

令和2年11月25日

県政記者クラブ加盟各社各位

福島県県北農林事務所長

Hotフルーツ第2弾「りんご」の開催について

県北地方のおいしいくだものを1年中食べる「Hotフルーツ！プロジェクト」の第2弾「りんご」を開催しますのでお知らせします。

記

1 開催期間

令和2年12月1日（火）～ 令和3年1月31日（日）

2 内 容

県北地方の6次産業に取り組む生産者、事業者からなる「けんぽく6次化ミーティング」では、県北地方のおいしい果物を一年中提供するプロジェクトとして、県北産のももを使った「Hot」な料理、スイーツを飲食店10店舗で提供します。

また、県産のおいしい農産物や農産物を使った商品の写真をInstagramに投稿し、入賞すると県北地方の6次化商品等がもらえるフォトコンテストを同時開催し、Hotフルーツ賞も設けております。

問合せ先 県北農林事務所企画部

部長 佐藤、主任主査 堀越

電 話 県庁内線 4 5 1 2

外 線 0 2 4 - 5 2 1 - 2 5 9 6

LET'S  
EAT!!



# 東北のフルーツを Hotメニューで食べよう!

第2弾は

りんご



Sweets

food

福島のおいしい果物は年中食べたい!!

でも、肌寒くなってきたこの時期は身体が冷える…。

そんなあなたには「Hotフルーツメニュー」がおすすめ!

温かいフルーツは陽が冷えにくくなり、健康体への第一歩につながるかも。

開催期間

2021年  
12月1日(火)~1月31日(日)

参加店舗

- |               |                  |            |
|---------------|------------------|------------|
| 道の駅国見「あつかしの郷」 | ◆ ももたんカフェ        | ◆ プティリジエール |
| ◆ 笑夢          | ◆ midi           | ◆ カメレオン    |
| ◆ 福島ワイン酒場     | ◆ Melon de melon | ◆ たいやき 十番館 |
| ◆ MAGIE NOIR  | ◆ 森のガーデン         |            |

このフラッグの  
お店が目印!!

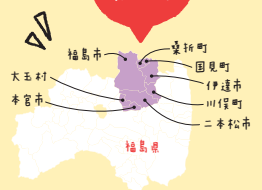


詳細なメニューは裏面へ

Hotフルーツ!プロジェクト

モモを筆頭に、りんご、ブドウ、梨、柿、イチゴなど、一年を通してたくさんの果物を栽培している果物大国「福島」。福島の果物の知名度を上げるため、まずは福島県民が楽しまなくちゃいけない!というプロジェクト。そのまま食べてももちろんおいしいフルーツですが、近年、温かく調理する食べ方が密かに人気。全国レベルの福島の果物を「一味違った」楽しみ方で味わってみてください。新鮮な味付け、食感、風味にきっと笑顔がこぼれます。

東北地方で  
実施中!



「Hotフルーツ」を  
Instagramに投稿しよう!  
「フォト」  
開催中!!

@kenpokunourinをフォローして、

#おいしいけんぽくいただきます

#Hotフルーツ

でアップすると良いことがあるかも!?

<https://www.instagram.com/kenpokunourin/>

CHECK!!





# リンゴを使ったHOTメニューが味わえるお店



ももたんカフェ自家製焼リンゴ 600円  
ドリンク付き 800円

提供時間 10:00~16:30LO

## コンポートを詰めてジューシー！ 丸ごと焼きリンゴは食べ応えも◎

「道の駅国見あつかしの郷」にあるカフェからは、リンゴを丸ごとを使ったスイーツを紹介。道の駅直売所に入荷した新鮮な国見町産のリンゴをくりぬぎ、自家製のコンポートをたっぷり詰めて皮ごと焼き上げた。自家製あんことクリームと合わせて召し上げられ。

### 道の駅国見あつかしの郷 ももたんカフェ

☎024-585-2132  
〒伊達郡国見町藤田字日渡二18-1  
☎10:00~17:00 (16:30LO)  
※12/31・1/1は営業時間が変更の予定

休無休  
☎あり



チキンとリンゴのキッシュ  
(スープ・前菜・パン・ソフトドリンク付) 1,500円

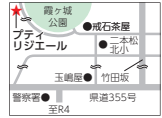
提供時間 12:00~15:00 (テイクアウトは16:30~18:30)  
テイクアウト可 予約制

## 人気メニューのキッシュの中には 新鮮リンゴとジューシーチキン

フレッシュなリンゴとチキンを入れて丁寧に焼き上げたキッシュ。チキンは一度直火でグリルしジューシーに。その旨みを、リンゴの甘さと酸味が引き立て、濃厚なのに爽やか。ホールのテイクアウトも可能 (21cm 3,000円、15cm 1,650円)。小学生未満の入店は不可。

### 小さな洋食屋さん プティリジエール

☎080-5226-0298 (SMSからの予約制)  
〒二本松市二伊達1-8-3  
☎ランチ12:00~15:00、  
カフェ14:00~15:30、  
テイクアウト16:30~18:30  
休毎週月・火曜日 (臨時休業あり)  
☎あり  
<https://petriziere.com/>



笑夢のナンプレート 980円

提供時間 11:30~14:30LO  
テイクアウト可

## リンゴ×スパイスの融合！ 爽やかな風味漂うスパイスジャム

すりおろしリンゴにスパイスを合わせた「リンゴのスパイスジャム」。香り良いスパイスとリンゴの甘酸っぱさが相性抜群！リンゴの風味が引き立ち、ナンに付けても、カレーに混ぜても美味。写真の「選べるカレー」の選択版に期間限定で登場する。

### Curry dining bar 笑夢 (えむ)

☎024-522-1841  
〒福島市大町2-35 サトウビル2F  
☎11:30~14:30LO /  
18:00~21:00LO  
休毎週月曜日の夜、火曜日、  
12/31・1/1  
☎なし



リンゴととろ〜りチーズの  
アヒージョ 880円

提供時間 17:00~23:00LO

## チーズとニンニクとリンゴと… ふわんと香り立つおいしい匂い

オリーブオイルとニンニクで煮込む代表的スペイン料理アヒージョ。今回はリンゴ、ゴルゴンゾーラ、会津山塩で仕上げた特製で提供。甘味・酸味・塩味が上品に絡み合った絶妙なおいしさ。うま味が溶け出したオイルは、バケットを浸して最後まで楽しもう。

### スペインバル&リストラテ カメレオン

☎024-573-8970  
〒福島市霞町8-8  
バゼナカミッセ 2F  
☎17:00~24:00  
(フードは時間前LO、  
ドリンクは30分前LO)  
休毎週日曜日 ☎なし  
<https://cameleonfukushima.owst.jp/>



リンゴとカスタードのフルーツピザ  
600円 (税別)

提供時間 14:00~17:00

## シェフこだわりの焼き加減が 絶妙な食感を生み出す!!

ワインショップを併設するベーカリーカフェ「midi」。14時から17時までのカフェタイムにのみ味わえるこだわりのフルーツピザ。絶妙な焼き加減で生地はサクッとクリスピー、リンゴはシャキッとした食感が楽しめる。

### ワインブティック&ベーカリーカフェ midi (ミディ)

☎024-572-5226  
〒福島市大田町15-12 1F  
ランチ11:00~14:00、ベーカリー  
~18:00、ワインショップ~19:00  
※水・金・土曜日のみ~21:00  
休毎週火曜日、月末の月曜日、12/31~1/3  
☎25台



クロ和ッサンたい焼  
(リンゴのコンポート) 300円

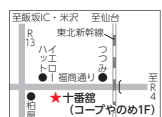
提供時間 10:00~17:00※提供は2月末まで、リンゴの仕入れによる  
テイクアウト可

## リンゴの濃厚な甘さを満喫 サクサク食感が楽しい焼き

福島県産の甘くて濃厚な味わいのリンゴをコンポートにし、バター香るクロワッサン生地で包んで焼き上げた。果汁たっぷりの甘酸っぱいリンゴとサクサクの生地が絶妙にマッチ。使用するリンゴは、サンふじ、ジョナゴールドなど時期に応じて変更。

### たいやき 十番館

☎024-553-3433  
〒福島市南矢野目原1-1  
コープマートのめ1F  
☎10:00~17:00  
休毎週水曜日、1/1  
☎コープマートのめP



あぶくま三元豚バラ肉の  
バルサミコ酢とリンゴの煮込み 1,100円

提供時間 17:00~23:00LO  
(日曜日は22:00LO)※数量限定

## コトコトと柔らかく煮込んで、 フルーティーなうま味を凝縮

柔らかさとうま味が特長の福島県産「あぶくま三元豚」のバラ肉を、たっぷりのバルサミコ酢と完熟リンゴで煮込んだ贅沢な一品。上品な甘酸っぱさの中にも、スパイシーな深い味わい。決して自宅では真似できない、プロの価値ある料理をぜひ！

### 福島ワイン酒場

☎024-523-5225  
〒福島市霞町8-15 ビア21ビル1F  
☎17:00~24:00  
(日曜日は~23:00)  
※フードは時間前LO  
休毎週火曜日、不定休あり  
☎なし  
<https://wainsakaba.owst.jp/>



焼き林檎のフランベ (2人分)  
2,400円

提供時間 18:00~翌1:00※注文は2人前から  
予約制

## 五感で楽しむ「焼き林檎のフランベ」 ホールで仕立てる極上のワゴンサービス

キャラメリゼした砂糖とバター、ピーチリキュールが効いたあつあつのソースで楽しめる。皿からはクローブやシナモン、バニラビーンズの香りのハーモニー。仕上げはウイスキーでフランベ。芳醇な香りを纏った大人のスイーツをどうぞ。当面の間、予約制。

### Tea&Bar MAGIE NOIR (マジー・ノール)

☎024-522-5535 (事前予約制)  
〒福島市輝町8-8  
ホーユコンフォートビルB1F  
☎18:00~翌1:00  
休日曜祝日、12/31・1/1  
☎なし  
<http://www.magie-n.com/>



シャキシャキ焼きりんご入り  
カップメロンパン 220円

提供時間 10:00~なくなり次第終了 (1日10個限定)  
テイクアウト可

## シャキシャキの食感が楽しい キュートなカップのメロンパン

見た目はカップケーキだが、カップを開くとふわふわの生地からパンの甘い香りが広がる。中には焼きリンゴとチョコチップがたっぷり。クッキー生地の上にも真っ赤なリンゴが飾られて手土産にもぴったり。数量限定のため、予約がおすすめです。

### Melon de melon (メロン・ドゥ・メロン) 福島大町店

☎024-503-9161  
〒福島市大町8-20  
プリティ大町ビル1F  
☎9:00~19:00 (土・日曜祝日は  
~18:00、売り切れ次第終了)  
休無休  
☎なし  
<http://www.melon-de-melon.com/>



リンゴのピザ 800円

提供時間 10:00~15:00  
※提供は12月末まで

## チーズとリンゴのハーモニー！ バラのような見た目も美しい

農家カフェが作るフルーツピザ。リンゴジャムを塗りナッツを散らばめた生地に、薄切りのリンゴとチーズをたっぷり乗せて焼き上げる。チーズの塩味とリンゴの甘味が魅惑のハーモニー！まるでバラのような見た目にも注目！目でも舌でも楽しめる。

### まるせい果樹園 農家カフェ 森のガーデン

☎024-541-4465  
〒福島市飯坂町平野森前27-3  
☎10:00~16:00 (15:45LO)、  
土・日曜祝日は~17:00  
(16:45LO)  
休無休  
☎あり (60台)  
<https://www.maruseifukushima.com/>

