

福島って良いところだから、見でっね〜

# MIDETTE Ne

ミデッテネ

2018  
**02**  
TAKE FREE!



「特集」  
なすび、  
ふくしまを食べる。

日本橋 **ふく** しま館  
MIDETTE

2018  
**2月**

## ミデッテ催事カレンダー

2月にミデッテで行われる  
イベントをご紹介します！  
■ 飲食  
■ 即売

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
					米・野菜・果実(みけつかみ)	
				ミルクラーメン(桃飯房)		
4	5	6	7	8	9	10
福島の農産物と果物PR (アイカラー福島) 豆菓子・米・豆腐 (福津グリーンツアー/福島産物協同組合)		麴・酒・野菜(本宮市)		漬物・果実(県南販路拡大促進協議会)		そば打ち (福津グリーンツアー/福島産物協同組合) いちご・その他(鹿嶋町) いちご&バレンタインフェア (日本橋ふくしま館) 新そば (福津グリーンツアー/福島産物協同組合)
おにぎり (アイカラー福島)	喜多方ラーメン(まるや)			福島鶏白湯麺(若武者)		
11	12	13	14	15	16	17
そば打ち (福津グリーンツアー/福島産物協同組合) いちご・その他(鹿嶋町)				黒にんにく・野菜(小野町)		
	いちご&バレンタインフェア(日本橋ふくしま館)					
新そば (福津グリーンツアー/福島産物協同組合)	豚丼(豚巻)			喜多方ラーメン(まるや)		
18	19	20	21	22	23	24
		あんぼ柿(種まきうさぎ)				
		米・野菜・果実(みけつかみ)		かつは麺・菓子・米(須賀川市)		はちみつ (福島県養蜂協会) 米・酒 (会津自然農家栽培の会)
		はちみつ(会津蜂蜜)		豚丼(豚巻)		
喜多方ラーメン(まるや)				豚丼(豚巻)		
25	26	27	28★福の日			
はちみつ (福島県養蜂協会) 米・酒 (会津自然農家栽培の会) 豚丼(豚巻)	物産販売(郡山市)					
		鯉料理(しはや)				

※1/25現在の情報です。

### ふくしまの実ころ・食べころ いちご

「とちおとめ」や「さちの香」、「ふくはる香」などが登場。福島オリジナル品種の「ふくはる香」は、甘さと食べごたえある食感、鮮やかな色が特徴。ぜひ、味わってみて。



### 2月の新商品 会津みしらず柿ジャム

800円(東栄産業株式会社)  
会津のおみやげとして、あっという間に売り切れになってしまった幻のジャムが登場。献上柿としても知られる会津産みしらず柿のおいしさをジャムで味わえます。



※価格は税込です。

毎月29日は  
**福の日**  
※今月は28日に  
なります。

1,000円以上お買い上げの先着50名様に毎月ステキな商品をプレゼント!  
12月のプレゼントはこちら!

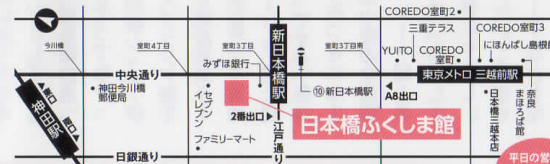
**あま酒**(糀和田屋)  
老舗糀屋が福島のお米でつくったすっきりとした自然な甘さの甘酒。



### MIDETTE ファンクラブ 会員募集中!

会員登録された方には、月2回、ミデッテの入荷情報や新商品情報、最新イベント情報など耳よりな情報をお届けします。ぜひ、ご登録ください。  
<http://midette.com/mail/>

ご登録は  
お気軽に♪



### 日本橋 **ふく** しま館

MIDETTE

東京都中央区日本橋室町4-3-16 柳屋大洋ビル1F  
TEL.03-6262-3977 FAX.03-6262-3978  
平日10:30~20:00/土日祝11:00~18:00  
[年末・年始のみ休館] HP <http://midette.com>

平日の営業が  
30分早く  
なりました!



**BIG**

**復興パワーを生み出す味とボリューム  
秘伝のタレ豚丼豚巻**

香ばしい炭火焼の厚切りの豚肉を丼からはみ出すほど乗せた迫力ある豚丼。豚肉の旨味を引き出すタレは、ほんの少し甘めの味わい。それもそのはず、前身は浜通りにある富岡町の老舗つなぎ屋さんでした。震災と原発事故により、店舗は倒壊、営業休止を余儀なくされてしまった五代目の押田純治さんですが、「復興のため」

にがんばる皆さんのために「と同じ浜通りの檜葉町に手軽で食べやすい豚丼のお店をオープン。明治時代から受け継いできた伝統の味をもとに少しアレンジを加えた秘伝のタレが豚肉のおいしさを引き立てています。肉のおいしさはもちろん、「タレだけでもイケル!」という声も多し!

**NEW**  
ハーフ丼 1,000円  
このほか定番メニューの「豚ロース丼」(並850円・大1,000円)、テイクアウトもOK!  
★提供期間:2/12(月)~14(水)・20(火)~25(日)

**な、なんと!!**  
僕の顔の大きさにも負けないボリュームにビックリ!  
ミドッテでは、ロースと豚バラが楽しめる新メニュー「ハーフ丼」が登場!



**株式会社押田 豚巻**  
檜葉町山田岡大堤入7-1 (国道6号沿・ヴィレッジ近く)  
tel.0240-25-1310 ■月~金曜9:30~20:00、土曜9:30~14:00 ■日曜定休(祝日は不定休)



私達が日本橋ふくしま館でお待ちしております!



**タレント・俳優 なすび**  
福島市出身・テレビのバラエティ番組「電波少年的懸賞生活」でブレイク。2016年、故郷の復興を祈念し、エベレスト登頂を果たす。あつたかふくしま観光交流大使、好きな食べ物はラーメン。エベレスト登頂時も、福島産の保存食をたくさん持っていったそう。「ふるさとへの味に力をもらいました!」

**だからおいしい  
福島グルメ**

ふくしまのおいしいものを食べ尽くした福島出身のタレント・俳優のなすびさんが2月に「日本橋ふくしま館」で味わえる注目メニューをご紹介します!

なすびレポ

これぞ本場の喜多方ラーメンの味  
**喜多方老麺まるや**



**喜多方ラーメンの普及に取り組み**  
「まるや」さんの創業は昭和29年8月。初代は「喜多方老麺会」の発起人で、喜多方ラーメンの名前を全国に広めた功労者の一人でもあります。現在は三代目の矢田目憲一さん(表紙写真左が、全国屈指のラーメン王国・喜多方で伝統の味を守りつつ、全国各地のイベントにも積極的に出店し、喜多方ラーメンの普及に取り組みんでいます。「日本橋ふくしま館 ミドッテ」にも、昨年から月1回登場し、毎回行列ができるほど人気を集めています。**昭和の「中華そば」の心癒される味**  
喜多方ラーメンならではのモチモチした平打ち麺によく絡むスープは澄

★提供期間:  
2/5(月)・6(火)、  
15(木)~19(月)

**喜多方ラーメン 700円**  
このほか、ミドッテでは、チャーシューメン(850円)、おみやげ(2食入・450円)を販売

**喜多方老麺まるや**  
喜多方市寺南2628  
tel.0241-22-0613  
■11:00~15:00、17:00~19:00  
※スープがなくなり次第終了  
■火曜定休

んだ琥珀色。食べる前からふんわり立ちのぼる醤油の香りがたまりません。豚・鶏・魚介・野菜で取ったダシに「一滴まで飲み干したくなるおいしさ。ラーメンと同じ醤油ダレで煮込んだチャーシューは程よくコッテリした味で食べごたえも十分!  
**「まるや」のおいしさの秘密とは?**  
今のラーメンは、背脂やニンニクなどパンチの利いた味が主流ですが、流行に流されず、伝統の味を守り続ける矢田目さんの情熱が、多くの人に愛される味を作り出しています。昭和の「中華そば」の味になつかしさを感じ、「まるや」さんの出店を楽しみにしている常連さんが多いのも、うなずけますね。もちろん僕も毎月楽しみにしています。

毎日、喜多方から取り寄せた麺を使い、本場の味を提供!ガッツリいきたい日は「チャーシュー麺」850円もおすすめですよ。



**「福島鶏白湯」は、「福島ラーメン組」獅子奮迅隊加盟店で提供中。「福島ラーメン組」は決まりがないため、スープ以外には決まりがありません。お店ごとに違う味が楽しめます。おいしさはもちろん、山本さんたちの情熱、リスペクトしています!**



★提供期間:2/7(水)~9(金)  
**福島鶏白湯 880円**

**鶏の旨味たっぷり地産地消ラーメン  
麵処若武者**

**Good**

喜多方・白河に次ぐ福島のご当地ラーメンとして注目を集めている「福島鶏白湯」。これまでありそうでなかった、会津地鶏・川俣シヤモ・伊達鶏の県産三大ブランド鶏をスープに使った地産地消ラーメンです。鳥の香りと旨味たっぷりのスープは、見た目もかなり濃厚。ですが、後味すっきりりやみつきになる味わい。県内産小麦の全粒粉を使ったストレート麺との相性も抜群です。「おいしさはもちろん、体にやさしいものを提供したい」と、塩も沖繩の「ぬちまーす」などを使い、ミネラル分豊富で、余計なものがない素材にとことんこだわっています。

ラーメンには人を惹きつけ、街ににぎわいをつくる力があります。福島鶏白湯で福島を元気に!

**麵処 若武者**  
二本松市本町2-86-1  
tel.0243-22-7107  
■11:00~15:00 / 17:45~19:30  
【日祝】11:00~18:30  
※スープがなくなり次第終了  
■木曜定休

