

2024年3月16日(土) 北陸新幹線福井・敦賀開業!



福井ポークのポルケッタ



越のルビーとブッラータチーズの
カプレーゼ



カツ丼と福井そばのセット



バター香る、とみつ金時のホットサンド

FUKUI GASTRONOMY FAIR

福井美食フェア



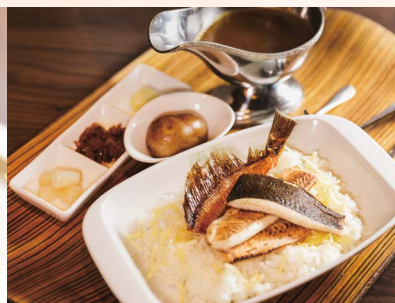
食の国ふくいの、自慢の食材を味わえる期間限定のフェアを開催。
ご来店者様を対象としたプレゼントキャンペーンも実施いたします。
この機会にぜひ、首都圏のフェア参加店舗にて、福井の美味しい食材をご堪能ください。



さかほまれ純米大吟醸黒龍と
甘海老のお刺身



上庄さといもと豚バラ肉の
甘辛紹興酒煮込み



欧風越前かれい



ふくいポークと九頭竜まいたけ、
越のルビーのペペロンチーノ

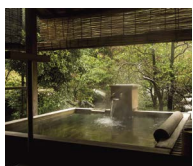
フェア期間

2024年1月15日(月) ~ 2月14日(水)

フェア実施店舗・
食材の情報はコチラから



合計100名様に豪華景品が当たる
プレゼントキャンペーンを実施



対象店舗で
フェアメニューを食べて、
あわら温泉宿泊券や
福井県の特産品をゲットしよう!



写真はイメージです

抽選でふくいの名湯「あわら温泉宿泊券5万円分」「越前がに」「福井の地酒」などの特産品が合計100名様に当たるキャンペーンを実施します。プレゼント応募用カードをフェア参加店舗のスタッフからお受取りの上、ご応募ください。

新幹線開業を記念したイベントも併せて開催

HOUSE JOURNEY JAPAN vol.8
日本の美味しいものに出会う旅

開催日 2024年1月17日(水)~2月4日(日)
場所 丸の内ハウス各店(千代田区丸の内1-5-1)
内容 福井県産食材を使った特別メニューの提供



新宿ルミネレストランフェア
「福井 FOOD FAIR!」

開催日 2024年1月9日(火)~1月31日(水)
場所 ルミネ新宿3館(ルミネ新宿、ルミネエスト新宿、ニューマン新宿) 18ショップ(800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA 等)
内容 越前がに・せいこがに・ふくいサーモン・敦賀真鯛・ふくい甘えびと、いった福井県産のブランド水産物を使用した期間限定メニューの提供



福井の美味には理由がある。

美食福井

FUKUI GASTRONOMY

美食福井へ、ようこそ

福井県は豊かな漁場と優れた養殖技術もたらす魚介類、生産者の愛情と情熱で輝きを増す畜産物、そして、きれいな水と土壌が育む農作物に恵まれています。

福井県の自然と生産者のたゆまぬ努力によって生み出される、プレミアムな美味しさに出会いましょう。

若狭ぐじ



若狭を代表する高級魚で、鱗をつけたまま焼き上げる若狭焼きは京料理の華。刺身や酒蒸しも絶品です。

越前がれい



活〆・神経抜きの下処理で、カレーの生食が実現。鮮度抜群の刺身は、とっておきの“浜の美味”です。

若狭牛



黒毛和牛の「若狭牛」は最高級の味わいで、霜降り肉はとろけるような肉質。赤身も柔らかく甘みがあります。

福地鶏



卵も身も美味しい福井県特産の地鶏です。卵は黄身が大きく、肉は適度な歯ごたえと強い旨みが特長。

美食福井 特設サイト



甘えび



真っ赤な見た目は新鮮さの証。食せば“ぷりぷり”と身がはじけ、口の中いっぱい甘い広がります。

越前がに



冬の味覚の王者「越前がに」。絶妙な塩加減で旨みを最大限引き出す「茹でガニ」の美味しさは格別です。

ふくいポーク



乳酸菌を配合した餌で健康的に育ち、臭みが少なく旨みたっぷりジューシーな豚肉です。

いちほまれ



コシヒカリを超えたお米。絹のように白く、ふっくらモチモチで優しい甘みが格別です。

福井梅



肉厚の「福井梅」は、宝石のような美しさ。多彩な加工品に使用され、梅干しはほろっとした食感が魅力。

若狭ふぐ



養殖の北限地で育てられるトラフグで、身が締まり旨みが凝縮。刺身のコリコリとした食感は極上です。

若狭まはた



全長1mにもなる大型の高級魚。上品な白身で味わい深く、刺身、鍋、あら煮など多彩な料理を味わえます。

そば



「越前おろしそば」が有名な福井のそば。美味しい理由は、豊富な在来種、石臼製粉、名水にあります。

さかほまれ地酒



8,000種類から選ばれた酒米「さかほまれ」を磨き上げ、福井県オリジナルの酵母で醸す大吟醸酒です。

三里浜三年子らっきょう



足かけ3年をかけて育てるらっきょう。加工品の「花らっきょう」は小粒でシャキシャキとした食感です。

若狭のかき・岩牡蠣



冬は「若狭のかき」を焼きガキや蒸しガキで。夏は大ぶりな「岩牡蠣」を生で頬張れば、美味しさの虜に。

ふくいサーモン



低水温で水質に優れた福井の海で養殖されるトラウトサーモン。上品な脂と、弾力に富む肉質が自慢です。

とみつ金時



福井が誇るサツマイモのブランド。貯蔵によって甘さが増し、焼き芋をはじめ料理やスイーツも人気です。

越のルビー



「ルビー」のような紅色に完熟してから収穫するミディマト。甘味と酸味の絶妙なバランスが魅力です。

九頭竜まいたけ



菌床栽培の技術によって育つ「九頭竜まいたけ」。身は肉厚で、香りも味も最上級です。

敦賀真鯛



福井で養殖される真鯛の中でも最高ランク。刺身は歯応え抜群で、冬場にはしゃぶしゃぶもおすすめ。

小浜よっぱらいサバ



小浜の清らかな海で、「酒粕」を食べて育つサバ。コリとした食感と脂の乗り、爽やかな風味が特長です。

上庄さといも



全国区の人気を誇るブランド里芋。小ぶりで身が締まり、煮崩れしないため里芋の旨みを堪能できます。

吉川ナス



復活を遂げた「吉川ナス」は、丸くて大きい形が特長。油との相性が抜群で、分厚いステーキは絶品です。

香福茸



福井県のジャンボ原木しいたけの最高級ブランド。肉厚でジューシーな食感と香り高い味わいは格別です。



ふくい食の国291

アンテナショップ(銀座)、ECサイトも好評営業中

ECサイトはこちら



福井市産直ECサイト



ふくいさん

<https://fukui-san.jp/>

