

でかけよう。紀ノ国屋で日本の味めぐり。

北陸の知られざる美食の都、福井。

はるか昔から京の食料庫として栄えた福井は、多彩な食文化の宝庫。熱いお茶によくあう甘味に白山の名水が育む山の幸。天然の漁場、若狭湾の極上の海鮮…。福井の旬の味覚でおいしい冬をどうぞ。

# 福井

Fukui Fair

## フェア



**KINOKUNIYA**

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

1/9 ▶ 15  
WED.水 TUE.火



### 福井の冬の風物詩、えがわの水羊かん。

福井市 えがわ

#### ◀水羊かん

黒糖のあっさりした甘さ、ツルリとみずみずしい食感。こたつであたたまりながらいただくのが福井スタイルです。  
520g 630円

### 絹のように繊細、藩主献上の銘菓。

福井市 錦梅堂

#### 羽二重餅▶

餅粉を砂糖、水飴とともに丹念に練り上げました。コシがあり、きめ細かな舌触り。お米の甘みを感じる上品な味わいです。  
15個入 600円



【坂井市 五月ヶ瀬】

#### ◀五月ヶ瀬煎餅

カリッと歯ごたえのある生地に落花生をちりばめ、石釜で一枚ずつ焼き上げた福井を代表する銘菓です。香ばしくほどよい甘さをどうぞ。

4枚入 357円



【大野市 杉本清味堂】

#### 里芋あられ 新登場

名産の里芋をお餅につき込み、揚げずに焼き上げたヘルシーなおかき。あっさり塩味とカリッとした食感が後引くおいしさです。

90g 367円



砂糖不使用



【小浜市 大入号】

#### レンコン飴

砂糖を一切使わず、昔ながらの体によさしい飴造りを続ける大入号からの、のにやさしいレンコン飴です。

100g 630円

自舎製自然卵使用



#### たまごプリン

こだわり卵の香りとやさしい甘さが、なつかしい味わいのプリンです。

130ml 220円



【福井市 栄太楼】

#### 酒まんじゅう▶

小豆の風味が活かしたこしあんとうつくらし生地、やさしい香りの寒仕込み酒が相性抜群。

5個入 710円

【大野市 亀寿堂】

#### けんから▶ 新登場

水飴と大豆粉をあわせ、職人技で薄く仕上げました。大豆の香ばしさを堪能できる郷土菓子です。

75g 320円



### 福井の風土が育てた逸品

あわら市 富津地区

#### とみつ金時 新登場

きめ細かく、しっとりとした食感。特別な貯蔵法で甘さを最大限に引き出しました。

約500g 398円

※平塚ラスカ店では取扱いがございません。



大野市 上田農園

#### 上庄里芋 新登場

ぬめりが少なくもちり、ずっしりとした食感の福井名産の上庄里芋。煮崩れしないため煮物に最適。

約400g 498円

※平塚ラスカ店では取扱いがございません。

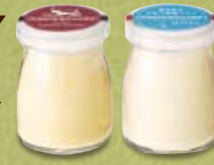


福井市 メーブルハニー

福井のブランド芋とみつ金時。自然の甘さを堪能できる2種のプリンです。

#### とみつ金時プリン/

とみつ金時ミルクプリン 80g 各420円



大野市 上庄農産加工

#### 上庄里芋のころ煮

もちりとした食感の大野市上庄地区の里芋を甘辛く煮付けました。

200g 420円





**冬の美味に磨きをかける、越前・若狭の職人技。**

福井市 香匠

**越前かにめし** **新登場**  
かにみそを炊き込んだご飯の上にとっぴりのほぐし身。あたためるとかにの香りが際立ちます。  
1,100円



**かにめし期間限定販売**

販売期間 1/9(水)・1/13(日)  
午前11時より販売いたします。  
(渋谷店では午後1時より販売いたします)

**特別価格**

**冬の味覚の王者、紀ノ国屋に到着。**

越前市 一乃松



**越前若狭 鯖寿司**  
ほどよく酢で締めた肉厚な近海産の鯖、口の中でほろりとくずれるシャリ…料亭の技が光る逸品です。  
ハーフ 840円

越前市 一乃松



**越前若狭 焼き鯖寿司**  
秘伝のタレに漬け込み香ばしく焼き上げた鯖、ふっくら炊いたシャリ、生姜や白ごまの風味が絶妙な味わい。  
ハーフ 630円

高浜町 大谷商店



**福井の米かま(左) 180g 360円**  
**米かまてっぴ入り(右) 200g 630円**  
県産コシヒカリを玄米のまま米粉にし、蒲鉾に加えました。てっぴ(ふぐの皮)入りはもちもち、コリコリの楽しい食感。  
※平塚ラスカ店では取扱いがございません。

**福井市 越前水産 越前がに(茹で)**

肉厚で甘みがあり、鮮度が弾けるような脚肉、濃厚なかにみそ。天然の漁場越前沖で獲れたカニをご用意しました。  
※天候・しけ等の影響により入荷のない場合があります。  
※平塚ラスカ店では取扱いがございません。  
※写真はイメージです。

**小浜市 小浜海産物 のどぐろささ漬**

脂ののりきった「幻の高級魚」のどぐろを、天然塩と米酢でやさしく締めました。  
1パック 1,260円 ※平塚ラスカ店では取扱いがございません。



**名水の里・福井の銘酒**

**万延元年創業 老舗酒蔵から。**

万延元年創業の加藤吉平商店は福井屈指の名蔵。水温でゆるやかに熟成し、米の旨みを引き出した酒造りが信条です。  
※渋谷店では酒類の取扱いをいたしておりません。



**鯖江市 加藤吉平商店**

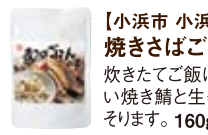
**梵 特撰純米大吟醸**  
山田錦を限界まで磨き上げ、フルーティな極上の食中酒に。  
720ml 2,835円(左)

**梵 吟撰**  
柑橘の香りを思わせる芳醇な辛口酒です。  
720ml 1,680円(右)



【敦賀市 奥井海生堂】

**とろろ昆布 50g 441円**  
**利尻昆布 80g 1,365円**  
蔵囲いで熟成した利尻昆布は深い旨み。ふんわり軽い食感のとろろ昆布も。



【小浜市 小浜海産物】

**焼きさばごはんの素** **新登場**  
炊きたてご飯に混ぜるだけ。香ばしい焼き鯖と生姜の香りが食欲をそそります。160g 525円

【小浜市 福井缶詰】

**鯖味付缶** 本醸造醤油仕立て 1缶 504円  
**越前味噌使用/唐辛子入/生姜入1缶 各525円**  
一尾600g以上、脂ののった大鯖だけを贅沢に使いました。



数量限定

【福井市 越前水産】

**浜干し甘えび**  
三國産の海老を丸ごと干し、旨味を凝縮しました。  
25g 550円



**福井のこだわりの食材で、毎日をもっとおいしく。**

坂井市 谷口屋



**竹田の油あげ**  
厚さ3cmの大判の揚げ。サッと焼いてどうぞ。  
1枚 525円

永平寺町 同助



**胡麻豆腐 白・黒**  
禅の総本山・永平寺御用達の逸品。他とは違う濃厚な味わい。 2個入 630円

新登場

池田町 おこもじ屋



**たくあんハリハリ漬け(左)**  
**たくあんおはぐろ煮(右)**  
自然の調味料だけで漬けた、野菜の味が活きた漬け物です。100g 各273円

新登場

若狭町 敦賀美方農業協同組合



**福井梅干**  
うす塩味/しそ漬け  
肉厚でやわらかな「紅映梅」を2つの塩加減で漬けました。120g 各399円

坂井市 三里浜農協



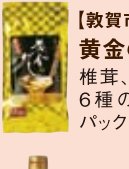
**熟成本造り3年子花らっきょう**  
シャキッと心地よい歯ごたえ。3年かけて育てたらっきょうです。  
100g 380円



【坂井市 渡辺米穀】  
**福井県産 特別栽培こしひかり** **新登場**  
農業・化学肥料を一切使わず育てた甘み・粘りのあるお米。  
2kg 1,980円



【大野市 平成大野屋】  
**里いも御飯の素** **新登場**  
もちりした食感の大野市特産の「上庄里芋」と金沢の老舗「浅田屋」のダシのコラボレーション。600g 1,100円



【敦賀市 川本昆布食品】  
**黄金のダシ(ミニ)** **新登場**  
椎茸、昆布、やきあごなど、6種の国産だしを手軽なパックで。8g×11包 525円



【越前市 武生製麺】  
**越前八割そば** **新登場**  
国産そば粉が香り立つ手打ちそば。福井名物のおろしそばでどうぞ。2人前 780円



【福井市 越前三国 重左工門商店】  
**バックごはん** **新登場**  
有機栽培のつややかなコシヒカリを、便利なバックご飯に。  
200g 229円



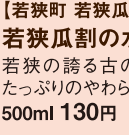
【大野市 上庄農産加工】  
**さといもおかゆ** **新登場**  
県産コシヒカリと上庄里芋をやわらかく炊きあわせました。(レトルト)250g 349円



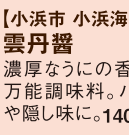
【大野市 越前小京都】  
**純米酢** **新登場**  
国産米と福井大野の地下天然水を6ヶ月じっくり醸しました。500ml 441円



**おかゆ** **新登場**  
100%有機栽培のコシヒカリを福井の名水で炊き上げました。  
250g 250円



【若狭町 若狭瓜割】  
**若狭瓜割の水** **新登場**  
若狭の誇る古の名水。ミネラルたっぷりのやわらかな飲み口。  
500ml 130円



【小浜市 小浜海産物】  
**雲丹醬**  
濃厚なうにの香りが広がる万能調味料。パスタソースや隠し味に。140g 1,050円

**福井の伝統と技展開催**

日本六大古窯の一つ 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優雅な器を揃えました。

