

KO KOI

magazine

We love koi in KORIYAMA 2025.01 市制100周年号



郡山の発展と鯉について



郡山の鯉取扱い店一覧



開成館

／おさらい

安積開拓 安積疏水

乾いた原野に
拓かれた未来

安積疏水は、明治初期に猪苗代湖から安積原野に拓かれた水路です。近代化を推進するために、国土開拓に乗り出した明治新政府。その第一号の地として選ばれたのが安積原野でした。



開成社

江戸後期から宿場町として栄えていた郡山宿の富裕商人25人が、県の呼び掛けに応じ1873年に結成。彼らの多額の出資が、開拓に大きく貢献しました。

この地の開拓は以前から県によって進められていました。当時の県職員・中條政恒の働きかけで、職を失った二本松士族が移住し、開墾を始めていたのです。さらに中條の協力要請に応じた地元富商たちが「開成社」を結成して開拓を後押し。乾いた荒野に、新たな村が誕生するまでになっていたのです。

これを目の当たりにし、安積開拓を国の事業として推し進めようとしたのが、大久保利通でした。大久保が暗殺された後も、その想いは引き継がれ、1879年、殖産興業と士族授産を結びつけた国の一大事業として「安積開拓・安積疏水開さく」が始まります。そして1882年、奥羽山脈に全長585mのトンネルを通し、猪苗代湖から安積原野まで一気に水を流す総延長130kmの安積疏水が完成。水不足だった郡山に水利をもたらし、その未来を切り拓いたのです。

安積開拓・安積疏水に まつわる主要スポット



麓山の飛瀑



開成山公園：平成28年『未来を拓いた「一本の水路」』として日本遺産の構成文化財に認定



明治15年安積疏水全図

郡山市の発展

100th



市制一〇〇年 原野の開拓から始まる 郡山発展の物語

私たちのふるさと「郡山市」は、1924年に全国で99番目の市として誕生し、「市制施行100周年」を迎えました。

郡山市発展の物語は明治時代初期の「安積開拓・安積疏水開さく」に始まります。猪苗代湖から水路を拓いたことで原野が潤い、実り豊かな大地が誕生したのです。清らかな水を利用した鯉の養殖も盛んになりました。そして明治後期、疏水を利用した水力発電所がつくられると、製糸や紡績などの産業も発展。これに伴い交通網・交通手段の整備も推進されていきます。郡山市が誕生したのは、このように街が発展していった大正末期のことでした。

昭和に入り、戦災を乗り越えて復興を遂げた1964年には国から新産業都市に指定され、50社もの企業を誘致。工業団地が造成され、大躍進を遂げます。そして平成の東日本大震災という悲劇をも乗り越えて、令和となった今も、私たちのふるさと、東北地方をけん引する都市として歩み続けています。



2024

郡山市の

食



学校の食育
給食にも鯉

郡山市は「鯉に恋する郡山プロジェクト」を立ち上げ、ふるさとの鯉文化を世界に発信し続けています。その一環として取り組んでいるのが、鯉を通じた食育。市内の小中学校で、鯉の養殖の歴史について出前授業を行ったり、夏休みの研究テーマに鯉を選んだ児童がその成果をオリジナルの新聞で発表したりしています。また、子どもたちにふるさとの味として鯉に親しんでもらおうと、毎年、鯉を使った給食も提供しています。



記念すべき第1回目のメニュー：
鯉の身を甘辛のタレで焼いた「鯉の蒲焼き」

郡山市の

鯉

655t

郡山市鯉生産量(2023年)



安積疏水の完成によって使われなくなった灌漑用の溜池を利用して始まったのが、鯉の養殖です。養蚕業が盛んだった当時は、鯉の餌となる蚕のサナギが豊富に入手できたうえ、ミネラル豊富な猪苗代湖の水で育てた鯉は高く評価されました。今でも郡山の鯉の生産量は、全国トップレベルを誇っています。

happy koi time

KOI
GOHAN食事処
居酒屋 etc...

“郡山の鯉”取扱い店一覧

※取扱い店一覧は2024年12月時点情報

単品でも、会席コースでも味わえる



通年

※メニューは2024年12月時点のものです

MENU 恋づくし

正月荘

※完全予約制ですので、昼の部は前日までのご連絡、夜の部は当日までご連絡ください。

福島県郡山市大槻町字水門東1-20 ☎ 024-983-3199
11:30～14:00、17:00～21:30 定休日 水・日曜日

鯉の味に合わせてパンズもひと工夫



通年

MENU 鯉バーガー

パン工房 エル・ハイナー

福島県郡山市富田町字上赤沼34-42 ☎ 024-951-8967
7:00～18:00 定休日 日曜日、祝日

身近なメニューに鯉のアレンジを提案



通年

MENU 鯉の柳川風、鯉巻き、鯉のから揚げ

居酒屋しのや 郡山駅前本店

福島県郡山市中町11-1 クラブ第一ビル1F ☎ 024-983-0081
17:00～24:00(L.O.23:00) 定休日 日曜日※祝日の場合は翌月曜日

何個も食べたくなる鯉フライ



通年

東北でも有数の酒を揃えるこの店。ていねいに骨切りした鯉をフライにし、全国でも注目されている郡山ブランド野菜をたっぷり使ったタルタルソースを添えて提供する。地酒・地物の料理、黒毛和牛のメニューも魅力。

MENU 郡山産こいのフライ

旬膳 くしぜん

福島県郡山市大町1-4-16 第一増子ビル4F ☎ 024-935-5007
月～木、祝日、祝前日17:00～翌0:30(料理L.O.23:30)
金、土17:00～翌2:00(料理L.O.1:00) 定休日 日曜日

鯉の個性を生かす彩り豊かな逸品



通年

MENU 郡山産鯉のカルパッチョ

Italian MASHIRO

福島県郡山市駅前2-3-5 エリート27ビル2F ☎ 024-953-4038
11:30～14:00(L.O.13:30)、18:00～22:00(L.O.21:30)
定休日 火曜・日曜はランチのみ営業※月曜が祝日の場合は日曜は昼・夜営業→月曜がランチのみ

エキナカで郡山の鯉をカルパッチョ風に



通年

MENU 鯉のカルパッチョ 他

食と地酒 もりっしゅ

福島県郡山市燧田195 JR郡山エキナカ2F ☎ 024-933-5105
11:00～22:00(L.O.21:30) 定休日 無休

中国伝統の鯉料理をより手軽に楽しむ



通年

鯉のメニューは、飾り包丁を入れた鯉の身を唐揚げにして、甘酢ソースをかけた一品。中国伝統料理の鯉の丸揚げを、より身近でリーズナブルに味わえるよう工夫した。小骨も気にせず食べられる。

MENU 鯉の花切り揚げ甘酢ソースがけ

珍満

福島県郡山市駅前2-7-19 ☎ 024-932-5111
月、水～金11:30～15:00、17:00～21:30 土、祝日11:30～21:30
定休日 火曜日

居酒屋らしい発想で鯉を地元の味に



通年

MENU 鯉のなめろう 他

居酒屋安兵衛

福島県郡山市大町1-3-12 ☎ 024-933-9326
17:00～23:00 定休日 第2火曜日

刺し身でも十分うまい鯉を知って！



通年

MENU 郡山産 鯉のお造り

くしぜん別誂え まめぜん

福島県郡山市大町1-4-15第二増子ビル1F ☎ 024-954-7533
月～土、祝日、祝前日17:00～24:00(L.O.23:30) 定休日 日曜日

interview

KOIKOI
特別インタビュー

小貫 敏 シェフ

（ アーククラブ迎賓館
郡山シェフ ）

全国61店舗88会場を運営するT&Gグループ系列の結婚式場。地域の特色を生かした披露宴メニューの提供に力を入れており鯉をはじめ郡山ブランド野菜なども積極的に取り入れたメニューを提供。R5、R6には鯉組合と連携した鯉食育ツアーを開催。

実は、子どものころの印象で鯉はマイナスイメージだったんです。でも、郡山の養殖鯉はクセも臭みもなく、本当に美味しくて。それなのに、鯉の味を知らない地元の人が少なくない。鯉食育を始めたのは、その美味しさを知ってほしい、文化として根付かせたいと思ったからです。特別な料理ではなく、家庭で普通に食べ続ける料理として定着すれば、文化として残るはず。就職してよその土地へ行ったときに「食べたい」と思う、結婚して子どもができれば「食べさせよう」と思う。鯉が、そんな食材になることを願いながら食育を続けています。

鯉食を文化として
郡山に根付かせたい

「子どものころ川で捕まえた鯉は泥臭くて美味しくなかった」という小貫シェフが、食育に選んだ食材は、なんと鯉！ その選択に込められた思いとは？

KOIKOI
特別インタビュー

石濱 匡雄 さん

（ シタール奏者
ベンガル料理研究家 ）

初めて訪れた郡山で養殖場に連れてもらったとき、こだわった餌や水のおかげで、鯉は野生よりも養殖のほうが美味しいと聞きしました。後で食べさせてもらったら、淡水魚特有の泥臭さもまったくなく、本当にきれいな味の鯉だなと感動しました。ところが、郡山に住んでいて食べたことがない人もいるとか、もったいないですよ。鯉料理は和食ではレパートリーが少ないイメージですが、ベンガルでは魚といえ鯉。どんな味付けの調理にも向いている魚なので、例えばフライやほぐし身などカジュアルな鯉料理をもっと紹介していきたいですね。

郡山の鯉は
きれいな味がする

鯛より鯉が好きで、地元・大阪で、郡山の鯉を食べる会“を何度も開催しているという石濱さん。わざわざ取り寄せてまで食べたい郡山の鯉。その魅力とは？



大阪出身。15歳でインドの弦楽器シタールをはじめその後渡印。帰国後はインド政府主催コンサートなど国内外で活躍。また、ベンガル料理研究家としてレシピ本の出版、ラジオ番組のパーソナリティなど多彩な面を持つ。R3～R5には鯉組合が主催したイベント「ベンガル料理にコイして。」に出演。

郡山の鯉の今

これから先の
100年のために

震災前は、郡山の鯉がいちばん美味しくて、いちばん高値がついて、いちばん売れてたの。でも震災後にみんな辞めちゃって、今、養殖をやってるのは3軒だけ。風評被害もまだ消えてなくて、出荷量も減っちゃって。郡山の鯉の歴史は100年あるけど、産地と言われるためには2、3軒では駄目。競争のないところに進歩はないから。これから先の100年につなげるためには、同業者の数が増えないと。今ね、空いてる養殖場でやってみようかなっていう若い人が出てきているから、期待してるんですよ。

KOIKOI
特別インタビュー南東北内水面養殖漁業協同組合
代表理事組合長すめゆき
熊田 純幸 さん

明治から続く養鯉業の家に生まれ、24歳で鯉の養殖を始める。昭和35年創業の熊田養鯉場を前身に、平成2年に加工・販売までを行う株式会社熊田水産を設立。市内に14力所の養殖池を有し、年間約70万匹を出荷する。

happy koi time

HOTEL ONSEN

ホテル・温泉施設



自然豊かな環境で 静養しながら味わう鯉

冷暖房及び給湯に河内クリーンセンターの熱エネルギーを利用した宿泊施設(日帰り入浴可)。高齢者の教養向上と健康増進を図っており、鯉の甘煮が夕食で味わえる。自然豊かで閑静な環境で味わう鯉はひとしお。

MENU 甘煮(夕食で提供※不定期)

郡山市高齢者文化休養センター逢瀬荘

福島県郡山市逢瀬町河内字西午房沢11-2 ☎024-957-2828
市内在住の60歳以上1泊2食付2,800円、その他の大人5,000円
定休日 無休 ※年末年始:12/28～1/4休み



築150年、茅葺きの宿で食す 鯉料理や里山料理に舌鼓

天保12年創業築、七代目の店主がもてなす一日4組限定の宿。里山の恵みと温もりは、いつでもお腹と心を温める。伏流水で育てた鯉を自家製醤油で漬けた鯉寿司は、囲炉裏を囲み、季節の鍋と一緒に堪能したい極上の一品。

MENU 鯉寿司

ひのき風呂の宿 分家

福島県岩瀬郡天栄村湯本居平7 ☎0248-84-2314
1名様1泊2食付き15,950円～※季節によっては追加料金でジビエや熊鍋もご用意がございます。詳しくはお電話にてお気軽にお問い合わせください。
定休日 不定休 ※年末年始:12/28～1/4休み



冷たい清水で磨いた 鯉の味は一級品

郡山市の西、三森峠の麓に佇む温泉宿。夏は山菜、秋はきのこ、冬は鯉……と季節の味でもてなすことで知られ、中でも鯉料理は一級品と評判。山の清水で蓄養した鯉を伝統的なま煮、洗い、鯉こくなどで食す。

MENU 鯉のうま煮 夕食コースとして提供 他

休石温泉 太田屋

福島県郡山市逢瀬町多田野字休石 29 ☎024-957-2620
1名様 1泊2食付 9,000円～ 定休日 不定休
※ご予算に合わせることも可能ですのでお気軽にご相談ください。



昔ながらの鯉料理から 創作料理まで

磐梯熱海温泉の老舗旅館。地産地消をめざす料理に、郡山の鯉は欠かせないという。薄造りの身を揚げた鯉煎餅、軽く焼いた身と白子を柚子釜に盛り、オープンで仕上げた柚子釜焼きなどがコースで味わえる。

MENU 鯉柚子釜焼き 鯉コース料理で提供 他

四季彩 一力

福島県郡山市熱海町熱海 4-161 ☎024-984-2115
1名様 1泊2食付 19,440円～ 追加料理(要予約/サービス料別)
取扱い: 鯉の姿造り、鯉の洗い、鯉旨煮、鯉コクなど 定休日 休館日あり

ご予約時に鯉料理ご希望の旨をお伝えください。

happy koi time

GOODS

物販



鯉の木工商品を 郡山の新しいお土産に

郡山の鯉を広めるべく2024年春に誕生した、アサヒ研創の長年の技術を活かした木工商品。鯉の形をしたカスターネットの「かぶたねっと」は第11回新東北みやげコンテストを受賞し、音楽都市郡山らしいコラボお土産としてもおすすめ。

MENU かぶたねっと、カーブスプーン 他

株式会社アサヒ研創

福島県郡山市富久山町久保田字中台43 ☎024-943-3195
※岩瀬書店、磐梯熱海観光物産館、福島空港等で販売。



鯉料理にも映える 温もりある陶器が揃う

熟練の窯元が、郡山の土を使って製作している「あさか野焼」。オリジナルのデザインの商品を揃え、郡山発の製品として国内は元より、海外へも販路を広げている。鯉の絵皿を初め、オーダーメイドの食器や、ロゴ入りの食器等も製作可能。

MENU 鯉のマグカップ 他

あさか野窯

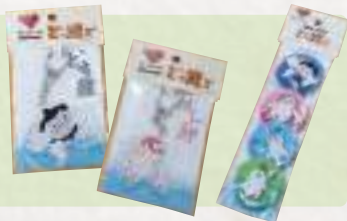
福島県郡山市中野 1-12 ☎024-973-6320
9:00～18:00 定休日 無休

PICK UP!!
“鯉PRグッズ”も続々登場!

人気郡山市公式PRキャラクター、どっ鯉ズのキーホルダーと缶バッジが地域限定で購入できます!

アクリルキーホルダー・どっ鯉ズ缶バッジ

制作:プロデュースヒットエム
取扱店:ファミリーマート郡山市役所店・郡山市磐梯熱海観光物産館



期間限定で鯉料理をご提供!



郡山市の住宅街に佇む、らん亭。そのときにしか出会えない料理を出したい、という「一期一会」の心を大切にしている。鯉の食材としての可能性に驚き、今後は会席コースに組み入れ、鯉のすばらしさを広めていくという。

MENU 鯉の昆布締めが入ったコース

らん亭 美日庵

福島県郡山市富田町東5-101 ☎024-934-9939
11:30～14:00、17:30～22:00 定休日 月曜日
鯉メニューをご希望の方
要予約:来店7日前まで

大人数の宴会もお任せ!



福島の地物を多く取扱い、うまい酒と料理で福島 のよさをアピールしている。ゆったりとした店内で宴会は最大90名までOK。鯉メニューはキャンペーン期間限定の販売。

MENU 鯉の揚げだし

庵ぐら 桑野店

福島県郡山市桑野2-7-13 ☎024-983-8288
17:00～23:00 定休日 日曜日、祝日

名物のわら焼きで鯉を香ばしく味わう



炭火を使った焼き物や、炙り物料理が得意な店。地酒との相性もいい。鯉メニューはキャンペーン期間限定の販売。

MENU 鯉の揚げだし

庵八 郡山駅前店

福島県郡山市駅前2-1-1 ☎024-983-5788
17:00～23:00 定休日 日曜日、祝日

中国では鯉はふるさとの味



水煮魚(スエイツューユイ)は、白身魚をラー油で煮込んだ四川料理。野菜の上に鯉を乗せ、上からたっぷりの唐辛子と熱した油をかける。辛さは調整できるのでぜひ挑戦してみてください。

MENU 水煮魚(スエイツューユイ) 他

聚香園

福島県郡山市安積町日出山2-16 ☎024-954-4718
11:00～14:30、17:00～23:00 定休日 無休

香りの強いカレーとの相性は抜群!



鯉らしい味わいを残しつつ、骨はミキサーで細かく砕くなど、工夫を凝らした鯉のつみれはイベントで子どもにも大好評。期間限定で好きなカレーにトッピングで鯉のつみれをいただける。

MENU 鯉のつみれ(トッピング)

アル・ケッチャーノ 奥田政行シェフのカレー

福島県郡山市中町13-1うすい百貨店地下1F ☎080-6019-8197
10:00～19:00 定休日 1/1 ※その他うすい百貨店の休館日に準ずる

洋食ならではのアレンジで美味しく



食材としての鯉の美味、面白さを追求。前回好評だったスモークした鯉のサラダ仕立ての他、脂がのった旬の鯉ソテーをバルサミコソースでさっぱりといただける一品が新登場。

MENU コイのソテー バルサミコソース 他

トラットリア クッチーナ

福島県郡山市並木3-6-8 ☎024-927-0665
平日 11:30～L.O.13:30、18:00～L.O.21:00 定休日 月曜日、隔週火曜日
土日祝 11:30～L.O.14:00、18:00～L.O.21:00 ※月曜が祝日の場合は火曜休み

旬の地元食材を地酒とともに堪能できる



県外からの観光客も多く訪れるお店。季節の旬の食材を毎日仕入れ、料理長が腕をふるう。鯉料理はお客様の好みに合わせて、うま煮や刺身など、その時期ならではの美味しい食べ方を提案。

MENU お好みの鯉料理

陣屋 す吾六

福島県郡山市駅前1-5-11 野田ビル1F ☎024-934-0017
11:30～14:00、17:00～23:00 定休日 日曜日
鯉メニューをご希望の方
要予約:来店3日前まで

気軽に、食べやすく愛される鯉料理を工夫



2021年10月1日よりリニューアル!鯉メニューはキャンペーン期間限定の販売。

MENU 鯉の揚げだし

庵ぐら酒場 郡山店

福島県郡山市中町7-16 1F ☎024-934-8588
17:00～23:00 定休日 日曜日、祝日

お肉料理が美味しい酒場で鯉もいただける



2024年リニューアルオープン!川俣シャモ、黒毛和牛福島牛、会津馬刺、メイプルサーモン、常磐物平目など、福島の食材を使用した料理を豊富に取り揃えている。

MENU 鯉の揚げだし

庵ど

福島県郡山市駅前2-6-4 富士館ビル1F ☎024-983-1856
17:00～23:00 定休日 日曜日、祝日

サクッふわ!!何個でも食べられる!



船をイメージした酒場で、DIYした棚やアンティークな雑貨が並び、まさに非日常を味わえるお店。ここでは鯉のつみれが入ったコンソメスープがいただける。別添えの生姜は好みで味変しながら食べると良い。

MENU コイするフィッシュ&チップス

うみねこ酒場

福島県郡山市中町12-7 2F・3F ☎024-983-0690
18:00～25:00 定休日 水曜日

そばと鯉の洗いをセットで!



田舎の親戚の家にいるような暖かい雰囲気のお蕎麦屋さん。ここでは「鯉の洗い」がセットに付いた天ぷらそばがいただける。二八そばに、野菜の天ぷらや煮物、漬物などが付き、ボリューム満点。

MENU 天ぷらそば 小鉢付き 他

手打ちそば処 箸ば味

福島県郡山市逢瀬町多田野上山田原1-73 ☎024-967-1983
10:30～14:00 定休日 不定休※2024年12月時点は土日のみ営業

欧風料理レストランで鯉をいただく



郡山のブランド野菜と、小骨を感じないほど丁寧に調理された鯉を一皿で堪能できる郡山グリーンカレー。今年は新たにスープポワソンが登場!

MENU スープポワソン 他

プチグリーン

グリーンカレー:ランチ限定
スープポワソン:ディナー限定
福島県郡山市駅前2-6-4 ☎024-934-8899
11:30～14:00L.O.、17:30～22:00L.O. 定休日 不定休

福島の地酒と鯉をどうぞ



福島 の地物を多く取扱い、うまい酒と料理で福島 のよさをアピールしている。鯉メニューはキャンペーン期間限定の販売。

MENU 鯉の揚げだし

庵ぐら 郡山店

福島県郡山市中町7-16 2F ☎024-924-3755
17:00～23:00 定休日 日曜日、祝日

郡山駅徒歩3分!



伊達鶏と福島牛が美味しいもみじ庵が、鯉メニューのお取り扱いを開始!落ち着いた雰囲気の内店で、ゆっくりとお酒とお食事をどうぞ。

MENU 鯉の揚げだし

もみじ庵 郡山店

福島県郡山市駅前2-7-15 やぶ玉ビル1F ☎080-4515-5055
17:00～23:00 定休日 日曜日、祝日

お洒落な空間でいただく洋風鯉メニュー



店内はセンスが光るこだわりのインテリアが並び、まさに非日常を味わえるお店。ここでは鯉のつみれが入ったコンソメスープがいただける。別添えの生姜は好みで味変しながら食べると良い。

MENU 鯉するコンソメスープ

うみねこ食堂

福島県郡山市園景2-9-7 ☎024-905-1879
月曜 11:00～14:00、17:00～23:00 水～日曜 17:00～23:00
定休日 火曜日

旬のもの、地元のは旬の庭へ！



旬のもの、地元のものを取扱う直売所で生産者が毎朝採れたての野菜を出店する。甘露煮は特に年配の方や妊婦の方を中心に根強い人気がある。

甘露煮

JA福島さくら直売所 旬の庭

福島県郡山市大槻町字殿町64-1 ☎ 024-966-3512
9:00～18:00 定休日 12/31～1/4、毎月第2水曜日

高級鮮魚専門！



市内外のお客様で賑わう。なるべく骨は抜いて提供するという心遣いがうれしい。甘露煮は県外の方がわざわざお買い求めに来る一品。骨まですべて食べられるのが、体に良いと好評。

甘露煮

うすい百貨店 地下食品売場「魚きん」

福島県郡山市中町13-1 ☎ 024-932-0001
10:00～19:00

採卵から加工まで一貫生産



良質な鯉を育てるため、麦と蚕のさなぎをエサに与え、脂が乗った良質な鯉を届けている。10時間じっくり煮込んで、骨まで食べられる鯉の甘露煮や鯉昆布巻きがオススメ。

甘露煮

洗い

カレー

有限会社廣瀬養鯉場

福島県郡山市大槻町美女池上14-6 ☎ 024-951-1338
9:00～12:00 定休日 水曜日

空港で鯉カレーが買える！



福島県人気の銘菓や日本酒、民芸品などを多数取り扱っている。また福島空港限定グッズなども販売しているため、飛行機に乗る機会がある際には要チェック！

カレー

福島エアポートサービス (FAS) 福島空港店

福島県石川郡玉川村北須釜字はばき田21 ☎ 0247-57-1650
7:00～18:15 定休日 無休

2021年3月オープンの人気直売施設！



甘露煮

カレー

JA福島さくら直売施設 あぐりあ

福島県郡山市安積町成田1-20-1 ☎ 024-945-7483
10:00～19:00 定休日 12/31～1/4、毎月第2水曜日

郡山のお土産はこちらで！



甘露煮

カレー

地酒の森 郡山エキナカ店

福島県郡山市燧田195(JR郡山駅1階「おみやげ館」内)
☎ 024-925-6500 8:00～20:00 定休日 無休

採れたての新鮮な地元野菜から果物、惣菜、お弁当、酒など幅広い商品の取り扱いがある。鯉の甘露煮や「郡山の鯉カレー」を販売。

地酒はもちろん食品・漆器・陶器と、福島の特産品がバリエーション豊かに揃ったリカーショップ。廣瀬養鯉場の甘露煮を販売しており、旅のみやげとして人気がある。

ほっとあたみ内の観光物産館



カレー

甘露煮

角煮

郡山市磐梯熱海観光物産館

福島県郡山市熱海町熱海2-15-1 ☎ 024-953-5408
9:00～19:00 定休日 12/29～1/3

JR磐梯熱海駅前にオープンしたここは、地元の農産物や加工品、民芸品、地酒などが販売され、朝食も食べることができる施設。ここでは鯉のカレーなどが常時販売されている。

イベント盛りだくさんのスーパー！



甘露煮

ザ・ビッグ郡山店

福島県郡山市松木町2-88 ☎ 024-941-7700
8:00～22:00 定休日 無休

新鮮な国内産のお野菜などを、安心・低価格で販売。お客さまわくわくデー、お客さま感謝デーなど、お客さまに大人気のイベントも開催。

低価格スーパーマーケット



ICHII'S ロシナンテ MARKET

ロシナンテ郡山中央店

甘露煮

福島県郡山市亀田1-21-1 ☎ 024-931-3233
10:00～21:00 定休日 無休

日曜や平日夕方は広い駐車場が満車になるほどの人気店。毎日低価格実現のため、チラシも配布しない徹底ぶり。日々のお買い物の時に鯉商品も一緒にどうぞ！

養殖場の直営店で伝統の鯉料理を



うま煮

角煮

洗い

株式会社熊田水産

福島県郡山市逢瀬町河内字山田47 ☎ 024-957-2002
9:00～15:30 定休日 火・日曜日

県内屈指の鯉養殖場を営む熊田水産では、養殖から加工まで一貫生産を行なう。自社ブランド「磐梯鯉」を使った鯉のうま煮は、内臓や鱗、骨まで美味しく味わえる。

東京やネットショップでも鯉カレーを購入できる！



カレー

カレーランド

東京都千代田区神田神保町2-10 ☎ 090-1964-4605
11:00～18:00(詳細はGooglemap参照) 定休日 無休

日本全国のご当地レトルトカレーを約3,000種類以上食べることのできる嗜好のレトルトカレー数百種類を取り扱う店舗で、カレーランドが開発を監修した鯉カレーが購入できる。「カレーランド」で検索して、ネットショップでも購入可能。

生産者と消費者をつなぐ農産物直売所



甘露煮

角煮

農産物直売所 ベレッシュ

福島県郡山市八山田西1-160 ☎ 024-973-6388
4月～9月9:00～19:00、10月～3月9:00～18:00 定休日 1/1～4

各地の生産者が自信のある農産物を出店。生産者の対面販売、果物や漬物の試食、旬の食材を使った惣菜も人気である。地元の特産品を取り扱いたいとの想いで鯉商品を導入。

福島のおいしい、珍しいものはここで！



カレー

岩瀬書店 富久山店 プラスゲオ

福島県郡山市富久山町八山田大森新田36-1 ☎ 024-936-2220
10:00～23:00 定休日 無休

中央アトリウム食雑貨コーナー「i Land Factory IWASE」では、福島にゆかりのあるおいしいものや珍しいものを取り揃え、そこには鯉カレーも！

おうちで鯉ごはん

販売店、スーパー等 etc...

happy koi time
OUCHI
GOHAN



うま煮・甘露など呼び方色々！

1



甘露煮 KANRO-NI

うるこや内臓を取らず2～3cm厚の筒切りにし、酒、砂糖、醤油でじっくりと甘辛く煮込んだ最も代表的な鯉料理。

甘露煮

2

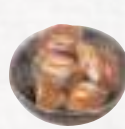


洗い ARAI

薄く切った鯉の身を約50度の湯にくぐらせた後、冷水で締めた洗い。一般的には酢味噌で味わう。

洗い

3



角煮 KAKU-NI

鯉の内臓は入れずに身肉だけを骨まで甘辛く煮込んだ幅広い層に人気の商品。

角煮

4



カレー CURRY

骨まで柔らかく煮込んだ鯉のぶつ切りがゴロッと入った人気のレトルトカレー。

カレー

売り切れ続出の
人気商品！

地域貢献して132年！



いちい、フォーズマーケット、リカーズ酒蔵、ICHII'SロシナンテMARKET、鎌倉屋のブランドを有して、常に「鮮度の良い」「より安全」なものを追求し、地域のお客様に喜ばれる店づくりをテーマに福島県内21店を展開。鯉の取扱も開始！

スーパーマーケット いちい

甘露煮

福島県福島市さくら1-2-1 ☎ 024-594-1111
営業時間は各店で異なります 定休日 無休

取扱店舗

蓬萊店	☎ 024-549-8222
渡利店	☎ 024-522-4688
鎌田店	☎ 024-553-8585
信夫ヶ丘店	☎ 024-534-1110
パワーデポ食品館	☎ 024-539-5151
川俣店	☎ 024-538-0538
飯坂店	☎ 024-541-3000
鳥川店	☎ 024-573-1445
桑折店	☎ 024-563-1595
庭坂店	☎ 024-591-1219
須賀川東店	☎ 0248-72-2277
鏡石店	☎ 0248-62-1700

地元根付いたスーパー



郡山市の取組みをきっかけに「鯉に恋するブイチェーン」としてプロジェクトを発足した。地域に根付くスーパーとして気合を入れて鯉を盛り上げている。取扱店舗も多数。

ブイチェーン

取扱店舗

営業時間は各店で異なります

富久山店	☎ 024-924-1185
八山田店	☎ 024-923-8488
富田東店	☎ 024-927-6530
喜久田東原店	☎ 024-954-5166
大槻店	☎ 024-966-3966
荒井店(フードネクストステージ)	☎ 024-947-5707
緑ヶ丘店	☎ 024-941-2300
久留米店	☎ 024-983-5007
桑折店	☎ 024-581-2670
向陽町店	☎ 0248-72-0316

※鯉甘露・洗いともに取り扱いございます。都合によってない場合もございましてお取り扱い致しますので店員までお声掛けください。
※記載店舗の他、県内各ブイチェーン店舗においても取扱いがございます。
いつももお取り寄せは可能です。

日常の食卓で食べる鯉へ



本社が郡山市に位置するヨークベニマル。地元食材「鯉」を盛り上げるため、市内の店舗では、甘露煮、洗いを取り扱う。以前はご馳走であった鯉を「日常の食卓のおかず」への想いで定着を目指す。

ヨークベニマル

取扱店舗

福島県郡山市谷島町5-42(本社) ☎ 024-983-3100(代表)
営業時間は各店で異なります 定休日 無休

安積町店	☎ 024-945-8711	郡山島店	☎ 024-927-4901
荒井店	☎ 024-937-1149	新本宮館町店	☎ 0243-33-2211
大槻店	☎ 024-962-1760	本宮インター店	☎ 0243-63-5525
片平店	☎ 024-962-4977	須賀川西店	☎ 0248-73-4911
金屋店	☎ 024-941-5211	須賀川森福店	☎ 0248-63-1440
希望ヶ丘店	☎ 024-951-4911	メグステージ須賀川南店	☎ 0248-75-4911
菜園店	☎ 024-924-3636	白河昭和町店	☎ 0248-27-1181
台新店	☎ 024-934-3321	白河横町店	☎ 0248-21-2322
堤下店	☎ 024-991-4922	メグステージ白河店	☎ 0248-31-1149
富久山店	☎ 024-923-6581	小野町店	☎ 0247-72-2165
横塚店	☎ 024-941-8415	小野プラザ店	☎ 0247-71-1449
コスモス通り店	☎ 024-962-4911	三春店	☎ 0247-62-2002
八山田店	☎ 024-991-8801	メグステージ田村店	☎ 0247-81-1311
新小原店	☎ 024-941-3960	メグステージ石川店	☎ 0247-66-4301
日和田店	☎ 024-968-1121	棚倉店	☎ 0247-33-1149
方八町店	☎ 024-941-3751	メグステージ矢吹店	☎ 0248-41-2551

地元で愛される 生鮮市場



かわちや 安積店

福島県郡山市安積町長久保3-9-5 ☎ 024-937-2455
9:00～21:00 定休日 元日

甘露煮

洗い

取扱店舗

かわちや 大槻店 ☎ 024-962-7288
かわちや 菜園店 ☎ 024-937-5831

新鮮第一！安全第一！“お客様とのつながりを大事に”をモットーに売り場・接客を心がけているかわちや。鯉の甘露煮の売上げがとても高い人気店だ。

NEW!!

“鯉とば”の取り扱い、はじめました！

●あぶくまビール直売所

福島県石川郡玉川村南須釜奥平290
すがまプラザ交流センターRoom11

●あぶくまりバーサイドブルワリー

福島県石川郡玉川村大字竜崎字滝山12-26
(乙な駅たまかわ内)

KOI PROJECT

2015-2025

鯉に恋する郡山
プロジェクトのあゆみ

鯉に恋する郡山とは...?

郡山市は鯉の生産量全国トップクラスであったものの消費地ではありませんでした。
そこで、郡山市と県南鯉養殖漁業協同組合(現在の南東北内水面養殖漁業協同組合)が
連携して始動したのが「鯉に恋する郡山プロジェクト」です。
鯉食文化の歴史を守り、その魅力を全国に広げ、
さらに新たな食文化の創造を目指して活動しています!



鯉食キャンペーン第10弾
メニュー料理



ベンガル料理教室とライブイベント



鯉巨大絵のぼり



ベンガル料理教室とライブイベント



奥田政行シェフ×郡山食材スペシャルディナー

2023

- 2023 -1 鯉食キャンペーン第8弾 90店舗で開催
- 2 **ベンガル料理教室とライブイベント**
「ベンガル料理にコイして。Vol.2」
- 10 鯉食キャンペーン第9弾 91店舗で開催

2024

- 2024 -1 **ベンガル料理教室とライブイベント**
「ベンガル料理にコイして。Vol.3」
- 12 鯉食キャンペーン第10弾 106店舗で開催

2025

- 2025 -1 **KOIKOI magazine 市制100周年号発行**

- 2015 -2 郡山市園芸畜産振興課内に「鯉係」設置
- 11 鯉に恋する郡山プロジェクト発足

- 2016 -2 郡山鯉海外地域間交流事業
駐日ハンガリー国大使らを郡山市へ招へい
- 12 デザインコンテスト開催

- 2017 -2 **ロゴマーク完成**
KOIKOI magazine vol.01発行

- 鯉食キャンペーン 13店舗で開催
- 8 鯉食キャンペーン第2弾 28店舗で開催

- 9 **小学校給食に7年ぶりに鯉が復活(多田野小学校)**



鯉給食!



in 多田野小学校

- 2018 -1 ヤフー本社社員レストランで「恋する鯉丼」販売
- 2 **KOIKOI magazine vol.02発行**

鯉食キャンペーン第3弾 46店舗で開催

- 2019 -2 **KOIKOI magazine vol.03発行**

鯉食キャンペーン第4弾 91店舗で開催

- 5 鯉養殖技術IoT導入プログラムスタート
KOIKOI magazine 特別号発行



恋する鯉丼

in ヤフー本社社員レストラン

2020

- 1 鯉食キャンペーン第5弾 85店舗で開催
- 2 奥田政行シェフ×郡山食材スペシャルディナー
- 12 **「鯉に恋する郡山」公式HP開設**

2021

- 1 鯉食キャンペーン第6弾 81店舗で開催
鯉巨大絵のぼり掲示
- 10 **どっ鯉ソング・郡山の鯉カレーのリリース**

2022

- 2022 -1 鯉食キャンペーン第7弾 84店舗で開催
ベンガル料理教室とライブイベント
「ベンガル料理にコイして。」
- 4 **ネクストレイグリッターズ“どっ鯉ダンス”リリース**
- 8 **「鯉のジョル ベンガル鯉カレーキット」リリース**



どっ鯉誕生



「鯉に恋する郡山」公式HP



郡山の鯉カレー

レトルトカレー

YouTube

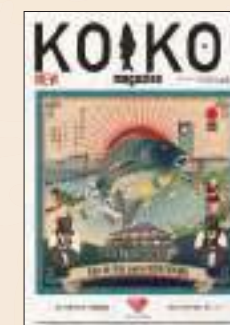


どっ鯉ソング

YouTube



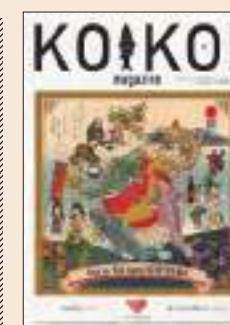
どっ鯉ダンス



KOIKOI magazine vol.01



KOIKOI magazine vol.02



KOIKOI magazine vol.03



KOIKOI magazine 市制100周年号

Topics

郡山の鯉はこんなに広がっています！



郡山の鯉カレー

骨まで柔らかいゴロツとぶつ切りの鯉とトマトを隠し味に使っているのが特徴！各店売り切れ続出の人気レトルトカレー。



鯉とば

(一般社団法人地域おこし協力隊活動推進協会)

2024年、日本遺産一本の水路ブランド認証に認定された鯉とば。おやつやおつまみにピッタリ！

鯉バーガー

市内富田町のベーカリー、パン工房 エル・ハイナーで販売されている人気の逸品！



かぶたねっと、カーブスプーン

(株式会社アサヒ研創)

郡山の鯉を広めるべく2024年春に誕生！鯉の形をしたカスタネットの「かぶたねっと」は第11回新東北みやげコンテストを受賞し、音楽都市郡山らしいコラボお土産としてもおすすめ。



どっ鯉ソング



どっ鯉ダンス踊ってみた
Next.Ray-Glitters
ネクストレイグリッターズ



どっ鯉ズ

『もっと郡山の鯉を知ってほしい』そんなみんなの想いを伝えるために誕生したのが『どっ鯉ズ』！

どっ鯉ソング 〜ソスイでSweetなこいのうた〜をリリース後、どっ鯉ダンスも登場！郡山の子どもから大人まで歌って、踊って、郡山では知らない人はいない？！公式PRキャラクター！

「鯉に恋する郡山プロジェクト」参加者大募集!!

郡山市では、プロジェクトと一緒に進めてくれる皆さんを募集しています

- ・鯉料理を扱いたい・鯉のグッズを作りたい
 - ・鯉にまつわる話を知っている・鯉を使って有名になりたい
 - などなど、鯉に関するものなら何でも結構、大歓迎です。
- 一緒に郡山の鯉を盛り上げていきましょう!!

ご連絡お待ちしております！

お問合せ先

郡山市 園芸畜産振興課
TEL 024-924-3761
✉engeichikusan@city.koriyama.lg.jp

📷 こんなところにも鯉が!!



Pick up! /



神炊館神社 おたきやじんしゃ

奥州須賀川の総鎮守である神炊館神社は奥の細道の途次、芭蕉が参詣した神社。柄杓(ひしゃく)で水をすくって身と心を清める場所、手水舎(ちょうずしゃ)に鯉がかわいくひっそりとたたずんでいます。

📍福島県須賀川市諏訪町53

Special Thanks

“郡山の鯉”取扱店各位/U-zhaan/アーククラブ迎賓館 郡山/石濱匡雄(シタール奏者、ベンガル料理研究家)/一般社団法人福島スポーツアカデミー/奥田政行(アル・ケッチャー/オーナーシェフ)/株式会社郡山水産/株式会社人形の東月/キリンビール株式会社/郡山市立多田野小学校/国際アート&デザイン大学校/駐日ハンガリー大使館/日本遺産「一本の水路」プロモーション協議会/日本財団/東日本電信電話株式会社/ヤフー株式会社