



【⑦富久栄珈琲】  
(ドリップコーヒー)



【⑧福島県酒造協同組合】  
(ふくしまの日本酒)



【⑨向山製作所】  
(窯出しチーズケーキ・キャラメルポップコーン)

『常磐もの』の海産物も  
ご用意しております!!

東京海上日動火災保険(株)  
福島支店



【①日本橋ふくしま館MIDETTE】  
(海産物)



～復興・創生～



【②柏屋】  
(薄皮饅頭・嘉永餅)



【③福島青果物応援の会コープふくしま】  
(野菜・果物)



【⑤ダイオー】  
(いもくり佐太郎)



【④三万石】  
(ままだおる・エキソンプイ)



【⑥東栄産業】  
(野菜ジャム・果物ジャム)

【日時】2023年12月15日(金)

11:00~18:00

【場所】常盤橋タワー 3F  
MY Shokudo





# ～商品紹介～

## ①日本橋ふくしま館MIDETTE

現金、  
PayPay可

(海産物：常磐もの)

福島の海は「常磐沖」と呼ばれ、春はシラウオ、夏はスズキやカツオ、秋はヒラメやサンマ、冬はアンコウやメヒカリなど1年を通して沢山の美味しい魚が水揚げされこれを「常磐もの」と呼んでいます。

松川浦産あおさ、メヒカリやカツオ等の海産加工品といった福島の海で育った新鮮な海産物をぜひご堪能ください。

## ②柏屋

(薄皮饅頭・嘉永餅)

現金のみ

<柏屋薄皮饅頭(こしあん)>

厳選された小豆と、柏屋の技術と職人の技から、柏屋の美味しい餡は生まれます。

創業以来ご愛顧いただいている「こしあん」は、上品でなめらか、口どけのよさとさらっとした甘みが身上了です。

<Sweets Manju(スイーツマンジュ)>

「薄皮饅頭」の柏屋の技術の粋を集めた、どこにもないとびきり美味しい「スイーツのようなおまんじゅう」。果汁やペーストを使用し、素材本来の美味しさを最大限に引き出しました。カラフルな生地色は「天然着色料」を使用しております。

## ③福島青果物応援の会・コープふくしま

(野菜・果物)

現金のみ

<りんご>

福島自慢のサンふじりんごです。

生育期間が長く完熟でまろやかな味が特徴です。

<米(福、笑い)>

「かおり、あまみ、ふくよかさ」が自慢の福島県オリジナル品種です。

大粒で旨味、つや感、甘味の評価が高くやわらかめに炊き上がります。

## ④三万石

(ままだおる)

現金、  
PayPay可

<ままだおる>

バターを使った生地でミルク味のをあんを包み込んだ焼菓子です。

<チョコままだおる>

カカオとミルク(練乳)を使ってチョコレート風味に焼き上げました。

<エキソンパイ>

パイ生地でくるみいりのあんを包み込み、香ばしく焼き上げました。

## ⑤ダイオー

(いもくり佐太郎)

現金、  
PayPay可

福島の民話をもとにつくりあげた、さつま芋と栗をつかった和風スイートポテトです。

## ⑥東栄産業

(野菜ジャム・果物ジャム)

現金のみ

<あかつき桃ジャム>

福島県産あかつき桃を、実を残した状態で仕上げている、食感も楽しめるジャムです。

<枝豆ジャム>

福島県産枝豆を使用し、ずんだのような味わいに仕上げられており、パンはもちろんお餅、お団子と一緒に手軽に和スイーツが出来ます。

## ⑦富久栄珈琲

(ドリップコーヒー)

現金、  
PayPay可

ブラジル等の鑑定資格を取得し

世界で数少ない国際審査員に認定された店主がアフリカなど世界の生産国に赴き厳選したスペシャルティコーヒーを自家焙煎しています。

自社で鮮度良くパックしていますので素敵な香りと味をご堪能ください。

<ご当地ドリップパック>

福島県の名所をイメージして豆をブレンドしたパックもあります。

名所をイメージしてコーヒーをご堪能ください。

## ⑧福島県酒造協同組合

(ふくしまの日本酒)

現金、  
PayPay可

福島県は南北に連なる阿武隈高地と奥羽山脈により「中通り・会津・浜通り」という3つのエリアに分かれています。

エリアごとに気候も風土も異なるため、それぞれに特色ある歴史や文化を有しています。

また福島県は、おいしいお米と美しい水の里でもあり、これらを原料にして生まれる地酒は、各エリアの代表的な特産品となっています。

過去開催された全国新酒鑑評会で金賞受賞数日本一を獲得するなど、その品質には定評があります。個性あるふくしまの日本酒を是非多くの方に堪能いただきたいと思えます。

## ⑨向山製作所

(窯出しチーズケーキ・キャラメルポップコーン)

現金、  
PayPay可

<窯出しチーズケーキ>

クリームチーズと2種のパウダーチーズを使用し、オーブンで二度焼きした、しっとり濃厚なくちどけの良い二層仕立てのチーズケーキです。生地にチェダーチーズパウダーとアクセントのブルーチーズパウダーを混ぜ合わせることで、チーズの風味豊かな味わいに仕上げました。

<キャラメルポップコーン>

銅鍋でじっくり丁寧に練り上げた芳醇な味わいのキャラメルを、サクッと軽い食感のポップコーンへたっぷりと贅沢にまとうせました。