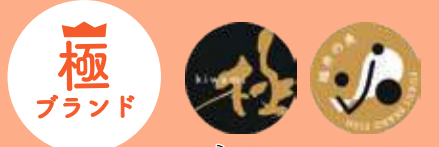




豊かな海と山と大地が生んだ 福井のうまいもん



冬の味覚の
絶対王者！

越前がに



忘れられない味を…福井絶品グルメ！



越前・若狭の地酒
きれいで旨い水と良質な
酒米から生まれる淡麗旨
口。酒米「さかほまれ」で
仕込まれた地酒は絶品！



油揚げ(厚揚げ)
福井は61年連続油揚げ消
費額全国1位！(※)
外はサクサク、中はふんわり
の揚げ焼きは絶品です。
※総務省統計局 家計調査(2023年調査)



若狭牛
明治時代から食されてきた
伝統あるブランド和牛。とろ
けるような舌触りで、後味
はあっさり上品。



上庄さといも
身が締まり煮くずれせ
ず、独特のねばりと歯ご
たえが特徴的なブラン
ド里芋。



越前がれい
出荷直前に活ア・神経
抜き処理を行う。コリコ
リとした食感と濃厚な
甘みはまさにヒラメ以
上の美味しさ。



若狭ぐじ
御食国を代表する京料
理の高級食材。鱗を落と
さず焼き上げる「若狭
焼」が有名。

越前 おろしそば



在来種そば王国ふくい！



福井梅
若狭地方の特産品。一つひとつ丁寧に
手作りされており、美容にも健康
にもよい梅干しです。



焼き鯖寿司

肉厚の焼き鯖をのせたお寿司。焼き鯖と
シャリの間にガリと大葉が挟んであり、脂の
のった鯖をさっぱりと食べられます。

冷めても美味しい
焼き鯖をお寿司に！



御食国“若狭”の海の幸



へしこ
鯖などの魚介類を塩と糠で漬け込ん
だ若狭の伝統保存食。刺身や炙り、
お茶漬けの具など食べ方は様々。



敦賀ふぐ・若狭ふぐ
日本最北の養殖地、若狭湾で育て
られたとらふぐ。身が締まってプリ
プリとはじける歯ごたえが特徴。



若狭が誇る初夏・
冬の名物
若狭の牡蠣



鯖街道の起点で育った
珠玉の鯖
小浜よっぱらいサバ



上品な白身で味わい深い
福井県のブランド魚
若狭まはた

こしひかり発祥の地福井が生んだ
ブランド米「いちほまれ」



福井でカツ井と
いえばコレ！！

ソ カツ 井



旅の思い出に…お土産にもおすすめグルメ！

使用される「熊川葛」は
日本三大葛の一つ
くずまんじゅう



羽二重織の一大産地
福井を代表する餅菓子
羽二重餅



若狭小浜が誇る伝統食
若狭小浜小鯛ささ漬



寒い冬、こたつで味わう
福井の冬の風物詩
水ようかん

