

ふくしまの
美味しさ自慢、大集合!

ふくしま フェア

3月9日(水)→15日(火)

本館地下1階 ほっぺタウン
鮮魚・精肉・青果・グローサリー・和洋酒

ハズレなし!
**ガラポン
抽選会**

対象商品についている
応募シール2枚で
1回抽選!!

総計**1,000**名様に、日本酒、喜多方ラーメン、お菓子やジュースなど、美味しいふくしまグルメが当たる!

■本館地下1階 ほっぺタウン 鮮魚・精肉・青果・グローサリー・和洋酒 各売場
対象 3月9日(水)→15日(火) ※精肉は3月11日(金)→15日(火)
売場 ■本館6階 東北物産展(福島県産品の一部) 3月9日(水)→14日(月)
■パング広場 ふくしまキッチンカー 3月12日(土)・13日(日)

A賞 1,500円相当 **70**名様
B賞 1,000円相当 **140**名様
C賞 500円相当 **240**名様
D賞 200円相当 **550**名様

※景品がなくなり次第終了となります。

抽選会場
本館地下1階 ほっぺタウン
地下鉄連絡路
イベントスペース

**発見!ふくしま
キッチンカー inパング広場**

「常盤もの」の絶品
おさかなメニューが
パング広場に集結!

3月**12**日(土) 11時~17時
3月**13**日(日) 11時~16時
※なくなり次第終了します。

鮮魚

〈北辰水産〉
本館地下1階
新鮮な魚介の旨みを
ギュッと凝縮した地元の味。



①〈福島県沖近海魚〉特別販売
※天候や水揚げ状況により、内容の変更や
中止になる場合がございます。

- 塩さばフィレ (1パック・3枚入) 税込480円
- 厚揚げソフト蒲鉾スティック (1袋・500g) 税込680円
- 魚の北辰 厚揚げ蒲鉾 (1パック・220g) 税込298円
- ポイルやりいか (100gあたり) 税込238円
- 刺身かまぼこ (1パック・170g) 税込298円



精肉

〈肉の匠 いたう〉
本館地下1階
福島の気候風土に
育まれた滋味ゆたかな
お肉が到着。

- ①福島県産 ふくしま焼牛
サーロインステーキ
(100gあたり) 【各日50kg限り】 税込1,680円
- 福島県産 ふくしま焼牛 切落とし
(100gあたり) 【各日15kg限り】 税込580円

3月11日(金)→15日(火)
までの販売

青果

〈九州屋〉
本館地下1階
福島の大地が育んだ、
新鮮な野菜とフルーツ。



- ①福島県産 サマーレタス
(1パック) 税込108円
- ①福島県産 菌床生椎茸
(1パック) 税込399円
- ①福島県産 いちご
(1セット・2パック入)
【各日30セット限り】 税込1,296円

グローサリー

名物の喜多方ラーメンや自慢のお米をはじめ、
お酒に合うおつまみもご用意!

- 〈やない製麺〉
- ②福島桜めん (300g) 税込540円
国産の桜の葉を練りこみ、
手延べ製法で仕上げました。
 - ④ずんだめん (300g) 税込540円



①具付 喜多方醤油ラーメン 2食入
1セット(生麺120g×2、醤油スープ35g×2、
チャーシューメンマ33g×2、フリーズドライネギ1g×2) 税込880円



①なみえ焼そば 2食入
(めん140g×2、ソース28g×2)
税込321円
福島県浪江町で誕生した
通常より約3倍太い極太麺と、
こってりとしたソースで
仕上げるご当地グルメです。



①(会津中央乳業)
会津の雪(無糖)
(1kg) 税込950円
会津産の良質な
生乳を低温ろ過
濃縮製法によって、
コクと美味しさを
濃縮しました。



①(森山)
スモッチ
(1個) 税込155円
黄身をやわらかな半熟に仕上げた焼製
たまご。桜チップで香りをつけ、塩味で
仕上げました。殻を剥けばすぐビールの
おつまみ、タンパク質豊富なおやつに。

【福島県 ブランド米】

福、笑い

日本一の米をつくりたい。
14年もの月日をかけてたどり
ついた「かおり、あまみ、
ふくよかさ」。選ばれた作り
手だけが育てることができる、
はじめての美味しさ。

福島県産 福、笑い
(2kg) 税込1,728円

地酒

〈D&M CAVE〉
本館地下1階 和洋酒売場

「酒処・ふくしま」ならではの銘酒を
はじめ、クラフトビールも取り揃え!



- 2020年秋より福島県産フレッシュ
ホップを使用したクラフトビール醸造。
- 〈ホップジャパン〉
- ① Hop Japan IPA
 - ② Hop Japan White
 - ③ ABUKUMA Red (330ml) 各・税込580円
- 山形で酒造りを再開した
鈴木酒造の定番酒。
- ②(鈴木酒造店) 磐城壽 純米酒 (720ml) 税込1,320円
- 会津坂下町で醸す
嗜酒造の大吟醸酒。
- ①(嗜酒造) 一生青春 大吟醸 (720ml) 税込2,887円

※天候・交通などの諸事情によりメニューが変更になる場合がございます。※営業時間、イベントの内容は予告なく変更する場合がございます。最新の情報は松坂屋上野店ホームページをご覧ください。※盛り付けはイメージです。撮影用の装飾品は商品に含まれません。※数量に限りのある商品もございます。品切れの際はご容赦ください。※一部デザインが異なる場合がございます。※ソーシャルディスタンスの確保にご協力をお願いいたします。※どなた様もマスク着用での来場をお願いいたします。

INFORMATION

手の平サイズのバスクチーズケーキのお店
BLOCK BLOCK TOKYO

期間限定 3月9日(水)→15日(火) 本館1階 北口アーケード

濃厚なデンマーク産のクリーム
チーズをたっぷり使い、高温で短時
間で焼き上げるので中はしっとり
外は芳しい味わいのチーズケーキ
です。お取寄せ、手土産サイトでも
人気の商品です。

チーズケーキ BB MIX
(8個入) 税込2,894円

田園調布ブチカヌレ専門店
COMME PARIS

期間限定 3月9日(水)→15日(火) 本館1階 お江戸新町 イベントスペース

小さくて可愛い宝石みたいなブチカヌレ。テレビや雑誌など、メディア掲載多数の当店1番人気商品Premiereが、ホワイトデー限定仕様になって登場。Premiereでしか手にできない、プレーン・いちご・ショコラ・アールグレイ・抹茶の5種類のブチカヌレを、オリジナル缶に詰め合わせた特別な商品です。

ホワイトデー
限定仕様

プルミエール
(5種12個入)
税込3,300円

治一郎

期間限定 開催中→3月29日(火) 本館1階 和洋菓子 イベントスペース

24層もの、うすくレアな
層をじっくりと焼き重ね
ました。飲みものが要ら
ないほどのしっとり感と、
ケーキのようなふんわり
感を実現した、職人技の
傑作をお楽しみください。

治一郎のパウムクーヘン ホール
1個(高さ約8cm) 税込2,160円

安全・安心への取り組み

ご来店の際は、感染予防にご理解とご協力をお願いいたします。

- 混雑状況により、入場を制限する場合がございます。
- 会場内(入口など)ではアルコール等の消毒を実施しております。
- フィッシングはおお客様自身でお願いいたします。
- 出来る限りお一人様での来場をお願いいたします。

お客様へのお願い

- マスクの着用
- 手指のアルコール消毒
- サーモグラフィや非接触式体温計による検温
- ソーシャルディスタンスの確保
- 体調不良の方、体温が37.5℃以上の方、マスク着用できない方はご来店をお断りいたします。

常磐もの

常磐ものとは

福島県沖の海域は、北からの寒流(親潮)と南からの暖流(黒潮)がぶつかる「潮目の海」と呼ばれ、豊富なプランクトンを食べて育った良質な魚がたくさん獲れます。その魚介類は「常磐もの」と呼ばれ、古くから東京築地市場(現豊洲市場)水産関係者の間で質の良さが高く評価されています。



サンマ

旬は9~11月。漁場が近いいわき市では、鮮度抜群で脂ののったサンマが手に入るので、昔から刺身で食べる習慣があります。サンマをすり身にして味噌やネギなどを混ぜて焼く郷土料理のポーポー焼きや、いわき発祥と言われているサンマの味酥干しなど、サンマは福島県民に親しまれています。



ズワイガニ

旬は12~3月。ズワイガニの中でも、鮮やかな朱色が美しい紅ズワイガニが、松川浦漁港や小名浜港で多く水揚げされています。身は甘みがありジューシーで、味噌も絶品。蒸しても、茹でても、鍋でも幅広い調理方法で蟹の旨味を堪能できます。



メヒカリ

旬は1~2月。常磐沖はメヒカリの全国有数の漁場で、地元でも古くから食べられています。15cmほどの小さい魚ですが、脂ののって身に厚みがあり、唐揚げや干物などにして食べられています。特に常磐もののメヒカリは皮が薄く柔らかく、唐揚げなら骨まで丸ごと食べられるのが魅力です。



カツオ

旬は6~9月。小名浜港ではカツオの水揚げが、全国の中でもトップクラス。ニンニク醤油で食べる刺身から、各家庭にオリジナルの味付けがあるとされている、カツオを油で揚げた調味液に付けこむ「揚げびたし(焼きびたし)」など、郷土料理の食材としても地元では欠かせない魚です。



カレイ

常磐沖で水揚げされるカレイの中でも、冬から春にかけて獲れるヤナギガレイは、常磐ものを代表する高級魚で、干物にするのが主流です。身に厚みがあり、皮目に脂ののっていて、干物にすることで味が凝縮されて濃厚な味わいになります。地元では贈り物としても人気があります。



ヒラメ

旬は11~2月。常磐もののヒラメは、市場で高く評価されている高級魚です。身がプリプリとしていて、程よい弾力と甘みがあり、晩秋から冬にかけて最も脂ののり、その美味しさは刺身で味わうのがおすすめです。1匹からほんのわずかしが取れないエンガワは、コリコリとした食感で格別な美味しさです。



キッチンカーで
「美味しい魚が
食べられる」



旬の「常磐もの」を使ったとびきり美味しいメニューができました!
首都圏の人気飲食店とコラボしたここでしか食べられない
スペシャルな料理をキッチンカーでお届けします。



FUKUSHIMA RESTAURANT



福島県産品の美味しさや魅力を発見いただく「発見!ふくしま」の取組みの一環として、首都圏の様々な人気レストランとコラボしたとびきり美味しいメニューを、キッチンカーでみなさまのお近くまでお届けに参ります! ぜひ食べに来てください。

ふくしまの魅力をお届けします

LINE「ふくしま応援隊」への友だち登録、よろしくお願いします。

ふくしま応援隊では、福島県産品に関する小売店イベントや飲食店フェア、生産者様の取り組み紹介、インターネットサイトを活用したお得なキャンペーンなど様々な情報をお届けしています。



ふくしま応援隊 LINE公式アカウント



ASADOR EL CIELO

アサドル・エル・シエロ

〒106-0032 東京都港区六本木 4-8-5 和幸ビル B1
TEL : 03-6447-4552

日本にまだ数台しかない希少なグリルマシン” JOSPER (ジャスパー)” を導入し、圧倒的な火力で素早く素材の旨みを封じ込める本格炭火グリル料理を提供いたします。福島県産の「匠のこころ豚」は、表面には炭火の香ばしさを感じ、一口食べると豚肉とは思えない柔らかさとジューシーさ、そして凝縮した旨みを感じられます。



BURGER

肉厚あんこうと
会津味噌タルタルの
究極フィッシュバーガー

あんこうのフライに会津のネギ味噌とタルタルソースをはさんだ和風テイストのフィッシュバーガーです。

¥850 税込



常盤もの
あんこう
×
会津
ねぎ味噌

SWEETS

幻のなめらかプリン
無添加おおくま
ベリー掛け

福島の元気な地鶏の卵で作った手作りプリンに、大熊町で栽培されるおおくまベリーソースをたっぷりかけました。甘さと酸っぱさのコラボレーションをお楽しみ下さい。

¥350 税込

バーガー or プイヤベースをセット購入で

¥250 税込



会津
地鶏
×
おおくま
いちご

BOUILLABaisse

常盤もの贅沢ミルクピヤベース

常盤産のあんこうやあさりを中心に魚介のエキスがたっぷり詰まったミルク風味でコクのあるピヤベースです。熱々のスープで体の芯から温まります。

¥900 税込

魚介の出汁香るサフランライスセット +¥100 税込



常盤もの
あんこう
×
贅沢
魚介

はまどおり

〒182-0024 東京都調布市布田2丁目5-4 1F
TEL : 042-449-8324

東日本大震災にて甚大な被害を受け、更に風評被害に苦しむ浜通り地方をはじめとする福島の復興を、飲食業を通じて微力ながら支援したいとの思いで、店名を「はまどおり」と名付けました。福島の食の豊かさを、どうぞご堪能下さい。



常盤もの”サバ”の和風アクアパッツァ

常盤ものの脂の乗ったサバの旨味が染みわたる、居酒屋「はまどおり」オリジナルの和風アクアパッツァです。和出汁のコクといわき産の太陽の光をたっぷり浴びたミニトマトの酸味が絶妙に溶け合います。

¥700 税込



福島の春を感じるピラフ

福島県の早春の恵み、早生アスパラと、旨味たっぷりベーコン、トマトを合わせここでしか食べられない滋味深い一皿です。一足はやく春を感じてください。

¥650 税込

FUKUSHIMA RESTAURANT

日本料理 鯉之助

〒248-0006 神奈川県鎌倉市小町1-4-1
御代川ビル
TEL : 0467-25-3740

昭和24年創業の老舗料理屋、御代川の創業者御代川鯉之助は、若くして「煮物の神様」と呼ばれていました。創業者の名前が付けられた日本料理鯉之助では、四季折々の素材の味を活かしながら丹誠を込めた職人の技で最高の料理を提供しております。ご友人との集まりに、お祝いの席に、季節の行事に、絶品のお料理と共に上質な時間をお過ごし下さい。



福島県産
黒毛和牛の
特選すき煮



¥1200 税込

福島県産「コンヒカリ」使用
ごはんセット

+¥100 税込

福島県産の厳選された黒毛和牛を直伝のすき焼きのたれで煮込みました。福島産のきくらげや鎌倉野菜と共に召し上がってください。

常盤
あんこう
串



¥500 税込

高級食材として知られる「あんこう」を外はサクサク、中はほくほくな絶品からあげ串でお楽しみいただけます。

和食と完全個室

日々喜 - ひびき -

〒141-0031 東京都品川区西五反田1-32-2
TEL : 03-6421-7394

「日々、喜びを感じてもらうこと。」「日々、喜びを共感できるお店であること。」2つのコンセプトに温かみのある空間作り、おもてなしをさせていただきます！ 試行錯誤を重ねた15種類のレモンサワーを取り揃えております。新しいレモンサワーの世界を是非ご体験ください。



常盤ものアンコウと福島県産麓山高原豚をフレッシュな野菜と合わせました。ふくしまのアンコウのサクサクフライとブルドボークの2種をお楽しみください。

¥700 税込

常盤海
の幸トッピング
秘伝の
あいかけカレー



¥900 税込

常盤のヤリイカとタラを贅沢トッピングし、スパイスの効いた2種の秘伝のカレーと一緒に味わえるボリューム満点の一品です。



常盤
たららの
濃厚
クラム
チャウダー

¥350 税込

メインとセットで
¥300 税込

常盤もののタラを使用し、魚介の旨味が凝縮された濃厚なクラムチャウダーに仕上げました。

ならは
柚子の
香り立つ
ゆず
レモン
スカッシュ



¥300 税込

日本のゆずの北限と言われる幻の「福島県楢葉町産」のゆず果汁をブレンドしたフレッシュな一杯です。



ふくしまフェア 東北物産展 キッチンカー in パンダ広場

対象売場の対象商品ご購入で 当たる!

日本酒・喜多方ラーメン・
お菓子やジュースなど
美味しいふくしまグルメが

**実施
期間**

3/9 水 ▶ 15 火
10:00~20:00

**抽選
会場**

**本館地下1階 ほっペタウン
地下鉄連絡口
イベントスペース**

※景品がなくなり次第終了となります
※詳しくは売場係員までお問い合わせください

【当選賞品の一例】 ※写真はイメージです

