

## 首都圏初開催！首都圏の飲食店 25 店舗でふくしまの水産物が食べられる！ 「ふくしま常磐もののフェア オープニングセレモニー」のご案内

～福島県産水産物の絶品料理と日本酒のマリアージュが楽しめる～

■日時:令和元年 10 月 1 日(火)18:30～19:30

■場所:産直の魚貝と日本酒・焼酎 和バル『三茶まれ』

(東京都世田谷区太子堂 4-23-11 GEMS 三軒茶屋 8 階)

福島県(福島県福島市杉妻町 2-16)、福島県漁業協同組合連合会(いわき市中央台飯野 4-3-1 福島県水産会館)は、首都圏の飲食店 25 店舗で福島県産水産物が食べられる「ふくしま常磐もののフェア」を 10 月 1 日(火)～10 月 15 日(火)と 11 月 1 日(金)～11 月 15 日(金)の全 30 日間開催します。本取り組みは、福島県産水産物の魅力を広く PR し、販路と消費の拡大を図る「福島県産水産物競争力強化支援事業」の一環として行うもので、首都圏飲食店においてフェアを開催することは、初めての取り組みとなります。

本イベントの開始に伴い、開催初日の 10 月 1 日(火)18:30 より、「ふくしま常磐もののフェア オープニングセレモニー」を産直の魚貝と日本酒・焼酎 和バル『三茶まれ』(東京都世田谷区太子堂 4-23-11 GEMS 三軒茶屋 8 階)にて行います。

当日は、ホッキ貝やカレイ、ヒラメなど、ふくしまを代表する福島県産を使った絶品コースメニューをお楽しみいただけるほか、福島県いわき市にある酒造「合名会社四家酒造店」の蔵元も登場し日本酒を提供いただくなど、まるごと福島県のマリアージュを堪能できます。ぜひこの機会に福島県産水産物を味わって、魅力を体感してください。



ホッキ貝とあんぽ柿とベーコン  
のサラダブルーチーズソースで



こだわり 70 度で低温調理した  
カレイの煮つけ



ふくしまのヒラメと野菜の紙包み焼き

### <「ふくしま常磐もののフェア オープニングセレモニー」開催概要>

- ◆ 日 時:令和元年 10 月 1 日(火)18:30～19:30 ※受付開始 18:00～
- ◆ 場 所:産直の魚貝と日本酒・焼酎 和バル『三茶まれ』(東京都世田谷区太子堂 4-23-11 GEMS 三軒茶屋 8 階)
- ◆ 登壇者:福島県水産事務所 所長 水野拓治、福島県漁業協同組合連合会 代表理事長 野崎 哲
- ◆ ゲスト:合名会社四家酒造店 七代目蔵元 四家久央
- ◆ 内 容:①開会挨拶、②主催者挨拶、③乾杯、④ご歓談

### ◆ 「ふくしま常磐もの」とは

北からの寒流(親潮)と南からの暖流(黒潮)がぶつかる「潮目の海」である福島県沖の海は、日本有数の漁場として知られています。この海域で獲れる魚介類は「常磐(じょうばん)もの」と呼ばれ、そのおいしさから東京・築地市場の目利き達からも高く評価されてきました。福島県では、この「常磐もの」をキーワードに、各種プロモーション事業を展開し、地域ブランド化による認知度向上、消費・販売拡大を進めています。

◆会場情報

産直の魚貝と日本酒・焼酎 和バル 『三茶まれ』

(東京都世田谷区太子堂 4-23-11 GEMS 三軒茶屋 8階)

TEL:050-5595-6276



【交通アクセス】

電車 JR「東急世田谷線 三軒茶屋駅 徒歩2分  
東急田園都市線 三軒茶屋駅 徒歩2分  
三軒茶屋駅(北口)から117m

新幹線 東京駅から大手町駅(半蔵門線)乗り換え ※徒歩13分  
東京メトロ半蔵門線(東急田園都市線 直通)  
大手町-三軒茶屋 約23分 ※乗り換え不要  
品川駅より山手線 渋谷駅方面 約13分  
渋谷駅より東急田園都市線乗り換え 約5分



## <ふくしま常磐ものフェアについて>

- ◆日程:令和元年 10月1日(火)～10月15日(火)、11月1日(金)～11月15日(金)
- ◆場所:東京・横浜の首都圏飲食店 25 店舗
- ◆内容:福島県産水産物「ふくしま常磐もの」を使ったオリジナルメニューの提供  
※使用する水産物については、時期により変動

### ◆実施店舗一覧

住所	店舗名	写真	メニュー名
東京都 八王子市 京町	Kitchen Bar でん		ホッキ貝のガーリック醤油炒め シンガポール風
東京都 目黒区 青葉台	レストラン ル・ジャポン		ホッキ貝のアンチョビソース 万吉どん(福島県郡山のブランド野菜)、 青葱と美枝
東京都 渋谷区 恵比寿南	和食おやまだ		ヒラメのレモンチーズ巻き
東京都 港区 芝	わいん酒場BIBINO		ホッキ貝とからすみのパスタ
東京都 目黒区 自由が丘	クアンテリーザ美多		福島常磐産のヒラメのフリット マッシュルームのソース
東京都 中央区 京橋	酒処 舌菜魚		福島鮮魚盛
東京都 港区 西新橋	鯨の胃袋		昆布締めヒラメとウニの あて巻き
東京都 新宿区 歌舞伎町	和食+Bar みつい		ヒラメの昆布締めエシャレット 和え
東京都 大田区 蒲田	鎌倉ポヤージュ		ホウボウと松茸の秋鮎
東京都 中央区 銀座	銀座 秋鮎		ホッキ貝と秋鮎のオイスター ソース締め
神奈川県 横浜市中区 富川町	松葉寿し		ヒラメ昆布締め
東京都 立川市 柴崎町	ビストロヴァンマルシェ		ヒラメのボアレとベルシャード 冬のブルーア ホッキ貝と梅の マリネ

住所	店舗名	写真	メニュー名
東京都 渋谷区 初音	ターブル オー トロワ		ヒラメのボワレ 〜ミュージックグラノーラとモリーユ膏のソース
東京都 豊島区 南池袋	西バールgaigai		ホッキ貝のなめろう
東京都 港区 西新橋	虎ノ門タニーチャ		常磐産ヒラメとフォアグラのパイ包み トリュフときこのクリームソース
東京都 新宿区 新宿	秋鯛スター		福島県産 新鮮魚介のカルパッチョ盛り合わせ エシャロットと柚子の香るソースで
東京都 港区 南青山	青山庵		いわさの宝物 トリメとワカメの梅ソース煮し
東京都 新宿区 神楽坂	どまん中 神楽坂店		福島産地産魚盛り盛り
東京都 品川区 北品川	四季の味 亀谷		ヒラメの塩ユッケ
東京都 世田谷区 太子堂	三茶まれ		こだわり70度で低温調理したカレイの煮つけ
東京都 中央区 日本橋小伝馬町	小伝馬町さかな家ふうさん		ヒラメの煮魚
東京都 渋谷区 糠ヶ谷	鮎 みやび		ホッキ貝山葵盛り、炙り生七味盛り
神奈川県 横浜市中区 佐吉町	食酒 田淵		ホッキ貝と丸巻巻のぬた和え
東京都 中央区 銀座	初代おかわりや		丸ホウボウの竜田揚げテラダ仕立て
東京都 中央区 銀座	銀座しぶ谷		福島県産カレイの煮つけ