

いわき産品ネットショップ「いわきの逸品」

カタログにのっていない商品も盛りだくさん。お買い物はこちらから。

いわきの逸品

検索

<https://iwakinoippin.com>

＼いわきの逸品／



2020.12月現在

公式YouTubeチャンネル

いわき市を感じられる動画を公開中！ぜひ動画でいわき市をご体感ください。

＼「いわきの逸品」紹介動画はこちら／

＼いわき観光まちづくりビューローの
YouTubeチャンネルも登録お願いします！



動画から
チェック！



私たちがいわきの逸品を紹介した動画も公開中！
ドラマ風・YouTuber風・テレビショッピング風と様々な設定でいわきの逸品を紹介しています！この作品の中で出会ったいわきの逸品の数々、どれも美味しかったり、かわいかったり、便利だったり。とっても素敵な商品が揃っています。皆さんも、いわきの逸品に出会ったら、**#いわきの逸品**で投稿して、その魅力を発信してくださいね！



【お問い合わせ】（一社）いわき観光まちづくりビューロー / TEL.0246-44-6545
<https://kankou-iwaki.or.jp>

【発行】（一社）いわき観光まちづくりビューロー
（一社）いわき観光まちづくりビューロー

「ふくしまプライド。」県産農林水産物販売力強化支援事業

＼いわき市観光サイト／



めくるめく、いわき めぐりあう、逸品

きっとみつける、わたしのお気に入り。





福島県の最東南部に位置する海沿いの町、いわき市。
東北にありながら冬場はほとんど雪が降らず、気候は穏やか。
日照時間が長く、東に海、西に山が広がる自然豊かな暖かい街です。

太陽の恵み、海の幸、山の幸、人の温かさがあふれたいわき市が誇る伝統の味や工芸を、
もっと全国の人に知ってもらいたいという想いでオープンしたのが「いわきの逸品」。
扱っている商品は、いわき生まれの手間ひまをかけたこだわりのある逸品ばかりです。

日々理想を追求し、名品を作り続ける生産者さんの想いや製造過程などをご紹介します。
商品の魅力や生産者の想いに触れ、「私のお気に入り」をぜひ見つけてください。

いわきの逸品

検索

<https://iwakinoippin.com>

＼いわきの逸品／



※逸品カタログに記載されている価格は、2020年12月現在のものです。
購入の際は価格をご確認の上ご購入ください。



INDEX

P03～09	魚介・シーフード
P10～13	惣菜・加工品
P13～14	麺類
P15～16	調味料
P17～18	スイーツ・おやつ
P19～20	地酒
P20～22	工芸品



2020.12月現在

いわきオリジナルの アロハシャツも売っています！

「フラガールが生まれた街いわき」をさらにPRする
為、いわき市を代表するモチーフをデザインし、ハワ
イアン風に仕上げた「いわき」が盛りだくさんのアロ
ハシャツです。



いわきオリジナルアロハシャツ
「IWAKIアロハ」
3,300円



さんまポポー焼き 400円
家庭料理としても親しまれている「さんまポポー焼き」。栄養満点で小さなお子様にも喜ばれる、フライパンで焼くだけのお魚ハンバーグ。



作り手 **上野 優**

思い出の味、小名浜の郷土料理を若い世代にも

上野台豊商店は、親潮と黒潮がぶつかる「潮目の海」を持つ小名浜で、サンマを使った加工品を主に製造しています。子どもの頃は魚が苦手だった上野台さん。そんな子ども時代でも好物だったのが、祖母が作る「さんまポポー焼き」でした。サンマのすり身にしょうが、ネギ、味噌などを混ぜ込み、小判のように丸めて焼いた小名浜発祥の郷土料理で、元々は漁師料理として食べられていました。「思い出の味を、魚離れしている若い世代にも小名浜の文化として届けたい」と、市内の水産業者、卸問屋、加工業者などの企業と連携し、小名浜の郷土料理を商品化しています。

うえのだいゆたかしょうてん
上野台豊商店
福島県いわき市小名浜字辰巳町33-2
☎0246-92-2613

〈販売店〉
上野台豊商店、いわき市石炭・化石館内
いわきの逸品プラザ、他



縄文干し目光 650円
縄文干し目光の焼き方のコツは「弱火でゆっくり」。唐揚げや天ぷらにしても美味しくお召し上がりいただけます。



作り手 **佐藤 幹一郎**

もったいないから生まれた「縄文干し」

数々の賞を受賞し、全国にファンを持つ「縄文干し」は、父から3代目幹一郎さんへと受け継がれ、家族3人で丹精込めて作り上げられています。新鮮な魚を下処理した後、独自にブレンドした調味液に一晩低温冷蔵庫の中で漬け込み、魚のアクを抜き熟成させるのだそう。風通しの良い日陰で干し上げ保存食にしていたであろう縄文人の知恵を活かした製造方法のため「縄文干し」と名付けられました。幹一郎さんは「父から受け継いだ製法には変わりありませんが、私の代になり調味液もすべて無添加のものに変えました。以前よりも塩気の角が丸くなり、口当たりが柔らかくなりました。」と話してくれました。

まるげんすいさんしょくひん
丸源水産食品
福島県いわき市江名字北口339
☎0246-55-7313

〈販売店〉
丸源水産食品、いわき市石炭・化石館内
いわきの逸品プラザ、他



さんま梅海干 1,080円
さわやかな梅の風味がクセに。電子レンジなどで解凍はせず、自然解凍か半解凍で焼くのがおすすめです。



作り手 **番内 栄**

独自の製法で食べやすく。魚の食文化を継承していきたい

昭和25年(1950年)創業の丸由水産は、サンマのみりん干しやイワシの丸干しなど魚の加工を行っていました。2代目栄さんは、魚の生臭さが子供の頃から苦手だったそうで、なんとかして魚を美味しく食べられないだろうかと試行錯誤。生臭さの原因となるはらわたを丁寧に取り除き、秘伝の調味液に臭みを取る「ささ」(酒の古称)をブレンドし、そこに一晩漬けて乾燥後1本ずつ凍らせるという独自の製法を生み出しました。3代目将充さんは「若い人でも食べやすくなるよう工夫をし、本物の味を気軽に食べてもらえる努力をしています。魚の食文化を残していきたいですからね。」と話してくれました。

まるよしすいさん
丸由水産
福島県いわき市小名浜諏訪町11-11
☎0246-92-2932

〈販売店〉
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



味丸極上黒干さんま 350円
日本酒はもちろん、ビール、焼酎、ワイン等どんなお酒とも相性抜群。弱火～中火でじっくり焼いてください。



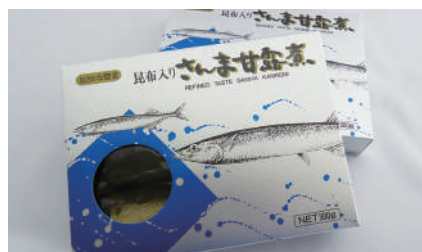
作り手 **矢数 美里子**

伝統の製法で造られる「味丸極上黒干さんま」

小名浜が発祥の郷土料理「さんまのみりん干し」。カネキ商店は、創業以来70年継ぎ足した秘伝のタレで、さんまのみりん干し「味丸極上黒干さんま」を作り続けています。「味丸極上黒干さんま」は美しく黒光りしたつやが特徴です。この黒色は、タレの再生を70年続けたことによる色合い。さんまの旨味成分「アミノ酸化合物」と「糖」が加熱されることにより、褐色になっていく「メイラード反応」が起き、天然の色とつやが生まれます。凝縮されたさんまの旨味と独特のこくのある甘味は、ごはんとの相性がバツグン。お酒にもよく合い、日本酒と一緒に楽しむのがおすすめです。

かねきしょうてん
カネキ商店
福島県いわき市折戸字岸浦59-1 (おりと工房)
☎0246-54-2185

〈販売店〉
カネキ商店おりと工房、いわき市石炭・化石館内
いわきの逸品プラザ、他



さんま甘露煮 620円
小分け2パック入。そのまま食べておいしいですが、炊きたてのご飯に混ぜ込んで、混ぜ込みご飯に。



作り手 小泉 重一

工夫を凝らされたレトルト食品で災害時にも役立てていきたい

レトルト食品を製造する小泉食品。吟味した原材料、品質にこだわり、手軽で栄養のある美味しい食事がたくさんの人に届くようにと真心込めて作られています。商品は、さんま甘露煮やさばの味噌煮、豚バラ大根、里いものいか煮など、春夏秋冬、旬のイメージに合わせ、常時24種類を製造しています。また、いわしやさんまの煮魚を県内外の学校給食へ供給。生徒たちが飽きずに美味しく食べられるようにと、オリーブオイル煮やメイプルシロップ煮など、味にこだわり、毎回工夫を重ねているのだそう。最近では、通常よりも長い賞味期限の備蓄用レトルトの需要が高まり、ロングライフ商品も製造しています。

こいずみしよくひん

小泉食品

福島県いわき市泉町下川字大剣392-1
☎0246-68-6983

〈販売店〉
横浜開花亭、
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



あんこう鍋セット 2,800円
大根、白菜、葱などたっぷりの野菜と一緒に煮込んで完成! シメには、ご飯やうどんを入れて食べると二度おいしい!



作り手 高萩 則夫

あんこうが一番美味しい冬にぜひ食べていただきたい逸品

江名に本社を置く海幸では、学校給食に使用される水産加工品などを製造しています。そんな海幸が開発したのが、「あんこう鍋セット」。震災や相次ぐ不漁でいわき市内の水産業はかつてない危機に晒されています。「このままではいわきの味覚が失われてしまう。」と考え、海幸では郷土料理であるあんこう鍋を、一般の方にも美味しく簡単に食べてもらえるよう、「あんこう鍋セット」として商品化しました。その味は「大手メーカーを唸らせるほど」と営業部長の遠藤さんは胸を張ります。いわきの味覚を広め、後世につないでいく海幸の心意気を、ぜひご家庭で味わってみてください。

かいこう

海幸

福島県いわき市江名字江の浦105
☎0246-59-0111

〈販売店〉
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ



かつお浅焼きジンジャー風味 320円
かつおの身にしっかり絡んだタレは、甘く仕上げており、お子様でもおいしく食べられる味付けに!



作り手 山野辺 昌志

常磐ものの安全性と美味しさを伝えるために

福島県は親潮と黒潮が混じり合う「潮目の海」。この豊かな漁場に恵まれ、県内の漁協同組合によって組織されているのがJF福島漁連です。福島の魚は、風評被害により市場で敬遠されてしまう時期がありました。そこで「小名浜港で水揚げされたカツオは安心・安全」と理解を促すため商品化したのが「かつお浅焼き」シリーズ。簡単に調理ができ、手軽に食べられるようにと工夫し、若い世代の魚離れにも対応。福島県の漁業は苦しい状態が続きますが、海の恵みを守り、次世代へ引き継いでいくため、科学に基づく安全性を確保し豊かな福島海を取り戻す活動を続けていきます。

ふくしまけんぎょうきょうどうくみあいれんごうかい

福島県漁業協同組合連合会

福島県いわき市中央台飯野4-3-1
福島県水産会館

☎0246-28-9335

〈販売店〉
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



蒸し蛸ねぎ塩和え 430円
ニンニクの旨みと黒コショウが効いた塩タレがたまらない! お好みの薬味を合せるのも良し。



作り手 坂本 剛士

一番のこだわりは『塩もみ』と蒸し工程

江名に昭和45年(1970年)に創業し、タコとイカの加工を専門に行っているカネセン水産。試行錯誤の末、タコの旨味を閉じ込めながら引き出す製法にたどり着き、創業から50年余り、今でもその加工方法を大切に守り買っています。タコのぶつ切りを自家製のねぎ塩タレで和えた「蒸し蛸ねぎ塩和え」は、イベント出店時に鉄板焼きにして提供したところ、毎回行列ができるほどの人気商品に。真心を込めて伝統の製法で作られた柔らかな旨味たっぷりのタコをぜひご賞味ください。

かねせんすいさん

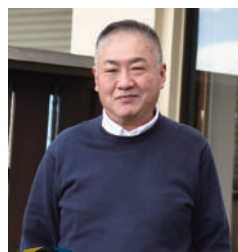
カネセン水産

福島県いわき市江名字北口266
☎0246-55-7522

〈販売店〉
カネセン水産、
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



やなぎっこ 200円
とても濃厚なチーズがたっぷり。温めるだけでもおいしいのに、天ぷらにするとさらにおいしさUP。やみつきになるおいしさに。



作り手 **四家 正典**

伝統を次の世代に引き継ぐための、新たな挑戦

多くのかまぼこメーカーが立地するいわき市でも最大手の規模を誇るのが「夕月」。昭和38年(1963年)の創業以来、高品質のかまぼこを全国へ発信して来ました。そんな老舗メーカーがこのところ力を入れているのが、オリジナル商品の開発。その背景には魚食文化衰退への危機感がありました。「かまぼこを通じて、若い女性や子供たちに魚の美味しさを知ってもらいたい。」そんな思いで開発された「やなぎっこ」は、これまでのかまぼこのイメージを覆す全く新しい商品。新しくオープンした直売所「夕遊庵」を拠点に、これからもかまぼこの魅力を発信し続けます。

ゆうゆうあん 夕遊庵

福島県いわき市泉町滝尻字松原55
☎0246-75-0501

〈販売店〉
夕遊庵、
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



帆立貝柱缶詰 850円
貝柱の甘味が存分に感じられ、ドレッシングや酸味のあるタレとの組み合わせがおすすめなので、サラダの具材としても。



作り手 **志賀 理泰**

「老舗は常に新しい」をモットーに

丸市屋は元治元年(1864年)より海産物加工品の製造販売を営む老舗店。新鮮な海産物を厳選し、素材を活かした様々なオリジナル商品を展開しています。丸市屋が140周年、ご自身が34歳の時に店を継いだ8代目理泰さん。「老舗は常に新しい」をモットーに、伝統を守りながら常に新しく挑戦することを大切にされているそう。「どの時代でも常に“今”を大切に歩いてきたから、150年という年月を積み重ねてこられたんだと思います。」と理泰さん。丸市屋には宝石のような美しいギフトから珍味までバラエティー豊かな商品が並びます。ぜひご賞味ください。

まるいちや 丸市屋

福島県いわき市平字4-4
☎0246-22-0182

〈販売店〉
丸市屋四町目店、小島店、泉店、イオンいわき店、エプリア店、
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



いわき前浜しんじょ 540円
湯煎やレンジで温めるだけの簡単調理。すり身や野菜、えびなどの具材は栄養満点。お弁当の一品にもぴったり。



作り手 **新谷 尚美**

「福島のお母さんの味」を全国へ発信

海の味、山の味、母の味、この素晴らしい食文化と美味しさを多くの人へ届けたいと「くさの根」は生まれました。なかでも、すり身にした白身魚に、たっぷりの野菜とえびや魚介類を練り込んで揚げたいわきの郷土料理「前浜しんじょ」は、県内外の方から好評。山の味、海の味を一度に味わえるいわきのお母さんの手作りの味です。「四倉で育まれた豊かな食材を全国の人たちに知ってもらいたいですね。地元がもっと賑やかに元気になってくれることが私の願いです。」と笑顔で語る新谷さん。福島のお母さんたちの手で愛情いっぱいに作られた逸品をぜひご賞味ください。

しよくどころくさの根 食処くさの根

福島県いわき市四倉町東2-167-1
☎0246-32-6460

〈販売店〉
くさの根直売所、いわき市内スーパー各店、
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



小名浜美食ホテル謹製ウニピラフ 1,320円
ウニをふんだんに使ったピラフはたっぷり400g入り。ウニ本来の味とバターをふんだんに使ったピラフ。濃厚かつ絶妙な味!!



作り手 **鈴木 泰弘**

グルメとショッピングが楽しめる「小名浜美食ホテル」

小名浜美食ホテルでは、長い間途絶えてしまっていたいわきの駅弁を復活させ、いわきらしさの感じられる駅弁を開発・製造し販売しています。「いわきに来てくれた皆さんに、よりいわきらしいものを提供したいと思ったんです」と話す従業員の田邊さん。JRいわき運輸区、JR水戸支社の協力を得て、平成28年(2016年)より市内常磐線各駅で6種類の駅弁の販売が開始。うにが贅沢に乗った「うに貝焼き食べくらべ駅弁」や「小名浜名物カジキソースカツ丼」など、いわきらしさにこだわった駅弁は、県内外の方から好評。いわきの海の幸の魅力がたっぷり詰まった逸品をぜひご賞味ください。

あくあまりんばーくうえあはうす アクアマリンパークウェアハウス

福島県いわき市小名浜辰巳町43-9
☎0246-54-3409

〈販売店〉
小名浜美食ホテル、
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



常磐炭鉱石炭揚げ 810円
えっ石炭!?真っ黒な見た目は食卓に並べるだけでインパクト大。ビタミンB2やビタミンEも豊富で、コレステロールの低下にも!



作り手 若松 佑樹

「地元いわきの食材を使い、
いわきの良さを知ってもらう」

取扱メニューは工夫された創作料理で、メカカリにサンマ、カジキなどのいわきを代表する魚介類や地元の農園で採れた野菜が使われています。看板メニュー「カジキの常磐炭鉱石炭揚げ」は、第4回カジキ料理コンテストでグランプリを受賞した逸品。カジキの竜田揚げに特製のイカスミソースをコーティング。甘いソースとカジキのジューシーな旨味が絡まり、クセになる味わいです。「いわきらしさを考えて、かつていわきにあった常磐炭鉱で採れる石炭をイメージしました。一瞬びっくりするような見た目なんですが、それ以上に美味しいんですよ。」と若松さん。いわき愛に溢れるカジキ料理をぜひご家庭でもお楽しみください。

いわきこーる
IWAKICALL
【和食酒場AFRO】
福島県いわき市平字田町68 2F
☎0246-35-0150
〈販売店〉
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



旬のおいしさを、毎日の食卓に



長久保のしそ巻 540円
1本1本手巻しているしそ巻。温かいご飯、みそ汁と一緒に並べて、昔ながらの食卓を感じてみては?



作り手 篠原 福一

時間を重ねて愛される
「しそ巻」の原点

長久保食品は昭和9年(1934年)、初代長久保ツネが雑貨商を営む傍らで漬物作りを始めたことから始まりました。当時は漬物も各家庭により、手をかけ工夫していることが多かったのだそう。ツネさんも、もっと美味しい漬物を作りたいという想いから、工夫を重ね、たくあん漬けを細く刻み、自家栽培していたしそで巻いたことが、「長久保のしそ巻」となりました。当時は、常磐炭鉱の最盛期でもあり、炭鉱で働く人たちも「しそ巻」が大好き。ツネさんは、リヤカーを引き、毎日のように炭鉱に届けていたそうです。多くの方々に愛され続けている「長久保のしそ巻」、ぜひご賞味ください。

ながくぼしよくひん
長久保食品
福島県いわき市好間町中好間字鍛冶内28-2
☎0246-36-3999
〈販売店〉
長久保食品鹿島店、いわき市内スーパー、
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他

ひとふりで
ハワイアン!



ふりガール(ふりかけ) 650円
お子様も好きな「のりたまご」や大人向けの「わさび風味」など、家族みんなで楽しめるふりかけセットです。



熱々ご飯、チキンやビーフ、
卵焼きのトッピングに!

常夏の温泉リゾート施設であるスパリゾートハワイアンズから、ハイビスカスやホヌなどハワイらしい柄がパッケージになっている、ハワイアンテイストのふりかけが登場。ハワイならではの「ガーリックシュリンプ」味をはじめバラエティ豊かな5つの味が楽しめるふりかけ。1袋あたりの量が多いので、ご飯にかけただけでなく日々のお料理にもお使いいただける一品。カラフルでハワイアンなデザインの個包装のパッケージは、毎日のお弁当のおともにもおすすめです。

すぱりぞーとはわいあんず
スパリゾートハワイアンズ
福島県いわき市常磐藤原蔵平50
☎0246-43-0569
〈販売店〉
ハワイアンズマーケット、
パナパナ(スパリゾートハワイアンズ施設内店舗)
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



フラ女将カレー 540円
“ずっと綺麗でいたいあなたに”をキャッチコピーに地元のトマトジュースや酒粕、さらにパイナップル果汁入りでまろやかな味。



作り手 湯の華会
(フラ女将)

湯本温泉街の魅力を
女将自らが発信!

いわき湯本温泉は、いわき市のほぼ中央に位置する奈良時代から続く歴史ある温泉地です。東日本大震災により、いわき湯本温泉の観光客数は激減。その後も思うように回復しない中、「このままでは湯本温泉がなくなってしまうのではないかな…、私たちの愛する町を後世に残していきたい」と想いを強め、女将たちで頻りに意見を交わし、街おこしの勉強を始めました。クリエイター集団・トコナツ歩兵団の協力を得てその動きは一気に加速。自分たちにしかできない魅力の発信の仕方を模索していく中で、湯本らしさの「フラ」と女将らしさの「着物」を融合させ、「フラ女将」が誕生しました。

いわきゆもとんせんりょかんきょうどうくみあい
いわき湯本温泉旅館協同組合
福島県いわき市常磐湯本町天王崎39-1
☎0246-43-3017
〈販売店〉
いわき湯本温泉各旅館売店、
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



じゅうねん長生きドレッシング 520円
豚しゃぶのつけダレや野菜スティックのディップソースとして! お子様にも食べやすいマイルドなえごまたっぷりの万能ドレッシング。



作り手 小野 賢司

創業から愛される伝統の味、地域の食材を生かす味

西野屋食品は昭和3年(1928年)、小名浜で食品の問屋として生まれました。その後、西野屋オリジナルの手作り漬物の製造、直売を開始。創業当時の看板商品「松前白菜漬」は、市場で出店していた時にお客さんにお茶請けとして出していたのが美味しいと評判になり人気に。「松前キムチ」とともに代表する伝統の味に。また、マイルドな口当たりの「じゅうねん長生きドレッシング」は、お年寄りから子どもにまで大好評。「お米の消費量は減少していますが、ごはんが食べたい!と思わせる商品を届けていきたいです」と小野さん。食卓を彩る美味しいお漬物やお惣菜で、ご飯を美味しくいただく幸せがどんどん広がっていくことを願っているそうです。

にしのやしよくひん

西野屋食品

福島県いわき市常盤上矢田町田端8-1

☎0246-28-2828

〈販売店〉

西野屋食品、いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



Iwaki Laiki 500円
毎日食べても飽きのこないおいしさで、和食にも洋食にもとても合うお米。「粘り」「甘味」「食感」どれをとっても最高の味です。



作り手 高橋 哲郎

全国有数の日照時間を誇るいわきが生んだ、白いダイヤ

全国有数の日照時間を誇るいわき市で、ミネラル豊富で肥沃な大地と澄んだ水によって育まれた「いわき産コシヒカリ」を通常以上に磨き上げた「Iwaki Laiki」。「Laiki」とはハワイ語で「神聖な食べ物である米」を意味します。東日本大震災で甚大な風評被害が及んだいわき市ですが、放射能検査を行い、安全管理を徹底。「丹精込めて作ったおいしいお米を、安心して食べて欲しい」という農家さんの想いは、白いダイヤとなり皆さんの元へ。私達の生活に必要な不可欠なお米。いわきの太陽の恵み、そして、いわきの農家さんの愛情で育った「Iwaki Laiki」をぜひご賞味ください。

じえいえーぶくしまさくら

JA福島さくら

福島県いわき市谷川瀬3-19-6

☎0246-25-2207

〈販売店〉

いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



Wonder Redトマトジュース95g 220円
食塩無添加、いわき市産サンシャイントマトを100%使用したトマトジュース。トマト本来の味をお楽しみください。



作り手 元木 寛

「五感を耕す。食と農の体験ファーム」

四倉町にあるワンダーファームは、自然豊かな環境で、「農」の楽しさ、美味しさを体感できる施設。「トマトの加工品という、加工用トマトを使うのが一般的ですが、うちはすべて生食用で作っています。トマト自体が美味しいから、無添加で塩を加えなくても美味しく、そのまま食べているようなジュースなんです」と話してくれたのは、代表の元木さん。トマトジュースが苦手という方も、こちらのトマトジュースは美味しい!と言う方が多いのだそう。自然の恵みを食べて、触れて、楽しめるワンダーファームは、これからたくさん笑顔を作り出してくれそうです。

わんだーふーむ

ワンダーファーム

福島県いわき市四倉町中島広町1

☎0246-38-8851

〈販売店〉

ワンダーファーム森のマルシェ、いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



ピリ辛唐エリンギ 520円
ザーサイやメンマの代わりに使える! ご飯と一緒に炒めれば、簡単エリンギチャーハンに変身! おつまみやお茶漬けにもどうぞ。



作り手 中島 康雄

自分たちが美味しいと思えるきのこを届ける

小川きのこ園のエリンギは、水分含有量が少なく、硬めの食感なのが特徴で、火を通してもしっかりとした食感が楽しめます。水分が少ないため、てんぷらや唐揚げにするのもおすすめなのだそう。「思ったようなきのこになるまでには、5年以上かかりました。基本的には自然の中で自生するものなのに、日本で自生しないということはそれなりの理由があるのではないかと考え、試行錯誤を繰り返しましたね」と中島さん。加工した惣菜エリンギも人気が高く、酒の肴やパスタやピザのトッピングにぴったり。香り高くコリコリとした食感のエリンギをぜひご家庭でお楽しみください。

おがわきのこえん

小川きのこ園

福島県いわき市小川町上平字中平7

☎0246-38-5224

〈販売店〉

スーパーマルト各種、道の駅ひらた、いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



なめこ佃煮 540円
加茂農産の大粒で香り高く食べ応えのあるなめこは、その味に定評があり、現在では都内の有名レストランへも出荷されています。



作り手 **加茂 直雅**

美味しさへの追及。
自然の姿により近い「2番なめこ」

いわき市の最南端、里山や田畑に囲まれた豊かな自然の中で、加茂農産のなめこは栽培されています。創業から40年以上「なめこ一筋」にこだわり、いわき市民の食卓に美味しいなめこを届けてきました。加茂農産で行っている菌床栽培では、プラスチック容器に広葉樹を細かく砕いたおが粉や米ぬか、ふすまを混ぜ入れ、蒸気で殺菌した後に、なめこの菌を植え付けます。一般的な培養期間が55〜70日のところ、80日間じっくりと培養させ、秋の気候を再現した発生室に移動。100日目ようやく収穫期を迎えるそうです。ゆっくり時間をかけることで、菌糸が熟成され、味の濃いなめこが育成されます。

かものうさん
加茂農産
福島県いわき市山玉町竹棚1
☎0246-65-3841
〈販売店〉
いわき市内スーパー各店、
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



地元の恵みに思いを添えた一杯を



クビナガリウラーメン 1,190円
みそ、醤油味の各2食入り。古代米で作った「フタバスズキリュウ」は、ラーメンスープに浮かんでいるように。



作り手 **鈴木 千里**

時代に合わせた麺づくりで
長年愛される製麺店

四倉町で厳選された小麦粉を使い、独自の多加水・高熟成の製法で麺の開発を行っている「鈴木製麺」。明治30年(1897年)から令和へと親子4代で時代に合わせた麺を製造しています。米穀商として創業し、昭和30年頃からうどん作りを始めました。即席ラーメンの製造販売も行っていましたが、鈴木さんは、実は化石博士。子どもの頃から古いものに惹かれ、化石発掘に興味を持ったそう。「クビナガリウラーメン」は化石の宝庫のいわきらしさと、鈴木さんの化石愛から生まれた商品。研究を重ね、素材にこだわった麺をぜひご家庭でお楽しみください。

すずきせいめん
鈴木製麺
福島県いわき市四倉町字西2-6-3
☎0246-32-2703
〈販売店〉
いわき市内スーパー各店、
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



いわきゴールド椎茸うどん 350円
いわきゴールド椎茸のおいしさがギュッと詰まったうどん。寒い時は、温かいスープで。暑い時はざるうどんでも。



作り手 **松本 正美**

たっぷりの愛情をかけて作られ、
旨みが凝縮されたこだわりの味

福島県は広葉樹資源が豊富で、全国でも有数のしいたけ原木生産地でした。そんな恵まれた環境を生かして平成20年(2008年)に設立されたのが「農事組合法人いわき菌床椎茸組合」です。生産されている「いわきゴールドしいたけ」は、芳醇な香りと瑞々しくなめらかな食感と旨味がしっかり凝縮され、今では青森から大阪まで18都府県に出荷されています。「今後は色々な企業・コラボ商品にも力を入れていく予定です。」と松本さん。最新鋭の設備で、菌床作りから出荷まで一貫生産。こだわりのしいたけを加工して作られた「いわきゴールドしいたけ」自慢の商品もぜひご家庭でご賞味ください。

いわきさんしょうしいたけくみあい
いわき菌床椎茸組合
福島県いわき市渡辺町泉田字花立67-1
☎0246-56-0141
〈販売店〉
いわき市内スーパー各店、
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



いわきねぎ塩焼きそば 1,190円
丹精込めて作られたいわきねぎと米粉を練り込んだ麺は、モチモチ食感と風味がGOOD!。お肉や野菜の定番の他、シーフードもおすすです。



作り手 **菊地 順子**

「美味しいから」で選ばれる
米粉商品を

自社で栽培したIwaki Laikiやいわきねぎなど、地元食材をメインに加工品開発、販売を行う「笑いーと」。モチモチの米粉麺は、「おいしいお米を食べてほしい」という一途な想いからできた商品。笑いーとではしっかり育てたいわき産コシヒカリを使用しているため、お米のほのかな甘みが感じられる商品になるのだそう。「[米粉]と聞くと、アレルギー対策食品というイメージを持つ方がまだまだ多いです。アレルギー対策として喜んでもらえることは嬉しいのですが、「美味しいから」という理由で選んでもらえるようにしていきたいです。」と菊地さんは想いを語ってくれました。

こめこふーど わらいーと
米粉フード 笑いーと(たふいあ)
福島県いわき市好間町上好間字大畑100
☎0246-68-8591
〈販売店〉
いわき市内スーパー、
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他

調味料

じっくり丁寧に引き出された旨味を食卓に

調味料



かつお本だし 540円
やさしい味の本だしは、天つゆやうどん・そばのつゆとしてはもちろん、煮物やだし巻き卵にも。



作り手 **木下 庄助**

毎日食べるものだからこそ
「安心安全」な素材で

平下神谷の小さな蔵元で、代々受け継いできた昔ながらの製法により味噌と醤油を製造する木下醸造元。木下醸造元の味噌は大豆と米と塩以外の余計なものは一切使わず作られています。味噌・醤油の他にもおすすめなのが「かつお本だし」。樽で一年間じっくりと熟成させた醤油に本鰹節を削り入れ、さっと煮込んで仕上げたこの商品は、鰹節の香りがフワッと広がり、さっぱりとした味わい。刺身や寿司、煮物や炊き込みご飯、お吸い物などにも合う万能調味料です。本物の鰹の風味と醤油の旨味が詰まった「かつお本だし」は、食卓をより豊かなものと変えてくれるはずです。

きのしたじょうぞうもと

木下醸造元

福島県いわき市平下神谷字西大苗代50
☎0246-34-3082

〈販売店〉

いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



芽子にんにくオリーブオイル 740円
一般的なにんにくよりミネラルが多いのが特徴です。チャーハンや肉料理などに使用するとパンチの効いた味に。アヒージョのオイルとしても。



作り手 **丸山 節子**

栄養満点の美味しいにんにくは、
みんなを笑顔にしてくれる

遠野町で芽子にんにくを栽培し、加工しているのがウインド・ファーム。芽子にんにくは、にんにくの「りん片」を発芽させて作ります。にんにく特有の匂いが少なく、胃に優しく、ミネラルたっぷり、いい事ずくめで葉っぱも根っこも全て食べられるちょっと変わった美味しいにんにくです。「水耕栽培で無農薬だから小さなお子さまでも安心して食べられるんですよ。」と教えてくれたのは、代表の丸山さんご夫婦。作業場では、にんにくの皮を剥く作業を一つひとつ丁寧にやっています。手間を惜みず、手作業だからこそ、質の良い芽子にんにくができるのです。

ういんど・ふあーむ

ウインド・ファーム

福島県いわき市遠野町深山田字釜の前37-2
☎0246-84-8070

〈販売店〉

直売所、いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、いわき・ら・ミュウ、いわきオリブプロジェクト

調味料



玄米味噌 860円
素材本来の味を活かした玄米味噌。味噌汁に使うと玄米糀の風味を味わえます。毎日食べるものだからこそ、こだわりのものを。



作り手 **鈴木 勇雄**

「本物の味」を
次の世代に伝えたい！

創業から150年以上、当時の道具と製法で無添加、無農薬、天然塩にこだわった味噌と醤油を製造するヤマブン味噌・醤油醸造元。「昔の作り方は理にかなっているんです。うちは進化するよりだんだん戻っていくような形で、少しでも良いものを作りたいというのが私の想いです。原料や仕込み期間、配合、製造工程など突き詰めていくと、結局は昔ながら素材の味を一番引き出せるんです。家族だけで仕込みをしているためあまり量は作れませんが、本物の味を次世代へ伝えていきたいですね」と鈴木さん。素材本来の旨みを活かし、伝統の製法で作られた味噌・醤油をぜひご家庭でもご賞味ください。

やまぶんみそしょうゆじょうぞうもと

ヤマブン味噌・醤油醸造元

福島県いわき市内郷御台境町坂下56
☎0246-26-2015

〈販売店〉

ヤマブン味噌・醤油醸造元、いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



フラシティ ガーリックシュリンプベース 590円
ハワイの名物であるガーリックシュリンプが簡単にできるソースです。ブロッコリーやトマトの野菜、イカや帆立などを使っても絶品。フラシティいわきをぜひご賞味あれ！



作り手 **植松 謙**

いわきの良さを
全国に伝えていきたい

いわき市の食を中心とした地域商社として商品プロデュースや卸売、商品開発などの事業を行う「いわきユナイト」。商品がどんな理由で作られ、どんな材料を使っているのか、生産者や産地の想いなども入れてブランディング。近年ではフラの街いわきを更にPRする為、フラシティいわき関連の商品も。パッケージを少し変えただけで売り上げがグンと伸びた商品もあるのだそう。近年日本全国で下がりつつある米の消費量を上げるために開発したのがいわきのブランド米「Iwaki Laiki」を使用した「Iwaki Laiki玄米パンせんべい」。いわきユナイトプロデュース・ブランディングの商品をぜひ！

いわきゆないと

いわきユナイト

福島県いわき市泉町1-8-14
☎0246-38-5255

〈販売店〉

いわき市内スーパー各店、いわき・ら・ミュウ、いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他

口福をひとくに込めて



じゃんがら3個入 600円
いわきの郷土芸能のじゃんがら念仏踊りに由来したいわきの銘菓。注目のパッケージは、可愛らしいじゃんがらの太鼓の形。あんこを挟み、サクッワツとした生地が人気の秘密。



作り手 **荒井 邦夫**

「本物の味」を次の世代に伝えたい!

初代荒井政工がいわき市で和菓子店を構え、昭和24年(1949年)に創業しました。創業間もなくいわきらしいお菓子を作れないかと考え、試行錯誤の上に考案したのが「じゃんがら」でした。いわき市を中心に伝承された郷土芸能「じゃんがら」は、鉦、太鼓を打ち鳴らしながら新盆を迎えた家などを供養して回る念仏踊り。現在でもいわきの夏の風物詩として大切に伝承されています。その「じゃんがら」の太鼓をイメージして作られたのがみよしの「じゃんがら」。いわきの郷土芸能「じゃんがら念仏踊り」に由来して作られたお菓子はふるさとの味として愛され続けている逸品です。

みよし

いわき市平谷川瀬1-11-3
☎0246-24-3443

〈販売店〉
みよし各店、
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



ハワイアンカレーせんべい 560円
カレーとチーズカレーの2種類の味。リピーターも多く、一度食べると止まらない! あっという間に食べられてしまうおいしさ。



作り手 **馬上 新悟**

いわきの新しい「味」を追求していきたい

大人から子どもまでワクワクしてしまう品揃えの「しんごSUN」。素材と出来立てにこだわり、ちょっと笑える工夫もされた商品は、県内外の方から広く愛されています。元々は人気お好み焼き店を営んでいた馬上さん。震災を機に店をたたみ、土産物店へと新たな挑戦を始めました。「各地のお土産で美味しいものって少ないなと感じていました。それなら、食べて美味しいお土産を自分で作ろうと思った」と話す馬上さん。クセになる味と人気を集めているのが「ハワイアンカレーせんべい」。いわき市が「フラガールの街」ということもあり、まさにいわきのお土産にピッタリな商品です。

しんごさん

しんごSUN

福島県いわき市鹿島町久保3-3-9
☎0246-58-5594

〈販売店〉
しんごSUN【鹿島本店】いわき・ら・ら・ミュウ小名浜店、
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



フラおじさんプリントクッキー 540円
小さな子供さんにも喜ばれる、フラおじさんとキティちゃんがコラボしたクッキー。来客時のお茶菓子やおやつの時間にも。



作り手 **松本 健一**

フラおじさんでいわきの魅力を発信

お茶や海苔の間屋として平成4年(1992年)に創業したいがり商店。「いがり商店」2代目健一さんは、震災後元気をなくしたいわき市を盛り上げたいと、問屋業のかたわらフラおじさんを使った商品を作りました。幅広い年代の方に親しんでほしいと、キティちゃんとコラボした商品は県内外で人気の商品となっており、プリントクッキーはお土産にも最適。「よりいわきらしいもの、オリジナリティ溢れたものをと考え、アイデアを出しています。」と健一さん。楽しい商品を生みだし続けるいがり商店の商品をぜひ楽しんでください。

いがりしょうてん

いがり商店

福島県いわき市佐糠町2-4-10
☎0246-62-7002

〈販売店〉

小名浜美食ホテル、田人おふくろの宿、小名浜カントリー倶楽部、いわき健康センター、湯本スプリングスC.C.、ホテル花天、いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



オリーブのお茶 640円
抗酸化作用のあるオリーブの健康茶。寒い季節にはホットオリーブ茶で一息。水出しオリーブティーとしても。



作り手 **木田 源泰**

オリーブを通して食をもっと豊かにしていきたい

オリーブは寒さや霜に弱いと、これまで東北では栽培されてきませんでした。そんな東北、福島県いわき市をオリーブの一大産地にしよう!と活動しているのがいわきオリーブプロジェクト。栽培は高齢化などで作付けがなくなった耕作放棄地を中心に行われました。「農業を盛り上げるためにも増え続ける耕作放棄地にオリーブを植えることにしました。実るまでに5年はかかりますが、オリーブ産業として成長できれば低迷する農業を変えることだってできるかもしれないんです。」と木田さん。震災を乗り越え、平成27年(2015年)には、オリーブオイルの試験搾油に成功。オリーブオイルの商品化も進んでいます。

いわきおリーブ

いわきオリーブ

福島県いわき市平権現塚31-5
☎0246-23-3447

〈販売店〉

ワンダーファーム、道の駅つくら港、いわき・ら・ら・ミュウ、
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他

地酒

いわきの古と今を結ぶ深い味わい

＼地酒／



又兵衛吟醸 2,420円
優しい香りに辛めの酒質がしっかりと合わさった、吟醸造りをしっかりと守り、どっしりとした味わいの吟醸酒です。



作り手 **四家 久央**

いわき市で知らない人はいない
そんな知名度を持つお酒

創業弘化2年(1845年)、その始まりは、無類の酒好きだった初代又兵衛さんが、自分で楽しむために酒造りを始めたことだそう。炭釜の最盛期には30～40軒あったといういわきの酒蔵も、時代の移り変わりとともに徐々に数が少なくなってきました。「地元の人に喜ばれる酒を作りたい」という想いは、昔も今も変わらず「気がついたら一本空いちちゃったよ」と気軽に楽しく呑める、愛される酒をつくっていきたくと穏やかに語る久央さん。まことの酒飲み「又兵衛」さんの思いを引き継いだ、地元愛溢れる一杯をぜひ味わいつくしてみたいはいかがでしょうか。

しけしけぞうてん

四家酒造店

福島県いわき市内郷高坂町中平14
☎0246-26-3504

〈販売店〉

直営店、いわき・ら・ら・ミュウ、
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



フラ女将絆 550円
東日本大震災の風評被害払拭の為、地元産の米を使用して作られた「純米酒絆」。いわき湯本温泉の女将がフラを通じて地元を応援する「フラ女将」バージョン。



作り手 **大平 正志**

日常に溶け込むような、
ほっこりと呑める酒を目指す

常磐、城下町の名残りだという細い曲がりくねった道の先に、酒蔵「太平桜酒造」がある。創業は享保10年(1725年)、江戸時代から300年近くも地元根付き、愛され続けています。「こだわりというなら、地域密着、地産地消で採れた米で酒を作ることですね。300年の歴史の重みを感じることもありますが、引き継いできたことをやみくもに守っていったら時代に取り残されるし、時代を追い求めてもいい結果にはならないと思います。だからこそお客様の声を聞くことを一番にしています。」と朗らかに話してくれた9代目正志さん。オール福島が生み出す一杯は、ほっこり芯から体を温めてくれそうです。

たいへいざくらしゅぞう

太平桜酒造

福島県いわき市常磐下湯長谷町町下92
☎0246-43-2053

〈販売店〉

直営店、いわき・ら・ら・ミュウ、
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他

地酒

幸せをつむぐ想いを一品に

工芸品

＼工芸品／



スパークリング梨ワイン(豊水) 2,200円
爽やかな梨の風味と、しゅわつとした微発泡が絶妙。豊水は、スッキリとしたのどごしが飲みやすいと評判。



作り手 **四家 麻未**

震災を乗り越え誕生した
いわき初のワイナリー

いわきワイナリー誕生のきっかけは、四家麻未さんの父・隆さんが広野町で葡萄の栽培をしたこと。震災から1年半後、農園を大久町へ移転し、平成22年(2010年)より開園していた好間農園と共に栽培を本格スタートさせました。収穫した葡萄は、山梨県勝沼にある東夢ワイナリーの協力を得て、オリジナルワイン作りに励みしました。いわきワイナリーでは年間3万本の生産量を目指して、日々作業に取り組んでいます。(現在年間1万8,000本を生産)そして、設立当初から目的としているのが、障がい者の方の自立支援。スタッフと共に葡萄栽培からワイン製造まで作業を行っています。

いわきワイナリー

いわきワイナリー

福島県いわき市好間町上好間字田代11-8
☎0246-27-0007

〈販売店〉

いわきワイナリーガーデンテラス&ショップ、
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



はしおきセット 2,750円
はしおきは、手作りのため全て違う表情。いわきのお魚を揃えてみてはいかがでしょうか。



作り手 **萩原 光明**

いわきらしい
魚モチーフの陶器が人気

工房光で日々作品を生み出している萩原光明さん。サラリーマン時代から、何か独立できる技術が欲しいと考えていたそう。「このままサラリーマン人生だけで終わるのは嫌だと思って行動したのがきっかけでした。そんな時に出会ったのが、七輪陶芸の本でした。」と語る光明さん。手軽に始められる七輪陶芸に魅せられ、独学で勉強を開始。55歳で早期退職し、工房光を立ち上げました。味のある魚がモチーフの陶器は、平成20年(2008年)いわきお土産コンクール工芸品部門で優秀賞を受賞。温かさと味のある陶器の箸置きは、遠方から来たお客さんにも人気です。これからは、水彩画にチャレンジしていきたいそうです。

こうぼうひかり

工房光

福島県いわき市中央台鹿島3-45-12
☎0246-31-0708

〈販売店〉

いわき・ら・ら・ミュウ、アクアマリンふくしま売店、
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



フラワーボトル・斜形 1,400円
季節に合わせた花を使用。母の日・敬老の日などさまざまな記念日のプレゼントにも喜ばれています。どんな花が入ったボトルが届くかお楽しみ！



作り手 船生 三代子

花を通して たくさんの人を笑顔に

「フラワーボトル」とは、生の花の鮮やかな色と形のままボトルの中で長期保存を可能にしたもので、ボトルの中では花本来の美しさそのままにいつまでも咲き続けます。「大切な方からいただいたお花をいつまでもそのまま取っておきたい。」そんな夢のような想いを叶えてくれるのが、フラワーボトルです。現在、フラワースタジオでの教室の他に、市内各地や県外でもワークショップやイベントを開催している船生さん。様々な年代の方が体験を通して楽しんでいる姿を見ることに幸せを感じるのだそう。花本来の持つ美しさをお楽しみください。

ふらわーすたじお・みよこ
フラワースタジオ・ミヨコ
福島県いわき市平字紅葉町41-3
☎0246-23-2228
〈販売店〉
フラワースタジオ・ミヨコ、アクアマリンふくしま売店、
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



絵葉書セット 660円
やわらかいタッチのイラストが人気。いわきの観光名所の絵葉書は、旅の思い出やふるさとを想う大切な方へメッセージを添えて。



作り手 鈴木 一成

身近な風景をイラストにして 大切な人へ

昭和40年(1965年)創業の「いわき印刷企画センター」は、印刷物からWEB制作、街づくりなど幅広い活動を通して、地域を盛り上げる仕掛けや発信を行っています。なかでも力を入れているのが地域に根差したサービスの提案。代表の鈴木一成さんは、「自分たちの住む街の良さを改めて発見できるきっかけを作りたい」という思いから「いわきマーチング委員会」を立ち上げ、いわきの身近な景色や街並みなどがイラストとして切り取られた「いわきひとまち百景」を生み出しました。絵はがきに描かれた「いわきひとまち百景」を通して、自分の街の魅力にそっと想いを乗せて大切な方へ届けてみてはいかがでしょうか。

いわきいんざつきかくせんたー
いわき印刷企画センター
福島県いわき市平荒田目字中内南149-1
☎0246-34-4600
〈販売店〉
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



いわき万祝衣額(小) 3,850円
額部分は、プラスチック素材となっているため、海外へのお土産、発送品としても喜ばれています。



作り手 根本 紀太郎

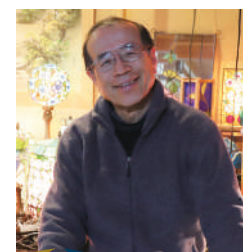
浜の文化を伝える逸品、 日本の伝統を伝える風呂敷伝道師

いわき駅前通りの入り口に立つ「呉服処根本」。創業は大正10年(1921年)。街の移ろいを見守りながらセンスの良い呉服を届けてきました。現在は、風呂敷やちりめん細工の制作・紹介のほか、受け継いできた古き良きものを伝える活動をしています。万祝は、漁師の晴れ着として作られた和服の一種。静岡県から三陸までの太平洋沿岸で広まった風習で、大漁祝いの引き出物として、船主が漁師へ配った祝い着です。万祝衣は、船主が大漁を祝い、人の幸せを願って持船に携わる方々に贈った「万祝」をハンカチ地にデザインし、着物の形にした商品です。浜の華やかさ、豪快さが今に伝わる逸品です。

ごぶくどころねもと
呉服処根本
福島県いわき市平字大町6-3
☎0246-23-2253
〈販売店〉
呉服処根本、
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他



喜くらげペンダント 1,320円
一つひとつ手作りの為、それぞれ違った色合いに。子どもにも人気のペンダントは、クラゲをイメージしています。



作り手 高橋 信行

幸せを呼ぶ!? 喜くらげペンダント

高橋さんがスタンドガラスに出会ったのはサラリーマン時代。出張で海外に行くことの多かった高橋さんは、ヨーロッパの街並みの中に美しく映えるスタンドガラスの魅力に引き込まれました。街の中にはガラス工房があり、目の前で製作の過程を眺められる店の前で何時間も見入ってしまったそう。「スタンドガラスをはじめとする手作りガラス作品の魅力を一人でも多くの人へ広げていきたい。」という高橋さんは、現在、50代～80代の生徒さん100人ほどに作品製作に関するいろいろな方法を教えています。ガラス製作の幅は広く、ガラスを融かしてアクセサリなどを作るフュージングやとんぼ玉などがあり、ガラスハンドクラフトの世界がどんどん広がっています。

がらすこうぼう きたの
ガラス工房「きたの」
福島県いわき市小浜町北ノ作32-10
☎0246-56-5574
〈販売店〉
ガラス工房きたの、
いわき市石炭・化石館内いわきの逸品プラザ、他