

福井県産



ichihomare

「いちほまれ」のある食卓を彩る  
食品コンテスト入賞商品

お問い合わせ先

福井県農林水産部食料産業振興課 〒910-8580 福井県福井市大手3丁目17-1

TEL. 0776-20-0423 / FAX. 0776-20-0649

※パッケージと価格は2018年8月末現在のものです



ジンジャーえのき(しょうゆ)

杉の木のおがくずを使い、雑味のないえのき茸を育てています。自家生産のえのき茸を、こだわりの醤油でじっくり煮込んだ、さっぱりとした佃煮です。



賞味期限	180日
内容量	300g
小売価格	¥350(税抜)
保存温度帯	常温

国見えのき協同組合 ☎ 0776-88-2255

福井県産



ichihomare

「いちほまれ」のある食卓を彩る  
食品コンテスト入賞商品

お問い合わせ先

福井県農林水産部食料産業振興課 〒910-8580 福井県福井市大手3丁目17-1

TEL. 0776-20-0423 / FAX. 0776-20-0649

※パッケージと価格は2018年8月末現在のものです



## 茄子のこうじ地辛子漬け

風味豊かな福井の地辛子を使った伝承料理です。炊きたてのいちほまれに地がらしの辛みと麴のやさしい甘さがぴったり。



賞味期限	30日
内容量	90g
小売価格	¥640円(税抜)
保存温度帯	冷蔵

永平寺の里 野彩工房 ☎ 0776-64-2082