

北陸新幹線福井・敦賀開業の春  
ふくい桜マラソン開催！

2023年10月19日



ふくい桜マラソン実行委員会  
(事務局) 福井県交流文化部文化・スポーツ局  
ふくい桜マラソン課

担当者 古市、細川  
電話番号 0776-20-0530  
県庁内線番号 2290、2293  
大会HP <https://fukui-sakura-marathon.jp/>

検索 ふくい桜マラソン

報道機関各位

## ふくい桜マラソン 2024 エイドステーションで提供のご当地給食等を紹介します！

来年3月31日（日）に開催する「ふくい桜マラソン 2024」のエイドステーションでは、全国から参加するランナーをもてなし、食を通じて福井の魅力を発信するため、自慢の「食」を提供してくださる企業のご協力のもと、ご当地給食等を提供することとしており、次のとおり紹介します。

### 1 エイドステーションにおけるご当地給食の提供について

名称：「さくらエイド」

内容：ふくい桜マラソン 2024 では、スタートから5km以降のマラソン（42.195 km）コース上に13カ所のエイドステーション（給水・給食所）を設置。そのうちの5カ所で、福井の名産品（以下のとおり）を提供予定。（別紙参照）

NO	給食内容	提供企業	所在地
1	羽二重餅	村中甘泉堂	福井市
2	餅どら勝家太鼓	村中甘泉堂	〃
3	福井梅（梅干し）	J A福井県中央会	〃
4	ソースカツ丼	大津屋	〃
5	若狭牛コロツケ	公楽商店	〃
6	福井銘菓 足羽三山	花えちぜん	〃
7	ミニちくわ	安田蒲鉾	〃
8	越のリゾットライスパフ	円山リゾット米プロジェクト ENZANS	〃
9	チョコレート	横井チョコレート	〃
10	田舎まんじゅう、白髷さんの焼きまんじゅう、マドレーヌ（栗・チョコ）、かりんとう饅頭	福和会有志の会	〃
11	さわやか	北陸ローヤルドリンク協業組合	〃
12	名代石窯焼煎餅 五月ヶ瀬	五月ヶ瀬	坂井市
13	タマゴンボール	オーカワパン	〃
14	谷口屋の、おあげ	谷口屋	〃
15	越前そば	武生製麺	越前市
16	昆布ゼリー	奥井海生堂	敦賀市

※提供場所、数量等については、今後調整。また、内容についても変更となる可能性があります。

## 2 備考

エイドステーションにご当地給食として、食品を提供していただける企業については、引き続き募集しています。

### <参考> ふくい桜マラソン 2024 エイドステーション設置予定箇所

	地点名	距離	給水 (水・スポーツドリ)	給食
第1エイド	サプリ福井営業所付近	5.4 km	○	(給水のみ)
第2エイド	上野本町交差点付近	8.7 km	○	(給水のみ)
第3エイド	松岡満運輸福井営業所付近	12.4 km	○	(給水のみ)
第4エイド	坂井市役所丸岡支所付近	15.2 km	○	ご当地給食等
第5エイド	森田中学校付近	20.0 km	○	ご当地給食等
第6エイド	川端製紙付近	22.9 km	○	塩分補給品等
第7エイド	高屋橋南詰付近	26.8 km	○	塩分補給品等
第8エイド	県立武道館付近	29.3 km	○	ご当地給食等
第9エイド	明治橋西詰付近	30.9 km	○	塩分補給品等
第10エイド	日光橋南詰付近	33.3 km	○	塩分補給品等
第11エイド	社北小学校付近	35.7 km	○	ご当地給食等
第12エイド	福井運動公園内	38.2 km	○	ご当地給食等
第13エイド	明里交差点付近	40.2 km	○	塩分補給品等

※エイドステーションでは、ご当地給食のほかに水やスポーツドリンク、塩飴などの栄養補給食品を提供します。

### 【コース図】



# ふくい桜マラソン2024 エイドステーションで 提供のご当地給食等のラインナップを紹介します!!



ふくい桜マラソン2024のエイドステーションでは、全国から参加するランナーをもてなし、食を通じて福井の魅力を発信するため、自慢の「食」を提供して下さる企業様のご協力のもと、ご当地給食等を提供しますのでその一部を紹介します。

※食品の写真はイメージであり、実際に提供する姿とは異なります。

※数量には限りがありますので、予定数を超えた場合、提供できないことがあります。

## ソースカツ丼

大津屋 様  
(福井市)



福井でカツ丼と言えばコレ！県民のソウルフード「ソースカツ丼」と、コシヒカリ発祥の地、福井の新ブランド米「いちほまれ」（提供：ふくいブランド米推進協議会）が夢のコラボ！薄めのカツ&味わい深いソースと、濃い目のソースにも負けない、ふっくら優しい甘みのいちほまれが相性抜群です♪

## 越前そば

武生製麺 様  
(越前市)



そばがおいしい都道府県ランキング3年連続1位を獲得した福井県を代表する越前おろしそば。自家製粉そば粉を使用したコシが強くのど越しの良いなまそばを、辛味の効いた大根おろし、ねぎ、かつお節を添えぶっかけつゆでいただきます。やみつきになること間違いなし！

## 谷口屋の、おあげ

谷口屋 様  
(坂井市)



福井県の名物になりつつある油揚げ。福井独自の文化で、薄揚げのフワフワ感と厚揚げのしっとりジューシー感を併せ持った「中揚げ」というジャンルの油揚げ。国産菜種油で職人が約1時間かけて作る巨大な油揚げを、カリカリに焼いてポン酢で提供いたします。

## タマゴンボール

オーカワパン 様  
(坂井市)



ベビーカステラのような味わいと弾力のある食感、たっぷり入った玉子が魅力のパンです。育ち盛りのお子様にも食べて頂きたい商品です。

## 若狭牛コロッケ

公楽商店 様  
(福井市)



安心・安全でおいしいをモットーに作っている公楽商店のコロッケは学校給食にも採用されています。

今回は、若狭牛の挽肉をたっぷり入れた特製コロッケを一口サイズで提供します。

## 福井梅（梅干し）

福井県JAグループ 様  
(福井市)



福井梅は種が小さく実が厚いのが特徴です。梅干しは代表品種の「紅映梅」を昔ながらの製法で無添加かつ風味豊かに仕上げました。

## ミニちくわ

安田蒲鉾 様  
(福井市)



ちくわ（魚肉練り製品）は消化が良いタンパク質を多く含む食品です。9種類の必須アミノ酸は国際基準（理想値）を上回り、良質なタンパク質の宝庫として、今注目の食品です。

## 福井銘菓 足羽三山

花えちぜん 様  
(福井市)



しっとりおいしい和洋折衷パイ饅頭「足羽三山」は、今年33年目を迎える創作和洋菓子 花えちぜんのオープン以来一番人気のお菓子です。今回は定番の皮むき小豆あん×カスタード、新作 黒糖あん×いちほまれ餅、春限定 桜あん×抹茶クリームの3種をご用意いたしました。

## 昆布ゼリー

奥井海生堂 様  
(敦賀市)



昆布エキスが入った蒟蒻粉（マンナン粉）を使わない寒天ゼリーです。さわやかな『りんご味』で、プルンとした食感が特徴です。冷やして頂くとより一層おいしくお召し上がりいただけます。

## チョコレート

横井チョコレート 様  
(福井市)



“カカオ豆本来の美味しさ”を堪能することができる、くちどけなめらかで、コクのある上質なクーベルチュールチョコレート。

“福井発チョコレート専門メーカー”のこだわりチョコレートをお楽しみ下さい。

## 越のリゾット ライスパフ (ゴマきび糖味)

円山リゾット米プロジェクト ENZANS 様  
(福井市)



福井県円山地区で栽培された福井県の新品種「越のリゾット」を使ったライスパフです。

高アミロース米・低GI食品でゆっくり消化されるので腹持ちがよく、ちょっとしたおやつにおすすめです。

## 羽二重餅

村中甘泉堂 様  
(福井市)



福井県が絹織物の一大産地であったことを今に伝える伝統銘菓。絹織物の最上級品「羽二重」を模した素朴な餅菓子はなめらかで上品な甘さが特徴です。

## 餅どら勝家太鼓

村中甘泉堂 様  
(福井市)



織田家家臣、柴田勝家公を祀る柴田神社を氏神とする当店の北の庄銘菓「勝家太鼓」。おなじみのお菓子、柔らかい粒あんのどら焼きに羽二重餅もふっくら焼きあげた皮でサンドしました。

## 名代石窯焼煎餅 五月ヶ瀬

五月ヶ瀬 様  
(坂井市)



1975年の発売以来、福井に根付いたロングセラー商品。粒よりのピーナッツをふんだんに使い、石窯で焼き上げた香ばしさとまろやかな風味、素朴で飽きのこない味わいは、ご自宅用に、お土産に喜ばれています。

※2枚入り（ふくい桜マラソンデザイン貼箱仕様）

## 田舎まんじゅう、白髭さんの焼きまんじゅう、マドレーヌ（栗・チョコ）、かりんとう饅頭

福和会有志の会 様  
(福井市)



【左上：田舎まんじゅう（朝日風月堂 様）】

創業当時から「毎朝蒸し立てのお饅頭をお客様に食べてほしい！」という初代の気持ちを、今でも変わらぬ製法、技法で真心込めてお作りしております。「郷土菓子 田舎まんじゅう」どうぞ、よろしくお願ひします。

【右上：白髭さんの焼きまんじゅう（餅の田中屋 様）】

ふんわりもちもちのソフトな焼きまんじゅうです。中は北海道十勝産小豆を使用した粒あんになります。“白髭さん”とは道案内の神様と云われる杉社白髭神社に由来します。

【左下：マドレーヌ（栗・チョコ）（五月ヶ瀬 様）】

しっとりとした生地とやさしい甘さ、ほっと心むおいしさに仕上げた、おやつにもぴったりのカップケーキ。栗とチョコの2種をご用意いたしました。

【右下：かりんとう饅頭（御素麺屋 様）】

御素麺屋で人気No.1のかりんとう饅頭。カリカリ触感の生地としっとりあんこが生み出す絶妙なハーモニーと美味しさ。2010年の発売以来多くのお客様に愛されています！ぜひご賞味くださいませ。

## さわやか

北陸ローヤルボトリング協業組合 様  
(福井市)



45年前に発売されて以来、多くの方に愛されてきた福井県のご当地サイダー。ごくごく飲める低炭酸で、部活帰りの子供達などによく飲まれ、60歳代の方からも子供の頃によく飲んだと評判を聞きます。アイスクリームを入れるとおいしいクリームソーダにもなります。