

福井が育んだ、美味しさの極み



ふぐのフルコース
(若狭ふぐ)



メイドインフクイチーズ
チーズのプーラッタ越のルビー添え



越前セット
(そば)



極上甘エビ井
(甘えび)

FUKUI GASTRONOMY FAIR

美食福井フェア

フェア期間

10月1日[火]～10月31日[木]

開催エリア

県内の飲食店および宿泊施設



「食の宝庫」福井県が誇る、若狭ぐじやふくいポーク、
上庄さといもなどの多彩な「美食福井」食材を
楽しんでいただくフェアを開催します。

参加店舗は
コチラ



この機会にぜひ、フェア参加店舗にて福井の美食の魅力をご堪能ください!

合計100名様に豪華景品が当たる、デジタルスタンプラリー開催

対象店舗でスタンプを集めて、豪華賞品を当てよう!

抽選で、「越前がに(2名)」「美食福井食材※若狭牛、いちほまれ、とみつ金時等(68名)」「ふくいはぴコイン2千円分(30名)」が
当たるスタンプラリーを実施します。

対象の飲食店または宿泊施設でお食事・ご宿泊いただき、
お店に配布されている二次元コードをふくアプリで読み取り、スタンプを集めてご応募ください。

参加方法、
ふくアプリダウンロード方法は
コチラ



九頭竜まいたけカレー

ふくい名水サーモン握り
(ふくいサーモン)

贅沢!小浜ブランド海鮮丼
(甘えび、若狭まはた、ふくいサーモン)

若狭牛特選3点盛り



主催：福井県

お問い合わせ 美食福井フェア事務局 TEL.0776-50-2931 (平日9:30~17:30)

福井の美味には理由がある。

美食福井

FUKUI GASTRONOMY

美食福井へ、ようこそ

福井県は豊かな漁場と優れた養殖技術がもたらす魚介類、生産者の愛情と情熱で輝きを増す畜産物、そして、きれいな水と土壌が育む農作物に恵まれています。

福井県の自然と生産者のたゆまぬ努力によって生み出される、プレミアムな美味しさに会いましょう。

美食福井 特設サイト



若狭ぐじ

若狭を代表する高級魚で、鱗をつけたまま焼き上げる若狭焼きは京料理の華。刺身や酒蒸しも絶品です。



越前がれい

活メ・神経抜きの下処理で、カレイの生食が実現。鮮度抜群の刺身は、とっておきの“涙の美味”です。



げえび

真っ赤な見た目は新鮮さの証。食せば“ぶりぶり”と身がはじけ、口の中いっばいに甘さが広がります。



越前がに

冬の味覚の王者「越前がに」。絶妙な塩加減で旨みを最大限引き出す「茹でガニ」の美味しさは格別です。



若狭ふぐ

養殖の北限地で育てられるトラフグで、身が締まり旨みが凝縮。刺身のコリコリとした食感は極上です。



若狭まはた

全長1mにもなる大型の高級魚。上品な白身で味わい深く、刺身、鍋、あら煮など多彩な料理を味わえます。



若狭の岩牡蠣・牡蠣

夏は大ぶりの天然の「岩牡蠣」を生で。冬は養殖の「牡蠣」を焼きや蒸しで頬張れば、美味しさの虜に。



ふくいサーモン

低水温で水質に優れた福井の海で養殖されるトラウトサーモン。上品な脂と、弾力に富む肉質が自慢です。



敦賀真鯛

福井で養殖される真鯛の中でも最高ランク。刺身は歯応え抜群で、冬場にはしゃぶしゃぶもおすすすめ。



小浜よっばらいサバ

小浜の清らかな海で、「酒粕」を食べて育つサバ。コリコリとした食感と脂の乗り、爽やかな風味が特長です。



若狭牛

黒毛和牛の「若狭牛」は最高級の味わいで、霜降り肉はとろけるような肉質。赤身も柔らかく甘みがあります。



福地鶏

卵も身も美味しい福井県特産の地鶏です。卵は黄身が大きく、肉は適度な歯ごたえと強い旨みが特長。



ふくいポーク

乳酸菌を配合した餌で健康的に育ち、臭みが少なく旨みたっぷりジューシーな豚肉です。



いちほまれ

コシヒカリを超えたお米。絹のように白く、ふっくらモチモチで優しい甘みが格別です。



そば

「越前おろしそば」が有名な福井のそば。美味しい理由は、豊富な在来種、石臼製粉、名水にあります。



さかほまれ地酒

8,000種類から選ばれた酒米「さかほまれ」を磨き上げ、福井県オリジナルの酵母で醸す大吟醸酒です。



とみつ金時

福井が誇るサツマイモのブランド。貯蔵によって甘さが増し、焼き芋をはじめ料理やスイーツも人気です。



越のルビー

“ルビー”のような紅色に完熟してから収穫するミディマト。甘味と酸味の絶妙なバランスが魅力です。



上庄さといも

全国区の人気を誇るブランド里芋。小ぶりで身が締まり、煮崩れしないため里芋の旨みを堪能できます。



吉川ナス

復活を遂げた「吉川ナス」は、丸くて大きい形が特長。油との相性が抜群で、分厚いステーキは絶品です。



福井梅

肉厚の「福井梅」は、宝石のような美しさ。多彩な加工品に使用され、梅干しはほっとりとした食感が魅力。



三里浜三年子らっきょう

足かけ3年をかけて育てるらっきょう。加工品の「花らっきょう」は小粒でシャキシャキとした食感です。



九頭竜まいたけ

菌床栽培の技術によって育つ「九頭竜まいたけ」。身は肉厚で、香りも味も最上級です。



香福茸

福井県のジャンボ原木しいたけの最高級ブランド。肉厚でジューシーな食感と香り高い味わいは格別です。