

福島復興へ向けた取り組み



福島県産品の流通促進の取り組み
～お米・牛肉・水産品などのイベント開催～

「GAP」の認知度向上に向けた取り組み

「夏のおいしいふくしまフェア2026」

GAP施策
2回目の開催
(二子玉川ライズガレリア
で9回目の開催)

日 程 7月25日(土)、26日(日) 11:00～18:00

場 所 東京都世田谷区 二子玉川ライズガレリア

特 色 「GAP」のPRを通じて、GAPとはなにかを知る、購入できる体験型のイベントを開催し、認知度向上を図ります。

GAPマルシェ(九州屋)

- ・桃を中心としたGAP認証農産物の販売会
- ・「ふくしま。GAPチャレンジ」の動画放映
- ・消費者向けGAP概要パンフレット、冊子の配布



ステージイベント 25日(土)のみ

- ・ラジオ福島「進め! GAP探検隊」MCで福島県出身のなすびさんによるトークショー&番組公開収録

県産品物販

出店事業者	出店概要	出店事業者	出店概要
いわき小名浜菜園	ブランドトマト「いわき愛菜とまとフラガー」加工品	株式会社ビックメイツ	福島県の銘菓
株式会社成城石井	ブランド米「福、笑い」のほか、福島県産米	福島県酒造組合	福島県産日本酒
合同会社ねっか	米焼酎やサワー、ウオッカ 試飲あり		

スタンプラリー

- ・マルシェ、物販、キッチンカーで商品をご購入いただいたお客様に、一度のお会計につき、スタンプを1つ押印
- ・2つ集めるとノベルティを、3つ集めると赤ベコカプセルトイにチャレンジ

キッチンカー(果汁工房果林)

「桃のスムージー」 「桃のパニエ」
皮ごとミキシングすることで桃そのままの美味しさを楽しめます♪
桃をぶるんとした食感のゼリーにとじこめたひんやりスイーツです♪



¥500(税込) 金額調整中

- ・旬の桃をふんだんに使用したスムージーやゼリーを提供

※写真はイメージです

OGAP(Good Agricultural Practices)とは

自然環境・生産者・消費者に配慮した農業を実践することを目的に、農業の生産工程を適切に管理する一連の取り組みのことです。GAPを導入することで、食品の安全性を確保し、消費者への信頼確保や農業経営の改善、持続可能な農業の実現が期待できます。

地域連動企画による福島県産品のPR

二子玉川 東急フードショーで「ふくしまフェア」開催

日 程 7月24日(金)～7月26日(日) 10:00～18:00

場 所 二子玉川ライズ・ショッピングセンターB1階

特 色 上記イベント会場に隣接するショッピングセンターにてフェアを開催し、相互送客を図るとともにブランド価値の向上に向けてPRします。

フェア参加店舗	取扱い品	試食販売
魚力	水産品	○
KISSYO SELECT	お酒	
九州屋	青果	○
銀座伴助	お弁当	
成城石井	お米	○
精肉あづま	福島県産牛	○

福島復興へ向けた取り組み

福島県産品の流通促進の取り組み
～お米・牛肉・水産品などのイベント開催～



エクセルホテル東急での福島県産品のPR

二子玉川エクセルホテル東急「発見！ふくしま」フェア

13回目の開催

日程 7月1日(水)～7月31日(金) ランチ 11:30～14:00
ティー・ディナー 14:00～21:00

場所 東京都世田谷区 二子玉川エクセルホテル東急 30F 「The 30th Dining Bar」



詳細はこちら



福島御膳 11:30～14:00 ¥3,900 (税サ込)
14:00～21:00 ¥4,300 (税サ込)

特色

- 毎年ご好評の「福島御膳」や桃のデザートを提供します。
- 「福島御膳」に使用されている食材の一部を店頭販売。



福島県産桃のマリネとヨーグルトムース
ライチソルベを添えて
単品 ¥4,300 (税サ込)



各 ¥600(税込)

写真はイメージです



羽田エクセルホテル東急「旬を味わう福島フェア」

初開催

日程 7月1日(水)～8月31日(月) ランチ 11:30～15:00
ディナー 17:30～23:00

場所 東京都大田区 羽田エクセルホテル東急 カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」



詳細はこちら

- 特色
- 羽田空港第2ターミナルに直結した羽田エクセルホテル東急にて福島フェアを初開催します。
 - 料理長が選び抜いた福島県産食材をコース料理、一品料理に使用し、美味しさ・品質の高さをホテルご利用の多くの方へPRします。

写真はイメージです



※写真はフルコース（メインは麓山高原豚か福島和牛から選択）

7月・8月 ランチ・ディナーコース

ライトコース ¥5,600～
フルコース ¥8,000～
(メイン福島和牛の場合、+¥1,500) (税サ込)



福島県産和牛福柏花のステーキ重
¥5,300(税サ込)



福島県産桃のパフェ
¥2,000(税サ込)

～開催にあたっての料理長の思い～

私は料理人として、食材には生産者の皆さまの想いや努力、そしてその土地の魅力が詰まっていると考えています。これまで、私が携わった二子玉川での同様のイベントにおいて、メヒカリ、桃、福島牛、お米などとても魅力のある食材に出会い、試行錯誤してたくさんのメニューを考案してきました。このたび初開催の羽田エクセルホテル東急においても、たくさんのお客さまに喜んで頂けるメニューができたと思います。皆さま、是非羽田で福島の美味しい食材を知り、楽しんでいただけたらと思います。



(田島秀樹料理長)

出典：東京電力ホールディングス株式会社

福島復興へ向けた取り組み

福島県産品の流通促進の取り組み
～お米・牛肉・水産品などのイベント開催～



「若会席 大和館」にて福島牛「福粕花」をグランドメニューに採用

場 所 東京都千代田区内幸町1-2-2 日比谷ダイビルB1

試食会後初採用

- 特 色**
- 2026年2月に東京都千代田区で開催した福島牛「福粕花」の特別試食会にご参加いただいた「若会席 大和館」のシェフ自身が、福島牛「福粕花」を調理・吟味した結果、5月下旬よりグランドメニューの「鉄板焼きコース」に採用。
 - 福島の日本酒「飛露喜」、「写楽」に加え、福島牛「福粕花」の食べる酒粕の原料の「人気ー」のお取り扱いをご検討いただいています。



「若会席 大和館」
ホームページ



専属シェフによる鉄板焼き
細部まで行き届いたサービスが特徴

「福粕花」鉄板焼コース ¥16,887～
(100g～250gまで50g単位で選べる)

福島牛「福粕花」についてのコメント（土屋城久料理長）

福粕花は、牛肉本来のしっかりとした旨味と、口に広がる華やかで甘い香りが印象的な牛肉です。鉄板焼きは焼きたての香りや肉汁を最も良い状態でお客様へお届けできるため、福粕花の魅力を存分にお楽しみいただける調理法だと感じています。当店では飛騨牛や米沢牛も取り扱っておりますが、福粕花はそれらの銘柄牛と同じように注文を受けています。実際にご提供を始めてからは、お客様からもご好評いただいております。ぜひ、福島の日本酒とともに、福粕花ならではの豊かな味わいをお楽しみください。

福島牛「福粕花」とは

日本を代表する酒どころ、福島の滋養ある酒粕を食べて育ったプレミアムブランド和牛。やわらかく上質な肉質と華やかな甘い香りが特徴。肉質等級は最高ランクの5等級。品質や価値を守るため、協議会が認定した特定の生産者のみが生産・出荷。

首都圏での福島県産品のPRイベント

第29回新橋こいち祭への出店

3回目の出店

日 程 7月23日(木)～7月24日(金) 15:00～20:30

場 所 東京都港区新橋駅前西口SL広場

特 色 2025年は2日間で約15万人の来場者となった「新橋こいち祭」へ「発見! ふくしま」ブースを出店。SL広場の多くの方へ県産品の美味しさをPR。



特設サイトはこちら



昨年の様子



写真はイメージです

ふくしまの肉 (株式会社無州)		税込
牛	福島牛 串焼き	¥900
豚	麓山高原豚ソーセージ	¥600
鶏	ハーブ鶏 あぶり焼き 柚子胡椒	¥700
ふくしまの魚 (株式会社おのざき)		税込
魚	メヒカリの唐揚げ	¥800
	あんこうの唐揚げ	¥800
	ソフトかまぼこ	¥500
ふくしま酒場 (株式会社トライビート)		税込
お酒	ジンソーダ割	¥800
お酒	ウイスキーソーダ割	¥600
ジュース	桃ジュース	¥400