



MARU de TOHOKU

IWATE | MIYAGI | FUKUSHIMA

あつまる はじまる ひろまる 東北。

2019. **3.22** FRI./ **23** SAT.

11:00-19:00 丸ビル1F マルキューブ

これからの東北を体験する2日間。 知らなかった魅力に出会おう！

東北には、世界に誇れるヒト・モノ・コトがまだまだあります。

もっとたくさんの人に知って欲しい、出会って欲しい美味しさや楽しさが丸の内に集まる「MARU de TOHOKU」。

ここから広がる新しい東北を、味わい、感じて、楽しんでください。

東京駅からのJRでの所要時間 < 福島市 / 約90分 > < 仙台市 / 約90分 > < 盛岡市 / 約130分 >



米どころ東北が誇るブランド米もずらり。

WIRED CAFE 内で試食ができます



こんじき
金色の風 岩手県

これまでの国産米の常識を打ち破る、ふわりとした食感と豊かな甘みが魅力の岩手県産米の最高級品種です。軽い噛み応えと程よい粘り、豊かな甘みのトータルバランスを追求したお米は冷めても美味しく、おにぎりにもぴったりです。



だて正夢 宮城県

美味しさで天下取りを目指そうと、宮城県の夢を叶えるブランド米として2018年に本格デビューしました。その特長は、絶妙な粘りが生むとびきりのもちり感。新感覚の食感と、お米本来の甘み&旨味をいっしょに楽しめます。



天のつぶ 福島県

福島県が15年の歳月をかけて開発したオリジナル品種です。天の恵みを受けて、豊かに実る一粒一粒をイメージして命名。粒が大きく、食べ応えのある食感が特長です。油や調味料との相性がよいので、炒飯や丼物にもおすすめです。

EVENT おりがみ × おにぎり = オリニギリ お米をもっと楽しもう、いっしょに親しまおう。



世代を超えて受け継がれる遊び「おりがみ」と、握る人のぬくもりが伝わるソウルフード「おにぎり」。遊び心と人のあたたかさを掛け合わせ、新しい食のスタイルとして未来に伝えたい。そして日本文化にもっと興味を持って欲しい。それが「オリニギリ」の願いです。東日本大震災後、東北の子どもたちに笑顔や楽しい会話を届けるために始まった活動は、海外にも広がっています。さあ、折って握る工作ご飯を楽しみましょう。

●開催日時 / 23日(土) ①12:00~13:00 ②13:30~14:30 ●参加費 / 無料 ●各回定員 / 20名(親子での参加も歓迎)

ちよい飲み ちよい食べ

“Marunouchi Café × WIRED CAFE” タイアップ

SPECIAL 1
特別
企画

酒BARとうほく

22日(金) 12:00 ~ 20:00
23日(土) 11:00 ~ 19:00
丸ビル1F
Marunouchi Café × WIRED CAFE

酒BARセット 各県の地酒3種(各50ml) + 酒の肴3種セット 各セット 1,000円(税込)

各県おすすめ地酒3種と厳選の肴3種のマリアージュをぜひご賞味ください。



酒BARセット < 岩手 >

岩手自慢のお酒の旨味を引き立てるおつまみとして、三陸の海と豊かな大地を感じる味をご用意しました。素材の持ち味が生きる美味しさは、3種のお酒のお供にぴったりです。

岩手の地酒3種

- 南部美人 純米大吟醸 山田錦
- AKABU 純米
- 堀の井 吟ぎんが 純米大吟醸

岩手の酒の肴3種

- 子持ちめかぶ
- 黒胡椒牛タンスモーク
- 茶豆



酒BARセット < 宮城 >

それぞれ性格の違う、宮城を代表するお酒のアテには、やっぱり宮城で育まれた素材による珍味がよく合います。口の中に広がる絶妙なハーモニーをお楽しみください。

宮城の地酒3種

- 伯楽星 純米吟醸
- 墨廻江 特別純米 青ラベル
- 宮寒梅 純米吟醸 45%

宮城の酒の肴3種

- 味噌漬け油揚げ
- ほや塩辛
- えごましそ巻き



酒BARセット < 福島 >

福島が誇る3種のお酒の飲み比べを、乙な肴といっしょにどうぞ。しっかりとした飲み口の純米酒の味わいに負けないよう、肴はいずれも味付け濃いめの品を揃えました。

福島の地酒3種

- 廣戸川 特別純米
- 自然郷 BIO 特別純米
- からはし 純米吟醸 山田錦

福島の酒の肴3種

- 長久保のしそ巻き
- 阿武隈の紅葉漬
- にしん山椒漬

酒BARとうほくで提供する商品は、マルシェ内で購入いただけます

東北のクラフトビールセット

ZUMONA・ゴールデンピルスナー + 黒胡椒牛タンスモーク セット 1,500円(税込)



柑橘系の香りが特徴の遠野産ホップ「IBUKI」100%で作られる、岩手生まれのクラフトビールを黒胡椒牛タンスモークといっしょにどうぞ。のどごし抜群で飲みやすく、国際的なビアカップ2018ではライトラガー部門で世界一に選ばれました。



お腹が空いたらもう一品! +500円(税込)で

「山椒香る金華さばとムール貝とたっぷり野菜のお椀」を追加注文できます!

SPECIAL 2
特別
酒

なかなか
味わえない
希少な限定酒を
特別にご提供!



飛露喜 HIROKI
純米吟醸

1杯 約80ml
700円(税込)

その味わいは、いまや福島だけでなく日本を代表する銘酒として知られます。多くの地酒ファンが憧れる味の極みをご堪能ください。廣木酒造本店[会津坂下町]

数量限定入荷につき、品切れの場合はご了承ください。

※写真はイメージです。実際のご提供方法は異なりますので予めご了承ください。また、商品が品切れの際はご了承ください。商品に変更になる場合もございます。

東北生まれ、東北ならではの 美味絶品を召し上がれ。

マルシェ出店店舗

生産者が愛情をこめて育てた新鮮な大地の恵みや、その土地の特産品を使い、さらに豊かな味わいに仕上げた加工品など、こだわりの品々を出店者が直接販売します。おかわりをしたくなる東北の美味しさを、ぜひご賞味ください。



岩手 エゴマスタード
三ツ星 Village



岩手県の1次産業者と、食の製造業者&流通業者がタッグを組んで“岩手の美味しい”を発信している三ツ星Village。プチプチ感を楽しめるエゴマ入りマスタードをはじめ、岩手の厳しい冬を乗り越えてうま味をしっかり蓄えた食材や、生産量日本一を誇る雑穀などを販売します。

岩手 生クリームりんごパン
morino café



酸っぱいものや甘いもの、赤果肉の品種など、岩手で作られるさまざまな品種のりんごの特長を活かした商品販売します。生クリームりんごパンの他にも、スイーツやジャム、ジュースなどをご用意しています。バラエティー豊かなりんごの美味しさをお楽しみください。

岩手 三陸わかめの大黒柱
バンザイ・ファクトリー



肉厚で弾力のある三陸わかめの太茎を、歯ごたえを残しながら柔らかく煮上げました。精製塩や白砂糖を使用せず、無添加で塩分控えめ。小さい子どもから大人まで、幅広い世代に安心して召し上がりいただけます。ご飯のお供やお酒のおつまみなど、さまざまな食事シーンにどうぞ。

岩手 りんご屋まぢ子の
アップルシードル
THREE PEAKS



大船渡市に「新しい文化を創造する」という大きな夢掲げて、2018年に立ち上がったワイナリー。岩手県内でぶどうやりんごを栽培しながら、三陸の海の幸に合うワインやシードルを醸造しています。切れのある味わいのシードルは、自社で大切に育てたりんごが原料です。

宮城 いちご
山元いちご農園



敷地面積約32,000㎡を誇る東北最大級のいちご農園から、真っ赤で甘い贈りもの。太陽の光をたっぷり浴びて育った完熟いちごを朝摘みして販売します。宮城県産の品種「もういっこ」は酸味が少なくすっきりした甘み、「とちおとめ」は酸味と甘みの絶妙なバランスが特長です。

宮城 金華塩うに
マルキ遠藤株式会社



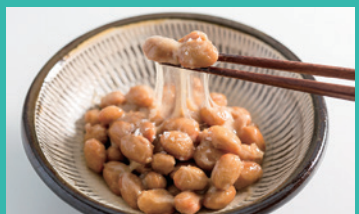
寄磯浜でとれた天然の生うにを、身の部分だけ丁寧に取り出し、塩だけに漬け込み寝かせた塩うにです。ミョウバン・防腐剤は一切使用せず無添加のため香り豊かです。濃厚なウニ本来の味わいが楽しめます。2019年宮城県水産加工品品評会宮城県知事賞を受賞しました。

宮城 SUIMITSUTOU
日本料理店 和彩Seeds



大人の隠れ家としてもファンの多い宮城の名店より、和食の料理人が考案した新感覚の野菜デザートが登場です。素材の持ち味を活かすために保存料・着色料は使用せず、手間ひまかけて手作りしています。絶妙な食感と、口の中に広がる野菜本来の味をお楽しみください。

宮城 伊達藩 永太郎納豆
大粒 蔵政
グリーンパール納豆本舗



宮城県産の大粒大豆を、職人が五感を研ぎ澄ませながら手間ひまをかけて仕込みました。納豆の日本一を決める2018年全国納豆鑑評会では優秀賞を受賞。しっかり大豆の味を楽しめる日本でもトップクラスの味わいは、東北自慢のご飯との相性もぴったりで、どんどん箸が進みます。

福島 会津手剥き
みそがらめうまピー
おくやピーナッツ工場



契約農家が愛情を注いで育てた会津産の大粒の落花生を、一粒一粒でいねいに手剥き。特注の味噌でほんのり甘くコーティングしました。落花生の甘みと味噌の香ばしさが相性抜群で、一口で二度美味しい一品です。この他にもさまざまな豆菓子をご用意してお待ちしています。

宮城 はまぐりもなかくっきー
コヤマ菓子店



気仙沼市で創業130年の老舗菓子店の看板商品「はまぐりもなかくっきー」。ハマグリを形にした最中をぱくつかじると、中身は餡ではなくサクサクのメレンゲクッキーになっています。新鮮な食感とやみつきになる味わいは、宮城県の新しい名物お土産菓子として売り出し中です。

福島 農家のこだわり野菜
一般社団法人 Cool Agri



福島県の農家で構成された団体から、旬の野菜をお届けします。競合関係を超越して地域の食を盛り上げ、新しい農業の可能性とカタチを作っているCool Agri。メンバーが手塩にかけて育てたこだわりの新鮮な野菜たちを、どうぞこの機会にお買い求めください。

東北 ごはんのお供&酒の肴
よりどりセレクション
東北わくわくマルシェ



全国の百貨店での物産展や、関西の企業マルシェで年間240日の催事販売を展開している東北うまいもんセレクトショップです。どの会場でもお客様に大人気のごはんのお供の数々や、「酒BARとうほく」でもお楽しみいただける味わい深い酒の肴を各種取り揃えました。

宮城 マスカットベリーーA
ロゼ 2018
秋保ワイナリー



2015年にオープンした宮城県初のワイナリー。人・地域・文化・産業をつなぎ、はぐくむワイナリーとして地域の発展に貢献しようと日々取り組んでいます。「マスカットベリーーAロゼ」は、ほのかな甘味とさわやかな酸味の調和がとれた、柔らかな香りが特長のワインです。

福島 フルーツ餡モナカ
(りんご・もも)
大野農園



1975年創業の大野農園が贈る新感覚のお菓子。土づくりからこだわって栽培したりんごと桃をたっぷり使いました。特長は、果肉のしっかり食感を楽しめる新感覚のフルーツ餡。お好みでマスカルポーネチーズ&クリームチーズ配合のチーズ餡とサンドしてお召し上がりください。

出店者や商品についてのお問い合わせ
(有)マイティーク葉重 / 宮城県仙台市宮城野区榴岡 3-10-7 サンライン66ビル 8F TEL.022-725-5115

※天候などの事情により、やむをえず、商品、食材、生産地などに変更が生じる場合がございます。 ※写真はすべてイメージです。予めご了承ください。

蔵元こだわりの味わいが揃い踏み、 東北自慢の銘酒に酔いしれるひとときを。

BAR = 「酒BARとうほく」ブースにて味わえます

美味しいお米、きれいな水があるところに、味わい深い地酒あり。

自然に恵まれた東北は、たくさんの銘酒が生まれる酒どころでもあります。

「MARU de TOHOKU」では、岩手・宮城・福島に拠点を置く15蔵元の地酒を特別に販売。

地元で愛される味わいから、なかなか出回らない1本まで、多彩な種類を取り揃えました。

※日本酒の種類・蔵元の来店日は予告なく変更される場合がございます。



BAR

南部美人
NANBUBIJIN
純米大吟醸 山田錦

¥1,998 (税込) / 720ml

山田錦特有の華やかな吟醸香と、やわらかな旨味のある味わいがバランスよくまとまった純米吟醸です。
南部美人 [二戸市]

BAR

AKABU
AKABU
純米

¥1,404 (税込) / 720ml

岩手県産吟ぎんがを60%精米。爽やかな香り、すっきりとした味わい、シャープな後味のキレは食中酒にもおすすめです。
赤武酒造 [盛岡市]

BAR

堀の井
HORINOI
吟ぎんが 純米大吟醸

¥1,620 (税込) / 720ml

オール岩手県産の純米大吟醸。心地よい吟醸香とほんのり甘い含み香、洗練された旨味とやさしい口当たりが魅力です。
高橋酒造店 [紫波町]

BAR

酌右衛門
YOEMON
特別純米 美山錦

¥1,512 (税込) / 720ml

蔵の目の前の田んぼで作られた酒米を使用。やわらかな旨味とふくよかな酸味のバランスが見事に調和された1本です。
川村酒造店 [花巻市]

BAR

あさ開
ASABIRAKI
南部流 生もと造り 特別純米

¥1,437 (税込) / 720ml

生もと造りと無農薬米にこだわった特別純米酒。ほどよい酸味で厚みのある味わい、角のないふくよかな飲み口です。
あさ開 [盛岡市]



BAR

伯楽星
HAKURAKUSEI
純米吟醸

¥1,620 (税込) / 720ml

「究極の食中酒」がコンセプト。繊細ながら芯のあるおいしさで、飲み進むほどに心地よい旨味が感じられます。
新澤醸造店 [大崎市]

BAR

墨廻江
SUMINOE
特別純米 青ラベル

¥1,296 (税込) / 720ml

穏やかな香りと米の旨味が調和した、キレ味のよい純米酒。飲み飽きしない味わいは、食中酒としてもどうぞ。
墨廻江酒造 [石巻市]

BAR

宮寒梅
MIYAKANBAI
純米吟醸 45%

¥1,620 (税込) / 720ml

春の華を思わせるようなあてやかな香り。しっとり澄んだ甘みの奥に、完熟した米の味わいがひかえています。
寒梅酒造 [大崎市]

BAR

浦霞 禅
URAKASUMI - ZEN
純米吟醸

¥2,225 (税込) / 720ml

メロンのようなほどよい香りと、やわらかな味わいのバランスのとれた純米吟醸。食中酒に最適な逸品です。
佐浦 [塩竈市]

BAR

一ノ蔵
ICHINOKURA
特別純米原酒
3.11 未来へつなぐバトン

¥1,500 (税込) / 720ml

東日本大震災時に0歳だった赤ちゃんが二十歳を迎える日まで、サポート活動を行う「ハタチ基金」に売上が全額寄付されます。
一ノ蔵 [大崎市]



BAR

廣戸川
HIROTOGAWA
特別純米

¥1,350 (税込) / 720ml

すっきりした飲み口ながらやわらかいコクが広がり、後口には米の甘味が残る、バランスがよく飲み飽きない純米酒です。
松崎酒造店 [天栄村]

BAR

自然郷
SHIZENGO
BIO 特別純米

¥1,439 (税込) / 720ml

有機米で仕込んだナチュラルな日本酒。素材の味を生かすため、生もと系酵母で仕込み、無濾過無加圧で仕上げました。
大木代吉本店 [矢吹町]

BAR

からはし
KARAHASHI
純米吟醸 山田錦 黒ラベル

¥1,620 (税込) / 720ml

洋梨を思わせる華やかな香り。口当たりはやわらかく、中辛口の味わいのなかに爽やかな甘みも感じられます。
ほまれ酒造 [喜多方市]

BAR

写楽
SHARAKU
純米吟醸

¥1,828 (税込) / 720ml

きれいな甘さと酸があり、近年の福島県酒ブームの中心的存在。品のある果実香とキレのよさ、しっかりした旨みを楽しめます。
宮泉銘醸 [会津若松市]

BAR

山の井
YAMANOI
純米吟醸 特A山田錦

¥1,728 (税込) / 720ml

みずみずしい味わいは、兵庫県特A地区産山田錦を使用。香りは穏やか、やさしい旨味とフレッシュな酸味を楽しめます。
会津酒造 [南会津町]

