

秋のまんてん会津フェア2024(食材提案リスト)

No.	イメージ	品名	供給時期・安定度	商品説明	事業者名	電話番号	備考	市町村
野菜・果物類								
1		野菜・果物 など 計35品目		昼夜の寒暖差がおいしい農作物を育みます。 秋は柿やりんごといった果物もおすすめです！	JA会津よつば まんま～じゃ	0242-24-0831	※気候状況等により価格の変動あり 注文時に確認願います (別紙一覽参照)	会津地域
2		みしらず柿	11月頃より提供可能	みしらず柿は名だたる各地の柿の中でも随一のおいしさです。会津美里町で古くから栽培されている品種の柿で、今では会津だけにとどまらず、福島県を代表する特産物として広く知られております。	会津美里農研	0242-54-5711	要相談	会津美里町
3		原木しいたけ (生)	5～11月 時期で出荷量変動	市場に流通するしいたけの中でも希少な原木の生しいたけを、軸がしっかりしたもののだけ厳選しています。 徹底した原木管理と自然に近い生育環境で育てており、肉厚のぷりぷりとした食感と、森の香りそのままの豊かな風味が自慢の一品。 焼き物、天ぷら、フライなどでお召し上がりください。	しもごう農園	0241-63-6455	<a href="https://r.goope.jp/shimogonouen/">https://r.goope.jp/shimogonouen/</a> 1パック 240g 430円 ※kg売りもあります お届け方法 宅配便(着払い)	西会津町
4		原木しいたけ (乾燥)	通年	市場に流通するしいたけの中でも希少な原木しいたけの乾物です。 徹底した原木管理と自然に近い生育環境で育てており、肉厚のぷりぷりとした食感と、森の香りそのままの豊かな風味が自慢の一品。 煮物などでお召し上がりください。	しもごう農園	0241-63-6455	<a href="https://r.goope.jp/shimogonouen/">https://r.goope.jp/shimogonouen/</a> 50g 900円 130g(不ぞろい) 1,400円 お届け方法 宅配便(着払い)	西会津町
5		国産きくらげ (乾燥)	通年	徹底した温度管理と清潔な湧き水を利用して育てたきくらげの乾物です。 しもごう農園の菌床きくらげは大ぶりで肉厚です。 和え物、炒め物、天ぷらなどでお召し上がりください。	しもごう農園	0241-63-6455	<a href="https://r.goope.jp/shimogonouen/">https://r.goope.jp/shimogonouen/</a> 50g 950円 お届け方法 宅配便(着払い)	西会津町
参考		国産きくらげ (生)	5月～9月 時期で出荷量変動	徹底した温度管理と清潔な湧き水を利用して育てた生きくらげです。 しもごう農園の菌床きくらげは大ぶりで肉厚です。 スープ、炒め物や、軽く湯通しして刺身でお召し上がりください。	しもごう農園	0241-63-6455	<a href="https://r.goope.jp/shimogonouen/">https://r.goope.jp/shimogonouen/</a> 1パック 240g 430円 お届け方法 宅配便(着払い) ※フェア期間中取扱ありませんが、来年ご検討ください	西会津町
6		乾燥きくらげ 乾燥しいたけ	通年	会津の伝統料理「こづゆ」にも不可欠な乾燥きくらげと乾燥しいたけ。 旨みがぎゅっと詰まった一品です。	JA会津よつば まんま～じゃ	0242-24-0831	(乾燥きくらげ)(税別) 15g 300円 / 30g 500円 60g 1,000円 / 100g 1,500円 (乾燥しいたけ)(税別) 50g 500円 / 80gカット 1,100円 (別紙一覽参照)	会津地域

No.	イメージ	品名	供給時期・安定度	商品説明	事業者名	電話番号	備考	市町村
7		高田梅 塩漬カット 甘漬カット	通年	日本一大きな梅として全国に広く知られています高田梅。その大きさは、「ゴルフボールにも匹敵する大きさ」と良く言われます。収穫した高田梅を1個ずつ食べやすい大きさに小割りし白梅酢、赤紫蘇、塩、氷砂糖で漬けた商品です。合成着色料や保存料を一切使用していない商品ですので、年代を問わずお増し上がり頂けます。塩漬は刻んでおにぎりの具などへアレンジ多様です。	会津美里農研	0242-54-5711	内容量200g 価格1,250円(税別)	会津美里町
8		高田梅の はちみつ煮	通年	会津産の天然はちみつで高田梅を柔らかく煮込んだのはちみつ煮。梅の酸味とはちみつの甘さが絶妙なおいしさです。	JA会津よつば まんま～じゃ	0242-24-0831	450g 1,080円 (別紙一覧参照)	会津若松市
肉類・卵								
9		自家製豚 味付きソフトホルモ ン	受注生産の為 お時間を 頂戴します	創業以来50年続く味付けです。ピリッとした辛さがホルモン好きにやめられない、お酒のお供にピッタリです。	㈱ハヤオ	0242-27-3361	1個 500円 (1個=500g)	会津若松市
10		福島県産豚 スタミナ漬	受注生産の為 お時間を 頂戴します	食欲をそそる秘伝のタレに漬けたオリジナル商品。そのまま焼くも野菜と一緒に炒めるもよし。白米との相性は折り紙付きで、何杯もおかわりできるほどご飯が進みます。	㈱ハヤオ	0242-27-3361	2,500円/ケース ※1ケース 200g×10個入り	会津若松市
11		馬肉 (生食・刺身用) (生食・ユッケ用)	受注生産の為 お時間を 頂戴します	上質な赤身が特徴です。自社工場からさばきたての馬刺しを出荷しているため、新鮮な馬刺しをお届けできます。会津馬刺しの食べ方の特徴でもある「からし味噌」も自社オリジナルの調合で、からし味噌単品でご購入される方がいるほどの人気商品です。	㈱ハヤオ	0242-27-3361	(生食・刺身用) 8,000円/kg (生食・ユッケ用) 320円/個 ※1個=50g 会津特製からし味噌が付きます。	会津若松市
12		会津ブランド 産品 国産馬刺しモモ	通年	会津畜産の馬刺し、馬肉製品は赤身にトコトンこだわります。長年かけて培った生産技術で、旨み・やわらかさが抜群です。直営牧場で特注飼料を馬に合わせて与えています。自社牧場での飼育から加工、発送まで一貫して取り行い、鮮度抜群の馬刺しをご賞味ください。	㈱会津畜産	0242-55-0511	状態:ブロック真空 賞味期限:D+9日 規格:約100g 単位:kg 単価:8,300円/kg ※価格の変動あり。 注文時に確認願います。 ※100g・200gブロックについてはJA会津よつばまんま～じゃを通しての購入も可能です。	会津若松市 会津美里町
13		国産馬 バラスライス (鍋用)	通年	馬肉鍋は高タンパク、低脂肪とカロリーが気になる方にもおすすめです。食べ方は簡単。通常の鍋やスキヤキ、しゃぶしゃぶとまったく同じです。締めの雑炊やうどん等にも馬肉の旨みが染み渡ります。	㈱会津畜産	0242-55-0511	状態:スライス真空 賞味期限:D+13日 規格:500g 単位:kg 単価:2,500円/kg ※価格の変動あり。注文時に確認願います。	会津若松市 会津美里町

No.	イメージ	品名	供給時期・安定度	商品説明	事業者名	電話番号	備考	市町村
14		馬刺しの醤油	通年	特製あご(飛び魚)ダシ入りの醤油です。蔵の町喜多方の醸造元と協力して馬刺しに合う醤油を作りました。こちらの馬刺し用醤油でより一層馬肉の旨みが引き立ちます。	㈱会津畜産	0242-55-0511	状態:プラ容器 賞味期限:常温半年 規格:100ml 単位:1個 単価:300円/個	会津若松市 会津美里町
15		馬刺しのタレ	通年		㈱会津畜産	0242-55-0511	状態:真空 賞味期限:常温半年 規格:6g・120g・1kg 単位:1個・1個・kg 単価:18円・280円・1,600円/個	会津若松市 会津美里町
16		ふくしま会津牛	通年・安定している	「ふくしま会津牛」とは、銘柄会津牛振興協議会の会員が生産している肉牛で、肉質等級4等級以上(A・B規格)のものを指します。肉質はきめ細やかな霜降りであり、脂身は甘く、風味が強いのが特徴です。調理時においても、肉特有の臭みが非常に少なく、クセのない後味が特徴で、煮る、焼く、蒸すのどのような調理法にも適しており、また、どの食材とも相性がピッタリです。	㈱杉葉	0241-22-0124 080-1801-3899	要確認	喜多方市
調味料								
17		三五八	通年	塩、糶、米を3:5:8の割合で作っていることから名付けられた三五八(さごはち)。シンプルな素材を最大限に活かした無添加の甘みは、野菜の他、肉や魚にも相性抜群。※自家栽培している原料を使用	山里まめてん	080-6008-0931	内容量150g 価格400円税別	会津美里町
18		しょうゆ糶	通年	使用されているしょうゆは会津坂下町にある「高砂屋」さんのしょうゆを使用。まろやかですっきりとしたしょうゆと糶の相性はバツリ！納豆や卵かけご飯に甘めのしょうゆ糶は箸が止まりません！	山里まめてん	080-6008-0931	内容量100g 価格350円(税別)	会津美里町
19		ゆうきみそ 定番仕立	通年	原料に大豆と米を同量使い、風味良く仕上げた十割みそ。なめらかな口当たりでクセもなく、幅広い料理にお使いいただけます。※自家栽培している原料を使用	山里まめてん	080-6008-0931	内容量750g 価格700円(税別)	会津美里町
20		ゆうきみそ むかしみそ	通年	他のみそに比べ色の濃いこのみそは、糶の風味を強く感じる昔ながらのみそです。会津の農家では自分の育てた大豆でみそを作る習慣があり、当時使用されていたものと同じ種類の麹菌を使用しているため、発酵による褐変が早く香りも豊かで地元では人気のあるみそです。※自家栽培している原料を使用	山里まめてん	080-6008-0931	内容量750g 価格700円(税別)	会津美里町

No.	イメージ	品名	供給時期・安定度	商品説明	事業者名	電話番号	備考	市町村
21		ゆうきみそ AOK139	通年	AOK139という糀菌を使用することで、香りの元となる「リパーゼ」と「脂肪酸エステル」が増加。より香り高いみそに仕上がりました。※自家栽培している原料を使用	山里まてん	080-6008-0931	内容量750g 価格900円(税別)	会津美里町
22		奥会津 こだわりみそ	通年	一番人気の「こだわりみそ」大豆のうま味に麴の風味があるやや甘口です。味噌汁や野菜に付けてなど幅広くお使いいただけます。	JA会津よつば まんま～じゃ	0242-24-0831	800gカップ 1,080円 1.2kg袋 1,080円 (別紙一覧参照)	只見町
23		奥会津 極みそ	通年	麴を贅沢に使用した「極みそ」通常よりも1.8倍の米麴を使用することで、旨みや甘みを感じられる甘口味噌です。お塩も米麴を引き立てるまろやかな天日結晶塩を使用。	JA会津よつば まんま～じゃ	0242-24-0831	800gカップ 870円 1.2kg袋 870円 (別紙一覧参照)	只見町
24		只見コシヒカリ 100%麴	通年	仕込の都度、精米を行い、新鮮でおいしいお米で作る生麴。生麴は菌の力が強く、甘酒・塩麴・発酵あんこ・漬物におすすめ。水で戻すことなく、すぐお使いいただけます。	JA会津よつば まんま～じゃ	0242-24-0831	500g 510円 / 1kg 950円 (別紙一覧参照)	只見町
飲み物								
25		会津トマトジュース	通年	口当たりさっぱりとしたトマト100%ジュース。食塩無添加のため、調理にも使える万能ジュースです。	JA会津よつば まんま～じゃ	0242-24-0831	30缶/箱(190g/缶) 2,700円 (別紙一覧参照)	会津地域
26		あまざけ	通年	試行錯誤の結果、最高のあまざけが生まれました。砂糖は一切使用しておらず、糀の甘みのみでとつてもヘルシー。	山里まてん	080-6008-0931	内容量750g 価格1,350円(税別)	会津美里町
27		農家の 手づくりあまざけ	通年	農家を営む吉野家が、酒米ではなく自家栽培のコシヒカリを使用して作ったこだわりのどぶろくです！吉野屋のどぶろくはまろやかで飲みやすいお酒です。クセがなく、お米の旨味と優しい甘みを感じることができます。	農家民宿 吉野屋	0241-43-2143	内容量720ml 価格1,300円 300ml 価格700円	柳津町
28		会津柳津どぶろく	通年	吉野屋の手づくり甘酒は、保存料・砂糖・お米不使用。奥会津の澄みきった水とこだわりの麴のみで作られています。砂糖やお米を加えないので、すっきりとした優しい甘みが好評です。冷やして飲めばすっきりとした味わい、温めて飲めばやわらかで優しい味わい、半冷凍のシャリシャリとした食感など、温度によって様々な表情を楽しむことができます！	農家民宿 吉野屋	0241-43-2143	内容量900ml 価格500円 300ml 価格300円	柳津町

No.	イメージ	品名	供給時期・安定度	商品説明	事業者名	電話番号	備考	市町村
種類・米								
29		八年饅頭	通年	柿渋から抽出した「柿タンニン」を麺に練りこむことで、柿渋に豊富に含まれるポリフェノールがつるつとした喉越しを生み出した八年饅頭。柿タンニンは、柿渋に適した「天王柿」を使用。 ざるうどんや温かいうどんはもちろん、サラダうどんやパスタ風にして食べるのもおすすめです。	㈱会津美里振興公社	0242-57-1175	内容量320g(80g×4束) 価格490円	喜多方市
30		玄米麺〔太麺〕	通年	*グルテンフリー 磐梯町産の特別栽培米使用。 玄米を焙煎してから麺にしているのので、香ばしい風味も楽しめます。冷でも温でも、煮込みでも。 4分茹でたあと冷水でしめることで、モチモチつるつるの食感となります。切れにくい麺なので、ざる蕎麦やつけ麺のような食べ方でも、焼きそばやパスタのように炒めてもおおいしく召し上がれます。	一般社団法人ばんだい振興公社	0242-85-7865 (花澤)	100g×2食 価格650円	磐梯町
31		玄米麺〔細麺〕	通年	*グルテンフリー 磐梯町産の特別栽培米を使った玄米麺の細麺です。 蕎麦のようにザルでもよし、冷やし中華のような食べ方や、肉みそを乗せてじゃじゃ麺もおすすめ！	一般社団法人ばんだい振興公社	0242-85-7865 (花澤)	120g×4食 価格1,200円	磐梯町
32		会津産 コシヒカリ100% 米粉	通年	揚げ物・チヂミ・菓子類など幅広くご利用いただけます。	JA会津よつばまんま〜じゃ	0242-24-0831	300g 150円	会津地域
33		ひとめぼれ (新米)	通年	玄米・精米(標準・7分づき・4分づき) 好みに合わせて対応できます。	JA会津よつばまんま〜じゃ	0242-24-0831	2kg 1,120円 / 5kg 2,800円 (精米度合いによって多少減少します)	会津地域
34		コシヒカリ (新米)	通年	玄米・精米(標準・7分づき・5分づき) 好みに合わせて対応できます。	JA会津よつばまんま〜じゃ	0242-24-0831	2kg 1,180円 / 5kg 2,950円 (精米度合いによって多少減少します)	会津地域
その他								
35		はちみつ 山桜	通年	お湯割りでおいしく召し上がれるため、季節の変わり目にほっと温まりながら喉のケアにもおすすめです。 生産量が少ない希少品。	JA会津よつばまんま〜じゃ	0242-24-0831	50g 450円 / 230g 1,490円 500g 2,700円/1.2kg 5,180円 (別紙一覽参照)	会津地域
36		ピンピンころり カレー	通年	会津のオタネニンジン(別名:高麗人参・朝鮮人参)は国内産の中でも非常に高品質なものとして知られ、そのオタネニンジンを食べやすい大きさにカットして牛肉と煮込んだ、絶妙な旨みと程よいほろ苦さが特徴のオトナのカレーです。 素揚げにした夏野菜を加えれば美味しさ倍増です。	㈱会津美里振興公社	0242-57-1175	内容量200g 価格756円	会津美里町