

チラシ等はメール会員のみお送りしています。FAX 会員で必要な方は事務局までご連絡ください。

\*.....\*.....\*.....\*.....\*.....\*.....\*.....\*.....\*.....\*.....\*.....\*.....\*.....\*.....\*.....\*

### 1. 令和3年度版「特撰カタログ」掲載商品募集 ●別添募集要領、申込書

公益財団法人福島県観光物産交流協会では、令和3年度版「特撰カタログ」掲載商品を募集します。また、掲載商品募集に係る説明会を実施します。

#### 【申込方法】

募集要領を必ず確認の上、掲載申込書を郵送・Fax・メールのいずれかにより提出

#### 【応募期限】 令和2年12月25日（金）

【説明会】12月4日までの申込み。各回同じ内容になりますので、いずれかにご参加ください。

①12月9日（水）対面説明会（会場：コラッセふくしま4F 多目的ホール）

第1回：9時30分～10時30分 第2回：11時～12時

②12月10日（木）Zoomによる説明会

第1回：10時～11時 第2回：14時～15時

【URL】 <https://www.tif.ne.jp/bussan/news/disp.html?id=185>

#### 【問合せ先】

公益財団法人福島県観光物産交流協会 物産部 物産振興課 電話 024-525-4081

### 2. おたねにんじんフェア in あいづ 開催中 ●別添チラシ、レシピ

会津地方振興局では、おたねにんじんの認知度向上と消費の拡大を図るため、会津エリアの16の飲食店でおたねにんじんを使った料理を提供するフェアを開催しています。

【期間】 令和2年11月20日（金）～令和3年1月17日（日）

【URL】 <http://aizuotane.com/>

#### 【その他の取組】

- ・リオン・ドール6店舗でおたねにんじんを販売します。（～12月14日（月））
- ・東山温泉「料理旅館 今昔亭」及び芦ノ牧温泉「大川荘」において宿泊者におたねにんじん料理を提供するとともに、土産売り場で加工品を販売します。
- ・ウェスティンホテル東京の沼尻寿夫総料理長におたねにんじん簡単レシピ4品を考案いただきました。

### 3. 県政広報テレビ番組「ふくしまチャレンジ情報館」で「県産農林水産物の魅力発信！」が放送されました。

会津農林事務所主催「おいしいふくしまいただきます！」キャンペーンの様子が10月3日放送されました。県YouTubeチャンネルからご覧いただけます。

→ <https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/01010d/challengekan.html>

#### 4. ふくしまフードエンジニア認定商品のご紹介

県内 10 社の食品関係事業者組織 福島県食品生産協同組合が新たに創設した「ふくしまフードエンジニアブランド」に認定した 10 商品のうち、会津・南会津管内から 3 商品が認定されました。

- ・お宝ゆべし赤カボチャ（ヤマサ商店、只見町）
- ・奥会津天然炭酸水本仕込み手作りこうじ味噌（渡部麴屋、金山町）
- ・高田梅の甘梅漬け（株式会社あぐりあいづ、会津坂下町）

【詳細】 <http://www.fmarufuku.com/food-engineer/>

#### 5. 【終了まで残り1ヶ月！】あいづ道の駅交流会 魅力発見フェア

会津・南会津の道の駅において、対象商品購入で貰えるはがきで応募すると、抽選で6次化商品が当たります。（～12月31日）

あいづ“まるごと”ネット Instagram 及び Twitter では、各道の駅の対象商品を紹介しています。ぜひご覧ください。

- ・キャンペーン概要→ <http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36240a/michinoeki2020.html>
- ・Instagram→ <https://www.instagram.com/aizumarugotonet/>
- ・Twitter→ <https://twitter.com/aizumarugotonet>

#### 6. コロナに負けるな！オールふくしま買って応援キャンペーン（第2期）

（～令和3年2月14日（日））

福島店内の5店舗以上のレシートを集めて応募すると、抽選で県産品等が当たります。

→ <https://allfukushima.com/>

#### 7. ふくしまプライド。体感キャンペーン

大手オンラインストア3社（Amazon、楽天市場、Yahoo!ショッピング）において、割引クーポンで県産品がお得に買えます。

→ <https://fukushima-pride.com/#pridebin>

#### 8. 福島牛を食べて当てよう！ふくしまグルメプレゼントキャンペーン

（12月2日（水）～15日（火））

東京都内の対象店舗で福島牛を1,000円以上購入した方に抽選で県産品をプレゼント。

→ <http://www.t-meat.or.jp/info/view/2814>

#### 9. 福島県×ほんのり屋 会津コシヒカリおむすびキャンペーン

（～12月20日（日））

ほんのり屋で600円以上購入した方に抽選で会津コシヒカリ2kgをプレゼント。

→ <https://www.honnoriaiz2020.com/>

## 10. 福島県スタートアップ起業家支援補助金

(2次募集、期限：令和3年1月22日(金))

創業5年以内の企業(個人事業主を含む)が販路開拓・拡大に取り組む経費の一部を補助。

→ <https://f-bizsta.jp/subsidy/3494/>

## 11. ものづくり・商業・サービス生産性向上促進補助金

(4次募集期限延長、期限：12月18日(金))

中小企業・小規模事業者等が取り組む革新的サービス開発・試作品開発・生産プロセスの改善を行うための設備投資等を支援。

→ <http://portal.monodukuri-hojo.jp/index.html>

～「こんな情報取り上げて欲しい！」を募集しています。事務局までお気軽にお寄せください～

\*-----\*-----\*-----\*-----\*\ 会津・南会津地方 地域産業6次化 / \*-----\*-----\*-----\*-----\*

あいづ“まるごと”ネット事務局(配信担当：会津農林事務所企画部 主事 菅野)

【メール】 [aizu-marugotonet@pref.fukushima.lg.jp](mailto:aizu-marugotonet@pref.fukushima.lg.jp)

【Web ページ】 <http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36240a/marugotonet.html>

【Instagram】 <https://www.instagram.com/aizumarugotonet/>

【Twitter】 <https://twitter.com/aizumarugotonet>

〒965-8501 会津若松市追手町7-5 会津若松合同庁舎内

・会津農林事務所 企画部 TEL 0242-29-5369 FAX 0242-29-5389

・会津地方振興局 企画商工部 TEL 0242-29-5292 FAX 0242-29-5228

〒965-0004 南会津郡南会津町田島字根小屋甲 4277-1 南会津合同庁舎内

・南会津農林事務所 企画部 TEL 0241-62-5252 FAX 0241-62-5256

・南会津地方振興局 企画商工部 TEL 0241-62-5207 FAX 0241-62-5209

\*-----\*-----\*-----\*-----\*-----\*-----\*-----\*-----\*-----\*-----\*-----\*-----\*

## 令和3年度版「特撰カタログ」掲載商品募集要領

### 1 事業目的

本県を支援しようとする企業等が贈答品等としてそれぞれのニーズに合った県産品を購入することができるよう、県産品カタログ(以下「カタログ」という。)を企業等に配布し、県産品の贈答活用を促進する。また、県産品の商品提案カタログとしても活用し、お客様のニーズに合わせた商品提案を行い、県産品の販売拡大を促進する。

### 2 概要

- |             |                                     |
|-------------|-------------------------------------|
| (1) 名 称     | 令和3年度版「特撰カタログ」                      |
| (2) 販 売 期 間 | 令和3年4月1日から令和4年3月23日まで               |
| (3) 主な配付先   | 首都圏及び県内の一般企業や一般人等<br>協会出店のECサイトへの出品 |
| (4) 発行部数    | 5,000部程度                            |
| (5) 掲載商品数   | 250商品程度                             |
| (6) 販売目標    | 15,000千円                            |

### 3 条件

- |           |   |
|-----------|---|
| (1) 商品条件  | 次のいずれかに該当すること。<br>① 県内で生産された農林水産物であり県のモニタリング検査により出荷制限されていないもの。<br>② 当協会特定施設県産品選定品目台帳に登録されている商品ただし、現在未選定の商品であっても下記(イ)(ロ)(ハ)に該当し、当カタログ掲載申込みと同時に県産品申請することを条件に対象とする。<br>イ) 県内の原材料で、県内で製造された商品<br>ロ) 県内の原材料で、県外で製造された商品。<br>ハ) 県外の原材料で、県内で製造された商品。 |
| (2) 掲載価格  | ① 掲載価格は全て「 <u>税込み・送料込み</u> 」とする。<br>② 通年カタログのため掲載価格は、カタログ有効期間内は固定価格とする。期間内の価格改定は一切受け付けないものとする。<br>③ 沖縄・離島への冷凍品・冷蔵品の取扱いは行わない。沖縄・離島への発送可能商品については、掲載価格とは別に追加送料を設定するものとする。  |
| (3) 商品の融合 | 県内他社とのコラボレーション企画商品のご提案も可能とする。   |

- (4) 商品分類 申込み商品は下記ジャンルとする。
- <生鮮食品・加工食品>
- ① お菓子・スイーツ
  - ② 農産品・農産加工品
  - ③ 酒類
  - ④ ドリンク
  - ⑤ 健康食品
  - ⑥ 麺類
  - ⑦ 魚介・水産加工品
  - ⑧ 肉・肉加工品
  - ⑨ 惣菜・食材・たまご
  - ⑩ 調味料
  - ⑪ その他食品
- <工芸・民芸品>
- ① 塗り物
  - ② 焼き物
  - ③ 張り物
  - ④ 和紙・和紙製品
  - ⑤ 木工品
  - ⑥ ガラス製品
  - ⑦ 織物・布・染め物
  - ⑧ 和蠟燭
  - ⑨ 履き物
  - ⑩ その他工芸・民芸品
- (5) 包装等 「贈答用包装」「熨斗がけ」等は事業者対応とする。
- (6) 梱包発送 商品の梱包・発送は事業者からの直送とする。
- (7) 賠償責任 申込みする事業者は生産物賠償責任保険（PL保険）に加入していること。加入手続中の場合は証明できる書類を添付すること。
- (8) 供給体制
- ① 商品は年間を通し安定的に供給できること。基本的に欠品は不可とするが、やむを得ず欠品となる場合は早めに当協会へ連絡すること。
  - ② 数量限定の場合は、数量を表記すること。
  - ③ 果物等季節商品については供給可能時期及び期間を表記すること。
- (9) 保存状態 商品は「常温」「冷蔵」「冷凍」いずれも可能とする。
- (10) 納期対応 受注後1週間以内に発送を完了すること。  
\*大口や受注生産品、季節商品については別途協議する。

- (11) 特定原材料表示 特定原材料（7大アレルゲン）を含む商品はその内容を商品パッケージに表示していること。
- (12) 商 品 P R P Rコメントを50文字程度表記すること。（パンフレット等の資料の添付可とする。）
- (13) 取 引 条 件 買取仕入れとする。
- ① 仕入原価率 食 品＝掲載価格の75%  
非食品＝掲載価格の65%
- ② 請 求 方 法 当協会指定伝票（チェーンストア統一伝票）にて請求すること。
- ③ 支 払 い 条 件 電算処理のため、毎月25日までの到着分の請求を当月計上とし、翌月20日支払いとする。25日過ぎての請求についての到着分は翌月検収となる。
- (14) 掲 載 料 無料

#### 4 選考方法

- (1) 書 類 確 認 商品は条件に合致しているか事務局で確認する。
- (2) 選 考 事務局で書類確認した商品は、当協会内部で選考する。
- (3) 採 否 通 知 選考後速やかに採否通知する。

#### 5 取材協力

選考された商品はカタログ掲載のための撮影を行うため、サンプル又は画像の提供をすること。ただし、当協会で保有している画像が流用できる場合はこの限りではない。

#### 6 申込み方法

令和3年度版「特撰カタログ」掲載申込書を①郵送、②ファックス、③電子メールのいずれかにより『公益財団法人福島県観光物産交流協会 物産部 物産振興課 宛』にお送りください。

\*掲載申込書は当協会ホームページからもダウンロードできます。

HP アドレス <https://www.tif.ne.jp/bussan/news/index.html>

##### ① 郵送

〒960-8053 福島市三河南町1-20 コラッセふくしま7階

##### ② ファックス

ファックス番号 024-525-4097

##### ③ 電子メール

e-mail : [bussan@tif.ne.jp](mailto:bussan@tif.ne.jp)

7 申込期限 令和2年12月25日(金)

8 お問い合わせ 物産部 物産振興課 担当 阿崎・吉田  
電話番号 024-525-4081

# 令和3年度版「特撰カタログ」掲載申込書

提出先: (公財)福島県観光物産交流協会 物産振興課

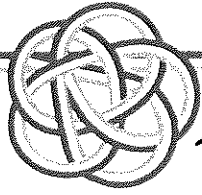
FAX: **024-525-4097** または E-mail: **bussan@tif.ne.jp**

申請年月日 令和 2年 月 日 申込期限: **令和 2年 12月 25日 金**

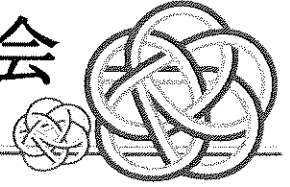
フリガナ			
会社名			
所在地			
TEL		FAX	
メールアドレス			
担当者	役職名	フリガナ 氏名	
生産物賠償責任保険(PL保険) (加入者番号又は証券番号)			

フリガナ		県産品選定	選定品 ・ 非選定 ( 月申請予定)
商品名			
掲載価格	円 (税込・送料込)	仕入原価率	食 品 = 掲載価格の 75% 非食品 = 掲載価格の 65%
食品表示ラベル	※食品表示ラベルを貼付してください。		
アレルギー特定原材料	小麦 ・ 乳 ・ 卵 ・ そば ・ 落花生 ・ えび ・ かに		※該当するものに○をつけてください。
賞味期限		保存方法	常温 ・ 冷蔵 ・ 冷凍
供給時期	通年商品 ・ 季節商品 (取扱期間 から まで)		
沖縄・離島への発送	可 (追加送料 円) ・ 不可		
商品PR (50字程度)			
商品ジャンル (該当箇所には○印)	<生鮮食品・加工食品>	麺類	<工芸・民芸品>
	お菓子・スイーツ 農産品・農産加工品 酒類 ドリンク 健康食品	魚介・水産加工品 肉・肉加工品 惣菜・食材・たまご 調味料 その他食品	塗り物 焼き物 張り物 和紙・和紙加工品 木工品
			ガラス製品 織物・布・染め物 和蠟燭 履き物 その他工芸・民芸品





# 令和3年度版「特撰カタログ」 掲載商品募集に係る説明会



開催日時

※各回同じ内容になりますので、いずれかにご参加ください。

## ①令和2年12月9日(水) 対面説明会

会場：コラッセふくしま4F (福島県福島市三河南1-20)

第1回 9:30~10:30 (受付 9:15~)

第2回 11:00~12:00 (受付10:45~)

## ②令和2年12月10日(木) Zoomによる説明会

第1回 10:00~11:00

第2回 14:00~15:00

※ミーティングIDは説明会の前日までに参加者へ通知いたします。

対象者

特撰カタログ掲載希望事業者(生鮮・加工・飲料・アルコール・工芸等)

定員

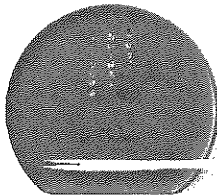
各回50名(定員になり次第締切させていただきます)

参加料

無料

申込方法

裏面の説明会申込書に必要事項をご記入の上、FAX・メール・郵送のいずれ  
かにより12月4日(金)までにお申込みください。



日本産 産地 福島県産物

### 説明内容

- 特撰カタログとは
- 特撰カタログに掲載する商品条件について
- 特撰カタログの掲載価格について
- 特撰カタログの取引条件について
- 特撰カタログの申込み方法について
- 質疑応答

★お問い合わせ 公益財団法人 福島県観光物産交流協会 物産部

TEL 024-525-4081 メール bussan@tif.ne.jp

## 説明会申込書

① | 2月9日(水) 対面説明会

第1回 ・ 第2回 に参加します。

② | 2月10日(木) Zoomによる説明会

第1回 ・ 第2回 に参加します。

※各回同じ内容となりますので、いずれかにご参加ください。

事業者名 (団体)	
参加者名	
住 所	〒 -
TEL	
FAX	
e-mail	
その他 (任意)	質問等があればご記入下さい。

※本申込でいただいた個人情報は、本講習会の開催運営を目的としてのみ使用させていただきます。

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、当日はマスク着用、1名でのご参加にご協力をお願いいたします。

※定員に達した場合、受付期間内であっても申込を締め切らせていただきます。

★お申し込み 公益財団法人 福島県観光物産交流協会 物産部

FAX 024-525-4097 メール bussan@tif.ne.jp

# おたねにんじんフェア

in あいづ

## おたねにんじん(会津人参)とは?

おたねにんじん(御種人参)は、ウコギ科の多年草で、古くから薬として用いられてきました。「会津人参」「朝鮮人参」「高麗人参」とも呼ばれています。会津における歴史は、今から約300年前、江戸幕府の八代将軍「徳川吉宗」が朝鮮半島から輸入し、全国で会津・信州(長野)・出雲(島根)の3地域が産地化に成功しました。会津産では、栽培を奨励し、人参奉行所を設置して、栽培・収穫・製造の一括管理をしていました。

令和2年

令和3年

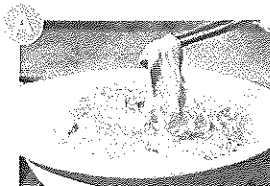
11月20日(金)~1月17日(日)

会津エリア  
16店舗で  
実施!

## 菜食健美

福島県はおたねにんじん等の地域特産物の生産振興と販路拡大に取り組んでいます。


メニューご注文の方、先着800名様に「おたねにんじん飴」(はちみつ味)プレゼント!



**会津桜鍋**  
鶴我 会津本店  
会津若松市 0242-29-8104  
0242-29-4829

◎11:30~14:00  
17:00~22:00  
◎無休 ※2日前までに予約

おたねにんじん 桜みじつと鍋 1,350円(税込)



**会津バル**  
会津若松市 0242-26-7257

◎11:30~15:00(10:14:00)  
18:00~22:00(10:21:30)  
◎12/31、1/1  
◎ランチタイムのみ提供

スキのソテーおたねにんじんと鮫介のソース 1,300円(税込)



**会津料理 田季野**  
会津若松市 0242-25-0801

◎11:00~20:00  
◎無休

会津おたねピンピンコース 4,500円(税込)



**会津地鶏菜膳湯**  
居酒や ぶびす亭  
会津若松市 0242-29-1126  
0242-29-1376

◎17:00~23:00(10:22:00)  
◎日曜日


会津地鶏菜膳湯 858円(税込)



**おたねにんじん天ざるそば**  
桐屋・権現亭  
会津若松市 0242-26-3667

◎11:00~15:00  
◎水曜日

おたねにんじん天ざるそば 2,255円(税込)



**酒処 ハチヤ**  
会津若松市 0242-26-7676

◎17:30~22:00  
◎日曜日・祝日

おたねにんじん入り菜膳水餃子 650円(税込)



**おたねにんじんと会津地鶏砂肝の菜種油鍋**  
酒菜 天味  
会津若松市 0242-29-5160

◎17:00~23:00  
◎日曜日


おたねにんじんと会津地鶏砂肝の菜種油鍋 1,320円(税込)



**おたねプリン**  
Bistro コロンボ  
会津若松市 0242-27-0057

◎11:30~14:00(月~金)  
17:30~22:00(月~土)  
◎日曜日 ※不定休あり


おたねプリン 330円(税込)



**網のソテーおたねにんじんのバターソース**  
やきとり 二代目久治朗  
会津若松市 0242-26-0364

◎17:30~22:30  
◎日曜日


網のソテーおたねにんじんのバターソース  
おたねにんじんのホクージュ(お直し) 770円(税込)



**おたねにんじん入りお好み焼き**  
焼きや  
会津若松市 0242-29-0120

◎11:30~14:00  
17:00~21:30  
◎不定休

おたねにんじん入りお好み焼き 1,100円(税込)



**菜膳鍋コース**  
薬膳 古川  
会津若松市 0242-22-4301

◎12:00~22:00  
(2人以上、3日前までに予約)  
◎無休

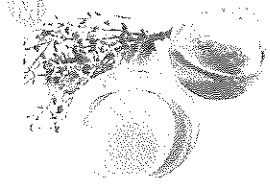
菜膳鍋コース(オードブル、茶物、おにぎり付) 3,000円(税込)



**おたねにんじん入りカレー焼きそば**  
ラーメン居酒屋 寿楽  
会津若松市 0242-24-2631

◎17:00~23:30(10)  
◎日曜日

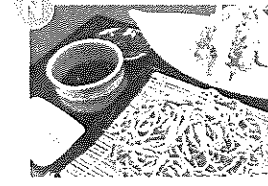
おたねにんじん入りカレー焼きそば 1,000円(税込)



**おたねにんじんハーブティー**  
One's home  
会津若松市 0242-26-5906

◎10:00~18:00  
◎日曜日 年末年始(12/30~1/2)


おたねにんじんハーブティー 495円(税込)



**おたねにんじん天ざるそば**  
蔵屋敷 あづまさ  
会津若松市 0242-21-6606

◎10:00~17:00  
◎不定休

おたねにんじん天ざるそば 1,650円(税込)



**薬膳大福セット**  
珈琲蔵 ぬりの里  
会津若松市 0242-23-6431

◎9:30~18:30  
◎第2・4木曜日

薬膳大福セット(おたねにんじん大福とおたねにんじん茶付) 660円(税込)



**びんびんコロリご長寿カレー**  
ほっとびあ新鶴  
会津若松市 0242-26-2823

◎11:30~14:00  
◎無休  
※レストランランチ営業は不定休

びんびんコロリご長寿カレー 1,080円(税込)

こちらの温泉旅館でもおたねにんじんメニューを提供しています

**東山温泉 料理旅館 今昔亭**  
会津若松市 0242-26-4126

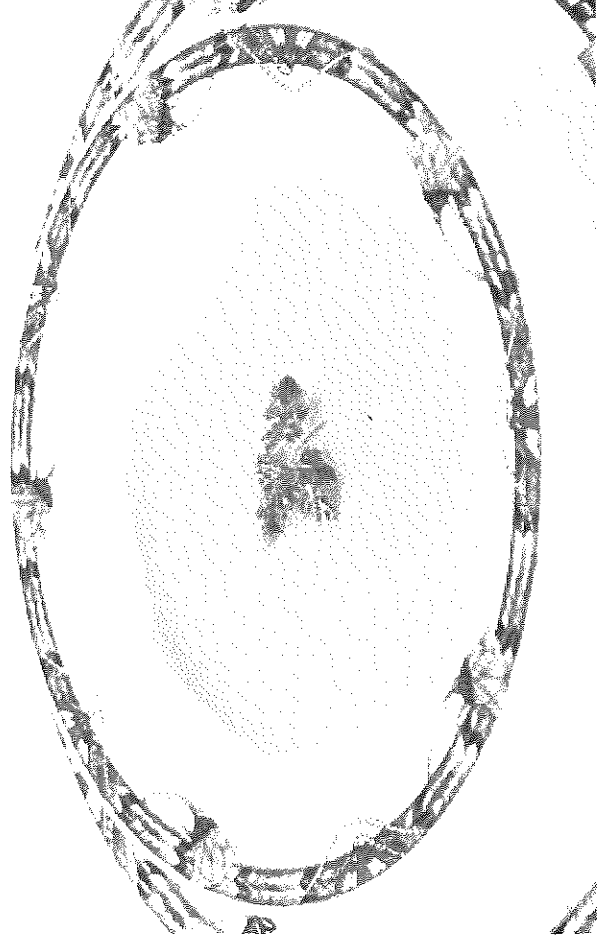
おたねにんじんの菜膳鍋  
11月20日~2月28日  
132名料金の1名 21,000円

**芦ノ牧温泉 大川荘**  
会津若松市 0242-42-2111

会津おたねにんじん菜膳スープ  
11月20日~1月17日  
1,650円(税込)



# おたねにんじんと根菜のポタージュ



## 材料(5人分)

- おたねにんじん乾燥ひげ (5グラム)
- ジャガイモ(1個)
- ニンジン(1本)
- タマネギ(1個)
- ニンニク(2かけ)
- 米(つなぎ用)(30グラム)
- ブイヨンまたは本だし (2リットル)
- バター(少々)
- 生クリーム(20cc)
- パクチー(少々)

## 作り方

- (1) ジャガイモ、ニンジン、タマネギを一口大に切る。
- (2) 鍋にバターを入れ、(1)を入れ炒める。
- (3) (2)に米、おたねにんじん、ニンニク、ブイヨン、生クリームを入れ、10分煮る。
- (4) (3)を少し冷まし、ミキサーにかける。
- (5) 器に入れ、パクチーをのせる。

# おたねにんじん

(会津人参)

## 簡単レシピ

recipe

### おたねにんじんバター



## 材料(5人分)

- おたねにんじん生(1本)
- バター(50グラム)

## 作り方

- (1) おたねにんじんを一口大に切り、電子レンジ(500W)で4分加熱する。
  - (2) (1)とバターをフードプロセッサーにかける。
  - (3) 蒸したカボチャにのせる。
- ※ トーストやラーメン、その他いろいろなものに使えます。

# おたねにんじんのリゾット



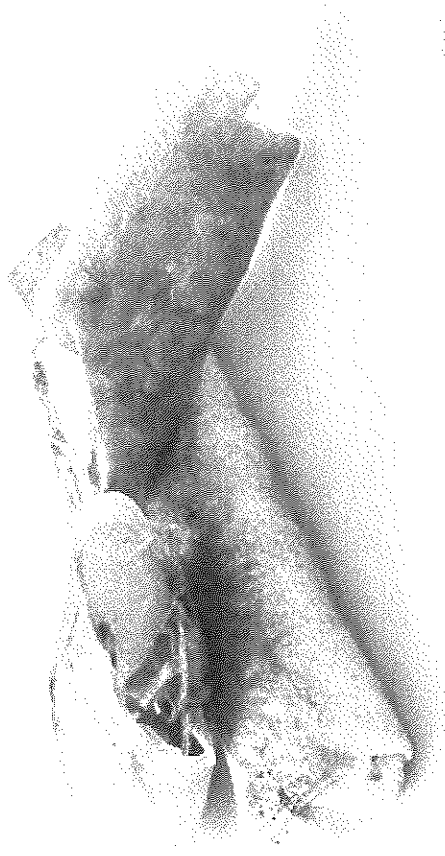
## 材料(2人分)

おたねにんじん生(1/2本)  
(乾燥ひげ5グラムでも可)  
タマネギ(1/2個)  
ニンジン(1/2本)  
セロリ(1/4本)  
刻みネギ(少々)  
ニンニク(2かけ)  
米(200グラム)  
ブイヨンまたは本だし  
(1リットル)  
オリーブ油(少々)  
塩(少々)  
粉チーズ(少々)

## つくり方

(1)おたねにんじんを、少し厚めの半輪切りにする。  
(2)ニンニクをみじん切りにする。  
(3)タマネギ、ニンジン、セロリをみじん切りにする。  
(4)鍋にオリーブ油を入れ、(1)と(2)を香りが出るまで炒める。  
(5)(4)に米と(3)を入れ炒め、ブイヨンを入れる。塩を加えてかき混ぜながら汁が少なくなるまで煮る。  
(6)(5)に粉チーズを加え、弱火で米の芯が少し残る程度までかき混ぜる。  
(7)器に盛りつけ、刻みネギをかける。

# おたねにんじんとリンゴの簡単パイ



## 材料(2人分)

おたねにんじん乾燥ひげ  
(5グラム)  
リンゴ(1個)  
レーズン(20粒)  
春巻きの皮(2枚)  
バター(20グラム)  
砂糖(30グラム)  
シナモン(適量)

## つくり方

(1)リンゴは皮をむき、一口大に切る。  
(2)ボールにおたねにんじん、リンゴ、レーズン、砂糖、シナモンを入れ混ぜて、ラップをかけ電子レンジ(500W)で2分加熱する。  
(3)鍋に(2)を入れ、煮汁を飛ばす。  
(4)春巻きの皮に溶かしバターをハケを使ってぬり、(3)のをのせ、普通の春巻きを作るように巻いてたたむ。  
(5)フライパンにバターを入れ、両面をこんがり焼く。