

福島県産桃ジュレがけ
杏仁豆腐/パニライス
各390円

旬の福島県産桃をジュレに!杏仁豆腐・パニライスとの相性バツリ!

みくしほ 食材!

紅虎餃子房
【中国産食材等と鮎】
青葉台東菜スクエア
South-2 5F
045-985-8733

特選林SPFポーク
並厚ロースとんかつ定食
2,180円

食べた瞬間、口の中ですぐ溶ける、厚切りとんかつが、南相馬産天のつとが相性抜群、何杯でもすすみます。

みくしほ 食材!

富士喜
【とんかつ】
青葉台東菜スクエア South-2 5F
045-985-8269



メヒカリの唐揚げ
550円

福島県産メヒカリを素材そのままのおいしさを唐揚げにしました。

すしみさき

【寿司】
青葉台東菜スクエア South-2 5F
045-988-0855

福島県産しらすトマトの
カルパッチョ仕立て

580円 ※1日5食限定

福島県産のしらすをキンキンに冷やしたトマトにのせて、カルパッチョ風に仕立てました。初夏を感じる一皿をぜひお召し上がりください。

100本のスプーン
【ファミリーレストラン】
あざみ野ガーデンズ
045-904-1007

みくしほ 食材!

福島県産
たっぷりしらすのとまと箱

660円 ※お持ち帰り専用

※平日2食、休日5食限定(13:00-15:30を除く)
トマトの中にしらすもたっぷりソースでしらすめしました。ガーリックポテトとの相性もバツガン!!しらすの中の枝豆がいアクセントに!

みくしほ 食材!

BBQPT あざみ野ガーデンズ
【バーベキュービル】
あざみ野ガーデンズ
050-3188-8900(10:00-19:00)

※食材の都合により、売り切れる場合があります。ご了承ください。 ※本誌掲載メニューは、全て税込価格で記載しています。 ※各店舗の営業時間については、各店舗公式HPをご確認ください。 ※画像はイメージです。

夏のふくしまの魅力が満載!!

福島県産生鮮フェア



7/25(木) ▶ 31(水)
THU WED
地下1階 スキップコート

7/26(金) ▶ 28(日)
FRI SUN
地下1階 ザ・マーケットプラス
東原駅前店、南内づま、赤力、九用店

7/17(水) ▶ 23(火)
WED TUE
South-1 本館 地下1階 青葉台 東船フードショー
南内づま、赤力、九用店、ザ・マーケットプラス

7/19(金) ▶ 21(日)
FRI SUN
South-1 本館 1階 アトリウム

レストラン
使用食材

ふくしまの
採れたて食材

強い粘りと食べ応えのあるしっかり食感のごはん、甘みをギュッと凝縮させジュースに育った桃、風味豊かでまろやかな濃厚牛、ふんわりとした食感のメヒカリやしらす、太陽の光をたっぷり浴びたトマト、なす、きゅうりの夏野菜。



常きあがりや甘みが強く、食べ応えのある食感の「あまな」

炊きあがりやふっくらで、大粒のしらすりとした食感です。消臭でも美味しく、お弁当や舟ものにも向いています。 TOKYU SQUARE AOBADAI 使用



赤どごろふくしまの甜い夏の甘き命

14年もの歴史をかけてたどりつた「あまな」あまなふくしま、甜い赤どごろが育てることができ、ふっくらとした食感です。 ※たけなご(アザミ野)は別売



「くぼきの玉」 「ふくしま」を代表する「桃」

福島産地の夏の光が甘みを凝縮させるため、美味しい桃が育ちます。



水分が豊富なみずみずしい「なす」

福島県で収穫された「なす」、通年で流通していますが、本来の旬は夏です。水分が多いのが特徴です。



旨味成分が多く、身の引き締まった福島産の「トマト」

みずみずしさを誇る、夏の味覚をぜひお楽しみください!!



夏の味覚の代表! 福島産の「きゅうり」

福島県産のきゅうり、大粒に育ち、最適な「パリッ」としたみずみずしい食感が特徴です。



福島県内で飼育・出荷された「肉の島産」福島牛

県内の高草率産肉の中で大粒に育ち上げられた「肉の島産」牛は、色鮮やかで良質な脂質を持ち、風味豊かでまろやかな味わいが特徴です。



くどげな無い、どう捨てる 福島産の「メヒカリ」

「梅雨」の季節、梅雨のメヒカリは、刺のりも良く、平手や巻揚げにとても美味しいです!



夏の香りや旨味が詰まった「アオノリ」

香りがとても強く、風味豊かで、お味噌汁に最適です。



福島産のソウルフードさんまの「アオノリ」

新鮮なさんまのすり身に味噌、ネギ、生姜などをまぜてハンバーグ状にして焼いた、絶品といわれるお肉の福土料理です。



うまみが凝縮した 旨味のの「しらす」

「開胃」のしらすはカクアツイワンの特徴が中心です。豊かな香りとしらすのふんわりな食感が特徴です。

夏のおいしい
ふくしま
フェア 2024



レストランフェア

7/17(水) ▶ 31(水)
WED WED
7/26(金) ▶ 28(日)
FRI SUN

福島県産生鮮フェア

7/25(木) ▶ 31(水)
THU WED
7/26(金) ▶ 28(日)
FRI SUN

7/17(水) ▶ 23(火)
WED TUE
7/19(金) ▶ 21(日)
FRI SUN

※画像はイメージです。

福島産桃のパフェ
780円

桃の甘みをたくさん感じられる商品です。

ふくしま
産地

トラットリア ターボラ バイトゥ ザハープズ
【イタリア料理】
たまプラーザ テラス ゲートプラザ 3F
テラスダイニング
045-905-0718



La peche(ラペーシュ)
580円

ホワイトチョコのムースの中に、福島県産桃の果肉、ジュレ、ムースを入れた桃の形をしたケーキです！

ふくしま
産地

ベルグの4月
【パティスリー】
たまプラーザ テラス ゲートプラザ 1F
045-904-3844



**ナスと中落ち
カルビの合盛り**

2,300円 *1日10食限定

ナスと一緒に食べることで、濃厚な中落ちカルビの脂の割みが増え引き立ちます。

ふくしま
産地

焼肉トラジ
【焼肉】
たまプラーザ テラス ゲートプラザ 3F
テラスダイニング
045-905-1129



天然鮭とアボカドのとろろどんぶり
R 1,380円 / S 1,230円

ランチセット 1,610円～

4年もの月日をかけた「かわり、あまみ、ふくよかき」が特徴のお米「福、笑い」を期間中は全フード商品でお楽しみいただけます！この機会におためし下さい。

ナオスグリーンティー
【カフェ】
たまプラーザ テラス ゲートプラザ 3F
テラスダイニング
045-904-3856



夏のおいしい
ふくしまフェア
レストランフェア
15日間
7/17(水) ▶ 31(水)
WED WED

キラキラ輝く夏の福島！そんな盛りで産まれた期間で育ったおいしい福島食材が大集合！毎週の福島をお買いっぱい、あがらっしゃい！



**福島県産トマトと福島牛の
オイスターソース炒め**

1,580円 *1日10食限定

上品な油で多くの食材と相性の良い福島牛を旬なトマトと一緒に合わせました。強火で炒めたトマトは、甘味を増し福島牛の美味しさを引き立たせる一品です。

ふくしま
産地

西安健康キッチン
【中華レストラン】
たまプラーザ テラス ゲートプラザ 3F
テラスダイニング
045-530-0310



魚介のブイヤベース
1,690円 *1日10食限定

白身魚、ムール貝、福島県産のトマトを使用しており、まるで地中海にいるようにお楽しみいただけます。

ふくしま
産地

ベーカリーレストランサンマルク
【洋食】
たまプラーザ テラス ゲートプラザ 3F
テラスダイニング
045-479-2309



福島県産白桃のあんみつ
1,730円

福島県産白桃を極度で人気のあんみつに仕立てました。季節限定の味をお楽しみください。

ふくしま
産地

銀座和歌 柿屋珈琲
【レストラン&カフェ】
東急百貨店 たまプラーザ店 2F
045-500-9155



**GARTEN'S
WAFFLE**

1,320円 *1日10食限定

ご注文いただいたからけずつ焼き上げるワッフル。焼き上がった後、生クリームをトッピングして仕上げられています。ワッフルは食感にこだわって生地から作っています。ほんのり甘くて軽い食感のワッフルをお楽しみください。

ふくしま
産地

ガルテンコーヒー
【カフェ・軽食】
東急百貨店 たまプラーザ店 3F 既設
080-4582-5456



**福島県産しらす井と
おでん三種盛り合せ**
1,800円

福島県産のお米としらすを使用した、しらす井とおでん三種のおでんを大満足セットメニューに！

ふくしま
産地

銀座 おく耀
【おでん・和食・焼肉】
東急百貨店 たまプラーザ店 5F
045-903-2117

**レディースセット
(男性も注文可)**

1,950円 ミニサラダつき

信玄牛タンと味が染み込んだ柔らかい豚肩ロースをはじめ、サラダやデザートもついたお得なセットです。

ふくしま
産地

牛たん和牛焼肉 青葉
【和食・牛たん】
東急百貨店 たまプラーザ店 5F
045-909-4129