

福島県



だて マルシェ



だてマルシェ 厳選品カタログ
食わっせ、伊達！

DATE MARCHÉ PRODUCT
CATALOGUE



 伊達市

復興へのヒカリ
農産物
フレッシュフルーツ



恵まれた自然と生産者の愛情が
たっぷり詰まった「夏の恵み」

生産者
鈴木 聡さん

復興へのヒカリ
農産物
フレッシュフルーツ



自然豊かな気候風土と
伝統の技が生み出す伊達の特産品

生産者
宍戸 里司さん



桃の収穫量全国第2位を誇る福島県。中でも管内で栽培される桃は色、形、味ともに全国でもトップクラスです。緻密な果肉と濃厚な甘さは、昼夜の寒暖差や水はけの良い土壌といった伊達地域の恵まれた自然により育まれています。

桃の最盛期は7月下旬から8月中旬。日川白鳳、暁星、あかつき、川中島白桃、ゆうぞらなどさまざまな品種があり、それぞれに異なる味を楽しむことができます。数ある品種の中でも、透過式光センサーでチェックされ、糖度15度以上の「あかつき」が選ばれる「伊達の蜜桃」は絶品。鮮やかな色でふくらと丸みがあり、天然の甘さが口いっぱいに広がります。

生産者が1年かけて丹精込めて育て上げる自慢の桃。伊達の旬をぜひ味わってください。

震災を乗り越えた、生産者の想いと真の美味しさ

震災後の農産物の風評被害は甚大なもので、「福島県産」というだけで敬遠されました。しかし、これまで培ってきた自信とプライド、そして誇りを胸に、生産者たちは桃を栽培し続けたのです。出荷前には放射性物質検査を行い、安全が確認できたものだけを全国へ届けています。味は嘘をつきません。去っていった消費者が一人、また一人と新たなファンを引き連れて戻ってきました。「伊達の桃の真の美味しさ」は、今や名実ともに全国区となりました。



柿の旨みと甘みが凝縮されたあんぽ柿は、福島県の冬を代表する特産品です。特に、あんぽ柿発祥の地といわれている伊達市梁川町の五十沢地区で盛んに作られており、今や「伊達のあんぽ柿」は全国に知られる逸品となりました。

あんぽ柿は渋柿の皮をむき、硫黄で燻して約30日かけて柿の水分をとばしていきます。その後、最後の仕上げとして干場にのれんのように広げてじっくり乾燥させます。この乾燥作業が美味しくとろりと甘いあんぽ柿を作る秘訣なのです。五十沢地区は、山から吹き下ろされる冷たい風と阿武隈川の霧が程良く乾燥した空気を生み出すため、あんぽ柿作りに適しているのです。

90年の伝統が、代々受け継がれる熟練の技で、一つひとつ丁寧に作られる自然の旨みをぜひご賞味ください。

徹底した管理で、今まで以上の安心・安全を

震災直後は放射能の影響により生産自粛を余儀なくされましたが、農家が一人となって柿の木やほ場を除草。今まで以上の安心・安全を提供するため、全量（全トレー）非破壊検査を実施するなど、徹底した管理を続けました。その甲斐あって、2013年12月には生産を再開。渋色に輝く色鮮やかなあんぽ柿が再び流通に出回るようになりました。福島の自然の恵みがたくさん詰まった自然食品を、これからも多くの人々へ届けていきます。

『あんぽ柿』の歴史

「あんぽ柿」の歴史は、宝暦年代(1751~1763)に、梁川町五十沢の峯部落に七右衛門という人あり、この人がどこから柿の木を持って来て、植えたのが始まりとされ、五十沢では、この柿を「七右衛門柿」と名付けた。

その七右衛門柿を剥皮して連にさげ、天日で乾燥したものが江戸時代に「天干柿(あまほしかぎ)」と呼ばれていたと伝えられている。明治維新となるや、七右衛門柿は、「蜂屋柿(はちやがき)」と呼ばれ、「天干柿」は、「あんぽ柿」と呼ばれるようになった。



昭和初期の皮むき作業の様子

おいしさの粒揃い。
甘くてジューシーな
夏の果実。



透過式光センサーで糖度12度以上に選ばれた桃を集めました。農家が一つひとつ丹精込めて作った自慢の品です。したたる果汁と甘さ、香りを心ゆくまでご賞味ください。

『プレミアムピーチ』

受付期間 6/25~7/17

参考価格

- A01 特秀 5kg ●18玉 5,000円
- A02 特秀 5kg ●15玉または16玉 5,500円
- A03 特秀 3kg ●9玉~11玉 4,200円
※玉数の指定はできません (消費税・送料込)

糖度15度以上の桃「あかつき」だけを厳選した、伊達市が誇る極上の桃です。糖度・大きさ・着色・果形等、全てが最高級で、頬張ると甘みが口いっぱいに広がります。

伊達の蜜桃 『匠の想い』

受付期間 6/25~7/17

参考価格

- A04 特選 2.3kg ●7玉~9玉 5,800円
※玉数の指定はできません (消費税・送料込)

桃の出荷カレンダー

品目	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
あかつき									■															
川中島白桃										■	■													
ゆうぞら											■	■	■											

まるで宝石のように輝く初夏の味覚。
ひとつぶ食べると口の中で甘さと酸味が弾けます。

さくらんぼの王様「佐藤錦」は、大玉で表面にハリがあり、色の濃い品が特に高級品として扱われます。酸味と甘さの絶妙なバランスを、ぜひお楽しみ下さい！

さくらんぼ『佐藤錦』

受付期間 5/20~6/12

参考価格

- A05 佐藤錦 ●200g×2パック 1,900円
- A06 佐藤錦 ●200g×4パック 3,400円
- A07 佐藤錦 ●200g/パック(バラ) 1,000円
(消費税・送料込)



さくらんぼの出荷カレンダー

品目	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
佐藤錦						■																		



子どもから大人まで大人気。
真っ赤に熟した甘くて
酸味の少ないいちごです。

12月のクリスマスシーズンから6月中旬までの約半年間、栽培しています。寒い冬を暖かいハウスの中で過ごしたいちごは、とても甘くて新鮮そのもの。

いちご『とちおとめ』

受付期間 12/1~5/31

- A08 プレミアムいちご ●12粒、15粒 3,980円
- A09 プレミアムいちご ●18粒 3,580円
※粒数の指定はできません (消費税・送料込)



いちごの出荷カレンダー

品目	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
とちおとめ	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

栽培が非常に難しい
幻のぶどう。

巨峰よりも甘みが強く
濃厚なおいしさです。
種なしで、皮離れもよ
いです。



糖度が高く、
さっぱりした甘さ。

種がなく、皮ごと食べら
れます。味が濃く風味が
豊か、芳醇な香りです。



『高尾』

受付期間 8/20~9/10 参考価格

A10 高尾 ●約2kg(3~5房) 3,700円

A11 高尾 ●約3kg(5~6房) 4,700円

※房数の指定はできません (消費税・送料込)

『シャインマスカット』

受付期間 9/10~10/10 参考価格

A12 シャインマスカット ●約2kg(2~4房) 4,700円

※房数の指定はできません (消費税・送料込)

ぶどうの出荷カレンダー

品目	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
高尾																								
シャインマスカット																								



甘味と酸味のバランスが絶妙

甘味・酸味・歯ごたえの三拍子が揃った人
気品種。蜜が入りやすく、果汁もたっぷり
です。太陽の光をたっぷり浴びて育ったサ
ンふじは、甘みと酸味のバランスが非常に
優れています。伊達地域は寒暖の差が大き
く、日照時間も長い事から、美味いりん
ごが育ちます。

りんご『サンふじ』

受付期間 10/25~11/25

A13 サンふじ ●5kg(14~16玉) 3,800円

A14 サンふじ ●3kg(8~9玉) 2,800円

※玉数の指定はできません (消費税・送料込)

りんごの出荷カレンダー

品目	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
サンふじ																								

とろけそうななめらかさと
ほのかな酸味が生み出す
甘みとコクのハーモニー

フランスが原産の西洋梨で、主に東北地方で栽培
されている希少な品種です。他の西洋梨よりも大玉
ですが、糖度が高く、熟すととろけるような食感
を楽しむことができます。甘さの中にも爽やかな
酸味があり、芳醇な香りが特徴的です。



西洋梨『ゼネラル・レクラーク』

受付期間 9/1~11/30

A15 西洋梨 ゼネラル・レクラーク ●約3kg(6玉~8玉) 4,000円

※玉数の指定はできません (消費税・送料込)

洋ナシの出荷カレンダー

品目	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
ゼネラル・レクラーク																								

とろへりとした口当たり。
自然の甘みが口いっぱいに広がります。

渋柿をじっくりと時間をかけて乾燥させているた
め、旨みがぎゅっと凝縮されており、柿本来の自然
な甘さを味わうことができます。表面はしっかりと
していますが、果肉は半生でとろっとしているた
め、ジューシーな甘みが口いっぱいに広がります。



あんぽ柿

受付期間 11/20~1/28

A16 あんぽ柿 ●1パック(3~5個入)×3パック入 3,000円

A17 あんぽ柿 ●1パック(3~5個入)×6パック入 4,800円

A18 あんぽ柿 ●1パック(3~5個入)×8パック入 5,800円

※1パックの個数は指定できません (消費税・送料込)

あんぽ柿の出荷カレンダー

品目	4月		5月		6月		7月		8月		9月		10月		11月		12月		1月		2月		3月	
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
あんぽ柿(蜂屋柿)																								

豊かな自然があふれる伊達市では、管内で育まれた素材の味を最大限に引き出した加工品を数多く展開しています。5,000円分の「政宗セット」と、「愛姫セット」の2種類をご用意致しました。



17代政宗

D01
政宗セット 5,000円 (消費税・送料込)

- 桃の恵み×1 ● 黄金桃サイダー×2 ● よくばり漬×1 ● 樽出しなすび×1
- 黒胡麻ごぼう・れんこん・しょうが×各1 ● 伊達鶏坦々×1 ● 伊達鶏キーマカレー×1 ● フルーツ果汁カレー×1



桃の名産地伊達の桃を贅沢に絞り込んだ果汁100%の桃ジュースです。

桃の恵み 内容量:190ml、賞味期限:12ヶ月



7つの国産野菜(人参・きゅうり・さつま芋・きんぴら・椎茸)を1個に詰め合わせたお漬物の逸品です。

よくばり漬 内容量:600g、賞味期限:4ヶ月



内容量:黒胡麻ごぼう(150g)、黒胡麻れんこん(110g)、黒胡麻しょうが(110g)、賞味期限:各3ヶ月

国内産のさつま芋・人参・生薑と黒胡麻を使用。旨みと栄養が豊富、お漬物好きの方にはおススメです。

黒胡麻ごぼう・れんこん・しょうが



伊達鶏の鶏肉をきんぴらの香りと高ひびが、イースでじっくり煮込んだカレーです。

伊達鶏キーマカレー 内容量:180g、賞味期限:18ヶ月



東北の自然が育んだ水と伊達の黄金桃の果汁で作ったおとなの炭酸水です。

黄金桃サイダー 内容量:200ml×2、賞味期限:12ヶ月



国産茄子を塩で低温熟成させた「茄子漬」です。生姜のさわやかな風味とピリツとした唐辛子が効いています。

樽出しなすび 内容量:180g、賞味期限:3ヶ月



旨みのある「伊達鶏」と、ごま・味噌を使用したコクのある「坦々」です。

伊達鶏坦々 内容量:200g、賞味期限:6ヶ月



伊達のまも、カキの果汁、リンゴのピューレをたっぷり使い、山山高麗根を煮込んで仕上げたこだわりの逸品です。

フルーツ果汁カレー 内容量:200g、賞味期限:18ヶ月



めぐみめ 愛姫

D02
めぐみめ 愛姫セット 5,000円 (消費税・送料込)

- 伊達なもののぶらんでいケーキ×1
- 桃の恵み×2 ● あんぽっばい(5個入)×1
- 黄金桃サイダー×2 ● 飲むこんにやくゼリーもも・ぶどう×各1
- 蜜桃の塩飴×1 ● 伊達鶏とりめしの素×1



ほのかな桃の香りとプリンティアーの風味がほどよくマッチした、こくのあるケーキに仕上げました。

伊達なもののぶらんでいケーキ 内容量:500g、賞味期限:1ヶ月



あんぽ餅と白餡を混ぜる炊き上げりゃい生地。でんぷんがたっぷり、お味も絶品。

あんぽっばい 内容量:240g、賞味期限:1ヶ月



桃の名産地伊達の桃を贅沢に絞り込んだ果汁100%の桃ジュースです。

桃の恵み 内容量:190ml×2、賞味期限:12ヶ月



東北の自然が育んだ水と伊達の黄金桃の果汁で作ったおとなの炭酸水です。

黄金桃サイダー 内容量:200ml×2、賞味期限:12ヶ月



プルプルとした食感、のどごしのゼリー飲料。食物繊維、コラーゲン、ヒアルロン酸を配合した、おなかのいい飲み物に仕上がりました。

飲むこんにやくゼリーもも・ぶどう 内容量:各130g、賞味期限:各12ヶ月



伊達の蜜桃果汁と山山高麗根を煮込んで仕上げたこだわりの逸品です。

蜜桃の塩飴 内容量:90g、賞味期限:12ヶ月



伊達鶏の鶏肉をじっくり8時間煮込んだ大釜で伊達鶏のソースを管内・国内産のまも、人参、こんにやく、椎茸と山山高麗根を煮込んで仕上げた鶏めしの素です。

伊達鶏とりめしの素 内容量:350g、賞味期限:12ヶ月

※賞味期限(消費期限も賞味期限として扱っています)は製造日からの日数となっております。

加工品
特撰フード

加工品
特撰フード

▶▶▶ カタログのご利用について ◀◀◀

ご注文方法

ご注文は「厳選品カタログお申込書」に記入の上「伊達市観光物産協会」へFAX、またはE-mailにてお願いします。

伊達市観光物産協会

FAX 024-529-7759 **24時間受付**

E-mail date.marche@gmail.com 記入済みのお申込書をスキャンして、PDFをメールに添付してください。

お支払方法

振込先

伊達市観光物産協会

ゆうちょ銀行 二二九店(ニニキウ店) 当座 0108457

伊達市観光物産協会

ダテシカンコウブッサンキョウカイ

送料

●送料について

掲載商品は全て、「送料込み」の値段となっております。
※但し、沖縄、離島へのお届けは、別途お見積り申し上げます。

●発送について

ご入金確認後、商品を発送します。

●太枠の部分をボールペンではっきりとご記入下さい。

お申込者の郵便番号・ご住所・お名前・電話番号・FAX・e-mailをご記入ください。

〒960-0671	申込日 H28年 3月 1日
ご住所 福島県伊達市保原町宇東野崎45-9	
ふりがな だて くにお	お振込予定日
お名前 伊達 國男	H28年 3月 1日
e-mail 〇〇〇〇〇@〇〇〇〇.jp	TEL 024-529-0000
	FAX 024-529-0000

お申込の日付をご記入ください。

お届け先の郵便番号・ご住所・ご氏名・電話番号をご記入ください。

商品お届け先		ご注文内容	
〒106-0000	商品コード D01	商品名 政家セット	
東京都港区東麻布〇丁目〇番地	単価 5,000 円	数量 1 個	
〇〇〇〇マンション000号室	①小計(単価×数量) 5,000 円		
TEL 03-5431-0000	のし 熨斗 (要 ・ 不要) <input type="checkbox"/> 御中元 <input checked="" type="checkbox"/> 御歳暮		
お名前 川上 あきり 様	のしのご希望をご記入ください。		

ご希望の商品名・金額・数量をご記入ください。

御中元・御歳暮ご希望の方はチェックをお願いいたします。

のしのご希望をご記入ください。

【商品の返品交換について】

●商品の性質上、交換・返品はご容赦願います。
ただし、お届け商品に内容の相違、破損などの事故があった場合は、交換・返品を承ります。この場合の返品及び代替品の送料につきましては当協会にて負担させていただきます。

【ご注意】

●写真はイメージです。お届けする商品とは多少異なる場合がございます。また、撮影用の食材、食器など小物類は含まれておりませんので予めご了承ください。
●パッケージデザイン・仕様は予告なく変更する場合がございます。
●カタログは印刷のため、写真と実物の色や形が多少異なる場合がございます。

【個人情報をお取り扱いについて】

当協会は、お客様からお預かりする個人情報の重要性を認識し、以下の通り取り扱います。

- 個人情報の収集について
当協会は、ご注文商品のお届け及びご質問・ご確認事項等の連絡のためにお客様のお名前、ご住所等個人情報の提供をお願いしております。
- 個人情報の使用について
ご提供いただいた個人情報は、原則として下記以外の目的では使用しません。
●ご注文いただいた商品の発送、および決済処理
●お客様へのサービス向上のための資料の発送（お問合せの回答等）
●お客様への今後の商品情報のご提供（カタログ等）
●マーケティング等の当協会での分析資料

伊達市観光物産協会
「厳選品カタログお申込書」

2016年2月発行
(有効期限 2017年3月末まで)

※当協会は、個人情報保護に関する法令及びその他の規範を遵守し、お預かりした個人情報は、厳正な保護・管理を行うなど、責任をもって取り扱います。

●太枠の部分をボールペンではっきりとご記入下さい。

申込日 年 月 日

ご依頼主様	ご住所 〒	
	ふりがな	お振込予定日
	お名前	年 月 日
	e-mail	TEL
		FAX

※お支払総額はFAX、またはE-mailにてご連絡させていただきます。FAX番号を必ずご記入ください。
※お申込み内容について確認させていただく場合があります。ご依頼主に連絡がとれる電話番号をご記入ください。

商品お届け先		ご注文内容	
お届け先1	ご住所 〒	商品コード	商品名
		単価	数量
	TEL	①小計(単価×数量) 円	
	お名前 様	のし 熨斗 (要 ・ 不要) <input type="checkbox"/> 御中元 <input type="checkbox"/> 御歳暮	
お届け先2	ご住所 〒	商品コード	商品名
		単価	数量
	TEL	②小計(単価×数量) 円	
	お名前 様	のし 熨斗 (要 ・ 不要) <input type="checkbox"/> 御中元 <input type="checkbox"/> 御歳暮	
お届け先3	ご住所 〒	商品コード	商品名
		単価	数量
	TEL	③小計(単価×数量) 円	
	お名前 様	のし 熨斗 (要 ・ 不要) <input type="checkbox"/> 御中元 <input type="checkbox"/> 御歳暮	
合計 (①+②+③)		円	

商品のお申込み・お問合せは「伊達市観光物産協会」へお願いします。

伊達市観光物産協会 FAX:024-529-7759 TEL:024-529-7779

〒960-0671 福島県伊達市保原町宇東野崎45-9 営業時間/10:00~18:00 定休日/水曜日

代金振込先	伊達市観光物産協会 ゆうちょ銀行 二二九店(ニニキウ店) 当座 0108457 口座名 伊達市観光物産協会 ダテシカンコウブッサンキョウカイ
-------	---------------------------------------------------------------------------------

コピーしてお使いください

※振込手数料はお客様負担でお願いいたします。
※ご入金確認後の発送となります。
※お振込用紙はございませんのでご了承ください。



DATE CITY



DATE MARCHE PRODUCT
CATALOGUE

福島特定原子力施設地域振興交付金事業