

主催 福井県

日本一の
謎が解ける！

油揚げ消費量日本一の福井県。
なぜそこまで福井で油揚げが好まれ、
文化として地域に根付いているのか？
地元豆腐店がその場で揚げる、
ライブ感満載のアツアツを味わいながら
その理由を聞いてみませんか？

福井の油揚げ

知ること、味わうことで、気分もあがる



これだけ揃えば圧巻！
約40種類の
パッケージ集結

1. 講座

『食のガラパゴス県、福井のお揚げ事情』

「油揚げはご馳走だ！」「揚げさえあれば今日も安心！」。そんな県民性は、大豆文化と共働き率の高さにあるのでは??との仮説から、油揚げ文化の歴史、そして今を、若手のお揚げ屋経営者との座談会も含めて、紐解いていきます。

2. 油揚げ魅力発見会

揚げたてをその場で！
地元豆腐屋さんによる
厚揚げLIVE

地域の味を食べ比べ！
4種類の煮あげ
食べ比べ

生姜醤油？ポン酢？塩？
揚げたての食べ方
アラカルト

素朴な味わいがクセになる！
炊き立て揚げご飯

ふくい望洋楼 尾崎副料理長による 福井の旬のアミューズとともに
多彩な油揚げの昼食をご用意しております。

日時：3月4日(水)
午前11時30分～
(受付午前11時10分～)
会場：ふくい南青山291
港区南青山5丁目4-41

講師



ささき きよみ
佐々木 京美氏
郷土料理研究家・フードプロデューサー

いまだ息づく福井県内の集落や漁村の気候風土に根差した日々の料理や加工品、もてなしの料理を、各地に出向いて調査・アドバイスを行う。6次化プランナーとして商品開発にも携わる他、福井の食文化の発信に多く関わる。

ゲスト講師



かしだ かずひろ
岸田 和弘氏
岸田食品株式会社 代表取締役

昭和32年創業、国産・福井産大豆にこだわる商品づくりが信条。約1時間かけて揚げる越前名物「ざぶとん揚げ」が有名。昨年開催された「あげフェス」の実行委員長



たにぐち ひろあき
谷口 弘晃氏
有限会社 谷口屋 常務取締役

福井の名産・名物の油揚げを製造・販売する大正14年創業の老舗豆腐店の4代目。日本唯一の油あげレストランを経営。県内の豆腐・油揚げ業界を牽引する若手の一人

お申し込み方法

お申し込みは、下記必要事項をメールにてお送りください。
受付後、申込完了メールをお送りします。

お申し込み締切

定員に達し次第締切と致します。

必要事項 / ①会社名・部署名 ②参加者氏名 ③参加人数 ④メールアドレス ⑤電話番号

※3日営業日以内に申込完了メールが届かない場合は TEL.0776-36-9300 までご連絡下さい。

申し込み先 / ふくいブランド講座事務局 fukuiken@urala.co.jp

※タイトルの欄に「ふくいブランド講座(油揚げ)」と入れてお送りください。

問い合わせ先 / TEL.0776-20-0762 (福井県交流文化部ブランド課/朝井)

FUKUI
HAPPINESS

笑る人も
住む人も
しるわせ福井