

ふくしまのフルーツを、
フルシーズン、
フルに味わう!

ふくしまフル活 キャンペーン



開催期間

2021年 2022年
10月1日(金)~1月30日(日)

- 第1弾：10月 ▶ モモスイーツ
- 第2弾：11月 ▶ モモを使った料理
- 第3弾：12月 ▶ リンゴを使ったメニュー
- 第4弾：1月 ▶ リンゴドリンク

詳細な
メニューは
裏面へ

ふくしまフル活キャンペーンとは?

「ふくしまの果物」は美味しい!
県民なら誰でも知っていること。
でも、もっと美味しく“食”する可能性は、無限大!!
美味しい果物を多くの皆さんに
食べていただくためのキャンペーンです。



Instagramで
旬な情報続々配信中!
Instagram@kenpokounourin





第3弾

リンゴを使ったメニュー



2021年 **12月1日水**~**12月31日金**

みんなでフルーツの産地として盛り上げましょう!

果樹園ならではのりんごジュースのカレー



りんごジュース100%のチキンカレー
セット(りんごジュース付) 1,320円

提供時間 11:00~15:30
※なくなり次第終了

水を使わず手搾りした自家製りんごジュースを贅沢に使用したカレー。スパイシーなのにフルーティーな酸味と甘みがあり、リピーターも多い人気メニュー。お米も自家農園のコシヒカリ。ソテーしたリンゴの 슬라이スがのり、カレーと一緒に食べるとその食感がいいアクセントに。単品は972円。



よつ葉のクローバー FARMERS GARDEN

〒福島市大笹生格畑27-1 ☎024-573-2110
図12月3日(金)・4日(土)・5日(日)・
10日(金)・11日(土)・12日(日)・19日(日)10:00~15:30
図10台
<https://www.yotuba315.com/>

TAKE OUT

リンゴの酸味を生かした上品なデザートピザ



地産林檎とクリームチーズのドルチェピッツァ 牛乳の
ジェラート添え ほろ苦いキャラメルソースを合わせて…
ピッコロ(16cm)1,000円 グランデ(30cm)1,600円

提供時間 11:30~15:00 (14:30LO) /
17:30~21:00 (20:30LO)

その時期に一番おいしい品種のリンゴを、クリームチーズと自家製りんごジャムの上に並べ焼き上げた。リンゴの酸味とキャラメルソースのほろ苦さ、さらにミルクジェラートの甘みを感じられ飽きの来ない一品に。グランデサイズのみ持ち帰り可能で、ジェラートなしで1,400円。



TRATTORIA La Wasabi(ラ・ワサビ)

〒伊達市保原町市柳町1-1 ☎024-575-5363
図11:30~15:00 (14:30LO) /17:30~21:00 (20:30LO)
図毎週水曜日、第1・3火曜日
図17台

TAKE OUT

りんごと豚肉の相性抜群 酸味と甘みがきいた一品



福島県産りんごのポーク・ルマンディー 1,500円
(スープ、サラダ、パンカライス、ドリンク付き)

提供時間 11:00~15:00/17:00~20:00
(各30分前LO) ※なくなり次第終了

豚ロース肉の間にカットしたりんごと粒マスタードを塗り、オープンでじっくりロースト。豚肉にりんごの酸味と甘みが程よいアクセントに。上ののったりんごは焼くことで自然な甘みが増す。何もつけずに素材の味を楽しんだ後は、ハニーマスタードソースとの相性を堪能して。



レストラン たかの

〒安達郡大玉村大字荒池4 ☎0243-48-3800
図11:00~15:00/17:00~20:00※各30分前LO
図毎週火曜日(他に不定休あり) 図18台

スパイスが爽やかに香るココ旨ブラウニー



スパイスブラウニー 300円
※ジェラート付き

提供時間 11:30~15:00LO/18:00~21:00LO
※なくなり次第終了
※単品注文不可。ドルチェセットにて提供

シナモン、ジンジャーなど5種類のスパイスを生地に練り込んだチョコレートブラウニー。砂糖で煮詰めたリンゴと合わせた。甘酸っぱいリンゴとほど良い甘みのブラウニー、爽やかなスパイスの三位一体が口の中で心地良く広がる。コーヒーと合わせて味わうのがおすすめ。



Curryria & Cafe 笑夢(えむ)

〒福島市森合字清水2-7 ☎024-573-7847
図11:30~15:00LO/18:00~21:00LO
図毎週月曜日の夜、毎週火曜日 図あり

リンゴと生ハムを使いじっくり焼き上げた一品



生ハムと林檎のキッシュ 3,240円
(直径15cm5号) ※要予約・テイクアウト限定

提供時間 12/2(木)~12/18(土)の毎週木・金・土曜日、
17:00~19:30※予約限定。なくなり次第終了

フレッシュなリンゴを使い、うまみが凝縮された生ハムを加え丁寧に焼き上げた季節限定のキッシュ。生ハムのうまみと塩気がリンゴの甘さと酸味が引き立て、濃厚なのに爽やかな味わいに。テイクアウト限定。予約はホームページまたは電話から(電話予約受付15:00~19:00)。



小さな洋食屋さん プティリジエール

〒二本松市二伊達1-8-3 ☎080-5226-0298(SMSからの予約制)
図11:30~15:00、テイクアウト17:00~19:30
図毎週日・月曜日、隔週火曜日(臨時休業あり) 図あり
<https://petitriziere.com/>

TAKE OUT