

ふくいの名物料理

レギュレーション

※●は必須項目、○は努力項目。
これらの定義に従って開発を行ってください。

1 ルビー鯛めし

- 県産米使用(いちほまれやコシヒカリ等)
- 福井県産のタイがつく名前の魚(真鯛、レンコ鯛、アマダイ)を使用すること
- トマトを使用すること
- 米、鯛、越のルビーを一緒に炊き込むこと
- 昆布でとった出汁を使用すること



2 らっきょ鯖ずし

- 酢飯は県産米(いちほまれやコシヒカリ等)を使用すること
- 県産らっきょを使用すること



3 ふくいフィッシュ&チップス

- 県内で水揚げされた魚(サーモン、甘えび、タラ等)
および県内産芋(里芋、サツマイモ、ジャガイモ等)を使用
- 県内産らっきょを使用したタルタルソースや、山うに、地辛子など
福井らしいソースを添えること



4 ふくいバインミー

- 具材として県産食材(鯖や鯛カツ、鯖缶等)を挟むこと
- 郷土料理のなますを挟むこと
- 県内産らっきょを使用したタルタルソースや、山うに、
地辛子など福井らしいソースを添えること
- 福井のパン屋が販売するパンを使用



5 九頭竜まいたけハヤシorカレー

- 県産まいたけを使用すること
- まいたけがメイン食材になること
- お米使用の場合は、県産米使用(いちほまれやコシヒカリ等)
- まいたけの存在感を目立たせること
- 提供する皿の4分の1以上をまいたけで覆うこと
- まいたけは、フライ、素揚げ、グリルどのような調理方法でも良い



6 丸ごとあげ寿司

- 県産油揚げを使用すること
- 油揚げは一度、オーブンやフライパンで表面をカリッと焼くこと
- 県産米の酢飯を詰めて提供すること
- 酢飯の具にらっきょや鯖へしこなど県産具材を入れること

