



- 無料シャトルバス発着所**
- 東北本線 JR 桑折駅 桑折町南半田六角
  - 桑折町役場臨時駐車場 桑折町谷地道下 22 番地 7 (180台)
  - 伊達果実臨時駐車場 桑折町上郡字堰上 18 (100台)
  - JAふくしま未来臨時駐車場 桑折町館 28 (110台)  
※駐車場からイベント会場まで徒歩 8 分  
※シャトルバスの運行はございません。  
※駐車場内での事故・盗難等につきましては責任を負いません。

福島県産ブランド豚肉を使用したメニュー  
20店舗が勢揃い!



~福島ブランド豚肉の祭典~  
**ふくしまポークフェス in 桑折 2024**  
KOORI  
**2024.10.6** 日  
10:00~16:00 会場：桑折町ふれあい公園

- ステージイベント**
- 桑折ウインズ 吹奏楽
  - ゆめいろ流星群 ライブ
  - LoveLy popo Nene ライブ
  - レイモミパートナーズ
  - Lei Aloha 洋子フラサークル フラダンス
  - キッズハウスぐらんま 子供達のダンス
  - 尚志高校よさこい部 M I N E R V A 演舞

**ブランド豚肉ラインナップ**  
「白河高原清流豚」「エゴマ豚」「麓山高原豚」「あぶくま三元豚」「あだたら豚・極 LDM 三元豚」「ロイヤルピーチポーク」



**無料シャトルバス運行情報**

- JR 桑折駅 ↔ イベント会場
- 桑折町役場臨時駐車場 ↔ イベント会場
- 伊達果実臨時駐車場 ↔ イベント会場

9:00 ~ 16:30 まで 15 分間隔で運行致します。

- ※混雑が予想されます。会場周辺の駐車場には限りがございますので電車・バス・タクシー等をご利用ください。
- ※JR 桑折駅、桑折町役場、伊達果実農業協同組合からイベント会場まで無料シャトルバスを運行致します。
- ※ペットを連れての会場内（店舗・飲食エリア・体育館）への入場はできません。
- ※お車でのお越しの場合は車両乗り合わせで臨時駐車場へ駐車をお願い致します。警備員の誘導に従ってください。
- ※JR 桑折駅前には、臨時駐車場はございません。
- ※無料シャトルバスは 9:00 から運行致します。
- ※迷惑駐車や無断駐車は絶対にしないでください。

**主催：桑折町商工会**  
ふくしまポークフェス実行委員会（桑折町商工会青年部）

後援：桑折町、国見町、川俣町、伊達市、福島市、福島県北地方振興局、福島民報社、福島民友新聞社、河北新報社、ラジオ福島、福島テレビ、福島中央テレビ、福島放送、テレビユー福島、ふくしま FM、FMポコ、CJ Monmo、福島リビング新聞社（順不同）

協力：ふくしま未来農業協同組合、伊達果実農業協同組合、自治労桑折町職員労働組合（順不同）

お問い合わせ 〒969-1614 福島県伊達郡桑折町字本町 17-5 TEL 024-582-2474 / FAX 024-582-2531

※写真はイメージです。※スケジュールや出店者、イベントの内容は予告なく変更になる場合がございます。  
※出店者のメニューには数に限りがあります。  
※屋外での生野菜の調理提供は禁止されております。出店者のメニューの具材が一部変更になる場合がございますのでご了承ください。

**ふくしまポークフェス**

この事業は、福島県地域創生総合支援事業（サポート事業）の補助金を受けて実施しています。

令和 6 年度 福島県地域創生総合支援事業

**ブランド豚肉を使用した贅沢な料理を楽しめる！**  
他にも、**桑折町の特産品**から人気店も出店！  
**福島県北北部 7 商工会青年部**のご当地グルメも集まる！  
子供が遊べる**キッズコーナー**もあるよ！

ふくしまポークフェス

公式HP

中面の出店一覧もご覧ください

令和 6 年度 福島県地域創生総合支援事業

「福島県産ブランド豚肉を使用した厳選メニュー」和食・洋食・多国籍料理から創作料理まで勢揃い！

**A 01** **白河高原清流豚**

**旬肉の秋元本店**

**MENU** 白河高原清流豚チャーシュー丼

皆様はじめまして。白河市にて養豚業と精肉店を営んでおります肉の秋元本店です。私たちが愛情込めて生産しています「白河高原清流豚」でチャーシューを作り、今回は共にしましませう。白河ラーメンでも使われているチャーシュー丼を是非ご賞味くださいませ！

[その他] 白河メンチ、白河コロッケ、おつまみねぎチャーシュー、常盤ものメカリ唐揚げ、ふくしまの桃ジュース

**A 02** **エゴマ豚**

**豚ら・さんたランド**

**MENU** 幸せのエゴマ豚のヒレ、ミルフィーユカツサンド

エゴマ豚のヒレ肉と豚肉スライスを3層に重ねたミルフィーユ肉の2種のカツを原料1つ1つにこだわり30種類のミネラルがたっぷり入った仕込水を使った当店自慢のらさんたの福耳耳パンでサンドしました。エゴマ豚の2つの食感を是非ご賞味くださいませ！

[その他] 揚げカレーぱん、揚げクリームぱん、揚げあんぱん、揚げたこ焼き

**A 03** **麓山高原豚**

**浅川町商工会青年部**

**MENU** あさまるバーガー Special

昨年、開始から2時間で完売したイベント限定のあさまるバーガー。ふわふわのパンと甘辛いボリュームなパティが新鮮な野菜と麓山高原豚を贅沢に使用しています。出店時に必ず聞かれる紫色のソースの正体は？見た目は臭い気な豚肉のソースの正体は？見た目は臭い気な豚肉のソースの正体は？見た目は臭い気な豚肉のソースの正体は？

[その他] ペットボトルジュース

**A 04** **麓山高原豚**

**Rogue Grill**

**MENU** ポールドポークサンドイッチ

今回は、麓山高原豚を使用したポールドポークサンドイッチをご提供いたします。ゆくゆくと時間をかけてホロホロの状態にした麓山高原豚を、当店オリジナル手づくりBBQソースと合わせてハンズにサンド。クセのない麓山高原豚と当店オリジナルのソースの絶品組み合わせをどうぞご賞味ください。

[その他] ポークベリケサティヤ、ハリケーンポテト、ドリンク類

**A 05** **麓山高原豚**

**Sabhā Sarge**

**MENU** ポークビンダール

ポークビンダールとはインド南西のゴアにポルトガルから伝わった料理です。麓山高原豚の肩口肉を、赤ワインビネガーやゆにんにく等でじっくり煮込み、たっぷりスパイスと共に煮込んだ、酸味とスパイスの香りと辛味、豚肉の旨味がパランスのよいカレーです。

[その他] ラッシー

福島県北北部の7つの商工会青年部ご当地グルメを販売

**B 01**

**飯坂町商工会青年部**

**MENU** いか人参とツナのチャパティ

県民のソウルフード「いか人参」にツナ、チーズを加えました！そんな具材を支えるのはインドのソウルフード、薄焼きのパン「チャパティ」。飯坂とインド…黄色のコーラボレーションを是非ご賞味ください！

[その他] 一味庵の葛アイス、もちもちポテト、牛タン串、他

**B 02**

**国見町商工会青年部**

**MENU** 肉巻きおにぎり

国見町商工会青年部がこのポークフェスのために用意した新メニュー！美味しいおにぎりをご用意。皆でシェアするもよし、ビールのお供にも最高の一品となっております。この機会に是非ご賞味ください！

[その他] イチゴサイダー

**B 03**

**伊達市商工会青年部**

**MENU** 男串 (1本)

男串はお祭りやイベントでしか食べられない限定商品です。約40cmの大きな焼き鳥で一本で満足できます。皆でシェアするもよし、ビールのお供にも最高の一品となっております。この機会に是非ご賞味ください！

[その他] イチゴサイダー

**A 06** **あぶくま三元豚**

**トラットリア パッカーノ**

**MENU** イタリアンサンドイッチ (パニーニ)

香草で軽くマリネしたローストポークとブラックオリーブ、ケイバ、ローストしたアーモンドを加えたフレッシュトマトソース、ガーリック香るパジルソースをサンドしたイタリア風サンドイッチです。お楽しみいただければ幸いです。

[その他] ビール、ノンアルコールビール、ワイン、ハイボールなど

**A 07** **あぶくま三元豚**

**esta.rico**

**MENU** キューパ風ホットサンドイッチ

キューパのサンドイッチ。ローストポーク、ピクルス、チーズを挟み、焼き上げました。マスタードのアクセントが食欲をそそります。この機会に是非、ご賞味ください。

[その他] ビール、ノンアルコールビール、ワイン、ハイボールなど

**A 08** **あぶくま三元豚**

**福島ワイン酒場 S2021**

**MENU** あぶくま三元豚バラ肉と県産桃のバルサミコ酢煮込み

あぶくま三元豚と県産の桃をバルサミコ酢でじっくり、やわらかく煮込みました。程よく残った酸味と甘味に変化したコクがたまりません。この料理に合うワイン、ビールもご用意。料理と酒のマリアージュをご堪能ください！

[その他] あぶくま三元豚ソーセージの炭火焼き、あぶくま三元豚使用ラザニア、ビール、ワインなど

**A 09** **あぶくま三元豚**

**お弁当のさくら屋**

**MENU** 麓山高原豚のあらびきハンバーグライス

麓山高原豚のジューシーなデミグラスハンバーグは、絶妙な焼き加減で肉汁が溢れ出し、濃厚なデミグラスソースがその旨味を引き立てます。この料理に合うワイン、ビールもご用意。料理と酒のマリアージュをご堪能ください！

[その他] 麓山高原豚のニブササルス

**A 10** **あぶくま三元豚**

**来音**

**MENU** ジャックポーク

ジャマイカの郷土料理ジャックポーク。数十種類のスパイス（シーズニング）に1日漬込んでから炭火で焼き上げます。今回肉質がやわらかい「麓山高原豚」を使用しています。肉の色が淡い赤色で臭みが少なく、筋が少なくて、オリジナルのシーズニングとの相性も抜群。是非お試しください。

[その他] チーズボール、ジャックポーク弁当

**A 11** **麓山高原豚**

**ブランド・マルシェ合同会社**

**MENU** 麓山高原豚旨角煮

麓山高原豚は、県内指定農家による「限定生産」です。今回もコップ会津畜産部のご協力により良質の旨角煮を提供いたします。高原豚の美味しさの秘密は、肉質向上のため仕上り約2ヶ月間、純植物性の専用飼料、さらに自然由来の樹木エキス、アマニ油、エゴマ粕の添加によるノロレン酸の向上に取り組んでいるためです。

[その他] デザイン飽

**A 12** **エゴマ豚**

**わたなべ精肉店**

**MENU** エゴマ豚 トンテキ 120g

福島県畜産試験場で開発された豚肉です。エゴマの実を食べて育ったαリノレン酸を多く含む健康志向の肉です。肉質はまるでジュシー、やわらかくてコクのある豚肉で脂質もとてもあっさりしています。そしてほんのりと甘い脂質が絶品です。

[その他] エゴマ豚もつ煮込み、エゴマ豚チーズメンチカツ、ジュラスステーキ

**A 13** **あだたら豚・豚 LDM 三元豚**

**豚オクヤマフード**

**MENU** あだたら豚・豚 焼肉

あだたら豚・豚LDM三元豚の特徴である赤身は甘味があり、やわらかく、脂は融点が低いためさらりとして、甘味を感じます。パン粉で包む事により旨味を閉じ込め、揚げずに、焼いて加熱する事によりさらりとした焼きカツに仕上げました。旨味たっぷりジュシーな焼きカツです。

[その他] あだたら豚種トマト煮込み、あだたら豚種バラ肉のロースト、あだたら豚種チャーシュー

**A 14** **ロイヤルピーチポーク**

**洋食居酒屋 kanno**

**MENU** ロイヤルピーチポークを使ったチリコンカン

店舗では味わえないふくしまポークフェス限定のチリコンカン。ロイヤルピーチポークを使ったチリコンカン。ロイヤルピーチポークを使ったチリコンカン。

[その他] 麓山高原豚を使ったチリコンカン

**A 15** **ロイヤルピーチポーク**

**こおり地産洋食店メルバ**

**MENU** ロイヤルピーチポークのロースト

昨年大好評だった桑折町のブランド豚、ロイヤルピーチポークのロースト。今年さらに桑折町のあかつき豚を使ったバスケット風トマトソースを添えてパワーアップ！ですが！お値段はそのままだ！是非食べにいらしてください。メルバのナポリタンもご用意してお待ちしております！

[その他] メルバのナポリタンなど

**A 16** **ロイヤルピーチポーク**

**トラットリア ダ マルティエノ**

**MENU** ロイヤルピーチポークの炭火焼き

桑折町特産のロイヤルピーチポークを一度大きい塊のままローストしたものを1食分ずつ炭火でじっくり焼き上げます。ハーブソルトと酢ソースをアクセントに、中はしっかりとジュシーに外はカリッとした炭火の風味をお楽しみください。

[その他] ロイヤルピーチポークのソーセージ、ロイヤルピーチポークととろとろ玉ネギのトマトソースパスタ、ジェラート

**A 17** **ロイヤルピーチポーク**

**酒菜もくれん**

**MENU** もくれん特製 ロイヤルピーチポークの角煮

ロイヤルピーチポークを使用した旨味な角煮！じっくり煮込むことでプルプルとした食感と、口の中でとろけるようなやわらかさを実現。隠し味にハーブソルトと酢ソースを加え、肉の旨味を一番引き立たせる上質な甘みとコクをプラスしました。一度食べれば忘れられない、至福のひとときをお楽しみください。

[その他] とりの唐揚げ (3ヶ)

**A 18** **ロイヤルピーチポーク**

**グランケット桑折 (株)いちい**

**MENU** ロイヤルピーチポーク串

桑折町特産のロイヤルピーチポークを使用したハンバーグです。炭火でじっくり焼き上げ、デミグラス&チーズ、トマトソース、旨辛スパイスをたっぷりかけ、4種類のソースをご用意しました。串刺しですので、ワンハンドで美味しくお召し上がりいただけます。

[その他] ソースカツ丼

**A 19** **ロイヤルピーチポーク**

**豚ふるさとエール桑折**

**MENU** ロイヤルピーチポークドック

桑折町産豚と町特産品の酒粕を飼料として育てた豚肉「ロイヤルピーチポーク」の加工品ウィンナーをパンに挟んだドックをお楽しみください。

[その他] ソースカツ丼

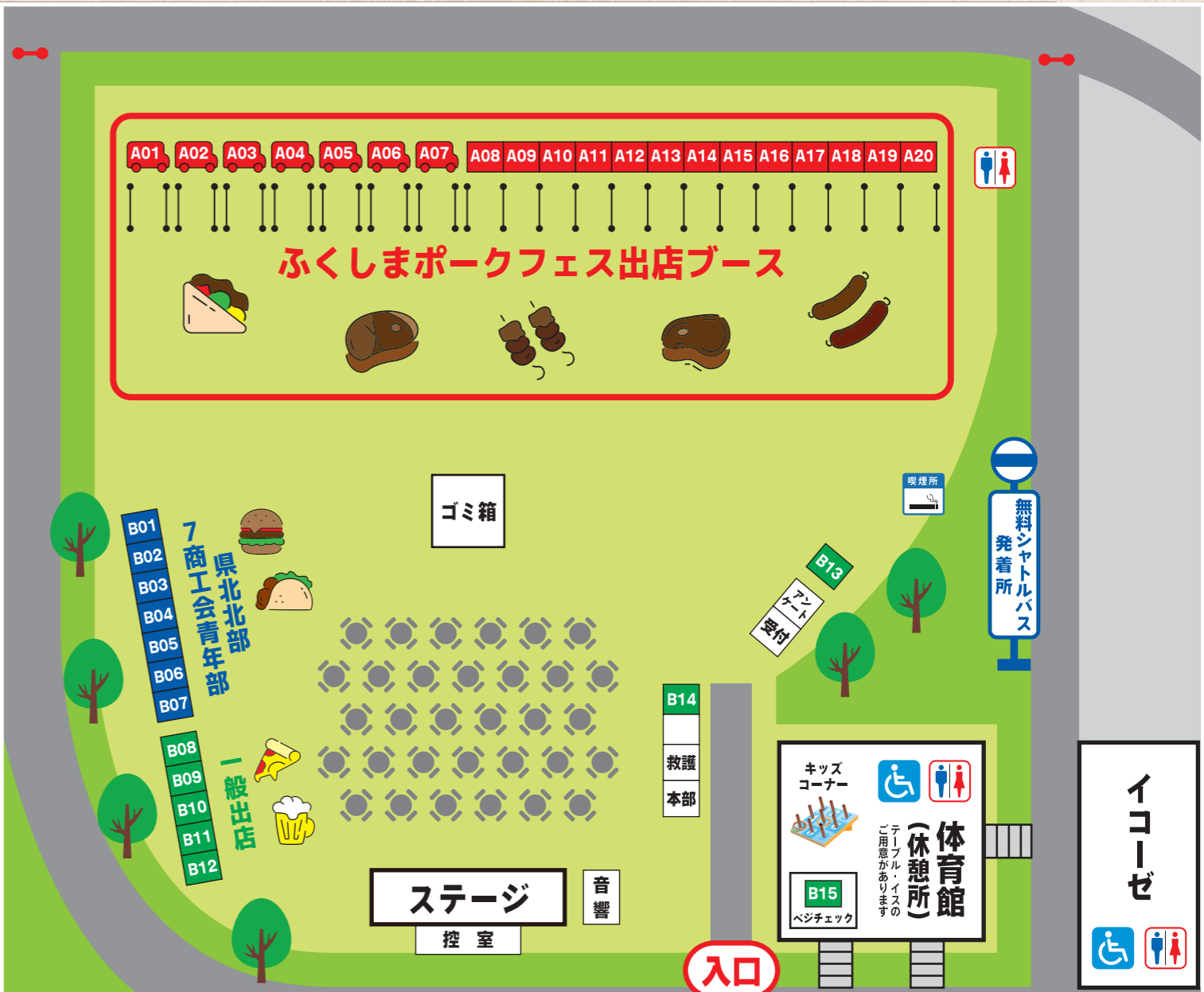
**A 20** **ロイヤルピーチポーク**

**豚しまぎ牧場**

**MENU** ポークウインナー串

昨年、開始90分で完売したロイヤルピーチポークのロゴウインナー串がパワーアップして今年も登場！桑折町で育てたロイヤルピーチポークを100%使用し、ソーセージの本場ドイツの国際コンテストで金賞を受賞した職人が一つ一つ手作りしたバリバリジュシーで食べごたえのある一本をご賞味ください！！

[その他] ソースカツ丼



※写真はイメージです。※スケジュールや出店者、イベントの内容は予告なく変更になる場合がございます。※出店者のメニューには数に限りがあります。※屋外での生野菜の調理提供は禁止されております。出店者のメニューの具材が一部変更になる場合がございますのでご了承ください。※ペット同伴不可。