第17回日本遺産一本の水路ブランド認証団体

2026.10.19　日本遺産「一本の水路」プロモーション協議会
（事務局：郡山市観光政策課内）

【産品部門】　4件

No.	1	2	3	4
申請者	酪王協同乳業株式会社	株式会社あらい屋製麺所	Dew Drop Farms	デコ屋敷本家大黒屋
問い合わせ先 （住所）	本宮市荒井字下原１４	郡山市安積３－178	郡山市三穂田町下守屋字豊内72	郡山市西田町高柴舘野163
（TEL）	0243-36-3175	024-946-2800	024-983-6082	090-7321-5232
（WEB）	https://rakuou-kyodo.co.jp/	https://www.araiya2800.co.jp/	https://dew-drop-farms.wixsite.com/2012	https://dekoyashiki-daikokuya.co.jp/
品　名	酪王カフェオレ	郡山ブラック中華そば　ますや	ピーマン味噌	郡山KARAPPOシリーズ
	飲料	食料品	調味料	工芸品
内　容				 
	本商品は、発売開始当時は郡山市内、現在は本宮市内の工場において、原材料の受け入れから製造、パック詰めまでを一貫して行っている。発売当初から変わらない独自の生乳の配合比率と抽出製法にこだわり、他にはないコクと深い味わいを産み出している。安積疏水の開さくによる、豊かな水と農業の発展を遂げた歴史的な土壌が酪農の基盤となって産み出した良質な生乳を使用した、福島県民、郡山市民に長年親しまれてきた「ソウルドリンク」である。	本商品は、郡山市安積町の自社工場で製造している。郡山ブラックの元祖とされる「ますや本店」と味のすり合わせを重ね、了承を得て商品化し、郡山を代表するラーメン文化を広く発信したいという思いが込められている。郡山市の食文化を大切しながら、家庭でも郡山ブラックの味を楽しめる商品として郡山の新たな魅力発信につなげている。また、文化庁の「100年フード」に認定され、世代を超えて受け継がれるご当地ラーメンとして全国から注目されている。	本商品の主原料となるピーマンは、安積疏水の恵みを受けた三穂田町の農地で自ら栽培管理を行い、品質にこだわって生産している。地域で育てた新鮮なピーマンを伝統的な味噌づくりと組み合わせて、加工品として新たな価値を創出した。栽培から加工まで一貫して携わることで、安全・安心な商品づくりと地域農産物の付加価値向上に取り組んでいる。また、形や大きさの理由から出荷が難しいピーマンを積極的に活用し、食品ロス軽減につながる商品となっている。	300年続く工芸品を現代社会にマッチするよう新たなアイディアを常に取り入れ、新ブランド「郡山KARAPPO」を立ち上げ、西田町で製造し、販売している。お土産や飾るだけでなく、お祭りでも使用するといった新たな挑戦も実施している。「一本の水路」の構成文化財である開成山公園でのイベントでブランドの商品販売を実施しており、今後も「一本の水路」のPRに寄与できるよう販売体制を実施していく予定である。