

3町の自慢の商品が  
東京に集結！

美浜町  
活イカ

# わかさ 美食 フェア in 東京

銀座「ふくい食の國 291」



高浜町  
連子鯛

おおい町  
甘鯛

イートイン限定  
美浜・おおい・高浜の  
お造り盛り合わせ  
期間限定でご提供！



11.22 → 11.29

FRI

FRI

22日・23日・24日は試食あり

秘密にしたい、景色がある。

## 美浜町

美浜町は、福井県の南西部に位置しています。町土の約8割は山林で、町の中央部を流れる耳川流域に平野部が広がっています。海・山・川・湖という変化に富んだ自然の景観に恵まれ、若狭湾や三方五湖は若狭湾国立公園に指定されています。

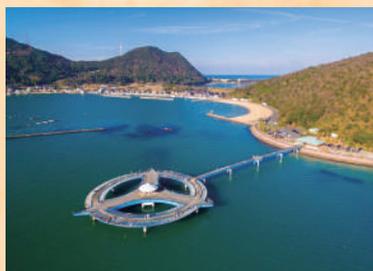
美しい自然が心に栄養補給をし、人と町を元気にする。それはまさに、おいしい自然。美浜はその名のとおり“美(うま)し”まちなのです。



自然と歴史文化の魅力が満載

## おおい町

おおい町は、町の90%を占める山林と、若狭湾国立公園に面した海の豊かな自然に囲まれた町です。この自然は、きのこや梅、じねんじょなどの山の幸、新鮮な魚介類などの海の幸を特産品としてもたらせてくれています。海水浴場やキャンプ場に加え、家族連れで遊び、学ぶことができる様々な施設、そしてこの地の魅力ある文化や歴史、そこで暮らす心温かい人々など、伝えたい心、お見せしたいものが多い町なのです。



大自然に恵まれた海辺のまち

## 高浜町

高浜町は福井県の最西端に位置し京都府舞鶴市と接した西の玄関口です。海があり、山があり、大自然に恵まれた海辺のまちです。海はビーチの国際環境認証『ブルーフラッグ』を日本(アジア)で初めて取得した若狭和田海水浴場をはじめ7つのビーチがあり、若狭富士とも呼ばれる青葉山は高浜町のシンボルです。青葉山は薬草の宝庫とも言われています。海の恵み、山の恵みが溢れる美食の町なんです。





美浜町 はるか丸

### アオリイカ

冷凍といえば新鮮ではないマイナスなイメージを持ちがちですが、はるか丸の「冷凍イカ」は【活イカ】を扱うお店だからこそ可能な「透明・鮮度が良い状態のまま」冷凍しています。冷凍機にもこだわり、今流行の瞬間冷凍機「凍眠」を使用しているため、お刺身はもちろん煮ても焼いても美味しく、冷凍イカ概念が変わる一品です。



美浜町 みはまの市場

### 「純米酒わかさ」に漬込んだ 炙リエイヒレ

小浜市産の酒造好適米“五百万石”と小浜を流れる南川の伏流水を使用した、米と水の恵が堪能できる、小浜酒造の純米酒「わかさ」にじっくり染み込ませて作った風味豊かで香ばしい清酒仕立ての炙リエイヒレです。

みはまの市場オリジナルのおつまみです。



美浜町 福井缶詰

### 明太王鯖

「味の明太子」博多中洲の「ふくや」と福井県小浜市の「福井缶詰」の出会い。良質の脂がのったノルウェー産の「大鯖」と上質なオリーブオイル、明太子がそれぞれの旨みを引き立て合い、パンチの効いた辛みと粒々の食感が楽しめるこれまでにない鯖缶です。みはまの市場では、地元産はもとより、本当に美味しいと思える商品を販売しています。



おおい町 おおい夢工房

### 梅ジャムガレット

缶の蓋を開けるとバターの良いにおいの甘いガレット生地！甘酸っぱい梅ジャムを乗せて焼きました。特別な日のティータイムにどうぞ。



おおい町 (一社) おおいの魚屋

### ふくいサーモン生ハム

おおい町は福井県が誇るブランド魚「ふくいサーモン」の最大の生産地です。そのふくいサーモンを薄くスライスし乾燥、熟成、隠し味にメイプルシロップが使われたのが「ふくいサーモン生ハム」。サーモンの旨みが凝縮されており、その名の通り生ハムのような風味で大人から子供まで人気で、特にお酒を嗜まれる大人の方から好評を得ています。



おおい町 名田庄商会(株)

### 茸咖喱(鶏肉入り)

福井県おおい町で採れた新鮮なしいたけ、きくらげ、ひらたけをふんだんに使用。国産の鶏肉と北海道産の牛乳でコクと旨味のあるマイルドなレトルトカレーです。芳醇なきこの旨味とカレーの調和をお楽しみください！！



高浜町 株式会社 まちから / はもと加工販売所

### 若狭の漬け丼 若狭まはたの漬け丼の素

若狭湾で水揚げされたまはたを1枚1枚丁寧にさばき、スライスし、自家製ダレに漬け込んだ1品です。解凍してご飯に乗せるだけで、漬け丼の完成。お出汁などを準備していただくと、お客様は味変をお楽しみいただけます。



高浜町 株式会社 まちから

### レモネードの素

高浜町内浦地区のレモンを100%使用。内浦のレモンは完全無農薬で安心・安全が魅力です。もちろんみずみずしさ、やわらかな酸味など、美味しさも抜群。水と割ればレモネード、炭酸で割ればレモンスカッシュが楽しめます。もちろんヨーグルトとの相性もGOOD。ジャムのようにパンに塗って食べるのもおすすめ。爽やかな甘さが口に広がります。



高浜町 (有) いまい 五作荘

### 福のこ(ふぐ卵巣の粕づけ)

五作荘の「福のこ」は、若狭湾で水揚げされた新鮮なふぐの卵巣を2年間塩漬けにし、きれいに洗って一週間天日に干し、酒粕で一年以上漬け込み、三年かけてやっと召し上がっていただけます。先々代のおじいさんから伝えられ、約100年になります。