

# 楽しくおいしい外食を! 夏グルメガイド

本格的な夏到来!  
スタミナが付きメニューや、暑い日に食べたい  
ひんやりスイーツなどを厳選してご紹介。

CJ Monmo限定!  
お得な読者サービス付き

有効期間 6月25日(火)～7月24日(水)

※サービス内容は各店の記事をご覧ください。  
有効期間が異なる場合は各店の記事に記載してあります。

夏メニュー  
はじめました!

## ふわふわのかき氷の中には 完熟モモの果肉がゴロゴロ

夏は、フレッシュな桃がたっぷり入った“プレミアムかき氷”を求めて『ピーチマンカフェ』へ。ここは、緑豊かな田園と広大な果樹園に囲まれた農園「フルーツファームカトウ」が営むカフェ。土づくりからこだわった独自の酵素農法で栽培した「吟壊桃」、その完熟モモを丸ごと1個使用。中には角切り果肉がゴロゴロと入っていて、とろ～りモモのソースもおいしい。ふわふわのかき氷は、日光「松月氷室」の天然氷を使用。口に入れた瞬間に溶けて消え、頭がキーンとならないから、最後まで美味しくいただける。

読者  
サービス

巻末の共通クーポン持参で、注文の各種  
かき氷1杯につき50円引きに。  
(7月22日(月)まで有効)

福島市 フルーツファームカトウ PEACHMAN CAFE(ピーチマンカフェ)

☎024-557-8157



〒960-0801 福島市大笹生字水口50  
営業時間 10:30～17:00(16:00LO) ※木曜日のみ  
12:00～17:00  
※毎週火・水曜日  
休 10台  
Instagram@peach\_man\_cafe

おすすめメニュー

◎Peachmanスペシャル 1,490円  
◎ココ・ゴールデンピーチ 1,728円  
◎抹茶inピーチ 1,566円  
◎チェリー・クリチ 1,728円  
◎Rainbow-虹- 734円

Instagram

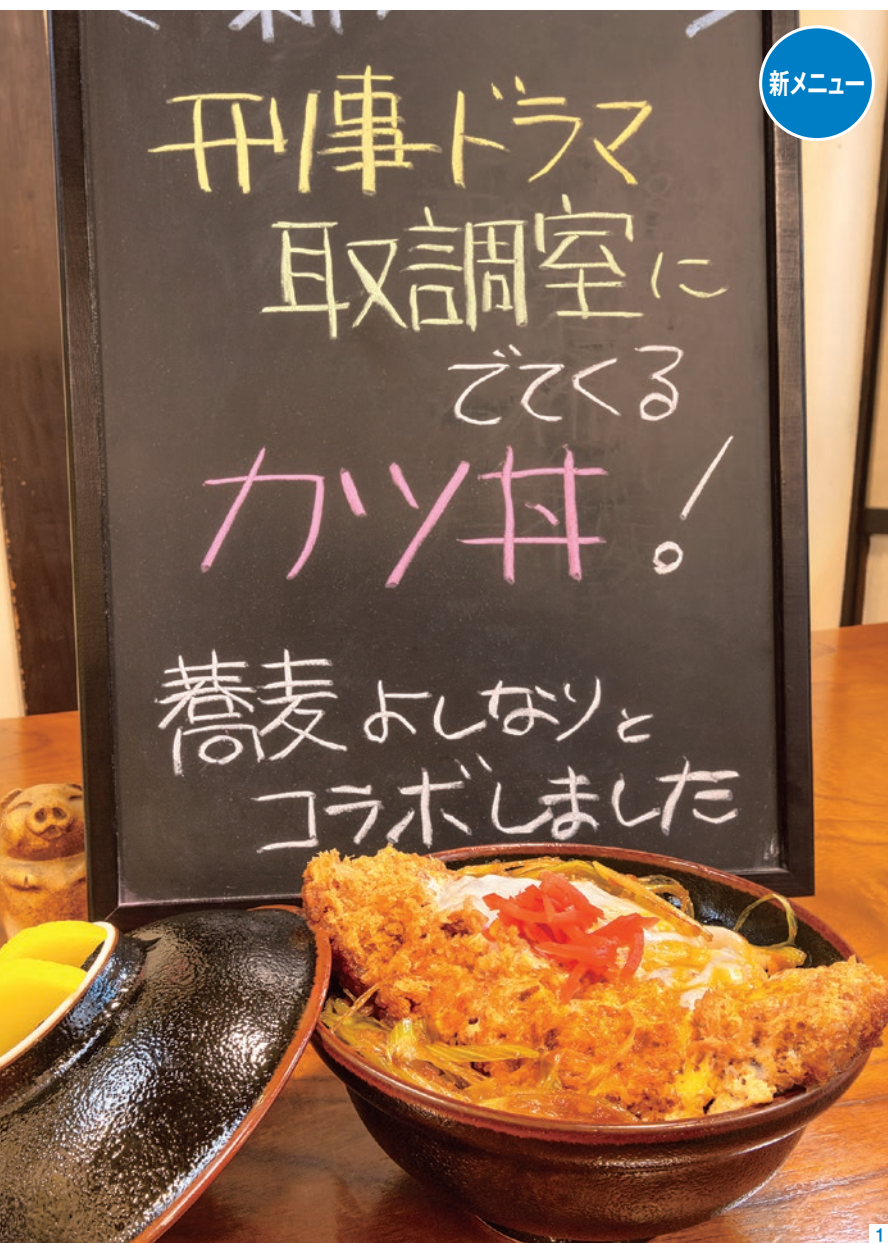


1. モモが丸ごと1個入った「Peachmanスペシャル」(左)と「ココ・ゴールデンピーチ」(右)
2. 店名である「ピーチマン」この園主の加藤 修一さん



季節  
限定





この夏は『カツ亭』で食べて  
スタミナをつけよう！

「日本一旨いとかつ」作りを目指す『カツ亭』は、創業38年を迎え、福島市松川町の本店、福島テルサのどんかつカフェ、二本松市金色店の3店を構える。

新メニューは、「蕎麦よしなり」と共同開発した、「刑事ドラマ取調室にでてくるカツ丼！」(略してドラマ丼)。ダシが利いたそばつゆで、揚げ立てとんかつ＆長ネギを煮込み卵でとじたジューシーなカツ丼。ノスタルジックで人情味を感じさせる味わいだ。

また、「カツを食べて夏バテにカツ!!」を強化した「鰻・豚W定食」が今夏も登場。カツ屋なのにウナギの方が好きな吉成社長が探し求めた旨いウナギと旨いタレ。「ウナギ&トンカツ」でスタミナをつけよう。

もちろん、鹿児島産もち豚の長期熟成コース肉を使用した3店共通の看板メニュー「薩摩熟成コースかつ定食」は超おすすめ。全メニューとも、ごはん・キャベツ・味噌汁・お新香のお替わりは無料だ。

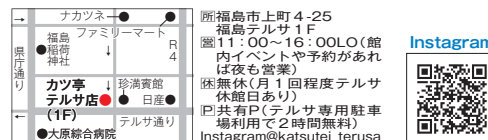


1.じわじわと人気の「ドラマ丼」(1,397円※松川本店とテルサ店で提供) 2.人気が定着した「トンカツ&あっ!ぶるブルからあげ定食」(1,848円※松川本店のみ提供)。ジャンボ鶏唐揚げと「薩摩熟成ロースかつ」が相席りのポリウミーナ定食 3.ウナギや豚肉も仕入れ値が高騰する中、昨年据え置き価格で再び登場の「鰻・豚W定食」(2,442円※松川本店のみ提供)

**福島市 旨いとんかつ カツ亭 松川本店**  
☎024-567-4272



**福島市 とんかつ&コーヒー カツ亭 テルサ店**  
☎024-573-7590



二本松市 旨いとかつ カツ亭 二本松金色店  
☎0243-24-9090





## 夏限定の爽やかな冷やし担々麺で涼を感じて



季節  
限定

見た目も鮮やかな「冷やし担々麺」(850円)。  
冷たいスープでさっぱりと楽しめる。

7時から営業しており「朝ラー」も楽しめる人気店。この夏は昼限定で暑い日にぴったりの「冷やし担々麺」が登場！胡麻の濃厚なコクと香りに山椒のすっきりした辛みが合わさり食欲をそそる。麺はモチモチで食べごたえのある41%の多加水平打ち太麺を使用。他に、甘いスープがクセになる「徳島らめん」(800円)も。

読者  
サービス

「CJ Monmoを見て」の一言で、冷やし担々麺を注文の方、煮卵1個サービス。  
(7月24日※まで有効)

Instagram



福島市 RAMEN OKAJIMA (らめんおかじま)

☎024-597-8533



〒960-0819 福島市岡島砂入19  
☎7:00~15:00(14:30 LO) ※朝メニューは7:00~11:00  
休無休(年末年始を除く)  
☎あり  
Instagram@ramen\_okajima

おすすめメニュー

- ◎煮卵鴨出汁醤油らめん 900円
- ◎チャーシューあご出汁醤油らめん 1,000円
- ◎ワンタン貝出汁醤油らめん 950円
- ◎魚介つけ麺 800円

## イタリアン風が新鮮！濃厚トマトの冷つけそば



季節  
限定

鶏天や夏野菜の天ぷら付きの「彩野菜トマトつけ麺」(950円)。トマトの酸味でさっぱり

本格的な二八そばが手頃楽しめる店。今年の夏メニューは「彩野菜トマトつけ麺」!和風ダシにトマトとタマネギが入った冷たくて濃厚なつけダレにつるんとコシのあるそばがベストマッチ。パジルソースをかけるとさらにイタリアン風に。7月中旬からは全ての麺類が「しそそば」(+60円)に変更可能!ぜひお試しあれ。

読者  
サービス

巻末の共通クーポン持参で麺類注文の方、天ぷら50円引き(1枚に付き4名まで有効)。(7月24日※まで有効)

HP



福島市 そば香房 佐吉 鎌田店

☎024-529-7762



〒960-0819 福島市鎌田字蛭川2-5  
☎11:00~15:00LO / 17:00~20:30LO  
休無休(年末年始を除く)  
☎あり  
Instagram@soba\_sakibei

おすすめメニュー

- ◎一盞もり(1玉) 590円
- ◎富士山もり(4玉) 990円
- ◎食べくらへ蕎麦・ハーフ4種(2玉) 990円
- ◎鴨つけ蕎麦 990円
- ◎笑吉セット 1,000円
- ◎中吉セット 1,150円

## スパイスカレーが楽しめる車屋さんのカフェ



定番

「ぬか茂菓子店」とコラボした「伊達なプロレス」  
「スパイスカレー」(410円)も販売中!

中古車販売などを行う同店では、本格的なカフェを併設。おすすめは「バターチキンカレー」(1,000円)や「オリジナルトッピングカレー」(1,000円)といった「笑夢カレー」監修のカレーメニュー(ともにサラダ付き)。7月頃からはモモを使ったパフェやデザートが登場予定だ。キッズスペースやフリー Wi-Fiも完備。

読者  
サービス

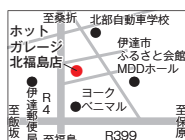
カフェ利用時に「CJ Monmoを見て」の一言で、ワンドリンクサービス。  
(10月24日※まで有効)

Instagram



伊達市 ホットガレージ 北福島店

☎024-573-5033



〒960-0819 伊達市原島44-3  
☎10:00~19:00  
※カフェ11:00~15:00(14:00LO)  
休不定休 ☎12台  
https://www.hot-garage.jp/kitafukushima/

おすすめメニュー

- ◎おにぎりセット 600円
- ◎あかもくめん 600円
- ◎ベルギーワッフルセット(好きなドリンク付き) 500円~
- ◎アイスコーヒー 300円
- ◎レモンスカッシュ 300円

## 山のふもとで、十割の細打ち吟醸そばを



細くて麺の白さが際立つ「血そば」(880円)。  
上品な甘みを感じられる

吾妻山のふもとに位置する隠れた名店。美味しさの秘訣は、そばの実の良質な部分のみを挽き出す贅沢な手法。この手法によって弾力に優れ、喉越しよく仕上がる。そして特徴的なのはそばの細さ。職人の技術によって、つなぎなしでつゆによく絡むような細打ちを実現できる。「天ぷら付き皿そば」や「ぶっかけそば」などメニューを豊富に揃える。営業は土・日曜祝日のみ。

福島市 夢華そば(ゆめはなそば)

☎024-593-0122



〒960-0819 福島市佐原竹ノ森1  
☎11:00~15:00LO  
休毎週月~金曜日、11月中旬~4月下旬  
☎あり  
http://yumehanasoba.com/

おすすめメニュー

- ◎里膳 2,400円
- ◎天ぷら付き皿そば 1,700円
- ◎ぶっかけそば 1,200円
- ◎天丼(小) 900円
- ◎角煮そば 2,200円
- ◎角煮 1,900円