

件名	県都まちなか再生ファンド事業 号外メルマガ
本文	<p>〇〇 様</p> <p>いつもお世話になっております、まちづくり福井(株)でございます。</p> <p>「県都まちなか再生ファンド事業」のメールマガジンを毎月末頃に配信しております。 ※ファンドの相談をいただいた方に限定配信</p> <p>今回、号外版として「美食福井レストランフェア 2025～首都圏・軽井沢～」をお知らせいたします。</p> <ul style="list-style-type: none">・11月1日～30日にかけて、首都圏・軽井沢の飲食店にて開催（約80店舗）・「美食福井」食材24品目のうち、1品目以上を使用したメニューを提供・プレミアムな福井の美味しさを、是非この機会にご堪能ください・詳細については、別添または下記特設サイトを参照・特設サイト：美食福井レストランフェア2025 <p>以上となります、今後ともよろしくお願いたします。</p> <p>なお、本メールマガジンがご不要でしたら、すぐに対応させていただきますので、どうぞご遠慮なくお申し付けください。</p> <p>【発行元】 まちづくり福井(株) 環境整備部 所在地：福井県福井市中央1丁目2-1 ハピリン3階 電話：0776-30-0330 MAIL：ftmoin@ftmo.co.jp</p> <p>※福井市への移住についてご相談を承ります（弊社は”ふくい移住サポーター”です） ※メルマガのバックナンバーは弊社HP内“メルマガ配信情報等”よりご覧いただけます</p>

令和7年10月29日



福井県 流通販売課

担当者： 太田・山田・小林

電話： 0776-20-0421

メール： ryutsu@pref.fukui.lg.jp

首都圏・軽井沢の飲食店にて福井県産食材を楽しめる「美食福井レストランフェア2025～首都圏・軽井沢～」を開催！

県では、「美食福井ブランドアップ事業」において、代表的な県産食材24品目を「美食福井」食材と位置付け、全国的な認知度向上、販売促進、販路拡大に取り組んでいます。
このたび、下記のとおりレストランフェアを開催しますので周知のご協力をお願いします。

記

【美食福井レストランフェア2025～首都圏・軽井沢～】

- 1 期 間 令和7年11月1日（土）～11月30日（日）
- 2 参 加 店 東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、長野県軽井沢町内の飲食店
約80店舗
- 3 内 容 下記の福井県産「美食福井」食材のうち1品目以上使用したメニューの提供
若狭ぐじ、越前がれい、甘えび、越前がに、若狭ふぐ、
若狭まはた、ふくいサーモン、敦賀真鯛、若狭牛、
福地鶏（肉・卵）、ふくいポーク、いちほまれ、福井梅、
そば、さかほまれ地酒、三里浜三年子らっきょう、とみつ金時、
越のルビー、九頭竜まいたけ、上庄さといも、吉川ナス
- 3 主 催 福井県・福井市
- 4 共 催 ふくい嶺北連携中枢都市圏・銀座料理飲食業組合連合会・
(一社)軽井沢観光協会
- 5 特設サイト <https://cuisine-kingdom.com/fukui-gastronomy-restaurant-fair2025/>

【「美食福井」食材】

県産農林水産物の消費者への訴求力を高めようと、県を代表する食材24品目を選定して県内外へ情報発信を行っています。
ふくいドットコム内「美食福井」 → <https://www.fuku-e.com/bisyoku-fukui/>

美食福井

FUKUI GASTRONOMY

FUKUI
GASTRONOMY
FAIR

若狭牛ステーキ〜フォアグラのせ〜
(昨年度フェアにて「旬鮮酒菜いっちょらい」さんで提供)

首都圏・軽井沢



美食福井

レストランフェア

2025

フェア期間

2025年11月1日(土)～11月30日(日)

「食の宝庫」福井。

豊かな自然環境と生産者のたゆまぬ努力によって

生み出されるプレミアムな福井の美味しさが、首都圏・軽井沢の約80店舗で

味わえるレストランフェアを開催！

福井が誇る「美食福井」食材の魅力を、是非この機会にご堪能ください。

美食福井レストランフェア特設サイト



主催：福井県・福井市

協力：ふくい嶺北連携中枢都市圏・銀座料理飲食業組合連合会・一般社団法人軽井沢観光協会

フェアに関するお問い合わせ先：info@cuisine-kingdom.com（事務局：株式会社 JFLA ホールディングス 料理王国）

美食福井レストランフェア2025

～首都圏・軽井沢～

福井が誇る「美食福井」食材

豊かな漁場と優れた養殖技術がもたらす海の幸、生産者が愛情を注ぎ創意工夫を重ねて輝きを増す畜産物、きれいな水と肥沃な土壌が育む農産物、そして美酒。福井はおいしさにあふれています。この機会にぜひご賞味ください。

より詳しい食材情報を右のサイトで紹介しております。



美食福井
特設サイト



美食福井
YouTube動画



若狭ぐじ

若狭を代表する高級魚で鱗をつけたまま焼き上げる「若狭焼き」は京料理の華。刺身や酒蒸しも絶品です。



越前がれい

活メ・神経抜きの下処理でカレイの生食を実現。鮮度抜群の刺身はとっておきの浜の美味です。



甘えび

真っ赤な見た目は新鮮さの証。噛めばプリプリと身がはじけ、口の中いっぱい甘さが広がります。



越前がに

冬の味覚の王者、越前がに。絶妙な塩加減で旨味を最大限に引き出す「茹でがに」の美味しさは格別です。



若狭ふぐ

養殖の北限地で育てられるトラフグで、身が締まり旨味が凝縮。刺身のコリコリとした食感は極上です。



若狭まはた

全長1mにもなる大型高級魚。上品な白身は味わい深く、刺身、鍋、あら煮など多彩な料理を楽しめます。



ふくいサーモン

低水温で水質に優れた福井の海で養殖されるトラウトサーモン。上品な脂と弾力に富む肉質が自慢です。



敦賀真鯛

福井で養殖される真鯛の中でも最高ランク。刺身は歯応え抜群で冬場にはしゃぶしゃぶもおすすめ。



若狭牛

福井県産最高級黒毛和牛。きめ細かなサシの入ったとろける肉質が特長で、赤みも柔かく甘みがあります。



福地鶏

卵も肉も美味しい福井県のブランド地鶏です。卵は黄身が大きく、肉はしっかりした噛み応えと強い旨味が特長。



ふくいポーク

乳酸菌を配合したエサで育てた三元豚。臭みが少なく旨みたっぷり、柔らかくジューシーな肉質が特長です。



いちほまれ

コシヒカリを超えたお米。箱のような白さと艶、粒感と粘りの最高の調和、口に広がる優しい甘みが特長です。



福井梅

江戸時代から栽培されている福井梅の梅干しは、肉厚で種が小さいため、ほつりとした食感が特長です。



そば

「越前おろしそば」が有名な福井のそば。美味しい理由は寒暖差の大きい気候が育む在来種、石臼製粉、名水にあります。



さかほまれ地酒

8000種類から選ばれた酒米さかほまれを磨き上げ、福井県オリジナルの酵母で醸すオール福井の日本酒です。



三里浜三年子らっきょう

足かけ3年をかけて育てるらっきょう。加工品の「花らっきょう」は小粒でシャキシャキとした食感です。



とみつ金時

福井が誇るサツマイモのブランド。貯蔵によって甘さが増し、焼き芋をはじめ料理やスイーツも人気です。



越のルビー

ルビーのような紅色に完熟してから収穫するミディマト。甘味と酸味の絶妙なバランスが魅力です。



九頭竜まいたけ

自然豊かな福井県大野市和泉地区の特産品。味よし、香りよし、食感よし。三拍子揃ったきのこです。



上庄さといも

全国区の人気を誇るブランド里芋。小ぶりで身がしまり、煮崩れしないため里芋の旨味を堪能できます。



吉川ナス

復活を遂げた吉川ナスは皮が薄く、よく締まった肉質で煮崩れしにくいのが特長。油との相性が抜群です。



若狭の岩牡蠣・牡蠣*

夏は大ぶりな天然の岩牡蠣を生で、冬は養殖の牡蠣を焼きや蒸しやフライで。美味しさの虜になります。



香福茸*

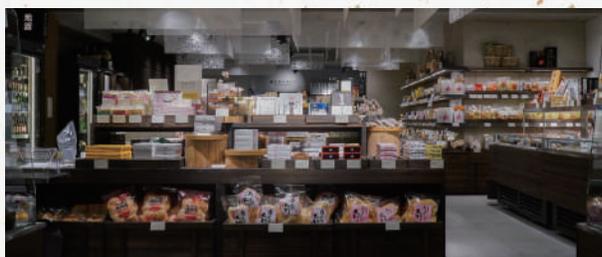
福井県のジャンボ原木しいたけの最高級ブランド。肉厚でジューシーな食感と香り高い味わいは格別です。



小浜よっぱらいサバ*

小浜の清らかな海で酒粕を食べて育つサバ。コリとした食感と適度な脂の乗り、爽やかな風味が特長です。

*はフェア対象外食材



ふくい食の国 291 (アンテナショップ)

東京都中央区銀座 1-5-8 10:30 - 19:00 ECサイトはこちら▶



まじめな美味しさと手しごと、届けます。
ふくいさん

福井市産地 EC サイト
「ふくいさん」はこちら!

