

# 新商品が完成しました！

会津・南会津地域産業6次化ネットワーク「あいづ“まるごと”ネット」では、7月に会津地方産テーマ材料を使用した商品開発を行う事業者を募集し、新商品の開発に取り組んできました。このたび、4事業者で新商品が完成しました！地元の材料が活かされた美味しさをぜひご賞味ください！



## 元祖会津ソース串かつ 串鶴 会津産しいたけ会津地鶏肉詰め

肉厚な会津産の生しいたけの傘の中に新鮮な会津三島地鶏ムネひき肉を詰め込み、衣を付けて揚げました！しいたけの香りとジューシーな会津地鶏の肉汁が口の中に広がります。

(有) 会津地鶏  
みしまや  
**会津地鶏**  
使用



1個 550円(税抜)

令和3年3月17日から販売予定

販売: 新宿伊勢丹本館地下1階フードコレクション(自社店舗での販売は調整中)

## 會・マチエール 会津ピーナッツ 2色もちもちクリームパン

会津産ピーナッツクリームとチョコクリームの2色パンで、中にお餅が入りました。レンジで20秒チン! 中身がとろけます。

(株) オクヤ  
ピーナッツジャパン  
**落花生**  
使用



1個 302円(自社店舗での価格、税込)

令和2年12月8日から販売中

卵不使用、販売: 自社店舗、おくやピーナッツ工場直売店、JAまんま〜じゃ

## お菓子のヤマグチ プレミアム蔵の雪 ピーナッツ大福

会津産のピーナッツペーストを使用した自家製ピーナッツ餡でホイップクリームをくるみ、プレミアムな大福に仕上げました。

(株) オクヤ  
ピーナッツジャパン  
**落花生**  
使用



価格: 未定

令和3年1月中旬から販売予定

販売: 自社店舗、おくやピーナッツ工場直売店、裏磐梯レイクリゾート

## 笹屋皆川製菓 里山のつぶつぶライスケーキ

外はザクザクプチプチ、中はしっとり、米粉のつぶつぶ感が感じられる米粉のケーキです。地元の素材を使って、地元のPRに繋がるお菓子づくり・「和」のイメージが感じられるようなお菓子づくりに取り組みました。

南会津町産 **米粉**  
(**里山のつぶ**)  
使用



1本 1,620円(税込)

令和3年3月1日から販売予定

グルテンフリー、販売: 自社店舗

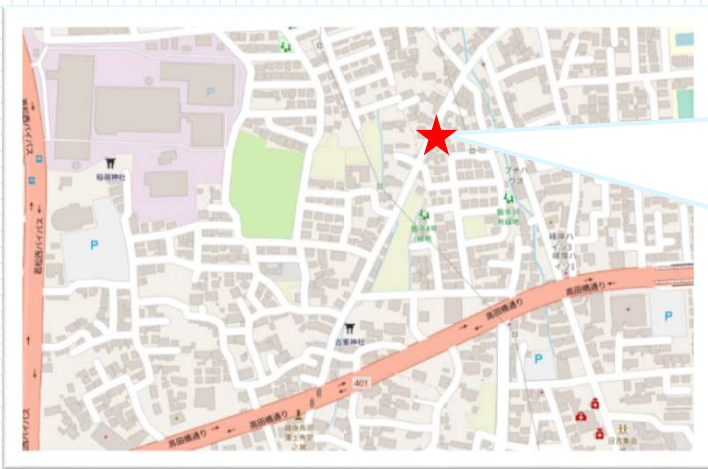
# 参加事業者 MAP

## 元祖会津ソース串かつ 串鶴

会津若松市飯盛山参道入口  
☎0242-32-6094



会津ソースかつ丼をモチーフに、会津地鶏や会津産豚、地物野菜の串かつが食べられるお店



## 會・マチエール

会津若松市飯寺北2丁目3-80  
☎0242-23-8713



会津若松の伝統野菜や果物などの食材をふんだんに使った、ヘルシーな目新しい創作パンを提供

## お菓子のヤマグチ

喜多方市字一本木上7741-3  
☎0241-22-0526



喜多方新名物“喜多方らーめん大福”や、地元素材を使用した和菓子が人気



## 笹屋皆川製菓

下郷町大字弥五島字道上3340-1  
☎0241-67-2648



創業天保元年からの製法でつくる「倉村まんじゅう」をはじめ、その菓子の美味しさは格別

