



会津コシヒカリは、食味ランキングで最高ランクの「特A」を連続して獲得

福島県は、南北に走る越後山脈・奥羽山脈・阿武隈高地の3つの秀峰によって、山間部で雪深い「会津」、内陸盆地の「中通り」、太平洋沿岸で温暖な「浜通り」の3つの地方に区分されます。いずれも個性豊かな気候風土のもと、清らかな水と自然に恵まれ、秋には黄金色の田園風景が広がる米どころです。

福島県を代表する人気品種の「コシヒカリ」は粘りの強さと米本来の甘味が際立つ自信作です。会津コシヒカリは、食味ランキングで最高ランクの「特A」を連続して獲得するなど、名実ともに福島を代表する最高品種です。

■食味ランキング「コシヒカリ」

地区	R1	H30	H29	H28	H27	H26	H25	H24	H23	H22	H21	H20	H19
会津	特A	特A	特A	特A	特A	特A	特A	A	特A	特A	特A	特A	特A
中通り	特A	A	A	特A	特A	特A	A	A	A	A	A	A	特A
浜通り	特A	特A	特A	特A	A	A	A	A	A	A	A	A	A'

豪華賞品が当たる! 応募型抽選会も開催中!

1等

福島牛 …… 10名
(肩ロースすき焼き用 800g)



2等

会津コシヒカリ …… 50名
(2kg)

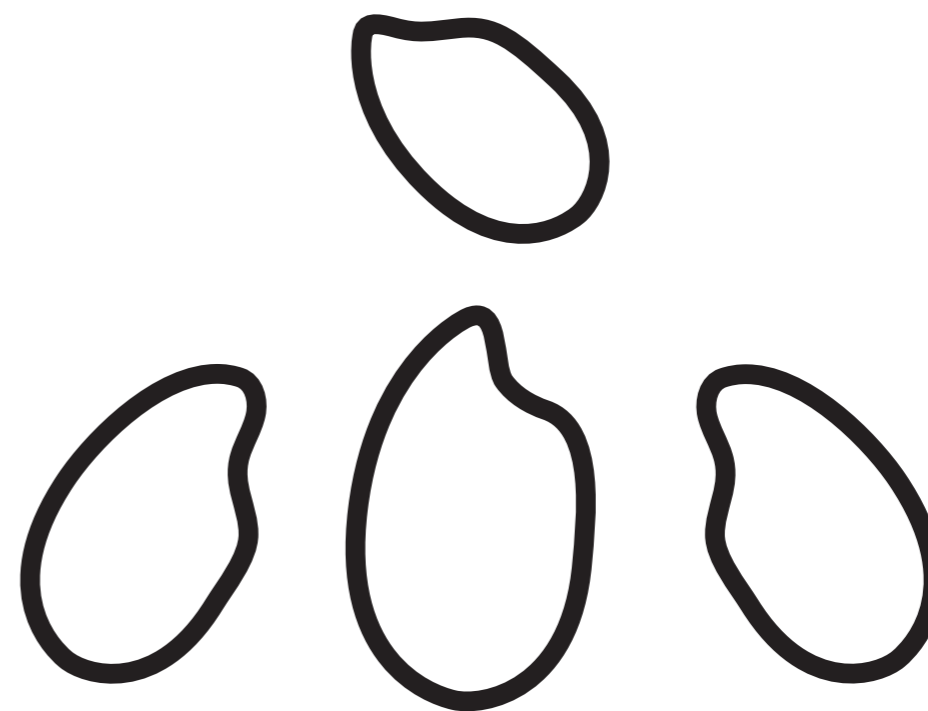


※写真はイメージです。 ※ご応募は対象店舗で2回お食事された方に限ります。 ※応募券は対象店舗にてお会計時に配布しております。

全農 全農 福島県本部
ふくしま米需要拡大推進協議会

MARRONNIER GATE
GINZA

全農 全農 福島県本部
ふくしま米需要拡大推進協議会



FUKUSHIMA
OISHII SHINMAI
FAIR 10.30^{FRI}-11.8^{SUN}



福島県産米「会津コシヒカリ」が10日間限定でフェア参加飲食店にて味わえます。

ふくしまおいしい新米フェア

MG1 | 10F | フランス料理 | ブラッスリー ポール・ボキユーズ 銀座



**北海道産
ホタテ貝のボワレ
ふくしま米のリゾット
モリユ茸の
ムースリース**

北海道産のホタテ貝を香ばしく焼き、高級キノコ「モリユ茸」を使ったソースとリゾットをからめ濃厚で芳醇な一皿に仕上げました。

2,200円(税込)

MG1 | 11F | クラフトビール&中国料理 | 中華・点心・飲茶 クラフトビールタッパ



海老と蟹肉の炒飯

ぶりっぷりの海老とずわい蟹をたっぷり使った王道の炒飯。海老と蟹の旨味をいかした塩味。丼の一品に最適です。

1,408円(税込)

MG1 | 11F | ベトナム料理 | ヴェトナム アリス



**鶏肉の
レモングラス
ごはん**

レモングラス、にんにく、赤唐辛子でマリネした鶏もも肉をソテーして、刻んだレモングラスと一緒にふくしま米の白いご飯にのせました。

1,320円(税込)

MG1 | 11F | サムギョブサル | サムギョブサルと野菜 いふう



**サムギョブサル
ランチセット**

専用鉄板でカリッと焼き上げた当店自慢のサムギョブサル。付け合わせのスープ等のメニューは4種類から選べます。たっぷりの野菜を一緒にお召し上がり下さい。

1,500円(税込)

※写真はメニューの一例です

MG1 | 11F | アジアン・エスニック | シンガポールシーフードリハブリック



**クレイポットライス
(シンガポール土鍋ご飯)**

もちもちの食感と豊かな香りが特徴の福島米を使いシンガポールでも専門店があるほどポピュラーなクレイポットライスに仕上げました。もちもちの福島米としっかりとやわらかな食感のポークリブをクレイポット(土鍋)で炊き上げました。香ばしい醤油の香りが食欲をそそります。

1,800円(税込)

MG1 | 12F | 和食 すき焼きシェア | 江戸前肉割烹宮下



**A5ランク
黒毛和牛
すき焼き御膳**

古き良き「和洋折衷」を礎に新しい肉の魅力を余すところなく、厳選されたA5ランクの黒毛和牛が味わえます。※お米を使用する全てのメニューで福島県産の新米をお召し上がりいただけます。

3,000円(税込)

MG1 | 12F | 焼きとり | 焼とり 鳥ぼんち



**(ランチ)
今治鉄板親子丼
(ディナー)
ごま油塩むすび(2個)**

熱々の鉄板で焼き上げる今治スタイルの焼鳥屋です。※お米を使用する全てのメニューで福島県産の新米をお召し上がりいただけます。

ランチ 980円(税込)
土日祝 1,280円(税込)
ディナー 605円(税込)

MG1 | 12F | 蒸ししゃぶ・しゃぶしゃぶ料理 | 銀座しゃぶ通好の笹



**(ランチ)
しゃぶしゃぶセット
(ディナー)
しゃぶしゃぶコース**

当店自慢の自家製ゴマダレとごはんの相性はぴったりです。しゃぶしゃぶしたお肉や野菜をゴマダレにたっぷりつけ「ふくしまおいしい新米」の上のせ、いっちゃって下さい。フェア期間中は当店すべてのごはんを「ふくしまおいしい新米」で提供いたします。ご来店お待ちしております。

ランチ 1,000円(税込)
ディナー 4,200円(税込)

※写真はメニューの一例です

MG2 | B2F | 玄米定食 | sakura食堂



自家製唐揚げ定食

唐揚げは5種類のソースからお選びいただけます。(おろしポン酢、ネギ塩、ネギ醤油、サルサ、タルタル) さくとした食感とそれぞれのソースとのハーモニーをお楽しみください。※お米を使用する全てのメニューで、福島県産の新米をお召し上がり頂けます。

1,310円(税込)

MG2 | B2F | ラーメン | らぁ麺 レモン&フロマージュ GINZA



美人玄米入りご飯

玄米、黒米、大豆を使った「玄米ご飯」です。らぁ麺フロマージュの麺を食べ終わった後のチーズが溶けたスープに入れると「チーズリゾット風」にお召し上がりいただけます。

ご飯単品 220円(税込)

MG2 | B2F | イタリアンジェラート・ハーブティー | ルチアーノ・ピオ銀座



**ふくしま産
コシヒカリ
ハニーみるく**

新米のコシヒカリをアルデンテに炊き、人気のみるくジェラートをシナモンと銀座のはちみつでライスプディングのような味わいに仕上げました。

Mサイズ 550円(税込)

MG2 | B2F | ベトナム麺 | COMPHO



**コムフォー特製
①グリーンカレー
②ミニグリーンカレー
(ライスを福島米に)**

コムフォー店舗手仕込みの特製カレー。鶏肉たっぷりでご飯が進む辛さです。※お米を使用する全てのメニューで福島県産の新米を使用。

①イートイン 858円(税込)
①テイクアウト 842円(税込)
②イートイン 308円(税込)
②テイクアウト 302円(税込)

MG2 | B2F | 担担麺 | 汁なし担担麺ピリ



担担井

温玉と玉ねぎが乗った濃厚で香ばしい黒ゴマベースの丼です。限定20食。サイドメニューのライス、半ライスもこの期間福島新米を使用します!

950円(税込)

MG2 | B2F | 乳製品 | 町村農場



チーズおじや

町村農場のクリーミーなチーズやバターをたっぷり使用!! ごはんと相性は抜群です!!他にもソフトクリームやお持ち歩きできるシェイクの販売もあります。

1,078円(税込)

UNIQLO TOKYO

福島県産のお花

1束 / 390円(税別)
3束 / 990円(税別)

「カスミ草、オリエンタルユリ、トルコキキョウ、スプレーマムなど福島県産の新鮮なお花をご用意しております。」
※入荷等によってお花の内容が異なる場合がございます。

先着プレゼント 10.30 FRI, 31 SAT

フェア参加店舗で対象のメニューをお食事いただいた方に新米のサンプルをプレゼント。(各日30名様)

FUKUSHIMA OISHII SHINMAI FAIR 10.30^{FRI}-11.8^{SAT}

レストラン営業時間
■MG1: マロニエゲート 銀座1
11:00~23:00
■MG2: マロニエゲート 銀座2
11:00~21:00
(日曜日は20:00まで)

ふくしまおいしい新米フェア