

ふくしまプライド。
2024

**オンライン商談会
セールスシート一覧**

お米の商品企画から炊飯オペレーションのご提案など、お米のことなら何でもご相談ください

◆株式会社東北むらせ URL : <https://t-murase.co.jp/>

(作成日) 2024年6月27日



【企業の強み】

- ・東北をはじめとした主要銘柄生産地の米を月産約4,000トン加工し、産地と消費者を結びます。SKU自体も福島県を中心に、産地・生産者を限定した商材を多く揃えております。
- ・新製品の開発とご提案：炊飯後の炊きあがりの変化や確認、環境の違いにより生まれる状態を検証・研究。数々のデータを基に、新商品開発・ご提案に力を入れております。

【商品の特徴:つづら】

- ・福島オリジナル品種【天のつづら】【里山のつづら】をブレンド、程よい粘りとしっかりとした食感に仕上げました。

- ・【福島県産米の更なる拡販】、【子ども達への米食文化の継承】、【社会貢献】をテーマに、企画しました

- ・売上金額の一部より、子ども食堂へお米の寄付を実施しております。

【飲食店取り扱いメニュー例】

- ・通常のご飯（白飯）・どんぶりもの・炒飯等の炒めごはん

【基本情報】

事業内容	米穀その他食糧の販売、精米業および米穀類を原料とする食品加工業	対応エリア	全国	○	エリア						
会社所在地	本社：〒963-8025 福島県郡山市桑野3丁目20番33号	商流	直出荷、卸経由可能								
担当者名	関口 正人	発注方法	電話	FAX	○	LINE	○	メール	○	インフォマート	○
電話番号	024-955-6288	発注リードタイム	関東3日 関西4日								
FAX	024-955-6299	決済方法	当月未支払い			翌月末支払い		○			
メールアドレス	ms_sekiguchi@murase-group.co.jp	現地見学	○								
		商談方法	オンライン	○		出張商談	△				

福島米にこだわり、用途に合わせたオリジナルブレンド米

◆御稲プライマル株式会社 URL : <https://miine.co.jp/>

(作成日) 2024年7月5日



【ポイント】

- ◆お米：自社農場での生産。品種約10種。JGAP農場取得。
- ・おすすめ品種はコシヒカリ、つきあかり。オリジナルブレンド米（特許取得済：調合製法）。
- ・お米の生産だけでなく、食味試験・食感試験・官能試験等の分析を行い、お米の特徴を詳細に定量的に把握していることが企業としての強み。※ワインのように地方の特性に基づきお米を分類。トレーサビリティはもちろんのこと、**お客様のお好みに合わせてブレンド米のご提案が可能**で、安定供給ができることが強み。※**数値データで管理**しているので、**ブレのないクオリティでの提供が可能!**
- ◆358-サゴハチ：福島県のソウルフードです。福島伝統の漬床として愛されている「358-サゴハチ」今は、発酵調味料として人気です。腸活・菌活・糍・発酵食品の「358-サゴハチ」。腸内健康で免疫力UP!へ促します! 塩3：麴5：蒸米8の黄金比でできた、身体に優しい食品です。

【商品】

- ・お米：約10種の品種から用途や価格に合わせたお米提案を実施
- ・358- サゴハチ 生糍漬けの素 原材料：塩と麴と米の3つだけ
無添加・シンプルな原材料・アレルギーフリー

【飲食店取り扱いメニュー例】

- ・リゾット、ラーメン店、カレーなど用途に合わせて米をブレンド提案が可能

【取り扱い飲食店】

- ・多様な業態での取り扱い有



【基本情報】

事業内容	農産物の生産・加工・販売	対応エリア	全国	○	エリア						
会社所在地	〒969-1107 福島県本宮市青田字寄松100番地	商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談								
担当者名	後藤 正人	発注方法	電話	△	FAX	○	LINE	○	メール	○	インフォマート
電話番号	0243-24-1363	発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日								
FAX	0243-24-1365	決済方法	当月未支払い			翌月末支払い					
メールアドレス	support@miine.co.jp	現地見学	○								
		商談方法	オンライン		○	出張商談		○			

コシヒカリ特A産地としても有名な会津の生産農業法人

◆ 農業生産法人株式会社米夢の郷 URL : <https://maimunosato.jp/> (作成日) 2024年7月



【企業の強み】

会津から 安心・安全な食をご提供

株式会社 米夢の郷は、稲作から加工、販売までを手掛ける農業生産法人。コシヒカリ特A産地としても有名な会津から、安全でおいしいものを皆さまにお届けしています。

米夢の郷のある会津地方で収穫されている会津産コシヒカリは、毎年行われる穀物検定協会の食味ランキングで魚沼産、佐渡産と並んで連続で「特A」評価を受けるほど味に自信があります。栄養がたくさん含まれている白い発芽胚芽米にも会津産コシヒカリが使用されております。もちろん、混ぜ物などない純度100%の検査米の会津産コシヒカリです。

【商品の特徴】

■ 早炊き加工米「会津産コシヒカリ」 1kg

洗米・浸漬の必要がなく直ぐに炊飯することができるので時間が短縮できる。炊飯器、スチームコンベクション・固形燃料、電子レンジでの炊飯が可能。

【基本情報】

事業内容	農業法人	対応エリア	全国	○	エリア						
会社所在地	大沼郡会津美里町福重岡字桜ノ下27番地	商流	直出荷、卸経由可能								
担当者名	渡部 和則	発注方法	電話	FAX	○	LINE	○	メール	○	インフォマート	○
電話番号	0242-57-1505	発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日								
FAX		決済方法	当月未支払い			翌月末支払い		○			
メールアドレス	info@maimunosato.jp	現地見学	○								
		商談方法	オンライン			出張商談		○			

山の湧き水だけを使って栽培した風味豊かなお米とあまざけ

◆つくよみ URL : <https://tsukuyomiokm.base.shop/>

(作成日) 2024年6月21日



【ポイント】

本宮市は山間地で水源が豊富な地域です。稲作も山の湧き水だけを使った昔ながらの方法で栽培をしております。
それは私たちが飲料水として使用しているきれいな水なため、風味豊かなお米ができます。実は福島県は、日本で一番耕作放棄地が多い県です。
近隣でも年々、荒地が広がっており耕作放棄地が増える歯止めにならねるよう活動をしていきたいと考えております。

【商品】

・福島県産コシヒカリ（玄米・白米）・あまざけ

【飲食店取り扱いメニュー例】

【取り扱い飲食店・外食企業】



【基本情報】

事業内容	農林業	対応エリア	全国	○	エリア	
会社所在地	9691205 福島県 本宮市和田字上明石内 62	商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談			
担当者名	鹿野 司	発注方法	電話	FAX	LINE	メール ○ インフォマート ○
電話番号	080-3177-4982	発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日			
FAX		決済方法	当月未支払い		翌月末支払い	
メールアドレス	tsukuyouta@gmail.com	現地見学				
		商談方法	オンライン		出張商談	

⑤

20種類の梨とモモ、リンゴとトマトもこだわるフルーツファーム

◆株式会社フルーツファーム310 URL:<https://azucarlamacia.stores.jp/> (作成日) 2024年6月26日



【商品の特徴】

和梨：追熟せず、魅力の一つでもある豊富な水分は日経つにつれ抜けるので、和梨に限ってはもぎたてが美味しい果物。

フルーツファーム310では2.4haの果樹園に20種類の梨の木を植えお盆の8月15日頃から11月下旬まで20種類の梨を収穫することができます。

(代表的なものは幸水→豊水→秋月→新高→南水→王秋)

- ・年間収量60~70トン
- ・果樹園の広さ：3.7ha(梨2.4ha、桃1.1ha、りんご0.2ha)

・トマト：ポット独立溶液栽培で、高糖度・旨味・品質安定を実現

・桃：あかつきは7月20日頃～8月頭まで収穫可能

・りんご：秋口から年末年始のりんご「サンふじ」までリレーされていく糖度を上げるために土づくりや葉面散布に取り組む。

・米：吾妻山麓のふもと、きれいな水で育ったコシヒカリです。(約6ha)

【商品】

梨・桃・りんご・米・フルーツトマト・フルティカ

【取り扱い飲食店・外食企業】

千葉ケーキネットワーク(梨)、四ツ谷haraku-chi(トマト・梨)

【基本情報】

事業内容	果樹・野菜・米	対応エリア	全国	○	エリア					
会社所在地	〒960-0241 福島県福島市笹谷字下釜20番地	商流	直出荷、卸経由とも可能 ※決済方法は要相談							
担当者名	佐藤 辰彦	発注方法	電話	FAX	○	LINE	○	メール	○	インフォマート
電話番号	024-558-3389 / 090-6684-0990	発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日							
FAX	024-558-3389	決済方法	当月未締め		翌月末支払い					
メールアドレス	turbo_sato1976@yahoo.co.jp	現地見学	○							
		商談方法	オンライン	○		出張商談				

福島県農産物の新たな流通を生み出す地域商社

◆ 株式会社陽と人

URL : [陽と人について | 陽と人 \(hito-bito.jp\)](https://hito-bito.jp)

(作成日) 2024年7月5日



【陽と人について】

福島県の国見町（くにみまち）に拠点を置く地域商社です。規格外品を含めた農産物を生産者から直接買取、「新たな規格」で全国へ流通させることで福島の農産物のブランド価値を高め、生産者の所得向上を実現しています。小売店のみならず、飲食店や各種メーカーへの卸売りも行っています。

【桃】

特別栽培相当

約50年にわたり除草剤・化学肥料を栽培期間中一切使わず、土の中の微生物の働きを最大化させた上質な桃です。栽培方法・収穫タイミングもこだわり抜き、農林水産省が実施する環境負荷低減の「見える化」でも最高レベルの星3つを取得しています。

規格外品

天候等の理由から、毎年一定数出てしまう規格外品。しかしそれらは皮を剥けば贈答用と変わらない美味しさを楽しめます。陽と人ではこうした背景もきちんとお伝えすることで規格外品も流通させ、生産者からの全量買取を実現しています。

【りんご】

福島県のエコファーマー認定を受けた生産者が栽培する、甘さいっぱいの完熟“葉とらずりんご”です。

【アスパラガス】

JGAP認定・福島県のエコファーマー認定を受けた生産者が栽培する、食べ応えバッチリの太くて甘いアスパラガスです。

【柿】

手間暇のかかる樹上脱渋により渋を抜いたごま柿。黒いごまは、タンニンが黒く変化したものです。水々しい歯応えと、爽やかな甘さが味わえます。



【基本情報】

事業内容	地域商社	対応エリア	全国	○	エリア	規格外品は離島不可 なことがあります						
会社所在地	9691751 福島県 伊達郡国見町塚野目字三本木 1 1 - 1	商流	直出荷可能	※決済方法は要相談								
担当者名	鈴木 杏奈	発注方法	電話	×	messe nger	○	LINE	○	メール	○	インフォ マート	×
電話番号	080-3559-4725	発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日 (商品・時期によってはそれ以上のお時間を頂戴する場合がございます)									
FAX	無し	決済方法	当月末支払い	×			翌月末支払い	○				
メールアドレス	info@hito-bito.jp	現地見学	可									
		商談方法	オンライン	○			出張商談	○				

日々のよろこびのど真ん中に、肉あれ。

◆株式会社鈴畜中央ミート URL : <https://egomabuta.com/>

(作成日) 2024年1月



【ポイント】

【うつくしまエゴマ豚】

3種類の豚を交配させた品種です。福島県畜産試験場が1997年から研究を始め、5年の歳月をかけて技術を確立させました。出荷する豚は生後4ヶ月の豚です。毎日、すりつぶしたエゴマの種が入った飼料を与えて育てます。当店は、うつくしまエゴマ豚の販売指定店なので、安心してお求めいただけます。

特徴は、専用飼料を使った限定農家生産、限定販売です。柔らかく、臭みが少なくかつ脂肪があっさりしている特徴を味わっていただけます。トンカツにしてよし、ステーキでもよし、豚しゃぶにすればより一層個性が引き立ち、驚くほど上品な肉の旨味が楽しめる、福島県オリジナルのブランドポークです。

スライス・ブロック・チルド・冷凍・ホルモン（フレッシュD2）など対応出荷出来ます。

【福島牛】

福島県内で肥育・生産された（最長飼養地が福島県）黒毛和牛です。その中で社団法人日本格付協会の定める格付4等級・5等級のものを『銘柄福島牛』、2～3等級のものを『福島牛』と協議会で定めています。平成10年の全国肉用牛枝肉共励会で日本一の栄誉である名誉賞を受賞。



【基本情報】

事業内容	食肉の総合卸業務	対応エリア	全国	○	エリア						
会社所在地	郡山市富久山町久保田字下河原83	商流	直出荷、卸経由可能								
担当者名	大沼由弘	発注方法	電話	FAX	○	LINE	○	メール	○	インフォマート	○
電話番号	024-944-1594	発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日								
FAX		決済方法	当月未支払い			翌月末支払い		○			
メールアドレス	scmf-yo@jt3.so-net.ne.jp	現地見学	○								
		商談方法	オンライン			出張商談		○			

生産者から直接買い付けを行う、こだわりの食肉製造販売会社

◆株式会社ハヤオ

URL : http://www.ogenkyo.com/002_kanesen/

(作成日) 2024年6月21日



【ポイント】

市場から調達ではなく生産者から市場を通さず直接仕入れをしているのが特徴で非常に珍しい流通形態を構築しております。

生産者に直接要望を出して餌の配合等まで管理しているため、旨味やサシのバランスなどこだわりの豚肉を仕入れることが可能です。

【商品】

【豚肉】

こだわりの3ブランドを販売しております。

【豚内臓】

生産者から直接仕入れしているのでブランドごとに内臓を出荷可能です。

※フレッシュ・冷凍両方対応可能 数量次第でパーツ対応も可能

【牛肉】

2ブランド 奥会津牛・福島牛を販売しております。

【牛内臓】

一頭分扱い パーツ対応不可で販売しております。

【馬肉】

最終肥育をして食肉センターから買付しております。

※原料が安定しないため、要相談

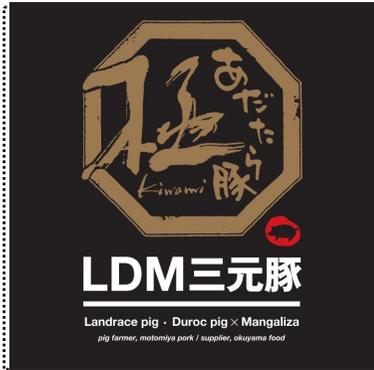
【基本情報】

事業内容	精肉製造販売業	対応エリア	全国	○	エリア					
会社所在地	〒965-0858 福島県 会津若松市神指町南四合字オノ神	商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談							
担当者名	武田 博介	発注方法	電話	FAX	LINE	○	メール	○	インフォマート	○
電話番号	0242-26-6570	発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日							
FAX		決済方法	当月未支払い			翌月末支払い				
メールアドレス	hirosuke.takeda@hayao.co.jp	現地見学	○ ※予約者限定							
		商談方法	オンライン	○	出張商談	横浜に事務所あり				

国宝マンガリツァ豚を交配した『あだたら豚 極』や発生率の少ない『うねめ牛』の取り扱いの卸

◆株式会社オクヤマフード

URL : <https://www.okuyama-food.jp/> (作成日) 2024年7月1日



【商品の特徴】

- ◆うねめ牛（雌牛）：福島県郡山市で育成。黒毛和牛の雌のみのブランド。A4～5のみ。福島牛と比べても頭数が少なく、発生率が低く希少価値が高い！
- ◆あだたら豚極（LDM三元豚）：福島県本宮市で飼育されているブランド豚です。世界で唯一の食べれる国宝『マンガリツァ豚』を50%交配した三元豚です。肉質は霜降り率が高く赤身は濃厚で、脂の融点が低くとろける脂身が特徴です。飼料にもこだわり東北産のお米を食べています。安達太良山麓で育て上げたこだわりの豚です。
- ◆麓山高原豚：福島県内の限定された飼育農家で作られた豚。仕上げの60日間に専用飼料を与えることで、臭みを少なく、食味の向上を図っています。良質な脂肪と肉質を重視し、アクの出にくい柔らかな肉質となっています。
- ◆伊達鶏：希少な銘柄鶏である伊達鶏をチルドで納品することが可能。フランスの鶏肉を原種鶏として掛け合わせた品種で、固すぎず、柔らかすぎず、ちょうどよい食感が特徴。脂の旨味も特徴の一つ。
- ◆その他（福島牛・自社惣菜・県内と畜のホルモンなど）：福島牛（福島県産の牛ブランド）や、自社惣菜工場にて生産した、チャーシューなどの加熱食肉製品。福島県内で屠畜した豚の内臓も取り扱いあり豊富な種類で商品提案可能。

【基本情報】

事業内容	食肉卸売り販売・食肉加工	対応エリア	全国	○ ※送料別途	エリア							
会社所在地	〒963-8071 福島県郡山市富久山町久保田字下河原92-1	商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談									
担当者名	奥山 萌	発注方法	電話	○	FAX	○	LINE	△	メール	○	インフォマート	○
電話番号	024-942-2929	発注リードタイム	関西翌々日 関東翌日									
FAX	024-942-2941	決済方法	当月未支払い		翌月末支払い							
メールアドレス	okuyamafood@bz03.plala.or.jp	現地見学	○									
		商談方法	オンライン	○	出張商談	※要相談						

料理人のこだわりに応え、料理の美味しさを引き出すことができる『伊達鶏』

◆伊達物産株式会社

URL : <http://www.datebussan.co.jp/>

(作成日) 2024年6月28日

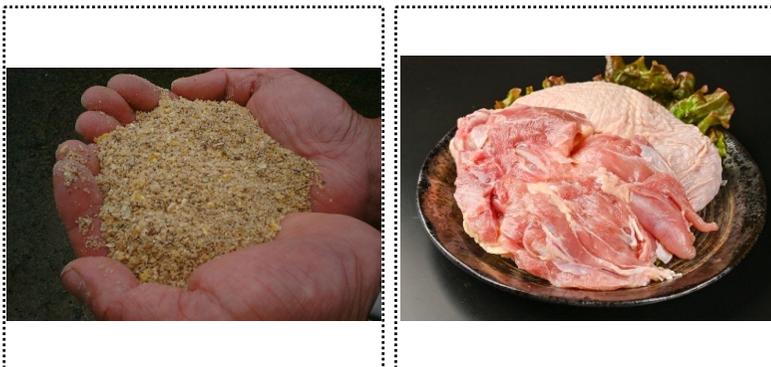


【商品の特徴】

- ・料理に合う鶏として開発、旨味・食感のバランスが良い
(バランスが良い高付加価値鶏)
- ・赤鶏×赤鶏の掛け合わせという鶏肉出荷1.5%の希少品種であることも強み
- ・1985年より生産、39年の歴史があり、米処、酒処と呼ばれる阿武隈水系の豊かな地域(福島・宮城)の契約農場で育つ
- ・平飼いで適度な運動環境と、「伊達鶏」専用飼料を与えた食味・食感の向上

【商品】

- 中抜きⅢ型
- もも正肉
- むね正肉
- 手羽元



【基本情報】

事業内容	養鶏業、食鳥処理業	対応エリア	全国	※送料別途	エリア	東北・関東			
会社所在地	本社：〒960-0707 福島県伊達市梁川町字南町谷川13 東京営業所：〒110-0015 東京都台東区東上野5-4-19 第一佐藤ビル3階	商流	卸経由 ※直出荷応相談						
担当者名	近藤	発注方法	電話	FAX	○	LINE	メール	インフォマート	○
電話番号	03-6802-7581	発注リードタイム	要相談						
FAX	03-3847-7445	決済方法	当月未支払い			翌月末支払い			
メールアドレス	kondo@datebussan.co.jp	現地見学	工場見学のみ可能						
		商談方法	オンライン	○	出張商談				

本物の鶏肉の味をお届けします

◆ **有限会社 会津地鶏みしまや** URL : <http://www.aizujidori-mishimaya.com/> (作成日) 2024年7月5日



会津地鶏の美味しさは地鶏本来の生命力と会津の風土により育まれています。弊社は認定小規模食鳥処理場を運営し、手作業にて一羽ずつ丁寧に処理をしています。また東京農業大学の渡邊誠喜名誉教授を顧問に迎え様々な助言を受けており飼育者と協力することで、品質向上、味の追求に努めています

【商品】

- ・会津地鶏生肉 ・会津地鶏セット等

【飲食店取り扱いメニュー例】

- ・焼き鳥・会津地鶏のももステーキ・地鶏鍋

【取り扱い飲食店・外食企業】

会津地鶏専門店

- ・やき鳥 歩ム 自由が丘本店 (東京)
- ・老松みやもと (大阪) 他

会津地鶏取り扱い店

- ・ホテルメトロポリタン (仙台・エドモンド・池袋)
- ・会津東山温泉原籠(福島)
- ・焼き鳥土竜 (福島)
- ・らぁ麺やまぐち(東京)
- ・うえんで(福島)

【基本情報】

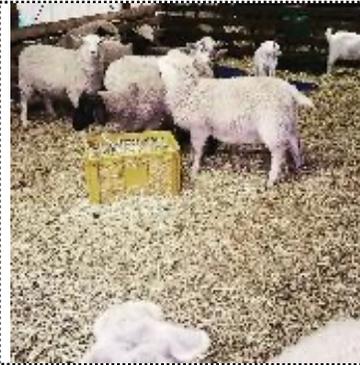
事業内容	食鳥処理業 食肉処理業 食肉製品製造業 養鶏業(休止中)	対応エリア	全国	○	エリア				
会社所在地	〒969-7511 福島県大沼郡三島町大字宮下字上ノ原2099-2	商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談						
担当者名	小平 達也	発注方法	電話	FAX	○	LINE	メール	○	インフォマート
電話番号	0241-48-5860	発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日 (別途要相談)						
FAX	0241-52-3288	決済方法	当月未支払い		翌月末支払い	未締、翌月25日支払			
メールアドレス	tk.532kiyk@gmail.com	現地見学	視察可能						
		商談方法	オンライン	○	出張商談	要相談			

羊肉の国内生産 1%もない国産希少羊肉

◆株式会社むー

URL : <https://animalforest-utsushi.com/>

(作成日) 2024年7月2日



【商品の特徴】

・羊肉（ラム、ホゲット、マトン等各規格。枝肉または3分割ブロック取引希望）
 ※羊肉は飼育数を増やすために北海道農場（旭川市）へ移管して飼育
 出荷規格に到達した個体を福島県に自社輸送、加工と流通を行う。
 羊肉の国内生産 1%もない国産希少羊肉

・福島県の森の奥、ひっそりとうつしの森はあります。動物たちに快適な環境で育てたい。いのちから生まれる食べ物を大切にしたい。それは、必ず私たちにつながるものだからです。
 生産と増頭を同時にすることは難しく、使用するメスを少しずつ増やしていくため、急激な増産は出来ませんが、クオリティを守りながら出荷していくため、未永いお付き合いのできるお客様に出会えましたら幸いです。
 また、体の温まる羊肉は冬季のイベントとしてもご相談、ご利用ください。

【基本情報】

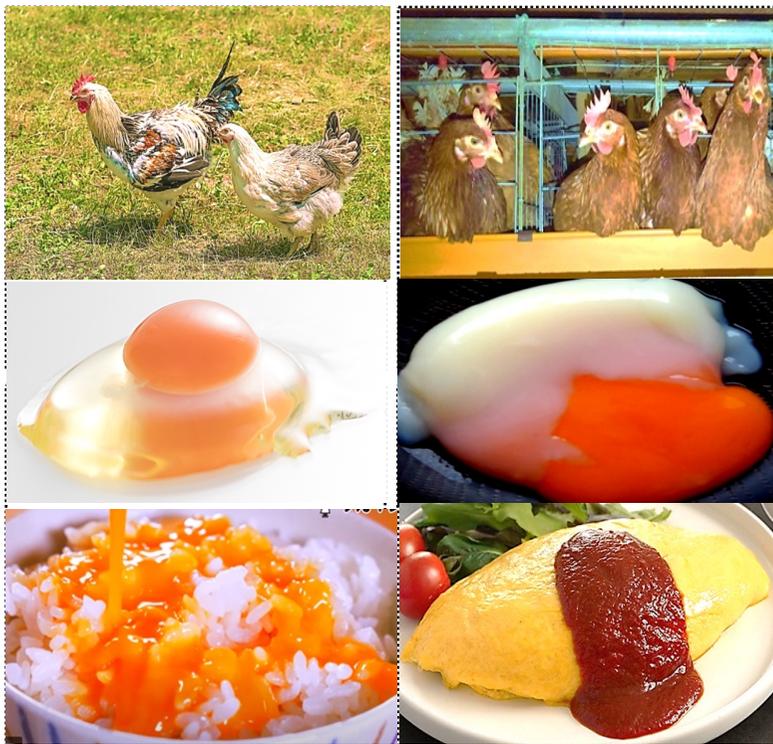
事業内容	畜産業	対応エリア	全国	○	エリア					
会社所在地	〒963-7711 福島県田村郡三春町桜ヶ丘4-5-4	商流	直出荷可能 ※決済方法は初回注文毎。取引状況により月末締めに変更。							
担当者名	吉田 睦美	発注方法	電話	○	FAX	LINE	○	メール	○	インフォマート
電話番号	080-5571-1305	発注リードタイム	月頭ご案内→月末と畜処理、発送							
FAX		決済方法	当月未支払い		翌月末支払い	○				
メールアドレス	animalforest.fukushima@gmail.com	現地見学	○※旭川市の牧場可、福島は観光用個体・数頭が待機。							
		商談方法	オンライン	○	出張商談					

幻の会津地鶏のたまごを中心に赤鶏、白鶏の特徴を生かした複数の卵を提案します。

◆有限会社サカイフーズ

URL : sakai-egg.co.jp

(作成日) 2024年6月30日



【ポイント】

一般的な白鶏や赤鶏はもちろん、「会津地鶏」「岡崎おうはん」「もみじ」も飼育しています。これらの鶏は生産効率が悪いからか、一般の養鶏場ではあまり飼育されていません。しかし効率が悪いからこそ、美味しいたまごを産みます。

生食、火入れ、菓子等、用途に合わせて最適な卵を提案できるのが弊社の強みです。

①「会津地鶏のたまご」赤たまご ※数量限定、幻の卵

会津地鶏のたまごは生たまごで食べるのが1番おいしい！

会津の歴史と共に450年以上の歴史を誇る「会津地鶏」は、会津の厳しい自然の中で絶滅寸前だったのを福島県が保護し、現代まで引き継がれている会津の固有種です。

一般的な鶏が1日約1個のたまごを産卵するのに対し、会津地鶏は野生に近いため2～3日に1個しかたまごを産みません。飼料も多く食べるのでコクと旨みが凝縮されています。

②「いきいき花たまご」白たまご

洋菓子・オムライス・チャーハン・目玉焼き・たまご焼き等に最高！

飼料にハーブ・高麗人参・遺伝子組換えしていないとうもろこし・宮城県産又は広島県産の牡蠣殻・EM菌（約84種類の善玉菌）等を配合して鶏に与えています。

生でも美味しいですが火入れ、菓子に最適な卵として料理店から愛されている卵です。

【商品】

・会津地鶏のたまご・会津地鶏の半々熟たまご・いきいき花たまご・炭と玄米のたまご

※用途、価格に合わせて福島こだわり卵をご提案します

【取り扱い飲食店・外食企業】

老舗高級ホテル・量販店・食品宅配サービス・割烹料理店・スイーツ店

【基本情報】

事業内容	畜産業	対応エリア	全国	○	エリア							
会社所在地	963-6203 福島県 石川郡浅川町山白石 字本内 23	商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談									
担当者名	菅野久稔	発注方法	電話	○	FAX	○	LINE		メール	○	インフォマート	○
電話番号	0247-36-3427	発注リードタイム	関東：翌々日 関西：翌々日午後納品									
FAX	0247-36-2241	決済方法	当月末支払い				翌月末支払い			○		
メールアドレス	sskanno@yahoo.co.jp	現地見学	○									
		商談方法	オンライン		○	出張商談		○				

黄身の硬さをしっかり残した黄身の存在感があるリッチな温泉卵

◆フタバ鶏卵株式会社

(作成日) 2024年7月4日



【ポイント】

契約農家から品質、衛生管理が行き届いた福島県産卵を使用しております。黄身をほどよい弾力・むっちりとしたかたさに仕上げしており、黄身と白身の色味が生き、黄身の存在感が出せるため、リッチな仕上がりになると好評を得ています。

【商品】

・温泉たまご 税抜40円 送料

【飲食店取り扱いメニュー例】



冷製カルボナーナ

【取り扱い飲食店・外食企業】

・スパリゾートハワイアンズ ・ホテル ・食堂



キーマカレー温玉のせ



温泉たまごのクロスティニー

【基本情報】

事業内容	鶏卵卸売り	対応エリア	全国	○	エリア							
会社所在地	〒973-8407 福島県 いわき市内郷宮町金坂 1番地 湯でた亭	商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談									
担当者名	平子 健司	発注方法	電話	○	FAX	○	LINE		メール	○	インフォマート	○
電話番号	0246-26-5888	発注リードタイム	関東受注から3日後 関西受注から4日後									
FAX	0246-84-8262	決済方法	当月未支払い					翌月末支払い			○	
メールアドレス	futaba.keiran@gmail.com	現地見学	×									
		商談方法	オンライン		○	出張商談						

常磐の魚を中心に様々な魚種の加工商品やオリジナル商品の相談可能！

◆有限会社海幸 URL : <http://www.f-kaikou.com/>

(作成日) 2023年6月20日



・「海幸」はいわき市江名に本社工場を持ち、普段は学校給食やJAの食材配達サービスなどの大口の顧客向けに、海産物を加工し卸しております。私達がいま取り組んでいるのが、いわきの郷土料理をより多くの人へと広めるための新たな商品開発です。
 ・地場の魚（常磐もの）を中心に、様々な魚種を扱っています。また加工場を持っているので、切身・干物・総菜半製品等を製造してオペレーション簡素化のため等、オリジナル商品の開発などもご相談が可能です！

【商品】

- ・魚種加工品（ホッケ、サバの開き、メヒカリ・ヒラメ・サバの唐揚げ、あんこう鍋セット等）
- ・オリジナル商品や魚種加工品のOEM

【飲食店取り扱いメニュー例】

- ・切り方を決めた切り身（お皿のサイズ等に合わせて調整）
- ・魚漬け（塩麹、西京味噌、酒粕、みりん）
 飲食店のレシピに合わせて魚を使った商品化が可能（焼鳥チェーン店のタレを使用した焼き魚など）

【取り扱い飲食店・外食企業】

- ・ホテル、レストラン（フレンチ、中華、和食等）

【基本情報】

事業内容	水産加工・卸	対応エリア	全国	○	エリア						
会社所在地	〒970-0311 福島県いわき市江名字江ノ浦105	商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談								
担当者名	遠藤 浩庸	発注方法	電話	○	FAX	○	LINE	○	メール	○	インフォマート
電話番号	0246-59-0111	発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日								
FAX	0246-59-0112	決済方法	当月未支払い			翌月末支払い	○				
メールアドレス	kaikou-2@blue.ocn.ne.jp	現地見学	※要相談								
		商談方法	オンライン	○	出張商談						

氷点熟成、日陰風干 高級魚ブランド「常磐もの」を使った、絶品縄文干し

◆丸源水産食品 URL : <http://joban-mono.jp/shop/1029.html> (作成日) 2024年7月1日



高級魚ブランド「常磐もの」を使い古来からの製法にこだわる絶品縄文干し。新鮮で活きのいい「常磐の魚」を、鮮度の良いうちに魚種に合わせて下処理し、独自の低塩の調味液に一晩漬け込んで、日陰でじっくり干し上げた干物です。グランドメニューで通年供給できるのがメヒカリ、ヤナギガレイで季節商品だと30~40種加工。独自の製法で解凍してもドリップが出ず再冷凍も可能、美味さがキープできるのが特徴。いかとんぴ：焼酎ベースのたれで洗って干したいかとんぴ。中のくちばしもとっているので食べやすく、串メニューなどでもぜひ。

【商品】メヒカリ（250g入り20尾前後）いかとんぴ（200g入り）、イカ軟骨
季節魚種例（秋）：ゆめかさご、吉次、アカムツ、秋刀魚など

【飲食店取り扱いメニュー例】
定食、焼きでのおつまみ提供、メヒカリは唐揚げや揚げ物も相性○。
干してあるので、フライヤーの油が跳ねずらいのも特徴。

【取り扱い飲食店・外食企業】
千葉県の老舗有名居酒屋、銀座老舗割烹、新橋老舗おでん屋、沖縄県焼鳥屋など

【基本情報】

事業内容	干物加工	対応エリア	全国	○	エリア						
会社所在地	〒970-0311 福島県いわき市江名字北口339	商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談								
担当者名	佐藤 幹一郎	発注方法	電話	○	FAX	○	LINE		メール	○	インフォマート
電話番号	0246-55-7313	発注リードタイム	原則発注から7日前後								
FAX	0246-38-7900	決済方法	当月未支払い			翌月末支払い		○			
メールアドレス	order@marugen-syoten.com	現地見学	○								
		商談方法	オンライン	○		出張商談					

小浜のプロフェッショナルが集結し作り上げた伝統の干物

◆株式会社海神

URL : <https://wadatsumi.blue/>

(作成日) 2024年7月1日



【ポイント】

漁船・商社・お客様との信頼と多くの仕入れ実績によって、独自の仕入れルートを実現しています。仕入れへのこだわりと、厳選した原料をさらに選別することで、年間通してブレない上質な干物をお客様に提供しています。

海神のホッケの最大の特徴は、約600グラムという大きさです。最も売れるボリュームゾーンが300グラム台とされている中、身の厚みが3センチほどある約2倍の大きさで、他社ではなかなか扱っていない商品です。鮮度が落ちないうちに素早く加工し、通常2〜3時間のところ、6〜8時間かけ乾燥しています。また、A級品、1.5級品、B級品の3つのランクを設定し、脂の乗りや形の良さ悪しから、A級品を厳しく選別しています。B級品（身割れ品）も限定で提供可能です。

お客様に最高品質の製品を提供することに全力を注いでいます。真心をこめた干物の味をどうぞご賞味ください。

【商品】

・シマホッケ 干物

魚の脂には、旨味が多く含まれており、その旨味を存分に感じてもらえるよう、出漁から脂の量を指定した仕入れと、旨味を逃さない加工技術により、常に脂の乗った最高のホッケをご提供できます。

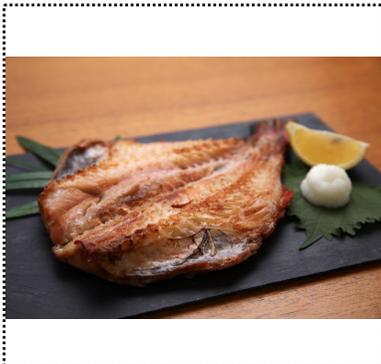
・真ホッケ 干物

礼文島で漁獲された7・8月の脂乗りが最も良いものを仕入れ、血合いをきれいに取り除き、純粹に魚の旨味を楽しめるように仕上げています。

・赤魚 干物

こだわりの赤魚。1年の中で一番良いとされる8・9月漁の原料だけを使用し、中でも最も脂乗りが良く、皮目の赤い色がきれいなものだけを選んでいきます。

・メヒカリなど、季節の干物もご提案可能



【基本情報】

事業内容	輸入原料及び近海魚の干物、漬魚、切身加工及び販売	対応エリア	全国	○	エリア							
会社所在地	〒971-8101 福島県いわき市泉町滝尻字松原40	商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談									
担当者名	鈴木 惇平	発注方法	電話	○	FAX	○	LINE		メール		インフォマート	○
電話番号	0246-68-6522	発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日									
FAX	0246-68-6523	決済方法	当月未支払い					翌月末支払い			○	
メールアドレス	j.suzuki@iwaki-wadatsumi.co.jp	現地見学	対応可能（事前相談）									
		商談方法	オンライン	○	出張商談							

旨味のある風味豊かな味わいが特徴の「常磐もの」の季節ごとに獲れるタコ

◆カネセン水産株式会社 URL : http://www.ogenkyo.com/002_kanesen/ (作成日) 2024年7月3日



【ポイント】

創業以来受け継いできたタコの加工技術を核として、新しい商品づくりにチャレンジし、時代の求める商品をお届けします。

こだわり 「常磐もの」の季節ごとに獲れるタコ

「常磐もの」のタコは、アワビやカニを主食としているため、うま味のある風味豊かな味わいが特徴。

タコの鮮度・種類・大きさによって熟練された微妙な加減で、「塩の分量・タコもみ機の回転速度・もみ時間」を見極めながら、手間と時間をかけて「塩もみ」をいう大事な工程を行う。

加熱方法をタコの種類により使い分け、最後は蒸し・茹であがったタコを5℃以下の氷水で一気に冷やし、うま味をタコに閉じ込め、身を引き締めて鮮度を維持します。

【商品】

煮タコ・蒸しタコ・味付タコ・酢タコ・タコ飯の素

【飲食店取り扱いメニュー例】

ネギタコ・タコのわさび味噌カルパッチョ・タコ飯・タコのから揚げ・味付けタコの冷製パスタ 等

【取り扱い飲食店・外食企業】

居酒屋にて実績有

【基本情報】

事業内容	水産加工製造業	対応エリア	全国	○	エリア						
会社所在地	〒970-0311 福島県いわき市江名字北口266番地	商流	直出荷可能	※決済方法は要相談							
担当者名	坂本 剛士	発注方法	電話	○	FAX	○	LINE	○	メール	○	インフォマート
電話番号	0246-55-7522	発注リードタイム	7日間								
FAX	0246-55-7621	決済方法	当月末支払い					翌月末支払い		○	
メールアドレス	kanesen@amber.plala.or.jp	現地見学	○ ※応相談								
		商談方法	オンライン	○			出張商談		×		

サーモンの常識を覆す、極上の身質と最高の鮮度「阿武隈川メイプルサーモン」

◆株式会社 林養魚場

URL : <https://www.hayashitROUT.com/>

(作成日) 2024年7月1日



国内でも最大規模の面積（約5万平方メートル）を誇る養殖施設において、卵から親魚まで一環したサイクルで3年間手塩にかけて育てられた阿武隈川メイプルサーモンです。国内産サーモンは全体の5%程度のため希少。国内流通している海外産の生鮮サーモンは、水揚げから1週間程度かかって日本へ到着しますが、阿武隈川メイプルサーモンの特徴は、産地直送だからこそ水揚げからすぐのサーモンをお客様に提供することが可能です。また、他ブランドとは違い1社で生産から加工、出荷までを行っているのでトレースの安全性と味のブレがないことも強みです。

【商品】

用途に応じた処理加工

①セミドレス(エラ・内臓抜き) ②トリムC(皮付き・フィーレ)

・価格はラウンドベースで2500円/kgが目安。

・通年出荷が可能。

【飲食店取り扱いメニュー例】

・サーモンヌードル・刺身・フレンチなどではコンフィやミキュー（半生で食す）

鮮度がいいので完全に火を通す料理より生・半生の料理がおすすめ

【取り扱い飲食店・外食企業】

・外食チェーン採用実績あり 大手居酒屋チェーン、海鮮酒場チェーン、フレンチなど

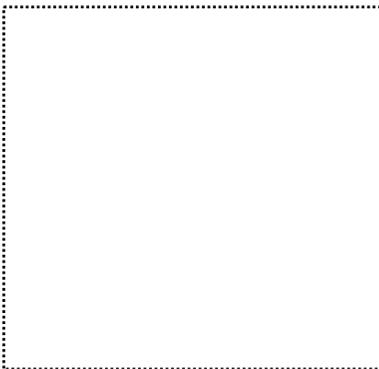
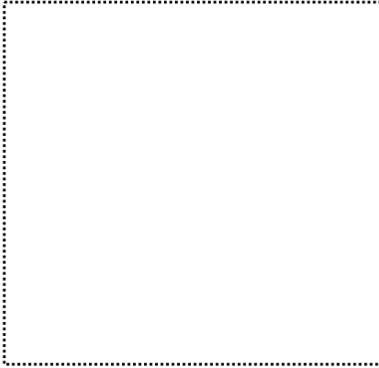
【基本情報】

事業内容	淡水魚養殖及び加工・販売	対応エリア	全国	○	エリア							
会社所在地	〒961-8061 福島県西白河郡西郷村大字小田倉字後原66番地	商流	直出荷、卸経由とも可能									
担当者名	石田 信哉	発注方法	電話	○	FAX	○	LINE		メール	○	インフォマート	○
電話番号	0248-25-2041	発注リードタイム	関東翌日AM 関西翌日PM									
FAX	0248-25-3232	決済方法	当月未支払い			翌月末支払い				○		
メールアドレス	ishida@hayashitROUT.com	現地見学	○									
		商談方法	オンライン		○	出張商談			○			

鮮魚から加工まで福島の魚のことなら全ておまかせください

◆いわき魚類 URL :

(作成日) 2024年6月21日



【ポイント】

【商品】

【飲食店取り扱いメニュー例】

【取り扱い飲食店・外食企業】

【基本情報】

事業内容	水産卸売業	対応エリア	全国	○	エリア			
会社所在地	〒971-8139 福島県いわき市鹿島町鹿島1	商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談					
担当者名	調整中	発注方法	電話	FAX	LINE	メール	○	インフォマート
電話番号	0246-29-6565	発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日					
FAX	0246-29-6961	決済方法	当月未支払い		翌月末支払い			
メールアドレス	調整中	現地見学	可 事前相談					
		商談方法	オンライン	○	出張商談			

魚の身の力を最大限に引き出す。摺ることへのこだわりが、貴千のかまぼこ

◆株式会社貴千（きせん）

URL : <https://www.komatsuya3rd.com/>

（作成日）2024年7月1日



【ポイント】

昭和38年の創業以来、創業者小松中司の教えをかたくなに守り、ふるさといわきの海に生まれながら、貴千はかまぼこの可能性を追い求めてきました。創業者のこだわり。それは「摺る」ということ。いかにして、魚の身の力を最大限に引き出すのか。摺ることへのこだわりが、貴千のものづくりを支えてきました。かまぼこづくりを通して改めて気づいたことは、かけがえのない「ふるさと」の存在でした。美味しく、安心安全に食べられるだけでなく、かまぼこの中に、地域の歴史や風土、文化をも摺り込んでいきたいと考えております。かまぼこは急速冷凍機を使用することで、品質が損なわれることなく高品質なかまぼこをお届けできます。お客様のご要望に応じた商品の提案を行い、メニューの開発をお手伝いします。

【商品】

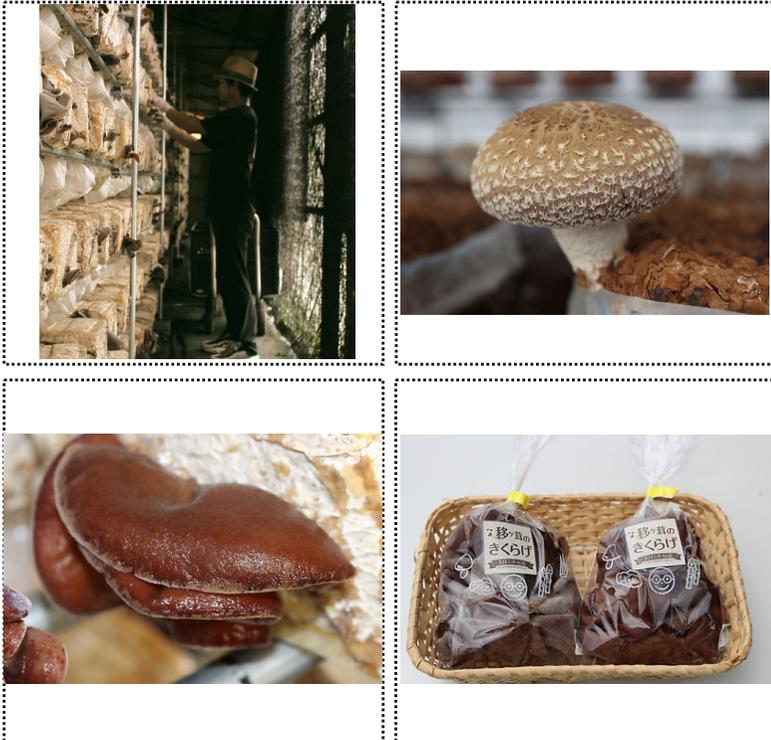
- ・板かまぼこ
- ・揚げかまぼこ
- ・焼きかまぼこ
- ・オードブルかまぼこ
- ・伊達巻

【基本情報】

事業内容	水産練り製品製造	対応エリア	全国	○	エリア							
会社所在地	〒970-0315 福島県いわき市永崎字川畑25	商流	直出荷、卸経由可能 ※決済方法は要相談 基本未締め翌未払い									
担当者名	牧野 由朋	発注方法	電話	○	FAX	○	LINE		メール	○	インフォマート	○
電話番号	0246-55-7005	発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日									
FAX	0246-55-7510	決済方法	当月未支払い					翌月末支払い			○	
メールアドレス	info@komatsuya3rd.com	現地見学	○									
		商談方法	オンライン					出張商談			○	

生産から販売まで一貫して行う福島県産きくらげ・しいたけの生産者

◆ 移ヶ茸（うつしがたけ） URL : <https://www.farmerslunch.com/farmers>（作成日）2024年7月1日



国産きくらげの流通量の少なさに農業の可能性を感じ、2020年より栽培を開始しました。きれいな空気と天然水を使用した安心安全で新鮮なきくらげは、乾燥きくらげにはない食感を味わうことができます。栽培に使う水は湧水を使用しているので、雑味がなく限りなく天然物に近いきくらげになります。阿武隈山地の寒暖差を利用した、肉厚でプリッとした食感のきくらげとなっておりますので是非ご賞味ください。冬季はしいたけ栽培を行ってます。

【商品】

- ・福島県産きくらげ(あらげきくらげ) 6月中旬～9月下旬
独特のコリコリとした食感と豊富な食物繊維やビタミンD など栄養価も高い。5ミリ前後の肉厚でプリプリした食感が味わえます。鮮度が特徴です！
- ・福島県産しいたけ 9月～3月

【飲食店取り扱いメニュー例】

カフェでオムライスの具として、天ぷら、湯がいてわさび醤油やポン酢で（きくらげの刺身）和風ピザやパスタの具として、きくらげにバニラアイスを包んで

【取り扱い飲食店・外食企業】

県内のカレーチェーン（きくらげカレー）、仙台市飲食店（きくらげカルパッチョ）

【基本情報】

事業内容	きくらげ・しいたけの生産、販売	対応エリア	全国	○	エリア		
会社所在地	〒963-4545 福島県田村市船引町北移字畦石475	商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談				
担当者名	安田 悟	発注方法	電話	FAX	LINE ○	メール ○	インフォマート
電話番号	080-5225-6491	発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日				
FAX		決済方法	当月未支払い	翌月末支払い	○		
メールアドレス	utsushigatake@gmail.com	現地見学	○				
		商談方法	オンライン	○	出張商談		

希少な国産の黒の生きくらげ「極み」、白の生きくらげ

◆株式会社フーズネット福島 URL : <http://foods-net.com/>

(作成日) 2024年7月1日



【ポイント】

- ・きくらげにも旬があり、大きさ、厚さ、色、堅さ、元気の良さの全てを兼ね揃えると極上のきくらげになります。単に重さや大きさを売られている一般のものとは、品質が別格です。
- ・こだわり①一番元気な大きさに出荷 ②立つきくらげ（旬、鮮度）③厚みのあるきくらげ ④鮮度を重視のスピード出荷
- ・国産のきくらげは日本全国流通量は5%ほど
- ・1年中、生のきくらげを出荷できる福島県唯一の企業
- ・通常の大いきくらげでは無く一番美味しい大きさに、旬のものを提供 8～9cm
- ・生きくらげの食べ方、効能、メニュー、レシピ提案も可能

【商品】

- ・元気な黒の生きくらげ『極み』
- ・可憐な白の生きくらげ

【飲食店取り扱いメニュー例】

てんぷら、しゃぶしゃぶ、すき焼き、きくらげ刺身、パスタなどにも対応可

【取り扱い飲食店・外食企業】

天富良 いわ井（銀座）、すき焼きしゃぶしゃぶ京香（福島県）等

【基本情報】

事業内容	生きくらげ製造・販売	対応エリア	全国	○	エリア						
会社所在地	〒963-8803 福島県郡山市横塚2-20-48	商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談								
担当者名	渡部 洋夫	発注方法	電話	○	FAX	○	LINE		メール	○	インフォマート
電話番号	024-956-6601	発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日								
FAX	024-973-5090	決済方法	当月未支払い				翌月末支払い			○	
メールアドレス	info@foods-net.com	現地見学	○								
		商談方法	オンライン	○	出張商談						

アイガモ農法でつくるオーガニック米で醸造した究極のロハ酒（日本酒）

◆ Bond Farm / Bond&Co. URL : [bond&co.organic.rice.organic.sake.lohas \(bondcafeazu.com\)](http://bond&co.organic.rice.organic.sake.lohas.bondcafeazu.com)

(作成日) 2024年6月21日



【ポイント】

先祖代々続く農地で化学肥料や農薬を使わずに、呼ぶと来るようにトレーニングしたアイガモ田んぼに放します。アイガモ達は田んぼで虫を食べてくれ、雑草を踏み倒してくれるのでアイガモ達と手作りぼかし（肥料）とのコンビネーションで、食べると少量でも満足感がある健康でプリとした食感の「アイガモ栽培米」は育てられます。

アイガモ農法は平安時代から行われている農法で環境負荷がかからない農法として再注目されており、オーガニック農法で栽培したロハ酒はインバウンドのお客様からの注目度が高く、全国展開しているリゾートホテルでも採用されております。

【商品の特長】

酒米よりずっと小さいコシヒカリをさらに60%磨いている為、大吟醸の23%磨きと同じアミノ酸比率になっています。

【商品】

- ・ロハ米（アイガモ栽培米100%のコシヒカリで醸造した日本酒）
- ・アイガモ栽培米（コシヒカリ）
- ・アイガモ肉 ※数量限定 肉
- ・農薬不使用・化学肥料不使用シャインマスカット ※超数量限定

【取り扱い飲食店・外食企業】

- ・首都圏の高級ホテル ・全国展開しているリゾートホテル ・シンガポール高級飲食店等

【基本情報】

事業内容	農林業	対応エリア	全国	○	エリア					
会社所在地	965-0107 福島県 会津若松市北会津町和泉470	商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談							
担当者名	ボンド亜貴	発注方法	電話	○	FAX	LINE	メール	○	インフォマート	○
電話番号	080-4517-4445	発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日							
FAX		決済方法	当月未支払い		翌月末支払い					
メールアドレス	bondcoazu@gmail.com	現地見学								
		商談方法	オンライン		出張商談					

福島県白河市で大正から愛される日本酒 千駒

◆千駒酒造株式会社 URL : <https://senkoma-shuzou.co.jp/> (作成日) 2023年6月5日



創立は大正12年。良い水、良い米、丁寧な酒造りで造る小さな蔵です。
千駒のある白河市は、福島県の南部に位置し、西に高くそびえる那須連峰を臨む自然豊かな城下町です。千駒酒造では、酒造りに丁度適した那須山系からの豊富な伏流水が得られ、長い歴史の中で一度も枯れる事の無かった蔵の井戸からくみ上げられる命の水は、洗米から仕込みまで使われます。雑味の無い優しい味わいはこの澄んだ中軟水の水から生まれます。どの商品もお米の味や旨味がしっかり味わえるようなお酒造りをモットーにしています。

【商品】

・純米吟醸酒 蘇芳（すおう）

福島県産の酒米を100%使用した福島県白河生まれのお酒。上品な香りがひろがり、米本来の豊かな風味が味わえます。精米歩合…50% アルコール分…15度

・特別純米 千駒 ～麴塵～

昔ながらに手造りで丁寧に醸した、穏やかな香りとうくらみのある味わいが魅力の清酒です。精米歩合…60% アルコール分…16度

・日本酒でつくった梅酒

梅本来の爽やかな香りとまるやかな味わい。スッキリとした甘さと酸味のバランスが絶妙。アルコール分…12度

・酒粕 (500gから)

【飲食店取り扱いメニュー例】

お米の風味が豊かで飲みやすいのでお肉やスイーツにも相性が良いです。

【取り扱い飲食店・外食企業】

しらかわ千駒は白河市内でほぼ飲める地元酒、首都圏日本料理グループ企業

【基本情報】

事業内容	酒類製造販売 清酒・焼酎・リキュール	対応エリア	全国	○	エリア							
会社所在地	〒961-0903 福島県白河市年貢町15番地1	商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談									
担当者名	久保田 由紀子	発注方法	電話	○	FAX	○	LINE	○	メール	○	インフォマート	△
電話番号	0248-23-3057	発注リードタイム	3営業日以内に発送									
FAX		決済方法	当月未支払い		翌月末支払い							
メールアドレス	senkoma@fancy.ocn.ne.jp	現地見学	○									
		商談方法	オンライン		出張商談		エリアにより可能					

めぐる果実。つながる福島。ふくしま逢瀬ワイナリーとの出逢いを。

◆ふくしま逢瀬ワイナリー URL : <https://ousewinery.jp/>

(作成日) 2024年7月3日



ふくしま逢瀬ワイナリーから、福島県の果物の新たな実りを。

■福島県の果実を使った農業の六次化事業の立ち上げ
 原発事故の影響で風評被害を受ける福島県の農家と協力し、新しい取組みの検討を三菱商事株式会社が開始。6次産業化を強く志向する郡山市とも方向性が合致。三菱商事復興支援財団を通じて、ワイナリー産業が存在しなかった郡山市において、農家の方々も巻き込みつつ、原料の生産、加工、商品の販売までを手掛ける6次化プロジェクト（ふくしま逢瀬ワイナリー）を2015年10月に立ち上げることに。

福島県の果実にこだわった商品開発・販売の実施
 郡山産中心で福島県内産のみのぶどうを用いたワインや、リキュール、福島市・郡山市のりんごを用いたシードル、もものスパークリングを醸造、販売している。

地域に根差した取り組みの実施

- 1, **地元農家との協業** ~ 郡山市内農家と「郡山地域果実醸造研究会」を結成し、ワイン用ぶどうの仕込みや生産を研究。
- 2, **農福連携** ~ NPO法人と連携し、障がいを持つ方々を製造現場にて雇用している。
- 3, **福島県内の画家を志す方々の支援** ~ 福島大学の学生他に作品の制作を依頼し、制作頂いた作品を商品ラベルとして採用など。

【商品の詳細】

■ふくしま MEGRI シードル2022	375ml
■ふくしま MEGRI もも SPARKLING	375ml
■Vin de Ollage 北会津スパークリング2023	375ml
■Vin de Ollage 湖南シャルドネ2022	750ml
■Vin de Ollage 北会津スチューベンブラン2022	750ml
■Vin de Ollage 本宮ロゼ2022	750ml
■Vin de Ollage 熱海2021ブラッククイーン	750ml

【基本情報】

事業内容	福島県の果実にこだわった商品の開発、醸造、販売
会社所在地	〒963-0213 福島県郡山市逢瀬町多田野字郷土郷土2番地
担当者名	代表理事 大河原久尚
電話番号	024-953-3131
FAX	024-953-3132
メールアドレス	hisanao.okawara@ousewinery.jp

対応エリア	全国	○	エリア
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談		
発注方法	電話	○	FAX ○ LINE × メール ○ インフォマート ×
発注リードタイム	関西受注後3日以内 関東受注後2日以内 東北受注後翌日		
決済方法	当月未支払い		翌月末支払い ○
現地見学	○		
商談方法	オンライン	○	出張商談 ○

希少品種「露茜」を贅沢に使用した世界に一つだけの梅酒

◆大内安男商店

URL : <https://ouchi-y.com/>

(作成日) 2024年1月



【企業の強み】

東日本大震災後の東京電力福島第一原子力発電所の事故で20km圏内に該当し、5年もの間住民の立ち入りができなかった南相馬市小高区。この地で現在、幻の梅とされる希少種・露茜（つゆあかね）の栽培と、その実で作った梅酒の販売を行っています。
 旧小高町の町花が紅梅であったこともあり、「小高の復興の旗印に、この露茜を使ってなんとか出来ないか」と考え、2016年露茜づくりに挑戦することを決意しました。思考錯誤を繰り返し2023年には16,000本もの梅の木を育てるまでになりました。日本国内でも最大級の生産量を誇ります。

【商品の特徴】

「春紅麗」焼酎ベース、ブランデーベース、梅ワイン
 春に収穫した露茜から出来た梅酒はとともあざやかな紅色で綺麗だと感じ、初めて目にしたあの時の感動をそのまま商品名に込めと名づけました。

～希少品種「露茜」について～

ウメとニホンスモモを掛け合わせて作られた新品種で、通常の梅より大ぶりな実と鮮紅色の果肉が特徴です。他の品種に比べて味わいがまろやかで糖度が高いため、梅酒や梅ジュースなどの加工製品に向く品種として近年注目されています。
 追熟処理・冷凍熟成など加工までの手間が多かり生産量が少ないため、全国的に珍しい品種になります。また、クエン酸やアントシアニンなどを他品種に比べて多く含むため、疲労回復や食生活のバランス改善等の健康増進効果が見込まれています。

【基本情報】

事業内容	酒類製造・販売メーカー
会社所在地	福島県南相馬市小高区川房字四ツ栗118-1
担当者名	大内 健生
電話番号	0244-26-9941 (090-8784-1830)
FAX	0244-26-9947
メールアドレス	ouchi1492@gmail.com

対応エリア	全国	○	エリア							
商流	直接取引									
発注方法	電話	○	FAX	○	LINE	×	メール	○	インフォマート	×
発注リードタイム	16:00までのご発注で当日発送									
決済方法	当月未支払い				翌月末支払い				○	
現地見学	○									
商談方法	オンライン	○				出張商談				

■ 食材パートナー企業

全国の飲食店と取引する会津で百年続く味噌醤油醸造元

◆ 合名会社高砂屋商店 URL : <https://aizutakasagoja.jimdofree.com/>

(作成日) 2024年7月1日



会津で百年続く味噌醤油蔵です。会津に欠かせない味として、地元を中心に親しまれてきました。令和5年には全国醤油品評会にて上位賞をトリプル受賞した実力派の蔵元です。大手ビアホールチェーンへの丸ごと国産生七味・辛し味噌蛸の提供、中堅カップラーメンメーカーへのご当地ラーメン用醤油の提供、JR東日本グループの駅弁への食材提供など、業務用用途での出荷実績も多数あります。

【商品例】

- 醤油 (商品名：道楽極)
- 味噌 (商品名：味噌蔵勇右衛門膳)
- ぼん酢しょうゆ (商品名：山椒ぼん酢、会津高田梅みぞれぼん酢)
- 糀調味料 (商品名：和える塩糀(ゆず・えごま・高田梅))
- スパイス系 (商品名：会津高原辛し味噌蛸、まるごと国産生七味、発酵ゆずこしょう)
- たれ (商品名：餃子よろこぶ辛し味噌だれ)

【飲食店取り扱いメニュー例】

前沢牛のステーキ生七味添え、鶏肉のグリル生七味添え、かつおのたたきや鍋に山椒ぼん酢かけ、餃子に喜ぶ辛し味噌だれ、つけ・かけ用に道楽極

【取り扱い飲食店・外食企業】

東京食材卸JEM (生七味)、ホテル、居酒屋チェーン、持ち帰り餃子店、料亭
全国のラーメン店やチェーン店、そば店、上場外食企業での取り扱い実績あり



【基本情報】

事業内容	醤油製造業・味噌製造業・漬物製造業
会社所在地	〒969-6539 福島県河沼郡会津坂下町古市乙141番地
担当者名	桑原 勇
電話番号	0242-83-2032
FAX	0242-83-0424
メールアドレス	info@kintakasago.com

対応エリア	全国	○	エリア	
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談			
発注方法	電話	○	FAX	○
			LINE	
			メール	○
			インフォマート	○
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日			
決済方法	当月末支払い		翌月末支払い	
現地見学	5名以内であれば可能			
商談方法	オンライン	○	出張商談	

食べればわかる存在感！太い糸こんにゃく 5色の刺身こんにゃく こんにゃくスイーツ

◆有限会社ケーフーズ生田目 URL : <https://namatameya.com/>

(作成日) 2024年7月3日



【ポイント】

お客様からの「輪ゴムか！」という感想からはじまった「太さ」、「美味しさ」へのこだわり
 弊社がこんにゃく製造を始めてからしばらくしたある日、お客様から「糸こんにゃくを煮て食べたら輪ゴムのようだった」と感想をいただきました。
 それを聞いた製造スタッフが、2mmの太さだった糸こんにゃくを2倍の4mmに変更したことにより、しなやかな弾力を残しつつ、食べ応えが抜群な当社の「糸こんにゃく」が生まれました。
 すき焼きに入れても名脇役として、きちんと主張ができる食感が楽しめる糸こんにゃくです。

また、5色の刺身こんにゃくや、グルテンフリーで低カロリーなこんにゃくなど
 江戸時代から続く日本の伝統食「こんにゃく」を守りながら、進化する新しい食べ方の提案をいたします。昔からこんにゃくの産地だった埴町の清らかな水と、こだわりの原材料を贅沢に使用し、職人の技が支える、太くてうまい糸こんにゃくをはじめ弊社のこんにゃく製品をお試し下さい。

【商品ラインナップ】

- ・太めの糸こんにゃく
- ・5色のさしみこんにゃく（白プレーン・黄ゆず・緑わかめ・赤唐辛子・黒海藻） 1玉250g
- ・こんにゃくスイーツARARE（グルテンフリーのこんにゃくシロップ漬け）
- ・自社栽培の「菊芋茶」「カモミールティー」

【飲食店取り扱いメニュー例】

こんにゃくの刺身 すき焼きに存在感ある糸こんにゃく

【取り扱い飲食店・外食企業】

福島県内の旅館（すき焼き用糸こんにゃく）



【基本情報】

事業内容	こんにゃく・菓子・惣菜・漬物・塩漬食品類の製造、卸及び販売等	対応エリア	全国	○	エリア						
会社所在地	〒963-5402 福島県東白川郡埴町常世北野新八幡44	商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談								
担当者名	鈴木 なおみ	発注方法	電話	○	FAX	○	LINE		メール	○	インフォマート
電話番号	0247-43-0429	発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日								
FAX	0247-43-0449	決済方法	当月未支払い			翌月末支払い		○			
メールアドレス	ksfs@coral.ocn.ne.jp	現地見学	要相談								
		商談方法	オンライン	○		出張商談					

保原名物「豆っこ汁」

◆株式会社 保原振興公社

URL : <https://www.date-shi.jp/487>

(作成日) 2024年6月21日



【ポイント】

保原名物「豆っこ汁」は、青ばた大豆とジャガイモで作ったダンゴとにんじん、ごぼう、長ねぎ、しみ豆腐、伊達鶏そぼろ、だし醤油が入ったダンゴ汁の詰合せです。沸騰したお湯で5分加熱すればバランス栄養食が完成です。

【商品】

豆っこ汁

【基本情報】

事業内容	地域振興公社	対応エリア	全国	○	エリア						
会社所在地	960-0612 福島県 伊達市保原町宮下 111	商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談								
担当者名	帆苺 聖子	発注方法	電話	○	FAX	○	LINE		メール	○	インフォマート
電話番号	024 575 2284	発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日								
FAX		決済方法	当月未支払い		翌月末支払い	○					
メールアドレス	hogari@saturn.plala.or.jp	現地見学	○ ※応相談								
		商談方法	オンライン		出張商談	○					