

復興へ歩む大熊町の特産品のいちご“おおくまベリー”を使った特別な「ほわいとぱりろーる」が新登場！【200本限定】

2026年2月27日(金)から清川屋公式通販サイトで先行予約を開始

- 株式会社清川屋(山形県)が、累計50万本突破のロールケーキの特別仕様を自社工場限定製造。福島県大熊町の「ネクサスファームおおくま」の最先端ハウスで育った完熟いちごを使用。
- 2026年2月27日(金)から清川屋公式通販サイトで先行予約開始。その後、3月14日(土)に大熊町で開催される「大熊町復興交流イベント おおくま学園祭 2026『OKUMA ODYSSEY』」で初披露。売上の一部は復興に向けた寄附金に。



図版1



図版2

株式会社清川屋(本社:山形県鶴岡市、代表取締役:伊藤舞)は、おおくまベリーを使用した「ほわいとぱりろーる 福島県大熊町の完熟いちご」を開発しました。全国区のテレビ番組や雑誌などに多数取り上げられ、著名人のファンも多い山形発のロングセラー「ほわいとぱりろーる」。福島県産のおおくまベリーを贅沢に使用した特製クリームを、山形県産牛乳入りの真っ白な生地で包みました。地域の特産品とのコラボレーションを目指して実現した新商品です。

復興の最前線を担う「おおくまベリー」

福島第一原子力発電所が立地する福島県大熊町。事故後の全町避難を経て、いま地域の営農再開を担っているのが、特産品のいちご「おおくまベリー」です。町が出資する第三セクター「ネクサスファームおおくま」が、東北最大級(約4.8ha)の先端的な施設でいちごの周年栽培を実現。2019年の初出荷以来、おおくまベリーはかつての梨産地の記憶を引き継ぐ新たなフルーツの特産品として、復興の最前線を担っています。

おおくまベリーの特徴1 安心のための徹底した品質管理

ネクサスファームおおくまでは、栽培環境、原材料から収穫物、出荷に至るまでの生産工程管理を徹底。収穫したいちごは、放射性物質非破壊検査装置で検査を行った後、一粒一粒、重さや形色、傷の有無で規格化されたルールごとに選別され出荷します。また、福島県が推進するF-GAP認証も取得し、持続的な農業経営に取り組んでいます。

おおくまベリーの特徴2 復興に向けた地域の雇用創出

農業の担い手不足が復興の課題となるなか、先端技術を取り入れた栽培施設で農業未経験者を積極的に採用。大規模ハウスでの「ポットスライド型高設養液栽培」によって、労働負担を軽減しています。避難先からの帰郷を望む人や、農業を志す移住者の雇用創出を担う新たな農業のかたちの試みです。

おおくまベリーを使用した新商品「ほわいとぱりろーる 福島県大熊町の完熟いちご」は、2026年2月27日(金)に清川屋公式通販サイトで先行予約を開始。3月14日(土)に大熊町で開催される「大熊町復興交流イベント おおくま学園祭 2026『OKUMA ODYSSEY』」の清川屋ブースで初披露します。本ブースでは、鈴木酒店の本みりん「黄金蜜酒」の試飲販売や、この本みりんの風味を活かした「だだちゃ豆おこわ」の販売なども行います。福島県浪江町に酒蔵を構えている鈴木酒店は、地震と原発事故のあとに山形県長井市の蔵で酒造りを再開。現在は福島と山形の2つの蔵で酒造りを行っています。



図版3



図版4



図版5

数量限定「ほわいとぱりろーる 福島県大熊町の完熟いちご」

真っ白な生地と軽やかなクリームが引き立て合う、さわやかないちごの香りをお楽しみください。

[価格] 2,300円(税込、うち100円を復興支援として寄附)

[内容量] 1本(長さ約14cm)

[賞味期限] 冷凍25日

[保存方法] 冷凍保存(解凍後は冷蔵保存)

[特定原材料] 小麦、乳、卵

[限定数] 200本

清川屋公式通販購入ページ

<https://www.kiyokawaya.com/c/gr4/gr745/gr595/okuma>



図版6

- 2月27日(金)より公式通販サイトで先行予約を行います。
- 「おおくま学園祭 2026」では会場内で召し上がれる試食も提供します。
- 本商品は1本あたり100円の大熊町への寄附金を含みます。
この寄附金は、大熊町のみなさまの生活支援や復興のために活用されます。
販売終了後に清川屋の公式サイトにて寄附総額をご報告します。
- ハッシュタグ「#おおくまぱりろ」をつけてSNSで写真を投稿してください。
清川屋の公式アカウントがリポストします。

開発と出店の想い

清川屋が大切にしているのは、創業の地・山形で育ててきた「包む」という営為です。贈る相手を思い、物語を物に託し、真心を込めて包む。そのような贈答文化の担い手として、日本各地の魅力的な特産品を、ひとりでも多くの人に伝え届けたい。今回は、大熊産のいちごに復興へ歩む地域の想いを重ねて開発しました。この時代をともに生きる者として、東北内外の特産品と関わる。特産品企業としての新たな一歩です。

大熊町復興交流イベント

おおくま学園祭2026「OKUMA ODYSSEY」

主催：大熊町

運営：ビジネスゲートウェイ株式会社

日時：2026年3月14日(土) 10:00～16:00

場所：大熊インキュベーションセンター(福島県双葉郡大熊町大字下野上字清水230)

公式サイト：<https://okuma-fes.jp/>

SNS：https://www.instagram.com/okuma_fes/

参加費：無料(どなたでもご参加いただけます)

イベント内容：

- ・ステージ:アーティスト出演・飲食コーナー:約35店舗
- ・入居企業展示コーナー:約20社・ゼロカーボンフェスエリア:約40社
- ・その他:町民展示、若手起業家発表会、スタンプラリー

清川屋について

山形県を中心に東北地方の13店舗と、ネットやカタログによる通信販売を展開し、東北ゆかりの特産品の企画開発から、製造、販売まで一貫して行っています。地域の特産物に真心を込めて、「特産品文化創造企業」を目指しています。

会社名：株式会社清川屋

所在地：山形県鶴岡市宝田1-4-25

代表者：代表取締役 伊藤舞

事業内容：山形県および東北地方の特産品販売(店舗・通信販売・菓子製造)

企業サイト：<https://www.kiyokawaya.co.jp/>

公式通販サイト：<https://www.kiyokawaya.com/>

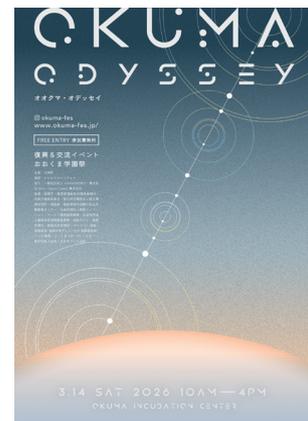
公式Instagram：<https://www.instagram.com/kiyokawaya/>



図版7



図版8



図版9

本件に関するお問い合わせ先

本件に関するお問い合わせや画像素材をご希望の際は、以下の連絡先までご連絡ください。
電話取材も受け付けております。

株式会社清川屋(広報担当：高橋)

住所：鶴岡市宝田1-4-25

TEL：0235-23-2111(平日9時～17時)

E-mail：y-takahashi@kiyokawaya.com