

かおり、あまみ、ふくよかさが自慢の「福、笑い」。

全国屈指の米どころ・福島県が14年という歳月をかけて開発したのが「福、笑い」。
豊かな自然と、開発者、生産者との想いの結晶です。「福、笑い」という名前には、
生産者も消費者も手にした人が笑顔になるお米になってほしいという期待を込めました。



「福、笑い」をご購入いただけます！

高島屋
オンライン
サイト

2キロ袋×2
3,456円 (送料別)

店頭販売

本館タカシマヤ B1
グローサリー

2キロ袋×1
1,728円

【産地特性】

日本有数の米どころ、
ふくしまから。

福島県の清らかな水、恵まれた気候風土、
磨き上げられた生産者の技術、米づくりへの
こだわり、開発者の情熱など、
ふくしまのすべてが詰まっています。

【出荷基準】

認められた農家だけが生産する、
選び抜かれたお米。

玄米タンパク質含有率6.4%以下、
ふるい目1.9mm以上という
厳しい基準を満たしたもののだけが
「福、笑い」と名乗ることを許されます。

【品種特性】

これまでにない個性的な
食感・食味が持ち味。

かおりが高くふんわり柔らかく
炊きあがる「福、笑い」は
コシヒカリ以上に粘りがあって、
もっちりあまい食感が個性的です。

ふくしまから 福、笑い

福島県のプレミアム米「福、笑い」
デビュー1周年 コラボ企画

玉川高島屋 S・C 〈専門店・タカシマヤ〉
レストラン & 食料品 参加各店

11月23日(水)祝
～12月6日(火)



14年かけて大切に育てられた
福島県のプレミアム米「福、笑い」を
玉川高島屋 S・C 〈専門店・タカシマヤ〉レストラン &
食料品 参加各店にて期間限定でご賞味いただけます。



ふくしまプライド。フェア

11月23日(水・祝)
～11月29日(火)

■本館タカシマヤ B1フーズシティ(百貨店) グランフレッシュ(生鮮売場)

福島県では、生産者の情熱とひたむきな思いを「ふくしまプライド。」という言葉に込めて全国へ発信しています。この「ふくしまプライド。」がざっしり詰まった福島県の食材を、是非この機会に手にとっていただき、その味わいをご堪能ください。



【サンフレッシュ】
サンふじ

福島県は、生産量全国5位の
りんごの産地。一口食べれば
果汁が溢れ、甘酸っぱい香りが
口の中に広がります。



【人形町今半】
福島牛

全国の和牛品評会で、名誉あ
る賞を数多く受賞。柔らかな
肉質に、思わず頬が緩みます。



【鳥芳(精肉)】
川俣しゃも

平飼いで長期飼育される福島
自慢のブランド地鶏。歯切れ
よく、噛みしめるたびに濃厚
な旨味が溢れます。



【竹紫亭】
麓山高原豚

指定農家によって限定生産さ
れる豚肉。ジューシーで柔らか
くクセのない肉質は、どんな
食べ方にもおすすめです。



【中島水産】
メイプルサーモン

自然に近い環境で育ったフ
レッシュなサーモン。良質な
脂のついた、豊かな味わい
をお楽しみください。

新型コロナウイルス感染拡大防止にむけたお願いとお知らせ

【ご来店の際には以下のご協力をお願いいたします。】
「不織布マスクのご着用」・「入口での検温・アルコール消毒」・「少人数でのお買い物」

ひとつも空気も、みずみずしい
玉川高島屋 S・C



携帯・スマホサイトも
二次元で簡単アクセス。
玉川高島屋 S・C
オフィシャルサイト

専門店・玉川タカシマヤ10:00～20:00 / 専門店(レストラン)11:00～22:00
※一部、営業時間と異なる店舗がございます。

※飲食店の各メニューは消費税10%を含む総額にて表示しております。商品のご利用方法により金額・税率が変更となる場合がございます。
※メニュー写真はイメージです。
※提供メニュー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。
※天候などの事情で食材の入荷状況によりご提供できない場合がございます。
※各店の営業時間・ラストオーダーに変更が生じる可能性がございます。ご来店の際にはWEBサイトにて最新の営業時間をアップしておりますのでご確認くださいませ。
※都合により原材料が変更になる場合がございます。



レストランで味わう

福、笑い



かおり、あまみ、ふくよかさが自慢

14年という歳月をかけて開発したのが「福、笑い」。
豊かな自然と、開発者、生産者との想いの結晶です。
福島県の清らかな水、恵まれた気候風土のもと、生産者が磨き上げた技術と
米づくりへのこだわり、開発者の情熱が集結したプレミアムなお米です。

トラジ御膳

3,800円 / Sサイズ 3,000円 <ランチ限定>

トラジ名物の黒毛和牛カルビ、ハラミ、ヒレ、小海老を
特製タレでいただく焼肉御膳。贅沢なランチタイムを
過ごしたい時におすすめです。

焼肉トラジ [南館 9F] tel:03(5797)3233
営業時間 / 11:00~22:00 (L.O.21:00)



えび野菜天重せいろ

2,300円

海老と野菜の天ぷらにご飯、そばのセット。そば打ちの職人技を
ご覧いただきながら味わう、香り高い手打ちそばが自慢です。

一香庵 [南館 6F] tel:03(3707)2727
営業時間 / 11:00~22:00 (L.O.21:00)



焼きチキンカレー

1,518円 <各日数量限定>

玉ねぎの甘さが際立つカレーに、ジューシーなチキン、たくさんの
野菜をトッピング。店内では愛犬とお食事が楽しめます。

DOG DEPT. GARDEN CAFE [ガーデンアイランド 1F]
tel:03(5717)3925 営業時間 / 10:00~20:00 (L.O.19:00)



うな重松

4,180円 テイクアウト4,104円

創業以来、130年以上継ぎ足してきた秘伝のタレでじっくり、
香ばしく焼き上げた蒲焼。ご飯との相性も抜群です。

和田平 [南館 6F] tel:03(3708)5988
営業時間 / 11:00~22:00 (L.O.21:00)



海鮮おこげ

2,860円

海老、イカ、ホタテ、野菜などが入った濃厚スープのあんを“福、笑い米”の
おこげにかけて。ぜひ熱々のうちにお召し上がりください。

維新號 點心茶室 [南館 6F] tel:03(3700)1450
営業時間 / 11:00~22:00 (L.O.21:00)



黒毛和牛ステーキ丼

3,200円 <各日限定20食 / ランチ限定>

厳選した黒毛和牛ステーキを甘辛タレで味わう贅沢丼。木の温もり
あふれる落ち着いた空間で、自慢の古式手打ちそばと共に堪能ください。

九つ井 [東館 B1F] tel:03(5717)9110
営業時間 / 11:30~22:00 (L.O.21:00)



コンソメ雑炊 (各種コース料理内)

5,500円~24,200円 ※別途ランチサービス料10%、ディナーサービス料12%

黒毛和牛ローストビーフが美味しい各種コース内の雑炊に“福、笑い米”を使用。
旬の食材が満載の、玉川店だけの特製雑炊です。

ローストビーフの店 鎌倉山 [南館 10F] tel:03(3709)6118
営業時間 / 11:00~16:00 (L.O.14:30) 17:00~22:00 (L.O.20:00)

お弁当、お惣菜で楽しむ

福、笑い



国産牛しぐれ2段弁当

1,188円 <各日限定40食>

定番人気、国産牛を使用したしぐれ煮をふっくらご飯にのせて。煮物や天ぷらなど、優しい味のおかずをたっぷり詰め合わせました。
まつおか [本館タカシマヤ B1] tel:03(3709)3111(代)



鳥づくし御膳

798円 <各日限定10食>

看板商品のもも肉のから揚げ、焼き鳥、チキンボールなど老舗鶏肉専門店が作る鶏づくしのお弁当。

鳥芳(焼鳥) [本館タカシマヤ B1]
tel:03(3709)3111(代)



大海老天丼

1,001円 <各日限定30食>

大海老2尾、野菜、魚介の天ぷらがのった豪華な天丼。特製のごま油でカラッと揚げた軽い食感、しっかりしたコクと風味に笑顔がこぼれます。

銀座 ハゲ天 [本館タカシマヤ B1]
tel:03(3709)3111(代)



おむすび各種

162円～ <各日限定150食>

紅鮭、紀州梅、焼たらこ、いくらなど種類豊富なおむすびを、“福、笑い米”でご提供。どの具材もお米の美味しさを十分に引き立てます。

古市庵 [本館タカシマヤ B1]
tel:03(3709)3111(代)

銀だら西京焼弁当

1,533円 <各日限定20食>

脂のつった銀だらは、京都の白みそでじっくり漬け込んだ上品な味わい。艶やかに焼き上げたたっぷりのご飯と一緒にどうぞ。

築地なが田 [本館 B1]
tel:03(5716)2736



ひれ・コロ重

590円 <各日限定10食>

脂身が少なくやわらかい豚ひれカツと、野菜の甘みを活かしたシンプルなじゃがいもコロケをとんかつソースで。食べ応えも十分なお重です。

RF1 [本館タカシマヤ B1]
tel:03(3709)3111(代)



中華三昧弁当

989円 <各日限定15食>

チンジャオロース、豚の角煮、麻婆豆腐など、人気の中華のおかずを詰め合わせました。ボリュームもあり、お腹も心も満たされます。

横浜中華街 王朝 [本館タカシマヤ B1]
tel:03(3709)3111(代)

すき焼弁当

2,160円 <期間中限定20食>

福島県産の黒毛和牛が堪能できる人気のすき焼弁当と、福島県産“福、笑い米”の限定コラボ。秘伝の割下で丁寧に焼き上げた、贅沢な一折です。

人形町今半 [本館タカシマヤ B1]
tel:03(3709)3111(代)

お弁当、お惣菜で楽しむ

福、笑い

鶏肉のローストココナッツカレー風味

1,296円 <期間中限定50食>

やわらかな鶏肉のローストに、まろやかなココナッツカレー風ソースをかけて。風味豊かな香りのバターライスを加えた、食欲そそるアジアンな一品。

ダロワイヨ [本館 B1] tel:03(5491)3550



豚カルビ焼ビビンバ弁当

1,296円 <各日限定10食>

特製タレに漬け込み、やわらかく焼き上げたカルビと自家製ナムルをのせました。タレとコチュジャンの甘辛さが一度食べたらやみつきに。

妻家房 [本館 B1] tel:03(5716)2812

国内産うなぎ弁当

2,808円 <各日限定30食>

国内産の活鰻を使用し、自慢のタレでふっくらと焼き上げた蒲焼。創業190年の老舗鰻料理店が作り出す伝統の味をご賞味ください。

ての字 [本館タカシマヤ B1] tel:03(3709)3111(代)



ローストビーフのお重

1,094円 <各日限定40食>

厳選した牛肉を絶妙な火加減で仕上げ、にんにく醤油タレと合わせた一番人気のお重。凝縮された肉の旨味とやわらかさが自慢の一折です。

ブツ デリカテッセン
[本館タカシマヤ B1]
tel:03(3709)3111(代)



海鮮炒飯

780円 <各日限定30食>

イカや海老など具材がたっぷり入った、旨味あふれる本格炒飯。卵や“福、笑い米”と一緒にじっくり炒め、パラパラに仕上げました。

中華旬彩料理 東方紅 [本館 B1] tel:03(6805)7668

天井弁当(松)

1,296円 <各日限定10食>

海老、キス、なす、ししとうの天ぷら、さらにかき揚げを豪快にのせた天井弁当。老舗天ぷら料理店が魅せる熟練の技と味をお楽しみください。

銀座天一 [本館 B1] tel:03(5716)2739



「福、笑い」の茶巾寿司

875円

“福、笑い米”のシャリを、茶巾に見立てた薄焼き玉子でふんわり包んだ茶味ある一品。フェア期間中は、特別に木箱でご提供します。

有職 [本館 B1] tel:03(5716)2837