



プレスリリース

令和6年8月8日(木)
福島県観光交流局県産品振興戦略課
担当 主幹兼副課長 佐藤 譲
電話 024-521-1167 (内線 2981)

ふくしま応援シェフ ふくしま常磐もの “満福”フェアを開催します！

この度、県内及び首都圏のふくしま応援シェフ店舗において「ふくしま応援シェフ ふくしま常磐もの“満福”フェア」(夏季)を開催いたしますのでお知らせいたします。

記

1 フェア期間

令和6年8月19日(月)～9月1日(日)

2 対象店舗

県内10店舗・首都圏10店舗(計20店舗) ※別紙のとおり

3 内 容

- ・旬の常磐ものを使ったオリジナルメニューをフェア期間中に提供(販売)します。
- ・オリジナルメニューを注文すると福島県の産品が当たるデジタルスタンプラリーを実施いたします。
- ・オリジナルメニューに合う県産日本酒を応援シェフが提案、提供(販売)します。

4 そ の 他

- ・オリジナルメニューを変えて、秋季(令和6年10月22日(火)～11月4日(月祝))と冬季(令和7年2月3日(月)～16日(日))についてもフェアを開催予定です。
- ・詳細につきましてはフェア特設サイトをご確認ください。

<https://manpuku-fukushima-ouenchef.com>

5 問い合わせ

各店舗への取材申し込みにつきましては事務局を通してご連絡いただきますようお願いいたします。

ふくしま応援シェフ ふくしま常磐もの“満福”フェア事務局
(有限会社インターコム内) 担当. 上野 TEL. 090-9380-7072

《参考》

「ふくしま応援シェフ」とは、県産食材の活用やPRなどをおして、福島県を応援していただいている料理人の方々です。(料理ジャンルを問わず、料理研究家等も含む。)令和6年8月1日現在198名の方々にご登録いただいております。

ふくしま応援シェフ ふくしま常磐もの“満福”フェア 実施店舗・提供メニュー(夏季)

＜福島県内＞			
店舗名	住所/連絡先	応援シェフ登録者 (敬称略)	フェアメニュー(夏季)
割烹やました	福島県相馬市中村大手先42-1 TEL: 0244-36-0327	鈴木光二	相馬のほつき蒸し * 提供タイミング: ランチ・ディナー * 販売価格: 1,650 円(税込)
美味しいもん屋 わ多なべ	福島県いわき市平字白銀町4-1 TEL: 0246-38-4024	渡邊達也	常磐ものスズキと夏野菜・マトソース * 提供タイミング: ディナー * 販売価格: ミニコース 11,000 円(税・サ込)より ☆コースメニューの一品として提供。
サイトウ洋食店	福島県福島市置賜町5-33 長谷川産業ビル TEL: 024-521-2342	齋藤正臣	常磐もの穴子と自家製アンチョビのブッタネスカ * 提供タイミング: ディナー * 販売価格: 1,320 円(税込)
らん亭〜美日庵	福島県郡山市富田町東5丁目101 TEL: 024-934-9939	五十嵐 公	常磐もの鮑と胡麻豆腐の炊き合わせ * 提供タイミング: ランチ・ディナー * 販売価格: 15,400 円(税込)～22,000 円(税込) ☆ランチ、ディナーともコースメニューの一品としてご提供。
Verdure0831	福島県白河市与惣小屋 142-1 レイクサイド 289 TEL: 090-4725-9412	根岸 祐	福島常磐もの「清蒸鮭魚(すずきの蒸し物)」 * 提供タイミング: ランチ * 販売価格: 1,680 円(税込)
農家民宿レストラン・穂多瑠	福島県会津若松市北会津町石原406 TEL: 0242-58-2729	高津志津子	ふくしま常磐ものホッキガイと酒粕の和え物 * 提供タイミング: ランチ・ディナー * 販売価格: 600 円(税込)
季の郷 湯ら里 レストラン ゆきんこ	福島県南会津郡只見町長浜上平50 TEL: 0241-84-2888	黒澤俊光	「常磐もの」ひらめの相馬どんぶり * 提供タイミング: ランチ * 販売価格: 1,650 円(税込)
KURISAKI ワインと料理	福島県いわき市田町74 大貞ビル 1F TEL: 090-4886-9392	栗崎 透	メニュー: ホウボウのポアレ ラタトゥイユ添え パジルの香りのソース * 提供タイミング: ディナー * 販売価格: 1,800 円(税込)
TRATTORIA Cucina	福島県郡山市並木3丁目6-9 TEL: 024-927-0665	松本康弘	ヒラメのソテー、アサリと夏野菜のソース * 提供タイミング: ディナー(土日祝はランチも可) * 販売価格: 3,000 円(税込)
Restaurant la Raison-レゾン	福島県会津若松市西栄町7-21 TEL: 070-8524-2727	齋藤直也	真鯛の南フランスブイヤベース仕立て * 提供タイミング: ディナー * 販売価格: 2,200 円(税込)
＜首都圏(東京都内)＞			
店舗名	住所/連絡先	応援シェフ登録者 (敬称略)	フェアメニュー(夏季)
Piasis 新橋店	東京都港区新橋3丁目16-22 TEL: 03-3578-0101	福田陽太	ふくしま常磐ものの煮穴子 * 提供タイミング: ディナー * 販売価格: 1,200 円(税込)
分けとく山	東京都港区南麻布5丁目1-5 TEL: 03-5789-3838	岡田良一	常磐穴子の茄子麺 とまとゼリー掛け * 提供タイミング: ディナー * 販売価格: おまかせコース 18,150 円(税・サ込) ☆コースメニューの一品として提供。
四ッ谷 haraku-chi はらくっち	東京都新宿区四谷1丁目11 TEL: 03-6384-1314	小島貴大	メヒカリしらす丼 * 提供タイミング: ディナー * 販売価格: 1,200 円(税込)
SAKE story	東京都品川区西五反田2丁目17-8 浅見ビル 2階 TEL: 03-6431-9198	橋野元樹	ふくしま常磐もの穴子入り出汁巻き卵 * 提供タイミング: ディナー * 販売価格: 770 円(税込)
Le Japon	東京都目黒区青葉台2丁目10-11 TEL: 03-5728-4880	中田耕一郎	常磐もの平目の昆布白ワイン蒸し 松川浦のあおさのりソース * 提供タイミング: ランチ・ディナー * 販売価格: 昼のお任せ 8,800 円コース、夜の白河高 原清流隊がメインの 12,500 円のコース、おすすめのお任せコース 15,500 円のコース(いずれも税サ込)

			☆コースメニューの一品として提供。
レストランズッカ	東京都渋谷区桜丘町10-4 Modmarche 1F TEL: 03-6416-4384	秋元和仁	ヒラメのカルパッチョ *提供タイミング:ディナー *販売価格:850円(税込)
リストランテ アクアパッツァ	東京都港区南青山2-27-18 パサーージュ青山2F TEL: 03-6434-7506	日高良実	福島県産スズキと季節野菜のヴァポーレ マントヴァーナソース *提供タイミング:ランチコース、ディナータイムのアラカルト *販売価格:ランチ シェフのおまかせコース 13,000円(税込)、ディナータイムのアラカルト 1600円(税込) ☆ランチは、上記コースメニューの一品として提供。
和食 酒 由	東京都世田谷区祖師谷3丁目27-3 TEL: 03-6875-9527	岡部由紀夫	福島県産平目の塩焼き 夏野菜餡掛け *提供タイミング:ディナー *販売価格:1,000円(税込)
おきあがり小法師	東京都港区虎ノ門1丁目16-8 飯島ビル B1 TEL: 03-3501-7935	立石武司	鱈の白扇揚げ 梅肉添え *提供タイミング:ランチ・ディナー *販売価格:ランチ/会席 5,200円、会席 6,700円、ディナー/特別会席 9,680円、プレミアム会席 12,100円、おまかせ会席 14,520円、おまかせ小法師会席 18,150円(ランチは税込、ディナーは税サ込) ☆コースメニューの一品として提供。
米食米酒 穂のか	東京都品川区小山3-5-20 TEL: 050-5487-2798	滝澤 満	福島産ホッキガイと夏野菜の冷製 ～さっぱり梅ジュレ仕立て *提供タイミング:ディナー *販売価格:990円(税込)

※福島県産水産物の仕入れ状況等により、メニューが異なる場合があります。