

越前うに



日本三大珍味の一つとされ、江戸時代の「日本山海名産図会」にも記されている福井の名産品。材料は、福井の越前海岸で獲れるバフンウニが中心。100gの製品を作るために100個以上ものウニが使われます。繊細で濃厚な味わいは、酒の肴や温かいご飯にピッタリです。

英	Echizen Uni Sea Urchin	One of the Japan's top three delicacies. It is one of Fukui's local specialties, which is introduced in the <i>Nihon Sankai Meisan-zue</i> . It is a set of illustrations of special food products in Japan. Hemicentrotus (a kind of sea urchin) caught along the Echizen Coast in Fukui Prefecture is used for making cured sea urchin. To make 100g of the cured sea urchin, more than one hundred sea urchins are used. Its delicate and rich flavor goes well with sake and warm steamed rice!
中 (簡)	越前海胆	被誉为日本三大珍馐之一, 并曾在江户时代的「日本山海名产图会」中被记载为福井的名产品。主要取自于福井越前海岸的一种名称为马粪的海胆。为制作100克越前海胆需要100个以上的海胆。精致而又浓厚的口味, 是最适合下酒或与白饭搭配的一道佳肴。
中 (繁)	越前海膽	被譽為日本三大珍饈之一, 並曾在江戶時代的「日本山海名產圖會」中被記載為福井的名產品。主要取自于福井越前海岸的一種名稱為馬糞的海膽。製作100克越前海膽需要100個以上的海膽。精緻而又濃厚的口味, 是最適合下酒或與白飯搭配的一道佳肴。
葡	Echizen Uni (ouriço do mar)	É considerado uma das três iguarias mais finas do Japão e na era Edo, foi registrado no <i>Nihon Sankai Meisan-zue</i> . "Livro ilustrado de comidas especiais do Japão" como a especiaria de Fukui. O mais usado é o Bafun uni, encontrado no mar de Echizen, no Estado de Fukui. Mais de 100 ouriços do mar são usados para produzir 100 produtos. Com sabor delicado e requintado acompanha muito bem o arroz quentinho e o saquê japonês.

越前おろしそば



石臼挽きのそば粉で作られたこしのある蕎麦に、福井名産の辛み大根のおろしをたっぷりかけていただく伝統の一品。

英	Echizen Oroshi Soba Noodles (Buckwheat noodles with grated radish)	Boiled chewy noodles made from stone-ground buckwheat, topped with spicy Japanese white radish. It is one of the Fukui's traditional dishes.
中 (簡)	越前萝卜泥荞麦面	用石磨的荞麦面粉制成的韧性十足的荞麦面，浇上福井名产辛辣萝卜泥，是一道传统料理。
中 (繁)	越前蘿蔔泥蕎麥麵	用石磨蕎麥麵製成的韌性十足的蕎麥麵，澆上福井名產辛辣蘿蔔泥，是一道傳統料理。
葡	Echizen Oroshi Soba (macarrão de trigo sarraceno com molho de "nabo" ralado)	Macarrão de trigo sarraceno fervido e servido gelado com molho de "nabo japonês" ralado. É um dos pratos mais tradicionais de Fukui.

越前がに



唯一の皇室献上がにでもある、福井が誇る冬の味覚の王様。ゆでもよし焼きがににも絶品。黄色いタグが福井産の証。

英	Echizen Gani Crab	Among all Japanese crabs, only Echizen's are offered to the Imperial Court. Fukui proudly offers this king of winter delicacies to you. Delicious both boiled or grilled. A yellow tag on its arm is indicative of its authenticity.
中（簡）	越前蟹	是唯一敬献皇室，为福井人感到自豪的冬季味觉之王。无论是煮着吃还是烤着吃都是绝品。黄色的塑料环是福井产标志。
中（繁）	越前蟹	是唯一敬獻皇室，為福井人感到自豪的冬季味覺之王。無論是煮著吃還是烤著吃都是絕品。黃色的塑料環表示福井產標誌。
葡	Caranguejo Echizen Gani	Echizen gani, considerado o "rei dos caranguejos", é o único caranguejo do Japão oferecido à Família Imperial todos os anos. É uma delícia fervido ou grelhado. A etiqueta amarela é a marca registrada da autenticidade.

金福すいか



平成12年福井市が開発した小玉すいか。外見はまんまるな形、光沢のある黄金色が特徴で果肉は赤色。糖度は11度以上でまろやかな甘さです。

英	Kinpuku Suika Watermelon	Small-sized watermelons which were developed by Fukui City in 2000. Kinpuku Suika is completely spherical and exhibits a lustrous gold color on the outside, while the inside fruits is red. They have a moderately sweet flavor of more than 11 degrees Brix (sugar content).
中（簡）	金福西瓜	2000年福井市开发的小玉西瓜。带着光泽的金黄色的圆圆的外形是其特征，果肉为红色。口感甘甜含糖度在11度以上。
中（繁）	金福西瓜	2000年福井市開發的小玉西瓜。帶著光澤的金黃色的圓圓的外形是其特徵，果肉為紅色。口感甘甜含糖度在11度以上。
葡	Melancia Kinpuku Suika	Melancia de porte pequeno desenvolvida pela cidade de Fukui no ano de 2012. De forma redonda, cor dourada e brilhante e a polpa vermelha. O teor de açúcar é superior a 11 graus Brix e de suave doçura.

越のルビー



ミニトマトよりも少し大きめで、フルーティーな味わいのトマト。リコピンが多く含まれて、栄養価が高いのが特徴。

英	Koshi-no-Ruby Tomatoes	Barely larger than a mini tomato, its size belies its lycopene content and nutritional nature. These tomatoes are known for being quite sweet.
中（簡）	“越的紅寶石”西紅柿	是比迷你西紅柿個稍大，帶有水果口味的西紅柿，含有大量的番茄紅素，具有營養價值極高的特色。
中（繁）	“越的紅寶石”西紅柿	是比迷你西紅柿個稍大，帶有水果口味的西紅柿，含有大量的番茄紅素，具有營養價值極高的特色。
葡	Tomates Koshi-no-Ruby	É um pouco maior que o mini tomate, com sabor frutífero. Contém muito licopeno e é caracterizado por alto valor nutritivo.

ソースカツ丼



福井のカツ丼は、甘辛いソースを使ったソースカツ丼です。カラッとあげたカツとお店独特のソースとの組み合わせをお楽しみください。

英	Sauce Katsu-Don Pork Cutlet Bowl	Katsu-Don in Fukui is served with a sweet, Japanese style worcestershire sauce. The combination of crisp fried pork cutlet served with sauce made according to the secret recipe is superb.
中（簡）	酱汁猪排饭	福井的「酱汁猪排饭」是使用甜辣味的调味汁做成的猪排盖浇饭。松脆的猪排和该店独具风味的调味汁组合出绝佳的食感。
中（繁）	醬汁豬排飯	福井的「醬汁豬排飯」是使用甜辣味的調味汁做成的豬排蓋澆飯。鬆脆的豬排和該店獨特風味的調味汁組合出絕佳的食感。
葡	Sauce Katsu-don (carne de porco à milanesa com molho especial – tipo inglês)	Em Fukui o Katsu-don é servido com molho. A combinação de carne de porco frita crocante com um molho feito com receita ultra-secreta é fabulosa.

羽二重餅



羽二重織が盛んだったことにちなみ作られた、福井土産の代表格。普通の餅とは一味違う滑らかで柔らかい食感。

英	Habutae Mochi Rice Cakes	This variety of mochi is named after "Habutae" silk, a fabric that was produced years ago in Fukui and is especially known for its smoothness and softness. One of Fukui's be-all, end-all souvenirs.
中(簡)	羽二重餅	名称的由来是源于福井的羽二重织（纺绸织物）曾经非常繁盛。羽二重餅是福井土特产的代表。比起普通糕点，羽毛二重餅有着与众不同的光滑柔软的口感。
中(繁)	羽二重餅	名稱的由來是源於福井的羽二重織（紡綢織物）曾經非常繁盛。羽二重餅是福井土特產的代表。比起普通糕點，羽毛二重餅有著與眾不同的光滑柔軟的口感。
葡	Habutae Mochi (Bolinho de arroz glutinoso)	Em Fukui, de décadas passadas a tecelagem “Habutae” estava prosperando e foi muito produzida, de onde surgiu essa variedade de mochi com textura macia e suave como seda. Habutae Mochi é um dos melhores presentes que representa Fukui.

福井の地酒



九頭竜水系が走る福井平野は豊かな地下水に恵まれ、「おいしい」と評判の湧き水も豊富です。その清らかな水は美味なる米を育み、酒造りに最適な風土をつくり上げてくれませいた。造り酒屋は、福井市内だけでも10軒以上。それぞれの味と香りをお楽しみください。

英	Fukui's Local Sake	The Fukui Plain is rich in pure water with Kuzuryu River system running above and below ground. Naturally delicious spring water can be found in various places across the plain. The pure water grows tasty rice and creates the best climate for sake brewing. There are more than 10 sake breweries in Fukui City. Please enjoy the taste and flavor of each sake brewery.
中（簡）	福井的地産酒	水资源十分富饶的福井平野，九头龙河川的流水穿流不息。被称赞为「美味」的地下水的数量也极多。就是这些清澈的水孕育了美味的大米，同时也具有了最适合酿造美酒的风土环境。酿酒工坊在福井至少有10家以上。请您一定来品尝一下各个酿酒工坊酿制的不同口味的美酒。
中（繁）	福井的地産酒	水資源十分富饒的福井平野，九頭龍河川的流水穿流不息。被稱讚為「美味」的地下水的水量也及其豐富。就是這些清澈的水質孕育了美味的大米，同時也具有最適合釀造美酒的風土環境。釀酒工坊在福井至少有10家以上。請您一定來品嚐一下各個釀酒工坊釀製的不同口味的美酒。

葡	Saquê original de Fukui	<p>A planície de Fukui onde o sistema de água do Rio Kuzuryu corre é abençoado com água subterrânea rica e a nascente é abundante e reputada como "deliciosa". Essa água limpa e cristalina produz o melhor arroz e tem também o melhor clima para a fabricação do saquê. São mais de 10 fábricas de saquê na cidade de Fukui. Não deixe de experimentar cada sabor e sentir o aroma deste saquê.</p>
---	-------------------------	---

水ようかん



つめたい水ようかんを冬にいただくのが福井独特の食文化。透き通る小豆色の見た目も美しく、上品な甘さが特徴。

英	Mizuyokan Red Bean Jelly	Having cold "mizuyokan" in winter is Fukui's unique tradition. Its smoothness, shininess, and scent are all utterly divine.
中 (簡)	水羊羹	冬天品尝清凉的水羊羹的是福井独特的食文化。外表透明漂亮的豆沙色和高雅的甜味是水羊羹的特点。
中 (繁)	水羊羹	冬天品尝清凉的水羊羹是福井獨特的食文化。外表透明漂亮的豆沙色和高雅的甜味是水羊羹的特點。
葡	Mizuyokan (Gelatina de feijão azuki)	Comer "mizuyokan" no inverno é uma tradição única da cultura de Fukui. Tem como característica uma aparência de cor marrom cristalina e suavemente adocicado.

焼きサバ寿司



香ばしく焼き上げられた肉厚の焼きサバを酢飯とともにまるごといただく。昆布で巻いたものや味噌味など種類も多数。

英	Yakisaba-zushi Grilled Mackerel Sushi	Sushi made from vinegared steamed rice and flavorfully grilled, juicy mackerels. Its varieties include being seasoned with miso or being rolled in konbu seaweed.
中（簡）	烤青花鱼寿司	青花鱼的鱼肉肥厚，经烤后发出浓郁的鱼香味，将烤青花鱼与醋饭裹在一起食用。有的用海苔裹着，也有的带着黄豆酱口味，种类非常丰富。
中（繁）	燒青花魚壽司	青花魚的魚肉肥厚，經烤後發出濃郁的魚香味，將烤青花魚與醋飯裹在一起食用。有的用海苔裹著，也有的帶著味噌口味，種類非常豐富。
葡	Yakisaba-zushi (sushi de cavala)	Yakisaba-zushi é feito com arroz cozido no vapor, temperado com vinagre e moldado com filés de cavalas grelhadas e succulentas. Suas variedades incluem ser temperados com miso ou ser enrolado em alga kombu.