

第4回日本遺産一本の水路ブランド認証団体  
【産品部門】5件

2020.6.19 日本遺産「一本の水路」プロモーション協議会  
(事務局：郡山市国際政策課内)

No.	1	2	3	4	5
認証団体名	株式会社栄楽館	株式会社栄楽館	須賀川かっぱ麺の会	ベルベット20	菓子処 ヤナギ屋
問い合わせ先 (住所)	福島県郡山市熱海町熱海4-47	福島県郡山市熱海町熱海4-47	須賀川市東町59-25	郡山市富久山町福原字道ノ窪20-7	郡山市開成四丁目1-21
(TEL)	024-984-2222	024-984-2222	0248-76-2124	080-6008-0891	024-932-1291
(FAX)	024-984-2408	024-984-2408	0248-76-2127	024-505-0094	-
(E-mail)	hananoyu@rose.ocn.ne.jp	hananoyu@rose.ocn.ne.jp	-	velvet2940@gmail.com	-
WEBサイト	<a href="http://www.hotelhananoyu.jp/">http://www.hotelhananoyu.jp/</a>	<a href="http://www.hotelhananoyu.jp/">http://www.hotelhananoyu.jp/</a>	<a href="https://www.gurutto-mazar.com/detail/index_795.htm">https://www.gurutto-mazar.com/detail/index_795.htm</a>	<a href="https://velvet20.com">https://velvet20.com</a>	-
オンラインストア	<a href="https://www.47club.jp/09M-000143ajq/">https://www.47club.jp/09M-000143ajq/</a>	<a href="https://www.47club.jp/09M-000143ajq/">https://www.47club.jp/09M-000143ajq/</a>	-	<a href="https://www.rakuten.co.jp/velvet2940">https://www.rakuten.co.jp/velvet2940</a>	-
Facebook	-	-	-	<a href="https://www.facebook.com/velvet20.net">https://www.facebook.com/velvet20.net</a>	-
Twitter	-	-	-	-	-
Instagram	<a href="https://www.instagram.com/hotelhananoyu/?hl=ja">https://www.instagram.com/hotelhananoyu/?hl=ja</a>	<a href="https://www.instagram.com/hotelhananoyu/?hl=ja">https://www.instagram.com/hotelhananoyu/?hl=ja</a>	-	<a href="https://www.instagram.com/velvet202940/?hl=ja">https://www.instagram.com/velvet202940/?hl=ja</a>	-
その他のSNS	-	-	-	-	-
産品名	もものしゅーくりーむ「桃香」	牛の華カレー	須賀川かっぱ麺	「Tatami-Heri」商品 (バッグ、小物)	開成山開拓最中 (小豆餡、さくらんぼ餡)
産品の種別	菓子	カレー	乾麺・飲食メニュー	縫製品	菓子
価格	230円	780円	・店内飲食に関しては各販売店の価格による・乾麺は660円(税込)	1,500円から	98円
産品の特徴	 <p>ざくざく食感のクッキーシューにやさしいクリームをたっぷり詰め込みました。福島県産桃(あかつぎ)を使用したオリジナル桃クリームは、桃を感じながらもふんわりとした軽やかでコクのあるクリームに仕上げるため、桃をピューレ状にしクリームと絶妙な割合で混ぜ合わせています。本来のおいしさを感じていただくため、砂糖や香料の使用を抑えた「上品な甘さ」と「やさしさ」をあわせもつ至極のスイーツです。</p>	 <p>レトルトカレー第4弾。米粉を使用したルウと福島牛を使用し、国とうまみを絶妙なバランスで表現した逸品。郡山産米「あさか舞」をはじめとした、ふくしまの美味しいお米をたくさん食べていただくことで、風評被害の払拭に寄与できれば幸いです。</p>	 <p>須賀川の特産品である新鮮なきゅうりのしぼり汁で仕上げた清涼感抜群の麺は、ヘルシーで女性におすすめ！須賀川地域は日本有数のきゅうりの産地で、毎年7月には祭事「きゅうり天王祭」が開催されるほどきゅうりと縁が深い地域です。地元の飲食店、麺製造業者と須賀川商工会議所の須賀川地域を想う情熱がこもった美味しい麺を是非御賞味ください。</p>	 <p>畳のへりに使用されている素材をバッグや小物へリメイク。長年に亘る洋裁の経験で培われた確かな技術力で一つ一つ丁寧に仕上げられています。畳店で使用されず捨てられてしまうはずの丈夫な素材を使用しており、環境に優しい製品になっています。ネーミングは外国人へ日本の伝統と文化を知って欲しいとの想いで名付けました。</p>	 <p>米刈金沢産の最中種、北海道産の小豆、寒河江産のさくらんぼ等、厳選された素材を、創業から半世紀以上に亘って受け継いできた技術で味もさることながら、見事に日本遺産「一本の水路」の物語を表現した逸品。皮は安積疏水の開さく事業が行われていた当時の人々が暮らしていた住居、たつぷりの餡は入りきらないほどの幸せを表現しました。美味しい和菓子を味わいながら郡山や猪苗代の魅力に触れてみてはいかがでしょうか。</p>