





商品名	Kimori CIDRE(キモリ シードル)
事業者名	株式会社百姓堂本舗 (青森県弘前市)
連絡先	TEL : 0172-88-8936 URL : http://kimori-cidre.com/index.html
商品の特徴	<p>無ろ過製法のため、うっすら濁りのあるシードルですが、その分りんごの風味をより強く感じていただけます。</p> <p>また人工的に炭酸ガスを吹き込まずに、発酵過程で酵母が出す炭酸ガスのみをそのまま溶け込ませているため、舌触りの優しい発泡性のお酒となっております。</p>
原材料	りんご(青森県弘前市産)
主な販売先	直売、スーパー、その他
商品イメージ	 



商品名	真菰茶(まこもちゃ)
事業者名	佐々木 和枝氏 (青森県三沢市)
連絡先	TEL : 0176-58-6171 URL : http://www.misawa-noukameshi.com/
商品の特徴	<p>日本古来、古くは縄文時代から現代に受け継がれてきた「マコモタケ」。日本最古の和歌集、万葉集にもその名が登場します。</p> <p>真菰茶(まこもちゃ)は無農薬栽培したマコモタケの葉を使ったお茶です。</p> <p>爽やかな香りでクセがなく、アイスでもホットでもお楽しみいただけます。</p>
原材料	マコモ(青森県産)
主な販売先	直営店「ベジキッチンまいまい」(三沢市)、直売所
商品イメージ	 <p>The image shows three packages of Ma-komochiya tea. The packages are made of a shiny, golden-brown material and are arranged in a bamboo basket. Each package has a white label with the characters '真菰茶' (Ma-komochiya) written in black. The background is slightly blurred, showing more of the basket and some other items.</p>

商品名	かまやきベーグル
事業者名	手作り工房きくぱん (岩手県紫波町)
連絡先	URL : http://www.kikupan.jp
商品の特徴	「かまやき」は、ごはんに小麦粉を混ぜてつくった皮の中に、くるみ味噌を入れた郷土料理で、農作業の合間に食べること(鎌休み)から名がついたと伝えられ、鎌の形をしています。「かまやきベーグル」は、この「かまやき」をイメージし、地元食材にトコトンこだわって手作りしました。ベーグルの皮は、岩手県産「ナンブコムギ」を表皮や胚芽も一緒に石臼で挽くことで、栄養が多く含まれ優れた風味の小麦粉、6種類の県産の雑穀、県産の米(ひとめぼれ)と全て岩手県産です。中の餡も、枝豆、りんご、くるみ、そば等の地元食材だけです。
原材料	小麦(岩手県産ナンブコムギ)、米(岩手県産ひとめぼれ)、雑穀(岩手県産)、他
主な販売先	紫波マルシェ(紫波町)、結の市(盛岡市・イオン盛岡南店内)、通信販売:楽天、自社ホームページ
商品イメージ	 


商品名	リースリング・リオン、ミュラートウルガウ、ツヴァイゲルトレーベ、ホイリガー(ワイン)
事業者名	高橋葡萄園 高橋 喜和氏 (岩手県花巻市)
連絡先	URL : http://weinbautakahashi.com/
商品の特徴	<p>「ワインの品質は葡萄畑で育つ」というオーストリアでのワイン醸造留学で学んだ言葉を信念に、自ら栽培した健全で適熟のワイン専用種のぶどうでワインを醸造しています。酸味と果実の風味のバランスの良い「リースリング・リオン」(白)、フルーティでおだやかな酸味の「ミュラートウルガウ」(白)、柔らかいタンニンと酸味の「ツヴァイゲルトレーベ」(赤)、上澄みをもろろ過で瓶詰めした新酒「ホイリガー」(白)と、気候・風土を活かした「柔らかいが芯のある」味わいです。</p>
原材料	ぶどう(岩手県産)
主な販売先	ネット販売、卸(首都圏及び盛岡市内飲食店、盛岡市内酒小売店)
商品イメージ	


商品名	こめかし
事業者名	有限会社ヒーロー (宮城県大崎市)
連絡先	TEL : 0229-23-7970 E-mail : hearoc-agri@r6.dion.ne.jp
商品の特徴	安心・安全にこだわったヒーロー農法により生産した有機JAS認定の米を主原料にした、ひと口サイズの揚げ菓子です。緩やかに時間をかけて乾燥させ、添加物不使用の素朴な味付けにすることで、素材を活かした安全・安心な商品づくりをしています。白米生地に青のり風味の「のりしお味」と玄米の香ばしさが味わえる「玄米仕立て」があります。
原材料	米(宮城県産)、馬鈴薯でんぷん、パーム油、米油、食塩(焼塩)、青のり(のりしお味のみ)
主な販売先	ANAフーズ(株)、内海産業(株)、大崎市観光物産センターDOZO、古川駅内お土産処ふるかわ、インターネット販売
商品イメージ	 <p>(左から) 玄米仕立て、のりしお味</p>

商品名	ミガキイチゴ・ムスー(スパークリングワイン)
事業者名	株式会社GRA (宮城県山元町)
連絡先	URL : http://www.gra-inc.jp/ E-mail : gra-info@gra-inc.jp
商品の特徴	最先端のIT技術を駆使し生産した、自社ブランドいちご「ミガキイチゴ(IT、自然、職人に磨き上げられたいちご)」を原材料に、香料や着色料を使用せず、いちご100%にこだわり、色はいちご本来の「赤」が生きたサーモンピンクが特徴の高級感のあるスパークリングワインです。
原材料	いちご(宮城県産)
主な販売先	百貨店、酒店、レストラン
商品イメージ	 

商品名	コメネピュレ
事業者名	株式会社ネピュレ東北 (秋田県大潟村)
連絡先	TEL : 0185-45-3251
商品の特徴	<p>ネピュレ製法は、特殊な新技術(過熱蒸気と遠心調理)により、素材そのものの「色」、「香り」、「栄養価」を高い状態で保つことができます。</p> <p>コメネピュレは、パンやケーキ、麺など多くの食品への利用が期待できます。</p> <p>小麦や米粉パンの場合、コメネピュレを入れることで、コメネピュレの高い保水力により、しっとりとした食感を持続させる効果があります。また、乳化剤や添加物も減らすことができます。</p>
原材料	白米(国産)、玄米(国産)
主な販売先	製パンメーカー、洋菓子メーカー、製麺メーカー等
商品イメージ	  <p>コメネピュレ</p> <p>日本の食パン (第一屋製パン様)</p>

商品名	ブルーベリージャム、ラズベリージャム、ミックスジャム(ブルーベリー&ラズベリー)、ミックスジャム(ブルーベリー&チョークベリー)、無加糖コンフィチュール(ブルーベリー)
事業者名	合資会社エコニコ農園 (秋田県仙北市)
連絡先	TEL : 0187-44-3929 E-mail : kikaku@warabi.or.jp
商品の特徴	ブルーベリーとラズベリーは、農薬を使わず栽培した多品種の中からジャムに適した品種を選び、樹上完熟したものだけを使っています。無添加・無香料・低糖度で作ったジャムは、果実の爽やかな酸味・甘み・優れた風味が閉じ込められています。ブルーベリーのコンフィチュールは、糖類を一切加えないことでブルーベリー本来の自然な甘みと風味がまるごと凝縮されています。
原材料	ブルーベリー、ラズベリー(自社農園産)、チョークベリー(秋田県美郷町産)、洗双糖(ジャムに使用)
主な販売先	たざわこ芸術村内ショップ(仙北市)、タカヤナギ(秋田県内スーパー)、秋田内陸縦貫鉄道(秋田県北秋田市)、はなひな(宮城県亘理町パン店)
商品イメージ	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p>(左から)ミックスジャム(ブルーベリー&チョークベリー)、ブルーベリージャム、ラズベリージャム、ミックスジャム(ブルーベリー&ラズベリー)</p> <p>無加糖コンフィチュール(ブルーベリー)</p>

商品名	SOY BAR(ソイバー)
事業者名	株式会社白鷹農産加工研究会 (山形県白鷹町)
連絡先	TEL : 0238-85-1210 URL : http://noukaken.jp/ E-mail : noukaken@pow1.shirataka.or.jp
商品の特徴	<p>農薬・化学肥料を一切使用していない自家産の大豆と玄米を練り込んだ食品です。麦・乳・卵を含まず、ココナッツオイルを使っているため、アレルギーの方はもちろん健康が気になる方にもおすすめです。</p> <p>ブロックタイプなので気軽に補助食品としてもぴったりです。</p>
原材料	玄米(山形県産)、大豆(山形県産)、砂糖(粗糖)、ココナッツオイル、塩
主な販売先	直営店「だんごカフェしらたか団子」、生活協同組合
商品イメージ	 <p>The image shows two packages of SOY BAR on the left. The top package is labeled '大豆 SOY BAR' and the bottom one '大豆 SOY BAR 玄米'. Both packages mention 'エキストラヴァージンココナッツオイル'. On the right, three rectangular bars are shown on a white plate.</p>

商品名	米粉ソースだこ君、米粉ネギだこ君
事業者名	農事組合法人いずえむ (山形県金山町)
連絡先	URL : http://www2.jan.ne.jp/~eiiti/ E-mail : eiiti@jan.ne.jp
商品の特徴	<p>自家産ひとめぼれの米粉を使用し、ソースで食べる定番の「米粉ソースだこ君」と、自家産葉ねぎをふんだんに載せ、だし醤油をかけた「米粉ネギだこ君」の2種類があり、どちらも大玉6個入りです。</p> <p>生地には自家産ひとめぼれの玄米を焙煎した米粉を使用することにより、ふわふわモチモチの食感に仕上がっています。「米粉ネギだこ君」は、さらに自家産葉ねぎのシャキシャキな食感が加わります。</p>
原材料	米粉(山形県産ひとめぼれ)、葉ねぎ、小麦粉、たこ、その他
主な販売先	米粉たこ焼き・たい焼きの専門店「たこ米屋」(TAKOBEYA)(山形県新庄市)、各種イベント露店販売(県内、首都圏ほか)
商品イメージ	 <p><奥：米粉ソースだこ君、手前：米粉ネギだこ君></p>

商品名	シードル、グリーンシードル
事業者名	ふくしま農家の夢ワイン株式会社 (福島県二本松市)
連絡先	TEL : 0243-24-8170 E-mail : fukuyume@ivy.ocn.ne.jp
商品の特徴	<p>まろやかな酸味、蜜の甘さと特有の渋みが絶妙なバランスの羽山りんごをそのまま搾った低アルコールのスパークリングワインです。</p> <p>真っ赤に色づいた完熟りんごを使用したシードルと、早熟で爽やかな酸味あふれる青りんごを使用したグリーンシードルの2種類あり、共に、女性好みの甘口仕立てです。素材の味を引き出すため、過度に手を加えずに製造した果実酒です。グラスに注ぎだすと、ひとときわ甘酸っぱい香りときめ細かな泡が立ち上ります。【シードル:アルコール度8~9%、グリーンシードル:アルコール度5%】</p>
原材料	りんご(ふじ、つがる)(福島県二本松市産)
主な販売先	県内スーパー、近隣の道の駅、福島県酒造組合加盟店、ネット販売
商品イメージ	