

# AIZU BRAND

— アイヅブランド —



史

季

彩

再

# 恵みの大地 会津

神代の昔、将軍父子が東北を鎮撫するために大和からそれぞれに旅立ち、この地で出会ったという物語のある会津。四方を山で囲まれ、太平洋と日本海からほぼ等距離にあります。東北地方の扇の要です。会津を制すれば、東北を制することができる、といわれるほど重要な場所にあったのです。そのために古代から高度な文化がもたらされてきました。平安時代初期には最澄、空海の論敵として日本仏教徒史上に名をはせた名僧徳一によって仏教文化が花開きました。

武家社会においても、伊達政宗や利休七哲の筆頭でキリシタン大名の蒲生氏郷、会津で徳川、毛利に次ぐ大領地を有した上杉景勝、江戸時代では将軍を補佐した名将保科正之といった名だたる人物がこの地を治めました。会津戊辰戦争では過酷な体験を強いられましたが、明治以降、不屈の精神と「ならぬことはならぬ」という気概をもって復興を果たしたのでした。会津の特異な歴史と気候風土が独自の生活文化を育んできました。

それがまさしく「会津ブランド」です。

## WHAT'S AIZU BRAND?

### 会津の こだわりと誇り

会津の優れた素材を使用し、会津の伝統・新技術等により会津でしかできない本物にこだわった魅力ある地域産品であることを会津ブランド推進委員会による事業者要件・認定基準・製造過程などの審査を受け、認定された安全で安心できる商品です。

#### トップ・ブランド

#### Top brands

会津地域らしい地域イメージ（自然と伝統）の産品であり、会津地域内で生産される良い原料のみを使用し、会津の伝統的または事業者等の独自製法や技術などを用いて生産され、安全・安心・信頼性は勿論のこと、品質最高位、高級品・貴重品等として希少性の高い産品。

#### 地域こだわり

#### Local commitment

会津地域内の良い原料を使用し、会津の伝統的方法や技術もしくは事業者等の独自の製法・技術（特許・実用新案）などを用いて作り出され、他地域に対する優位性、独自性を打ち出す要素を持ち、安全・安心・信頼性は勿論のこと、品質の規格が統一され安定供給ができ、市場性が高い産品。

※伝統料理、伝統的加工品等に限る。歴史的な背景を基に他生産地の原料を使用しているものについては認定とする。

※農作物等の生産品（加工品にあたらぬもの）においては、有機栽培・特別栽培・特殊的な栽培の何れかにより、生産されたものを認定。

【注】 ① カタログに掲載の商品内容は令和4年4月現在のものです。商品に関するお問合せ等は各事業所までご連絡ください。  
② 商品価格は一般小売価格(税込)です。また予告なく変更になる場合がございます。  
③ 商品写真はイメージのものが含まれます。



会津盆地の清冽な伏流水と湿潤な気候風土、  
研ぎ澄まされた杜氏の技が秀逸な名酒を生み出しています。

# 清酒



トップ・ブランド

## 純米大吟醸 京の華

親子二代で復活に情熱を注いだ酒米「京の華」で醸造

会津産酒米の最高峰「京の華」は栽培が難しく、収穫量も少ないため昭和30年頃に酒造りの場から消えてしまった。しかし、時間を惜しまない酒造りが信条の辰泉酒造により、30年の時を経て幻の酒米は執念の復活を遂げた。その情熱は次世代に受け継がれ、食文化に合わせて楽しめる酒の味の進化は今も続いている。

販売 720ml / 3,520円(税込)  
価格 1.8ℓ / 7,040円(税込)

### 合資会社辰泉酒造

ごうしがいしゃたつみしゅぞう

福島県会津若松市上町5-26

☎ 0242-22-0504

📠 0242-22-0503

web <http://www.tatsuzumi.co.jp/>



地域こだわり

## 榮川 特別純米酒

榮川の原点を呑む 特別純米酒

会津産美山錦で醸す特別純米酒をまず飲んでみてほしい。これこそが榮川の味。ここから自分好みの地酒を探し始めてはどうだろうか。より良質な水を求めて会津磐梯山の名水の地に蔵を移し30年余。雪深い山間地域で地元農家の協力により栽培される酒米「美山錦」で醸す、榮川が追い求める地酒造り原点の酒。

販売 720ml / 1,362円(税込)  
価格 1.8ℓ / 2,724円(税込)

### 榮川酒造株式会社

えいせんしゅぞうかぶしきがいしゃ

福島県耶麻郡磐梯町

大字更科字中曾根平 6841-11

☎ 0242-73-2300

📠 0242-73-2586

web <http://www.eisen.jp/>



会津は豊かな水の郷です。盆地特有の湿潤な気候と肥沃な土壌により良質の米を生産しており、全国でも高い評価を受けています。

# 会津米

トップ・ブランド

## 会津白虎米

精米したてをお届けするお米専門店の特別栽培米

平成五年の冷夏によるコメ不足や、その後の販売自由化を乗り越え、お米の専門店として本当の安心・安全・美味しさをお届けするため「会津白虎米」を

創設。産地ブランドではなく、確かな品質ブランドとしてお選びいただける「特A」クラスを今年もお届け。

販売 5kg 4,320円(税込)  
価格

トップ・ブランド

## 特別栽培米

## 会津産ミルキークイーン

会津のミルキークイーンは甘み粘りが違う！

1985年に他にはないモチモチとした粘りの有るお米として開発されたミルキークイーン。生産者が少ない珍しい品種だが、指名買いが多いことで有名。

固くなりにくい特徴から小さなお子様でも食べやすく、冷めても美味しいのでお弁当にしてもおすすめ。是非一度お試しください。

販売 5kg / 3,240円(税込)  
価格

### 株式会社 山城屋

かぶしきがいしゃやましろや

福島県会津若松市蚕養町1-6

☎ 0242-22-0141

📠 0242-22-0752

web <https://aizumai.jp/>



トップ・ブランド

## 会津産コシヒカリ 「会津がんこ米」特別栽培米

最高の米を大切な人に。美味しさと品質が自慢の逸品

会津の米作り名人が、美味しさと安全・安心な農法にこだわって生産したお米の中から、整粒、食味などの厳しい基準を満たしたものを厳選。自社低温倉庫で保管し出荷直前に精米。産地の鮮度のままに食卓へお届けいたします。

販売価格 5kg 3,948円(税込)  
※代引手数料を含む。  
お届け先により送料を頂く場合があります。

### 山本商事株式会社

やまもとしょうじかがぶしがいしゃ

福島県会津若松市インター西 29

☎ 0242-24-4561

📠 0242-25-0956

web <https://www.yusa.co.jp/>



トップ・ブランド

## 特別栽培米「会津米物語」

継続して買って頂ける米作りの物語

農家としての楽しみや喜びは「収穫」だけではない。お米を美味しく召し上がっていただき、来年もまた買っていただけることが、継続して農家をやり続けるモチベーションなのである。次の年も応援してもらえる米作り「会津米物語」に終わりはない。

販売価格 白米 5kg / 2,700円(税込)

### 有限会社農業総合研究所

ゆうげんがいしゃのうぎょうそうごうけんきゅうじょ

福島県大沼郡会津美里町鶴野辺字家ノ東甲 821

☎ 090-2884-9675

📠 0242-78-3283

web <https://shopping.geocities.jp/aizukome/>



トップ・ブランド

## 会津継承米「氏郷」

生命力あふれる食卓の主役になるお米

特別に配合された肥料によりトロトロになった土は根を伸ばしやすく、稲は栄養を十分に吸収して育つ。収穫されたお米は、生命力にあふれている。口に入れた瞬間から一粒一粒が主張してくるお米は、有名寿司店や高級料亭などにも使われる人気ブランドとして成長している。

販売価格 白米：2kg 1,986円・5kg 4,423円  
玄米：2kg 1,811円・5kg 4,104円  
すべて税込み

### 本田屋本店有限公司

ほんだやほんてんゆうげんがいしゃ

福島県会津若松市中島町 2-52

☎ 0242-25-1778

📠 0242-93-9368

web <http://shop.keisyoumai.com/>



昼夜の寒暖の差が大きい会津の夏、湿潤な気候は麴の発酵を促進し、まろやかで深みのある食品を造り上げます。

## 醸造

トップ・ブランド

## 会津こしひかり味噌

クラシック音楽が流れる室(むろ)で寝て育つ

豊かな会津の地のものと、寒暖差の厳しい自然環境が美味しい味噌を作り出す。厳密に行う温度管理のもと、クラシック音楽が流れる室でじっくりと熟成された会津こしひかり味噌。熟練の職人の技が織りなすコク深く、香り高い、伸びのある旨味をご賞味あれ。

販売価格 500g カップ入 / 1,156円(税込)

### 会津天宝醸造株式会社

あいづてんぼうじょうぞうかがぶしがいしゃ

福島県会津若松市大町 1丁目 1-24

☎ 0242-23-1616

📠 0242-25-4767

web <http://www.aizu-tenpo.co.jp/>





## 地域こだわり

## イゲタ「特級醤油」

### 会津の普段使い。実家の味。

そこで暮らす人たちが毎日使う調味料 醤油。大手メーカー製が売り場が増えてきても、ここ会津で今も変わらず選ばれてきている。

保科正之公の時代より400年の時を超えて、次の世代へと引き継がれる、お土産ばかりではなく地元づかいの特級醤油。

販売価格 1ℓ / 503円(税込) 予価  
1.8ℓ / 959円(税込) 予価

※価格が変更になる場合がございます



## 地域こだわり

## イゲタ「彩」

### 一本で美味しく仕上がる忘れられない味

かけ醤油としてそのまま、煮物に、めんつゆにと、色々使えるだし醤油 イゲタ「彩」。ここ会津での利用率は高くスーパーさんでも地元の味と認知されている。

また、福島、宮城、山形にはそれぞれの芋煮の味がある。会津の芋煮は具材に大量のきのこを入れ味付けはイゲタ「彩」で決まり！

販売価格 500ml / 558円(税込) 予価  
1ℓ / 931円(税込) 予価  
1.8ℓ / 1,594円(税込) 予価

※価格が変更になる場合がございます



## 林合名会社

はやしごうめいがいしゃ

福島県会津若松市材木町1丁目9-18

☎ 0242-27-4055

☎ 0242-28-6524

web <http://www.igeta.aizu.or.jp/>



## 地域こだわり

## 会津山吹みそ

### 麴屋の誇り味噌造り

麴屋であることを重んじ、量や価格よりも品質を第一に考え誠実に作り続けている。着色料、保存料等の余分なものは一切加えず、素材と麴の力のみを活かし大量生産では成し難い味を追求している。本物の味が麴屋の誇りである。

販売価格 1kg 770円(税込)

## 有限会社永井屋麴店

ゆうげんがいしやながいやこうじてん

福島県会津若松市神指町大字高久字高久72

☎ 0242-22-5238



会津は生産から加工、販売まで一貫して取り扱う産業六次化の先進地。高度な加工技術を駆使した商品は全国の支持を受けています。

## 食品加工品

## トップ・ブランド

## じゅうねん油 只見産・低温圧搾生絞り

### 只見産「じゅうねん油」は本物です

奥会津地方では、古来からエゴマを「じゅうねん」と呼び郷土料理の大切な調味料として重宝してきました。げんき村の畑で育てた、「じゅうねん」の実を搾油してピン詰めした只見のじゅうねん油は本物です。只見には、県内初のエゴママイスターがおり効果効能、美味しい食べ方もお教えします。

販売価格 145g / 3,000円(税込)  
95g / 2,380円(税込)

## 株式会社げんき村

かぶしがいがいしやげんきむら

福島県南会津郡只見町大字檜戸字椿 61-7

☎ 0241-82-2387

☎ 0241-82-5002

web <http://egoma-tadami.jp/>



奥会津金山町に湧出する貴重な恵み「天然炭酸水」

旧会津藩士が「太陽水」と命名した天然炭酸水は、古くから薬泉として人々を癒してきました。

厳選された炭酸泉から採水し、加熱処理をせずに特殊濾過殺菌のみでボトリングするため、自然の風味をそのままにお楽しみいただけます。G20などのサミットでも採用されています。

販売価格 希望小売価格 290 円(税込)

※価格が変更になる場合がございます

株式会社ハーベス

かぶしがいしゃはーべす

埼玉県さいたま市浦和区常盤 9-21-14-1F

☎ 048-824-2850

web <https://www.aizu-tansansui-shop.com/>



地域こだわり

会津の飴さま

琥珀の中に会津の歴史あり

飴というものを想像すると固い、丸いが多いだろうが、それとは全く違うシロップ状の飴。もち米と大麦麦芽だけで作られた米飴は、会津藩士の子どもたちにも大人気。赤ちゃんからお年寄りまで安心して召し上がっていただけます。一口含めば口いっぱい到会津藩の歴史風景が広がります。

販売価格 210g / 990 円(税込)

平出油屋 「ひらいで食の工房」

ひらいであぶらやひらいでしょくのこうぼう

福島県会津若松市御旗町 4-10

☎ 0242-27-2363



地域こだわり

はちみつ

自然の味わい、大自然からの恵みのはちみつ

創業から70年以上、ミツバチと花を追いかけてきました。会津地方は自然が豊かで蜜源となる花々が多く、ハチミツの種類も多種に及びます。当社のハチミツは花々によって異なる味わいや香りをお楽しみいただけます。大自然からの恵みに真心を込めてお届けします。

販売価格 432 円(税込)~



地域こだわり

高麗人参あめ

高麗人参(オタネニンジン)キャンディー

高麗人参(オタネニンジン)を粗粉末にして、キャンディにしました。別名、会津人参ともいわれ、会津は江戸時代より続く産地の一つで、その生産量は日本一となったこともあります。オタネニンジン之苦みとキャンディの甘さが癖になる味わいです。

販売価格 390 円(税込)



地域こだわり

美祿の森 はちみつ酒

人類最古の酒、会津のハチミツ酒(ミード)

会津産の蜂蜜と飯豊山の伏流水で醸造する会津ミード。ミードは蜂蜜酒の事で、ワインやビールよりも歴史があり、ギリシア神話にも登場する、人類最古の酒とされています。濃厚美味なハチミツと伝統的な会津の酒造りの技術で造られる宝石のようなお酒です。

販売価格 3,300 円(税込)

有限会社ハニー松本

ゆうげんがいしゃはーまつもと

福島県会津若松市材木町2丁目1-4

☎ 0120-888-328

☎ 0242-28-4138

web <http://matsumoto38.com/>





## 地域こだわり

# 喜多方らーめん 「豊醸香」「芳醇香」

## 地元東北の素材で作る喜多方の味

昭和62年創業以来、お世話になった地元喜多方そして東北のために、伝統の味を変わらぬ地元の素材で作りを続けている。麺は多加水熟成の平打ちちぢれ太麺。スープは会津天宝醸造の醤油と味噌を使用。今までもこれからも、喜多方ラーメンを守り続け新たな試みも発信していきたい。

**販売価格** 豊醸香(しょうゆ味)・芳醇香(みそ味)  
袋2食入 / 442円(税込)  
箱5食入 / 1,200円(税込)  
箱10食入 / 3,780円(税込)

### 株式会社喜多方らーめん本舗

かぶしがいしやきたかたらーめんほんぽ  
福島県喜多方市関柴町西勝字井戸尻 48-2  
☎ 0241-22-5123  
☎ 0241-25-7474  
web <https://kitakata-ramen.jp/>



## 地域こだわり

# みしらず乾燥柿

## フレッシュとドライのあいだを狙う

「ドライより本物の柿の方が美味しいよ!」普通は売り手から出る言葉ではない。秋にしか食べる事のできないみしらず柿は、近年生産者の高齢化も進み収穫量も減っている。一年を通して、みしらず柿を食べてもらえる商品を作りたいと開発したセミドライ製。農家さんを守るための商品なのだ。続く言葉は「だから今度は秋に来てよ!本物が食べられるよ!」

**販売価格** 12枚入り / 1,000円(税込)

### 有限会社白虎食品

ゆうげんがいしやびやっこしょくひん

福島県会津若松市北会津町東小松字箱ノ内 14-1

☎ 0242-56-5530

☎ 0242-56-5531

web <http://byakko-food.com/>



## 地域こだわり

# 串鶴の会津ソース串かつ

## 出店から始めた店主が込める串への思い

会津の各種イベントで見かける緑色の暖簾「串鶴」のソース串かつ。地元名物のソースカツ丼をモチーフに、手軽に食べ歩きができる串かつで、と考案した。

素材は地元産豚肉をはじめ会津地鶏、季節の会津野菜を使い旬の味を伝える。お客様が笑顔で食べ歩く串かつが、会津の祭りの風景の一つでもある。

**販売価格** 会津産豚串 216円(税込)  
会津地鶏串 324円(税込)  
地物やさい串 108~432円(税込)



## 地域こだわり

# 串鶴ソース (赤・黒・ソースカツ丼)

## 馴染みのある地元の素材を取り入れた“会津のソース”

イベント、お祭り等で当店のソースは販売していないのか、という声に答えるべく「ソース類製造業」の許可を取得。自社製造し、その味を守る。おうちでお店の味を召し上がられるようにと、店主の思いが詰まっている。

素材の味を引き立てるよう、酸味・塩味のバランスを考慮したソースタイプ。会津産の醤油と味噌を使用した旨みスタイル。そして、お客様の要望に応え、ご飯がガッツリいけるカツ丼ソースがある。

**販売価格** 黒ソース 180ml / 540円(税込)・業務用 1800ml / 2,730円(税込)  
赤ソース 180ml / 756円(税込)・業務用 1800ml / 4,860円(税込)  
会津ソースカツ丼ソース 180ml / 648円(税込)・業務用 1800ml / 3,024円(税込)

### 有限会社大信相互商事「串鶴」

ゆうげんがいしやだいしんそうごしょうじくしつ

福島県会津若松市一箕町八幡弁天下16

☎ 0242-32-6094(店舗)

☎ 0242-26-5048(事務所)

web <http://www.kusituru.jp/>





地域こだわり

## 会津旨辛みそ

ウマくてヘルシー！

幻のプロレスラー「力道山」が昭和30年代に会津に興行で訪れた時にもってきた辛子味噌。力道山ゆかりの辛味噌を再現した商品。食後無臭化にんにくを使用し、炒めもの、煮もの、ラーメン、チャーハンなどによく合います。

販売価格 648円(税込)

### 会津ブランド馬肉さくらの会

あいづぶらんどばにくさくらのかい

福島県会津若松市宝町5-12 佐々木ビル2F

☎0242-28-8320

web <https://www.aizu-city.net/sakura/>



会津の豊かな自然と生産者のたゆまぬ努力は優れた食材を生み出します。

## 食材

トップ・ブランド

## 会津伝統野菜（15品）

身土不二の思いで会津の食文化を守る伝統野菜

「身と土、二つにあらざ」古く仏教の教えに遡り、その土地のものを食べ、生活するのがよいという言葉。栽培農家が少ない伝統野菜を守ることは栽培方法や食べ方だけではなく、地域に残る伝統、風習を守ることにも繋がっている。50年以上の栽培歴が有る会津の伝統野菜が四季の訪れを今日も伝えている。

### 会津の伝統野菜を守る会

あいづのでんとうやさいをまもるかい

福島県会津若松市一箕町大字鶴賀字舟ヶ森東480

☎0242-25-2117

☎0242-22-1711

web <https://www.aizu-city.net/dentouyasai/>



トップ・ブランド

## 三島町産会津地鶏肉

プロ料理人が直接仕入れる地鶏肉

全国に38種ある地鶏のひとつが「会津地鶏」。その味に惚れ込んで県内外の料理人が三島町まで直接仕入れにやって来る。地鶏の飼育から食鳥処理、販売まで一貫して一社で行うのは、全国的にも珍しい。そのこだわりと手塩にかけて育てる会津地鶏の力強い味が、料理のプロに求められている。

### 有限会社会津地鶏みしまや

ゆうげんがいしゃあいづじどりみしまや

福島県大沼郡三島町大字宮下字上ノ原2098-3

☎0241-48-5860

☎0241-52-3288

web <http://www.aizujidori-mishimaya.com/>



地域こだわり

## 会津銘産 国産馬刺し (ロース・モモ・カタ)

家族の笑顔で囲む故郷の味

都会に暮らす子供、孫が帰省したら家族の食卓を飾るのが会津の馬刺し。仕入れから出荷まで社長自らが行い、地域の貴重なタンパク源である大切な食文化を、今も大切に守っています。産地だからこそ味わえる馬肉本来の味は、今日も食卓の笑顔の真ん中にあります。

### 株式会社ハヤオ

かぶしきがいしゃはやお

福島県会津若松市花春町6-6

☎0242-27-3361

web <http://hayao-029.com/>







地域こだわり

会津馬肉

馬肉専門卸しの知識と経験

和牛飼育のノウハウを活かして、良質な馬肉の追及をして30年。約400頭を飼育する日本有数の規模の牧場を自社管理。餌の配合にも、他では真似のできない技と経験が凝縮されている。馬の体調や餌の好みまで全てを知り尽くしたベテラン飼育員により、全国2位の出荷量が支えられている。

株式会社会津畜産

かぶしきがいしゃあいづちくさん

福島県会津若松市西七丁目2-8

☎ 0242-55-0511

📠 0242-55-0512

🌐 <http://www.aizu-chikusan.com/>



銘菓

城下町は武家だけではなく町人もたしなむ茶道が盛んでした。お茶にお菓子は欠かせず、茶道が盛んな会津には優れた銘菓があります。



地域こだわり

会津の天神さま

しっとりふんわり チーズブッセ

ふんわりとした甘みのあるブッセ生地に合わせているのは、塩味のきいた北海道バター。香り高い風味が深い余韻を生みます。更にプロセスチーズの酸味と食感を加えているので、さっぱりとまた食べたくなるお菓子です。

会津では、男の子が生まれると張り子の天神様をお節句に買い与え、健やかに育つようにと願いを込めて飾る習わしが今もあります。ふんわりブッセ「会津の天神さま」には、会津の歴史や風土、文化、そして祈りを語り伝えていく太郎庵の深い思いが託されております。

販売価格	1個	183円	10個入	1,995円
	5個入	965円	20個入	3,915円
	8個入	1,630円		(すべて税込)



地域こだわり

すっちょいさ

手作り羽二重餅

きなこをまぶしたやわらかいおもち（羽二重餅）に黒蜜をかけて食べる和菓子です。

販売価格	2個入	356円(税込)
	5個入	891円(税込)
	10個入	1,780円(税込)



地域こだわり

きてくたされ

ミルク金時まんじゅう

会津産濃縮乳と生クリームで練り上げた十勝小豆餡入り焼き菓子。野口英世博士の母シカさんの手紙から名づけ、母の愛の深さをほんのりミルクの香りの金時饅頭で表現しました。

販売価格	1個	140円(税込)
	5個入	750円(税込)
	8個入	1,280円(税込)



地域こだわり

会津盆地

さくさくバターせんべい

オーツ麦とアーモンドの香ばしさが口に広がるサクサクとした軽い食感の会津産米粉入りバターせんべいです。四国の和三盆を使い、優しい甘さに仕上げました。

販売価格	1枚	85円(税込)	22枚	2,025円(税込)
	7枚	660円(税込)	36枚	3,315円(税込)
	14枚	1,300円(税込)		



お菓子で描く  
会津の風土

会津で「地元のお菓子屋さんといえど？」とたずねれば、ほとんどその名が返ってくるほどに、地元密着で愛され続けるのが「お菓子の蔵 太郎庵」。創業以来、会津の素材にこだわり、歴史や風土を託した菓子作りを続けてきました。シンボルマークは情熱と温もりを表現したランプです。

お菓子を通して会津を良くしたいという情熱、お客様の心に美味しさで伝えたい温もり。そんな太郎庵のお菓子です。

お菓子の蔵 太郎庵

おかしのかくら たろうあん

福島県河沼郡会津坂下町字福原前 4108-1

☎ 0120-00-3267

🌐 <https://www.taroan.co.jp/>

太郎庵宣言  
わたしたちは、ひたすらにやさしい  
心をつくり、お菓子を届けて、  
会津の風土を、お菓子の蔵に  
つなぐ。お菓子を通して、  
会津の歴史や文化、  
そして祈りを語り伝えていく。  
お菓子の蔵 太郎庵





## 地域こだわり にしんの笹寿司

### 海を越えてやってきた。郷土料理の進化系

鯨の山椒漬けは、江戸時代から続く会津の郷土料理。保存が効く身欠き鯨を遠く北海道から新潟、そして会津へと運び、それを香りの良い山椒で漬けたもの。そして今、老舗寿司店で笹寿司へと進化した。2週間かけて作る笹寿司の具材はもちろん会津産。包むための笹、筍の皮までも全てがそう。米を炊く水も磐梯山の伏流水を使う徹底ぶりだ。

販売価格 10ヶ入 1,836円(税込)  
20ヶ入 2,916円(税込)

### 会津迎賓館 寿し万

あいづげいひんかん すしまん

福島県会津若松市駅前町 6-25

☎ 0242-25-3311

☎ 0242-32-2280

web <http://www.aidugeihinkan.co.jp/>



## 地域こだわり 会津 三種の握り

### 会津産の肉を三種の味で

四方を盆地で囲まれた会津地方ならではの食材で、お客様をおもてなしする東山温泉「庄助の宿 瀧の湯」の人気一品。会津牛、会津の桜肉、会津地鶏を地元産コシヒカリで握ったお寿司は、タレ薬味もそれぞれのお肉に合わせてご提供。宿泊者限定でお出ししている特別なお寿司を、是非お召し上がりください。

販売価格 1,650円(税込)

## 地域こだわり 庄助酒彩吟醸漬

### 会津の復興に寄り添う地場名産

民謡「会津磐梯山」に登場する「小原庄助さん」の名を冠する東山温泉「庄助の宿 瀧の湯」。東日本大震災から地元会津の復興を願い作り出した「庄助酒彩吟醸漬」六代に渡り、受け継がれた秘伝の醸造味噌と伝統の地酒の酒粕が融合した自慢のタレに良質なお肉漬け込みました。酒の肴に、大切な方への贈り物にどうぞ。

販売価格	プレミアム会津べこ	5,724円	会津地鶏	2,592円
	黒べこ	4,860円	会・ハーブ鶏	1,296円
	旬撰べこ	2,700円	会・美豚	1,728円
各 200g / すべて税込み				

### 庄助の宿 瀧の湯

しょうすけのやど たきのゆ

福島県会津若松市東山温泉 108

☎ 0242-29-1000(宿予約)

0242-29-1001(外販部)

☎ 0242-27-3288

web <https://shousuke.com/>



## 地域こだわり ソースカツ丼

### 会津の自慢はソースカツ丼だべ。

ご飯の上にキャベツをしき、その上に店独自のソースダレを潜らせ、揚げたてのカツを載せたのが会津の独特のカツ丼。どういうわけか戦前からカツ丼と言えば、ソース味なのだ。

販売価格 1,100円(税込)~

### 伝統会津ソースカツ丼の会

でんとうあいづそーすかつどんのかい

福島県会津若松市上町 2-388

(ルネッサンス中の島内)

☎ 0242-24-5151

web <http://aizu-katudon.com/>







地域こだわり

## 桜肉の香味炒め

### 酒の肴にウマイ肉

東京の割烹で修業を積んだ店主が、20年前から地元で愛される味としてお出しするようになったお料理。  
会津名産の馬肉を特製のタレに漬け込み、ニンニクで香りづけされたお酒もご飯も進む、こってり「うまー」なお料理です。

販売価格 660円(税込)

### 割烹 萬里

かっぱう ぼんり

福島県会津若松市栄町 4-37

☎ 0242-22-8502

地域こだわり

## 桜辛味噌鍋

### 身体の芯からぽっかぽか

毎日入荷する真正正銘の会津ブランド最高級馬肉カルビ「フタエゴ」を使用。会津独特の桜専用辛味噌を入れた「すき焼き風しゃぶしゃぶ」、生卵をつけて食します。  
高タンパク、低カロリーなお鍋をぜひお試しください。

販売価格 1,980円(税込)



地域こだわり

## 桜開花

### シンプル！豪快！馬肉のなめろう

鮮度抜群の最高級馬肉カルビ「フタエゴ」だけを使用し、ねぎ、しょうが、みょうが、大葉が入ったなめろう。  
鶴我の会津一最高級ブランド馬肉をご賞味ください。

販売価格 1,650円(税込)



地域こだわり

## 桜みじっと鍋

### 馬肉と野菜の旨みがみじっと！

会津ブランド最高級馬肉カルビライスと、たっぷりのせり、お種人参、野菜が入った、塩・コショウが効いたあったかい鍋。体がぽかぽか、身体もみちっとする。  
会津の食材を使用した桜料理をご堪能ください。

販売価格 1,650円(税込)



株式会社 鶴我

かぶしきがいしゃつるが

福島県会津若松市東山町大字石山院内 151

☎ 0242-23-8294

web <https://turuga829.com/>





蒲生氏郷がもたらしたさまざまな技術は、  
430年が経過する現在も脈々と受け継がれています。  
会津人の仕事は誠実で丁寧、生真面目さが商品に表れています。

# 工芸品・民芸品等

トップ・ブランド

## 会津絵ろうそく

会津絵ろうそくは、およそ五百年前会津藩主芦名盛信公が漆の樹の栽培を奨励し、漆の実から最上質の蠟が採れたことから生産が始まり、その後蒲生氏郷公、保科正之公に引き継がれ幾多の研鑽を重ね会津の名産品となりました。  
現在も江戸時代から変わらぬ製法で手づくりにより、美しい絵柄、形が仕上げられます。炎は消えにくく、柔らかな温かい暖色で高貴さを感じます。主に神仏用、結婚式などに飾られます。



### 炎が脈打つ国産ろうそくの世界

鮮やかな絵付けで親しまれている会津絵ろうそく。その中でも国産原料を使い、素材としての美しい白さにこだわっている。季節によって変わる温度、湿度によって、蠟に浸し光沢を出す「上げけ」の工程を、今も一人の職人が行っている。美白な会津絵ろうそくは雪国の白い世界を表している。

販売価格 5 匁 2 本入 / 2,100 円(税込)  
20 匁 2 本入 / 7,920 円(税込)

### 小澤蠟燭店

おざわろうそくてん  
福島県会津若松市西栄町 6-27  
☎ 0242-27-0652

### 創業明和年間250年の歴史を誇る会津藩御用達の品

明和年間創業二百五十年続く老舗。  
伝統的な技法材料を使うことを考え、若手女性職人が描くろうそくは鮮やかな色使いで四季折々を表現している。  
店舗では、オリジナルの絵ろうそくが作れる絵付け体験も可能。  
<要予約>

### 有限会社山形屋本店

ゆうげんがいしゃやまがたやほんてん  
福島県会津若松市上町 2-34  
☎ 0242-22-5769  
☎ 0242-22-5770  
web <http://rousoku.com/>



### 夫婦で作る次の時代の会津絵ろうそく

師匠である父親から技を受け継ぎ夫婦で切り盛りしている工房。そこで作られる絵ろうそくは、ご主人の手で美しい立ち姿になるよう仕上げられる。そこに奥様の描く鮮やかな絵が融合することで初めて完成する会津絵ろうそく。妥協を許さない職人家族で守る会津の伝統と思いは、絵ろうそくのシルエットに現れている。

販売価格 5 匁 2 本入 / 1,540 円(税込)  
7 匁 2 本入 / 1,980 円(税込)  
15 匁 2 本入 / 4,620 円(税込)

### 山田商店

やまだしょうてん  
福島県会津若松市館馬町 11-29  
☎ 0242-26-3480  
web <http://erousoku.a.la9.jp/>



トップ・ブランド

## 漆器「麟閣」

### 会津産漆の艶に映りこむ先人への思い

漆の文化は縄文時代に遡る。日本独自の進化を遂げて来たが、かつて漆不足に陥った時があった。その時先人たちは漆の文化を絶やすまいと会津の野山に漆を植えた。その会津産の漆と会津産の木地を使い会津の伝統工芸師が塗り上げた逸品が「麟閣」です。

販売価格 椀 / 11,000 円 銘々皿(5枚組) / 44,000 円  
平片口 / 66,000 円 箸 / 5,500 円  
葉子鉢 / 22,000 円 スプーン / 7,700 円  
茶托(5枚組) / 27,500 円 ※全て税込  
茶かめ / 22,000 円  
茶筒 / 16,500 円

### 合名会社 関漆器店

ごうめいがいしやせきしきてん  
福島県会津若松市中央 1-4-12  
☎ 0242-25-0151  
☎ 0242-22-5461  
web <http://www.aizu.ne.jp/seki-sikki/>





トップ・ブランド

## 奥会津編み組細工

(山ブドウ細工・ヒロロ細工・マタタビ細工)

### いにしえより受け継がれた編み組の技

奥会津地方の山間部で採取されるヒロロ、山ブドウやマタタビなどの植物を素材とする編み組細工で、山間地における積雪期の手仕事として、日常の生活に用いる籠や笥などが伝承されてきました。

販売商品 山ブドウ籠  
ヒロロ手提げ  
マタタビ笥(米とぎ笥)

奥会津三島編組品振興協議会

### 三島町生活工芸館

みしまちせいかつこうげいかん

福島県大沼郡三島町大字名入字諏訪ノ上 395

☎ 0241-48-5502

📠 0241-52-2175

🌐 <http://www.okuazu-amikumi.jp/>



トップ・ブランド

## 会津桐たんす

### 粘りと光沢が特徴 伝統の桐タンス

福島県は桐の生産量全国1位を誇り、その中でも会津の厳しい寒さと湿潤な風土は、良質の桐を育て、会津桐は最高級品として全国から高い評価を得ています。会津桐たんす専門の會津松本は、創業以来70年、4代に渡り植林から伐採、乾燥、製作まで、全て自社職人が一品一品真心込めて製作しています。

販売価格 236,500円～1,595,000円(税込)

### 株式会社會津松本

かぶしがいしやあいづまつもと

福島県会津若松市慶山1-14-53

☎ 0120-28-3199

📠 0242-26-6020

🌐 <http://www.aizu-matsumoto.co.jp/>



トップ・ブランド

## 会津木綿ハンチング

### ユニセックスなお洒落アイテム

會津木綿特有の「縞」を生かし、會津木綿を日常使いして頂く為に生まれたヒット商品。1点物のハンチング。自宅で洗濯機でのお手入れが可能で清潔にお使い頂けます。アジャスター付きでM～LL相当までのサイズをカバーします。UVカットの芯を使用し、紫外線対策もバッチリです。長年ご使用でデニムの様に味が出てきます。

販売価格 バックアジャスター付き 7,700円(税込)  
サイドアジャスター付き 8,140円(税込)

### 有限会社 としの坊

ゆうげんがいしやとしのぼう

福島県会津若松市七日町8-12

☎ 0242-22-9363

🌐 <https://www.toshinobow.com/>



地域こだわり

## 起上がり小法師

### 昔からの技法で作る唯一の小法師

木型造りや和紙張りといった、職人が一つ一つ作る小さな起上がり小法師。転んでも転んでも起き上がる小法師を、現代社会の災いに立ち向かえるよう願いを込め、職人が丁寧に作り続けている。蒲生氏郷公の願いを四百年以上引き継ぐ一品。

販売価格 正月用 2cm～2.5cm / 132円(税込)  
豆サイズ 3cm～3.5cm / 275円(税込)  
小サイズ 5cm / 385円(税込)  
中サイズ / 880円(税込)

### 山田民芸工房

やまだみんげいこうぼう

福島県会津若松市七日町 12-35

☎ 0242-23-1465





地域こだわり

## 張子 赤べこ

数少ない手張りの赤べこを今に伝える

創業明治六年、張り子職人の親子が作る赤べこの柄は記念切手にも使われ全国に赤べこの名が知られるきっかけになった。大量生産品ではない一つ一つを本物の張り子で作ることから、極めて軽く仕上がり張り合わせた紙の表面はそれぞれ違った味わいがある。

販売価格	小	1,100 円(税込)
	大	1,320 円(税込)
	7寸	2,200 円(税込)
	8寸	2,750 円(税込)
	1尺	5,500 円(税込)

### 有限会社荒井工芸所 笑美

ゆうげんがいしゃあらいこうげいしょ わらび

福島県会津若松市中央 1-5-13

☎ 0242-24-0020

📠 0242-24-0027

🌐 <https://warabi-akabeko.com/>



地域こだわり

## 会津漆器 会津絵シリーズ

熟練の職人が繊細に描く個性と伝統

会津絵は艶やかな色調で松垣松竹梅、破魔矢を組み合わせた凶案を漆絵で描き上げる。伝統を受け継ぐ職人によって描かれる漆絵にそれぞれの個性が宿る。問屋として創業して190余年、確かな品を手にとってもらいたい思いで今日も作り続けている。

販売価格	6.5寸三段重	55,000 円(税込)
	5寸銘銘皿	7,700 円(税込)
	柏椀	22,000 円(税込)
	4寸姫重	27,500 円(税込)

### 鈴善漆器店

すずぜんしっきてん

福島県会津若松市中央 1-3-28

☎ 0242-22-0680

📠 0242-24-1850

🌐 <https://suzuzen.com/>



地域こだわり

## 会津木綿犬甚平

印刷屋が手掛けるわんちゃん専用会津木綿甚平

明治34年から続く印刷屋の七代目社長が地元の伝統素材を使って、全く新しいジャンルの商品をプロデュース。

大切なあなたの愛犬のために心を込めて一枚一枚縫い合わせています。

お好みの色柄をお選びください。

販売価格	9,900 円(税込)
------	-------------

### 有限会社佐島屋印刷所

ゆうげんがいしゃさしまやいんさつじょ

福島県会津若松市中央 1-2-5

☎ 0242-24-0405

📠 0242-22-2144

🌐 <https://sasimaya.com/>



地域こだわり

## 会津もめん反物

昭和初期の豊田式織機二十台が稼働する木綿織元

約四百年前の寛永年間保科正之公の時代から続く会津木綿。その特徴は仕事着、日常着として求められた丈夫さと着心地の良さです。百十五年続く山田木綿織元で織られる会津木綿は熟練の職人により生産されます。ふっくら柔らかい会津木綿は日常使いにぴったり。

販売価格	11,000 円(税込)
------	--------------

### 山田木綿織元

やまだもめんおりもと

福島県会津若松市七日町 11-5

☎ 0242-22-1632

📠 0242-22-1632

🌐 <http://aizu.com/org/aizu/yamada/>





会津地域は歴史と伝統、高度な技術から、  
今もすぐれた商品を生み出しています。

# 新素材

地域こだわり

DAIKEN 健やかおもて

東北の要所会津から発信、新素材畳おもて

会津ではイ草だけでなく新しい素材を使った畳が生産されている。畳の有る暮らしと文化を守るべく新工場で生産される畳おもての素材はなんと「和紙」だ。従来のイ草の畳に対し、日焼けや傷に強く、現代の和モダンに合う様々な色の畳をご用意。東北の要所会津を拠点に広がる、新しい和の暮らしに注目だ。

販売価格 新畳 1畳 / 25,000円～

大建工業株式会社(販売)

だいけんこうぎょうかぶしきがいしゃ

会津大建加工株式会社(製造)

福島県会津若松市神指町大字南四合字幕内西 350

☎ 0242-28-1003

📠 0242-28-0324

🌐 <https://www.daiken.jp/tatami/>



会津ブランド認定品



©会津ブランド推進委員会 2002.10

「会津 史・季・彩・再」とは、会津は古い歴史と四季の美しさ、さらに祭り、温泉など華やかさがあり、不思議な魅力を持ち再び訪れたいくなるまちという意味です。

## 会津ブランド推進委員会

〒965-0816 福島県会津若松市南千石町6-5 会津若松商工会議所内

TEL : 0242-27-1212 FAX : 0242-27-1207

<https://aizubrand.com/>



会津ブランドHP





©会津ブランド推進委員会 2002.10