

第2回日本遺産一本の水路ブランド認証団体  
【産品部門】9件

2021.4.1 日本遺産「一本の水路」プロモーション協議会  
(事務局：郡山市国際政策課内)

No.	1	2	3	4	5
認証団体名	菓子工房ウブカタ	株式会社ふるや農園	そば天国三四郎	有限会社まめや	有限会社まめや
問い合わせ先 (住所)	郡山市三穂田町富岡字宝殿石1-3	郡山市田村町川曲字浮内50	猪苗代町大字山瀉字湊志田180	郡山市鶴見坦三丁目1-14	郡山市鶴見坦三丁目1-14
(TEL)	024-954-2186	024-975-2221	0242-66-3460	024-922-4517	024-922-4517
(FAX)	-	-	-	024-922-4524	024-922-4524
(E-mail)	-	-	-	-	-
WEBサイト	-	<a href="http://www.furuyanouen.net">http://www.furuyanouen.net</a>	-	<a href="https://www.soy-mameya.com/">https://www.soy-mameya.com/</a>	<a href="https://www.soy-mameya.com/">https://www.soy-mameya.com/</a>
オンラインストア	-	-	-	<a href="https://www.soy-mameya.com/">https://www.soy-mameya.com/</a>	<a href="https://www.soy-mameya.com/">https://www.soy-mameya.com/</a>
Facebook	-	-	-	-	-
Twitter	<a href="https://twitter.com/awSrRrc8f7QUIIp">https://twitter.com/awSrRrc8f7QUIIp</a>	-	-	-	-
Instagram	-	-	-	-	-
その他のSNS	-	-	-	-	-
産品名	みほたつぽプリン	里の放牧豚	三四郎の蕎麦	せん豆	みそ豆
産品の種別	食品	三元豚精肉及び加工品	そば	大豆の豆菓子	大豆の豆菓子
価格	780円(税込)	Aセット 4,100円(税込) Bセット 3,600円(税込)	ざるそば 800円(税込)～	432円(税込)	100g 270円(税込)
産品の特徴	 地元三穂田町で調達した原材料を使用した自家製の陶器の器に、地元の朝採り卵と濃厚な会津産牛乳を使用した自家製プリンが入っている。また、陶器の釉薬には、地元の農家の稲藁を使用している。	 遊休地再生と循環型農業を目指し、平成21年から飼育を始めた放牧豚。ランドレース×大ヨークシャー×デュロックの三つの品種を交配した三元豚(さんげんとん)。通常は約半年で出荷するが、約10ヶ月の飼育期間をかけている。肉質は細やかで程よい歯ごたえと弾力があり、脂はコクと香り、甘味がある。	 原料であるそば粉は、猪苗代町内で生産された無農薬のものを使用し、そば打ちの水は、安積疏水の水源である猪苗代湖に注ぐものを使用している。猪苗代湖の側、旧山瀉取水口の向かいに店を構え、機械などを使わずに、手打ちにこだわっている。	 福島県産や隣県の良質な国産大豆にこだわったいり豆を多くの方に食べてもらいたいという思いから、おかき類と混ぜ合わせた豆菓子を製造開発。黒豆、青豆、白豆の3種類の豆と煎餅の最適な組み合わせは1年かけて完成し、口の中ではじける絶妙な食感の豆菓子上げた。	 福島県産や隣県の良質な国産大豆と2年間熟成させた自家製味噌を使用して加工したみそ豆。いり豆と味噌ダレの量の独自調整の完成には1年を費やし、サクサクとした食感に仕上げた。

第2回日本遺産一本の水路ブランド認証団体  
【産品部門】 9件

2021.4.1 日本遺産「一本の水路」プロモーション協議会  
(事務局：郡山市国際政策課内)

No.	6	7	8	9	
認証団体名	有限会社まめや	あさか野窯	株式会社アサヒ研創	不二石橋印刷株式会社	
問い合わせ先 (住所)	郡山市鶴見坦三丁目1-14	郡山市中野一丁目12	郡山市富久山町久保田字中台43	郡山市田村町上行合字西川原9-2	
(TEL)	024-922-4517	024-973-6320	024-943-3195	024-954-4520	
(FAX)	024-922-4524	024-973-6340	024-943-3248	024-954-4521	
(E-mail)	-	gakudo@asakano.net	info@asahi.e-arc.jp	-	
WEBサイト	<a href="https://www.soy-mameya.com/">https://www.soy-mameya.com/</a>	<a href="https://www.asakano.net/">https://www.asakano.net/</a>	<a href="http://www.asahi.e-arc.jp">http://www.asahi.e-arc.jp</a>	<a href="http://www.fuji-ko.co.jp/">http://www.fuji-ko.co.jp/</a>	
オンラインストア	<a href="https://www.soy-mameya.com/">https://www.soy-mameya.com/</a>	<a href="https://www.asakano.net/">https://www.asakano.net/</a>	<a href="https://adaen.theshop.jp">https://adaen.theshop.jp</a>	-	
Facebook	-	<a href="https://www.facebook.com/asakanogama">https://www.facebook.com/asakanogama</a>	<a href="https://www.facebook.com/asahikensou">https://www.facebook.com/asahikensou</a>	-	
Twitter	-	-	-	-	
Instagram	-	<a href="https://www.instagram.com/asakanoyaki/?hl=ja">https://www.instagram.com/asakanoyaki/?hl=ja</a>	<a href="https://instagram.com/asahi_kensou_a_daen/?h=ja">https://instagram.com/asahi_kensou_a_daen/?h=ja</a>	-	
その他のSNS	-	-	-	-	
産品名	磐梯豆	あさか野焼	けづらーおちょこ	じぶん履歴ノート 「旧福島県尋常中学校本館」	
産品の種別	大豆の豆菓子	実用食器	木製おちょこ	ノート	
価格	100g 270円(税込)	600円～	4400円	1,000円(税込)	
産品の特徴	 <p>福島県産や隣県の良質な国産大豆にこだわったいり豆に、甘味、塩味、みそ味などの独自の味付けをした手造りの豆菓子である。着色、保存料などは一切使用していない安全安心な食品である。</p>	 <p>郡山市内にて製造。原料の陶土は郡山市産の、元来屋根瓦の製造に用いられていた土、及び他地域の陶土を使用。通常、陶器産地においては、陶土は製土工場で生産されたものを使用するが、郡山市は陶器産地ではないため、製土工場が無い。そのため、原土の精製を手作業で行なって製品の生産に使用している。地域の焼き物文化の裾野を広げることを目的としている。</p>	 <p>iFデザイン賞を受賞 「デザイン界におけるオスカー賞」を自称し、世界的に最も権威のあるデザイン賞受賞商品です。 だえんのかわいいおちょこ。どちらのほうから飲んでいいか、迷ってしまいます。みんなで好きな飲み方、使い方を話あって、盛り上がりよう。</p>	 <p>自分の人生の過去・現在・未来を一冊に書き綴ることで、自分の歴史を一冊のノートでまとめることができる「じぶん履歴ノート」を開発した。自分が生きた時代を振り返り気軽に記すことで、自分や家族との思い出を残せるようになればという思いからこの商品を開発した。ノート内に日本遺産ストーリーや旧福島県尋常中学校本館の歴史や見所も掲載している。</p>	