



まだ、出会っていない
会津の魅力



四季彩雫



AIZU BRAND

—アイズブランド—

恵みの大地 会津

神代の昔、将軍父子が東北を鎮撫するために大和からそれぞれに旅立ち、この地で出会ったという物語のある会津。四方を山で囲まれ、太平洋と日本海からほぼ等距離にあります。東北地方の扇の要です。会津を制すれば、東北を制することができる、といわれるほど重要な場所にあったのです。そのために古代から高度な文化がもたらされてきました。平安時代初期には最澄、空海の論敵として日本仏教徒史上に名をはせた名僧徳一によって仏教文化が花開きました。

武家社会においても、伊達政宗や利休七哲の筆頭でキリシタン大名の蒲生氏郷、会津で徳川、毛利に次ぐ大領地を有した上杉景勝、江戸時代では将軍を補佐した名将保科正之といった名だたる人物がこの地を治めました。会津戊辰戦争では過酷な体験を強いられましたが、明治以降、不屈の精神と「ならぬことはならぬ」という気概をもって復興を果たしたのでした。会津の特異な歴史と気候風土が独自の生活文化を育んできました。

それがまさしく「会津ブランド」です。

WHAT'S AIZU BRAND?

会津の こだわりと誇り

会津の優れた素材を使用し、会津の伝統・新技術等により会津でしかできない本物にこだわった魅力ある地域産品であることを会津ブランド推進委員会による事業者要件・認定基準・製造過程などの審査を受け、認定された安全で安心できる商品です。

トップ・ブランド

Top brands

会津地域らしい地域イメージ（自然と伝統）の産品であり、会津地域内で生産される良い原料のみを使用し、会津の伝統的または事業者等の独自製法や技術などを用いて生産され、安全・安心・信頼性は勿論のこと、品質最高位、高級品・貴重品等として希少性の高い産品。

地域こだわり

Local commitment

会津地域内の良い原料を使用し、会津の伝統的方法や技術もしくは事業者等の独自の製法・技術（特許・実用新案）などを用いて作り出され、他地域に対する優位性、独自性を打ち出す要素を持ち、安全・安心・信頼性は勿論のこと、品質の規格が統一され安定供給ができ、市場性が高い産品。

※伝統料理、伝統的加工品等に限る。歴史的な背景を基に他生産地の原料を使用しているものについては認定とする。

※農作物等の生産品（加工品にあたらぬもの）においては、有機栽培・特別栽培・特殊な栽培の何れかにより、生産されたものを認定。

【注】 ① カタログに掲載の商品内容は令和8年4月現在のものです。商品に関するお問合せ等は各事業所までご連絡ください。
② 商品価格は一般小売価格(税込)です。また予告なく変更になる場合がございます。
③ 商品写真はイメージのものが含まれます。

会津盆地の清冽な伏流水と湿潤な気候風土、
研ぎ澄まされた杜氏の技が秀逸な名酒を生み出しています。

清酒

地域こだわり

榮川 特別純米酒

榮川の原点を呑む 特別純米酒

会津産美山錦で醸す特別純米酒をまず飲んでみてほしい。これこそが榮川の味。ここから自分好みの地酒を探し始めてはどうだろうか。より良質な水を求めて会津磐梯山の名水の地に蔵を移し30年余。雪深い山間地域で地元農家の協力により栽培される酒米「美山錦」で醸す、榮川が追い求める地酒造り原点の酒。

販売価格 720ml / 1,540円(税込)
1.8ℓ / 3,080円(税込)

天鏡株式会社(榮泉酒造)

てんきょうかぶしがいしゃ

福島県耶麻郡磐梯町

大字更科字天鏡1

☎ 0242-73-2411

📠 0242-73-2412

🌐 <http://www.tenkyo.jp/>



会津は豊かな水の郷です。盆地特有の湿潤な気候と肥沃な土壌により良質の米を生産しており、全国でも高い評価を受けています。

会津米

トップ・ブランド

会津白虎米

精米したてをお届けするお米専門店の特別栽培米

平成五年の冷夏によるコメ不足や、その後の販売自由化を乗り越え、お米の専門店として本当の安心・安全・美味しさをお届けするため「会津白虎米」を

創設。産地ブランドではなく、確かな品質ブランドとしてお選びいただける「特A」クラスを今年もお届け。

トップ・ブランド

特別栽培米

会津産ミルクークイーン

会津のミルクークイーンは甘み粘りが違う！

1985年に他にはないモチモチとした粘りの有るお米として開発されたミルクークイーン。生産者が少ない珍しい品種だが、指名買いが多いことで有名。

固くなりにくい特徴から小さなお子様でも食べやすく、冷めても美味しいのでお弁当にしてもおすすめ。是非一度お試しください。

株式会社 山城屋

かぶしがいしゃやましろや

福島県会津若松市蚕養町1-6

☎ 0242-22-0141

📠 0242-22-0752

🌐 <https://aizumai.jp/>



トップ・ブランド

会津産コシヒカリ

「会津がんこ米」特別栽培米

最高の米を大切な人に。美味しさと品質が自慢の逸品

会津の米作り名人が、美味しさと安全・安心な農法にこだわって生産したお米の中から、整粒、食味などの厳しい基準を満たしたものを厳選。自社低温倉庫で保管し出荷直前に精米。産地の鮮度のままに食卓へお届けいたします。

販売価格 5kg 5,400円(税込)

※代引手数料を含む。
お届け先により送料を頂く場合があります。

山本商事株式会社

やまもとしょうじかぶしがいしゃ

福島県会津若松市インター西29

☎ 0242-24-4561

📠 0242-25-0956

🌐 <https://www.yasa.co.jp/>





会津米物語

トップ・ブランド

特別栽培米「会津米物語」

継続して買って頂ける米作りの物語

農家としての楽しみや喜びは「収穫」だけではない。お米を美味しく召し上がっていただき、来年もまた買っていただけることが、継続して農家をやり続けるモチベーションなのである。次の年も応援してもらえる米作り「会津米物語」に終わりはない。

有限会社農業総合研究所

ゆうげんがいしゃのうぎょうそうごうけんきゅうじょ

福島県大沼郡会津美里町鶴野辺字家ノ東甲 821

☎ 090-2884-9675

☎ 0242-78-3283

web <https://shopping.geocities.jp/aizukome/>



トップ・ブランド

会津産コシヒカリ
特別栽培米「米でいいの田」

生命力あふれる食卓の主役になるお米

米作りは土づくりから。独自の有機肥料を使い続けることで、年を重ねるごとに地力が増した田を「田^だ」と称することにしました。粒が大きく、一粒一粒にハリ・つや・弾力があり、噛むほどに甘みが広がります。美味しさを実感できる田の幸「米でいいの田^だ」をお届けします。

販売価格 白米：2kg 3,820円(税込み)
玄米：5kg 8,620円(税込み)

本田屋商店株式会社

ほんだやししょうてんかぶしがいしゃ

福島県会津若松市滝沢町 5-73

☎ 0242-25-1778

☎ 0242-93-9368

web <https://shop.hondaya.jp/>



ミシュラン寿司店採用



会津産コシヒカリ
特別栽培米

昼夜の寒暖の差が大きい会津の夏、湿潤な気候は麴の発酵を促進し、まろやかで深みのある食品を造り上げます。

醸造

地域こだわり

イゲタ「特級醤油」

会津の普段使い。実家の味。

そこで暮らす人たちが毎日使う調味料 醤油。大手メーカー製が売りに増えてきても、ここ会津で今も変わらず選ばれてきている。

保科正之公の時代より400年の時を超えて、次の世代へと引き継がれる、お土産ばかりではなく地元づかいの特級醤油。

販売価格 1ℓ / 554円(税込)
1.8ℓ / 1,055円(税込)

地域こだわり

イゲタ「彩」

一本で美味しく仕上がる忘れられない味

かけ醤油としてそのまま、煮物に、めんつゆにと、色々使えるだし醤油 イゲタ「彩」。ここ会津での利用率は高くスーパーさんでも地元の味と認知されている。

また、福島、宮城、山形にはそれぞれの芋煮の味がある。会津の芋煮は具材に大量のきのこを入れ味付けはイゲタ「彩」で決まり！

販売価格 500ml / 615円(税込)
1ℓ / 1,024円(税込)
1.8ℓ / 1,754円(税込)

林合名会社

はやしごうめいがいしゃ

福島県会津若松市材木町 1丁目 9-18

☎ 0242-27-4055

☎ 0242-28-6524

web <http://www.igeta.aizu.or.jp/>



トップ・ブランド

会津こしひかり味噌

会津産の大豆と米、天日塩だけで仕込みました

豊かな会津の地のものと、寒暖差の厳しい自然環境が美味しい味噌を作り出す。厳密に行う温度管理のもと、クラシック音楽が流れる室でじっくりと熟成された会津こしひかり味噌。熟練の職人の技が織りなすコク深く、香り高い、伸びのある旨味をご賞味あれ。

販売価格 500g カップ入 / 1,360 円(税込)

会津天寶醸造株式会社

あいづてんぼうじょうぞうかぶしきがいしゃ

福島県会津若松市大町 1 丁目 1-24

☎ 0242-23-1616

☎ 0242-25-4767

web <http://www.aizu-tenpo.co.jp/>



地域こだわり

会津山吹みそ

麴屋の誇り味噌造り

麴屋であることを重んじ、量や価格よりも品質を第一に考え誠実に作り続けている。着色料、保存料等の余分なものは一切加えず、素材と麴の力のみを活かし大量生産では成し難い味を追求している。本物の味が麴屋の誇りである。

販売価格 1kg 770 円(税込)

有限会社永井屋麴店

ゆうげんがいしやながいやこうじてん

福島県会津若松市神指町大字高久字高久 72

☎ 0242-22-5238



会津は生産から加工、販売まで一貫して取り扱う産業六次化の先進地。高度な加工技術を駆使した商品は全国の支持を受けています。

食品加工品

トップ・ブランド

じゅうねん油 只見産・低温圧搾生絞り

只見産「じゅうねん油」は本物です

奥会津地方では、古来からエゴマを「じゅうねん」と呼び郷土料理の大切な調味料として重宝してきました。げんき村の畑で育てた、「じゅうねん」の実を搾油してピン詰めた只見のじゅうねん油は本物です。只見には、県内初のエゴママイスターがおり効果効能、美味しい食べ方もお教えします。

販売価格 145g / 3,250 円(税込)
95g / 2,420 円(税込)

株式会社げんき村

かぶしきがいしやげんきむら

福島県南会津郡只見町大字只見字上ノ原 1791-6

☎ 0241-82-2387

☎ 0241-82-5002

web <http://egoma-tadami.jp/>



トップ・ブランド

奥会津金山 天然炭酸の水

奥会津金山町に湧出する貴重な恵み「天然炭酸水」

旧会津藩士が「太陽水」と命名した天然炭酸水は、古くから薬泉として人々を癒してきました。

厳選された炭酸泉から採水し、加熱処理をせずに特殊濾過殺菌のみでボトルングするため、自然の風味をそのままにお楽しみいただけます。G20などのサミットでも採用されています。

販売価格 350ml PET 180円 / 本

※価格が変更になる場合がございます

株式会社ハーベス

かぶしきがいしやはーべす

埼玉県さいたま市浦和区常盤 9-21-14-1F

☎ 048-824-2850

web <https://www.aizu-tansansui-shop.com/>





地域こだわり はちみつ

自然の味わい、大自然からの恵みのはちみつ

創業から70年以上、ミツバチと花を追いかけてきました。会津地方は自然が豊かで蜜源となる花々が多く、ハチミツの種類も多種に及びます。当社のハチミツは花々によって異なる味わいや香りをお楽しみいただけます。大自然からの恵みに真心を込めてお届けします。

販売価格 432円(税込)~



地域こだわり 会津おたね人参あめ

会津産オタネニンジンキャンディー

会津産オタネニンジン(オタネ)を粗粉末にして、キャンディーにしました。別名、会津人参ともいわれ、会津は江戸時代より続く産地の一つで、その生産量は日本一となったこともあります。オタネニンジン(オタネ)の苦みとキャンディーの甘さが癖になる味わいです。

販売価格 390円(税込)



地域こだわり

美祿の森 はちみつ酒

人類最古の酒、会津のハチミツ酒(ミード)

会津産の蜂蜜と飯豊山の伏流水で醸造する会津ミード。ミードは蜂蜜酒の事で、ワインやビールよりも歴史があり、ギリシア神話にも登場する、人類最古の酒とされています。濃厚美味なハチミツと伝統的な会津の酒造りの技術で造られる宝石のようなお酒です。

販売価格 3,900円(税込)

有限会社ハニー松本

ゆうげんがいしゃはにーまつもと

福島県会津若松市材木町2丁目1-4

☎ 0120-888-328

☎ 0242-28-4138

web <http://matsumoto38.com/>



地域こだわり みしらず乾燥柿

フレッシュとドライのあいだを狙う

「ドライより本物の柿の方が美味しいよ！」普通は売り手から出る言葉ではない。秋にしか食べる事のできないみしらず柿は、近年生産者の高齢化も進み収穫量も減っている。一年を通して、みしらず柿を食べてもらえる商品を作りたいと開発したセミドライ製法。農家さんを守るための商品なのだ。続く言葉は「だから今度は秋に来てよ！本物が食べられるよ」

販売価格 12枚入り / 1,000円(税込)

有限会社白虎食品

ゆうげんがいしゃびやくこしょくひん

福島県会津若松市北会津町東小松字館ノ内14-1

☎ 0242-56-5530

☎ 0242-56-5531

web <http://byakko-food.com/>



地域こだわり 串鶴の会津ソース串かつ

露店から始めた店主が込める串への思い

会津の各種イベントで見かける緑色の暖簾「串鶴」のソース串かつ。地元名物のソースカツ丼をモチーフに、手軽に食べ歩きができる串かつで、と考案した。素材は地元産豚肉をはじめ会津地鶏、季節の会津野菜を使い旬の味を伝える。お客様が笑顔で食べ歩き串かつが、会津の祭りの風景の一つでもある。



地域こだわり 串鶴ソース (赤・黒・ソースカツ丼)

馴染みのある地元の素材を取り入れた“会津のソース”

イベント、お祭り等で当店のソースは販売していないのか、という声に応えるべく「ソース類製造業」の許可を取得。自社製造し、その味を守る。おうちでお店の味を召し上がれるようにと、店主の思いが詰まっている。

素材の味を引き立てるよう、酸味・塩味のバランスを考慮したソースタイプ。会津産の醤油と味噌を使用した旨みそタイプ。そして、お客様の要望に応え、ご飯がガッツリいけるカツ丼ソースがある。

有限会社大信相互商事「串鶴」

ゆうげんがいしゃだいしんそうごしょうじくしつる

福島県会津若松市一箕町八幡弁天下16

☎ 0242-32-6094(店舗)

☎ 0242-26-5048(事務所)

web <http://www.kusituru.jp/>



地域こだわり 会津旨辛みそ

ウマくてヘルシー!

幻のプロレスラー「力道山」が昭和30年代に会津に興行で訪れた時にもってきた辛子味噌。力道山ゆかりの辛味噌を再現した商品。食後無臭化にんにくを使用し、炒めもの、煮もの、ラーメン、チャーハンなどによく合います。

販売価格 680円(税込)

会津ブランド馬肉さくらの会

あいづブランドばにくさくらのかい

福島県会津若松市宝町5-12 佐々木ビル2F

☎ 0242-28-8320

web <https://www.aizu-city.net/sakura/>



地域こだわり 会津大山くずゆ

400年超の歴史と技を守り継ぐ菓子司

文禄元年(1592年)野沢原町(現在の西会津町)に京風干菓子の店として創業しました。正徳五年(1715年)大山祇神社にくず粉干菓子を献上して以来、大山祇神社御用達として今日まで御紋菓を納入しております。

「会津大山くずゆ」は正徳年間より製法を受け継ぎ、すべてを手作業で製造しております。天然木の菓子鉢で調合した材料を木型で打ち出し、乾燥したのち、ひとつひとつ手作業で包装しております。

原材料は砂糖、でんぶん、本くず、みずあめ。昔から変わらず、保存料や着色料、香料などの添

加物は使用しておりません。小さなお子様からお年寄りまでお喜びいただける伝統菓子です。そのままお茶うけに、また大きめの湯飲みなどに熱湯で溶いてくず湯で楽しんでください。

販売価格 会津大山くずゆ 10個入り箱 1,000円税込み

御菓子司上野

おんかしつかさうえの

西会津町野沢原町乙2144

☎ 0241-45-2538



会津の豊かな自然と生産者のためまめ努力は優れた食材を生み出します。

食材



地域こだわり

会津銘産 国産馬肉 (国産馬刺し・国産馬白モツ)

家族の笑顔で囲む故郷の味

都会に暮らす子供、孫が帰省したら家族の食卓を飾るのが会津の馬刺し。仕入れから出荷まで社長自らが行き、地域の貴重なタンパク源である大切な食文化を、今も大切に守っています。産地だからこそ味わえる馬肉本来の味は、今日も食卓の笑顔の真ん中にあります。

株式会社ハヤオ

かぶしがいいしやはやお

福島県会津若松市花春町 6-6

☎ 0242-27-3361

web <http://hayao-029.com/>



地域こだわり

会津馬肉

馬肉専門卸しの知識と経験

株式会社会津畜産

かぶしがいいしやあいづちくさん

福島県会津若松市西七日町 2-8

☎ 0242-55-0511

☎ 0242-55-0512

web <http://www.aizu-chikusan.com/>

和牛飼育のノウハウを活かして、良質な馬肉の追及をして30年。約400頭を飼育する日本有数の規模の牧場を自社管理。餌の配合にも、他では真似のできない技と経験が凝縮されている。馬の体調や餌の好みまで全てを知り尽くしたベテラン飼育員により、全国2位の出荷量が支えられている。



銘菓

城下町は武家だけではなく町人もたしなむ茶道が盛んでした。お茶にお菓子は欠かせず、茶道が盛んな会津には優れた銘菓があります。



地域こだわり

会津の天神さま

しっとりふんわり チーズブッセ

ふんわりとした甘みのあるブッセ生地に合わせているのは、塩味のきいた北海道バター。香り高い風味が深い余韻を生みます。更にプロセスチーズの酸味と食感を加えているので、さっぱりとまた食べたくなるお菓子です。会津では、男の子が生まれると張り子の天神様をお節句に買い与え、健やかに育つようにと願いを込めて飾る習わしが今もあります。ふんわりブッセ「会津の天神さま」には、会津の歴史や風土、文化、そして祈りを語り伝えていく太郎庵の深い思いが託されております。

販売価格 1個 250円(税込)

福島県産小麦「きぬあずま」使用



お菓子で描く 会津の風土

会津で「地元のお菓子屋さんといえど？」とたずねれば、ほとんどその名が返ってくるほどに、地元密着で愛され続けるのが「お菓子の蔵 太郎庵」。創業以来、会津の素材にこだわり、歴史や風土を託した菓子作りを続けてきました。シンボルマークは情熱と温もりを表現したランプです。お菓子を通して会津を良くしたいという情熱、お客様の心に美味しさで伝えたい温もり。そんな太郎庵のお菓子です。

お菓子の蔵 太郎庵

お菓子のくら たろうあん

福島県河沼郡会津坂下町字福原前 4108-1

☎ 0120-00-3267

web <https://www.taroan.co.jp/>

太郎庵
わたしたちは、お菓子を通して、
心をつなぐ。お菓子を通して、
会津の風土を、誰か、誰か、
やすきと、お菓子を通して、
よき文化を、創造します。



独自の工夫を凝らして調理した郷土料理からは料理人の技と心意気が伝わります。

料理

地域こだわり にしんの笹寿司

海を越えてやってきた。郷土料理の進化系

鯨の山椒漬けは、江戸時代から続く会津の郷土料理。保存が効く身欠き鯨を遠く北海道から新潟、そして会津へと運び、それを香りの良い山椒で漬けたもの。そして今、老舗寿司店で笹寿司へと進化した。2週間かけて作る笹寿司の具材はもちろん会津産。包むための笹、筍の皮までも全てがそうだ。米を炊く水も磐梯山の伏流水を使う徹底ぶりだ。

販売価格 10ヶ入 2,000円(税別)
20ヶ入 3,800円(税別)

会津迎賓館 寿し万

あいづげいひんかん すしまん

福島県会津若松市駅前町 6-25

☎ 0242-25-3311

☎ 0242-32-2280

web <http://www.aidugeihinkan.co.jp/>



地域こだわり 会津三種の握り

会津産の肉を三種の味で

四方を盆地で囲まれた会津地方ならではの食材で、お客様をおもてなしする東山温泉「庄助の宿 瀧の湯」の人気一品。会津牛、会津の桜肉、会津地鶏を地元産コシヒカリで握ったお寿司は、タレ薬味もそれぞれのお肉に合わせてご提供。宿泊者限定でお出ししている特別なお寿司を、是非お召し上がりください。

販売価格 1,650円(税込)

地域こだわり 庄助酒彩吟醸漬

会津の復興に寄り添う地場名産

民謡「会津磐梯山」に登場する「小原庄助さん」の名を冠する東山温泉「庄助の宿 瀧の湯」。東日本大震災から地元会津の復興を願い作り出した「庄助酒彩吟醸漬」六代に渡り、受け継がれた製法で老舗永井麴店とコラボした醸造味噌と伝統の地酒の酒粕が融合した自慢のタレに良質なお肉漬け込みました。酒の肴に、大切な方への贈り物にどうぞ。

販売価格	プレミアム会津べこ	5,724円	会津地鶏	2,916円
	黒べこ	4,968円	会・ハーブ鶏	2,052円
	旬撰べこ	2,700円	会・美豚	2,376円
各 200g / すべて税込み				

庄助の宿 瀧の湯

しょうすけのやど たきのゆ

福島県会津若松市東山温泉 108

☎ 0242-29-1000(宿予約)

0242-29-1001(外販部)

☎ 0242-27-3288

web <https://shousuke.com/>



地域こだわり ソースカツ丼

会津の自慢はソースカツ丼だべ。

ご飯の上にキャベツをしき、揚げたてのカツを載せて店独自のソースを絡めたり掛けたりするのが会津のカツ丼。どういうわけか戦前からカツ丼と言えば、ソース味なのだ。

販売価格 1,100円(税込)~

伝統会津ソースカツ丼の会

でんとうあいづそーすかつどんのかい

web <http://aizu-katdon.com/>





地域こだわり

桜肉の香味炒め

酒の肴にウマイ肉

東京の割烹で修業を積んだ店主が、20年前から地元で愛される味としてお出しするようになったお料理。
会津名産の馬肉を特製のタレに漬け込み、ニンニクで香りづけされたお酒もご飯も進む、こってり「うまー」なお料理です。

販売価格 800円(税込)

割烹 萬里

かっぱう ばんり

福島県会津若松市栄町 4-37

☎ 0242-22-8502

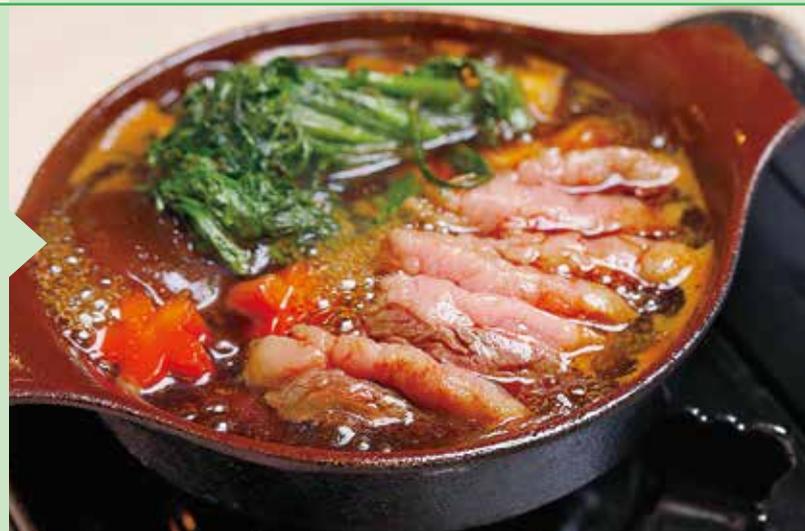
地域こだわり

桜辛味噌鍋

身体の芯からぽっかぽか

毎日入荷する正真正銘の会津ブランド最高級馬肉カルビ「フタエゴ」を使用。会津独特の桜専用辛味噌を入れた「すき焼き風しゃぶしゃぶ」、生卵をつけて食します。
高タンパク、低カロリーなお鍋をぜひお試しください。

販売価格 1,980円(税込)



地域こだわり

桜開花

シンプル！豪快！馬肉のなめろう

鮮度抜群の最高級馬肉カルビ「フタエゴ」だけを使用し、ねぎ、しょうが、みょうが、大葉、キャビアが入ったなめろう
鶴我の会津一最高級ブランド馬肉をご賞味ください。

販売価格 1,650円(税込)



地域こだわり

桜みじっと鍋

馬肉と野菜の旨みがみじっと！

会津ブランド最高級馬肉カルビライスと、たっぷりのせり、お種人参、野菜が入った、塩・コショウが効いたあったかい鍋。体がぽかぽか、身体もみちっとする。
会津の食材を使用した桜料理をご堪能ください。

販売価格 1,650円(税込)



株式会社 鶴我

かぶしきがいしゃつるが

福島県会津若松市駅前町 6-12

☎ 0242-29-4829

web <https://turuga829.com/>



地域こだわり 会津そばコロチーズ

会津の食文化をもっと身近に、もっと楽しく。

香ばしいそばの風味と濃厚なチーズの旨みが揚げたてで広がります。赤ペコデザインのキッチンカーから生まれた、食べ歩きで楽しめる新しい会津の味です。

販売価格 500円(税込)

赤ペコキッチンカー

あかペコキッチンカー

福島県会津若松市
(道の駅・観光イベント等で販売)
☎ 090-7078-5850



地域こだわり しらすめっば飯

会津産コシヒカリにたっぷりの「しらす」と「大葉」をのせて蒸し上げ、仕上げに白胡麻、梅干しをトッピングしためっば飯。しらすの塩加減、大葉の爽やかさが絶妙な一品です。館内は囲炉裏や民芸品があり、心安らぐ空間で会津の郷土料理とともに、お召し上がりいただけます。

販売価格 会津おもてなし膳 2,090円(税込) テイクアウトの場合
しらすめっば飯(おかず無し)
1,080円(税込)

料理旅館 田事

りょうりりょかんとごと

福島県会津若松市城北町 5 番 15 号
☎ 0242-24-7500
☎ 0242-24-9182
web <https://www.tagoto-aizu.com/>



蒲生氏郷がもたらしたさまざまな技術は、
430年が経過する現在も脈々と受け継がれています。
会津人の仕事は誠実で丁寧、生真面目が商品に表れています。

工芸品・民芸品等



トップ・ブランド 漆器「麟閣」

会津産漆の艶に映りこむ先人への思い

漆の文化は縄文時代に遡る。日本独自の進化を遂げて来たが、かつて漆不足に陥った時があった。その時先人たちは漆の文化を絶やすまいと会津の野山に漆を植えた。その会津産の漆と会津産の木地を使い会津の伝統工芸師が塗り上げた逸品が「麟閣」です。

販売価格	椀 /	11,000円	銘々皿(5枚組) /	49,500円
	平片口 /	66,000円	箸 /	5,500円
	菓子鉢 /	27,500円	スプーン /	7,700円
	茶托(5枚組) /	29,700円	※全て税込	
	茶筒 /	19,800円		

合名会社 関漆器店

ごうめいがいしゃせきしきてん
福島県会津若松市中央 1-4-12
☎ 0242-25-0151
☎ 0242-22-5461
web <http://www.aizu.ne.jp/seki-sikki/>



地域こだわり 会津漆器 会津絵シリーズ

熟練の職人が繊細に描く個性と伝統

会津絵は艶やかな色調で絵垣松竹梅、破魔矢を組み合わせた図案を漆絵で描き上げる。伝統を受け継ぐ職人によって描かれる漆絵にそれぞれの個性が宿る。問屋として創業して190余年、確かな品を手に取りてもらいたい思いで今日も作り続けている。

販売価格	4寸姫重 /	41,800円(税込)
	汁椀 /	8,740円(税込)
	手塩皿 /	6,600円(税込)

鈴善漆器店

すずぜんしきてん
福島県会津若松市中央 1-3-28
☎ 0242-22-0680
☎ 050-3134-8689
web <https://suzuzen.com/>



トップ・ブランド

会津絵ろうそく

会津絵ろうそくは、およそ五百年前会津藩主芦名盛信公が漆の樹の栽培を奨励し、漆の実から最上質の蠟が採れた事から生産が始まり、その後蒲生氏郷公、保科正之公に引き継がれ幾多の研鑽を重ね会津の名産品となりました。現在も江戸時代から変わらぬ製法で手づくりにより、美しい絵柄、形が仕上げられます。炎は消えにくく、柔らかな温かい暖色で高貴さを感じます。主に神仏用、結婚式などに飾られます。



会津の心を今にともす老舗

1785年創業、8代続く小澤蠟燭店。明治初期の町家造りの店舗の奥に工房が佇み、職人の手仕事の間近に息づく。一本ずつ形を整え、命を吹き込むように花を描き出す。絵柄は二十種を超え、すべてが手描きの一点もの。他にはない繊細な美しさは、見る人の心を豊かに彩る。伝統と情熱が灯る逸品を、ぜひその目でお確かめ下さい。

販売価格 5匁2本入 / 2,400円(税込)
20匁2本入 / 8,800円(税込)

小澤蠟燭店

おざわろうそくてん

福島県会津若松市西栄町 6-27

☎ 0242-27-0652

創業明和年間250年の歴史を誇る会津藩御用達の品

明和年間創業二百五十年続く老舗。

伝統的な技法材料を使うことを考え、若手女性職人が描くろうそくは鮮やかな色使いで四季折々を表現している。

店舗では、オリジナルの絵ろうそくが作れる絵付け体験も可能。

<要予約>

有限会社山形屋本店

ゆうげんがいしやまがたやほんてん

福島県会津若松市上町 2-34

☎ 0242-22-5769

☎ 0242-22-5770

web <http://rousoku.com/>



夫婦で作る次の時代の会津絵ろうそく

師匠である父親から技を受け継ぎ夫婦で切り盛りしている工房。そこで作られる絵ろうそくは、ご主人の手で美しい立ち姿になるよう仕上げられる。そこに奥様の描く鮮やかな絵が融合することで初めて完成する会津絵ろうそく。妥協を許さない職人家族で守る会津の伝統と思いは、絵ろうそくのシルエットに現れている。

販売価格 5匁1本入 / 990円(税込)

山田商店

やまだしょうてん

福島県会津若松市館馬町 11-29

☎ 0242-26-3480

web <https://erousoku.com/>



トップ・ブランド

奥会津編み組細工

(山ブドウ細工・ヒロロ細工・マタタビ細工)

縄文より受け継がれた編み組の技

奥会津地方の山間部で採取されるヒロロや山ブドウ、マタタビなどの植物を素材とする編み組細工で、山間地における積雪期の手仕事として、日常の生活に用いる籠や笥などが伝承されてきました。

販売商品 山ブドウ籠
ヒロロ手提げ
マタタビ笥(米とぎ笥)

奥会津三島編組品振興協議会

三島町生活工芸館

みしままちせいかつこうげいかん

福島県大沼郡三島町大字名入字諏訪ノ上 395

☎ 0241-48-5502

📠 0241-52-2175

🌐 <http://www.okuaizu-amikumi.jp/>



トップ・ブランド

会津桐たんす

粘りと光沢が特徴 伝統の桐タンス

福島県は桐の生産量全国1位を誇り、その中でも会津の厳しい寒さと湿潤な風土は、良質の桐を育て、会津桐は最高級品として全国から高い評価を得ています。会津桐たんす専門の會津松本は、創業以来70年、4代に渡り植林から伐採、乾燥、製作まで、全て自社職人が一品一品真心込めて製作しています。

販売価格 250,000円～1,450,000円(税込)

株式会社會津松本

かぶしきがいしゃあいづまつもと

福島県会津若松市慶山 1-14-53

☎ 0120-28-3199

📠 0242-26-6020

🌐 <http://www.aizu-matsumoto.co.jp/>



地域こだわり

張子 赤べこ

数少ない手張りの赤べこを今に伝える

創業明治六年、張り子職人の親子が作る赤べこの柄は記念切手にも使われ全国に赤べこの名が知られるきっかけになった。大量生産品ではない一つ一つを本物の張り子で作ることから、極めて軽く仕上がり張り合わせた紙の表面はそれぞれ違った味わいがある。

販売価格 小／ 1,650円(税込)
大／ 1,980円(税込)
7寸／ 2,750円(税込)
8寸／ 3,300円(税込)
1尺／ 6,600円(税込)

有限会社荒井工芸所 笑美

ゆうげんがいしゃあらいこうげいしょ わらび

福島県会津若松市中央 1-5-13

☎ 0242-24-0020

📠 0242-24-0027

🌐 <https://warabi-akabeko.com/>



地域こだわり

起上がり小法師

昔からの技法で作る唯一の小法師

木型造りや和紙張りといった、職人が一つ一つ作る小さな起上がり小法師。転んでも転んでも起き上がる小法師を、現代社会の災いに立ち向かえるよう願いを込め、職人が丁寧に作り続けている。蒲生氏郷公の願いを四百年以上引き継ぐ一品。

販売価格 張子 たて約2.5cm 200円(税込)

山田民芸工房

やまだみんげいこうぼう

福島県会津若松市七日町 12-35

☎ 0242-23-1465



地域こだわり

会津木綿犬甚平

印刷屋が手掛けるわんちゃん専用会津木綿甚平

明治34年から続く印刷屋の七代目社長が地元の伝統素材を使って、全く新しいジャンルの商品をプロデュース。
大切なあなたの愛犬のために心を込めて一枚一枚縫い合わせています。
お好みの色柄をお選びください。

販売価格 9,900円(税込)

有限会社佐島屋印刷所

ゆうげんがいしやししまやいんさつじょ

福島県会津若松市中央1-2-5

☎ 0242-24-0405

📠 0242-22-2144

🌐 <https://sasimaya.com/>



地域こだわり

会津もめん反物

昭和初期の豊田式織機二十台が稼働する木綿織元

約四百年前の寛永年間保科正之公の時代から続く会津木綿。その特徴は仕事着、日常着として求められた丈夫さと着心地の良さです。百十五年続く山田木綿織元で織られる会津木綿は熟練の職人により生産されます。ふっくら柔らかい会津木綿は日常使いにぴったり。

販売価格 1,210円 / 1m

山田木綿織元

やまだもめんおりもと

福島県会津若松市七日町 11-5

☎ 0242-22-1632

📠 0242-22-1632

🌐 <http://aizu.com/org/aizu/yamada/>



地域こだわり

会津型

喜多方が誇る染型紙、「会津型」

「会津型」とは、江戸時代末期から昭和初期にかけて喜多方で生産され、東北一円に広がった染型紙のこと。
和紙に柿渋を塗り、繊細な模様を彫った型紙は、庶民の着物や浴衣に使われてきました。
その伝統的な技法を用いて、現代の生活にあった衣料品、雑貨を染め上げました。

販売価格	品名	価格
	ハンカチ	2,000円
	ポーチ	2,500円
	ランチトート	3,000円
	トートバッグ	4,000円
	Tシャツ	6,600円

会津型染織 TSUMUG

あいづかたせんしよくつむぎ

福島県会津若松市七日町9-2

☎ 080-6142-1012

🌐 <https://tsumugi-upcycle.com/pages/aizu>



会津地域は歴史と伝統、高度な技術から、
今もすぐれた商品を生み出しています。

新素材

地域こだわり

DAIKEN 健やかおもて

東北の要所会津から発信、新素材畳おもて

会津ではイ草だけでなく新しい素材を使った畳が生産されている。畳の有る暮らしと文化を守るべく新工場が生産される畳おもての素材はなんと「和紙」だ。従来のイ草の畳に対し、日焼けや傷に強く、現代の和モダンに合う様々な色の畳をご用意。東北の要所会津を拠点に広がる、新しい和の暮らしに注目だ。

販売価格 2,300円~4,000 / 帖

DAIKEN 株式会社(販売)

だいくんかぶしきがいしゃ

会津大建加工株式会社(製造)

福島県会津若松市神指町大字南四合字幕内西 350

☎ 0242-28-1003

📠 0242-28-0324

🌐 <https://www.daiken.jp/tatami/>





「会津 史・季・彩・再」とは、会津は古い歴史と四季の美しさ、さらに祭り、温泉など華やかさがあり、不思議な魅力を持ち再び訪れたいくなるまちという意味です。

会津ブランド推進委員会

〒965-0816 福島県会津若松市南千石町6-5 会津若松商工会議所内
TEL：0242-27-1212 FAX：0242-27-1207
<https://aizubrand.com/>



会津ブランドHP



©会津ブランド推進委員会 2002.10