

## 末廣酒造の酒ゼリー(福島県会津若松市)

(平成28年3月)

- 福島県会津若松市の末廣酒造では、会津の日本酒の文化を若い世代に伝えていくための試みとして、酒蔵「嘉永蔵」に酒カフェ「蔵喫茶・杏」を併設し、その看板メニューの1つとして日本酒を使った「酒ゼリー」を提供しています。
- 酒ゼリーは県内老舗和菓子屋の協力を得て開発したもので、お酒とスイーツの両方の良さが絶妙に調和した逸品です。お土産として持ち帰りも可能です。
- カフェは若い女性客を意識したお洒落な雰囲気、酒ゼリーのほかに仕込み水で淹れたコーヒーや大吟醸シフォンケーキなどのメニューも用意されており、これらを取り仕切る末廣酒造・専務の新城希子さんの女性ならではのセンスが随所に感じられます。
- なお、末廣酒造を始め会津若松酒造協同組合では、復興庁の[企業連携プロジェクト支援事業](#)や「[新しい東北](#)」[先導モデル事業](#)も活用し、会津清酒の普及・継承に取り組んでいます。



## 献上桃の郷から生まれた「桃ふく」(福島県桑折町) (平成28年3月)

- 福島県は、桃やりんごを始め、季節ごとにおいしい果物が収穫されますが、その中でも桑折町の桃は平成6年から毎年皇室へ献上されています。
- 福島県桑折町では、[町のお菓子店「大野屋」さん](#)と桑折町商工会が中心となり、献上桃の郷で育てられた桃を使ったスイーツ「桃ふく」を開発し、販売を開始しました。
- この試みは、「桃ふく」を1つの起爆剤にして、風評の払拭や地域の活性化に繋げることが狙いです。
- 当然、味やパッケージにもこだわっており、[日本橋ふくしま館\(MIDETTE\)](#)で実施したテスト販売で「桃ふく」を購入した方が、「桃ふくをもう1度食べたい」と桑折町まで買いに来てくれたというエピソードもあります。
- 大野屋さんは、3年前に修行を終えた息子さんが戻ってきたのを機に、お店を改修し、ご主人が和菓子、息子さんが洋菓子を担当しています。お二人はライバル関係にあり、お互い切磋琢磨しているというお話もお伺いしました。
- なお、福島県産の果物や野菜については、[モニタリング検査及び生産者等による自主検査](#)により安全性を確認し、その結果についても見える化しています。





## たむらご当地スイーツ「北醇」 (福島県田村市)

(平成28年3月)

- 田村市ご当地グルメプロジェクトでは、田村市の山ぶどう生産者やお菓子屋さん等が協力して、田村市滝根町産の新種の山ぶどうを使ったスイーツ「北醇」を開発し、販売を開始しました。
- 「北醇」は、お菓子屋さん3店舗の他、田村市のふねひきパークやJA直売所ふあせるたむら、田村市の観光スポットの1つであるあぶくま洞でも購入することができます。
- また、当プロジェクトでは、「北醇」のみでなく、田村市の食材を8種類以上(うち野菜を5種類以上)を使った「たむら八彩カレー」も市内の飲食店で提供しています。
- これらの試みは、復興の鍵となる農業の再生と飲食店等の売上の向上等、ひいては田村市の活性化に繋げることが狙いです。
- なお、田村市ご当地グルメプロジェクトの事務局は、「田村市復興応援隊(総務省の復興支援員制度を活用)」が担っています。



田村市ご当地グルメプロジェクトHPはこちら！

<http://tamuragourmet.com/>

## MIYAKOJI sweets yui 一都路スイーツゆいー(福島県田村市) (平成28年4月)

- 田村市都路商工会では、都路町住民の早期帰還促進、帰還後の雇用確保、子育て世代の就労支援、地域産品を利用した6次化商品開発を目的として、「有限会社 都路農場」の卵を利用したスイーツ作りを始めました。地元の都路中・小学校・こども園などがキャラクターづくりに参加するなど地域を巻き込んだ取組です。
- ザ・プリンスパークタワー東京の製菓料理長である内藤武志シェフの指導の元、この度、本格的なスイーツが完成しました。スイーツの種類は、プリンやシフォンケーキなど。現在は田村市都路町内の店舗にて販売しております。今後は、県内外のイベント等へのトレーラーハウスを用いた訪問販売等も予定しています。
- なお、スイーツ作りは、4名の地元出身の女性（復興事業である「震災等対応雇用支援事業」を活用）が中心に担っています。（※平成28年度は、「原子力災害対応雇用支援事業」を活用予定）

### 【店舗情報】

田村市都路町岩井沢字道ノ内65-1

《通常》営業時間： 9:30～18:00 定休日：水曜日

Tel：0247-73-8380





## 松永牛乳（株）のバニラアイス（福島県南相馬市）（平成28年8月）

- 「アイスまんじゅう」でおなじみの松永牛乳株式会社が、平成28年7月22日に「松永牛乳（株）のバニラアイス」を発売しました。
- このアイスは、約30年前まで原ノ町駅や周辺の小売店で販売されていたものです。当時のアイスを懐かしむ声が多かったことから、再び商品化されました。
- 福島県産の生乳をたっぷり51%使用し、雪のように真っ白。きめ細かくすっきりとした味わいが特徴です。生クリームはあえて使用していないので、生乳そのものの素材のおいしさを楽しめます。
- 「地域に誇りを持てる商品を作りたい」と井上禄也社長自身が、熱い想いで商品の味や配合、パッケージデザインにもこだわりました。風評の払拭に向けて放射性物質検査結果も[ホームページ](#)で公表しています。
- 「南相馬のみんなに商品を味わい楽しんでもらい、世代間のコミュニケーション、若い世代と年配の世代とのつながりを強められたら」と井上社長は語ります。
- 現在は、アイスまんじゅうとともに[道の駅南相馬](#)と[セデッテかしま](#)、小高区の東町エンガワ商店や市内スーパー、小売店で購入できます。



## ワンダーファームのトマトスイーツ(福島県いわき市) (平成28年8月)

- ワンダーファームは、トマトハウス・直売所・加工工場・レストランが一体となった複合施設です。
- 複合施設としての構想は震災前からありましたが、震災を経験して「地域を元気にしたい」と、いわき市に集まる人たちを繋ぐ“地域のハブ”になるような施設として誕生しました。
- トマトの収穫などを体験できるだけでなく、施設内をイベントスペースとして提供し、地域の人やいわき市を訪れる人たちの交流の場としても賑わいます。
- カフェでは、トマトを用いたスイーツが味わえます。パティシエー押しのショートケーキには、見た目が可愛らしく、甘みの強い「アイコ」というミニトマトが乗っています。「アイコ」だけでなく、スイーツに使われるトマトは、オランダ式養液栽培方法で育てられ、養液と水の供給量が管理された、味がしっかりした甘味のあるトマトです。
- なお、ワンダーファームは福島県の「ふくしま地域産業6次化ファンド」の第1号案件であり、国も復興特別区域制度により金融上の支援を行っています。



ワンダーファームのHPはこちら！  
<http://www.wonder-farm.co.jp/>



## 樹樂里(きらり)のライスバウム(福島県福島市) (平成28年8月)

- 樹樂里(きらり)では、「福島のお米の美味しさを伝えたい」との思いから、「福島県産」の米粉、卵を使用したバウムクーヘン「ライスバウム」を販売しています。
- お米は、厳しい審査を通った特別栽培米(減農薬)。卵もオリジナルの飼料を配合し、卵の優しい風味を引き出しています。グルテンフリーで、小麦では味わう事が出来ないしっとり&モチモチ感とお米の甘さを生かした逸品です。
- 毎年、地元の福島明成高校と一緒にユニークなバウムクーヘン作りに取り組んでいます。昨年度は、高松農業高校(岡山県)とも協力し、福島の赤い桃「あかつき」、岡山の「清水白桃」を使ったバウムクーヘン「桃カップル」を開発しました。
- 放射性物質の検査結果についてはHPで公表しており、安全性はお墨付きです。齋藤副社長は「福島のお米の安全性を一番知っているのは我々。これからもアピールしていきたい」と力強く語りました。



## いわきの“ふたば”茶亭(福島県いわき市〔双葉町〕)(平成28年10月)

- いわきの“ふたば”茶亭は、手作りにこだわる欧風創作菓子店です。双葉町で人気のお店でしたが、震災で避難。オーナーの眞柄正洋さんが、お店を「自分の代で絶やしてはいけない」と、およそ半年でいわき市に移転オープンさせました。
- 名前を変えずに『ふたば茶亭』として再開したのは、「ゆくゆくは双葉町で再開したい。今の店はあくまで仮店舗」だから。双葉町での再開を願い、“ふたば”の屋号は譲れませんでした。
- 元々1枚だった「郷里の葉パイ」。今は2枚セットにして“ふたば(二つの葉)”への想いを込めます。福島に人が来ることを願って誕生したのは、ふっくらした皮が特徴の「福来(ふっくら)ドラ焼き」。甘さを控えめして洋風に仕上げています。
- 再び双葉町のふたば茶亭になるその日まで、双葉への想いを胸に、お菓子を創り続けます。





## 磐梯町の若手農家鈴木翼さんによる野菜と果物のムース (福島県耶麻郡〔磐梯町〕)

(平成28年12月)

- 磐梯町の若手農家鈴木翼さんは、地元産のトマト、柿、ブルーベリーの素材を生かした3種類のムースを開発、販売しています。
- 鈴木さんは就農3年目。東日本大震災をきっかけに、父親と同じ農家の道を歩み始めました。
- 自分が栽培している「磐梯天授(ばんだいてんじゅ)」というトマトや「天音雫(あまねしずく)」という会津身不知柿を多くの方に知ってもらいたいとの思いから、このムースを開発しました。色のグラデーションもとても綺麗で、素材の優しい味が楽しめます。
- ムースは、「磐梯天授」や「天音雫」とともに、[道の駅ばんだい](#)で販売しています。鈴木さんも、農作業の合間を縫って店頭に立ち、お客さんとの交流を大切にしています。
- 地域の子どもたちに対して収穫体験等を行うなど、幼い頃から農業に親しむ環境づくりにも力を入れています。「商品価値を高め、若者の就農促進に力を注ぎたい」と今後を見据えています。

### 【鈴木さんの連絡先】

鈴木農園磐梯セレクション 代表 鈴木翼 080-5553-7283



## 菓詩工房わたなべ（福島県南相馬市）（平成29年2月）

南相馬市の「菓詩工房わたなべ」は、地元の人々から親しまれている洋菓子店です。元は小高区にあり、震災後一時閉店していましたが、平成26年12月に原町区で再開しました。

インパクトたっぷり  
「なべ焼きプリン」



ショーケースには、たくさんの  
可愛い商品が。



新商品「ラーメンケーキ」  
小高区双葉食堂のラーメンをイメージ。  
本物そっくりでとてもユニーク。



看板商品「小高秀（おだかしゅう）」



「菓詩」の“詩”は、「物語」を意味。「お菓子には『物語』がある。お客様が喜ぶと思う商品を考え、提供することが大切。」と、渡部幸史社長は若い世代へ伝えています。

故郷の小高区でお店を再開させることを目指し、「物語」を作り続けます。



## 献上桃ソルベ（福島県桑折町）

（平成29年4月）

「くだもの王国福島」が誇る、特産の桃。中でも桑折町は、23年連続皇室へ献上している高品質の「あかつき」で知られています。

この度、桑折町はこの「あかつき」を使用して、氷菓「献上桃ソルベ」を開発しました。



「あかつき」の果汁を75%も使用。まるで本物の桃を食べているような、上品で優しい香りと甘みが、口の中いっぱいに広がります。



桃から後光が差しているような、厳かで高級感のあるパッケージ。



「これを弾みに、町のブランド力の向上やイメージアップに向けて、今後も頑張っていきたい。」と高橋町長は話しました。

是非「献上桃の郷」桑折町にお越しになり、「献上桃ソルベ」をお楽しみください。

【商品情報】 1 個税込300円

うぶかの郷、リカーショップ旭屋、大野屋菓子店、桑折町内セブン-イレブン、コラッセ福島で販売中

## 株式会社いわき遠野らぱん（福島県いわき市）（平成29年6月）

福島産の無農薬野菜を多くの人に味わってほしい。いわき遠野らぱんは、東日本大震災をきっかけに、野菜の加工販売を始めました。

福島特産のにんじん、かぼちゃ、小豆を使用したプリン、素材の色・味・食感がそのまま。甘さ控えめで、濃厚なカスタードとのバランスも絶妙。開発者の女性ならではの視点を感じます。



プリンを開発した高橋さん（右）と、工場長の千代（ちしろ）さん（左）



野菜本来の栄養や美味しさを最大限に活かした商品は、どれも、無添加・保存料不使用にこだわり、安心安全。パッケージもおしゃれで心惹かれます。

「使命は地元の人を明るく幸せにすること。雇用創出や良質な商品づくりを続けたい。」と平子（たいらこ）社長。会社名の「らぱん」（うさぎ）のように、さらなる飛躍が楽しみです。

【店舗情報】株式会社 いわき遠野らぱん[農業生産法人] TEL：0246（89）3125

<http://www.iwakitohno-lapin.co.jp/company.html>

◎「いわき・ら・ら・ミュウ」、「Vege Cafe」（いわき駅ビル店）でも商品を販売中。

◎ 復興庁の「産業復興事例30選」にも選ばれました！

