

ふくしまのフルーツを  
フルシーズン  
フルに味わう！

東北のオリジナルフルーツメニューを食べよう

3店まわると  
豪華賞品が当たる！

ふくしま

フル活

スタンプラリー

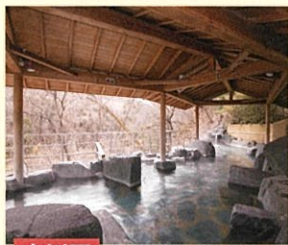
2022

10月25日(四)~12月24日(日)

第1弾 ぶどう & もも

「ふくしまの果物」は美味しい！  
どの季節にでも食べられたらきっと嬉しい！  
そんな願いを叶えるために飲食店さんが  
一肌脱いでくれました。

豪華賞品はこちら！



吉川屋 1泊2食付宿泊券



笑夢  
カレー  
バラエティ  
パック

道の駅 国見  
あつかしの郷  
お買い物券

など

賞品は「CJ Monmoパス」にログインしてご覧ください。

スタンプラリー参加方法

1



登録は  
こちらから！  
登録無料

<https://cjpass.jp>

Webサイト「CJ Monmoパス」に  
スマホからアクセス！  
必要事項を入力し、登録が完了したら  
ログイン！

2



フル活オリジナルメニューを  
味わったら、店に掲示してある  
QRコードを読み取る。  
「CJ Monmoパス」画面下の  
「読取」を選択し、QRコードを  
読み取ると、1ポイント獲得。  
・各店1日1回のみ

ここで読み取ります！

3

3ポイント貯まると、特  
設ページからプレゼン  
トに応募できる。一人何  
口でも応募OK！

※ポイントが貯まり次第、  
何度でも応募可能。最終  
締切12月24日(土) 23:59  
※当選者の発表は、商品の  
発送をもって代えさせて  
いただきます

※「CJ Monmoパス」TOPにある「ふくしまフル活スタンプラリー」からも参加施設・店の情報をチェックできます！

「QRコード」は(株)デンソーウェーブの登録商標です

お問い合わせ

ふくしまフル活スタンプラリー事務局

福島県東北農林事務所企画部

電話 024-521-2596

オリジナルフルーツメニュー

全店舗、福島県産のぶどうとももを使用しています。



Grape Menu



県産レーズンとクリームチーズの  
カンパニユ ハーフ 398円

提供時間 10:00~18:00

テイクアウト可

クリームチーズ、レーズンとの  
三位一体の味わいを楽しんで

ワインショップを併設するベーカリーカフェ。国産小麦と無添加にこだわって作るパンが自慢。もちり、しっとり食感のカンパニユは、レーズンとクリームチーズを練り込んで焼き上げた。ワインとのリアージュもおすすめ。購入後、カフェペースで店内飲食も可。手頃なハーフサイズで販売。

ワインブティック&ベーカリーカフェ midi(ミディ)

福島市太田町15-12  
☎024-572-5226  
10:00~18:00  
毎週火曜日、最終週の月曜日  
25台  
Instagram@wine\_cafe\_midi



松葉園産ぶどうと  
マスカルポーネ 300円

提供時間 11:30~15:00/  
17:30~20:00

テイクアウト可

口に入ればまるでフルーツサンド  
ひんやりピオーネとマスカルポーネ

納屋を改装した店内でピザを味わえる店。マスカルポーネクリームに、伊達市「松葉園」産のフロズンピオーネをトッピング。ピオーネの甘さと、マスカルポーネのコクが絶妙にマッチする。最後はクラッカーにのせてどうぞ。ドリンクは1杯200円、ドリンクバーは400円。

くつろぎ納屋 森のキッチン

福島市方木田字田仲10  
☎024-502-7086  
11:30~15:00/17:30~20:00  
※各30分前LO  
毎週水・木曜日  
6台  
Instagram@kutsuroginaya.morikichi



ウヴァ(左)・  
ももちゃん(右) 各360円

提供時間  
【荒井本店】11:00~17:30  
※店舗により異なる

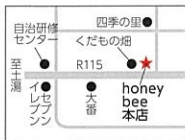
テイクアウト可

ぶどうの甘みとミルク感を楽しめる  
なめらか手づくりジェラート

福島市内に3店舗を構えるジェラート専門店。イタリア語で「ぶどう」を意味する「ウヴァ」は、秋限定フレーバー。ぶどうの甘みが溶け込んだ、ミルクな味わいをぜひ試してみてください。なくなり次第提供終了。県産桃を使った「ももちゃん」は、期間中常に提供している。エスバール福島店、南矢野目店でも提供。

honey bee(ハニービー)荒井本店

福島市荒井字山神17-14  
☎024-593-0666  
10:00~17:30  
無休  
30台  
https://www.honeybee2009.com/



ぶどうとクリームチーズの  
クレープ 730円

提供時間11:00~17:00  
(日曜日は13:00~20:00)  
※なくなり次第終了

テイクアウト可

フルーティーで自然な甘みを堪能  
ブドウが引き立つシンプルなクレープ

かわいらしい家具や小物に囲まれた空間で、ゆったりくつろげるカフェ。人気のクレープにブドウが主役のメニューが登場！濃い甘みが特徴の福島県オリジナル品種「あづましずく」を煮詰めたソースは、ブドウ本来の甘みが楽しめる。クリームチーズと合わせて爽やかな風味を楽しんで。

e's cafe(イズスカフェ)

二本宮市本宮中條11-2  
☎0243-24-6153  
11:00~17:00  
※日曜日は13:00~20:00  
毎週土曜日、他不定休あり  
2台  
Instagram@escafe219



レーズンクッキー 194円

提供時間 9:00~19:00

テイクアウト可

甘酸っぱいレーズンがたっぷり  
ザクザク食感のバナラ香るクッキー

昭和25年に創業、今年で72年目を迎える桑折町の菓子店。今回は、甘酸っぱいレーズンをたっぷり練りこんだ「レーズンクッキー」を提供。ザクザク食感のクッキー生地で、バナラの香りが口いっぱいに広がる。大きめサイズなのもうれしいポイント。

手作り菓子工房 大野屋

伊達郡桑折町字本町3  
☎024-582-3165  
9:00~19:00  
毎週水曜日、第3火曜日  
7台  
(店舗隣の砂利スペースも利用可)  
http://www.kashi-ohnoya.jp/



Peach Menu



笑夢のナンプレート 1,050円

提供時間 11:30~14:30LO  
※土・日曜日は1,330円

テイクアウト可

後味スツクリの桃が隠し味！  
人気メニューの新しい味わいに注目

『笑夢』の人気No.1メニュー「バターチキンカレー」にペースト状の桃を加えたコラボ料理。後味に爽やかな桃が香る。スパイスと桃のハーモニーを堪能して！写真の選べるカレーの選択肢に期間限定で登場。大きなナン、サラダと小ライス付きで大満足のランチセット。単品注文可。

Curry dining bar 笑夢(えむ)

福島市大町2-35 サトウビル2F  
☎024-522-1841  
11:30~14:00LO/  
18:00~21:00LO  
毎週月・火曜日  
回なし  
https://m-curry.com/



ももろあ 734円

提供時間 10:30~17:00  
(16:00LO)  
※数量限定、なくなり次第終了

テイクアウト可

「さくら白桃」ソースと果汁でできた  
パバロアならぬ「ももろあ」が完成！

福島市大笹生の果樹農園「フルーツファームカトウ」直営カフェ。今年最後に収穫した「さくら白桃」の果汁を使ったパバロアを、ほんのり桃色ソースでいただく。さくらんぼ「紅さやか」の赤ソースも味のアクセント。着色料・香料は一切不使用。桃の皮から丸ごと使った天然100%の味わい。

フルーツファームカトウ PEACHMAN CAFE(ピーチマンカフェ)

福島市大笹生字水口50  
☎024-557-8157  
10:30~17:00(16:00LO)  
毎週火・水曜日  
7台  
Instagram@peach\_man\_cafe



桃の焼きドーナツ 180円

提供時間 9:00~18:30

テイクアウト可

県産の桃を使った焼きドーナツ  
しっとりヘルシーに焼き上げた一品

明治10年に創業し、今年6月にはリニューアルオープンした老舗菓子店。今回、県産の桃のピューレを練りこんだ『いづみや』人気の「焼きドーナツ」を提供。しっとりとした焼き上げたドーナツは、油で揚げていないのでヘルシーで優しい味わい。1個、2個と食べる手が止まらない。

PÂTISSERIE izumiya(いづみや)

伊達市保原町字4-16  
☎024-576-2048  
9:00~18:30  
毎週水曜日、第1・3火・水曜日  
※変更の場合あり  
5台  
(店舗前3台、道路向かい2台)



桃と豚バラカレー 1,200円

提供時間 11:30~13:00LO

テイクアウト可

2種の桃と13種のスパイスを使った  
化学調味料不使用の桃カレー

ヨガインストラクターの資格を持つオーナーが自分の健康も考えた健康的なスパイスカレーを提供。桃は白桃と黄桃の2種を使うことで、柔らかさと固さの違いを食べて学べる。スパイスは13種ブレンド。辛いのが苦手な人でも食べられるので、安心して。ドリンク1杯付き。

YOGAとごはん

二本松市本町2-106 2F  
☎050-3196-3850  
11:30~13:00LO  
不定休  
5台(本町ぎんざ商店街Pを利用)  
Instagram@yogatogohan\_nihonmatsu



桃ピザ (ドリンク付き) 800円  
1,000円

提供時間 10:00~17:00  
(16:30LO)

テイクアウト可

桃の果肉感、アングルの酸味を  
堪能できるフルーツピザ

カスタードクリームを塗った生地の上に、桃のコンポート、国産ドライアング、さらにミントをトッピング。桃の食感や自然な甘さが楽しめ、アングルの酸味やミントの爽やかさもいいアクセントに！コーヒーなどドリンクが付くセットも用意(ドリンクのテイクアウトは不可)。

道の駅 国見 あつかしの郷 ももたんカフェ

伊達郡国見町大字藤田字  
日渡2-18-1  
☎024-585-2132  
10:00~17:00(16:30LO)  
無休  
回あり

