

もっと「もも」を知ってほしい！おすすめリンク

福島県「ふくしまプライド。」



ふくしまの生産者の誇りがつまったお米や野菜、果物、お肉、魚などの「おいしい理由(わけ)」や生産者のストーリー、オンライン販売等について紹介しています。



県北農林事務所「ふくしまの桃ガイド」

「福島といえばもも、ももといえば福島」を合い言葉に、関係機関・団体が一丸となって、栽培管理の合理化や販売力・情報発信の強化に取り組んでいます。ももに関するおすすめリンクを紹介していますので、ご覧ください。



「けんぱく」の桃をもっと楽しむ！6次化商品ガイド」

県北地方のもも6次化商品に関するおすすめリンクをご紹介します。



県産農林水産物を活用した6次化商品をご紹介します！



福島県「ふくしま満天堂」

「ふくしま満天堂」とは、福島県が2017年に立ち上げた、県産農林水産物を活用した6次化商品の共通ブランドです。商品のおいしさをみがき、スター商品に育て上げることを目指しています。



6次化商品の主な取扱店

福島県
観光物産館

住所：福島県福島市三河南町1番20号
コラッセふくしま1階
電話：024-525-4031
営業時間：9:30～19:00
休：無休 P：指定駐車場(30分無料)あり



ふくしま
道の駅

住所：福島市大笹生字月崎1-1
電話：024-572-4588
営業時間：9:00～18:00(直売所)
休：無休 P：246台



あつかし
道の駅
国見郷

住所：伊達郡国見町大字藤田字日渡2-18-1
電話：024-585-2132
営業時間：9:00～18:00(くにみ市場)
休：無休(メンテナンス休日あり) P：138台



Check!

他の直売所等については
「ふくしま産直倶楽部」をチェック



ふくしまの気候が育む おいしい もも

福島県は全国2位(令和6年産農林水産統計)の生産量を誇るももの主産地です。

中でも県北地方は、阿武隈川沿いに広がる信達平野(福島盆地)の内陸性盆地型の気候と、夏の日差しが強いことから、桃の生育に適しており、甘くて美味しい桃が育ちます。「あかつき」をはじめとする様々な品種が栽培されており、初夏の県オリジナル品種「はつひめ」から始まる「おいしい桃のリレー」を長期間楽しめます。

収穫時期

7月			8月			9月		
上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
はつひめ								
	ふくあかり							
		あかつき						
			まどか					
				川中島白桃				
					ゆうぞら			
						さくら白桃		

➤ はつひめ



★福島県が育成したオリジナル品種
早生種としては果実が大きく、着色、甘さに優れ、食味も良好です。

➤ ふくあかり



★福島県が育成したオリジナル品種
早生種としては果実が大きく、着色が良く多汁で甘みが強い品種です。

➤ あかつき



県内のもも生産量の約半分を占める県を代表する品種です。肉質が緻密で糖度が高く、最上級の食味を持ちます。

➤ まどか



「あかつき」の後に出荷される大玉で着色が良く甘みが強くしっかりした果肉の品種です。

➤ 川中島白桃



「あかつき」の次に多く栽培されている大玉の品種です。着色が優れ、甘く、しっかりした果肉で日持ちも良好です。

➤ ゆうぞら



滑らかな果肉と上品な甘味で、極上の食味を持つ品種です。外観もきれいで一度食べれば、ファンになることまちがいない。

➤ さくら白桃



実が大きく、きめ細かい肉質、硬めの歯ごたえが特徴の「さくら白桃」、酸味が少なく糖度の高い晩成種です。

他にも県北地方では多くの品種が栽培されています。季節ごとに異なる味わいを、ぜひお楽しみください。



Special time
with
peach



「ももと過ごす、
とっておきの時間」

福島県県北地方で育った甘くておいしいもも。そんなももを使った6次化商品が県北地方にはたくさん！お気に入りを見つけてとっておきの「#ももらいふ」を楽しんで！

福島県県北農林事務所





6次化商品紹介

Product introduction

地域産業6次化とは、
生産・加工・販売の分野が連携し、
地域の魅力を活かした商品
を生み出す取り組みです。

エリアマップで販売店の場所を確認しながら、
県北産のももを使ったお気に入りの
6次化商品を見つけに出かけよう！



Peach
02

【ぬか茂菓子店】 桃の恵みかりんとう

風味豊かな福島のももとかりんとうの最強コラボ



伊達地域の桃
「あかつき」などを
使った、かりんとう！

JAふくしま未来製造の「福島
桃の恵み」を使用。くだもの王国・福
島のとろける桃の甘さと、香味を
たっぷり詰め込んだかりんとうに
仕上がっている。風味が豊かな桃
と歯ごたえの良いかりんとうの最
強コラボ商品だ。

主な販売店

- ・ぬか茂菓子店
- ・ベレッシュ
- ・道の駅ふくしま
- ・福島県観光物産館

詳細はこちら



Peach
01

【道の駅国見あつかしの郷】 国見ももプリン

国見町産桃の果汁を閉じ込めた香り豊かなプリン



プルプルの食感と
桃の香りが
たまらない！

“年中いつでも美味しい桃を味
わってほしい”と誕生したプリン。
一口食べると桃の香りが口いっぱ
いに広がる。国見町産桃ピューレを
使用し、桃の果汁感が存分に楽しめる。
常温保存・スプーン付きでお土
産にも最適！

主な販売店

- ・道の駅国見あつかしの郷
- ・日本橋ふくしま館
- ・MIDETTE(ミデッテ)

詳細はこちら



Peach
03

【桑折町振興公社】 至福の桃ソルベ 至福の桃グミ

酸味が少なく、甘い「あかつき」の風味が楽しめる



献上桃の郷、
桑折町産「あかつき」
のみを使用！

桃ソルベは果汁率なんと75%！
香料無添加で、上品な香りと豊か
な風味、なめらかな口あたりが特
長。桃グミは、桑折町とUHA味覚糖
とのコラボ商品。口の中で優しく
とろけて、桃の風味と甘みが口
いっぱいに広がる。

主な販売店

- ・福島県観光物産館
- ・道の駅国見あつかしの郷
- ・うぶかの郷
- ・あだたらの里直売所
- ・PizzaSta

詳細はこちら



Peach
04

【ニューキムラヤ】 ももりんサブレ コンフィチュール付き

福島市産白桃を使用したコンフィチュールとサブレのセット



福島大学との共同開発で誕生した、白桃の上品な甘さと香りを味わえるコンフィチュールと「ももりん」サブレのセット。サブレにジャムをつける新しい食べ方が人気で、お土産にもおすすめ。福島市のブランド認定品。

主な販売店

- ・ニュー木村屋 本社工場店
- ・ニュー木村屋 豊田町工場店
- ・全国デパートやスーパー催事 ほか

詳細はこちら

Peach
05

【やない製麺】 伊達なもも麺

伊達地方の桃を使った手延べ製法の麺



一本一本麺を丹念に練り延ばし、丸2日かけて仕上げられる、手延べ製法の『伊達なもも麺』。伊達地方で獲れた甘みたっぷりの桃を使い、ほのかな桃の香りとフルーティーな味わいの爽やかな麺に仕上がっている。

主な販売店

- ・やない製麺 森合店
- ・福島県観光物産館
- ・道の駅 伊達の郷 りょうぜん ほか

詳細はこちら

Peach
06

【LeReve】 ももコロコロ(11袋入り)

上質な桃を惜しみなく使用したセミドライフルーツ



福島市で作られる「あかつき」「川中島」「まどか」などの新鮮な桃を独自製法で、優しく丁寧に仕上げられたセミドライフルーツ。ヨーグルトにそのまま入れて食べたり、お菓子作りの材料にも最適なダイスカットになっている。

主な販売店

- ・LeReve 福島店
- ・LeReve エスパル郡山店
- ・道の駅ふくしま

詳細はこちら

Peach
07

【菱沼農園】 「もも蜜&ブラックペッパーポップコーン」 「もも蜜&ココナッツポップコーン」

桃果汁100%シロップと絡ませたポップコーン



農園製造の「もも蜜」をカラメルソースにして絡めたポップコーン。もも蜜は全2種のラインアップで、トッピングが風味の良いアクセントになっている。果実感たっぷりの桃の風味と癖になる新食感を堪能してみてください。

主な販売店

- ・福島県観光物産館
- ・道の駅ふくしま

詳細はこちら

Peach
08

【一味庵】 ふしぎなピーチバー

桃を超えた！？「凍らせてシャリ 溶かしてプルン」



福島の美味しい「桃」と、和菓子の素材「くず粉」で作った、時間が経っても溶けないアイス「ふしぎなピーチバー」。1本の半分が桃でできていて、果肉がゴロゴロ！香料不使用の桃本来の味、食感をお楽しみください。

主な販売店

- ・一味庵
- ・旧堀切邸
- ・福島県観光物産館
- ・ent

詳細はこちら

Peach
09

【菓匠 清泉堂】 わらじパイ(福島の桃蜜)

福島市のあかつき等を使用。日持ちするのでお土産にも



福島市のシンボル「信夫山」に毎年奉納される「大わらじ」にちなんだパイ菓子。地元の菱沼農園の桃で作った濃厚なジュースをじっくり煮詰めた「桃蜜」をトッピング。甘酢っぱい味わいに桃の風味がふんわりと香る。

主な販売店

- ・清泉堂本店
- ・清泉堂東谷地店
- ・福島県観光物産館
- ・道の駅ふくしま
- ・ヨークベニマル 各店

詳細はこちら



Peach
10

【玉嶋屋】 桃ようかん玉羊羹詰め合わせ

桃の形がキュート！甘く香る一口サイズの玉羊かん



伊達地域の桃100%で作る「桃の恵み」を使用した桃味の玉羊かん。ジューシーな桃の果汁をそのまま生かしているの、まるで完熟桃を食べているかのような味わい。見た目もかわいいので季節の贈答品としても人気。

主な販売店

- ・玉嶋屋
- ・道の駅安達(上下線)
- ・安達ヶ原ふるさと村
- ・福島県観光物産館
- ・うすい百貨店

詳細はこちら

Peach
11

【ももがある】 ももふる

完熟の桃を新鮮なまま瞬間冷凍した新感覚フルーツ



木になっている状態で完熟させてから収穫した「樹成り完熟桃」を使用した冷凍の桃。加工を最低限に抑えているので半解凍すればいつでもフレッシュな桃を味わえる。収穫時期が異なる品種を食べ比べることも可能。

主な販売店

- ・福島県観光物産館
- ・道の駅ふくしま
- ・道の駅国見 あつかしの郷
- ・東北自動車道 国見SA下り線
- ・道の駅なみえ

詳細はこちら

Peach
12

【さとう果樹園】 ももスコ2種

桃の甘さと唐辛子の辛さが融合した新感覚の調味料



福島市飯坂町で日の光をたっぷり浴びて育った芳醇な桃と南相馬市で丹精込められて作られた力強い唐辛子を使用した調味料。桃の果汁が入ることで、女性にも優しい辛さになっており、味の濃い料理やサラダにかけるのもおすすめ。

主な販売店

- ・福島県観光物産館
- ・道の駅ふくしま
- ・道の駅国見あつかしの郷

詳細はこちら

Peach
13

【栴和田屋】 フルーツあま酒 もも

フレーバー入りのあま酒を初めて作った老舗の味!!



福島県産の桃を使用しており、その時期に合わせて桃の品種を変更。桃の味わいの変化も楽しめる一品。お店オリジナルの栴の風味が口の中に一気に広がり、最後に桃がふわっと香る。自然な甘さと豊かな風味を楽しんで。

主な販売店

- ・栴和田屋
- ・あだたらの里直売所
- ・福島県観光物産館
- ・日本橋ふくしま館
- ・MIDETTE(ミデッテ)

詳細はこちら

Peach
14

【名郷栴屋】 極み、発酵あま酒「もも」

福島県大玉村産の桃を米栴で発酵させた甘酒



米栴本来のスッキリとした甘さを味わえる甘酒。大玉村・菊池果樹園の桃のうまみが凝縮され、濃厚かつ芳醇なおいしさ。ノンアルコールで子どもから年配の方まで楽しめる、名郷栴屋のベストセラー商品。

主な販売店

- ・あだたらの里直売所
- ・農産物直売所「愛情館」
- ・こらんしょ市 二本松店
- ・道の駅ふくしま東和
- ・道の駅さくらの郷

詳細はこちら

Peach
15

【JAふくしま未来】 桃の恵み

桃の旨味をそのまま閉じ込めた生搾りジュース



福島県の伊達地域で育てられた桃を贅沢に使用した天然生搾りのストレートジュース。桃は季節ごとに異なる品種をブレンド。選りすぐりの品質と、桃そのものの芳醇な香りや濃厚な甘さを楽しめる人気の商品だ。

主な販売店

- ・こころ矢野目店
- ・こころ吾妻店
- ・こころ西店
- ・みらい百彩館ぬめべ
- ・こらんしょ市 二本松店 ほか

詳細はこちら

