

掲載事業者一覧
(50音順)

● 青木蘭露堂 福井市脇三ヶ町25-19	0776-41-0078
● 御菓子司あまとや 福井市つくも1丁目4-10	0776-36-2719
● 岩尾醤油醸造元 福井市糸崎町1-3	0776-86-1720
● 株式会社宇都宮正二商店 福井市問屋町1丁目51	0776-22-5067
● 有限会社えがわ 福井市照手3丁目6-14	0776-22-4952
● 株式会社越前かに成前 福井市順化1丁目14-15	0776-63-6927
● おいで康 福井市堀ノ宮1丁目325	0776-28-0828
● 大久保茶屋 福井市小山谷町34-9 (足羽山公園内)	0776-36-0306
● 株式会社大妻倶楽部 福井市殿下町46-4-1	0776-97-6369
● 株式会社カリヨー 福井市問屋町2丁目42	0776-23-7049
● 株式会社甘泉堂 福井市中央1丁目21-24	0776-22-4152
● 株式会社キヨカワ 福井市和田中1丁目414	0776-23-2912
● 国見えのき 松井利夫 福井市貼町92-1	0776-88-2255
● ケー・エスエス・プランニング有限会社 (九頭龍工房) 福井市若栄町1236	0776-53-1621
● 郷土菓子処香月 福井市順化2丁目26-21	0776-22-5415

● 米工房ほ・た・る 福井市野添町37-12	0776-90-7277
● 株式会社米五 福井市春山2丁目15-26	0776-24-0081
● 株式会社ごーる堂 福井市轟中町28-6	0776-97-2125
● 生商株式会社 福井市大和田1丁目101	0776-53-2761
● 株式会社高井屋 福井市松本3丁目21-1	0776-52-5670
● 株式会社高橋製粉所 福井市西開港3丁目701	0776-54-5681
● 株式会社たたらや商店 福井市新田塚2丁目34-16	0776-23-6521
● 株式会社竹内菓子舗 福井市花堂北2丁目12-3	0776-36-2456
● 田嶋酒造株式会社 福井市桃園1丁目3-10	0776-36-3385
● 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
● 株式会社天たつ 福井市順化2丁目7-17	0776-22-1679
● トーフ庵 福井市上森田3丁目112	0776-56-8668
● natural kitchen SAL 福井市真木町104-12	0776-37-4499
● 洋菓子 Hanson 福井市つくも2丁目16-4	0776-36-6002
● 初味寿司本店 福井市みのり2丁目3-12	0776-36-7017
● 株式会社華 福井市問屋町2丁目35	0776-24-1187
● 株式会社花えちぜん 福井市二の宮3丁目38-9	0776-22-0280

● VIVANT 福井市湖2丁目1907	0776-43-1955
● フク醤油株式会社 福井市中新田町8-5-5	0776-54-2929
● 舟木酒造合資会社 福井市大和田町46-3-1	0776-54-2323
● 株式会社フルコレ 福井市飯塚町30-26	0776-60-0080
● 株式会社フレスコ 福井市下細江町6-1	0776-41-7411
● 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
● 丸市食品株式会社 福井市高木中央3丁目2014	0776-53-6100
● お菓子処丸岡家 福井市春山2丁目18-18	0776-22-5394
● まるたけ蒟蒻有限会社 福井市西方2丁目21-11	0776-24-7460
● 美山しめじ 福井市岡戸町16-7	0776-90-1002
● 株式会社 餅の田中屋 福井市勝見3丁目17-6	0776-25-2468
● 株式会社森八大名園 福井市大手3丁目15-9	0776-25-0008
● 株式会社ヤマゴ 福井市糸崎町1-77-1	0776-89-2516
● 横井チョコレート株式会社 福井市高柳1丁目2101	0776-53-0776
● 有限会社米又 福井市文京7丁目27-2	0776-26-1019
● 力泉酒造有限会社 福井市島山梨子町20-10	0776-59-1046
● 渡瀨株式会社 (彌右衛門) 福井市照手1丁目5-1	0776-27-1155

ふくいの恵み、
ここで買えます!

主要販売箇所

ハ<西Mのアイコンがついている
商品はそれぞれのお店で購入できます。

ハ ハピリン

場 福井市中央1丁目2-1
☎ 0776-20-2080
時 9:30-22:00
休 無休

< くるふ福井駅

場 福井市中央1丁目1-25
☎ 0776-27-1222
時 8:30-21:00
休 不定休

西 西武福井店

場 福井市中央1丁目8-1
☎ 0776-27-0111
時 10:00-19:30
休 不定休

**M 福井駅前フードホール
MINIE (ミニエ)**

場 福井市中央1丁目3-5
FUKUMACHI BLOCK 1F
時 10:00~19:00(物販)、
10:00~23:00
(ローカルマーケット)

福井市 商工労働部
商工労政課
☎0776-20-5325

*表示価格はすべて税込です。
*掲載している内容は作成時の情報に基づいています。
ご利用の際は事前にご確認ください。

福井の
観光情報は
こちらから!

- TAKE FREE -

福井の銘品一覧

ふいの恵み

FUKUI NO MEGUMI

福いの恵!
いまの時代、自分からアピールしなさい!

豊かな自然の中で生まれる食材の宝庫

ふくいがしあわせな理由とは。

福井は海の幸に恵まれた日本海、山や地下から湧き出る清らかな水、山々に囲まれ、夏冬で寒暖差の激しい気候など、美味しい食材が採れる条件の揃った土地です。

福井の銘品一覧 ふくいの恵み FUKUI NO MEGUMI

福井市では、地元の新鮮な食材や文化、歴史、伝統技術といったさまざまな地域資源を活用して製造された良質な農林水産加工食品を『ふくいの恵み』として認定しています。福井市自慢のバラエティーに富んだ商品をご賞味ください。

- 03 おやつ —— 福井を代表する銘菓や地産地消食材を使った一品などバラエティー豊かなお菓子が登場！
【豆知識】羽二重餅、福井米、越前金時、大豆食文化
- 07 海産物 —— 日本海で獲れた新鮮な海の幸から作られる逸品がずらり。食材はもちろん、職人技が活かした福井の美味をご紹介します！
【豆知識】塩雲丹(汐うに)、なれずし、へしこ、メギス、ふくいサーモン、カレイ
- 11 お酒 —— 清らかな水や美味なる米で醸される極上の酒。福井市内に10軒以上ある造り酒屋の銘酒をどうぞ。
【豆知識】地酒、酒造りの歴史、福井の蔵元
- 13 ごはんのお供 —— 福井が誇る美味しいご飯に合わせたいお惣菜や珍味、カレールウなどを多彩にラインナップ！
【豆知識】油揚げ、六条大麦
- 15 健康&発酵 —— 福井は知る人ぞ知る発酵食&健康食材の宝庫。ヘルシーで美味しい商品がたくさんあります。
【豆知識】打ち豆、はまなみそ
- 17 調味料・飲料 —— 料理に合わせたい調味料やドリンクなど、食卓を彩る地域色豊かなアイテムが豊富です。
【豆知識】福井の醤油、福井梅
- 19 掲載事業者一覧、主要販売箇所

アイコンについて 購入できる場所のご紹介

- | | | | |
|---|--------|----|-----------------------------|
| 西 | 西武 福井店 | M | MINIE(ミニエ) |
| ハ | ハピリン | 自W | 自社店舗 または WEBショップ |
| く | くるふ福井駅 | 他 | その他のお店
(各事業者にお問い合わせください) |



「ふくいさん」の紹介

産直ECサイト「ふくいさん」は、福井県福井市の風土に根差した生産者の皆さんが、心を尽くしてつくった品々を、全国の皆さんにお届けする販売サイトです。美味しさや手しごとそのままに産地直送でお届けします。



福井市の『ふくいの恵み』認定商品はコチラからもチェックできます！





水羊かん
520g/850円

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
☎0776-22-4952

西 八 < M 自 W 他

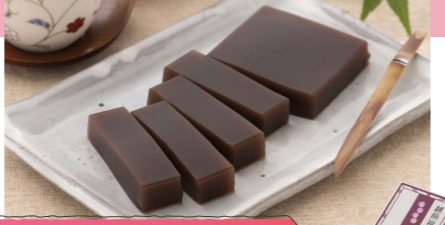


水かんてん
(黄金の梅、いちご、郷の無花果、もも)
黄金の梅、いちご、郷の無花果/700円 もも/750円

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 ☎0776-22-4952

西 八 < M 自 W 他



米又の水ようかん
190g/594円

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です。

有限会社 米又
☎0776-26-1019

西 八 < M 自 W 他



VIVANT BAR
(ショコラバー)
5本入/2,457円～

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
☎0776-43-1955

西 八 < M 自 W 他



焼きかきもち
100g/360円

創業160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、オープンで焼いているので、油っぽくなく軽い食感。

株式会社 餅の田中屋
☎0776-25-2468

西 八 < M 自 W 他



越の雪中梅
1個/270円

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 森八大名園 ☎0776-25-0008

西 八 < M 自 W 他

おやつ

SNACKS

福井を代表する銘菓や
地産地消食材を使った一品など
バラエティー豊かな
お菓子が登場!

豆知識 はぶたえ **羽二重餅**

- 福井発祥のお菓子で米・砂糖・水飴のみで作ったとろけるようなやわらかさが特徴のお餅です。諸説ありますが、繊維産業が盛んな福井で、絹織物の「羽二重」のようななめらかな質感と光沢をイメージして作られました。



福井銘菓 足羽三山
5個入/1,620円～

バターたっぷりのパイ生地と北海道産皮むき小豆餡とまる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
☎0776-22-0280

西 八 < M 自 W 他



ほたるかきもち、ひめほたる
ほたる4枚/648円 ひめ90g/497円

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。

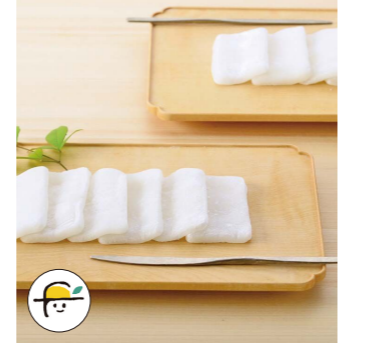
豆知識 **福井米**

- 1956年(昭和31年)福井県農業試験場で誕生したコシヒカリは、越(こし)の国に光り輝くことを願って命名されました。もちりとした粘りと甘み、そして艶が特徴です。また、近年では「日本一美味しい、誉れ高さお米」と思いが込められたいちほまれも誕生しました。

米工房ほ・た・る
☎0776-90-7277

西 八 < M 自 W 他

羽二重餅
1箱6個入/1,048円
1袋2枚入/151円



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 羽二重餅本舗岡軒
☎0776-22-4400

西 八 < M 自 W 他



福の音
6個/1,010円
10個/1,770円

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
☎0776-36-2719

西 八 < M 自 W 他

福井銘菓 羽二重サブレ
5個入/1,188円～



第28回全国菓子大博覧会・北海道農林水産大臣賞受賞
羽二重餅とホワイトチョコをサブレでサンド。さっくりとほどこけて、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
☎0776-22-0280

西 八 < M 自 W 他

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
1個/290円

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
☎0776-36-2456

西 八 < M 自 W 他



米粉フィナンシェ旅歩記
5個入/1,080円 1個/216円

大粒の金時かのこ豆が2粒入った、しっとりも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。

洋菓子ハンモト
☎0776-36-6002

西 八 < M 自 W 他

米粉のバイクドチーズケーキ
4個入/500円

有機米の玄米米粉と純国産鶏で作った米粉のチーズケーキ。ジャパンフードセレクション「グランプリ」受賞。

natural kitchen SAL
☎0776-37-4499

西 八 < M 自 W 他



プチチョコラスク
(スイート、ホワイト)

35g/各280円

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
☎0776-53-0776

西 八 < M 自 W 他



銘菓 福井っ子

5個入/1,620円 1個/324円

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ツポテト。

洋菓子ハシモト
☎0776-36-6002

西 八 < M 自 W 他



精進&豆美人アイス

精進1個/290円 豆美人1個/300円

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 ぎーる堂
☎0776-97-2125

西 八 < M 自 W 他



越前わらび餅
(黄金、黒)

1折/900円

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
☎0776-22-5394

西 八 < M 自 W 他



YOKOIチョコラスク
カカオ(恐竜)

20g×3袋/842円

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
☎0776-53-0776

西 八 < M 自 W 他



福おいものとりこ

1個/324円



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
☎0776-22-5415

西 八 < M 自 W 他

豆知識

越前金時

- 福井の気候の特徴である昼夜の寒暖差の激しさや栄養を豊富に含んだ土壌は野菜作りに最適!福井市白方町で栽培された「越前金時」は超希少種の鳴門金時「里むすめ」を使い、ほくほく感が強く白砂糖のような甘みが特徴です。

越のルビー
トマトゼリー伝兵衛

140g/681円



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 森八大名園
☎0776-25-0008

西 八 < M 自 W 他



大名町アイスクャンディ
黄金の梅

1本/270円

アブ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 森八大名園
☎0776-25-0008

西 八 < M 自 W 他



和風ばあ〜むく〜へん、はっくつbaum

和風1本/1,650円 はっくつ1本/1,350円

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
☎0776-22-5394

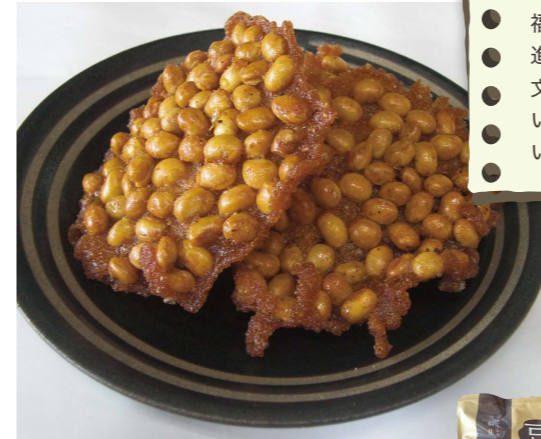
西 八 < M 自 W 他



豆知識

大豆食文化

- 福井は信仰心の厚い県民性のため、精進料理として昔から豆料理をよく食べる文化があり、大豆は古くから親しまれている食材の一つです。打ち豆や呉汁といった数多くの郷土料理があります。



福乃井
カカオ羊羹 涼

(カカオ、抹茶、レモン、苺)

3個入/810円

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
☎0776-22-4152

西 八 < M 自 W 他



ふわとろブッセ

5個入/2,203円

チーズ風味のしっとり生地、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
☎0776-52-5670

西 八 < M 自 W 他



福井産
フリーズドライの
ギフトset

3本/5,076円

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、トマトカクテルの素の3瓶。

株式会社 フルコレ
☎0776-60-0080

西 八 < M 自 W 他



地産地消
焼きドーナツ

(さつまいも、きなこ、青梅)各260円

しっとりとした食感とふんわりと広がる香り。青梅・きなこ・さつまいもの3つの味は福井県産の材料&米粉を使用。

有限会社 えがわ
☎0776-22-4952

西 八 < M 自 W 他



山うにあられ

90g/343円

鯖江の伝統菜味「山うに」で味付けたあられ。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 ☎0776-24-1187

西 八 < M 自 W 他





**超濃厚せいこ蟹
グラタン甲羅**

50g/1,320円

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。

株式会社 越前かに成前
☎0776-63-6927

西 八 < M 自 W 他



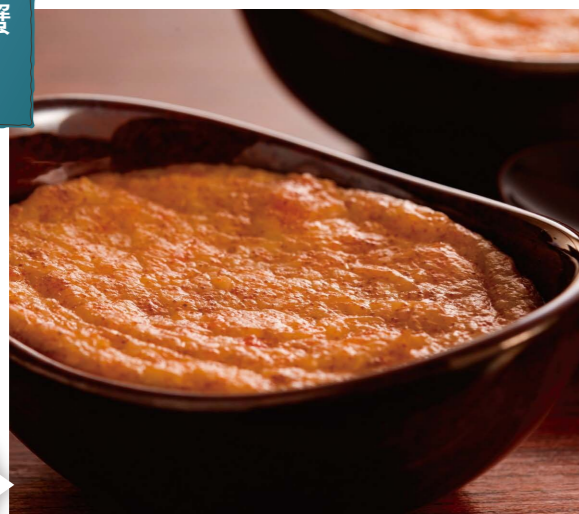
**超濃厚せいこ蟹
グラタン器**

60g/1,960円

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。

株式会社 越前かに成前
☎0776-63-6927

西 八 < M 自 W 他



**雲丹あわせ
越前甘えび**

25g/1,944円



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
☎0776-22-1679

西 八 < M 自 W 他



豆知識

へしこ

魚を糠(ヌカ)で漬けて作る伝統料理。その昔、若狭から京の都へ鯖を運ぶために考えられた加工法です。地方の漁師言葉で木樽に鯖を漬け込む(押し込む)ことを「へし込む」と言ったことが、名前の由来といわれています。

海産物
SEAFOODS

日本海で獲れた新鮮な海の幸から作られる逸品がずらり。食材はもちろん、職人技が活かした福井の美味をご紹介します！

豆知識

塩雲丹(しおうに) / 汐(しおうに)

ウニの卵巣に塩を用いて日持ちするように加工したものです。日本海沿岸に生息するパフウニを殻から丁寧に取り出し、塩をまぶして水分を抜き、熟成させることで、生ウニとはまったく違った珍味となります。



**越前仕立て
汐うに
桐箱入り**

17g/5,940円

国産パフ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
☎0776-22-1679

西 八 < M 自 W 他



越前鯖へしこチーズ

80g/972円

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深い味わい。

初味寿司本店
☎0776-36-7017

西 八 < M 自 W 他

越前甘えびめんたい

100g/1,080円

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
☎0776-53-6100

西 八 < M 自 W 他



さばのなれずし

150g/1,100円

新鮮な鯖をこうじとお米で漬け込んだ、旨味と甘みが豊かな福井の伝統料理。

おいで康
☎0776-28-0828

西 八 < M 自 W 他



豆知識

なれずし

一般的な福井のなれずしは、脂ののった春鯖を塩漬けしてから糠漬けにし、約1年間熟成させてきた「へしこ」をさらに一晚塩抜きして皮を剥ぎ、腹の中にご飯とこうじを詰めて漬けてみます。冬の間の貴重なタンパク源として食べられていました。

豆知識

メギス

福井県ではメギスのことを「メギス」と呼びます。たんぱく質や鉄分を豊富に含んでおり、柔らかな白身でクセのない味わいです。

浜焼きス

100g/1,000円

福井でおなじみのメギスを遠赤外線焼き上げ、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
☎0776-89-2516

西 八 < M 自 W 他



肝入り焼丸干いか

80g/1,000円

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
☎0776-89-2516

西 八 < M 自 W 他



甘エビ丸干

60g/1,000円

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
☎0776-89-2516

西 八 < M 自 W 他



かれいのすめ

3枚/756円

鮮度の良いカレイを丁寧の下処理して旨みを凝縮しました。すめのように細く切ってお召し上がりください。

おいで康
☎0776-28-0828

西 八 < M 自 W 他



ほたるいか素干し

60g/1,000円

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
☎0776-89-2516

西 八 < M 自 W 他



丸ごと骨まで食べられる焼き魚(あじ・さば)

90g/各594円

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
☎0776-23-6521

西 八 < M 自 W 他

豆知識

ふくいサーモン

福井県の海で育てられたトラウトサーモン(ニジマス)は、「ふくいサーモン」と呼ばれています。上品な脂ののりと豊かな旨味、もっちりとした肉質が自慢です。



福井サーモンのスモークジャーキー

20g/1,080円

脂ののった「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焼き、旨味を凝縮させた一品。

おいで康
☎0776-28-0828

西 八 < M 自 W 他



豆知識

カレイ

福井県ではカレイはご当地魚で、地元で人気の魚です。スーパーでも簡単に手に入り、煮物や塩焼き、から揚げ、刺身、干物など、さまざまな食べ方で楽しんでいます。



甘海老の熱風あま干し

20g/756円

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
☎0776-28-0828

西 八 < M 自 W 他

越前蟹乃醬

80g/12,000円

地元の港で水揚げされた新鮮なせり甲蟹を活のまま沖漬にしました。「花垣の古酒」を原材料に使用し、より味わい深い至福の逸品に仕上げました。

初味寿司本店
☎0776-36-7017

西 八 < M 自 W 他





PURE RICE WINE
(純米ワイン)
720ml/1,650円

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
☎0776-36-3385

西 八 < M 自 W 他



越前そばエール
330ml/638円

福井県産そばを副原料に使用。おろしそばに合う、まろやかな味わいのペールエール。

株式会社 華
☎0776-24-1187

西 八 < M 自 W 他



お酒

SAKE

清らかな水や美味なる米で醸される極上の酒。福井市内に10軒以上ある造り酒屋の銘酒をどうぞ。

豆知識

地酒

- 福井は水道水をそのまま飲めるほど美しく清らかな白山水系の水が流れる土地で、その水には酵母を活性化させる役割をもつミネラルが多く含まれているとか。その成分の違いによって、酒の味に特徴が現れます。

**蔵元 北の庄仕込み
和リキュールしそびより**
300ml/1,100円

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
☎0776-54-2323

西 八 < M 自 W 他



明乃鶴 純米吟醸
720ml/1,815円

福井県産五百万石を50%まで磨いた純米吟醸。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
☎0776-59-1046

西 八 < M 自 W 他



豆知識

酒造りの歴史

- 日本酒が現在のような形で造られ始めたのは鎌倉時代。江戸時代初期以降、保存性を高めるためにさまざまな製造方法が試され、現在の清酒により近い日本酒が造られるようになります。海や山に囲まれた自然豊かな福井でも古くから酒造りが盛んに行われてきました。

**北の庄
純米吟醸「醇吟」**
720ml/1,650円

香りが良く口当たりもスッ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
☎0776-54-2323

西 八 < M 自 W 他



本醸造 福井藩
720ml/1,155円



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 ☎0776-59-1046

西 八 < M 自 W 他

**北の庄久寿龍
純米吟醸
「九頭竜米使用」**
720ml/1,760円

復活米「九頭竜米」を少量で丁寧に仕込んだ純米吟醸。スッキリ辛口で切れの良いのど越し。

舟木酒造 合資会社
☎0776-54-2323

西 八 < M 自 W 他



**蘭麴酒
(らんじゃしゅ)**
720ml/3,300円

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。

青木蘭麴堂 ☎0776-41-0078

西 八 < M 自 W 他



豆知識

福井の蔵元

- 現在、県内に30以上、福井市だけでも10以上ある蔵元では、その場所の風土とともに、それぞれが理想とする酒造りに取り組んでいます。一つひとつの蔵元は決して大きくはありませんが、工業的にならず、蔵元の個性が際立つ品質のよい地酒が生まれています。

ごはんのお供

SIDE DISHES

福井が誇る美味しいご飯に合わせたい
お惣菜や珍味、カレールーなどを
多彩にラインナップ!

ジンジャーえのき (しょうゆ、とうがらし、莖わかめ) 300g/各378円

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
☎0776-88-2255

西 八 < M 自 W 他



禅の生さしみ こんにゃく 150g×3食/1,188円

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
☎0776-24-7460

西 八 < M 自 W 他



禅のこんにゃく田楽 (ごまみそ、からし酢みそ、田楽みそ) 8本入/各432円

味噌だれをかけて食べるぷりぷり食
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
☎0776-24-7460

西 八 < M 自 W 他



醤油漬梅肉 25g/380円

醤油で紅差梅をじっくり
漬込み梅の酸味に、醤油
のコクとまろやかな旨みが
絶妙に調和しそのまま炊
きたてのご飯にのせて、ご
飯がすすむ逸品です。

岩尾醤油醸造元
☎0776-86-1720

西 八 < M 自 W 他



日本海 かに餃子 8個入/324円

紅ずわいがにの身をたっ
ぷり詰め込んだかに餃子。
かにの風味が口の中
いっぱい広がります。

株式会社 宇都宮正二商店
☎0776-22-5067

西 八 < M 自 W 他



六条大麦カレールー (中辛・辛口) 150g/各540円

福井県産六条大麦を使用
した7大アレルギー不
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
☎0776-97-6369

西 八 < M 自 W 他



契りこんにゃくお醤油炊き 120g×3食/1,188円

水も油もつかわず、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。蒟蒻独特の臭みも少な
く、あく抜きも不要です。

まるたけ蒟蒻 有限会社
☎0776-24-7460

西 八 < M 自 W 他



白飯の茸 甘口 100g/298円 ピリ辛100g/319円

無農薬で栽培したひらた
けを使用。昔ながらの醬
油を使い、田舎の味を出
した商品。

美山しめじ
☎0776-90-1002

西 八 < M 自 W 他



塩のり(越前塩使用) 10切60枚入/702円 恐竜パッケージ/650円

「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。

渡瀨 株式会社(瀨右衛門)
☎0776-27-1155

西 八 < M 自 W 他



油揚げ

- 一般的な油揚げは薄揚げが基本ですが、
- 福井の油揚げは豆の旨味を堪能できるよ
うな、分厚くずっしりとしたものが主流で
す。また、油揚げの消費量は全国1位にな
るほど、福井人は油揚げが大好きです。

豆知識

越前竹田生まれ トーフ庵のあぶらあげ 1枚/385円

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
☎0776-56-8668

西 八 < M 自 W 他



六条大麦牛すじカレー 240g/700円

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 ☎0776-36-0306

西 八 < M 自 W 他



豆知識

六条大麦

- 昔から日本人が食べてきた雑穀の一つで、
- 穂に小花が六条に並んでつく六条大麦は、
- 食物繊維をはじめ栄養価が豊富。主に麦茶
- に加工されるほか、麦飯などにも用いら
- れています。福井県は六条大麦の作付面積、
- 収穫量ともに全国1位を誇ります。

越前こんぼろ 140g×2/864円

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
☎0776-24-7460

西 八 < M 自 W 他



炊き込みご飯の茸 150g/398円

ひらたけ、ニンジン、福
井の昔ながらのうすあげ
を使い、田舎の味を出し
た炊き込みご飯の素。

美山しめじ ☎0776-90-1002

西 八 < M 自 W 他



菜のmanma 1袋/各756円

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・た・る
☎0776-90-7277

西 八 < M 自 W 他



健康&発酵

HEALTH & FERMENTATION

福井は知る人ぞ知る発酵食&健康食材の宝庫。
ヘルシーで美味しい商品がたくさんあります。

越前きな粉

120g/600円

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
☎0776-54-5681

西 八 < M 自 W 他



越前米粉

150g/700円

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
☎0776-54-5681

西 八 < M 自 W 他



豆知識 打ち豆

- 大豆をそのまま石臼の上に置き、木槌でつぶして乾燥させたものです。普通の大豆と違い、あらかじめ手を加えてあるので、使うときも早く煮え、栄養価も高いことから、多くの家庭で使われている食材です。

干しえのき

40g/432円



えのきを知り尽くした農家が作った逸品。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
☎0776-88-2255



西 八 < M 自 W 他

たかはしの打豆

100g/324円

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)」。

株式会社 高橋製粉所
☎0776-54-5681

西 八 < M 自 W 他



腸活美人 六条大麦

うるち丸麦500g/540円
もち麦500g/702円

ごはん1合に大きさ1杯入れるだけで食物繊維豊富な麦ごはん。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
☎0776-97-6369

西 八 < M 自 W 他



生豆粉 (まめのこ)

150g/390円

福井市産大豆を独自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 こーる堂
☎0776-97-2125

西 八 < M 自 W 他



肉・魚によくあう 地がらしみそ

160g/470円

独特の香りと辛味が癖になる地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
☎0776-36-0306

西 八 < M 自 W 他



さくらみそ 甘口

160g/400円

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
☎0776-36-0306

西 八 < M 自 W 他



さくらみそ 辛口

160g/400円

大久保茶屋の名物「こんにゃくおでん」のみそ。地がらしをたっぷり使用し、独特な香りと辛味が癖になります。

大久保茶屋
☎0776-36-0306

西 八 < M 自 W 他



越前おろしそば 名人の技

4食セット/3,800円 (特製つゆ・辛味大根)

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 (屋号 九頭龍工房)
☎0776-53-1621

西 八 < M 自 W 他



野菜によくあう甘みそ

160g/470円

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
☎0776-36-0306

西 八 < M 自 W 他



そのまま「生」で 食べられる生むぎ茶

400g/648円

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
☎0776-97-6369

西 八 < M 自 W 他



味噌フラボンぽん (恋する呉汁、恋する豆ポタージュ)

1個/300円

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 こーる堂
☎0776-97-2125

西 八 < M 自 W 他



永平寺 (朝がゆ、茶がゆ)

朝がゆ 270g
茶 250g/各291円

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ゆです。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
☎0776-26-1019

西 八 < M 自 W 他



越前おみそ汁 6食セット

1箱/1,350円

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
☎0776-24-0081

西 八 < M 自 W 他



調味料・飲料

SEASONINGS & BEVERAGES

料理に合わせたい調味料やドリンクなど、食卓を彩る地域性豊かなアイテムが豊富です。

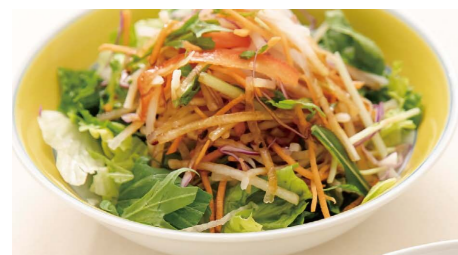


越前バジル塩、越前バジル&トマト塩
25g/各648円

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
☎0776-23-2912

西 八 < M 自 W 他



あられがこ オリーブしょうゆドレッシング

150ml/2,160円

天日干した「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
☎0776-54-2929

西 八 < M 自 W 他

うめしょうゆ 果肉入り

100g/420円

紅差梅の果肉を贅沢に加えた醤油の旨みと梅の爽やかな酸味が絶妙に調和し、冷やっこや焼き魚にかければ爽やかな一品!

岩尾醤油醸造元
☎0776-86-1720

西 八 < M 自 W 他

ルビーのほほえみ 越のルビートマトドレッシング

200ml/498円

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
☎0776-41-7411

西 八 < M 自 W 他

豆知識

福井の醤油

全国的に見ても「甘い」と表現されていますが、実は隠し味として「甘味の成分」と「食塩分」の割合で微妙な旨みを出しています。つまり、「甘い」のではなく「旨い」醤油なのです。

あられがこ 出汁醤油セット

150ml/3,240円

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
☎0776-54-2929

西 八 < M 自 W 他

木田ちそ サイダー

250ml/345円

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
☎080-2956-5689

西 八 < M 自 W 他

ルビーのほほえみ 越のルビートマトジュース

300ml/980円

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
☎0776-41-7411

西 八 < M 自 W 他

越前麦茶

800g/1,588円

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
☎0776-54-5681

西 八 < M 自 W 他

フルーツ甘酒

60g×6個/6,696円

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くれた甘酒の素。お湯に溶かすだけで甘酒が作れます。

株式会社 フルコレ ☎0776-60-0080

西 八 < M 自 W 他

いよかん マーマレードと黄金の梅

150g/1,026円

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仕上げた梅ジャム。

株式会社 カリヨー ☎0776-23-7049

西 八 < M 自 W 他

黄金の梅はちみつ

120g/1,296円

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 ☎0776-23-7049

西 八 < M 自 W 他

黄金の梅ジャム

150g/1,080円

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仕上げた梅ジャム。

株式会社 カリヨー ☎0776-23-7049

西 八 < M 自 W 他