



令和4年11月2日（水）  
福島県観光交流局県産品振興戦略課  
担当 副課長 佐藤 謙  
電話 024-521-1167（内線 2981）

**極上の海の幸をお届けします！**

**「福島の鮮魚 ふくしま常磐ものフェア」**

**In sakana bacca（豪徳寺店・新橋店）開催のお知らせ**

県では、鮮度抜群の水産物や浜通りの地酒などの県産品の魅力を発信するため、「sakana bacca（豪徳寺店・新橋店）」において、福島県沖で水揚げされた海の幸をたっぷりとお楽しみいただく「福島の鮮魚 ふくしま常磐ものフェア」を下記のとおり開催します。

記

- 1 日時** 令和4年11月5日（土）～18日（金）の2週間  
豪徳寺店 10：00～20：00  
新橋店 9：00～21：00 ※施設の営業日・営業時間に準じます
- 2 場所** sakana bacca 豪徳寺店  
（東京都世田谷区豪徳寺 1-23-14）  
sakana bacca 新橋店  
（東京都港区新橋 2-17-14 JR 新橋駅構内 エキュートエディション新橋 B1F）
- 3 内容**
  - （1）鮮度抜群の水産物、浜通りの日本酒の販売！  
福島直送の「ヒラメ」「サワラ」「ヤリイカ」「タチウオ」など福島の海、常磐沖で水揚げされた旬の水産物を販売します（※sakana bacca 豪徳寺店のみ）。また、浜通りにある四家酒造店、鈴木酒造店、太平桜酒造店の地酒も販売します。
  - （2）数量限定販売！「ヒラメの食べ比べ丼」  
今回のフェアのために sakana bacca が開発したオリジナル商品。ヒラメの「刺身」「漬け」「炙り」の3種類が楽しめる「ヒラメの食べ比べ丼」を販売します。県産のヒラメは身がしまり、適度な脂ものった味わい深い上品な逸品で、市場でも高い評価を得ています。
  - （3）メヒカリの焼きかまぼこプレゼント！  
開催期間中、フェア商品を含む税込み1,000円以上ご購入いただいた、各日先着20名の方に（株）貴千の「焼きかまぼこ メヒカリ」を1枚プレゼントします。
  - （4）インスタライブの開催！  
4日（金）20時からNHK エデュケーショナルが運営するレシピ検索サイト「みんなのきょうの料理」のインスタグラムアカウントにて、大宮勝雄シェフによる県産水産物を使った実演調理の様子をライブ配信します。（sakana bacca 豪徳寺店のみ）

※ 詳細は別紙チラシをご覧ください。

特別開催!!

sakana bacca

主催：福島県

# 福島 の 鮮魚

お店でフェア商品を含む  
税込1,000円以上お買上げの方  
各日  
先着20名様

焼きかまぼこ  
プレゼント!!



## ふくしま常磐もののフェア!

### 11月5日(土) - 18日(金)

#### 取扱い予定のお魚はコチラ!!

- ・ヒラメ・サワラ・ヤリイカ・スズキ・ホッキ貝
- ・タチウオ・メヒカリ

※水揚げ状況等により変わる場合があります



写真はイメージです

#### 浜通りの地酒も販売!!



### 数量限定販売!!

#### ふくしま常磐もの ヒラメ食べ比べ丼

刺身

漬け

炙り

### 税込 880円

鮮魚

食べ比べ丼

日本酒

sakana bacca  
**豪徳寺**

東京都世田谷区豪徳寺1-23-14  
10:00-20:00

sakana bacca  
**新橋**

東京都港区新橋2-17-14  
JR新橋駅構内 エキュートエディション新橋 B1F  
9:00-21:00 ※施設の営業日・営業時間に準じます

食べ比べ丼

日本酒