

美食福井

FUKUI GASTRONOMY

FUKUI
GASTRONOMY
FAIR

若狭牛ステーキ〜フォアグラのせ〜
(昨年度フェアにて「旬鮮酒菜いっちょらい」さんで提供)

首都圏・軽井沢



美食福井 レストランフェア 2025

フェア期間

2025年11月1日(土)～11月30日(日)

「食の宝庫」福井。

豊かな自然環境と生産者のたゆまぬ努力によって

生み出されるプレミアムな福井の美味しさが、首都圏・軽井沢の約80店舗で
味わえるレストランフェアを開催！

福井が誇る「美食福井」食材の魅力を、是非この機会にご堪能ください。

美食福井レストランフェア特設サイト



主催：福井県・福井市

協力：ふくい嶺北連携中枢都市圏・銀座料理飲食業組合連合会・一般社団法人軽井沢観光協会
フェアに関するお問い合わせ先：info@cuisine-kingdom.com（事務局：株式会社 JFLA ホールディングス 料理王国）

美食福井レストランフェア2025

～首都圏・軽井沢～

福井が誇る「美食福井」食材

豊かな漁場と優れた養殖技術がもたらす海の幸、生産者が愛情を注ぎ創意工夫を重ねて輝きを増す畜産物、きれいな水と肥沃な土壌が育む農産物、そして美酒。福井はおいしさにあふれています。この機会にぜひご賞味ください。

より詳しい食材情報を右のサイトで紹介しております。



美食福井
特設サイト



美食福井
YouTube動画



若狭ぐじ

若狭を代表する高級魚で鱗をつけたまま焼き上げる「若狭焼き」は京料理の華。刺身や酒蒸しも絶品です。



越前がれい

活メ・神経抜きの下処理でカレイの生食を実現。鮮度抜群の刺身はとっておきの浜の美味です。



甘えび

真っ赤な見た目は新鮮さの証。噛めばプリプリと身がはじけ、口の中いっぱいに甘さが広がります。



越前がに

冬の味覚の王者、越前がに。絶妙な塩加減で旨味を最大限に引き出す「茹でがに」の美味しさは格別です。



若狭ふぐ

養殖の北限地で育てられるトラフグで、身が締まり旨味が凝縮。刺身のコリコリとした食感は極上です。



若狭まはた

全長1mにもなる大型高級魚。上品な白身は味わい深く、刺身、鍋、あら煮など多彩な料理を楽しめます。



ふくいサーモン

低水温で水質に優れた福井の海で養殖されるトラウトサーモン。上品な脂と弾力に富む肉質が自慢です。



敦賀真鯛

福井で養殖される真鯛の中でも最高ランク。刺身は歯応え抜群で冬場にはしゃぶしゃぶもおすすめ。



若狭牛

福井県産最高級黒毛和牛。きめ細かなサシの入ったとろける肉質が特長で、赤みも柔かく甘みがあります。



福地鶏

卵も肉も美味しい福井県のブランド地鶏です。卵は黄身が大きく、肉はしっかりした噛み応えと強い旨味が特長。



ふくいポーク

乳酸菌を配合したエサで育てた三元豚。臭みが少なく旨みたっぷり、柔らかくジューシーな肉質が特長です。



いちほまれ

コシヒカリを超えたお米。細やかな白さと艶、粒感と粘りの最高の調和、口に広がる優しい甘みが特長です。



福井梅

江戸時代から栽培されている福井梅の梅干しは、肉厚で種が小さいため、ほってりとした食感が特長です。



そば

「越前おろしそば」が有名な福井のそば。美味しい理由は寒暖差の大きい気候が育む在来種、石臼製粉、名水にあります。



さかほまれ地酒

8000種類から選ばれた酒米さかほまれを磨き上げ、福井県オリジナルの酵母で醸すオール福井の日本酒です。



三里浜三年子らっきょう

足かけ3年をかけて育てるらっきょう。加工品の「花らっきょう」は小粒でシャキシャキとした食感です。



とみつ金時

福井が誇るサツマイモのブランド。貯蔵によって甘さが増し、焼き芋をはじめ料理やスイーツも人気です。



越のルビー

ルビーのような紅色に完熟してから収穫するミディマト。甘味と酸味の絶妙なバランスが魅力です。



九頭竜まいたけ

自然豊かな福井県大野市和泉地区の特産品。味よし、香りよし、食感よし。三拍子揃ったきのこです。



上庄さといも

全国区の人気を誇るブランド里芋。小ぶりで身がしまり、煮崩れしないため里芋の旨味を堪能できます。



吉川ナス

復活を遂げた吉川ナスは皮が薄く、よく締まった肉質で煮崩れしにくいのが特長。油との相性が抜群です。



若狭の岩牡蠣・牡蠣*

夏は大ぶりな天然の岩牡蠣を生で、冬は養殖の牡蠣を焼くや蒸しやフライで。美味しさの虜になります。



香福茸*

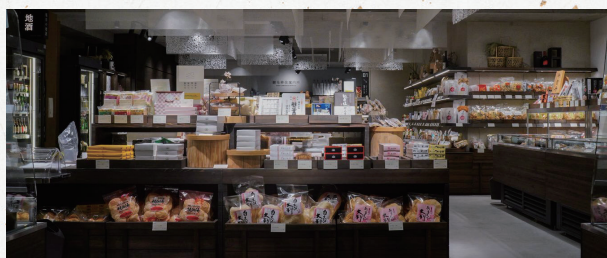
福井県のジャンボ原木しいたけの最高級ブランド。肉厚でジューシーな食感と香り高い味わいは格別です。



小浜よっばらいサバ*

小浜の清らかな海で酒粕を食べて育つサバ。コリっとした食感と適度な脂の乗り、爽やかな風味が特長です。

※はフェア対象外食材



ふくい食の国 291 (アンテナショップ)

東京都中央区銀座 1-5-8 10:30 - 19:00 ECサイトはこちら▶



福井市産地 EC サイト
「ふくいさん」はこちら！

