第9回 越前・若狭の味と技紀行

■2月27日(水)→3月4日(月) ■大阪店7階催会場
※最終日は午後5時閉場。
主催＝福井県、(社)福井県物産協会 後援＝(社)福井県観光連盟

地元食材を使った限定メニューから、おなじみの名物まで、旨いが一堂に。

※会場内の米飯類には全て"福井コシヒカリ"を使用しています。

厳選素材から作った、揚げたての油あげを会場で。

霊峰白山の地下水や国産大豆など素材を厳選。九鬼太白純正胡麻油を使い、手作業でひつくり返しながら約1時間かけて揚げることで、外はカリッと中はふんわりとした食感に。

坂井市丸岡町【谷口屋】油あげ定食(1人前) 1,050円(各日100食限り)

店頭販売 西初企画 お食事処 大阪タカシマヤ限定販売

三國清三さんオススメ!
白山水系から流れる名水をはじめ、おいしい水に恵まれた福井。私も「オテル・ドゥ・ミクニ」で若狭の名水「瓜割の水」を使っていますが、喉越しは清涼そのもの。美味や名酒が生まれるのも頷けます。また良港に恵まれ、若狭から鯖をはじめとした海の幸が京へと運ばれた歴史もあり、食文化が豊か。鯖は丸焼きで豪快に、へしこは炙っても刺身にしても良し。食材を活かす技も福井は得意ですよね。

初企画!「小鯛ささ漬」「鯖寿司」のコラボレーション。

淡白なレンコダイを塩と酢で軽くメめた小鯛ささ漬と、肉厚で脂がのった寒鯖の寿司を一緒に。

小浜市小浜喜取【いけす割烹 雅】
小浜市小浜広峰【若狭小浜 田村長】
小鯛ささ漬・鯖寿司セット(1折) 2,625円(各日30折限り)

大阪タカシマヤ限定販売 実演

ふわりと広がる「五百万石」の甘味と香り。

搾りたての原酒を一升瓶10本分の「斗便」に入れ、低温で1年以上熟成。後口までしっかりと旨みが広がります。

吉田郡永平寺町【田辺酒造】越前岬 純米吟醸原酒「斗瓶取り」(18ℓ) 37,780円

雪解け水のようなキレのある華やかな香り。蕎麦の里のお酒です。

南条郡南越前町【畠山酒造】大吟醸無濾過原酒 雪のしずく(18ℓ) 10,500円

2月下旬に搾ったばかりの雫酒を詰めた、大阪店限定商品です。

吉田郡永平寺町【田辺酒造】大吟醸「吟の雫」搾りたて生原酒(720㎖) 5,250円

生もと山廃など伝統の酒造りを今に伝える、福井では数少ない蔵元。

大野市元町【南部酒造 花垣】山廃純米 米しずく(18ℓ) 2,940円

EVENTS

―会場で楽しく"献"―

日本酒BAR
福井を代表する希少酒や限定酒がお楽しみいただけます。
●1ショット300円から
※ラストオーダーは各日最終日のラストオーダーは午後4時。
※3月2日(土)3日(日)、各日午後2時～3時30分迄、日本酒BARはイベント開催の為閉鎖でさせていただきます。

きき酒&ミニセミナー
ふくいの食アンバサダー友田晶子さんが福井のお酒の魅力をお話しします。
■3月2日(土)3日(日)各日午後2時3時(各回約30分)
■参加費
お1人様1,050円
■定員各回8名様
※参加受付は各イベント当日午後1時より会場にて行います。
※参加者多数の場合は整理券を配布する場合がございます。
※来車オートバイ自転車などを運転される方等様飲酒はご遠慮いただいております。

友田晶子さんオススメ!
福井県産酒造好適米「五百万石」はやわらかな味わいになります。たとえば、白山伏流水にした田辺酒造の斗瓶取りは、女性らしいフルーティーさが楽しめ、お造りや小鯛ささ漬けなど淡白な味とマッチ。冷やして飲むと酒の旨さが引き立ちます。フルーツとも好相性で女性の方にもおすすめです。

ホテルスウィーツ、老舗の銘菓、甘くて旨いも粒揃い。

タカシマヤ限定販売 新商品

京都「松北園」の上品な抹茶と福井「ごーる堂」の香り豊かなきな粉が調和した和風スウィーツ。黒蜜を添えてどうぞ。

鯖江市桜町【サバエ・シティーホテル】きな粉と抹茶のパンナコッタ(120㎖) 451円

※写真はイメージです。

越前市佐々木牧場の生乳で作った"アイスもなか"。梅は福井梅の完熟エキスを使用。

南条郡南越前町【こう太郎のあいす屋さん】生乳アイスもなか 210円
梅アイスもなか 210円

福井県産のそば粉を使ったしっとり生地にローストしたくるみを散りばめ香ばしい。

越前市帆山町【笹屋菓舗】蕎麦かすてら(1本) 651円

実演

パリパリの香ばしいカラメルと、安納芋の自然な甘さを活かしたプリンのバランスが絶妙。

鯖江市桜町【サバエ・シティーホテル】スイートポテトのプリュレ(1個) 381円(各日200個限り)

しっとり焼きあげたスポンジに、厳選した生クリームを巻き込んだ生粉ロールケーキ。

敦賀市昭和町【銘菓処 笑福堂】モー・モーロール(1本) 1,365円

"こたつで水羊羹"が福井の冬の定番。黒砂糖のやさしい香りが広がります。

福井市照手【えがわ】水羊かん(530g) 630円

砂糖を使わず自然な甘みです。

小浜市小浜津島【若狭飴本舗 大入号】
①レンコンオリゴ糖漬け(600g) 4,200円
②鉛菓子各種(100g) 各630円

越前大野特産の里芋をお餅につき込み、サクサクとした軽い食感に仕上げました。

大野市吉野町【杉本清味堂】里芋あられ(50g) 368円

粘りとコシのある福井米を使用。黒豆、よもぎ、青のり、桜えびなどバラエティー豊かに。

鯖江市西町【五十嵐製菓】越前いなかもち(680g) 945円

繊細でなめらかな口あたり。福井名菓"羽二重餅"を考案した老舗の伝統の味を。

福井市中央【羽二重餅総本舗 松岡軒】羽二重餅(20枚入) 681円

福井県産100%の厚手の餅生地を油で揚げず、こんがり焼きあげた自慢のおかき。

大野市本本【吉村甘露堂】サラダ鬼っ子(130g) 315円

お酢造り一筋300余年。壺の中でじっくり発酵させたまろやかな純米酢です。

小浜市東市場【とば屋酢店】壺之酢(500㎖) 1,050円

精進料理のひとつ、胡麻豆腐。しっかりとした胡麻の風味となめらかな食感をお楽しみください。

福井市文京【米又】永平寺 生胡麻豆腐(115g×2) 630円

日本海でとれたばふんうにの明巣のみを使い、江戸時代から伝わる"塩蔵法"で仕上げた濃厚な味わい。

福井市順化【天たつ】越前仕立て汐うに(44g) 5,775円

脂ののった国産の鯖を丸ごと素焼きした小浜名物。そのまま生姜醤油で。

小浜市小浜広峰【若狭小浜 田村長】小浜焼き鯖(1本) 1,575円(200本限り)

身が厚く脂ののった国内産の鯖を、昔ながらの竹皮で包みました。

大野市元町【越前鯖の棒寿し本舗 日古里】越前鯖の棒寿し(1本) 1,680円

実演

大根とみがき鰊を自家製の手造り糀で漬込み、じっくり熟成発酵させた福井伝統の漬物です。

敦賀市櫛林【徳兵衛商店】田舎風大根ずし(200g) 630円

新登場

淡白でおいしいレンコダイを三枚に卸し杉樽詰めに。ほどよい塩加減で甘さが引き立ちます。

小浜市川崎【若狭小浜 丸海】小鯛ささ漬 匠(200g) 2,730円(各日30点限り)

'08～'12年羽田空港"空弁"5年連続売上第1位を獲得した、不動の人気商品。

小浜市小浜喜取【小浜 若廣】小浜若廣 焼き鯖すし(1本) 1,050円

実演

果肉の豊かな福井県産紅映梅を、塩と紫蘇だけで漬け込んだ風味豊かな梅ぼしです。

三方上中郡若狭町【福梅】しそ漬梅ぼし(700g) 1,050円

福井県産三里浜の特産品。お酢の酸っぱさを控えあっさりとした甘味で女性にも好評です。

坂井市三国町【岡島食品工業】花らっきょう(量り売り)(100g) 368円

北海道産真昆布を職人が丁寧に削ったおぼろ昆布。白身魚の刺身にくるりと巻いても美味です。

敦賀市博多屋【川本昆布】手削り むき込おぼろ(110g) 1,050円

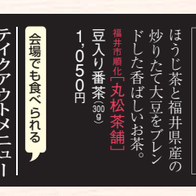
地元で愛されるかまぼこ店の、出来たての揚げ天をお楽しみください。

敦賀市宝町【小牧かまぼこ】棒天各種(各1本) 各210円

新登場

敦賀名産のおぼろ昆布で焼きさば寿しを包みました。鯖と酢飯の間に挟んだガリがポイント。

敦賀市若葉町【安兵衛食品】焼きさば寿し(1本・8カン) 1,050円



実演

実演

観光PRコーナー

初企画 読売新聞×大阪高島屋 eco 直送便

■3月2日(土)■正午から

毎日各地へと配送する読売新聞トラックの復路便を利用して、ご当地の特産品などを直送いたします。今回は「福井県の高校生が地域活性のために地元企業などと企画・開発した商品をお届け」。生徒・先生さんたちも来場し、緑豆クッキー、えくらちゃん潮羽二重餅、サバ味付け缶詰、さばトラなちゃんのさばカレーなどを販売いたします。

【出展高校】
福井県立若狭東高等学校、福井県立小浜水産高等学校、福井県立福井商業高等学校

福井のゆるキャラえい坊くんが来店!

越前・若狭の観光宣伝隊や、福井県永平寺町のご当地キャラクター、「えい坊くん」が期間中、PRに駆けつけます。観光案内はお任せください。

福井の特産品をプレゼント!

期間中、会場内で税込5,000円以上お買上げのお客様の中から抽選で500名様に、福井県の特産品などをさしあげます。
※詳しくは来場伝員までおたずねください。

お食事処

営業時間/午前11時から、ラストオーダーは午後7時
※最終日のラストオーダーは午後3時30分

「武生製麺」の風味豊かな蕎麦と揚げたての油揚げがよく合う。福井名物おろしそば。

坂井市丸岡町【谷口屋】越前そば(1人前) 840円(各日150食限り)

お食事処にて試飲いただけます。
ほうじ茶と福井県産の炒りたて大豆をブレンドした香ばしいお茶。

福井市順化【丸松茶舗】豆入り番茶(360g) 1,050円

会場でも食べられる テイクアウトメニュー

実演

地元で30年以上前から親しまれているご当地グルメ。

越前市府中【大江戸】ボルガライス(1人前) 840円

実演

福井でカツ丼と言えばコレ。自家製ソースを絡めた薄切りのトンカツを乗せた地元の定番グルメ。

鯖江市本町【ミート8アリカ ささき】ソースカツ丼(1人前) 735円

※品数に限りがございますので、売切れの節はご容赦ください。※食料品の写真は調理・盛り付けの一例です。※都合により、出品店舗・出品商品が一部変更になる場合がございます。※天候・交通事情等により、販売開始時刻が遅れたり、販売を中止する場合もございます。あらかじめご了承ください。※原材料の一部に越前・若狭地方産以外のものを使用している場合がございます。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。※未成年者への酒類の販売はいたしません。※印刷物のため、写真の色や素材感が実際の商品と多少異なる場合がございます。