

福島県白河市の美味しくて自慢の農産物が東京に集結！

2024年度「白河市農産物ブランド 白河しろもの」認証商品を東京販売会(新宿・渋谷)のお知らせ



<2024年度「白河しろもの」白金認証商品:白河ジャンボシュウマイ>

福島県白河市農政課(以下白河市農政課/所在地:福島県白河市/市長:鈴木 和夫)は、白河市内で生産される農産物やその加工品の認知度向上と販路拡大を図るとともに、白河市内産品を通じた地域の PR につなげていくため、農産物ブランド「白河しろもの」の認証事業を推進しています。

今回は、本事業の一環として「白河市農産物ブランド 白河しろもの 東京販売会」を下記の通り実施いたします。

記

- <新宿会場> 日時:2025年3月8日(土)~3月9日(日) 12:00~19:00
場所:新宿サザンテラスマルシェ@新宿サザンテラス
住所:東京都渋谷区代々木 2-2-1 (屋外)
- <渋谷会場> 日時:2025年3月8日(土) 12:00~18:00
場所:ポップアップマーケット@北谷公園
住所:東京都渋谷区神南1丁目7-3(渋谷区立北谷公園内)

農産物ブランド「白河しろもの」とは？



農産物ブランド「白河しろもの」は、地域住民による白河産の魅力の再発見、市外・県外への PR などを目指して取り組んでいる地域ブランドです。

認証には「白金・金・銀」の階層が設定され、特に最上位の認証となる「白金認証」の商品は、白河市民自らが、是非食してほしい白河市発の一品として投票した結果から商品となります。

※認証制度に関しては別添「農産物ブランド白河しろもの制度概要」をご参照ください。

出品商品一覧

■白金認証

白河ジャンボシュウマイ:肉の滝沢

その名の通り、白河ジャンボシュウマイは市販の焼売の約 5 倍以上の 80g ある。

全て一つ一つ手作業で丁寧に作り上げることで、機械では出せない旨味・食感を引き出している。

■金認証

白河高原清流豚肉みそ:肉の秋元本店

白河高原清流豚を 100%使用したおかず味噌。福島県会津の老舗味噌屋にて製造している。

冷や奴や野菜サラダにもオススメ。

白河高原清流豚カレー(中辛口味):肉の秋元本店

白河高原清流豚 100%使用のレトルトカレー。レジャーや BBQ、保存食、夜食にもオススメ。

白河高原清流豚カレー(トマト味) :肉の秋元本店

白河高原清流豚 100%使用のレトルトカレー。ご飯だけでなくパスタにもオススメ。

白河産コシヒカリ:白河市産米需要拡大推進協議会

白河市産コシヒカリの中でも食味値 80 ポイント以上のお米を厳選。白河ならではのめでたい紅白だるまのパッケージなので、受験生の合格祈願や引き出物など、様々な縁起米としても活用いただける。

そばパスタ:カタノ

白河市野出島地域に増えてきている耕作放棄地を、野出島地域活性化プロジェクトの方々が農地として再生し、収穫した玄蕎麦をブレンド。麺を少し短くすることで調理の利便性を高め、お子様でも食べやすいように設定している。

しらかわ:大黒屋

一枚一枚丁寧に焼き上げたドイツ風クッキー。バター風味の生地ラム酒のクリームをサンドしている。子供から大人までとても人気があるクッキー。

しあわせりんごジュース(ふじ):北條農園

自家製のりんごを使用したジュース。北條農園のふじは糖度が高いうえに酸味もあるのが特徴。甘味の強いストレートジュース。できるだけ農薬を減らして有機肥料を使用して育てた果実を使用。

しあわせりんごジュース(ジョナゴールド) :北條農園

自家製のりんごを使用したジュース。ジョナゴールドはやや酸味が強いものの甘味も十分。甘酸っぱく飲みやすいジュース。

老舗こうじ屋が造った甘酒:山口こうじ店

厳選した白河産の大粒米のみを使用し、秘伝の製法で仕上げている。米、米麴、水というシンプルな原材料ながらも甘み、風味、香りなど複雑に絡まった重厚な味わいを実現。大粒米を用いたことにより、残った米の粒が一つ一つ、つぶつぶとした食感として加わり飽きの来ない甘酒に仕上げている。

お問い合わせ先

本件に関するお問い合わせは下記までお願いいたします。

福島県 白河市 農政課 農業振興係

〔担当者〕 相川 直都(あいかわ なおと)

〔TEL〕 0248-22-1111【内線 : 2251】

〔E-mail〕aikawa-naoto@city.shirakawa.fukushima.jp