

抽選  
50名様!

福井県のブランド米  
「いちほまれ」が当たる!  
プレゼントキャンペーン

福井美食フェアの参加店にて、福井県の食材を使ったお料理またはコースを召し上がっていただいた方抽選50名様に、福井県のブランド米「いちほまれ(300g)」をプレゼント!

Step.1

参加店で注文したお料理の写真をスマートフォンなどで撮影ください。

Step.2

下記のアドレスまたは右の二次元コードから、「プレゼント応募フォーム」にお進みいただき、必要事項を入力の上、送信してください。



<https://cuisine-kingdom.com/fukuibishoku>

※行ったお店や日にちが異なれば何度でもエントリーいただけます。※名前を変えて、同じ写真の流用などがあった場合は、プレゼント対象とはなりません。※当選者の発表は、プレゼントの発送をもってかえさせていただきます。

応募締切：2021年12月3日(金)

いちほまれ



<個人情報について>

応募の際に入力いただいた個人情報は、プレゼントの発送以外には使用いたしません。プレゼントの発送から約1週間後にデータを削除いたします。

プレゼントは、本キャンペーンを運営している料理王国(株式会社JFLAホールディングス)から発送いたします。

料理王国 株式会社JFLAホールディングス メディア部  
103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング3F

お問い合わせ

福井県流通販売課 0776-20-0421 福井市農政企画課 0776-20-5420  
福井県東京事務所 03-5212-9074 福井市東京事務所 03-6457-9181

# 福井 美食フェア

～#福井ご縁の店で味わう～

2021.11.1 Mon ~ 11.30 Tue

首都圏76店で開催中!

福井県自慢の食材を使った  
オリジナルメニューを提供

ご来店者様向けプレゼントキャンペーン実施中

参加店一覧はこちらへ  
GO!!



主催

福井県、福井市(ふくい嶺北連携中枢都市圏)

協力

銀座料理飲食業組合連合会

北陸新幹線福井・敦賀 2024年春開業!

# 福井の魅力的な 食材紹介!



- ✓ 冬の味覚の王者、越前がに
- ✓ 香り高い、日本一の福井の在来種蕎麦
- ✓ 京料理の主役を務める高級魚、若狭ぐじ
- ✓ シャキ!がすごい、三年子らっきょう
- ✓ バランスとれた甘みと酸味、越のルビー

## 越前がに(雄のズワイガニ)



あまりにも有名な福井県を代表する特産品。冬の味覚の王者とも呼ばれます。“味覚の王者”にふさわしいその味は、一度食べたら忘れられないほどの奥深い旨味があります。その味の背景にあるのは、越前海岸沿岸の豊かな漁場環境。複雑な潮の流れにより、動物プランクトンなどのエサが豊富に集まります。ちなみに雌のズワイガニはせいごがにといえます。越前がに漁は11月6日に解禁します。

## 福井のそば



越前そばとして名高い福井のそば。「そばがおいしい都道府県」のネットアンケートでは、福井県が堂々の1位を獲得しました。福井で栽培されるそばは主に在来種。交配種と異なり、福井の在来種は小粒ながらも味が濃く、香りが優れていることで全国から高い評価を受けています。製粉方法も県下すべての製粉所で昔ながらの石臼を使用しており、究極に美味しいそばを追求する県とも言えます。

## 若狭ぐじ(甘鯛)



和名をアカアマダイといい、その角張った頭の形から屈頭魚(くつな)と呼ばれ、それがなまって「ぐじ」になったといわれます。漁獲方法のほか、姿形と大きさの基準を満たしたもののみが「若狭ぐじ」として流通します。白身の魚ですが身肉に甘みがあり、淡白な中にも味わいの深い、大変美味しい魚です。鱗をつけたままさっと焼いた若狭焼きは鱗のバリバリとした食感が相まって絶品です。

## 三年子らっきょう(さんねんごらっきょう)



通常、らっきょうは植え付けから約1年で収穫しますが、福井県坂井市から福井市にまたがる三里浜砂丘地で採れるらっきょうは、全国でも唯一、植え付けから収穫まで“足かけ三年”かけて栽培され、「三年子(さんねんご)」と呼ばれます。小粒で繊維が細かく身が締まり、歯切れの良い食感が特徴です。

## 越のルビー



福井県生まれのミディトマト。その特徴は何といっても、大玉トマトに比較して3~4度糖度が高く、平均して7~8度もあり食味が非常に良いことです。ビタミンCは大玉トマトの約2倍、リコピンも約2倍含まれます。また、皮が薄く食べやすいことから、サラダから加熱調理まで幅広い用途に適し、料理人からも愛される食材です。

## 福井美食フェア参加飲食店

### 中央区

- 味の中華 羽衣
- 牡蠣Bar
- 銀座イタリー亭
- 銀座 福和
- 食の國 福井館
- Georges un cinq
- 日本料理 穂の花
- 方舟 大吟醸いろり店
- 方舟 大吟醸しずく店
- 美登里
- アルジェント
- 季の庭 銀座店
- 酒席銀座 いざみ
- 福井乃喜心 鯖街道
- 銀座 ます田
- 銀座 小料理 龍
- 空町 美はま
- 御清水庵 清恵
- 明治屋フイン亭
- 國助カフェ デリバリー
- Hashizukushi
- 井ぶりの頂
- smallkitchens
- 熟成魚場 福井県美浜町 日本橋本店
- sasuga琳

### 港区

- ふくい、望洋楼
- MOSS CROSS TOKYO
- 乃木坂しん
- 赤坂 若狭
- マルズバー
- 神楽坂 九頭龍蕎麦msb Tamachi店
- METRO MARKET
- Aile Blanche(エル ブランシュ)
- スイーツ工房チョップノック (CHOPPO.NOCCO)

### 千代田区

- サンス・エ・サヴール
- 季の庭 神田店
- ジャックポット カヴアルツヨ
- かき小屋 新橋
- 蕎麦友弁慶 神保町店
- アルカナ東京
- Bar & Sidreria Eclipse first (バー&シード レリア エクリプス ファースト)
- サカバミハマ トーキョー

### 江東区

- Piccola Porta(ピッコラポルタ)
- パッソ ア パッソ
- 手打ち蕎麦 銀杏

### 新宿区

- バスあいのり3丁目TERRACE
- 燕食堂
- 神楽坂 九頭龍蕎麦 本店
- 奏す庵
- 若狭 醤油かつ井と豚汁 厳選味覚 うまもんや

### 杉並区

- Mother's Milk(マザーズミルク)
- SAKE-YA 西荻
- 日本酒おぼんざい 梵
- きのことさけ

### 渋谷区

- フレンチ酒場 nanoru namonai
- 四季ごはん 晴れ間。
- 鶏豚きっちゃん 渋谷道玄坂店
- イルチエーロ 恵比寿

### 世田谷区

- Oyster Bar ジャックポット 下北沢
- 都夏 下北沢本店
- ラ・ベファーナ 下北沢
- 雷や
- 牛タン 夏火鉢
- Ricca ~六花(りっか)~

### 文京区

- 蕎麦友弁慶 護国寺店
- 蕎麦友弁慶 江戸川橋店
- 蕎麦友弁慶 千駄木店

### 台東区

- いっちょらいい

### 豊島区

- Bar Oasis
- 目白スベインバル

### 中野区

- Tasting BAR 柴田屋酒店 本店

### 目黒区

- 天婦羅みやしろ

### 狛江市

- 発酵ビストロSAKE-YA KITAMI (バー&シード レリア エクリプス ファースト)

### 神奈川県

- 方舟 川崎ラチッタデッラ店
- 方舟 桜木町クロスゲート店
- 和ダイニング 天樹

参加店舗の  
詳細ページはこちら

