

# 福島県喜多方市と 岩手県宮古市の

# うまいもん市



東日本大震災の被災地復興支援で始まり、全国の名産・特産品を紹介する「うまいもん市」の第25弾です。今回は福島県喜多方市と岩手県宮古市の物産を用意していただき、現地スタッフのみなさんが直接販売いたします。ぜひ当日は「ほんわ館」までお出かけいただき「おいしい東北」をお楽しみください。  
商店街各店の協賛セールは裏面に掲載しています。

9月21日(土) 10時～17時  
9月22日(日) 10時～17時

中込駅前ふれあい処  
**ほんわ館**  
裏面 会場案内図をご覧ください。

## おいしいものを食べて東北を応援しよう

### 商店街各店でお買い上げ等により 喜多方のラ・フランスをプレゼント

各店ともに数に限りがありますので、  
品切れの際はご容赦ください。  
プレゼント参加店は裏面をご覧ください

果汁たっぷり、  
芳醇な喜多方の  
ラ・フランス



## 岩手県宮古市の物産

この他にもたくさんの商品をご用意いたします。  
ぜひ(ほんわ館)にお立ち寄りください。



- さんまの丸干し.....350円
- さんまの開き.....350円
- 塩さば半身.....350円
- 秋鮭の寒風干し.....350円
- 棒だら.....350円
- いかの一夜干し.....350円
- さんまのみりんぼし...450円
- いかのしおから(無添加)...450円
- 真いかのぶっかけ丼...450円
- いそ丼.....450円
- まかない丼.....450円
- しめさんま.....450円

350円×3個で  
**1,000円**

450円×2個で  
**800円**

### 【おすすめ品】

- 煮だこ..... 900円～
- 三陸真崎わかめ... 1束 300円
- ... 2束 500円



## 福島県喜多方市の物産



**わんわん  
喜多方  
ラーメン5食**  
1,050円  
昔ながらの素朴な味で地域に愛されるラーメン屋さん「わんわん」のオリジナルです。



**八重の三段 740円**  
餅菓子三種



**八重の絆 630円**  
つばあん、よもぎもち、さくらあんの三種類のもち菓子を、柔らかく食べやすい大きさの形状にしました。



**八重ひとひら 630円**  
せんべい



**八重塩まんじゅう 530円**  
山塩味のまんじゅう



**甘梅 530円**  
会津特産の高田梅を甘く漬けました。



**こづゆ 630円**  
会津の伝統料理の吸い物。



**しその実  
きくらげ 530円**  
地元西会津産のきくらげとしその実の加工品。



**ごぼう昆布 530円**  
地元のごぼうと昆布の加工品



**子持ちきのこ 530円**  
ししゃもの玉子と舞茸の加工品



**手造りみそ 530円**  
地元のみそ



**丸なす漬 530円**  
丸なすのみそ漬け



**じゅうねん  
ごんぼ 530円**  
会津の伝統野菜のごぼうをエゴマで加工したものです。



**味噌細竹 530円**  
青唐辛子みそに細竹を漬けました。



**青唐辛子  
ちびっこ味噌 530円**  
青唐辛子みそに小さなきゅうりを漬けたもの

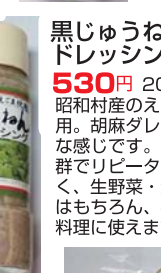


**ニシン甘露煮 740円**  
みがきニシンをやわらかく煮ました。



**えごぼん 530円** 200ml  
昭和村のえごま使用。えごまドレッシングの醤油版。昭和村のおばちゃんたちは往胡麻の良さを知り尽くしています。

**黒胡椒にんにく 630円** 80g  
ラーメン・ステーキ・焼肉・野菜炒め・とりの唐揚げなど、いろいろお試しください。



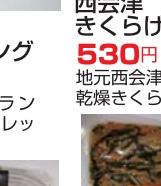
**黒じゅうねん  
ドレッシング 530円** 200ml  
昭和村産のえごま使用。胡麻ダレのような感じですが、風味抜群でリピーターも多く、生野菜・温野菜はもちろん、様々な料理に使えます。



**山くらげ(味付け) 530円**  
ごりごりした歯ざわり、しゃきしゃきた食感、ごま油の香り豊かな逸品です。



**西会津  
きくらげ(乾) 530円**  
地元西会津産の乾燥きくらげ。



**トマト  
ドレッシング 420円**  
南会津のブランド、トマトドレッシング



**しょうが  
生ふりかけ 530円**  
往胡麻・かつお入り。福島産往胡麻100%使用。



**青唐がらし味噌 530円**  
青唐辛子の味噌。



**みそ漬 530円**  
きゅうり、大根、なすのみそ漬。



**きのこミックス 630円**  
みそ汁の具・おろし和え・鍋物に。



**三五八 530円**  
塩3・麴5・米8を配合した一夜漬の素。



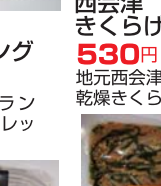
**塩麴 530円**  
国産米、天日塩でつくりました。



**しそ味噌 各530円**  
しそのみそ加工品。甘口・ピリ辛



**トマト  
ドレッシング 420円**  
南会津のブランド、トマトドレッシング



**野沢菜メンマ 530円**  
野沢菜とメンマの加工品。



**ごぼう昆布 530円**  
地元のごぼうと昆布の加工品。

- メンマ.....150円
- うど味噌.....530円
- うどを青唐辛子でつけたもの
- おくやミックス豆...530円
- おくや甘納豆.....530円
- 花豆の甘納豆
- おくや高原の露...380円
- 花豆のやわらか煮
- ニシン山椒漬.....840円
- 会津の伝統料理。みがきニシンを山椒で漬けたもの。
- 棒タラ甘露煮.....740円
- 焼麩.....630円
- 車麩
- 凍み豆腐.....630円
- 天神漬.....530円
- 割干し大根ときゅうりの加工品
- 割干大根.....530円
- ぴりりれんこん...530円
- れんこんのピリ辛漬
- こんにゃくゴボウ...530円
- イナゴ甘露煮.....530円
- 花豆.....530円
- ネギ生姜.....530円
- 行者ニンニク.....530円
- 行者ニンニクの味噌加工品
- えごまドレッシング...530円
- 生そば.....530円
- 奥会津の乾麺生そば

**中込商店会(協)** 佐久市中込 2-26-3  
☎ 62-5714  
<http://nakagomi.jp>