

雪にも負けない**福井**の魅力が大阪に！！

第14回 越前・若狭の味と技紀行

2月28日（水）～5日（月）※最終日は午後5時閉場

高島屋大阪店 7階催会場

大阪高島屋の名物催である福井県の物産展。14回目を迎える今回は、昨年、ご好評いただいた小浜市の養殖鯖を使ったメニューもバリエーション豊富に登場するほか、福井県に続く伝統工芸品の新たな魅力をお伝えいたします。福井県の魅力が詰まった物産展です。

大雪の被害を乗り越えた福井県をPR

この冬、記録的な大雪に見舞われた福井県。一時、生産や流通にも大きな影響が発生したほか、福井県内の多くの地域で、除雪作業費が膨らみ、財政を圧迫しているといえます。そんな中、福井県を少しでも支援しようと、全国各地からふるさと納税の申し込みが急増しています。

そこで、今回開催する「第14回 越前・若狭の味と技紀行」会場内にも、「ふるさと納税紹介ブース」を設置。福井県の中でも特に大雪の被害の大きかった、福井市やあわら市など各地域おすすめのふるさと納税の返礼品を展示・紹介してまいります。

また会期初日には、福井県北部に位置し、大雪の影響により数多くのキャンセル客が発生した「あわら温泉」の旅館の女将たちも会場に駆けつけ、福井県の観光をPRいたします。

福井の工芸品の未来を切り拓く「福井7人の工芸サムライ」

福井県にある7つの国指定伝統工芸品（越前漆器、越前和紙、若狭メノウ細工、若狭塗、越前打刃物、越前焼、越前箆笥）を若い感性を生かして次世代につなぐ職人グループです。福井県内の伝統工芸品が、輸入品との競合や後継者難、売行不振等を理由に、1990年代前半をピークに事業所数就業者数、生産額などあらゆる面で衰退傾向にある中、この「福井7人の工芸サムライ」たちが先人から受け継がれる伝統や想いを絶やさぬよう継承し、福井県の新たな魅力を発信し続けています。



問い合わせ先：高島屋大阪店 06-6631-1101

○ファニチャーホリック（越前箆筒）

ケヤキや、桐等の木材に漆塗りを施し、鉄製の金具で装飾する重厚な雰囲気の特徴の越前箆筒。ファニチャーホリックは、この越前箆筒を使って航空機内に持ち込み可能なキャリーバッグを製作しました。どこに行っても目を引く斬新なアイテムです。



キャリー箆筒 Cya-Carry（約 37×23×高さ 53cm）

…216,000 円

○土直漆器（越前漆器）

鯖江市を中心とする越前漆器は、地域全体で分業体制が確立しており、素地作りや塗り等様々な工程を高度に専門化することで美しい作品を生産しています。土直漆器では、それぞれの専門の職人を抱え、同じ工場内で細かな意思疎通が図られながらひとつの作品が生まれます。今回、漆器の技術を使い、iPhone ケースや、名刺入れのほか、タンブラーや人気の水筒を販売いたします。



URUSHI UMBRELLA BOTTLE …各 5,400 円

URUSHI MOBILE TUMBLER…各 7,020 円

○加福漆器店（若狭塗り）

小浜市で生産される若狭塗。分業ではなく最初から最後まで一人職人の手によって作られ、ひとつの作品が完成するまでおよそ一年の歳月を費やします。今回は、若狭塗りを施したパソコン用マウスやボールペンをご用意いたします。



若狭塗マウス…27,000 円

若狭塗ボールペン…32,400 円



○柳瀬良三製紙所（越前和紙）

約 1500 年も前から続く越前和紙産業を受け継ぐ柳瀬良三製紙所。越前和紙でつくったブックカバーや、柿渋がまぐち財布など日々、手に触れて暮らしに取り込める商品を提案いたします。

全型落水紙・・・1,296 円

○鍛冶工房いわい（越前打刃物）

軟鉄と鋼を重ね、伝統工芸士が鍛造から研ぎまではもちろん、使う用途に合わせて作り上げるため、丈夫で長持ちし、よく切れる刃物が仕上がります。今回は、鯖江のめがねとコラボレートした包丁を用意。



ZDT 三徳包丁 鋸目仕様（アセチハンドル）・・・75,600 円

○宗助工房（若狭メノウ細工）

メノウの原石（石英）を伝統の技法で焼き入れすることで美しく発色したものを、時間をかけて彫刻と磨きをかけることで若狭メノウ細工が作られます。メノウ細工の歴史は古く、約 1300 年以上前から続く伝統工芸です。かつては、200 名以上の職人がいましたが、いまでは、少数の職人が歴史を紡いでいます。メノウ細工でつくった色鮮やかなアクセサリーなどが登場いたします。



メノウネックレス・・・7,236 円

○踏青舎（越前焼）

宮城県と東京都出身の夫婦が、福井県の自然、越前焼の魅力に惹かれて福井県に移り住みました。越前焼に使われる土には鉄分が多く含まれ、表面が赤黒・赤褐色の焼き上がりとなり、土が焼き締められます。このため越前焼は水漏れがしにくく、水や酒・藍染等の染色液の保管に使われたほか、穀物の保存・貯蔵といった用途でも使用されていました。今回は、この越前焼にオシャレなデザインを施したカップや鉢、風鈴などを販売いたします。



J-pattern's cup・・・6,480 円

福井県・大野市の町おこし 「ショコラ de ようかん」

「技を磨きし菓子職人、終結」のテーマのもと、大野市の菓子 5 店舗が、チョコと福井の水ようかんを使い工夫を凝らした「ショコラ de ようかん」を考案しました。大野市は福井県の奥座敷、北陸の小京都と呼ばれ大自然と城下町が融合するおいしい水が豊かな盆地。名水の源である大地を茶、雪どけを白色に見立て、参加各店が自社のこだわりを活かして腕を振るうご当地新スイーツを販売し、大野市の魅力発信と町おこしにつなげます。参加するのは、<伊藤順和堂>（元町）、<お菓子ひろせ>（春日）、<清水風月堂>（高砂町）、<毎川金花堂>（新庄）、<松田陽明堂>（陽明町）の5店舗です。



ショコラ de ようかん・・・各173円

福井の名産「黄金の梅」

福井県で生まれた品種「新平太夫」を、樹上で完熟させ、香りが最高潮に達した短い時期に自然落下した良品のみを「黄金の梅」と呼びます。杏や桃のようなフルーティで芳香な香りが特徴で、これまでほとんど流通することなく、一部の農家しか知り得なかった希少な梅を使ったメニューをご提案。



○<フルーツのウメダ>

創業昭和2年から地元のお客様に美味しい果物を提供し続けてきた<梅田果実店>。その梅田果実店が平成21年にスイーツ部門を立ち上げ、フルーツにこだわり抜いたパフェを製造し2階の喫茶にて販売。フレークやスポンジなど使用せず濃厚なアイスと旬の果物のみで彩られたパフェは若い女性はもちろん、幅広い地元の顧客層から支持されています。

黄金の梅ソース デラックスフルーツパフェ・・・1,404円

黄金の梅ソフトクリーム・・・432円

○<新珠製菓>

「福井産もち米を主とした北陸産もち米で作った本格杵つき餅」にこだわる<新珠製菓>。こだわりの大福にフルーツのウメダと同じ黄金の梅を使用してフルーツ大福を作りました。

黄金ノ梅ノ美クリーム大福・・・864円（1箱）

黄金ノ梅ブリュレバウムクーヘン・・・1,296円



福井の特産品・越前がに

毎年11月6日、冬の味覚の王様とも言われる「越前がに」の漁が解禁となります。日本海の荒波と厳しい寒さに育てられた「越前がに」は甘くひきしまった肉質で知られる最高級品種で、ブランドマークの入った黄色いタグは「越前がに」の証です。



<越前水産>

越前がに・・・10,001円から (1杯)

〇<わらび>

福井の塩で茹であげたセイコガニ丸ごと2杯分を余すところなく盛りつけました。まさにカニづくしのお弁当です。

セイコ蟹ちらし寿司 (大)・・・2,911円



海の幸にも負けない、福井のブランド牛

<ミート&デリカささき>

とろける味わいと名高い若狭牛。脂身の少ないモモと旨味の濃いバラ肉の2種類が味わえるボリュームある一品。

若狭牛ももステーキと若狭牛バラ焼肉の食べ比べ弁当

・・・1,836円



イートインメニュー

〇<けんぞう蕎麦> ※関西初登場

地元の方はもちろん、県外からも数多くのお客様が訪れる<けんぞう蕎麦>は、土日は2時間待ちになることもある人気店。福井県産と北海道産のそば粉をブレンドして打つ、そば粉100%の「十割そば」は、コシのある細麺で、つるりとした喉越しと豊かな風味が特長です。主なメニューは「おろしそば」と「けんぞうそば」の2種類。中でも辛味大根の搾り汁にダシを足して食べる「けんぞうそば」は、大根の風味と爽やかな辛味が絶妙です。

おろしそば・・・648円

けんぞうそば・・・972円



○<ヨーロッパ軒総本店>

「ソースカツ丼」で有名な老舗店から、カラリと揚げたカツに、メンチカツ、エビフライを盛り込んだボリューム満点の一杯です。

3種類スペシャルカツ丼（お吸い物付）・・・1,181円



一昨年誕生した福井の養殖

鯖は福井の名物グルメの代表格ですが、福井県でも漁獲量は減少傾向にあり、1974年には1万2607トンあった漁獲量が、2014年には31トンまで落ち込みました。かつて若狭湾でとれた魚を京都まで運んだ「鯖街道」。2015年春に鯖街道が日本遺産に認定されたことを受け、その起点に位置する福井県小浜市が、近隣でも珍しい鯖の養殖に取り組み始めました。

2016年10月に小浜市で開催された「鯖サミットin若狭おばま」でお披露目されてからは、小浜市内の飲食店を中心に提供されており、希少価値が高い鯖として注目されています。

○<道の駅小浜>

いま注目の福井県産養殖鯖は、順調に生産・育成され数も大幅に増加する中、この鯖を使用し、昨年6月から始めた地元のご当地グルメとして注目を集める鯖サンドを展開。醤油漬けにした鯖を贅沢に揚げ、地元のパンで野菜とサンドしました。

醤油香る鯖サンド（ハーフ）・・・801円



○<地魚料理 まるさん屋>

敦賀港直送の鮮度の高い地魚料理屋をそのままイートインにて展開。鮮魚問屋直営ならではの量と種類に加え、本場の味を守り続ける料理人の腕が幸せな時間を演出します。「地魚料理」にこだわり抜くお店が、福井県産養殖鯖を使用した海鮮丼を中心に、敦賀の味を展開いたします。

養殖鯖海鮮丼・・・2,268円



○<若狭小浜 田村長>

外はカラッと、中身はジューシーな伝統の浜焼き。今回は特別に養殖鯖を使って焼き上げました。

小浜養殖浜焼き鯖・・・2,160円<各日10尾限り>

