MINAMISOMA BRAND CATALOGUE

南相馬ブランド認定商品カタログ
2026-

南相馬市観光事業実行委員会

構成団体　（一社）南相馬観光協会
（一社）南相馬市かしま観光協会
小高観光協会
事務局　南相馬市商工観光部観光移住課観光係

南相馬ブランドとは
南相馬の優れた地域産品を南相馬ならではの商品として
審査会を経てブランド認定したもの。

MINAMISOMA_TOURISM　南相馬観光協会　かしま観光協会　小高観光協会

※掲載情報は2026年４月１日現在のものです。予告なく価格・デザインを変更する場合があります。

FROM MINAMISOMA

この土地から、生まれる味

千年の時を駆ける相馬野馬追の地に息づく、変わらぬ誇りと営み。風土とともに磨かれてきた技とこだわりが、ひとつひとつの味に宿ります。華やかさではなく、確かな手仕事が支えるおいしさ。南相馬で育まれた品々は、日々の暮らしに静かな豊かさと心地よい余韻を届けてくれます。

提供：一般社団法人相馬野馬追

01 小高一味（おだかいちみ）

ひとつひとつ ていねいに、
手摘みの鷹の爪

唐辛子を完熟栽培し、ひとつひとつ手積みで収穫。
唐辛子の表皮・種・胎座に選別することで、３種の異なる辛さの一味唐辛子の製造を実現。自分だけのお好みの唐辛子に出会える逸品です。

作り手／小高工房
住所／南相馬市小高区本町1-53
主な取扱店／小高工房、道の駅南相馬、セデッテかしま

02 多珂うどん（たかうどん）

小麦粉本来の風味を引き立てた、つるつるとした食感が特徴的。コシがあり、つるっとしたのど越しで年中通して美味しく楽しめます。

つるっとしたのど越しと、
もちもちの食感を

作り手／有限会社高ライスセンター
住所／南相馬市原町区高字阿弥陀前8
主な取扱店／道の駅南相馬、セデッテかしま、小高ストア、フレスコキクチ、ヨークベニマル

作り手／有限会社黒潮海苔店
住所／南相馬市原町区旭町4-5
主な取扱店／黒潮海苔店、道の駅南相馬、セデッテかしま

03 相馬巻（そうままき）

選び抜いた海苔の旨みを最大限に引き出すため、職人が手巻きで仕上げる特別な逸品。軽やかな食感と海苔の深い香り、上品な甘さが調和した、世代を超えて愛される味わいです。

古くから海と共に生きてきた
地域の日常の味

04 南相馬野馬追カレー（みなみそうまのまおいカレー）

南相馬の穏やかな気候と大地が育てた野菜は、
やさしい甘みが特長。
贅沢なゴロゴロ野菜をふんだんに使った、毎日
でも食べたくなる、ちょうどいいおいしさ。

贅沢ゴロゴロ野菜
南相馬まるごとカレー

作り手／株式会社いととんぼ
住所／南相馬市原町区北原字本屋敷160-2
主な取扱店／いととんぼ、道の駅南相馬、
セデッテかしま、南相馬観光協会

05 小次郎まんじゅう（こじろうまんじゅう）

しっとりとした生地にやさしい甘さのあんが包まれ、どこか懐かしさを感じさせる一品。長く愛され続ける、地域に根ざしたおいしさです。

創業95年
金時豆入り贅沢な餡

作り手／合資会社亀屋菓子店
住所／南相馬市原町区旭町3-29
主な取扱店／亀屋菓子店、道の駅南相馬、
セデッテかしま

06 福島のおいしい相馬きゅうり漬

（ふくしまのおいしいそうまきゅうりづけ）

県内産きゅうりにこだわった
相馬地方伝統の味

福島産のきゅうりを低塩度でじっくり漬け込み、乳酸発酵によって青臭みが抑えられ、旨みが引き立ったきゅうり。
本醸造醤油を使った二段仕込みにより、きゅうり本来の風味と深い味わいが楽しめます。

作り手／株式会社菅野漬物店
住所／南相馬市鹿島区鹿島字町1-30
主な取扱店／みそ漬処香の蔵

07 幸せつむぐ うまサブレ

（しあわせつむぐ うまサブレ）

幸せを呼ぶ
「ダーラナホース」

外はサックサク、一口食べるとバターの風味が口いっぱいに広がります。シンプルでありながら、開発に込めた「幸せ紡ぐ想い」がたくさん詰まっている商品です。

作り手／有限会社菓詩工房わたなべ
住所／南相馬市原町区北泉字浦頭441-14
主な取扱店／菓詩工房わたなべ、セデッテかしま

08 野馬追物語（のまおいものがたり）

自家製白餡の中に牛乳と練乳をたっぷり練り込んだ洋風饅頭。食べるとミルクの香りが口の中いっぱいに広がる、子供から大人まで楽しめる商品です。

牛乳と練乳を練り込んだ
洋風まんじゅう

作り手／有限会社栄泉堂
住所／南相馬市原町区栄町3-4
主な取扱店／栄泉堂、道の駅南相馬、セデッテかしま

09 かしまの和梨ジュース

（かしまのわなしジュース）

1本に約6個の和梨を使った
贅沢ジュース

上品な甘味が特徴の幸水、豊かな甘みにほど良い酸味が特徴の豊水を使用した100%ジュースです。

作り手／一般社団法人南相馬市かしま観光協会
住所／南相馬市鹿島区鹿島字町39
主な取扱店／南相馬市かしま観光協会、セデッテかしま

10 相馬田舎みそ（そうまいなかみそ）

江戸末期からの伝統製法
至宝の味噌を

天然の赤味と素朴な味が特徴の天然みそ。
相馬地方で相馬藩の時代から製法そのまま
に手作りにこだわっています。

作り手／若松味噌醤油店
住所／南相馬市鹿島区鹿島字町181
主な取扱店／若松味噌醤油店、
セデッテかしま、道の駅南相馬

11 日本酒 soma（にほんしゅ そうま）

南相馬の豊かな自然が育んだ
酒米（福乃香）による逸品

華やかな香りとフルーティで透明感のある味わい
が特徴。まるで白ワインのような滑らかさと奥深
さを楽しめます。

作り手／株式会社アグリロード
住所／南相馬市鹿島区岡和田字窪畑53
主な取扱店／アグリロード、フレスコキクチ