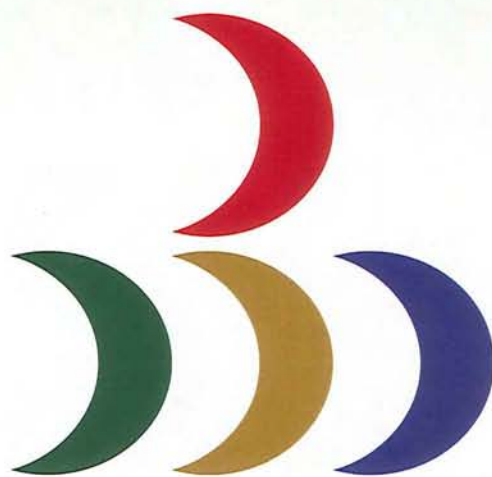


頑固

なごだわり。



うまし、うつくし 福島逸品

福島県ブランドマーク



福島県知事 佐藤 雄平

福島県では、福島県ブランド認証制度委員会の審査を経て、福島県ブランドマーク及びキャッチコピーを決定しました。このブランドマークが、今後、福島県のブランドマークとして、県民の皆さんに親しまれ、愛されることを期待するとともに、全国、世界におけるブランドの地位確立を目指します。

福島県ブランド認証制度は、福島県の多彩な風土の中で育まれた豊富な県産品の中から、福島県の誇りともしようべき選りすぐりの産品を選定・認証し、本県のトップランナーとして、全国・世界に向けた戦略的な売り込みを行い、県産品の知名度向上、競争力の強化を図り、本県経済の活性化を目指すために創設した制度です。



うまし、うつくし
福島逸品

ブランドマークに込められた意味

地球をつかさどる太陽、大地、水、そして福島県の文化・歴史。これらの4大要素に支えられるのが生物、人間であり、大地の恵みから生まれた産品とその人間の関わりを「福島」の「ふ」の文字に託しました。また伝統的な日本の美意識を十分尊重し、全国に誇れる福島の逸品を紹介していくというテーマで「うまし、うつくし福島逸品」というキャッチコピーにしました。

福島県

牛肉



ふくしまぎゅう
福島牛
(全農福島県本部)

良質な牛肉づくりにこだわる生産農家が、手塩にかけて育てた「福島牛」は、色鮮やか、良質な霜降り、柔らかな肉質、風味豊かでまろやかな味わい。

鶏肉



かわまたしゃも
川俣シャモ
(川俣町農業振興公社)

川俣シャモは鶏肉本来の旨みがあります。適度な歯応えと噛むほどにその美味しさが広がります。飼育においては専用飼料とEMボカシ(乳酸菌等の善玉菌)を与え、また、運動場を設けるなど飼育環境の良化を図り、ストレスのない飼育により、伸び伸びと健康的に育てられていますので安心してお召し上がりいただけます。



あいづじどり
会津地鶏
(会津地鶏ネット)

「会津地鶏」は、豊かな自然のもと約450年前から「会津」の歴史と共に歩み、会津の隆盛と戊辰の役など悲哀の歴史にも登場するほど、不思議な出会いをもつストーリー性の高い産品です。
肉の特徴は、柔らかく、脂がのってコク旨味に優れています。また、鶏特有の臭みも少なく、和風・洋風を問わずどんな料理にも合います。

もも あかつき



サンピーチ (新ふくしま農業協同組合)

糖度だけでなく、外観、熟度等も一定規格以上の選び抜かれた逸品です。



だてのみつもも
伊達の蜜桃 (伊達みらい農業協同組合)

糖度15度以上のものだけを厳選した逸品です。



てん
天 (伊達果実農業協同組合)

皮はもちろん果肉まで赤く、果汁たっぷりで糖度の高い逸品です。

会津身不知柿

会津
みしらず柿



あいづみしらずがき
会津身不知柿
(あいづ農業協同組合)

脱皮後はしみるような甘さで、外観も美しく多汁で滑らかな舌触りがあり秋の味覚として多くの人に愛されている



会津みどり 会津の恵実
みしらず柿
FUKUSHIMA FRESH FRUITS

JA全農福島



あいづみしらずがき
会津身不知柿
(会津みどり農業協同組合)

地元以外では手に入らない逸品。ビタミンC・カロテンが豊富で食味・食感はなめらかでフルーティな上品な甘さが特徴

あんぽ柿



あんぽ柿
(伊達みらい農業協同組合)

表面は干し柿の密ごたえ。中身は半生の状態で、まるでゼリーのような、トロリとした舌触り。甘さほんのり様かしき逸品です。



あんぽ柿
(伊達果実農業協同組合)

トロリとしたコクのある舌触り。上品な甘さとしっとりした味わいの逸品です。

鮮魚

ヒラメ
(福島県漁業協同組合連合会)

太平洋の荒波で、かつ栄養豊かな潮目の海で育まれた福島県のヒラメは、「常磐もの」と称され、市場でも高い評価を得ております。身がしまり、適度な脂ものった、味わい深い上品な逸品です。



福島県ブランド認証産品

日本酒

日本酒度とは比重の単位。酒の甘辛の目安。
(-) - (+)
(甘い) (辛い)

(写真と価格は内容量720mlのものです。)



えいしろう 大吟醸 榮四郎

5,250円(榮川酒造)

仕込みに日本名水百選指定「磐梯西山麓湧水群」の伏流水を使用し、創業者「榮四郎」の名に恥じぬ、社氏以下蔵人の入魂の酒。マスクメロンを思わせる香りとすっきりとした中にもまろやかで柔らかな口当たり。

- ・精米歩合 40%
- ・アルコール分16度
- ・日本酒度 +4~5



いっしょうせいしゅん 一生青春 大吟醸

2,625円(曙酒造)

ワインと思えるほど香り華やかで、味わい深く、飲み飽きしない最高の酒。

- ・精米歩合 40%
- ・アルコール分17度
- ・日本酒度 +4



純米大吟醸 大七 箕輪門

3,675円(大七酒造)

超扁平精米により雑味を徹底除去した驚くほどになめらかで芳醇な味わい。薫りたつ上質感は生もと造りならでは。

- ・精米歩合 50%
- ・アルコール分15度
- ・日本酒度 +2



しづくさけ 大吟醸 雲酒 十八代伊兵衛

5,250円(奥の松酒造)

酒袋にもろみを入れて吊り下げ、自然に滴り落ちる雫だけを集めたお酒。大吟醸造りの繊細さと、芳醇な香味が絶妙。

- ・精米歩合 40%
- ・アルコール分17度
- ・日本酒度 +3



げんさい 大吟醸 玄幸

4,725円(末廣酒造)

菩提樹の白い花を想わせる香りと甘み、酸味が一体となった重厚な味わい。気品漂う後味がいつまでも印象的。

- ・精米歩合 35%
- ・アルコール分17度
- ・日本酒度 +4



純米大吟醸酒

3,675円(笹正宗酒造)

麹米は山田錦40%、掛米は地元の酒造好適米華吹雪を50%まで磨き厳寒の2月に仕込んだ逸品。香りは高く、芳醇な味わい。

- ・精米歩合 40%
- ・アルコール分15度
- ・日本酒度 +4



なぐらやま 名倉山大吟醸 鑑評会出品酒

5,250円(名倉山酒造)

鑑評会で金賞受賞を続ける名倉山を代表する吟醸酒。五味の調和がみごとな理想の酒と呼べる自信作。

- ・精米歩合 35%
- ・アルコール分16度
- ・日本酒度 +3



きんすいしやう 金水晶 大吟醸

3,057円(金水晶酒造店)

低温発酵で丁寧に仕込んだ贅沢な酒。ふくよかな味と果物のような香り、燗をせずそのままお召し上がられることをお奨めします。

- ・精米歩合 40%
- ・アルコール分15度
- ・日本酒度 +2



にんきいち 人気一 大吟醸

5,250円(人気酒造)

香りと味のみごとなバランス。旨味とキレの良さを兼ね備えた人気一の最高峰。

- ・精米歩合 40%
- ・アルコール分17度
- ・日本酒度 +4



はなはる 花春 大吟醸酒

1,890円(花春酒造)

福島県産米「夢の香」を100%使用し、49%精白米として醸し出した「味わい深い旨味と口中の芳香」の大吟醸。

- ・精米歩合 49%
- ・アルコール分16~17度
- ・日本酒度 +5

吟醸酒



しちじゅうろう 七重郎 純米吟醸 無濾過原酒

1,700円(稲川酒造店)

低温で日数をかけて、じっくりと醸造し、濾過せず割水もせずこだわって瓶詰め。爽やかな香りとしっかりとした旨味が特徴。

- ・精米歩合 55%
- ・アルコール分16度
- ・日本酒度 +2



しんじつ 吟醸酒 真実

1,500円(豊国酒造)

藤の花のような香り、すっきりとした味わい、さわやかな吟醸香とまろやかな口当たりは味の濃いお料理にぴったり。

- ・精米歩合 50%
- ・アルコール分15度
- ・日本酒度 +4



おだやか 穏 特別純米

1,344円(仁井田本家)

無農薬・減化学肥料栽培の福島県産米使用。香りは控えめだが、瑞々しくなめらかな味わいはどんな料理とも相性が良い。

- ・精米歩合 55%
- ・アルコール分15度
- ・日本酒度 +2



ゆきごまち 雪小町 純米吟醸原酒

1,575円(渡辺酒造本店)

福島県産美山錦を100%使用し、芳醇で旨みのある味わい。

- ・精米歩合 50%
- ・アルコール分18度
- ・日本酒度 +4



きんすいしょう 金水晶 純米吟醸

1,680円(金水晶酒造店)

地元福島のお米(夢の香)を使用しました。贈る人の温かい心が忍ばれます。大切なあの人に心をこめて。

- ・精米歩合 55%
- ・アルコール分15度
- ・日本酒度 -3

純米酒



みやいづみ 純米酒 宮泉

1,260円(宮泉銘醸)

大吟醸を造る際使用する造りの手法を取り入れ、細かく、丁寧に、より旨みのある酒を目指した。辛口の中にも旨み・甘みがあり果実酒のような日本酒。

- ・精米歩合 60%
- ・アルコール分16度
- ・日本酒度 +0.5



ゆめごころ 純米酒 夢心

1,155円(夢心酒造)

純米酒なのにすっきり味で冷やで、ぬる燗で、食中酒として最適。ぬる燗にすると香りがほのかに...

- ・精米歩合 60%
- ・アルコール分15度
- ・日本酒度 +5



ならぬことはならぬものです 純米原酒

1,260円(ほまれ酒造)

香りは控えめながら、原酒ならではの深みと丸みのある味わいが特徴。

- ・精米歩合 58%
- ・アルコール分17度
- ・日本酒度 +4



特別純米酒 開当男山 夢の香

1,365円(開当男山酒造)

心地よい香りどやわらかな口当たり、飲みあさい爽やかな後味。福島県産米「夢の香」を使用。

- ・精米歩合 60%
- ・アルコール分15度
- ・日本酒度 +3



くらだいこ 純米旨口 蔵太鼓

1,260円(喜多の華酒造場)

やわらかい口あたり、シャープな喉ごし、燗酵母を使用した香りのあるやや甘口で旨味のある手造り純米酒。

- ・精米歩合: 粳米50%、掛米60%
- ・アルコール分15~16度
- ・日本酒度 0~-2



でんしょうやまはい 伝承山廃純米 末廣

1,050円(末廣酒造)

明治末期に山廃造りを創始した嘉儀金一郎氏が、大正初期に試験醸造したのが末廣酒造嘉儀永蔵。当時から伝承される末廣の嘉儀式山廃造り。酸味と甘味が入り混じるバランスよい山廃純米酒。

- ・精米歩合 60%
- ・アルコール分15~16度
- ・日本酒度 ±0

みそ



こうじわだやのみそ
糀和田屋の味噌(糀和田屋) 750g 735円

麹造りに最適な伝統の麹蓋製法にこだわり、福島県産米、福島県産の一等大豆100%で仕込んだ無添加の香り豊かな手づくりの吟醸味噌です。味噌汁はもちろん、生野菜やご飯にも合います。



会津こしひかり味噌(会津天宝醸造) 500g 1,013円

会津産こしひかり米、会津地大豆、天日塩、こだわりの原料を使用。環境省名水百選、小野川の名水を仕込に使用。



たっしやのみそ
達者の味噌(鮫川村) 1kg 625円

福島県の奨励品種大豆「ふくいぶき」を使用。麹歩合15の甘みのある懐かしい味のする味噌です。米・大豆ともに村内産100%使用。



田舎みそ(根田醤油) 1kg 662円

大豆と同量の米で仕込んだ米糀たっぷりの贅沢なお味噌です。米糀の甘さが塩味を包んでまろやかな風味を醸し出しています。



こうじの恵み(やまさ味噌こうじ店) 750g 780円

国産一等大粒大豆、契約栽培米100%使用。米糀を贅沢に配合し、伝統の製法により米粒をこわさぬよう天然醸造させることで、芳醇な香りと旨みを実現した無添加味噌。



おうみやさんじゅうろう
近江屋三十郎(内池醸造) 500g 630円

県産米、県産大豆100%使用。福島県産大豆は脱皮して使用しました。12割麹仕込みで、米こうじの甘味が特徴的な湧きのある黄金色の味噌に仕上げました。

伝統的工芸品



あいづそうざりたんす あいつそうざりたんす したさんおおよう
会津総桐筆筒 下三大洋
(会津桐タンス株式会社)

桐の美しさは木目にあります。柔らかな質感を大切にした四方丸や胴丸の優しい姿と美しいスタイル。引き出しを押し返す時、頬をなでる一瞬の小さな風、スムーズな収納と桐が生み出す小さな宇宙観を実現するために狂いのない盆かけり抜き、釘を使わず堅牢さを引き出す蟻組構造など、見えないところにも様々な工夫と意匠を凝らしています。

福島県ブランド認証産品が買えるお店

福島県観光物産館 (JR福島駅西口より徒歩3分)

福島県内各地の菓子、漆器、陶器、民芸品、加工食品等の約2,000点を展示・販売しております。また、福島県の観光に関する最新情報の提供や、各種試食・販売などの催事も随時開催しております。

御友人などへの贈答品をお買い求めの際には是非お立ちよりください。

TEL 024-525-4031 / 営業時間10:00~19:00(年中無休)



福島県八重洲観光交流館 (JR東京駅八重洲南口より徒歩3分/東京メトロ銀座線京橋駅7番出口より徒歩3分)

平成21年7月、東京駅八重洲口に福島県の観光・物産情報発信基地としてオープンいたしました。旬の観光情報の発信や銘菓、日本酒、工芸品などの福島県産品を販売しております。県内市町村のイベントも随時開催しております。福島県のホットな情報と懐かしい味をお届けいたします。

TEL 03-3275-0855 / 営業時間10:00~19:00(年中無休)



アンテナショップふくしま市場 (東京都江戸川区東葛西1-1-1 ヨーカドー葛西店1F)

旬のモモ、新鮮な野菜等をはじめとする農林水産物、地酒、調味料、菓子等の加工食品のほか、赤べこ等の民芸小物など、福島県産品約1,000商品を販売しております。日々、食べ方も含めた丁寧な商品説明や試食販売を行い、週末には生産者自らが説明を行うイベントを実施するなど、お客様と対話できるチャレンジショップを目指しています。是非一度足をお運びください。

TEL 03-5659-2792 / 営業時間10:00~21:00(年中無休)



日本酒

榮川 大吟醸 榮四郎	榮川酒造株式会社
耶麻郡磐梯町大字更科字中曾根平6841番地11	
TEL:0242-73-2300	http://www.eisen.jp/
一生青春 大吟醸	曙酒造合資会社
河沼郡会津坂下町字戌亥乙2番地	
TEL:0242-83-2065	http://tenmei.co.jp/
大七 箕輪門	大七酒造株式会社
二本松市竹田1丁目66番地	
TEL:0243-23-0007	http://www.daishichi.com/
大吟醸雫酒 十八代伊兵衛	奥の松酒造株式会社
二本松市長命69番地	
TEL:0243-22-2153	http://www.okunomatsu.co.jp/
玄宰/伝承山麩純米 末廣	末廣酒造株式会社
会津若松市日新町12番38号	
TEL:0242-54-7788	http://www.sake-suehiro.jp/
純米大吟醸酒	笹正宗酒造株式会社
喜多方市上三宮町上三宮字籬山675	
TEL:0241-24-2211	http://www.sasamasamune.com/
名倉山大吟醸 鑑評会出品酒	名倉山酒造株式会社
会津若松市千石町2番46号	
TEL:0242-22-0844	http://nagurayama.jp/
金水晶 大吟醸/金水晶 純米吟醸	有限会社金水晶酒造店
福島市松川町字本町29番地	
TEL:024-567-2011	http://homepage3.nifty.com/kinsuisho/
人気一 大吟醸	人気酒造株式会社
二本松市小高内51番地	
TEL:0243-23-2091	http://www.ninki.co.jp/
花春 大吟醸酒	花春酒造株式会社
会津若松市神指町大字中四合字小見前24番地の1	
TEL:0242-22-0022	http://www.hanaharu.co.jp/
七重郎 純米吟醸無濾過原酒	合資会社福川酒造店
耶麻郡猪苗代町字新町4916番地	
TEL:0242-62-2001	http://www.sake-inagawa.com/
吟醸酒 真実	豊国酒造合資会社
河沼郡会津坂下町字市中一番甲3554番地	
TEL:0242-83-2521	http://homepage3.nifty.com/sadaya/
稷 特別純米	有限会社仁井田本家
郡山市田村町金沢字高屋敷139番地	
TEL:024-955-2222	http://www.kinpou.co.jp/
雪小町 純米吟醸原酒	有限会社渡辺酒造本店
郡山市西田町三丁目字桜内10番地	
TEL:024-972-2401	http://www.yukikomachi.co.jp/
純米酒 宮泉	宮泉銘醸株式会社
会津若松市東栄町8番7号	
TEL:0242-27-0031	http://www.miyaizumi.co.jp/
純米酒 夢心	夢心酒造株式会社
喜多方市市北町2932番地	
TEL:0241-22-1266	http://www.yumegokoro.com/
ならぬことはならぬものです 純米原酒	ほまれ酒造株式会社
喜多方市松山町村松字常盤町2706	
TEL:0241-22-5151	http://www.aizuhomare.jp/
開当男山夢の香	開当男山酒造 渡部謙一醸造元
南会津郡南会津町中荒井字久宝居785番地	
TEL:0241-62-0023	http://otokoyama.jp/
純米旨口 蔵太鼓	合資会社喜多の華酒造場
喜多方市市前田4924	
TEL:0241-22-0268	

牛肉

福島牛	全国農業協同組合連合会福島県本部
福島市飯坂町平野字三枚長1-1	
TEL:024-956-2983	http://www.fs.zennoh.or.jp/

鶏肉

川俣シャモ	株式会社川俣町農業振興公社
伊達郡川俣町小綱木字泡吹地8番地	
TEL:024-566-5860	http://www.kawamata-shamo.co.jp/
会津地鶏	株式会社会津地鶏ネット
会津若松市湊町大字赤井字笹山原3番地	
TEL:0242-94-2266	http://www.aizujidori.net/

もも あかつき

サンビーチ	新ふくしま農業協同組合
福島市北矢野目字原田東1番地の1	
TEL:024-554-5517	http://www.shinfuku.jp/
伊達の蜜桃	伊達みらい農業協同組合
伊達市保原町字七丁目33番地3	
TEL:024-575-0113	http://www.jadatemirai.or.jp/
天	伊達果実農業協同組合
伊達郡桑折町大字上郡字堰上18	
TEL:024-582-2175	

会津身不知柿

会津身不知柿	あいつ農業協同組合
会津若松市扇町35番地1	
TEL:0242-37-2222	http://www.ja-aizu.jp/
会津身不知柿	会津みどり農業協同組合
河沼郡会津坂下町字東南町裏甲3985-1	
TEL:0242-83-2424	http://www.aizu-midori.com/

あんぼ柿

あんぼ柿	伊達みらい農業協同組合
伊達市保原町字七丁目33番地3	
TEL:024-575-0113	http://www.jadatemirai.or.jp/
あんぼ柿	伊達果実農業協同組合
伊達郡桑折町大字上郡字堰上18	
TEL:024-582-2175	http://www1.ocn.ne.jp/~dateka/

鮮魚

ヒラメ	福島県漁業協同組合連合会
いわき市中央台飯野四丁目3番地の1	
TEL:0246-28-9335	http://www.jf-net.ne.jp/fsgyoren/

みそ

会津こしひかり味噌	会津天宝醸造株式会社
会津若松市大町一丁目1番24号	
TEL:0242-23-1616	http://www.aizu-tenpo.co.jp/
桜和田屋の味噌	有限会社桜和田屋
本宮市本宮字上町22番地	
TEL:0243-34-2140	http://www.koujiwadaya.co.jp/
達者の味噌	鮫川村(鮫川村農産物加工・直売所)
東白川郡鮫川村大字赤坂中野字巡ヶ作116	
TEL:0247-49-2556	http://temamekan.com/
田舎みそ	根田醤油合名会社
白河市萱根根田4	
TEL:0248-23-3221	http://www.neda-shoyu.jp/
こうじの恵み	やまさ味噌こうじ店
西白河郡矢吹町中町401	
TEL:0248-42-3359	http://www.18.ocn.ne.jp/~yamasa/
近江屋三十郎	内池醸造株式会社
福島市瀬上町字西上新田1-7	
TEL:024-554-6581	http://www.uchiike.co.jp/

伝統的工芸品

会津総桐箆筒 下三大洋	会津桐タンス株式会社
大沼郡三島町大字名入字諏訪の上394番地	
TEL:0241-52-3823	http://www.aizukiri.co.jp/

(平成23年3月現在)

福島県観光交流局県産品振興戦略課

電話：024-521-7326 公式サイト：<http://www.pref.fukushima.jp/industry/local/>

HP 福島県ブランド 検索