

令和6年度「ふくいの恵み」認定商品・認定事業者一覧

	商品	写真	商品説明	事業者
1	蘭麝酒		戦国大名朝倉氏一門にゆかりのある秘伝の健康酒。とろけるような甘味と薬味の香り。	青木蘭麝堂 福井市脇三ヶ町25-19 0776-41-0078
2	福の音		福井銘菓の羽二重餅にクルミをあわせ、特製の方法でカステラと焼き重ねた幸せを運ぶ銘菓。	御菓子司 あまとや 福井市つくも1丁目4-10 0776-36-2719
3	うめしょうゆ 果肉入り		紅サシ梅の酸味とこだわりの醤油が食欲をそそる商品。パスタ、納豆、餃子などのアレンジにも。	岩尾醤油醸造元 福井市糸崎町1-3 0776-86-1720
4	醤油漬梅肉		福井市鷹巣地区の紅サシ梅を3ヶ月醤油に漬け込みミンチ加工しました。お酒の当てやご飯のお供に。	岩尾醤油醸造元 福井市糸崎町1-3 0776-86-1720
5	日本海かに餃子		紅ずわいがにの身をたっぷり詰め込んだかに餃子。かにの風味が口のなかいっぱいいに広がります。	株式会社 宇都宮正二商店 福井市問屋町1丁目51 0776-22-5067
6	水羊かん		福井のふるさとの味として冬場に親しまれてきた水羊かん。こくのある甘さが人気の秘密。11月～3月限定商品。	有限会社 えがわ 福井市照手3丁目6-14 0776-22-4952
7	地産地消 焼きドーナツ三種 (さつまいも、きなこ、 青梅)		油で揚げないヘルシーでしっとりふんわりの焼きドーナツ。青梅・きな粉・さつまいもの3つの味は福井県産の材料を使用。	有限会社 えがわ 福井市照手3丁目6-14 0776-22-4952
8	水かんてん (黄金の梅・いちご・いちじく・もも)		柑橘の爽やかな味わいと、つるりんとしたみずみずしいくちどけの「黄金の梅」。いちご、いちじく、ももは季節限定です。	有限会社 えがわ 福井市照手3丁目6-14 0776-22-4952
9	超濃厚せいこ蟹 グラタン器		せいこがにを丸ごと使った超濃厚グラタン。濃厚なクリームソースと外子・内子のプチプチとした新食感が絶品。	越前かに成前 福井市順化1丁目14-15 0776-63-6927
10	超濃厚せいこ蟹 グラタン甲羅		せいこがにを丸ごと使った超濃厚グラタン。甲羅に詰め込むことで、更なる旨味が広がります。	越前かに成前 福井市順化1丁目14-15 0776-63-6927

令和6年度「ふくいの恵み」認定商品・認定事業者一覧

	商品	写真	商品説明	事業者
11	さばのなれずし		新鮮な鯖をこうじとお米で漬けた、旨味と甘みが豊かな福井の伝統料理。	おいで康 福井市掘ノ宮1丁目325 0776-28-0828
12	福井サーモンの スモークジャーキー		脂がのった「ふくいサーモン」を、りんごチップを使い昔ながらの製法で燻し、旨味を凝縮させた一品。	おいで康 福井市掘ノ宮1丁目325 0776-28-0828
13	はたはた燻くん		りんごの木で燻した福井県産「はたはた」の本格燻製。真空調理で骨まで柔らかく、そのまま全部食べられます。	おいで康 福井市掘ノ宮1丁目325 0776-28-0828
14	かれいのするめ		鮮度の良いカレイを丁寧に下処理して旨みを凝縮しました。するめのように細く切ってお召し上がりください。	おいで康 福井市掘ノ宮1丁目325 0776-28-0828
15	甘海老の 熱風あま干し		越前の海で獲れた新鮮な甘海老を熱風乾燥。旨さと甘さが詰まった殻まで食べられる商品。	おいで康 福井市掘ノ宮1丁目325 0776-28-0828
16	私塩なんです。		塩や醤油の代わりに使える無添加、無加調の液体塩。御清水の湧き水と福井市の生姜、永平寺のにんにくを使用。	櫻蘭 福井市三ツ屋町11-33-1 0776-29-1488
17	さくらみそ 甘口		老舗花見茶屋大久保茶屋の名物「豆腐田楽」にも使われる甘口みそ。ゆず、酢などを加えて酢みそとしても。	大久保茶屋 福井市足羽山公園内 NHK塔前広場 0776-36-0306
18	さくらみそ 辛口		大久保茶屋の名物「こんにゃくおでん」のみそ。地元の和がらしを使用し、独特な香りと辛味が癖になります。	大久保茶屋 福井市足羽山公園内 NHK塔前広場 0776-36-0306
19	六条大麦牛すじカレー		食物繊維が豊富な福井産六条大麦たっぷりの体に優しいカレー。国産牛すじの食べ応えも抜群。	大久保茶屋 福井市足羽山公園内 NHK塔前広場 0776-36-0306
20	肉・魚によくあう 地がらしみそ		独特の香りと辛味が癖になる地元の和がらしたっぷりのみそ。茹でたお肉やイカ、タコなどと合わせて。	大久保茶屋 福井市足羽山公園内 NHK塔前広場 0776-36-0306

令和6年度「ふくいの恵み」認定商品・認定事業者一覧

	商品	写真	商品説明	事業者
21	野菜によくあう甘みそ		甘口仕立てのやさしいみそ。茹で野菜、焼き野菜にピッタリ。あつあつご飯に乗せても絶品。	大久保茶屋 福井市足羽山公園内 NHK塔前広場 0776-36-0306
22	そのまま「生」で 食べられる生むぎ茶		福井県産六条大麦を使用した麦茶。そのまま「生」で食べると食物繊維が摂れます。香ばしく懐かしい味わい。	株式会社 大麦倶楽部 福井市殿下町46-4-1 0776-97-6369
23	腸活美人 六条大麦 (うるち麦、もち麦)		ごはん1合に大さじ1杯入れるだけで食物繊維豊富な麦ごはんに。県内の小中学校給食にも採用されています。	株式会社 大麦倶楽部 福井市殿下町46-4-1 0776-97-6369
24	六条大麦カレールー (中辛・辛口)		福井県産六条大麦を使用した7大アレルゲン不使用の大麦カレールー。数種の果汁を使ったフルーティーな味わい。	株式会社 大麦倶楽部 福井市殿下町46-4-1 0776-97-6369
25	黄金の梅はちみつ		芳醇な香りと爽やかな酸味が際立つ「黄金の梅」を丁寧に下処理し、梅と蜂蜜のみで仕上げた一品。	株式会社 カリヨー 福井市問屋町2-42 0776-23-7049
26	黄金の梅ジャム		福井県の中でも香り高い特別な梅「黄金の梅」を、シンプルに素材の味が際立つように仕上げた梅ジャム。	株式会社 カリヨー 福井市問屋町2-42 0776-23-7049
27	いよかん マーマレードと 黄金の梅		「黄金の梅」と愛媛のいよかんの香りが複雑に重なり1つになった、今までにないマーマレード。	株式会社 カリヨー 福井市問屋町2-42 0776-23-7049
28	福乃井 カカオ羊羹 涼 (カカオ、抹茶、苺、レモン) 各3個入		じっくり練り上げた羊羹にカカオ85%含有のチョコレートを練りこんだ、濃厚な味わいのカカオ羊羹。	株式会社 甘泉堂 福井市中央1丁目21-24 0776-22-4152
29	越前バジル塩、 越前バジル&トマト塩		手作り塩と純度の高い国産バジルをミックスした至極の一品。様々な料理に使える万能塩。	株式会社 キヨカワ 福井市和田中1丁目414 0776-23-2912
30	ジンジャーえのき (しょうゆ、とうがらし、荳わかめ)		厳選された「えのき茸」を、こだわりの醤油と生姜でじっくり煮込んだ、おふくろの味。	国見えのき松井利夫 福井市鮎川町92-1 0776-88-2255

令和6年度「ふくいの恵み」認定商品・認定事業者一覧

	商品	写真	商品説明	事業者
31	干しえのき		えのきを知り尽くした農家で作った逸品。独自製法で乾燥させ、旨味を最大限引き出し、どんな料理にも使えます。	国見えのき松井利夫 福井市鮎川町92-1 0776-88-2255
32	越前おろしそば 名人の技 4食セット		福井の中でも最高級の早刈り玄蕎麦と霊峰白山水系の伏流水を使った手打ち生麺。保存料・着色料不使用。	ケー・エスエス・プランニング有限会社（九頭竜工房） 福井市若栄町1236 0776-53-1621
33	福おいものとりこ		福井県あわら産「とみつ金時」のみを使い、砂糖をほとんど使わず、お芋そのものの甘さを味わえる一品。	郷土菓子処 香月 福井市順化2丁目26-21 0776-22-5415
35	鯖寿し		鯖の旨みを一番引き出す塩加減、酢加減を試行錯誤し、いい塩梅になるよう作り上げた福井の名品です。	ごちそうー乃松 福井市御幸4丁目1-8 0776-28-3580
36	焼鯖寿し		たっぷりと脂ののった身厚の鯖を秘伝のタレにつけこみ、余分な脂を落とし丁寧に焼き上げたこだわりの味です。	ごちそうー乃松 福井市御幸4丁目1-8 0776-28-3580
37	菜のmanma (よもぎ餅、大根葉の菜めし、にんにくご飯、河内赤かぶらご飯、紫さつまいもご飯)		水と塩を加え炊飯器で炊くだけで、美山地区で育った美味しい野菜が入った炊き込みご飯を手軽に作れます。	米工房ほ・た・る 福井市野波町37-12 0776-90-7277
38	ほたるかきもち、 ひめほたる		福井市美山地区産のもち米と四季折々の野菜16種類を使用したサクサク食感の手作りかきもち。	米工房ほ・た・る 福井市野波町37-12 0776-90-7277
39	玄米おこし		美山地区で育てた玄米と季節の野菜をふんだんに使用し、素材の味を活かした昔懐かしい「ポン菓子」。	米工房ほ・た・る 福井市野波町37-12 0776-90-7277
40	はまなみそ		茄子が入った福井の珍味。まろやかな甘みでごはんによく合います。秋冬限定のおかずみそです。	株式会社 米五 福井市春山2丁目15-26 0776-24-0081
41	越前おみそ汁 6食セット		永平寺御用達の「蔵」みそを使用し、フリーズドライ製法で鮮度をキープした即席みそ汁。手土産にも最適。	株式会社 米五 福井市春山2丁目15-26 0776-24-0081

令和6年度「ふくいの恵み」認定商品・認定事業者一覧

	商品	写真	商品説明	事業者
42	杜の飲む		原材料から木桶まで全てを福井県産にこだわったみそ。しっかりとしたコクのある味わい。	株式会社 米五 福井市春山2丁目15-26 0776-24-0081
43	味噌フラボンぽん (恋する呉汁、恋する豆ポタージュ)		大豆をたっぷり使った越前海岸地域の伝承料理「呉汁」。最中に包んでおり、お湯を注ぐだけで簡単に楽しめます。	株式会社 ごーる堂 福井市畠中町28-6 0776-97-2125
44	生豆粉 (まめのこ)		福井市産大豆を特性の製法で生のまま粉にしました。味噌汁に加え沸騰させれば越前海岸地域の伝承料理「呉汁」の出来上がり。	株式会社 ごーる堂 福井市畠中町28-6 0776-97-2125
45	精進&豆美人アイス		国産豆乳をベースに福井県産大豆や厳選素材で仕上げた100%植物性アイス。牛乳・卵不使用で低カロリー。	株式会社 ごーる堂 福井市畠中町28-6 0776-97-2125
46	羽二重ごころ 1個 216円		羽二重餅の食感や風味はそのままに、餡と一緒にスポンジ生地でサンドしました。お土産にも最適です。	株式会社 清水商店 福井市花月3丁目2-9 0776-22-6547
47	黒龍吟醸豚カレー (バターポーク、スープキーマ、ポークヴィンダル) 1袋 各981円		福井のブランドポークとカレーイエローのコラボ商品。豚肉とスパイスの相性が抜群です。	生商 株式会社 福井市大和田1丁目101 0776-53-2761
48	豆板		福井県産の大豆を使用し昔ながらの製法で手作りした懐かしのお菓子。パリッとした食感にピリ辛の美味しさ。	生商 株式会社 福井市大和田1丁目101 0776-53-2761
49	ふわとろブッセ		チーズ風味のしっとり生地に、甘さ控えめの生クリームとジャムがサンドされた、ふわっととろける新食感のブッセ。	株式会社 高井屋 福井市松本3丁目21-1 0776-52-5670
50	たかはしの打豆		大豆をつぶして乾燥させた福井の伝統食材「打豆(うちまめ)」。味噌汁、煮物など様々な料理に使われています。	株式会社 高橋製粉所 福井市西開発3丁目701 0776-54-5681
51	越前麦茶		福井県産六条大麦を100%使用し、麦茶本来のおいしさを活かした懐かしい麦茶。自然な風味と旨味が魅力。	株式会社 高橋製粉所 福井市西開発3丁目701 0776-54-5681

令和6年度「ふくいの恵み」認定商品・認定事業者一覧

	商品	写真	商品説明	事業者
52	越前米粉		福井県産コシヒカリを100%使用。天ぷらやお好み焼きのほか、クッキーやお団子など幅広く使えます。	株式会社 高橋製粉所 福井市西開発3丁目701 0776-54-5681
53	越前きな粉		福井県産大豆を100%使用。季節に合わせて焙煎を加減し、丁寧に製粉した風味豊かなきな粉。	株式会社 高橋製粉所 福井市西開発3丁目701 0776-54-5681
54	しょうが仕立て 大豆と濃厚トマトの スープリゾット		真空100%のレトルトパウチ食品にした打豆リゾット。そのままでも食べられるため、非常用・保存用としても。	株式会社 高橋製粉所 福井市西開発3丁目701 0776-54-5681
55	丸ごと骨まで 食べられる焼き魚 (あじ・さば)		骨ごと食べられて、カルシウムも豊富。国産魚を無添加で加工、越前塩で干物の味を引き出しています。	株式会社 たからや商店 福井市新田塚2丁目34-16 0776-37-4883
56	4代目と喧嘩しても 作りたかった 5代目の米粉カステラ		福井産コシヒカリ米粉100%の長崎カステラ。福井の米粉ならではの、ふわふわなのにもっちりした食感が特徴。	株式会社 竹内菓子舗 福井市花堂北2丁目12-3 0776-36-2456
57	PURE RICE WINE (純米ワイン)		福井産コシヒカリを100%使用し、ワイン酵母とのコラボにより誕生した、甘くて酸味のある純米酒。	田嶋酒造 株式会社 福井市桃園1丁目3-10 0776-36-3385
58	木田ちそサイダー		香りが一番よい旬の時期の木田ちそを抽出したサイダー。鮮やかな赤紫色と、爽やかな香りが印象的な一品。	有限責任事業組合 ちそのかほり 福井市木田2丁目1304 080-2956-5689
59	越前仕立て 汐うに 桐箱入り		国産バフンウニと塩のみを使い二百年続く製法で旨味を凝縮させた汐うに。日本酒に最適。ご飯にも合います。	株式会社 天たつ 福井市順化2丁目7-17 0776-22-1679
60	雲丹あわせ越前甘えび		濃厚な甘みが特徴の福井県産天然甘えびに、磯の香り高い甘口のたれ雲丹をかける贅沢な一品。	株式会社 天たつ 福井市順化2丁目7-17 0776-22-1679
61	越前甘えび昆布ㇼ		昆布の持つ自然な塩気と上品で極み立つ旨味のみで仕上げた天たつの越前甘えび昆布ㇼ。	株式会社 天たつ 福井市順化2丁目7-17 0776-22-1679

令和6年度「ふくいの恵み」認定商品・認定事業者一覧

	商品	写真	商品説明	事業者
62	越前竹田生まれ トーフ庵のあぶらあげ		福井産の大豆を使用。カリッと香ばしく揚がった皮の食感に、大豆の旨みや甘みが詰まったジューシーな逸品。	トーフ庵 福井市上森田3丁目112 0776-56-8668
63	米粉と豆腐のブラウニー (チョコ、きな粉、抹茶)		「田んぼの天使」の有機米の玄米粉や純国産鶏「まこちゃんたまご」、おたとうふ、越前塩など、福井の厳選素材をたっぷり使用したヘルシーなグルテンフリースイーツ。	natural kitchen SAL 福井市真木町104-12 0776-37-4499
64	米粉のチーズケーキ		グルテンフリー。有機米の玄米米粉と日本の産卵鶏の中でも6%しか存在しない純国産鶏もみじが産んだたまごで作ったこだわり素材のチーズケーキ。	natural kitchen SAL 福井市真木町104-12 0776-37-4499
65	銘菓 福井っ子		福井県あわら産「とみつ金時」を粗ごしし、バター風味でお芋の食感を活かし焼き上げたスイートポテト。	洋菓子ハシモト 福井市つくも2丁目16-4 0776-36-6002
66	米粉フィナンシェ 旅歩記		大粒の金時かのこ豆が2粒入った、しっとりもっちりとした香ばしいフィナンシェ。福井県産コシヒカリを使用。	洋菓子ハシモト 福井市つくも2丁目16-4 0776-36-6002
67	越前蟹乃醬		地元の越前港で水揚げされた新鮮なせいこがにを生きたまま沖漬けにしました。完全手作りで、保存料・添加物不使用。	初味寿司本店 福井市みのり2丁目3-12 0776-36-7017
68	越前鯖へしこチーズ		福井の伝統食「へしこ」をマスカルポーネチーズと合わせた一品。クリーミーな中にもこくのある味わい。	初味寿司本店 福井市みのり2丁目3-12 0776-36-7017
69	山うにあられ		鯖江の伝統薬味「山うに」で味付けしたあられ。柚子の香りと唐辛子の辛味がお米の味を引き立てます。	株式会社 華 福井市問屋町2丁目35 0776-24-1187
70	越前そばエール		そばを原料としたクラフトビール。エールビールの深い味わいと、余韻に残る福井県産そばの優しい香りが特徴。	株式会社 華 福井市問屋町2丁目35 0776-24-1187
71	足羽三山		バターたっぷりのパイ生地で北海道産皮むき小豆餡とまろやかなカスタードクリームを包んだ和洋折衷パイまんじゅう。	株式会社 花えちぜん 福井市二の宮3丁目38-9 0776-22-0280

令和6年度「ふくいの恵み」認定商品・認定事業者一覧

	商品	写真	商品説明	事業者
72	羽二重サブレ		羽二重餅とホワイトチョコをサブレでサンド。さっくりとほどけて、優しい甘みがとろけだす幸せな口どけ。	株式会社 花えちぜん 福井市二の宮3丁目38-9 0776-22-0280
73	VIVANT BAR (ショコラバー)		福井県産コシヒカリの米粉を使用したキャンディー型バウムクーヘン。見た目もかわいらしく、プレゼントにもぴったり。	VIVANT 福井市湊2-1907 0776-43-1955
74	あられがこ 出汁醤油セット		九頭竜川に生息する「アラレガコ」を素焼き、乾燥させると香ばしい香りが漂います。醤油を継ぎ足し自分好みの出汁醤油に。	フク醤油 株式会社 福井市中新田町8-5-5 0776-54-2929
75	あられがこ オリーブ油 しょうゆドレッシング		天日干しした「アラレガコ」を特選醤油とオリーブオイルでまとめた、素材から出る旨味際立つドレッシング。	フク醤油 株式会社 福井市中新田町8-5-5 0776-54-2929
76	北の庄 純米吟醸「醇吟」		香りが良く口当たりもスツキリとした純米吟醸。食事との相性がよく、幅広いニーズに応えることができる日本酒。	舟木酒造 合資会社 福井市大和田町46-3-1 0776-54-2323
77	北の庄 久寿龍 「九頭竜米使用」 純米吟醸		復活米「九頭竜米」を少量で丁寧に仕込んだ純米吟醸。スツキリ辛口で切れの良いのど越し。	舟木酒造 合資会社 福井市大和田町46-3-1 0776-54-2323
78	北の庄 和リキュール ブルーベリー酒		地元のブルーベリーを、県産米を使用した清酒と砂糖のみで漬けました。アルコール8%で飲みやすくまろやかな味わい。	舟木酒造 合資会社 福井市大和田町46-3-1 0776-54-2323
79	蔵元 北の庄仕込み 和リキュールしそびより		福井の伝統野菜「木田ちそ」を県産米で醸した酒に漬けました。しその風味を活かした爽やかなリキュール。	舟木酒造 合資会社 福井市大和田町46-3-1 0776-54-2323
80	福井産フリーズドライ のギフトset		福井県産フルーツなどをフリーズドライしたギフトセット。フルーツ詰め合わせ、いちじくのはちみつ漬け、トマトカクテルの素の3瓶。	株式会社 フルコレ 福井市飯塚町30-26 0776-60-0080
81	フルーツ甘酒		福井市内の蔵元の酒粕とフルーツをフリーズドライにしてつくられた甘酒の素。お湯に溶かすだけで甘酒が作れます。	株式会社 フルコレ 福井市飯塚町30-26 0776-60-0080

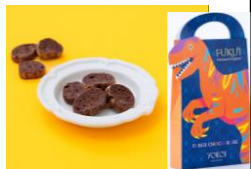
令和6年度「ふくいの恵み」認定商品・認定事業者一覧

	商品	写真	商品説明	事業者
82	ルビーのほほえみ 越のルビー トマトジュース		福井のブランドトマト「越のルビー」のジュース。濃厚かつさわやかな甘みとバランスのとれた酸味が特徴。	株式会社 フレスコ 福井市下細江町6-1 0776-41-7411
83	ルビーのほほえみ 越のルビー トマトドレッシング		福井のブランドトマト「越のルビー」を使い、トマトの甘さとほどよい酸味を存分に引き出したドレッシング。	株式会社 フレスコ 福井市下細江町6-1 0776-41-7411
84	羽二重餅		やわらかでふんわりとした食感と優しい口どけの福井銘菓。添加物を使用せず、元祖ならではの絹のような軽やかな食感です。	株式会社 羽二重餅総本舗 松岡軒 福井市中央3丁目5-19 0776-22-4400
85	越前甘えびめんたい		とろける甘さが魅力の福井県産甘えびのむき身に、「つぶ旨」感が自慢の辛子明太子を和えた一品。	丸市食品 株式会社 福井市高木中央3丁目2014 0776-53-6100
86	越前わらび餅 (黄金・黒)		福井県産大豆から作る越前きな粉を使用。黄金はきな粉の豊かな香り、黒は焦がしきな粉の香ばしさが特徴。	お菓子処 丸岡家 福井市春山2丁目18-18 0776-22-5394
87	和風ばあ〜むく〜へん はっくつバウム		福井県産の卵と和三盆糖を使用した和風バームクーヘン。縞模様で地層を表現した恐竜王国福井らしい一品。	お菓子処 丸岡家 福井市春山2丁目18-18 0776-22-5394
88	契りこんにゃく お醤油炊き		水も油も使わず、セットのだし醤油だけ、フライパンひとつで簡単に調理できます。蒟蒻独特の臭いも少なく、あく抜きも不要です。	まるたけ蒟蒻 有限会社 福井市西方2丁目21-11 0776-24-7460
89	禅の生さしみ こんにゃく		わらび餅のような食感のこんにゃく。水洗い不要で、添付のだし醤油のほか、黒蜜やきな粉をかけても。	まるたけ蒟蒻 有限会社 福井市西方2丁目21-11 0776-24-7460
90	禅のこんにゃく田楽 (ごまみそ・からし酢みそ・田楽みそ)		味噌だれをかけて食べるバリバリ食感の田楽。お湯に浸し少し温めるとより一層おいしく召し上がれます。	まるたけ蒟蒻 有限会社 福井市西方2丁目21-11 0776-24-7460
91	禅の生芋こんにゃく		国内産のこんにゃく芋を丸ごとすり潰してつくった一品。生芋こんにゃく本来の風味や味しみを楽しめます。	まるたけ蒟蒻 有限会社 福井市西方2丁目21-11 0776-24-7460

令和6年度「ふくいの恵み」認定商品・認定事業者一覧

	商品	写真	商品説明	事業者
92	越前こんぼる		袋から出すだけで、お酒のおつまみに、ご飯のお供にぴったり。外側はカリッと、中はぷりぷりのまるでホルモンのような食感です。	まるたけ蒟蒻 有限会社 福井市西方2丁目21-11 0776-24-7460
93	白飯の茸(甘口, ピリ辛)		無農薬で栽培したひらたけを使用。昔ながらの醤油を使い、田舎の味を出した商品。	美山しめじ 福井市間戸町16-7 0776-90-1002
94	炊き込みご飯の茸		ひらたけ、ニンジン、福井の昔ながらのうすあけを使い、田舎の味を出した炊き込みご飯の素。	美山しめじ 福井市間戸町16-7 0776-90-1002
95	黄金ソルト (わさび醤油、熟成醤油、にんにく醤油)		日本最古の醤油蔵元が造った減塩醤油のパウダー。江戸時代からの伝統醤油と、特産の鯖を使った無塩魚醤を使用。	株式会社 室次 醤油醸造場 福井田原2丁目4-1 0776-22-2001
96	焼きかきもち		創業150年の老舗餅屋が作ったかきもち。福井県産もち米を使用し、オーブンで焼いているので、油っぽくなく軽い食感。	餅の田中屋 福井市勝見3丁目17-6 0776-25-2468
97	大名町アイスクャンディ 黄金の梅		アプリコットを思い起こさせる芳醇なフルーツの香りのアイスクャンディ。	株式会社 森八大名閣 福井市大手3丁目15-9 0776-25-0008
98	越のルビー トマトゼリー伝兵衛		福井生まれのミディトマト「越のルビー」がまるごと1個入った爽やかな風味のゼリー。	株式会社 森八大名閣 福井市大手3丁目15-9 0776-25-0008
99	越の雪中梅		爽やかな酸味と香りが特徴の厳選された梅を羽二重餅で丸ごと1個包み、一つひとつ丁寧に作りました。	株式会社 森八大名閣 福井市大手3丁目15-9 0776-25-0008
100	肝入り焼き丸干いか		国産新子スルメイカを原料に、柔らかく旨味があふれる味に仕上げました。肝入りのいかを丸ごと使用した越前漁師にも愛される一品。	株式会社 ヤマゴ 福井市茶崎町1-77-1 0776-89-2516
101	甘エビ丸干		日本海で獲れる海の宝石甘エビを寒風で干し上げました。素材の旨味を凝縮した逸品です。	株式会社 ヤマゴ 福井市茶崎町1-77-1 0776-89-2516

令和6年度「ふくいの恵み」認定商品・認定事業者一覧

	商品	写真	商品説明	事業者
102	浜焼きキス		福井でおなじみのメギスを遠赤外線ですばり焼上げ、ほんのり甘めに味付けしました。おやつからおつまみまで幅広く楽しめる味わいです。	株式会社 ヤマゴ 福井市茶崎町1-77-1 0776-89-2516
103	ほたるいか素干し		生のホタルイカを味付けせずにじっくり干し上げました。ホタルイカの旨味と香りが口いっぱいに広がります。	株式会社 ヤマゴ 福井市茶崎町1-77-1 0776-89-2516
104	プチチョコラスク (スイート、ホワイト)		福井県産「ふくこむぎ」を使用したラスクに、横井オリジナルのチョコをしみ込ませ、一口サイズに仕上げました。	横井チョコレート 株式会社 福井市高柳1丁目2101 0776-53-0776
105	福井県産シリーズ (こしひかりチョコ、六条大麦チョコ、大豆チョコ)		福井県産の穀物をポン菓子にして、上質なクーベルチュールチョコでコーティング。素材の香ばしさが口いっぱいに広がります。	横井チョコレート 株式会社 福井市高柳1丁目2101 0776-53-0776
106	YOKOIチョコラスク カカオ(恐竜)		福井県産ブランド小麦「ふくこむぎ」100%使用。プチサイズのラスクにクーベルチュールチョコをたっぷり染み込ませました。	横井チョコレート 株式会社 福井市高柳1丁目2101 0776-53-0776
107	永平寺 (朝がゆ、茶がゆ)		福井の銘米コシヒカリの特別栽培米を使い、ふっくらと炊き上げた滋味豊かなおかわです。茶がゆは福井県産の煎り豆を使い炊き上げました。	有限会社 米又 福井市文京7丁目27-2 0776-26-1019
108	米又の水ようかん		福井で冬によく食べられる名物の一枚流しの水ようかんを常温保存可能にしました。さらりとした舌触りと黒糖風味のさっぱりとした甘さが特徴。	有限会社 米又 福井市文京7丁目27-2 0776-26-1019
109	明乃鶴 純米吟醸		福井県産雄町米を50%精米した純米吟醸酒。華やかな香りと、すっきりした味わいは、どんな料理も引き立てます。	力泉酒造 有限会社 福井市島山梨町20-10 0776-59-1046
110	本醸造 福井藩		すっきりとした味わいは、冷でも燗でもどんな料理も引き立てます。福井土産らしいネーミングで贈り物にもぴったり。	力泉酒造 有限会社 福井市島山梨子町20-10 0776-59-1046
111	塩のり(越前塩使用) 10切60枚入 恐竜パッケージ		「越前塩」のミネラル豊富で角のない塩味と、口どけの良い海苔の旨味を掛け合わせた逸品です。	渡彌株式会社(彌右衛門) 福井市照手1-5-1 0776-27-1155