



華やかでフレッシュな
香りと酸味が特徴です！

代表取締役
加藤 修一さん

生産者の声

リンゴ マッドネス
Ringo Madness -Mellow- -Sonic- -Tresor-

Mellow (720ml) 3,240円(税込) Sonic (720ml) 3,024円(税込)
Tresor (375ml) 1,404円(税込)

Ringo Madnessはリンゴを発酵させて作ったアルコール飲料(シードル)です。Mellowは、クラッシュした吟醸林檎を丸ごと・皮ごとマセラシオン製法にて発酵。華やかでフレッシュな香りと、酸味が特徴です。約半年間極めて低温(4℃)での発酵をすすめて、スペシャルな味わいに仕上げました。Sonicは、ドライでキレのあるシャープな味わいと、すっきりした香りが特徴です。吟醸林檎の果肉の部分だけを原料に醸造。約半年の歳月をかけ、じっくりと作り上げました。Tresorは、ほろ苦さを持ち合わせた大人の味わいです。吟醸林檎の果肉の部分だけを原料に醸造し、約3カ月で仕上げました。全て、シャンパンや白ワインのようにさまざまな料理に合わせてお楽しみいただけます。

購入方法/店舗、オンラインショップで

株式会社 フルーツファームカトウ

〒960-0251 福島市大笹生水字水口50 ☎024-557-8157
http://farmkato.jp/ オンラインショップ http://farmkato.ocnk.net/

いつでもフルーツを楽しめる！
オススメ6次化商品

※「福島フルーツ。盆地酒(ぼんちしゅ)特区」とは、酒税法で規定される最低製造数量基準が地域限定で緩和される国の構造改革特区のこと。これにより法律上の数量より少量で、福島市内の原料を使った果実酒やどぶろくの製造が可能となり、新規事業参入者や地場産品の開発を促進し、地域活性化につなげていく。名前の由来は福島盆地とフルーツポンチを合わせたもの。

その他、福島市産農産物を活用した6次化商品の紹介はこちら！

農業振興室 ☎024-529-7663



福島市では、豊富な果物を使ったさまざまな6次化商品が生まれています。生産者自らが加工したのもあれば、他業者と連携して作られた商品など、それぞれの果物のおいしさがたっぷり詰まっています。のばかりです。今年8月には「福島フルーツ。盆地酒(ぼんちしゅ)特区」として国に認定された福島市。姿を変えた6次化商品でくだもの新たな魅力を味わってみるのはいかがでしょうか。



すっきりとした
飲み口が魅力！

代表
景井 愛実さん

生産者の声

りんご農家のスパークリングボトル

1個12g 各594円(税込) 賞味期限/10カ月

りんご農家が考えた、炭酸水を入れるだけで完成する本格的なスパークリングドリンク。ドライフルーツのリンゴが入っていてフルーティーな香り、すっきりとした飲み口が魅力です。炭酸水を注ぐとハイビスカスで天然のピンク色に！キャップを開けて冷蔵庫で1時間ほど冷やしたら出来上がり。ご自宅で簡単に楽しめます。中に入ったドライフルーツも食べられるので、お好みのドリンクやお酒、お酢などで自分だけのオリジナルドリンクを作ってもOK！香りと見た目、味を楽しめる1品です。

購入方法/たなつもの屋 and FUKUSHIMART (福島市上町5-6 上町テラス内)、岩瀬書店 (JR福島駅西口)、ホームページオンラインショップで

Berry's garden

〒960-8166 福島市仁井田字上仁井田7 ☎090-2360-1992
https://berrys-garden.com

木成り完熟りんご蜜

100g 1,404円(税込) 賞味期限/1年半

サンふじ果汁100%ジュースのみをじっくり丁寧に煮詰めて生まれた砂糖不使用、無香料、無着色の商品です。リンゴの甘みと酸味、豊富な香りをお楽しみいただけます。蜂蜜、メイプルシロップの代わりに使える菱沼農園オリジナル手作りんごシロップです。

購入方法/ウェブサイト、道の駅「国見 あつかし郷」、コラッセふくしま、Amazon、東北道上线サービスエリア(安達太良、那須高原)で

株式会社 菱沼農園

〒960-0211 福島市飯坂町湯野字窪田8 ☎024-542-5015
http://hishinumanouen.com



生産者の声



福島の果実をギュッと
閉じ込めました！

代表取締役
斎藤 隆一さん

パウンドケーキ「Love FUKUSHIMA」

1,000g 8,640円(税込) 賞味期限/4週間

帝国ホテルシェパティシエの望月宗次郎さんをはじめとした東京と福島の菓子職人が協力して開発したフルーツケーキです。福島の果実を、種類毎に漬け込み方を変えて素材の味を引き立たせ、ケーキの中にギュッとおいしさを閉じ込めました。本当においしいフルーツケーキを目指し、素材、作り方にこだわりました。福島の果物を楽しみながら味わってください。贈る方にも贈られる方にも喜んでもらえるよう心を込めて焼き上げています。

購入方法/店舗、電話、ファクスで

旬菓匠 清泉堂

〒960-8254 福島市南沢又字柳清水19-16 ☎024-557-1758 FAX024-557-1941



生産者の声



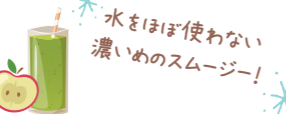
サンふじ果汁100%を
このこと丁寧に煮詰めました！

代表取締役
菱沼 健一さん

景井さんおすすめレシピ/
スムージーアドバイザーが伝授する
リンゴのスムージー

材料 リンゴ(1個)、バナナ、ホウレンソウ、ほかに身近にあるナシや柑橘類など水分が豊富な果物を適宜。

- 作り方
- 1 材料を適当な大きさに切ります。
♪リンゴは皮にも栄養がたくさん含まれているので皮ごと使います。
 - 2 柑橘類やナシなど水分が多い材料を入れてまずミキサーを回し、次にリンゴとバナナを加えて回します。
♪材料は、旬のものを組み合わせると準備も楽ですし体にもよくておいしく出来ます。
 - 3 最後にホウレンソウや小松菜、レタスなどの野菜(葉菜類)を加えてミキサーを回せば出来上がり。
♪ホウレンソウは、スムージーにする生でおいしく摂取できますし、お通じにもいい。酵素も取れますよ。



次化でした。元アパレル職の感性を生かし、昔ながらの農家の在り方も尊重しつつ農業の世界に飛び込んだら今の形ができました。現在「可愛い楽しい農」をコンセプトに商品開発と発信をしています。
やるなら一生の仕事にしたいし、福島のリンゴのおいしさを海外にも届けたいと思い、加工品はドライフルーツを基本にしました。商品開発は、ママサークルでの会話などを参考に。これからの日常のスキマ時間を楽しめるアイテムを増やしていきたいと思っています。

起業したのは、東日本大震災がきっかけです。全国のお客さまから届く応援の電話やお手紙と、黙々とリンゴの木の手入れをする義父母の姿を見て、農業に対する私の視点が変わりました。本当に感覚的に「農業は命をつないでいく仕事なんだ」という思いがすうっと沸き起こりました。命をつなぐ農業がこれからはも続いていくためにできることは何か。可能性として見えてきたのが6

6次化は農業が続いていくための可能性
義父母が丹精込めて育てた果物が、規格外というだけで出荷されず畑の隅に山盛りになってしまっているのはもったいない。1人でも多くの人に果物のおいしさを届けたいと思ってスムージーアドバイザーの資格を取りました。



Berry's garden代表
景井 愛実さん

1984年生まれ、福島市在住。2007年から夫の両親が営む果樹園に携わる。義祖母、義父母、夫、子ども2人の7人家族。果樹畑を自宅の庭のように大切に思っている気持ちを企業名に込めた。

生産者に聞きました