

**551 HORAI**



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。

**実演**

①おすすめBセット(豚まん6個・焼売10個・焼餃子15個) 2,830円  
②551ちまき(肉・鶏・海鮮/1個) 各430円

**世界の山ちゃん**



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。

**実演**

愛知 **世界の山ちゃん**  
幻の手羽先(5本入) 651円

**新登場**



黒毛和牛A5ランクのどろける食感がたまらないローストビーフを握り寿司でお楽しみください!

**実演**

東京 **銀座ローストビーフ浅伊**  
①A5ランクどろけるローストビーフにぎり(1折) 1,350円  
②A5ランクステーキ重(1折) 2,160円

**新登場**



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」に仕上げております。

**実演**

福岡 **とりかわ竹乃屋**  
博多ぐるぐるとりかわ5本セット(1P) 837円

**利久**



厚切りと薄切り牛たんを2種類味を替える贅沢なお弁当をお楽しみいただけます。

**実演**

宮城 **利久**  
牛たん贅沢弁当(1折) 1,944円

**新登場**



世界で数々の賞を受賞したシェフが手掛けるアップルパイ。サクサクの生地にコンポートしたリンゴとカスタード、豆乳チーズクリームがぎっしり。

**実演**

神奈川 **イガッティ**  
アップルパイ(1個) 450円

**新登場**



鯖の中でも最も大ぶりでのろのった「とろさば」を贅沢に用いており、口にほおばったときの肉厚な食感がたまりません。

**実演**

大阪 **鯖や**  
とろ鯖寿司(1本) 2,376円

**新登場**



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

**実演**

広島 **八天堂**  
フレンチトースト(1個) 560円

**新登場**



人気のチョコレートとメープルを1本に焼きあげた、よばりなデニッシュです。

**実演**

京都 **ANDE(アンデ)**  
ハーフ&ハーフ ショコラデ・メープル(1個) 1,188円

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

● 10月30日[水] ~ 11月4日[月・振休] 10時~18時30分 (最終日は17時閉場) ● 8階 催事場

**新登場**



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銘をのせた餅菓子です。

**実演**

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

**新登場**



もちもちとふんわりほのける本わらび粉の風味を大事に仕上げた逸品です。

**実演**

京都 **京都大原三院院 玄印**  
京わらび餅(6つ切) 1,200円

**新登場**



オスピターレの通販では1年待ち! 外はバリッパリ! 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!

**実演**

福岡 **スフォリアテッラ専門店 オスピターレ**  
スフォリアテッラ マロン・和栗(1個55g) 421円

**新登場**



熟成豚の高級部位サーロインやブリッリの海老がぎっしりな揚げたてカツを自家製ソースで仕上げました。

**実演**

神奈川 **YES!!カツサンド**  
①定番サーロインカツサンド(1箱3切) 1,290円  
②100%海老カツサンド(1箱2切) 990円

**新登場**



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

**実演**

北海道 **北海道かぶき者**  
タコの唐揚げ(100g当り) 972円

**新登場**



浜名湖うなぎの蒲焼と白焼が贅沢に両方楽しめる特別な「紅白うなぎ」です。

**実演**

静岡 **うなぎの匠 魚魚一(とといち)**  
(特選)紅白うなぎ(350g) 4,320円

**新登場**



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、どろけるほどのやわらかさです。

**実演**

群馬 **だるま食堂**  
だるま食堂のもつ煮(400g) 1,350円

**新登場**



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、ぷりっぷりの煮牡蠣、カキフライと広島菜漬けを乗せました。

**実演**

広島 **広島牡蠣専門店 千両屋**  
かきめしカキフライ(1折) 1,836円

**新登場**



甘さ控えめの粒あんをもっちりとした生地で包み、香ばしく焼き上げた大宰府名物。

**実演**

福岡 **かさの家**  
梅ヶ枝餅(5個入) 750円

**新登場**



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

**実演**

三重 **虎屋うり**  
生うり各種(1本/抹茶・栗・桜他) 450円より

**(LINEお友だち限定) 全国うまいもんまつり LINE抽選会**

● 10月30日[水] ~ 11月4日[月・振休] ● 景品お引換場所: 3階 総合サービスカウンター  
※景品のお引換は各日19時30分まで

チャンス① 百貨店ギフトカード(5,000円分) 1名様  
チャンス② 「代官山 シェリユイ」 プティ・フル・セック(クッキー) 150名様  
※チャンス②の景品は変更になる場合がございます。

抽選はこちら 新規のお友だちもご参加いただけます!

※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がございます。  
※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、売り切れの際はご了承ください。  
※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。

KANAZAWA M'ZA 金沢エムザ  
金沢 むさし TEL(076)260-1111(代) www.kmza.jp