

福井フェア

KINOKUNIYA FUKUI FAIR

KINOKUNIYA

紀ノ国屋各店で開催 協力:福井県
新福高島屋店では開催いたしません ふくい南青山291

1/11 ▶ 17
WED.水 TUE.火

「美食の宝庫」福井から日本海の恵み、到着。

福井県の若狭は「御食国」。平安の昔、時の帝に海産物を供することが許された、数少ない国の一つです。今、紀ノ国屋には若狭と越前の山海が育んだ極上の海の幸、とっておきの美味が勢揃い。この機会にぜひ福井の旬をご堪能ください。

※御食国…古代～平安時代の皇室御用達。福井の若狭は「御食国」に認められた三国のうちの一つです。



江戸時代から天下に知られる美味。

若狭湾で水揚げされた魚を寒風にサッとさらし、身のやわらかさを残して干し上げました。皇室にも献上される若狭ガレイは身の甘さが違います。上品な味わいの赤ガレイと、甘みがあり繊細な味わいの甘鯛も美味です。

- 【小浜市・小浜海産物】若狭カレイ (1枚) ……¥1,050
- 若狭甘鯛一汐干し (1枚) ¥1,300
- 【福井市・越前水産】赤ガレイ干物 (大) (1枚) ……¥630

※天候・しけ等の影響により入荷のない場合があります。

福井が誇る冬の味覚の王者。

全国唯一の「皇室献上」に。ぎっしりつまった身は一度食べたら忘れられない甘み、旨み。濃厚なカニ味噌も格別です。生かにと茹でがにとどうぞ。

- 【福井市・越前水産】越前がに生/茹で

特別価格

※天候・しけ等の影響により入荷のない場合があります。



小浜名物

獲れたての鯖を浜で豪快に焼き上げ、旨みを閉じ込めました。

焼き鯖 国産 (1尾) ¥1,260



小鯛ささ漬 (1パック) ……(特別価格) ¥945
のどぐろささ漬 (1パック) …… ¥1,260
冬季限定 千枚小鯛 (1パック) (特別価格) ¥945

上質な塩と酢で鮮魚の甘みを引き出した若狭名物「ささ漬」。上品な小鯛、脂ののった高級魚のどぐろの2種をどうぞ。甘酸っぱい千枚漬で小鯛の笹漬を包んだ「千枚小鯛」も絶品。



ひと味違う、福井の珍味。

鯖の糠漬けをひと夏かけて熟成し、旨みを最大限に引き出した「へしこ」。中落ちは特に風味が凝縮し、クセになる味わいです。

【福井市・越前本家越酒屋】岩左衛門の中落ちへしこ (50g) …… ¥1,200

香ばしさ際立つ味わい。頭から丸ごといただけます。

【福井市・越前水産】

浜干し甘えび (25g) ¥577



ようけ食べね! 手をかけ仕込んだ海の美味。



肉厚な近海産の鯖と、口の中でほろりとずれるシャリ。職人の手仕事で際立つ絶品です。
【越前市・一乃松】越前若狭 鯖寿し (ハーフ) …… ¥840



秘伝のタレに漬け込んだ鯖を、ふっくらと焼き上げました。白ごまと生姜で後味さっぱり。
【越前市・一乃松】越前若狭 焼鯖寿し (ハーフ) ¥630



県産コシヒカリの米粉を使い、もっちり食感に仕上げた蒲鉾。てっぴ(ふぐの皮)入りも。
【高浜町・大谷商店】福井の米かま (180g) …… ¥360
福井の米かま てっぴ入り (200g) ¥630



北前船が選んだ



各店24点限定



【敦賀市・奥井海生堂】利尻昆布 (80g) …… ¥1,365
だしパック (8g×8個入) ¥690

敦賀は、江戸時代の昆布流通の要。蔵開いで熟成した昆布のだしは深い旨み。手軽なだしパックも。

大ぶりの鯖をやわらかく煮込みました。関西風のやさしい味わい。

【小浜市・福井缶詰】鯖味付缶 本醸造醤油仕立て (1缶) ¥504

心む福井銘菓をまんやかに、ほっとあたたまる時間を。

福井フェア



福井の冬の風物詩、
江川の水羊かん。

暖かな部屋でつるりといただく水羊かんは福井の冬の楽しみ。黒糖の風味豊かな、あっさりとした甘さです。

【福井市・えがわ】
水羊かん
(520g) ¥630



羽二重餅を作り続けて
160年余の老舗から。

やわらかく、とろけるような舌触りはまるで絹のよう。餅粉と砂糖、水飴を丹念に練り上げ、上品な甘さに仕上げました。

【福井市・錦梅堂】
羽二重餅
(15個入) ¥600



軽い食感の生地に落花生を散らし、石窯で香ばしく焼き上げました。

【坂井市・五月ヶ瀬】五月ヶ瀬煎餅
(4枚入) ¥357



プレーン、ココア、レモン、いちご、抹茶の5つの味を楽しめる、個性豊かな羽二重餅。

【福井市・栄太楼】五色羽二重餅
(2個入×8袋) ¥680



国産もち米の豊かな味わい、香りを引き立てる4つの味を揃えました。

【大野市・杉本清味堂】越前名水かき餅
よろこんぶ／板豆／初霜／磯ほっくり
(80g) 各 ¥315



辛みの効いたショウガ飴と、のどにやさしいレンコン飴、芳醇な香りの甘酒飴。クセのない甘さです。

【小浜市・大入号】
ショウガ飴
レンコン飴／甘酒飴
(100g)……各 ¥630

砂糖不使用



こだわり卵の卵黄をたっぷり使い、驚くほど濃厚な味わいに。

【敦賀市・ささえたまご農園】
ニューヨークチーズケーキ
(1本) ¥1,200

笑顔になる味。福井のこだわりプリン。

【福井市・メープルハニー】

地元で人気のプリンが登場。ブランドさつまいも「とみつ金時」の焼き芋を丁寧にうらごし、甘さとコクを生かした「とみつ金時プリン」、卵を使わない「とみつ金時ミルクプリン」、京の名店 比沙家の焼き栗を使った「京焼き栗プリン」もどうぞ。

とみつ金時プリン／とみつ金時ミルクプリン (80g) 各 ¥420 京焼き栗プリン (80g) ¥460



安心の美味しさ!
自製自然卵
使用



【敦賀市・ささえたまご農園】

卵の味を楽しめる、昔懐かしい卵のプリンです。

たまごプリン
(1個) ¥220



厚さ4cmの油揚げは、外はカリッ、中はふんわり。他にない食感。サッと炙ってどうぞ。

【坂井市・谷口屋】谷口屋のおあげ
(1枚) ¥525

「越山若水」の幸を料理に活かして



シャキッと心地いい菌ごたえ。3年かけて育てました。

【坂井市・三里浜農協】三年子花らっきょう
熟成本造り (100g) ¥397



もちもちとした食感がおいしい上庄里芋を甘辛く煮込みました。

【大野市・上庄農産加工】
上庄里芋のころ煮 (200g) ¥420



江戸時代から伝わる福井名産「紅映梅」を、しそと塩だけで漬け込み、個包装にしました。

【若狭町・敦賀美方農業協同組合】特産福井梅
紅映 うす塩／しそ (8個入) 各 ¥500

福井
特産品



【福井市・越市】

ご自宅で練って使う地がらし。強い辛みと複雑な風味。
地がらし (40g) ¥360
芳醇な味噌に地がらしの鮮烈な香り、辛みをプラス。
手づくりおみそ (200g) ¥430

カニの身、味噌、卵もたっぷり使い、濃厚な旨みがパスタに絡む贅沢な一品。

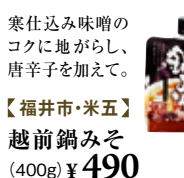
【鯖江市・サバエシティーホテル】
越前がにと越のルビーの
パスタソース (140g) ¥945

深いルビー色、自然な甘酸っぱさの飲み果実酢。
【大野市・白山やまぶどうワイン】やまぶどうワインビネガー (200ml) ¥1,890



希少な国産そばの香り高い越前そばと、禅寺で有名な永平寺の名を冠した永平寺そばです。

【福井市・米又】
越前そば／永平寺そば
(半生 120g×3) 各 ¥788



寒仕込み味噌の
コクに地がらし、
唐辛子を加えて。

【福井市・米五】
越前鍋みそ
(400g) ¥490

肉厚で香りのいい昇竜まいたけを乾燥タイプで。

【大野市・昇竜】
乾燥まい茸
(30g) ¥630

インターナショナル限定

福井の伝統と技展開催

日本六大古業の一つ、越前焼や料理の映える漆器、塗り箸など、福井の手仕事による風雅な器を揃えました。

※インターナショナルのみでの開催です。