

3月16日(土) 北陸新幹線福井・敦賀開業!



敦賀真鯛と
生野菜のクリームパスタ



若狭牛の
サイコロ焼き / すき焼き



海鮮ユッケ丼
(敦賀真鯛、ふくいサーモン、甘えび)



若狭ふぐ料理
(薄造り)

FUKUI GASTRONOMY FAIR

福井美食フェア

フェア期間 3月1日(金) ~ 3月31日(日)



北陸新幹線福井・敦賀開業を記念し、県内外の多くの方に
食の國ふくいを代表する自慢の福井県産食材を実際に
召し上がっていただき、その魅力を実感できるフェアを開催します!
この機会にぜひ、フェア参加店舗にて福井の美食をご堪能ください。

参加店舗一覧は
コチラ



合計100名様に豪華景品が当たる、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、ふくいの名湯「あわら温泉宿泊券5万円分」「福井の特産品」
「ふくいはぴコイン2千円分」など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、
お店に設置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。



参加方法はコチラ



天ぷら付き
おろしごんまい(そば)

せいこがいの
クリームパスタ

ワインがすすむ
福井ポークのリエット

福井シュウマイ梅のせ
(ふくいポーク、福井梅)



主催：福井県

お問い合わせ 福井美食フェア事務局 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



活〆・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“浜の美味”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。

甘えび



真っ赤な見た目は新鮮さの証。食せば「ぷりぷり」と身がはじけ、口の中いっぱい甘さが広がります。

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。

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



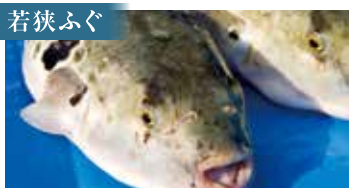
コシヒカリを超えたお米。絹のように白く、ふっくらモチモチで優しい甘みが格別です。

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、梅干しはぽってりとした食感が魅力。

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。

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。

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。

若狭の岩牡蠣・牡蠣



夏は大ぶりの天然の「岩牡蠣」を生で。冬は洋食の「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。

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。

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。

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め。

小浜よっぱらいサバ



小浜の清らかな海で、「酒粕」を食べ育てつサバ。コリっとした食感と脂の乗り、爽やかな風味が特長です。

上庄さといも



全国区の人気を誇るブランド里芋。小ぶりですが身が締まり、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。

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。