

生まれた **新商品** が **発売中** です!



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、令和2年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、4事業者の協力の下、新商品の開発に取り組みました。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

開発した新商品 ※現在は販売終了
会津産生しいたけ会津地鶏肉詰め

- (有) 会津地鶏みしまや 会津地鶏使用
- 新宿伊勢丹本館地下1階 フードコレクション等での催事でのみ取扱い
- 1個550円 (税抜)



串鶴では、会津産食材を使った商品を多数販売しています。

～一例～

- 会津産生しいたけ肉詰め
肉厚な会津産しいたけを使っています。
- 会津地鶏串 (ムネ・ササミ)
シンプルに会津地鶏の旨味を味わえる一品。

會・マチエールmatiere

会津ピーナッツ モチモチ2色クリームパン

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秒温めれば、とろける食感!

- 焼き上がり10:30～、秋冬限定、卵不使用
- 自社店舗、JAまんま～じゃ (不定期) で取扱い

1個 302円 (税込、自社店舗)

(株) オクヤ
ピーナッツジャパン
落花生
使用



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。

- 要冷凍、常温で約30分置くと食べ頃になります
- 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、FMきたかたセレクトショップで取扱い

1個 190円 (税込、自社店舗)

(株) オクヤ
ピーナッツジャパン
落花生
使用



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パウンドケーキ。味は「プレーン」と「みそとクルミ」の2種類です。さらなる美味しさを追求して、現在鋭意改良中!

- 要予約 (0241-67-2648)、グルテンフリー
- 自社店舗でのみ取扱い

1本 1,620円 (税込)

南会津町産 **米粉**
(**里山のつぶ**)
使用



参加事業者 MAP

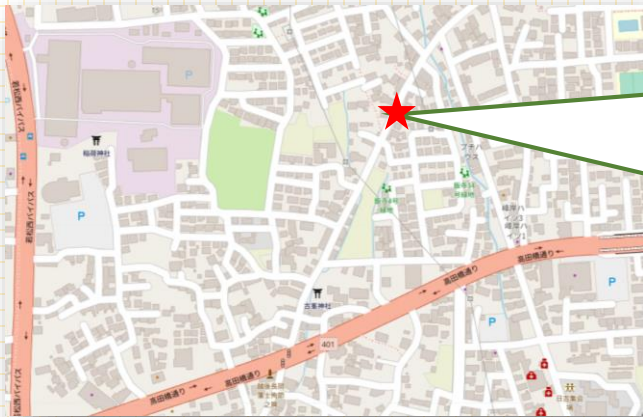
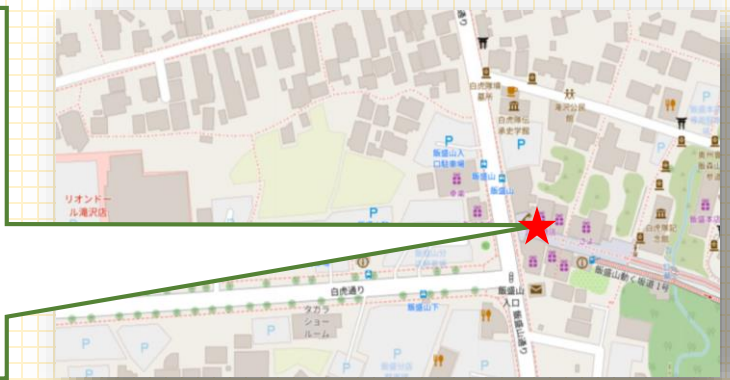
元祖会津ソース串かつ 串鶴

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

※12～2月は冬季休業
(催事への出店のみ)



會・マチエールmatiere

会津若松市飯寺北2丁目3-80
☎0242-23-8713



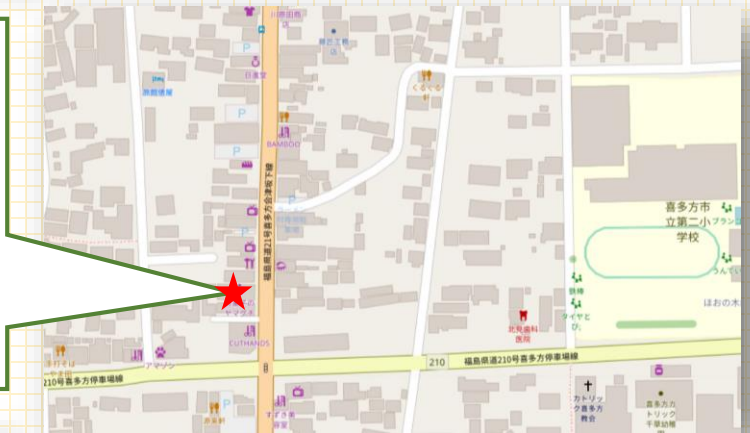
会津若松の伝統野菜や果物などの食材をふんだんに使った、ヘルシーな目新しい創作パンを提供

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

