

福井県の「食」の魅力が満載!!

限定企画も目白押し!!



柿白酢和え



雲丹醬めんたい



若狭の梅干しを使った豚むすび

# ふるさと逸品フェスタ 2014



「越前と若狭の  
コラボレーション」

10月29日(水)~11月3日(月・祝)

西武福井店 本館6階=催事場

営業時間:午前10時~午後7時30分【最終日11月3日(月・祝)は午後5時閉場】  
主催/福井県 共催/西武福井店



ベジぼた



天然甘海老昆布



恋姫花ハス弁当

県内の全市町の「食」が大集結!!

福井の「匠」  
フアッション  
ショー

11/1(土) 本館2階=公開広場

世界的ファッションデザイナー由利佳一郎氏&福井の伝統工芸士「7人の侍」&セレン「マッシュムニア」によるコラボファッションショー

福井県内  
ご当地メニュー!



地元高校生・専門学校生が考案!  
越前と若狭の  
コラボメニュー!  
冬の水ようかん食べ比べ!!



当日、お待ちしております!  
青池調理師専門学校の皆さん



西武福井店全館で同時開催!  
全館まるごと福井フェア!

●10/29(水)~11/3(月・祝) 本館・新館地階=食品街  
ふくいの食材マリアージュ



●11/1(土)~3(月・祝) 本館1階=正面玄関前  
朝採れマルシェ

●期間中 本館7階=おもちゃ売場  
Juratic関連商品のPR・販売コーナー



●10/29(水)~11/3(月・祝) 本館1階=特設会場  
伝統工芸「七人の侍」商品展示・販売

●10/29(水)~10/31(金)  
学校給食が登場!  
(福井県栄養教諭会協力)

●期間中 本館5階=スカイアーチ  
福井ファッショングランプリ  
入賞作品展示

●期間中 本館8階=レストラン街  
地産地消の「健幸美食」メニューの販売  
(和食料理 釜蔵、越前生粉打 笏谷そば、イタリアンレストラン マルゲリータ)  
食育絵画コンクール入賞作品パネル展示  
「しあわせ元気給食」レシピ紹介

●期間中 本館2階=紳士服売場  
ファッションデザイナー  
由利佳一郎氏の作品展示販売

●期間中 本館6階=催事場  
お楽しみ抽選会実施



米粉クレープ



越前焼きあげ棒



ステュード若狭牛



# ふるさと逸品フェスタ2014

## 「越前と若狭のコラボレーション」

10月29日(水)~11月3日(月・祝) 西武福井店 本館6階=催事場

営業時間:午前10時~午後7時30分【最終日11月3日(月・祝)は午後5時閉場】 主催/福井県 共催/西武福井店



福井県内の全市町の名店、名産品が大集合する食の祭典イベント「ふるさと逸品フェスタ2014」。越前×若狭の地産食材を使ったコラボレーション商品、イベントで販売される逸品を使った新メニュー、イベント限定販売品など会場に来なければ手に入らない美味が満載!

**福井市** エルマノ Taberna y flor el mano 西谷本店  
豚スペアリブとじゃがいものオープン焼き 800円



あわら市の『たっちゃんポーク』のスペアリブをホロホロになるまで煮込み、マッシュポテトやホワイトソースと共にオープンで焼き上げた家庭料理。  
出店は11/1(土)~3(月・祝)

**コラボ**

**福井市** 割烹 間海  
柿白酢和え 650円



あわら産の平種なし柿を小浜にある創業300年の『とば屋酢店』の醸造酢と旧美山町産の豆腐「伊自良の里」で白和えに。旬の柿の濃厚な甘味と香り高い酢がマッチ。  
出店は10/29(水)~31(金)

**コラボ**

**福井市** ユアーズホテルダイニング  
丸市食品さんの明太子スパゲッティ 648円



和風だしとマヨネーズで味を調えた冷製パスタ。福井市の明太子製造会社「丸市食品」の自慢の明太子のしっかりした塩味に、香味野菜がアクセントとなった一品。

**コラボ**

**鯖江市** ミート&デリカ ささき  
若狭の梅干しを使った豚すび 1個 350円



池田産のコシヒカリをふっくら炊き上げ、若狭の梅干しを入れておにぎりにし、豚肉を巻いて甘めの特製タレでじっくり煮込んでいます。甘すっぱい味わいはリピート確定だ。

**実演 コラボ**

**勝山市** かっちゃんHUB  
勝山組曲 秋の便 5000円



「ごはんを美味しく!!」がテーマのギフトセット。勝山産コシヒカリの新米や里芋、平泉寺産の青豆など、秋ならではの勝山の味覚を存分に堪能できる。

**福井市** 日本料理 懐石 やなぎ町  
三ツ星若狭牛ステーキ弁当 1620円



福井県産の最高級和牛「三ツ星若狭牛」を贅沢に使用。お肉の旨味がしっかりと味あえるよう丁寧に焼き上げた。特製和風ダレをかければ肉の旨味がさらに引き立つ。

**実演**

**福井市** ジビエcafe 森の星  
森の星バーガー 756円



坂井市三国町にある『スターフーズ』がプロデュースするジビエカフェより敦賀産の鹿肉を使ったジビエバーガーが登場。オリジナルソースと合わせた一品はクセになる美味しさ。


**実演 コラボ**

**福井市** 天たつ  
天然甘海老昆布 1080円



福井県産の甘海老を、一尾一尾カラをむき、北海道産の天然昆布で絡めた、甘海老の濃厚な甘みと昆布の旨味が美味しい逸品。秋から春にかけての限定販売品。

**あわら市** 越前三國漬 三丹本店  
特製かにめし 1296円




大野産の新米コシヒカリに、カニのほぐし身とみそを混ぜて贅沢に炊き上げたご飯の上に、国産のカニの身とみそをさらにてんご盛り付けた一品。

**南越前町** 企業組合 そまの恋姫サラダ会  
恋姫花ハス弁当 870円




ハスの花をイメージした彩り豊かなご飯に福井産の食材を使用した煮物や漬物など、手作りならではのやさしい味が詰まった「はすまつり」期間限定のお弁当を特別販売。  
出店は10/31(金)~11/3(月・祝)

**南越前町** おばちゃんの店 ほっと今庄  
おばちゃんそば 2束 760円



旧今庄町の地蕎麦を昔ながらの石臼で挽いた香り豊かなそば粉を乾麺に仕上げた。県内外にファンが多い。お店で売れ筋の商品を販売。長期保存が可能で常備そばとしてもおすすめ。  
出店は10/29(水)、30(木)

**福井市** まるたけ蒟蒻  
禅の生さしみこんにゃく 150g 432円



国産こんにゃく原料を使っ、まるでわらび餅のような柔らかい食感に作り上げた新しいこんにゃく。だし醤油を合わせる他、黒蜜をかけて食べればデザート風にも変身。プレーン、青のり、生姜の3種あり。

**福井市** まるいちつぶうま本舗  
ういしお 雲丹醬めんたい 150g 1080円



生でも食べられる新鮮な雲丹のみを使用した「小浜海産物」の「雲丹醬」を使ったたれに、自社で作った辛子明太子をじっくり漬け込んだ一品。広がる雲丹の芳醇な香りと旨味を楽しんで。

**コラボ**

**あわら市** たっちゃんポーク  
極嶺ボンレスハム 100g 378円



先代からの種豚屋という経験を生かし、肉質の良い系統を維持して自社生産している。自慢の豚肉を100%使用したボンレスハムを始め、ベーコン、ソーセージなどを販売。

**おおい町** 名田庄商会  
自然薯うどん 432円など



旧名田庄村産の自然薯を使ったうどんやそば、クッキー、マドレーヌなどの他、知る人ぞ知る伝統の名田庄漬も各種販売予定。田舎のおばあちゃんの味が並ぶのが楽しみだ。  
出店は11/1(土)~3(月・祝)

**美浜町** ヤマグチ食品  
越前焼きあげ棒 3本パック500円



油揚げ消費量全国ナンバー1【総務省「家計調査(平成22~24年)」】の福井県を売り出すべく、油揚げをファーストフード感覚で歩きながら食べられるように考案。中はふわふわ、外はカリッ!  
出店は11/1(土)~3(月・祝)

**実演**

**池田町** ファームハウス・コムニタ  
ベジぼた 850円



『コムニタ』産の新米やサツマイモ、カボチャなどを使ったカラフルで栄養満点のぼた餅。当日は炊きたてご飯のおにぎりを実演販売。池田町の美味しい新米が勢ぞろい!  
出店は10/29(水)~31(金)

**実演(おにぎり)**

**大野市** 杉本清味堂  
夢助だんご5本入り おまかせセット 500円



新米を使用することで、1年で最も美味しいだんごが食べられるこの時期。広がるお米の風味を存分に楽しんでみて。みたらしや醤油、ごまだれなどのお得な5体セットがおすすめ。

**実演**

**越前町** 朝日風月堂  
田舎まんじゅう 1個 108円



福刈りの終わった田んぼに雪が降り積もる様を表現したお菓子。手間をかけて練り上げたあんどうす皮が絶妙なハーモニー。おやつに、贈り物にと重宝しそう。


**小浜市** 志保重  
甘酒パウンドケーキ 1本1200円(約15cm)



越前市にある創業132年の小さな味噌蔵「かせや味噌」の「甘とろ糍」を砂糖代わりに使ったパウンドケーキ。芳醇で奥深い甘い香りとしっとり感は、大人のためのスイーツとして楽しんで。

**コラボ**

**坂井市** 西洋菓子倶楽部  
若狭梅っぶるパイ 1個100円



青森県産の紅玉リンゴと若狭の梅、それぞれの果肉が絶妙に合わり、パイのさっくり感も広がる。毎日のおやつ感覚で何個でも食べたくなる新作パイ菓子。

**コラボ**

**越前町** エスポワール ESPOIR  
越前若狭グラタン 900円



カスタードと生クリームをベースに、とみつ金時の甘露煮、若狭いちじくのマリネ、東浦みかんのコンポートを加えて、若狭のくずでとろみをプラス。表面はキャラメルで香ばしく焼き上げた。

**コラボ**

**敦賀市** バティスリー プルミエ  
越前塩と敦賀昆布パン 1個195円



天然酵母のパン生地に利尻昆布、越前塩を練りこんだ食パンをかわいらしいミニサイズで提供。生地のおよみ、昆布の旨味、越前塩のコクが合わさったパンは噛めばかむほど美味しい。

**コラボ**

**坂井市** ニュージュリーブル nuage libre  
米粉クレープ(スイートポテト) 450円



福井県産コシヒカリの米粉を使用したモチモチ食感のクレープに、スイートポテト、さつまいもの甘露煮、焼きいも風味のカスタードクリームなどをふんだんにトッピング。

**小浜市** 田村長  
鯖缶(味噌) 540円



鯖料理の一つとして人気の味噌煮を缶詰に。福井市の「米五」の味噌を使ったこだわりの他、昆布、生姜、唐辛子など多くの種類を提供。どれも大きな鯖を使用し、食べ応えも十分。

**コラボ**

**若狭町** エコファームみかた BENICHU20° 720ml 2160円



若狭の名産梅「紅映」を使った、微糖で高アルコールの“大人の梅酒”。ドライな味わいで、ウイスキーのようにロックなどで楽しんで。無糖の梅酒もあり。

**小浜市** とば屋酢店  
漬物 540円



江戸時代より300年、変わらない製法で作られる醸造酢。さまざまなバリエーションの他に、自慢の米酢で漬けた漬物も口コミで人気急上昇中。すべて手作りの懐かしい味。

**若狭町** 丸繁三明物産  
炙りへしこ 648円



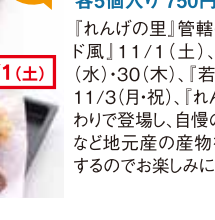
越前町の鯖をぬかで発酵・熟成させた若狭地方に古来より伝わる伝統食、鯖のへしこを遠赤外線でお灸。お茶漬などに最高の味。

**コラボ**

**10/29(水)・10/30(木)**



**永平寺町** 永平寺四季食彩館 れんげの里  
葉っぱ寿司・葉寿司・木葉ずし 各5個入り 750円など



『れんげの里』管轄の生産グループ「ハンドメイド風」11/1(土)、『愛菜グループ』10/29(水)・30(木)、『若狭グループ』10/31(金)・11/3(月・祝)、『れんげの里』11/2(日)が日替わりで登場し、自慢の笹寿司やおはぎ、かきもちなど地元産の産物を使った加工品などを販売するので楽しみに。

**11/1(土)**

**高浜町** 高浜町商工会  
福井の米かま 360円など



「バティスリーアン・ヴェルヴ」のチーズタルトや「大次郎」の六方焼、「若狭よしみ」の鯖ずし、「大谷商店」の米かま各種、「千成屋」の醤油や冬の期間にしか作られていない食べる醤油のもろみなど、福井県の最西端から旨いもんがズラリと集結。高浜町を代表する名産品の数々が手に入るチャンスをお見逃しなく!  
出店は10/29(水)~31(金)

※誠に勝手ながら「ふるさと逸品フェスタ」は、クラブ・オンカード対象外(クラブ・オンポイントの付与、年間お買い上げ金額の加算、およびお支払い時のポイント利用は対象外)となります。※表示価格は本体価格に消費税額を加えた「お支払い総額(税込価格)」となっております。※数量に限りある商品もございますので、品切れの際はご容赦ください。※掲載商品には、卵・小麦・乳・そば・落花生・えび・かになどアレルギーの原因となる原材料を含んでいる商品がございます。※福井県産以外の原材料を使用している商品もございます。※交通事情、天候などにより商品の変更、または販売中止となる場合がございます。※写真はイメージです。※掲載写真と実物では色・素材感が異なる場合がございます。