

めんの旭屋

本社工場統括部 部長 田河 朋裕

昭和15年に米穀・製麺業として福島県浪江町で創業。学校給食の「ソフト麺」の製造をはじめ、浪江町のご当地グルメ「なみえ焼そば」の製造販売を行ってまいりました。東日本大震災後は、さまざまなご縁で福島県相馬市に工場を新設し、新たな地で麵の製造を行っております。



若松味噌醤油店

代表 若松 真哉

当店は、浜通り北部に位置する南相馬（鹿島）の地で150年にわたり、糀屋として商いをしてまいりました。現在は味噌屋として、地域内外のお客様からこだわりの米糀を原料にして、製造した味噌や甘酒をご愛顧いただいております。単なる味噌屋ではなく、体験型や情報発信を手掛け、人と人を発酵食品で繋げていきたいです。



菓子司 松月堂

取締役 高野吉廣

昭和初期、和菓子屋として鹿島町で創業。戦後は時代とともにニーズに対応し、和菓子だけでなく洋菓子も販売しています。平成8年に国道6号沿いに移転し、その頃から舞茸おこわが人気商品に。東日本大地震で半壊となりましたが、新たに店舗を建て直し、地域の皆様に支えられ元気に営業中!



株式会社菅野漬物食品

代表取締役社長 菅野 行雄

弊社は昭和15年に創業し、今年で81年目を迎えます。これも、仕入れ先様、お客様、社員及び社員のOBの方々、地域社会の皆様のお陰だと思っております。今後とも感謝の心を忘れず、お客様に感動を与え続ける独創企業を目指します。



有限会社 新瀧

代表取締役 瀧 真琴

当社は、昭和43年に浪江町にて瀧寿司と南相馬市にサッポロラーメンたきを創業し、以降は居酒屋、レストラン、惣菜店、宿舍など飲食店を中心に運営してまいりました。東日本大震災での避難により、すべての営業ができなくなりましたが、浪江町の解除後にサッポロラーメンたきを再オープンいたしました。



相双昔ながらのごっつお物語

<http://wakamatsu-miso.jp/sousou/>



伝統から、美味しい笑顔を

相双

昔ながらの

ごっつお物語



なつかしくて、あたらしい。
だれかに教えたくなる
ふるさと自慢のごっつお。



調理例

ご勝手麺

浪江の極太麺を 自由なレシピで

60年前から愛されているなみえ焼そばに使用されている極太麺を、自分の好きな味付け、調理法で楽しんでほしいという思いを込めて、麺のみを販売することにしました。従来の焼そばレシピに縛られず、多彩なアレンジを生み出していただきご家族で楽しみながら調理をしていただければと思います。

<https://asahiyamen.com/>

相馬市内のスーパー・小売店、めんの旭屋オンラインショップ、常盤自動車道南相馬市サービスエリア内「セデッテかしま」などで販売



みそづくりキット

お手製の田舎味噌を おすすめ

香りがよく、自然の麹の甘さが光る相馬田舎味噌。この上質な味噌を、ご家庭で造れるキットです。原料は厳選された国産のものを使用。写真で分かりやすく解説した冊子「味噌のつくり方とよくある質問」付きで、お子様から大人まで簡単に味噌造りにチャレンジできます。保存用のタルとおすすめ用のカップ付きです。

<http://wakamatsu-miso.jp/>

若松味噌醤油店（福島県南相馬市鹿島区鹿島字町181、営業時間 9:00~18:00、日曜定休）のほか、楽天市場、Yahoo! ショッピングで販売

相双をつなげる、

明日へつながる。

遠い昔から農漁業の盛んな地域の特性を背景に、独自の食文化を花開かせ、まさに、この地でしか味わえない“ごっつお”に満ちあふれる相双地区。そんな地域の宝を受け継ぐ匠たちが互いに手を取り合い、より多くの人たちとおいしさを分かち合うために立ち上がりました。

相双人に愛されてきた親しみ深い味わいを見つめ直し、新たな可能性に挑んだこれら珠玉の五品。それぞれ地元らしさにこだわりながら、手に取った人誰もが新鮮で、あふれんばかりの郷土愛を感じられる逸品揃いです。そんな相双を物語る味覚の旅を、ぜひ堪能してみませんか。

相双地域とは

福島県の東部、太平洋沿岸部の“浜通り”地方に位置し、相馬市・南相馬市・新地町・飯館村の「相馬地域」と、広野町・檜葉町・川内村・富岡町・大熊町・双葉町・葛尾村・浪江町の「双葉地域」を合わせた総称です。松川浦を代表とする海の幸、内陸の農産物に恵まれ、相馬野馬追や大堀相馬焼といった土地ならではの伝統も息づくこの地域。ご当地グルメ「なみえ焼そば」も、全国的に知名度を高めています。東日本大震災により、沿岸部で甚大な被害が発生してしまいましたが、復興へ向けて着実な歩みを続けています。



相双昔ながらのごっつお物語

復興庁被災地域企業新事業・ハンズオン支援事業の対象5社が、自社の強みを発揮しながら、新商品開発や販路拡大、既存商品の付加価値化・生産効率化などを目指す取り組みです。



蔵醍醐クリームチーズのみぞ漬

まろやかで 奥深いコクが絶品

震災の2011年に新商品開発に注力をするという社長の号令の下、出来上がった「蔵醍醐クリームチーズのみぞ漬」が今ではお店の看板商品になりました。チーズも味噌も発酵食品で、両者の醸し出す風味のバランスは格別です。食べて感動を!というコンセプトでこれからも今までにない商品を開発していきたいと思えます。

<https://www.tamagoja.jp/kounokura.html>

香の蔵本店（福島県南相馬市鹿島区永田字北永田28-3、営業時間 9:00~18:00、元日定休）のほか、エスバル福島店・仙台店、道の駅、オンラインショップで販売



一口食べたら 止まらない旨さ

舞茸をふんだんに使い、南相馬鹿島産のもち米とともにふつくと蒸しあげました。冷めても美味しく、舞茸の香りと笹の葉の香りが食欲をそそります。皆様の行楽の楽しい思い出の一つとして、記憶に残る一品でありたいという想いで作っております。Let's go on a hiking with MAITAKE OKOWA!

まいたけおこわ

菓子司 松月堂（福島県南相馬市鹿島区横手字八反田7、営業時間 8:30~18:00、無休）、常盤自動車道南相馬市サービスエリア内「セデッテかしま」で販売



みそラーメン

みんなが待ち望んだ 復活の一杯

サッポロラーメンたきは、おかげさまで53年目を迎えます。店舗老朽化などで一時閉店しましたが、南相馬市から浪江町に移転し再開。私で、3代目となりますが、前代から製法と味、そして歴史を引き継ぎ、昔ながらの変わらない味を常に心がけております。変わらぬ味の中に更なる深みを出せるよう日々研鑽を積んでまいります。

サッポロラーメンたき（福島県双葉郡浪江町高瀬字桜木8、営業時間 11:00~15:00、日曜・祝日定休）で販売