

2026年1月6日 更新

福島産農産物 取扱い商品 (消費税込・送料別)

	品名	商品説明	価格	数量	合計
	「くだもの王国福島」の果物	さくらんぼ(6月)・桃(7～9月)・ぶどう(8～11月)・梨(8～10月)・りんご(9～2月)・洋梨(11～12月)・いちご(12～5月)。それぞれ品種も多様です。電話・FAX・メール等にて受け付けております。お気軽にお問い合わせください。			
	季節のお任せ野菜(各種)	農家で収穫したばかりの季節の旬の野菜を、お任せでお届けいたします。価格を3段階に設定しておりますが、その他ご希望がございましたらお気軽にお問い合わせください。(送料別途)	¥1,000		
¥1,500					
¥2,000					
数量限定	「コシヒカリ」(精米)	言わずと知れたお米の王様「コシヒカリ」 (¥2,200/2kg) (¥5,250/5kg) (¥9,500/10kg)	kg	袋	円
	「コシヒカリ」(玄米)	(¥1,800/2kg) (¥4,250/5kg) (¥8,500/10kg)	kg	袋	円
数量限定	お米「つきあかり」(精米)	炊飯米は、食味の評価が極めて良い品種です。うま味に優れ、もちり感が特徴です (¥2,200/2kg) (¥5,250/5kg) (¥9,500/10kg)	kg	袋	円
	お米「つきあかり」(玄米)	(¥1,800/2kg) (¥4,250/5kg) (¥8,500/10kg)	kg	袋	円
	もち米「こがねもち」 1kg単位	最高級の品質を誇り、ねばり、こし、風味のどれをとっても、もち米の最高級ブランド！餅にした際のコシや伸び、舌触りの滑らかさ、もちりとした歯ごたえが特徴です。	¥1,100/kg	kg入袋	円
	米酢(300ml)	ツンと鼻につく感じがなく、香りが穏やかな米酢になります。今の日本では作らなくなってしまった、日本酒を造るところから始める醸造酢です。一等米を使用し、味の調整はいっさいしない無添加です。造り手のこだわりの味を、お酢料理に活かしてください。	¥380		円
	米酢(720ml)		¥760		円
	食菜酢(300ml)	米酢、ハチミツ、食塩に「ニガリ」を加えた万能調味料です。ドレッシング・酢漬け・マリネも簡単に作れます。煮物や炒め物の味付けにもひと役かっています。	¥520		円
	食菜酢(720ml)		¥1,040		円
	りんご酢(300ml)	国産りんごスターキングを100%原料に、ワインを醸造し酢酸発酵させて1年じっくり熟成させました。酸味がとてもまろやかで、香りがアップルワインの香りです。水に数滴入れてサワードリンクに、紅茶に数滴入れて、生ドレッシングに、肉の煮込み料理にも。	¥650		円
	りんご酢(720ml)		¥1,300		円
	玄米黒酢(300ml)	製造に1年6ヶ月を呈して作られます。コクが大変強く、玄米本来の色、香り、風味を味わってください。製造後に一切色を加えることなく仕上げていますので、自然の色合いの為、毎年色味に若干の差がでます。	¥750		円
	玄米黒酢(720ml)		¥1,500		円

バーモントぽん酢(300ml)	純粋ハチミツと、ワインから自社醸造したりんご酢を使用。甘すぎず、円やかな酸味が特徴のぽん酢です。(アップルワインビネガー使用)	¥600		円
舞茸ご飯の素(3合炊き用)	人気ナンバーワンの商品です。	¥420		円
五目ご飯の素(3合炊き用)	お米をといでそこへ混ぜるだけ。おいしい混ぜご飯の出来上がり！	¥420		円
ひじきご飯の素(2合炊き用)	ひじきはカルシウムは牛乳の約十数倍、鉄分は100gあたりの比較で鶏レバーの約6倍！	¥360		円
味ごはんの素(2合炊き用)	2合炊きは小家族のためにご用意しました。	¥360		円
お稲荷さん 4枚入り	味付けお稲荷さんが大きな4枚入りに。ゆず、黒糖で味付けしております。	¥350		円
ごぼうサラダ(210g)	ピリ辛マヨネーズ味。おからも入った食物繊維たっぷりのお惣菜。袋から出してすぐに食卓へ。人気商品です！	¥530		円
焼肉のたれ(甘口)(200g) <small>(化学調味料、合成保存料、合成着色料不使用)</small>	ニンニク入りで具だくさんのたれは何にでも合う！豆腐、和え物、ステーキ、冷しゃぶ、チキンソテー、玉子焼き、ハンバーグ、餃子等々。リピーター多し。	¥430		円
特製甘味噌(150g) (鉄釜甘味噌)	鉄釜で練り上げた甘味噌。家庭では出せない味に仕上がってます。田楽や、小さいジャガイモを丸ごと、またナスの味噌炒めに最適！	¥250		円
ふきおかか(90g)	ご飯のお供に。「ふき」に「おかか」を混ぜて甘辛く煮ました。「ふき」のカリウムは余分なナトリウムを出してくれます。食物繊維と一緒に高血圧・動脈硬化の予防にも。	¥330		円
いか大根(約150g)	リピーターの多い人気商品！国産大根を使用。一口サイズの食べやすい大きさにした甘口醤油漬けです。風味原料としてスルメと昆布を使用。塩分控えて惣菜風に仕上げました。カレーの付け合せや煮物、炒め物、炊き込みご飯にも混ぜて一工夫！是非ご賞味あれ！	¥380		円
三五八たくあん	「さごはち」と読みます。福島のお漬物で、3＝塩、5＝麴、8＝米の割合を意味しています。その三五八漬けにしたたくあんで、甘みと塩味のバランスがよく、人気の商品です。	¥430		円
有機100%味噌(300g)	有機栽培で育てた大豆と有機栽培で栽培したお米で作りました。100%有機です！！	¥550		円
一夜漬けの素(塩麴)(380g)	野菜にもみ込み冷蔵庫で1時間、お手軽漬け。肉や魚に塗って一晩おいて焼くと柔らかくまろやかな味になります！また、玄米を炊くときに[玄米3合:塩麴大匙1杯]の割合で入れると玄米がまろやかになります。乳酸菌は生きたまま腸にとどき、消化促進や免疫力も向上、乳酸菌の働きによってビタミンB群やビタミンK2といった栄養素も加わります。	¥550		円
熟成黒にんにく	ドライフルーツのような食感と甘み、冷凍してもなめらかでフルーティです。	¥780		円
塩麴ドレッシング(200ml)	農林水産大臣賞受賞商品 サラダはもちろん、焼肉や焼き魚などにひと振りすると絶品に。	¥600		円
味噌ぽん酢(190ml)	「マツコの知らない世界」で3,000種類出ているぽん酢で3番目に紹介されました。	¥800		円
ノンオイル大葉みそドレッシング(150ml)	「味噌で野菜を食べる」をコンセプトにした、今までにない和風ドレッシングです。	¥550		円
えごま味噌(140g)	今話題の「えごま」入りの甘い味噌。ご飯のお供に、田楽に、また、焼きうどんの味付けに。マヨネーズに混ぜて特製ドレッシングはいかが！	¥580		円
青唐辛子味噌(140g)	おかず味噌のちょっぴり辛いバージョンです。えごま味噌と同様にお楽しみください。	¥580		円
そば味噌(140g)	只見町で採れた蕎麦の実を使って作った蕎麦味噌。添加物は使っていません。只見町で認定しました「只者じゃ～ない」商品です。甘くて辛い・・・ご飯にのつけても、食パンに塗っても美味しい只者じゃありません。	¥580		円
たけのこの土佐煮(200g)	竹の子と鰹だしの相性は抜群。鰹の旨味をたっぷり含んだ歯ごたえの良い筍です。そのままおかずとしてお召し上がりください。国産です！	¥500		円

しいたけの粉(80g)	椎茸を粉にしました。いろんなお料理にちょっと一振り。煮物、炒め物、みそ汁、お吸い物に。ハンバーグや餃子、お好み焼にも合います。ソフトアイスに混ぜてもおいしい！	¥500		円
いちじく甘露煮(瓶)(250g)	完熟したいちじくをじっくり時間をかけて煮込み、一粒一粒に上品な甘さが中まで浸透しております。そのままお茶請けに、生クリームやヨーグルトをかけて洋風にどうぞ。	¥550		円
えごまドレッシング(200ml)	エゴマはシソ科の植物で、アルファリノレン酸を多く含んでいます。福島県会津産のえごまを使っています。クリーミーでまろやかなドレッシングです。野菜嫌いでもこれをかけるとおいしく頂けます。	¥600		円
完熟梅干し(130g)	梅のみを完熟になるまで見守り、一粒一粒手作業でもぎ、天日干し後、しそと塩のみで漬け込みました。	¥500		円
行者ニンニクしょう油漬け(100g)	栄養価が高く香りと食感が魅力の行者ニンニクを、醤油に漬け込みました。	¥580		円
花豆煮豆(150g)	国産の花豆を甘くにこみました。	¥520		円
高野豆腐(3枚)	大豆の栄養をぎゅーっと濃縮したのが高野豆腐。カルシウム、鉄分、植物性タンパク質。きざみはそのままポンとみそ汁やなべ物に。	¥170		円
高野豆腐(きざみ)		¥140		円
板こんにゃく 320g	こんにゃくいもは現在生産者が少ない在来種の和玉にこだわって栽培しています。こんにゃく芋は粉にするまで3年間、畑で育てます。ねばりがあり、シャキシャキ感の強いこんにゃくです。ひと味おいしいと評判です！障がい者と共に作っています。	¥160		円
糸こんにゃく 230g		¥130		円
玉こんにゃく 250g		¥160		円
三色刺身こんにゃく 400g (酢味噌付き)	「三色刺身こんにゃく」は好評につき、一年を通して販売。白・緑・オレンジの3色。青色は青のり・クロレラで、オレンジは一味からし・パプリカで色をつけています。	¥370		円
人参ジュース 1本(200ml)	有機人参で作った甘く濃厚な味わい。スープに使ってもOK！健康飲料として根強い人気があり、愛飲者も多いです。	¥250		円
人参ジュース 1箱(20本入)		¥5,000		円
ゆべし(くるみ)(5枚入り)	餅菓子。一番人気！福島秘境、只見町で手作り。柔らかく、ほどほどの甘さがやみつき。「くるみ入り」「じゅうねん(えごま)入り」「ごま入り」の3種がございます。5枚入りと、1枚の個包装に加えて、ひと口サイズ10個入りが始まりました。	¥700		円
ゆべし(じゅうねん)(5枚入り)		¥700		円
ゆべし(ごま)(5枚入り)		¥700		円
ゆべし(くるみ)(1枚個包装)		¥220		円
ゆべし(じゅうねん)(1枚個包装)		¥220		円
ゆべし(ごま)(1枚個包装)		¥220		円
ひと口ゆべし(くるみ)(10個)		¥600		円
あんみつ(205g)		あんこ屋さんが作るこだわりのあんみつです。北海道十勝の小豆を使ったあんこに、寒天とフルーツを合わせたロングセラーの人気商品です。	¥280	
あんみつ(240g)	あんこ屋さんのこだわりのあんみつ。北海道十勝産小豆を使用し、豆の形を残しながら炊く製法にこだわり、あんこの量も従来品より1.6倍に！フルーツも厳選しました。フルーツたっぷりの寒天と合わせてお楽しみください。	¥450		円
ごま最中「雪の輪」	ごまの香りと風味をそのままに、きめ細かく舌触りのいいごま餡が入った最中です。	¥140		円

揚げ饅頭(10個入り)	2008年に全国菓子大博覧会で、名誉総裁賞を受賞した一品！二本松のあだたら山をかたどった形で、中は甘さ控えめのこしあんがたっぷり。賞味期限は4日です！	¥1,200		円
かりんとう(黒糖)	障害者の方々と共に、お客様の笑顔に会いたくて美味しさを目指して作っています。 味も6種類を揃えました。甘い定番のかりんとう3種と、お酒のおつまみにも合う甘くないかりんとう3種です。お手軽な小さなサイズですので、それぞれお試しください。	¥150		円
かりんとう(和三盆)		¥150		円
かりんとう(ごま)		¥150		円
かりんとう(塩コショウ)		¥150		円
かりんとう(ねぎ味噌)		¥150		円
かりんとう(塩ミルク)		¥150		円
青肌金神きな粉		厳選した東北の青大豆2種類を使用。青大豆の淡い緑色と上品な味わい、香りの良さが引き立つ。粒子を細かくしているので、きな粉餅の他、牛乳やヨーグルトに混ぜてもOK！	¥300	
ドリンク用きな粉(黒大豆)	粒子を細かくしました。牛乳200mlにきな粉大さじ山盛り2杯を入れて、よくかき混ぜて召し上がれ！お好みでココアパウダーを混ぜてもOK。これで栄養価は満点！もちろんお餅に絡めてもOK！便秘解消によいということでテレビで紹介されブームになっております。	¥300		円
ドリンク用きな粉(黄大豆)		¥250		円
安達太良豆(きな粉) 150g	大豆にきな粉をコーティングした豆菓子。柔らかい。	¥370		円
安達太良豆(煎黒豆) 100g	黒大豆をそのまま煎った菓子。ビールのおつまみに。また、お米と炊けば豆ごはんに。	¥370		円
はちみつ飴(個別包装12個)	【七つの野草飴】 添加物なしの素朴な手作り飴。これが一度口にしたらやめられない！リピーター多し。 根強いファンに支えられる。聖歌隊御用達です！	¥360		円
しょうゆ飴(個別包装12個)		¥360		円
生姜飴(個別包装12個)		¥360		円
どくだみ飴(個別包装12個)		¥360		円
笹入り飴(個別包装12個)		¥360		円
たぐり飴(500g) (はちみつのような状態の飴です)	昔から会津の家々にあったたぐり飴を再現商品にしました。かぜでノドが痛い時・お料理に、お茶の席にどうぞ！全く砂糖を使わずに「もち米」と「麦もやし」から作りました。結構柔らかいので、スプーンで取って頂いたり、割りばしにからめてお召し上がり下さい。お料理で砂糖の代わりにもお使い頂けます。	¥700		円
あおさとえごまのあられ	福島県松川浦の「あおさ」と浪江町の「えごま」を使用したあられです。京都の天狗製菓さんとコラボした福島県産の素材を活かした一品です。	¥330		円
まいにち十穀(500g)	いつものお米にワンスプーン・国産100%(もち麦・丸麦・押し麦・もちきび・もちあわ・黒米・赤米・ひえ・高きび・アマランサス)美味しい食感をお楽しみください。	¥1,080		円
かけるあおさ(松川浦)	福島県松川浦産乾燥あおさをオイルに漬け込みました。あおさの食感が残る新感覚の商品です。パンやパスタ、ご飯にふりかけてお召し上がりください。	¥850		円
ピリ辛 かけるあおさ(松川浦)	お客様の「ピリ辛タイプも」とのご要望で出来上がった商品です。辛さが苦手な方でも堪能していただける商品です。	¥850		円
358(サゴハチ) 100g(賞味1年)	三五八漬けとは、福島県・山形県・秋田県などの郷土料理になります。麴で漬けた漬物のことをサゴハチと呼び、サゴハチの製法で作ります。麹は自家製です。	¥380		円

	三五八 420g(賞味3か月)	物のことです。璫：麩：木＝3：5：8の割合で作ります。麩に仕込む麩困がお米に含まれるデンプンを小さく分解するので、びっくりするほど優しい味になり甘くなります。	¥480		円
	三五八 800g(賞味3か月)		¥800		円
	七味ニンニク(60g)	ご当地グルメ「浪江焼きそば」にかける七味ですが、お蕎麦・うどん・もつ煮、何にでもOK ※製造に時間を要する場合がございます。ご了承ください。	¥450		円
季節限定	干し芋「紅はるか」(切り落とし)	国産の「紅はるか」を使用しています。	¥600		
季節限定	餅(白餅)5枚	福島県のもち米を使用した4種類のお餅になります。半円形のお餅です。	¥450		
	餅(草餅)5枚		¥450		
	餅(豆餅)5枚		¥450		
	餅(玄米)5枚		¥450		

果物 : 洋梨「ル・レクチェ」・「ウインターネリス」など

果物 : いちご「とちおとめ」「ゆうやけベリー」

果物 : りんご「べにこはく」・「ふじ」

野菜 : ニラ・人参・小松菜・長ネギ・白菜・里芋・きゅうり・大根・曲がりネギ・紫大根・赤カブ・生椎茸・キャベツ・ほうれん草・マイヤーレモン

かぼちゃ・カラー人参・ちぢみ小松菜・舞茸・生キクラゲ・塩抜きわらびなど

※天候により、収穫できない場合がございます。

お名前	ご住所	ご連絡先
ご希望の配達日 : 月 日 曜日(商品により指定できない場合がございます)		
ご希望の配達時間 : 午前 ・ 14時～16時 ・ 16時～18時 ・ 18時～20時 ・ 19時～21時		
お支払方法 : ゆうちょ銀行 ・ 東邦銀行 ・ 代金引換		