

オリジナルフルーツメニュー

全店舗、福島県産のぶどうとももを使用しています。

Grape Menu



濃厚レーズンとクリームチーズの
カンパニー ハーフ 338円
提供時間 10:00~18:00

テイクアウト

クリームチーズ、レーズンとの
三位一体の味わいを楽しんで

ワインショップを併設するペーカリーカフェ。国産小麦と無添加こだわって作るパンが自慢。もちろん、しっとり食感のカンパニーは、レーズンとクリームチーズを挟み込んで焼き上げた。ワインとのマリアージュもおもしろい。購入後、カフェスペースで店内飲食も可。手始めはハーフサイズでOK。

ワインショップ&ペーカリーカフェ mid(ミディ)

福島県大田町15-12
0204-572-5226
※10:00~18:00
※毎週火曜日、最終日の月曜日
※25台
Instagram@wine_cafe_mid



松葉産ぶどうと
マスカルポーネ 300円
提供時間 11:30~15:00/
17:30~20:00

テイクアウト

口に入ればまるでフルーツサンド
ひんやりビターネとマスカルポーネ

絶賛を食した店内でパンを味わえる店。マスカルポーネクリームに、伊達産「松葉」産のフローズンビターネをトッピング。ビターネの甘さと、マスカルポーネの滑らかが絶妙にマッチする。量はほかのメニューに比べて小さめ。ドリンクは1杯200円、ドリンクバーは400円。

くつろぎ軒 森のキッチン

福島県南相馬市田代町10
0204-502-7086
※11:30~15:00/17:30~20:00
※各30分前
※毎週水・木曜日
※6台
Instagram@kutsurogiya.morikichi



ウグイス(近)
ももちゃん(名) 各360円
提供時間
【祝祭日】11:00~17:30
※店舗により異なる

テイクアウト

ぶどうの甘みとミルク感を楽しめる
なめらか手づくりジェラート

福島市内に3店舗を構えるジェラート専門店。イタリア語で「ぶどう」を意味する「ウグイス」は、秋限定フレーバー。ぶどうの甘みが溶け込んだ、なめらかな味わいをぜひ試してみてください。なくなく次期提供予定。原産地を使った「ももちゃん」は、期間中常に提供している。エスプレッソ、南天野目でも提供。

honey bee(ハニービー)提供中

福島県南相馬市山形17-14
0204-593-0666
※10:00~17:30
※休店
※30台
https://www.honeybee2009.com/



ぶどうとクリームチーズの
クレープ 730円
提供時間 11:00~17:00
【日曜日】13:00~20:00
※なくなり次第終了

テイクアウト

フルーティーで自然な甘みを堪能
ドウが引き立つ甘みフルーゼン

かわいらしい家具や小物に囲まれた空間で、ゆったりくつろげるカフェ。人気のフルーゼンにドウが主役のメニューが登場! 濃い甘みが特徴の福島県オリジナル品種「あましまし」を煮詰めたソースは、フルーゼン本来の甘みが楽しめる。クリームチーズと合わせて頂くか、酸味を楽しんで。

e's cafe(エスカフェ)

日本宮城県仙台市11-2
02043-24-6153
※11:00~17:00
※日曜日は13:00~20:00
※毎週水曜日、毎月第4金曜日
※2台
Instagram@escfe219



レーズンクッキー 194円
提供時間 9:00~19:00

テイクアウト

甘酸っぱいレーズンがたっぷり
ザクザク食感のバナナ香るクッキー

昭和25年に創業、今年で72周年を迎える森野町の菓子店。今回は、甘酸っぱいレーズンたっぷり焼きこんだ「レーズンクッキー」を提供。ザクザク食感のクッキー生地と、バナナの香りが口いっぱいに広がる。大きめサイズのもう一つポイント。

手作り菓子工房 大野屋

伊達市森野町大字町3
0204-582-3165
※9:00~19:00
※毎週水曜日、第3火曜日
※7台
【店舗の予約スペースも利用可】
http://www.kashi-onoya.jp/



Peach Menu



実勢のナンプレート 1,050円
提供時間 11:30~14:30/L
※土・日曜祝日は1,330円

テイクアウト

後味スツクリの桃が隠し味!
人気メニューの新しい味わいへ注目

「実勢」の人気No.1メニュー「バターチキンカレー」にベース仕様の桃を加えたコウボ料理。後味に爽やかな桃が香る。スパイスと桃のハーモニを堪能して写真の撮るカラーの派手な期間限定登場。大きなナン、サラダと小ライス付きで大満足ランチセット。早急注文。

Curry dining bar 実勢(実勢)

福島県大田町2-35 サウクル2F
0204-522-1841
※11:30~14:00/L
18:00~21:00/L
※毎月・火曜日
※2台
https://im-curry.com/



ももあ 734円
提供時間 10:30~17:00
(15:00/L)
※数量限定、なくなり次第終了

テイクアウト

「さくら白桃」ソースと果汁でできた
パバロアならぬ「ももあ」が完成!

福島県大田町の果樹園「フルーツファームカワ」直営のカフェ。今年新登場した「さくら白桃」の果汁を使ったパバロアを、ほのかな桃色ソースでいただく。さくら白桃「ほろ」の香りと味のアクセント。着色料・香料は一切不使用。桃の皮から果汁と使った天然100%の味わい。

フルーツファームカワ PEACHMAN CAFE(ピーチマンカフェ)

福島県大田町大字町50
0204-557-8157
※10:30~17:00(16:00/L)
※毎週火・木曜日
※7台
Instagram@peach_man_cafe



桃の焼きドーナツ 180円
提供時間 9:00~18:30
(15:00/L)
※数量限定、なくなり次第終了

テイクアウト

県産の桃を使った焼きドーナツ
しっとりヘルシーに焼き上げた一品

明治10年に創業し、今年6月にはリニューアルオープンした老舗洋菓子店。今期、県産の桃のピューレを焼きこんだ「いびき」や人気の「焼きドーナツ」を提供。しっとりとした焼き上げたドーナツは、食べかけがさらさらのヘルシーで優しい味わい。1個、2個と食べる手が止まらない。

PATASSERIE izumiya(いづみや)

伊達市保原町4-16
0204-576-2048
※9:00~18:30
※毎週火・木曜日、第1・3・5火・水曜日
※変更の都合あり
※5台
【店舗前3台、道路内4台】



桃と黒パナラ 1,200円
提供時間 11:30~13:00/L

テイクアウト

2種の桃と13種のスパイスを使った
化学調味料不使用の桃カレー

ヨガインストラクターの資格を持つオーナーが自分の健康も考えた健康的なスパイスカレーを提供。桃は自産と自製の2種を使うことで、柔らかさと酸味の両方を味わう。スパイスは13種類。辛いのが苦手な人も食べられるので、安心して、ドリンク1杯付き。

YOGAとごはん

宮城県仙台市青葉区106 2F
0205-3196-3850
※11:30~13:00/L
※休店
※5台 (本館2F・本館1Fを利用)
Instagram@yogagohann_rinomatsu



桃ピザ (ドリンク付き) 800円
1,000円
提供時間 10:00~17:00
(16:30/L)

テイクアウト

桃の果肉、アズノの酸味を
堪能できるフルーツピザ

カスタードクリームを塗った生地の上に、桃のコンポート、国産ドライアズノ、さらにミントをトッピング。桃の食感や自然な甘さが楽しめる。アズノの酸味やミントの爽やかな味わいアクセントに「ユービー」などドリンクが付くことも用意(ドリンクのテイクアウトは不可)。

運の駅 実勢 あつしの館 ももたんカフェ

伊達市森野町大字町50
0204-582-2132
※10:00~17:00(16:30/L)
※休店
※2台

