

はっけん
発見!
ふくしま
FUKUSHIMA



ふくしま海と大地の

2021

収穫祭

食欲の秋!
ふくしまから海の幸!

福島県沖、暖流の黒潮と寒流の親潮が交わる潮目の海が育んだ魅力あふれる「常磐もの」の魚がサカナバッカに集合します!



フェア限定ヒラメの
二色丼は必食です!



※写真はイメージです。天候等により、入荷のない場合や二色丼の魚が変更になる場合がございます。

sakana
bacca

11月13日|土|-28日|日|
サカナバッカ全店にて開催!

中目黒/都立大学/中延/
エキュート品川/二子玉川/
五反田/豪徳寺

2021

ふくしま海と大地の収穫祭

日本有数の漁場として知られる福島県沖は暖流の黒潮と寒流の親潮が交わる潮目の海。そこで獲れる魚は「常磐(じょうばん)もの」と呼ばれ、高く評価されてきました。サカナバッカでは「発見!ふくしまキャンペーン~ふくしま!海と大地の収穫祭~」に参加し、常磐ものの魚のおいしさや魅力をお伝えします。



ヒラメ



ホッキ貝



メヒカリ



スズキ

販売予定の魚

福島県の代表的な魚のヒラメ、ホッキ貝、メヒカリをはじめとして、サワラ、スズキ、マサバ、サンマなどを販売します。水揚げによっては珍しい魚が並ぶことも。※天候等により入荷のない場合がございます。



サカナバッカ オリジナル 丼

フェア限定!

常磐もののヒラメ 二色丼 1,080円(税込)

常磐もののヒラメを使った食べ比べ海鮮丼です。福島県の醤油「平右衛門」で漬けた刺身、塩を振った刺身の異なる二つの味は最後まで飽きることなく食べられます。

※水揚げ状況等により、ヒラメ以外の魚を使用する場合がございます。

醤油の蔵元

福島県の天栄村にある、創業130年以上の醬蔵(ひしおぐら)「鈴木醬油店」。

小さい蔵ながら、受け継いできた伝統の手造り製法で丁寧に醸造しています。



sakana bacca

中目黒/都立大学/中延/エキュート品川/
二子玉川/五反田/豪徳寺

都内7店舗営業中!

詳しくは右記二次元コードから公式サイトへ



入荷情報など発信中 /

sakana bacca 公式SNSはこちら



Facebook



Instagram



「発見!ふくしま」キャンペーン ~ふくしま!海と大地の収穫祭~



左記二次元コードから
公式サイトへ!

福島県産品の風評被害を払拭するために美味しさや魅力を知っていただき、生産者の役に立つことを目的として、首都圏および福島県内の小売店や飲食店、ECサイトなどで販売キャンペーンを実施しています。

※写真はイメージです。