



**カブトムシ幼虫観察セット**

幼虫5匹、クヌギセット、観察日記、ムシムシ通信(飼育説明)、カブトン・カブリンシール、ケース付のセット(期間限定)です。



**けやき工芸品**

けやきを素材とした手作り家具や小物製品です。



**しそジュース  
あぶくま紫源郷**

阿武隈の郷から生まれた身体にやさしいシソを使った無添加無着色のジュースです。冷やして飲んだり、焼酎の水割りなどにおすすめです。



**絵付けひょうたん**

乾燥させたひょうたんに七福神などの絵付けをした民芸品です。



**ゆきカラーメン(生)**

ゆきカラーメン(生)6食入りは塩、しょうゆ、味噌の三種類の味が楽しめる生ラーメンです。麺は福島県産小麦粉「ゆきちから」を使用し、モチモチで風味豊かな中華麺に仕上げました。



**都路ブランドの  
ハム・ソーセージ**

小さな工房で一つ一つ丁寧に作り上げられた逸品です。厳しく品質管理された純国産豚「やまと豚」を使用しています。DLG(ドイツ農業協会)協議会で金賞を受賞しました。



**山ぶどうジュース**

山ぶどうの酸味とコクを味わえるジュース。地元産の山ぶどうを100%使用しています。



**あぶくまわい**

地元産の山ぶどうを100%使用した酸味のしっかりした深みのある赤ワインです。



**山ぶどうジャム**

丹精込めて育てた地元産の山ぶどうを100%使用したこくのあるジャムです。



**鬼みそ**

自家生産の大豆を麹を使用した全て手作りの塩分控えめ味噌です。



**エゴマ油**

エゴマ油にはαリノレン酸が多く含まれており、血液をサラサラにしアレルギー反応をおさえる効果があると言われています。品質を確保するため、油を搾る作業も市内で行っています。



**エゴマ**

地元農家が丹精込めて栽培したものです。



**エゴマうどん**

エゴマを練り込んだうどん。生うどんと乾燥うどんがあります。



**あぶくまの天然水**

カルシウムなどの天然ミネラル成分をバランスよく含んだ天然水です。あぶくまの風土が奏でる自然そのままの逸品です。



**練じゅうねん**

地元で収穫された白エゴマを味噌や調味料で練り上げました。うどんのたれや野菜の和え物によく合います。



**ゆい「北醇」  
チーズケーキ**

「みやこスイーツゆい」のレアチーズケーキ。地元産山ぶどう「北醇」のピューレを使用。甘酸っぱく芳醇でクリーミーな味わいです。



**地酒**

阿武隈山系の天然水に恵まれた蔵元では、じっくりと、時間をかけて酒造りを行っています。手間を惜しまずに丁寧に仕込まれた田村市の地酒は、高い評価を得ています。

自然から歴史・文化を経て生み出された品々

Goods produced from nature through history and culture