

日本全国
至高の食材を探して
Vol.10

福井県はコシヒカリ発祥の地



つやつやの 福井県のコシヒカリを召し上がれ

福井県のコシヒカリを使った9店舗が井メニューを作りました。

3月 **18日** [wed] → **31日** [tue]



福井県 × Restaurants Park

Restaurants Park

コラボ丼

<p>福井県 × 永坂更科 布屋太兵衛 14階</p> <p>鶏天 天丼セット ¥1,620 (税込)</p> <p>鶏天丼に、太兵衛そばと御前そばの2色セロイ、小鉢、わらび餅がついた天丼セット。サクサクの鶏天を、ほかほかのコシヒカリと一緒に楽しみたい。</p>	<p>福井県 × 名代どんかつ かつら 京都三條 14階</p> <p>春野菜と一口ヒレのソースかつ丼 ¥1,480 (税込)</p> <p>一口ヒレかつと春野菜のかつを特製ソースに漬けて丼にしました。特製ソースと温泉卵を絡めて、ご飯を楽しくいただきたい一品です。キャベツ、味噌汁、小鉢つき。</p>	<p>福井県 × 天厨菜館 14階</p> <p>海鮮チリソース丼 ¥1,580 (税込)</p> <p>イカ、エビ、魚をトマトケチャップと豆板醤であんかけにした丼。辛さと甘さのバランスが絶妙な、ボリュームたっぷりの一品です。</p>	<p>福井県 × クリヨン 14階</p> <p>フォアグラ丼 ¥1,900 (税込)</p> <p>福井県産のコシヒカリとクリーミーなフォアグラを合わせて、贅沢なフォアグラ丼を作りました。フレンチならではの丼を、ぜひこの機会にお召し上がりください。</p>	<p>福井県 × 水たき 玄海 14階</p> <p>ボルガライス丼 ¥1,500 (税込)</p> <p>コシヒカリのもっちりとした粘りと甘みを包み込むトロトロ口。上にサクサクのカツを乗せ、特製のドミグラスソースをかけた。食材それぞれの味と混ぜあがった絶妙な味を堪能してください。</p>
<p>福井県 × いなば和幸 13階</p> <p>やわらかローズのソースカツ丼 ¥1,800 (税込)</p> <p>手作りソースで美味しく満足。ローズかつは150gとボリューム満点。</p>	<p>福井県 × ハウスティ アルファカーム 12階</p> <p>アボカドタコライス ¥950 (税込)</p> <p>福井県産コシヒカリを使ったタコライスに、アボカドとたっぷりの野菜を合わせたヘルシー丼。甘味のあるコシヒカリとスパイシーなお肉が相性抜群です。</p>	<p>福井県 × 椿屋 茶房 12階</p> <p>ずわい蟹といくらの北海ごはん ¥1,400 (税込)</p> <p>福井県産のコシヒカリに、ずわい蟹といくらをたっぷり合わせ、彩り鮮やかなちらし風の丼に仕上げました。季節のスープ、サラダ、ドリンク付。</p>	<p>福井県 × モアナ キッチンカフェ 12階</p> <p>ディノプレート ¥1,600 (税込)</p> <p>恐竜をかたどった十五穀米と、恐竜が草原を走るイメージでお肉をメインにしたプレート。骨付きのハンバーグ、手羽先の照り焼き、海老のから揚げ、ほうれん草カレーなど、様々なおかずが入ったボリューム満点の一品。見た目を楽しみながら、お二人でシェアしていただくのもおすすめです。</p>	<p>福井県とは</p> <p>福井県は、47都道府県に先駆け、井文化先進地としての名譽を上げます。福井県は、お米の代表的品種「コシヒカリ」の発祥の地であり、その作付面積は、昭和54年以来、全国一位を誇ります。また、ソースかつ丼、しょうゆカツ丼のブームにも支えられ、カツレツの消費も日本一です。さらに、山海の幸にも恵まれ、その素晴らしい食材を生かした井文化はとて豊かです。今こそ胸を張って、福井県は素晴らしいと言いたいのです。そんな福井県にしかできないことがあります。井とは、器の中に飯を盛り、その上に食材をのせ高次な調和を創造する、日本独自の食文化です。日本の井文化を福井から世界に発信し、日本国内はもとより、世界中からおいしい井を求め、福井県にたくさんの方が訪れる、そんな未来を描いています。</p>

福井県のコシヒカリと米粉を使った さくらメニュー

<p>14F 赤坂 ふきぬぎ</p> <p>コシヒカリの米粉でカラッと揚げたうなぎサラダ ¥950 (税込)</p> <p>うなぎに米粉をまぶしてカラッと揚げた、うなぎのから揚げのサラダ。一味違ったうなぎの味をお楽しみください。</p>	<p>14F 木挽町 天国</p> <p>桜御膳 ¥3,240 (税込)</p> <p>春の味覚をふんだんに盛り込んだ、春限定のお膳です。 ・桜海老と芹のかき揚げ、春野菜の天ぷら（たらの芽、菜の花、ふきのとう、筍） ・茶碗蒸し ・ご飯 ・お新香 ・味噌汁</p>	<p>14F 人形町 今半</p> <p>筍ごはん [3~4人前] ¥2,160 (税込)</p> <p>旬の筍と春野菜を、福井県産コシヒカリで炊きました。筍の香りも一緒に楽しみたい。 ※炊き上げるのに20~30分お時間がかかります。</p>	<p>13F 健美菜館 麗花仙</p> <p>桜えびと鶏肉ごはん [単品] ¥1,080 (税込) [セット(サラダ・デザート付)] ¥1,296 (税込)</p> <p>福井県産コシヒカリに、せいろで蒸した鶏肉としょうゆベースのたれを合わせた鶏肉ごはん。米粉を使用することでふんわりと仕上げました。</p>	
<p>13F シターラ グローブ</p> <p>ほうれん草ライスのベジタリアンタリーセット Vegetarian Tali Set ¥2,150 (税込)</p> <p>福井県産コシヒカリを使ったほうれん草ライスと桜のナーン、春野菜カレー、インドのお菓子をワンプレートでお楽しみいただけます。野菜たっぷりのヘルシーメニューです。 ・ほうれん草ライス ・桜のローティー(全粒粉のナン) ・春野菜カレー ・豆とほうれん草のカレー ・新じゃがのサブジ ・シェアおすすめベジタリアンサイドメニュー ・タンダーボール(カリフラワーのタンダーボール焼き) ・ライタ ・サラダ</p>	<p>13F ねぎし</p> <p>しろたんセット ¥1,730 (税込)</p> <p>粒立ちがよく、しっかりとした旨味のある福井県産コシヒカリを、まめしとして炊きあげました。牛たんはもちろん、どろどろの相性も抜群です。お替り自由です。美味しいお肉と一緒に心行くまでお召し上がりください。 ※写真の「しろたんセット」を含め、すべてのセット商品に福井県産コシヒカリを使用しております。</p>	<p>13F セストセンソ</p> <p>真鯛のボワレ 桜香のプロセッコソース〜福井県産コシヒカリの焼きリゾット添え ¥2,000 (税込)</p> <p>真鯛のソテーに、福井県産コシヒカリを使った焼きリゾットを添えました。香ばしく仕上げたリゾット、ふっくらと焼き上げた真鯛を、華やかに桜の塩漬けを加えたクリームソースでお楽しみください。</p>	<p>13F ニャーヴェトナム ◆フォー麵</p> <p>ベトナム風桜えびご飯とフォーセット ¥1,260~ (税込)</p> <p>レモンソースで香りづけをした桜えびご飯と、お好きなフォーのセット。桜えびごはんには、ピリッと辛いベトナムの調味料「サテ」とパクチーをお好みにトッピングしてお楽しみください。</p>	<p>13F 水刺齋(スランジェ)</p> <p>福井産コシヒカリ 春の彩り 韓国風混ぜご飯と蟹のほくし身白スンドubuチゲセット ¥1,780 (税込)</p> <p>彩り鮮やかな春の旬食材を取り入れた豪華なセットメニュー。春の香り豊かなヘルシーな韓国風混ぜご飯と蟹のスンドubuチゲをお楽しみください。 ・新巻海老(桜えびのみ)、手羽先(みんみん)、カボチャチヂミ、お肉のジョンナムル添え、北海道タコと春野菜の旨の物 ・韓国風混ぜご飯2種(春野菜、桜えび) ・蟹のほくし身白スンドubuチゲ ・デザート(さくらゼリー)</p>