

# とうわの味と枝わざ

阿武隈の自然が育んだ、町自慢の特産品。太陽の恵みを受けて育った「味」と、熟練した職人が生み出す「技」には、どこか懐かしい、素朴な温もりが感じられます。



## 福島とうわ牛

厳選した飼料を使用し、豊かな自然の中でのびのびと育ったとうわ牛は、脂がのった柔らかな肉質が自慢で、有名国産牛の味にも引けを取りません。



## 東和の味

有機栽培で国産大豆100%使用の藁苞納豆、昔ながらのじゅうねん味噌や、まんじゅうなど、手作りの懐かしい味に出合えます。



## あぶくま高原羽山りんご

安全性を重視した低農薬有機栽培と無袋栽培にこだわったりんごは、蜜が入ったみずみずしいおいしさで全国から注文が寄せられています。



## 東和のお酒

安達太良山麓の湧水と吟味された米から生まれたおいしさは、爽やかなキレが人気です。



## 手づくりアイスクリーム

桑・桑の実・カボチャ・ツルムラサキ・ミルクなど、町の特産品から作るアイスクリームは、新しい東和の味として人気を集めています。



## 羽山りんごジュース

添加物を一切使用しない完熟果汁100%のりんごジュース。安全性を重視して栽培したりんごで作るジュースは、ひと味違うおいしさです。



## 坊ちゃんカボチャ・シイタケ

小ぶりながらもビタミンAが普通のカボチャの4倍も含まれた坊ちゃんカボチャと、自然の恵みたっぷりのシイタケです。



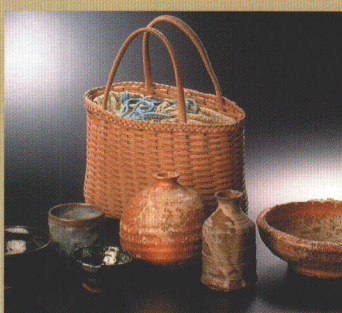
## いちじゅく 胃治寿亀菓子

食物繊維やカルシウムが豊富なイチジクを、おいしいお菓子にしました。



## 有機野菜

低農薬で栽培したツルムラサキやトマト、シイタケ、インゲンなど、町特産の健康野菜は、町内の農業研究会のメンバーにより作られています。



## 陶器(住吉焼)・工芸品

東和町の土・灰・砂鉄などを使って作る湯飲みや工芸品が、毎日の生活を彩ります。