

adatarara -dakara

あだたら・だから

Adatarara Society of Commerce and Industry
at Nihonmatsu, Fukushima

「あだたら・だから」

2025年度

ブランド認定品

イベント&メディア
活動報告

注目の事業者

PICK UP! ピックアップ

あだたら
逸品ガイド

2026
年版

「あだたら・だから」の特徴

- 日常に寄り添う「美容」「健康」「贈答」をキーワードとした「ちょっといいもの」を提案
- 一般的には流通が難しい希少性の高い商品なども1つの価値として提案
- 経営指導員が商品の開発、製造、流通まで全てに携わった安全性の高い商品
- 地域産品に精通する専門家や団体パイヤー等の評価を受け、基準をクリアした厳選の商品

令和7年度「あだたら・だから」ブランド認定商品



プラチナムアップル
マルハラ果樹園

「竹マルチ農法」で栽培されたサンふじを樹上完熟、糖度・色づき・サイズを厳選した「羽山りんご」の最上級。パリッとした食感と、ジュシーで濃厚な香味が特徴



樽井米 五百川
樽井商店

減農薬栽培による「五百川」を、種もみ提供から収穫・保管・配送まで一括運営。最新鋭の精米システムと農産物検査員の目で厳格に品質管理された一等米

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・フェルペー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、地元の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



あだたら・だから
value to you

「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る地域ブランドです。歴史や文化、恵み豊かな自然が混ざりあった当地域には、優れている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」その宝物を、提案・紹介していきます。

あだたら商工会が提案する地域ブランド「あだたら・だから」認定5商品と、注目の4事業者をご紹介します。



- 車でのお越しの場合**
- 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

- P.04-05 2025年度ブランド認定
- P.06-15 ブランド認定商品のご紹介
- マルハラ果樹園
 - 樽井商店
 - エム牧場 熟成舎
 - Soleil(ソレイユ)
 - 蕎麦音(そばね)
- P.16-17 イベント&メディア活動報告
- P.18-19 注目の事業者
- 菊地果樹園
 - 南屋 Le M's(ル・エムズ)
 - 渡辺養蜂場
 - 花久遠倶楽部(はくおんくらぶ)



この地で生まれ育まれた材を
ともに見いだし、支えて、磨く。
それを「財」と名づけ、
誇りをもって伝える道程。



Feature:
2025 Brand Certification

2025年度 ブランド認定事業者



2025年度 認定

有限会社 樽井商店

No.005

樽井米 五百川

明治元年創業、米卸業の老舗・樽井商店。美味しく安全なお米を消費者に届けるために、農産物鑑定大会での優勝や最新高精度の精米システム導入など、お米の可能性を高める取り組みに日々努力を重ねています。

極早生種「五百川」は、福島県中通り地域の米農家・鈴木清和氏がコシヒカリの変異種を発見後、樽井商店と近隣農家とで協力し8年の育種を重ねて2010年に登録を果たした品種。「京から東に五百本目の、霊泉に通じる川」と伝えられる地元の一級河川から名付けられました。現在は種もみ管理・提供から買い付け・精米・販売までを一貫して樽井商店で行っています。

「五百川」は早場米として8月下旬には収穫されます。炊き上がりの透明感と上品な味わいが特徴で、冷めても美味しく甘みと粘りのバランスに優れ、飽きのこない味わい。コシヒカリの食味を受け継ぐ美味しさは、他の早生品種と一線を画します。草丈が短く耐久性・耐冷性も優れ、雑草や害虫被害が増える前に収穫できる極早生種ならではの利点により必然的な減農薬栽培となるため、安全性の高いお米であることも大きな特徴の一つです。

あだたら商工会では、樽井商店が長年培った米の知識と技術によって一貫管理された最高品質の特別米を「樽井米」として位置づけ、販売環境づくりを支援してきました。「樽井米五百川」は樽井商店だからこそその知恵と技術そして「五百川」に関わってきた歴史が詰まったオリジナルブランド米です。



2025年度 認定

マルハラ果樹園

No.004

プラチナムアップル サンふじ

県内外に知られる美味しさでありながら、ほとんど地元で消費され市場に出回らないことから、目利きたちが「幻のりんご」とも呼ぶ「羽山りんご」。終戦直後、子どもたちの健康と笑顔を願ってりんごを植樹したのははじまりです。日当たりと水はけの良い土地はりんご栽培の好適地。阿武隈高地を展望する羽山の中腹、標高550mの高地は昼夜の寒暖差が大きく、果実の甘みをじっくりと育みます。

マルハラ果樹園の最大の特徴は、土づくりにあります。果樹栽培では珍しい「竹マルチ農法」を取り入れ、生竹を粉碎してパウダー状にし、春と秋に畑へ散布します。竹に常在する乳酸菌の働きで土壌の微生物を増やし、土壌を活性化。長年の土壌改良によって、糖度は通常の1.5倍、ミネラルも豊富な高栄養のりんごが育ちます。天然の竹肥料が害虫や病害に強い健やかな果樹を育てるため、農薬を大幅に減らすことができます。その結果、農林水産省が定める「特別栽培農産物」のアフラス認証やJGAP認証を受け、安全性でも高い評価を得ています。

あだたら商工会では、この特別なりんごを生産者の物語を広く知っていただくための支援を実施。その支援により誕生・認定された「プラチナムアップル」は、羽山りんごの魅力を示すことなく味わえる逸品です。代表品種「サンふじ」を樹上で完熟させ、特に色づきが良く糖度16度以上の大玉を厳選。収穫後すぐの新鮮な状態でお届けする、数量限定のりんごです。



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



雲海を見下ろす羽山(はやま)の麓、昼夜の寒暖差が大きく果樹栽培に適した高原気候の中、完熟するまで樹上で育まれます



HAYAMA PLATINUM APPLE : SUN-FUJI

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、行列ができる果樹園の「ごちそうりんご」。

プラチナム アップル サンふじ

竹マルチ農法による減農特別栽培でJGAP認証・アファス(特別栽培)認証を取得。農薬を慣行栽培の半分以下で栽培されるりんごは、蜜たっぷりで歯ごたえ良い果実となります

「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。市場にはほとんど出回らないため「幻のりんご」とも称されます。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、パリッとした食感と濃厚な甘みが増長です。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、子どもたちへのおいしい食料をと思い立って栽培したのが始まりのこと。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、そのままでも最上のごちそうです。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です。



プラチナムアップル サンふじ
約3kg 7~12玉

「竹マルチ農法」で栽培されたサンふじの果実を樹上で完熟させ、糖度・色づき・サイズを厳選した「羽山りんご」の最上級ライン。もぎたてを一週間以内にお届けします。新鮮で力強いパリッとした食感と、ジューシーで濃厚な香味をお楽しみください。

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://www.maruhara.net/>



プラチナムアップルの特徴

竹マルチ農法で育った減農薬・高栄養価の果実

生竹を粉末状にして土壌に散布する「竹マルチ農法」は、自然本来の果樹の活力を上げることで農薬を通常の半分まで減らすとともに、果実の糖度や栄養価をも高めます。

陽光をたっぷり浴びた樹上完熟の「サンふじ」

色つけのための葉取りは行わず、葉に陽光をいっぱい浴びさせて、一つ一つりんごを手回しながら無袋で栽培。早もぎせず樹上でたっぷり完熟させてから収穫しています。

糖度16度以上・色づきのよい大玉を厳選

プラチナムアップルは糖度16度以上で、特に色づきの良い3L~4Lの大玉のみ。「羽山りんご」の最上級を厳選しています。

室温5℃で鮮度管理を徹底

収穫後の温度管理にも気を配り、りんごの美味しさと栄養価を損なわないよう鮮度管理を徹底しています。

収穫から1週間以内に発送

りんごは比較の日持ちの良い果実であるとはいえ、やはり鮮度が命。収穫から1週間以内の発送で、もぎたての美味しさを届けます。



樽井米五百川 吟撰
300g×3種

老舗の米卸が、歴史で培った目利きと誇りでおすすめる自社ブランド「樽井米」シリーズ。その中でも、一等米の五百川をさらに厳選し、玄米・五分づき・白米の3種のセットにしました。精米の「分づき」の違いを比べるもよし、好みのブレンドを楽しむもよし。ハレの日の席や、大切な人への心尽くしの品としても。

樽井米 五百川の特徴

コシヒカリから生まれた美味しい早場米

コシヒカリの突然変異種である五百川は、コシヒカリの味わいを強く受け継いでいます。やや小粒ですが、食味の良さを測る数値は早場米の中でもトップクラス。さっぱりとした甘みと程よい粘り気、炊き上がりはツヤがあり、風味豊か。冷めても食味が落ちず、夏に美味しい新米が楽しめます。

雑草・害虫のシーズン前に収穫=減農薬

極早生品種の最大のメリットは、一般的な品種よりはるかに早く収穫できること。それはつまり、稲が雑草や害虫の影響を受けるシーズンを迎える前に収穫が可能ということでもあります。極早生品種であるがゆえに、減農薬栽培の「安心・安全で美味しいお米」を提供できます。

種もみ提供から買取・保管・配送まで一括運営

五百川は、樽井商店が種もみを管理し、生産者へ提供しています。収穫後は生産者から玄米で買い取り、自社の低温倉庫で保管。自社配送で取引業者へ納品しています。一貫した運営で、高品質のお米を責任を持ってお届けしています。

最新システムと農産物検査員の厳格な品質管理

県内でも数台しか導入されていない、お米に優しい最新鋭の高能力精米システムを活用。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とした3名の検査員が厳格な品質管理を行い、安心・安全な「一等米の五百川」を提供しています。

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/>



安達太良山と田園



JAPONICA RICE GOHYAKUGAWA

コシヒカリの突然変異から8年の育種をかさねた食味一級の早場米は、
老舗米卸と地元生産者とのタッグで得た協働の結晶。

樽井米
五百川



明治元年、地元二本松と会津で仕入れた玄米を用水路の水車で精米し、福島で売っ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。
「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発見したコシヒカリの突然変異種です。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。早くも美味しいと評される極早生種で、8月下旬には早場米として収穫できます。コシヒカリの良さを引き継いだ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。
樽井商店では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行っています。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、最新鋭の高能力精米システムを活用。安心・安全な「一等米の五百川」を消費者へ届けています。



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



エム牧場で育てる和牛の親子

二本松生体熟成和牛 (右ページ:フィレステーキ)

「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

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

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

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

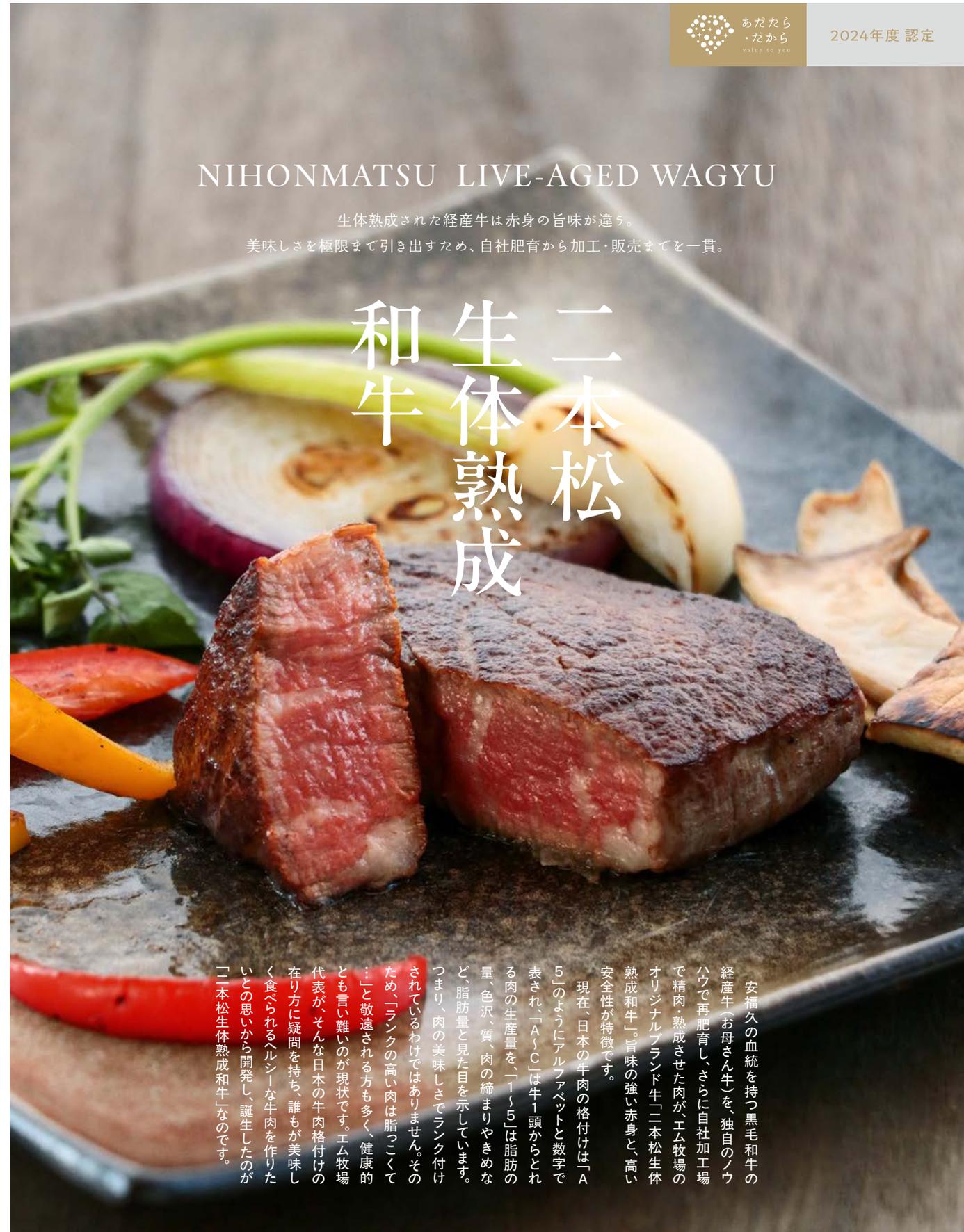
4 消費者へ直接お届け

- 生産者だからお肉の質問に全てお答えします
- 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

NIHONMATSU LIVE-AGED WAGYU

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。

二本松 生体熟成 和牛



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、「A〜C」は牛1頭からとれる肉の生産量を、「1〜5」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。



羽山のさくらんぼジャム

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、傷みやす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

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、それを布で吊り落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。



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→



CONFITURE et GELÉE HAYAMA

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

羽山の さくらんぼジャム 紅玉りんごジュレ



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パティシエール、クリスティーン・フェルヘル氏に師事し、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手作りジャムを完成させました。



そばの実やそば粉をふんだんに使った「そばスイーツばく。」シリーズは、店主の増田さんが、卓越した技術を活かし独創性豊かなラインナップを開発。健康志向の女性に、素「朴」でやさしいおやつを。そんな思いを込めたスイーツたちが人気を博しています

「そばちゃぶりん」は、そば茶を低温殺菌牛乳でゆっくりと煮出し、カラメルにもそば茶を使用。そばの豊かな香ばしさとカスタードとの絶妙なバランスが活かした、ていねいで贅沢なプリンです



特性の違う3種類の蕎麦粉

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→



十割生そばセット

気温や温度、粉の状態などで日々変化する加水量を、経験だけでなくデータ管理によって調整することで、贈答用としては珍しい「十割生そばセット」を実現。ご家庭で、本格十割生そばをお楽しみいただけます

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。

SOBANE'S JU-WARI SOBA

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

蕎麦音の 十割生そば

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(そばね)」とは、そばを嚼むときの「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に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つかりと立った香りと旨味を感じられる、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。

Pop-up Events

ポップアップイベント



11/19・20 東京

セレクトショップ のもの上野店 (JR上野駅)

「あだたら・だから」初の県外ポップアップイベントは東北の玄関口、上野駅のグランドコンコースにある地方産品セレクトショップで、多くの方に関心を持っていただきました。

11/28・29 愛知

道の駅 マチテラス日進 (日進市本郷町)

本年度の新たなブランド認定者である樽井商店の樽井専務も同行参加。現地では、認定品への興味・関心に留まらず、ブランドコンセプトへの共感の声もいただきました。

12/6・7 福島

福島県観光物産館 (コラッセふくしま1階)

出品事業者：蕎麦音(和ごころ)/エム牧場/Soleil/マルハラ果樹園/樽井商店/渡辺養蜂場/南屋 Le Ms/菊地果樹園/ふくしま農家の夢ワイン



TV CM

テレビCM放映



「あだたら・だから」ブランドPR 15秒CM
KFB福島放送にて放映

TV Program

テレビ番組出演



2025年12月4日
KFB福島放送「シェア!」内
「ユーザーチェック」にて放映



2025年12月13日
FTV福島テレビ「サタふく」内
「ビビット通信」にて放映



▲ 第2回ブランド認定証授与式で壇上に立つ認定者の2人と商工会長(中央)
認定評価会では各分野の専門家・有識者が一同に介し、丁寧な議論が持たれました▶



Report: 2025 Events & Media

2025 イベント & メディア 活動報告

あだたら商工会が提案する地域ブランド「あだたら・だから」の本格始動から2年目となる令和7年(2025年)は、2月の認定評価会と3月の認定式を皮切りに、ブランドの周知へ向けた積極的なPR活動をさまざまに展開しました。東京はじめ県内外へのイベント出店やポップアップ販売の実施、テレビやプレスリリースなどへのメディア展開を精力的に行い、それぞれの活動での成果や実績、そしてこれらの経験によって得た知見や今後の課題など、実りの多い年となりました。

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 / 15ml缶 / 6mlスティック



彩と香りをとじこめて、
ひとひらの花弁まで慈しむ
癒やしのキャンドル。



花の小売や装花など30年以上花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。規格外や売れ残りを理由に廃棄されるフラワーロスを少しでも解消したい。「ロスレスフラワー」を掲げる、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」を運営し、専用の工房で加工した風合い豊かなドライフラワーは、どれも経験と知識・感性に紡がれた、世界で一つの花々です。

色鮮やかなドライフラワーと、華やかに香るソイキャンドルを組み合わせ生まれた「ボタニカルソイキャンドル」は、花々が織りなす美しさと、やさしく広がる香りが心を癒してくれます。煙が出にくく、ゆっくりと燃えるため香りがほどよく広がり、ソイワックスが持つ空気浄化作用で、キャンドルの匂いが気になる人も心地よく楽しめます。ヨガやピラティスなどセルフケアの時間ももちろん、匂いが気になるダイニングにもおすすめ。植物由来成分の材料を使用しているため、どんな場所でも安心して使えるキャンドルです。

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 (10:00~16:00)
最新情報・ご購入はQRコードから→



阿武隈高原の中腹・標高400mの準高冷地は、りんご栽培の好適地。菊地果樹園は化学肥料や除草剤を一切使わず、低農薬で安心・安全なりんごを育てている、県のエコファーマー認定果樹園です。高原の気候と水に恵まれて育ったりんごは、身が締まって甘くさわやかな味わい。9月中旬の「つがる」から12月の「ふじ」まで10品種、もぎたての旬の実が直売所の棚に並びます。

店内に漂う甘い焼菓子の香りは、その名も「はみだしりんごのアップルパイ」! その時どきの旬の品種をたっぷり詰め込んで、その名の通り、りんごがはみ出すほど入った手作りパイです。果実の甘さと味わいを引き出して活かした、シンプルだけど豊かな味わい。ボリュームたっぷりなのに食べ飽きなくて、もう一個食べたくなるような、やさしく滋味深いおやつ。リピーターが多く、即売売の人気一品です。

ストレート
りんごジュース
200ml / 1000ml



菊地果樹園

〒964-0301
福島県二本松市東新殿祈禱堂内6
TEL 0243-56-2205 (9:00~17:00)
水曜日定休
<https://iwashiro-apple.com/>



りんごも、ココロも
ぎゅうぎゅう詰めて
農家が焼いた、
絶品アップルパイ。

はみだしりんごのアップルパイ

直売所のほか、道の駅さくらの郷・二本松市ふるさと納税でも取り扱っています



創業100年の老舗菓子店が
極上のジェノワーズケーキセットを
焼き上げる南蛮窯で、
和洋をつなぐ新たな菓子を。

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年創業の菓子店。地元の人々に愛され続けるお店は、4代目となる直之さんとあゆみさんのご夫妻が営んでいます。現在直之さんご夫妻は、新商品の開発に向けて動いている真只中。南屋がケーキ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)」と呼ばれるものです。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、使いこなす高度な技術とノウハウが必要となります。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。この技術を活かし、和洋をかけた次なる新商品の開発が、直之さんご夫妻の目標です。



スポンジラスケット
ふわふわのスポンジ生地を3日間かけて3度焼きました。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ドライいちごを使用

南屋 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 (9:00~18:30)
月曜定休 (祝日の場合火曜休業)
最新情報・ご購入はQRコードから→





あだたらの たからばこ

へあだたら・だからオリジナル
ギフトボックスシリーズ

あだたら商工会の
経営指導員だから知る
「最高」を選びすぎり、
このためだけに創り上げた
唯一無二の宝箱。
物語とともに味わえる、
心あどる逸品を
お届けいたします。

〈あだたら・だから〉× エム牧場 (P.10)

既存のランク付けでは測れない
「真の美味しさ」を究めた和牛を堪能



詳細はこちら



生体熟成牛肉セット「二本松の秘宝」～Alive Aging～

健康に育てられた母牛(経産牛)を独自配合の飼料で8カ月再育肥し、熟成・加工までを一貫管理する「二本松生体熟成和牛」。既存のランク付けでは測れない、本当に「美味しい」と感じる和牛を目指しました。柔らかく濃厚な味わいの赤身と軽やかで上品な甘みの脂は、これまでの和牛の見方が変わる逸品です。部位・調理それぞれの食感や風味をご堪能ください。



〈あだたら・だから〉× Soleil (P.12)

ジャムの妖精フェルベールに師事した
里山のシェフの特別なりんごジャム3種



詳細はこちら

3種のりんごジャムセット

里山の果実に惹かれて移り住んだフレンチシェフが、「幻のりんご」と称される羽山りんごの「紅玉」「シャイニーガール」「トキ」で作った特別なジャムのセット。りんごの煮汁を最後の一滴まで丁寧に濾して仕上げた、紅玉のジュレとシャイニーガールのジュレ。そして、トキの果肉に味わい深いキャラメルを合わせたコンフィチュール。3つの味わいを食べ比べてお楽しみください。



〈あだたら・だから〉× 樽井商店 (P.08)

食味至高の「五百川」一等米をさらに厳選
ハレの米を搞きのブレンドで楽しむ



詳細はこちら

樽井米五百川 吟撰 (玄米・五分づき・白米 各300g)

老舗米卸と地元生産者との協働の結晶「五百川」。優れた食味の早場米として評価の高いこの品種を、種もみ管理から収穫後の精米・品質管理、販売管理まで一貫して行う樽井商店の「一等米ブランド」樽井米から、さらに厳選した玄米・五分づき・白米のセット。精米の「分づき」の差を比べるもよし、ブレンドを楽しむもよし。ハレの席や、大切な人への心尽くしの品としても。



あだたら
・だから
value to you

<https://adataradakara.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



@adataradakara

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

