(時期: 12月中旬～4月中旬)

会津身不知柿

豊かな自然と歴史が息吹く土地で育てました

果肉は柔らかく、なめらかな食感でとろけるようなジューシーな甘さが特徴です。一般的な柿よりも大粒で、身不知柿でしか味わうことのできない美味しさをお楽しみください。

(時期: 10月下旬～12月上旬)

■JA全農福島県本部

福島市飯坂町平野字三枚長1番地1

自然の恵み

トマト

真っ赤な実が食欲をそそります

福島が誇る自然の恵みがたくさん詰まった真っ赤なトマトは見た目も鮮やかで、見ていだけでも食欲をそそります。甘さと酸味の程良いバランスがくせになる味わいです。

(時期：6月下旬～10月下旬)



りんご

太陽の光をあびて蜜がたっぷり

福島産の「ふじ」は必要以上の葉摘みはしないため着色が若干薄めですが、その分りんごの葉が太陽の光を十分あびているため、蜜がたっぷり。とても甘く、多くの人々に愛されている果物です。

(時期：9月中旬～12月中旬)



あんぽ柿

とろりとした果肉には甘みが凝縮されています

1世紀の歴史を持つあんぽ柿は自然な甘さが強く芳醇な香りを楽しむ事が出来ます。

(時期：11月中旬～2月下旬)



きゅうり

シャキシャキとしたみずみずしさが食欲をそそります

福島県産きゅうりは夏場の生産第1位。鮮やかな緑色は夏場の水分補給に最適です。

(時期：6月下旬～9月下旬)



ブロッコリー

ビタミンCが多く含まれている万能野菜

福島県では、春(5月頃)と秋(10月頃)の年2回栽培しています。土や肥料などにこだわって育てているため素材本来の甘み・旨みが凝縮。シンプルな調理法でも美味しさが引き立ちます。

(時期：5月中旬～6月中旬、10月中旬～11月下旬)



いんげん

シャキッと歯触りと甘みが特徴

夏場の生産量日本一のいんげんは、茹でて甘みが強くどんな料理にも合います。

(時期：6月中旬～10月上旬)

ねぎ

美味しさはもちろん、健康にも良い野菜

夏から秋にかけては中通りを中心に、冬から春にかけてはいわき市を中心に栽培されています。四季折々の厳しさを乗り越えて育っているため、年間を通して甘みと深みのある味を楽しめます。

(時期：6月下旬～9月下旬、10月下旬～4月下旬)



アスパラガス

冷涼な気候が美味しさを育む

寒暖の差が大きい会津地方を中心に栽培されるアスパラガスは、柔らかくて甘いのが特徴です。また茎も太く食べ応えも十分です。

(時期：5月上旬～9月下旬)





特A



福島県産米 コシヒカリ

ふくしまが世界に誇る銘柄

東北地方において福島が最大の生産量を誇る「コシヒカリ」。

平成28年産米の食味ランキングでは福島県産のコシヒカリは最高ランクの「特A」を獲得し、名実ともに福島を代表する最高品種です。



福島牛

至福のひとときを感じる牛肉の傑作

風味豊かでまろやかな味わい、色鮮やかな良質の霜降りをもつ福島牛は、まさに牛肉の傑作。豊かな自然の下、大切に作り上げられた福島牛は食する人たちに、いつも至福のひとときをもたらしてくれます。



■JA全農福島県本部
福島市飯坂町平野字三枚長1番地1

Processed food

加工食品



喜多方 自家製乾燥ラーメン

低温熟成乾燥の喜多方ラーメン

麺は熱を加えず、48時間低温熟成乾燥で仕上げております。味はしょうゆ味、みそ味、しお味、担々麺、冷し中華、ごま冷しの6種類のラーメンが楽しめます。

■株式会社五十嵐製麺
喜多方市宇町尻東7468



手揉み 極太うどん

煮込み、鍋物、焼きうどんに最適

本格練り上げ後、ねかし熟成に充分時間をかけ、独自の製法により、丹念に造りあげました。茹で延び遅く、しっかりとした歯ごたえです。

■池田食品工業株式会社
福島市瀬上町字南川原1



挽きたて二八 200g

粗挽きそば粉の風味と 歯切れの良さが自慢

風味豊かな自社製粉粗挽きそばを八割使用し、薄めに仕上げた少し乱切りの田舎そばです。

■株式会社奈良屋
南会津郡南会津町田島字田島柳6-1



口麺チスト (喜多方しじみしょうゆラーメン)

しじみ潮ダシが利いた、あっさりしょうゆ味

生麺に近い、ヘルシーなノンフライ麺。麺には喜多方産小麦の「ゆきちから」が使われています。しじみの旨みがつまったスープは、体にしみる優しい味です。

■会津喜多方グローバル倶楽部 喜多方市宇二丁目4662



Processed food

加工食品



栃の木の蜜

会津の自然から、自家採取100%のハチミツをお届け!

トチノキのハチミツは日本でしか採取されず、香り高く、最上級品とされています。さっぱりとした口当たりが特徴です。

■有限会社ハニー松本
会津若松市材木町2-1-4



福島の醤油

平成28年度「第44回全国醤油品評会」において、福島県内の2つの醸造元が最高賞の農林水産大臣賞を受賞しました。一つ一つの素材を大事にして、こだわり抜いた味わいと香り、深い旨味をぜひご賞味ください。

■福島県味噌醤油工業協同組合
二本松市油井字北向200

福島県産 若桃の甘露煮

桃の赤ちゃんのコンポート

福島県産の「あかつき桃」の若桃を種まで食べられるまで柔らかく煮込みました。上品な桃の香りと甘みが味わえます。また、デザートに材料にも最適です。(平成23年文部科学大臣発明奨励賞受賞)

■あぶくま食品株式会社
伊達市保原町字4-14



飲むこんにゃくゼリー

飲みやすく、健康によいゼリー

果汁に整腸作用のある食物繊維、肌のはりを保ち関節に良いコラーゲン、保水力アップにヒアルロン酸が入って、おなかにやさしい飲むこんにゃくゼリーです。

(ぶどう/ストロベリー/ピーチ/アセロラ/りんご/マンゴー/ナツハゼ/抹茶の全8種類)

■山吉青果食品株式会社
伊達市箱崎字上川原41



塩糀ドレッシング

農林水産大臣賞受賞のノンオイル塩糀ドレッシング

会津産米の「ひとめぼれ」使用、平成24年度農林水産大臣賞受賞。塩糀とゆずをマッチングさせたさわやかなノンオイルドレッシングです。

■会津天宝醸造株式会社
会津若松市大町1-1-24



めでたい金目鯛の姿煮

日本の和食をパックに閉じ込めました！

金目鯛と日本近海で旬の時期に獲れた魚をじっくり煮込んで煮魚にしました。沸騰したお湯で温めてそのままお召し上がりください。

■株式会社おのぎ
いわき市平字正内町80-1



冷やしあま酒

砂糖を一切使用しないスッキリとした甘さのあま酒

砂糖を一切使用しないスッキリとした甘さのあま酒です。
ノンアルコールですのでどなた様でも美味しく召し上がれます。

■株式会社宝来屋本店
郡山市田村町金屋字川久保54-2



伝承蔵とうふみそ漬

滑らかな食感、濃厚な味わいが特徴

国産大豆100%使用した豆腐を当社独自にブレンドした味噌に長期間低温熟成させました。滑らかな食感、濃厚な味に仕上がっております。

■株式会社菅野漬物食品
南相馬市鹿島区鹿島字町130



美緑の森(ミード酒)

会津産トチノキの蜂蜜で醸造した、人類最古のお酒

高級ワインのようなキレ味、さわやかな酸味とやさしい甘味のお酒です。十分に冷やして美味しくお召し上がり頂けます。

■有限会社ハニー松本
会津若松市材木町2-1-4



福島の日本酒

福島の酒米

福島県の酒米は数値化した土壌のデータに基づいた土づくりや徹底された品質管理のもと、福島各地の風土を生かし作っているため高品質。また、放射性物質を吸収しない酒米を作るために中通り、浜通り地域ではカリウム肥料を効果的に使用し、より安心安全を追及しています。酒米はお酒を造る上で欠かせない材料であり大切に作られているのです。

清らかな水

福島県の酒造りに欠かせない水は、あぶくま鍾乳洞由来の中硬水や磐梯山の伏流水など県内各地の美味しい水を材料にしています。水によってもお酒の口当たりや味にも影響を与えるため、蔵独自の水を毎年酒造りに使用しています。

美味さの秘密

美味しさの秘密は、やはり福島県の広い県土、寒暖差のある恵まれた気候、豊かな美味しい水、高品質な酒米、そして何より福島県酒造業者の方々の酒造りに対する想いと真剣さが込められているからです。酒造りには多くの時間と人手がないとできません。福島日本酒はお酒を心から愛している人達の手で丁寧に作られているからこそ美味しいのです。

伝統と今が融合した技術、素材が生み出す日本トップクラスの味。さらに、それぞれの蔵元が自信をもって出荷する個性豊かな味と香りの種類。福島の酒は皆様の毎日を飽きさせません。ぜひ一度ご賞味ください。



純米大吟醸 亀の尾

復活栽培米「亀の尾」による
純米大吟醸

口に含むと爽やかな清涼感が一気に広がり、上品な酸味とかなやかな甘味が味わいの幅を更に広げてくれます。



■末廣酒造株式会社
会津若松市日新町12-38

大吟醸酒 學十郎

全国新酒鑑評会で九年
連続金賞受賞

長期低温発酵させた大吟醸酒。芳醇な香りと繊細な味わいが特徴です。初代蔵元の名前から命名しました。

■豊国酒造合資会社
河沼郡会津坂下町市中1番甲3554

妙花蘭曲

生酛純米大吟醸雫原酒

既成の枠を越えた真に偉大な酒を。
大七の誇る最高峰

蔵元の定める最高レベルに達した限られたヴィンテージのみが冠することを許される「妙花蘭曲」の名。その名にふさわしい洗練された華やぎ。力強い旋律を奏でる奥深い旨味。この豊かで複雑な香味を絶妙の均衡に至らしめているのは熟成という名の時間です。数々の国際舞台で称賛されてきた、至高の生酛純米大吟醸を是非。



■大七酒造株式会社
二本松市竹田1-66

箕輪門

生酛純米大吟醸

伝統的醸造法による風格、数々の栄冠

すっきりとした飲み口ながら、しっとりと奥深い旨味と余韻は生酛造りならではのもの。細部までこだわった手造りによる、自然で上品な芳香と、やわらかに円熟した舌ざわりの緻密さは絶品です。福島県ブランド認証産品。各種コンクールで数々の栄冠。



■大七酒造株式会社
二本松市竹田1-66

人気一 大吟醸

旨味とキレのよさを兼ね備えた大吟醸

香りと味の見事なバランス、旨味とキレの良さを兼ね備えています。2009年～2016年モンドセレクション8年連続最高金賞受賞。

■人気酒造株式会社
二本松市山田470

全国新酒鑑評会 2013～2016 金賞受賞数 四年連続日本一

日本一の話

潮風かおる浜通り、盆地が広がる中通り、山々に囲まれた会津地方と風土が異なる環境で蔵元が切磋琢磨し合う福島酒は、個性豊かで毎年美味しい新酒が沢山作られています。平成27年酒造年度全国新酒鑑評会でもその美味しさが高く評価され、18銘柄が金賞を受賞し、4年連続、通算では6度目の日本一となりました。高く評価される「福島酒」。それは昔から培ってきた高い技術とたゆまぬ努力、そして清らかな水と品質良好な米によって生まれた酒であり、蔵元の想いがぎゅっと詰まっているからに他なりません。



花春 純米大吟醸酒

蔵人が丹念に造り上げた逸品
福島県の酒造好適米「夢の香」を自家精米でゆっくり精米した後、ふるいで粒を揃えます。うつくしま酵母を使用し、伝統の技でじっくりと醸し出した「程良い香と旨さ」の純米大吟醸酒です。



■花春酒造株式会社
会津若松市神指町中四合小見前24-1



大吟醸雫酒 十八代伊兵衛

蔵人の情熱が込められた逸品
酒袋から自然に滴る雫だけを集めた貴重な酒で繊細な味わいと、芳醇な香味が絶妙です。福島県ブランド認証産品にも選出。



■奥の松酒造株式会社
二本松市長命69

人気一 ゴールド人気純米大吟醸

香り高くしつかりとした味わいの純米大吟醸

辛口ですがほんのりとした甘みと軽快な後味が特徴です。ワイングラスでおいしい日本酒アワード2013、2014、2015、2016 メイン部門 4年連続金賞受賞。



■人気酒造株式会社
二本松市山田470



南郷 吟醸 つう

フルーティな薫りと辛口のあっさりとした吟醸酒

長期低温発酵によって醸されたフルーティな香りと低温熟成によるキレの良いやや重厚な辛口の味を兼ね備えた吟醸酒です。冷やさず、常温でお召し上がり下さい。



■株式会社 矢澤酒造店
東白川郡矢祭町戸塚41

福島の日本酒



登龍 特別純米

若手兄弟杜氏入魂の特別純米酒。辛口でしっかりした味わい

明治12年創業で、地元の米、水、人にこだわり、手造りを守っています。しっかりした辛口の味を目指し、進化を続けている酒です。

■ 合名会社大谷忠吉本店
白河市本町54



微発泡酒 ぷちぷち

微甘・微炭酸・低アルコール、新感覚のお酒

ビン詰後、再発酵させた自然の炭酸ガスによる爽やかな甘味を持つお酒。キメ細かな泡立ちの低アルコール微発泡酒です。

■ 末廣酒造株式会社
会津若松市日新町12-38



濃醇 純米酒

豊かなやすらぎを味わえる自慢の特別純米酒

会津酒米「まいひめ」を自家精米で丁寧に磨き上げ、低温熟成でじっくりと造り上げた純米酒です。酸度と日本酒度の絶妙なバランスが、濃醇な「中辛口」を実現しました。

■ 花春酒造株式会社
会津若松市神指町中四合小見前24-1



人気一 瓶内発酵スパークリング純米吟醸

爽やかで上品な酸味と甘み

米と米こうじのみで発酵させ、発酵の過程でアルコールと共に造られる炭酸ガスを瓶の中に封じ込めたスパークリング日本酒です。

■ 人気酒造株式会社
二本松市山田470



伝承山麴純米 末廣

創始者直伝の末廣に伝承される山麴造り

大正初期から伝承される末廣の嘉儀式山麴造り。酸味と甘味が入り混じるバランスよい山麴純米酒です。

■ 末廣酒造株式会社
会津若松市日新町12-38



水の音

冷やで美味しさが引き立つ

低温下でじっくりと発酵させたまろやかで飲みやすいお酒です。低アルコール酒ですので、特に女性の方にお勧めします。

さかえがわ
■ 榮川酒造合資会社
耶麻郡西会津町野沢本町甲1184



BITOWAとは

2006年、会津塗の伝統技術と新しい感性とが融合した新ブランド『BITOWA』が誕生しました。会津塗の特徴である堅牢性、装飾性に加えて、使いやすさや佇まいの美しさ。そしてそれらに沿うように存在する現代の感性。『BITOWA』と共にある上質な暮らしをお楽しみください。

■株式会社小沼漆器店 会津若松市中央1-5-6



Choshi Tea & Sake Pot

緑茶は勿論、日本酒にも使えるガラス製のお銚子

把手と蓋はいずれも木製で、漆特有の七色から選べます。更に艶の有無によって、豊富な組み合わせの中から、お気に入りをお選び頂けます。本体はガラス製。幅広いシーンでお楽しみ頂けます。



Cup B W

会津塗の技術をこらした、ぐいのみ

産地が得意とする、轆轤挽き(ろくろびき)の技法でシナノキから削り出した極薄の木地に、木目を活かしたまま、様々な色の漆を塗り込んで仕上げました。熱いものは熱いまま、冷たいものは冷たいまま頂く事が出来るのが、特徴のぐいのみです。

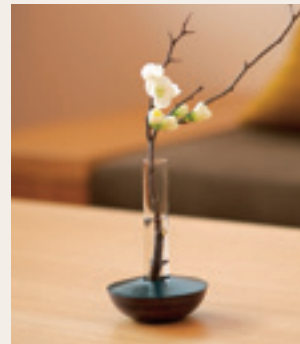
■有限会社マツモト工芸 会津若松市馬場町4-9



Canister

ろくろ挽きの匠の技が生み出すモダンな茶筒

匠の技をもつ轆轤挽き職人が一つ一つ木をくり抜き、漆で丁寧に拭き上げた一品です。茶筒としては小ぶりな大きさでかつモダンな形。積み重ねて置くことも出来ます。



Glass Vase

木・うるし・ガラスが一輪の花を華やかに引き立てます

木のくりぬきに漆を拭き上げた逸品。ガラスと共にモダンな一輪差しに仕上げました。漆・黒・朱の伝統的な色に加え、青・緑・白・桃と華やかな色をラインアップしました。



■有限会社遠藤正商店 会津若松市金川町1-4



Candle Stand

木・うるし・ガラスが一体となり蠟燭の炎を引き立てます

ガラスと共にモダンなキャンドルスタンドに仕上げました。7色それぞれに、上品に上面を塗り込んだ「上面塗仕上」・カジュアルな風情もあわせもつ「拭きうるし仕上」がごさいます。



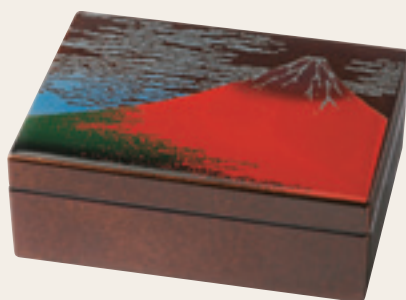
Chabako + Kabuse NT

BITOWAと会津桐の出会いから生まれた美しい茶箱

桐の茶箱はちょうど2人用の湯呑みやティーカップが収納でき、ソーサーや急須もセットとして運べる優れ物です。木地の細やかなフォルムと丁寧な仕事の実感でできる逸品です。

Artifact

工芸品



華小箱 赤富士

葛飾北斎が描いた赤富士を蒔絵に

富士山の夢をみると、幸運、金運、心願成就、病氣平癒など願い事が叶うとされています。赤富士を飾ったり、手元においておけば、きっと、幸運に恵まれます。

■合名会社関漆器店
会津若松市中央1丁目4-12



華小箱 初音



溜お好みボックスー輪花

暮らしの中に落ち着いた雰囲気プラス

フリーボックスです。蓋裏には、百合の花が描かれ、蓋の指をかける部分には、金色に塗りが施されています。

■株式会社大生
会津若松市飯盛1丁目2番38号



朱・黒ペアーU型カップ
水鳥

水鳥のペアーが漆塗りのカップに仲良く並んだ逸品。より美味しくいただけます

ABS樹脂に漆を塗り、木製より軽く、スマートで美しい漆器に仕上げています。

■有限会社会津クラフト
会津若松市和田2丁目3-43



朱・黒L型ワインカップ カワセミ

清流の貴公子(カワセミ)が漆のカップに登場、ひときわ華やか!!

木質ナイロン樹脂に漆を塗ったワインカップ型の器にカワセミの蒔絵を付け、美味しくいただける酒器です。

■有限会社会津クラフト
会津若松市和田2丁目3-43



ランチョンマット

会津木綿を素材に震災から立ち上がった人々が手がける復興商品

会津の伝統工芸品「会津木綿」を素材にしたランチョンマット。震災により会津に避難してきたお母さんたちの手で丁寧に作られています。

■株式会社関美工堂
会津若松市天寧寺町7-38



ノダテマグ
タナゴコロ

野に漆 地球と寄り添う器、漆器を外に持ち出そう

天然木(栃)のろくろびき、拭き漆仕上げ、水に強いエルク(ヘラジカ)の革紐付。保温・保冷に優れたオールハンドメイドのマグカップです。

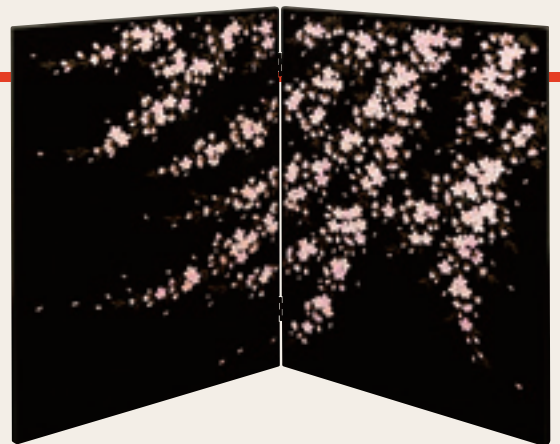
■株式会社関美工堂
会津若松市天寧寺町7-38

黒雅屏風(大)爛漫

古来から多くの人々に愛されている「桜」をデザイン

会津塗の手法を用い部屋のインテリアとして馴染む大きさの屏風です。絵柄も桜をモチーフに黒塗の屏風に描かれています。

■株式会社大生
会津若松市飯盛1-2-38



■サイズ:縦40mm×横64mm×厚さ10mm



FSC® Wine Tray Zebra Oval/Rectangular

ワイントレーで快適なパーティータイムを!

グラスホルダーがあり、お料理と一緒に飲み物もキープしておくことができます。持ち手の部分も十分な広さがあるので、安定して持つことができます。

■株式会社光大産業
本宮市本宮字作田台68-1



※FSCとは…
適切に管理された森林の林産物で作られた製品です。



urushiol(ウルシオール)

薄くて軽い普段使いな漆塗り

430年以上続く伝統の会津塗の原点・日野碗をリデザインして薄挽きに仕上げた碗です。飯碗・平碗の2種類あります。

■株式会社関美工堂
会津若松市天寧寺町7-38



福島の伝統と、世界で認められた クリエイティビティの融合

古き良き伝統を受け継ぐ工芸品と、世界的デザイナーのコシノジュンコをはじめとしたクリエイターらがコラボレーションし、新たな商品が生まれました。

福島県農産物出荷時期

品 目	4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月			1月			2月			3月		
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
もも(日川白鳳)																																				
もも(暁星)																																				
もも(あかつき)																																				
もも(川中島白桃)																																				
もも(ゆうぞら)																																				
ぶどう(あづみづ)																																				
ぶどう(巨峰)																																				
ぶどう(高尾)																																				
なし(幸水)																																				
なし(豊水)																																				
なし(二十世紀)																																				
りんご(さんさ)																																				
りんご(つがる)																																				
りんご(シナスイート)																																				
りんご(ジョーゴールド)																																				
りんご(陽光)																																				
りんご(王林)																																				
りんご(ふじ)																																				
会津身不知柿																																				
ね ぎ																																				
いちご																																				
ブロッコリー																																				
トマト																																				
アスパラガス																																				



福島県観光交流局 県産品振興戦略課

TEL (024) 521-7326

FAX (024) 521-7888

〒960-8670 福島県福島市杉妻町2番16号

<https://www.pref.fukushima.jp/>

平成29年2月現在

