



きゅうり



県内各地で栽培されている福島県を代表する野菜です。7～9月が旬で、夏秋期の出荷量は全国1位。新鮮なパリッとした食感とみずみずしい香りをお楽しみください。(全国3位)



〈会津地鶏〉 〈川俣シャモ〉

軍鶏をもとに改良した川俣シャモは、旨みに優れ、低脂肪低カロリーでヘルシー。会津地鶏は、適度な歯ごたえとコク、旨みをもつ肉質が特徴です。(県ブランド認証産品)

地鶏

川俣シャモ
会津地鶏



アスパラガス



寒冷な気候の会津地域で主に生産されています。「ハルキタル」「春まちグリーン」など福島県のオリジナル品種のほか、紫アスパラガスも生産しています。(全国5位)

米




豊かな風土で育った県産米は、食味でも高い評価を受けています。作付け中心は「コシヒカリ」と「ひとめぼれ」です。(全国4位)

もも




全国生産の20%を占める福島県の桃。8月の「あかつき(県ブランド認証産品)」、9月の「ゆうぞら」は生産量日本一を誇ります。皇室献上桃としても有名で、とろけるように甘くみずみずしい最高品質の桃は贈答用にも喜ばれています。(全国2位)

気候が温暖な県内の海沿いの地域では、大規模な施設で年間を通して生産されます。昼夜の温度差が大きい高地や寒冷地では、適度な酸味と甘味の強い完熟型桃太郎トマトが生産されており、品質の良い夏秋トマトとして人気を呼んでいます。(全国7位)



トマト




なめこ

原木栽培のなめこは、ぬめりが強く歯ごたえがしっかりしており、なめこ本来の美味しさが味わえます。10～11月が旬です。(全国4位)



日本なし

福島の秋の味覚、日本なし。甘味が強く果汁の多い「幸水」や「豊水」、「二十世紀」のほか、大玉の「新高」を生産しています。シャリシャリとした食感と口に広がる爽やかな甘さをどうぞご賞味ください。(全国3位)



ヒラメ



福島県は全国でも有数のヒラメ産地。黒潮、親潮に揉まれて育った県産のヒラメは、脂がのって身がプリプリッと引き締まった最高級品です。首都圏では「常磐もの」として高く評価され、刺身などに利用されています。(県ブランド認証産品) (全国3位)

福島牛



美しく豊かな自然の中で、生産者の愛情をいっぱいを受けて育った福島牛は、鮮やかな色合いと良質の霜降りをもつ絶品の牛肉です。柔らかな肉質、風味豊かでまろやかな美味しさをぜひ一度ご堪能ください。(県ブランド認証産品) (全国10位)

紫や薄青、ピンクなどバラエティ豊かな花色の品種が栽培されています。9月上旬から咲く濃い青紫の「ふくしまほのか」や中旬から咲くピンクの「ふくしまかれん」等が人気で、フラワーアレンジメントから仏花まで幅広く利用されています。(全国3位)

りんどう

