



fukushima-ichiba.com



ふくしまの夏、
果樹園が連なる沿道は
桃の香りにつつまれます。

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。栽培には袋をかけない「無袋栽培」が広く取り入れられています。陽光をたくさん浴びて糖度が高く濃厚な味わいとなり、おいしさを決める要素の一つとなっています。ふくしまの桃を代表する「あかつき」をはじめ、たくさんの品種が開発・栽培され、それぞれに風味、食べ時、食べごろの硬さにまでも個性があります。



申込番号：

TR01

常温便

〈発送可能時期〉
7月中旬～9月中旬

【期間・数量限定】ふくしまの美味しい桃

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。



TR
02

fukushima-ichiba.com



開花から収穫までの日数が、
「ふくしまりんご」の
美味しさの理由のひとつです。

産地としては比較的温暖な地域である福島のりんごは、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、それだけ長い間、太陽の恵みをたっぷり受けて育つということ。1個食べると満腹になるほど、たっぷり詰まった果汁。噛めば口の中でとろけていく果肉。きっと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。長い日照時間で熟度の増したその美味しさは、これまでにない味わいです。



申込番号：

TR02

常温便

〈発送可能時期〉

10月下旬～1月中旬

【期間・数量限定】ふくしまの美味しいりんご

内容量：小箱（5～7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。



fukushima-ichiba.com



桃の名産地・伊達桑折町から届く、
贅沢しぼりの桃ジュース。

伊達郡桑折町は、福島県下でも特に上質の桃が収穫される名産地として名高い地域です。あいはら果樹園では十数種類の桃を栽培。冬の剪定、春の摘蕾、そして摘果などの作業を経て1年間大切に育てられた、わが子のような桃の実。そんな「伊達の桃」をふんだんに使ったももジュースは、それぞれ特徴のある品種ごとに、採れたてをしぼって瓶詰め。爽やかで後味のすっきりとした味わいです。

申込番号：

TR03 常温便

あいはら果樹園のももジュース

内容量：720ml×2本

賞味期限：製造日より540日

7大アレルギー：なし

〈株式会社あいはら果樹園〉





TR
04

fukushima-ichiba.com



二代目が和菓子、三代目が洋菓子。
桃の郷・桑折町で愛される
老舗菓子店自慢の親子共演セット。

全国菓子大博覧会にて大臣栄誉賞受賞の「大野屋のあんぱん」は、とろろ芋を使用した薄皮で甘さ控えめのこしあんを包んだ、しっとりと香り高いお菓子。上品な佇まいの逸品です。
厚生労働大臣賞受賞の「果樹園ポテト」は、スイートポテトの中にカスタードクリームと桃が入った「桃の郷」らしいジュシーな味わいのお菓子です。

申込番号：

TR04 冷蔵便

大野屋のあんぱん＆果樹園ポテト詰合せ

内容量：あんぱん30g×6個

果樹園ポテト56g×6個

賞味期限：出荷日より14日

7大アレルゲン：小麦・卵・乳成分

〈手作り菓子工房 大野屋〉





fukushima-ichiba.com



掲載多数・受賞多数の人気店が
希少な山塩で素材の味わいを引き出す
絶品シュークリーム。

福島県北塩原村で温泉水を煮詰めて製塩される「会津山塩」が、会津育ちの牛乳「べこの乳」の濃厚な風味を引き出す、ほんのりやさしい塩味のシュークリーム。新鮮な卵を使った程よい歯ごたえの生地、クリームをボリュームたっぷりに詰め込みました。濃厚だけど、くどすぎない甘さ。ほどよい塩味のアクセントが織りなす絶妙なバランスが魅力です。できたてのものを急速冷凍し、新鮮なままお届けいたします。



申込番号：

TR05 冷凍便

会津山塩のシュークリーム

内容量：70g×6個

賞味期限：製造日より30日

7大アレルギー：小麦・卵・乳成分
〈パティスリー白亜館〉



fukushima-ichiba.com



豊穣の郷、会津で稔^{みの}った極上米。
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。

豊かな水源と最適な風土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。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」、会津が生んだ自然の恵みをどうぞご堪能ください。
生産情報のみならず、食卓に届くまでの管理体制(検査、精米、食味)をQRコードで情報開示している安心・安全のお米です。



申込番号：

TR06 常温便

生産履歴付き 会津産コシヒカリ 5kg

内容量：精米5kg×1袋
賞味期限：精米日より60日
7大アレルギー：なし
〈有限会社猪俣徳一商店〉



TR
07

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。

河京の喜多方ラーメンは、独自の配合でブレンドした2種類の小麦粉に、名水百選にも選定された「栂峰(つがみね)渓流水」を加え、じっくりと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。手間暇かけた製法によって、食感・のどごし共に最高の麺を生み出しています。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：

TR07 常温便

河京 喜多方ラーメンプレミアムセット

内容量：生めん120g×4袋／醤油スープ35g×4袋／
チャーシュー25g×4袋／メンマ50g×1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



りようぜん
 霊山の秋を彩る紅葉のように
 鮮やかな生鮭の身を、糍で寒仕込み。
 昔ながらの製法でつくる郷土料理。

「紅葉漬」は福島県の郷土料理のひとつ。昔の阿武隈川は遡上する鮭が秋の風物詩で多くの水揚げがあり、古来より保存食として伝えられてきました。色鮮やかな厳選の生鮭を賽の目状に切り、特製の糍でじっくり寒仕込み。とろりとまろやかな味わいで、ごはんやお酒のアテによく合います。切り身を漬けた「民謡漬」は、表面に軽く焼目を付けると香り良く、一層おいしく召し上がれます。



申込番号：

TR08 冷凍便

海鮮春秋 鮭の味

内容量：紅葉漬 140g×1個

民謡漬 3切(約135g)×2袋

賞味期限：出荷日より60日

7大アレルギー：なし

〈中央水産株式会社〉



fukushima-ichiba.com



会津の馬刺しは、
やわらかな赤身を
辛子味噌と醤油で楽しむ。

福島に馬肉食が広まったのは、戊辰戦争の頃。戦傷者の滋養に馬肉を用いたのが始まりとされています。その後、馬肉は貴重なたんぱく源として会津若松で親しまれ、一般的に食べられる食材となりました。

会津で食される馬肉は、柔らかでさっぱりとした赤身肉。馬刺しには、赤身によく合う「辛子味噌」をつけるのが会津流です。秘伝の辛子味噌で、会津の味をご堪能ください。



申込番号：

TR09 冷凍便

厳選 馬刺し

内容量：馬肉刺身(モモ)80g×2本／辛子味噌7g×4個

賞味期限：出荷日より45日

原産地：カナダ

7大アレルギー：なし

〈株式会社ハヤオ〉



TR
10

fukushima-ichiba.com



プロの味と調理のしやすさを兼ねた
「うつくしまエゴマ豚」の
和紙包み味噌漬け。

福島県のブランド豚「うつくしまエゴマ豚」のロースを、味噌を引いた和紙で一枚一枚でいねいに包む独自の製法「味噌引き和紙包み」で、ほどよく味の染みた上質な味噌漬けに仕立てました。焼いても焦げ付きにくく調理の手間がかかりません。柔らかな肉の旨味が引き立つまろやかな味わいです。



申込番号：

TR10 冷蔵便

極熟 香味和紙包み

内容量：極熟香味和紙包み 合せ味噌80g×4枚

賞味期限：出荷日より21日

7大アレルギー：小麦・落花生

〈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甲らかまぼこ、めひか
りを練り込んだ焼きかまぼこ、そして全国蒲鉾品評価会最高
賞「農林水産大臣賞」受賞の魚さしが入った、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：

TR11 冷蔵便

貴千のかまぼこ詰合せ 菜

内容量：さんまのぼーぼー焼風蒲鉾90g×1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
賞味期限：出荷日より14日（魚さしのみ9日）
7大アレルギー：かに・小麦・卵
〈株式会社貴千〉



fukushima-ichiba.com



蔵の街喜多方の
味噌屋五代目が勧める、
珠玉の味噌セット。

明治10年創業、蔵の街喜多方の老舗おすすめの国産無添加味噌3種セット。糀の旨み・甘みとコクが堪能できる三十五割糀味噌「とよきち」。塩辛さと甘さのバランスがとれ、会津地方で昔から親しまれてきた味の「たおやか」。国産黒豆を使った贅沢な「黒豆みそ」。味噌3種それぞれに醸された深く豊かな味わいをご賞味ください。



申込番号：

TR12 常温便

淀屋の厳選味噌セット

内容量：三十五割糀みそ「とよきち」300g×1個
十割糀みそ「たおやか」300g×1個／「黒豆みそ」300g×1個
賞味期限：出荷日より180日
7大アレルギー：なし
〈淀屋 武藤合名会社〉



fukushima-ichiba.com



原料・製法・旨さにこだわり、
世界的審査会で高い評価を得た
〈うまかんべ工房〉の受賞セット。

良質な福島県産の原料を使い、無添加・低添加と美味しさにこだわったオリジナルブランド〈うまかんべ工房〉。3年に1度ドイツのフランクフルトで開催される食肉業界最大の国際見本市（IFFA）コンクールで金・銀賞を受賞したベーコンとウインナーの詰め合わせです。ベーコンは厚切りをフライパンでこんがり焼き上げるだけでメインディッシュに。ウインナーはボイルして、パリッとした皮とあふれだす脂のジューシー感をお楽しみください。



申込番号：

TR13 冷蔵便

IFFA金賞受賞ベーコンと銀賞受賞ポークウインナー

内容量：ベーコンブロック400g

あらびきポークウインナー120g

賞味期限：出荷日より10日

7大アレルギー：乳成分

〈株式会社いとうフーズ〉



fukushima-ichiba.com



プロが認める、
イタリアン食材専門加工メーカーの
自慢の自社ブランドピッツァ。

白河高原ナポリ舎を代表するピッツァのセット。とろけるモッツアレラチーズとフレッシュトマトの「マルゲリータ」、チーズ好きにはたまらない「クワトロフォルマッジ」、ハーブが効いた「ジェノベーゼ」。イタリア産酵母と国産サクラノボ酵母を使った生地は耳まで美味しいピッツァです。



申込番号：

TR14 冷凍便

白河高原ナポリ舎 ごちそうピッツァ

内容量：マルゲリータ・クワトロフォルマッジ・
ジェノベーゼ×各1枚(約23cm)

賞味期限：製造日より240日
7大アレルギー：小麦・乳成分
〈株式会社ステラフーズ〉



TR
15

fukushima-ichiba.com



本場ドイツの原料と伝統を受けて
磐梯山の天然水が生み出す、
深みあるビールをお届けします。

猪苗代地ビールは、本場ドイツの「ビール純粋令」に基づいて、副原料を一切使わずに製造されています。福島の名峰・磐梯山から湧き出る天然水と、ドイツ・フランケン地方の大麦・小麦モルト、ホレダウ地方のホップを使用することで生まれる深みのある味わいをお楽しみください。



申込番号：

TR15 冷蔵便

猪苗代地ビール 飲みくらべセット

内容量：例) ビルスナー・ヴァイツェン・ラオホなど
猪苗代地ビール 500ml×3本入

賞味期限：出荷日より45日

7大アレルギー：小麦

〈猪苗代地ビール館〉



fukushima-ichiba.com



陣屋の郷の酒蔵から、
徹底した分析と伝統の技が融合した
杜氏渾身の一献。

創業安永3年。300年の老舗・有賀醸造12代目杜氏・有賀裕二郎
が醸す大吟醸。徹底した分析力とこだわりと伝統の技の融合。
洗米からすべて手作業で行い、杜氏の知識と分析力によって、
優しい香りの大吟醸となりました。福島県産酵母「夢の香」を
使用。バランスのとれた酸味と甘みが食を進めてくれます。

申込番号：

TR16 常温便



陣屋 大吟醸

内容量：720ml×1本
賞味期限：製造日より365日
7大アレルギー：なし
〈有賀醸造合資会社〉