



# 東京から約80分!“今”週末トリップしたい 郡山のローカルの魅力を発掘！ 郡山市がお届けするニュースレター『KORIYAMANIA』始動！

Vol.1は女子向け情報！ あなたが好きなのはどっち！？それとも両方？

**よくばり女子必見のたっぷりクリーム尽くしなギルティスイーツ**  
**v.s. バランス女子必見の自然派ギルトフリースイーツ などご紹介！**

郡山市は、都心からのアクセスもよく、自然豊かで、美味しいご当地グルメがたっぷり。その魅力をより多くの人にもっと深く知っていただくため、郡山市国際政策課は、ニュースレター『KORIYAMANIA』を定期的に発行します。

『KORIYAMANIA』とは、ニュースレターを通じて郡山の情報を伝えていくことで、「郡山マニア」なファンを増やしていきたいという願いから名づけました。地元企業・団体と一丸になって、郡山の新商品・イベントなどのニューズピックや、郡山の魅力あるコンテンツを配信していきます。

- ① レトロ可愛い「クリームボックス×酪王カフェオレ」最強マリアージュなギルティスイーツ！
- ② “発酵×スイーツ”ふにゃとろ～な新食感が話題の仁井田本家のギルトフリースイーツ  
「ビームスジャパン」コラボの「こうじチョコゆずジンジャー」も10月1日(月)販売開始
- ③ 美味しいをお持ち帰り！滞在型「マルシェ」で味わい尽くす絶品郡山ブランド野菜



## レトロ可愛い♡ご当地パン たっぷりミルククリーム尽くしのギルティスイーツ！ 「クリームボックス×酪王カフェオレ」ミルク&ミルクの最強レトロなマリアージュが罪な美味しさ！



「クリームボックス×酪王カフェオレ」

### ◆“ご当地パン”クリームボックスとは

「クリームボックス」とは厚切りパンに“牛乳×練乳”の優しい味わいのミルククリームをたっぷりとのせた、郡山市発祥のご当地グルメの菓子パンです。

市内では多くのパン屋や学校の購買で販売されており、小さい頃から馴染みのあるパンとして長年愛されています。

見た目はシンプルですが、製造するパン屋さんごとに生地やクリームに特徴があり、各店のこだわりが光る個性豊かな味を食べ比べて楽しむマニアも存在しています。

### ◆“ソウルドリンク”酪王カフェオレとは

同じく郡山市発祥で、福島県民にはおなじみのソウルドリンク「酪王カフェオレ」は生乳たっぷり、甘みしっかり、マイルドな口当たりで、1976年の発売以来変わらない味が大人気です。

人気の秘密は50%以上使用したコクのある生乳と、香り高いコーヒーの絶妙なバランスです。

### ◆最強レトロなマリアージュ「クリームボックス×酪王カフェオレ」

そんな「クリームボックス×酪王カフェオレ」の組み合わせは、たっぷりミルク&ミルク尽くしがちょっとハイカロリーでギルティな美味しさ。酪王カフェオレをクリームボックスのクリーム部分に使用した「酪王カフェオレボックス」も発売されているほど相性ぴったりで、地元民には定番の組み合わせです。

郡山ならではのレトロ可愛い「ギルティスイーツ」のコラボレーションを是非味わってみてはいかがでしょうか。

### ◆進化し続ける愛されソウルフード

昔懐かしのミルククリームだけでなく、最近ではカフェオレをはじめ、チョコレート、アーモンド、あんこなどの“進化系”も人気となっています。

生誕から40年以上たっても進化し続けるクリームボックスは、地元民の心をとらえて離さない昔ながらの愛されソウルフードです。ふわ生地&たっぷりミルククリームで、飽きずに何個でも食べられるクリームボックスは、各店100～120円程度で購入できます。



様々な種類がある「クリームボックス」

バランス  
女子に♡

# “発酵×スイーツ”ふにやとろ～な新食感。創業300年の酒蔵・仁井田本家の自家製「ギルトフリースイーツ」が今話題。「ビームスジャパン」コラボの「こうじチョコ ゆずジンジャー」も

## ◆酒蔵がスイーツをつくったわけ

郡山市で1711年に創業、日本酒の蔵元・仁井田本家は、無肥料無農薬で自然米・純米・天然水100%の「自然酒」造りで知られています。

「子どもやお酒の飲めない方にも蔵に足を運んでほしい」という思いから、酒粕や糀を使用した、“発酵”と“スイーツ”をかけ合わせたオリジナルの酒蔵スイーツを手がけるようになりました。

## ◆“発酵×スイーツ”ふにやとろ～な新食感生キャラメル

糀糖を使用した新食感生キャラメル「ふにやとろ」は、仁井田本家オリジナルのギルトフリーな酒蔵スイーツです。糀本来の甘さが感じられる「プレーン」と、酒粕をたっぷり使用したちょっと大人な味の「酒粕」の2種類があります。どちらも口に入れた瞬間にとろけてなくなってしまうほどのきめ細かさは、まさに「ふにやとろ」です。

是非一度お試しください。

## ◆「ビームスジャパン」コラボの「こうじチョコ ゆずジンジャー」

米糀から作った糀糖を板チョコ風にした人気商品「こうじチョコ」は、カカオ、砂糖、油脂、すべて不使用の、今話題のローカロリーなギルトフリースイーツです。“発酵×スイーツ”のやさしい甘みと口どけが特徴で、フレーバーごとに表情が変わります。

今回、「ビームスジャパン」と初コラボして開発した新フレーバー「こうじチョコ ゆずジンジャー」は、「ビームスジャパン」のイメージカラーであるオレンジからインスピレーションを得て、将来福島でも自給自足が可能な柚子を使用しています。

「こうじチョコ ゆずジンジャー」は、10月1日(月)より新宿の店舗「ビームスジャパン」で販売を開始しています。

仁井田本家のギルトフリースイーツは、郡山ご当地土産の新定番としてだけでなく、定期開催している「スイーツデー」イベント限定の酒蔵スイーツ販売などでも楽しめます。ぜひ、お目当てに訪れてみてはいかがでしょうか。

<仁井田本家HP : <https://1711.jp/>>



“発酵×スイーツ”生キャラメル ふにやとろ



ビームスジャパン別注商品  
こうじチョコ (ゆずジンジャー) 800円(税抜)  
(プレーン 650円、黒ごまきなご・さんしょ 750円、ラズベリー 800円 ※いずれも税抜)

郡山  
マニアに♡

# 美味しい郡山をお持ち帰り！“KORIYAMANIA”必見の滞在型「マルシェ」 インスタ映え抜群な朝採れランチも♡ 絶品郡山ブランド野菜を堪能し尽くす！

## ◆郡山ブランド野菜とは

ミネラルが豊富で保肥力の高い粘土質の土地や、清らかな水、澄んだ空気など、農業に適した環境を有し、質・量ともに全国トップクラスの米の産地としても知られている郡山。

「郡山ブランド野菜」は、そんな地質を活かし、新しいブランドになりうる品種を200～300種類の中から1年に1つずつ選び抜いて、育成されています。昔から地元根付いてきた伝統野菜ではなく、年間数百種類を育て、野菜を知り尽くしたまさに“匠”である生産者メンバー達が、“本当においしい”と喜ばれる野菜をつくらしているのが「郡山ブランド野菜」のポイントです。

## ◆インスタ映え抜群な朝採れランチ

今年5月にオープンした旬のカフェバル「Best Table」では新鮮な「郡山ブランド野菜」を、気軽に味わうことができます。ヘルシーでボリュームたっぷりの季節野菜の彩りは、インスタ映えも抜群と話題です。

## ◆買える、食べれる。滞在型マルシェ

テラス席の目の前に広がる柏屋開成店の中庭では、<食大学>による「開成マルシェ」が定期的に開催されていて、その場で「郡山ブランド野菜」を買うこともできます。県外からわざわざ買いに来るマニアなお客様も多い、“KORIYAMANIA”な「マルシェ」におでかけして、ひと味ちがう美味しい郡山をお持ち帰りしてみてください。



「Best Table」本日のランチプレート

マルシェ イメージ

<b>&lt;2018年 食大学マルシェ 開催予定&gt;</b>	
表参道マルシェ	10月28日(日)
11:00～15:00 会場: 郡山表参道	
開成マルシェ	11月24日(土)
11:00～15:00 会場: 柏屋開成店中庭ポケットガーデン	
開成マルシェ	12月8日(土)
11:00～15:00 会場: 柏屋開成店中庭ポケットガーデン	
<食大学HP : <a href="http://www.caan.jp/producer/">http://www.caan.jp/producer/</a> >	

《本件に関する報道関係の方のお問合せ先》

郡山市国際政策課PR事務局(オズマビーアール内) 担当:小出、菊田、土屋 (営業時間:平日9:30～18:00)  
TEL:03-4531-0206 / FAX:03-3265-5267