

お米の商品企画から炊飯オペレーションのご提案など、お米のことなら何でもご相談ください

◆株式会社東北むらせ URL : <https://t-murase.co.jp/>

(作成日) 2025年9月2日



【企業の強み】

- 東北をはじめとした主要銘柄生産地の米を月産約4,000トン加工し、産地と消費者を結びます。SKU自体も福島県を中心に、産地・生産者を限定した商材を多く揃えております。
- 新製品の開発とご提案：炊飯後の炊きあがりの変化や確認、環境の違いにより生まれる状態を検証・研究。数々のデータを基に、新商品開発・ご提案に力を入れております。

【商品の特徴:つづら】

- 福島オリジナル品種【天のつづら】【里山のつづら】をブレンド、程よい粘りとしっかりとした食感に仕上げました。
- 【福島県産米の更なる拡販】、【子ども達への米食文化の継承】、【社会貢献】をテーマに、企画しました
- 売上金額の一部より、子ども食堂へお米の寄付を実施しております。

【飲食店取り扱いメニュー例】

- 通常のご飯（白飯）・どんぶりもの・炒飯等の炒めごはん

【基本情報】

事業内容	米穀その他食糧の販売、精米業および米穀類を原料とする食品加工業
会社所在地	〒963-8025 福島県郡山市桑野3-20-33
担当者名	平野 麻矢
電話番号	024-955-6288
FAX	024-955-6299
メールアドレス	my_hirano@murase-group.co.jp

対応エリア	全国	○	エリア							
商流	直出荷、卸経由可能									
発注方法	電話		FAX	○	LINE	○	メール	○	インフォ マート	○
発注リードタイム	関東3日 関西4日									
決済方法	当月末支払い					翌月末支払い		○		
現地見学	○									
商談方法	オンライン		○			出張商談		△		

お米の美味しさを最大限に引き出した安心安全なパックご飯

◆株式会社相馬屋

URL : <https://soumaya.biz/>

(作成日) 2024年



【ポイント】

令和5年11月に、福島県双葉郡楢葉町に『パックご飯工場』を設立。
社内の『お米マイスター達』が選び抜き、手づから精米したお米の販売に加え、
安心安全で美味しいパックご飯を製造しています。

【商品】

- ・高品質な福島県産米を中心とした、相馬屋ブランドのNBパックご飯
『福、笑い』『会津産コシヒカリ』『Iwaki Laiki』など各種取り揃えております。
- ・OEMでのパックご飯製造も好評受付中。
産地・品種など、ご希望のパックご飯製造もご相談ください。
- ・福島県産米の美味しさをパックご飯を通して広めています
「福島県高付加価値産地構想」により、被災12市町村をはじめとした、
福島県内の営農復興をパックご飯製造により推進しています。



被災12市町村産米を使用した相馬屋商品 ふくふくご飯®

【基本情報】

事業内容	米穀・雑穀の集荷、有機米・一般米の精米加工、 米穀・パックご飯の卸・小売り等
会社所在地	〒971-8111 福島県いわき市小名浜大原字東田33-1
担当者名	パックご飯事業部 佐藤
電話番号	0240-25-8111
FAX	0240-25-8310
メールアドレス	k.sato@soumaya.biz

対応エリア	全国	エリア
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談	
発注方法	電話 ○ FAX ○ LINE ○ メール ○ インフォマート ○	
発注リードタイム	目安：関東3日～5日	
決済方法	当月末支払い 翌月末支払い	
現地見学	精米工場・パックご飯工場ともに可	
商談方法	オンライン ○ 出張商談 ○	

福島県農産物の新たな流通を生み出す地域商社

◆株式会社陽と人 URL : 陽と人について | 陽と人 (hito-bito.jp)

(作成日) 2025年1月



【陽と人について】

福島県の国見町（くにみまち）に拠点を置く地域商社です。規格外品を含めた農産物を生産者から直接買取、「新たな規格」で全国へ流通させることで福島の農産物のブランド価値を高め、生産者の所得向上を実現しています。

小売店のみならず、飲食店や各種メーカーへの卸売りも行っています。

【桃】

特別栽培相当

約50年にわたり除草剤・化学肥料を栽培期間中一切使わず、土の中の微生物の働きを最大化させた上質な桃です。

栽培方法・収穫タイミングもこだわり抜き、農林水産省が実施する環境負荷低減の「見える化」でも最高レベルの星3つを取得しています。

規格外品

天候等の理由から、毎年一定数出てしまう規格外品。しかしそれらは皮を剥けば贈答用と変わらない美味しさを楽しめます。陽と人ではこうした背景もきちんとお伝えすることで規格外品も流通させ、生産者からの全量買取を実現しています。

【りんご】

福島県のエコファーマー認定を受けた生産者が栽培する、甘さいっぱいの完熟“葉とらずりんご”です。

【柿】

手間暇のかかる樹上脱渋により渋を抜いたごま柿。黒いごまは、タンニンが黒く変化したものです。水々しい歯応えと、爽やかな甘さが味わえます。

【基本情報】

事業内容	地域商社
会社所在地	〒9691751 福島県伊達郡国見町塚野目字三本木11-1
担当者名	鈴木 杏奈
電話番号	080-3559-4725
FAX	
メールアドレス	info@hito-bito.jp

対応エリア	全国	○	エリア	規格外品は離島不可なことがあります				
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談							
発注方法	電話	messenger	○	LINE	○	メール	○	インフォマート
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日（商品・時期によってはそれ以上のお時間を頂戴する場合がございます）							
決済方法	当月末支払い	×		翌月末支払い		○		
現地見学	○							
商談方法	オンライン	○		出張商談		○		

農家のこだわりが詰まった梅商品！余計なものを一切加えず、純粋な味わいをお楽しみください

社名 相馬アグリ株式会社

HP URL <https://umenouen.stores.jp/>



【ポイント】

弊社は、かつて「紅梅のまち」と呼ばれた小高地区で、梅の栽培を通じて地域の雇用創出と復興を目指して設立されました。梅の収穫・加工施設を持ち、麦も栽培しています。特に、代表が惚れ込んだ希少品種【露茜】を10haの単一品種で栽培しています。希少品種【露茜】の魅力は、芳醇な香り、控えめな酸味、鮮やかな紅色が特長です。梅農園シリーズは、梅農家ならではのこだわりを持ち、【露茜】の魅力を最大限に活かした商品開発を行っています。

梅農園ドリンクは後味がすっきりして飲みやすく、梅農園ドリンク塩分プラスは塩分をプラスして汗をかいた後の塩分補給に適しています。

梅農園ジャムは露茜とてんさい糖だけを使った手作りの完熟ジャムで、自然な紅色と添加物不使用の素材本来の味わいを楽しめます。トーストやヨーグルトだけでなく、ワインや肉・魚介料理にも。

【商品ラインナップ】

- ・梅農園ドリンク
- ・梅農園ドリンク塩分プラス
- ・梅農園ジャム

【取り扱い飲食店等】

- ・福島県内の旅館や道の駅（梅農園ドリンク各種・梅農園ジャム）
- ・福島県外のホテル（梅農園ジャム）

【基本情報】

事業内容	農産品生産・加工販売	対応エリア	全国	○	エリア	
会社所在地	〒979-2164 福島県南相馬市小高区川房字四ツ栗118の1	商流	直出荷可能	銀行振込		
担当者名	大内 安男	発注方法	電話	○	FAX	○
電話番号	0244-26-9941	発注リードタイム	関東翌日	関西翌々日	メール	○
FAX	0244-26-9947	決済方法	当月末支払い		翌月末支払い	○
メールアドレス	yasuo4all@gmail.com	現地見学	可能			
		商談方法	オンライン	○	出張商談	○

心を込めて育て上げた「国見町100年あんず」と「えごま」を丁寧に自社で加工し販売

アクアデザイン株式会社 (アクア農園)

HP URL

<https://www.big-advance.site/c/191/1371>

EC

<https://ishii-aqua-farm.com/>



全国トップクラスの生産量を誇るえごまの産地『浪江町』で作られるえごまと希少価値の高い国産在来品種で100年間あんずだけを生産している樹齢90年のあんずの樹から採れる品質の高いあんずの生産・加工を行っています。

◆えごま

えごまは、震災後の福島県浪江町から種を譲り受け、福島市の自社農園にて震災で避難された方々を師匠に栽培した大粒の白えごまを使用。殺虫剤や除草剤などの農薬は一切使用せず、大変手間のかかる手刈り収穫で大切に育てています。

商品：えごま油、えごま（生）、えごま（焙煎）、8月～9月上旬：えごま（葉）

◆国見町100年あんず

全国でもめずらしい100年間あんずだけを生産している畑で、樹齢90年のあんずの大木が未だ現役で立派に実をつけます。収穫された当園のあんずは「国見町100年あんず」として販売しています。希少価値の高い国産在来品種の「新潟大実（にいがたおおみ）」などを栽培。主に加工に適している「酸っぱいけれどうまい！」昔ながらのあんずを栽培しています。

商品：6月下旬～7月中旬：国見町100年あんず（生）

通年：国見町100年あんず（冷凍）、国見町100年あんず（ピューレ）、国見町100年あんずグラノーラ、国見町100年あんずジャム

【基本情報】

事業内容	あんず・エゴマの生産・加工販売	対応エリア	全国	○		エリア						
会社所在地	〒960-0101	商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談									
	福島県福島市瀬上町字桜町1丁目2番地の14	発注方法	電話	○	FAX	○	LINE	×	メール	○	インフォマート	○
担当者名	佐藤 玲子	発注リードタイム	数量により要相談 宅急便/関東翌日 関西翌々日着									
電話番号	024-573-0006/090-2279-1445	決済方法	当月末支払い				翌月末支払い			○		
FAX	024-573-1418	現地見学										
メールアドレス	aqua-design@kuf.biglobe.ne.jp	商談方法	オンライン				出張商談					

■ 食材パートナー企業

～サムライが生きる「浪江町」で育ったニンニク～

◆ 株式会社ランドビルドファーム

URL : <https://samuraigarlic.jp/>

(作成日) 2025年8月21日

**SAMURAI
GARLIC®**
produced by LANDBUILD FARM



■ サムライガーリックとは ■

「SAMURAI GARLIC(サムライガーリック)」は、
“サムライが所有する野馬追に参加している馬の馬糞による堆肥を使って作られたもの”。
一緒に暮らす馬たちの堆肥を利活用して栽培しています。

「滋養強壯のアリシン」「疲労回復のビタミンB1」など、健康に大きな効果をもつ栄養素が豊富に含まれるニンニク。

野菜の中でも“強さの頂点”と呼ばれるその栄養価は、戦国時代でも重宝されてきた。

かつて農民から天下人に成り上がった豊臣秀吉。

ニンニクを数珠のように紐でつなぎ首から下げ、

馬上で1片ずつかじりながら戦に挑んでいた。

士気を蓄え勝利へ導く。サムライガーリック。

【主要商品】

サムライガーリック

ホワイト

(ネット詰め・個包装バラ)

黒(バラ) * 応相談

【飲食店取り扱いメニュー例】

ペペロンチーノ・ピザ・ステーキ

【取り扱い飲食店・外食企業】

「銀座茂松」「commedia」「amorphous」「HAGI(フレンチ)」ピザ・ラーメン・ステーキ店等



サムライと共に相馬野馬追に参加している馬の馬糞による堆肥を使って作られたもの

【基本情報】

事業内容	農産物の生産、加工、販売
会社所在地	〒979-1506 福島県双葉郡浪江町大字室原字北町尻3番地
担当者名	吉田 さやか
電話番号	0240-35-5227 / 090-6852-1964
FAX	
メールアドレス	sayaka.yoshida@land-b.com

対応エリア	全国	○	エリア	
商流	直出荷可能	※決済方法は要相談		
発注方法	電話	○	FAX	
発注リードタイム	関東翌日	関西翌々日		
決済方法	当月末支払い		翌月末支払い	
現地見学	応相談			
商談方法	オンライン		○	出張商談

暮らしのなかにわさびを

◆アグリ・コア株式会社 URL : <https://agricore.co.jp/>

(作成日) 2025年9月2日



2011年の東日本大震災により福島県北部の中山間地で行なわれていた畑わさび栽培の生産が壊滅。さらに、地球温暖化や自然災害、高齢化などにより、畑わさび、沢わさびともに生産量が大きく減少しています。そのような中、近年の世界に広がる日本食ブームでわさびの需要は世界的に高まっています。アグリ・コアは、福島県のわさび栽培の復興と需要に応える安定的な生産を目指して、微生物とITを駆使した安全・安心で環境に優しい栽培技術を開発・実用化し、平地の環境制御温室でわさびの超促成栽培を行っています。

弊社の自慢は葉がきれいであること。「葉わさびまるごとしょうゆ漬け」は、わさび屋のわさび商品として、本来の「わさび」の風味が活きる商品にしたいと思い誕生しました。1本1本手摘みで収穫された葉わさびを刻まずそのまま梱包、辛味を添加しない方法で冷凍。解凍するだけでわさび本来の香りと辛みを楽しめます。

【基本情報】

事業内容	農産物の生産・販売 特殊肥料（メーバス）の生産・販売 微生物資材の生産・販売 施設園芸用環境制御システムの開発・販売 バイオガス発電用消化液循環システムの開発・販売 栽培技術（わさび）のライセンス提供
会社所在地	〒979-2512 福島県相馬市柚木字一ノ坪115-1
担当者名	寺島 香織・池見 弘嗣
電話番号	0244-26-9844／080-9811-5878
FAX	0244-26-9834
メールアドレス	terashima@agricore.co.jp

対応エリア	全国				エリア				
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談								
発注方法	電話		FAX		LINE		メール		インフォ マート
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日								
決済方法	当月末支払い				翌月末支払い				
現地見学									
商談方法	オンライン				出張商談				

※要相談

日々のよろこびのど真ん中に、肉あれ。

◆株式会社鈴畜中央ミート URL : <https://egomabuta.com/>

(作成日) 2025年8月30日



【ポイント】 【うつくしまエゴマ豚】

うつくしまエゴマ豚は、福島県が5年の歳月をかけて技術確立した、オリジナルのブランドポークです。福島県の系統豚「フクシマ」をもとにした三元交雑豚に、出荷の1ヶ月前からエゴマの実をすり潰し混ぜた餌を与えて肥育します。エゴマの実を3%混ぜた餌を与えることにより、通常肥育の豚の脂肪と比べ、良質な脂を多く含んでいるのが特徴です。

【福島牛】

福島県内で肥育・生産された（最長飼養地が福島県）黒毛和牛です。その中で社団法人日本格付協会の定める格付4等級・5等級のものを『銘柄福島牛』、2～3 等級のものを『福島牛』と協議会で定めています。

【福島牛福粕花】

ふくしまの雄大な自然で育った福島牛。その中でも、酒どころ・ふくしまのおいしい日本酒の酒粕を食べ、すくすく育った選りすぐりの福島牛が福粕花となります。日本を代表する日本酒の名産地・福島は滋養ある酒粕を活用。パウダー状に加工して、出荷前の90日間与えています。牛肉にアルコールが含まれる心配はありません。どなたでも安心して召し上がれます。

【基本情報】

事業内容	食肉総合卸業務
会社所在地	福島県郡山市富久山町久保田字下河原83
担当者名	大沼 由弘
電話番号	024-944-1594
FAX	024-943-5550
メールアドレス	scmf-yo@jt3.so-net.ne.jp

対応エリア	全国	○	エリア
商流	直出荷、卸経由可能		
発注方法	電話	FAX	○ LINE メール ○ インフォマート ○
発注リードタイム			
決済方法	当月末支払い	翌月末支払い	○
現地見学	○		
商談方法	オンライン	○	出張商談 ○

生産者から直接買い付けを行う、こだわりの食肉製造販売会社

◆株式会社ハヤオ URL : <https://www.hayao-029.com/>

(作成日) 2024年6月21日



【ポイント】

市場から調達ではなく生産者から市場を通さず直接仕入れをしているのが特徴で非常に珍しい流通形態を構築しております。
生産者に直接要望を出して餌の配合等まで管理しているため、旨味やサシのバランスなどこだわりの豚肉を仕入れることが可能です。

【商品】

- 豚肉
こだわりの3ブランドを販売しております。
- 豚内臓
生産者から直接仕入れしているのでブランドごとに内臓を出荷可能です。
※フレッシュ・冷凍両方対応可能 数量次第でパーツ対応も可能
- 牛肉
2ブランド 奥会津牛・福島牛を販売しております。
- 牛内臓
一頭分扱い パーツ対応不可で販売しております。
- 馬肉
最終肥育をして食肉センターから買付しております。
※原料が安定しないため、要相談

【基本情報】

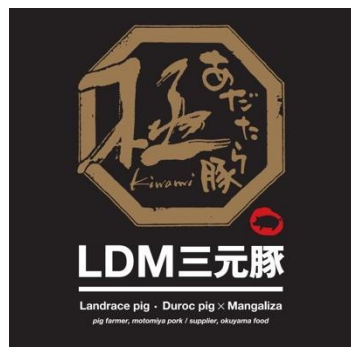
事業内容	精肉製造販売業
会社所在地	〒965-0858 福島県会津若松市神指町南四合字オノ神
担当者名	武田 博介
電話番号	0242-26-6570
FAX	
メールアドレス	hirosuke.takeda@hayao.co.jp

対応エリア	全国	○	エリア
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談		
発注方法	電話	FAX	LINE ○ メール ○ インフォマート ○
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日		
決済方法	当月末支払い	翌月末支払い	
現地見学	○ ※予約者限定		
商談方法	オンライン	○	出張商談 横浜に事務所あり

国宝マンガリツツア豚を交配した『あだたら豚 極』や発生率の少ない『うねめ牛』の取り扱いの卸

◆株式会社オクヤマフード URL : <https://www.okuyama-food.jp/>

(作成日) 2024年7月1日



【商品の特徴】

◆**うねめ牛（雌牛）**：福島県郡山市で育成。黒毛和牛の雌のみのブランド。A4～5のみ。福島牛と比べても頭数が少なく、発生率が低く希少価値が高い！

◆**あだたら豚極（LDM三元豚）**：福島県本宮市で飼育されているブランド豚です。世界で唯一の食べれる国宝『マンガリツツア豚』を50%交配した三元豚です。肉質は霜降り率が高く赤身は濃厚で、脂の融点が低くとろける脂身が特徴です。飼料にもこだわり東北産のお米を食べさせています。安達太良山麓で育て上げたこだわりの豚です。

◆**麓山高原豚**：福島県内の限定された飼育農家で作られた豚。仕上げの60日間に専用飼料を与えることで、臭みを少なく、食味の向上を図っています。良質な脂肪と肉質を重視し、アクの出にくい柔らかな肉質となっています。

◆**伊達鶏**：希少な銘柄鶏である伊達鶏をチルドで納品することが可能。フランスの鶏肉を原種鶏として掛け合わせた品種で、固すぎず、柔らかすぎず、ちょうどよい食感が特徴。脂の旨味も特徴の一つ。

◆**その他（福島牛・自社惣菜・県内と畜のホルモンなど）**：福島牛（福島県産の牛ブランド）や、自社惣菜工場にて生産した、チャーシューなどの加熱食肉製品。福島県内で屠畜した豚の内臓も取り扱いあり豊富な種類で商品提案可能。

【基本情報】

事業内容	食肉卸売り販売・食肉加工
会社所在地	〒963-8071 福島県郡山市富久山町久保田字下河原92-1
担当者名	奥山 萌
電話番号	024-942-2929
FAX	024-942-2941
メールアドレス	okuyamafood@bz03.plala.or.jp

対応エリア	全国	○ ※送料別途			エリア					
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談									
発注方法	電話	○	FAX	○	LINE	△	メール	○	インフォ マート	○
発注リードタイム	関西翌々日 関東翌日									
決済方法	当月末支払い				翌月末支払い					
現地見学	○									
商談方法	オンライン			○		出張商談			※要相談	

料理人のこだわりに応え、料理の美味しさを引き出すことができる『伊達鶏』

◆伊達物産株式会社 URL : <https://www.datebussan.co.jp/>

(作成日) 2025年8月30日



伊達鶏



写真はイメージです



【商品の特微】

- 料理に合う鶏として開発、旨味・食感のバランスが良い
(バランスが良い高付加価値鶏)
- 赤鶏×赤鶏の掛け合わせという鶏肉出荷1.5%の希少品種であることも強み
- 1985年より生産、40年の歴史があり、米処、酒処と呼ばれる阿武隈水系の豊かな地域(福島・宮城)の契約農場で育つ
- 平飼いで適切な運動環境と、「伊達鶏」専用飼料を与えた食味・食感の向上

【商品】

丸鶏(中抜き)
もも正肉
むね正肉
手羽元

【基本情報】

事業内容	養鶏業、食鳥処理業
会社所在地	本社：〒960-0707 福島県伊達市梁川町字南町谷川13 東京営業所：〒110-0015 東京都台東区東上野5-4-19 第一佐藤ビル3階
担当者名	近藤
電話番号	03-6802-7581
FAX	03-3847-7445
メールアドレス	kondo@datebussan.co.jp

対応エリア	全国	※送料別途			エリア	東北・関東				
商流	卸経由可能 ※直出荷要相談									
発注方法	電話		FAX	○	LINE		メール		インフォ マート	○
発注リードタイム	要相談									
決済方法	当月末支払い				翌月末支払い					
現地見学	工場見学のみ可能									
商談方法	オンライン			○			出張商談			○

羊肉の国内生産 1 %もない国産希少羊肉

◆株式会社むー URL : <https://animalforest-utsushi.com/>

(作成日) 2025年9月2日



【商品の特徴】

- 羊肉（ラム、ホゲット、マトン等各規格。枝肉または脱骨3分割ブロック取引希望）
※羊肉は飼育数を増やすために北海道農場（旭川市）へ移管して飼育、一貫生産。
出荷規格に到達した個体を福島県に自社輸送、加工と流通を行う。

羊肉の国内生産 1 %もない国産希少羊肉

※無償サンプルなし。オンラインストアにブロック在庫があるときは買えます。

※福島県は羊飼いを始めた地であり、福島県出荷分しかできないチルド商品もあるため。
道産牧草100%、配合飼料も使用。

月間生産量ラム規格10頭、正肉にしておおよそ 1 8 0 ～ 2 0 0 kg。

最低ロットは3kg（三分割の大きさ平均値）、キロ単価は7000円（税別）となっています。

※今年度福島出荷分スケジュール

9/29→10/4お届け

10/27→11/1お届け

11/17→11/22お届け

12/15→12/20お届け チルドブロックでの配送目安となります。これ以外にご希望の場合は冷凍となります。内臓（別売）は北海道出荷のみ。

【基本情報】

事業内容	畜産業
会社所在地	〒963-7711 福島県田村郡三春町桜ヶ丘4-5-4
担当者名	吉田 睦美
電話番号	080-5571-1305
FAX	
メールアドレス	animalforest.fukushima@gmail.com

対応エリア	全国	○	エリア					
商流	直出荷可能 ※決済方法は初回注文毎。取引状況により月末締めに変更。							
発注方法	電話	△	FAX	LINE	◎	メール	△	インフォ マート
発注リードタイム	月頭ご案内→月末と畜処理、発送							
決済方法	当月末支払い			翌月末支払い			○	
現地見学	○ ※旭川市の牧場可、福島は観光用個体・数頭が待機。							
商談方法	オンライン	○		出張商談				

幻の会津地鶏のたまごを中心に赤鶏、白鶏の特徴を生かした複数の卵を提案します。

◆有限会社サカイフーズ URL : sakai-egg.co.jp

(作成日) 2024年6月30日



【ポイント】

一般的な白鶏や赤鶏はもちろん、「会津地鶏」「岡崎おうはん」「もみじ」も飼育しています。これらの鶏は生産効率が悪いからか、一般の養鶏場ではあまり飼育されていません。しかし効率が悪いからこそ、美味しいたまごを産みます。

生食、火入れ、菓子等、用途に合わせて最適な卵を提案できるのが弊社の強みです。

①会津地鶏のたまご「赤たまご」※数量限定、幻の卵

会津地鶏のたまごは生たまごで食べるのが1番おいしい！

会津の歴史と共に450年以上の歴史を誇る「会津地鶏」は、会津の厳しい自然の中で絶滅寸前だったのを福島県が保護し、現代まで引き継がれている会津の固有種です。

一般的な鶏が1日約1個のたまごを産卵するのに対し、会津地鶏は野生に近いため2～3日に1個しかたまごを産みません。飼料も多く食べるのでコクと旨みが凝縮されています。

②いきいき花たまご「白たまご」

洋菓子・オムライス・チャーハン・目玉焼き・たまご焼き等に最高！

飼料にハーブ・高麗人参・遺伝子組換えしていないとうもろこし・宮城県産又は広島県産の牡蠣殻・EM菌（約84種類の善玉菌）等を配合して鶏に与えています。

生でも美味しいですが火入れ、菓子に最適な卵として料理店から愛されている卵です。

【商品】

- ・会津地鶏のたまご、会津地鶏の半々熟たまご、いきいき花たまご、炭と玄米のたまご
※用途、価格に合わせて福島こだわり卵をご提案します

【取り扱い飲食店・外食企業】

老舗高級ホテル、量販店、食品宅配サービス、割烹料理店、スイーツ店

【基本情報】

事業内容	畜産業
会社所在地	〒963-6203 福島県石川郡浅川町山白石字軽米39
担当者名	菅野 久稔
電話番号	0247-36-3427
FAX	0247-36-2241
メールアドレス	sskanno@yahoo.co.jp

対応エリア	全国	○	エリア								
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談										
発注方法	電話	○	FAX	○	LINE		メール	○	インフォ マート	○	
発注リードタイム	関東：翌々日 関西：翌々日午後納品										
決済方法	当月末支払い					翌月末支払い					○
現地見学	○										
商談方法	オンライン					出張商談					○

常磐の魚を中心に様々な魚種の加工商品やオリジナル商品の相談可能！

◆ 有限会社海幸 URL : <http://www.f-kaikou.com/>

(作成日) 2023年6月20日



- ・「海幸」はいわき市江名に本社工場を持ち、普段は学校給食やJAの食材配達サービスなどの大口の顧客向けに、海産物を加工し卸しております。私達がいま取り組んでいるのが、いわきの郷土料理をより多くの人へと広めるための新たな商品開発です。
- ・地場の魚（常磐もの）を中心に、様々な魚種を扱っています。また加工場を持っているので、切身・干物・総菜半製品等を製造してオペレーション簡素化のため等、オリジナル商品の開発などもご相談が可能です！

【商品】

- ・魚種加工品（ホッケ、サバの開き、メヒカリ・ヒラメ・サバの唐揚げ、あんこう鍋セット等）
- ・オリジナル商品や魚種加工品のOEM

【飲食店取り扱いメニュー例】

- ・切り方を決めた切り身（お皿のサイズ等に合わせて調整）
- ・魚漬け（塩麹、西京味噌、酒粕、みりん）

飲食店のレシピに合わせて魚を使った商品化が可能（焼鳥チェーン店のタレを使用した焼き魚など）

【取り扱い飲食店・外食企業】

- ・ホテル、レストラン（フレンチ、中華、和食等）

【基本情報】

事業内容	水産加工・卸
会社所在地	〒970-0311 福島県いわき市江名字江ノ浦105
担当者名	遠藤 浩庸
電話番号	0246-59-0111
FAX	0246-59-0112
メールアドレス	kaikou-2@blue.ocn.ne.jp

対応エリア	全国	○	エリア						
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談								
発注方法	電話	○	FAX	○	LINE	○	メール	○	インフォ マート
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日								
決済方法	当月末支払い				翌月末支払い				○
現地見学	要相談								
商談方法	オンライン		○		出張商談				

氷点熟成、日陰風干 高級魚ブランド「常磐もの」を使った、絶品縄文干し

◆丸源水産食品

URL : <http://joban-mono.jp/shop/1029.html>

(作成日) 2024年7月1日



高級魚ブランド「常磐もの」を使い古来からの製法にこだわる絶品縄文干し。

新鮮で活きのいい「常磐の魚」を、鮮度の良いうちに魚種に合わせて下処理し、独自の低塩の調味液に一晩漬け込んで、日陰でじっくり干し上げた干物です。

グランドメニューで通年供給できるのがメヒカリ、ヤナギガレイで季節商品だと30～40種加工。

独自の製法で解凍してもドリップが出ず再冷凍も可能、美味さがキープできるのが特徴。

いかとんぴ：焼酎ベースのたれで洗って干したいいかとんぴ。中のくちばしもとっているので食べやすく、串メニューなどでもぜひ。

【商品】メヒカリ（250g入り20尾前後）いかとんぴ（200g入り）、イカ軟骨

季節魚種例（秋）：ゆめかざと、吉次、アカムツ、秋刀魚など

【飲食店取り扱いメニュー例】

定食、焼きでのおつまみ提供、メヒカリは唐揚げや揚げ物も相性○。

干してあるので、フライヤーの油が跳ねずらいのも特徴。

【取り扱い飲食店・外食企業】

千葉県のお宿有名居酒屋、銀座老舗割烹、新橋老舗おでん屋、沖縄県焼鳥屋など

【基本情報】

事業内容	干物加工
会社所在地	〒970-0311 福島県いわき市江名字北口339
担当者名	佐藤 幹一郎
電話番号	0246-55-7313
FAX	0246-38-7900
メールアドレス	order@marugen-syoten.com

対応エリア	全国	○	エリア					
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談							
発注方法	電話	○	FAX	○	LINE	メール	○	インフォ マート
発注リードタイム	原則発注から7日前後							
決済方法	当月末支払い				翌月末支払い		○	
現地見学	○							
商談方法	オンライン		○		出張商談			

旨味のある風味豊かな味わいが特徴の「常磐もの」の季節ごとに獲れるタコ

◆カネセン水産有限会社 URL : <https://kanesen-suisan.hp.peraichi.com> (作成日) 2025年8月31日



【ポイント】

創業以来受け継いできたタコの加工技術を核として、新しい商品づくりにチャレンジし、時代の求める商品をお届けします。

こだわり 「常磐もの」の季節ごとに獲れるタコ

「常磐もの」のタコは、アワビやカニを主食としているため、うま味のある風味豊かな味わいが特徴。

タコの鮮度・種類・大きさによって熟練された微妙な加減で、「塩の分量・タコもみ機の回転速度・もみ時間」を見極めながら、手間と時間をかけて「塩もみ」をいう大事な工程を行う。

加熱方法をタコの種類により使い分け、最後は蒸し・茹であがったタコを5℃以下の氷水で一気に冷やし、うま味をタコに閉じ込め、身を引き締めて鮮度を維持します。

【商品】

煮タコ・蒸しタコ・味付タコ・酢タコ・タコ飯の素

【飲食店取り扱いメニュー例】

ネギタコ・タコのわさび味噌カルパッチョ・タコ飯・タコのから揚げ・味付けタコの冷製パスタ 等

【取り扱い飲食店・外食企業】

居酒屋にて実績有

【基本情報】

事業内容	水産加工製造業
会社所在地	〒970-0311 福島県いわき市江名字北口266
担当者名	坂本 剛士
電話番号	0246-55-7522
FAX	0246-55-7621
メールアドレス	kanesen@amber.plala.or.jp

対応エリア	全国	○	エリア						
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談								
発注方法	電話	○	FAX	○	LINE	○	メール	○	インフォ マート
発注リードタイム	7日間								
決済方法	当月末支払い			翌月末支払い			○		
現地見学	○ ※要相談								
商談方法	オンライン			○			出張商談		

サーモンの常識を覆す、極上の身質と最高の鮮度「阿武隈川メイプルサーモン」

◆株式会社 林養魚場 URL : <https://www.hayashitROUT.com/>

(作成日) 2024年7月1日



国内でも最大規模の面積（約5万平方メートル）を誇る養殖施設において、卵から親魚まで一環したサイクルで3年間手塩にかけて育てられた阿武隈川メイプルサーモンです。国内産サーモンは全体の5%程度のため希少。国内流通している海外産の生鮮サーモンは、水揚げから1週間程度かかって日本へ到着しますが、阿武隈川メイプルサーモンの特徴は、産地直送だからこそ水揚げからすぐのサーモンをお客様に提供することが可能です。また、他ブランドとは違い1社で生産から加工、出荷までを行っているのでトレースの安全性と味のブレがないことも強みです。

【商品】

用途に応じた処理加工

①セミドレス(エラ・内臓抜き) ②トリムC(皮付き・フィレ)

- ・価格はラウンドベースで2500円/kgが目安。
- ・通年出荷が可能。

【飲食店取り扱いメニュー例】

- ・サーモンヌードル・刺身・フレンチなどではコンフィやミキュー（半生で食す）
鮮度がいいので完全に火を通す料理より生・半生の料理がおすすめ

【取り扱い飲食店・外食企業】

- ・外食チェーン採用実績あり 大手居酒屋チェーン、海鮮酒場チェーン、フレンチなど

【基本情報】

事業内容	淡水魚養殖及び加工・販売
会社所在地	〒961-8061 福島県西白河郡西郷村大字小田倉字後原66
担当者名	石田 信哉
電話番号	0248-25-2041
FAX	0248-25-3232
メールアドレス	maple@hayashitROUT.com

対応エリア	全国	○	エリア							
商流	直出荷、卸経由可能									
発注方法	電話	○	FAX	○	LINE		メール	○	インフォ マート	○
発注リードタイム	関東翌日AM 関西翌日PM									
決済方法	当月末支払い				翌月末支払い		○			
現地見学	○									
商談方法	オンライン		○		出張商談		○			

鮮魚から水産加工品まで常磐の魚のことなら全ておまかせください

◆いわき魚類株式会社

URL : <http://www.iwaki-gyorui.co.jp/>

(作成日) 2024年6月21日



【ポイント】

私たちいわき魚類は、創業以来「調和 創造 奉仕」をモットーに仕事をしております。この言葉は、時代が変わっても色あせることなく現在そして未来へも通用すると考えています。市場というものをあらためて考えると、魚のおいしさや面白さを伝えることの大切さ、地域に根付き皆様が喜んでくれるような魚を届けるなど、様々な大事な役割があると感じます。今、気候変動や労働環境など世界規模で様々な変化がおこっています。その中で、我々にはできることは何か、必要なものは何か、流通の中心にある市場としての目線で従来の固定観念にしばられることなく自由な発想でこの環境変化に挑んでいきます。

【商品】

- ・いわき市中央卸売市場の水産物元卸業者として生鮮水産物
 - ・冷凍水産物及び塩干物、加工食料品
- ※中央卸売市場に並ぶ鮮魚、冷凍、水産加工品は全ておまかせください

【物流】

いわき市中央卸売市場の元卸のため、原則センター、CK納品対応
発注数量等のご相談をさせていただきます。

【基本情報】

事業内容	水産卸売業
会社所在地	〒971-8139 福島県いわき市鹿島町鹿島1
担当者名	多田 義典
電話番号	0246-29-6565
FAX	0246-29-6961
メールアドレス	tada.kaikou@gmail.com

対応エリア	全国	○	エリア			
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談					
発注方法	電話	FAX	LINE	メール	○	インフォ マート
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日					
決済方法	当月末支払い		翌月末支払い			
現地見学	○ ※要相談					
商談方法	オンライン	○	出張商談			

魚の身の力を最大限に引き出す。摺ることへのこだわりが、貴千のかまぼこ

◆株式会社貴千（きせん） URL : <https://www.komatsuya3rd.com/>

（作成日）2024年7月1日



【ポイント】

昭和38年の創業以来、創業者小松中司の教えをかたくなに守り、ふるさといわきの海に育まれながら、貴千はかまぼこの可能性を追い求めてきました。
創業者のこだわり。それは「摺る」ということ。いかにして、魚の身の力を最大限に引き出すのか。摺ることへのこだわりが、貴千のものづくりを支えてきました。
かまぼこづくりを通して改めて気づいたことは、かけがえのない「ふるさと」の存在でした。
美味しく、安心安全に食べられるだけでなく、かまぼこの中に、地域の歴史や風土、文化をも摺り込んでいきたいと考えております。
かまぼこは急速冷凍機を使用することで、品質が損なわれることなく高品質なかまぼこをお届けできます。
お客様のご要望に応じた商品の提案を行い、メニューの開発をお手伝いします。

【商品】

・板かまぼこ、揚げかまぼこ、焼きかまぼこ、オードブルかまぼこ、伊達巻

【基本情報】

事業内容	水産練り製品製造
会社所在地	〒970-0315 福島県いわき市永崎字川畑25
担当者名	牧野 由朋
電話番号	0246-55-7005
FAX	0246-55-7510
メールアドレス	info@komatsuya3rd.com

対応エリア	全国		○		エリア					
商流	直出荷、卸経由可能 ※決済方法は要相談 基本月末締め翌月払い									
発注方法	電話	○	FAX	○	LINE		メール	○	インフォマート	○
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日									
決済方法	当月末支払い				翌月末支払い			○		
現地見学	○									
商談方法	オンライン				出張商談			○		

シュウマイ・オブ・ザ・イヤー 2024受賞した、手作りの逸品・浜福のタコシュウマイ。

社名 株式会社トーシン

HP URL <https://hamafuku.jp/>



【基本情報】

事業内容	水産加工品生産・販売
会社所在地	〒979-2709 福島県相馬郡新地町駅前1丁目18-2
担当者名	日下 智子
電話番号	0244-26-7844 / 090-8877-7224
FAX	0244-26-7845
メールアドレス	info@hamafuku.jp

■ポイント

東日本大震災後、最初の試験操業で水揚げされたタコを福島県の海に「多幸」を呼ぶ復興の象徴になるような商品にしたい…と願いを込めて開発。

福島県で水揚げされる『常磐もの』の新鮮なタコを100%使用。タコ×北海道産タラのすり身の海鮮の旨みに、国産の炒め玉ねぎで甘みをプラスした手作りの海鮮焼売です。ふんわり食感の餡に粗刻みのタコの粒感をたっぷりに、もちりとしたシュウマイの皮で包みました。レンジで簡単調理可。揚げシュウマイなどのアレンジも楽しい逸品です。定番の8個入りは、パッケージデザインも好評でお土産にも最適。

【受賞歴】シュウマイオブザイヤー2024、ジャパンフードセレクション・グランプリ、ふくしま満天堂プレミアム、ふくしまベストデザインコンペティションブロンズ賞、大丸・松坂屋ギフト賞、新・地域の味ベスト賞、CREA手みやげAWARD 他…

■商品ラインナップ

- ・ タコシュウマイ 1パック(8個入) 20ロット/40ロット <冷凍>
- ・ タコシュウマイ業務用 1袋(25個入) ×12ロット=300個<冷凍>
- ・ タコシュウマイ弁当、蒸ししゅうまい4個入りなども対応可<常温・直射日光を避けて>

■取り扱い店

福島県観光物産館・国見SA下り・安達太良SA上り・セデツカしま・浜の駅松川浦・道の駅そうま・道の駅ふくしま・道の駅なみえ・おみやげ処ふくしま(福島駅)・NewDaysエスパルいわき店・MONOVAS(いわきS-PAL店・小名浜イオンモール店)・浜通りアンテナショップRINKA(LATOVいわき)・ワンダーファーム(森のマルシェ)・AMEKAZE East・サンブラザふたば・相馬双葉漁業協同組合・イオンスーパーセンター南相馬店・ファミリーマート目黒新地店・セブン-イレブン福島新地町店・セブン-イレブン相馬光陽3丁目店・日本橋ふくしま館(MIDETTE)・那須SA・蓮田SA・中郷SA・仙台空港・AMEKAZE TACHIKAWA GREEN SPRINGS・やまと夢いちごの郷 他

■価格帯 タコシュウマイ8個入 1,150円(上代/税別) タコシュウマイ業務用(300個) 22,800円

対応エリア	全国		○		エリア			全国		
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談									
発注方法	電話	○	FAX	○	LINE	○	メール	○	インフォ マート	
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日									
決済方法	当月末支払い		○		翌月末支払い			○		
現地見学	応相談									
商談方法	オンライン		○		出張商談			応相談		

■ 食材パートナー企業

昭和40年より練り物一筋。安心安全で高品質な練り製品を製造しております。

◆ 有限会社岩下商店 URL: [有限会社岩下商店](http://www.iwatsuka.co.jp) 今(有) 岩下商店

(作成日) 2025年8月18日



有限会社岩下商店は1965年福島県いわき市に初代・岩下忠幸により創業以来、お客様に喜んでいただくために練り物をつくり続けて参りました。HACCPの認証を受けた清潔な工場では日々おいしさを追求し、お客様のニーズ・ご要望に合った商品を創りづついています。

【ポイント】

- ・長い歴史の中で培った確かな味と信頼
- ・HACCP認証を受けている工場での清潔な製造・加工
- ・要望に合わせた細やかな商品開発

【商品】

ミニさつま揚げ(マヨコーン)
ふわふわ豆腐さつま
かに蒲フレーク
ほかほかさつま揚げ(かに)
業務用さつま揚げ各種

【基本情報】

事業内容	魚肉練り製品・さつま揚げ製造業
会社所在地	〒970-0221 福島県いわき市平下高久字下原170-1
担当者名	鈴木 享二
電話番号	090-1933-4323
FAX	
メールアドレス	yamate@if-n.ne.jp

対応エリア	全国 ○	エリア	
商流	要相談		
発注方法	電話 ○ FAX ○ LINE	メール ○	インフォマート
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日		
決済方法	当月末支払い	翌月末支払い	
現地見学	可		
商談方法	オンライン	出張商談	

■ 食材パートナー企業

“たこのかないし”が作る最高品質の蒸し蛸をご賞味ください

◆ 株式会社かないし商店 URL: [株式会社かないし](http://www.kaneishi.co.jp)

(作成日) 2025年8月18日



株式会社かないし商店は1955年福島県いわき市沿岸に個人商店として創業、前浜に水揚げされた鮮魚（常磐もの）を取り扱っていましたが、1970年から輸入蛸の買付と加工で事業の多角化・拡大を行いました。現在は各水産物（真たこ、水たこ、やなぎたこ、真いか、鮮魚）を全国の各市場とスーパーマーケットに出荷してご好評を得ています。

【ポイント】

- ・一匹一匹の丁寧な加工
- ・職人による原料の見極めと最適な条件の工夫

【商品】

蒸し蛸(モーリタニア・モロッコ)
近海真たこ(三陸・常磐沖)
北海水たこ
酢たこ
味付けたこ
窯茹でヤリイカ(カルフォルニア)
その他 鮮魚加工等

【基本情報】

事業内容	鮮魚加工・蒸しだこの販売等
会社所在地	〒970-0221 福島県いわき市平下高久字下原92
担当者名	諏訪部 孔
電話番号	070-1270-6452
FAX	
メールアドレス	k-suwabe@kaneishi.jp

対応エリア	全国	○				エリア			
商流	要相談								
発注方法	電話	○	FAX	○	LINE		メール	○	インフォ マート
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日								
決済方法	当月末支払い						翌月末支払い		
現地見学	可								
商談方法	オンライン						出張商談		

■ 食材パートナー企業

塩分控えめ、魚の旨みをギュッとそのまま閉じ込めた干物を造ります

◆ 有限会社カネキュウ鈴木商店

(作成日) 2025年8月18日



『丁寧』を合言葉に、熟練した職人が作った干物は、見た目にもおいしそう！
塩分控えめで体にやさしく仕上げていますが、しっかりと魚の旨味を味わうことができます。
アジ・ホッケ・キンキの3点セットは、お土産にもオススメの商品です！

【ポイント】

- ・熟練職人の手作業による丁寧な加工
- ・塩分控えめで体にも優しい干物作り
- ・小ロットでの生産体制が可能のためOEMに柔軟に対応

【商品】

福島県産
メヒカリ唐揚げ
メヒカリ丸干
水カレイ唐揚げ

アメリカ産
キンキ開き
キンキ西京漬けアメリカ産
ホッケ開き
その他OEM商品等

【基本情報】

事業内容	鮮魚加工・干物の製造販売等
会社所在地	〒970-0222 福島県いわき市平沼ノ内字新街69
担当者名	鈴木 貴夫
電話番号	090-7796-9730
FAX	
メールアドレス	kanekyu.suzuki39@gmail.com

対応エリア	全国	○	エリア						
商流	要相談								
発注方法	電話	○	FAX	○	LINE		メール	○	インフォ マート
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日								
決済方法	当月末支払い		翌月末支払い						
現地見学	可								
商談方法	オンライン		出張商談						

質の高い魚介類と水産加工品に至る水産物全般の取扱いを有する仲卸

◆株式会社東心水産 URL : <https://www.tohshin-suisan.co.jp/>

(作成日) 2023年6月27日



【ポイント】

- ・郡山市場：福島で一番大きな市場で交通の便がよく、太平洋・日本海側の魚種も豊富に揃う
- ・福島魚種：ヒラメ・フグ・北寄貝・カツオ など魚種が豊富
※鯉の一大産地で初カツオ：春先 戻りカツオ：秋口
- ・津本式の熟成認定を受けている為、熟成魚を納品することも可能
※タイ・ヒラメ・シマアジ 1週間以上の熟成魚を出荷、ラウンド、フィレどちらでも出荷可能
- ・福ぶぐの提案可能 福島市場の中でフグの加工ができる唯一の加工場を新設中
※フグの相場が全国的にみても安価に磨きの状態で納品可能

【商品】

- ・魚全般の豊富な品揃えと飲食店の要望に合わせた加工が強み
- ・市場では生マグロの出荷が8割だが冷凍マグロもカットも納品可能
- ・魚全般（活魚・干物・いか人参・塩辛 等）
- ・冷凍加工品（サーモン・カレイ・銀だら・貝類）
- ・飲食店向けPB調理加工商品も相談可能

【取り扱い飲食店・外食企業】

郡山市内飲食店、温泉旅館、結婚式場

【基本情報】

事業内容	水産卸販売
会社所在地	〒963-0201 福島県郡山市大槻町向原114 郡山市総合地方卸売市場内
担当者名	山ノ井 一也
電話番号	024-966-0666
FAX	024-966-0660
メールアドレス	toshin.suisan@gmail.com

対応エリア	全国	○	エリア						
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談								
発注方法	電話	○	FAX		LINE	○	メール		インフォ マート
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日								
決済方法	当月末支払い				翌月末支払い			○	
現地見学	○								
商談方法	オンライン		○		出張商談				

希少な国産の生きくらげ「極み」、白の乾燥きくらげ

◆株式会社フーズネット福島 URL : <http://foods-net.com/>

(作成日) 2025年1月



【ポイント】

- きくらげにも旬があり、大きさ、厚さ、色、堅さ、元気の良さの全てを兼ね揃えると極上のきくらげになります。単に重さや大きさを売られている一般のものとは、品質が違います。
- こだわり ①一番元気な大きさに出荷 ②立つほどに元気なきくらげ（旬、鮮度）
③厚みのあるきくらげ ④鮮度を重視のスピード出荷
- 国産のきくらげは日本全国流通量は9%ほど
- 1年中、生のきくらげを出荷できる福島県では希少な企業
- 通常の大きいだけの生きくらげでは無く一番美味しい大きさに、旬のものを提供
- 生きくらげの食べ方、効能、メニュー、レシピ提案も可能

【商品】

- 元気な黒の生きくらげ『極み』
- 可憐な白のきくらげの乾燥もの

【飲食店取り扱いメニュー例】

てんぷら、しゃぶしゃぶ、すき焼き、きくらげの刺身、パスタなどのトッピングにもどうぞ

【取り扱い飲食店・外食企業】

天富良 いわ井（銀座）、すき焼きしゃぶしゃぶ京香（福島県）等

【基本情報】

事業内容	生きくらげ製造・販売
会社所在地	〒963-0661 福島県郡山市舞木町字正神平115-1
担当者名	渡部 洋夫
電話番号	024-956-6601
FAX	024-973-5090
メールアドレス	info@foods-net.com

対応エリア	全国	○	エリア					
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談							
発注方法	電話	○	FAX	○	LINE	メール	○	インフォ マート
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日							
決済方法	当月末支払い			翌月末支払い			○	
現地見学	○							
商談方法	オンライン		○		出張商談			

■ 食材パートナー企業

～水と緑の豊かな自然の中で育った香り高い「しいたけ」～

◆やまや農園

URL : <https://www.agri-navi.com/jobdetail/41115>

(作成日) 2025年8月21日



菌床しいたけの生産から販売まで一貫経営

福島県のほぼ中央に位置する本宮市は、阿武隈川が中央部を流れていることもあり、水と緑の豊かな自然に恵まれている地域です。地形や特性をいかし、古くから水稻、野菜、果樹などの栽培が盛んにおこなわれてきました。そんな本宮市に拠点を構え、私たち「やまや農園」は、菌床しいたけの生産から販売まで一貫経営しています。

平成12年から25年間菌床しいたけ栽培を行っています。東日本大震災以降は、毎年県の放射能検査を受け、安全・安心なしいたけの生産に取り組んでいます。

ハウス8棟で栽培しています。自然栽培と空調栽培を行っています。年間21トン生産しています。広葉樹のおがくずにふすまや米ぬかなどの栄養剤を混ぜて固め、水蒸気で常圧殺菌した約3キロのブロックに、菌を繁殖させて収穫します。

【主力商品】

■ 菌床しいたけ ■ 箱入り・バラ売り

肉厚で、香りが高いので、そのまま焼くか天ぷらにして、醤油などを付けて食べていただくのがおすすめです。もちろん、お鍋や煮物の具材に入れることで、だしが出ておいしくいただけます。

【飲食店取り扱いメニュー例】

ホイル焼き・天ぷら・煮物・お鍋

【基本情報】

事業内容	しいたけの生産・販売
会社所在地	〒969-1203 福島県本宮市白岩字竹ノ作220
担当者名	渡辺 紀幸
電話番号	0243-44-2646 / 090-7527-9800
FAX	
メールアドレス	watanabe.takuya219@outlook.jp

対応エリア	全国	○	エリア	
商流	直出荷可能	※決済方法は要相談		
発注方法	電話	○	FAX	
発注リードタイム	関東翌日	関西翌々日	メール	
決済方法	当月末支払い		翌月末支払い	○
現地見学	応相談			
商談方法	オンライン		出張商談	

アイガモ農法でつくるオーガニック米で醸造した究極のロハ酒（日本酒）

◆ Bond Farm / Bond&Co. URL : bond&co organic rice organic sake lohas (bondcafeaisu.com)

（作成日）2024年6月21日



【ポイント】

先祖代々続く農地で化学肥料や農薬を使わずに、呼ぶと来るようにトレーニングしたアイガモ田んぼに放します。アイガモ達は田んぼで虫を食べてくれ、雑草を踏み倒してくれるのでアイガモ達と手作りぼかし（肥料）とのコンビネーションで、食べると少量でも満足感がある健康でプリッとした食感の「アイガモ栽培米」は育てられます。アイガモ農法は平安時代から行われている農法で環境負荷がかからない農法として再注目されており、オーガニック農法で栽培したロハ酒はインバウンドのお客様からの注目度が高く、全国展開しているリゾートホテルでも採用されております。

【商品の特徴】

酒米よりずっと小さいコシヒカリをさらに60%磨いている為、大吟醸の23%磨きと同じアミノ酸比率になっています。

【商品】

- ・ロハ米（アイガモ栽培米100%のコシヒカリで醸造した日本酒）
- ・アイガモ栽培米（コシヒカリ）
- ・アイガモ肉 ※数量限定 肉
- ・農薬不使用・化学肥料不使用シャインマスカット ※超数量限定

【取り扱い飲食店・外食企業】

- ・首都圏の高級ホテル、全国展開しているリゾートホテル、シンガポール高級飲食店等

【基本情報】

事業内容	農林業
会社所在地	〒965-0107 福島県会津若松市北会津町和泉 470
担当者名	ボンド亜貴
電話番号	080-4517-4445
FAX	
メールアドレス	bondcoaisu@gmail.com

対応エリア	全国	○	エリア							
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談									
発注方法	電話	○	FAX		LINE		メール	○	インフォ マート	○
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日									
決済方法	当月末支払い				翌月末支払い					
現地見学										
商談方法	オンライン				出張商談					

■ 食材パートナー企業

ワインでつなげる福島の未来

◆ 株式会社吾妻山麓醸造所 URL : <https://azumasanroku-winery.co.jp/> (作成日) 2025年8月18日



WINERY AZUMA SANROKU [株式会社 吾妻山麓醸造所] は「果樹王国」と称される福島県福島市の西部、吾妻山麓の扇状地でブドウ栽培およびワイン製造・販売をしています。

2019年に創業し、2020年からブドウ栽培およびワイン醸造を開始。以降、国内ワインコンクールで多くの賞を受賞し、国内のワイナリーを表彰する「日本ワイナリーアワード 2025」では福島県内で唯一の☆☆☆（3つ星）を受賞。ワインのスタイルとして、ブドウの単一品種をメインとした辛口ワインが高く評価されています。

また、ワインのエチケット（ラベル）には、吾妻山の雪形である「白ウサギ」をモチーフにしたデザインを施し、地域産業である果樹栽培をワインを通して福島を盛り上げるべく発信しています。

【ポイント】
福島市唯一の本格派ワイナリー

【商品】
福島市産のリンゴを100%使用した「ふくしまシードル」
辛口の赤・白・ロゼ・オレンジワイン、スパークリングワイン
自社栽培ブドウから製造したフラッグシップワイン など

【取り扱い飲食店・外食企業】
福島市内の飲食店（数社）

【基本情報】

事業内容	ワイン・シードルなどの果実酒の製造・販売
会社所在地	〒960-2151 福島県福島市桜本字梨子沢4-2
担当者名	代表取締役 牧野 修治
電話番号	024-563-5057 / 080-4083-2745
FAX	024-563-5058
メールアドレス	makino@azumasanroku-winery.co.jp

対応エリア	全国 ○	エリア	
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談		
発注方法	電話 ○ FAX ○ LINE	メール ○	インフォマート
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日		
決済方法	当月末支払い	翌月末支払い	
現地見学	ご相談により承ります		
商談方法	オンライン	出張商談	

■ 食材パートナー企業

夢を語りながら酌み交わせる日本酒

◆ 磐梯酒造株式会社 URL : <https://www.bandaishuzou.com/>

(作成日) 2025年8月31日



明治二十三年創業以来百三十余年、名峰磐梯山のすそ野で、名水百選に選ばれた「磐梯西山麓湧水群」の清冽な伏流水と、頑固な会津杜氏の技によって醸し出された酒。それが『清酒 磐梯山』です。

【ポイント】

名峰会津磐梯山の地下伏流水を使い、地元磐梯町の米、地元の杜氏にこだわり、地域に根ざした地酒造りに励んでおります。
「夢を語りながら酌み交わせるような日本酒」を造る想いを込め、日々酒造りに情熱を注いでおります。

【商品】

日本酒

【取り扱い飲食店・外食企業】

麺とおばんざいとお酒のお店 佳什
協作酒場 忠

【基本情報】

事業内容	日本酒醸造・販売
会社所在地	〒969-3301 福島県耶麻郡耶麻町磐梯町磐梯 金上壇2568
担当者名	桑原 大和
電話番号	0242-73-2002 / 080 - 2233-0080
FAX	
メールアドレス	info@bandaishuzou.com

対応エリア	全国	○	エリア				
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談						
発注方法	電話	FAX	○	LINE	メール	○	インフォ マート
発注リードタイム	関東・関西 3日以内の発送						
決済方法	当月末支払い	翌月末支払い		○			
現地見学	×						
商談方法	オンライン	○	出張商談	別途相談			

全国の飲食店と取引する会津で百年続く味噌醤油醸造元

◆ 合名会社高砂屋商店 URL : <https://www.kintakasago.com/apps/note/> (作成日) 2025年9月3日



会津で百年続く味噌醤油蔵です。
会津に欠かせない味として、地元を中心に親しまれてきました。令和5年には全国醤油品評会にて上位賞をトリプル受賞した実力派の蔵元です。
大手ビアホールチェーンへの丸ごと国産生七味・辛味噌の提供、中堅カップラーメンメーカーへのご当地ラーメン用醤油の提供、JR東日本グループの駅弁への食材提供など、業務用途での出荷実績も多数あります。

【商品例】

醤油 (商品名: 道楽極)
味噌 (商品名: 味噌蔵勇右衛門膳)
ぼん酢しょうゆ (商品名: 山椒ぼん酢、会津高田梅みぞれぼん酢)
糀調味料 (商品名: 和える塩糀(ゆず・えごま・高田梅))
スパイス系 (商品名: 会津高原辛味噌、まるごと国産生七味、発酵ゆずこしょう)
たれ (商品名: 餃子よろこび辛味噌だれ)

【飲食店取り扱いメニュー例】

前沢牛のステーキ生七味添え、鶏肉のグリル生七味添え、かつおのたたきや鍋に山椒ぼん酢かけ、餃子に喜ぶ辛味噌だれ、つけ・かけ用に道楽極

【取り扱い飲食店・外食企業】

東京食材卸JEM (生七味)、ホテル、居酒屋チェーン、持ち帰り餃子店、料亭
全国のラーメン店やチェーン店、そば店、上場外食企業での取り扱い実績あり

【基本情報】

事業内容	醤油製造業・味噌製造業・漬物製造業
会社所在地	〒969-6539 福島県河沼郡会津坂下町古市乙141
担当者名	桑原 勇
電話番号	0242-83-2032
FAX	0242-83-0424
メールアドレス	info@kintakasago.com

対応エリア	全国	○	エリア							
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談									
発注方法	電話	○	FAX	○	LINE		メール	○	インフォ マート	○
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日									
決済方法	当月末支払い				翌月末支払い					
現地見学	5名以内であれば可能									
商談方法	オンライン		○		出張商談					

70年以上作り続けている伝統の味

◆ 株式会社菅野漬物食品 URL : [株式会社菅野漬物食品](http://www.kounokura.com)

(作成日) 2025年8月23日

①クリームチーズのみそ漬140 g ②仙台味噌漬胡瓜500 g



いか人参500 g



相馬ひと口きゅうり漬500 g



①【クリームチーズのみそ漬のこだわり】

保存料・着色料・アミノ酸も不使用。冷凍で賞味期限1年ロットが20個 x 1 で送料元払い

【ポイント】

クリームチーズのコク味と味噌の風味が絶妙。クラッカーやバケットにのせて、サラダのトッピングに◎

【商品】

クリームチーズのみそ漬140 g

【取り扱い飲食店・外食企業】

・ブントで過去に採用実績あり ・ANA国際線機内食で採用実績あり

②【仙台味噌漬胡瓜のこだわり】

生のきゅうりを低い塩分で長期間漬け込むと、乳酸菌のチカラできゅうりが発酵して、青臭みの少ない味が引き立ったきゅうりができる。乳酸発酵でおいしくなった国産胡瓜を豊かなコクの仙台味噌で丹念に漬け込んだ逸品。

【ポイント】

漬物グランプリ2023において

本漬部門「金賞」受賞

【商品】

仙台味噌漬胡瓜500 g

【取り扱い飲食店・外食企業】

セブンイレブンのおにぎり具材として採用、稲荷専門店で採用、おにぎり専門店で採用

【基本情報】

事業内容	漬物製造・販売
会社所在地	〒979-2335 福島県南相馬市鹿島区鹿島字町130
担当者名	岩井 哲也
電話番号	024-446-2233 / 090-2981-7153
FAX	0244-46-2355
メールアドレス	iwai@kounokura.com

対応エリア	全国 ○	エリア	
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談		
発注方法	電話	FAX	LINE メール ○ インフォマート
発注リードタイム	AM11:00まで関東翌日出荷 関西翌々日		
決済方法	当月末支払い	翌月末支払い	○
現地見学			
商談方法	オンライン	○	出張商談

■ 食材パートナー企業

～素材の味を活かし手間ひまかけて仕上げた「こだわりの味」～

◆ 西野屋食品株式会社

URL : <http://nishinoya.jp/>

(作成日) 2025年8月21日



昭和3年創業 素材の持ち味を活かし、手間ひまかけて仕上げたこだわりの味をご堪能下さい
さまざまな素材の漬物ひとつひとつに、**西野屋流の味を香り**が息づいています。
郷土「福島・いわき」の『旨い』を『食べっせ』の思いやりと一緒にお届けします

～こだわり～

手間ひまをかけて仕上げた商品が、懐かしいとか本物の味がすると言われる時代です。
西野屋のお漬物は国内産の野菜を厳選し、素材の持ち味を活かしたお漬物です。
そして、西野屋の商品がどうしたら受け入れられるのかを真剣に考え、どうしたら新しい商品
が開発できるのかを片時も忘れない熱意！
そんな職人たちの思いから生まれたお漬物です。

【主力商品】

松前白菜漬・いか人参・のり佃煮・ピリ辛なめ茸・
漬物タルタル・いぶりがっこ 漬物タルタル・カリカリ梅・
ずんだタルタルソース・ずんだドレッシング・じゅうねん長生きドレッシング
味噌ごんぼ・醤油ごんぼ・やわらかむすび昆布・大根しそ巻

【取り扱い飲食店・外食企業】

東北青果、第一水産（株）、（株）郡山水産、
茨城水産（株）、スパリゾートハワイアンズ



【基本情報】

事業内容	漬物・佃煮製造卸売業
会社所在地	〒971-8131 福島県いわき市常磐上矢田町田端8-1
担当者名	湊 浩之
電話番号	0246-28-2828 / 080-5550-1874
FAX	0246-28-2833
メールアドレス	h.minato@nishinoya.jp

対応エリア	全国	○	エリア				
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談						
発注方法	電話	○	FAX	LINE	メール	○	インフォマート
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日						
決済方法	当月末支払い	○	翌月末支払い				
現地見学	応相談						
商談方法	オンライン	○	出張商談				