

春の香りにさわやかな高原の風。
 秋の実りや素朴な伝統の食材。
 阿武隈高原が生んだ名産品の数々は、
 心がホッとあたたまる豊かな味わい。



深く濃い緑に包まれながら、若々しい彩りを見せる黄緑色。自然はこんなにも豊かな色を、豊かな恵みを与えてくれるのです。

Yellow green

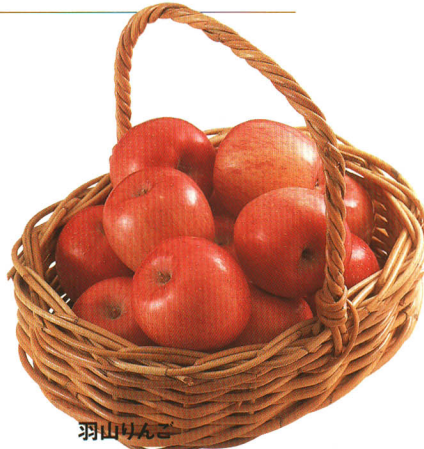
自然の恵み、 伝える技。

阿

阿武隈高原の豊かな自然は、たくさんの恵みを与えてくれます。寒暖の差が大きい町の高台で栽培されている「羽山りんご」は太陽の恵みをいっぱい受けた、蜜入りのおいしいりんごとして評判です。また、会津みしらず柿の元祖と言われる西念寺柿は「岩代みしらず柿」のブランドで注目を集めています。ナラやクヌギの天然木で栽培される肉厚の「長寿しいたけ」、衛生的なハウスで安定した生産が行われている「なめこ」、良質のフキの香りを詰め込んだ「ふきづくし」など、どれも岩代町の自然が育てた自慢の特産品です。さらに、手作りジュースや、漬物、納豆、菓子など、人びとの素朴なぬくもりが伝わる味わい深い名産品もそろっています。



りんごジュース
 岩代特産の「羽山りんご」で作った、果汁100%の自然派ジュースです。



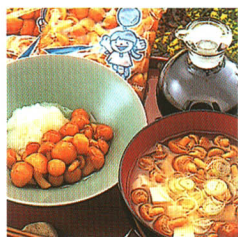
羽山りんご
 太陽の恵みをいっぱい受けた、蜜がたっぷり入ったおいしいりんごです。



岩代みしらず柿
 通称西念寺柿。会津みしらず柿の元祖といわれ、「岩代みしらず柿」のブランドで、本格的な生産が始められ、年々販路を拡げています。



長寿しいたけ
 岩代町の大自然が育て上げた天然木（ナラ、クヌギ）を使用して栽培され、肉厚で品質が良く、「長寿しいたけ」の名で全国にも出荷されています。



なめこ
 衛生的な室内で栽培され、天候などに影響されることなく、年間を通じて生産されています。



練り羊羹と濱乃松風
 100年以上の時を刻んだ伝統の味が今も引き継がれています。



山つつじ・ひやま富士
 日山をイメージしてできあがったとても上品な和菓子です。



ふきづくし
 素朴なぬくもりと、大自然とが造り上げた逸品です。