

◆ 県産品一覧 (常温・低温)

◆ 岩手県産米粉めん

1



規格	500g
銘柄	兼平製麺所
特徴	岩盛岡産特別栽培米「ひとめぼれ」を自社にて一括管理で製粉製麺。米粉めん専用工場で生産加工しているためコンタミの心配がない。アレルギー物質を一切工場で使用していません。うどんタイプの米粉めんです。
備考	

◆ 岩手県産米粉はつと(短冊)

2



規格	500g
銘柄	兼平製麺所
特徴	岩盛岡産特別栽培米「ひとめぼれ」を自社にて一括管理で製粉製麺。米粉めん専用工場で生産加工しているためコンタミの心配がない。アレルギー物質を一切工場で使用していません。ひつまみ・ワンタンの代用品。
備考	

◆ 岩手県産米粉 NANBU

3



規格	1kg
銘柄	マイスター日本の本
特徴	岩手県産米を原料としたうるち米粉
備考	

◆ 発芽玄米(ドライ)

4



規格	500g
銘柄	道の奥ファーム
特徴	栄養豊富な玄米が、普通の炊飯器で簡単に炊くことができます。発芽に伴う糖化酵素の働きで甘味が増し、独特の美味しさが味わえます。発芽により血圧調整作用があるといわれるγ-アミノ酪酸(通称:ギャバ)が増加しています。
備考	

◆ 黒米

5



規格	100g/500g
銘柄	プロ農夢
特徴	黒米は黒色の種皮部分には抗酸化作用や美肌効果があるといわれるポリフェノールの一種アントシアニンを含み、白米と比べて、食物繊維、鉄分、マグネシウム、などの栄養素に富んでいます。
備考	

◆ 紫黒米

6



規格	150g
銘柄	岩手県産
特徴	古代米とも呼ばれています。食感はモチリとしお赤飯のような鮮やかな紫色のご飯になります。紫米に含まれるアントシアニン成分が免疫力の向上と、疲労回復に効果があると云われています。
備考	

◆ 赤米 7



規格	180g
銘柄	岩手県産
特徴	赤米は野生稲のほとんどが赤米であることから、米のルーツでもあり、赤飯の起源とも考えられています。たんぱく質・ビタミン、ミネラル等が多く含まれており、赤米の色素はタンニンを含んでいるそうです。
備考	

◆ 雑穀(あわ) 8



規格	500g
銘柄	新岩手農協
特徴	ビタミンB1は白米の2.5倍、鉄分は白米の6倍含まれます。たんぱく質の組成も人体になじみやすく、消化を助けるアミラーゼなどの酵素も多く含まれます。
備考	

◆ 食べやすい雑穀ごはん 9



規格	1kg/200g
銘柄	プロ農夢
特徴	「雑穀ごはんはクセがあって苦手！」そんな声にお答えして食べやすさにこだわりました。ホッとさせる彩りが目にも優しく、もちもち食感が楽しいブレンドです。
備考	

◆ 雑穀ブレンド(6穀) 10



規格	1kg/200g
銘柄	プロ農夢
特徴	ご飯の彩りと食味、食感に視点をおき、各種雑穀の機能性を活かしたオリジナルブレンドです。
備考	

◆ 雑穀(きび) 11



規格	500g
銘柄	プロ農夢
特徴	きびのたんぱく質は血中の善玉コレステロールの濃度を高める効果があります。亜鉛が多く感染症を予防、皮膚の老化やトラブルも防ぎます。
備考	

◆ 雑穀(ひえ) 12



規格	500g
銘柄	プロ農夢
特徴	カルシウムは玄米の3倍以上含まれます。含有たんぱく質には、血中の善玉コレステロール値を高める作用があるといわれています。ヒエポリフェノールは抗酸化作用があります。
備考	

◆ かやきせんべい【食物繊維強化】 13



規格	1kg
銘柄	岩手県産
特徴	岩手県産小麦(南部小麦)100%使用
備考	

◆ かやきせんべい(割れ)【食物繊維強化】 14



規格	1kg
銘柄	岩手県産
特徴	岩手県産小麦(南部小麦)100%使用
備考	

◆ 南部せんべい(ゴマ入り) 15



規格	1個包装
銘柄	岩手県産
特徴	岩手県産小麦(南部小麦)100%使用の南部煎餅胡麻。
備考	

◆ あられ麩 16



規格	50g
銘柄	岩手県産
特徴	風味と香り豊かな岩手県内産「南部小麦」の、うまさを見事に引き出し、昔ながらの厚釜でじっくりと焼き上げ、ふっくらとなめらかに仕上げました。無添加、無着色、無保存料の手作り自然食品。
備考	

◆ 南部小麦粉(中力粉) 17




規格	1kg
銘柄	東日本産業
特徴	岩手県産ナンブコムギを一本挽きした風味豊かな小麦粉です
備考	

◆ 小麦粉(薄力粉) 18




規格	1kg
銘柄	府金製粉
特徴	岩手県産ネバリゴシを100%で製粉した小麦粉です
備考	


◆ 小麦粉(強力粉) 19

	規格	1kg
	銘柄	府金製粉
	特徴	岩手県産ゆきちからを100%で製粉した小麦粉です
	備考	


◆ 南部ゆば 20

	規格	200g
	銘柄	岩手県産
	特徴	厚労省により、もっと摂るべき油と推奨されている α -リノレン酸(オメガ3脂肪酸)の他、Ca、Mg、K、Zn、Feなどのミネラルが豊富に含まれています。
	備考	


◆ えごま粉(焙煎) 21

	規格	500g
	銘柄	岩手県産
	特徴	厚労省により、もっと摂るべき油と推奨されている α -リノレン酸(オメガ3脂肪酸)の他、Ca、Mg、K、Zn、Feなどのミネラルが豊富に含まれています。
	備考	


◆ 友情キムチ 22

	規格	1kg
	銘柄	川井村産業開発公社
	特徴	県産食材を使用したキムチ。
	備考	

◆ 県産切干大根 23

	規格	500g
	銘柄	岩手県産
	特徴	生大根に比べ切干大根は甘味や栄養価が増し、食物繊維も豊富に含まれています。
	備考	

◆ 県産ふき水煮 24

	規格	1kg
	銘柄	小森商店
	特徴	岩手県北に自生する山フキを塩蔵して保管し、ご利用ごとに処理を行い出荷している商品です。山ふき独自の風味を、加熱回数を減らすことにより、風味を残している、栄養価の高い商品です。
	備考	

◆ 県産わらび水煮 25



規格	1kg
銘柄	小森商店
特徴	岩手県北地帯に自生しているわらびを水煮にした商品です。天然わらびは、カリウムが豊富に含まれており、高血圧予防・体の免疫力を高める働きがあります。
備考	

◆ 県産山菜ミックス 26



規格	1kg
銘柄	小森商店
特徴	岩手県北に自生する4種の山菜・きのこをミックスしました。風味あふれる商品です。
備考	

◆ 県産姫竹スライス 27



規格	1kg
銘柄	小森商店
特徴	野山に自生する根曲竹は、多くの栄養素があり、中でもチロシン、アスパラギン酸が多く含まれています。
備考	

◆ 県産菌床しいたけ(スライス) 28



規格	250g
銘柄	岩手県産
特徴	岩手県産菌床をスライスしてあります。
備考	

◆ 県産干しいたけ(スライス) 29




規格	250g
銘柄	東亜商事
特徴	岩手県産の菌床栽培の椎茸を2mm幅にカットし、乾燥した商品です。
備考	

◆ 八幡平産マッシュルーム水煮 30




規格	500g
銘柄	小森商店
特徴	岩手山麓で栽培されている原料を、加熱処理を極力おさえて作った商品です。原料そのものの風味、食感をお楽しみ頂けます。
備考	


◆ リンゴ缶(ダイス) 31

	規格	1号缶(固形1,700g)
	銘柄	岩手缶詰
	特徴	主に岩手産のりんごをダイズ状にした製品です。
	備考	


◆ リンゴ缶(ピューレ) 32

	規格	25
	銘柄	岩手缶詰
	特徴	主に岩手産のりんごをすりおろし状にした製品です。
	備考	


◆ 県産ブルーベリーソース 33

	規格	1号缶(3Kg)
	銘柄	岩手缶詰
	特徴	岩手県産のブルーベリーを使用した果実ソースです。
	備考	


◆ 県産ブルーベリー(シロップ漬け) 34

	規格	4号缶(固形 210g)
	銘柄	岩手缶詰
	特徴	岩手県産のブルーベリーを使用したシラップ漬です。
	備考	

◆ 県産ブルーベリージャム 35

	規格	15g
	銘柄	岩手缶詰
	特徴	岩手県産のブルーベリーを使用したジャムです。
	備考	

◆ 真崎カット若布(養殖) 36

	規格	200g・100g
	銘柄	水産加工
	特徴	田老産の養殖わかめです。
	備考	

◆ 塩蔵カッわかめ 37



規格	1Kg
銘柄	岩手県漁連
特徴	県産の良質塩蔵わかめです。
備考	

◆ すき昆布 38



規格	1Kg/100g5枚入り
銘柄	水産加工
特徴	毎春4月～6月に採取した養殖昆布を湯どうしし、裁断機できざみます。水(流水)で洗浄し木の枠に入れて乾燥室で乾燥した昆布製品です。
備考	

◆ だし昆布 39



規格	500g
銘柄	水産加工
特徴	岩手県産の昆布を原料としたもので豊かな風味があり、お料理のかげの力となります。
備考	

◆ 焼きまつも 40



規格	100g
銘柄	岩手県食料品水産加工
特徴	磯の香り豊かな、岩手の食材です。
備考	

◆ 県産煮干し 41



規格	1kg
銘柄	岩手県食料品水産加工
特徴	品質が良く、酸化防止剤未使用の岩手県産の煮干しです。
備考	

◆ 岩手県産味付けたまご 42



規格	MS 55g
銘柄	岩手エッグデリカ
特徴	・ 味付けの中心となる塩はミネラル豊富な赤穂の天塩を使用しております。・ 国内指定産地の厳選した鶏卵を使用しております(岩手県)
備考	

◆ 高原からの贈り物ヨーグルト 43



規格	1kg
銘柄	岩手県産
特徴	ビフィズス菌の栄養源となるガラクトオリゴ糖や、腸内作用バランスを整えるビフィズス菌を配合しております。低脂肪に作り上げたヘルシーなプロバイオティクスヨーグルトです。
備考	

◆ 松ぼっくりのヨーグルト プレーン 44



規格	1kg
銘柄	松ぼっくり
特徴	朝搾りたての牛乳を殺菌し、牛乳の風味がしっかり味わえるように仕上げています。プレーンは酸味を抑え作っています。
備考	

◆ 松ぼっくりのヨーグルト 加糖 45



規格	1kg
銘柄	松ぼっくり
特徴	朝搾りたての牛乳を殺菌し、牛乳の風味がしっかり味わえるように仕上げています。加糖は甘味を抑えて作っています。
備考	

◆ 松ぼっくり飲むヨーグルト プレーン 46



規格	1kg
銘柄	松ぼっくり
特徴	朝搾りたての牛乳を殺菌し、牛乳の風味がしっかり味わえるように仕上げています。プレーンは酸味を抑え作っています。
備考	

◆ 松ぼっくり飲むヨーグルト 加糖 47




規格	1kg
銘柄	松ぼっくり
特徴	朝搾りたての牛乳を殺菌し、牛乳の風味がしっかり味わえるように仕上げています。加糖は甘味を抑えて作っています。
備考	

◆ 県産みそ(白) 48



規格	1kg、10kg、20kg
銘柄	佐々長
特徴	岩手産大豆(ナブシロメ)と国産米、そして国産塩(瀬戸内海の塩)を原料とし、秋田杉の木桶で1年間熟成した天然味噌。味噌蔵でクラシック音楽を聴かせて味噌酵母を活性化させ香り、味が良い味噌になります。
備考	


◆ 県産みそ(赤) 49

	規格	1kg、10kg、20kg
	銘柄	佐々長
	特徴	岩手産大豆(ナンブシロメ)と国産米、そして国産塩(瀬戸内海の塩)を原料とし、秋田杉の木桶で1年間熟成した天然味噌。味噌蔵でクラシック音楽を聴かせて味噌酵母を活性化させ香り、味が良い味噌になります。
	備考	


◆ 岩手田舎みそ(赤)Ca・Fe強化 50

	規格	1kg、10kg、20kg
	銘柄	佐々長
	特徴	岩手産大豆(ナンブシロメ)と国産米、瀬戸内海の塩を原料とし、早池峰霊水を使用しています。
	備考	


◆ 県産減塩みそ(赤) 51

	規格	1kg、10kg、20kg
	銘柄	佐々長
	特徴	岩手産大豆(ナンブシロメ)と国産米、瀬戸内海の塩を原料とし、早池峰霊水を使用しています。
	備考	


◆ もりおか城下町みそ 52

	規格	1kg
	銘柄	盛岡杉生園
	特徴	お米は「銀河のしずく」を100%使用。大豆はナンブシロメを原料として1年以上の長期熟成、無添加、天然醸造の味噌仕上げとなっており、米麴も手作りしています。
	備考	

◆ 県産醤油(濃口) 53

	規格	1.65kg(ポリ)
	銘柄	佐々長
	特徴	岩手産大豆(ナンブシロメ)と国産米、そして国産塩を原料とし、秋田杉の木桶で1年間熟成した天然味噌。味噌蔵でクラシック音楽を聴かせて味噌酵母を活性化させ香り、味が良い味噌になります。原料処理から製品に至るまで「早池峰霊水」を使用している。
	備考	

◆ 県産醤油(薄口) 54

	規格	1.65kg(ポリ)
	銘柄	佐々長
	特徴	岩手産大豆(ナンブシロメ)と国産米、そして国産塩を原料とし、秋田杉の木桶で1年間熟成した天然味噌。味噌蔵でクラシック音楽を聴かせて味噌酵母を活性化させ香り、味が良い味噌になります。原料処理から製品に至るまで「早池峰霊水」を使用している。
	備考	

◆ ササチョウつゆ 55



規格	1. 8L(ポリ)
銘柄	佐々長
特徴	天然醸造醤油に、かつお節をたっぷり使用し、本みりんを調味した「つゆ」。冷麦、そうめん、鍋料理、すき焼き、湯豆腐、茶わん蒸等、幅広く利用できる濃厚調味料です。
備考	

◆ ササチョウ白だし 56



規格	1. 8L(ポリ)
銘柄	佐々長
特徴	風味の良い丸大豆淡口醤油をベースに、職人が時間と手間をかけて気仙沼産かつお節、日高産昆布から取ったダシを使用。
備考	

◆ チキンブイヨン 57



規格	1kg
銘柄	岩手缶詰
特徴	鶏がらを長ネギと生姜でじっくり煮込んで抽出したスープです。
備考	

◆ musubit(県産ピーマン×りんご風味) 58



規格	15g(3個入)
銘柄	小島製菓
特徴	廃棄される規格外野菜等を活用した野菜パウダー入りのビスケットで、保存料、着色料、香料を使用していないため、小さなお子様にも安心なお菓子です
備考	

◆ 県産品一覧(冷凍食品)

◆ 冷凍ポイル大豆

1



規格	1kg
銘柄	全農
特徴	岩手県内で収穫された大豆を原料に使用し安全・安心な”ゆでだいず”です。遺伝子組み替えはされていません。ゆでた後、急速凍結していますから大豆の旨みを逃しません。
備考	

◆ 冷凍豆腐(ダイスカット)FeCaFi

2



規格	1kg
銘柄	全農
特徴	岩手県産大豆100%使用で鉄分・カルシウム・食物繊維を強化した安心安全な冷凍豆腐です。
備考	

◆ 岩手県産ブロッコリー

3



規格	500g
銘柄	ハローワーク
特徴	岩手県で収穫されたブロッコリーを冷凍しました。
備考	

◆ 岩手県産トマトダイカット

4



規格	1kg
銘柄	ハローワーク
特徴	岩手県で収穫されたトマトを1.5cmダイスカットして冷凍しました。
備考	

◆ 冷凍すいとん

5




規格	1kg
銘柄	阿部製麺
特徴	岩手県産小麦を100%使用した小麦粉で作っています。
備考	


◆ 冷凍うどん


6





規格	1kg
銘柄	阿部製麺
特徴	岩手県産小麦を100%使用した小麦粉で作っています。
備考	

◆ 米粉パン粉と鮭のフライ		7
	規格	40g 50g
	銘柄	ピアット
	特徴	新鮮な宮古産の鮭に、米パン粉を使用したフライです。
	備考	


◆ 米粉パン粉と鮭のチーズフライ		8
	規格	40g 50g
	銘柄	ピアット
	特徴	新鮮な宮古産の鮭を使用し、米パン粉との間にチーズを挟んでいます。
	備考	


◆ 鮭切り身		9
	規格	30g/40g/50g/60g
	銘柄	岩手県漁連
	特徴	三陸産の新鮮な鮭を使用しています。生切身と甘塩切身があります。
	備考	


◆ 鮭立田揚げ		10
	規格	30g/40g/50g
	銘柄	岩手県漁連
	特徴	三陸で水揚げされた新鮮な秋鮭を使用し、下味をつけ澱粉を付けました。
	備考	


◆ 鮭塩焼き		11
	規格	30g/40g/50g/60g 10個入り
	銘柄	岩手県漁連
	特徴	岩手の海で水揚げされた秋鮭を使い味付けして焼き上げ真空包装してありますので、安心してお召し上がりいただけます。
	備考	


◆ 鮭照り焼き		12
	規格	30g/40g/50g/60g 10個入り
	銘柄	岩手県漁連
	特徴	岩手の海で水揚げされた秋鮭を使い味付けして焼き上げ真空包装してありますので、安心してお召し上がりいただけます。
	備考	


◆ 鮭角切り（皮付/皮骨なし）		13
	規格	1kg
	銘柄	岩手県漁連
	特徴	三陸で水揚げされた鮭を使用しています。
	備考	

◆ 鮭つみれ（雑穀入）		14
	規格	1kg(1個10g)
	銘柄	北三陸天然市場
	特徴	三陸沿岸の新鮮な鮭と県産の雑穀を練合わせた商品です。加工に工夫を凝らし臭みを抑えました。無添加無着色の商品です。
	備考	

◆ 県産さんま筒切（甘塩）		15
	規格	30g/40g/50g/60g
	銘柄	岩手県漁連
	特徴	岩手の海で水揚げされたさんまを使用しております。
	備考	

◆ 県産さんま塩焼		16
	規格	30g/40g/50g/60g
	銘柄	岩手県漁連
	特徴	岩手産のさんまを使用しており、安心してお召し上がりいただけます。さんまにはEPA(エイコサペンタエン酸)やDHA(ドコサヘキサエン酸)、ビタミンD、ビタミンB12、鉄分を含んでおり、貧血気味の方、動脈硬化予防などにおすすめです。
	備考	

◆ 県産さんま開き澱粉付		17
	規格	30g/40g/50g/60g
	銘柄	岩手県漁連
	特徴	岩手産のさんまを使用しており、安心してお召し上がりいただけます。さんまにはEPA(エイコサペンタエン酸)やDHA(ドコサヘキサエン酸)、ビタミンD、ビタミンB12、鉄分を含んでおり、貧血気味の方、動脈硬化予防などにおすすめです。
	備考	

◆ 里芋コロッケ・二子産		18
	規格	50g
	銘柄	ピアット
	特徴	県産里芋に豚肉を加え、風味も程よく、ポテトコロッケとは一味違った美味しさが味わえます。十五夜は別名「芋名月」呼ばれ、昔から観月の時に里芋を食べる習慣があります。
	備考	期間限定

◆ 岩手県産メンチカツ(キャベツ入り) 19



規格	40g・50g
銘柄	りょう菜
特徴	岩手県産豚肉と国産野菜意を使用した、ふっくらジューシーに仕上げたメンチカツです。
備考	

◆ 岩手県産豚ももかつ 20



規格	40g・50g
銘柄	りょう菜
特徴	岩手県産の鶏を使用し、食品添加物無添加で製造しました。
備考	

◆ 県産刻みめかぶ 21



規格	1kg
銘柄	岩手県漁連
特徴	岩手県産のめかぶを使用しております。
備考	

◆ するめいかリング(皮付耳付) 22



規格	1cm
銘柄	サンコー食品
特徴	大船渡港で水揚げされた新鮮なスルメイカをイカリングカットしました。
備考	

◆ 県産さんま甘露煮 23



規格	30g/40g(10個入り)
銘柄	及川冷蔵
特徴	大船渡港で水揚げされた新鮮なさんまの甘露煮です。美味しく安心して食べていただくため、添加物不使用にこだわりました。
備考	

◆ 県産さんまカレー煮 24



規格	30g/40g(10個入り)
銘柄	及川冷蔵
特徴	大船渡港で水揚げされた新鮮なさんまのカレー煮です。美味しく安心して食べていただくため、添加物不使用にこだわりました。
備考	

◆ **さんまつみれ** 25



規格	15g(60個入り)
銘柄	及川冷蔵
特徴	大船渡港で水揚げされた新鮮なさんまを使用したつみれです。さんまには良質な必須アミノ酸をバランスよく含んだ良質なたんぱく質や成長期に必要なカルシウム・ビタミンDなども豊富に含まれています。
備考	

◆ **岩手県産サケ磯辺揚** 26



規格	40g・50g
銘柄	ピアット
特徴	新鮮な岩手県産サケに風味豊かな愛知県産のアオサのりを使用したフライです。
備考	

◆ **岩手県産ぶりフライ** 27



規格	30g・40g・50g
銘柄	ピアット
特徴	岩手県産のイナダを使用したフライです。
備考	

◆ **たこ飯の素** 28



規格	165g
銘柄	横田屋
特徴	具材に岩手県産の新鮮な水たこを使用し、ダシを効かせた醤油タレとあわせました。
備考	

◆ **岩手県産ハーブチキン（皮付き）** 29



規格	40g/50g
銘柄	山長ミート
特徴	岩手県産の鶏を使用し、食品添加物無添加で製造しました。
備考	

◆ **GABANタンドリーチキン** 30



規格	40g/50g
銘柄	山長ミート
特徴	岩手県産の鶏モモ肉と、GABANの調味料を使用して製造しました。
備考	

◆ 岩手県産鶏のレモン風味焼き 31



規格	40g/50g
銘柄	山長ミート
特徴	岩手県産の鶏モモを使用し、食品添加物無添加で製造しました。
備考	

◆ 岩手県産鶏のネギ塩焼き 32



規格	40g/50g
銘柄	山長ミート
特徴	岩手県産の鶏モモを使用しました。
備考	

◆ 岩手県産鶏もも肉澱粉付(皮付き) 33



規格	40g・50g
銘柄	山長ミート
特徴	岩手県産の鶏を使用し、食品添加物無添加で製造しました。
備考	

◆ 岩手県産鶏もも肉唐揚げ(皮付き) 34



規格	40g・50g
銘柄	山長ミート
特徴	岩手県産の鶏を使用し、食品添加物無添加で製造しました。
備考	

◆ 松ぼっくりロール 35



規格	40g・50g
銘柄	花月堂
特徴	手作りアイスクリーム牧舎「松ぼっくり」のこだわりの「牧舎のヨーグルト」を使用したロールケーキです。ふわふわ生地となめらかなクリームで、濃厚かつ爽やかに仕上げました。
備考	