

令和8年度「会津。をプロデュース」プロジェクト 提案食材一覧

■提案食材とは

「会津。をプロデュース」プロジェクトは、【「会津の学生」と「会津の企業」による「会津の食材」を使用した商品開発】をモットーに、会津17市町村で実施しているプロジェクトです。そのため商品開発に使用する食材は、17市町村から提案のあった食材を、最低どれか一つ使っていただくようにしています。

各市町村からは、その土地で取れる高品質で代表的な食材や、推している食材、商品展開に困っている食材等、様々な食材を提案してもらっています。この提案のあった食材をどう使っていか、皆さんのアイデアをフル活用して考えてみましょう！

■令和8年度提案食材一覧（※詳細はオリエンテーションの際に改めてご紹介します。）

市町村	提案食材	備考
喜多方市	マカ	【製造事業者：合同会社プレモ】 ・原産はペルーのアンデス山脈。 ・豊富な栄養素を含むスーパーフードとして有名。近年は女性に嬉しい食材としても認知されてきている。
	サフラン	・薄紫色の花から3本だけ摘み取ることができる、世界で最も高価な香辛料の一つ。 ・主たる生産国は、スペイン、イラン、インド、中国など。鮮やかな黄色の発色と甘い香りは料理を美しく彩る。
西会津町	トマト	・ミネラル分をバランスよく含んだ土壌で栽培しており、「ミネラル野菜」として売り出している西会津町こだわりの健康素材。 ※収穫期【トマト：6～11月／アスパラガス：3～10月／きゅうり：5～11月】
	アスパラガス	
	きゅうり	
只見町	しゃくやく（芍薬）	【製造事業者：クラウドゥ只見】 ・根の部分は漢方薬として昔から活用される。 ・近年では、粉末状にした花弁をソフトクリームにかける等、新しい商品への活用が図られる。
下郷町	コメ（米粉）	・米粉も含め、商品バリエーションの開発に課題。
	そば	・寒暖の差を活かしたそば栽培が活発。風味豊かなそばを味わうことができる。 ・福島県オリジナルブランドそば「会津のかおり」の源流には、下郷町の在来種そばが使用された。
	マス	【製造事業者：下郷町観光公社養鱒センター】 ・塩焼きなどで食べる通常サイズから、刺身用の三倍体も養殖している。 ・水が美しい養鱒センターのニジマスは、川魚特有の臭みが少なく、味わいが良い。
南会津町	みそ	【製造事業者：土っ子田島ファーム】 ・甘みが強くやわらかな食感の会津産大豆・あやこがねと、採れたての新米の南会津産ひとめぼれとで作った無添加でづくり味噌。
檜枝岐村	まいたけ	【製造事業者：温泉特産事業所】 ・時間をかけて育成させており、他のまいたけとは香りや触感が異なる。 ・近年はロスが多く、余剰分は乾燥まいたけへ加工。しかし、乾燥まいたけ自体にあまり訴求力がなく、賞味期限の長い&訴求力のある商品開発に課題がある。

（参考）令和7年度提案食材一覧

市町村	提案食材	備考
会津若松市	酒かす	・日本酒を作る過程で出る副産物。 ・タンパク質、食物繊維、ビタミンB群、アミノ酸、酵母などが豊富で、健康・美容の両面で注目を集める。
会津坂下町	牛乳、ヨーグルト	【製造事業者：会津中央乳業】 ・カルシウムやたんぱく質など、豊富な栄養を含む、会津では誰もが知る牛乳。 ・会津中央乳業では、時間をかけて殺菌することで、一般的な牛乳と比べて甘みやコクのある牛乳にしている。
	しょうゆ	【製造事業者：八二醸造】 ・昔ながらの「もろみ」から仕込みを行う製法を採用しており、木桶の中で長い年月をかけて発酵・熟成させている天然醸造の本当の「手作りの味」が味わえる。
湯川村	米ぬか	・白米を精米する際にでる「外皮部分」。 ・ビタミンB群、食物繊維、ミネラルを中心に、美肌効果のある成分なども含む、非常に栄養価の高い部分。
会津美里町	身しらず柿	・会津地域で栽培される渋柿。食味が良く、毎年皇室へも献上される「献上柿」としても知られる。 ・会津身しらず柿は果肉が柔らかく、なめらかな食感でとろけるようなジューシーな甘さが特徴。