

第13回

大目元!

復興支援
& 唎き酒
即売会

開催日 平成 29 年 2 月 26 日 (日)

時間 14:30~19:00

開催場所 K SPACE
〒110-0005
東京都台東区上野 2-13-13-7F
電話：03-6806-0882

お申し込み

<http://www.visiblesp.com>

入場券

前売券 ¥2,300

当日券 ¥2,500



※日本酒以外のお酒も取り揃えております。
※当日販売するお酒は数に限りがありますのでご了承ください。
※この利益の100%が福島県浪江町から避難されている仮設住宅の方々への活動費として使われます。
※目に見える支援プロジェクト in 福島は福島県浪江町社会福祉協会の公認団体です。

協力：R・JAPAN

主催：目に見える支援プロジェクト in 福島

《こあいさつ》

目に見える支援プロジェクト in 福島 代表 大河原一郎

本日は「第13回さすけねえ!復興支援利き酒会」にご来場を賜りまして誠にありがとうございます。

私ども「目に見える支援プロジェクト in 福島」は、浪江町社会福祉協議会の公認を受けて、浪江町の方々が入居されている森合町応急仮設住宅と佐原町応急仮設住宅の2ヶ所で活動をさせていただいております。

「さすけねえ!復興支援利き酒会

も、おかげさまで13回目を迎えさせていただきました。

これも会場にお運びくださるお客様のお陰と厚く御礼を申し上げます。

昨年、仮設の使用は今年の3月末までと伝えられていました。

しかし諸々のご事情で1年間使用期間が長くなり、来年の3月までに変更されました。

つきましては、私どもの活動も延期させていただくことといたしました。

私どもは仮設の住民の方がお一人もいらっしゃらなくなるまで活動を継続させていただく所存です。

さすけねえ!の回を重ねさせていただきます事は、避難されている方々の状況が変わっていない事を意味する事になりますので複雑な心境ですが、自分たちが楽しくない事は仮設の皆様にも何も伝わらない事を体験しておりますので、活動につきましても楽しくやらせていただいております。

仮設の方たちとは遠い親戚の様に接してくださる様になり、我々もお父さん・お母さんと呼んでいます。

被災された方たちは「忘れないでほしい」と言います。「震災は何も終わっていない」のだと云う事を。

今日はそんな福島を想って美味しいお酒を楽しく飲んでいただけたら幸せです。

今回も、さすけねえ!は「マリアージュ」というテーマがあります。

ぜひご自身の「舌の上のゲーム」をお楽しみください。

そして今回も福島から橋内酒店・橋内賢哉さん、味乃桃の井・桃井優吉さんをお招きいたし、駆けつけてくださいましたので、ご一緒に楽しい時間をお過ごしいただければと存じます。

私どもの当初からの想いである「困った時はお互いさま」「独りじゃない」「明日はくる」をお届けするために、継続は力なりで微力ですが活動させていただいております。

どうぞ、今後とも温かいご支援ご協力とご指導ご鞭撻を賜ります様にお願ひ申し上げます。

本日は行き届かぬ点など多々あるかと存じますがお許しください。

本日ご来場くださいました皆様の益々のご健勝とご多幸を、心よりお祈り申し上げます。

最後になりましたが、いつも残ったお酒を買い取ってくださる上野・大統領さま、活動資金のためのイベントにお力添えくださる上野中央通り商店会さま、ご寄付くださるR・JAPANさま、会場をお貸しくださった K-Space さま・・・に心からの感謝を申し上げます。

《 ぐ あい さ つ 》

本日は、第 13 回さすけねえにご来場いただきありがとうございます。

おかげ様でこのイベントも 13 回を迎える事ができました。
これもひとえに皆様の日頃からの応援とご支援の賜物との思いでございます。

13 回目を迎え震災からまもなく 6 年です。

ここまでの福島県の道のはとても険しいものでした。

原発の水素爆発、風評被害、行方不明者の捜索、家族で離れ離れの二重生活、復旧、仮

設住宅避難者の今までの生活と今後の生活、県外の自主避難者の受け入れ、などなど数えればきりがありません。

6年が過ぎ、徐々に色々なものが解決の方向へ向かっておりますがまだまだ問題は山積みです。が、これから先、何十年と続く問題がとても多い中、福島県民も少しずつではありますが心に笑顔も出てきております。

浪江は帰宅困難区域から避難指示解除へと移行しつつあり、小高は解除され、各々次の生活への準備に動かれているようです。

そんな、ほんの小さな希望の光が徐々に見え始めた福島県です。

今まで福島県をご支援いただいた皆様には心より感謝を申し上げます。

また、これからも福島県の応援ご支援を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

さて、本日のお酒ですが、今回は冬場の日本酒造りが最盛期の時期でもありますので、しぼりたての新米新酒を中心にご準備いたしました。

しぼりたての新米新酒とは、日本酒は暖かい時期だと発酵が進みすぎてうまく出来上がらない為に寒い冬場に1年間の販売分を一気に仕込むのですが、数ある仕込んだお酒の出来立ての搾り機から垂れ流れてくるしぼりたてのお酒をそのまま瓶詰めしたものが今回のさすけねえで提供させていただくお酒達です。

特徴としては、熱処理(火入れ)をしていない生酒ですので、フレッシュな味わいとフルーティーで果実感漂う吟醸香が特徴です。

年に一度、今だけの限定しぼりたて！

普段は蔵元さんに蔵見学に行かないと飲めないような貴重なお酒達です。

お時間の許す限りごゆっくりお過ごしください♪

また、お酒について何かわからない事がありましたら、なんなりと橋内(きつない)を呼び出していただきご質問くださいね(^o^)/

本日もご来場いただきありがとうございます。

福島市の隠れ酒屋
橋内酒店
橋内賢哉

《 さいさつ 》

本日は「さすけねえ!!」にご参会頂きまして誠にありがとうございます。

早いもので東日本大震災から6年の時が過ぎようとしています。

先日、福島県外に避難されていた方々の約半分が福島に戻ってきたとの報道がありました。しかし、実家のある「ふるさと」の多くは除染が済んでおらず、その他の地域へと移り住んでいるのが実情です。

あの日あの時、卒業式を迎えていた小学校6年生たちが今、高校生活最後の年を迎えよう

としています。福島の親達は、これまでも多くの悩みや不安を抱えながらも我が子の未来を
按じ、精一杯の努力、生活をしてきました。そんな福島の子供たちが笑顔いっぱい
で育てることを願わずにいられません。

福島の海産・畜産・農作物は、どの食材も『全量検査』によって安全確認されています。【世
界一安全】であると言えるでしょう。福島の生産者達は安心安全で美味しい福島の日本酒
と食材を作り続け、これからも全世界へと発信し続けていきます。今日はそんな福島の味を
心行くまでご堪能下さい。

本日私がご用意させて頂いたおつまみは【福島牛スジ煮込み】【うずら卵の煮玉子】【サツ
マイモの練りきり】【青野菜のナムル】の4品です。

どれも今時期の福島の酒に合うおつまみかと思います。お時間の許す限りお楽しみくださ
い。

福島市置賜町 味乃桃の井 代表 桃井まさよし

〈〈 利き酒一覧 〉〉

【ビール】

・ふくしまみちのく路ビール ピルスナー

【焼酎】

・人気一 芋人気一
・宮泉『玄武』麦焼酎

【ウイスキー】

・笹の川チェリーウイスキー

【ワイン】

- ・北会津ワイン 白
- ・北会津ワイン 赤
- ・農家の夢ワイン シードル

【果実酒】

- ・スノードロップ プレミアム生
- ・大七 純米生モト梅酒

【ジュース】

- ・飯坂 安齋果樹園 りんごジュース

【日本酒】

- [1] あぶくま 純米吟醸無濾過生原酒
- [2] 天明 本生純米吟醸 亀の尾 中取り参号
- [3] 奈良萬 本生純米吟醸 中垂れ
- [4] 純米吟醸無濾過生原酒しぼりたて 美山錦
- [5] 磐城 壽『ことぶき』本生純米しぼりたて中汲みおりがらみ
- [6] 花泉『かすみ口万』本生純米吟醸しぼりたて
- [7] 金寶『田村』純米吟醸 3456 円
- [8] 寫樂 本生純米吟醸 おりがらみ
- [9] 生モト純米吟醸生酒
- [10] 風が吹く 本生純米吟醸 中取りうすにごり
- [11] 会津中将 初しぼり 純米生原酒
- [12] 本生純米 うすにごり
- [13] 純米吟醸
- [14] 山の井 白 本生純米しぼりたて
- [15] 人気ー ライスマジック 白
- [16] 人気ー ライスマジック ロゼ

■ お酒のお取り寄せについて ■

本日のお酒は全てお取り寄せができます。

【ご注文方法】

■ お電話でのご注文

福島県福島市 『橋内酒店』 電話番号 024 - 558 - 5553

- ・ 商品名 ・ 本数
- ・ お名前 ・ ご住所 ・ お電話番号
- ・ 代引き希望かお振り込み希望かをお伝えください。

をお伝えいただければ、料金を計算して折り返しお客様へご連絡差し上げます。

■ ファックスでのご注文

福島県福島市 『橋内酒店』 ファックス番号 024 - 558 - 5553

- ・ 商品名 ・ 本数
- ・ お名前 ・ ご住所 ・ お電話番号 ・ ファックス番号
- ・ 代引き希望かお振り込み希望かをお伝えください。

ご記入いただき、ファックスをいただけましたら、

料金を計算しまして折り返しお客様へご連絡申し上げます。

【お支払い方法】

■ 代引き手数料 一律1口390円

■ お振り込みご希望の場合

福島信用金庫 北支店

普通預金 0006193

(有)橋内酒店(きつないさけてん)

【送料の目安(東京までの場合)】

一升瓶 1本

一升瓶 2本

一升瓶 3本以上～6本まで

・ 送料 620円

・ 送料 780円

・ 送料 1030円

・ 生酒の場合 クール代 350円

・ 生酒の場合 クール代 660円

・ 生酒の場合 クール代 660円

・ 宅急便用 清酒箱 185円

・ 宅急便用 清酒箱 278円

・ 箱代 サービス

720ミリ 1～6本

720ミリ 7～12本

・ 送料 620円

・ 送料 780円

・ 生酒の場合 クール代 350円

・ 生酒の場合 クール代 660円

【店舗情報】

有限会社 橋内酒店(きつないさけてん)

〒960-8254 福島県福島市南沢又字河原前 73-52

TEL & FAX 024-558-5553

【ビール】



ふくしま路ビール ピルスナー

「福島みちのく路ビール

は最高の味、本物の旨さをひきだすため、本場ヨーロッパから厳選した麦を取り寄せ使用しています。豊かな自然に恵まれた福島の吾妻山の美しい水を使用することで、クリアにビール本来の味を引き出します。また、元気な酵母を選びすぐり、その酵母が自然に発生させる炭酸・アルコールを徹底し他管理により使用し造り上げます。人工的なものを加えない自然が生み出す本来のビールの極みがここに 있습니다。

【焼酎】



人気酒造 人気一 芋

おすすめマリアージュ/サツマイモ

福島県の中央に位置する郡山と、宮城県に近い県北に位置する福島市の中間にある二本松市に人気酒造があります。福島県の蔵なので日本酒も造っているのですが、福島県では焼酎の製造があまりできないためか、こちらの本格焼酎が結構な人気です！

さっぱり爽やかな口当たりで、かなり飲みやすく仕上げているので、どなたでもお口に合うと思います♪美味しいですよ！



宮泉 『玄武』

おすすめマリアージュ/うずら卵、味噌漬け、ニシン

『写楽』を醸す宮泉銘醸の麦焼酎！福島県の麦を使い、丁寧に蒸留をして仕上げました！
飲み方は、ロック、水割り、もちろんお湯割りでも美味しく飲めるオールマイティーな1本！
麦の香ばしい香りと味わいをお楽しみください！

【ウイスキー】



笹の川 チェリーウイスキー EX

おすすめマリアージュ/味噌漬け

福島県郡山市で日本酒を醸造している笹の川酒造さんの地ウイスキー！！5年以上貯蔵したモルトを使い、薫り高く、まろやかかつ豊かな風味をお楽しみいただけるウイスキーです♪この広い福島県でも、ウイスキーを発売しているのは笹の川だけ。かなりレアで珍しい地ウイスキーです！今回は、ストレート、ロックはもちろん、水割り、ハイボールもご提供できます(^-^)/

お好きな飲み方をお申し付けください♪

【ワイン】



北会津ワイン 赤 / 白

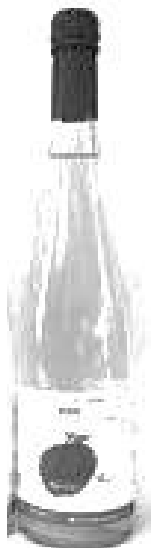
おすすめマリアージュ/赤:ハヤシライス、牛スジ

おすすめマリアージュ/白:イカ墨煮

福島県のワイナリーはなんと2軒しかありません。その内の1軒、会津若松市は北会津町にワイン造りを始めて105年になる歴史ある葡萄園、大竹ぶどう園があります。日本一小さな畑で、有機栽培によって作られるぶどうは、原料である葡萄の畑の土造りから始まり、ぶどう造り、ワインの醸造、瓶詰め、出荷と、すべての工程を自家醸造で作られ、ワインを醸しているのは県内でもこちらの大竹ぶどう園さんだけです。最低でも2~3年熟成させ、芳醇なワインを生み出します。

赤/ フルーティなミディアムボディー。飲み口はさらりと飲みやすい

白/ 豊潤で飲みやすい、さっぱりとした後味が好評



二本松農家の夢ワイン シードル

農家の夢ワインの主力商品！ 二本松市特産の羽山リンゴを使った微発泡のリンゴワインです。甘さ控えめで飲みやすく、酸味と渋味が絶妙なバランスの味わいです。通年流通商品です。

【果実酒】



ヨーグルトのお酒 スノードロップ プレミアム生

おすすめマリアージュ/ハヤシライス

天明を醸す会津坂下町の曙酒造さんのお酒と、同じく会津坂下町の会津乳業さんのヨーグルトのコラボ酒♪

通常のスノードロップとは違い、冬場の寒い季節にしかリリースされない限定のスノードロップです！

しかも生バージョンですので、通常のものよりヨーグルトのコクと滑らかさが感じられるプレミアムな1本。

しかもこの生は『福島県限定流通』ですので、本日は飲めるタイミングがございません。是非お試しください(^o^)/



大七生元

おすすめマリアージュ/サツマイモ

大七の定番商品です！大七の看板商品である純米生もとを使用し、南高梅を漬け込んだもの。梅よし、お酒良しの、よしよしコンビを大七が仕込んでいるので非常に美味しいです♪一度飲めばわかるこのうまさ！売れています!!

【ジュース】



福島市飯坂町 安齋果樹園 りんごジュース

福島市は飯坂町で果樹園農家をされている、安齋忠幸君が作った富士りんごを搾ってジュースにしました♪もちろんストレート100%ジュースです！原材料は、富士りんごのみ！！とても体に優しいジュースです(^^)天然の甘みが心地良い♪ソーダ割りもオススメです！

【日本酒】



[1] あぶくま 純米吟醸無濾過生原酒

おすすめマリアージュ/ うずら卵、味噌漬け

年に1度、年明けの1月～2月に発売される限定の「あぶくましぼりたて」！通常「あぶくま」は、基本生詰で販売されるので、生々は希少です。純米を山田錦、掛け米に五百万石を使用し、フレッシュな香りと五百万石の濃厚な味わい、キレの良い後味がバランス良く、飲み飽きさせずに何杯もいけます。

近年、勢いがある「あぶくま」！今年のおあぶくまの味をお確かめください♪



[2] 天明 本生純米吟醸 亀の尾 中取り参号

おすすめマリアージュ/牛スジ、ニシン

毎年、冬場の仕込み時期の11月の中取り零号からスタートし、毎月スペックや中身の違う「天明」が1号ずつ出る、「しぼりたて」シリーズ！それが『天明中取りシリーズ』です。2月は『中取り参号』！評価の高い大潟村の亀の尾を55%まで磨いた、純米吟醸のしぼりたてです。近年息子さんが跡を継ぎ、ますますこれからの天明から目が離せませんよ～！ちなみにシリーズラストは、4月の『中取り五号』です♪



[3] 奈良萬 本生純米吟醸 無濾過生原酒 中垂れ

おすすめマリアージュ/牛スジ、味噌漬け

究極のしぼりたてを瓶詰めしたもの。それがこの奈良萬の中垂れです！お米の発酵のガスがまだ瓶内に残っているので、舌の上でピチピチピリピリとお酒が弾けます(^_^)
この炭酸ガス感がなんともクセになるお酒なのです。
味わいですが、辛口でフルーティー！そこにピチピチとした味わいが重なり、とてもジューシーな味わいが楽しめます。

年に一度のお楽しみ♪ 今だけの奈良萬！ お見逃しなく。



[4] しぼりたて純米吟醸無濾過生原酒

(アペリティフ)

福島県でも最も狭小のスペースで手造りで酒造りをしている会津若松市の山口合名さん。

生産量も極小で、約 200 石強しかなく、社長、奥様、杜氏さんの 3 人で酒造りをしておられます。

今回のものは、しぼりたての新米新酒で、美山錦で醸した本生の純米吟醸原酒です♪

福島県らしいしっかりとした芳醇でフレッシュな味わいと、本日お持ちした当店のお酒の中でも非常に吟醸のフルーティーな香りが楽しめるタイプですので、余韻ある香りを楽しみたい方はこのお酒はオススメです！

東京でもなかなか買えませんので、本日はお土産用に小売り販売もしております♪

この機会には是非お求めになっておかえりください(^-^)/



[5] 『ことぶき』しぼりたて

中汲み純米酒おりがらみ

おすすめマリアーージュ/イカ墨煮、味噌漬け、ニシン、ナムル、うずら卵

2月に出る限定の「しぼりたて純米ことぶき」！

ラベルでもおわかりのように、うすにごりの淡くてやわらかな1本です♪長井に蔵を引越しされて4造り目の今期は、より明確にの味わいが表現出来てきたように感じます。

お米の旨味と、オリのやわらかな味わいに舌が包み込まれるような感覚は、この時期だけの特別な1本!!

今回の飲めなければ、また来年の2月になっちゃいますよ～。



[6] 花泉 本生純米吟醸しぼりたて『かすみ』

おすすめマリアーージュ/サツマイモ、ハヤシライス

奥会津の花泉酒造の別ブランド、それがシリーズです。

近年、味わいとラベルが口コミで広がり大変に人気のブランドとなっ

ております！
今回のものは、しぼりたてのうすにごりの季節限定品の口万で、その名も『かすみ』と呼びます。
軽快な酸味と軽い甘み、フルーティーな吟醸香が三位一体となり、今年のかすみも素晴らしいお酒に仕上がっております♪
棚に並べるとすぐに品切れになる程の人気商品です！
本日もお酒が無くなる前に是非ご賞味ください(^-^)/



[7] 田村 特別純米酒 火入れ

おすすめマリアージュ/りょうぜん漬け、イカ墨煮、ナムル

福島県限定流通

郡山市田村町にある仁井田本家が醸す看板商品！

お米は全て無農薬米。

入荷本数が少ない為に、当店の実店舗でもお一家族様一本限りの販売とさせていただきます。

辛口で重厚な味わい。

飲み飽きない味わいが特徴です。



[8] 写楽 本生純米吟醸 おりがらみ

(アペリティフ)

おすすめマリアージュ/ サツマイモ

すでになんの説明もありません。

今や全国区となった写楽の1月の限定品です！

数ある限定写楽の中でも、とても人気のあるシリーズがこちらのおりがらみ。

新酒のフレッシュな味わいとフルーティーな香りがミックスされてとてもジューシーなお酒に仕上がっております。

写楽を飲んだ事の無い方は勿論、飲んだ事のある方も今年の新酒の写楽は更に進化を遂げておりますので是非お試しください♪

売り切れる前にどうぞ～(^o^)/



[9] 本生純米吟醸しぼりたて

生元仕込み

おすすめマリアージュ/牛スジ、ニシン、イカ墨煮

喜多方市の『大和川酒造店』さんが醸す特別限定品です。

普段は『弥右衛門』というブランドを醸しておられる、杜氏である大和川さんの息子さんが、代々の味を継承するブランドを『弥右衛門』とし、ご自身が今作りたい味を自由に出せるブランドを、『弥』ではなく難し

い『彌』を使い、『彌右衛門』とし世に送り出しています。
まだ立ち上げて3年程と若いブランドですが、醸造センスが良いのでメキメキと頭角を表してきております。
スペックは非公開。

搾りたての新米新酒ですので、メロンのような吟醸香とフレッシュで辛味のある味わい、最後にくる酸味が余韻をキレの良いものとし、全体をスッキリまとめております。



今後非常に楽しみなブランドの一つです♪

[10] 風が吹く 本生純米吟醸 うすにごり 中取り

(アペリティブ)

フルーティな香り高く味わいもフレッシュで、日本酒ビギナーの方、女性の方、日本酒が苦手な方でも飲みやすく仕上がっていると思います。

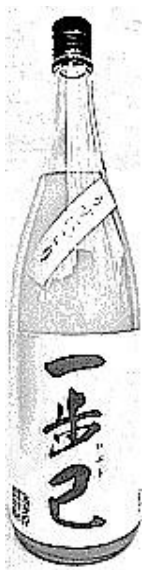
なにぶん生産量が極小で引き合いも多いので、当店でもほとんど店に並びません。是非お試し下さい♪



[1 1] 会津中将 本生純米原酒 初しぼり

おすすめマリアージュ/うずら卵、味噌漬け、りゅうぜん漬け、ナムル

味わいが毎年劇的に進化している、福島県でも注目度の高い蔵の1軒。今年のしぼりたてもすごいです！余韻が長く楽しめる香りと、フレッシュな味わいとキレのまとまりが素晴らしいお酒!!うまいですよ♪今だけの限定なのをもったいない！
年中飲みたい1本です。



[12] 本生純米 うすにごり

おすすめマリアージュ/味噌漬け

只今福島でも1、2を争う注目度で人気急上昇中の若手蔵の。
沢山ある福島県産の酒の中でも、今後必ず手に入らなくなるお酒です！これは毎年2月に年に1度だけリリースされる限定の「」です。しぼりたてのお酒にオリを詰めて瓶詰めする、今時期ならではのスタイル。このオリ(にごり)が旨味成分となり、味わいにも深みが増します。純米吟醸のような香味で、大変にコストパフォーマンスが高い1本♪東京ではなかなかお目にかかれないお酒ですので、本

日是非飲んで見て下さい！



[13] 純米吟醸

おすすめマリアージュ/ニシン、うずら卵

会津若松市の末廣酒造が造る、決められた特約店のみの限定販売酒。
辛口でフルーティ♪飲み飽きしない味わいは「
ならでは!!

綺麗な酒質を排出する末廣が贈る、『福島県限定流通商品』です。辛
口でサッパリ好きな方はこれです！



[14] 山の井『白』しぼりたて本生純米酒

おすすめマリアージュ/ サツマイモ、味噌漬け

福島県の若手蔵の1人である会津酒造さんの息子さんが立ち上げ

たブランド、「山の井」。

数ある「山の井」中でもこちらはしぼりたての新米新種です♪

瓶もラベルもお酒も全て真っ白なので、「山の井 白」と命名。

造り手である息子さんがお酒の裏ラベルに思いを込めた、『感じるままに飲んでください』の意向通り、私からはお酒の味わいのコメントはいたしませんので、皆さんの感じるままに味わってください♪

私からはただ一言『うまいです』



[15] 人気ー ライスマジック スパークリング白

(アペリティフ)

米と米麴で発酵させた日本酒です。

発酵の過程でアルコールと共に造られる炭酸ガスを瓶の中に封じ込めました。

アルコール 7%

甘くてシュワシュワなスパークリング日本酒でございます♪

[16] 人気ー ライスマジック スパークリングレッド

(アペリティフ)

スパークリング白の原料である酒米『夢の香』と、古代米の『紫黒米』を使用して仕込むと、このように古代米の色素がお酒に残り鮮やかな色が付きます。

こちらも原料は米と米麴のみ。

アルコール 7%

軽快で甘く、シュワシュワなスパークリングレッドです♪



《 おつまみ BOX 》

- ・ **福島牛スジ煮込み(味乃桃の井)**

美味しいと評判の福島牛。その『スジ肉を手間と時間をかけて美味しく煮込みました。味付けは八丁味噌とバルサミコ酢。「バルサ味噌」と呼んでいます(笑)

- ・ **うずら卵の煮玉子(味乃桃の井)**

ラーメンなどのトッピングとして有名な煮卵ですが、それを一口サイズの‘う玉’で作りました。

作り方は簡単ですので今夜のおつまみメニューにいかがでしょうか？

- ・ **サツマイモの練りきり(味乃桃の井)**

サツマイモを使ったお料理の中に「梅ノ尾煮」というものがあります。今回はサツマイモをリンゴジュースで煮てみました。甘いものも日本酒には合うのです。

- ・ **青野菜のナムル(味乃桃の井)**

蕪の茎や小松菜などをボイルして、太白のゴマ油、顆粒ガラスープ、塩、コショウ、で味を調えてお醤油とニンニクを隠し程度いれて出来上がり。香り系のお野菜にぴったりです。太白ゴマ油は焙煎をしていない無色のゴマ油で、香りが少ないのが特徴。和食にも合います。身体にも良いのでお試しください。

《 販売用おつまみ一覧 》

- ・ **ハヤシライス(黒船亭)**

1週間以上かけて作られた明治創業の老舗の名物をお楽しみください。

- ・ **いかの墨煮(黒船亭)**

コクのある深い味わいのイカ墨ソースをお楽しみください。

- ・ **チーズと豆腐の味噌漬けセット(南相馬・香の蔵)**

チーズと味噌の融合。

クリームチーズの味噌漬けと滑らかな食感！

- ・ **ニシンの山椒漬け**

福島県の郷土料理 その1

- ・ **りょうぜん漬け**

福島県の郷土料理 その2

《 橋内酒店 》

全国有数の酒どころ東北。熟練の杜氏が精魂こめて造る日本酒は、日本国中にその名をとどろかせております。しかし、それはほんの一部です。この地には、隠れた銘酒がまだまだあるのです。そんな素晴らしい地酒を私どもの地元福島を中心にご紹介します。

〒
福
島
県
南
相
馬
市
南
沢
又
字
河
原
前
73-52



960-8254

福島県福島市南沢又字河原前 73-52

024-558-5553

業時間 10:00～20:00

休日 年中無休

《 黒船亭 》

下町で愛される洋食。

例えば、デミグラスソースは洋食の華、様々な素材をコトコト煮込み、丹念に裏ごしするという作業を1週間以上も繰り返して作られます。

このソースから、ハヤシライスやシチューの深い味わいが生まれるのです。
明治に創業の老舗のレストランが手作りの味を厳しく守り抜いています。

洋
〒
東
☎
営
定



食 黒船亭
110-0005
京都台東区上野 2-13-13
03-3837-1617
業時間 11:30~22:45 (22:00 L.O)
休日 年中無休

《 味乃桃の井 》

昭和 40 年創業時から変わらぬ「美味しさ」と「心意気」。カウンターのある和食店としては福島市最古。特許取得の焼きおにぎりや他店では召し上がることのできない個性ある料理の数々。杜の都仙台で修行した大旦那と、東京人形町の濱田家で修行した若旦那が織りなす料理とサービスで、今宵も桃の井で「美味しい」夜を。

〒
福
☎
営
定



960-8034
島県福島市置賜町 5-12
024-521-2007
業時間 17:00~23:00 (LO 22:00)
休日 日・祝日

《 〇吉八 》

浅草雷門前、並木通りからちよいと脇に入ったところに店を構えて早7年。店主の明るい性格と優しい笑顔に誘われて、焼酎や日本酒に囲まれた店内は、こだわりのおつまみを求めて通うお客様で、毎夜賑わっています。

〒
東
8



111-0034
京都台東区雷門2丁目11-7
03-3847-0511

2017
うえの桜まつり
台東区地場産業フェア
文化ふれあいフェア

1. 復興支援利き酒
ショット販売

福島の日本酒と地ビールを
ご用意しています!!

2014年

3月31日・4月1日・2日

10時~19時

上野公園 噴水広場

いっぱいあるテントの中から私たちのテントを探してください!
お待ちしております!!!

2. 「伊達鶏のじゃんぼ串焼き」

絶品伊達鶏をご用意しています!

なくなり次第終了とさせていただきますので
お早めに!!

上野中央通り商店街

目に見える支援プロジェクト in 福島

<http://visiblesp.com>

目に見える
支援プロジェクト
in 福島

本日はご来場くださりまして、ありがとうございました。

【協力】

あつまっぺで会

R-JAPAN

K-Space

黒船亭

ホテル丸谷

橘内酒店

味乃桃の井

まるきちや

【主催】

目に見える支援プロジェクト in 福島