



08 /47 茨城 IBARAKI

住谷公商店
焼き芋スナック「PAKiPOKi」
a 調味料など余計なものは使わず、サツマイモだけでつくったヘルシーなスナック菓子。「パキッとした食感で、サツマイモをそのまま食べているかのような味わいは不思議な感覚。皮なし、皮ありの2種類があり、絶妙な風味の違いを食べ比べできます」(29歳・デザイナー)。10g×7袋入り ¥990 DATA@ひたちなか市高場2343-1 ☎029-352-3357 ㊟10:00～16:00 ㊟土・日・祝 https://arigatou-imo.com ㊟可

鹿島菓匠 丸三老舗
神鹿羊羹
b 「約200年続く和菓子店の羊羹です。本練、和栗、干し芋の3種類がセットになり、スティックタイプなので食べやすい。厳選素材を使うのはもちろん、クリや干し芋に産産を用いているのもポイントが高いです」(42歳・飲食業)。パッケージには鹿島神宮の神の使いといわれる神鹿をデザイン。3本入り ¥1,212 DATA@鹿嶋市宮下2-9-6 ☎0299-83-0303 ㊟9:00～18:00 無休 https://marusanrouho.jp ㊟可

丸真食品
ワインdeナットーネ
c ワインに合うように考案された進化系おつまみ。紅大豆納豆にはチーズだれ、黒粒納豆にはトリュフ塩が付属。「納豆の専門店なので味はお墨付き。とくに黒粒納豆×トリュフ塩は初体験のおいしさで、炭酸にも合いそう」(36歳・公務員)。各50g チーズ¥324、トリュフ塩¥378 DATA@常陸大宮市山方477-1 ☎0120-04-2770 (9:00～18:00 ※日祝を除く) ㊟9:00～17:00 無休 http://www.funanatto.co.jp ㊟可



07 /47 福島 FUKUSHIMA

菓匠 清泉堂
LoveFUKUSHIMA
a 県産のモモを中心に、リンゴやイチゴなど全11種類のドライフルーツを盛ったパウンドケーキ。「生地のなかにもドライフルーツがゴロゴロあり、フルーツ大国の味覚を満喫できます。底のクッキー生地など、最後まで楽しませてくれる工夫が満載」(36歳・医師)。ハーフサイズ¥4,320も。1本 ¥8,640 DATA@福島市南沢又字柳清水19-16 ☎024-557-1758 ㊟9:00～18:30 ㊟水 https://seisen-do.com ㊟可

ニューフロンティア
うなおむすび5個化粧箱入り
b ウナギの養殖業者と地元のシェフが共同開発。「国産ウナギをリズナブルに楽しめるとあって、贈答用はもちろん自分用にもりび買っています。タレで炊き込んだおむすびにふくらとした身が載せてあり、これぞ口福の食体験です」(42歳・保育士)。85g×5個入り ¥2,770 DATA@田村市清根町菅谷字矢立松37-1 ☎0247-61-6657 ㊟8:00～18:00 ㊟日 www.fuku-unagi.com ㊟可

かねまん本舗
シーフードケーキ「いろいろ」
c 厳選した原材料を用い、ケーキのようなスティック状に成型したかまぼこ。蒸すのではなく焼くことで魚の旨みをグッと閉じ込めています。「貝柱やカニ、ポテチーズなど洋折衷のランナップ。そのまま片手で頬張れるので、低カロリーなおやつとしても重宝しています」(33歳・司書)。6本入り ¥2,230 DATA@いわき市平下高久字下原83 ☎0120-17-3360 ㊟8:00～17:00 無休 www.kaneman.net ㊟可



06 /47 山形 YAMAGATA

宇佐美煎餅店
山形まるごとサンド
a 「煎餅店が出している和スイーツ。薄くカリッとしたワッフルに挟まれた軽やかなクリームはやさしい甘さです。県鳥のオシドリを描いたパッケージも山形らしくて素敵」(40歳・税理士)。さくらんぼクリーム、だだちゃ豆クリームの2種類が入ったセット。化粧箱に詰めた10枚入りも。6枚入り ¥648 DATA@鶴岡市錦町10-10 ☎0235-22-0187 ㊟9:00～17:00 ㊟土・日・祝 https://karakara.co.jp ㊟可

のら農園
のら農園のドライフルーツミックス
b 旬の時に収穫したラ・フランス、カキ、ブドウ、リンゴを粒状にし、シンプルに仕上げたドライフルーツ。「そのまま食べるのももちろん、パウンドケーキの具やヨーグルトのトッピングなどアレンジ自在。なかには洋酒漬けにするという上級者もいるとか」(30歳・芸芸員)。6個入り ¥1,290 DATA@上山市金生西1-10-31 ☎080-4185-0260 ㊟9:00～17:00 ㊟土・日・祝 https://noranouen.com ㊟可

あさのファーム
みそ餅、しろ餅
c 特別栽培米のひめのもちを100%使用。シンプルなしろ餅と、自家製味噌とクルミ、ゴマを練り込んだみそ餅の全2種類。「焼くと表面はカリッ、中はモチッとして美味」(58歳・編集)。11月1日～3月31日の季節限定販売。各400g みそ餅¥750、しろ餅¥500 DATA@西置賜郡飯豊町大字添川3493 ☎090-7324-0203 (8:00～17:30) ㊟8:30～17:00 ㊟日・祝 www.asano-farm.jp ㊟セットのみ可



05 /47 秋田 AKITA

米菓匠 鼎庵
秋田あんごま煎餅 あんべえ
a 「あんこは塩気を利かせたキレのある甘さで、黒ゴマを練り込んだ香ばしいお煎餅と見事にマッチ」(42歳・税理士)。パリッと軽やかに焼き上げた秋田県産サキホコレの生地に、自家製あんこを挟んだ和スイーツ。あきた食のチャンピオンシップ2024の菓子・飲料部門で金賞を受賞。5枚入り ¥1,350 DATA@湯上市天王字上江川47-1203 ☎018-853-6766 ㊟10:00～17:00 無休 www.kanaeya.co.jp ㊟可

山田桂月堂
おおだてえだまめモナカ
b 明治創業の和菓子店が手がける大館市の新定番みやげ。秋田のさまざまな魅力を描いたパッケージにも注目。「甘みが強い大館市産の枝豆を存分に生かした最中。ずんだ餡はなめらかな舌触りで、口溶けのいい最中皮とともに舌の上で溶け合います」(30歳・学芸員)。6個入り ¥1,290 DATA@大館市御成町1-10-14 ☎0186-42-0236 ㊟9:00～18:30 ㊟第3月・不定休 https://shop.yamadakeigetudo.com ㊟可

あきた六次会
秋田比内地鶏《火内鶏》ブロックハム 杉箱入り
c 旨み成分を多く含んだ比内地鶏、火内鶏のブロックハムは、本場ドイツの技術を用いた本格派。「そのままだはもちろん、フライパンで焼くと脂が染み出てさらにジューシー。杉箱入りなので目上の方への贈答品にも」(50歳・医師)。プレーン、ブラックペッパー 各250g ¥5,940 DATA@大館市釈迦内字家下9-8 ☎0186-59-4546 (9:30～18:00) ㊟10:00～18:00 ㊟土・日・祝 www.rokujikai.jp ㊟可

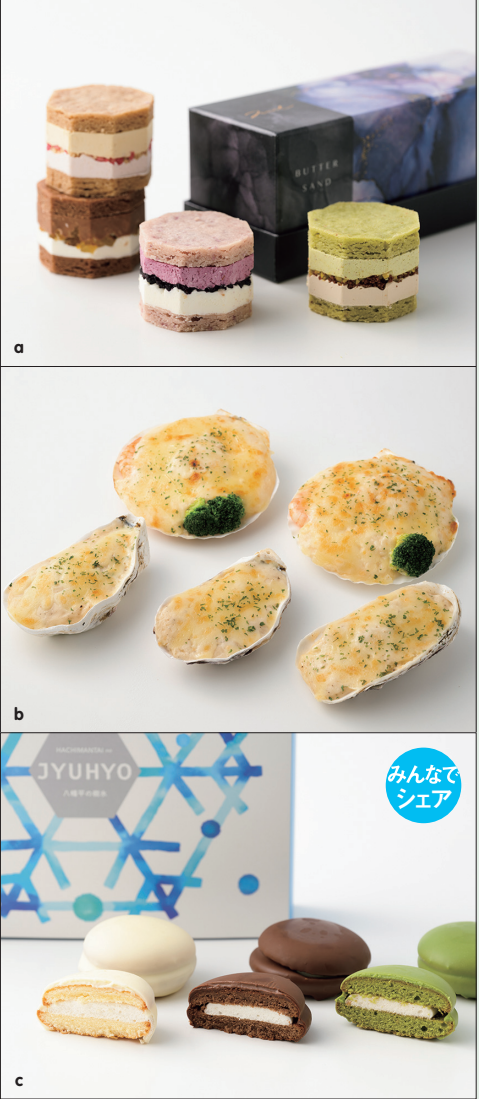


04 /47 宮城 MIYAGI

丸繁商店
10秒 de おいしいめかぶ
a 三陸産のめかぶを板状に冷凍したもの。海水で茹茹ですることで旨みを逃がさない。「板状なので省スペースで保管でき、解凍はお湯に浸けてわずか10秒という優れもの。付属のタレをかけてめしあがれ」(31歳・保育士)。めかぶ40g×3袋、タレ7g×3袋 ¥321 DATA@気仙沼市赤岩港160-2 ☎0226-23-4941 (10:00～16:00) ㊟9:00～17:00 ㊟日・水・祝 https://marushige.net ㊟セットのみ可

菓房 山清
タコプリン
b 「洋菓子店のパティシエが手がけるこちらのキッシュは、南三陸町産のタコが主役。タコの出汁やコリッとした食感がいいアクセントに」(41歳・建築士)。卵液は生クリーム入りで濃厚な味わい。具はタコ、タマネギ、ホウレンソウなどがたっぷり。5個入り ¥1,695 DATA@登米市中田町石森字加賀野3-8-20 ☎0220-34-3336 (10:00～17:00 ※日を除く) ㊟10:00～19:45 無休 www.kabo-yamasei.com ㊟可

ずんだ茶寮
ずんだロールケーキ
c 「やさしい味わいで、ずんだ特有の青みのある甘さが際立ちます。クリームと粒感の絶妙な比率にもセンスのよさを感じます」(35歳・会社員)。厳選した枝豆でつくったずんだを生クリームと混ぜ合わせ、しっとりとした生地でふわりと巻いている。1本 ¥1,520 DATAずんだ茶寮ずんだ小径店⑤仙台市青葉区中央1-1-1 仙台駅3F ☎022-715-1081 ㊟9:00～21:00 (物販) 無休 www.sanzen.co.jp ㊟可



03 /47 岩手 IWATE

nuit-BUTTERSAND-ツワール
n°3-soir
a バターサンドを夜に食べることを提案。「黄昏のころに食べることをイメージした、カラメル×アップルや柚子×チョココレートなどが入ったセットです。あっさりとしたカルピスバターや豆乳クリームバターのおかげで、見た目のボリューム感とは裏腹に後味はさっぱり」(27歳・看護師)。4個入り ¥3,240 DATA@盛岡市西下台町15-6 ☎非公開 ㊟13:00～18:00 無休 https://hideoutdoor.base.shop ㊟可

鎌田水産
三陸海鮮グラタンセット
b 「大ぶりなホタテの貝柱と実入りのいい時期に採取したブリブリの牡蠣を、グラタンで味わえるという贅沢さ。磯の出汁が染み出たホワイトソースがとにかく絶品」(42歳・飲食業)。三陸産ホタテの貝柱と大船産の牡蠣を使用。ほたて焼グラタン×2個、かきグラタン×4個 ¥4,880 DATA@大船渡市大船渡町字笹崎3-6 ☎0120-27-8470 (8:00～18:00) ㊟7:30～19:00 ㊟水 https://3riku-aji.com ㊟可

プランタンブラン by KAGETSUDO
八幡平の樹氷
c 南部小麦のクッキー生地でマシュマロをサンドし、チョコレートをコーティング。ミルクーな白、ビターな黒、ほろ苦い抹茶の全3種類。「昔から愛されるおいしさはそのままに、最近パッケージをおしゃれにリニューアルし、ますますファンが増えたとか」(48歳・医師)。6個入り ¥1,320 DATA☎019-651-1165 (10:00～17:00 ※土日祝を除く) ●県内の駅、スーパーなどで販売。www.printemps-blanc.jp ㊟可