

adatarara - dakara

あだたら・だから

Adatarara Society of Commerce and Industry
at Nihonmatsu, Fukushima

新ブランド始動！

「あだたら・だから」

認定&候補特集

特集・2

注目の事業者

PICK UPI ビックアップ

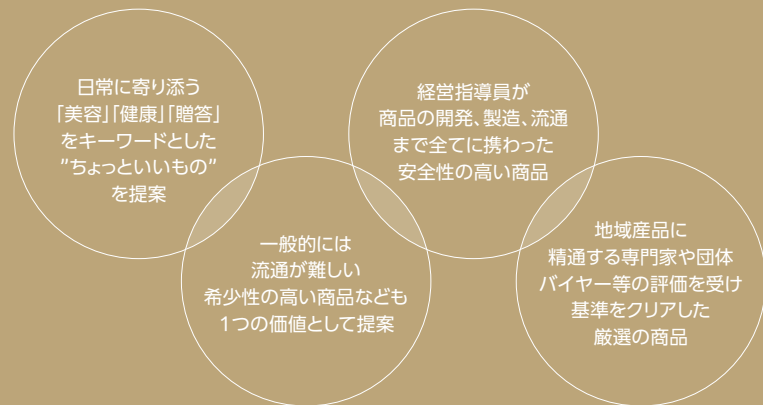
あだたら
逸品ガイド

2025
年版



今年の6月に開催された、初の認定書授与式の様子
 上:第1回の認定事業者3名と、授与者のあだたら商工会会長(右)
 下:認定品を試食しながら事業者へインタビューを行う報道関係者

「あだたら・だから」の特徴



@adatara_dakara
 Instagramで認定商品のご紹介やイベント案内など関連情報をお伝えしています



あだたら・だから

value to you

令和6年度「あだたら・だから」ブランド認定商品



二本松生体熟成和牛
 エム牧場

黒毛和牛の経産牛を独自の飼育で生体のまま熟成、自家精肉加工し熟成庫でさらに熟成。旨味が強くやわらかな赤身と、経産牛ならではの高い安全性が特徴



羽山のさくらんぼジャム・
 羽山の紅玉りんごジュレ
 Soleil(ソレイユ)

「ジャムの妖精」と謳われるクリスティーン・フェルベル氏に師事した元フレンチレストランオーナーシェフが、地元素材で手作りするオーガニックのジャム



十割生そばセット
 蕎麦音(そばね)

蕎麦打ち職人が自ら玄そばを厳選、自家製粉で粉を挽き分け、その挽き分けたそば粉の配合そしてそば打ちに至るまで、全てにこだわり抜いた十割生そば

新ブランド始動！
 「あだたら・だから」
 認定&候補特集

あだたら商工会が提案する
 新しい形の地域ブランド
 初年度の認定3商品と、
 次年度の認定候補に挙がっている
 5事業者をご紹介します。

「あだたら・だから」は、二本松市の旧市街を囲む安達・岩代・東和の3地域を管轄する「あだたら商工会」のプロデュースによって、令和6年に始動した新ブランドです。
 歴史や文化、恵み豊かな自然が混ざりあった当地域には、優れていながらも未だ日の目を見ず、地域の中だけ

で消費されている商品がたくさんあります。そんな知られざる「宝」を手にと取ってもらうため、消費者との懸け橋となるのが、新ブランド「あだたら・だから」。心で味わい、そして、わざわざ買いたくなる。そんな、あだたら「だから」こそその宝物を、提案・紹介していきます。



上質なサシが入った経産牛のシャトーブリアン



肉質に応じたカットのこだわり

生体熟成された経産牛は
赤身の旨味が違う。
美味しさを極限まで
引き出すため、自社肥育から
加工・販売までを一貫。

安福久の血統を持つ黒毛和牛の経産牛(お母さん牛)を、独自のノウハウで再肥育し、さらに自社加工場で精肉・熟成させた肉が、エム牧場のオリジナルブランド牛「二本松生体熟成和牛」。旨味の強い赤身と、高い安全性が特徴です。

現在、日本の牛肉の格付けは「A5」のようにアルファベットと数字で表され、「A5C」は牛1頭からとれる肉の生産量を、「155」は脂肪の量、色沢、質、肉の締まりやきめなど、脂肪量と見た目を示しています。つまり、肉の美味しさでランク付けされているわけではありません。そのため、「ランクの高い肉は脂っこくて…」と敬遠される方も多く、健康的とも言い難いのが現状です。エム牧場代表が、そんな日本の牛肉格付けの在り方に疑問を持ち、誰もが美味しく食べられるヘルシーな牛肉を作りたいとの思いから開発し、誕生したのが「二本松生体熟成和牛」なのです。

エム牧場 熟成舎

〒964-0911
福島県二本松市亀谷1-149-1
TEL 0243-24-8580(9:00~16:00)
土・日・祝日定休
ホームページ・ご購入はQRコードから→



二本松生体熟成和牛



エム牧場で育てる和牛の親子

「二本松生体熟成和牛」の実力を存分に堪能できる、A5ランク相当のステーキ。上品なサシが入った赤身は柔らかくジューシー、濃厚な味わいでありながら後味はすっきりと爽やか

二本松生体熟成和牛フィレステーキ
100g×2枚 7,300円(税込)

二本松生体熟成和牛の4つのポイント

1 黒毛和牛経産牛を独自技術・飼料で再肥育

- 経産牛から再肥育可能な牛を目利きで選定
 - 黒毛和牛の血統「安福久」を持つ牛のみを選定
- ※経産牛=子供を産むために健康に育てられたお母さん牛。海外では熟成された旨味の強い肉として人気が高く、希少価値があります

2 旨味が強く安全性の高い肉

- 生きて熟成された旨味のある赤身肉
- 薬剤などを使わず健康に育った安全性の高い和牛
- 一般的な高級ブランド和牛と比較して安価
- ビタミン摂取で黄色くなった肉を白色へ変化

3 自社加工でより美味しく安価に

- 自社加工することで美味しく新鮮な肉を安価で提供
- 自社の熟成庫で、さらに肉の旨味をアップ
- 経産牛の肉質にあわせた専門のカットで柔らかさをアップ
- 急速冷凍により鮮度を保った長期保存が可能

4 消費者へ直接お届け

- 生産者だからお肉の質问到て全てお答えします
- 通常お店に販売されてしまう希少部位も販売
- 「脂肪」や「見た目」ではなく「味」で勝負するこれからの和牛





羽山のさくらんぼジャム 980円(税込)

こだわりの材料

- 採れたての減農薬栽培さくらんぼ
- 自家製日本蜜蜂のはちみつ
…農薬に弱い日本蜜蜂から採れるオーガニック系蜂蜜・希少性が高い
- きび砂糖…精製糖不使用
- 寒天…添加物となる精製ペクチン不使用
- レモン…オーガニックレモン使用

こだわりの加工

鮮度の高いさくらんぼを手作業で種抜きし、果肉を崩さず加工しています。日本蜜蜂の蜂蜜を使い、風味と味わいをそのままジャムにしています。さくらんぼは、傷みや早く収穫時期が短いうえ、価格も高いことから加工しにくい果実ですが、生産地だからこそ作れる商品です。

羽山の紅玉りんごジュレ 880円(税込)

こだわりの材料

- 羽山の減農薬紅玉りんご
- きび砂糖…精製糖不使用
- りんごにある天然ペクチン使用
- レモン…オーガニックレモン使用

こだわりの加工

ほんの少しのお水で紅玉を皮ごと煮込み、それを布で吊るして落ちてきた煮汁を、りんご自体のペクチンで固めてつくったジュレ。時間をかけて作ったジュレは、酸味が強い“紅玉”と甘みのバランスが絶妙です。
※ジュレとは、果肉の入っていない果汁を固めたジャムを指します。



あだたら・だから
value to you

Organic jam

羽山のさくらんぼジャム&紅玉りんごジュレ

里山の果実に魅せられた
フレンチシェフが
里山に移り住み、
その恵みでつくる
体に、心に、やさしいジャム。

東京でフレンチレストランを営んでいた代表の大原さん。「有機農業のまち」と言われる二本松市旧東和町で出会ったさくらんぼに魅せられて移住を決意。移住後、食材本来の美味しさが味わえる地元の農産物を用いて、オーガニックの加工食品づくりを始めました。

「ジャムの妖精」と謳われるフランスのバティニエール、クリスティーヌ・ワエルのパール氏に師事し、ジャムづくりを学んだ経験から、その意思を受け継ぎ地域素材を最大限に引き出した唯一無二のジャムづくりに取り組んでいます。とりわけ、羽山の麓で採れる高原果樹は、標高による寒暖差から糖度、酸味、食感、全てがバランスよく、竹を使って減農薬栽培された貴重な果実も。それに感銘を受けた大原さんは、自身の培ったジャムづくりのノウハウをつぎ込んだ、集大成とも言えるこだわりのオーガニックジャムを完成させました。



蔵を改装した趣ある大原さんのキッチン



Soleil (ソレイユ)

〒964-0201
福島県二本松市戸沢字立石2
soleilyokohiguchi@gmail.com
不定休
Instagram・ご購入はQRコードから→





特性の違う3種類の蕎麦粉



熟練のそば打ち職人が
贈答用にもこだわった十割生そば



そば粉に加える水の量は気温や温度、そば粉の状態によって変化するため、経験だけでなくデータ管理によって日々調整することで、贈答用としては珍しい「十割生そばセット」を実現しました。ご家庭で、本格十割生そばをお楽しみいただけます

十割生そばセット 3人前 2,500円(税込)

蕎麦音 十割生そばセットのこだわり

”自家製粉”玄そばを5割まで挽いた「大吟醸」の十割そば

店主自ら会津坂下の契約農家へ出向いて選ぶ玄そば。芯部分と、外皮に近い部分を金臼挽きで二度に分けて自家製粉し「喉ごしと香り」を共存させたそば粉と、「粘りとコシ」を持たせるため全国から旬のそばの実を取り寄せ石臼で自家製粉したそば粉を、絶妙に配合して本格かつ極上に仕上げています。

蕎麦音秘伝のそばつゆ

鯉の厚削り(かれぶし)をふんだんに使用し、じっくり時間をかけて引いた一番出汁に、蕎麦音秘伝の冷そば専用の辛かえしを配合した、こだわりのそばつゆです。

美味しいそば湯

十割そばをゆでると、白くコクのある、濃厚で美味しいそば湯がとれます。血液の流れを促進する働きがあるポリフェノールの一種であるルチンを効率よく摂取できます。

本物の生わさび

岩手県八幡平産の、本物の生わさびを1本まるごと。ミネラルたっぷりの安比清流と寒暖差の激しい気候で育った、特有の辛みと後味の甘み、沢の香りが楽しめます。

上手なゆで方動画つき

十割そばは切れやすく、ゆでるのが難しい印象はありませんか?美味しく食べていただけるよう、ご家庭でできるゆで方の動画をご用意。添付のQRコードから視聴できます。

健康と美容で
女性の心を豊かにする
蕎麦音(そばね)オリジナル。
特性の異なるそば粉を
使い分けた「完全な十割そば」

40歳までに店を持つと志し、10年間の修行を経て独立開業した店主の増田さん。店名の「蕎麦音」とは、そばを啜るとききの「ズズズ」という音のこと。音を立てながら、そばを楽しみ、食べた人に幸せが訪れるようお願いを込めた店名です。

開店当初から女性目線でのメニュー作りに努めるとともに、カフェのような明るく穏やかな雰囲気、居心地の良さが特徴のお店です。

蕎麦音で提供しているのは、十割生そば。そば打ち職人である店主が自ら、玄そばの仕入れから自家製粉、そば打ちまですべて手掛けたオリジナルの十割生そばを提供しています。

特性の異なるそば粉を使い分け、水だけを加えた「完全な十割生そば」は、雑味のない清冽さの中にもしっかりと立った香りと旨味が感じられる、本格かつ極上の一枚です。アンチエイジング効果など、体にもやさしく仕上がりました。

蕎麦音(そばね)

〒969-1404 福島県二本松市油井字背戸谷地20-8
TEL 0243-24-6160
営業時間 11:00~14:30(L.O.14:00)
15:00~20:30(L.O.20:00)
火・第3水曜定休、1月1日~3日休業
ホームページ・ご購入はQRコードから→



蕎麦音の十割生そば

Jūwari Soba



あたら・だから
value to you



甘酒 花暦 400g 600円(税込)
 糀をたっぷり使った濃縮タイプ。添加物不使用、糀だけの自然な甘みが特徴です。整腸作用が期待できる牛乳割りはどこか懐かしく優しい味わい。小さい子にも安心のドリンクです



南屋菓子店の味に欠かすことができないカステラ窯(南蛮窯)。密閉性が高く、高温でも均一に熱がまわります



国産の大豆・米・塩のみを使用した、天然醸造の「米こうじみそ」。自然に任せながら醸造を見守るので、その年々の季節を経過した風味を味わうことができます

天然醸造 米こうじみそ 1kg 896円(税込)

國田屋醸造

〒964-0902
 福島県二本松市竹田2丁目30
 TEL 0243-22-0108(9:00~18:00)
 月・第2・4日曜定休
 最新情報・ご購入はQRコードから→



表通りから道をひとつ下がり、江戸時代まで御徒土町(おかちまち)と呼ばれていた通りに佇む紅殻格子の日本家屋。それが國田屋醸造の店舗。通りは静かで、堀を流れる水音が聞こえます。「安達太良山の美味しい水を使い、豊かな自然の恵みをいっばいに受け、味噌、醤油、三五八、糀などを丁寧に手作りしています」と話すのは、

みちのくの小さな城下町、
 紅殻格子の奥で
 醸し続ける醸造屋。
 自然の恵みで、
 からだこころほっこり。

候補

代表の大松佳子さん。国産品にこだわりを持ち、大豆も塩も、糀も厳選した余計なものを入れない、二本松の水と技術が守ってきた本物の味噌づくりに努める國田屋。折々の気候や発酵の具合によって、その時にしか味わうことができない仕上がりの魅力の一つ。健康と美容を意識する広い世代に愛されています。



ふわふわのスポンジ生地を3日間かけて3度焼きした、リッチなラスク。やさしく軽い口当たりと豊かな風味が特徴です。ストロベリーには、まるなかファームのフリーズドライいちごを使用

スポンジラスクセット 3,940円(税込・送料込)
 塩・バター40g×2/メープル40g×2/ストロベリー44g×2

南屋菓子店 Cake House Le M's (ル・エムズ)

〒969-1404
 福島県二本松市油井字漆原町31
 TEL 0243-22-0038(8:30~19:00)
 月曜定休
 最新情報・ご購入はQRコードから→



創業100年の老舗菓子店が
 極上のジェノワーズ(ケーキスポンジ)を
 焼き上げる南蛮窯で、
 和洋をつなぐ新たな菓子を。

候補

詩集「智恵子抄」で知られる高村光太郎の妻・智恵子の生家近くに佇む、大正13年創業の南屋菓子店。地元の人々に愛され続けるお店です。3代目の博樹さんが和菓子と、4代目あゆみさんと夫の直之さんが洋菓子を作って販売しています。

現在あゆみさんは、新商品の開発に向けて動いている真つ只中。南屋菓子店がケーキスポンジや焼き菓子の焼成に使っているのは、「カステラ窯(あるいは南蛮窯)」と呼ばれるもので、一般的

なオープンより密閉性が高く、窯の中の温度を高い状態で均一に保てるのが特徴です。併せてそれを使いこなす高度な技術とノウハウも必要となります。こだわりの材料と窯の特性を活かして焼き上げたケーキスポンジは、きめ細かく、しっとりとしていて、ちょっと他では味わえない逸品。このカステラ窯を活かし、親子和洋の技術をかけ合わせて「あだたら・だから」の次なるブランド認定を目指すことが、あゆみさんの目標です。



竹マルチ農法による減農特別栽培でJGAP認証を取得。農業を慣行栽培の半分以下で栽培されるりんごは、羽山の気候の中、完熟するまで樹上で育まれ、蜜たっぷりで歯ごたえ良い果実となります

植栽機で粉状にした生竹。樹下に散布することで土壌中の微生物の活性化を促します



本記事の取材訪問の際、ごあいさつ代わりにと後藤さんから手渡されたドライフラワーの小瓶。欠片のように小さな花一つをも、取りこぼさず美と命を見出す後藤さんの思いが伝わります

花久遠倶楽部 (はなくおんくらぶ)

〒969-1405
福島県二本松市智恵子の森5-50
TEL 080-3333-8750
金・土・日のみ営業
最新情報・ご購入はQRコードから→



花の小売や装花など30年以上以上に携わる代表の後藤さんは、フラワー装飾1級技能士やフラワー装飾指導員などの資格を持つ花のエキスパート。各々の花を活かした独創的なアレンジメントでブライダル会場を演出するなど多くの人を魅了するフラワーアーティストでもあります。

彼女が心を痛めるのは「フラワーロス」の現状。規格外や売れ残りを理由に廃棄される生花は、コロナ禍によるイベントの激減で一気に増大しました。このフラワーロスを少しでも解消したい。後藤さんは「ロスレスフラ

ワー」を掲げ、ブライダルでのみ扱っていたオリジナルドライフラワーを、個人向けに製作。そして令和5年、自身のオリジナルドライフラワーおよびアレンジメントの店「花久遠倶楽部」をオープン。新たに建てた専用の工房で加工した風合い豊かなドライフラワーは、後藤さんの経験と知識・感性に紡がれた、世界で一つの花々です。

「永遠」の花言葉を持つドライフラワーで、生涯の記憶を彩る一束を。花を介して人の心や人生を豊かに幸せに導く後藤さんの、これからの挑戦に目が離せません。

ドライフラワーの花言葉は「永遠」。無窮の魔法をかけられた花々が、生涯の記憶を留める一束になる。



羽山りんご
サンムじ 5kg
L : 3,348円(税込)
2L : 3,672円(税込)
3L : 4,140円(税込)

100%りんごジュース
ほっぺくん 648円(税込)

・JGAP認証取得 ・アファス(特別栽培)認証取得
・主な販売先企業：オイシックス、高島屋 ほか

マルハラ果樹園

〒964-0201
福島県二本松市戸沢原20
TEL 0243-46-2543(8:30~17:00)
水曜定休
<http://sakurannboya.com/>



「羽山りんご」は、標高550mの高原にある羽山地区で収穫されるりんごの通称。日当たりが良く、昼夜の寒暖差が大きい環境で実ったりんごは果肉が締まり、シャキシャキした歯ごたえと濃厚な甘みが特長です。

現在12軒の農家が生産していますが、マルハラ果樹園はその中で、羽山りんごの元祖と言える存在。代表・武藤喜幸さんの祖父が戦後間もなく、子どもたちのおいしい食料をと思い立つて栽培したのが始まりとのこと。

こだわりは、土づくり。生竹を粉状にして春と秋に撒くことで、竹に常在する乳酸菌の力で微生物を増やし土壌を活性化。全国でも珍しい「竹マルチ農法」を採用しています。

樹上で完熟させた蜜たっぷりのりんごは、そのまま最上の「ちこそうです。近郊のみならず県外でも評価が高く、旬の季節にはその美味しさを求めて行列ができるりんご。より多くの人に手軽に味わってもらうために、新たな試みを企画中です。

寒暖差の大きい羽山高原の気候と生竹の常在菌がつくる土壌が実らせたと、行列ができる果樹園の「ちこそうりんご」。



- 1 エム牧場 熟成舎
 - 2 Soleil(ソレイユ)
 - 3 蕎麦音(そばね)
 - 4 南屋菓子店 cake house Le M's
 - 5 國田屋醸造
 - 6 マルハラ果樹園
 - 7 花久遠倶楽部(はなくおんくらぶ)
 - 8 樽井商店
- 1 ふくしま農家の夢ワイン
 - 2 渡辺養蜂場
 - 3 吉里八(きりや) ※キッチンカー
 - 4 まるなカフェ
 - 5 はっとりーふ、服部製作所アグリ事業部
 - 6 アイス工房ツースリー
 - 7 エリカキッチン
 - 8 mirumiru(ミルミル) ※キッチンカー

特集・2 注目の事業者 PICK UP!

ピックアップ

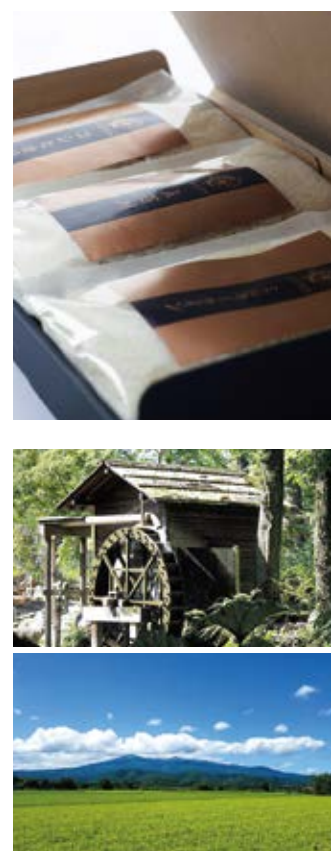


車でお越しの場合

- 東京方面から(約3時間)
東北自動車道 浦和IC→二本松IC
- 仙台方面から(約1時間)
東北自動車道 仙台南IC→二本松IC
- 新潟方面から(約2時間)
磐越自動車道 新潟IC→二本松IC

電車(JR)でお越しの場合

- 東京～二本松駅(約2時間)
東北新幹線:東京駅→郡山駅→
東北本線に乗り換え:郡山駅→二本松駅
- 仙台～二本松駅(約50分)
東北新幹線:仙台駅→福島駅→
東北本線に乗り換え:福島駅→二本松駅



マスカットベリーA 樽熟成
2,970円(税込)
ラズベリーなどの赤系果実の香りと樽本来のロースト香。完熟前のチェリーのようなチャーミングな味わい

マスカットベリーA Blanc da Noirs.Sweet
2,970円(税込)
黒ぶどうで造られた個性あふれる白ワイン。いちごキャンディのような甘い香り、綿あめを感じさせる甘さが特徴

阿武隈高地の山あい広がる東和地区は、古くは日本有数の養蚕地。長らく耕作放棄地となっていたかつての桑畑を、地元農家の手でぶどう畑へ……。自然に近い状態を長年保ってきた地力あふれる土壌にしっかり根を張り、ぶどうは健やかな果実をたわわに実らせます。自ら立ち上げた小さなクラフトワイナリーで地元産の原料を100%使い、農家たちが仕込みから瓶詰まで手がけるワイン。それは素朴で優しい味わいにあふれ、飾らず気さくに楽しめる果実酒に仕上がります。



提供実績: クルーズトレイン「四季島」ランチ(一慶)

ふくしま農家の夢ワイン

〒964-0203
福島県二本松市木幡字白石181-1
TEL 0243-24-8170 (8:30~17:30)
土・日・祝日定休
<https://www.fukuyume.co.jp/>



五百川
5kg 2,680円(税込)

明治元年、地元・二本松と会津から玄米を仕入れ、それを用水路の水車で精米して福島へ販売したのが樽井商店のはじまり。老舗の米の目利きを活かし、県内のみならず全国各地のさまざまな品種の米を取り扱う米卸です。樽井商店が成り立ちに深く関わった品種「五百川」は、福島県中通り地域で米農家を営む鈴木清和氏がコシヒカリの突然変異種として発見したものです。樽井商店の樽井功社長とともに8年間の育種を経て、2010年に品種登録しました。「五百川」は、「早くて美味しい」と評される極早生種で、

食味一級の早場米「五百川」は、老舗の米屋と地元生産者とのタッグで得た協働の結晶。



8月下旬には早場米として収穫できます。甘みと粘りが強く、柔らかく豊かな食味が特徴で、冷めてもおいしく飽きのこないお米です。二本松市周辺はもちろん、福島県内すべての米生産者への種もみ提供から買付けまでを、樽井商店が行っています。樽井商店では、農産物鑑定大会で複数回の優勝経験を持つ農産物検査員を中心に、県内に数台しか導入されていない、米に優しい最新鋭の高能力精米システムを活用し、安心・安全な「一等米の五百川」を消費者へ届けています。

樽井商店

〒969-1403
福島県二本松市渋川字原新田6
TEL 0243-53-2508(9:00~17:00)
土・日・祝日定休
<http://www.komeya-tarui.com/>



3品種のいちごを選んで、
わたしだけの
しあわせスムージー。



Koichigo®スムージー
600円(税別)



22品種ものいちごを栽培し、いちごを知り尽くす農園「まるなカフェ」が、令和6年5月にオープンした「まるなカフェ」。隣接するファームの自家栽培いちごを使った、さまざまなスイーツが楽しめます。

そんないちご尽くしのメニューの中でも特に目を引くのは、スムージー。なんと、12品種ものいちごから最大3品種までを自由に選んでブレンドできる、多品種栽培農園ならではのサービスです。1品種だけを堪能するもよし、気分に合わせてテーマでブレンドするもよし。テンションが上がること間違いなしのオリジナルスムージーです。

その他にも季節に合わせて、いちご削り・クレープ・パフェなど、いちご尽くしのメニューが続々!シーズンなら、ファームでいちご狩りを楽しんでからカフェでのんびり「いちご三昧」なんて一日を過ごすのもアリかも。いちごがくれる幸せな時間をお楽しみください。



吹き抜けの明るさと木の質感が心地よい店内。オープンテラスもあり、来春にはテラスの目の前にドッグランを整備する予定

まるなカフェ

〒969-1404
福島県二本松市油井字無地ノ内30-1
TEL 0243-24-8019 (11:00~15:00)
月・火定休(臨時休業あり)
Instagram [@marunacafe_15](https://www.instagram.com/marunacafe_15)



空気の澄んだ「あだたら」の里山で、ミツバチの飼育から生産・販売までを行う自家採りハチミツの専門店、渡辺養蜂場。人気商品となっているのが、蜜蝋を使用した保湿クリーム「蜜蜂の油」です。

ミツバチが巣を作るために分泌する蜜蝋は、保湿効果にたいへん優れた天然素材。ミツバチの巣をやさしく守っていたように、わたしたちの肌も優しくバリアしてくれます。表皮に潤いを閉じ込め、ふっくらやわらかな質感の素肌に整えます。

蜜蝋を集めて精製し、はちみつやオリーブオイルを加えて、昔から伝わる製法で作られた、天然の恵みたっぷりのナチュラルなコスメ。あだたらのミツバチがくれた、健やかな美の贈り物です。



渡辺養蜂場

〒964-0313
福島県二本松市小浜字鞭ノ内10-2
TEL 0243-55-2524 (9:00~17:00)
日・祝日定休
<https://mitsubachi.net/>



さらっとなじんで
ふっくらうるおう。
あだたら山麓の
ミツバチがくれた、
『きれい』のギフト。



蜜蝋クリーム 蜜蜂の油
40ml缶 2,200円(税込)
15ml缶 1,100円(税込)
6mlスティック 550円(税込)

水産養殖と水耕栽培を
一体化した次世代型農業
『アクアポニックス』で、
持続可能な未来へ。



アクアポニックスで養殖しているティラピア。ゆくゆくは食用として出荷する予定

令和6年4月、金属プレス加工・自動車部品製造に携わる服部製作所が、創業から半世紀を経て新たな道に乗り出しました。率いるのは若き三代目社長の服部克洋さん。服部さんにとって、まったく未知の分野である農業、その中でも「次世代の農業」と称される「アクアポニックス」への挑戦です。アクアポニックスとは、魚を育てる水産養殖と、野菜を育てる水耕栽培を同時に行う循環型農業のこと。魚の排泄物を微生物が野菜の栄養分に変え、その栄養分を野菜が吸収し、きれいになった水が再び魚の水槽へと戻って循環します。

農業・化学肥料を使用しない水耕栽培だからこそ、えぐみが少なく、みずみずしい味わいのレタスなど薬物野菜を楽しめます。今後はハーブの栽培や、近隣の子どもたちの食育への活用など、プランが広がっています。



はっとりーふ 服部製作所 アグリ事業部

〒969-1403
福島県二本松市渋川字南柿ノ内5-4
TEL 0243-61-3800 (9:00~17:00)
土・日・祝日定休
<https://hattori-seisakusho.com/>



「吉里八(きりや)」店主の佐藤さんは、趣味のタコ釣りが高じて長年の会社勤めを終えたのを機に、「常磐もの」タコ料理専門のキッチンカーをスタートさせました。

「常磐もの」とは、福島県沖の豊かな漁場で採れる、質の良い海産物のこと。相馬の海で自ら釣り上げたり、漁師から直接買い付ける「真ダコ」を使ったタコ料理は、他のお店では味わえないホンモノの絶品揃い。県からも、真正正銘の「ふくしま常磐もの取扱い認定店」のお墨付きを得ています。

長年、幾度となく浜へ通い、常磐ものタコと関わったことで、いばん美味しい調理法や食べ方を熟知している佐藤さん。現時点ではSNSやホームページを設けていませんが、それでもリピーターの数は右肩上がり、美味しさの何よりの証明となっています。

主な出店場所は、道の駅猪苗代や磐梯吾妻スカイラインの浄土平レストハウスなど。「常磐もの」の質の高いタコの味を皆に味わって欲しい、そんな想いをモットーに、日々営業しています。

吉里八(きりや)

主な出店場所 道の駅猪苗代
営業時間 9:00~17:00(なくなり次第終了)
Mail tako7113cx5sy@au.com
※QRコードからメールが送れます→



キッチンカーは、ご夫婦で切り盛り。ドアに貼られた写真は、釣果の真ダコを持つ佐藤さんご自身の姿



店主自ら釣りあげた、
常磐もの
真ダコ尽くし。

たこ飯(数量限定)
800円(税込)

あだたらだから 培われたもの

風土に擁され 文化に醸された

わたしたちの あらたな「宝」



あだたら・だから

value to you

<https://adatara-dakara.com>

あだたら商工会が提案する商品ブランド「あだたら・だから」特設WEBサイト



adatara あだたら・だから
- dakara

Adatara Society of Commerce and Industry
of Niigata Prefecture

2025

2024年12月発行

あだたら商工会 二本松市 安達地域 / 岩代地域 / 東和地域

〒969-1404 福島県二本松市油井字背戸谷地11-2 TEL 0243-23-5854 FAX 0243-22-4438