

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、全国各地の商工会議所を通じて集まった地域の“自慢の逸品”を東京・秋葉原の「日本百貨店しょくひんかん」と連携し、「地域うまいもんマルシェ」として展示販売しています。ぜひ、ご来店ください。

12月の出店内容 (予定)

12/10
▼
12/16

徳島 徳島県

ソウルフードの「竹ちくわ」や「フィッシュカツ」など

- A 〈竹ちくわ〉 熟練した職人による手づくりのちくわです。地元徳島では竹を持って丸かじり! スダチを搾って食べるのもお勧めです。
- B 〈炙(あぶり)ちくわ〉 家庭で焼きたてのちくわを食べたいときにお勧め。コンロであぶると一味違うおいしさです。
- C 〈フィッシュカツ〉 魚のすり身にカレー粉などで味を付け、衣を付けて揚げた「カレー風味のさつまあげのフライ」。徳島ではおやつやおかずとして日常的に食べるソウルフードです。
- D 〈カツマヨボール〉 名物「フィッシュカツ」にマヨネーズの甘さを加えました。酒のさかになにぴったり。

1月7～13日、2月11～17日
にも出店予定です

※出品商品はそれぞれ異なります



12/17
▼
12/23

相生 兵庫県

蒸しかき「珠せいろ」や高校生と開発したかきのふりかけなど

- A 〈珠せいろ (播磨灘産蒸しかき)〉 特許製法で蒸し上げたかきを急速冷凍。解凍してそのまま食べられます。かきを一年中楽しめるように開発しました。
- B 〈ふりカキ〉 珠せいろ製造時に出るかきのだしを使ったふりかけです。地元高校生と商工会議所などが共同開発しました。「2018商業高校フードグランプリ」大賞受賞。
- C 〈海の香かきせんべい〉 自然乾燥させた相生産かきを練り込んだ手焼きせんべい。かきつくだ煮のしょうゆ汁の風味が口の中に広がります。



※12/24～1/6の出店はありません

採用

「日本百貨店しょくひんかん」に正式採用された人気の商品を紹介しします

たこの本わさび漬

釧路・北海道

北海道産のタコを国産本わさび、北海道産山わさびのみじん切りとあえました。品のよい辛さが広がります。



うまいか 相生・兵庫県

1961年に誕生した「元祖スルメフライ」。素材本来の味を生かした逸品です。ソフトな食感。



日本百貨店 しょくひんかん

東京都千代田区神田練塀町8-2 CHABARA(ちゃばら)内

営業時間 11:00～20:00 定休日 元日、6月と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

※出品内容は変更となる場合があります