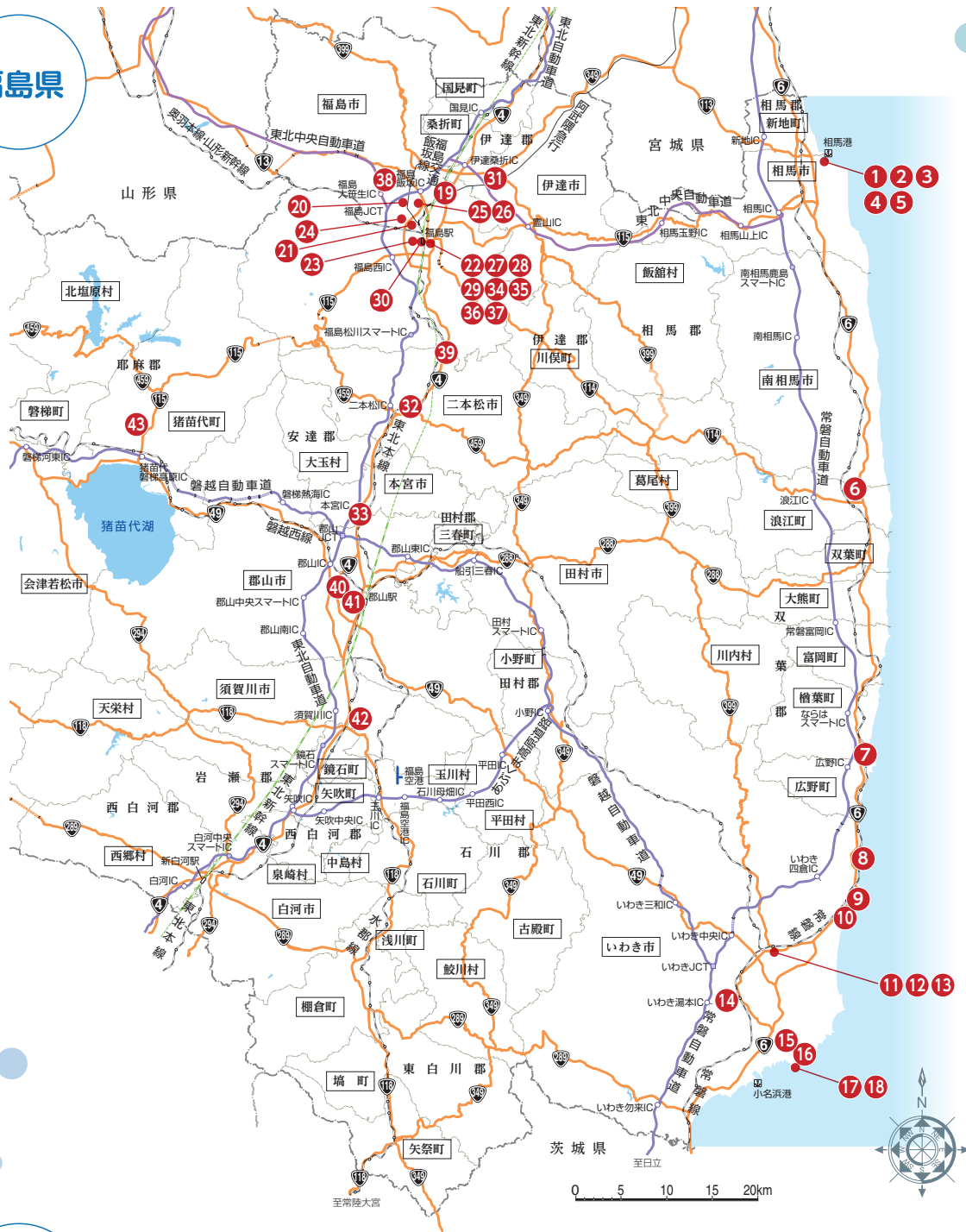
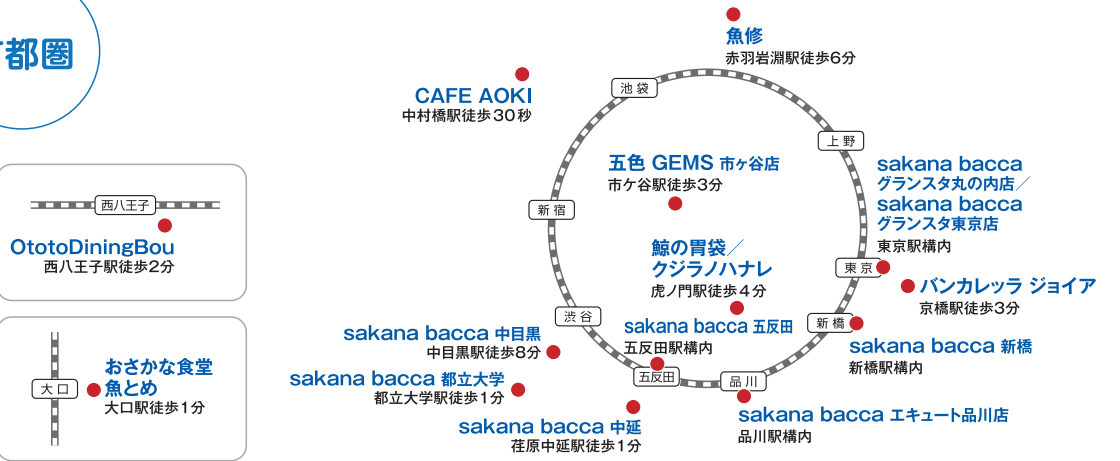


# スタンプラリー参加店マップ

## 福島県



## 首都圏



西八王子  
OtotoDiningBou  
西八王子駅 徒歩2分

大口  
おさかな食堂 魚とめ  
大口駅 徒歩1分

# スタンプラリー参加店一覧

## 2 齋春(さいはる)商店

相馬市

### 食べる 名物の豪華な海鮮丼に舌鼓



「齋春海鮮丼」(2,900円)。仕入れによりネタ変更あり

創業60余年。松川浦そばの海鮮料理店。1番人気は店名を冠した「齋春海鮮丼」。赤酢を使った酢飯の上に大トロ、中トロ、いくら、ウニ、ホッキ貝などが贅沢にのる。この他、常盤ものを中心とした鮮魚を楽しめる「刺身定食」も人気。

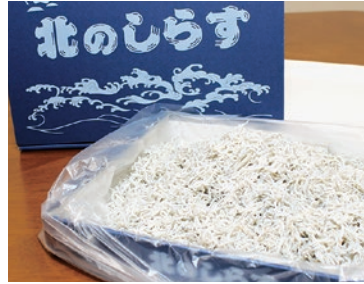
〒相馬市尾浜字細田197  
☎0244-38-8108  
営業11:00~14:00(土・日曜祝  
日は10:30~14:00)

※不定休  
☎30台  
Instagram@saiharu\_shoten

## 1 浜の駅 松川浦

相馬市

### 食べる 海の幸を中心に「相馬の食」が集う



お土産に人気の釜揚げシラス

松川浦大橋のたもとにある人気スポット。地元で水揚げされた新鮮な魚、シラス、アオサノリを求め、遠方から足を運ぶ人も多い。農産物や加工品など多彩な品揃えも魅力。海鮮料理を味わえる食事処も併設し、地元の味を存分に楽しめる。

〒相馬市尾浜字追川196  
☎0244-32-1585  
営業9:00~17:00(10~3月)  
※4~9月は~18:00

※無休(1/1・2は休み)  
☎160台  
https://www.hamanoeki.com/

## 4 お食事処 たこ八

相馬市

### 食べる 目利きの良さが光る海鮮料理



「たこ八丼」(2,530円)

相馬原釜漁港で水揚げされた魚介類を中心に取り扱う「カネヨ水産」が経営する食事処。人気は旬の常盤ものを盛り付けた「たこ八丼」。他にも、「松川浦ご膳」や浜通りの郷土料理「ホッキ飯」を味わえるメニューなど40種類以上が揃う。

〒相馬市尾浜原228-25  
☎0244-38-8808  
営業11:00~15:00(14:00LO、  
土・日曜祝日は14:30LO)

※不定休(HP、SNSで確認を)  
☎40台  
https://www.kaneyo-suisan.com/

## 3 ホテル飛天

相馬市

### 泊まる 相馬のトラフグを宿泊でゆったりと



「福とら・真フグコース」は17,600円から

松川浦で水揚げされた新鮮な海の幸を堪能できる宿。仲買人から直接仕入れた魚介類を板前が腕によりをかけて調理する。2月までは相馬の新名物トラフグをメインとした「福とらプラン」も登場。相馬で唯一の天然温泉と共に満喫しよう。

〒相馬市和田字中迫104-3  
☎0244-38-7000  
https://www.hiten.jp/

チェック/イン15:00・アウト10:00  
宿泊(1泊2食)/平日14,450円~  
休日16,450円~  
客室/25室(和室20・特別室2・ツイン3)

## 6 道の駅なみえ

浪江町

### 食べる ぷくら柔らかく請戸産のシラス



「なみえ特産 釜揚げしらす丼 盛り放題」(1,320円)

請戸漁港に程近い道の駅。フードコートにある「フードテラスかなで」では、請戸港に水揚げされたシラスを盛ったシラス丼、常盤ものを使った海鮮丼、ご当地グルメ「なみえ焼そば」などメニューが充実。海産物は隣の直売所で購入もできる。

〒双葉郡浪江町幾世橋知命寺60  
☎0240-23-7121  
営業10:00~18:00  
(フードコートは17:30LO)

※毎月最終水曜日  
☎128台  
https://michinoeki-namie.jp/

## 5 カネヨ水産 海鮮市場

相馬市

### 買う 相馬産の鮮魚を問屋価格で提供!



煮付け、刺身、焼きなど、使い勝手の良いカレイ

相馬原釜漁港に水揚げされた魚介類を“その日のうちに”、問屋価格で提供する。濃厚でうまみの濃いヒラメ、自社工場で作った歯切れの良いタコ、ホッキ貝、12月頃からはズワイガニや毛ガニも並ぶそう。厳選した鮮魚をご賞味あれ。

〒相馬市尾浜原228-25  
☎0244-38-8808  
営業8:00~16:00  
※不定休(HP、SNSで確認を)

☎40台  
https://www.kaneyo-suisan.com/



8 和食処 とのがみ 久之浜本店

いわき市

食べる 地元でしか出回らない魚も美味しく



旬の味を楽しめる「本日のランチ」(1,200円)

JR久ノ浜駅から徒歩3分。商業施設「浜風きらら」内にある和食処。近くの久之浜港で水揚げされた魚にこだわり、刺身、焼き物、揚げ物など様々な調理する。お得なランチセットや、そばが付くメニューなど、お腹いっぱい楽しめる。

〒いわき市久之浜町久之浜北町134  
浜風きらら内  
☎0246-82-2799

☎11:00~14:30(14:00LO)/  
18:00~21:00(20:45LO)  
※毎週月・火曜日  
☎26台(共用)

7 Jヴィレッジ

楡葉町・広野町

食べる 泊まる 日本サッカーの聖地で味わう常磐もの



「二代目ふくのしま膳」(2,280円)

鮮やかなピッチが目の前に広がるレストランでは、誰でも気軽に食事を楽しめる。昼限定の「二代目ふくのしま膳」は「みんなで創ろう!ふくしまの"食"コンテスト」の受賞作を中心に構成された一品。夜も常磐ものを使ったメニューなどを用意。

〒双葉郡楡葉町山岡美シ森8  
☎0240-26-0111  
☎11:30~14:00(土・日曜祝日  
は~14:30)/17:30~21:00  
※各30分前LO

※無休  
☎185台(ホテル駐車場)  
<https://j-village.jp/>

10 四倉港うまいもんや やமாகく

いわき市

食べる 魚愛にあふれた「絶好調」な和食店



「常磐もの福御膳」(1,850円、1日10食限定)

四倉港の近くに店を構える。「常磐ものの魚を愛情いっぱいに調理します」と笑顔の店長・赤津さん。「常磐もの福御膳」はフグの一夜干しをはじめ、唐揚げ、フライ、てっさ丼、あら汁とフグづくし!水揚げにより提供できない場合あり。

〒いわき市四倉町東3-136-11  
☎0246-68-7845  
☎11:00~13:30/17:00~21:30  
※毎週火曜日

☎15台  
Instagram  
@yotsukura\_yamakaku\_ao

9 道の駅よつくら港

いわき市

食べる 買う 道の駅で手軽に本格寿司を



「寿司処 和」の「特選ちらし寿司」(1,980円)

海沿いの道の駅。2階フードコートにある「寿司処 和」では常磐ものを使った握り寿司・ちらし寿司を提供。1階は直売所になっており、地元加工の干物や、いわきの郷土料理「ポーポー焼き」「カツオの揚げ浸し」などを買い求める人でにぎわう。

〒いわき市四倉町五丁目218-1  
☎0246-32-8075  
☎9:00~18:00(フードコートは  
10:00~18:00、17:30LO)  
※11~2月は閉店1時間短縮

※毎週火曜日、1/1  
☎79台  
<https://www.michinoeki-yotsukurakou.jp/>

12 魚処・炉ばた焼 寿々花(すずか)

いわき市

食べる 仲買人の資格を持つから鮮度に自信



旬の味を楽しめる「刺身盛り合わせ」

「いわきで一番おいしい魚を提供したい」と仲買人の資格を持つ店主が、地元で水揚げされた新鮮な魚介類を港から直送する。久之浜港に揚がった穴子を炭火で焼き上げた「白焼き」や、冬のアンコウ鍋などを日本酒や焼酎と共に楽しんで。

〒いわき市平白銀町1-4 2F  
☎0246-23-7189  
☎17:00~23:00

※毎週日曜日  
(月曜日が祝日の場合は営業)  
☎なし

11 寿司おのさき

いわき市

食べる 新鮮な常磐ものを寿司で味わう



「常磐もの七浜握り」(1,800円)

創業100年を迎えた新鮮魚店が運営。ネタの新鮮さにお墨付きがある寿司処。メヒカリやヒラメなど常磐ものの魚を7種の握りで味わえる「常磐もの七浜握り」。会津山塩を付けると、よりうまみが引き立つ。地元作家が作る「常磐白水焼」の皿で提供。

〒いわき市平字田町120 ラトプ1F  
☎0246-25-1617  
☎11:00~15:00/  
16:30~21:00(20:30LO)

※1/1、2・9月の第2火曜日  
☎400台(ラトプ駐車場)  
<https://onozaki.net/>

## 14 古滝屋

いわき市

### 泊まる 地の食材を使う和食膳を味わう宿



秋の夕食一例

いわき湯本温泉の宿。常磐ものを中心とした刺身、季節の野菜、発酵食品など、厳選した食材を使用した夕食が喜ばれている。繊細で華やかな和食膳を目や舌で楽しんで。宿泊者のみ利用できる女性専用「空中露天風呂」も楽しみの一つ。

〒いわき市常磐湯本町三函208  
☎0246-43-2191  
<https://furutakiya.jp/>

チェック/イン15:00、アウト10:00  
宿泊(1泊2食)/平日18,700円~  
休日20,900円~  
客室/50室(和洋室7・和室37・洋室6)

## 13 地魚・串焼 しんげん

いわき市

### 食べる 季節の味を楽しむ魚料理が自慢



いわきの冬の味覚「あんこう鍋」

いわき駅から徒歩6分。新鮮な地魚料理と串焼きが自慢の居酒屋。赤と黒を基調とした戦国時代を思わせる雰囲気の内店で、ゆったりくつろごう。メヒカリの唐揚げ、11月頃まではカツオの刺身、冬にはアンコウ鍋と季節の味わいを楽しめる。

〒いわき市平南町67  
☎0246-22-9500  
☎17:00~23:00

毎週火曜日  
閉なし

## 16 さかなや食堂 ウロコジユウ

いわき市

### 食べる 新鮮な地魚をリーズナブルに楽しむ



旬を味わうなら「刺身定食」(2,000円)をぜひ

確かな目利きで仕入れた魚介を低価格で味わえると評判の店。近年水揚げ量が増えているイセエビを使った天井も人気だ。サクサク天ぷらに甘辛ダレが染みた天井はボリュームたっぷり。他に、刺身定食や海鮮丼など多彩な品揃えも魅力。

〒いわき市小名浜下神白林崎54-3  
☎0246-85-5915  
☎11:00~14:00LO  
※夜は要予約

毎週水曜日、第1木曜日  
☎20台  
<https://urokojyu.com/>

## 15 いわきと創作らあ麺 やま蔭

いわき市

### 食べる 創作ラーメンでいわきの魅力を発信



「いわきサンシャインラーメン」(980円)

「いわきサンシャインラーメン」は、いわき湯本温泉の源泉を練りこんだ麺、常磐ものカナガシラのだしと透明醤油を合わせたスープのハーモニーが秀逸。メヒカリのかまぼこ、いわき野菜をトッピングし、まさに“いわきづくし”の一杯だ。

〒いわき市小名浜花畑町47-8  
☎050-8883-6663  
☎10:00~20:00

毎週火曜日  
☎5台  
Instagram@iwaki.ramen.yamatonbi

## 18 和食処 とのがみ 小名浜店

いわき市

### 食べる 鮮度の良い常磐ものを日替わりで



「とのがみランチ」(1,350円)

「いわき・ら・ら・ミュウ」内の和食処。店主の地元、いわき・久之浜港で揚がる旬の魚を使った日替わりの「とのがみランチ」がおすすめ。この日はカナガシラのなめろう丼、ヒラメの漬け丼などが付いた。下処理が難しい魚も美味しく食べられる。

〒いわき市小名浜字辰巳町43-1  
いわき・ら・ら・ミュウ1F  
☎0246-82-2799  
☎10:30~18:00(17:00LO)

〒いわき・ら・ら・ミュウに準じる  
☎430台

## 17 小名浜あおいち

いわき市

### 食べる 地元の味を加工品、熱々の浜焼きで



いわきでの水揚げ量が増えているイセエビ

地元の水産加工会社「上野台豊商店」が運営。自社製品を中心に地元の水産物を取り揃える。隣の「浜焼き」コーナーも人気。地元の郷土料理「さんまのポーポー焼き」や、いわき市の魚・メヒカリの開き干しなどを焼きたて、熱々で提供する。

〒いわき市小名浜辰巳町43-1  
いわき・ら・ら・ミュウ1F  
☎090-3756-5368  
☎9:00~18:00

〒いわき・ら・ら・ミュウに準じる  
☎430台



## 20 和風味な店 玉や

福島市

### 食べる 鮮度の良い寿司とラーメンで大満足



地域の人に愛され約50年。毎朝市場で新鮮な魚介を仕入れ、旬の味を提供する。ヒラメやホッキといった常盤ものも取り入れている。また、寿司とラーメンのセットも好評。だしのうまみが際立つラーメンは、あっさりなのにコク深い味わいだ。

入荷があれば常盤もののホッキの握り寿司も登場

〒福島市笹谷中谷地14-13  
☎024-558-2922  
営業11:00~14:30(14:00LO) /  
17:00~21:00(20:00最終入店、  
20:30LO)

休毎週火曜日※臨時休業あり  
☎10台

## 19 和食美酒 たつみ

福島市

### 食べる 旬の野菜と魚をゆったりと楽しめる



「おひさまランチ」(1,000円)

阿武隈急行線・卸町駅の近くにある、心落ち着く和食処。女将の故郷・山形の郷土料理と福島の味を取り入れた食事を提供する。食材は姉妹店の寿司処「辰巳」が毎朝仕入れる新鮮なものを使用しており、定食のメインにも旬の魚が登場する。

〒福島市鎌田字御飯家79  
☎024-511-0580  
営業11:00~14:00 / 17:00~21:00  
(各30分前LO)

休日・祝日※臨時休業あり  
☎3台

## 22 旬香酒稲 すしところ 辰巳

福島市

### 食べる 旬の味覚を本格寿司と和の料理で



寿司セット「福々」(2,200円)の一例

福島駅東口から徒歩3分の場所にある「辰巳」。朝、市場で仕入れる新鮮な食材を使い板前たちが腕を振るう寿司や和の料理を楽しめる。旬の味わいを大切にされた小鉢が付く寿司セットも好評だ。店内はカウンター、個室、イス席の座敷がある。

〒福島市栄町6-6  
ユニックスビル1F  
☎024-522-2800

営業11:30~14:00 / 17:00~22:00  
(日祝日は~20:00)  
※各30分LO  
休無休 ☎なし

## 21 moriai underground lunch&sushibar 江戸政

福島市

### 食べる 一品料理をつまみに地酒を味わう



「刺身盛り合わせ」は2,200円から

住宅街に店を構える寿司処。毎朝市場で目利きした旬の魚を寿司や一品料理で提供する。「磐城壽」をはじめとした地酒と共に寿司、刺身、一品料理を堪能して。ランチは手頃なセットも用意。座敷席もあり、ゆっくりと食事を楽しめる。

〒福島市森合東上古屋2-28  
☎024-558-6245  
営業11:30~13:30LO / 17:30~21:30LO  
(月・火曜日、日祝日は20:30LO)

休毎週水曜日、第2火曜日  
☎7台(店前4台、第2駐車場3台)  
Instagram@edomasa\_fkms

## 23 うまか粋亭

福島市

### 食べる 洗練された空間で味わう本格和食



常盤ものを使った「メヒカリの唐揚げ」

福島駅から車で約5分。熟練の職人が提供する海鮮料理と、落ち着いた空間が魅力の食事処。市場で厳選した魚介、新潟や北海道から直送された鮮度抜群のネタを味わえる。仕入れ状況により、常盤もののヒラメやホッキの寿司も登場。

〒福島市野田町1-16-55  
☎024-525-1448  
営業11:30~14:00(13:45LO) /  
17:00~22:30(22:00LO)

休毎週月曜日  
(祝日の場合は営業、翌日休み)  
☎50台  
http://www.umakatei.com/

## 24 うまか亭 福島西店

福島市

〒福島市南沢又中琵琶湖67  
☎024-555-3751

## 29 うまか亭 匠

福島市

〒福島市早稲町4-16 ラヴィパレー番丁2F  
☎024-524-2211

## 25 うまか亭 魚心

福島市

〒福島市南矢野目中屋敷65-3  
☎024-556-1515

## 30 うまか亭 福島駅ビッド店

福島市

〒福島市栄町1-1 「パワーシティビッド」内  
☎024-526-2355

## 26 うまか丼どん亭 イオン福島店

福島市

〒福島市南矢野目西荒田50-17  
イオン福島店1F ☎024-555-1440

## 31 うまか亭 保原店

伊達市

〒伊達市保原町上保原観音前3-4  
☎024-573-1551

## 27 海鮮居酒屋 鮮

福島市

〒福島市置賜町8-7  
☎024-523-1293

## 32 うまか亭 二本松店

二本松市

〒二本松市冠木87-1  
☎024-573-24-5230

## 28 すし海鮮酒房 うまか亭 乙姫

福島市

〒福島市置賜町8-8 ハセナカmisse 2F  
☎024-526-0841

## 33 うまか亭 本宮店

本宮市

〒本宮市荒井久保田132-10-4  
☎0243-63-5411

35 大人の居酒屋 独歩(どっぽ)

福島市

食べる 新鮮な魚と豊富な地酒が味わえる



「ヒラメ刺身」(810円)は淡泊ながらもうまみ濃厚

鮮度にこだわった海鮮が自慢の店。落ち着いた和の雰囲気も魅力だ。冬にかけてうまみが増すヒラメは、刺身やしゃぶしゃぶで提供。他にも、常磐ものの生タコやメヒカリといった旬の鮮魚を用意している。豊富な地酒と合わせて楽しんで。

〒福島市置賜町7-3  
第6佐藤ビル1F  
☎024-563-6645  
🕒16:00~23:00(日曜祝日は~22:00)

☎毎週火曜日※不定休あり  
📍なし  
🌐https://www.fukushima-izakaya-doppo.com/

34 粋酔着

福島市

食べる 酒に合う、美しい和食でもてなす



料理の一例

福島駅東口から徒歩3分。上質な和の空間で、季節の料理を供する。旬の食材を使い、時間と手間をかけ丁寧に仕上げた一品は目にも美しい。福島酒と一緒に味わって。1階はカウンター、2階には個室を用意し、ゆったりと過ごせる。

〒福島市栄町7-6  
☎024-522-3374  
🕒11:30~13:30(要予約) / 17:30~23:30(23:00LO)

☎休日祝日  
📍なし  
🌐https://suisui-sakana.com/

37 炉端焼き 火ぐら師

福島市

食べる 炭火で焼き上げた、ふっくら鮮魚



うまみを閉じ込める炉端焼きは1串200円から

福島駅東口より徒歩6分の居酒屋。鮮魚や会津地鶏、旬の野菜を炉端焼きで味わえる。確かな目利きで仕入れる魚は、日によって魚種が変わる。炙りや刺身に堪能しよう。店主が選りすぐった日本酒は地酒を含め約10種類をラインアップ。

〒福島市万世町1-34 2F  
☎024-525-8550  
🕒18:00~24:00(23:00LO)  
☎毎週日曜日

📍なし  
🌐https://ta0z200.gorp.jp/

36 Bar Choice(バー・チョイス)

福島市

食べる 福島が誇る逸品と酒を気軽に立ち飲み



「常磐ものメヒカリの開き」(3枚500円)

日本酒と福島県産の食材に特化した立ち飲みバー。柔らかく脂ののったいわき産メヒカリの開き干し、上品な味わいの相馬産干しヤナギカレイなど「福島の逸品」が揃う。県産の日本酒を中心に多彩なラインアップの酒と合わせて楽しんで。

〒福島市置賜町8-6  
ふくしま屋台村こらんしょ横丁  
☎090-4479-3054  
🕒18:00~翌2:00

☎毎週日曜日  
※月曜日休みの場合あり  
📍なし  
x(旧Twitter)@barkuroneko86

39 吉里八(きりや)

猪苗代町・二本松市

食べる マダコ料理をキッチンカーで気軽に



「マダコの唐揚げ」(700円)

常磐もののマダコを使った料理をキッチンカーで提供。柔らかな「マダコの唐揚げ」をはじめ、大粒マダコが入った「たこ焼き」、磯の香りがたまらない「たこ飯」など、こだわりの一品をぜひ味わって(提供メニューは販売場所により異なる)。

🕒10:00~16:00 ☎不定休  
【出店予定】  
11月の週末は道の駅猪苗代、  
12月以降は道の駅安達(二本松市)

📍吉里八  
☎080-9331-7113

38 海鮮丼・寿司 ○(まる)

福島市

食べる 鮮度抜群の海の幸が味わえる



「海鮮丼」(1,320円)。仲卸直営だから鮮度抜群

「道の駅ふくしま」内のフードコートに店を構える。鮮度の良い魚を海鮮丼や握り寿司などで提供。全てのメニューに付く相馬産アオサノリを使ったみそ汁も人気だ。おいしかったからと、道の駅の直売所でアオサノリを購入する方も多いいんだとか。

〒福島市大笹生字月崎1-1  
道の駅ふくしま内  
📍なし

🕒10:30~18:00(17:30LO)  
☎無休  
📍246台



41 居酒屋 **しのや** 駅前本店

郡山市

食べる **メヒカリはとろける食感の刺身で!**



「メヒカリ刺身」(1,480円)

郡山駅から徒歩5分。旬の魚や地もの野菜を地酒と味わえる店。メヒカリは新鮮なものが手に入るからこそできる刺身で。脂がのっており、濃厚なうまみを堪能できる。唐揚げや天ぷらなども用意。仕入れにより、ホッキ貝やアンコウも登場する。

〒郡山市中町11-1 クラブ第一ビル1F ☎024-983-0081 営業17:00~24:00(料理23:00LO、ドリンク23:30LO) 休毎週日曜日 ①なし Instagram@shinoya0610

40 お食事とお酒の店 **益元(ますげん)**

郡山市

食べる **新鮮な常磐ものが入った「海鮮丼」**



「海鮮丼」(1,250円)。まるで宝宝箱のよう

旬の魚料理を手頃な価格で味わえる人気店。豊富な定食メニューと店主が毎朝仕入れる新鮮な魚が自慢。スズキやカレイ、メヒカリなど常磐ものも積極的に取り入れる。相馬で揚がる天然トラフグが登場することもあるので、チェックしたい。

〒郡山市桑野4-8-10 ☎024-922-9011 営業11:30~14:30 / 17:00~22:00(21:30LO) 休毎週火曜日※臨時休業あり ②20台

43 すし割烹 **はな〇(はなまる)**

猪苗代町

食べる **常磐もの×猪苗代ブランド米を堪能**



冬の白身は脂がのってうまみが増すヒラメが主力

常磐ものをはじめ、全国各地の魚介を取り揃える。中でも鮮度抜群のマグロは自慢の一品だ。猪苗代町のブランド米「天のつぶ」を使用した寿司でぜひ味わって。会津馬刺しなどの一品料理や地酒も豊富なので、ゆったり酒を楽しむのも良い。

〒耶麻郡猪苗代町本町10 ☎0242-62-3370 営業18:00~23:00(21:00最終入店) 休毎週月曜日 (祝日の場合は営業、翌日休み) ②10台 https://www.inawashiro-hanamaru.jp/

42 酒房 **北の酒膳**

須賀川市

食べる **特製タルタルで食べる肉厚アジフライ**



「アジフライ」(単品890円)は定食も用意

旬の鮮魚と日本酒好きな店主が厳選した地酒を味わえる。ふっくらジューシーなアジフライはいわき・久ノ浜港で水揚げされるアジを中心に使う。具だくさんの特製タルタルをつけて頬張ろう。料理も酒も種類が豊富なのもうれしいポイント。

〒須賀川中町39 みずほビル2F ☎0248-76-1292 営業17:00~23:00(22:00LO) ※日曜日は15:00~21:00 休毎週月曜日、第1・3火曜日 ①なし https://kitanosakezen.jimdofree.com/

スタンプラリー参加方法

1



https://cjpass.jp/

Webサイト「CJ Monmoパス」にスマホからアクセス。必要事項を入力し、登録が完了したらログイン!

登録はこちらから!

登録無料

2



参加店を利用したら、店内に掲示してあるQRコードを読み取ろう。「CJ Monmoパス」画面下の「読取」を選択し、QRコードを読み取るとポイント獲得!

※各店1日1回まで

3

誰でもスマホで簡単に参加できます!

異なる店舗をまわって3ポイントを集めるとプレゼントに応募可能! 期間中、1人何回でも応募OK!

※ポイントが貯まり次第、何度でも応募できます

※1回の応募で異なる3店舗を利用した方が抽選の対象となります

ポイントを集めて美味しいプレゼントを当てよう!

# 首都圏のお店でも常盤ものの美味しさ発信中!

## 食べる バンカレッタ ジョイア (Bancarella Gioia)

▶東京メトロ銀座線「京橋駅」3番出口より徒歩3分



大人がリラックスして楽しめる本格イタリアン。旬の魚を使ったピヤベース、鮮魚のカルパッチョなどの料理とワインを堪能して。

〒東京都中央区京橋3-3-12 山京ビル2F  
☎03-3231-8588  
🕒17:00~23:00(月・土曜日、祝日は~22:00) ※各1時間前LO  
🚫毎週日曜日、第2・4月曜日

## 食べる 魚修

▶東京メトロ南北線「赤羽岩淵駅」1番出口より徒歩6分



日本各地の新鮮な魚を、手間を惜しまず調理。だからこそ、リーズナブルでおいしい一品に。福島の魚や日本酒も多彩に揃えている。

〒東京都北区岩淵町1-3 津田ビル1F  
☎03-6876-4602  
🕒15:00~22:00(21:00LO)  
🚫毎週月・木曜日

## 食べる 鯨の胃袋

▶東京メトロ銀座線「虎ノ門駅」より徒歩4分



郡山市出身の店主が「ふるさとを応援し、恩返ししたい」と営む海鮮和食処。福島県産の旬の魚や加工品、野菜、福島の銘酒を取り揃える。

〒東京都港区西新橋2-14-7 笠井ビル2F  
☎03-6206-1185  
🕒11:30~14:30(月~金曜日) / 17:00~23:30 ※各30分前LO  
🚫日曜祝日

## 食べる CAFE AOKI

▶西武池袋線「中村橋駅」南口より徒歩30秒



国産天然の鮮魚を使ったランチ「お魚プレート」が人気のカフェ&レストラン。新鮮な魚介や野菜を取り入れ、自由な発想で創る料理を提供する。

〒東京都練馬区中村北3-23-6 青木ビル7F  
☎03-3999-2814 🕒11:30~15:00(14:30LO) / 18:00~22:00(21:00LO) ※日曜日は11:30~15:00(14:30LO) / 15:30~17:00(16:30LO) 🚫毎週月曜日、火・水曜日ディナー

## 食べる クジラノハナレ

▶東京メトロ銀座線「虎ノ門駅」より徒歩4分



「鯨の胃袋」から徒歩3分にある、隠れ家的な雰囲気のある別館。店主が厳選した日本酒や焼酎と、福島県産の鮮魚や野菜を使った料理を味わおう。

〒東京都港区西新橋2-6-1 第2菊家ビル2F  
☎03-6273-3920  
🕒11:30~14:30 / 17:00~23:30  
🚫土・日曜祝日

## 食べる OtotoDiningBou

▶JR中央線「西八王子駅」南口より徒歩2分



魚と酒、海と川、釣りど波乗りをこよなく愛する人が集うダイニングバー。全国各地の旬の魚介を、地元の釣りが直送。旬の味を堪能しよう。

〒東京都八王子市台町4-45-11 シャロム248  
☎042-641-1572  
🕒17:00~22:00(土・日曜日は16:00~)  
🚫毎週月曜日

## 食べる 五色 GEMS 市ヶ谷店

▶JR「市ヶ谷駅」3番出口より徒歩3分



相馬市出身の料理長が腕を振るう。相馬原釜漁港から直送される新鮮魚介を取り扱う。嗜み酒師厳選の日本酒と一緒に、くつろぎの時間を過ごそう。

〒東京都千代田区六番町4-3 GEMS市ヶ谷5F  
☎03-6272-4020  
🕒11:30~14:00(月~金曜日) / 17:00~23:00 ※各30分前LO  
🚫日曜祝日

## 食べる おさかな食堂 魚とめ

▶JR横浜線「大町駅」東口より徒歩1分



豊富な経験と確かな目で選りすぐりの魚を仕入れ、上質な料理を低価格で提供。赤酢のシャリでいただく寿司もおすすめ。福島の地酒と共にどうぞ。

〒神奈川県横浜市神奈川区入江2-19-8-201  
☎045-297-7370  
🕒16:00~22:00  
🚫毎週木曜日

## 買う sakana bacca グランスタ丸の内店

▶JR東京駅構内



「毎日の食卓に感動と冒険を」をテーマに、街の魚屋をモダンにアップデートした『sakana bacca』。都内に8店舗を展開している。鮮魚をはじめ、手軽に食べられる刺身やお弁当、総菜と多彩な品揃え。

魚屋の海鮮海苔弁当

〒東京都千代田区丸の内1-9-1 グランスタ丸の内B1F改札外  
☎03-6810-0139  
🕒8:00~22:00(日曜祝日は~21:00) ※施設の営業日・営業時間に準じる

## ●sakana bacca 中目黒

▶東京メトロ日比谷線「中目黒駅」東口より徒歩8分  
〒東京都目黒区上目黒2-21-4  
☎03-6712-2121 🕒10:00~19:00  
🚫無休 ※不定休あり

## ●sakana bacca 都立大学

▶東京東横線「都立大学駅」より徒歩1分  
〒東京都目黒区中根2-13-1  
☎03-6421-3785  
🕒10:00~20:00(日曜祝日は~19:00)  
🚫無休 ※不定休あり

## ●sakana bacca 中延

▶東急池上線「荏原中延駅」より徒歩1分  
〒東京都品川区中延3-2-9 ☎03-6426-1435  
🕒10:00~20:00(日曜祝日は~19:00)  
🚫無休 ※不定休あり

## ●sakana bacca 五反田

▶JR「五反田駅」構内  
〒東京都品川区東五反田1-26-2 JR五反田駅構内  
☎03-6456-2470 🕒10:00~21:00  
※施設の営業日・営業時間に準じる

## ●sakana bacca エキュート品川店

▶JR「品川駅」構内  
〒東京都港区高輪3-26-27 エキュート品川1F  
☎03-3441-5215  
🕒9:00~22:00(日曜祝日は~20:30)  
※施設の営業日・営業時間に準じる

## ●sakana bacca 新橋

▶JR「新橋駅」構内  
〒東京都港区新橋2-17-14  
エキュートエディション新橋 B1F  
☎03-6228-5490  
🕒9:00~21:00  
※施設の営業日・営業時間に準じる

## ●sakana bacca グランスタ東京店

▶JR「東京駅」構内  
〒東京都千代田区丸の内1-9-1  
グランスタ東京1F  
☎03-6268-0211  
🕒8:00~22:00(日曜祝日は~21:00)  
※施設の営業日・営業時間に準じる