

551
HORAI

豚まん

551
HORAI

ENJOY THE REAL TASTE OF FOOD EATING.

①

②

大阪

551 HORAI

①おすすめBセット(豚まん6個・焼売10個・焼餃子15個)
②551ちまき(肉・鶏・海鮮/1個)

実演

2,830円
各430円

大阪名物「551 HORAI」の豚まん! 創業当時から変わらずにひとつひとつ手作りで素材のおいしさをそのままに。

世界の
山ちゃん

①

②

愛知

世界の山ちゃん

幻の手羽先(5本入)

実演

651円

創業当時の味を守り、幻のコショウと秘伝のタレでピリ辛に仕上げた味わいはやみつきになる美味しさです。

CARAMER
CARAMEL
CONFECTIONER

新登場

①

②

東京

CARAMER(キャラマー)

キャラマーサンド(5個入)

実演

1,350円

香ばしく華やかな甘さのアーモンドフロランタンとバターサブレで、とろけるキャラメルとミルクチョコレートをサンドしました。

利久
りく

①

②

宮城

利久

牛たん食べ比べ弁当(1折)

実演

1,980円

厚切りと大判の、2種類の牛たんが楽しめる利久の新しいお弁当です。

①

②

広島

広島牡蠣専門店 千両屋

かきめしカキフライ(1折)

実演

1,836円

瀬戸内海ですくすく育った牡蠣の出汁で炊いた「かきめし」の上に、ぶっぴりの煮牡蠣、カキフライと広島菜漬を乗せました。

①

②

東京

銀座ローストビーフ浅伊

A5ランクとろけるローストビーフにぎり味比べ(1折)

実演

1,890円

さっぱりとした赤身と、とろけるような希少部位を味比べ! 黒毛和牛A5ランクのローストビーフを握り寿司でお楽しみください!

はまやねん来店!

新登場

①

②

大阪

はまやねんキッチン

はまやねんのカレーパン(1個)

実演

500円

ラッスングレイでおなじみの吉本芸人はまやねんが、サクっともちりこく深い人気のカレーパンを会場にて調理いたします!

①

②

大阪

鯖や

とろ鯖棒寿司(1本)

実演

2,700円

脂の乗った鯖の表面を丁寧に炙り、「とろっ」とした食感を引き出しました。まろやかな甘味と旨味がぎゅっと詰まった贅沢な一品。

①

②

東京

福生ハム

骨付きハム(150g当り)

実演

1,296円

昔ながらの製法や素材にこだわりながら低塩分で柔らかく仕上げた本格骨付きハムです。

全国
ご当地グルメ
40店舗が
大集合!

日本全国から、選りすぐりのうまいもんが大集合!

全国
うまいもんまつり

●11月5日[水]~10日[月] 10時~18時30分
(最終日は17時閉場)

●8階 催事場

KANAZAWA
M'ZA
金沢エムザ

金沢 むさし TEL(076)260-1111(代)
www.kmza.jp

①

②

三重

赤福

①赤福餅(12個入)(各日数量限定)1,300円
②白餅黒餅(8個入)(各日数量限定)1,100円
赤福ぜんざい(1食入)800円

実演

赤福餅の形は伊勢神宮神域を流れる五十鈴川のせせらぎをかたどっています。やわらかいお餅の上にこし餡をのせた餅菓子です。

①

②

群馬

だるま食堂

だるま食堂のもつ煮(400g)

実演

1,350円

秘伝の赤味噌で6時間じっくりコトコト煮込んだ上州モツはとろけるほどのやわらかさです。

新登場

①

②

茨城

菓匠風月

万羊羹 常陸(1本550g)

実演

15,120円

一つの毬から大きな栗をたった一つだけ実らせる「一穂一栗」(いっきゅういっか)を実現した奇跡の栗を贅沢に包みこんだ類まれなる栗蒸し羊羹。

①

②

北海道

北海道かぶき者

タコの唐揚げ(100g当り)

実演

1,080円

北海道ならではの刺身用水タコをジューシーでプリプリに仕上げました。オリジナルスパイスがあとをひきます!

①

②

広島

八天堂

フレンチトースト(1個)

実演

540円

ナイフを入れた瞬間、とろっ。温かい濃厚クリームがとろーり広がる。表面のほろ苦い焦がしキャラメルとクリームの優しい甘さが絶妙。

①

②

福岡

とりかわ竹乃屋

博多ぐるぐるとりかわ5本セット(1パック)

実演

837円

外カリッカリ!中もっちりもち! 72時間かけて仕込んだ博多名物はタレ味でも塩味でもない、何本でも食べられる「竹乃屋味」に仕上げています。

①

②

福岡

スフォリアテッラ専門店 オスピタレ

スフォリアテッラ マロン・和栗(1個55g)

実演

421円

オスピタレの通販では1年待ち!外はパリッパリ!中はトロッ!メディア話題のイタリア伝統ドルチェはクセになること間違いなし!

①

②

東京

YES!!カツサンド

①自家製熟成デミグラスソースで仕上げる最高級A5ランク黒毛和牛ローストビーフカツサンド(1箱3切).....(各日20食限定)2,590円
②熟成豚サーロインカツサンド(1箱3切).....1,290円
③100%海老カツサンド(1箱2切).....990円

実演

最高級A5ランク黒毛和牛のローストビーフカツや熟成豚の高級部位サーロインカツ、プリプリの海老がぎゅっしりな海老カツを自慢の揚げたてカツそれぞれに相性抜群な自家製ソースで仕上げました。

①

②

三重

虎屋ういろ

生ういろ各種(1本/抹茶・栗・桜他)

実演

500円より

往時の製法を守り続けてつくられる、自然の甘みともちりとした弾力が特徴の伊勢名物生ういろ。

①

②

奈良

Licht(リヒト)

季節のドライフルーツ(65gより)

実演

2,268円より

旬のフルーツを使って低温でじっくり乾燥させています。無添加、砂糖不使用の自然の美味しさを感じてください。

※8階催事場「全国うまいもんまつり」は、エムザカードのポイントはつきません。また、ポイントランクアップのお買上げ実績の対象外とさせていただきます。
あわせて電子マネー・QRコード決済等のご利用いただけませんので、予めご了承ください。
※商品は全て、税込価格です。標準税率(10%)と軽減税率(8%)の商品が混在しております。※休憩スペースを利用して飲食される場合は、標準税率(10%)となります。店内にてご飲食の場合は、会計時にスタッフまでお申し出ください。※天候・交通事情等により、販売開始時間が遅れたり、販売を中止する場合もございます。※弁当や菓子などの加工品には、各都道府県以外の原材料を使用している商品もございます。限定商品は数に限りがございますので、売り切れの際はご容赦ください。※紙製手提げ袋及び、プラスチック製お買物袋は有料とさせていただきます。※写真はイメージです。