



fukushima-ichiba.com



献上桃の郷から、  
「その時期いちばん美味しい」  
桃をお届けします。

ふくしまの果物といえば桃。収穫量はもちろん、品質もトップクラスの桃の産地です。なかでも、皇室への「献上桃の郷」として知られる、県内でも有数の桃産地である伊達郡桑折町の桃農家・あいはら果樹園さんが育てる桃は絶品。その時期いちばん美味しい旬の品種を、果樹園から直送でお届けします。



申込番号：

**3C01**

常温便

〈発送可能時期〉  
7月下旬～9月中旬

【期間・数量限定】あいはら果樹園 旬の桃

内容量：小箱（5～8個）

※季節限定商品につきなくなり次第終了

※品種は選べません。

※その時期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。

〈株式会社 あいはら果樹園〉



3C  
02

fukushima-ichiba.com



くだもの王国福島から、  
もぎたての美味しい  
りんごをお贈りします。

昼夜の寒暖差が大きい福島は、美味しいりんごが育つ最高の環境です。太陽の光をたっぷり浴びて育ったサンふじは、甘味・酸味・歯ごたえの三拍子が揃った優良品種。蜜も果汁もたっぷり入った、深みのある味わいが特長です。



申込番号：

**3C02**

常温便

〈発送可能時期〉

11月下旬～12月中旬

【期間・数量限定】サンふじりんご(小箱) 2kg

内容量：小箱約2kg(5～7個)

※季節限定商品につきなくなり次第終了  
賞味期限：お早めにお召し上がりください。

〈株式会社菱沼農園〉



3C  
03

fukushima-ichiba.com



熟練の職人が  
素材や温度を確かめながら、  
一つひとつ丁寧に仕上げました。

北海道十勝産小豆を使用し、時間をかけてゆっくりと炊き上げた自家製のこし餡に、風味豊かな一粒栗を丸ごと贅沢に使用。国産最上級羽二重粉と白玉粉を練り込んだ柔らかく絹の様に透き通ったお餅で包みました。どうぞ、福島銘菓「栗本陣」をご堪能ください。



申込番号：

**3C03** 常温便

**栗本陣 10個入**

内容量：栗本陣10個

賞味期限：出荷日より20日

7大アレルギー：乳

〈有限会社ニューキムラヤ〉



fukushima-ichiba.com



完熟桃と若桃の実のおいしさを  
フレッシュなまま閉じ込めた、  
ジューシーで爽やかなシロップ漬け。

「ふくしまの桃」は、シャキシャキとした食感がくせになる甘み  
たっぷりの完熟ももシロップ漬け。缶詰とは一味違う一品で  
す。「早摘み桃」は、栽培の過程で摘果された小さな若い桃  
(若桃)をまるごと使ったシロップ漬け。淡い桃の香りとジュー  
シーな食感で、種まで柔らかくそのまま食べられます。



申込番号：

**3C04** 常温便

**ふくしまの桃のシロップ漬けセット**

内容量：早摘み桃100g×2袋／

ふくしまの桃100g×1袋

賞味期限：製造日より300日

〈あぶくま食品株式会社〉





fukushima-ichiba.com



会津で採れた素材を贅沢に使用した、  
ひとつひとつ手作りの  
こだわり「ふわふわスイーツ」。

細かくふるった小麦粉に、地元産コシヒカリ100%の米粉をブレンドしたシフォンケーキはふわふわ! やわらかなのにモチモチ感もある食感。ケーキとクリームとのマッチングもGoodで、「つつい食べ過ぎちゃう」と評判の人気スイーツです。野菜嫌いの方も野菜入りと気付かず食べる美味しさです。



申込番号：

**3C05** 冷凍便

**シフォンケーキふわふわ詰合せ12個**

内容量：かぼちゃ×2個／ほうれん草×2個／  
チョコ×2個／珈琲×2個／旬の味2種×2個  
賞味期限：製造日より90日  
7大アレルギー：小麦・卵・乳  
〈有限会社やまぶき〉



fukushima-ichiba.com



豊穡の郷、会津から生まれた極上米。  
皆さまの食卓に安心・安全で  
美味しいお米をお届けします。

自然豊かな土地で育った会津のコシヒカリは、炊き上がりのつや、甘みと粘りが抜群です。日本穀物検定協会による全国食味ランキングでは、過去何度も最高ランクの食味値「特A」に認定されています。根強い人気の「会津産コシヒカリ」、会津が産んだ自然の恵みをどうぞご堪能ください。



申込番号：

**3C06** 常温便

**生産履歴付き会津産コシヒカリ 4kg**

内容量：2kg×2袋

賞味期限：精米日より40日

〈有限会社猪俣徳一商店〉



fukushima-ichiba.com



本場、喜多方の「至福の一杯」を  
ご家庭でお楽しみください。

2種類の小麦粉を独自の配合で練り込み熟成させた麺はモチモチとした食感とつるつとした喉ごしが特長。あっさりとした醤油スープと相性抜群です。隠し味に味噌を使い低温でじっくり煮込んだ厚切りチャーシューは、しっかりと味がしみてトロツと柔らかな本格派。本場の喜多方ラーメンをご家庭でお楽しみください。



申込番号：

**3C07** 常温便

河京 喜多方ラーメン5食チャーシューメンマセット

内容量：生めん120g×5袋／醤油スープ35g×5袋／  
チャーシューメンマ33g×5袋

賞味期限：製造日より45日

7大アレルギー：小麦

〈株式会社河京〉





fukushima-ichiba.com



のどごし抜群の山都そばと  
味わい深い地元のつゆ、  
地域こだわりの商品です。

そば処会津のそば粉100%でつくった、コシが強く透明感のある山都そば。「挽きたて」「打ちたて」「茹でたて」の三たてそばを理想として、いちばんおいしいそばを追求しています。伝統の味・国産丸大豆醤油をベースに仕立てたそばつゆとの組み合わせは至高の味わいです。



申込番号：

**3C08** 常温便

**山都そば・つゆセット(4束入)**

内容量：山都そば(乾麺) 200g×4袋／

そばつゆ(希釈) 275ml×1本

賞味期限：製造日より365日

7大アレルギー：小麦・そば・乳

〈有限会社若喜商店〉





fukushima-ichiba.com



会津ブランド認定品、  
ヘルシー＆栄養満点  
健康・美容に良い国産馬刺。

会津の馬肉は、やわらかでさっぱりとした赤身が特徴。その色の鮮やかさから別名「サクラ肉」とも呼ばれています。臭みやクセがなく、低カロリーで高たんぱく、鉄分やビタミンも豊富です。赤身によく合う「辛子味噌」をつけて食するのが会津流。秘伝の辛子味噌で、会津の味をご堪能ください。



申込番号：

**3C09** 冷蔵便

#### 会津銘産馬肉刺身 2本セット

内容量：馬肉刺身(モモ) 70g×2本、辛子味噌7g×3個  
賞味期限：製造日より7日  
〈株式会社ハヤオ〉



fukushima-ichiba.com



創業五十年のプロの奨めに理由あり！  
味わいと柔らかさに優れた  
エゴマ豚を食卓へ。

さまざまな部位とカットでエゴマ豚の美味しさを存分に楽しめるバラエティセットです。炒め物や豚汁、焼きそばなど、色んなお料理に「簡単・便利」にお使いいただけます。良質の甘い脂身が口の中でサラッと溶けていき、肉の旨みが濃く、柔らかさに優れています。



申込番号：

**3C10** 冷凍便

うつくしまエゴマ豚バラエティカット

内容量：うつくしまエゴマ豚バラエティカット1kg

賞味期限：出荷日より30日

〈株式会社鈴畜中央ミート〉



fukushima-ichiba.com



伝統の技術と素材にこだわる  
いわき小名浜の美味しい海の幸を、  
心をこめてお届けします。

いわきの漁師料理をモチーフにした、さんまのぼーぼー焼風蒲鉾や紅ズワイガニをふんだんに使用したかに甲らかまぼこ、めひかりを練り込んだ魚さし等お酒のおつまみやおやつにも最適なかまぼこ詰合せです。創業50年の老舗の、人気商品をたっぷり詰め合わせた贅沢な海の幸をご賞味ください。



申込番号：

**3C11** 冷蔵便

**貴千のかまぼこ詰合せ 咲(さき)**

内容量：さんまのぼーぼー焼風蒲鉾90g×2枚／  
めひかり焼かまぼこ40g×2枚／  
かに甲らかまぼこ130g×1個／魚さし100g×1本  
7大アレルギー：かに・小麦・卵  
賞味期限：14日(魚さしのみ9日)  
〈株式会社貴千〉





3C  
12

fukushima-ichiba.com



うつくしまエゴマ豚と  
新鮮野菜の絶妙なバランス、  
おいしさと栄養たっぷりの特製餃子。

エゴマの有効成分である「α-リノレン酸」を多く含み、脂肪のバランスが良いことが特長のうつくしまエゴマ豚を、もちりの皮で包んだ贅沢な生餃子。エゴマ豚はビタミンEも豊富で、従来の豚肉よりやわらかくおいしい豚肉です。旨味と栄養が凝縮された絶品餃子をお召し上がりください。



申込番号：

**3C12** 冷凍便

**うつくしまエゴマ豚冷凍生餃子**

内容量：冷凍生餃子 (20g×15個) ×3パック

賞味期限：製造日より90日

7大アレルギー：小麦

〈株式会社鈴畜中央ミート〉



3C  
13

fukushima-ichiba.com



〈ホテル華の湯〉料理長が吟味した、  
みんなが笑顔になる  
和風テイストのカレーです。

ホテル華の湯ビュッフェダイニングで人気の「華カレー」は、和食専門の総料理長が吟味した和風テイストのまろやかなカレー。美味しさの秘密は小麦粉の代りに使った米粉ルウと、贅沢に使用したブランド豚「麓山高原豚」。中辛と辛口、2つの味をお楽しみください。



申込番号：

**3C13** 常温便

**華カレー（中辛＆辛口）**

内容量：華カレー（中辛）200g×2個／  
（辛口）200g×1個

賞味期限：製造日より540日

7大アレルゲン：小麦・乳

〈株式会社栄楽館ホテル華の湯〉



3C  
14

fukushima-ichiba.com



会津の米と、糰だけ。  
昔ながらの技術を代々継承しながら  
心をこめた、手作りの奥深い味わい。

会津産コシヒカリで作った糰と会津産のモチ米だけで作ったノンアルコール・無添加の甘酒。冷やして飲んだり、野菜や果物と混ぜてスムージーにしてもオススメ。まろやかな甘さと濃さがいっばいに広がり、砂糖では出せない上品な味わいが自慢です。毎日のお供に栄養満点の甘酒をどうぞ。



申込番号：

**3C14** 常温便

**米と糰だけの甘酒 6本入**

内容量：200g×6本

賞味期限：製造日より365日

〈淀屋 武藤合名会社〉





fukushima-ichiba.com



福島県産米100%、  
郷土を知り、郷土を愛する蔵元の  
限定醸造・芳醇辛口純米大吟醸。

厳選された福島県産酒米を100%使用し、低温でじっくりと時間をかけた限定醸造の大吟醸です。風味良く芳醇な旨味とキレを重視した、芳醇辛口。郷土を愛し知り尽くす蔵元の、深い思いと気概の込められた一品です。



申込番号：

**3C15** 常温便

**雪小町純米大吟醸限定醸造720ml**

内容量：純米大吟醸720ml×1本

賞味期限：製造日より365日

〈有限会社渡辺酒造本店〉



fukushima-ichiba.com



丁寧な酒造りと、  
喜多方の風土が生み出す  
奥深い味わい。

創業223年以来、変わらない旨さ。奥の深いキリリとした喉越しと香り高い大吟醸辛口酒。そして、華やかな香りとキレの良い爽快にして力強い風味が特徴の純米辛口詰め合わせ。米の旨みが凝縮された、丁寧な職人の酒造りから生み出されるこだわりのおすすめセットです。



申込番号：

**3C16** 常温便

**弥右衛門 飲み比べセット**

内容量：純米酒720ml×1本／本醸造720ml×1本  
賞味期限：製造日より365日  
〈合資会社大和川酒造店〉