

第3回日本遺産一本の水路ブランド認証団体
【産品部門】9件

2020.7.2 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	株式会社光大産業	株式会社光大産業	株式会社まちづくり猪苗代	小西食堂	Dew Drop Farms
問い合わせ先 (住所) (TEL) (FAX) (E-mail)	本宮市本宮字作田台68-1	本宮市本宮字作田台68-1	猪苗代町字南半坂5731-2	猪苗代町大字蚕養字沼尻山甲2855	郡山市三穂田町下守屋字豊内72
	0243-33-5381	0243-33-5381	0242-72-1415	0242-64-3128	090-9036-9410
	-	-	0242-72-0207	-	-
	-	-	machizukuri@bandaisan.net	-	-
WEBサイト	www.kodaimokuty.co.jp	www.kodaimokuty.co.jp	-	-	http://dew-drop-farms.wixsite.com/2012
オンラインストア	-	-	-	-	-
Facebook	-	-	-	-	-
Twitter	-	-	-	-	-
Instagram	-	-	-	-	https://www.instagram.com/dew_drop_farms/?hl=ja
その他のSNS	-	-	-	-	-
産品名	ひのきのぶら	ひのきの霧	飲んでみいな 猪苗代の天然水	磐梯山ワルリカレー	農家作った米粉スイーツ
産品の種別	バイオマスプラスチック食器	抗菌消臭剤	飲料	飲食店メニュー	シフォンケーキ、焼き菓子
価格	500円～(税込)	100ml 800円(税込)～ 20l 30,000円(税込)まで	500ml 140円(税込)	950円(税込)	シフォンケーキ 17cm 650円～1,500円 米粉マフィン 1個 270円 米粉ラスク 1袋 250円 (すべて税抜)
産品の特徴					
	木製品を作る工程で出てくるヒノキの木屑やカンナ屑を有効活用し、プラスチックの原料の一部にヒノキの木粉を配合したバイオマスプラスチックとして商品化。商品コンセプトである「二酸化炭素削減」「高い抗菌力」「天然素材活用」などが評価され、2018年にGOOD DESIGN賞を受賞した。	木製品加工の際、ヒノキの乾燥工程で発生する水蒸気を収集し、冷却蒸留・ろ過した蒸留水を抗菌消臭剤として自社設備で製品化している。国産ヒノキを加工する上で、木材乾燥過程から抽出された収集抗菌水は、国内初となる。ヒノキの天然の消臭成分を生かし、生活の中の気になるにおいを消臭できる。	中津川渓谷の湧き水を使用した飲料水。猪苗代町のPR、さらには風評払拭のため、販売を開始した。地域内の湧き水を商品化するのは、猪苗代町内では初の試みである。湧き出た水は、秋元湖を経由し猪苗代湖に流れ落ち、安積疎水の源ともなっている。	磐梯山を模ったライスに、スパイスから調合したルーを使っているカレー。震災復興として猪苗代町で開催されたイベントから交流を持った、インド国ワルリ族のレシピを伝承し調理している。福島県産の野菜、カレーには珍しいフルーツ(桃や柿)を具として用いている。	材料となる米(粉)は種まきから稲刈りまで一環して管理しており、製粉所にて粉にしてもらい、自ら加工しお菓子を作っている。米の消費拡大を目指し、グルテンフリーなどにも対応した商品、県内産果物や市内の野菜などを原材料に取り入れながら、米農家ならではの目線で商品の提供を行っている。

第3回日本遺産一本の水路ブランド認証団体

【産品部門】 9件

2020.7.2 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	10
認証団体名	羽山養蜂	御稲プライマル株式会社	有限会社麴屋商店	有限会社宝来堂製菓	
問い合わせ先 (住所) (TEL) (FAX) (E-mail)	本宮市荒井字羽山17-1 0243-34-4044 - -	本宮市青田字寄松100 0243-24-1363 0243-24-1365 support@miine.co.jp	猪苗代町字町尻347-イ 0242-62-3167 -	猪苗代町大字蚕養字沼尻山甲2855-453 0242-64-3717 -	
WEBサイト	-	http://miine.co.jp/	https://aizu.welcom-fukushima.com/sp/co/koujiya	http://hou-raido.com/	
オンラインストア	-	https://miine.buyshop.jp	-	-	
Facebook	-	https://www.facebook.com/miine.primal/	-	-	
Twitter	-	-	-	-	
Instagram	-	https://www.instagram.com/miine_primal/hl-ja	-	-	
その他のSNS	-	-	-	-	
産品名	羽山養蜂はちみつ Hayama Honey	358-サゴハチ 100g	会津みちのく一味噌	紫黒餅 (しこくもち)	
産品の種別	蜂蜜	米加工品	調味料	菓子	
価格	日本蜂蜜 180g 2,500円(税込) 100g 1,500円(税込) 西洋蜂蜜 1kg 4,800円(税込) 500g 2,600円(税込) 250g 1,600円(税込) 100g 700円(税込)	100g 358円(税抜)	800g 800円(税込)	60g 130円(税込)	
産品の特徴	 養蜂に適した地域の自然環境を活かし、地元で生息する日本蜜蜂のほか、西洋蜜蜂による国産天然蜂蜜を製造販売。兼業の建設業の技術を活かして蜜蜂にとって最適な巣箱を独自に製作している。中でも日本蜜蜂の蜂蜜は希少価値があり、健康食品としての価値も高い。この地域での養蜂は、安積疏水によってもたらされた豊かな自然や農業と共生する営みとなっている。	 地元で生産される米と水にこだわり、自社で製造加工している漬物の素「サゴハチ」。原材料は保存料や添加物を一切使用せず、塩、糶、米のみ。特に米は砕米ではなく、あえて粒の大きな良質米を使用している。米の旨味や甘みが糶に加わり、まろやかで優しい味わいのサゴハチに仕上げた。安積疏水がもたらした地域の米文化をサゴハチを通じて継承していく。	 創業から140年以上、会津産の米で仕込んだ麴と国産大豆にこだわり、保存料・添加物不使用の安心・安全な味噌づくりを行っている。「生味噌」が特徴であり、味噌本来の風味を味わうことができる。生味噌は、発酵健康食品として消費者ニーズに答えている。	 須賀川市内で生産された古代米と県内産の枝豆を原料に製造しているおはぎのお菓子で他にないオリジナル商品。古代米は、硬い箇所がなくなるよう粗挽きで細かくし、つき始めている。古代米にはアントシアニンが含まれ、餡のずんだはたんぱく質や食物繊維が豊富である。古代米は別名で紫黒米と呼ばれることから、「紫黒餅」とした。	