



令和7年1月28日（火）
福島県観光交流局県産品振興戦略課
担当 主幹兼副課長 佐藤 譲
電話 024-521-1167（内線 2981）

ふくしま応援シェフ ふくしま常磐もの “満福”フェア （第3弾）を開催します！

この度、県内及び首都圏のふくしま応援シェフ店舗において「ふくしま応援シェフ ふくしま常磐もの“満福”フェア」（第3弾）を開催いたしますので是非取材していただきますようお願いいたします。

記

- 1 フェア期間
令和7年2月3日（月）～2月28日（金）
- 2 対象店舗
県内10店舗・首都圏10店舗（計20店舗） ※別紙のとおり
- 3 内容
 - ・旬の常磐ものを使ったオリジナルメニューをフェア期間中に提供（販売）します。（参考：全店舗提供食数 第1弾 993食、第2弾 1,309食）
 - ・オリジナルメニューを注文すると福島県の商品が当たるデジタルスタンプラリーを実施いたします（10,000円相当）。
 - ・オリジナルメニューに合う県産日本酒を応援シェフが提案、提供（販売）します。
 - ・詳細につきましてはフェア特設サイトをご確認ください。
<https://manpuku-fukushima-ouenchef.com>
- 4 問い合わせ
各店舗への取材申し込みにつきましては事務局を通してご連絡いただきますようお願いいたします。

ふくしま応援シェフ ふくしま常磐もの“満福”フェア事務局
（有限会社インターコム内）担当. 上野 TEL. 090-9380-7072

《参考》

「ふくしま応援シェフ」とは、県産食材の活用や PR などをとおして、福島県を応援していただいている料理人の方々です。（料理ジャンルを問わず、料理研究家等も含む。）令和6年12月10日現在200名の方々に登録いただいております。

ふくしま応援シェフ ふくしま常盤もの“満福”フェア 実施店舗・提供メニュー(第3弾)

福島県内			
店名	所在地/連絡先	シェフ ※敬称略	使用食材/提供メニュー 冬季篇
割烹やました	〒976-0042 福島県相馬市中村大手先42-1 TEL: 0244-36-0327 FAX: 0244-37-2521 E-Mail: kappo.yamashita@yahoo.co.jp	若旦那 鈴木光二	<ul style="list-style-type: none"> ●使用食材:とらふぐ ●メニュー:福(ふく)鍋 ●提供タイミング:ランチ・ディナー ●販売価格:4,400円(税込)
美味しいもん屋 わ多なべ	〒970-8026 福島県いわき市平字白銀町4-1 TEL: 0246-38-4024 E-Mail: matsuripon.2191@gmail.com	店主 渡邊達也	<ul style="list-style-type: none"> ●使用食材:アンコウ ●メニュー:郷土料理 あんこうのどぶ汁仕立て ●提供タイミング:ディナー ●販売価格:本日のコース13,200円(税・サ込)より ☆コースメニューの一品としてご提供いたします。
サイトウ洋食店	〒960-8034 福島県福島市置賜町5-33 長谷川産業ビル TEL: 024-521-2342 E-Mail: a8031443190@yahoo.co.jp	オーナーシェフ 齋藤正臣	<ul style="list-style-type: none"> ●使用食材:旬の常盤もの魚介類いろいろ ●メニュー:魚介たっぷり常盤ものピヤベース ●提供タイミング:ディナー ●販売価格:2人前2,200円(税込)
らん亭〜美日庵	〒963-8047 福島県郡山市富田町東5丁目101 TEL: 024-934-9939 FAX: 024-934-2657	大将 五十嵐 公	<ul style="list-style-type: none"> ●使用食材:とらふぐ ●メニュー:常盤ものとらふぐの会席 ●提供タイミング:ランチ・ディナー ●販売価格:19,250円(税込)
Verdure0831	〒961-0881 福島県白河市与惣小屋142-1 レイクサイド289 TEL: 090-4725-9412 E-Mail: gmcsiers7001@icloud.com	オーナーシェフ 根岸 祐	<ul style="list-style-type: none"> ●使用食材:ヒラメ ●メニュー:常盤もの「沙律比目魚(シャーリービームーユイ)」ヒラメの中華風お刺身サラダ ●提供タイミング:ランチ ※ディナーは、完全予約制。 ●販売価格:1,680円(税込) お野菜の前菜盛り合わせ、お野菜のスープ、ミニデザート付きです
農家民宿レストラン・穂多瑠	〒965-0118 福島県会津若松市北会津町石原406 TEL: 0242-58-2729 FAX: 0242-93-8022 E-Mail: hotel.takatsu@gmail.com	女将 高津志津子	<ul style="list-style-type: none"> ●使用食材:とらふぐ ●メニュー:とらふぐ皮の松前漬け ●提供タイミング:ランチ・ディナー ●販売価格: 650円(税込)
季の郷 湯らり レストラン ゆきんこ	〒968-0442 福島県南会津郡只見町長浜上平50 TEL: 0241-84-2888 FAX: 0241-84-2275 E-Mail: front@yurari.co.jp	料理長 黒澤俊光	<ul style="list-style-type: none"> ●使用食材:しらす・ヒトエグサ ●メニュー:しらすと青のりのかき揚げ丼 ●提供タイミング:ランチ ●販売価格:1,320円
KURISAKI ワインと料理	〒970-8026 福島県いわき市田町74 大良ビル 1F TEL: 090-4886-9392 E-Mail: chezkuri@icloud.com	オーナーシェフ 栗崎 透	<ul style="list-style-type: none"> ●使用食材:ヒラメ ●メニュー:常盤もの平目のムニエル、木の実バター ●提供タイミング:ディナー ●販売価格:1,980円(税込)
TRATTORIA Cucina	〒963-8026 福島県郡山市並木3丁目6-9 TEL: 024-927-0665 FAX: 024-927-0665 E-Mail: pendrimotomol223@gmail.com	オーナーシェフ 松本康弘	<ul style="list-style-type: none"> ●使用食材:鯖 ●メニュー:鯖のソテーバルサミソース ●提供タイミング:ランチ・ディナー ●販売価格: 3,300円(税込)
Restaurant la Raison	〒965-0877 福島県会津若松市西栄町7-21 TEL: 070-8524-2727 FAX: 0242-93-7792 E-Mail: la-raison@outlook.com	オーナーシェフ 齋藤直也	<ul style="list-style-type: none"> ●使用食材:旬の白身魚 ●メニュー:常盤魚のフルブランソース ●提供タイミング:ディナー ●販売価格: 2,500円(税込)

首都圏

店名	所在地/連絡先	シェフ ※敬称略	使用食材/提供メニュー 冬季篇
Piasis 新橋店	〒105-0004 東京都港区新橋3丁目16-22 TEL: 03-3578-0101 FAX: 03-3578-0102 E-Mail: shinbashi@piasis.jp	店長・板長 福田陽太	●使用食材:ヒラメ ●メニュー:常磐平目と会津大根の揚げ出し ●提供タイミング:ディナー ●販売価格:1,000円(税込)
分とく山	〒106-0047 東京都港区南麻布5丁目1-5 TEL: 03-5789-3838 FAX: 03-3406-1986 E-Mail: jin@waketoku.co.jp	料理長 岡田良一	●使用食材:常磐白魚 ●メニュー:常磐白魚と筍の卵締め ●提供タイミング:ディナー ●販売価格:おまかせコース16,500円(税込・サ別) ☆コースメニューの一品としてご提供いたします。
四ツ谷 haraku-chi はらくっち	〒160-0004 東京都新宿区四谷1丁目11 TEL: 03-6384-1314 E-Mail: harakuchi111@gmail.com	オーナー店長 小島貴大	●使用食材:ヒトエグサ ●メニュー:青さと伊達どりそぼろの卵とじ丼 ●提供タイミング:ディナー ●販売価格:980円(税込)
SAKE story	〒141-0031 東京都品川区西五反田2丁目17-8 浅見ビル 2階 TEL: 03-6431-9198 E-Mail: sakestory1@gmail.com	店主 橋野元樹	●使用食材:アンコウ ●メニュー:アンコウの肝と奈良漬和え ●提供タイミング:ディナー ●販売価格:700円(税込)
Le japon	〒153-0042 東京都目黒区青葉台2丁目10-11 TEL: 03-5728-4880 FAX: 03-5728-4880 E-Mail: info@le-japon.info	オーナーシェフ 中田耕一郎	●使用食材:アンコウ ●メニュー:常磐ものアンコウのフイヤベース ●提供タイミング:ランチ・ディナー ●販売価格:昼のお任せ8,000円コース、夜の白河高原清流豚がメインの13,000円のコース、おすすめのお任せコース17,000円のコース(いずれも税込) ☆お客様のご要望に応じてコースの一品としてお入れします。
イタリアンレストラン渋谷ズッカ	〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町10-4 Modmarche 1F TEL: 03-6416-4384 E-Mail: cazuhito@hotmail.com	オーナーシェフ 秋元和仁	●使用食材:ヒトエグサ ●メニュー:ヒトエグサとしらすのゼッポリーニ ●提供タイミング:ディナー ●販売価格:600円(税込)
レストランテ アクアパッツァ	〒107-0062 東京都港区南青山2-27-18 パサージュ青山2F TEL: 03-6434-7506 E-Mail: info@acquaspazza.co.jp	オーナーシェフ 日高良実 ※担当:支配人 瀬川氏、ソムリエ・マネージャー 杉澤健太氏、シェフ 川合氏。	●使用食材:ヒラメ ●メニュー:福島県産平目のアクアパッツァ ●提供タイミング:ランチ・ディナー ●販売価格:ランチPranzoB ¥7800もしくはPranzo Speciale ¥13000、ディナーコース ¥15000～、アラカルト200g ¥7000～
和食 酒 由	〒157-0072 東京都世田谷区祖師谷3丁目27-3 TEL: 03-6875-9527 E-Mail: tbebe0210@gmail.com	店主 岡部由紀夫	●使用食材:ヒラメ ●メニュー:福島県産寒平目と冬野菜の煮物 白味噌仕立て ●提供タイミング:ディナー ●販売価格:1,100円(税込)
おきあがり小法師	〒105-0001 東京都港区虎ノ門1丁目16-8 飯島ビル B1 TEL: 03-3501-7935 FAX: 03-3501-7935 E-Mail: okiagari.888@castle.ocn.ne.jp	店主 立石武司	●使用食材:ヒラメ ●メニュー:平目 昆布締め オレンジの重ね ●提供タイミング:ディナー ●販売価格:特別会席9,680円、プレミアム会席12,100円、おまかせ会席14,520円、おまかせ小法師会席18,150円(いずれも税・サービス料込)の一品としてご提供。
米食米酒 穂のか	〒142-0062 東京都品川区小山3-5-20 TEL: 050-5487-2798 E-Mail: musakohonoka@gmail.com	店主 醸し人 滝澤 満	●使用食材:ヒラメ ●メニュー:常磐ヒラメと生ハム & カマンベールのフリット ●提供タイミング:ディナー ●販売価格:880円(税込)