

～福島ブランド豚肉の祭典～

ふくしま ポークフェス in 桑折 KOORI

福島県産ブランド豚肉
使用の厳選メニューが
15店舗集結！

2023.10.8

10:00～16:00

会場：桑折町ふれあい公園

ご当地グルメや商品の販売も！
ダンスステージ企画もあるよ！

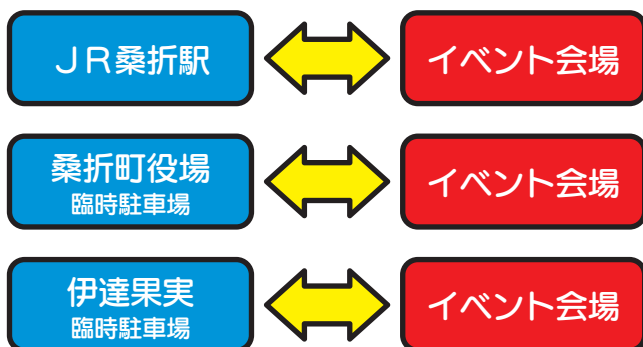
混雑が予想されます。会場周辺の駐車場には限りがございますので電車・バス・タクシー等をご利用ください。
JR 桑折駅、桑折町役場、伊達果実農業協同組合からイベント会場まで無料シャトルバスを運行致します。

※お車で越しの場合は車両乗り合わせて臨時駐車場へ駐車をお願い致します。警備員の誘導に従ってください。※JR 桑折駅には、臨時駐車場はございません。※無料シャトルバスは8:30から運行致します。※迷惑駐車や無断駐車を絶対にしないでください。

詳しくは
公式HP



無料シャトルバス運行情報



8:30～16:30 まで15分間隔で運行致します。



無料シャトルバス発着所

- 東北本線 JR 桑折駅
桑折町南平田六角
- 桑折町役場
臨時駐車場
桑折町谷地地下22番地7
180台
- 伊達果実
臨時駐車場
桑折町上宇野上18
100台
- JAふくしま未来
臨時駐車場
桑折町館28
110台
※イベント会場まで徒歩8分
※シャトルバスの運行はございません。
※駐車場内での事故・盗難等に
つきましては責任を負いません。

主催：桑折町商工会
ふくしまポークフェス実行委員会（桑折町商工会青年部）

後援：桑折町、国見町、川俣町、伊達市、福島市、福島県、福島民報社、福島民友新聞社、河北新報社、ラジオ福島、福島テレビ、福島中央テレビ、福島放送、テレビユー福島、ふくしまFM、FMポコCJ Monmo、福島リビング新聞社（順不同）

協力：ふくしま未来農業協同組合、伊達果実農業協同組合、自治労桑折町職員労働組合（順不同）

お問い合わせ 〒969-1614 福島県伊達郡桑折町字本町17-5 TEL 024-582-2474 / FAX 024-582-2531

※写真はイメージです。※スケジュールや出店者、イベントの内容は予告なく変更になる場合がございます。※出店者のメニューには数に限りがあります。※屋外での生野菜の調理提供は禁止されております。出店者のメニューの具材が一部変更になる場合がございますのでご了承ください。

ふくしまポークフェス



この事業は、福島県地域創生総合支援事業（サポート事業）の補助金を受けて実施しています。

A 01 麓山高原豚

浅川町商工会青年部

MENU あさまるバーガー Special

地元パン店が焼き上げたもちもちパンズに濃厚ソースのパティ! 県内指定農家生産の麓山高原豚のバラ肉を使用して、青年部がイベントで限定販売中!! どこか魅力的で謎の多いSNSに投稿したくなる紫色のソースの正体は何か。目で口でお確かめ下さい。イベント出店の度に毎回即完売するバーガーをこの機会に是非、ご賞味ください。

A 02 麓山高原豚

ら・さんたランド

MENU ビックエゴマバーガー

「麓山高原豚」とビーフパティで肉ガッツリ! のバーガー。レタスとオニオンで野菜もしっかり食べごたえ充分。それを包み込むパンは、ら・さんた特製のおごまパン。パン生地に、えごまを焙煎し練り込みました。「ふんわりぶちぶちしたエゴマパンズ」、肉質が柔らかく、ジューシーな「麓山高原豚」で美味しさ倍増!!

A 03 麓山高原豚

esta.rico

MENU キューパサンド

キューパサンドとは、キューバンブレッドという細長いバゲットのようなパンにローストポーク、ピクルス、ハム、チーズを挟み、サンドイッチプレスで焼きあげたホットサンドのこと。ローストポークなどのさまざまな食材の旨みが絡み合った、奥深い味わいもキューパサンドの魅力のひとつです。

A 04 麓山高原豚

Kitchen Key's

MENU ポークジンジャーソテー 燻製マヨ

もともと店舗でやっていたメニューなんですがお客様に評判もよくキッチンカーで出すことになりました。福島産のキャベツの千切りの上にあつあつのポークジンジャーとしょうがソースをかけた一品です。材料は全て福島産にまよめました。

A 05 麓山高原豚

和食酒場 AFRO

MENU 麓山高原豚の煮豚丼

麓山高原豚を使用しているいわき市のお酒、又兵衛の酒粕で煮込み、秘伝のたれに漬け込んだ絶品の煮豚です。その煮豚をほかほかのご飯にのせて、極上の煮豚丼を召しあげられ。麓山高原豚は肩ロースを使用し、秘伝のたれは、ハチミツなどを使った甘いたれになっており、一度食べたらやみつきになるお味です。

A 06 麓山高原豚

Rogue Grill

MENU 麓山高原豚 ポークシチュー

ケセの少ない麓山高原豚の肩ロースを数種の野菜、赤ワイン、バター等でじっくりと仕上げたローググリルオリジナルポークシチューです。サイドにマッシュポテトとスライスのバゲットを添えて。とても美味しく仕上がっております。是非ご賞味ください。

A 07 麓山高原豚

酒菜もくれん

MENU 麓山高原豚の角煮

当店、酒菜もくれんのマスターが作る人気の豚の角煮です。隠し味に、マーマレードを使って洋風な仕上がります。和がらしとの相性も良く、暑が、すつと入ってしまう程柔らかく煮込んだ角煮をどうぞこの機会に!

A 08 麓山高原豚

来音

MENU ジャークポーク

ジャマイカの郷土料理ジャークポーク。数十種類のスパイス(シーズニング)に1日漬け込んで豪快に炭火で焼き上げます。今回肉質が柔らかい「麓山高原豚」を使用しています。肉の色が淡い紅色で臭みが少なく、脂肪があっさり。オリジナルのシーズニングとの相性も抜群。是非お試しください。

A 09 麓山高原豚

ブランド・マルシェ合同会社

MENU 麓山高原豚の旨角煮

肉質が柔らかくジューシーな三元豚。顔はとうもろこし、マイロ、玄米などの穀類とキャッサバのでんぷん質をバランスよく配合。さらに木酢液や炭の粉を添加、脂肪もあっさりしています。角煮は中火25分程度焼き、豚バラ肉とネギで下茹でし特製調味料でじっくりコトコト。煮込んだ大根の上にとろろのからし、召しあげられ!!

A 10 エゴマ豚

わたなべ精肉店

MENU エゴマ豚のトンテキ

福島県畜産試験場開発エゴマの肉を食べたことで育ったαリノレン酸を多く含む健康志向の豚肉です。肉質はあるやわらかくてもジューシーで柔らかくつくコクのあるエゴマ豚にちよっぴり酸味のあるソースがマチ。脂肪もあっさりタイプでほんのり甘い脂身も絶品です。

A 11 あぶくま三元豚

福島ワイン酒場 S2021

MENU あぶくま三元豚バラ肉と県産桃のバルサミコ酢煮込み

あぶくま地域の生産者が育てた三元豚のバラ肉と福島県産の桃をイタリア産のバルサミコ酢でじっくりと煮込みました。ほんのりと残した酸味と煮詰めることで生まれる甘さのバランスが絶品の一品です。赤ワインとの相性もいいので、是非一緒に召し上がってください。

A 12 ロイヤルピーチポーク

働ふるさとエール 桑折 うぶかの郷

MENU ホットドッグ

桑折町特産の桃と、桑折産の酒米で作った日本酒「辛口桑折」の酒粕を調味料として与えた新ブランド豚「ロイヤルピーチポーク」。肉質は柔らかく脂身にも甘みがあります。その上質な豚肉で作ったポークソーセージを挟んで、オリジナルの美味しいホットドッグが出来ました! 桑折町の魅力が詰まった逸品です。

A 13 ロイヤルピーチポーク

働しまぎ牧場

MENU ポークウインナー串

「献上桃の郷」桑折町の桃と酒粕を与えて大切に育てた自慢のロイヤルピーチポークを使用したポークウインナーです。ソーセージの本場ドイツの国際コンテストで金賞を受賞した職人がひとつひとつ手作りで作るポーク100%のバリバリでジューシーなウインナーは食べる価値あり!! 豚屋が作る豚肉たっぷり豚汁もお楽しみに!!

A 14 ロイヤルピーチポーク

こおり地産洋食店メルバ

MENU ロイヤルピーチポークのロースト 200g!!

桑折町特産のロイヤルピーチポーク! 旨味のあふれる脂身と繊密で深い味わいの肉質。オープンでじっくり柔らかく焼き上げます。桑折町の桃を使ったソースでお楽しみください!! サイズは小さいものもご用意いたします。

A 15 ロイヤルピーチポーク

桑折町商工会青年部

MENU ロイヤルピーチポークのとん竜田

桑折町のブランド豚「ロイヤルピーチポーク」を使用したサクッとジューシーな竜田揚げです。桃と辛口桑折の酒粕を食べた買ったロイヤルピーチポークは、脂の旨みと甘みが特徴です。特製ミートソースをアクセントとして是非ご賞味ください。



※写真はイメージです。※スケジュールや出店者、イベントの内容は予告なく変更になる場合がございます。※出店者のメニューには数に限りがあります。※屋外での生野菜の調理提供は禁止されております。出店者のメニューの具材が一部変更になる場合がございますのでご了承ください。