



Future From Fukushima.  
Fukushima Prefecture



# 福島

## 县产项目录

# 关于福岛县



## 概要

### 面积

13,782 km<sup>2</sup>

### 总人口

1,895,080 人

### 地方自治体

59 个自治体

### 东经

140度28分16秒

### 北纬

37度44分51秒

### 标高

67.88米

### 县花

短果杜鹃

### 县鸟

黄鹌

### 县树

榉树

2017年2月最新信息

## 福岛的四季和饮食文化

福岛县面朝太平洋，中央地区山脉盘桓，土地面积位列日本第三。福岛县主要分为三大区域：群山环绕的会津地区、盆地绵延的中通（内陆）地区以及沿海的浜通地区，随着四季变迁，呈现出多种景致。福岛县各个地区的气候条件、历史渊源各不相同，因此饮食文化也多种多样。群山环绕、远离海边的会津地区是著名的大雪地带。自古平原地区便种植“大米”，而山间地区则种植“荞麦”。悠久的大米种植传统一直延续至今，这里的人们利用饱吸自然之精华的大米来酿造日本酒，酿酒业经久不衰。酒的口感有保证，福岛县屡屡在有着悠久历史并具有权威性的全国新酒鉴评会上斩获最高奖项金奖，获奖数量之多已连续四年高居日本榜首，而会津地区的酒口感有保证，在福岛县内也是数一数二的酒乡。到了冬季寒冷季节，人们会制作柿子干或萝卜干等储备食品，此外还有“煮肴”、“山椒腌鲱鱼”等乡土料理，从过去一直流传至今。中通地区冷暖温差大，能够充分领略日本“春夏秋冬”的四季风情。其气候条件非常适合种植桃子、葡萄、黄瓜、番茄等蔬菜瓜果，因此全年都能品尝到各类时令美味。利用丰富食材烹制而成的料理也非常出名。浜通地区位于太平洋沿岸，其气候特色在于少有降雪，冬季也相对较为温暖。由于地势面海，拥有着众多的渔港，因此发展出大量采用海产品的饮食文化。综上所述，福岛县各地区的饮食文化，因其丰富多彩的食材和气候条件而异。

## 福岛县的贸易和现状

日本是仅次于美国、中国和欧盟的全球第四贸易大国。尽管日本的原油等燃料资源匮乏，但却拥有着精湛的农产品、加工品等的生产制造技术，尤其是农产品的出口额正呈现逐年增长的趋势。东日本大地震之后，产自福岛县等地的食品面临着各种进口限制，但2011年6月加拿大率先取消了限制，此后马来西亚、越南、澳大利亚等国也相继纷纷取消或放宽了限制。此外，尽管依然存在进口限制措施，但通过提供证明等方法，也可向美国、印度尼西亚等国家和地区出口多个品种。2016年，桃子的出口量超过了发生地震灾害的前一年（2010年），并且在向东南亚三国（泰国、马来西亚、印度尼西亚）出口桃子的市场份额中居日本第一位。此外，深受国内外好评的日本酒也出口至美国和香港等多个国家和地区。各国消费者已经感受到福岛县产品的魅力，并肯定了这些产品的安全性。



# 福岛县的安全放心举措

## 确保食品安全放心的措施

福岛县在过去就曾策划了《确保福岛县产食品安全之相关基本方针》及《福岛县食品安全确保对策项目》，以确保食品的安全。但是2011年3月11日发生了东日本大地震，加上东京电力福岛第一核电站泄漏事故，食品所面临的环境发生了巨大变化，因此为了进一步确保食品的安全放心，福岛县从大局入手，制定了包括放射性物质检验在内的“福岛食品安全放心相关基本方针”和“福岛食品安全放心对策计划”。基本理念是“确保福岛的食品安全，生产放心食品”，现在福岛县为了实现这一理念，正与各相关部门等携手，共同开展各项举措。

## “生产”、“流通”、“消费”等各环节的具体措施

福岛县一直致力于确保从生产到消费整个流程中的食品安全。针对食品中的放射性物质，也在“生产”、“流通”、“消费”各个环节，进行数次检验。不仅行政部门实施相关检验，还与产地、生产者、流通业者进行合作，在各环节开展多次检验，做到安全检验万无一失。

## 放射线监控检验

### 大米的检验体制

对福岛县内生产的所有大米进行放射性物质检测。所有米袋编号管理，在确认为放射性物质低于标准值的米袋上贴上已检验标签后发货。

2012年开始到现在，每年检测达1000万袋以上，在2015年以后生产的大米中未发现超过标准值（100Bq/kg）的情况。

### 酒类的检验体制

福岛县生产的原料米，只采用经过全数检测且检测值“低于测量下限值”的大米。而且福岛县酿酒协会为了让各位消费者喝得放心，认为应该公开数据，并独自制定了指南导则。对于那些符合导则标准的原料，还会进行抽样检验，并在各酿酒厂对下料水、原酒和酒糟进行测量。目前，包括国税厅的检验在内，前后共进行3次严格的酒类检验，只有通过检验的清酒才能上市。（向经销商供货时附上《放射能测量检验结果报告》。）

### 桃子的检验体制

出货前便定期进行放射性物质的自主检验，确认检验结果低于标准值。自主检验时采摘用来检验的桃子，并粉碎果体以便进行检验。然后采用NaI闪烁谱仪等检验仪器进行甄别检验。对于那些甄别结果超过甄别标准的地区的桃子，还会实施县级监控检验，用锗半导体检验仪进行 $\gamma$ 射线能谱测量，予以确认。2013年以后未发现超过标准值（100Bq/kg）的桃子。

## Web Site

### 福岛 新发售。

这个网站旨在向各位传递正走向美好未来的“福岛的今天”，以及农林水产品的监控信息。

网站随时对农林水产品的放射性物质监控检验结果进行更新，用户还可以选择产品的品种、地区、采集日期等，搜索检验结果。在传递福岛最新信息的“新发售博客”中，通过博客或视频形式传递来自县内各地及首都圈内的福岛县农林水产品相关活动和产地最新举措等最新资讯。

### 福岛的自然恩惠

等细致的放射性物质检验，为向各位消费者公开相关检验结果等，2012年5月，由生产者团体、流通业者、零售业者、消费者团体以及福岛县等共同成立了“福岛自然恩惠安全对策协会”。该协会为获得消费者及流通业者等的信任，不断宣传在产地所进行的放射性物质检验结果以及产地为确保农产品安全而采取的各项措施等。



[ Web site ]

福岛 新发售

[www.new-fukushima.jp/](http://www.new-fukushima.jp/)



[ Web site ]

福岛的自然恩惠

<https://fukumegu.org>

# 福岛所孕育的 结出丰饶幸福的果实

## 桃子

产量为全国第二，但美味程度却是日本第一!!

桃子是“果树王国福岛”最具代表性的夏季水果。大量桃子在收获后，会经过一种名为光传感器的检验设备，对糖度、重量、色泽进行甄选然后出货，因此口感有保证。欢迎大家品尝满口香甜的福岛桃子。

(收获期：7月下旬~9月上旬)

## 葡萄

秋季经典味觉

葡萄富含多元酚、花青素等功能性成分，对于健康也大有裨益，备受消费者关注。一口咬下，甘甜的果汁立即让您满口生香。

(收获期：8月中旬~10月上旬)



## 梨

欢迎品尝口感爽脆、鲜美多汁的福岛梨

“幸水”梨少有酸味而甜美多汁。“丰水”梨的特点是糖度高、香味浓。甘甜中略带口感适中的酸味。

(收获期：8月下旬~10月下旬)

## 草莓

为您带来春天的气息和甜蜜芬芳

除了最具代表性的草莓品种“栃木少女”外，还有福岛县原产品种“福春香”和“福绫香”，每种草莓的个头都很大，果肉紧实，甘甜浓郁，深得消费者的赞誉。

(收获期：12月中旬~4月中旬)



## 会津身不知柿

在拥有富饶大自然与浓厚历史气息的土地上孕育而出

会津身不知柿的特征在于果肉柔软，口感爽滑，入口即化，多汁甘甜。个头比一般柿子要大，给人以绝无仅有的独特味觉享受。(收获期：10月下旬~12月上旬)



■JA全农福岛县本部

福岛县福岛市饭坂町平野字三枚长1-1

# 自然恩惠

## 西红柿

### 鲜红果实让人食欲大增

红彤彤的西红柿可谓是福岛自然恩惠之结晶，外表色泽鲜艳，看着就让人食欲大增。甜味与酸味达到完美平衡，简直让人爱不释口。

(收获期：6月下旬~10月下旬)



## 安婆柿

### 甘甜凝结在软糯厚实的果肉中

具有百年历史的安婆柿特有的天然甘甜、芳醇浓郁，让您爱不释手。

(收获期：11月中旬~2月下旬)



## 芸豆

### 口感香脆甘甜是其特点

夏季产量为全日本第一的芸豆，经水煮后味道更加甘甜，可搭配各种料理食用。

(收获期：6月中旬~10月上旬)

## 大葱

### 美味又健康的蔬菜

夏季到秋季期间，主要在中通地区种植，而冬季到春季期间则主要在磐城市地区种植。克服了四季严峻气候环境而精心培育的大葱，一年四季都可以品尝到其甘甜纯正的口感。

(收获期：6月下旬~9月下旬、10月下旬~4月下旬)



## 苹果

### 沐浴着福岛阳光，甜蜜多汁

福岛产的“富士”苹果不需要过多的去叶工作，因此色泽较浅，但苹果树叶充分沐浴着阳光，结出的果实甜蜜多汁。是一种非常甘甜、深受消费者喜爱的水果。(收获期：9月中旬~12月中旬)



## 黄瓜

### 香脆且富含水分，勾起您的食欲

在夏季，福岛县产的黄瓜产量最多。鲜亮绿色的黄瓜最适合夏季补水。

(收获期：6月下旬~9月下旬)



## 西兰花

### 富含维生素C的万能蔬菜

福岛县每年种植2次西兰花，分别是春季（5月左右）和秋季（10月左右）。种植时对土壤和肥料等精挑细选，培育而出的西兰花集自然甘甜、鲜美于一身。经简单烹饪就很美味。

(收获期：5月中旬~6月中旬、10月中旬~11月下旬)



## 芦笋

### 寒冷气候孕育出的美味

芦笋主要种植在冷暖温差大的会津地区，特征在于柔嫩又甘甜。另外芦笋茎较粗，很有咬劲。

(收获期：5月上旬~9月下旬)





特A



## 福岛县生产的越光米

享誉全球，福岛引以为傲的品牌  
在东北地区，福岛的“越光米”产量最多。

在2016年生产的大米的口感排行榜中，福岛县生产的“越光米”获得最高级别“特A”的殊荣，名副其实地成为了代表福岛的最高品种。



## 福島牛

感受幸福时刻的牛肉杰作

口感丰富嫩滑、色泽鲜艳的优质霜降福岛牛肉，可  
谓是牛肉的杰作。在富饶的大自然中精心饲养的福  
岛牛，将为食客们带来无与伦比的幸福时刻。



■JA全农福岛县本部

福岛县福岛市饭坂町平野字三枚长1-1

# Processed food

## 加工食品



### 喜多方自制干燥拉面

#### 低温窖藏干燥的喜多方拉面

面未经加热，而是通过48小时的低温窖藏干燥精制而成。共有酱油口味、味噌口味、咸味、担担面、中华冷面、芝麻冷面6种口味。

■株式会社五十岚制面  
喜多方市宇町尻东7468



### Romentist (喜多方蚬贝酱油拉面)

#### 用蚬贝汤的鲜味吊味的清爽酱油味

非油炸健康面，可与生面媲美。

面中使用了喜多方小麦“雪力”。浓缩蚬贝鲜味的面汤，味道柔和，回味无穷。

■会津喜多方国际俱乐部  
喜多方市宇二丁目4662



### 手擀超粗乌冬面

#### 最适合用于炖煮、下火锅或炒乌冬

揉好面后，经过充分时间的静置发酵，并采用独特制法精心制作而成。煮面时不易软烂，口感筋道。

■池田食品工业株式会社  
福島市瀬上町字南川原1



### 粗磨荞麦面

#### 独到之处在于粗磨荞麦粉的原始风味与劲道口感

不断追求荞麦的原始风味和劲道口感，故意将面宽切得不太规则，为您奉上独特的口感。

■株式会社奈良屋  
南会津郡南会津町田島字田島柳6-1



# Processed food

## 加工食品



### 七叶树蜂蜜

会津的大自然为您奉上的100%自制纯蜂蜜!

只有在日本才能采集到的七叶树蜂蜜, 甜蜜芳香, 被人们视为最顶级的蜂蜜。特征在于清爽口感。

■有限公司HONEY松本  
会津若松市材木町2-1-4



### 福岛的酱油

在2016年“第44届全国酱油品评会”上, 福岛县的两家酿造厂获得了最高奖项农林水产大臣奖。精心挑选每一种材料, 讲究的风味和清香、浓浓的醇香等您来品尝。

■福岛县味噌酱油工业合作组合  
二本松市油井字北向200

### 福岛县产 嫩桃甘露煮

#### 桃宝宝蜜饯

果汁中添加具有肠道调节作用的食物纤维、保持肌肤弹性并保护关节的胶原蛋白、提高肌肤锁水能力的透明质酸成分, 是一款有益肠胃健康的饮用型蒟蒻布丁。

■山吉青果食品株式会社  
伊达市箱崎字上川原41



### 饮料型蒟蒻布丁

#### 方便食用的健康布丁

果汁中添加具有肠道调节作用的食物纤维、保持肌肤弹性并保护关节的胶原蛋白、提高肌肤锁水能力的透明质酸成分, 是一款有益肠胃健康的饮用型蒟蒻布丁。

(葡萄/草莓/桃子/樱桃/苹果/芒果/蓝莓/抹茶, 共8种口味)

■山吉青果食品株式会社  
伊达市箱崎字上川原41



### 盐麴调味料

#### 荣获农林水产大臣奖的无油盐曲调味料

使用会津生产的“一见钟情”大米, 曾荣获2012年度农林水产大臣奖。融合了盐麴和柚子风味的清爽无油调味料。

■会津天宝酿造株式会社  
会津若松市大町1-1-24



## 吉祥整煮金目鯛

装在盒中的日本料理！

金目鯛以及日本近海的各季鲜鱼经精心炖煮制作而成的煮鱼料理。请放入沸腾的热水中加热后直接食用。

■株式会社小野崎  
磐城市平字正内町80-1



## 传承藏味噌腌豆腐

顺滑口感、醇厚口味

将100%采用国产大豆精制而成的豆腐浸在本公司独家调制的味噌中，经长时间低温窖藏而成。造就了顺滑的口感、醇厚的口味。

■株式会社菅野渍物食品  
南相马市鹿岛区鹿岛字町130



## 冰镇甜酒

完全不使用砂糖的爽口甜酒

完全不使用砂糖的爽口甜酒。不含酒精，男女老少都能尽情享受。

■株式会社宝来屋本店  
郡山市田村町金屋字川久保54-2



## 美禄之森（蜂蜜酒）

采用会津产七叶树蜂蜜酿造而成，是人类历史最为悠久的酒

后味甘类似高级葡萄酒，带有清爽酸味和柔和甘甜的蜂蜜酒。充分冷藏后更加美味。

■有限公司HONEY松本  
会津若松市材木町2-1-4



# 福岛的日本酒

## 福岛的酒米

福岛县根据数字化后的土壤数据进行培土种植，并实施严格的品质管理，同时结合福岛各地的气候风土条件因地制宜，因此品质极高。另外，为了种植吸收放射性物质的酒米，而在中通地区、浜通地区有效利用钾肥施肥，努力追求更高标准的安全和放心。酒米是酿酒不可或缺的重要材料，因此必须精心种植。

## 清澈水源

福岛县的酿酒业离不开酿造水，福岛酒采用了县内各地的甘甜水源，如源于阿武隈钟乳洞的中度硬水、盘梯山的底流水等。由于水会影响酒的口感和风味，因此每年酿酒时酿酒厂都会使用自己独有的酿造水。

## 醇美的秘密

醇美的秘密，在于福岛县广袤的土地、得天独厚的冷暖气候、丰富清澈的水源以及高品质的酒米，当然最重要的在于福岛县各位酿酒业者对于酿酒的热忱与执着。酿酒需要花费很多时间和人工。福岛的日本酒经这些由衷热爱酿酒工艺的工匠之手精心酿造而成，因此才能够香飘四溢。融合了传统与现代的技术、展现原料风味的日本顶级美味。各个酿酒厂更是信心十足地打造出多

款风味与香气独具个性的种类。福岛酒让您的每一天都丰富多彩。诚邀您品鉴。



## 纯米大吟酿 龟尾

采用复活栽培酒米“龟尾”精心酿造而成的纯米大吟酿

轻轻抿上一口，爽快清凉感立即在口中蔓延开来，继而优雅的酸味与隐隐的甘甜慢慢散开。



■末广酒造株式会社  
福岛县会津若松市日新町12-38

## 大吟酿 学十郎

连续七年荣获全国新酒鉴评会金奖

长时间低温窖藏而成的大吟酿酒。特征在于芳香醇气和纤细口感。以第一代酒厂老板的名字命名。

■丰国酒造合资会社  
河沼郡会津坂下町市中1番甲3554

## 妙花阑曲

生酏纯米大吟酿雫原酒

打破常识，成就真正伟大之酒。大七酿酒之顶峰

唯有达到酿酒厂规定的最高瑰宝级产品才被允许冠以“妙花阑曲”之名。酒体名副其实高雅华丽，口感如奏响强劲旋律般的醇厚悠长。而窖藏这一时间的魔法成就了丰富复杂芳醇的绝妙平衡。曾屡次在国际舞台上大放光彩，备受赞誉、无与伦比的生酏纯米大吟酿，您绝对不容错过。



■大七酒造株式会社  
二本松市竹田1-66

## 箕轮门

生酏纯米大吟酿

采用传统酿造方法打造独特风格，斩获无数桂冠

口感清冽、丰润醇厚、余韵悠悠，正是生酏酿造的特色。每一个细节都精益求精的纯手工酿造，成就了这款佳酿，打造出自然优雅的醇香和润滑丰满的细腻口感。是福岛县品牌认证产品。曾在各大赛事中斩获无数桂冠。



■大七酒造株式会社  
二本松市竹田1-66

## 人气NO.1 大吟酿

兼具醇美口感与优雅后味的大吟酿

芳香与口感完美融合，兼具醇美口感与优雅后味。2009年~2014年连续6年荣获世界品质评鉴大会（Monde Selection）的最高金奖。

■人气酒造株式会社  
福岛县二本松市山田470

# 全国新酒鉴评会 2013~2016

## 金奖获奖数量 连续四年高居日本第一

### 日本第一的逸话

海风吹拂的浜通地区、盆地绵延的中通地区、群山环绕的会津地区，酿酒厂在各地风土截然不同的环境中，彼此经过种种切磋磨合酿造而成的福岛酒，个性丰富，每年都酿造出多种美味的新酒。在2013酿酒厂年度全国新酒鉴评会上，福岛酒也凭借其醇香而备受赞誉。17个品牌荣获金奖，继2012年之后，获奖数量已连续两年高居日本第一。这也是福岛县的第四个日本第一。“福岛日本酒”一直备受推崇。其中凝聚着悠久历史中沉淀下来的高度酿造技艺和酿造师傅们的不懈努力，采用清澈水源和优质大米精心酿造而成，蕴含着酿酒厂的满腔赤诚。



### 花春 纯米大吟酿酒

**女杜氏精心酿造而成的佳品**  
选用福岛县酿酒厂最爱用的酒米“梦之香”，在自家酿酒厂慢慢制成精米，然后过筛保证颗粒大小一致。采用“美丽煌酵母”按传统制法精心酿制而成的纯米大吟酿酒拥有着“绝妙醇香与口感”。

■花春酒造株式会社  
会津若松市神指町中四小见前24-1



### 大吟酿零酒 十八代伊兵卫

**酿酒大师满怀激情之佳作**  
收集从酒袋中自然滴下的酒滴，滴滴凝聚而成的珍贵酒品，细腻口感与芳醇香气妙不可言。入选福岛县品牌认证产品。

■奥之松酒造株式会社  
二本松市长命69



### 人气NO.1 黄金人气纯米大吟酿

**香气十足、清冽口感的纯米大吟酿**  
属辣口酒，但口感略带甘甜，后味爽快。曾在葡萄酒杯美味日本酒品鉴大奖赛中荣获2013和2014主要部门金奖。

■人气酒造株式会社  
福岛县二本松市山田470



### 南乡 吟酿 通

**水果香型的辣口爽口吟酿酒**  
经长时间低温发酵酿造出水果芬芳、低温窖藏成就绝佳后味、同时兼具厚重冷冽口感的吟酿酒。品鉴时请勿冷藏，在常温下享用。

■合名会社 藤井酒造店  
东白川郡矢祭町戸冢41



# 福岛的日本酒



## 登龙 特别纯米

年轻兄弟杜氏心血之作的特别纯米酒。口感清冽纯正

明治12年（1879年）创业的老店，始终坚持精选当地产酒米、酿造水，由当地的酿造工匠纯手工酿造而成。为追求纯正清冽的口感，孜孜不倦地进行改良。

■合名会社大谷忠吉本店  
福岛县白河市本町54



## 微起泡酒 噗哧噗哧

微甜·微碳酸·低酒精的新感觉起泡酒

装瓶后，再次发酵的自然碳酸气体带来爽快甘甜的口感。是一款气泡绵密、低酒精浓度的微起泡酒。

■末广酒造株式会社  
福岛县会津若松市日新町12-38



## 浓醇 纯米酒

可享受丰润口感的特别纯米酒，得意之选

选用会津酒米“舞姬”，在自家酿酒厂细心地制成精米，经低温窖藏精心酿造而成的纯米酒。酸度与日本酒度数的绝妙平衡，成就了浓厚醇正的“中辣口”。

■花春酒造株式会社  
会津若松市神指町中四合小见前24-1



## 人气NO.1 瓶内发酵起泡纯米吟酿

爽快优雅的酸味与甘甜

仅采用大米和米曲发酵酿造而成，发酵过程中与酒精同时产生的碳酸气体也一并封入瓶中，精心制作而成的起泡日本酒。

■人气酒造株式会社  
福岛县二本松市山田470



## 传统山废纯米 末广

创始人亲授、末广所传承的山废酿造工艺

从大正初期（1912年左右）一直传承至今的末广嘉仪式山废酿造。酸味与甜味相互交融，配合得恰到好处的山废纯米酒。

■末广酒造株式会社  
福岛县会津若松市日新町12-38



## 水之音

冷藏后口感更为醇美

低温条件下慢慢发酵而成，酒体丰满、易于饮用。酒精浓度低，因此特别推荐给女性朋友。

■荣川酒造合资会社  
耶麻郡西会津町野泽本町甲1184



所谓BITOWA

2006年，会津涂的传统漆艺与全新的感觉相互融合，诞生了全新品牌“BITOWA”。在保持了牢固性、装饰性等会津涂特征的基础上，增添了易用性和宁静的美感以及随之而生的现代感。请与“BITOWA”一起，共享优质美好生活。

■ 株式会社小沼漆器店 会津若松市中央1-5-6



### Choshi Tea & Sake Pot

适合饮用绿茶以及日本酒的玻璃壶

把手和壶盖均为木制，有7种特别漆色可供选择。还可以根据光泽的有无，从丰富组合中随意选择喜爱的组合类型。壶身为玻璃制。可用于各种场合。



### Cup B W

凝聚会津漆技艺的酒杯

采用酒杯产地最擅长的木旋技术，以榉木为原料制作出薄木胎，木胎保留了原木的木纹，在其表面涂上各种颜色的漆料制作而成。无论热饮或冷饮均可使用，是这款酒杯的特色。

■ 有限会社松本工艺 会津若松市马场町4-9



### Canister

采用大师级木旋技艺精心打造的时尚茶叶罐

大师级木旋匠人手工挖出木胎，并在其表面小心翼翼地刷上漆料制造出极品茶叶罐。茶叶罐小巧且外形时尚，可叠放保存。



### Glass Vase

木·漆·玻璃共同演绎出一枝华美花卉

木雕工艺结合擦漆工艺所诞生的杰作。结合玻璃材质，组成一枝时尚的花卉。除了漆原色、黑色和红色这些传统漆色外，更增加了蓝色、绿色、白色、桃色等多彩颜色。

■ 有限会社远藤正商店 会津若松市金川町1-4



### Candle Stand

木·漆·玻璃浑然一体，共同烘托蜡烛火焰的风情

结合玻璃材质制作而成的时尚烛台。共有7种颜色，各有2种风格，即在表面施以漆艺的优雅“面涂工艺”风格和兼具休闲风格的“擦漆工艺”风格。



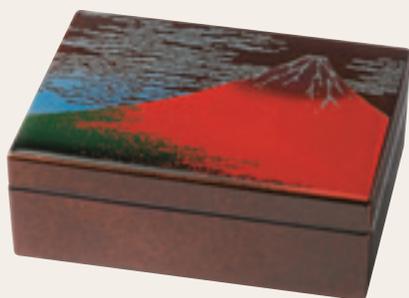
### Chabako + Kabuse NT

BITOWA与会津桐木的邂逅，诞生出美丽茶盒

桐木茶盒正好可以容纳2个人的茶碗或茶杯，同时带有配套的茶托和小茶壶，携带起来非常方便。茶盒做工精良，木制细腻，给人以精致之感。

# Artifact

## 工艺品



### 华小箱 红富士

以蒔绘工艺描绘出葛饰北斋作品的红富士

据说梦见富士山能够带来幸运、财运、心想事成、祛病消灾等。用红富士作装饰或将红富士带在身边，也能够获得幸运女神的眷顾。

■合名会社关漆器店  
会津若松市中央1-4-12



### 华小箱 初音



### 一枝花图案漆盒

增添一缕闲静的生活情趣

这是一款多用途盒。盒盖内侧绘有一支百合花，盒盖开关部分涂有金色涂层

■株式会社大生  
会津若松市饭盛1-2-38



### 红·黑成对水鸟图案U型杯

用漆艺描绘出一对水鸟和睦共处图案的酒杯。令餐饮更美味。

在ABS树脂上涂漆，制成比木制品更轻巧灵动的美丽漆器。

■有限会社会津craft  
会津若松市和田2-3-43



### 红·黑翠鸟图案L型葡萄酒杯

漆杯上描绘有清流贵公子（翠鸟）的图案，彰显华丽!!

木制尼龙树脂上涂漆制成的葡萄酒杯型酒器，上面采用蒔绘技法描绘翠鸟图案，为品酒时光增添雅致韵味。

■有限会社会津craft  
会津若松市和田2-3-43



### 餐垫

经历了震灾的人们采用会津木棉制作而成的复兴商品

以会津传统工艺品“会津木棉”为原料制作而成的餐垫。因地震受灾来到会津避难的妈妈们一块一块纯手工精心制作。

■株式会社美美工堂  
会津若松市天宁寺町7-38



### 漆艺马克杯 掌心

带上漆器出发吧，与大自然和地球更加亲近

采用天然木材（七叶树）经旋转雕刻、擦漆工艺制作而成，带有防水型驼鹿皮革挂绳。保温和保冷性能良好的纯手工制马克杯。

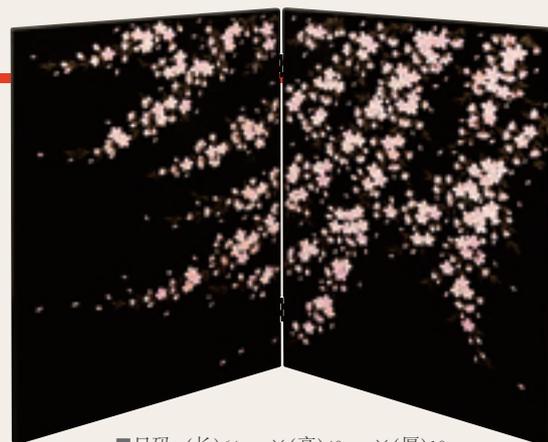
■株式会社美美工堂  
会津若松市天宁寺町7-38

## 黑雅屏风 (大) 烂漫

设计采用自古以来深受大众喜爱的“樱花”图案

运用会津涂技艺制作而成、用作房间装饰的常见大型屏风。黑漆屏风上细腻地描绘有樱花图案。

■株式会社大生  
会津若松市饭盛1-2-38



■尺码: (长)64mm×(高)40mm×(厚)10mm



## FSC® Wine Tray Zebra Oval/Rectangular

红酒托盘令聚会更愉快!

该款红酒托盘设有玻璃支架,可同时盛放菜肴和饮品。手持部分空间足够,能够安稳地拿在手中。

■株式会社光大产业  
本宫市字作田台68-1



## urushiol (漆酚)

日常使用的轻薄漆器

将具有430年以上传统的会津漆原点、日野碗重新设计并制造出这款轻薄的碗。有饭碗和浅口碗两种类型。

■株式会社关美工堂  
会津若松市天宁寺町7-38



The mark of  
responsible forestry  
FSC® C014816

※关于FSC……  
使用经过适当管理的森林中的产物制作的产品。



## 融合了福岛的传统与 世界公认的创造性

传承了古老而优秀的传统的工艺品与世界顶级设计师小篠顺子等创意者们共同合作,打造出新产品。

## 福岛县农产品出货时间

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
桃子(日川白凤)								■																
桃子(晓星)								■	■															
桃子(晓)									■	■														
桃子(川中岛白桃)										■	■													
桃子(夕空)											■	■												
葡萄(吾妻水晶)										■	■													
葡萄(巨峰)											■	■	■											
葡萄(高尾)											■	■	■											
梨(幸水)											■	■												
梨(豊水)												■	■											
梨(二十世紀)												■	■											
苹果(三飒)												■	■											
苹果(津轻)												■	■											
苹果(信浓)													■	■										
苹果(新乔纳金)													■	■										
苹果(阳光)														■	■									
苹果(王林)															■	■								
苹果(富士)																■	■							
会津身不知柿																	■	■						
大葱																		■	■					
草莓	■	■	■																	■	■	■	■	■
西兰花			■	■	■										■	■								
西红柿						■	■	■	■	■	■													
芦笋			■	■	■	■	■	■	■	■														



### 福岛县观光交流局县产品振兴战略课

TEL (024) 521-7326

FAX (024) 521-7888

邮编 960-8670 福岛县福岛市杉妻町 2-16

<http://wwwcms.pref.fukushima.jp/>

2017年2月最新信息

