

〈相双地方物産展〉 サムライフード祭 Vol.3

昨年、一昨年と好評をいただいた「相双地方物産展サムライフード祭」
相馬のホッキ飯、サムライブルー西シェフのカレー。
避難された地の伝統工芸品会津木綿を使用したマスコットや
浜鶏(はまどり)ラーメン。浜の海産、農産品加工商品など
今年も相双の魅力を揃え開催します。

開催日 2018年9月8日(土)、9日(日)
開催時間 9:30~16:30
主催 / 相双地方復興ツーリズム推進委員会 福島県 相双地方振興局
運営 / 特定非営利活動法人 福島県ベンチャー・SOHO・テレワーク共働機構



日本代表 W杯 決勝トーナメント 進出の立役者!!
ふるまい

ミニ代表カレー AM10:00~ 両日200食 限定

西 芳照シェフふるまい
◎書籍・監修商品の販売
◎書籍ご購入の方へサイン会の開催!
楢葉町 TEL 0240-23-6624



AM10:30~ 両日100食 限定

ホッキ飯定食
相馬双葉漁協 女性部 相馬支部
相馬市 TEL 0244-38-8301



浜鶏ラーメン など
株式会社鳥藤本店
富岡町 TEL 0246-32-8003



- ・小高辛油 ・バジ★トマ ・食べるオイル ・菜の花オイル
- ・多阿あま酒 ・ガーデンハックルベリー コンフィチュール
- ・油菜ちゃんマヨ ・油菜ちゃん など

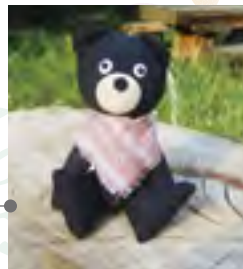
南相馬市役所 (農政課)
南相馬市 TEL 090-7527-3266



ワカメ、小女子 など
岡田海苔店
相馬市 TEL 0244-36-3397



小女子山椒油漬け など
海鮮フーズ
相馬市 TEL 0244-35-2663



あいくー など
會空 (あいくー)
大熊町 TEL 090-9704-9622

ふくしまみらい
チャレンジ
プロジェクトフェア
開催期間 ▶ 9/1(土)・2(日)

「ふくしまみらいチャレンジプロジェクト」は、避難指示などの対象となった福島県被災12市町村(田村市、南相馬市、川俣町、広野町、楢葉町、富岡町、川内村、大熊町、双葉町、浪江町、葛尾村および飯館村)の事業者を対象に、事業や生業の再会・再建を目指し、商品の改良・開発、販路開拓などのサポートを続けてまいりました。この度、果敢にチャレンジを続ける事業者の熱い思いを持って作った商品の数々を販売いたします。ぜひこの機会に福島県相双地域の素敵な商品を手にとってください。

飯坂町
石井農園
えごま生キャラメルミルク



南相馬市
NPO法人あさがお
青ばた味噌



飯館村
合同会社
ニコニコ菅野農園
里山の黒真珠なつはぜじゃむ

南相馬市
(一社)南相馬農地再生協議会
油菜ちゃん(中)

川俣町
有限会社 扇田食品
川俣にがりとうふ

浄土平 レストラン
ふくしま秋の 美味しいもんフェア 第1弾
♪ふくしま産くだものスイーツと新米を楽しむ♪ 開催!

新米五百川を使用した
福島県本宮市生まれ本宮育ちの純産米「五百川」の新米を使用したメニュー提供
レストランメニュー(ご飯類)を新米で提供

開催日 9月1日(土)~9月30日(日) 場所 2階レストラン「サベレ吾妻」
営業時間 午前9:00~午後4:30 レストラン営業:午前11:00~午後3:30 (ラストオーダー午後3:00)

問い合わせ先 / 福島県浄土平レストランハウス ☎0242-64-2100
◎レストラン前駐車場は別途環境美化費(普通車500円)がかかります。◎磐梯吾妻スカイラインは高湯側(不動沢~浄土平)は通行止めです。土湯側よりお越しください。

OPEN ふくしまラウンジ Fukushima Lounge 飲食コーナー
飲食、喫茶、飲み比べ等が楽しめる憩いのスペース
【営業時間】 9:30~19:00 (ラストオーダー18:30)

福島市 1土-4火 玉萬厨房
福島県産の香り高い柚子で作った、「玉萬厨房」オリジナルのゆずみそを使った信夫焼き鳥丼!
信夫焼き鳥丼 700円 物産館限定!1日限定10食
カレーライス 500円、しょうゆラーメン 600円、しおラーメン 600円、みそラーメン 650円、冷やし中華 650円

広野町 5水-7金 くっちいな
サッカー日本代表専属シェフ西芳照さんが広野町で営業されているフードコート「くっちいな」が本店!メニューはサッカー日本代表に提供している福島野菜たっぷり、お米はもちろん浜通り産の代表カレーと、相馬産ツブ貝パスタ!
代表カレー 650円
相馬産ツブ貝パスタ 650円
※無くなり次第終了

伊達市 13木-14金 カフェ&レストラン「raku-raku」NPO法人ボネール
精神障がい者の働く場、地域との交流の場を目的に開店し、安全・安心のヘルシーランチが地域の評価を得ています。
そうめんランチ 800円
野菜たっぷり酢豚 800円

会津若松市 15土-30日 坂新 麺&ダイニング
11:00~15:00 (14:30ラストオーダー)
平成25年1月に開業し、店主は喜多方の「坂内食堂」の次男。坂内食堂で30年以上修業した店主が、東日本大震災を機に独立。
肉そば 900円、支那そば 700円、あぶらラーメン 900円、ねぎチャーシューメン 1,050円、冷やしラーメン 750円

9月 出展スケジュール

1 土	2 日	3 月	4 火	5 水	6 木	7 金	8 土	9 日	10 月	11 火	12 水	13 木	14 金	15 土
1 高沢果樹園 (県産果物)														
2 わたなべパン (オリジナルパン)														
3 菅野房吉商店 (県産果物)														
4 佐久商店 (いか人参)														
5 ひふみ堂 (オリジナルケーキ)														
6 サンビッグ (健康食品)														
7 佐倉ファーマーズ (季節の野菜)														
8 とうふや大楽 (各種豆腐)														
	ふくしまみらいチャレンジプロジェクトフェア							サムライフード祭						

色の部分が各社の出展日となります。

福島県観光物産館
〒960-8053 福島市三河南町1-20 コラッセふくしま1F
TEL.024-525-4031
営業時間 9:30~19:00 年中無休
【運営】公益財団法人福島県観光物産交流協会

西華 指定P 駐輪場 コラッセふくしま
リッチモンドホテル 西口バスステーション乗り場 福島駅
東横イン ホテル福島 グリーンパレス ●ガセレクト福島 アパホテル

掲載内容は、広告制作時の情報です。出展者および商品・価格などは変更となる場合がありますのでご了承ください。■催事内容は予告なく変更することがあります。■表示価格は、全て税込価格です。■写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合があります。■お車でお越しの際は、コラッセふくしま駐車場(30分無料)をご利用下さい。また、大型バスは西口バスプールをご利用いただけます。

食

本宮市

御稲プライマル

10年前よりコシヒカリから自然交配できた新品種、「五百川」。香り、つや、甘みともに、新米ならではの味をお試しください。

新米 五百川 2kg 1,180円 5kg 2,592円



※写真はイメージです。

喜多方市

農産加工 花菜

会津の米を使用して、手作りによる寒風にあて、醤油、塩等の味付けをしました。サクサクした食感が特徴です。



凍みもち (しょうゆ、甘味) 140g 390円

福島市

紅屋本店

第23回全国菓子博覧会名誉総裁賞受賞。砂糖と水あめを煮詰めて作った有平糖(ありへいとう)を香ばしく焼き上げた懐かしい美味しさがあります。



巻きせんべい 9本入 324円
15本入 540円
26本入 1,080円

二本松市

GNS

こだわりの素材の数々をギュッと詰め込んだ食べるオイル。かける、混ぜる、和える、つける。いつものテーブルが一気に本格的味に变身。

食べるオイルシリーズ

御飯用・パン用・パスタ用・お肉用・野菜用 648円



3合分のお米に合わせて国産の雑穀・昆布・だし乾物をバランス良く配合しました。研いだお米に本品とお好みの調味料を入れて炊き込みご飯が召し上がれます。

雑穀御飯の素3合用 えごま・煮干し・かつお節・おきあみ 400円

会津若松市

カネコフーズ

こづゆ 648円

会津若松市

おのぎ食品

新・会津こづゆレトルト 772円

西会津町

テクニカルスタッフ

カップこづゆ 380円



福島県 伝統的郷土料理。「会津人のもてなしの心」が会津碗につまる。こづゆ。ホタテの貝柱でだしを取り、豆麩(まめふ)、にんじん、しいたけ、里芋、キクラゲ、糸こんにゃくなどを加え、薄味に味を調えたお吸い物を、会津塗りの碗で食す料理。

白河市

竹林食品

焼きそば、ラーメン、肉、魚に振りかけて、なんでも合う万能調味料。

七味にんにく 432円



会津坂下町

高砂屋

鮮烈な辛さと、柚子の爽やかな香り、しその実、山椒の実の鼻腔をくすぐる風味。まさに生七味の真骨頂です。

生七味 648円



西郷村

林養魚場

鮮度抜群のメイプルサーモンを手早く加工し、一切れずつ本場京都の西京味噌、地元白河の酒粕、老舗の米麴を養液に使った、こだわりの漬付け床に丹念につけ込んであります。

メイプルサーモン一切 塩麹漬・粕漬・西京漬 598円



福島市

澤田屋

オレンジスライスとジャムをトッピング、甘みと酸味が絶妙な味わいです。

ミニオレンジケーキ 5個入 850円

文字だけミニ花ももケーキ 5個入 850円



桑折町

大野屋

あんぱんと言えども、これは一口サイズのおまんじゅう。とろろ芋を練りこんだ極薄皮の生地、甘みをおさえたこしあんを包んでいます。しっとり香り高いお菓子は、全国菓子博覧会にて、大臣栄誉賞を受賞した自慢の味です。

あんぱん・あんぱん 栗 5個入 540円



矢吹町

JA夢みなみ

JA夢みなみと、(株)天乃屋との共同開発により誕生しました。原料には白河地方産のうるち米とはとむぎを使用しています。香り豊かなサクサクのおせんべいをぜひご賞味ください。

はとむぎ入せんべい 280円



福島市

森藤食品

7種類の国産野菜をこだわりの製法で風味豊かなしょうゆ味に仕上げました。素材それぞれの食感・味わいをご堪能ください。

りょうぜん よくばり漬 1,080円



矢祭町

山のごちそう本舗

青とうがらしとショウガの効いたピリ辛の佃煮です。絶品の箸休め!

旨しいたけ 540円
ふきのとうの佃煮 432円



会津美里町

樹ノ音工房

2001年からオープンしたこの窯元は、若々しいモダンな感性の作品と豊富な体験メニューで、若い方から年配の方まで、年齢を問わず人気を博しています。

起上がり小法師めし椀 1,080円



会津美里町

酔月焼窯元

地元の原料を使い全て手描きによる作品。独特の"藍呉須"と"鉄絵"のコントラストによる、シンプルながら飽きのこない、なかなか壊れない丈夫な焼物です。

めしわん錦梅すだれ 1,296円



三島町

会津桐タンス

桐は軽くて、水切れが早いので、黒くならない。衛生的なまな板です。

会津桐まな板 小3,024円 中3,780円 大4,320円



工芸品

郡山市

シルキーUBU
コーポレーション

シルクの中でも最上級の上品な光沢を放つシルク使用。胸元にはフリル、裾にはお花をあしらったドレス。

シルクベビードレス
オーガンジー2枚仕立て

※受注販売になります。ご注文いただいた日から約2か月かかります

108,000円~

