

福井県・崎陽軒 共同プレスリリース
福井県産食材の魅力が詰まったお弁当

福井県×BSフジ「小山薫堂 東京会議」×崎陽軒 「福笑御膳」 発売について


株式会社崎陽軒(本社：神奈川県横浜市西区、代表取締役社長：野並晃)は、福井県(所在地：福井県福井市、知事：杉本達治)は、2022年7月19日(火)に締結した相互協力協定のもとに北陸新幹線福井・敦賀開業1年前を記念し、福井県産食材の魅力が詰まった「福笑御膳(ふくしょうごぜん)」をBSフジ「小山薫堂 東京会議」のメンバーの協力により開発し、崎陽軒の直営店舗を中心に発売いたします。なお、「福笑御膳」は崎陽軒公式WEBサイトでの完全予約制とさせていただきます。

”全国に誇る美食の宝庫といわれる福井県の食材の魅力が詰まったお弁当を食べて自然と笑顔になっていただきたい”。そんな願いが込められた「福笑御膳」は、「ふくいサーモン」や「福井県産甘えび」などの福井県産食材や、「小鯛のささ漬け」や「へしこ糠」などの名産品などを堪能いただけるお弁当です。

掛け紙には小山薫堂氏の「福笑御膳」の題字をはじめとし、福井県の代表的な観光地である「三方五湖」「丸岡城」「一乗谷朝倉氏遺跡」「水島」をデザインしました。さらに、しょう油入れのひょうちゃんは、BSフジ「小山薫堂 東京会議」に出演中の小山薫堂さん(放送作家・脚本家)、小宮山雄飛さん(ホフディラン)、米澤文雄さん(料理人)が描いた3種類の「福井ひょうちゃん」のうち、いずれか一つを封入いたします。どのデザインが入っているかは開けてみてのお楽しみです。

福笑御膳を召し上がっていただき、福井県の新たな魅力をみつけてみてはいかがでしょうか。

■製品内容

名称	福笑御膳 (ふくしょうごぜん)	価格	2,000円 (税込)
販売数量	期間計10,000個 限定 ※お1人様1会計につき3個までの購入制限とさせていただきます。		
受け渡し日	2023年3月1日 (水) ~2023年3月31日 (金)		
予約期間	<<受け渡し日：2023年3月1日 (水) ~15日 (水) 分>> ⇒2023年2月22日 (水) 10:00から各日3日前12:00まで。		<<予約サイトQRコード>> 
	<<受け渡し日：2023年3月16日 (木) ~31日 (金) 分>> ⇒2023年3月8日 (水) 10:00から各日3日前12:00まで。 (予約サイトURL https://kiyoken.com/lp/23fukusho)		
受け渡し店舗	● 神奈川・東京を中心とした崎陽軒の直営店舗約150店舗※一部の店舗では取り扱いがありません。 ● ※福井県アンテナショップ「ふくい食の國291」 東京都中央区銀座1丁目5-8 Ginza Willow Avenue BLDG ※福井県アンテナショップ「ふくい食の國291」での販売は、3月18日(土)、19日(日) 限定		
注意事項	※事前に崎陽軒公式WEBサイトにて予約されたお客様のみのお受け渡しとさせていただきます。 ※お支払いは店頭にてお願いいたします。 ※お1人様1会計につき3個までとさせていただきます。 ※各日予定数に達し次第、ご予約受付を終了させていただきます。 ※先着順での受付となるため、受け渡し場所や時間をご希望通りにならない場合がございます。 ※受け渡し店舗や時間については、崎陽軒公式WEBサイトをご確認ください。		

内容

御飯	小鯛のささ漬けとおぼろ昆布の寿司	新鮮な連子鯛に塩を振り、酢でめた「小鯛のささ漬け」を、旨みの強い芯だけを削った「おぼろ昆布」を合わせた酢飯と召し上がってください。
	白飯、福井梅干し	江戸時代から始まったとされている福井梅の栽培。果肉のやわらかさが特長の福井県産「紅映梅(べにさしうめ)」の梅干しです。
焼物	ふくいサーモンの西京焼き	ふくいサーモンの上質な脂と西京味噌の上品な甘さがマッチした一品です。
	玉子焼き	ほんのりと甘い味わいの玉子焼きです。
揚物	福井県産甘えびの唐揚げ	福井で越前がにとともに人気を誇る福井県産甘えびを、殻までまるごと香ばしく揚げました。
煮物	にしんの昆布巻き	北前船の寄港地としての歴史から、福井県の隠れた郷土料理として親しまれています。
	油揚げの含め煮	総務省家計調査によると、福井市の油揚げ・がんもどきの購入金額は59年連続全国1位(2021年調査)。ふんわりジューシーな油揚げを煮含めました。
	筍煮	シウマイ弁当のおかずのなかでシウマイに次ぐ人気のおかず。味がよくしみ込んでいます。
蒸物	昔ながらのシウマイ2個	豚肉と干帆立貝柱が出逢って生まれた豊かな風味が特長の一口サイズのシウマイ。
和え物	へしこ糠とちりめんじゃこのポテトサラダ	鯖などの青魚を塩漬け、さらに糠漬けにし熟成させた福井県の伝統料理「へしこ」。鯖へしこの糠を焙煎し、ちりめんじゃことともにポテトサラダに合わせました。
香物	三年子花らっきょう	植え付けから収穫まで3年かけて栽培された、小粒で歯切れがよく、まろやかな風味のらっきょうです。
甘味	羽二重あんころ餅	餅粉を蒸し、砂糖や水飴を加えて練り上げた白くなめらかな「羽二重餅」にあんこを合わせました。

■製品写真



「福笑御膳」



「福井ひょうちゃん」
※全3種のうちいずれか1つを封入。
(写真はイメージです)

■本リリースに関するお問い合わせ先
株式会社崎陽軒
広報・マーケティング部
担当：西村浩明、柴田菜都美、野本幸裕、山本茜、長谷川貴子
TEL：045-441-8918 FAX：045-453-2452
URL：<https://kiyoken.com/>

■福井県交流文化部ブランド課
福井県福井市大手3丁目17-1
担当：朝井、杉本
TEL：0776-20-0760
FAX：0776-20-0513
E-mail：brand@pref.fukui.lg.jp
URL：<https://www.pref.fukui.lg.jp/>