

越前若狭

紅白 味自慢

3年後に迫った北陸新幹線開通に向けて、冬の味覚の王者『越前カニ』『甘エビ』『ブランド魚』『ワカサギ』『カマツキ』などの福井県全域『七大漁港』の海の幸を福井の玄関口ハピテラスから発信します。

2020

三国

鷹巣

越前

漁港直送

七大漁港祭

産地魚料理

敦賀

小浜

大島

若狭高浜

日時 11/28(土) 11/29(日)
11時～16時

場所 ハピリン1Fハピテラス
(福井市中央1-2-1)



せいこがにの
食べ方教室
(詳しくは裏面参照)



■主催：福井市、まちづくり福井株式会社
■後援：福井県、ふくい水産振興センター、敦賀市、小浜市、坂井市、高浜町、おおい町、福井市漁業協同組合、敦賀市海水養魚協会、越前町漁業協同組合、三国港機船底曳網漁業協同組合、大島漁業協同組合、福井新聞社、NHK 福井放送局、FBC、福井テレビ、FM 福井、福井ケーブルテレビ さかいケーブルテレビ
■協力：福井市漁業協同組合女性部、三国底曳網組合女性部 網元おかみ会、(株)まちから、はもと加工販売所 ■問い合わせ：福井市にぎわい交流施設 Tel.0776-20-2901

越前若狭

白自慢 2020
味自慢

漁港自慢の商品を紹介!!

七大漁港

敦賀市・敦賀漁港
(敦賀市海水養魚協会)

敦賀真鯛のソースカツバーガーミニ
敦賀ふぐのてっちり、敦賀ふぐの雑炊



高浜町・若狭高浜漁港
(株まらから、はもと加工販売所)

くしもん
ととまる、あまだい灰干し



甘鯛

福井市・鷹巣漁港
(福井市漁業協同組合 女性部)

セイコガニ鍋(半身)
くきわかめ、塩わかめ



越前町・越前漁港
(越前町漁業協同組合
岩のや・礪山下水産)

茹でガニ、海鮮丼、
ガサエビ・タコ、
などの唐揚げ、
串焼き



すしバック、たこめし
小浜醤油干し

小浜市・小浜漁港



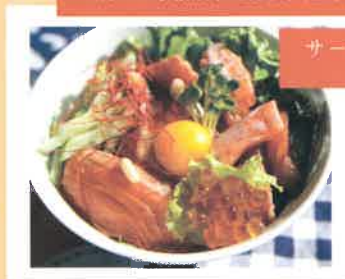
坂井市・三国港
(三国底曳網組合女性部 網元おかみ会)

甘えび唐揚げ
甘えび味噌汁
あずき貝の佃煮



おおい町・大島漁港
(大島漁業協同組合)

サーモンエッグ丼
若狭甘鯛



福井県
(福井県海水養魚協会)

若狭まはた炙り丼



※料理メニューは当日変更になる可能性もございます。

せいこがにの食べ方教室

福井県の食を学べる特設コーナー

両日共 (1回目)12:00~
(2回目)14:00~ 各1時間程

- ・参加方法:事前申込(各回先着40名)
- ・参加費:1杯1,000円

・申込方法:福井県農林水産部水産課 MAIL (seikogani-r2@pref.fukui.lg.jp) まで、代表者氏名、連絡先(日中連絡のつく電話番号)、参加人数、カニの希望数、参加希望日時をお知らせください。11/14(土)より申込受付開始。定員になり次第締め切ります。食べきれない量でのお申し込みをお願いします。

※アレルギーをお持ちの方の参加はお控えください。
アレルギー症状についての責任は一切負えないことをご了承ください。

7大漁港PRステージ stage time schedule

- 28日 13:00~・高浜・小浜
15:00~・三国・鷹巣
- 29日 13:00~・大島・敦賀
15:00~・越前町

