

# 地元でしか食べられない絶品ふくしま味!!

福島ケンミン  
御用達

## 片手で食べる ご当地グルメ

県土の広い福島県には、美味しいものがたくさんあります。今回はその中から、昔から広く地元の人々に愛されて来たソウルフードや、地元の特産品を使った意外なメニューをご紹介します。咲き誇る桜を眺めながら、気軽な福島の味を楽しんでみませんか。

### 愛されて30年以上、 広まるご当地味



郡山市

#### クリームボックス

100円  
(取り扱い店舗により異なる場合があります)  
購入可能な地域/郡山市内各店舗

郡山市内のパン屋さんで売られている素朴でシンプルなパン、それが「クリームボックス」。元祖は市内のパン店「ロミオ」で、昭和49年のオープン当時から看板商品。美味しいとの噂が広まり、現在では市内数店のパン屋で販売しています。

「小ぶりな食パンにクリームを塗っているだけ」なのだが、これが美味しい。少し多めのクリームは、スッパリとした甘さの中にミルククリーム独特の風味があり、クリームボックス専用の食パンは、しっとりとしたほかに甘い。「ロミオ」の味を基本に各店でそれぞれの味を発信しているので、食べ比べてみよう。



取材先/ロミオ ホームベーカリー  
イトヨーカドー郡山店内  
〒963-8022 郡山市西ノ内2丁目11-40  
TEL024-939-1220

取材先/ロミオ ホームベーカリー  
アンジェロ 開成店内  
〒963-8851 郡山市開成1-3-8  
TEL024-921-0110

### 県内産の生乳と コーヒーの風味と香りを 絶妙ブレンド

郡山市

#### 酪王カフェオレ

200ml 84円~  
(取り扱い店舗により異なる場合があります)  
購入可能な地域/県内全域



県内産の生乳を50%以上使用し、香り高いコーヒーを注ぎ絶妙の味わいを生み出す「酪王カフェオレ」。1976年の発売から30年以上ほとんど変わらないパッケージは、福島県民にはなじみの顔です。少し甘めに作っているため、子どもにも美味しく、大人にはどこか懐かしく優しい味。カフェオレの姉妹品で、コーヒー豆の深い味わいがある「ハイ・カフェオレ」もあります。

酪王乳業では、事前に電話をすれば工場見学と生産工程を見ることが出来ます。ネットでの販売もしているので、ホットする福島の味をお取寄せしてみよう。



取材先/酪王乳業株式会社  
〒963-0201 郡山市大槻町字古屋敷80番地の1  
TEL024-951-7731  
<http://www.rakuou-milk.co.jp/>

### 地域への思いが生んだ進化系ラーメン



喜多方市

#### ラーメンバーガー

350円  
購入可能な場所/  
ふるさと亭 喜多方店

### お菓子で会津の風土を伝える

会津若松市

#### 会津の天神さま

126円  
購入可能な地域/会津地方11店舗

会津地方では、桃の節句に男の子に学問の神様として崇められる会津天神の張子人形を贈ったという風習から、子どもがすこやかに育つようにとの思いを込めて「天神さま」と名づけられた和菓子スイーツ。

その味は、塩味のきいた極上チーズクリームをしっとり、ふっくらした生地で包んだお菓子。ほんのりと甘どこか暖かい味は、子どもはもちろん、大人も納得の味。会津の旬な素材を季節ごとに使用した限定商品も販売しています。会津の伝統や風土を思い描く懐かしい味を、季節ともに堪能ください。



【季節限定商品】  
会津産のいちごを使った  
「いちごの天神様 (136円)」

取材先/株式会社 太郎庵  
〒969-6515 河沼郡会津坂下町字福原前4108-1  
TEL0242-83-3267(フリーダイヤル0120-00-3267)  
<http://www.taroan.co.jp/>

ラーメンバーガーとは、地元産小麦「ゆきちから」を使った麺を堅焼きそばのように焼き固め、パンの代わりに使用。具には麓山高原豚を使用したチャーシュー、メンマ、ナルト、ネギをはさみ、醤油ラーメンのスープにとろみをつけたソースをのせたご当地バーガー。見た目には驚き、味に納得の、片手で食べられる喜多方ラーメンです。

パン代わりの麺は、外はパリッと中はふっくらと焼き上げ、しっかりとしみたスープの味が、具のチャーシュー達と口の中で一つになり、広がるのは、あの喜多方ラーメンの味。数量限定で発売しているので、早い時間に行くのがベストです。具に地鶏を使用した「会津地鶏ラーメンバーガー (450円)」も発売しています。

取材先/ふるさと亭 喜多方店  
(道の駅 喜多の郷)  
〒966-0901 喜多方市松山町  
鳥見山字三町歩5598-1  
TEL0241-24-5500  
営業時間/10:00~18:00  
(7-8月は~19:00)  
定休日/無休  
<http://www.furusatosinkou.co.jp/>



### 200年の歴史を持つ、もちもち食感のだんご



白河市

#### 南湖だんご

店内販売400円、お持ち帰り用735円  
(取り扱い店舗により異なる場合があります)  
購入可能な場所/南湖湖畔5店舗

その昔、白河藩主松平定信公によって南湖公園が造営された折に、公園を作るために働く職人達に振る舞われたのが始まり。しっかりとした弾力と独自のもちもち感、杵付きならではの食感。水月独自の味噌ダレは、地元産の味噌を使用。味噌の香ばしさと甘さが後味をひく旨さで、ここでしか味わえない絶品です。

南湖湖畔には水月を含め5軒の団子屋が軒を連ね、どの店からも四季折々の美しい南湖を望むことが出来ます。それぞれに独自の団子を作っているため、端のお店から食べ歩くのも南湖だんごをさらに美味しく楽しむコツの一つ。団子片手に湖畔を散策してみよう。



取材先/水月  
〒961-0815 白河市五郎窪41  
TEL0248-23-3507  
営業時間/9:00~19:00 定休日/木曜

### かりふわドーナツが包む モチモチ食感

しみてん  
凍天



南相馬市

#### しみてん 凍天

110円  
購入可能な場所/  
南相馬市・福島市

カリッと揚がったドーナツの中に、もちもちの凍みもちを入れた「凍天」。凍みもちとは、冬の気候を利用して餅を乾燥させた、福島に古くから伝わる保存食。この凍みもちを、独自の配合でブレンドした特製粉の衣に包んで揚げたのが「凍天」です。

衣はほんのりと甘く、懐かしい味、そして中に入っているよもぎの凍みもち、ふっくらモチモチとやわらかい。お菓子というよりは餅のお惣菜という食べ応えですが、揚げる油にもこだわっているため味はスッパリ。ネット販売もしているので、ホームページをチェックしてみよう。一升餅など多彩なお餅の商品があり、目移りしそう。

取材先/木の幡原町店 ※福島店もあり  
〒975-0012 南相馬市原町区三島町1-1-1  
TEL0244-22-7880  
営業時間/7:00~19:00  
定休日/火曜(祝日は営業)  
<http://www.konohata.com>  
<http://www.isyoumochi.com/>



趣のある手書きの文字で  
1歳の誕生日を祝う一升餅