

2019年9月6日



福島の味覚が集う「発見! ふくしま」を開催

JR名古屋駅構内にある「そば・酒処 みやび」・「キッチンなごや」・「Curry & Beer Bar WAVE」・「名古屋駅通り蔵まち」・「カフェ ジャンシアーヌ」では、9月17日(火)より福島の味覚が集う「発見! ふくしま」を開催いたします。日本有数の酒処 福島県の厳選された地酒や福島県の銘柄豚 麓山高原豚を使ったお料理などをお楽しみください。期間中、対象商品をお食事されたお客様に、先着で福島県産品をプレゼントいたします。

「ふくしま」の食が満載!

販売期間 9月17日(火)~10月11日(金)

そば・酒処 みやび



● 水そばと麓山高原豚のミニ天丼 1,100円

「みやび」自慢の蕎麦を、会津から取り寄せた美味しい水に漬けてお召し上がりください。ミニ天丼には、肉質がやわらかくサクッと揚がった福島県の銘柄豚 麓山高原豚を使用しました。まさに福島県と「みやび」のコラボレーションの逸品です。



① 馬刺し 800円

日本三大馬刺しの地、会津の馬刺しは、赤身がやわらかく美味しいと評判です。

② 「ふくしまの味」三点盛り 600円

福島県の味「豆腐の味噌漬け」・「にしんの山椒漬け」・「あんぽ柿とクリームチーズ」を盛り合わせた日本酒におすすめの逸品です。

* 17時から販売

「ふくしま」の地酒



● 写楽 純米吟醸酒 (1合) 1,080円

落ち着いた立ち香に加え、果実のような含み香が特徴です。キレが良く、均整がとれた、食中酒に最適の日本酒です。



● 弥右衛門 純米辛口 (1合) 880円

米の旨みがたっぷりの爽快で力強い風味が特長の辛口純米酒。幅広い温度帯でお楽しみいただけます。



● 楽器正宗 本醸造 (1合) 680円

今までの本醸造のイメージを覆す、飲みごたえあるジューシーな旨みと生酒のようなフレッシュで華やかな味わい。



● 利き酒セット (各 60cc) 880円

日本酒が好きな方にはたまらない、“写楽”“弥右衛門”“楽器正宗”のセット。タイプの違う「ふくしまの地酒」を飲み比べてください。

* 17時から販売

カフェ ジャンシアース



● ぴよりと丸ごと桃のケーキ 880 円

種をくり抜いた福島県産の桃“^{せいおうぼ}西王母”に、スポンジ、カスタードクリーム、生クリームを、たっぷり詰め込み、大人気の“ぴよりん”を飾り付けました。伝説の女仙の名を受け継いだ桃との出会いに“ぴよりん”は大喜びです。

^{せいおうぼ}西王母…中国の神話に登場する、長寿の神仙 ^{せいおうぼ}西王母の名前をとって付けられた桃。柔らかくジューシーで舌触りも滑らかで甘味もしっかりとしている。

*1日 5 個限定販売

名古屋驛麵通り 蔵まち



はやまこうげんとん

● 麓山高原豚の肉つけそば

1,100 円

平打縮麺に、やわらかく煮込んだ ^{はやまこうげんとん}“麓山高原豚”をたっぷり乗せました。煮干が効いたすっきり醤油味のつけ汁でお召し上がりください。

キッチンなごや



はやまこうげんとん

● 麓山高原豚の味噌カツ定食

1,500 円

やわらかく脂肪があっさりとした福島県の銘柄豚 ^{はやまこうげんとん}“麓山高原豚”を「キッチンなごや」自慢の味噌ダレでお召し上がりください。

Curry & Beer Bar WAVE



せいおうぼ

● 西王母のピーチカレー

1,000 円

「Curry & Beer Bar WAVE」自慢のチキンカレーに福島県産の桃 ^{せいおうぼ}“西王母”をトッピング。桃の風味とカレーの辛さがベストマッチな逸品です。

「福島県産品」をプレゼント！



桃のめぐみ(190cc)



白河産コシヒカリ(300g)

期間中に「ふくしま」の食を含む 1,000 円以上お食事されたお客様に、先着で「福島県産品」を1つプレゼントいたします。

- *「カフェ ジャンシアース」・「Curry & Beer Bar WAVE」は桃のめぐみ(190cc)、その他の店舗は白河産コシヒカリ(300g)をプレゼントいたします。
- *「カフェ ジャンシアース」は対象商品 1 個につきプレゼントいたします。
- * 数に限りがございますのでプレゼントは無くなり次第終了とさせていただきます。

(協賛:東京電力ホールディングス株式会社)

店舗詳細はホームページをご覧ください <http://www.jrt-food-service.co.jp/>

※価格はすべて税込表示となります。※写真はイメージです。内容は予告なく変更となる場合もございます。