

Vol.5 北陸

富山 石川 福井

全国御礼 物産フェア

あの日支援してくださった各地の皆様感謝を込めて

東日本大震災当時、復興を支援してくださった皆様に恩返しの気持ちを含めて、
2024年から全国各地の御礼物産フェアを開催しております。第5回は「北陸」です。

開催 情報

2024年 6月27日[木] - 7月7日[日]

物産展会場 | アクアイグニス仙台 マルシェリアン

物産展時間 | 10:00-18:00 日曜日のみ9:00-18:00

※温泉・レストラン・カフェ等、各店により営業時間が異なります。

Check

1

辻口博啓シェフ来仙！

6月29日(土)・30日(日)

「コンフィチュール アッシュ」「ルシヨコラ ドゥ アッシュ」「マリアージュ ドゥ ファリーヌ」を監修する、石川県七尾市出身のパティシエ・ショコラティエ 辻口博啓シェフがアクアイグニス仙台にいらっしゃいます！当日限りの特別なコンテンツでおもてなしいたします。

※詳細は公式HP・SNS等で発信予定です。



Check

2

北陸食材を使った 特別なメニュー

各店舗にて個性豊かなフェア限定メニューをご提供いたします。



AQUAIGNIS
SENDAI

癒しと食の複合スパリゾート

アクアイグニス仙台

〒984-0843 宮城県仙台市若林区藤塚字松の西33-3

TEL 022-355-2181(代表) 受付9:00-18:00

WEB aquaignis-sendai.jp

※催しは予告なく中止・変更となる場合があります。予めご了承ください。



Instagram



X (Twitter)



全国御礼物産フェア

Vol.5 北陸 富山 石川 福井

6月27日[木] - 7月7日[日]

※施設内各店によりオープン時間が異なります。

各店による北陸フェア限定コンテンツ

パティスリー コンフィチュールアッシュ



辻口シェフの地元 石川県産 食材を使用したメニュー

「ミルクティーベリー」(アイス)
テイクアウト ¥600 / イートイン ¥611

本店監修シェフ・辻口博啓シェフの地元石川県七尾市能登島の和紅茶いやひめを使用したアイス。いやひめは花のような甘い香りとほのかな甘味が特徴。フレッシュなベリーとソースをトッピング。パイ生地の食感がくせになります。

「GOROU」(プティガトー)
テイクアウト ¥640 / イートイン ¥651

本店監修シェフ・辻口博啓シェフの地元石川県産の五郎島金時を使用しました。五郎島金時は他のサツマイモと比べてほくほく感が強いのが特徴。和三盆糖のクレームブリュレと黒ゴマを合わせました。和を感じる甘さのプティガトー。

営業時間 | 平日 10:30-17:00 土日祝 10:00-18:00 (イートインL.O17:30)

ショコラトリー ルショコラ ドウアッシュ



石川県の素材と融合させた 特別なボンボンショコラ

各 ¥380

「アプリコサレ」

杏のガナッシュに珠洲の塩のアクセント

「加賀棒茶」

濃厚な加賀棒茶のコクのあるガナッシュ

本店を監修するショコラティエ 辻口博啓シェフの地元石川県の厳選素材がショコラと融合。北陸・石川の食と文化を楽しむ、本フェアでしか味わえない特別なボンボンショコラです。

営業時間 | 平日 10:30-17:00 土日祝 10:00-18:00 (イートインL.O17:30)

和食 笠庵



北陸3県の名物料理を楽しむ 特別メニュー

「笠庵特製富山ブラック」 ¥1,500

富山のご当地ラーメンのスープに麺は日本そばを合わせました。スープに笠庵のそば・うどんのかえしを使用し、仕上げに笠原監修の万能スパイスをかけてお召し上がりいただけます。

「金沢名物ハントンライス」 ¥1,200

石川県金沢の名物の料理。オムライスの上に白身魚のフライとエビフライを乗せ笠原流タルタルソースを合わせてお召し上がりいただけます。

「福井名物ソースカツ丼」 ¥1,200

福井の名物ソースカツ丼を笠庵特製ソースでお召し上がりいただけます。隠し味に入れた笠原のカシューナッツ胡麻だれがポイントです。

営業時間 | 平日 11:00-15:00 (L.O14:30) 17:00-20:00 (L.O19:00) 土日祝 11:00-15:00 (L.O14:30) 17:00-21:00 (L.O20:00)

イタリアン グリーチネ

特別メニューはディナータイムメニューに追加料金で選ぶブリフィックススタイルでご提供。



北陸×宮城を味わう 特別メニューと復興応援酒

「Antipasuto」 + ¥500

帆立のソテー/竹鶏たまごを使った温度玉子/宮城県産アスパラガスと生ハム/福井県産雲丹のひしお

「Primopiatto」 + ¥600

富山県産白海老と宮城県産ズッキーニのリゾット

「Secondopiatto」 + ¥700

富山県産白海老のアンチョビバターソテーと六郷山田ファームのキャベツのロースト

「Dolce」 + ¥500

発酵させた石川県産産物のブルーベリーのソース/石巻茂木家ファクトリーのヨーグルトを使った自家製ジェラート

「復興応援酒」 各 1杯 ¥700

売上の一部が石川県能登地方における復興支援や地域振興の為に寄付されます。

営業時間 | 平日 11:00-15:00 (L.O14:00) 17:00-21:00 (L.O19:30) 土日祝 11:00-16:00 (L.O15:00) 17:00-21:00 (L.O20:00)



ベーカリー マリアージュドゥファリーヌ

甘五郎いもパイ(スイートポテトパイ)

テイクアウト ¥300 / イートイン ¥305

石川県の五郎芋を使用したパイです。

営業時間 | 平日 10:00-17:00 土日祝 9:00-17:00



カフェ 猿田彦珈琲

「たった一杯で、幸せになるコーヒー屋」

焙煎から抽出までおいしさにこだわったコーヒーがいただけます。

営業時間 | 平日 10:00-18:00 土日祝 10:00-19:00 (フードL.O18:30)



ショップ マルシェリアン

北陸の名産品など販売

仙台ではなかなか手に入らない、北陸の名産品を販売します。ぜひこの機会に北陸の食や文化をお楽しみください。

営業時間 | 平日・土 10:00-18:00 日・祝 9:00-18:00



天然温泉 藤塚の湯

地下1000mの大深度から湧出する温泉

併設するライブラリーカフェでは、今回のフェアにあわせて北陸に縁のある本を配架予定です。

営業時間 | 平日 9:00-21:00 (最終受付20:00) 土日祝 9:00-22:00 (最終受付21:00)

知る・学ぶ

北陸の魅力を知る

場所：本館1Fイベントスペース
観光パンフレットや映像で北陸の魅力に触れていただけます。

北陸とゆかりのある本から学ぶ

場所：本館1Fイベントスペース / 藤塚の湯 ライブラリーカフェ
独特な作風で子供たちにも大人気の「こびとづかん」シリーズ。作者のなばたとしたか氏は石川県出身。シリーズ本を設置する他、ライブラリーカフェには北陸各県にゆかりのある絵本も仲間入り。7月7日(日)は読み聞かせも。



「絵本 こびとづかん」
なばたとしたか/角川学芸出版社