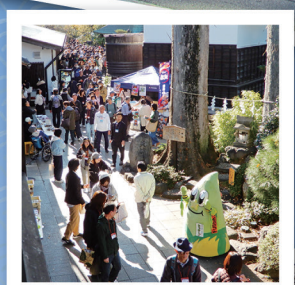


第3回 福生蔵開き

11月9日に田村酒造場・石川酒造にて開催された「第3回福生蔵開き」は、昨年にも増して盛況で4000人を超える来場者を迎えることができました。

シャトルバスにて繋がれた2つの酒蔵では、新酒の利き酒や一斉乾杯、神事や蔵内の見学等を始めとしたさまざまなイベントが開催された他、日本酒にあう新商品を6つの店舗が開発しお披露目しました。



福生市公式キャラクター「たっけー☆☆」

第36回インターナショナルフェア

国道16号沿いのベースサイドストリートにて、福生武蔵野商店街振興組合と横田商栄会が中心となり、「インターナショナルフェア」が開催されました。フレンドシップパーク会場内では多くの出店のほか、メリーゴーランドや落書きが出来る段ボールキャデラックなども設置され、異国情緒を感じられるイベントとなり、多くの方にご来場いただきました。



蔵開きで生まれた新商品については、裏面をご確認ください。

福生蔵開き実行委員会 TEL.042-551-2927 (福生市商工会内)

第3回福生蔵開き

“食”の新商品開発推進事業

日本酒に合う新しいおつまみを6店舗で開発し、蔵開きでお披露目しました。
新商品以外もいろいろ！！ぜひ、店舗にご来店ください。

クロワッサンと
デニッシュのお店

PLUME (プリュム)

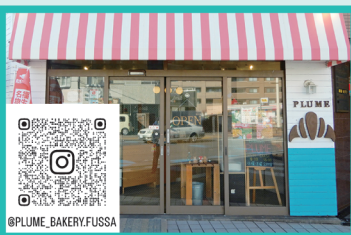


おつまみセット

PLUME自慢のクロワッサンを塩ラスクにし、福生ハムさんのスモークチキン、武蔵村山市の内野農園さんのフレッシュなお野菜を酢漬けにしたものを合わせたおつまみセット。

福生798-1 佐藤ビル1階
定休日：水、木
☎042-513-4674

PR 水分量を極限まで少なくし、3日間寝かせたこだわり製法で作るクロワッサン。小麦とバター風味をお楽しみくださいませ。



@PLUME_BAKERY.FUSSA

たこやきうみ



ラヂオやき

たこ焼きと同じ作り方ですが、タコではなく甘く煮た牛筋と西多摩で作られたこんにやくを入れて焼いています。旬の関係から店舗では11月限定メニューとなりました。

東町3-10 (福生駅東口西友前)
定休日：火、水 (不定休)
☎080-7366-0808

PR 定番のたこ焼きのほか、月替わりのメニューや数多くのトッピングを用意しています。LINEでクーポンも配信中!!



@TAKOYAKI_UMI23
LINE

M&S -cafe and nails-



大根の味噌田楽

西多摩で採れた新鮮な大根に、自家製甘酒を使った風味豊かな味噌ダレを合わせました。

福生2212-9
定休日：火、水 (不定休)
☎090-6145-0177

PR 自家製の甘酒を使用した体に良いドリンクがオススメ！国道16号沿いの、ネイルサロンが併設された小さくてアットホームなカフェです。



@M.AND.S.CAFE

たつあん tatsu-an



炙りチャーシュー

酒粕を使用して煮込んだチャーシューをその場で炙ることによって香ばしく仕上げました。お昼の日替わりや夜のメニューとしても提供しています！

福生1046-1 1F
定休日：日 (祝日前を除く)
☎042-513-036

PR 和牛のローストビーフとジューシーなとんかつが自慢！お昼は日替わりランチやお弁当も販売しています。夜は様々なお酒も!!



HOMEPAGE

LINE

鮨 和



まぐろのしょうが煮

西多摩農協のしょうがと嘉泉の酒かす
本まぐろのやわらか煮

福生887-7 富士見ビル1F
定休日：日、月
☎042-551-6030

PR しみわたる旨味。気楽にいけるお鮨屋です。天ぷら、もつ煮、うなぎもやっています。お子さま、ご年配の方大歓迎。



Brasserie&cafe Lien

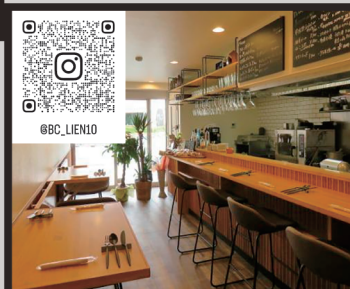


豚のかば焼き

あきる野市で作られたキッコーゴ醤油を使用し、お酒と一緒に楽しめるよう片手で食べやすく仕上げました。

熊川987 ヤマカビル1F
定休日：水、日 (隔週)
☎070-9089-1168

PR 福島県のブランド豚「エゴマ豚」と地場野菜の料理を出すピストロ。あらゆるリクエストに応える隠れ家的なお店。



@BC_LIEN10

年末年始につきましては通常と営業時間が異なる場合がございます。
新商品は商品の旬等によりご提供できない場合がございます。
詳細は各店舗にお問い合わせください。