



常磐ものタコの
シーフードパエリア



イカ焼き
塩焼きそば



ホップの産地
岩手遠野の地ビール

復興応援



石川県産
天然すっぽん鍋



能登牛焼き肉丼



迫力の
サメバーガー



味わいのある
仙台牛タン

あなたの"うまい"がチカラになる!

2025.5/17(土).18(日)

会場 御徒町南口駅前広場 11:00-17:30

雨天実施(荒天中止) 入場無料



東北3県をVR体験しよう!
会場では、岩手、宮城、福島3県の360度VR映像を、
臨場感をもって体験いただける特設ブースも
ご用意しています。



※天候や交通事情により、商品が入荷しない場合がございます。また、売り切れの際はご容赦ください。 ※商品の写真は、調理例イメージなどが含まれております。また、一部の食材が変更になる可能性があります。

主催 東京都 共催 岩手県・宮城県・福島県・輪島市 後援 石川県・富山県・福井県・新潟県・台東区・東京商工会議所
出店者 岩手スキスケヤ・大船渡食堂・SAMEYA・宮城農産・浜のあきんど・発見!ふくしま ふくしまレストラン・日本料理 富成
お問い合わせ 東京都総務局復興支援対策部 Tel. 03-5388-2340



復興応援 ふるさと市



浜のあきんど

なみえ焼きそば

福島県双葉郡浪江町の安くておいしい、昔から親しまれる極太麺の「なみえ焼きそば」。通常の約3倍もある太い麺と、うまみたっぷりの濃厚ソース、豚肉とモヤシだけのシンプルな具が特徴です。



発見! ふくしま ふくしまレストラン

常磐もの ※1 タコのシーフードパエリア

常磐ものの真蛸をたっぷり使用、特製パエリアスープで炊き上げました。一緒に添えたアリオリソースを付けてお召し上がりください。

※1 魚のえさとなるプランクトンが多く発生する福島沖で獲れた魚介類は「常磐もの」と呼ばれ、おいしく、品質が良いと高く評価されている。



日本料理 富成 ※2

能登牛焼き肉丼

能登牛のモモ肉を、しっかり味わえるように角切りに。加賀レンコンや能登野菜の食感も楽しい1皿です。



日本料理 富成 ※2

石川県産 天然すっぽん鍋

日本料理 富成の名物の1品。天然すっぽんを丁寧な下処理で、臭みがなくすっきりしたスープに仕上げたお鍋です。

※2 ミシュランガイド北陸2021特別版で1つ星を獲得。

岩手キスケア

遠野地ビール



岩手県



前沢牛フランク

ホップの産地岩手遠野から美味しい地ビールを販売いたします。また、地ビールにぴったりの岩手を代表する和牛前沢牛を使ったフランクフルトも販売いたします。

大船渡食堂

イカ焼き塩焼きそば

三陸大船渡から、海鮮焼きのプロチームが作る炭火で焼いたイカを丸ごと乗せた塩焼きそばを提供します。



SAMEYA

サメバーガー

日本初にして、唯一のサメバーガー専門店です。気仙沼の漁師たちが釣り上げたサメを具材にしたバーガーは、迫力満点の絶品で、読売新聞、王様のブランチ (TBS)、ノンストップ! (フジテレビ) など様々なメディアで取り上げられています。この機会には是非一度ご堪能ください。



宮城県



宮城農産

牛タン焼き



分厚いのになめらかで、味わいある仙台牛タンを炭火焼きで提供します。

三角油揚げ焼き



厚みのある三角油揚げは、外はカリカリ、中はふわふわ。香ばしい香りが広がる美味しさです。