

食材プロフィール

リストNO.

1

【自治体】

福島県会津坂下町

【食材名】

国産会津産馬刺し

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・都内アンテナショップ等・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

会津産馬刺しの特徴は、クセのない赤身肉で食感は柔らかく、ほんのり甘さとさっぱりとした脂の味と旨みを感じることができます。
たれは「辛味ニンニクたれ」を醤油に溶いたものをつけて食べます。

年中提供可能

数量等は、直接ご確認ください。

小林畜産
〒969-65
福島県河沼郡会津坂下町大字塔寺字大門1524
☎0242-83-6350
HP <https://aizubasashi.com>

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

2

【自治体】

福島県会津坂下町

【食材名】

瑞穂黄金(米)

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・都内アンテナショップ等・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

瑞穂黄金は、ひとめぼれ系の品種で、会津坂下町で発見されました。早生種であり8月下旬には刈取りが始まり、9月より店頭に並ぶため、一足先に会津産米を味わうことができます。

旬 9月上旬～

数量等は、直接ご確認ください。

(有) 猪俣徳一商店
〒969-6551
福島県河沼郡会津坂下町字館ノ下23
☎0242-83-2242
HP <https://www.co1091.com>

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

3・5

【自治体】

福島県会津坂下町

【食材名】

天のつぶ

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・都内アンテナショップ等・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

天のつぶは、コシヒカリとひとめぼれの、系譜を持つ福島県オリジナルブランドのお米です。シッカリとした粒を感じることができ、粘りは少なく噛むごとにうまみを感じることができます。

旬 9月下旬～

数量等は、直接ご確認ください。

(有) 猪俣徳一商店
〒969-6551
福島県河沼郡会津坂下町字館ノ下23
☎0242-83-2242
HP <https://www.co1091.com>

(有) 山一米穀店
〒969-6505
福島県河沼郡会津坂下町大字新館字館ノ内1-3
☎0242-83-1210

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

4・6

【自治体】

福島県会津坂下町

【食材名】

会津産コシヒカリ

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・都内アンテナショップ等・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

コシヒカリは、もちりとした粘りと甘味が特徴。会津産コシヒカリは、魚沼産コシヒカリと同じ米の食味ランキングで平成に入ってから「特A」ランクを24回（過去7年連続）獲得しています。

旬 9月下旬～

数量等は、直接ご確認ください。

(株)若宮ばくさく
〒969-6576
福島県河沼郡会津坂下町大字牛川字酢寿ノ宮1905
☎0242-85-8861
HP <https://w-bakusaku.com>

(有)山一米穀店
〒969-6505
福島県河沼郡会津坂下町大字新館字館ノ内1-3
☎0242-83-1210

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

7

【自治体】

福島県会津坂下町

【食材名】

国産むきくるみ・加工品

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・都内アンテナショップ等・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

くるみは、太古から食されていた食材の一つ。
 国産のくるみを使用・加工しています。
 一般のくるみと比べ低脂肪・高たんぱくで栄養バランスに優れています。
 加工品も取り扱っており、くるみ油やドレッシングも取り扱っています。

年中提供可能

数量等は、直接ご確認ください。

(有)齋藤金五郎商店
 〒969-6544
 福島県河沼郡会津坂下町字東南町裏甲3963
 ☎0242-83-2303
 HP <https://kin563110.com>

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

8

【自治体】

福島県会津坂下町

【食材名】

味噌・醤油・加工品

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・都内アンテナショップ等・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

創業寛政二年より、230年以上の歴史のある蔵元です。
会津の清澄な水と空気に育まれた昔ながらの”うま味”のある手作りの味です。

年中提供可能

数量等は、直接ご確認ください。

八二醸造(有)
〒969-6543
福島県河沼郡会津坂下町字市中二番甲3631
☎0242-83-2051
HP <https://hatini-jyouzou.com>

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

9

【自治体】

福島県会津坂下町

【食材名】

味噌・醤油・加工品

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・都内アンテナショップ等・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

大正14年創業。創業以来、国産大豆と地元産米にこだわった麴・味噌作りを続けています。

1年以上かけて行う発酵・醸造の「天然醸造」は創業当時から変わらず、味噌はまろやかな甘みがあります。

また出張の味噌作り体験も行っています。

年中提供可能

数量等は、直接ご確認ください。

目黒麴店

〒969-6519

福島県河沼郡会津坂下町大字三谷字佐藤分670-2

☎0242-83-3723

HP <https://koujiya.com>

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

10

【自治体】

福島県会津坂下町

【食材名】

味噌・醤油・加工品

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・都内アンテナショップ等・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

創業明治45年。100年の伝統を持つ醸造蔵元。会津の郷土料理に欠かせない味。キンタカサゴ特選醤油は、平成28年第44回全国醤油品評会で最高賞農林水産大臣賞を受賞した。

年中提供可能

数量等は、直接ご確認ください。

合名会社高砂屋商店
〒969-6539
福島県河沼郡会津坂下町字古市乙141
☎0242-83-2032
HP <https://www.kintakasago.com>

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

11

【自治体】

福島県会津坂下町

【食材名】

アスパラ

【来店者向け食材購入方法】

都内アンテナショップ等での販売（既に販売済みの食材も可）・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

手間を惜しまず、毎年土壌作りから行いエグミの少ない、甘くて旨みの強いアスパラです。大きく太いものでも筋が感じられないほど柔らかい食感です。寒暖差の大きい会津盆地で、その冷え込みがアスパラを美味しく育てます。

旬 4月～

数量等は、直接ご確認ください。

佐瀬農園
〒969-6576
福島県河沼郡会津坂下町大字牛川字村中甲
2386
☎080-1849-0098

【備考】

食材プロフィール

リストNO.

10

【自治体】

福島県会津坂下町

【食材名】

桃・桃加工品

【来店者向け食材購入方法】

店内での食材販売・都内アンテナショップ等・食材購入ECサイト

【食材写真】



【食材情報】（提供可能数量、旬、参考卸価格等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

土づくり、健康な木を育てる、愛情を注ぐの3つのこだわりをもって、桃を作り続けています。冬寒く夏暑いという会津盆地の気候は糖度が高く、美味しい桃と作るのに適しており、「あかつき」から始まり「光月」まで長い期間楽しむことができます。

旬8月～10月上旬

数量等は、直接ご確認ください。

(株)あぐりあいづ
〒969-6585
福島県河沼郡会津坂下町大字船杉字横巻甲914
☎0242-23-8747

【備考】