

福井名物といえば鯖・・・小浜市の「養殖鯖」が初登場！
初日には小浜市長がトップセールスを行います！

第13回 越前・若狭の味と技紀行

2017年3月1日（水）～3月6日（月） ※最終日は午後5時閉場
大阪高島屋 7階催会場

大阪高島屋名物催しである福井県の物産展。第13回を迎える今回のおすすめは、福井名物の代表格である鯖。
鯖街道の起点となる小浜市が昨年養殖に乗り出した鯖が、福井県外で初めて披露されます。

☆マークは大阪高島屋限定販売商品です ※価格は全て税込表記です。

小浜 養殖鯖 特集

鯖は福井の名物グルメの代表格ですが、福井県でも漁獲量は減少傾向にあり、1974年には1万2607トンあった漁獲量が、2014年には31トンまで落ち込みました。かつて若狭湾でとれた魚を京都まで運んだ「鯖街道」。その起点に位置する福井県小浜市が、2015年春に鯖街道が日本遺産に認定されたことを受け、近隣でも珍しい鯖の養殖に取り組み始めました。2016年6月に若狭湾内に設置したいけすに稚魚約1千匹を放流し、毎日声をかけながら餌やりをするなど愛情を込めて育てた鯖は、餌を調整できるという養殖の強みを生かし、ほどよく脂がのり、臭みがなく、繊細な甘みが特徴です。また、餌がきちんと管理されていることから、寄生虫がつきにくく、刺身でも安心して楽しめます。

2016年10月に小浜市で開催された「鯖サミット in 若狭おばま」でお披露目されてからは、小浜市内の飲食店を中心に提供されており、県外に本格的に進出するのは今回が初めてになります。まだ生産量が少なく、地元でも毎日数匹ずつ卸している状況で、希少価値が高い鯖です。



小浜市 松崎晃治市長によるトップセールス(3月1日(水))

9時30分～10時 松崎市長による「鯖、復活プロジェクト」の報道関係者向けプレゼンテーション

10時～12時 松崎市長からご来店のお客様へのPR(先着100名様に若狭塗箸をプレゼント)

小浜市公認キャラクター「さばトラななちゃん」も登場します

会場内に養殖鯖が泳ぐ水槽を設置

幅約150センチの大型水槽を設置し、養殖鯖が泳ぐ姿をご覧いただけます

(具体的な商品)

☆<越前そば名店会(福井市)>

越前そばとお刺身の定食(1食)1,566円(各日30食限り)

養殖サバを水揚げ後下処理し、冷凍で搬送したものを刺身に。名物の越前そばと一緒に楽しみいただけます。





☆<いけす割烹 雅(小浜市)>小浜の海鮮丼(1折)1,620 円
(各日 50 折限り)

脂のりのよさと旨みが味わえるよう、塩と酢でサッとしめた養殖鯖。締め小鯛・焼き真フグの 3 種の魚で小浜の海の幸を堪能できる海鮮丼です。

☆<若廣(小浜市)>鯖寿司食べ比べセット(1折)1,512 円 (各日 50 折限り)

鯖を知り尽くした<若廣>が手がける鯖寿司。白板昆布をのせ、鯖の風味をより引き立たせるこだわりの味を、養殖鯖で特別に作りました。焼き鯖(ノルウェー産)との詰め合わせ。



福井スイーツ特集

福井県内で生産されるミディマトのブランド「越のルビー」は、ルビーのように真っ赤に熟し、フルーツ並みの甘さを誇ります。今回の物産展では、秋に収穫された越のルビーを使ったドライフルーツやムース、アイスクリームなどを限定販売します。

☆<フルコレ(福井市)>越のルビー フリーズドライ フルーツシュガー&フラワー
(1袋 73g)1,080 円

独自の技術で水分だけを除去したドライフルーツ。お湯や紅茶、炭酸飲料を注ぐだけでそのままドリンクに、赤ワインと合わせるとサングリア風に・・・と使い方も幅広くお楽しみいただけます。



☆<メゾン・ド・レトワール(鯖江市)>(→画像左から)越のルビーの恵みプリン、
越のルビークリームチーズのブランマンジェ

(各 1 個 95ml)各 421 円(いずれも各日 100 個限り)

越のルビーのトマトソースをのせたベジスウィーツ。



☆<餅の田中屋(福井市)>越のルビー アイスクリーム(氷菓) (1個)201 円

越のルビーをたっぷり練りこみました。



☆<こう太郎のあいす屋さん(南条郡)>

越のルビーのソフトクリーム (1個)378 円(各日 100 個限り)

福井名物グルメのイートイン

<越前そば名店会(福井市)>三味そば(1食)1,404 円(各日 50 食限り)

素朴ながらそば粉の味を純粹に味わうことができる定番の「おろしそば」、「山菜なめこ入りざるつゆ」、「味噌つゆ」の3つのだしが楽しめる三味そばが初登場します。



<ヨーロッパ軒総本店(福井市)>パリ井(1食 お吸い物付)981円(各日 50食限り)

テイクアウトは 881円

「ソースカツ丼」で有名な老舗店から、トンカツの代わりにメンチカツをのせた福井のもうひとつのソウルフード「パリ井」が登場。肉汁たっぷりのメンチカツがソースと絡み合います。



福井ならではの弁当・日本酒

<いけす割烹 雅(小浜市)>越前がに夫婦二段重(1折)4,320円(各日 20折限り)

甘み抜群・オスの越前がにと、内子が魅力・メスのせいこがに。茹でと焼きを贅沢に二段重に詰めました。



☆<ミート&デリカ ささき(鯖江市)>

若狭牛・越前旨香豚の食べ比べ弁当(1折)1,188円(各日50食限り)

昭和23年創業の精肉・惣菜のお店から、福井の二大ブランド牛「若狭牛」と「越前旨香豚」のモモ肉を使い、赤味本来のおいしさを味わえるお弁当が登場。

<源平酒造(大野市)>六段仕込 純米大吟醸 (1.8リットル)10,800円

大野市は千メートル級の山々に囲まれた盆地で、「御清水」が湧き出しており、環境庁の名水百選に選ばれたことでも有名です。通常の日本酒が三段階で仕込まれるのに対し、六段仕込みは三段仕込みから四段・五段・六段とさらに丁寧に仕込んだお酒です。発酵がおだやかになり、酒にコクがうまれ香気成分がしっかりと凝縮されています。



※福井の日本酒を会場で楽しめる SAKE-BAR(午後0時~)も登場します!

1ショット(約95ml)401円から気軽に福井のお酒をお楽しみいただけます(約20種類)

「道の駅」特集

現在福井県にある道の駅15箇所から、それぞれ駅長のおすすめ商品をご紹介します。福井の名産品を含む個性豊かな100種類以上が集まります。

<道の駅 西山公園(鯖江市)>大福あんぱん(1個)250円(各日 60個限り)

鯖江市にある老舗「ヨーロッパ・キムラヤ」のふわふわパンの中に、もちり大福がつまった名物パンです。米どころの北陸で作られたもち米と、北海道産小豆をたっぷり使った大福もちを特製のブリオッシュ生地で包んで焼きました。



<道の駅 名田庄(大飯郡)>自然薯ジェラート(100ml)351円

名田庄特産品自然薯の香りが広がるアイスマルクは道の駅 名田庄のオリジナル商品です。

<道の駅 一乗谷あさくら水の駅(福井市)>赤かぶパウンドケーキ(1個)850円

伝統の福井野菜・赤かぶを砂糖煮にし、大人味のパウンドケーキにしました。

