



fukushima-ichiba.com



# S001

申込番号：

**S001** 常温便

**【期間・数量限定】ふくしまの美味しい桃**

内容量：9～12玉×2段

※季節限定商品につきなくなり次第終了

※7月下旬～9月中旬 ※品種は選べません。

※ご希望のお届け時期を通信欄にご記入ください。

※3つの果樹園の中から、その時最も収穫に適した果実をお届けします。

賞味期限：お早めにお召し上がりください。

ふくしまの果物といえば、何と言っても桃。全国第2位の収穫量はもちろん、品質もトップクラスの桃の産地です。（ちなみに消費量は全国第1位。桃「愛」も、どこより深い土地柄なのです。）

7月から8月にかけて、「フルーッライン」の愛称で呼ばれる県道5号線では、沿道に連なる果樹園から桃の甘い香りが道いつばいに溢れ、通る人を幸せな気持ちにしてくれます。

ふくしまの桃栽培では、袋を

どこよりも美味しい。  
どこよりも多彩。  
ふくしまの誇りの果実、桃。

かけない「無袋栽培」が広く取り入れられています。太陽の光をたくさん浴びることで糖度が高く濃厚な味わいとなり、ふくしまの桃のおいしさを決めるポイントの一つとなっています。そして、栽培される品種は、代表格の「あかつき」をはじめ主だったものだけでも、なんと20種以上。それぞれに風味も、食べ時も、食べ頃の硬さにまでも個性があります。「今まさに最も美味しい食べ時の品種」を、ぜひお楽しみください。



fukushima-ichiba.com



# S002

申込番号：

**S002** 常温便

**【期間・数量限定】ふくしまの美味しい葡萄**

内容量：5〜7房

(ピオーネ・シャインマスカット・ロザリオピアンコ等)

※季節限定商品につきなくなり次第終了

※9月下旬以降(天候により前後する場合がございます)

賞味期限：お早めにお召し上がりください。

〈酒井ぶどう園〉

「美味しかったから」と人に贈り、贈られた人も「美味しかったから」と、また人に贈り…といった人の輪が年々広がり、毎年、他県から足を運んで買いに来るファンも多い、酒井ぶどう園。「どうしても作ってみたかったから」と山を切り拓き、独学で栽培を始めて50年になります。

酒井ぶどう園では20種類以上の大粒系品種を栽培しています。それぞれ生育特性が違うので手間がかかりますが、ぶどうの味を最大限に引き出すため「完熟したものだけ」を収穫します。早取りすれば手間は省けますが、樹の上で完熟させたものの味の差は歴然です。

「どうしても作りたくて」  
独学で始めた葡萄栽培は  
50年の情熱で芳醇の実を結ぶ。

「食べた人が幸せになれる、とにかく美味しいぶどう」を一念に、その時いちばんの、選りすぐりの品種の実をお届けします。採れたて完熟のぶどう、届いたらお早めにお召し上がりください。



fukushima-ichiba.com



# S003

申込番号：

**S003** 常温便

【期間・数量限定】ふくしまの美味しいりんご

内容量：8～11玉×2段

※季節限定商品につきなくなり次第終了

※10月中旬～1月下旬 ※品種は選べません。

※ご希望のお届け時期を通信欄にご記入ください。

賞味期限：お早めにお召し上がりください。

〈有限会社くだもの畑〉

開花から収穫までの日数が、  
「ふくしまりんご」の  
美味しさの一要素。

収穫量トップの青森県や長野県など、りんごは主に寒冷地で作られる果物ですが、産地としては比較的温暖な地域である福島県のりんごは、他の産地に比べてずっと早い時期に花をつけ、最も遅い12月後半まで収穫できます。これは果実が、それだけ長期間、太陽の恵みをたっぷりと受けて育つということ。だから福島県では、蜜の詰まった美味しい「木成完熟りんご」を収穫

することができるのです。1個食べると、それだけで満腹になるほどたっぷりと詰まった果汁。噛めば噛むほど口の中であらわけていく果肉。それをとっても今まで食べたりんごとの違いを感じていただけます。そして何より感動するのは、その美味しさ。太陽の光をたっぷりと浴びることによって生まれる熟度の増した甘さは、これまでにない味わいです。





fukushima-ichiba.com



# S004



申込番号：

**S004** 常温便

【期間・数量限定】ふくしまのあんぼ柿

内容量：化粧箱入り6粒～8粒（約550g前後）×2箱

※季節限定商品につきなくなり次第終了

※12月中旬～3月上旬

※ご希望のお届け時期を通信欄にご記入ください。

賞味期限：袋詰日より約3週間（到着後冷凍庫で約1年間）

（株式会社あいほら果樹園）

あんぼ柿の発祥は福島県北部の伊達地方、時は大正年間にさかのぼります。元々、江戸時代に「天干柿（あまほしがき）」と呼ばれていた当地方の干し柿を、天日干しする前に硫黄燻蒸を施すことで、柔らかな果肉をもつ「あんぼ柿」へと昇華させました。美しい鮭色のふつくらとした外見と、とろけるような果肉のあんぼ柿は、またたくまに高級特産品として人気を博し、当時、生糸産業の衰退によって財政危機に

陥っていた村に富をもたらす救世主となったのです。現在、発祥の地伊達地方で、あんぼ柿は冬の風物詩です。地元あいほら果樹園から届く、宝石のように鮮やかな粒ぞろいのあんぼ柿は、味も極上。上品な甘さで緑茶はもちろん、コーヒーにもよく合います。スライスしてサラダや一夜漬けに混ぜたり、ヨーグルトやクリームチーズと合わせても、たいへん美味しくお召し上がりいただけます。

鮭色のふつくらとした姿にとろけるような果肉、  
伊達地方特産・あんぼ柿。



yummy!  
happy!  
Fukushima

fukushima-ichiba.com



# S005



申込番号：

**S005** 冷凍便

**旬の煮魚詰合せ 極(きわみ)**

内容量：天然ぶり、なめたかれい、さば味噌、他、

旬の魚 1 (計10袋)

賞味期限：製造日より30日

7大アレルギー：小麦

〈株式会社おのざき〉

いわき名物 漁師煮の味を、  
老舗厳選の鮮魚と  
自慢の煮汁で仕立てた逸品。

「常磐もの(いわき沿岸で獲れた魚介)は美味しい」とは、水産関係者なら誰もが周知のところ。そんな、いわきの浜の漁師たちは、水揚げされたばかりの魚を豪快に一匹まるごと煮魚にし、魚そのものの味が活かした素朴かつ贅沢な味わいの料理を楽しみます。

大正12年以来、創業90年の老

舗海産物専門店が、産地・鮮度・味にこだわって厳選した脂ののった新鮮な天然ぶり・なめたかれい・さば、そして旬の魚を、福島県矢吹町・大木大吉本店の無農薬米料理酒を使った自慢のタレで、臭み無く、絶妙な味わいの煮魚に仕上げました。温めるだけで、本格的な漁師煮の味をお楽しみいただけます。





yummy!  
happy!  
Fukushima

fukushima-ichiba.com



# S006



申込番号：

**S006** 冷凍便

**福島牛サーロインステーキ**

内容量：福島牛150g×3枚

賞味期限：製造日より30日

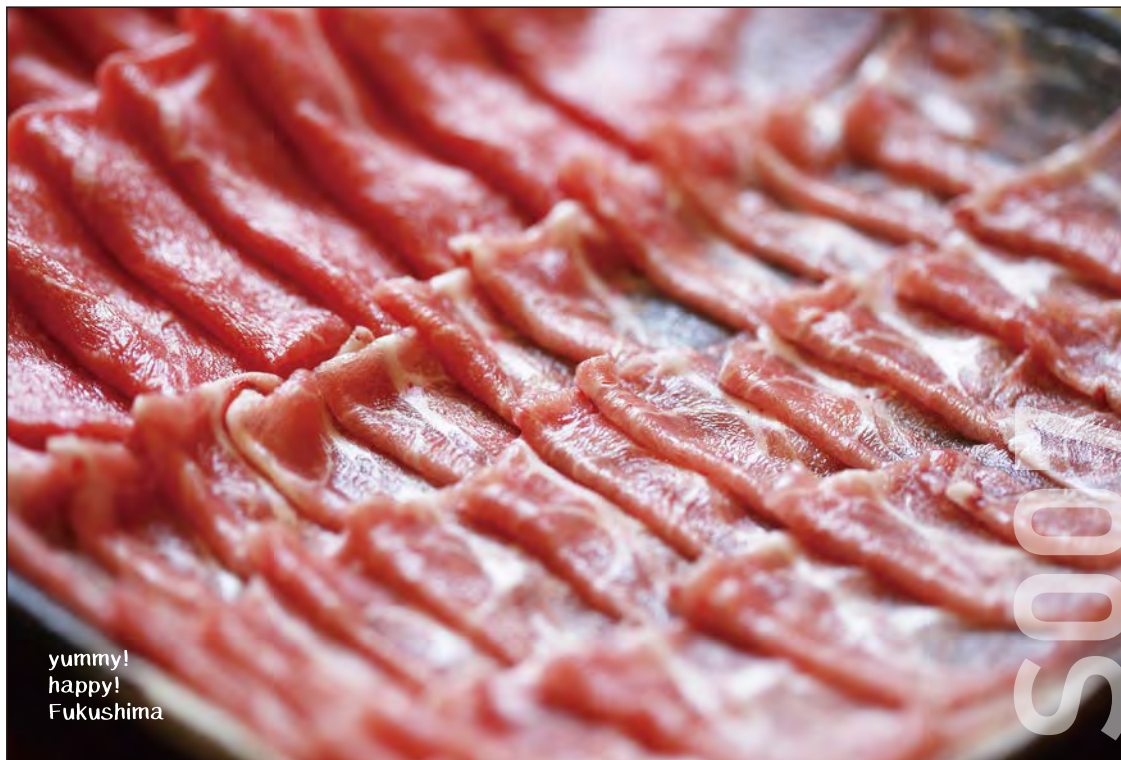
7大アレルギー：なし

〈株式会社いとうフーズ〉

日本有数の米どころであり、日本酒鑑評会で金賞8年連続最多獲得の酒どころ、福島県。その気候と風土、そして良質な水に恵まれた自然の中で育てられた黒毛和牛が「福島牛」です。有名銘柄に比べればまだまだ認知度は低いものの、その品質は牛肉を扱うプロの料理人たちにも認められた確かなもの。全国肉用牛枝肉共励会で日本一の栄誉である名誉賞に輝くなど、さまざま賞を獲得しています。

豊かな自然と適度な運動で育まれる福島牛の肉質は、口溶けが滑らかで「爽やか」とも形容される脂の味わいが特徴。どの部位も、誰でもが美味しく食べられる肉です。焼肉やステーキなら柔らかな肉質や脂の旨味がダイレクトに味わえます。また、料理人たちからは「他の食材との相性が抜群」と評され、焼きすぎはもちろんカレーなどの具材にすれば、料理全体がぐっと美味しく仕上がり絶賛されています。

プロがこぞって称賛する、  
知る人ぞ知る銘柄・福島牛を  
「肉の目利き」が買い付け。



fukushima-ichiba.com



# S007

申込番号：

**S007** 冷凍便

**福島牛＆エゴマ豚よくばりスライス**

内容量：福島牛400g／エゴマ豚400g

賞味期限：出荷日より30日

7大アレルギー：なし

〈株式会社 鈴畜中央ミート〉

福島牛とエゴマ豚が  
同時に味わえる、  
贅沢なセット。

福島牛は、豊かな自然と職人の技で大切に作り上げられた福島県の逸品ブランド牛。黒毛和牛の両親を持つ牛だけが「福島牛」を名乗ることができ、これまでに東京食肉市場における全農肉牛枝肉共励会、全国肉用牛枝肉共励会等で名畜賞、最優秀賞など数々の賞を受賞しています。

同じく福島県のオリジナルブランド豚「うつくしまエゴマ豚」は、すりつぶしたエゴマ（シソ科の一年草）の実を3%配合した飼料を、出荷前の1ヶ月間与え続けて飼育された豚です。エゴマ入りの餌で飼育すると、豚肉の脂質部分にγリノレン酸を従来の豚肉より約4倍多く含むようになり、脂肪バランスが非常に良くなることが知られていて、やわらかくておいしい豚肉になります。

ふくしまの畜産家の精魂が込められた珠玉の結晶といえる二つの肉を、同時に味わえる贅沢なセットです。どうぞ、ご賞味ください。





yummy!  
happy!  
Fukushima

fukushima-ichiba.com



# S008



申込番号：

**S008** 冷蔵便

都路ハムセット

内容量：ショルダーハム250g／ポークソーセージ350g／  
原木ロースハム360g／ポークパストラミ250g  
賞味期限：製造日より25日  
7大アレルギー：小麦、乳  
〈株式会社 ハム工房都路〉

本場ドイツの職人も  
憧れる栄誉を勝ち得た、  
努力の結晶。

牧場から出る良質な堆肥を使い中山間地の休耕地や転作田で飼料用の米を栽培し、その飼料米で豚を育てるという地域循環型農業によって生まれた「やまと豚米らぶ」。その豚は、オレイン酸が増え、リノール酸が少なくなることで、ほのかに甘い脂のり、くせがなくきめこまやかな肉質で、調理してもあくが出にくいのが特徴です。

かけて作られているのが、ハム工房都路の加工肉です。ドイツで開催され120年以上の歴史を誇る国際的な加工食品コンテスト「DLG食品競技会」で、ハム工房都路の加工肉は2005年より連続金賞・銀賞・銅賞を受賞しています。

味わい深いロースハム、大きなベーコンやソーセージなどを詰め合わせた豪華な詰め合わせです。ぜひ、本場ドイツで認められた味をご賞味ください。





fukushima-ichiba.com



# S009



申込番号：

**S009** 冷凍便

庄助酒彩吟醸漬 黒べこ

内容量：福島牛ロース100g×2／モモ100g×2

賞味期限：製造日より90日

7大アレルギー：なし

〈庄助の宿 瀧の湯〉

創業百三十余年、会津東山温泉で宿を営んできた庄助の宿瀧の湯。伏見ヶ滝を臨む絶景の露天風呂と、民謡会津磐梯山で酒好きの美食家と唄われる小原庄助の名にふさわしい、酒と料理の数々が堪能できる宿です。

女将から若女将へと六代にわたり受け継がれた秘伝の醸造味噌と会津に四百年以上続く伝統の地酒の酒粕が融合した自慢のタレ。そして、永年の試行錯誤により良質な肉質に改良された会津牛・会津地鶏・会津産馬肉を漬けた焼物は、宿泊客に永年愛されてきた人気メニュー。「家でもこの味を楽しみたい」という多くの声に応え、このタレに福島県産黒毛和牛を漬けたんだ（庄助酒彩吟醸漬 黒べこ）は、ブランド和牛である福島牛の中でも、調理長が吟味したロースのトロ旨肉と、モモのヘルシーな赤身肉をお楽しみいただけます。

創業百三十余年、老舗旅館の味。  
自家製味噌と吟醸酒粕のたれに  
調理長厳選の福島牛を漬け込む。



fukushima-ichiba.com



# S010



申込番号：

**S010** 冷凍便

玉ひで 八代目 山田耕之亮 監修  
川俣シャモの水炊き

内容量：川俣しゃも正肉スライス300g／手羽元  
5本／手羽先5本／しゃも肉だんご12個／しゃも  
軟骨入りつくね100g／しゃも出汁500g×2P  
賞味期限：出荷日より60日  
7大アレルゲン：小麦  
（川俣町農業振興公社）

玉ひで八代目監修、  
川俣シャモの味わいを  
存分に堪能する。

福島県ブランド認証の地鶏「川俣シャモ」の歴史は、江戸時代までさかのぼります。天領（幕府の直轄領）だった川俣町は絹織物で栄え、旦那衆は娯楽として闘鶏を楽しみました。合成繊維に押されて絹産業が斜陽の時代に入っても闘鶏文化は生き続け、町民は趣味として闘鶏用のシャモを飼っていました。その後食用に改良され、自然の中で放し飼いされることで、脂っぽくないのに深いコクのある味わいを

持つ適度な弾力の肉質が人気を呼び、現在では首都圏でも高級食材として認知されています。創業250年日本橋人形町の鳥料理「玉ひで」の山田耕之亮氏が監修し、川俣シャモの美味しさを最大限に引き出すことにこだわった、つくね・手羽元・手羽先の鶏肉の水炊きセットをお届けします。柚子果汁をたっぷり使用したぽん酢は、シャモ肉とも相性が良く、その旨味を存分に味わえます。



fukushima-ichiba.com



# S011



申込番号：

**S011** 常温便

**農匠米 コシヒカリとミルキークイン**

内容量：無洗米300g×12P(真空パック)

賞味期限：精米日より180日

7大アレルギー：なし

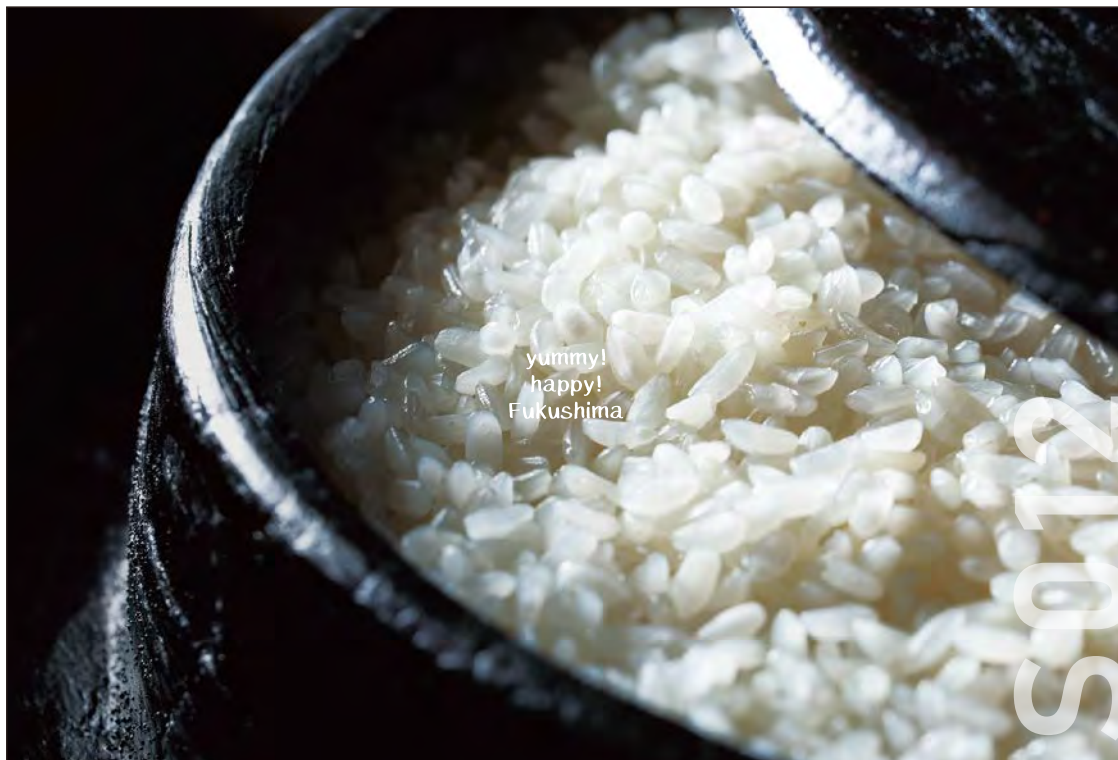
〈小菰農匠園株式会社〉

寒暖差の大きい気候と粘土質で層の厚い稲作に適した土質に恵まれ、旧くは地名も「稲田」であった須賀川市松塚地区。そこで14代にわたり稲作を生業とし、土地を守り続けるのが小菰家です。安全安心で美味しい米をより多くの人に届けるため生産から販売までを一貫して行い、地域農業の活性化や地元の子供たちの食育活動にも積極的に貢献しています。妥協せず「匠」にこだわりの姿勢は、求道者です。

わせる「正統派の篤農家」です。微生物を豊富に含む自然で健康な土づくりを積み重ね、昔ながらの地形に沿って開墾された棚田の水路はカエルなどの生き物が住みやすいよう堀に一度水を張ってから田へ流水しています。土づくり・減化学肥料・減農薬を一体的に行う生産方式で、県知事認定エコファーマー認証を受ける匠のお米は、つやと甘み、もちもち感が特徴。うれしい無洗米でお届けします。

米づくりは自然との共生。  
生態系を守り、活かす、  
十四代の匠の逸品。





fukushima-ichiba.com



# S012



申込番号：

**S012** 常温便

**天栄米 (GPR・ゆうだい21・漢方米)**

内容量：精米2kg×3袋

※商品到着後はお早めにお召し上がりください。

また冷蔵所での保管をおすすめします。

7大アレルギー：なし

〈天栄米栽培研究会〉

唯一無二。  
湧き水と人の手で  
米極まり、天に栄ゆ。

福島県の中部よりやや南に位置する天栄村。米作りに適した環境に恵まれており、特に水については「源流の村」とも称される地で、村の水道水すべてを湧き水で賄えるほど水資源が豊かな村です。

村の役場と地元農家による組織「天栄米栽培研究会」は、新しい無農薬農法の習得・実践・山間地の放棄田の再生などを通じて「収穫量より食味」「安心・安全」という旗印のもと、稲作に取り

組んでいます。一般的な米づくりでは、最初に与えた肥料で味が決まりますが、天栄米は半年かけて追肥や草取りなど細かく行い、じっくり肥料を与えていくことで稲の成長速度が緩和され、格段に美味しくなります。

その成果はさまざま、日本で唯一「国際品評会」米食味分析鑑定コンクール」の最高賞である金賞を9年連続受賞している、まさに「神がかった」米。絶対的な美味しさが認められている証です。



fukushima-ichiba.com



# S013



申込番号：

**S013** 常温便

ブレンデッドウイスキー山桜黒ラベル・  
PURE MALT YAMAZAKURA

内容量：700ml×各1本  
賞味期限：なし  
〈笹の川酒造株式会社〉

開拓者たちの精神を継いで、  
東北唯一の地ウイスキーを造る  
安積蒸留所。  
あさか

1946年、駐留米軍向けに製造を開始した笹の川酒造「山桜」ブランドのウイスキー。以来少量ながらも生産を続け、地元で愛されてきた銘柄です。昨今のウイスキーブームにともなって全国的に注目度が高まり、近年新設された安積蒸留所は「知る人ぞ知る蒸留所」となりました。

「ブレンデッドウイスキー山桜黒ラベル」は、厳選した熟成モルトの豊かな味わいとグレーンの優しく甘い香りを絶妙にブレンドした至極の逸品。芳醇な香りとスムーズな口当たりの余韻をお楽しみください。

「PURE MALT YAMAZAKURA」は、オーク樽で5年以上熟成されたモルトとシェリー樽熟成モルト、ピーテッドモルトをバランスよくブレンドしたピュアモルトウイスキー。モルトのリッチな味わいとシェリー樽由来のやわらかい果実香、甘い滑らかな口当たりと程よいスモーキーフレーバーが楽しめます。



fukushima-ichiba.com



# S014



申込番号：

**S014** 常温便

金賞受賞蔵の日本酒(末廣)

内容量：大吟醸玄幸／純米大吟醸ゆめのかおり  
／伝承山廃純米 末廣 720ml×各1本  
(末廣酒造株式会社)

嘉永三年(1850)の創業以来、150余年にわたって会津の地酒づくりを守り続ける末廣酒造の嘉永蔵は、山廃発祥の蔵でもあります。醸造試験所技師の嘉儀金一郎氏が考案し、大正初期に嘉永蔵での3年にわたる試験醸造の末、日本初の山廃仕込み酒が誕生しました。乳酸系の酸が特徴で、冷や常温燗で違った味わいを楽しめます。酸味と甘味のバランス良い山廃純米酒です。「大吟醸玄幸」は、平成28酒造

年度全国新酒鑑評会で金賞を受賞した究極の鑑評会出品酒。菩提樹の白い花を思わせる香り、甘みと酸味が一体となり、気品ある余韻を感じさせます。原酒を詰めた極上の逸品です。「純米大吟醸ゆめのかおり」は、日本酒アワード2017の金賞受賞酒。フルーティーな香り、やや辛口の味わいとフレッシュな甘みが入り混じる、飲みこたえのある一品です。冷やせば、おいしさは二層際立ちます。

神が棲み 鬼に守られ  
嘉永蔵は、  
伝承と進化を重ねる。





fukushima-ichiba.com



# S015



申込番号：

**S015** 常温便

金賞受賞蔵の日本酒(雪小町)

内容量：雪小町 純米大吟醸 山田錦  
大吟醸 雪小町 淡麗爽快造り  
純米大吟醸 雪小町 限定醸造  
720ml×各1本  
〈有限会社渡辺酒造本店〉

阿武隈山系の麓、郡山市東部の西田町にある渡辺酒造本店は、明治4年に地元向けの御神酒酒屋として創業した、家族を入れても10人足らずの小さな蔵元です。しかし、全国新酒鑑評会での金賞受賞数10回(平成30年度で連続3回)の堂々たる存在感で、近年まさに「美酒の蔵」として人気を博しています。

水には、あぶくま鍾乳洞由来のミネラルがほど良く溶け込んだ、日本では珍しい中硬水を使用しているのが特徴。やわらかさの中にもしっかりとした味わいを感じさせる要素となっています。

名だたる品評会に幾度と名を連ねる蔵元ですが、酒造りの根本にあるのは「地元の人が日々の夕餉に嗜める、普段の暮らしにそと寄り添う酒」。郷土の風土と人をこよなく愛する、ふるさと思いの蔵元です。

郷土の米を濃やかに知り、  
この地に降る雪のように  
やわらかな美酒を醸す。



fukushima-ichiba.com



# S017



申込番号：

**S017** 冷凍便

白亜館セクション

内容量：会津山塩のシュークリーム×9個  
じゃがいもとほうれん草のキッシュ×1  
かぼちゃとクリームチーズのキッシュ×1

賞味期限：製造日より30日  
7大アレルギー：小麦、卵、乳  
〈パティスリー白亜館〉

実に豊かな自然に恵まれ、技に優れた職人達が文化を守ってきた土地、会津で、欧風伝統菓子をつくる「白亜館」。地元の産品や歴史・文化を織り込んだお菓子を創造し続ける名店です。

「会津山塩のシュークリーム」は、会津の牛乳「べこの乳」と大塩裏磐梯温泉の温泉水を煮詰めて採る「山塩」を使い、ほんのり塩気のきいたクリームが絶品のシュークリーム。全国からの注文で発送が追いつかない程の人気ぶりです。

会津の恵みをふんだんに使った  
人気パティスリー自慢の  
シュークリームとキッシュ。

ぶりで、「全国手土産じまん」の自分用手土産グランプリ部門では堂々の1位を獲得しています。

そして、白亜館の人気トウレトウール、キッシュ2種類のセツト。有機栽培のじゃがいもと自然育成卵を使って滋養豊かに焼き上げたほうれん草のキッシュと、かぼちゃの甘みとデンマーク産クリームチーズが濃厚かつ優しい味わいのキッシュは、どちらもブルーチーズの香りが素材を引き立て、満足度の高い逸品です。



fukushima-ichiba.com



# S019



申込番号：

**S019** 常温便

※夏季は冷蔵便でのお届けとなります

**お米のバウムクーヘンSONNEと  
ごえんバウムのセット**

内容量：SONNE(直径12cm×高さ12cm)×1個  
ごえんバウム プレーン・ショコラ 各6個

賞味期限：出荷日より14日  
7大アレルギー：卵・乳成分  
(バウムラボ樹楽里)

福島市に店舗を構える「バウムラボ樹楽里(きらり)」は、福島県が15年の歳月をかけて品種開発した米「天のつぶ」の米粉と、鶏卵工場・飼料会社との提携で開発したこだわりの卵を使って作るバウムクーヘンの専門店です。「人と人との縁や笑顔、バウムクーヘンの層のように、ふるさと福島から重ね広げていきたい」という思いを店名に込め、2010年のオープン以来、県内外で愛され続けています。

ドイツ語で「太陽」のこと。発酵バターをふんだんに使って風味豊かに焼き上げ、しつかりした食感と米粉ならではの口どけの良さが特徴です。職人の手仕事による凹凸は、部位ごとに食感の違いをお楽しみいただけます。「ごえんバウム」は、小ぶりな個包装がうれしいソフトタイプのバウムクーヘン。定番プレーンとショコラのセットです。電子レンジで軽く温めれば、もつとふわふわに。冷蔵庫で冷やせば、しつかりとした食感が味わえます。

ふるさと福島の米(天のつぶ)と  
独自開発の卵を使って焼き上げた、  
風味豊かなバウムクーヘン。