



【⑦福島県酒造協同組合】  
(ふくしまの日本酒)



【⑥富久栄珈琲】  
(ドリップコーヒー)



【④ダイオー】  
(いもくり佐太郎)



【⑤東栄産業】  
(野菜ジャム・果物ジャム)



写真：奥会津郷土写真家 星 賢孝

【福島県庁】  
(観光情報等の発信)



【⑧向山製作所】  
(キャラメルポップコーン・生バターサンド)



【②福島青果物応援の会コープふくしま】  
(野菜・果物)



【③三万石】  
(ままだおる・エキソンプイ)



【①柏屋】  
(薄皮饅頭・嘉永餅)

【日時】2022年12月16日(金)

11:00~18:00

【場所】常盤橋タワー 3F  
MY Shokudo



東京海上日動火災保険(株)  
福島支店

ふくしま  
マルシェ  
2022

~復興・創生~

# ～商品紹介～

## ① 柏屋

(薄皮饅頭・嘉永餅)

### <柏屋薄皮饅頭(こしあん)>

厳選された小豆と、柏屋の技術と職人の技から、柏屋の美味しい餡は生まれます。創業以来ご愛顧いただいている「こしあん」は、上品でなめらか、口どけのよさとさらっとした甘みが身上です。

### <創業 嘉永餅>

「創業 嘉永餅」には自然界にごくわずかしが存在しない「希少糖」、純度が高く切れ味の良い甘さの「鬼ザラ糖」を使用。ほんのりバター風味の粒あんと松の実を、もちもちとした食感の生地で包み、焼き上げました。

現金のみ

## ⑥ 富久栄珈琲

(ドリップコーヒー)

ブラジル等の鑑定資格を取得し、世界で数少ない国際審査員に認定された店主がアフリカなど世界の生産国に赴き厳選したスペシャルティコーヒーを自家焙煎しています。自社で鮮度良くパックしていますので素敵な香りと味をご堪能ください。

### <ご当地ドリップパック>

福島県の名所をイメージして豆をブレンドしたパックもあります。名所をイメージしてコーヒーをご堪能ください。

現金、PayPay可

## ② 福島青果物応援の会・コープふくしま

(野菜・果物)

### <りんご>

福島自慢のサンふじりんごです。生育期間が長く完熟でまろやかな味が特徴です。

### <米(福、笑い)>

「かおり、あまみ、ふくよかさ」が自慢の福島県オリジナル品種です。大粒で旨味、つや感、甘味の評価が高くやわらかめに炊き上がります。

現金のみ

## ③ 三万石

(ままだおる)

### <ままだおる>

バターを使った生地でミルク味のアンを包み込んだ焼菓子です。

### <チョコままだおる>

カカオとミルク(練乳)を使ってチョコレート風味に焼き上げました。

### <エキソンパイ>

パイ生地でくるみいりのアンを包み込み、香ばしく焼き上げました。

現金、PayPay可

## ④ ダイオー

(いもくり佐太郎)

福島の民話をもとにつくりあげた、さつま芋と栗をつかった和風スイーツポテトです。

現金、PayPay可

## ⑤ 東栄産業

(野菜ジャム・果物ジャム)

### <あかつき桃ジャム>

福島県産あかつき桃を、実を残した状態で仕上げている、食感も楽しめるジャムです。

### <枝豆ジャム>

福島県産枝豆を使用し、ずんだのような味わいに仕上げており、パンはもちろんお餅、お団子と一緒に手軽に和スイーツが出来ます。

現金のみ

## ⑦ 福島県酒造協同組合

(ふくしまの日本酒)

福島県は南北に連なる阿武隈高地と奥羽山脈により「中通り・会津・浜通り」という3つのエリアに分かれています。

エリアごとに気候も風土も異なるため、それぞれに特色ある歴史や文化を有しています。

また福島県は、おいしいお米と美しい水の里でもあり、これらを原料にして生まれる地酒は、各エリアの代表的な特産品となっています。

過去開催された全国新酒鑑評会で金賞受賞数日本一を獲得するなど、その品質には定評があります。個性あるふくしまの日本酒を是非多くの方にご堪能いただきたいと思えます。

現金のみ

## ⑧ 向山製作所

(キャラメルポップコーン・生バターサンド)

### <キャラメルポップコーン>

煎り立ての自家製ポップコーンに、銅鍋でじっくり丁寧に練り上げた芳醇な味わいのキャラメルをたっぷりと贅沢にコーティングしました。

キャラメルの深い味わいとサクッとした軽いポップコーンの食感をお楽しみ下さい。

### <生バターサンド>

フレッシュバターに白餡を加えた“和”を感じる優しいテイストのオリジナルバタークリームに特徴あるフレーバーを加えしっとりとしたサブレ生地で作りました。

現金のみ

ふくしまの魅力を、

ぜひご賞味ください!

