



うなぎ

希少になりつつある三方五湖産天然もの

ラムサール条約登録湿地である三方五湖は塩分濃度や深さが異なり、それぞれの湖で生物の生息域が異なるという、全国でも稀有な湖です。5つの湖の中でも唯一の淡水湖である三方湖では、5月から11月までの間、天然うなぎ漁が行なわれています。こちらで生息するうなぎは、一般的なかきと比べて表面がほのかに青味がかっており、尻尾が太く長く、口先が細くつながっているのが特徴です。その姿から「口細青うなぎ」とも呼ばれています。

食べてみると身は肉厚で、皮と脂の質がさっぱりとしています。うなぎといえば「土用の丑の日」と言われるように、7月中旬から8月上旬にかけて食すのが一般的ですが、三方五湖のうなぎは越冬（冬眠）するため、エサを食べ蓄える11月末までが、さらに脂が乗って美味しくなるそうです。

三方五湖の天然うなぎは、タレの味が強い蒲焼きよりも、素焼きをして素材本来の味を楽しむ「白焼き」をわさび醤油で食べるのがおススメです。



■お問い合わせ
鳥浜漁業協同組合 ☎0770-45-0005

くいサーモン

名水が育てた弾力性のある味わい

好きな寿司のネタとしても上位に来るほど、今や大人気の魚・サーモン。民間の声からスタートした「くいサーモン」ブランド化は、やがて県全体の取り組みにまで発展しました。「くいサーモン」の人気の理由はその見た目と食感。上品な脂の乗りと弾力性のある身、そして鮮やかなサーモンピンク。

「くいサーモン」とは、トラウトサーモンと呼ばれるサケ科の魚ニジマス。ただ、淡水のみで過ごすのではなく、海水を用いて養殖しています。淡水と海水では水温、塩分濃度、酸素濃度も違います。研究を始めた頃は海に戻すタイミングが非常に難しく、成長までのプロセスは困難を極めていました。

やがてそのタイミングを掴み養殖に成功。現在ではかなりの生産量を誇ることに、トラウトサーモン生産としては全国5本の指に入るほどに。また、年中出荷できるようにと大野市にて名水のみで育てた「名水サーモン」も人気になって来ています。調理にしても美味しいですが、素材の良さを感じるのにはやはり刺身。寿司やマリネでは是非味わってください。



■お問い合わせ
福井県水産課 ☎0776-20-0436



福井 ブランド 食材

ふ

くい甘えび

鮮度と選別にこだわった赤い宝石

全国屈指の漁獲高を誇り、「ふくい甘えび」としてブランド化されている福井県の甘えびは、さまざまなこだわりと手間暇をかけた素材です。

美味しさを追求するために漁獲するとすぐに漁船内で大きさを選別。「子持ち・大・中・小・小」と細かく分別することで、刺身としての味のばらつきをなくしています。「ふくい甘えび」はこの中の「子持ち・大・中」を指しています。

この選別をした上ですぐにセリにかけられます。つまり、漁獲後24時間以内で帰ることができる福井県沖で獲れた甘えびは、福井県でしか食べることのできない鮮度の高い素材といえるでしょう。



■お問い合わせ
福井県水産課
☎0776-20-0436

甘えび自体は年中漁獲されますが、季節によってその風味も変わります。2〜4月は殻が柔らかく、7〜8月は24時間以内で帰ってくるのでできない沖の漁場で漁獲しているので、5〜6月、9〜1月の7カ月間で獲れた甘えびだけを「ふくい甘えび」として呼んでいます。

刺身としてはもちろんですが、殻ごと天ぷらにしてもバリパリとした食感を楽しめます。



福井 ブランド 食材

若狭マハタ

力強い素材の味に料理人も太鼓判

福井県のブランド魚は「越前がに」や「若狭ふぐ」などさまざまな魚介類がありますが、さらに新しい魚を打ち出していこうと選ばれたのがマハタでした。

マハタは西日本では「アラ」とも呼ばれている魚で、脂の乗りがとてよく、ハタの仲間の中でも一番美味、とも言われています。さらに天然マハタは漁獲量が全国的にも少なく、希少価値が高い「幻の高級魚」とも。暖かい海を生息域としており、近年水温の上がっている福井県でも養殖ができるのではと、2015年に試験的に養殖を始めます。若狭地方の養殖業者のたゆまぬ努力の末、2021年に8000匹が初出荷されることとなりました。



■お問い合わせ
福井県水産課
☎0776-20-0436

「若狭マハタ」は刺身にしても火を通して美味。刺身でいただと、コリコリとした食感と脂の乗りが絶妙なバランスを持っています。そして「若狭マハタ」の味がより凝縮されるのは火を通したとき。香りも風味も濃くなるそうです。

料理人も「素材の力を感じる」と太鼓判。「越前がに」や「若狭ふぐ」に次ぐブランド魚としての可能性を感じています。



福井 ブランド 食材

いちほまれ

日本の食卓を変える米

「日本一美味しい、誉れ（ほまれ）高きお米」になってほしいという思いが名前に込められた「いちほまれ」。「コシヒカリ」発祥の地「福井県」が6年の歳月をかけて約20万種の候補の中から美味しく、作りやすく、環境に優しいというコンセプトの基に開発した次世代を担う新しいお米です。「越山若水」と呼ばれる越前の緑豊かな山々と若狭の清らかな水。「いちほまれ」はそのような風土で育まれる美味しいお米です。

絹のように艶めく純白の炊き上がりを見て、美味しそうという気持ち湧きあがったら、もう「いちほまれ」のとりこ。口に含めば、粘りと粒感が調和するしつとり、ふっくらした食感が口いっぱいに広がります。噛みしめるほどに優



■お問い合わせ
ふくいブランド米推進協議会事務局
☎0776-20-0425

しい甘さが自然と広がり、さらにのどごしの余韻が料理の美味しさを一層引き立てます。冷めても美味しいので、お弁当やおにぎりにもおすすめです。

「いちほまれ」は、一般財団法人日本穀物検定協会の令和元年産米食味ランキングにおいて、最高評価である「特A」を獲得しています。販売店、料理店、消費者などから幅広く注目される「いちほまれ」が日本の食卓を変えていきます。



福井 ブランド 食材

若狭牛

鮮やかなサシのとりけるような食感と甘み

若狭牛は明治時代から食されてきた歴史ある肉牛で、日本の高級牛肉の主流である「黒毛和種」の中でも上質な「但馬牛」の系統です。サシ（脂肪）の入り方がきめ細かく風味も豊かで、とろけるような舌触りが特徴、それでいて後味があっさりしていて上品であると全国でも高い評価を得ています。

このような上質な牛肉が提供できる背景には、福井の厳しい気候に合わせた飼育方法や厳選した独自の飼料を牛の体調に応じて微妙に調整して与えるといった、生産者のためまぬ努力と研鑽があります。また、近県の銘柄牛と比べて品質基準が厳しく、若狭牛流通推進協議会によって、5段階に分けられてい



■お問い合わせ
福井県中山間農業・畜産課
☎0776-20-0439

る肉質等級の3段階以上かつBMS（脂肪交雑等級）4以上の高品質な肉だけが、若狭牛としての販売を許されています。

食べ方としては、シンブルに焼くのが最もストリートに若狭牛の美味しさを味わえますが、牛刺し、しゃぶしゃぶでも、より肉の甘みやうまみを楽しめます。

福井ブランド食材

福井梅

手間暇かけた、甘みと酸味のハーモニー

江戸時代より栽培が始まったと言われる福井梅。明治時代になって品種改良を重ね、現在では梅干用に「紅映（べにさし）」、梅酒用に「剣先（けんさき）」が生産されています。福井梅の最大の特徴は、肉厚でありながら種が小さく食べやすいところ。特に梅干用の「紅サシ」は大相撲の優勝力士へ「福井県賞」として贈呈するほど、福井が誇る特産品の一つとなっています。

近年は福井県独自の品種「新平太夫」、「福太夫」も登場、梅干や梅酒にも適していると生産量も上がってきています。

福井梅は食べるだけでなく見る楽しさもあります。2月下旬頃から、三方五湖の周辺は一斉に梅の花が咲き誇ります。ドライブがてら、一足早い春の香りを楽しんでください。

福井梅は食べるだけでなく見る楽しさもあります。2月下旬頃から、三方五湖の周辺は一斉に梅の花が咲き誇ります。ドライブがてら、一足早い春の香りを楽しんでください。

福井梅のうまさの秘密は、工程丁寧さに尽きるでしょう。もぎとりから手作業で行ない、傷をつけないように天日干し。そして添加物を一切使わず、しそと塩のみで作る。時間も手間も掛かりますが、だからこそうまみと酸味が絶妙な梅干ができて上がるのです。



■お問い合わせ

JA福井県 梅の里会館
三方上中郡若狭町成出17-4-1
☎0770-46-1501
営／8:30～17:00(年末年始休)

福井の酒。

日本一美味しい酒へ、
新酒米「さかほまれ」。

福井の地酒が旨い理由。それは福井県が酒造りに適した土地であるということ。山々に降り積もった雪や雨が、何十年もの歳月をかけて豊富なミネラル分を吸収しながら伏流水となります。県内には白山水系を源流に、九頭竜川、足羽川、日野川が流れ、各地には名水、湧水も多く、それらを県内30の酒蔵が仕込み水として使用しています。

そして2010年から福井県酒造組合と福井県農業試験場で開発を進めてきた大吟醸用酒米「さかほまれ」が完成、この酒米を全量使用した地酒が2020年に発表されました。きめ細やかな管

理、有機質肥料を使用など、様々な工夫を凝らして育てられてきました。この酒米を使ったお酒が「日本一美味しいお酒」となるように、また、この酒を「飲んだ人が榮えていくように」との願いを込めて「さかほまれ」と名付けられました。



(株)南部酒造場 大野市元町6-10 ☎0779-65-8900 http://www.hanagaki.co.jp	真名鶴酒造(資) 大野市明倫町11-3 ☎0779-66-2909 http://www.manaturu.co/	坪三酒造(資) 坂井市春江町高江24-38 ☎0776-51-0041	久保田酒造(資) 坂井市丸岡町久久保27-45 ☎0776-66-0123 http://www.fukukoma.co.jp/
●やや辛口 ○冷酒 常溫 「山田錦」を昔江川に使用し、果実味のある優雅な香り、透明感のある滑らかな舌触り、食中酒としても最適。	●甘口 ○冷酒 「さかまれの特別栽培米を35%まで磨き抜き、越前大野の水と福井酵母で仕込んだ天華やかな香りの純米大吟醸」	●やや辛口 ○冷酒 町の特産品「ゆり」を使っている酒。ゆりの持つやさしさで日本酒の味で表現しています。	ゆりの里 平成5年に「日本短い母への手紙」が映画化されたのを記念して商品化された香り高い酒です。

片山酒造(株) 越前市余田町51-18 ☎0778-22-0209 https://sake-kansai.jp/ ●普通 ●冷酒 常温 福井県の新酒造好適米。さかまはれを100%使用。軽快で滑らかな味わいは、食中酒にお薦めです。 月暈つきがさ 純米大吟醸 	(株)一本義久保本店 勝山市沢町1-3-1 ☎0779-87-2500 https://www.ippongi.co.jp/ ●やや辛口 ●冷酒 常温 ぬる燗 手のひらに落ちてうとく消える雪のように、清しき味わいと種やかな香りが特徴です。 伝心雪 純米吟醸 	源平酒造(株) 大野市要町1-33 ☎0779-66-5712 https://www.genpeishuzo.co/ ●やや辛口 ●冷酒 山田錦を35%まで磨き、まろやかな味わい深い、米の旨味、甘がみみずしくレシンスが効る大吟醸酒です。 	(株)宇野酒造場 大野市本町3-4 ☎0779-66-2236 https://www.tinotani.co.jp/ ●やや辛口 ●冷酒 常温 華やかな香りと濃厚な味わいが特徴の大吟醸。高純白の山田錦を使用した上、雑味が少なく非常に飲みやすいお酒です。 隠-NABARI- 限定大吟醸 二代目仁兵衛 
--	--	--	---

豊酒造(株) 鯖江市下野田町38-70 ☎0778-62-1013 https://www.yutake-shuzou.com/	(資)加藤吉平商店 鯖江市吉江町1-11 ☎0778-51-1507 https://www.born.co.jp/	畠山酒造(有) 南条郡南越前町今庄109-14 ☎0778-45-0028 http://yukikirara.co.jp/	堀口酒造(有) 南条郡南越前町今庄76-1-2 ☎0778-45-0007
瓶熟二次発酵によるきめ細やかな泡立ちとジュシーな味わいが特徴の低アルコールパーカリン日本酒です。 ●甘口 ●冷酒  Rurale 華燭 Sparkling Methode	●辛口 芳醇旨口 ●冷酒 ゆる燗  山田錦38%精白の純米大吟醸酒。Cで2年間熟成。吟醸高くこのある味わいの、梵純米大吟醸の定番商品です。 梵 特撰純米大吟醸	●やや辛口 ●冷酒  蔵寒期に手廻しと時間をかけゆくりと醸し冷温で2年間熟成。まろやかな深い味わいが広がります。 大吟醸 雪きらら	●やや辛口 ●常溫  地下土壌によるミネラル分を蓄け込んだ雪解け水を生かした、まろやかな米の旨みが詰まった酒です。 特別純米酒 鳴り瓢



地酒のことなら...

福井県酒造組合

☎0776-66-2324

<https://www.fukuisake.jp/>

丹生酒造(株)

丹生郡越前町天王18-3

☎0778-34-0022

<https://www.asukai1716.com/>

春日酒造(株)

丹生郡越前町西田中11-53

☎0778-34-0020

<http://asahisuzuyo.com/>

〇旨口 〇冷酒

果実酒水・さかほまれとオリジナル酵母が
タツタを絶えずブレンドした地酒。上品な香
りと甘み。優しい口当たりが特徴です。

さかほまれ大吟醸



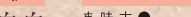
〇旨口 〇冷酒 常温

水達磨純原酒と呼ばれる独自の製法で
酒米には向かないといわれるシビ力リを
原料にして冷米吟醸酒です。

春岳



田嶋酒造(株) 福井市桃国1-3-10 ☎0776-36-3385 https://www.fukuchitose.com/ 【山口】○冷酒 常温 める燗 「山廃仕込」による純米大吟醸。幸せを呼ぶぐくぐうハルヒとはとても人氣があります。冷酒、ぬる燗とお楽しみ下さい。 	常山酒造(資) 福井市御幸1-19-10 ☎0776-22-1541 https://www.jozan.co.jp/ ●やや辛口 ○冷酒 県産酒米。さがはまれの純米大吟醸酒。福井の風土を表す名を付けました。 	三宅彦衛門酒造(有) 三方郡美浜町早瀬21-7 ☎0770-32-0303 ●辛口 ○冷酒 純米吟醸まではのすきりとした飲み口。しかりと米の旨味、そのものを感じることが出来ます。 	鳥浜酒造(株) 三方上中郡若狭町鳥浜59-30 ☎0770-45-0021 https://www.torihamajp.jp/ ●やや甘口 ○冷酒 県産の酒造好適米。さがはまれの40%まで磨き仕込んだ純米大吟醸。キレのある上品な甘みは食材を引き立てます。 
---	--	---	--

美川酒造場 福井市小幡津町36-15 ☎0776-41-1002 https://www.maibijin.com/ ●辛口 ●冷酒 常温 熱燗 福井で最も清醇・上品・舞美人を「蔵付酵母」で仕込んだ山廃純米の生原酒です。程よい酸味と旨味を調和され味わえます。 sanQ 舞美人 山廃純米無濾過生原酒 	安本酒造(有) 福井市安原町7-4 ☎0776-41-0011 http://www.yasumoto-shuzo.jp/ ●辛口 ●冷酒 ぬる燗 白練(SHIRONERI)は日本伝統色の色どりで、味わいを表現したもので、透き通る旨味と軽やかな口どけの愉しみます。 白岳仙 純米吟醸 白練 SHIRONERI 	毛利酒造(資) 福井市東郷二ヶ町36-29 ☎0776-41-0020 ●やや辛口 ●冷酒 古来よりの醸造法で特有の爽やかな酸味を感じ、キレの良さは和に良く合います。飲み疲れることもありません。 紗利 	(株)越の磯 福井市大宮5-8-25 ☎0776-22-7711 http://www.j-brewery.com/ ●やや辛口 ●冷酒 蔵元自身佐伯氏と「精魂込め」仕込んだ純米大吟醸や辛口大吟醸が熟成されたまろやかな旨味と、穏やかな香りが特徴です。 一期会 純米大吟醸 三割三分磨き 
---	--	--	--

吉田酒造(有) 吉田郡永平寺町北島7-22 ☎0776-64-2015 https://www.jizakegura.com/ ●普通 ○冷酒 常温 米の旨み、後口のキレの良さ、酸のバランスが三位一体となり、お料理を引き立てる食中酒として最適です。 	田邊酒造(有) 吉田郡永平寺町松岡芝原2-24 ☎0776-61-0029 https://www.echizenmisaki.com/ ●やや辛口 ○冷酒 兵庫県産山田錦、特等米を使用、滴り落ちる聖酒を熟化し、蒸気に蒸れた、華やかな吟醸香と柔らかな味が、妙妙なバランス。 	黒龍酒造(株) 吉田郡永平寺町松岡春日1-38 ☎0776-61-6110 https://www.kokuryu.co.jp/ ●やや辛口 ○冷酒 「いちごらう」とは俳句の方言で「張羅」のこと。心地よい吟醸香とくせのない旨さ、が人々の心を一番愉しませてくれます。 	舟木酒造(資) 福井市大和田町46-3-1 ☎0776-54-2323 https://www.funaki-sake.com/ ●やや辛口 ○冷酒 常温 契約栽培の山田錦、全量を40%まで磨き、完全手作りして醸した、ふくらみとした香りと旨みのある調味のたれたお酒です。 
--	---	---	--

伊藤酒造(資) 福井市江上町44-65 ☎0776-59-1018 http://www.koshinotaka.jp/	力泉酒造(有) 福井市島山梨子町20-10 ☎0776-59-1046 https://rikisen.com	(株)吉田金右衛門商店 福井市佐野町21-81 ☎0776-83-1166 http://www.kumonoi.jp/	西岡河村酒造(株) 福井市郡谷町1-1 ☎0776-98-5166 http://tsukimaru.com/
●やや辛口 ○冷酒 すっきりとした味、とはかな吟醸酒の香りがからった「口口」酒いをえてくれる酒です。 	●やや辛口 ○冷酒・常溫 山田錦を40%まで磨き、長期低温発酵で仕込みました。すっきりしなかな、ふくらみのあるフルーティーな香りが特徴です。 	清酒明乃鶴 大吟醸 ●巨口 ○冷酒・常溫・ゆる燗 酒米は福井県産五百万石を使用。甘辛酸味のバランスのとれた喉ごしの良い、柔らかな味、い、お食事にもどうぞ。 	雲乃井 純米吟醸 東雲 ●やや辛口 ○冷酒・常溫・ゆる燗 甘味・酸味を丸みのある味の元にまとめあげた飲み応えのある酒。その旨みを十分に詰め込んだ、一番人気の純米酒。 