

I-01 有限会社 安齋醸造

これ一本で料理名人



『伊達の味』 『熟ソース』

『伊達の味』は本がつおの一番だしと良質なみりんをベースにだし入り醤油で、コクの深い味わいに仕上げた逸品。『熟ソース』は「伊達の味」をベースに桃(あかつき)とリンゴ(王林)をふんだんに使用し、フルーティな香り、甘味と旨味が特徴です。

『熟ソースかりんとう』 『伊達の味かりんとう』

『熟ソースかりんとう』は人気商品の「熟ソース」を使い、旨味と青のりの香りのバランスが絶妙です。『伊達の味かりんとう』はしっとりとした食感で醤油の旨味と香りが素材のほんのりした甘味を引き立てます。



(お店から一言)

1963年の創業以来、桑折町の老舗醤油醸造元として「安全・安心・おいしい」をモットーに「味」を守りつつ、新たな商品も提供しております。オンラインショップでもお求めいただけますので是非ご利用ください。

有限会社 安齋醸造

📍 伊達郡桑折町沢22

☎ 024-582-3214

URL <http://www.anzaijozo.com>

🕒 8:00~18:00 定休日:日曜日・祝日

桃とりんごが入っている熟ソースは子どもさんにも人気の味です。



案内人
桑折支店
佐藤 礼奈

I-02 桑折町振興公社

桑折逸品 “献上桃の郷” のおくりもの



『至福の桃グミ』 『至福の桃飲むこんにゃくゼリー』

桑折町産の桃「あかつき」のとてもあまく、ジューシーな味わいが楽しめるグミとゼリーです。

ゼリーは食物繊維・コラーゲン・ヒアルロン酸も含まれており、女性にも人気の商品で、冷やすとより一層美味しくいただけます。

『至福の桃ソルベ』

桑折町産の桃「あかつき」をふんだんに使ったソルベは、果汁率75%、香料無添加で仕上げられ、上品な香りと豊かな風味、なめらかな口あたりが特徴です。



(お店から一言)

食と農の交流拠点「Legare Koori」内「PizzaSta」の管理・運営もしております。世界的に有名なイタリアンの巨匠、奥田政行シェフプロデュースによるピザやパスタなど、おいしい料理をぜひご賞味ください。

一般財団法人 桑折町振興公社

🏠 伊達郡桑折町大字下郡字下郡前5-2

☎ ピザスタ024-572-3217 事務所 024-572-3216

URL <https://www.koori-shinkokosya.jp>

🕒 ピザスタ 定休日:月曜日 ランチ11:00~15:00 デイナー17:00~20:00

六次化商品は、
桃の美味しさを年中味わえる
人気商品となっています。



案内人

桑折支店
佐藤 夏鈴

I-03 福島紅葉漬

心を染める故郷の味



伝統の発酵食品

紅葉漬は一口サイズにした鮭を麴と塩で漬け込んだ福島の伝統郷土料理です。火を通す必要もなく解凍し、開封後そのまま召し上がれます。また、切り身の麴漬もあるのでこちらは弱火で焼き上げることで麴の旨みまでしっかりとのお楽しみいただけます。

舌と目で味わう逸品

発酵熟成した紅葉漬は塩味のきいた鮭の旨みと麴の芳醇な香りがどちらも楽しめる逸品です。お酒のつまみにしてもよし、ご飯の上にものせても、お茶漬けとしても相性バッチリの逸品です。長年の伝統がこの一品に凝縮されており、故郷を思い出させてくれる伝統料理です。



(お店から一言)

江戸時代文政期から伝承された郷土食。麴の芳醇な香り鮭の旨味が楽しめる発酵食品「阿武隈の紅葉漬」です。スタッフ一同、心よりお待ちしております。

福島紅葉漬 株式会社

- 📍 福島県伊達市梁川町希望ヶ丘10
- ☎ 024-577-0658
- URL <http://www.abukumakouyou.jp/>
- 🕒 8:00~17:30 定休日:日曜日・祝日

伝統のある福島の郷土料理を是非一度ご賞味ください！！



案内人
梁川支店
高橋 拓海

I-04 有限会社 中榎屋商店

社長も毎日食べてます！モグモグ！



「おいしい鶏肉製品の追求」

昭和38年から続くお店で、地元の人から長年愛されている変わらぬ味の製品や、日々の研究から開発された新製品など多くの鶏肉製品を扱っております。また、大量生産から小ロット製造まで対応しており、要望に合わせた製品づくりをしています。

「品質管理へのこだわり」

おいしさを追求するだけでなく、安心してお召し上がりいただけるように、鶏肉の品質のチェックや、異物混入を防ぐためX線検査、金属探知機によるチェックなどを徹底しており、多くのお客様から信頼を獲得しております。



（お店から一言）

主に、鶏のから揚げ・チキンナゲットを製造しておりますが、手羽餃子やチキンナゲットの中にチーズが入った製品など様々なものを製造しております。ぜひ一度お召し上がり下さい。

有限会社 中榎屋商店

🏠 伊達市霊山町掛田字中町23
☎ 024-586-1161
🕒 9:00~18:00 定休日：日曜日・祝日

お弁当には、中榎屋さんのから揚げが欠かせません！



案内人
霊山おてひめ支店
渡邊 勝彦

I-05 あぶくま高原の地鶏 川俣シャモ 川俣町農業振興公社

おもてなしの心から生まれた川俣シャモ



～おもてなしの心から生まれた川俣シャモ～

川俣シャモはお客様への「おもてなし」の心から誕生いたしました。おもてなしのご馳走として誕生した川俣シャモ、みなさまに美味しいとっていただくことをめざした商品作りをしております。

～わくわくする深い味わい～

川俣シャモの魅力は、脂っぽくないのに深みのあるコク、固すぎず柔らかすぎない適度な弾力の肉質、噛めば噛むほど、肉の中に閉じ込められた、鶏本来の旨味が広がります。



(お店から一言)

JGAP団体認証を取得し安全安心な生産体制で飼育された「川俣シャモ」の魅力は何と云っても鶏肉本来のジューシーな旨み!!この美味しさを皆様にお届けするため社員、生産農家が一丸となって日々取り組んでおります。福島県ブランドの確かな味をご賞味下さい。

ジューシーな旨み美味しいですよ。
一度ご賞味あれ。

株式会社 川俣町農業振興公社〈地鶏屋本舗〉

📍 伊達郡川俣町小綱木字泡吹地8

☎ 024-566-5860 FAX)024-566-5083

URL <http://www.kawamata-shamo.com/>

🕒 シャモール 10:00～16:00 ☎024-565-5250



案内人

川俣支店
三浦 菜生

I-06 有限会社 佐久間商店

骨までホロリ。柔らかい 絶品のさばの味噌煮



所さんのダーツの旅でも紹介された有名店

お惣菜の中でも柔らかく骨まで食べられる「さばの味噌煮」が一番人気。味付けは味噌と砂糖のみで甘く濃い味付けが後を引く間違いない逸品。近県からも購入しにくる名店であり予約は必須。電話とFAXでの注文を受け付けております。売り切れ御免!!

国見町のご当地ハンバーガーにもサンド!?

国見町のご当地グルメとして開発された「国見バーガー」中身は実は佐久間商店のさばの味噌煮がサンドしてあります。さばの味噌煮のほかにニシンの山椒漬や角煮、チャーシューなどの惣菜も絶品です。お土産にも喜ばれております。是非ご賞味ください。



(お店から一言)

一つ一つ心を込めて手作りしております。皆様のご来店ご注文を心よりお待ちしております。

有限会社 佐久間商店

🏠 伊達郡国見町大字藤田字町尻二7

☎ TEL/FAX 024-585-2153

URL <http://www.sabamisoni.com/>

🕒 9:30~18:00 定休日: 毎週水曜日・第二日曜日

さばの味噌煮はごはんとの相性も抜群。おつまみにも最適です!ぜひ食べてみてください!!

案内人

国見支店
丹治 明宏



I-07 玉鈴醤油

丹念に心を込めて醤油づくりを続けて半世紀



～タマズ醤油のこだわり～

創業以来、大手醸造メーカーには真似の出来ない独自の醸造・熟成方法を守り抜いています。麴づくりに精を尽くし、一年かけて「自家製もろみ」を造り長期熟成させることで、玉鈴醤油らしい風味豊かな醤油が造られます。

～普段使いから贈答用まで多様な商品の数々～

大手に先駆けて開発したダシ入り「かけ醤油」は静岡県焼津から仕入れた鰹節を当社工場で煮出したものを使用する徹底ぶり。レモン醤油や唐辛子醤油等老舗でありながら、時代に合わせて常に新しいものを取り入れる古くて新しい地元の醤油屋さんです。



(お店から一言)

「小さな醤油屋だからできること」を合言葉に社員一丸となって醤油づくりに取り組んでいます。人の手で搾る手造り醤油を楽しんでいただけたらうれしいです。

玉鈴醤油 株式会社

- 🏠 伊達市保原町泉町23
- ☎ 024-576-2355
- 🕒 9:00～17:00
- 📅 定休日：土曜日・日曜日・祝日

人気のだし醤油はぜひ卵かけご飯にも！素材の美味しさを引き立ててくれる、毎日の食卓に欠かせない福島伝統の味です。



案内人
保原支店
遠藤 めぐみ

I-08 有限会社 丸銀

おかえりなさい！まるぎん



「山奥にあるお刺身屋さん」

伊達市月館町の町内から更に山を登って行くとお刺身屋さん。「こんな山奥なのにお刺身屋さん!？」と驚かれる方もいらっしゃると思いますが、美味しいお刺身が食べられると、うわさを聞いたお客様が遠路遥々いらして下さり、大変ご好評頂いております。

「こだわりのお刺身」

鮮度抜群のお刺身が人気です。人数、予算、種類などお客様の要望に合わせて柔軟に対応します。

数量限定で販売される「じおからちゃん」も要チェック!

※「じおからちゃん」は9月～2月の期間で不定期販売。
facebookを見て、電話予約できた方のみ購入できます。



(お店から一言)

いつもありがとうございます。まるぎん店主のなかやまです。
遠方からこんな山奥にわざわざ来てくれるからこそ、やりがいがあります! 従業員一同、笑顔でお客様のご来店おまちしております!

有限会社 丸銀

📍 伊達市月館町布川字赤井堂8

☎ 024-572-2039

URL <https://m.facebook.com/tukidate.marugin/>

🕒 8:30～19:00 定休日：月曜日

まるぎんさんのお刺身は
味はもちろんのこと見た目
も華やかで、大満足間違い
なしです!

案内人



霊山おてひめ支店
渡邊 勝彦