

日本酒

久慈市の酒造「福来」は、地域に根差した伝統の蔵元で、岩手県産を含む国内の厳選した酒米と、澄んだ水を用いて酒造りを行っています。寒冷な気候を活かした低温発酵により、すっきりとした飲み口と米の旨みを引き出すのが特徴です。食中酒として料理との相性が良く、特に三陸の魚介や郷土料理と合わせると互いの味を引き立てます。地元の人々に愛されるとともに、久慈の風土を映し出す銘酒として親しまれています。



#47



#46



#45



#44



#40



#39



#38

#46 特別純米酒 北限の海女 720ml

NHK 連続テレビ小説「あまちゃん」の放送を記念して作られた、特別純米酒「北限の海女」ラベルの商品です。

#47 リキュール 山ぶどう酒 720ml

日本一の生産量を誇る久慈地域の野田村産山ぶどうを使用。凝縮された味、強い酸味と渋みをリキュール用に造った甘い日本酒でバランスよくブレンドした、味わい深い飲みやすいリキュールに仕上げました。お酒が苦手な方にもご好評です。

#44 大吟醸 原酒 福来 720ml

醪を酒袋に入れてつるしてから、自然に滴り落ちる雫だけを斗瓶に集めた「袋つり」のお酒です。お酒本来の香りと味わいが凝縮された「福来の究極の一品」です。数量限定品となります。

#45 特別純米酒 福来 ひやおろし 720ml

熟成によって引き出されたふくよかで豊かな旨みの一本です。冷やしても美味しいですが、常温に近づけることでより一層その奥深い味わいを感じられます。秋～春頃の季節限定商品です。

#40 純米大吟醸 福来 720ml

精米歩合 50%で雑味のないクリアな味わいは保ちつつ「吟ぎんが」が持つ本来の旨みやふくよかさがありながらも重すぎず、幅広い料理に寄り添える懐の深さが魅力の純米大吟醸です。

#38 大吟醸 福来 720ml

酒造好適米最高峰の兵庫県産山田錦を贅沢に40%まで磨き上げ、吟醸造りで醸した極上酒です。吟醸の華やかさと上品さを兼ね備えつつ、食事との相性も良いバランスのとれた大吟醸です。

#39 特別純米酒 福来 720ml

米本来のふくよかな旨みと穏やかで心地よい香りで、冷やして飲めばキレが冴え、常温では米の旨みがより一層引き立ちます。どんな料理とも相性が良く、毎日の晩酌にもおすすめです。

おすすめ!

#48



サムライブギー 濁り煮干 生麺 2食入り

久慈市の煮干しラーメン店【サムライブギー】の人気ナンバーワンメニュー『濁り煮干し』を袋麺にしてお届けいたします。大量の煮干しと鶏からとったダブルスープ、麺も含めお店の味を再現した一杯をご賞味くださいませ。

●株式会社 吉成食品

#41 福来自慢の吟醸酒(大吟醸、純米大吟醸、純米吟醸)をセットにした 呑み比べセット

#42 米の旨みや甘みがしっかりと感じられる、ふわっと香りとろりとまろやかな口当たり にごり酒 福来 300ml

#43 ちょい飲みにぴったり! 「福」を呼ぶ縁起の良いデザイン 上撰 福来 カップ 180ml



#38 ~ #47: ●株式会社 福来



山ぶどう

久慈市の「山ぶどう」は、北三陸の厳しい自然が育む特産品で、強い酸味と豊富なポリフェノールを含むのが特徴です。寒暖差の大きい山間部で育つことで実が引き締まり、濃厚な味わいと栄養価の高さを兼ね備えています。古くから滋養強壮や健康維持に良いとされ、地域では薬用的にも親しまれてきました。近年ではジュースやワイン、ジャムなどに加工され、健康志向の消費者から注目を集めています。自然の力をたっぷり蓄えた久慈市ならではの山の恵みです。

#55



きぶどうジャム 140g

山ぶどうの独特の深いコクと旨味を味わっていただけるジャムです。果実を皮ごと煮込み裏ごししたピューレに種子島産中双糖をミックス。糖度を45度以下に抑えて山ぶどう本来のキレの良い酸味を生かしました。

●株式会社 佐幸本店

#53



山ぶどうWチーズケーキ

1層目に「スフレチーズ」、2層目に2種類のクリームチーズを使用した、さわやか「レアチーズ」です。そのWチーズケーキの中層と表面に岩手県産「山ぶどう」のナチュラルな酸味のソースを織り込みました。

●有限会社 沢菊

#56



山ぶどうゼリー

岩手県の名産である山ぶどうを使用した寒天ゼリーです。ほどよい酸味と山ぶどうの香りをお楽しみいただけます。

●有限会社 竹屋製菓

#54



山ぶどうみるく

上質な「白小豆」を使用して練り上げた「ミルク餡」で岩手特産「山ぶどう」のジャムを包み、しっとりと焼き上げました。

●有限会社 沢菊

#57



山ぶどう生ワッフル

岩手県産「山ぶどう」と「フレッシュチーズ」、「生クリーム」を合わせた特製「山ぶどうクリーム」をたっぷりサンドした、ふわふわワッフルです。しっかり解凍してふんわり召し上がるのももちろん、半解凍でアイスワッフルで召し上がるのもおすすめです。

●有限会社 沢菊

#51 みつ入きぶどう



「山のきぶどう」にアカシア蜜を10%加えた果汁90%飲料です。爽やかな酸味とキレのある味わいに、クセがなく品の良い甘さのアカシア蜜がマッチして、それぞれのおいしさが引き立つジュースに仕上がりました。お子様からご年配の方まで、どなたにも喜んでいただけるやさしい味わいです。

#49 山のきぶどう



県内産の山ぶどうを丁寧に搾り、糖類・香料・保存料などを一切加えずジュースにしました。山ぶどうならではの芳醇な香り、爽やかな酸味とすっきりキレのある味わい。果汁を三年間真空熟成させるオリジナル製法で雑味を取り除き、山ぶどう本来のおいしさを引き出しました。

#52 完熟山のきぶどう



収穫時期を一月遅らせ完熟した実だけを使い、三年真空熟成製法でさらにまろやかでコクのある味わいに仕上げました。糖類ほか添加物不使用。糖度17度以上のナチュラルな甘みは、酸味の苦手な方や人工的な甘さが苦手な方にぴったりです。

#50 季(みのり)



山ぶどうの一種である「V.アムレンシス種」の果汁100%ジュースです。軽い飲みと爽やかな酸味、軽い後口が特徴です。シーズンごとの味わいの変化も楽しみの一つです。

#49 ~ #52 : ●株式会社 佐幸本店

見つけた！ 久慈のシン名物

久慈に新しい魅力が誕生。
地元の素材と工夫が光る、未来の名物
「久慈のシン名物」をご紹介します。

#64



ぼこたん

久慈地域で生産されたナラ木炭を活用し、独自に開発した商品です。特許製法により、従来の木炭より燃焼ピーク時までの時間が早く、かつ着火の煩わしさを解消した着火性能に優れた商品です。

●株式会社ぼこたん

#65



久慈のバラの紅茶

自家農園で育ったダマスクローズをブレンドした紅茶です。紅茶を入れた瞬間から薔薇の香りがいっぱいに広がります。

●フォレストキッチン

#62



黒豆ケーキ

岩手県内産（特に岩手県北部）の良質な黒豆・小麦・よつ葉バターを主原料としたケーキで、ふっくら柔らかく炊かれた黒豆の風味がしっとりとした生地にマッチし、日本茶やコーヒー、紅茶などにも相性がぴったりです。

●有限会社 竹屋製菓

#63



黒豆のしっとり チーズケーキ

さっくりクッキー生地と、ふっくら黒豆、しっとりチーズケーキが織りなす三位一体の美味しさです。黒豆のやさしい甘さとクリーミーなチーズのコクが絶妙にマッチ。地元食材の魅力をぎゅっと詰め込んだこだわりスイーツです。

●有限会社グリーンモータープール
／HIBIKI SHOKUDO

久慈市は夏でも「ヤマセ」と呼ばれる北東からの冷たく湿った空気が入り込み、年間を通じて昼夜の寒暖差がある気候が、黒豆の甘みや甘みを引き出します。



#60



黒豆どら焼き

滑らかなこしあんに、柔らかく炊いた黒豆をたっぷり挟みこんだ「黒豆どら焼き」。黒豆の深い味わいをお楽しみ頂ける一品です。

●有限会社 竹屋製菓

#58



黒豆ゼリー

岩手県産黒豆の煮汁を使用して作った、蜂蜜入り寒天ゼリーです。食べごたえのある煮豆と、蜂蜜の優しい甘みをお楽しみください。

●有限会社 竹屋製菓

#61



黒豆甘なっとう

岩手県産黒豆を使用した甘さ控えめの甘なっとうです。黒豆そのものの味と香りが生きています。

●有限会社 竹屋製菓

#59



黒豆茶

岩手県産の黒豆の実で作った黒豆茶です。深入りの香ばしい香りやさわやかな風味をお楽しみください。

●有限会社 竹屋製菓



#73



ぎゅっとほしいも

北三陸の潮風にあたり育った久慈市産のべにはるかを使用。ねっとりとした食感を出すための、最適な温度と湿度で乾燥させました。少し大きめのサイズ感でも、きれいなこはく色の見た目が食欲をそそり、適度な甘さで食べやすく仕上げています。

●合同会社 mam's hug

#71



ぎゅっとちっちゃいも

北三陸の潮風にあたり育った久慈市産のべにはるかを使用。一口サイズに切った焼き芋を真空個包装しました。蜜がたっぷりの焼き芋でも、手を汚さず食べられます。食べたいときに食べたい分だけ。シェアして食べてもおおすすめです。

●合同会社 mam's hug

#66



ぶすのこぶ

岩手県久慈溪流に伝わるアイヌの伝説から生まれたお菓子です。あずきを一昼夜、糖蜜にねかせ、じっくりと炊き上げた粒餡に特製バター時雨種をまぶし高温でさっと焼き上げました。

●有限会社 沢菊

#69



北かぼちゃ

国産かぼちゃを蒸し上げ、白餡と合わせ作った特製カボチャ餡をかぼちゃペーストを混ぜ込んだ生地で包み、しっとり焼き上げた、かぼちゃカップケーキです。

●有限会社 沢菊

#67



ぶすのこぶ ごまあずき

じっくり炊き上げた粒あんに、シットリと香ばしい黒胡麻を混ぜ合わせ、特製バター時雨種をまぶし、高温で焼き上げた北の風土かなでる銘菓です。

●有限会社 沢菊

#74



ブルーベリーケーキ

岩手県産ブルーベリー果実をたっぷり使ったパウンドケーキです。北海道産のバター・砂糖、青森県産の卵を使用し、保存料等の添加物不使用です。

●有限会社 竹屋製菓

#72



ブルーベリーゼリー

岩手産のブルーベリーの果汁をたっぷり使用し、大粒の果実を加えた寒天ゼリーです。

●有限会社 竹屋製菓

#70



海女の塩どら

当地方、野田村産手作り製法の「野田塩」を使用した「海女の塩どら」。甘さ控えめの粒あんと天然塩は相性抜群です。

●有限会社 竹屋製菓

#68



大豆き甘なっとう

岩手県産大豆を使用した甘さ控えめの甘なっとうです。大豆の優しい甘みが生きています。

●有限会社 竹屋製菓

#75



ティラノボーロ

岩手県産グルテンフリーの米粉と佐幸本店の山の木ぶどうでクッキーを作りました。久慈琥珀にちなんで、恐竜の卵をイメージして作ったさくほろクッキーです。ティータイムにコーヒーと一緒にいかがでしょうか。

●琥珀の森レストラン「くんのこ」【久慈琥珀株式会社】