

# 記者配布資料

**テット・ド・モワンヌ** (手前)  
880円  
**チーズフォンデュ** (奥)  
3,300円

※提供時間は18:00~24:30LO

## スイスのチーズを伝統的なレシピで味わう

伝統的なレシピの料理が楽しめる。「チーズフォンデュ」は2種のスイス産チーズを使用。たっぷりの白ワインを合わせることで、香り高く上品な味わい。「テット・ド・モワンヌ」はスイスを代表するチーズ。豊かなミルクの風味がクセになる。



**Tea&Bar MAGIE NOIR (マジノアール)**  
〒024-563-6838  
〒福島市津島町8-8  
ホーユウコンフォルトビルB1F  
18:00~翌1:00  
※日曜祝日 閉店  
http://www.magie-n.com/

**レガーロ風 アルペンペンネ**  
1,100円

※終日提供 ※なくなり次第終了  
※12月21日(土)~2020年1月5日(日)は提供不可

## モチモチ生ペンネに絡まるチーズとリンゴ

スイスの定番パスタ「アルペンマカロニ」を生ペンネで提供!ソースにはモッツアレラチーズを使い、牛乳を加えることで、重たくなり過ぎず食べやすい。別添えのリンゴのコンポートをかけると、より本場の味に。プラス165円でドリンク付き。



**生パスタのお店 REGALO (レガーロ) 南福島本店**  
〒024-563-6838  
〒福島市島谷野南光原27-1  
11:00~21:30(21:00LO)  
※ランチは11:00~15:00、日曜祝日は除く  
※毎週火曜日(祝日の場合は営業、翌日休み) 15台

**ツリーリッヒャー・ゲシュネツェルテス**  
1,580円

※提供時間は18:00~22:00LO

## 本格フレンチで味わうスイスの伝統的郷土料理

気軽に立ち寄れる本格フレンチ。薄切り仔牛肉をクリームで煮込んだチュリッヒの郷土料理を提供する。濃厚なクリームは柔らかな仔牛と相性抜群だ。付け合わせはスイスやフランスでおなじみのジャガイモを使ったガレット。予約がおすすめ。



**WINE&FRENCH LES FLEURS (レ・フルール)**  
〒024-523-2663  
〒福島市米町9-5米町清水ビル1F  
12:00~14:00/18:00~23:00  
※毎週日曜日、第2火曜日、12/29~1/3 閉店

**ラクレットチーズのオープン焼き**  
880円

※提供時間は17:00~23:00

## 濃厚ラクレットチーズでビールがすすむ!

昭和57年創業のビアレストラン。今回、スイス風に仕上げたオリジナルメニューを提供!ソーセージと2種のジャガイモに、濃厚なラクレットチーズをかけ、オープンで香ばしく焼き上げた。ザワークラウトや、自慢のビールと一緒に味わおう。



**ビアレストラン ローゼンケラー**  
〒024-522-8611  
〒福島市米町12-10 ひかりビル1F  
11:30~23:00  
※不定休(12/31~1/1は休み) 閉店  
http://www.you.gr.jp/rothen/

**エンガディナー**  
320円(税別)

※提供時間は11:00~18:45LO (店内飲食の場合)  
※なくなり次第終了  
※12月21日(土)~12月25日(日)は提供不可  
※年末年始の営業については問い合わせを

## クルミが香る、スイスの伝統菓子

常時約15種類のケーキや焼き菓子が揃い、イートインできる菓子店。今回は、スイス・エンガディン地方の伝統的な菓子を特別に用意!さくさくのクッキー生地の中には、キャラメル味のヌガーにたっぷりのクルミを和えたものが含まれている。



**PÂTISSERIE Eclore (エクロール)**  
〒024-563-6558  
〒福島市上町5-6 上町テラス1F  
11:00~19:00  
※毎週日曜日 ※不定休あり  
※大原総合病院P(1,500円以上の利用で、30分無料券送呈)

**ガトーショコラ**  
520円

※終日提供

## 甘酸っぱいチェリーソースがアクセントに

阿武隈川の川べりに佇むカフェ。ガトーショコラは、ずっしり濃厚な味わい。スイスでは、「キルシュ」として菓子に使われるチェリーを、じっくり煮詰めてソースに。程よい酸味のチェリーソースは、チョコレートとの相性もばつちり。



**Kawaberry Cafe (カワベリーカフェ)**  
〒024-597-8009  
〒福島市岡部上条60-1  
10:00~18:00(夜カパ開催日は~21:00、開催日はSNSで告知)  
※不定休、年末年始 閉店

**生チョコフォンデュ パンケーキ**  
1,200円

※各本店でも提供  
※提供時間は【大町店】11:00~14:30LO / 16:00~19:30LO (土、日曜祝日は通し営業) 【笹谷本店】10:30~16:30LO

## とろ〜り、生チョコソースを絡めてどうぞ

市内に2店舗を構えるパンケーキ専門店。自慢のふわふわパンケーキに、厳選したチョコを使ったほんのりピター手作り生チョコレートたっぷり。散りばめられたチョコクランチや、キャラメルを絡めたアーモンドスライスなどの食感も楽しい。



**PANCAKE CAFE CANDY-DO (キャンディード) 大町店**  
〒024-573-4320  
〒福島市大町9-14  
11:00~15:00 / 16:00~20:00 (各30分前O) ※土、日曜祝日は通し営業 ※毎週木曜日 閉店

**チョコクロ (ドリンク付き)**  
1,040円

※提供時間は10:30~18:20LO (日曜祝日は12:00~17:20LO)  
※なくなり次第終了 ※12月1日(日)は休業 ※クリスマス期間、年末年始の営業については問い合わせを

## ベリー&ナッツの濃厚チョコレートケーキ

皿に美しく盛られたスイーツが人気。濃厚なチョコレートケーキに、アーモンドとヘーゼルナッツ、クランベリーをアクセントに加え、特殊な方法で焼き上げた。フルーツの内容は変更の場合あり。ドリンクは選べる。テイクアウトは単品450円。



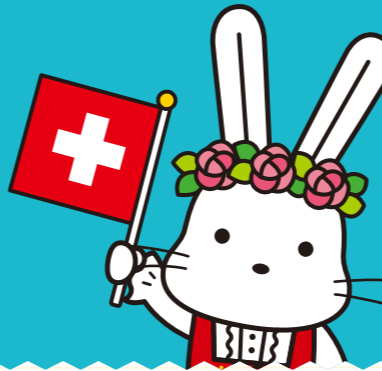
**Berry.J S.Doller (ベリー・ジェイ・エス・ドラー)**  
〒024-535-8223  
〒福島市山形70-4  
10:30~19:00(日曜祝日は12:00~18:00) ※各40分前O  
※毎月・火曜日、第5日曜日(祝日は不定休)、12/1※クリスマス期間・年末年始は要問合せ 19台



# 福島市ホストタウン事業

東京オリンピック・パラリンピック競技大会 福島市推進室

# スイス・ベトナム グルメスタンプラリー



福島市は、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会参加国のスイス・ベトナムのホストタウン! 他国の文化を知るには、まずグルメから。市内の人気店でスイス・ベトナム料理を食べて、巡って、温泉宿泊補助券&オリジナルももりんグッズをゲットしよう。スイスとベトナム、それぞれの魅力を感じ、来年の夏に向けて盛り上がっていきよう!!



## 参加店を巡って、賞品をget!

### 応募方法

参加店はこのフラッグが目印

- 参加店で掲載のスイス・ベトナム料理を注文。
- 注文・会計時にお店のスタッフにラリーカードを提示。スタンプをもらおう。
- スタンプが集まったら、必要事項を記入してポストに投函!

※異なるお店のスタンプを集めてください。同一店のスタンプは無効とします。  
※1食の注文につき、1個スタンプがもらえます。

### 賞品

**スタンプ3個以上**  
スイス・ベトナム オリジナルももりんグッズ (A4クリアファイル&マスキングテープ2種) **200名様**

**スタンプ5個以上**  
福島市3温泉地宿泊補助券 各1万円分 **各1名様**



※当選の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。 ※賞品の発送は2月中旬を予定しております。  
※宿泊補助券の温泉地は選べません。ご了承ください。

東京オリンピック・パラリンピック競技大会福島市推進室  
〒024-563-5660 FAX024-563-7286  
スイス・ベトナムグルメスタンプラリー事務局(シティ情報ふくしま編集部内)  
〒024-593-0500 FAX024-593-0400

### ホストタウンって?

東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会をきっかけに、全国の各自治体と大会参加国・地域が、人的・経済的・文化的な交流を行う取り組み。

応募はコチラから

## スイス・ベトナムグルメスタンプラリーカード

参加飲食店で食事をしてスタンプを集めよう! スタンプ3個から応募できるよ!

スタンプラリー開催期間

2020年 **10月25日(金)~1月24日(金)**

※メニュー、提供期間・時間等は参加店によって異なります。記事をよくご覧の上、ご利用ください。



## 応募締切 2020年1月31日(金)必着!

利用したお店の名前の枠にスタンプをもらってね				
牛若丸	キッチンカブリッチョ	KURAHIRO	kuari	空の家
ワイフ洋食店	chaochi	珍来	TUKTUK	灯
BACCANO	MAGIE NOIR	REGALO 南福島本店	レカトルクラブ	LES FLEURS
ローゼンケラー	Lotus	Éclore	カワベリーカフェ	CANDY-DO
Berry J S.Doller	スタンプ3個でオリジナルももりんグッズ 5個以上で温泉宿泊補助券の抽選に応募できるよ!			

# 記者配布資料

**牛肉のクリーム煮**  
(ポテト付)

**1,540円**

※提供時間は17:00~21:30LO

**濃厚クリーム×厳選牛!**  
相性抜群のうまさ

牛カツ専門店が自慢の牛肉を使ったスイス料理にチャレンジ! クリーミーなソースとトロトロの牛すじ、ミディアムレアに仕上げた牛肩ロースを鉄板でグツグツ。2種のチーズがとろければ、食べ頃だ。ポテトをチーズに付けてもGOOD!




**牛かつ 牛若丸 福島店**  
〒980-0808 福島市西町8-8 パセナカ misse1F  
☎024-573-1430  
11:00~14:00 / 17:00~22:00 (各30分前LO)  
※不定休、1/1  
※契約P(ばーきんぐパセオ)

**ビュッフェランチ**

**1,450円**

※提供時間は11:00~14:00LO  
※ビュッフェのみの利用も可(60分間-1,150円)

**チーズがとろ〜り!**  
アツアツオープン焼き

パスタやタコライスなどのメインに、旬の野菜をふんだんに使ったビュッフェが付くランチが人気。毎日、ビュッフェメニューにチーズたっぷりの一品が登場! ポテトのチーズ焼き、カボチャのチーズ焼き、チキンライズドリアが日替わりで並び。




**Cafe 桑の実**  
☎024-563-1310  
〒980-0808 福島市笹谷字上成出5 笹谷プラザビル1F  
9:30~17:00(ランチタイムは11:00~14:00LO)  
※毎週土曜日、日曜日  
10台

**平目のフィレ・ド・ペルシュ**

**980円**

※終日提供

**白ワインにもよく合う**  
ヒラメのムニエル

気軽に立ち寄れる欧風創作料理の店。スイスの湖水地方で食べられる白身魚の料理をアレンジ。同じく白身のヒラメをたっぷりのバターでムニエルにし、特製のマヨネーズソースでいただく。レモンを絞るとよりさっぱり! 白ワインとの相性も抜群。

気軽に立ち寄れる欧風創作料理の店。スイスの湖水地方で食べられる白身魚の料理をアレンジ。同じく白身のヒラメをたっぷりのバターでムニエルにし、特製のマヨネーズソースでいただく。レモンを絞るとよりさっぱり! 白ワインとの相性も抜群。




**角打ちビストロ KURAHIRO (蔵ひろ)**  
☎024-573-4247  
〒980-0808 福島市新町8-41  
17:30~23:00(最終入店24:00LO)  
※毎週日曜日、12/31~1/2  
Pなし

**アルペンマカロニ**

**1,200円**

※提供時間は18:00~22:00(21:30LO)  
※12月24日・25日は提供不可

**3種類のチーズを使った**  
特製クリームパスタ

アルプスなどの山岳地方で食べられている、チーズとマカロニをあえる「アルペンマカロニ」を「サイトウ洋食店」バージョンで提供! 3種類のチーズを使った特製クリームソースをショートパスタに絡めて。素揚げ野菜の食感が良いアクセント。




**サイトウ洋食店**  
☎024-521-2342  
〒980-0808 福島市栄町9-5 栄町清水ビル2F  
11:30~14:00 / 18:00~22:00 (各30分前LO)  
※毎週火曜日 Pなし  
http://www.siteiyosyokuten.com

**チーズ2種の濃厚フォンデュ**

**980円** ※1人前

※要予約 ※提供時間は11:00~15:30LO  
※注文は2人前から

**ソーセージ、野菜と楽しむ**  
チーズの風味

エメンタルチーズ、チェダーチーズを使ったとろ〜りチーズフォンデュを提供! グリルソーセージやパン、野菜をくぐらせ味わおう。プラス480円で写真後ろのデザートが付く。これに生パスタを加えたコースも1,980円で注文可!




**キッチンカプリッチョ**  
☎024-542-7738  
〒980-0808 福島市飯坂町平野字中原37-10  
11:00~15:30LO  
※予約があれば18:00まで営業  
※毎週木曜日(予約があれば営業)  
P4台

**チーズフォンデュ**

**638円** ※1人前

※終日提供  
※注文は2人前から

**5種類の具材をたっぷり**  
とチーズに絡めて

バゲット・ミニトマト・ブロッコリー・ポテト・ショートパスタの多彩な5種類の具材を楽しめるチーズフォンデュのセット。食後は「自家製チーズケーキ」(440円) や「自家製ティラミス」(528円) などこだわりのデザートで締めのもオススメ!




**Dining Bar 灯(ともしび)**  
☎024-563-4307  
〒980-0808 福島市西町7-5 アドニード12ビル2F西  
18:00~23:30(23:00LO)  
※毎週月曜日、12/31  
Pなし

**串焼きフォンデュ**

**858円**

※終日提供  
※年末年始の営業については問い合わせを

**エビや野菜などバラエティ**  
豊かなフォンデュ

チーズ料理と果実酒が豊富な「ku楽ri」。「串焼きフォンデュ」でスイス気分を味わおう。串焼きスタイルで食べやすく、一人前から注文が可能。贅沢にたっぷりチーズを絡めて召し上がり。その他、「パネチキン」や「シカゴピザ」なども提供あり。




**20種類の果実酒とチーズ料理**  
**ku楽ri (くらり)**  
☎024-572-6631  
〒980-0808 福島市西町7-2 2F  
17:00~24:00(23:30LO)  
※毎週日曜日 Pなし

**季節限定!**  
チーズフォンデュ

**1,800円**

※提供時間は17:30~22:00LO  
※写真は4名向け(2名向け1,200円もあり)

**とろ〜り、アツアツ**  
濃厚チーズがたまらない

イタリアンと創作料理の店。チーズフォンデュを冬季限定で提供する。グリュエールとエメンタルの2種のチーズを掛け合わせた風味の強い濃厚ソースがクセになる一品。チーズフォンデュと相性抜群のワインをお供に、ゆったりと過ごそう。




**トラットリア BACCANO (バックカーノ)**  
☎024-525-8602  
〒980-0808 福島市平野町4-16 ラヴィール一番丁2F  
11:30~14:30LO / 17:30~22:00LO  
※毎週日曜日、12/31~1/1  
P共同P  
http://www.lmt1990.jp/baccano.html

郵便はがき

切手貼付  
ください  
63円

2020年  
1月31日必着

**福島市庄野字柿場1-1**  
**株式会社エス・シー・シー**

**CJ** シティ情報ふくしま FUKUSHIMA  
スイス・ベトナムグルメ  
スタンプラリー事務局行

**フォー・ポーセット**

**1,000円**

※提供時間は11:30~13:30LO

**パクチー香る、優しい味わいの**  
フォーが人気

フォーやパインミーなどを提供するベトナム料理専門店。ランチ一番人気は、牛肉のフォー。優しい味わいのスープに、焦がしたエビを浸しながらいただく。モチモチの皮でエビや野菜などを包んだ生春巻き、ドリンク、デザート付き。




**Vietnam Kitchen Chaochi (チャオチ)**  
☎024-572-6770  
〒980-0808 福島市新町3-6  
11:30~14:00 / 18:00~22:00 (各30分前LO)  
※毎週月曜日、第3日曜日 Pなし  
https://chaochi.wordpress.com/

**ハーブたっぷり!**  
生春巻き

**780円**

※提供時間は18:00~24:00LO

**本場の“ゴイクン(生春巻き)”**  
を気軽に堪能

ベトナム料理の代名詞ともいえる生春巻き。具材にたっぷりの野菜と、ぷりぷりのエビ、ハーブをチョイスしたヘルシーな一品。付け合わせの「ベトナム風なます」と一緒にいただく! ベトナムビール「333 (パーパー)」(700円) もぜひ。




**南国ダイニング TUKTUK (トゥクトゥク)**  
☎024-562-0028  
〒980-0808 福島市西町7-5 アドニード12ビル1F  
18:00~翌1:00  
※毎週日曜日  
(月曜日が祝日の場合は営業)

**ベトナムラーメン**

**750円**

※終日提供

**クセになる!**  
辛みが効いたラーメン

「ベトナムラーメン」は、福島を訪れたベトナム人がラーメンを辛くアレンジして食べたのを見て、店主が考案したオリジナルメニュー。塩ベースのスープに、3種類の唐辛子で辛みをプラス。とろみのあるスープなので、最後まで熱々を楽しむ。




**珍米**  
☎024-536-2292  
〒980-0808 福島市西中央3-1  
11:00~14:30 / 17:30~20:30  
※スープがなくなり次第終了  
※毎週火曜日、12/31夜~1/2  
P17台

**スイス・ベトナムグルメスタンプラリー応募ハガキ**

フリガナ	性別	男・女
氏名	結婚	未婚・既婚
フリガナ	□□□-□□□□	
住所	□□□-□□□□	
職業	1. 学生 5. 公務員 9. その他	2. 会社員 6. 農林漁業 7. パート 8. 無職
年齢	歳	
電話	携帯	自宅
スイス・ベトナムグルメスタンプラリーの感想を聞かせてください		
利用した店の感想を聞かせてください		

**鶏肉のフォー**

**900円**

※終日提供  
※お返し代別途350円

**自家製スモークチキンと**  
パクチーが好相性

洋食を得意とするシェフが「レカルト」流にフォーをアレンジ。自家製スモークチキンとパクチーが織りなすベストバランスに驚かず。鶏ガラをベースとし、シンプルながらもしっかりとした味わいのスープが食材の風味を引き立てる。




**Les Cartes Club (レカルトクラブ)**  
☎024-524-1654  
〒980-0808 福島市大町1-10 クラウンビル大町2F  
18:00~翌4:00(3:00LO)  
※毎週日曜日(祝前日の場合営業、翌日休み)、12/31~1/1 Pなし  
http://www.lmt1990.jp/lescartesclub.html

**ベトナムセット**

**1,100円**

※終日提供

**温泉街の雰囲気、**  
野菜とスパイスで癒される

ベジタリアン対応メニューやマクロビケキを提供するカフェ。「ベトナムセット」のフォーも野菜とスパイスだけの使い、やさしい味わい。数種類のスパイスが効き、食べていると身体の内側からポカポカしてくる。選べるドリンク付き。




**土湯温泉 Cafe&Crafts Lotus**  
☎024-572-7796  
〒980-0808 福島市土湯温泉町字下ノ町9  
13:00~18:00(土曜日11:30~、日曜日は11:30~17:00)  
※毎月1~木曜日不定休(HPで確認を)  
P共同P(湯室舞台)  
https://lotsuyogastudio.jp

掲載店は  
**GoogleMAP**でも探せるよ!  
HPを見てね




※ブラウザによっては表示されない場合があります。推進環境 / Google chrome、他  
https://www.cjnavi.co.jp/special/20191024swiss-vietnam-fair/