福島の酒

3年ぶり日本一（通算12度目）

全国新酒鑑評会 16銘柄が金賞

猛暑によって硬化した酒米に対応した高い技術が求められた中、各蔵元のたゆまぬ努力が結実し「日本酒王国ふくしま」の名を改めて響かせました。

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。

※写真はイメージです。

会津若松市

宮泉銘醸
會津宮泉 吟醸
720㎖ 要冷蔵
（本体）1,810円（税込 1,991円）

元々は福島県内限定だった「會津宮泉 吟醸」。現在は「幕末（しゃらく）」と同じ高いレベルの酒造りを行っています。優しくふくらむような米の旨味が広がり、ほど良いコクが味わいを引き締め、キレの良さが楽しめる吟醸酒です。

会津坂下町

曙酒造
天明 中取り零号 おりがらみ生
720㎖ 要冷蔵
（本体）1,863円（税込 2,050円）

酸・甘・旨の完璧なバランス。天明シリーズ最高酸度と一番の甘味、そして食米「瑞穂黄金」の旨味。それらのバランスをしっかりとりながら、天明らしい透明感を表現しました。

会津美里町

白井酒造店
風が吹く［金］山廃純米吟醸 中取り 生
720㎖ 要冷蔵
（本体）1,700円（税込 1,870円）

蔵元で一番人気！「風が吹く」銀ラベルの中取りバージョン「金ラベル」。10ヶ月間低温でじっくり熟成させた山廃仕込純米吟醸酒の生酒は、フルーティーな香りに旨味もたっぷり。

天栄村

松崎酒造
廣戸川 特別純米
720㎖
（本体）1,550円（税込 1,705円）

廣戸川の代表銘柄。すっきりした飲み口ながら、口の中で香りを豊かに含んだ柔らかいコクがふんわり広がり、後口にはお米の甘味が優しく残ります。

会津若松市

高橋庄作酒造店
会津娘 純米酒
720㎖
（本体）1,400円（税込 1,540円）

会津娘の定番銘柄。お米の旨みが十分にのった素朴で飾らない味わいは、「飲み飽きることのないお酒」として人気。また、冷と燗でも違った一面を見せてくれますので一度お試しください。

会津若松市

高橋庄作酒造店
会津娘 純米吟醸酒「亀の尾」つちや
720㎖ 要冷蔵
（本体）2,250円（税込 2,475円）

「一枚の田んぼ」でとれた米だけで仕込む稀シリーズ。マスカットや洋梨の風味が漂い、ドライな印象ですが次第に現れてくる「亀の尾」のしなやかな旨味。渋味や苦味が絡み合う複雑な余韻が楽しめます。

会津若松市

名倉山酒造
名倉山 純米吟醸 試験醸造酒
720㎖
（本体）1,600円（税込 1,760円）

名倉山の真骨頂である「キレイな甘さ」はそのままに、通常品より日本酒度をプラスに仕上げ、後キレの良さを感じられる酒質。今後の名倉山に期待させる試験醸造酒です。

SWEETS

和の甘みで、ほっとひと息

向山製作所

フレッシュバターに白餡を加えたオリジナル「和テイスト」クリームをやわらかなサブレ生地でサンド。

※写真はイメージです。

向山製作所
生バターサンド プレーン NEW
4個入
（本体）800円（税込 864円）

※写真はイメージです。

チーズ生地に福島県大玉村産の米粉とデンマーク産クリームチーズを練りこみ、素朴ながらもコクがあり、もっちりとした食感が楽しめるお菓子です。

向山製作所
もっちりチーズ福 NEW
5個入
（本体）1,200円（税込 1,296円）

みよし

贅沢な一粒栗を、みよし自慢のこしあんときみあんの2種類でまるごと包みました。やわらかでしっとりとした、栗のおまんじゅうです。

※写真はイメージです。

みよし
みよし栗 ・こしあん ・きみあん NEW
各1個
（本体）各180円（税込 各195円）

しっとりとやわらかな皮で、甘さ控えめで刻み栗がアクセントになった白あんを包みました。

しっとりとやわらかな皮で、上品でさらりとした口どけの良いこしあんを包みました。

※写真はイメージです。

福島県の花しゃくなげをテーマにしたロッサージュ。

みよし
ロッサージュ ・白あん ・こしあん NEW
各1個
（本体）各180円（税込 各195円）

菓匠きねや

※写真はイメージです。

NEW

もちもち食感が人気のチーズを使ったお菓子です。栗天と本宮鳥骨鶏卵を衣に使い丁寧に六方焼き上げました。

菓匠きねや
ちーず六方焼き
1個
（本体）231円（税込 250円）

菓匠きねや
和栗ちーず六方焼き
1個
（本体）250円（税込 270円）

秋限定の和栗入り。

ふわふわのカステラに、塩味のきいた極上チーズクリームをはさんだプッセ菓子です。

ココア生地にサンドした、ベルギー産チョコのガナッシュクリームにチョコチップ入り。

シャキシャキのふじりんごを刻んで、ほろにがいキャラメルクリームと合わせました。

※写真はイメージです。

NEW

太郎庵
会津の天神さま
①キャラメルりんご
②ちょこ ③チーズ 各1個
（本体）各232円（税込 各251円）

三万石

パイ生地でくるみ入りのあんを包み込み、香ばしく焼き上げました。エキソンはフランス語の「扇」からイメージしています。

※写真はイメージです。

三万石
エキソンパイ
5個入
（本体）875円（税込 945円）

ままどおるはスペイン語で「お乳を飲む子」というイメージで付けられています。バターを使った生地でミルク味のあんを包み焼き上げた福島県を代表するお菓子です。

11/14(金)より販売

※写真はイメージです。

三万石
ままどおる 5個入
（本体）625円（税込 675円）

四季の菓子 松林堂

つぶし餡にバターを合わせたユニークな最中。

※写真はイメージです。

NEW

四季の菓子 松林堂
バター最中
1個
（本体）212円（税込 229円）

しんごSUN

"名物に旨いものあり"製造直売の名前どおり、揚げたて、蒸したて、つきたてにこだわり、毎日"温かい"商品を一生懸命造っております。

磯の香り豊かな海の幸を使ったせんべい。サクサクとした食感で食べ始めたら止まらないおいしさです。

※写真はイメージです。

NEW

しんごSUN
・小名浜かつおせんべい ・小名浜たこせんべい
各1袋
（本体）各580円（税込 各627円）

食べやすい一口サイズにした小名浜たこせんべいに、小名浜の磯の香り漂う通称"小名浜パウダー"なる濃厚海鮮パウダーを贅沢にふりかけました。

※写真はイメージです。

NEW

しんごSUN
芳醇プレミアム 小名浜たこせんべい
85g
（本体）620円（税込 670円）

QUEEN'S ISETAN

秋の福島フェア

Fukushima Fair Autumn 2025

発見！ふくしま FUKUSHIMA

フォローお待ちしています！

クイーンズ伊勢丹【公式】Instagram @queensisetan

広告商品売り出し期間

11月12日［水］－16日［日］

北浦和店は11月13日［木］から開催いたします。

福島県産 新米 二〇二五

香りが立ち、強い甘みを持ちながら、ふんわり柔らかく炊きあがる、個性的な食感と食味が持ち味です。

福、笑い
2kg
（本体）2,990円（税込 3,230円）

※写真はイメージです。

福島県産 新米 試食会開催！

開催時間 10:00～18:00

※開催時間は目安です。時間内でも休憩や早期終了の為、不在の場合もございます。

11/14(金) 15(土)	北浦和店・本八幡店・品川店・白金高輪店・武蔵境店・国分寺店
11/15(土) 16(日)	笹塚店・新高円寺店・仙川店・小石川店・石神井公園店・目白店・新小岩店・十条店

FUKUSHIMA BEEF

福島県産 黒毛和牛 **福島牛**

約30ヶ月間、時間をかけてゆっくり肥育し、稲わら・水と、配合飼料などの肥育技術により、うま味が凝縮した赤身と、さらっとした脂のバランスが絶妙な牛肉に!

福島県産（福島牛（黒毛和種））
ももまだは肩 しゃぶしゃぶ用
100gあたり
（本体）980円（税込 1,059円）

福島県産（福島牛（黒毛和種））
希少部位ステーキ用 120g
（100gあたり本体価格 1,067円）
（本体）1,280円（税込 1,383円）

福島県産（福島牛（黒毛和種））
小間切れ
100gあたり
（本体）598円（税込 646円）

FISH

MAPLE SALMON 阿武隈川メイプルサーモン

HAYASHI TROUT FARM

メイプルサーモン

身質・味覚・鮮度などあらゆる面から輸入サーモンとは異なる高品質な純国産サーモン。生育期間が3～4年と通常よりも倍以上の時間をかけて飼育。臭みや寄生虫の問題も一切ないので生食がおすすめです。

福島県産
メイプルサーモン（トラウトサーモン・養殖）
・刺身用
100gあたり
（本体）780円（税込 843円）

・刺身
1盛（8貫）
（本体）798円（税込 862円）

※国分寺店は対象外です。

メイプルサーモンたっぷり刺身盛合せ
1盛
（本体）1,280円（税込 1,383円）

※国分寺店は対象外です。

福島県産
かつお刺身（解凍）
1盛（6貫）
（本体）480円（税込 519円）

※国分寺店は対象外です。

原料原産地：福島
めひかり丸干し
100gあたり
（本体）358円（税込 387円）

※国分寺店は対象外です。

商品により、お取り扱いのない店舗がございます。対象外の店舗につきましては、商品下部の注釈をご確認ください。

●広告掲載商品は「本体価格」と「税込価格」を併記しております。※お支払い金額が「税込価格」と異なる場合がございます。●広告掲載商品は豊富に取り揃えておりますが、万一品切れの場合はご容赦ください。●天候・交通事情等により産地の変更または入荷のない場合はご了承ください。●広告掲載写真はイメージです。

2025.11 発行:株式会社エムアイフードスタイル 営業政策・マーケティング室 SM

QUEEN'S SETAN

広告商品売り出し期間 11月12日[水]－16日[日]

北浦和店は11月13日[木]から開催いたします。

手軽に味わう、福島の味

・福島牛めし ・福島牛すき焼き重 各1パック
〈本体〉各1,180円（税込 各1,275円）
※品川店は15時以降の販売となります。

会津味噌と国産大葉を使用。大葉の香りとピリ辛唐辛子がアクセント。

大葉みそで食べる手作り風つくね串（会津味噌使用）2本
〈本体〉368円（税込 398円）
※品川店は15時以降の販売となります。

親潮と黒潮が対流する「常磐沖」で獲れためひかりです。

めひかりの唐揚げ 100g
〈本体〉598円（税込 646円）
※品川店は15時以降の販売となります。

ネギを詰めた三角油揚げを焼いて味噌を塗った一品です。

福島名物！お殿さまも愛したほうろく焼き 1パック
〈本体〉498円（税込 538円）
※品川店は15時以降の販売となります。

秋の福島フェア

発見！ふくしま HAKKEN FUKUSHIMA

Fukushima Fair Autumn 2025

いわきの郷土料理「さんまのぼーぼー焼き」をモチーフにしました。
さんまとたらを50%ずつ使用し味噌・ねぎ・にら・にんにくを混ぜ魚の形にして両面を焼きました。
※写真はイメージです。

貴千 さんまのぼーぼー焼風蒲鉾 1枚
〈本体〉328円（税込 355円）

＼フォローお待ちしています！／
クイーンズ伊勢丹【公式】Instagram
@queensisetan

※写真はイメージです。
もっちり極太麺と濃厚ソースの焼そばです。

旭屋 なみえ焼そば 324g
〈本体〉498円（税込 538円）

たらとグチのすり身にキンキを皮ごと20%練り込み、魚の形にして焼きました。

貴千 キンキ焼かまぼこ 1枚
〈本体〉278円（税込 301円）

たらとグチのすり身にめひかりを皮ごと10%練り込みました。

貴千 めひかり焼かまぼこ 1枚
〈本体〉228円（税込 247円）

福島のご当地グルメ

福島県喜多方市発祥のご当地ラーメンで、国産小麦の特製平打ちちぢれ麺とコク深い味わいのスープが相性抜群です。

坂内監修 喜多方ラーメン 1パック
〈本体〉528円（税込 571円）

喜多方定番！つるつるモチモチの しょうゆラーメンです。赤べこどんぶり付き。

河京 喜多方どんぶりらーめん 155g
〈本体〉1,230円（税込 1,353円）
※こちらの商品は軽減税率対象外商品です。（税率10%）

※写真はイメージです。

雷野食品 福島のいかにんじん 90g
〈本体〉328円（税込 355円）

シンプルな材料で作った濃厚なプリンです。

福島県産パスチャライズ牛乳を使用したビターな味わいのカフェオレです。

木村ミルクプラント
・パスチャライズカフェオレ
・パスチャライズフルーツオレ
各180㎖
〈本体〉各250円（税込 各270円）

リンゴ果汁をベースに福島県産牛乳をたっぷり使用したフルーツオレです。

※写真はイメージです。

金子牧場 ジャージープレーンヨーグルト 270g
〈本体〉370円（税込 400円）

しっかりしたクリーム層は、ミルクを均質化せずに発酵させるのが特徴です。チーズのような濃厚な味が特徴のヨーグルトです。

木村ミルクプラント とろ～り濃厚プリン 90g
〈本体〉420円（税込 454円）

※写真はイメージです。

野菜 〈本体〉98円（税込 106円） 均一セール

11/12(水)・13(木) 毎週恒例
北浦和店は11/13(木)のみの開催です。

果物よりどり 3点 〈本体〉500円（税込 540円）

11/13(木)限り

原料原産地:三重 白す干し 100gあたり
〈本体〉398円（税込 430円）
※国分寺店は対象外です。

11/12(水)限り
北浦和店は店休日です。

岩手県産 陸中赤鶏 もも正肉 100gあたり
〈本体〉178円（税込 193円）

原料原産地:ノルウェー 寒さばじっくり干し 1パック
〈本体〉398円（税込 430円）

宮城県産 ゴールデンポーク
・切り落し（もも・肩・ばら） 350g（100gあたり本体価格171円）
・ひき肉 350g（100gあたり本体価格171円）
〈本体〉各598円（税込各646円）

11/14(金)限り

長野県産他 サンふじりんご 2個
〈本体〉598円（税込 646円）

宮城県産 ゴールデンポーク もも しゃぶしゃぶ用 100gあたり
〈本体〉198円（税込 214円）

原料原産地:国産 天然本まぐろ切落し 1パック
〈本体〉780円（税込 843円）
※国分寺店は対象外です。

11/15(土)限り

毎週土曜日は 魚の日

エムアイカード ポイント率UP

一般カード	税込100円につき1ポイント	▶ 税込100円につき5ポイント
ゴールドカード	税込200円につき3ポイント	▶ 税込200円につき15ポイント

本まぐろたっぷり刺身盛合せ 1盛
〈本体〉1,780円（税込 1,923円）
※国分寺店は対象外です。

長野県産他 白菜 1/4切
〈本体〉98円（税込 106円）

原料原産地:アメリカ 銀だら西京漬 3切
〈本体〉980円（税込 1,059円）
※国分寺店は対象外です。

宮城県産 ゴールデンポーク ばら肉（うすぎり、しゃぶしゃぶ用） 100gあたり
〈本体〉298円（税込 322円）

11/16(日)限り

毎週日曜日は 肉の日

毎週開催 サンデーマルシェ 開店～13時まで

店内全品 QI POINT ポイント5倍
※一部対象外の商品がございます。

国産牛肉（交雑種）肩切り落とし 100gあたり
〈本体〉698円（税込 754円）

国産（あまみ和ぶた）切り落とし（もも、肩・ばら） 400g（100gあたり本体価格150円）
〈本体〉598円（税込 646円）

愛媛県産 蜜るみかん 1パック
〈本体〉598円（税込 646円）

西京漬詰合せ 1パック
〈本体〉1,080円（税込 1,167円）
※国分寺店は対象外です。

広告対象店舗

営業時間 あさ9時30分▶よる9時30分		
笹塚店 ☎03-3485-1251	仙川店 ☎03-5384-3511	北浦和店 ☎048-823-3866 11/12(水)は店休日 11/13(木)から開催いたします。
石神井公園店 ☎03-5910-2291	目白店（トラッド目白 B1F） ☎03-5960-5411	

営業時間 あさ9時30分▶よる10時	
新高円寺店 ☎03-3318-9900	武蔵境店（nonowa武蔵境） ☎0422-50-3201

営業時間 あさ10時▶よる10時	
本八幡店（シャポー本八幡 1F） ☎047-302-8070	国分寺店 ☎042-401-0639
品川店（アトレ品川 3F） ☎03-6717-6262	

営業時間 あさ9時▶よる10時
新小岩店（シャポー新小岩 2F） ☎03-4330-7888 土日祝はあさ10時▶よる9時

商品により、お取り扱いのない店舗がございます。
対象外の店舗につきましては、商品下部の注釈をご確認ください。

●広告掲載商品は「本体価格」と「税込価格」を併記しております。※お支払い金額が「税込価格」と異なる場合がございます。
●広告掲載商品は豊富に取り揃えておりますが、万一品切れの場合はご容赦ください。
●天候・交通事情等により産地の変更または入荷のない場合はご了承ください。●広告掲載写真はイメージです。

SM