

協賛

福井県  
JA福井県経済連

福井は  
味覚の宝庫

# 福井フェア

Fukui Fair



ソースかつ丼 700円

福井でかつ丼と言えばソースかつ丼! 揚げたてのかつにソースをつけてご飯にのせたシンプルなのは、大正時代から続く福井の味です。



越前おろしそば 600円

福井名産の玄そばの風味と、辛味大根おろしが相性抜群。ネギ、かつお節と一緒に、豪快に「ぶっかけ」でどうぞ。「郷土料理百選」に選ばれています。



焼き鯖押し寿司 (3~4貫) 500円

福井伝統の焼き鯖を押し寿司に。ふっくら肉厚の鯖と、美味しいシャリがひとつになった逸品です。



鯖の丸焼き 980円

若狭地方で昔から日常的に食べられてきた鯖。脂ののった鯖を一本丸ごと、じっくりと焼き上げました。鯖本来の味をご堪能ください。



福井の油揚げ 580円

福井の毎日の食卓に欠かせない食材のひとつ、油揚げ。福井では定番の「厚揚げ」を香ばしく焼き上げて、大根おろしや薬味でさっぱりと。

7/17月 ~ 8/6日

FUKUI



フェア期間中は  
福井県産コシヒカリ  
を使用しています

へしこサラダ (辛味大根使用) 500円



若狭伝統の保存食「へしこ」とは、魚の糠漬けのこと。現在もよく親しまれている鯖のへしこを、越前辛味大根と一緒にサラダにしました。



永平寺の  
胡麻豆腐 380円

700年以上の歴史を持つ出家道場永平寺。胡麻豆腐は、修行僧たちに受け継がれる精進料理の代表格であり、なめらかで濃厚な味わいです。

福井県  
恐竜ブランドキャラクター  
ジュラチック

掲載以外にも  
福井の特産・名産の  
メニューが一杯!



©FUKUI/psp



小鯛の笹漬け 400円

若狭湾で水揚げされる小鯛を、鮮度の良いまま塩と米酢で味付け、笹と共に杉樽に。自然の作用で旨味が増し、さらに深い味わいになります。