

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。

8月・9月の出店内容 (予定)

8/20

8/26

前橋 群馬県

老舗のお茶専門店の玄米ほうじ茶や、漬物専門店の梅干しなど

A <ひとめぼれ玄米ほうじ茶>前橋産ひとめぼれ玄米と三重県産ほうじ茶をブレンドした香り豊かな玄米ほうじ茶。ホットでもアイスでもおいしくいただけます。

B **C** <梅干し・自家製めんま>漬物専門店が群馬の梅でつくった梅干しは、爽やかな味わい。自家製めんまはご飯のおかずや酒のさかなにお薦めです。



8/27

9/2

上越 新潟県

老舗みそ蔵のこうじを使った「バジル塩糎」、深海魚メギスの魚醤干しなど

A <タマリープ>みその製造過程で出るみそたまりと地中海の上質なエキストラバージンオリーブオイルを合わせたマルチソース。サラダやパスタにお薦めです。

B <バジル塩糎>老舗みそ蔵のこうじと雪室熟成の天日塩、バジル粉末でつくった塩こうじ。爽やかな香りです。

C <まるかじりメギス>水揚げされたばかりのメギスを魚醤(ぎょしょう)で漬けて低温乾燥。骨ごと食べられます。



9/3

9/9

小松島 徳島県

「米粉のビスコッティー」や海の幸を練り込んだせんべい、和菓子など

A <米粉のビスコッティー>コメ農家の自家製米粉を使ったビスコッティーです。

B <海の幸せんべい>小松島の特産品であるしらす、干しエビなどの海産物を練り込んだせんべいです。

C <松風>自家製の小豆あんをもち米粉の皮で包み、ふっくら蒸し上げた和菓子です。



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