

料理王国
EVENT
INFORMATION

商談会出展食材

Photos by Ichiro Nakanishi



若狭ふぐ
(養殖トラフグ)

若狭湾で養殖されたトラフグ。海面養殖の北限と言われ、身が引き締まって旨味がある。



昆布

江戸期、北海道の昆布は、北前船で敦賀港へ運ばれ、熟練の職人の手によって加工された。



九頭竜まいたけ

標高1000mを超す山々に囲まれた場所で菌床栽培される。身ぶりが大きく香りがよい。



とみつ金時(サツマイモ)

赤土と砂が混じる丘陵地帯で栽培されたサツマイモを、「キュアリング貯蔵法」でさらにおいしく。



若狭牛

明治期から食されてきた歴史を持つ黒毛和種。サシが細かく風味豊か。肉質等級は4等級以上。
写真提供：福井県



上庄里芋

越前の在来種。しっかりとした肉質に、滋味深い味わいから、越前の土壌がダイレクトに伝わる。



越のルビー

県内で生産されるミディトマト。平均7~8の糖度があり酸味は爽やか。バランスがよい。
写真提供：福井県



白ネギ

肉質は緻密で繊維が細く、苦味や辛みが少なく食味がよい。県内の代表品種は「ホワイトスター」。
写真提供：福井県

越前・若狭

食の國ふくい 商談会 食の歳時記

参加
お待ちしております!

福井県は、海と山の幸に彩られた「食の國」である。その旬の恵みをいただける展示商談会を東京で開催します。商談会では、2人のトップシェフによる福井県の食材を使った調理デモンストラレーションも。食の國の食材をぜひ体験してください!



越前がれい
(アカガレイ)

越前の漁場は港から近いいため新鮮なまま水揚げされ、鮮度抜群。神経締めで、さらに旨味アップ。



越前えび
(トゲザコエビ)

しっかりとした食感と、噛むほどに口の中に広がる甘みが魅力。漁獲高が少なく「幻のエビ」とも。

日時

2016年2月29日(月)
11:00~16:00(予定)

会場

厨 BO! SHIODOME

東京都港区東新橋2-14-1 NBFコモディオ汐留2F

- ◎出展者 福井県内の農水畜産物の生産者、加工業者 約15社
- ◎参加対象 福井県商材にご興味のあるシェフ、オーナー、支配人、仕入担当の方
- ◎主催 福井銀行、福井県観光営業部ブランド営業課
- ◎後援 料理王国

デモンストラレーションをするトップシェフ



Photo by Masashi Ebato

「セララバアド」
橋本宏一さん
デモンストラレーションは12:00~



Photo by Yoshiko Yoda

「銀座レカン」
高良康之さん
デモンストラレーションは14:00~

お申込み、お問い合わせ

(株)CUISINE KINGDOM 編集企画本部

☎03-6434-9721

info@cuisine-kingdom.com

※参加は事前のお申込みが必要です。

詳しくは「料理王国」ホームページまで

www.cuisine-kingdom.com

または、編集企画本部までお電話ください。