

スーパーマーケットトレードショー2014 福井県 出展商品のご紹介



(有)萬谷

◀煮さば寿司▶

料亭の技法を取り入れ、じっくり煮込んだ鯖と越前産のコシヒカリを使い、新しい味わいの押し寿司に仕上げました。煮汁たっぷりの鯖は身もやわらかく、ゴマの香りや、刻みがり、白板昆布が美味しさを一層引き立てます。



(株)室次
うましょう
◀旨醤▶

福井県立大学と共同開発した、うまい
たっぷりの減塩しょうゆです。天然醸
造しょうゆに天然旨味成分が多く含ま
れる“無臭さば魚醤”を合わせました。



新珠製菓(株)

◀金の梅 黄金煮ジャム▶

日本海からの潮風と太陽の恵みをもらって、樹上完熟した梅のみを使用し、添
加物を一切使用せず作り上げました。フルーティーな香りや、豊かな色合いも
楽しめる逸品です。

(有)いけす割烹雅



▲コラーゲン焼売

若狭のすっぽんの身とコラーゲンたっぷりのスープが入った焼売です。豊富な栄養のすっぽん焼売が手軽に食べられます。ショックフリーザーで急速冷凍していますので、できたての味が楽しめます。

越前アリメントス(株)

な 鯖の熟れ寿し▶

鯖の熟れ寿しは、福井県勝山市の北谷地区でお
正月用に作られる伝統保存食品です。伝統の味
を多くの方に味わっていただけるように、食べ
やすい半身の真空パックにしました。



スローベリィ

ふわとろブッセ▶

福井県産の5種類の果実で作ったコンフィチュールと生クリー
ムを、ふわふわでとろとろな食感のブッセでサンド。クリーミー
なチーズ風味のブッセ生地、生クリーム、みずみずしいコン
フィチュールが口の中でふんわり優しく溶け合います。



風呂セントラル木材(有)

焼魚三昧▶

旨みを凝縮させた魚を、遠赤外線でじっくりと
焼き上げ、焼き立ての美味しさをそのまま真空
パックにしました。冷蔵で長期保存でき、その
ままレンジかお湯で温めるだけで、ふっくらとし
た風味豊かな焼魚がご賞味いただけます。



食の國 福井館 紹介コーナー

食に特化した福井県のア
ンテナショップ「食の國
福井館」の概要、イベ
ント情報、福井と東京を
TV電話でつないだ対面
販売「旬鮮ふくいとれた
て市場」について御案内
します。