

「東北ハウス」で配布・紹介した地場産品をご紹介します

配布・紹介の様子



青森県

パティシエのりんごスティック 青森県弘前市



青森県産のりんごを大きめにカットし、スポンジ生地と一緒にパイに包みました。大きな果肉にはジューシーで食べ応え満点。このボリュームはりんごの国「青森」ならではの商品です。

なかよし

青森県八戸市



八戸港で水揚げされたアカイカをのして、こだわりの特製チーズを挟みました。いかとチーズ、ふたつの美味しさが「なかよく」絶妙なハーモニーを奏でます。おやつにもおつまみにもピッタリ。八戸土産としても人気の商品です。

薄紅

青森県青森市



青森県産りんご「紅玉」を輪切りにし、お砂糖で煮て干して乾燥させた柔らかい食感のドライフルーツ。りんごの芯の部分を林檎の花に見立てた意匠、「紅玉」の爽やかな酸味とともに楽しんでください。

つまんでリンゴ

青森県弘前市



青森県産りんご「ふじ」のシロップ漬けをじっくり乾燥させたドライアップルにブラックチョコレートをコーティングした、ちょっとほろ苦い一粒です。

チーズ煎餅

青森県黒石市



国産小麦粉100%使用。香ばしく焼き上げたサクサク食感の煎餅にチーズをのせ、ごまとチーズの風味が絶妙にマッチ。一口サイズで、おやつやおつまみに最適です。

茶屋の餅

青森県弘前市



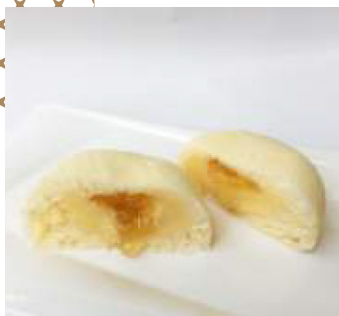
求肥粉（もち米粉）をじっくり練り上げ、くるみを加えた柔らかく食べやすい一口サイズのきな粉餅です。



青森県

いのち・りんご

青森県弘前市



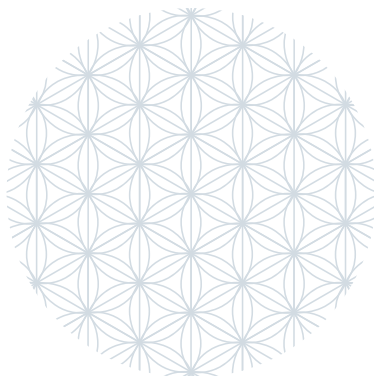
卵の風味を生かした滑らかなカスタードクリームと、シャキシャキした食感の果肉入りアップルソースを閉じ込めた、ふんわりケーキです。

森のマドレーヌ・いちご

青森県弘前市



カスタードクリームとイチゴジャムを閉じ込めたリッチなマドレーヌです。（宮城県亘理町産イチゴのジャムを使用しています）





岩手県

栗林

岩手県北上市



ほっくりとした大粒の栗と白あんをパイ生地で包んで香ばしく焼きあげました。パイ皮で包まれたやさしい味わいの白餡の中には、大きな一粒栗がまるまる一個入っています。栗の風味がたっぷり味わえる一品です。

くるみの森

岩手県盛岡市



サクサクのクッキーの間にヘーゼルナッツやクルミをサンド。ほのかにオレンジの風味が感じられるおすすめスイーツです。

アーモンドクッキー

岩手県盛岡市



さっくりとした食感のクッキー。それをスライスアーモンドをふんだんに使用しキャラメルヌガーでコーティング。アーモンドの香りとサクサクの食感が楽しめる、おすすめのクッキーです。

割り醬せんべい

岩手県二戸市



あえて割ったごませんべいに、特製のしょうゆたれ（岩手県八木澤商店の醤油5割使用）を染み込ませました。

小倉どら焼き

岩手県奥州市



職人が丹精込めて作った小倉の餡をふわふわの生地で挟み込みました。ぜひ一度お召し上がりください。

岩谷堂羊羹 ミニ 黒練

岩手県奥州市



300有余年もの歴史と伝統を持つ岩手銘菓「岩谷堂羊羹」。カットテープ付きのひとくち食べ切りタイプ。自社で炊き上げた良質のこしあんを使用し、沖縄県産の黒糖を加え練り上げた、コク・コシのある商品です。

まめごろう

岩手県二戸市



甘いクッキー生地に落花生を丸ごと加え、香ばしい豆の風味が人気のおせんべいです。紅茶やホットミルク等にもよく合いますので、午後のおやつにもおすすめです。

かもめの玉子

岩手県大船渡市



卵にそっくりな可愛いお菓子です。白いんげん豆と黄身を合わせた甘いペーストをスポンジケーキで包み、仕上げにホワイトチョコレートでコーティングしました。ホワイトチョコと黄身餡の絶妙な美味しさ！

宮城県

おつまみ くきわかめ しそ味 宮城県気仙沼市



三陸産の肉厚なわかめ中芯（茎わかめ）を100%使用し、素材の味と歯ごたえを生かし当社独自のタレでじっくり漬け込みました。手の汚れにくい個包装で仕上げました。

ずんだ煎餅 宮城県大崎市



ずんだの美味しさそのままに、丸もちの形をした煎餅に仕上げました。大豆の粒がずんだの食感を思わせる新しい美味しさです。

なまどら焼 宮城県塩釜市



北海道産の厳選あずきに、フレッシュなクリームをミックスしたクリーミーなあん。蜂蜜をたっぷり含ませ、ふっくらと焼き上げた特製の皮。良質な素材の持ち味を大切に、一つ、一つ、真心でつくり上げた榮太楼の「なまどら焼」です。

パパ好み 宮城県大崎市



古川名物 松倉の「パパ好み」は油を使わず丹念に焼き上げた数種類のアラレと、アジ、ピーナッツをミックスした商品です。「ママも喜ぶ！パパ好み」をキャッチフレーズに、ビールのおつまみ、ご贈答、お茶うけに最適です。

ほやチーズ 宮城県石巻市



全国有数のほやの産地である三陸沿岸で養殖されたほやを使用。海のパイナップルとも呼ばれる特徴的な姿。肉厚な身をじっくり乾燥させ、炙って香りを出しチーズと合わせた一品です。

おむすびせんべい 海苔 宮城県黒川郡大衡村



おむすび型の煎餅に、宮城県産寒流海苔を巻付けたおせんべいが12枚入ってます。宮城県のキャラクター、むすび丸が描かれた袋とパッケージがかわいらしい巾着袋です。磯の風味豊かなパリッとしたお煎餅をご賞味ください。

家福ゆべし くるみ餅 宮城県角田市



餅米からゆべし生地を作り、かつては高級品だったクルミやゴマなど、甘味食材を混ぜて、独特の製法で蒸し上げたもの。その技とレシピを忠実に再現した定番お菓子が、ささもり菓子舗の「家福ゆべし くるみ餅」です。

笹かまぼこ 石持 宮城県牡鹿郡女川町



白身魚の石持を使い、かまぼこらしい弾力のある歯ごたえや風味、そして味を最大限に引き出して仕上げました。高政がこだわり抜いた「笹かまぼこ」です。

秋 田 県

いぶりがっこスティックタイプ 秋田県大仙市



「いぶりがっこ」とは、地元秋田の通称で燻製した大根を米糠床にじっくりと漬け込んだ「沢庵漬」のことです。ナラや桜等の広葉樹で燻製された「いぶりがっこ」は独特の風味を醸し出してくれます。スティックタイプにして食べやすく致しました。

生もろこし

秋田県仙北市



唐土庵の技とこだわりの原点。独自の工夫により、乾燥と焼目を入れず、炒り小豆の風味をしっとりとした生タイプのもろこしです。小豆の香りと味わいのハーモニーを大切に風味付けした上品な味わいに仕上げています。

蔵餅さん

秋田県横手市



干し餅を米油で揚げ、塩味で仕立てた干し餅、「あげ干し餅」塩味、白砂糖と醤油で甘辛く味付けした砂糖しょうゆ味の「深雪（みゆき）」、黒糖味の「ざらめ雪」の3種類が入っており、いろんな味が楽しめます。

あられんこ比内地鶏味

秋田県秋田市



日本有数の米どころ、大潟村のミネラル豊富な大地で育ったおいしいもち米あられんに「比内地鶏味」で風味を付けました。おやつ、おつまみとして、おすすめです。

しとぎ豆がき

秋田県秋田市



一乃穂の「しとぎ豆がき」は、黒豆の入った餅をからりと焼き上げました。秋田米にこだわりおいしい秋田のお米を使用しております。

落葉かりんとう

秋田県仙北市



角館の駄菓子、ゆかり堂の定番かりんとうです。一本一本手作業で、「ひねり」を加えて、大ぶりの形で食べ応えもあるかりんとうです。白砂糖蜜はさっぱりとした甘さで、食べやすいです。

パンプキンパイ

秋田県南秋田郡大潟村



大潟村特産「くり大将かぼちゃ」のあんをバターたっぷりのパイ生地で包み込み、ひとつひとつ丁寧に焼き上げた甘さ控えめな手づくりパイです。

雪の茅舎のバウムクーヘン

秋田県由利本荘市



米どころ秋田の「米粉」と秋田の「比内地鶏の卵」そして、秋田の名酒「雪の茅舎大吟醸の酒粕」を使用。秋田の特産品をたっぷりを使用した、しっとりとしたバウムクーヘンに仕上げています。酒粕の風味が際立った、甘さだけでないバウムクーヘンです。

山 形 県

燻製職人の米沢牛入り本格サラミ 山形県天童市



山形を代表するブランド牛米沢牛を配合。牛肉と豚肉のみを使用したサラミです。肉そのものの旨みを堪能できる贅沢な逸品です。山形ではおやつとしてサラミを食べる習慣があります。

だだちゃ豆せんべい みそ 山形県寒河江市



山形県鶴岡市産の「だだちゃ豆」を使用した味噌味のせんべいです。山形県鶴岡市のごく限られた地域で大切に育てられてきた在来種「だだちゃ豆」。みその旨みとだだちゃ豆の風味がやみつきになる逸品です。

つや姫の極焼 山形県寒河江市



山形県のブランド米「つや姫」を100%使用したおせんべいです。うまみ成分の多いつや姫を使用しているため、噛むほどに米のうま味が味わえます。あっさり塩味です。

いかボー ベビー 山形県南陽市



サラミ好きな山形県で人気のいかボー。さっぱりとしたサラミなので、さくさくと食べることができます。イカの旨みを加えた珍しいサラミです。

プレミアムバターラスク 山形県山形市



山形蔵王の麓にある工場で作られる本物のフランスパンラスク。フレッシュバターのコクと厳選されたグラニュー糖の程よい甘さ、サクサクの食感で何枚食べても飽きのこない一番人気のラスク。山形の銘菓ラスクの定番の味です。

蔵王の森（でん六豆） 山形県山形市



「蔵王の森」シリーズは、清らかな水、清涼な空気、自然豊かな蔵王の麓「でん六」の工場で生産される人気商品を山形みやげ用に開発した商品です。ピーナッツを甘い薄皮せんべいで包みました。

とちもち 山形県鶴岡市



とちの実を練りこんだ県産のもち米「ヒメノモチ」でこし餡を包みました。あんこは甘さ控えめで、ひと口頬張ればとちの実の香りが口いっぱいにふわりと広がります。

おしどりミルクケーキ ミルク 山形県高畠町



山形を代表するお土産品として長く愛され続けているおしどりミルクケーキは、牛乳を母として作り上げたやさしいミルク菓子。乳由来のたんぱく質やカルシウムが豊富に含まれているため、「食べる牛乳」としておすすめできる一品です。

福島県

ままだおる

福島県郡山市



ずっと変わらないやさしい味わいのままだおる。バターを使った生地でミルク味のあんを包み込んだ焼き菓子です。「ままだおる」はスペイン語で「お乳を飲む子」というイメージで付けられています。三万石の代表銘菓としておなじみです。

じゃんがら

福島県いわき市



郷土芸能「じゃんがら念仏踊り」に由来する、ふるさとの味。北海道産大納言小豆を練り上げた小倉あんを、水を使わずに焼き上げた皮で挟んだ独特のお菓子は、いわきを代表する銘菓です。

小さな柏屋薄皮饅頭mini こしあん

福島県郡山市



創業約150年の老舗「柏屋」。「病に葉がいるように、健やかな者に心のなごみがある」との思いから、餡がたっぷりて皮の薄い饅頭を初代が考案したのが柏屋薄皮饅頭のはじまりです。日本三大まんじゅうのひとつとされる薄皮饅頭を、ひとくちサイズにしました。

家伝 くるみゆべし

福島県郡山市



ほのかに醤油が香る餅の生地に、香ばしいくるみを練りこんだ和菓子。約300年前に今に伝わるゆべしづくりを始め、受け継いだ伝承の味は、時代を超え愛され福島を代表する銘菓となり、今につづいています。

会津チーズ饅頭 くいっちい

福島県会津坂下町



「くいっちい」とは会津の方言で「食いたい」という意味です。チーズがそのまま入った、洋風焼きまんじゅう。皮にもチーズが入って、香り豊かなコクと風味が人気です。

いもくり佐太郎

福島県福島市



地元の民話に由来する「いもくり佐太郎」は、「さつまいも」と「栗」の絶品スイーツポテト。日本航空国内線ファーストクラスの提供菓子にも選ばれた福島銘菓です。

小名浜タコせんべい

福島県いわき市



磯の香漂う海の幸を使った風味豊かな小名浜のたこせんべい。1袋2枚入となっており、お土産にぴったりです。

喜多方ラーメンせんべい

福島県喜多方市



ラーメンスープで味付けし、粗挽きコショウがきいた堅焼きせんべい。喜多方の象徴、蔵の形をしたお煎餅です。

新潟県

元祖柿の種

新潟県長岡市



国産もち米を使った伝統の味の「元祖柿の種」です。ちょっとピリ辛の香ばしい柿の種だけの食べきり小袋徳用パックです。お茶うけや日本酒、ビールのおつまみにもおすすめです。

サラダホープ

新潟県新潟市



新潟ではおなじみのなつかしいまろやかな塩味のお菓子です！お子様のおやつに、お酒のおつまみに、お茶うけにと大活躍のスナックです！

うま塩えだ豆あられ

新潟県長岡市



枝豆の風味を再現したポリポリ食感のあられ。ほどよい塩味が枝豆の旨みを引きだしています。ピーナツ入りがまた美味しい！食べきりサイズの個包装タイプです。

安田牛乳ラングドシャー

新潟県長岡市



フランス語で「猫の舌」という意味のラングドシャー。豊かな自然に恵まれた安田牛乳を練り込んだ風味豊かなクッキーにホワイトチョコをサンドしました。

雪国あられ

新潟県新潟市



純良な国内産もち米を原料とした素焼きのあられに、えび味と青のり味を加え、煎り大豆と焼き昆布を混ぜて色どり豊かに仕上げました。食べやすい6袋入りです。

飴もなか

新潟県長岡市



大正元年創業の長命堂の飴もなかです。最中の中に水飴を入れた長岡名物のお菓子です。やさしい甘さと香ばしい最中が絶品。お茶うけにどうぞ。

お米シフォン

新潟県新潟市



新潟県のブランド米「新之助」の米粉を使ったシフォンケーキです。ふんわり焼き上げた生地の中にカスタードクリームを入れました。

お米クッキー

新潟県新潟市



新潟県のブランド米「新之助」のあられ種を入れ、サクサクした食感に焼き上げたクッキーです。お土産にもおすすめです。

仙台市

萩の月

宮城県仙台市



萩の咲き乱れる宮城野の空に、ぽっかり浮かぶ名月をかたどった銘菓・萩の月。まろやかでやさしい風味のオリジナルカスタードクリームをたっぷり使い、ふんわりとしたカステラで包みました。

笹かまぼこ

宮城県仙台市



しっかりとした食感、素材の味の深みと焼き目の香ばしさが特徴です。桜の木の型で、一枚ずつ手叩きで仕上げ、ガス炉で焼き上げます。合成保存料は使用せず、素材の味を活かしています。

白松がモナカ ミニ

宮城県仙台市



香ばしいモナカの皮と、コクのある甘さの餡が自慢。その秘訣は代々受け継がれた職人の技と安心で確かな素材です。（餡は北海道産の豆のみを、皮は自社田園の糯米を使用しています）

仙臺まころん ミニパック

宮城県仙台市



「仙臺(せんだい)まころん」は、自家焙煎した落花生に卵と砂糖を加え練り上げた生地を、伝統の製法でサクッと香ばしく焼き上げた仙台銘菓です。5種のフレーバー（プレーン、黒糖、ごま、チョコ、りんご）を各2袋ずつ計10袋をミニパックに詰め合わせました。

ずんだ餅生クリームどら焼

宮城県仙台市



仙台名物の「ずんだ餅」を生どらにアレンジしております。

牛たんせんべい

宮城県仙台市



スモークした牛たんを、生地に混ぜて焼き上げました。牛たんの風味が香ばしい、旨味たっぷりのせんべいです。

サラミ風味 牛たんスティック

宮城県仙台市



サラミ風に仕上げた旨味たっぷりの牛たんスティックです。

ひとくちずんだ餅

宮城県仙台市



宮城県産もち米「みやこがね」を使用し、ずんだ餡をお餅で包んだひとくちサイズのずんだ餅です。政宗公も愛した仙台郷土の味わいを現代にあった菓子に仕立てました。