

事業者 のいま

農業者



2024年8月 福島相双復興官民合同チーム

(公益社団法人福島相双復興推進機構)



- 01 クラフトビールを製造・販売するホップジャパンの直営2号店「Beer Restaurant 郡山」が開店します
ホップジャパン
- 02 smile farm(スマイルファーム)がキッチンカーで笑顔をお届け!
観光農園 smile farm
- 03 フルーツジュースでおなじみの「fresh fruit YAMASAN」の本店がリニューアルオープンいたしました。
fresh fruit YAMASAN
- 04 「十割そば ことた」では、こだわりの山形産そば粉を使用した十割蕎麦を提供
十割そば ことた
- 05 みどりの里 せせらぎ荘で「御食事処 政」(おしよくじどころ まさ)が3月15日(金)17時にオープン
御食事処 政
- 06 川内村「天空の自然薯」生産拡大へ種イモを定植!
高田島自然薯栽培組合
- 07 格葉町「いがりのおいも」のさつまいもスイーツを販売開始!
いがりのおいも
- 08 農業で町を復興させたい!(福島県浪江町)新商品えごまスイーツ「えごまる」販売開始について(えごま商品ブランド)
なみえの風
- 09 いちい水産「直売所」(浪風きらら内)が2023年12月8日(金)にオープン!
いちい水産直売所
- 10 「おびすや」の胃のり佃煮に「激カラ」新登場!
おびすや

*ここで掲載している事業者・農業者は、過去に官民合同チームのHPでご紹介した方々の一例(掲載当時の内容)です。



- 11 八島運送株式会社「浪江物流センター」完成!
八島運送株式会社 浪江物流センター
- 12 双葉町に震災後初の洗車場がオープンしました!
伊達屋コイン洗車場
- 13 広野駅から車で10分、溪谷沿いの一軒宿 料理旅館 大滝 の新しい宿泊プランをご紹介します
大滝旅館
- 14 農家民宿「古今呂(こころ)の宿 福とみ」がオープンします!
古今呂の宿 福とみ
- 15 「伝説は大塚にあり」大塚相馬焼 陶吉郎窯 解凍再開 6月30日OPEN
大塚相馬焼 陶吉郎窯
- 16 双葉町にコインランドリー「てるてる坊主」がオープンします!!
てるてる坊主
- 17 健康エステサロン「リトリートエステMizuki」が新規オープン!
リトリートエステMizuki
- 18 お米と発酵Cafe&Shop「nda焙」オープン!
nda焙
- 19 春の桜トンネル、桜まつりで有名な富岡町夜の森にパウムクーヘンのお店「BAUM HOUSE YONOMORI」がグランドオープンしました(2023年8月4日)
BAUM HOUSE YONOMORI
- 20 東京恵比寿の老舗ビストロが浪江町へ新店舗オープン!
Joyeuxstro Namie

ホップジャパン直営 ビアレストランを郡山に!

人・もの・ことを繋ぐ
地域の社交場に。

郡山駅西口徒歩3分
2024年8月OPEN
を目指して!




HOP JAPAN
Bring a little joy to your life.

クラフトビールを製造・販売する ホップジャパンの直営2号店 「Beer Restaurant 郡山」が開店します

福島県田村市都路町で生ホップをふんだんに使用したクラフトビールを製造・販売する「ホップジャパン」は、2023年4月に開店した直営店「Taproom いわき」に続き、JR郡山駅前に地域活性化の拠点として直営2号店「Beer Restaurant 郡山」の開店を目指しています。

「ホップジャパン」は「クラフトビールを軸にして、産業の循環を作り、人×もの×ことを繋ぎ人々を笑顔にする」ことをビジョンとしています。

「ホップジャパン」のクラフトビールの魅力とビジョンに触れられるビアレストランの開店をご期待ください!!

同社では直営2号店の開店に向けて、クラウドファンディングを募っています。

<https://readyfor.jp/projects/hopjapankoriyama>



DATA **ホップジャパン**

■住所: 田村市都路町岩井沢北向185-6 グリーンパーク都路内
■連絡先: 0247-61-5330

■営業時間: 9:00~17:00
■定休日: 木曜日





smile farm(スマイルファーム)が キッチンカーで笑顔をお届け!

イチゴ狩り体験が楽しめる川俣町山木屋の「観光農園 smile farm」では、この春にキッチンカーが登場! さっそく福島市内で開催されるイベント「桜本マルシェ」に、とっても美味しい旬のイチゴを贅沢に使ったドリンクなどのメニューを用意して初出店します。

当日の会場ではピアノの生演奏やピクニックなどのイベントも予定されています。

爽やかな景色を眺めながら、春の訪れを楽しんでみませんか?

※ smile farmでは現在「恋みのり」「紅ほっぺ」「ほしうらら」「もういっこ」「よつばし」の品種を扱っており、その時に一番美味しく育ったイチゴを収穫しています。



第3回桜本マルシェ Easter Joy

■開催日時: 4/13(土)、4/14(日)、10時~16時 ■場所: ドゥ・セゾン桜本展望館(桜本マルシェ会場) 福島県福島市桜本字梨子沢4-2 (周辺)

※臨時駐車場70台(無料)、小雨決行(荒天の場合は中止することがあります) イベントURL: <https://www.f-kankou.jp/event/30705>



フルーツジュースでおなじみの 「fresh fruit YAMASAN」の本店が リニューアルオープンいたしました。



厳選したフルーツを贅沢に使ったフルーツゼリー、フルーツジュースでおなじみの「fresh fruit YAMASAN(以下、やまさん)」のこの度、南相馬市原町区の本店がリニューアルオープンいたしました。

店内はフルーツの甘い香りがいっぱい、季節ごとの旬のフルーツや厳選素材を使用したフルーツ専門店の手作りゼリー、旬のフルーツを贅沢に使った約30種類のフルーツジュースがお買い求めいただけます。天気の良い日にはイートインスペースでジュースやゼリーをお楽しみいただけます。季節により旬のフルーツは変わりますので、期間限定メニューはSNSを要チェック! 人気のゼリーは売り切れる場合もありますので、HPやお電話での予約がおすすめ。(受取は本店のみ) 前日の13:00まで受付可能です。

贈り物に、お土産に。見た目も美しいフルーツゼリーはテンションが上がりますよね。今月より関東各地での販売会も予定されておりますので、本店まで足を運べない方は、以下URLよりご確認いただき、ぜひお立ち寄りください。

フルーツゼリー | やまさん <https://www.fruits-yamasan.com/fruit-jerry-bottle> また「フィットセラピー」を日常に取り入れ易い「ハーブコーディアル」も販売しています。「フィットセラピー」とは植物の持つ機能性成分を利用して自然治癒力を高め、身体や心の不調を回復させる植物療法。やまさんでは旬のハーブをシロップなどに漬け込んだノンアルコールドリンクのハーブコーディアルを3種類取り揃えています。すべてのハーブコーディアルに「ヴァンルーージュ」という赤ワインの100倍以上のポリフェノールを含む赤ブドウの葉っぱをブレンドしたこだわりの商品です。こちらのコーディアルをベースにしたジェラートも販売中です。ドリンクやデザートで、手軽にフィットセラピーを始めてみてはいかがでしょうか。



<https://www.fruits-yamasan.com/>

「十割そば ことた」では、こだわりの山都産そば粉を使用した十割蕎麦を提供



店主の小牛田 一男さんは、奥さまと二人で、南相馬市小高区のご自宅を改装し開業した「十割そば ことた」でこだわりの十割蕎麦を提供しています。

開業前に勤めていた職場の先輩が打った山都産(喜多方市)そば粉を使用した十割蕎麦をご馳走になったとき、「蕎麦ってこんなに美味しいんだ!」と驚かされたことを機に、山都町での蕎麦打ち勉強会への参加などの修行を経て2009年にご自宅を改装し開業しました。

開業後は、地元だけでなくこだわりの十割蕎麦が食べられると聞いた近隣町からの客足もあり多くのファンが定期的に訪れていましたが、2011年の東京電力第一原発事故により出された避難指示で休業を余儀なくされることに。

しばらく、大好きな蕎麦打ちができない時間を過ごしていた中、知人の紹介により避難所で蕎麦を提供したところ、川俣町から避難された方から「これまでの人生で一番美味しい!」と感想をいただきとても嬉しかった記憶が今でも残るほどで、いつかお店を再開したいとの思いを持ち続け、避難指示解除後の2017年2月に営業を再開しました。

再開後も開業当初と変わることなく、こだわりの山都産そば粉を使用しその日に提供する分だけをご主人自らが打ち、ゆで上げた十割蕎麦を提供。ほかに、甘さの高いさつま芋“なると金時”や地元産のアスパラガスを使用した天ぷらを提供するなどこだわりを見せるご主人の目には妥協を感じることはありませんでした。

DATA 十割そば ことた

■住 所: 南相馬市小高区吉名字西長迫7
■連絡先: 090-4550-1050

■営業日: 金・土・日・月 (11:15~13:15)
■手打ちそばのため、なくなり次第終了。前日までの電話予約がおススメです。



みどりの里 せせらぎ荘で「御食事処 政」が3月15日(金)17時にオープン

原発事故の影響により葛尾村から三春町の避難先で営業していた「居酒屋 政」の渡辺政広さんが「夜に営業する飲食店がない」と交流の場を求める村民からの声に応えるため、原発事故後13年ぶりに「みどりの里 せせらぎ荘」で「御食事処 政」のオープンを決意しました。

避難先となった三春町では温かく支えてくれた町民への感謝を胸に刻み、これからは葛尾村での営業をスタッフの阿部優子さんと開始します。

「みどりの里 せせらぎ荘」で宿泊者向けの料理提供をはじめ、「御食事処 政」としての居酒屋メニューを提供します。

「日本一の酒どころ 福島」の美味しい日本酒や葛尾村産米を使った地酒「でれすけ」などと一緒で熟練の腕で真心こめて作る焼き鳥、お刺身などの居酒屋メニューやかつ井やフライ定食などのご飯もので心もお腹も満たしてはいかがでしょうか。また、今後、葛尾村特産の特別なお肉料理や、海鮮物の提供を予定しています。自然豊かな葛尾村の「みどりの里 せせらぎ荘」「御食事処 政」へ皆さまのご来店を心よりお待ちしております。



せせらぎ荘

■住 所: 双葉郡葛尾村大字落合字菅ノ又6番地5
■定 休 日: 月曜日 (祝日の場合は翌火曜日休館)



DATA 御食事処 政

■住 所: 双葉郡葛尾村大字落合字菅ノ又6番地5
■連絡先: 070-7581-8038

■営業時間: 17:00~21:30 (L.O 21:00)

高田島自然薯栽培組合

川内村



川内村「天空の自然薯」生産拡大へ種イモを定植!

5月27日、川内村上川内の高田島地区で、高田島自然薯栽培組合の皆さんが、自然薯種イモの定植(植替え作業)を行いました。組合の皆さんは、高冷地の利を活かした作物として自然薯に着目し、かつて葉タバコを栽培していた農地を活用して、昨年より栽培を始めています。収穫した自然薯は「天空の自然薯」と命名し、村の特産品化を目指していらっしゃいますが、昨年の収穫では、村のふるさと納税の返礼品やいわき市のフレンチレストラン(HAGI)で食材として活用され、好評を得ていました。今年は品質(味や形)を確保したうえで、昨年のおよそ4.5倍、700本の収穫を目指しているため、皆さんの表情も真剣そのもの。風が吹く中での作業でしたが青空の下、「地区の仲間が集まって行う作業は楽しい」と、組合長の猪狩 定一さんの掛け声のもとチームワーク良く作業が行われていました。今回植えた種イモは、地上部で案内棒(木の枝)を伝わり、ツルや葉がネット一面に広がる一方、地中部では肝心の自然薯となる部分が、埋設したシートに沿って1m程の長さで成長していきます。自然薯の栽培では、定植作業が一番苦勞し、その後は雑草の防除に手間がかかるとの事です。収穫は11月下旬から12月の予定で、今後の成長が楽しみです。



DATA 高田島自然薯栽培組合

檜葉町『いがりのおいも』のさつまいもスイーツを販売開始!



さつまいもの一大産地を目指す檜葉町!猪狩一(いがりはしめ)さんは、自身も2020年よりさつまいもの栽培を始め、現在は約90a、およそ15トンのさつまいもを生産しています。昨年(2023年)は、紅はるか、紅まさり、シルクスイート、ほしあかね、ふくむらさきの5品種を収穫しました(9月下旬から10月上旬)。妻の礼子さんは、一年を通じてさつまいもの美味しさを伝えられたら、檜葉町産さつまいもの認知度も向上させられるとの想いから、県主催の「ふくしま6次化創業塾」を受講し、夫婦でさつまいもブランド『いがりのおいも』を立ち上げました。およそ1年に渡り試作を重ね、今年(2024年)の3月より新商品の販売を始めました。・「お芋ようかん」は、さつまいもの味を生かしながら、なめらかな口どけでした。・「お芋チョコレート」は、一口サイズのチョコにしてみんなでシェアすることができるように工夫され、さつまいもの香りがほんのり漂う味わいでした。・「さつまいもシャーベット」は、凍らせて食べる甘酒です。そのまま凍らせても硬くならずシャーベット状となるため、食べやすくすっきりとしたさつまいもの甘さを楽しめました。これら『いがりのおいも』の3商品は、県内以下のお店で販売しています。また、地元スーパー「ブイチェーンネモト」と「道の駅ならは」では、冬季のみなくなり次第限定となってしまいますが、自家製「干しいも」も販売しています。近くにお立ち寄りの際は、是非ご賞味ください。



DATA いがりのおいも 取扱い店舗

- ・株式会社ネモト ブイチェーンネモト 福島県双葉郡檜葉町大字北田字中満256番地
- ・道の駅ならは 福島県双葉郡檜葉町山田岡大堤入22-1
- ・セデッテかしま 福島県南相馬市鹿島区浮田もみ木沢212-1
- ・サンプラザふたば 福島県双葉郡双葉町中野高田1番地1 産業交流センター 1F
- ・道の駅よつくり港 福島県いわき市四倉町五丁目218-1

いがりのおいも

檜葉町



農業で町を復興させたい! (福島県浪江町) 新商品えごまスイーツ『えごまる』 販売開始について (えごま商品ブランド)

浪江町でえごまの栽培をされているオオタカ農業代表の大高充さんは、浪江町のえごまをより多くのお客様に手に取っていただけるよう、えごま商品ブランド「なみえの風」を2023年に立ち上げました。

「なみえの風」では、「若いお客様も含め多くの方々に手に取っていただける加工品を作りたい」「お土産として地域内外の方に手に取っていただける商品にしたい」というコンセプトのもと、えごまを使ったスイーツ「えごまる」を開発し、県内各地で販売しております。

「えごまる」は、えごまのプチプチとした食感と香ばしさが特徴です。さらに、いわきチョコレートを代表する大人気商品「めひかり塩チョコ」のクーベルチュールチョコレート、塩キャラメルを使用しており、上品な味わいが楽しめます。

道の駅なみえ、セデッテかしま(南相馬SA)、道の駅よつくら港、サンプラザふたば(伝承館前売店)、コラッセふくしま 福島観光物産館、会津武家屋敷などでお買い求めいただけます。

えごま生産者【オオタカ農業】

- 設立: 令和2年7月
- 所在地: 双葉郡浪江町大字幾世橋字田中前5番地
- 代表者: 大高 充
- <https://ohtakafarm.jp/>

えごま加工品「えごまる」製造事業者【株式会社 いわきチョコレート】

- 設立: 平成18年4月
- 所在地: いわき市小名浜字丹波沼61-1
- 代表者: 柳沼 大介
- <https://www.shiochoco.com/>

いちい水産「直売所」(浜風きらら内)が 2023年12月8日(金)にオープン!

いわき市の有限会社いちい水産(代表 木村 謙一郎様)が、いわき市久之浜町の震災復興施設「浜風きらら」内にて「直売所」を2023年12月8日(金)新規オープンしました。

いちい水産は、地元久之浜漁港などに水揚げされた新鮮な魚介類を取り扱う水産加工業者です。久之浜港はいわき市の最も北に位置する漁港で、おいしい魚介類があがることで有名ですが、この地域には魚屋がなく、近くの久之浜漁港においしい「常磐もの」があがっても地域のみなさんの食卓に直接届かない状況でした。

おいしい「常磐もの」を買う場が欲しいとの地元のみなさんの強い要望を受け、「地元でとれたおいしい魚介類を提供したい」という思いでの直売所のオープンとなりました。

店内には、種類豊富な冷凍水産加工品の他、メヒカリなどの干物(串刺し)、お刺身盛り合わせ、フライ・からあげ用の下調理品(平目・アンコウ等)などが並んでおり、「常磐もの」を存分に堪能でき、単価も450円〜と、お手頃価格です。

木村元信取締役にお聞きしたところ、お薦めは「干物」とのことです。3Dフリーザー(急速冷凍装置)を使用し、冷凍までの所要時間が少なく味落ちしていない自慢の逸品とのこと。

「地元のみなさんにおいしい久之浜産のお魚をお届けしていきます。」との抱負を熱く語っていらっしゃいました。



おびすや

相馬市



「おびすや」の青のり佃煮に「激カラ」新登場!

相馬市松川浦で採れたアオサノリを使った青のり佃煮を販売している「おびすや」で、新しく激カラ味が発売されました。「激カラ味」はもともと人気のある「ピリカラ味」の倍以上の辛さで、「激辛作ってよ」と辛党のお客さまの要望から開発されました。アオサの旨味を損なわない辛さとなっており、ご飯のお供としてはもちろん、調味料としても活躍します。「激カラ味」は浜の駅松川浦で現在は限定発売中です。気になる方はお早目にお買い求めください。また、5月18日(土)に浜の駅松川浦のイベントの一環で「激カラ味」の試食も出来ます。お近くにお越しの際は、是非お立ち寄り下さい。

浜の駅松川浦

■住所: 相馬市尾浜字追川196
 ■営業時間: 9:00~18:00 (4月~9月) / 9:00~17:00 (10月~3月)



DATA おびすや ■住所: 相馬市尾浜字原228-26
 ■HP: <https://www.obisuya.com/>

八島運送株式会社
「浪江物流センター」完成!

浪江町南産業団地に八島運送株式会社浪江物流センターが完成し、落成式が行われました。林 富士雄代表からは、「物流面で地元をサポートしたいと思い、物流センターを建築した。」
 「当時はこの地域に再び戻れるとは思わなかった。地元復興のために仕事ができることに喜びを感じながらまい進していきたい。」とご挨拶がありました。
 建物の電力は太陽光発電と蓄電池でほぼ100%賄うことも可能な設備となっており、今後トラックドライバー不足などが懸念される「2024年問題」にも対応できるよう、長距離輸送の中継拠点としての役割も担います。



DATA 八島運送株式会社浪江物流センター ■住所: 双葉郡浪江町大字請戸字北迫21



双葉町に震災後初の洗車場がオープンしました!

双葉町に震災後初の洗車場がオープンしました!

この洗車場は平成29年6月にガソリンスタンドを再開した伊達屋様が近隣のみなさまからのご要望に応え開設されました。

洗車設備はこだわりの洗車ニーズにお応えするスプレー式と乗車したまま洗車ができるドライブスルー式の2種類。スプレー式は乗用車用と大型車用がそれぞれ2台あり、心ゆくまで洗車を堪能できます。ドライブスルー式洗車機は乗用車用が1台で洗車メニューが多彩。今回、このドライブスルー式洗車機を実際に体験!

洗車メニューの選択から料金支払いまで乗車したまま操作可能。そして仕上がりもピカピカ!

気軽に洗車が楽しめます。

社長の吉田さんとお話を伺うと、「復興に尽力いただいている方々や、帰還された住民のみなさまのために民間ができる生活インフラのひとつとして利便性向上に少しでも貢献したい」と熱く語られていました。復興していく双葉町のシーンのひとつです。



DATA 伊達屋コイン洗車場

■住 所: 双葉町長塚寺内前地内 (国道6号線 寺内前交差点東側)
■営業時間: 8:00~17:30



最上級の宿泊プランは「柗 (ひいらぎ)」。夕食に出される「ほろほろと口の中であとろける煮物」と「魚介の出汁がきいた鍋」は、絶品です。

広野駅から車で10分、 溪谷沿いの一軒宿「料理旅館 大滝」の 新しい宿泊プランをご紹介します

新しい宿泊プランでは、新名物料理「焼ビーフシチュー」にポケットを添えて提供され、好評の「福島産あなごの押し寿司」がお召し上がり頂けます。

また朝食には、目覚めに優しい「湯豆腐」に、ご飯に合う惣菜、小鉢に入ったお刺身等が並びます。板前さんのまごころと、こだわりがたっぷり詰まった料理を、ぜひご堪能ください。

「一人旅」や「ビジネス」向けの
宿泊プランもあります。

<https://otaki-ryokan.com/cuisine.html>



小食さんでも完食できるお料理少なめの夕食が付いているのは、宿泊プラン「杏 (あん)」。鮮度抜群の海鮮をリーズナブルにお楽しみいただけるプランです。



人気No.1の宿泊プランの「凧 (りん)」では、磯の香と潮の風味が漂うボリューム満点のお夕食をお楽しみいただけます。

※写真はイメージです

DATA 大滝旅館

■住 所: 双葉郡広野町上浅見川字堀切1-1
■連絡先: 0240-27-4111 / FAX: 0240-27-4114

■チェックイン 15:00~
■チェックアウト ~10:00

農家民宿「古今呂の宿 福とみ」が
オープンします!

「日本で最も美しい村連合」に加盟している飯館村。その村内に農業体験や郷土料理が楽しめる農家民宿「古今呂の宿 福とみ」が新たにオープンします。代表の渡邊さんはこれまで、飯館産オリジナル品種である「いいたて雪っこかぼちゃ」の生産・加工や、県外の学生を中心にボランティアを受け入れ、種まきから収穫までの農業体験の提供や農作物を用いた郷土料理の提供を行ってきました。そんな中、「なつかしい実家に帰ってきたような体験と、郷土料理で母ちゃんの味を食べてもらいたい」との思いにより農家民宿オープンに向けて準備を進めてきました。渡邊さんの夢が実現した「古今呂の宿 福とみ」、5月30日(木)にプレオープン、6月11日(火)にグランドオープンします。是非、ご利用ください。



DATA 古今呂の宿 福とみ

■住 所: 相馬郡飯館村飯樋大橋180
■連絡先: 024-597-6059

■当施設には5人部屋(14畳)と2人部屋(6畳)があり
最大7人まで宿泊可能

「伝統は大堀にあり」大堀相馬焼 陶吉郎窯
帰還再開 6月30日OPEN

大堀相馬焼の陶吉郎窯は、本来の地で伝統を継承するため、13年ぶりに大堀に帰還して作陶を再開しました。

この度、6月30日に福島県浪江町大堀地区の工房と店舗をオープンしました。東京電力福島第1原発事故後、大堀地区に帰還して再開する窯元は、陶吉郎窯がはじめてです。

陶吉郎窯の近藤学さんは、「大堀の地で良い作品を作り、なりわいを再生したい。大堀相馬焼の産地形成を目指していく。」と意思を語りました。

伝統的な「青ひび」の作品の他にも、大堀地区伝統の原料である砥山石(とやまいし)を使った「大堀翠磁(すいじ)」、焼いた陶器の上に漆で文様を描く、会津漆器とコラボした「大堀陶胎(とうたい)漆器」など、大堀相馬焼の伝統を踏襲した新たな作品も展示・販売しています。

また、ご子息の近藤賢さんが作陶された磁器も展示販売しております。ぜひお越しください。



DATA 大堀相馬焼 陶吉郎窯

■住 所: 双葉郡浪江町大堀字後畑98-1
■連絡先: 090-2604-9809 (近藤さん携帯)

■営業時間: 10:00~18:00
■定休日: 火曜日

双葉町 コインランドリー 「てるてる坊主」



双葉町にコインランドリー「てるてる坊主」がオープンします!!

双葉町で建設業を営んでいた福田工業さんは、震災後にいわき市内で事業を再開するとともに、コインランドリーの運営を開始しました。現在3店舗を運営している経験を活かし、令和6年7月1日にコインランドリー「てるてる坊主」を地元双葉町にオープンさせます(令和5年度福島県原子力被災事業者事業再開等支援補助金を活用)。

JR双葉駅東口から徒歩2分の場所に立地するこの店舗には、洗濯乾燥機4台、2段式乾燥機2台、スニーカーランドリー・乾燥機各1台を備えており、毛布等の大物や作業着等の厚手衣類はもちろん、スニーカーの洗濯・乾燥がスピーディーに行えるため、特にこれからの梅雨時に非常に便利な施設です。

店舗は24時間営業のため、深夜や早朝時間帯でも周囲に気兼ねなく気軽に利用できます。

JR双葉駅西口には町営駅西住宅の整備が進み、6月には新たなエリアの入居も始まりました。まだまだ居住者が少ない地域ではありますが、町民の生活環境向上ならびに洗濯を介してコミュニケーションの場になれば、との福田代表の想いからオープンを決断されました。

商業施設の建設も計画されているJR双葉駅周辺の賑わい創出の一助となることが期待されます。

DATA コインランドリー てるてる坊主 ■住 所: 双葉郡双葉町大字長塚字町44番地の1

富岡町 健康エステサロン リトリートエステ Mizuki



健康エステサロン 「リトリートエステMizuki」が新規オープン!

MISORAplanning(ミソラプランニング)の代表 柴田杏子様が、1月28日(日)にグランドオープンをする、健康エステサロン「リトリートエステMizuki」についてご紹介します。

代表の柴田さんは、「富岡町にお住まいの方や勤務されている方の、体の痛みや体調不調を「リトリートエステ」を通じて少しでも解消し、健康生活に貢献したい」との思いから、リトリートエステの開業を決意されました。

(リトリートとは、「日常生活のストレスや疲れを忘れて、心身をリラックスさせることを目的とした過ごし方」という意味です。)

代表の柴田さんによると、「リトリートエステMizuki」は、「完全予約制で、通常のエステでは取り扱っていない、高濃度酸素水を用いた特別なメニューや施術を、年代や個人の生活歴や健康状態に合わせて選択できる」とのことです。

具体的には、「第三者機関のNSF※1とGMP※2を取得している、プロテイン・ドリンクサプリをはじめ、無調整豆乳・甘酒、導入食・回復食、漢方茶などを使用し、健康予防医学の知見に基づいたプログラムにより、ダイエットや体調の良さを実感いただけるファスティング民泊合宿や、高濃度酸素水ショットや高濃度酸素水ミスト、最新の痩身エステ機器等を使用したメニュー・施術により、体質改善や健康予防を期待できる」そうです。

ご興味のある方は、以下までお問い合わせください。

NSF※1(National Sanitation Foundation)とは日本国内で食品や飲料水に関する安全性や品質を示す規格
GMP※2 (Good Manufacturing Practice) とは医薬品の製造と品質管理について定めた国際基準



DATA 健康エステサロン リトリートエステMizuki ■住 所: 双葉郡富岡町本岡王塚 445-55
■連絡先: 090-6708-9139



お米と発酵Cafe & Shop「nda焙」オープン!



10/25に田村市船引町にお米と発酵のお店「nda焙(んだばい)」がグランドオープンしました。

代表の橋本妙子さんは、福島のおいしいお米を全国の皆様に届けたい!という思いからお米を加工した製品、米麹甘酒「美健水」や無農薬米粉麺「のし米」などを企画販売してきました。nda焙では無農薬や有機栽培の玄米を使用した玄米焙煎コーヒーも販売され、福島県を中心に全国から選りすぐりの玄米数種を店舗で自家焙煎し、鮮度の良い状態で玄米コーヒーをお楽しみいただけます。

カフェでは他にも、無農薬米粉麺、ライスバーガー、米粉を使ったスイーツ、甘酒ドリンク、コーヒーなどを提供しています。

物販コーナーでは、無農薬米や有機米を数種類、コーヒー豆数種類を常時用意、店舗内の全自動焙煎機で常に焙煎したての玄米コーヒーや各種コーヒーをお買い求めいただけます。

また地域のコミュニケーションスペースとしてもお使いいただけるよう、お漬物教室やお味噌教室など発酵に関するイベントも行う予定です。



DATA nda焙(んだばい)

■住所: 田村市船引町船引館柄33

■営業時間: 8:00~16:00
■定休日: 火曜日・水曜日



春の桜トンネル、桜まつりで有名な富岡町夜の森にバウムクーヘンのお店「BAUM HOUSE YONOMORI」がグランドオープンしました(2023年8月4日)

オープン初日、開店前から10名ほどのお客さまが店先に並び地域のみなさんの期待感が高まる中、オーナーの遠藤さんはお待ちいただいているお客さまに感謝の言葉を述べられ、大きな拍手でオープンしました。

白と木目を基調としたとても美しい店内は、実際にバウムクーヘンを製造している工程も窓越しに見ることができ、あまり目にすることがない切り出し前の丸太状態のバウムクーヘンは圧巻です。

試食コーナーではコーヒー・紅茶が提供され、試食された方々からは「おいしい」の言葉があふれていました。

バウムクーヘンは、地元富岡町産のお米「天のつぶ」を店舗内で製粉した生米粉を使用したもちもちの食感です。商品はYONOMORI BAUM(Sサイズ)と樹望バウム(ミニサイズ)の2種類のサイズがあり、「さくらもち風」「玄米ハード」「プレーン」の3種類の味を楽しむことができます。

「さくらもち風」は、桜の風味がとても豊かに感じられる一品で、桜の名所「夜の森」の新名物になることに期待です!

また、「玄米ハード」は玄米を使用してしっかりした触感が特徴で、濃厚な味とアーモンドの香ばしさがほのかに感じられ、お酒のつまみにも良いと思いました(笑)

皆さまも近くにお越しの際は、立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

@yonomoribaum



DATA BAUM HOUSE YONOMORI

■住所: 双葉郡富岡町字夜の森北3丁目14-2
■連絡先: 0240-23-5220

■営業時間: 10:00~18:00
■定休日: 年中無休



東京恵比寿の老舗ビストロが 浪江町へ新店舗オープン!

東京恵比寿にて創業50年の「Bistro D'arbre(ビストロ・ダルブル)」（2021年食ベログ:ビストロ百名店に選出)店主の中西さまが、浪江町に新店舗【Joyeuxstro Namie(ジヨワイストロ ナミエ)】を6月18日(火)オープンされました。

産地特有のおいしい食材を求め、日本全国の生産者の方々(農家さんや漁師さん)を訪ねる旅を続ける中で、同店の無藤(むとう)シェフが、福島県浜通りの生産者の方々から厳選した食材を仕入れるようになりました。

そんな中、生産者から浪江町のイベント参加のお誘いを受け、幾度となく出店したことにより、浪江町への想いがあふれ、新店舗を開店することとなりました。

※浪江町での直近の参加イベントは「浪江町収穫祭(開催日:2023年10月7日、8日)」です。新店舗名は、フランス語の「Joyeux:ジヨワイユ →喜び、楽しい」と「Bistro:ビストロ」を掛け合わせた造語「Joyeuxstro:ジヨワイストロ」と浪江の地名から命名した造語です。

愛称は「ジヨワナミ」です。

【コワーキングスペースとしてもご利用可能です】

- ・店内はWi-Fiを設置
- ・コーヒーと焼き菓子をご用意(焼き菓子は恵比寿店でもすぐに売り切れになる人気商品です)



■営業時間:ランチ:11:30~15:00
ディナー:17:00~21:00
■定休日:火曜日・水曜日
※営業時間は状況により変更する場合があります。

DATA Joyeuxstro Namie ■住所:浪江町大字権現堂新町45-1
■連絡先:0240-23-5773

私たち福島相双復興官民合同チームは、これまでに約5,900の事業者の方々、約2,700の農業者の方々を訪問・支援させて頂いておりますが、そのなかで、復興やまちづくりに熱い思いを持つたくさんの方々のお話をうかがうことができました。事業再開や開業に当たっては、多くの事業者がさまざまな悩みや苦勞を抱えながらも、「相双地域の復興のために」「愛する故郷に活気を取り戻すために」という思いのもと、着実に歩みを進めておられます。その方々の取組みをほんの一例ではございますが、冊子としてとりまとめさせて頂きました。この冊子以外にも、奮闘する多くの事業者をホームページやSNSでご紹介しておりますので、こちらも併せてご覧ください。

希望の地を 目指して



2024年8月 福島相双復興官民合同チーム
(公益社団法人福島相双復興推進機構)

支援事業者・農業者様の思い・ストーリー、
福島復興に向けた取組を各コンテンツで発信中です。
ぜひご覧ください。

※ QRコードより各コンテンツにリンクします。

