

15 鯖へしこ



昔から我家に伝承されている魚の糠漬けです。このへしこは、生でも食べていただける様に漬けています。

参考金額：1,500～1,300円(税込)
 内容量：1尾(35cm位)
 消味期限：冷蔵保存で2～3週間
 取扱期間：10月～限定

水産

手造りにこだわり、獲れた新鮮な魚介類を自分の目で確かめ、味わい、魚の美味な時、天候の良い日を見て加工に取り組んでいます。

〒919-1126 三方郡美浜町日向41-17
 TEL.0770-32-2684 FAX.0770-32-2684

16 鯖へしこ切り身焼



開封後そのままお召し上がりいただけます。温める場合は、レンジで約40秒です。お茶漬け、おにぎりにあい、美味しくいただけます。

参考金額：525円(税込)
 内容量：1切
 消味期限：冷凍保存1年、冷蔵保
 取扱期間：通年

竹扇

昭和54年に焼肉、仕出し料理店を開業し、昭和62年からへしこを作っています。

〒916-0273 丹生郡越前町小曾原24-32
 TEL.0778-32-2738 FAX.0778-32-2738
 E-mail heshiko@chikusen.net
 ホームページ <http://chikusen.net>

17 鯖へしこ刺身



大根おろし、かいわれ、ネギなどに巻いて食しても美味しいです。また、酢飯にもあい、押し寿司や、にぎり寿司も美味しいです。

参考金額：1,050円(税込)
 内容量：10枚入り
 消味期限：冷凍保存1年
 取扱期間：通年

竹扇

昭和54年に焼肉、仕出し料理店を開業し、昭和62年からへしこを作っています。

〒916-0273 丹生郡越前町小曾原24-32
 TEL.0778-32-2738 FAX.0778-32-2738
 E-mail heshiko@chikusen.net
 ホームページ <http://chikusen.net>

18 なべさんのへしこ



なべさんのへしこ(鯖)は、身が柔らかく、塩分控えめでとても食べやすいと皆さんから評価をいただいています。ぜひ一度お召し上がりください。

参考金額：1,200円(税込)
 内容量：500g(1尾)
 消味期限：2ヶ月
 取扱期間：通年

なべさん

趣味で始めたお店です。健康志向をモットーに、子供から大人まで喜んでいただけます。

〒910-0806 福井市高木町53-6-8
 TEL.0776-53-4645 FAX.0776-53-4645

19 浜仕込 さばへしこ



鯖、糠、塩、原料すべてにこだわり、1年以上漬込んだ完全熟成のへしこ。アメ色に輝く鯖の身は、完成熟成の証です。

参考金額：1,300円(税込)
 内容量：約700g 1本入
 消味期限：約半年
 取扱期間：通年

岩本水産株式会社

主に鮮魚を中心に扱っております。越前漁港で水揚げされる旬の魚はお任せ下さい。地方発送いたします。

〒916-0316 丹生郡越前町大樟8-23
 TEL.0778-37-1555 FAX.0778-37-2255
 E-mail mataichi@zg.ttn.ne.jp

20 日向のかあちゃん特製へしこ



祖父・祖母直伝。添加物なしの調味料を使い、こだわりの漬け方で美味しいへしこを作っています。塩分控えめ。一度食べたなら病みつきに。

参考金額：1本1,600円(税込)
 内容量：700～750g
 消味期限：半年
 取扱期間：通年

女将の会(美浜町日向)

女将の会の「へしこ」は旅館の女将達4名で作っています。今の時代に合った美味しいへしこを作っています。

〒919-1126 三方郡美浜町日向42-19
 TEL.0770-32-0361 FAX.0770-32-3361

21 日向のかあちゃん特製へしこ(切身)



一本ものをカット。一人暮らしの方、二人暮らしの方などミニサイズが喜ばれます。

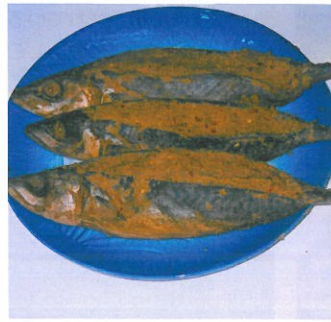
参考金額：500円(税込)
内容量：50~60g
消味期限：半年
取扱期間：通年

女将の会(美浜町日向)

女将の会の「へしこ」は旅館の女将達4名で作っています。今の時代に合った美味しいへしこを作っています。

〒919-1126 三方郡美浜町日向42-19
TEL.0770-32-0361 FAX.0770-32-3361

22 へしこ



糠でつけて一年間じっくりとねかせたへしこは不思議な味がする。すき焼きなど食べた後にはなくてはならないお口直しの一品。

参考金額：応相談
内容量：1尾
消味期限：60日
取扱期間：通年

有限会社 真砂屋

〒916-0422 丹生郡越前町厨71-334-2
TEL.0778-37-1010 FAX.0778-37-1351

23 へしこ(鯖の糠漬け)の缶詰



へしこを食べやすい骨無しのスライス(生)に仕上げました。そのまま酒の肴や暖かいご飯にまたカナッペやピザ、パスタにもどうぞ。

参考金額：(オープン価格)
実売価格980円~1050円(税込)
内容量：105g(固形物65g)
消味期限：製造より2年間
取扱期間：通年

株式会社 前川幸一商店

伝統的な塩干食品を深く掘り下げ現代の食生活に合うようにアレンジした商品や、地産地消にこだわったレアな商品が得意です。

〒910-0802 福井市大和田町1-1
TEL.0776-53-1130 FAX.0776-53-1092
E-mail s-amaya@fukui-market.jp
ホームページ <http://www1.enekoshop.jp/shop/maegawa/>

24 へしこ粕漬け



塩分控えめ、酒粕の風味の鯖へしこです。焼かずにスライスしても、軽く炙っても。お酒にもご飯にもおいしい一品です。

参考金額：840円(税込)
内容量：半身
消味期限：冷蔵20日間
取扱期間：通年

日本ディシーフーズ株式会社

当社は、珍味やオリジナル食品を製造販売しています。海産物、惣菜、菓子を季節に応じ製造加工しています。

〒919-0476 坂井市春江町針原10-19
TEL.0776-58-5222 FAX.0776-58-5111
E-mail info@taberuzo.com
ホームページ <http://www.taberuzo.com/>

25 へしこ切身



近年、殆どの店が外国産鯖を使用しているが、当店は国内産鯖を使用。手を汚さず素早く焼き上げられます。そのままでも食べられます。

参考金額：700円(税込)
内容量：5切
消味期限：3ヶ月(冷凍6ヶ月)
取扱期間：通年

有限会社 江上鮮魚店

活魚、鮮魚、各種冷凍物の江上鮮魚店です。仕出し、ご宴会、レストランのご利用はレストラン源治へ。

〒919-2221 大飯郡高浜町事代1-57
TEL.0770-72-1205 0770-72-1207
ホームページ <http://egami.info/>

26 へしこ鯖



米糠で1年塩漬け、糠も食べられます。自然食品です。

参考金額：1,050円(税込)
内容量：1尾入
消味期限：6ヶ月(10℃以下で保存)
取扱期間：通年

◎ 田村水産

水仙の里、越前海岸にあり日本海に面し、蒲生海水浴場が一望できる自然豊かなところで、昔ながらの製法で魚を加工しています。

〒910-3553 福井市蒲生町11-4-5
TEL.0776-89-2116 FAX.0776-89-2117

27 ヘシこのふりかけ



若狭の珍味である「へしこ」を糠まで細かくして炒り、大根葉やごまを混ぜ合わせた、カルシウム満点のふりかけです。

参考金額：400円(税込)
内容量：50g
消味期限：2ヶ月
取扱期間：通年

料亭うおとめ

明治20年創業。越前の豊かな山海の食材で、若い感性と確かな技が生む気取りのない正統派の和食がお楽しみいただけます。

〒915-0069 越前市吾妻町1-45
TEL.0778-22-0151 FAX.0778-22-2315
E-mail info@uotome.com
ホームページ <http://www.uotome.com/>

28 星の子亭鯖のへしこ「極」(フレーク)



へしこの身をほぐして軽く炙り焼きにしているのですのまま食べられます。初めてへしこを食べられる方にも食べやすい商品です。

参考金額：500円(税込)
内容量：45g
消味期限：3ヶ月
取扱期間：通年

社会福祉法人 はこべ福祉会 はこべの家

はこべの家では、主にへしこ、納豆、ジャム作りを行っており、安心・安全・おいしいをモットーに商品作りに取り組んでおります。

〒919-1122 三方郡美浜町松原54-1-11
TEL.0770-32-2256 FAX.0770-32-6027
E-mail info@hakobe.org
ホームページ <http://hakobe.org/>

29 星の子亭鯖のへしこ「スライス」



ピロール米の糠を使用したへしこを食べやすくスライスにしました。そのままでも、少し炙ってもおいしく食べられます。

参考金額：500円(税込)
内容量：8切
消味期限：3ヶ月
取扱期間：通年

社会福祉法人 はこべ福祉会 はこべの家

はこべの家では、主にへしこ、納豆、ジャム作りを行っており、安心・安全・おいしいをモットーに商品作りに取り組んでおります。

〒919-1122 三方郡美浜町松原54-1-11
TEL.0770-32-2256 FAX.0770-32-6027
E-mail info@hakobe.org
ホームページ <http://hakobe.org/>

30 緑丸 鯖のへしこ



短期熟成一定高温製法で温度管理をし、鯖のおいしさをギュッと閉じ込めました。ジューシーな鯖の旨みをお楽しみください!

参考金額：1,260円(税込)
内容量：700g以上
消味期限：4ヶ月(常温)
取扱期間：通年

海の幸 食処 えちぜん

越前町漁協の組合員のお食事処兼魚介類販売のお店です。一同おいしい水産物を低価格で提供できるよう、取り組んでいます。

〒916-0315 丹生郡越前町小樟3-81
TEL.0778-37-1020 FAX.0778-37-0006

31 よしだのへしこ



天然塩を使っています。辛さを抑えて旨みをアップしました。初めての人にも食べやすいといわれます。

参考金額：1,570円(税込)
内容量：1尾
消味期限：要冷蔵4か月
取扱期間：通年

ドライブイン よしだ

レインボーラインの海山入口付近で食堂をやっています。絶景の三方五湖を眺めながら名物イカ丼を食べて田舎を満喫してください。

〒919-1461 三方上中郡若狭町海山70-3
TEL.0770-47-1438 FAX.0770-47-1122
E-mail asitanotenkiwadookana@yahoo.co.jp
ホームページ http://www1.kl.mmnet-ai.ne.jp/~d_yoshida/

32 赤いへしこ



国産の鯖を一旦糠に漬け込み「へしこ」にしてさらにコチュジャンに漬け込みました。辛さの中に甘みがあり、従来のへしことは違ったイメージです。

参考金額：420円(税込)
内容量：1パック2切れ
消味期限：冷蔵90日
取扱期間：通年

有限会社 へしこ屋本舗

越前・若狭に古くから伝わる「へしこ」を、現代の食生活にマッチするようにいろいろ工夫しております。次世代までずっと食していったらいいなと思って加工しております。

〒910-1135 吉田郡永平寺町松岡室
TEL.0776-61-6061 FAX.0776-61-6062
E-mail heshikoya@white.plala.or.jp
ホームページ <http://www.heshikoyahonpo.com>

33 さばのへしこジャン



千鳥苑秘伝「さばのへしこ」をさらに韓国コチジャンで漬け直しました。塩辛さがなくマイルドな味で食べやすく仕上がっています。

参考金額：1,670円(税込)
内容量：400~500g
消味期限：3ヶ月
取扱期間：通年

株式会社 千鳥苑

若狭湾のドライブインとして観光に携わり、「へしこの町」美浜町で秘伝のへしこ関係商品を作り続けて三十数年となります。

〒919-1208 三方郡美浜町坂尻43-3-1
☎0120-38-1012 TEL.0770-38-1011 FAX.0770-38-1013
E-mail info@heshiko.com
ホームページ http://www.heshiko.com

34 大すぎの米糠さば



普通のへしこと違い、超うす味で、ジューシーです。ちょっと焼いて食べてください。

参考金額：1,050円(税込)
内容量：約500g
消味期限：1週間
取扱期間：通年

御料理旅館 大すぎ

山の中の小さな店ですが、手づくりをモットーにしています。

〒910-0204 坂井市丸岡町山竹田112-38
TEL.0776-67-2125 FAX.0776-67-2150

35 こしの むかちゃん あじ



福井市越廼海域で漁獲された新鮮な魚類をその日に加工し米ぬかに漬け込んだ、ビタミンB1が豊富な発酵食品です。

参考金額：735円(税込)
内容量：3~5尾/1袋
消味期限：2ヶ月
取扱期間：通年

越廼漁業協同組合

日本海のほぼ中央に位置し、最高の夕日と漁火が望まれ、自然界を満喫できる空間施設です。

〒910-3552 福井市茶崎町14-32
TEL.0776-89-2316 FAX.0776-89-2319
E-mail Kamomegg@mx4.fctv.ne.jp

36 こしの むかちゃん いか



福井市越廼海域で漁獲された新鮮な魚類をその日に加工し米ぬかに漬け込んだ、ビタミンB1が豊富な発酵食品です。

参考金額：690円(税込)
内容量：1尾
消味期限：2ヶ月
取扱期間：通年

越廼漁業協同組合

日本海のほぼ中央に位置し、最高の夕日と漁火が望まれ、自然界を満喫できる空間施設です。

〒910-3552 福井市茶崎町14-32
TEL.0776-89-2316 FAX.0776-89-2319
E-mail Kamomegg@mx4.fctv.ne.jp