



ありそつで
なかつた!
越前焼きそば
パン。

越前・若狭の味と技紀行
3月2日(水)~7日(月) ●大阪店7階催会場 ●会場は11時~19時

福井県産以外の
原材料を使用し
ている商品もございます



上品な小鯛が、
洋風に変身。

新商品
第一期100年の
【田村良】日本海産
のレンコ鯛を、
ピーナツオイルと
パプリカを
使い低温でじっくり
煮込みました。
【若狭小鯛】
【若狭小鯛】
【田村良】
小鯛のコンフィ
【パプリカオイル】(半量)
各540円



郷土の薬味
で変わる
美味!



新感覚!
お米のワイン。

福井県産の
お米のワイン
25回以上飲むと
6回以上飲むと
5回以上飲むと
4回以上飲むと
3回以上飲むと
2回以上飲むと
1回以上飲むと
【白米酒造】
①ピュアライスワイン
(日本酒) (720ml)
1,296円
②家酒
(日本酒) (901ml)
(100ml)
901円

進化した味、受け継ぐ味。豊かな自然から生まれた福井グルメ。



郷味香りを
土土食。

喉をほぐし広がる香り絶妙のコンシ、
じっくり大根の辛味がツマミ越前おしる
びに絶妙調子が付いた福井アゲの七ツ。
【若狭小鯛】
【越前そば名店会】
越前おしるびと焼そばセット
(1人前) 951円

お食事処
営業時間 午前10時~午後8時
※予約不要
※予約不要
※予約不要
※予約不要



福井を代表する銘産
品の風味をまこと
際立つ上質産品
芳醇な香気のある
自家製しお
足元の質に
こだわります

【やまはつ】
吟醸まんじゅう
(6人前) 1,221円



サクツ、フワッ。
カツ丼。

カツに揚げた
魚のサクツと
甘みと酸味が
調和したツマミ
に合うように
食感と香りに
徹して仕上げ
ました。

【朝倉製菓】
【五月ヶ瀬】
【丸松茶舗】



脂がのり、身が締まった
「天然プリ」地元若狭の
青森産で取り寄せ、
厚みある身は柔らかく
噛むほど旨みアップ。

【若狭】
天然プリカツ丼 (1P)
1,728円 (税込1,848円)
天然プリカツ
【若狭小鯛】
【越前小鯛】
【田村良】
小鯛のコンフィ
【パプリカオイル】(半量)
各540円



福井なら
つづくは
なすは

【小枝】
【若狭小鯛】
【武生製菓】
【JAテラル越前】
【天たつ】
【米又】



銘菓!
福井の

【ジュラチック】
【Juratic】
【お買上げ抽選会】



大豆粉とゴマを絡めた
香ばしい菓子
がのりや食感も
楽しめる。

【朝倉製菓】
【五月ヶ瀬】
【丸松茶舗】
【田村良】
【JAテラル越前】
【天たつ】
【米又】



米麹を醸して300年、
香でしつぷり。
おみやげにぴったり。

【丸松茶舗】
【田村良】
【JAテラル越前】
【天たつ】
【米又】

※数値は限りがございます。売切の際はご容赦ください。※食品の写真は調理・盛り付けの一環です。※都合により、商品価格・催し内容の一部変更になる場合がございます。※天候・交通事情等により、イベント販売開始時刻が変更され、イベント販売中止の場合もございます。あらかじめご了承ください。※原材料の一部に福井県産以外のものを使用している場合がございます。※価格は消費税を含んだ価格で表示しております。※印刷のため、写真の色や形状が実際の商品と多少異なる場合がございます。