

## 試食会ご案内状

関係各位

福井県農林水産部流通販売課

【メディア関係のみなさまへのお願い】

情報のリリースは、令和3年11月1日（月）11時00分以降にてお願い致します。

古来より天皇に食材を献上していた「御食国」福井県  
「福井美食フェア～#福井ご縁の店で味わう～」を首都圏飲食店にて期間限定開催  
試食会開催のご案内  
令和3年11月1日（月）11:00～12:00  
新宿「バスあいのり3丁目テラス」にて実施

福井県および福井市（ふくい嶺北連携中枢都市圏）は、令和3年11月1日（月）から11月30日（火）まで、首都圏の飲食店76店舗にて、福井県の代表食材等を味わえる「福井美食フェア～#福井ご縁の店で味わう～」を開催致します。

冬の味覚の王様「越前がに」に代表される日本海や若狭湾の魅力的な海の幸。霊峰白山の支脈や県内を横断する九頭竜川を水源とする清らかな水と緑豊かな山々や田園地帯で育まれた多彩な里山の幸。福井県は、雄大な自然に恵まれた美食の宝庫であり、古来より天皇に食材を献上していた「御食国」です。

今回の「福井美食フェア」では、「御食国」福井県が誇る、そばや、越前がに、若狭ぐじ、甘えび、ブランド米「いちほまれ」、さらに新しく開発された酒米「さかほまれ」で作られた地酒など多様な福井県産食材の魅力をお楽しみ頂けるよう、各店舗それぞれオリジナルメニューをご用意致しました。「御食国」福井県の歴史と伝統に支えられた美食の世界を、ぜひご堪能ください。

「福井美食フェア」の開催に伴いまして、令和3年11月1日（月）に、皆様向けに試食会の場を設けさせて頂きました。ご多忙の折とは存じますが、ぜひご出席頂きたく下記の通りご案内致します。ご出席頂ける場合には、下記URLか二次元コードよりお申し込みください。

申込フォーム

<https://forms.gle/hLrSaxDpffNdXWu3A>



## 【試食会概要】

日時：令和3年11月1日（月） 11:00～12:00

場所：新宿「バスあいのり3丁目テラス」東京都新宿区新宿3丁目16-4

内容：

(1) ごあいさつ

福井県農林水産部 部長 池田 禎孝

(2) 「福井美食フェア～#福井ご縁の店で味わう～」開催についてご案内

福井県農林水産部流通販売課 課長 吉澤 真

(3) 福井県の代表食材についてご紹介

福井県農林水産部流通販売課 課長 吉澤 真

(4) 産地直送バスあいのり便での食材輸送についてのご説明

株式会社アップクオリティ 代表取締役 泉川 大

(5) バスあいのり3丁目テラスにおける「福井美食フェア」メニューご紹介

Maestranza オーナーシェフ 比嘉 康洋

(6) バスあいのり3丁目テラスにおける「福井美食フェア」メニュー試食

※甘えびユッケ丼や若狭ぐじのゆず塩ラーメンなど提供予定のメニューを特別セットでご提供予定



## ■「福井美食フェア～#福井ご縁の店で味わう～」概要

開催期間：令和3年11月1日（月）から11月30日（火）

参加店舗：首都圏飲食店76店舗

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

※使用する県産食材やメニュー内容は店舗によって異なります。詳細はURLをご確認ください。



## ■「福井県産ブランド食材」の取組み

福井県では、生産者の皆さま、関係者の皆さまとともに、「越前がに」や「いちほまれ」に代表される県産食材のブランド化に取り組んで参りました。令和6年春の北陸新幹線延伸に向けて、新たな代表食材として、「越前がに」「若狭ぐじ」「甘えび」「そば」「さかほまれ地酒」をはじめとした県産食材の魅力を発信しています。

## ■プレミアムブランド「極」（きわみ）

福井県の漁港に水揚げされる魚介類は、水揚げから出荷に至るまで、その美味しさを際立たせるためのルールがあります。漁の手法、適切な温度管理、鮮度を保つために施される活締めや神経抜きなど、各工程において丁寧な手仕事が目を見えます。中でも鮮度と品質にこだわり厳選した「越前がに」「越前がに」「若狭ぐじ」は、「極」（きわみ）というプレミアムブランドとして取り扱われています。

## ■福井の名水と酒米「さかほまれ」を使用した大吟醸酒

水に恵まれた福井県には33の酒蔵があり、その多様な味わいは国内外の日本酒ファンに愛されています。令和2年には県と福井県酒造組合で共同開発した新たな酒米「さかほまれ」を使った大吟醸酒が発売されました。この大吟醸酒は、福井の名水、酒米「さかほまれ」を使用し、その魅力を最大限引き出しています。

## ■産地直送バスあいのり便

産地直送バスあいのり便は、旅客用高速バスのトランクを利用した地域産品運搬の仕組みです。旅客用高速バスの貨客混載によって、配送ルート・販売先の確保がネックとなり県外へ出荷できていない希少品や伝統野菜、朝どれの野菜、水産物等、特色ある産品を、専用のクーラーボックスに入れて「バスあいのり3丁目テラス」、丸の内エリアなど都内に定期搬送しています。未利用資源を活用することで、輸送費のコストカットや各地の地域産品の継続的な消費・購買、地域振興に繋がっています。

今回、「福井美食フェア」にあわせて、福井 - 東京間を結ぶ路線で、産地直送バスあいのり便での食材輸送を開始致します。「若狭ぐじ」「甘えび」などの海の幸や、朝どれの伝統野菜などの県産食材を、夜福井県を出発し、翌朝にバスタ新宿に到着する産地直送バスあいのり便を利用して、鮮度を保った状態で搬送することで、食材の魅力を最大限に活かした高品質な料理の提供を実現します。

公式ホームページURL：<http://www.ainoribin.com/>

## ■今後の予定

銀座「バスあいのり福井県マルシェ」

開催期間：令和3年12月3日（金）から12月5日（日）

開催場所：東京交通会館1階正面入り口（JR有楽町駅前）

- ・当試食会は、基本的な感染予防対策を徹底のうえ開催致します。
- ・ご来場される方は、恐れ入りますが、マスク着用にご協力をお願い致します。また、入場時に受付で非接触タイプの体温計を用いた体温測定（検温）を実施させていただきます。37.5℃以上の発熱が確認された場合、ご参加をご遠慮頂きますこと、何卒、ご了承のほどお願い致します。
- ・開催日より14日以内に海外渡航歴がある方、もしくは渡航歴をお持ちの方と接触された方、また、発熱症状（目安として37.5度以上）など体調がすぐれない方は、誠に恐縮ですが、ご参加はご遠慮のほど、お願い致します。

## ■「バスあいのり3丁目テラス」の新型コロナウイルス感染拡大防止対策について

新型コロナウイルス感染拡大防止に向け、東京都感染拡大防止ガイドラインに基づく独自のガイドラインを定め徹底しております。

### <施設スタッフ>

- ・出勤時に体温チェックを行い、37.5度以上の発熱の場合は帰宅。
- ・その他症状も体調チェックシートを基に体調管理を徹底致します。
- ・体調不良のスタッフには休養を促し、勤務中に体調不良になった者はただちに帰宅。
- ・マスク・衛生手袋の着用を徹底し業務に従事します。
- ・衛生手袋は1時間に1回のペースで取替えた上、継続して着用し業務に従事します。
- ・制服はこまめに洗濯するなど衛生管理を徹底致します。

### 感染防止徹底宣言



### <施設内>

- ・買い物カゴを戻す際は、アルコール消毒を行う。(マルシェ開催時)
- ・お客様退店後は、都度座席やテーブル等のアルコール消毒を行う。
- ・密集しないよう座席は間隔をあけて配置する。
- ・複数の人が触れる場所(トイレのドアノブや蛇口など)は、定期的に消毒を行う。

### <本件に関するお問い合わせ先>

Story Design house 株式会社 担当：横山、村上  
TEL：03-6759-8989 MAIL：[pr@storydesign-h.com](mailto:pr@storydesign-h.com)