

福井県 越前 若狭 の物産と観光展

主催：福井県、(一社)福井県物産協会 後援：(公社)福井県観光連盟
 ■1月13日(水)～19日(火)
 ■8階=催会場 ※最終日は午後5時閉場



職人が一片一片手削りした、純白のおぼろ昆布です。<敦賀市>大本山永平寺御用達 奥井海生堂 ①太白おぼろ(50g、1袋).....886円

豚井

黒龍の酒粕で育った吟醸豚



イトイン

1804年創業の蔵元「黒龍酒造」。「黒龍」の酒粕を飼料にした柔らかい肉は、上品な旨味。<鯖江市>ミート&デリカ ささき/ほろ酔い黒龍吟醸豚の豚丼(味噌汁付、1人前) 1,404円[各日限定60食]

まだまだあります！
 素材がいいから
 お箸が止まらない！



地元の旬の冬大根とニンジン干しを手造りこうじでじっくり熟成させた、福井伝統の漬物。<敦賀市>徳兵衛商店/大根ずし(200g)・648円



もちもち感と滑らかな舌触り。<福井市>大本山永平寺御用達 米又/永平寺 生胡麻豆腐(115g×2、みそだれ・黒みつ、きな粉付) 648円



米酢と塩だけで漬けた鯛。<小浜市>小浜海産物/小鯛さき漬(160g、国産).....1,645円

イトイン
 タシ汁に大根おろしを入れて味わう名物そば。<福井市>越前つるきそば/越前おろしそば(1人前).....648円



イトイン

ウスターソースをベースにした秘伝のタレを絡めたカツ丼。<福井市>ヨーロッパ軒 総本店/ソースカツ丼(1人前).....880円



冬のタンポポ賞・ミネラル補給としての大きな昆布巻

小ぶりの里芋とジャガイモの甘辛煮



国産ファンウニを塩で仕上げた濃厚な味わい。<福井市>天たつ/越前仕立て 汐雲丹(23g、パック).....3,240円 [限定30パック]

量り売りで福井の家庭料理を
 選べるのが楽しい。



- 日本の食文化が凝縮された地元素材を使った素材なおぶくろの味
越前の伝承料理
 <南越前町>土の駅今庄/
 ①大豆の煮豆(大豆、100g).....324円
 ②昆布巻(にしん、1本).....800円
 ③里芋・ジャガイモころ煮(里芋、ジャガイモ、100g).....324円
 ④福井の油揚げの煮物(油揚げ、人参、しいたけ、いんげん、100g) 324円
 ⑤かぶらの酢の物(赤かぶら、100g).....324円
 ⑥沢庵煮(たくあん、100g).....324円
 ⑦越前角麩の辛し和え(角麩、きゅうり、100g).....324円

恐竜王国福井のわくわく新発見

大迫力の恐竜たちに出会える骨格レプリカ展示
 ■8階=催会場内
 催会場に約5mのフクイラプトルの骨格レプリカが登場。そのほか恐竜のフィギュアも展示いたします。



恐竜講座開催
 ■1月16日(土)①午前11時②午後2時
 ■9階=ミーティングルーム(そごう横浜店9階)
 ◎定員：各回先着30名さま
 ◎対象：小学生※保護者の方1名さまのみ会場内でお待ちいただけます。
 ◎お申し込み：1月13日(水)～15日(金)各日午前10時～午後6時
 ◎お問い合わせ・お申し込み：販売促進部(恐竜講座係) 電話045(465)5915(直通)
 小学生の方を対象とした恐竜の話と福井県立恐竜博物館研究員が楽しくお話をいたします。

新しい福井に出会う 福井県観光PRコーナー特設

■1月15日(金)・16日(土)
 ■地下2階=新都市プラザ(そごう横浜店)地下2階 正面入口前
 恐竜パルーン(トリケラトプス)の展示もあります。

福井県公式ブランドキャラクター「Juratic」ラプトがやってくる

■1月13日(水)
 ①午前10時②午後2時
 ■8階=催会場内
 福井県で発見された恐竜「フクイラプトル」チェックな男の子のラプトがみなさまをお迎えいたします。



恐竜にちなんだ特別メニュー登場

■3階=シーガルコートカフェ
 オリジナルメニューが期間限定でそごう横浜店で食べられます。
 ●恐竜ラテ(1杯).....540円、パンケーキ(1人前).....864円
 ※写真はイメージです。



会期中、恐竜スタンプラリーも開催いたします。※くわしくは、売場係員におたずねください。

※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。※誠に勝手ながら、「福井県(越前・若狭)の物産と観光展」はミレニアムカード対象外(ミレニアムポイントの付与・ご利用および年間お買い上げ額の加算は対象外)とさせていただきます。※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・素材感などが異なる場合がございます。また、一部掲載写真は盛り付け例です。調理例なども含まれておりますので、あらかじめご了承ください。



日本古来の鍛造技術で仕上げた切れ味。<越前市>鍛冶工房いらい/本鍛造黒打 三徳包丁(刃渡り16.5cm) 14,040円

重ねた漆の層を丹念に研ぎ磨き上げた箸。<小浜市>着蔵まつかん/貝香べア箸(天然木・漆塗装、桐箱入).....10,800円

約1500年の伝統の技が仕上げた逸品。<鯖江市>源伸堂/越前漆器 めん鉢(直径19.8×高さ8cm、蒔き地蔵、1客).....17,280円 [限定10客]

伝統×最新技術
福井洋傘
 伝統のデザインと最新技術が融合した高級傘。<福井市>福井洋傘/スレンザ(60cm、12本骨、1本).....70,740円 [完全受注生産]

メガネ オーダーメイドセルフフレーム受注会
 ■1月16日(土)・17日(日) 各日午前11時～午後5時
 鯖江の眼鏡職人 竹内公一氏が、お顔に合わせて眼鏡を製作いたします。



菱田春草《落葉》(右隻) 1909～1910(明治42～43)年 福井県立美術館所蔵

日本画の革新者たち展

特別出品 菱田春草《落葉》

■【前期】1月16日(土)～21日(月)【後期】2月2日(火)～16日(火)■6階=そごう美術館
 ※前・後期で一部展示替えを行います。
 ■開館時間：午前10時～午後8時 ※会期中無休 入館は開館の30分前まで
 ■入館料：大人1,000(800)円、大学・高校生800(600)円、中学生以下無料 [リピーター割引あり]
 ※()内は前売および20名さま以上の団体料金。※障害者手帳をお持ちの方、およびご同伴者1名さまは()内の料金にてご入館いただけます。※前売券は、そごう美術館またはセブンイレブン、ローソンチケット、イープラスにてお取り扱いしております。

近代日本画の傑作として名高い菱田春草《落葉》をはじめ、日本美術院の作家たちの名品を一堂に展示。さらに、横山操や、江戸時代初期の奇想の絵師・若佐又兵衛の作品など約60点を展覧。

小・中学生対象《落葉》鑑賞ガイドトーク
 ■1月16日(土)①午後1時②午後3時30分
 ◎参加費：無料※保護者の方は別途入館料が必要となります。
 菱田春草《落葉》を用いて学校への出前授業を行っている牧井先生による楽しいトーク。
 講師/牧井正人氏：福井県立総合文化センター文化振興課主任、2015年「読売教育賞」美術教育部門最優秀賞受賞
 ◎お申し込み・お問い合わせ：電話045(465)5515(直通)

「岩絵具で日本画を描こう！」
 ■2月7日(日)午後2時～午後4時
 ◎定員30名(対象：小学生と保護者)※定員に限り次第終了。
 ◎参加費：無料※保護者の方は入館料が必要となります。
 日本画の画材で、菱田春草の《落葉》をテーマに描くワークショップ。講師/牧野伸英氏：日本美術院特待
 ◎お申し込み・お問い合わせ：電話045(465)5515(直通)

ジュニアガイド(無料)小・中学生の方を対象に分かりやすい解説がついた冊子をご用意いたします。

ふくい食アンバサダーがお届けする 酒ソムリエ友田晶子 プロデュース酒BAR

●4種飲み比べセット(各50ml、4つのおつまみ付、1人前).....1,620円
 ①<大野市>南部酒造場/花垣 冬のしほりて(720ml).....1,134円
 ②<鯖江市>加藤吉平商店/梵GOLD(720ml).....1,544円[限定60本]
 ※20歳未満の方の飲酒は法律により禁止されております。
 ※お車やオートバイなどを運転されるお客さまの飲酒はご遠慮いただいております。

友田晶子さんトークショー 「福井の地酒と肴がおいしいわけ」

■1月15日(金)午後5時、16日(土)午後4時、17日(日)午後3時
 ■8階=催会場内 [各回約30分、着席先着20名さま]
 「おいしいお料理の話」
 ■1月13日(水)午後2時から■8階=催会場内
 ◎着席先着20名さま◎参加無料
 「おいしい味噌の作り方」
 ■1月18日(月)午後2時から■8階=催会場内
 ◎先着10組20名さま◎参加費4,000円
 ※1月13日(水)から15日に受付。

そのほか出展店舗
 <福井市> ●まるいちつうま本舗/雲丹鍋めんとい ●米五/味噌 ●丸松茶舗/豆入り番茶 ●まるたけ高麗/生しみこんやく ●松野軒/羽二重餅 ●ごころ堂/きなこソフト ●越の蔵/日本酒 ●福井県立大学/梅ワイン ●錦梅堂/羽二重餅(大野市) ●日古里/節の椿寿司 ●JA福井越前/上庄里芋(鯖江市) ●メゾン・ド・レトワール/マンゴー玉線プリン(敦賀市) ●北前船のカワモト/おぼろ昆布 ●小牧酒舗/蒲鉾 ●はまやき安兵衛/焼き餅(小浜市) ●とば屋酢店/米酢 ●大田号/若狭餅(敦賀市) ●三國酒造/三國バーガー ●五月ヶ瀬/五月ヶ瀬煎餅(敦賀市) ●武生製菓/越前そば ●樂仁商店/日本酒各種(南越前町) ●こう太郎のあいず屋さん/あいずすまか(若狭町) ●福福梅/梅しし
 <福井市> ●小大黒屋商店/和らそう ●双葉商店/イチヨウまな板(小浜市) ●天下漆器/若狭漆器 ●若狭和紙の家/若狭和紙(鯖江市) ●鯖江ギフト組/鯖江メガネ素材アクセサリー ●かなづや/びいどろ ●高島木工所/武生産木指物 ●てづくり工房まつ井/手作り家具(勝山市) ●恐竜博物館ミュージアムショップ 恐竜グッズ(越前町) ●協和チキスタイル/サボークほか ●踏音舎/越前焼(若狭町) ●やわらぎ工房/越前焼

元 天皇の料理番・料理人が伝える 谷部金次郎氏 講演会

■1月15日(金)午後1時[約60分]
 ■9階=センタープラザ(そごう横浜店9階)
 天皇の料理番として活躍された福井県出身の秋山徳蔵氏を知る、谷部氏が秋山氏との思い出や陛下との思い出をお話いたします。
 谷部氏：現在、講演、料理教室主宰などの傍らテレビ出演や大学非常勤講師などを務める。



谷部金次郎氏 美味しい出汁の取り方教室
 ■1月15日(金)午前11時[約30分] ■地下2階=グルメステーション
 谷部氏が簡単でおいしい出汁の取り方を伝授いたします。

ふくい食アンバサダー・友田晶子さんと巡る 北陸の美食体験1泊2日ツアー

●夕食は越前ガニをご用意
 ●利き酒師による福井地酒のおもてなし
 ●越前焼の手ひねり、または給付け体験
 ●金沢にて金箔貼り体験
 ◎出発日：3月20日(日・祝) 出発限定
 ◎旅行代金：209,800円(大人1名さま、サービス料込)
 ◎旅行企画・実施：(株)セブカルチャーネットワーク(観光庁長官登録旅行業第1870号、JATA正会員)
 ◎お問い合わせ・資料請求先：電話0570(010)711(月曜～土曜：午前10時～午後6時)
 ※本館ではお申込み受付は、いたしていません。くわしくは資料をご請求ください。

※写真はイメージです。掲載写真と実物では色・素材感などが異なる場合がございます。また、一部掲載写真は盛り付け例です。調理例なども含まれておりますので、あらかじめご了承ください。