



よしや初登場!
福井県の銘柄牛
「若狭牛」。

福井県の牛肉は地場で消費が多く入手困難な逸品です。
今回の福井フェアのため仕入れることが実現いたしました!
希少価値のある若狭牛をぜひこの機会にお試しください。

自然豊かな越前若狭の四季に富んだ気候と、豊かな風土で育てられた中から厳選した最高級の和牛です。さめやかなワンの入った柔らかい肉質が特徴で、甘みのあるとろけるような舌触りとさっぱりした後味が好評。

福井県産 若狭牛
(黒毛和牛4等級以上) **全品**
※ヒレ肉は対象外

令和4年産 特Aランク 取得!

福井県産いちほまれは、一般財団法人日本穀物検定協会の令和4年度米の食味ランキングにおいて特A評価を得ました。
※商品そのもの評価ではありません。

福井県産 いちほまれ

2kg **本体価格 880円** (参考税込み951円)
5kg **本体価格 1,980円** (参考税込み2,139円)

+100 ポイントプレゼント
+300 ポイントプレゼント

温かいご飯のおともに!

北前船カワト

- のどろごはん **本体価格 499円** (参考税込み各539円) 75g
- あごごはん

あなたの腸活を応援!
豊富な食物繊維と食べやすいもちもち食感。

大麦倶楽部 **六条大麦もち麦 500g 本体価格 599円** (参考税込み647円)

限定販売
9/2±3日
23±24日

福井県の有名な銘柄豚「ふくいポーク」。

安全な飼料と徹底した衛生管理のもとで育てられており、良質のたんぱく質・ビタミンB1が豊富な栄養価が高い豚肉です。その肉質は柔らかくも締まりが良く、きめの細かさや風味の良さが特徴です。

2割引

福井県産 **ふくいポーク 全品**
※商品についての価格はお店の価格です。

毎週+日 週末限定販売!

福地鶏はのびのびと自由に動ける広い期間飼育されたため、濃厚な旨みとしっかりとした歯ごたえがある肉質が特長です。

福井県産 **福地鶏(解凍)**

- もも肉 100g当り **本体価格 398円** (参考税込み430円)
- むね肉 100g当り **本体価格 298円** (参考税込み322円)
- ササミ 100g当り **本体価格 358円** (参考税込み387円)

保存料・着色料不使用の自然の味。

準備は1分、炊くだけカンタン!

福井県産のお米・野菜を使った炊き込みご飯セットです。

米工房・たー菜のmanma(まんま)

- 大根葉の菜めし 186g
- 紫さつまいもご飯 207g
- 河内赤かぶらご飯 187g
- にんにくご飯 186g

598円 (参考税込み各646円)

小麦粉不使用(グルテンフリー)!

福井県産六条大麦の素材感を生かした手作り感たっぷりの美味しいカレー。

福井県産の六条大麦カレー

大麦倶楽部 **六条大麦カレールー 中辛・辛口 150g 本体価格 458円** (参考税込み各495円)

鯖江の老舗町中華から生まれた名物

いつでも、誰でも美味しくコンセプトにふむバラに仕上げたチャーハンと、独自のもちもち食感のかに玉にとろーり醤油鮎をかけてお召し上がりください。

器はセバレートタイプです。

御園飯店 **冷凍 本体価格 899円** (参考税込み971円)
スペ天〜スペシャル天津飯醤油あん 400g

鮮魚コーナーにて販売 毎週+日 限定販売! (午前11時〜)

第4回 福井県優良観光土産品推奨審査会 福井県知事最優秀賞受賞!

脂ののった銀だらを特製の照りダレに漬けてふくらりと仕上げました。

越前水産 **銀だら照り焼き寿司 1本(5切) 本体価格 1,280円** (参考税込み1,383円)

福井県産コシヒカリにのどろの半身を贅沢に乗せました。「白身のトロ」とも呼ばれるのどろは柔らかく上品な味わい。

越前水産 **手押し焼き 鯖寿司 1本(6切) 本体価格 1,180円** (参考税込み1,276円)

越前水産 **炙りのどろ寿司 1本(6切) 本体価格 1,780円** (参考税込み1,923円)

一辺約14cm、厚さ3cmの特大油揚げ!

外側はサクサク、中はふわふわ。大人が丁寧な手順で揚げ上げます。口どけはさらさら、コクは濃厚な味わい。揚げたての美味をお楽しみください。

谷口屋 **谷口屋のおあげ 1枚 本体価格 698円** (参考税込み754円)

もちもちとした食感とごまの風味をお楽しみください。

精選料理の本場、福井県永平寺町から最上級の吉野葛本、地下100mから汲み上げた白山の伏流水と独自ブレンドの練りごまとつくったごま豆腐。加熱時間にごまの風味をじっくりとこめました!

幸伸食品 **永平寺幸家のごま豆腐(たれみそ付) 白ごま・黒ごま 2個入 本体価格 570円** (参考税込み各616円)

越前そばをご家庭で

たっぷりの大根おろし、削り節、きざみねぎをのせた冷たいそばが福井流!

福井県産 **越前お市そば (つゆ付) 1食 本体価格 399円** (参考税込み431円)

熟練の職人が削りだす名品

原料の昆布を選んで仕上げることによ、旨味がし旨味が強く仕上がります。

現代の名工 別所昭男氏

敦賀昆布 **現代の名工 太白おぼろ 極 15g 本体価格 438円** (参考税込み474円)

南かやべ産の真昆布のみ使用。

おぼろ昆布をけずった最後に残ったるの部分に切ったる昆布布を。昆布の芯なので非常にきめが細かく口中でとろけます。柔らかいお味ですので、様々なトッピングに使っていただけます。

敦賀昆布 **現代の名工 太白とろろ 30g 本体価格 348円** (参考税込み376円)

プロの味をご家庭で再現

昆布・さば節・かつお節、焼うめ・焼あご・したけ、6種類の国産原料をブレンド。下味がついているので、水加減ひとつで色々なお料理に。

北前船カワト **黄金のだし小袋 8g×8 本体価格 499円** (参考税込み539円)

越前福井の伝統的な食材「打豆」

みそ汁・煮物をしめ、だしとしても用いられる打豆は四季を通していろいろな料理につかわれています。

高橋製粉所 **打豆 100g 本体価格 298円** (参考税込み322円)

福井県産そば100%

香ばしいそばの香りとまるやかな風味です。**三屋 越前そば茶 ティーバッグ 5g×12 本体価格 550円** (参考税込み594円)