

私たち「ふくい南青山291」は、  
 福井の素晴らしい特産物を作ってくださいる方々と、福井を愛してくださるみなさまに、  
 自慢の素材を「おむすび」に集約し恩返しできたという感謝の想いで、  
 ふくいのおむすび「すずめひょうたん」を作りました。

## 古代米むすび

いちほまれに赤米・黒米の玄米を少量まぜて炊き込みました。ほどよく振られた越前塩がご飯に染み入っています。あえて具材は入れずに福井の米で勝負した自信作です。



## 大麦梅むすび

大麦のプチプチした食感と、ほどよい塩加減の梅干しが食欲をそそります。越前塩とばりばり昆布のりがしつとりおむすびに絡み、味わいに変化をつけてくれます。



おむすびに使われている材料は全て、ふくい南青山 291 でお取り扱いしています。 ●…古代米むすびに使用 ●…大麦梅むすびに使用

## いちほまれ ●●

「コシヒカリ発祥の地」福井が持てる技術の粋を尽くし、およそ六年の歳月を掛けて開発した次世代を担う全く新しいお米。  
 “絹のような白さと艶” “粒感と粘りの最高の調和”  
 “口に広がる優しい甘さ”が特徴です。



## 六条大麦 丸粒 ●

〈福井市 福井大麦倶楽部〉

福井県は六条大麦収穫量日本一。  
 外皮だけを除去した旨味と栄養価が詰まった大麦です。



## 黒米(さよむらさき) ●

## 赤米(紅染もち) ●

〈若狭町 よしむら農園〉

有機 JAS 認証を受けた環境に優しい農業を行う農家の古代米の玄米です。



## 梅干ししそ漬 ●

〈若狭町 福梅〉

種が小さく果肉が豊かな福井県産紅映梅(べにさしうめ)使用。塩としその葉だけで漬込みました。

## せんごう 天然煎熬塩 越前塩 ●●

〈越前町 越前塩〉

越前海岸より採取した海水のみ使用。じっくり手作業で煮詰めて作ったミネラルたっぷりの天然塩。



## ばりばり昆布のり ●

〈敦賀市 北前船のカワモト〉

国産真昆布を調味料に漬け何枚も重ねたものを圧縮して薄く削った昆布。

