

sakana
bacca



発見!

ふくしま



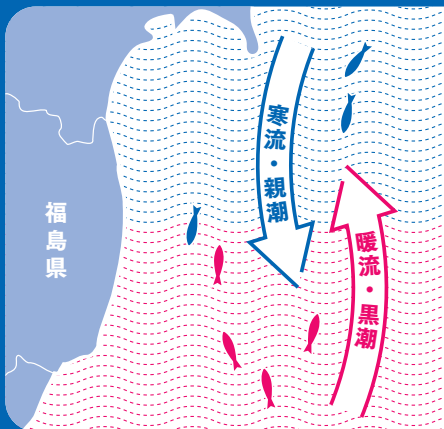
HAKKEN-FUKUSHIMA FAIR Vol.11

9月18日|水|-24日|火|

サカナバッカ全店で開催!



フェア詳細は
こちら!



暖流の黒潮と寒流の親潮が交わる 栄養豊富な「宝の海」!

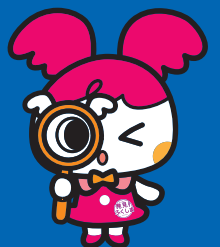
日本有数の漁場として知られる福島県沖は暖流の黒潮と寒流の親潮が交わる潮目の海。プランクトン豊富な親潮をめぐって様々な魚が黒潮に乗って北上し繁殖する漁場であり、そこで獲れる質の高い魚介類は古くから「常磐(じょうばん)もの」と呼ばれ、高く評価されています。



「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。

powered by **TEPCO**

発見!ふくしま
公式サイト/



「発見!ふくしま」公式キャラクター「めつけちゃん」

ふくしまの「美味しい」を見つけよう!

ふくしま常磐もの 二種丼 1,280円

常磐もののヒラメ(生・醤油漬け・エンガワ)とヤナギダコの二種を盛り込んだ海鮮丼

駅ナカ店限定

五反田、エキュート品川店、新橋、
グランスタ東京店、グランスタ丸の内店



New

ふくしま海山^{うみやま} 二種丼 980円

海で育った常磐もののヒラメと山あいの葛尾村で育ったバナメイエビの二種を盛り込んだ海鮮丼

路面店限定

中目黒、都立大学、中延



福島県葛尾村の復興と持続可能な 陸上養殖を目指して誕生したバナメイエビ

葛尾村(かつらおむら)は、福島県浜通りの山あいにある村です。東日本大震災では福島第一原子力発電所の事故により全村避難を余儀なくされました。現在は避難指示が解除されましたが帰村した住民は多くなく、特に若年層の居住人口を増やすことが課題になっています。

株式会社HANERU葛尾は、そんな葛尾村で村の特産品を創出し帰還者を増やすことを目指して、バナメイエビの陸上養殖に取り組んでいます。



HANERU葛尾社長
松延 紀至さん

海のない山村で育った安全で安心できる美味しい国産のエビを是非ご賞味ください。

宝の海から大集合!



ふくしまを代表するヒラメ・メヒカリをはじめ、「常磐もの」鮮魚が大集合!



「常磐もの」の魚を使った握り寿司や限定メニューも登場!



創業以来引き継がれてきたタレを使用。いわき市小名浜の老舗干物専門店「伴助」の干物をラインナップ



農林水産大臣賞を受賞したかまぼこ「魚さし」や、さつま揚げなどの加工品

みんなあつまれ!

店頭試食会開催

9月21日|土|10:00-12:30

サカナバッカ中目黒



Special guest

飯塚商店・三代目
飯塚 哲生さん

福島県相馬市・原釜を拠点として水産仲卸業を営む飯塚さんは、港で水揚げされる魚を目利きして買い付け、日々サカナバッカに送ってくれている産地の仲買人さんです。

※画像はイメージです。エビの生育状況によりサイズ・尾数が変更になる場合がございます。※価格は税込です。※天候等により鮮魚の入荷がない場合があります。

2024.9.18.Wed-24.Tue

sakana
bacca

中目黒/都立大学/中延/
五反田/グランスタ東京店/
エキュート品川店/新橋/
グランスタ丸の内店

都内8店舗営業中!
詳細は公式サイトへ》



公式SNS

入荷情報など発信中!

