

ふくしまフードフェス



理念

1. ふくしまの魅力的な「食」を通し、人・文化・風土を全力で日々発信し続けます。
2. ふくしまの人と世界中の人を繋げ、ふくしまの新たな一歩を創成します。
3. ふくしまの農家・酒蔵・飲食店が手を取り合い、夢あふれる明るい未来を創り、世界中の人を幸せにします。

ふくしまフードフェス2023 協賛企業

ふくしまフードフェス2023 協賛企業

アトラスハウス株式会社 アバマンショップ郡山南店

株式会社有明 a.ru.ku出版株式会社

株式会社エグジティブ 株式会社鎌田

株式会社川島 株式会社クラシマ

株式会社コンヒポット 株式会社人三部会計事務所

眞和リペア 株式会社SENYO建設

TOHOビジュアル 株式会社

丸藤アール 株式会社ORI

株式会社ヨシノ 株式会社エーエスエス

株式会社郡中ト 株式会社郡山総支社

明治安田 株式会社孝栄

サッポロビール 株式会社ケイビ

トレーディング 株式会社テレビ

株式会社福島中央 株式会社ファミリア

VENDOR C 株式会社クリばら

有限会社お花畑 株式会社ストラン エルマール

福島県南酒販株式会社 株式会社さんほる

株式会社新達 株式会社ルネット福島

有限会社ビートラス 株式会社リエーティブ

有限会社リカーショップやまいち 株式会社ハククリエイティブワークス

株式会社東邦銀行 郡山南支 株式会社クコーポレーション

農家

酒蔵

福島でこだわって生産する農家
福島でこだわって醸造する酒蔵
福島で美味しいにこだわる飲食店
がコラボし、ふくしまの美味しいを発信するフードイベント

事前に抽選で決まった農家×酒蔵×飲食店でチームを作成し、

コラボしたブースでコラボしたメニューを提供します

大人から子どもまで「美味しい」と「楽しい」が実感できるイベントです

この日、この場所でしか味わえないメニューや、

福島の良さを堪能できる日になっています

呑む、食べる。

ふくしまフードフェスオリジナル酒 「ふくしまフードフェ酒」製造体験ツアー

参加者大募集

9月23日(月) 振替休日・11月4日(月) 振替休日の2日間

福島県には多くの酒蔵さんがあり、それぞれの酒蔵さんで様々な品種のお米で日本酒造りが行われ、日本だけではなく世界中のお客様に楽しんでいただいています。そんな“ふくしま”のお酒の製造過程を、小学生のお子さんに知っていただく企画です!



1日目 9月23日(月)

古殿町の米農家「ふるさと工房おざわふぁ〜む」さんで、お酒を造る専用のお米“酒造好適米”を昔ながらの手で刈り取る体験と、現代のコンパインでの刈り取りを見学していただきます。稲刈りで疲れた体に、おざわさんが作るお昼ご飯を味わっていただきます。“酒造好適米”を食べるチャンスがあるかも…?



2日目 11月4日(月)

1日目に収穫・精米したお米を古殿町の酒蔵「豊国酒造」さんで、実際に洗っていただきます。普段は決して入れない酒蔵を、オリジナル酒を造りながら見学していただきます。また、古殿町を知らない方もいらっしやるかと思しますので、酒蔵さんと一緒に巡る古殿町探検ツアーも企画しています。



“ふくしまフードフェ酒”完成!!

稲刈りと洗米を体験して生まれたお酒は、「ふくしまフードフェ酒」として、1世帯に1本プレゼントいたします!ぜひお子さまが造ったお酒を飲みながら、家庭の輪の中心に“日本酒”がある生活をお楽しみください。



参加お申込み

右記二次元コードを読み込み、必要事項をご入力ください。

お申込みは郡中トラベルのHPから

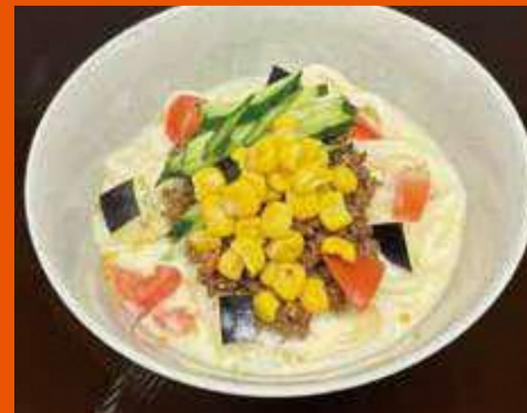
日時：9月23日(月)振替休日・11月4日(月)振替休日の2日間
対象：両日参加できる2名1組。(小学生1名・保護者1名(20歳以上))
参加費：1組 7,800円 ※両日昼食つき
※応募者多数の場合は抽選となりますので、お早めにお申し込みください。
お問い合わせは、「郡中トラベル」まで TEL 024-953-4887



TEAM
A



Collabo menu



冷やし肉味噌うどん

大楳食品さんのこだわりの豆乳をカツオ出汁と胡麻ペースト、白醤油で素材を引き立てた優しい甘みのスープに、ファーム白石さんのフレッシュで美味しい夏野菜と、花泉酒造さんの香り高い酒粕をひき肉と炒め、滋味深い調味にまとめました!



ホテル華の湯



趣の異なる30種類のお風呂が自慢!めぐりきれない、でも巡りたくなる「湯舎巡り」をご堪能ください。お食事も月替りの会席、地産地消ビュッフェ等、多様なスタイルをご用意。カップル、ご家族、ご友人と…用途に合わせたプランで楽しいひと時をお過ごしいただけます。

郡山市熱海町熱海5-8-60
TEL 024-984-2222



花泉酒造



地域と造り手の気持ちにこだわった酒造り。会津の米と水を用い、穏やかな大自然の中で人の和と笑顔で酒を醸しています。もち米四段仕込みならではの味をお楽しみください。

南会津郡南会津町界字中田646-1
TEL 0241-73-2029



ファーム白石



ファーム白石では、無農薬・無化学肥料で、旬の時期に土地に適った作物を栽培する「自然農法」にこだわって、「旬」を意識した野菜作りをしています。

いわき市小川町下小川字味噌野16
TEL 0246-83-2153



大楳食品



明治三十四年創業「豆腐は世界の健康食」をテーマに伝統の技とアイデアで様々な挑戦をする老舗豆腐屋です。

東白川郡棚倉町鉄砲町16
TEL 0247-33-3403



TEAM B



Collabo menu



アスパラケバブ

江川さんのアスパラと国産豚のケバブ! 味付けやソースには宝来屋さんの醤油こうじと味噌を使用。有賀醸造さんのお酒と相性バッチリです!

宝来屋あまざけシェイク

宝来屋さんのあまざけをベースにお子様でも飲みやすいシェイクにしました。



カフェブリキヌ



三春町にある薬剤師が開いたカフェです。懐かしい気持ちになれるレトロな店内で味わう、カラダ想いのお料理やスイーツで素敵な時間をお過ごし下さい♪



田村郡三春町字中町4 ノノ蔵
TEL 0247-61-6757



有賀醸造



江戸中期の1774年創業。白河市東地区で「一生の粹な酔いを」をテーマに掲げ、地元の米、水、そして人を完璧に活かした酒造りを目指しています。



白河市東釜子字本町96
TEL 0248-34-2323

TEAM C



Collabo menu



ビーフリブアイステーキ

2024年ステーキコンテスト日本大会で優勝した「チャンピオンステーキ」! 実際のコンテストでも鈴木醤油店さんの「平右衛門」を使用しており、味の決め手になっています。今回は美農然さんのトマトを使用したトマトBBQソースを添えて、本格BBQ料理をご堪能ください!



たっちゃんのLIVE BBQ



田村市で60年以上続く肉屋「川合精肉店」。店主たっちゃんが肉とBBQを愛しすぎるあまり、BBQケータリングサービス「LIVE BBQ」を立ち上げ、県内どこでも出張BBQを行っています。本場テキサスにまで足を伸ばし、味を追求した本格BBQの体験を提供しています!

田村市常葉町常葉字荒町66
TEL 0247-77-2222



大和川酒造店



自社田自社栽培米による田んぼから始まる酒造りを行っています。喜多方の風土によって醸される「郷の酒」を表現したく、全て地元こだわっています。



喜多方市字寺町4761
TEL 0241-22-2233



エガワコントラクター



喜多方市の自然の中で、アスパラガスを中心とした露地野菜を栽培し、ただ作るだけではなく農業体験やイベントを畑で行い、一年を通してお客様との交流を図っています。



喜多方市関柴町上高嶺字上中1175-8
TEL 0241-23-5418



宝来屋本店



郡山市にある創業117年の老舗の味噌屋。味噌の他にもあまざけ・生糀・醤油こうじ・三五八漬けの素を製造販売しております。近年では小豆と米糀のみ使用した、砂糖不使用の「発酵あんこ」など、新しい発酵食品を作っています。



郡山市田村町金屋字川久保54-2
TEL 024-943-2380



鈴木醤油店



醤油を熟成させる桶が10本だけの小さな醤油蔵です。家族経営なので、沢山の量を作ることはできません。醤油造りをする上で、手間と時間をかけることを最も大切にしています。



岩瀬郡天栄村大字牧之内字矢中2
TEL 0248-82-2020



美農然



猪苗代のほと、標高500mオーバーのところ100品種以上の多品目野菜を栽培しています。高冷地特有の寒暖差により、旨味がギュッとつまった野菜をお楽しみください!

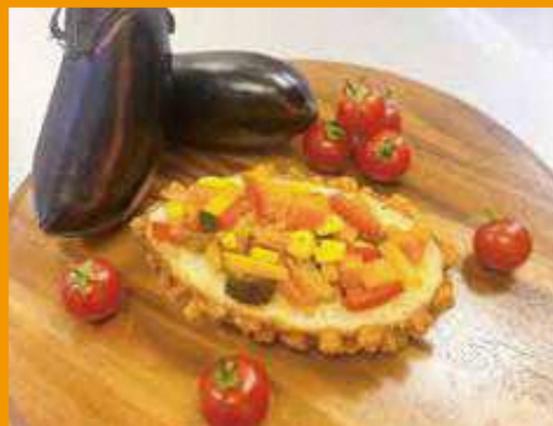


郡山市湖南町福良字外出2717-1
TEL 080-3002-5441

TEAM
D



Collabo menu



夏野菜のザックザクカレーパン

ニッケイファームさんの野菜を使用し、パンを半分にして上に旬の野菜をたくさん乗せた一品です。

小麦の奴隷名物のザックザクのカレーパンとニッケイファームさんの旬の野菜のマッチングをぜひ味わってください！



小麦の奴隷



ホリエモンプロデュースのパン屋です。人気のザックザクカレーパンと共にふくしまを盛り上げます。全国1のエンタメパン屋をぜひよろしくお願ひします。



福島県郡山市安積4-172
TEL 090-8617-8228



鶴乃江酒造



創業二百年以上の老舗の蔵元です。地元こだわりの「頑固」な会津杜氏が昔ながらの手造り製法で酒造りをしています。



会津若松市七日町2-46
TEL 0242-27-0130



ニッケイファーム



本当に美味しい野菜を育て感動できる野菜造りを。『野菜は食べなきゃならない』から『食べたい』へ繋がるように普通の野菜でも感動できる味があることを皆様に知っていただきたいと想っている百姓です！

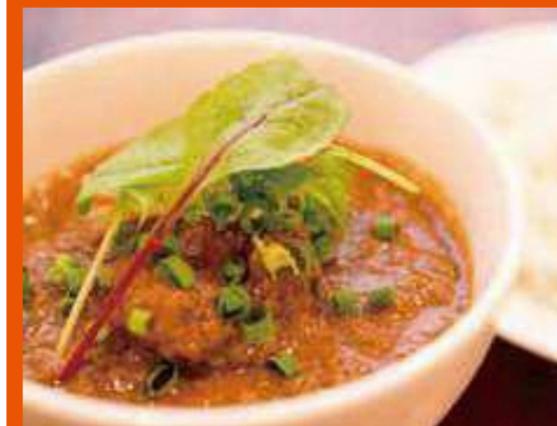


郡山市大槻町字原田5-4
TEL 024-966-0213

TEAM
E



Collabo menu



福島県産豚肉と
スパイスマリネの
日印融合マサラカレー

福島県産ポークに厳選したスパイスと酒粕をマリネし、エッジの効いた甘苦いピーマンが決め手の至高のスパイスカレーの登場



Curry and Spice dishes
笑夢



創業18年。CURRYで繋がるコミュニケーションをモットーに、刺激的な辛味、甘味、酸味等、無限大に広がるCURRYとスパイスの世界に魅了されています。『CURRY×MUSIC×LIFE』をテーマに、福島を拠点に海外、全国各地へ出張カレーと題し、活動の輪を広げています。

福島市森合字西養山1
TEL 050-8888-1947



大天狗酒造



明治5年創業の本宮市唯一の酒蔵です。地元産米と安達太良山の湧水を使用し、少量ずつ手作業で仕込んでいます。平日・土曜日は見学も可能です。(要予約)



本宮市本宮九縄18
TEL 0243-33-2017



ふるや農園



有限会社降矢農園は、かわれ大根、豆苗、サンチュの施設野菜を中心に、養豚、いちご狩り観光農園、ワイン用ぶどうを作る農園です。循環農業を実践しています。



郡山市田村町川曲字浮内50
TEL 024-975-2221



Floating Gold Farmers

「ピーマンが食べられるなんて大人だね!」という会話が食卓で生まれることを願って、お子さんでも食べやすいピーマンを作っています。名付けて「大人のピーマン」標高500mのどかな里山で育ったピーマンは、苦手な人も好きになっちゃう美味しさです。ミネラルたっぷり、愛情たっぷり育てています。



田村郡小野町浮金字宮之前
TEL 090-8255-2873

TEAM
F



Collabo menu



コオオ〜んなに
うめIIII〜んちカツ

チームF(family/家族)
しのだがマトンにF!(first try/初挑戦)
羊の旨味をふくしま野菜と共に閉じ込めつつ中からチーズのF!(force/力)
トマトの効いたソースはF!(fantasy/幻想的)
お酒との相性もF!(feel so good/良いに決まっ
てっぺ)

居酒屋しのだ

【ふくしまを丸ごと味わえる居酒屋】をコンセプトに掲げ、農家さんの生産物・酒蔵さんの日本酒等を中心に、「ふくしま」という土地の良さを改めて知って頂き、そして楽しんで飲食していただける居酒屋です。

郡山市中町11-1
クラブ第一ビル1F
TEL 024-983-0081

豊國酒造(会津坂下町)

会津坂下町で酒造りを行っている、小さな酒蔵です。日本酒のスパークリングなど幅広い商品を製造しています。県内には同じ名前の蔵がもう一つあるので、間違わないようお気を付けてください!笑

河沼郡会津坂下町市一番甲3554
TEL 0242-83-2521

株式会社むー

田村市上移地区で羊肉の一貫生産のほかイベントスペースやキャンプ場運営を行っています。牧場直送の畜産物は格別。ふるってご賞味ください。

田村市船引町上移上道135

GREEN for TABLE

私たちは田村市船引町にて姉妹で農業をしています。子育て中のママでもあり、野菜も子どもの成長も毎日楽しく見守っています。「全ての人が、そのテーブルを囲むとき、笑顔になれる商品を届けたい。」そんな思いをもちながら、私たちは、毎日ミニトマトと向き合い、野菜嫌いのお子様にもおいしいと言ってもらえるような商品づくりを目指しています。

田村市船引町北鹿又館赤坂
TEL 050-5476-0529

TEAM
G



Collabo menu

グリルチキントマトピザ
〜関谷農園さんパプリカ〜

鶏肉をトマトソースでじっくり柔らかく煮込みました。関谷農園さんのジューシーで甘みのあるパプリカ、爽やかなバジル使用。トマトのほのかな酸味、チキンのコク、パプリカの甘み、バジルの爽やかさがマッチした商品。

ベーコンと3種のきのこピザ
〜移ヶ茸さんホワイトマッシュルーム〜

きのこは、えのき、しめじ、移ヶ茸さんのホワイトマッシュルームの3種。香り豊かなマッシュルームとカリッとしたベーコンと優しいホワイトソースのクリーミーさは大人の方、お子様にも人気です。

デミグラスハンバーグ
〜セミドライトマトと3種キノコのデミグラスソース〜

関谷農園さんのトマトをセミドライにし旨みを凝縮させ、移ヶ茸さんのキノコを使いデミグラスソースに合わせました。

肉と野菜の農家
イタリアンArigato

Arigatoを通じて福島の生産者さんを好きになってもらいたい。お客様と生産者さんの架け橋となるお店を目指しております。

郡山市安積4-35 TEL 024-983-9678

農家ピザ
くまのグラッチェ

大槻公園すぐそばの青少年会館内にあるピザ専門店です。Arigatoの姉妹店として、生産者さんの想いを大切にしています。

郡山市大槻町漆棒82 TEL 090-2275-4668

喜多の華酒造場

ラーメンと蔵の町「喜多方」の駅から1番近い酒蔵です。飯豊山からの伏流水と地元の米を使用し、小さなタンクで少量をていねいに醸しています。会津にお越しの際はぜひお立ち寄りください。

喜多方市字前田4924
TEL 0241-22-0268

移ヶ茸

マッシュルーム、キクラゲ、シイタケを栽培するきのこ専門農家です。日に車が3台しか通らない山の中の施設で、日々楽しみながら営農しております。今後も栽培品目を徐々に増やし、きのここと言ったら移ヶ茸(うつしがたけ)と言われるような存在を目指します!

田村市船引町

TEAM H



Collabo menu



ベジバルバーガー

ワンダーファームさんの新鮮なトマト、曙酒造さんの酒粕入りパテ、設楽農園さんのネギを使ったサルサソースをはさんだベジバル特製バーガー！石窯ベーカリーいずみがもりさんのふわふわパンズと共に福島の食材をお楽しみください！



いずみがもりベジバル



県内野菜を中心としたメニューの洋風居酒屋。時期で変わる旬の食材が楽しめます。クラフトビール、ワイン、サワー、果実酒、ノンアルコールなどドリンクも豊富です。

郡山市松木町2-88
イオンタウン郡山敷地内
TEL 024-921-5858



曙酒造



会津坂下町で酒造りを始めて百有余年。曙酒造らしさを忘れることなく、造っていても呑んでも、楽しさが無限に湧き出る酒を造り続けたいと想います。

河沼郡会津坂下町成亥乙2
TEL 0242-83-2065



TEAM I



Collabo menu



福の幸トマトカレー

ファームつばささんのバターと笹正宗酒造さんの酒粕で米を炊き上げました。そこにMASHIROの人気メニューItalianトマトカレーをかけ、最後に愛椎ファミリーさんの椎茸を使用したポテトサラダをトッピング。福島が詰まった一品になっています。



Italian MASHIRO



コンセプトは『東北の食材を使ったイタリアン』。東北の厳しい環境で育った「伝統野菜」と現場に出向き肌で感じた「生産者さんの思い」を形にしてお客様に提供します。

郡山市駅前2-3-5
エリート27ビル 2階
TEL 024-953-4038



笹正宗酒造



代表銘柄「特別純米酒ささまむね」伝統を受け継ぎ、若者が頑張って造っています。日本酒が苦手な人でも飲みやすい入口になるような優しく、きれいな味わいのお酒を醸しています。ぜひ一度、お試しください。

喜多方市上三宮町
上三宮字籬山675
TEL 0241-24-2211



設楽農園



米、胡瓜、里芋、葱を育てています。植物をよく観て、天気や気温を考慮しながら、時にストレスも与えながら、“育てて”います。「食べてくれるみなさんに喜んでもらえるように」

須賀川市



ワンダーファーム



「五感を耕す。農と食の体験ファーム」をコンセプトにいわき市で採れた新鮮なトマトを中心とした食、トマト収穫収穫、お買い物もお楽しみいただけます。

いわき市四倉町中島字広町1
TEL 0246-85-5105



ファームつばさ



福島県の県南地方、鮫川村の山奥でジャージー牛を飼育しています。食べる・飲む・休む…牛たちがやりたいことを自由にできて、幸せに暮らせる環境作りを心掛けています。

東白川郡鮫川村赤坂東野葉貫22-2
TEL 0247-57-5958



愛椎ファミリー



郡山市湖南町で椎茸栽培をしている愛椎ファミリーです。皇室献上の実績もある、ストレスフリーで作られた、肉厚でジューシーな美味しい椎茸を作っております。

郡山市湖南町三代字中ノ入2590
TEL 024-982-3060



TEAM J



Collabo menu



トロピカルトマトさん、あすぱらの田中さん、そして勇菴のコラボピザ!!

ソースはトロピカルトマトさんのトマトをじっくり煮込んで仕上げました!ピザ生地はオリジナルで調合した粉と白神こだま酵母を使い、手ごねで作っております。そこにあすぱらの田中さんのアスパラ、勇菴独自ブレンドのチーズと自家製ベーコンのコラボレーション!!それぞれの美味しさを存分に楽しんで頂ける逸品に仕上がりました!お子様向きにソーセージ・コーン・アスパラのピザもご用意しております。是非お楽しみに!



逸品の店 勇菴



虎丸町さくら通り沿いで家族で営む小さなお店、勇菴でございます。当店は唯一無二をテーマに、当店にしかできない事、当店のシェフにしかできない事を常に考え、お客様へ癒しのひとときをお過ごし頂けるよう精進しております。



郡山市虎丸町16-2
024-953-8728



豊国酒造



江戸時代天保年間に創業以来、古殿町の地酒として「伝統・格式の継承と、現代嗜好への融合」を掲げ、酒造りを行っています。



石川郡古殿町竹貫字竹貫114
TEL 0247-53-2001

TEAM K



Collabo menu



①ライスプルコギバーガー ②ライスコロケバーガー

「agrity」×「大野農園」コラボグルメ
agrityさんのお米をライスバンズにしました。プルコギとコロケには厳選野菜を使用し、加えてタレやソースには大野農園さんの桃を使用しております。ライスバンズとの相性抜群の一品です。是非ご賞味あれ♪



村さ来 船引店



グランドメニューの他に福島県を代表する県産食材や旬の野菜を豊富に使用したオリジナルメニューを展開しております。また福島県内の日本酒も多く取り揃えており、地域に愛される村さ来を目指し日々営業しております。



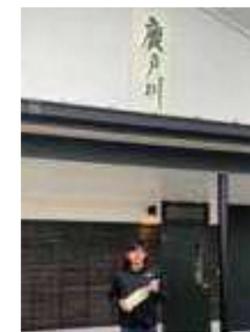
田村郡船引町船引字館柄前35
TEL 0247-81-2280



松崎酒造



天栄村の水、米、人で丁寧仕込んでいます。飲み手に寄り添う食中酒を目指し努力しております。ぜひこの機会に、美味しいお料理と一緒に楽しみください。



岩瀬郡天栄村下松本字要谷47-1
TEL 0248-82-2022



トロピカルトマト



一年を通してトマトに携わっています。特に冬から春の期間は高騰度トマトを生産し、主に地元を中心に販売させていただいております。トマトを通して世界と繋がるエンターテインメントを目指して、生産するトマトを更に高めていきたいと思っています。



西白河郡矢吹町沢尻338



あすぱらの田中



美味しいアスパラが福島にある事をもっと多くの人に知ってもらいたい。そして産地として盛り上げたい。アスパラ1品目で農家になった就農5年目の新規就農者。



大野農園



“美味しい”の一歩先、くだものを通してヒトとヒトを繋ぐ農園を目指しています。桃・梨・りんごを栽培し、ジュース等加工品も手掛けています。土日祝はカフェ営業もしています。



石川郡石川町大字赤羽字新宿130
TEL 0247-57-6004



agrity



郡山市逢瀬町で親子で人参農家をしています。オーガニック・エコフェスタ人参部門で最優秀賞の経験があり、美味しい人参をたくさんのお客様に届けたいです。



郡山市逢瀬町多田野字本郷135
TEL 024-957-2478

フードフェス2024写真



ペイフォワードお互い様チケット



ペイフォワード制度とは、自分が受けた善意を他の誰かに渡すことで、「恩送り」とも言われています。

ここでは、おとなが子どものために、チケットの先払いができる取り組みをしており、子どもであれば誰でもチケットを無料で受け取ることができます。

この取り組みを通して、「恩送りのまちふくしま」として、あたたかい街づくりを目指しています。恩を送りたいおとなたちと、恩を受けとる子どもたちで、たくさんの「ありがとう」の中でフードフェスを開催しています。

フードフェスまとめ

①良かったところと成果

地域から認めてもらえるようになった

②課題

金銭面

③来年度に向けて

郡山と共催、法人化

フードフェ酒ツアー

目的：未来の日本酒のファンづくり



成果：日本酒に興味をもってもらえる機会になった