



燻製工房 木香
渡辺良弘／福島市

添加剤、保存料、着色剤は一切使用せず、香りにこだわり山桜のチップだけで燻製にし、塩分を控えめにし、柔らかく仕上げている。
山桜のチップも幹の中央の赤い部分だけを自らチェーンソーを振るつて、というこだわりのお店が名人展初出店です。

燻製工房 木香

渡辺良弘／福島市



◆ スモーク苞豆腐
1本 350円



第9回ふくしま特産品コンクールで大賞受賞商品。
「苞つと」豆腐とは会津地方の「つとゆ」に使う固めの豆腐のことで、豆腐の水を切って藁苞(わらづと)に包み、ゆでたり蒸したりして固めたもの。燻製と豆の香り・旨みが凝縮し、スモークチーズにも似た濃厚な味わいを楽しめる逸品に仕上がっています。

特別提供品

50点限り

◆ ジャンボエック玉子燻製
1個 500円

◆ ごんぼ燻製
55g 350円

◆ 鮭白子スモークみそ漬
100g 650円

名人展 第九集
技と味、名人たちの競演

展示即売

11月13日(金)～16日(月)
午前10時～午後7時 ※16日は午後5時閉場

會津豊玉

阿部大三／猪苗代町



◆ しらゆき
1個 170円

こし餡と栗を、ふくらとしたギユウヒで包んだ上品な美味しさ。
和菓子職人がひとつひとつ手作りしています。



◆ 豊玉最中
1個 150円

丹波の大納言をじっくり焼き上げ、しつかりした甘さに。さくさく最中の口当たりもやさしい逸品。

人気酒造

杜氏高橋康／二本松市



飲みやすさの中に口に含むとふくらみのある、芳醇な味わい。冷やしてよし燗もまたいいオールマイティな日本酒ファン向けの酒。
今年のスローフードジャパン酒コンテスト「お値打ち燗酒ぬる燗部門」で最高金賞を受賞した、今話題の一本です。

◆ 黄人氣旨辛口 720mL 1,026円

海鮮フーズ

青田茂／相馬市



◆ あんこうの肝和え
180g 1,296円

第8回ふくしま特産品コンクール 食品部門 大賞 (福島県知事賞) 受賞。
相馬・原釜漁港で水揚げされた新鮮なあんこうの身、皮、肝、胃袋を各々に炊きあげ、みそ、オリーブオイルで仕上げられています。また、食感のアクセントに、切り干し大根も加えています。



◆ 小女子山椒油漬
70g 540円

たっぷりの小女子をえごまと山椒で油漬しました。こはん、パスタ、野菜サラダ、チャーハン等いろいろな料理と相性が抜群です。

◆ 純米吟醸生酒 720mL 1,404円

穏やかな吟醸酒。軽快な中に手造りらしい芳醇さを感じる生酒です。



大安吉日にお祓いを受けた御利益のあるお酒です。

◆ 御祈禱酒 720mL 1,419円



会津小林畜産

小林真悟／会津坂下町



◆ 国産馬刺し ヒレカット 80g 990円

一貫した処理による抜群の鮮度が、自慢。カラシ味噌を醤油に溶いて、酒肴にも、炊きたてのご飯にもぴったり。

◆ 国産馬刺し ロースカット 80g 880円

◆ 国産馬刺し モモカット 80g 660円

黒潮海苔店

小迫秀晴／南相馬市原町区



◆ 全形焼海苔すしはね 45枚+15枚増量 1,180円

◆ 復活ほつきめしの素 相馬仕立て、2合用 864円

あ、浜通りのご馳走が北海道産で復活!