

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1香仁豆腐・パニライスとの相性バッチリ!

ふくしま食材!

紅虎餃子房
【中国産餃子皮と餡】
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、南相馬産天のつと相性抜群。何れもおすすめです。

ふくしま食材!

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ふくしまで唐揚げにしました。

ふくしま食材!

すしみさき
【寿司】
青葉台東菜スクエア South-2 5F
045-988-0955

福島県産しらすトマトの カルパッチョ仕立て 580円 ※HIS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。彩りを感じ、一口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

ふくしま食材!

福島県産 たっぷりしらすのとまと箱 660円

※要予約2名様～
※平日2食、休日5食限定(15:00～15:30を除く)

トマトの中にしらすをたっぷりチーズでとまめました。ガーリックポテトとの相性もバツグン!! しらすの中の枝豆がいっぱい入っています。

BBOPIT あざみ野ガーデンズ
【バーベキューゼット】
あざみ野ガーデンズ
05D-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、各施設公式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



TOKYU

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
東相馬駅前、西相馬駅前、あか、九用橋

TOKYU FoodShop

7/17(水) ▶ 23(火)
WED TUE

South-1 本館 地下1階 青葉台東菜スクエアフードショー

東相馬駅前、あか、九用橋、ザ・マーケット(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



炊きあがりの香りが良く、
食べ応えのある定番の「トマト」
炊きあがりから、大粒のしつかりとした食感です。消臭にも美味しく、お弁当や何れにも合っています。
※TOKYU SQUARE AOBADAI 使用



旨味成分が多く、
身の引き締まった福島産の「トマト」
みずみずしくとれる、夏の味覚をぜひお楽しみください!!



赤どごろふくしまの
強い食の代わり
14年の歴史をかけたたどりついた「あまみ、ふんわり」選別した作り手が誇ることができる、はじめての実績です。
※たまプラーザTERRACE 使用



夏の味覚の代わり!
福島産の豆類「きゅうり」
福島県内の気候はきゅうりの育成に最適な「バリッ」としたみずみずしい食感が特徴です。



くぼきの玉割
「ふくしま」を代表する「桃」
福島産の桃の甘さが甘みを凝縮させるため、美味しい桃が育ちます。



福島県内で飼育・生産された
肉の良品「福島牛」
県内の畜産農家の手で大切に育て上げられた福島牛は、色鮮やかで良質な霜降りを持つ、風味豊かでもややかな味わいが特徴です。



水分豊富なみずみずしい
「むす」
福島産で収穫された「なす」、連年では流通していますが、本来の夏は夏です。水分が多いのが特徴です。



くちどけやすい、せろける
福島産の「メヒカリ」
「梅ももの」の福島県産のメヒカリは熟のりも良く、干物や唐揚げにしても美味しくいただけます!



夏の香りと旨味が増した
「アサキノ」
香りごとでも強く、風味豊かで、お味噌汁に最適です。



福島産のソウルフードであるアサキノの
旨味調味料「なまのこーごー」
新鮮なサンマのすり身に味噌、ネギ、生姜などをまぜてハンバーグ状にして焼いた、福島県いわき市が発祥の郷土料理です。



うま味が凝縮した
定番の「しらす」
「常盤もの」のしらすはカダフアイコンの製法が中心です。豊かな香りとしつとろふわな食感が特徴です。

夏のおいしい ふくしま フェア 2024



15日間
レストランフェア

福島県産生鮮フェア

TERRACE TOKYU
7/17(水) ▶ 31(水)
WED WED
地下1階 スキップコート

TOKYU
7/25(木) ▶ 31(水)
THU WED
地下1階 スキップコート

TOKYU FoodShop
7/17(水) ▶ 23(火)
WED TUE
South-1 本館 地下1階 青葉台東菜スクエアフードショー
東相馬駅前、あか、九用橋、ザ・マーケット(ザ・マーケットプラス)

7/17(水) ▶ 31(水)
WED WED

7/26(金) ▶ 28(日)
FRI SUN
地下1階 ザ・マーケットプラス
※東相馬駅前、西相馬駅前、あか、九用橋

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

※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



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



夏のおいしい
ふくしまフェア
レストランフェア 2024

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贈物を育ったおいしい福島食材が大集合！毎週の福島をお楽しみください、あがらっしゃい！



福島県産白桃のあんみつ 1,730円

福島県産白桃を極度に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盛り合せをお楽しみください。大満足のおでんメニューに！

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

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