

産地自慢の産品フェア 前半

催事開催期間：9月14日(日)～26日(金)

記載内容は9月11日時点の情報です。出展者および商品・価格は変更となる場合がございますのでご了承下さい。

9月20日(土)～21日(日)

ご飲食 お福さんのひっぱりうどん 福島市

「風評被害で困っている県内の農家さんのお手伝いをしたい」との思いから誕生した、『お福さんのひっぱりうどん』です。小麦は主に相馬産の“きぬあすま”を使っており、独特のモチモチ感とコシがあり、噛んでるうちに甘味が出るような美味しいうどんです。



ためきうどん 400円



月見うどん 450円



かき揚げうどん 500円



海老天うどん 600円



ふくしまゴンボ麺 800円



数量限定
ミニマグロ中落ち丼 300円
うどんとセットでご注文のお客様は250円

●麺類の大盛は100円増しで承ります●

JR福島駅西口(徒歩3分) コラッセふくしま 1F

福島県観光物産館

運営：公益財団法人 福島県観光物産交流協会(物産部)

◆営業時間◆10:00～19:00 年中無休 TEL.024-525-4031

チラシ表示価格は税込価格でございます。催事の内容は予告なく変更することがあります。コラッセふくしま駐車場(30分無料)をご利用下さい。



9月19日(金)～20日(土)

とうふ屋 大楽

いわき市

安全・安心は当たり前。手造りの美味しさを召し上がって下さい。(税込価格)

- 油揚 2枚入り 190円
- 厚揚 2本入り 290円
- 濃厚絹豆腐 350g 270円
- 純豆乳 豆の雫 500cc 320円
- 豆乳ロールケーキ 1カット 220円
- 豆乳生キャラメル 1袋 630円

※写真はイメージです。

9月19日(金)～22日(月)・26日(金)～29日(月)

佐久商店

福島市飯坂町

福島の郷土料理“いかにんじん”や地元野菜の浅漬けをご賞味ください。(税込価格)

- いか人参 170g 430円
- 浅漬け 各430円
[サラダなす・長いも・青たかな・ねぎからし・たかなこんぶ]
- ドライフルーツ 各540円
[ごぼう・いちじく・塩トマト・りんご・みかん]
- 福島産果物 店頭発表

9月19日(金)～21日(日)

サンビック

福島市

アサイーは、目の栄養補給に効果のあるアントシアニンが豊富な果実です。粉末にしましたので、アサイーをお手軽に摂取できます。(税込価格)

- アサイーパウダー 130g 1,620円
- アサイーベリー 250粒 2,160円
- 黒酢にんにく 260粒 2,160円
- グルコサミン 600粒 3,240円
- 酵素酵母スピルリナ 500粒 2,160円
- マカ粒 300粒 2,160円

9月26日(金)～30日(火)

手作り石けんプリマリア

郡山市

添加物を加えず、食用油・こめ油で作った、お肌と水環境にやさしい石けんです。(税込価格)

- 酒粕石けん 100g 2,160円
- 桑石けん 100g 1,944円
- カロテン石けん 100g 1,620円
- アボカド石けん 100g 1,620円
- 紅しそ石けん 100g 1,620円

※写真はイメージです。

9月21日(日)～23日(火・祝) ふくしまおいしい大賞

福島県のおいしい6次化新商品と、移動販売車「マルシェふくしま号」での販売実績やアンケート結果、オンラインショップでの通信販売実績を集計し、各部門ごとのランキングを発表したものです。

<p>磐城高着 三県復興、希望のかけ箸</p> <p>¥540</p> <p>東日本大震災で被害の大きかった岩手県・宮城県・福島県の杉筒依材を使用した割り箸を作りました。この割り箸が復興の架け橋となり、自然豊かな東北の地が、再び人々の希望を実現させる場所となります。願いを込めて「希望のかけ箸」をお届けします。義捐金150円付。</p>	<p>会津物産 きやらぶき (90g)</p> <p>¥324</p> <p>ふき独特の香りを大切にしながら、やわらかい佃煮に仕上げました。昔懐かしい故郷の味に仕上げました。</p>	<p>ゆきの里東和ふるさとづくり協議会 桑ほうじ茶</p> <p>¥780</p> <p>桑の里東和の飲みやすく、香ばしいほうじ茶です。急須でどうぞ。</p>	<p>こぶしの里 さるなし 100%ジュース</p> <p>¥1,620</p> <p>玉川村産さるなしを生絞りしたフルーツです。</p>	<p>リュウベック ココシユ</p> <p>¥200</p> <p>福島県産の卵(卵白)を使用した、ココナツの風味豊かな軽い食感のメレンゲ菓子です。</p>
<p>志賀米店 いか人参 せんべい</p> <p>¥400</p> <p>会津の米を使用して福島の「いか人参」をモチーフに煎餅加工したクラッカー煎餅です。</p>	<p>ケーキズ生田目 凍みもち</p> <p>¥540</p> <p>寒い東北の知恵が生み出した大切な保存食として昔から食べられてきた郷土食、凍み餅。伝統を絶やすることなく伝えていくために冬の間に生産される福島の御馳走です。</p>	<p>ゆきの里東和ふるさとづくり協議会 酢入り 桑の実ジャム</p> <p>¥650</p> <p>アントシアニンたっぷりの桑の実を形のまま天然酢で煮込みました。お酢を入れることで、お砂糖の量を減らしたヘルシーで懐かしいジャムです。</p>	<p>只見特産株式会社 南郷トマト ドレッシング(赤)</p> <p>¥545</p> <p>赤ドレッシングはまるでかき揚げ、サラダだけでなくパスタにも良く合います。またそのまま飲んでも脂っこさは感じません。</p>	<p>海鮮フーズ 小女子</p> <p>¥350</p> <p>柔らかな食感が特徴です。お酒のおつまみにもご飯のお供にもピッタリです。</p>
<p>むろうどん製麺所 お福さんのひっぱりうどん つるつる菜っ葉麺</p> <p>¥734</p> <p>味のする麺づくりを研究し、6次化開発商品として販売しました。モロヘイヤの風味とつるつる感にひっぱり手延ばし製法特有のつるつる仕上げてのど越し満点の麺が出来ました。</p>	<p>川俣町農業振興公社 地鶏ご飯の素 2合用</p> <p>¥540</p> <p>少人数向け、お米2合用の炊き込みご飯の素。川俣シヤモ肉、筍、平茸、椎茸、ごぼう入りで具だくさん。川俣シヤモのだし汁立てで美味しさ抜群です。</p>	<p>船引町生活研究グループ協議会 エゴマの実(黒)</p> <p>¥250</p> <p>体内で生成されないα-リノレン酸が多く含まれています。船引町の農家の方が丹精こめて栽培したエゴマのみを使用しています。加熱してそのまますりつぶして和え物など。</p>	<p>阿部農縁 おかず味噌</p> <p>¥540</p> <p>農家4代に渡って継承してきた自家製味噌をベースに、青紫蘇、エゴマ、辛子を効かせた一鍋、一手作りしました。そのまま溶かして味噌汁、胡瓜に付けても、ご飯にあう逸品です。胡瓜の里、須賀川で生まれた、胡瓜によりつるつると和え物など。</p>	<p>マルマン醸造 ぶどの天然醸造みそ(袋)</p> <p>¥550</p> <p>国産大豆、国産米を使用し、麹の力のみによって10か月～1年、自然の気温に任せて発酵・熟成させた天然醸造みそです。</p>