

全国から
毎週
集まる!!

地域うまいもんマルシェ

～週替わりアンテナショップ～

日本商工会議所は、各地商工会議所が地域の“自慢の逸品”を週替わりで東京・秋葉原の「日本百貨店しょくひんかん」で展示販売する「地域うまいもんマルシェ」への出店を支援しています。特産品や新商品、地域の魅力などを多彩に紹介。ぜひ、ご来店ください。

9月・10月の出店内容(予定)

9/27
▼
10/3

鶴岡商工会議所 山形県

クラフトコーラや
地元野菜のリュテニツアなど

A 〈YATACOLA 角瓶〉ソーダやミルクで割って楽しむクラフトコーラ（シロップ）。地元農家やシェフらが集まって開発しました。十数種類のスパイスに黒糖やレモン、ライムの果汁などをブレンドしており、爽快感のある飲み口です。



B 〈干しきくらげ〉日本海から心地よい風が吹く庄内平野の特徴を生かし、全工程完全天日干しで仕上げました。肉厚でコリコリとした歯ざわりの良い食感です。



C 〈由兵衛さんちの孟宗汁〉山形県庄内地方の郷土料理のレトルトパック。孟宗タケノコ、厚揚げ、シタケをみそと酒かす、昆布だしで仕上げた故郷の味です。庄内豚肉入りの「料亭の孟宗汁」も好評です。

D 〈リュテニツア〉山形県遊佐町のパプリカにトマトやニンジンなどを加えてつくったブルガリア伝統の野菜ペーストです。化学調味料、着色料や保存料は不使用。パン、肉・魚料理、乳製品との相性抜群です。



10/4
▼
10/10

飯山商工会議所 長野県

雪室で貯蔵した日本酒や野沢菜漬けなど

E 〈雪むろ熟成酒 水尾・北光〉豪雪地である奥信濃の地酒「水尾（特別純米酒）」と「北光（純米吟醸）」を雪の冷気を利用した貯蔵庫「雪室（むろ）」で半年間貯蔵・熟成させました。まろやかな味わいが好評です。雪室は、飯山商工会議所と飯山市、JA、醸造業者らで構成する飯山市雪エネルギー検討会議が、2018年より市所有施設に560tの雪を運び込んで設置。夏でも気温1～2℃、湿度100%に保たれるため、酒のほか、野沢菜漬けやコメ、そばの実などの地場産品を貯蔵・熟成しています。



F 〈本場野沢菜漬〉伝統の味を受け継ぐ本場の野沢菜漬けです。国産の野沢菜を塩で漬け込み、雪解け水の伏流水を使って洗浄。着色料を使わず鮮やかな色に仕上げました。雪室で貯蔵した「雪むろ熟成野沢菜漬け」も販売します。



※新型コロナウイルス感染拡大の影響により出店、出品内容は変更となる場合があります、あらかじめご了承ください



出店の一例（飯山商工会議所）



日本百貨店 しょくひんかん

東京都千代田区神田練堀町8-2 CHABARA(ちやばら)内

営業時間 11:00～20:00

定休日 元日、6月の第1水曜日、11月の第1水曜日

今後の出店予定は、下記ページに随時掲載いたします。

<http://www.jcci.or.jp/umaimon/>

日本商工会議所 地域うまいもん

検索