



ふくしま未来チャレンジプロジェクト

作り手の思いのこもった逸品を～
もっと多くの方々に届けたい。



届け! ふくしま相双の夢

届け! ふくしま相双の夢

ふくしま未来チャレンジプロジェクトとは

地域の将来を見据えた、相双12市町村の事業者の皆様の「未来へのチャレンジ」を全力でサポートいたします。

東日本大震災により避難指示対象となった福島県被災12市町村(田村市、南相馬市、川俣町、広野町、楢葉町、富岡町、川内村、大熊町、双葉町、浪江町、葛尾村及び飯舘村)の事業者を対象に、事業者の帰還、事業・生業の再建を通じ、まちの復興を後押しすることを目的として、福島相双復興推進機構と一体となり、新たなビジネスの創出に向けた事業者間のマッチングを行うとともに、販路開拓を中心に事業者の自立化を目指し、サポートを行うプロジェクトです。

それは、地域の将来につながる、新しい価値の創造を目指す取り組みでもあります。

作り手の思いのこもった逸品を～もっと多くの方々に届けたい。

参加事業者の商品を、ぜひこの機会にご購入ください。

目次

- 📌 ふくしま未来チャレンジプロジェクトとは ……1
- 🍱 ご飯のおともに。 ……3
- 🍷 週末は家飲み ……5
- 🍜 麺シリーズ ……7
- 🥗 野菜をおいしく ……9



作り手の思いのこもった逸品を～
もっと多くの方々に届けたい。

ご飯のおともに。

あつあつのご飯にたっぷりかけて。

素材から溢れる旨味を

口いっぱい感じてください。

お取り寄せしたいご飯のおとも 4 選のご案内



①



香味野菜が贅沢に入った食べるえごま油。よく振ってお召し上がりください。

川内村 / (株) 緑里

① ごはん専用 振るかわうちえごま油

川内村産えごま油を100%使用、醤油も国産の丸大豆醤油を使用しています。震災後、お客様に美味しさだけではなく、健康もプラスした商品をお届けしたいと思い、オリジナルブランドを立ち上げました。

内容量: 89g / 賞味期限: 90日 / 保存方法: 常温



②



③



④



幻の魚と言われるイワナを丸一尾使用。贅沢なご飯の素。

川内村 / (株) あぶくま川内

② いわなの贅沢ごはん

大震災で甚大な被害に遭われ再建した、宮城県石巻市の山徳平塚水産様が製造を快諾して下さいコロポが実現。たまごの孵化から完全養殖した3年物の川内村産イワナを使用。一緒に加工したシイタケも川内村産です。

内容量: 190g / 賞味期限: 180日 / 保存方法: 常温

しらすの旨味と生姜の辛味が絶妙で、ごはんに◎。

南相馬市 / みそ漬処 香の蔵

③ 浜めし しらす生姜

相馬産のしらすを使用。ごはんと相性が良いので、ちょっとしたアイディアでいろいろなアレンジをお楽しみ頂けます。かつお節と昆布のうまみが効いた醤油漬に仕上げました。浜の香りと生姜の爽やかな辛味がマッチしたご飯がすすむ一品です。

内容量: 120g / 賞味期限: 90日 / 保存方法: 常温

シャモ肉、筍、椎茸、牛蒡入りの具だくさん。炊き込むだけ。

川俣町 / (株) 川俣町農業振興公社

④ 川俣シャモ地鶏ご飯の素 2合用

主原料の川俣シャモはミシュラン掲載店舗でも提供されている最高品質の地鶏です。全国の皆様に川俣シャモの美味しさを手軽に味わっていただくために常温流通可能なレトルト商品を開発いたしました。

内容量: 270g / 賞味期限: 1年 / 保存方法: 常温



週末は家飲み

あれもこれも食べたいと迷うこと必至。

手軽に家飲み、極上の一品とともに。

好きなお酒もお忘れなく。

お取り寄せしたい家飲み4選のご案内



ピリッと辛い黒胡椒とチーズの相性が抜群。ビールなどのおつまみに。

南相馬市／みそ漬処 香の蔵

⑤黒胡椒クリームチーズのみそ漬

クリームチーズのみそ漬から、アレンジを考えて新商品開発を進めていました。「試しにこんなのはどうですか？」試作したのが始まり。おつまみの他、サラダにトッピングしたり、パスタに和えたりしても美味しい。

内容量: 35g / 賞味期限: 90日 / 保存方法: 常温



お酒のおつまみ、パスタなどの具材やサラダのトッピングとしても。

川俣町／(株)川俣町農業振興公社

⑥川俣シャモ砂肝のアヒージョ

1羽から40gしか取れない川俣シャモの砂肝を使用。砂肝は元から根強い人気でしたが、なかなか商品化ができませんでした。おつまみなどとして手軽に食べられる商品があれば、との声を受け開発されました。

内容量: 100g / 賞味期限: 540日 / 保存方法: 常温

女性に好評！清流の王様【イワナ】をアヒージョにしました！

川内村／(株)あぶくま川内

⑦いわなのアヒージョ

大震災で甚大な被害に遭われ再建した、宮城県石巻市の山徳平塚水産様が製造を快諾して下さいコラボが実現。真空低温調理により小骨まで柔らかく、深い味わいに仕上がりました。

内容量: 60g / 賞味期限: 180日 / 保存方法: 常温

甘くて口の中に広がる柚子の味。大根などの温かいおでんにぴったり。

広野町／社会福祉法人友愛会 ワークセンターさくら

⑧柚子みそ

柚子の香りと、風味がたっぷり、ふるふる大根や茄子田楽によく合います。震災前、群馬県の避難先、そして福島県広野町に戻ってきてからも加工味噌を製造しています。4種類のなかで人気ナンバーワンです。味は他に3種(にんにく、ねぎ、南蛮)ございます。

内容量: 150g / 賞味期限: 90日 / 保存方法: 常温



麺シリーズ

ご自宅で手軽に作ったり、かけたり。
相双エリアおすすめの品。
贈り物にも最適です。

お取り寄せしたい麺シリーズ7選のご案内



特製『もちり極太麺』を使用！こだわりのオリジナルソースつき。

浪江町(郡山市)／(合)旭屋

⑨なみえ焼そば2食袋入り

「なみえ焼そば」は福島県の浜通り「浪江町」で愛される極太麺と濃厚ソースが特徴の焼そばです。その歴史は50年以上とも言われています。もちりとした麺、濃厚なオリジナルソースで地域の人々に愛されてきた焼そばです。
内容量：420g(めん170g×2、ソース36g×2、純正ラード4g×2) 賞味期限：90日 / 保存方法：常温



ゆがくだけ。つるんとした喉ごしのヘルシーラーメン。133kcal。

広野町／社会福祉法人友愛会 ワークセンターさくら

⑩こんにゃくラーメン(醤油)

震災後に避難しましたが、広野町に戻ってきて事業を再開することができました。まだ、震災前と比較すると、ほど近い状況ですが、安心して食べて頂けるこんにゃく製品を提供して参ります。何よりも、こんにゃくはカロリーが少なく、肥満予防に最高です。
内容量：180g / 賞味期限：3ヶ月 / 保存方法：常温



喉ごしつるつるの食感は一食食べたらやみつき間違いなし！

南相馬市／(有)高ライスセンター

⑪多珂うどん(太うどん)×5束

喉ごしつるつるの食感は一食食べたらやみつき間違いなし。工夫次第でカルボナーラなど料理の幅が広がります。私たちが育て収穫した特別栽培小麦100%、食塩、水を原料として、製造、管理にこだわった安全と安心と味に自信をもってお勧めできる製品です。
内容量：1束(200g)×5束 / 賞味期限：1年 / 保存方法：常温



喉ごしつるつるの食感は一食食べたらやみつき間違いなし！

南相馬市／(有)高ライスセンター

⑫多珂うどん(細うどん)×5束

喉ごしつるつるの食感は一食食べたらやみつき間違いなし。工夫次第でカルボナーラなど料理の幅が広がります。私たちが育て収穫した特別栽培小麦100%、食塩、水を原料として、製造、管理にこだわった安全と安心と味に自信をもってお勧めできる製品です。
内容量：1束(200g)×5束 / 賞味期限：1年 / 保存方法：常温



浜通りの新名物!! 浜通りのお土産といえば「浜鶏ラーメン」

富岡町(いわき市)／(株)鳥藤本店

⑬浜鶏ラーメン

浜通りの新名物!! 富岡町のさくらモールとみおかで大人気の「浜鶏ラーメン」袋入りが出来ました。鶏の旨味をギュッと凝縮したスープは、お店の味をそのまま再現。あっさりしていなごらっしかりコクがあって、一度食べたらやみつきです。ご贈答用にもぜひお使いください。
内容量：209.5g(麺150g、スープ59.5g) / 賞味期限：2ヶ月 / 保存方法：常温



激辛注意！辛さは「辛油(さらさら)」の2倍。無添加・無着色。

南相馬市／小高工房

⑭辛油(からから)

小高工房は、旧原発事故避難指示区域である南相馬市小高区にて2017年4月に設立されました。住民ゼロからの町づくりが求められるなか、帰還した高齢者や農家の方々とコラボレーションしながら、小高の新しい農産物や6次化商品、グッズなどを企画製造販売しています。
内容量：93g / 賞味期限：6ヶ月 / 保存方法：常温

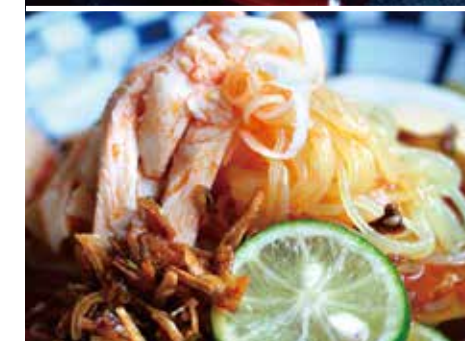


香り豊かな「辛油 更更(さらさら)」。無添加・無着色。

南相馬市／小高工房

⑮辛油(さらさら)

小高工房は、旧原発事故避難指示区域である南相馬市小高区にて2017年4月に設立されました。住民ゼロからの町づくりが求められるなか、帰還した高齢者や農家の方々とコラボレーションしながら、小高の新しい農産物や6次化商品、グッズなどを企画製造販売しています。
内容量：93g / 賞味期限：6ヶ月 / 保存方法：常温



野菜をおいしく

かけたり和えたり混ぜたり。
簡単だから続けられる、
美味しい野菜のある生活。

お取り寄せしたい野菜を美味しく5選のご案内



ミニトマトの人気品種「プチぶよ」を使ったドレッシング。バジルとの相性よし！

南相馬市／KAYANOKI FARM

⑩バジ★トマ

震災後の南相馬を盛り上げようと美味しいプチぶよを使って美味しい商品を開発しました。材料に徹底的にこだわりのミニトマトの品種で希少価値のある「プチぶよ」を使用しています。

内容量：150ml／賞味期限：6ヶ月／保存方法：常温



パーティメニュー。
贅沢ドレッシングで、御馳走サラダ。

南相馬市／一般社団法人 南相馬農地再生協議会

⑪油菜ちゃんドレッシング

「農地再生 菜の花プロジェクト」により生まれた商品です。地元の相馬農業高校の生徒さん達をはじめとするたくさんの方々に支えられています。菜種油はトランス脂肪酸(悪玉脂肪酸)が含まれにくく、「オレイン酸」を多く含む身体にやさしい油です。
内容量：200ml／賞味期限：1年／保存方法：常温

料理も簡単、サラダが美味しい切り干し大根。

南相馬市(新潟県胎内市)／(株)ふるさと福島

⑫大根ファミリー 切干大根

採れたて新鮮な自社産の大根を収穫してすぐに加工しています。大根のカットが太切りなので、サラダや漬物で食べるとシャキシャキとよい歯ごたえが味わえます。

内容量：40g／賞味期限：6ヶ月／保存方法：常温



パーティメニュー。
贅沢マヨネーズで、御馳走サラダ。

南相馬市／一般社団法人 南相馬農地再生協議会

⑬油菜ちゃんマヨネーズ

「農地再生 菜の花プロジェクト」により生まれた商品です。地元の相馬農業高校の生徒さん達をはじめとするたくさんの方々に支えられています。菜種油はトランス脂肪酸(悪玉脂肪酸)が含まれにくく、「オレイン酸」を多く含む身体にやさしい油です。
内容量：170g／賞味期限：4ヶ月／保存方法：常温

私の健康のために作った
美味しいエゴマ油を皆さまにお届けします。

田村市／一般社団法人 日本エゴマの会・ふくしま

⑭生搾りエゴマ油

私の健康のために作った美味しいエゴマ油を皆さまにお届けします。40年以上無農薬無化学肥料栽培の自社畑でのえごまと、それに準ずる信頼のおける生産会員のえごまを使用しています。

内容量：140g／賞味期限：9ヶ月／保存方法：常温





届け! ふくしま相双の夢

〈経済産業省委託事業〉 **ふくしまみらいチャレンジプロジェクト事務局**

〒160-0004 東京都新宿区四谷1-2-1 三浜ビル5F (事務局営業時間 平日10:00~17:00)
TEL:03-6380-5490 / FAX:03-6380-6805 E-mail:contact@fukushima-mirai.jp