

みけつに わかさ  
海湖山の恵み 御食国若狭

福井県美浜町・若狭町

海の幸 山の幸 マルシェ

2020年2月6日(木)・7日(金)

両日とも11:00~18:00

霞が関ビルディング Lb階 ロビースペース

(千代田区霞が関3丁目2-5)

2023年春 首都圏からのアクセス向上!  
北陸新幹線 金沢-福井・敦賀延伸!

名勝「三方五湖」

- 販売商品の一部をご紹介します -

秘密のケンミンSHOWで紹介

へしこのまち美浜の 鯖のへしこ

へしこちゃん



若狭美浜の伝統料理へしこ。鯖に塩をかけ、ぬか漬けにして1~2年の長期熟成させたもので、各種ミネラルとアミノ酸が絶妙なバランスの発酵食品です。農林水産省の郷土料理百選にも選定。へしこを軽く焼いた「へしこBURN」、アンチョビ代わりにしてパスタやチーズと相性抜群の「へしこのオリーブオイル漬け」など、へしこアレンジ商品多数。

へしこアヒージョ

アヒージョにしたら、「へしこ」がもっと美味しくなりました。熟成させた「へしこ」をニンニクとオリーブオイル、香辛料でさらに風味を増しました。

そのまま食べてもよし！パンやチーズ、クラッカーにトッピング、アレンジも楽しいです。お酒のおつまみにも最適♪ごはんの一品にもどうぞ!!



いちほまれ 食味ランキング最高位「特A」評価獲得



“こしひかり発祥の地”福井が持てる技術の粋を尽くし、およそ6年の歳月をかけて開発したお米。「日本一(いち)美味しい、營れ(ほまれ)高きお米」となってほしいという思いが込められています。

NHKの人気情報番組「あさイチ」で

甘くない梅酒



BENICHU  
が紹介されました!

BENICHU38° / BENICHU20° / BENICHU19°

全国でも類を見ない高アルコールで無糖の梅酒38°、甘ったるくない口当たりと酸味が絶妙の20°、オーク樽に3年以上熟成させたブランド風味でトロツとした甘さの梅酒19°。その他、レモングラスハーブのエキス入りのさわやかな梅酒もあります。

鯖寿司

黄金色に焼き上げられた焼鯖と福井県産コシヒカリが織り成す絶妙な一体感は「発祥の味にして頂点の味」。



梅干し

塩と紫蘇だけで漬けた昔ながらの梅干し。主品種の「紅映(べにさし)」は、種が小さく肉厚。全国梅生産量のわずか1%の希少品種ながら、皇室献上・大相撲優勝力士贈呈品であり、「究極の梅」と言われています。



ふくい梅じい わかさ梅ぼう

このほか、福井名菓など多数取り揃えます!