

2023年11月21日



×



## 福島の「美味しいもの」が大集合 『福島フェア』開催！！

フェアメニューをご注文のお客様には、福島県白河産コシヒカリをプレゼント



**開催期間 11月27日(月)～12月15日(金) 各日 17時から販売**

「そば・酒処 みやび」では、「発見! ふくしま」(※1)とコラボレーションした福島フェアを開催します。酒どころ福島から届いた自慢の銘酒や、福島県産の食材(※2)を使用したお料理をお楽しみください。

(※1) 「発見! ふくしま」とは、福島県産品の美味しさや魅力をより多くの方に 再「発見!」いただけるよう、東京電力ホールディングス株式会社が取り組む活動です。

(※2) 一部福島県外の食材も含まれます。

### ■店舗情報

- ◇店 舗 名: そば・酒処 みやび
- ◇住 所: 名古屋市中村区名駅 1-1-4 JR 名古屋駅 名古屋うまいもん通り内
- ◇アクセス: JR 名古屋駅中央改札から徒歩1分
- ◇営業時間: 10時30分～22時00分(ラストオーダー21時30分)
- ◇そ の 他: 無休、全席終日禁煙



### 「白河産コシヒカリ(300g)」プレゼント

期間中に、福島フェアのお料理または日本酒をご注文されたお客様に、先着でおひとつプレゼントいたします。

福島県の中通り南部に位置している、みちのくの玄関「白河」ならではのミネラル豊富な水と肥沃な大地、理想的な風土の恵みを受け実る美味しいお米。

食味値 80ポイント以上かつ、色彩選別機にかけたお米を厳選して、おめでたいだるまのパッケージにしました。

## ふくしまの食が満載



**あんこうの唐揚げ 480円**

冬の海の幸「あんこう」をカラリと揚げました。ふくら、フワフワのあんこうの身は上品で淡白な味わいです。



**メヒカリの唐揚げ 400円**

福島の豊かな海で育ったメヒカリは、脂乗りがよく皮が薄いのが特徴。外はサクサク、中はフワフワの食感です。



**いかにんじん 300円**

するめいかとニンジンを細切りにし、甘辛いたれに漬けた、福島県の郷土料理。日本酒との相性は抜群！



**クリームチーズの会津味噌漬け 480円**

クリームチーズを、豊かな味わいが魅力の会津味噌に漬け込み熟成。なめらかな食感と味噌の風味が絶妙なバランスです。



**帆立の刺身(宮城県産) 680円**

三陸産ならではの山からの豊富なミネラルを含んだ甘みの強い貝柱。自然な甘みと、ぶりぶり感が抜群です。

## ふくしまの地酒

- |   |            |          |
|---|------------|----------|
| ● <b>寫楽 純米</b>                                    | 一合 1,180 円 | 半合 590 円 |
| 果実系の含み香が特徴。米の旨みがバランス良く口の中で広がり後味はすっと切れスッキリ。        |            |          |
| ● <b>会津中将 純米吟醸</b>                                | 一合 1,080 円 | 半合 550 円 |
| 爽やかな吟醸香と透明感のある口当たり、程良い甘味とシャープなキレ。クリアでスッキリした味わいです。 |            |          |
| ● <b>廣戸川 特別純米</b>                                 | 一合 880 円   | 半合 450 円 |
| ふんわりと優しいバナナのような香り、すっきりとした飲み口。口の中で米の旨みが広がります。      |            |          |
| ● <b>末廣 伝承山麩純米</b>                                | 一合 780 円   | 半合 400 円 |
| 100年伝承される末廣の嘉儀式山麩造り。甘い酒でもなく辛い酒でもない、旨いお酒です。        |            |          |
| ● <b>榮川 本醸造 辛口</b>                                | 一合 680 円   | 半合 350 円 |
| 磐梯山麓の伏流水、会津産酒造米を100%使用した、深い味わいのある辛口酒です。           |            |          |

店舗詳細についてはホームページをご覧ください。<https://www.jrt-food-service.co.jp/>  
 価格はすべて税込み価格です。※写真はイメージです。内容は予告なく変更となる場合がございます。  
 お問い合わせ先: ジェイアール東海フードサービス株式会社 広報担当: 渡辺、須藤  
 TEL: 052-587-1867 / FAX: 052-587-1480  
 E-mail: watanabe@jrt-food-service.co.jp, t.sudo@jrt-food-service.co.jp