

02 サバ加工品 (へしこを除く)



若狭には、「へしこ」以外にも数多くの鯖料理が伝わっています。中でも、脂ののった鯖を竹串などに刺して一本丸ごと豪快に焼き上げるのが「浜焼き鯖」。ふっくらとした独特な焼き上がりが特徴のこの郷土料理は、生姜醤油や大根おろしなどでさっぱりといただくと格別です。福井県内では田植えの後や半夏生（7月2日前後）の日などのほか、日常的に食べられていて「焼き魚」といえば「浜焼き鯖」を指すほど福井県人の生活には欠かせない一皿です。

近年この「浜焼き鯖」をアレンジした福井名物「焼き鯖寿司」が全国的にもブームとなり、注目を集めています。一見、単純な寿司ですが、その味は絶妙で、飲食店の多くが採用するほどの人気商品です。

01 大すぎの米糠さば寿司



うす味の米糠さばを焼いて大葉をくるんで酢飯でくるんだ巻き寿司です。のりととろろがあります。

参考金額：600円(税込)
 内容量：約300g
 消費期限：1日
 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

02 小浜浜焼き鯖



脂ののった鯖を一匹丸ごと時間をかけてじっくり焼くことで、中までほっくりと焼け、一味違う味に。生姜醤油をつけながらお召上がり下さい。

参考金額：471-個1,260円(税込)
 内容量：約1,575円(税込)
 内容量：1匹
 消費期限：6日
 取扱期間：通年

株式会社 田村長

鯖街道起点で創業150余年、若狭の味を守り続け、全国のデパートでギフトを展開しております。

〒917-8580 小浜市小浜広峰14
 TEL.0770-52-0310 FAX.0770-52-7333
 E-mail info@tamuracho.co.jp
 ホームページ <http://www.tamuracho.co.jp>

03 元祖 焼き鯖寿司



新鮮で脂のった身厚の鯖を直火で余分な脂を落として香ばしく焼き上げ、米は福井県特別栽培米コシヒカリを100%使用しています。

参考金額：1,260円(税込)
内容量：1本
消味期限：4日
取扱期間：通年

有限会社 スターフーズ

炭火焼肉店の「一番星」をかまえ、お持ち帰り焼肉も販売し、元祖 焼き鯖寿司や地元の食材を使用して特産品等を製造販売しています。

〒913-0021 坂井市三国町楽円58-11-11
☎0120-3928-56 TEL.0776-82-7608 FAX.0776-82-7609
E-mail info@starminatoya.co.jp
ホームページ http://www.starminatoya.co.jp

04 鯖加工寿司



鯖寿司・焼鯖寿司など従来の寿司の他に寿司飯の基本を破ったシャリでの創作寿司も御座います。

参考金額：
内容量：
消味期限：2~4日
取扱期間：

味わい処 うおちゃん

懐かしい味斬新な味を追求して商品化し提案していきます。パイヤー様とは納得出来るまで話し合い柔軟に対応しています。

〒917-0077 小浜市駅前町2-3
TEL.0770-52-0856 FAX.0770-52-0856
E-mail uochan-3780@gaia.eonet.ne.jp

05 さば加工品



若狭のイメージであるさばを加工し、焼きさば、へしこを始め、様々な商品を扱っています。詳しくはお問い合わせください。

参考金額：
内容量：
消味期限：
取扱期間：

大澤五右衛門商店

「若狭の魚屋 大澤五右衛門」は、おいしい魚を食べていただき、よろこんでいただけるよう、みんなでがんばっています。

〒917-0081 小浜市川崎1丁目1-12
TEL.0770-52-4787 FAX.0770-52-4785
E-mail o.goemon@tuba.ocn.ne.jp

06 鯖そぼろ



お客様から絶賛され絶対の自信がある一品です。受け継がれてきた伝統の味をお試し頂きたく試食用意してあります。

参考金額：1,050円(税込)
内容量：100g X 3p
消味期限：10日
取扱期間：通年

味わい処 うおちゃん

懐かしい味斬新な味を追求して商品化し提案していきます。パイヤー様とは納得出来るまで話し合い柔軟に対応しています。

〒917-0077 小浜市駅前町2-3
TEL.0770-52-0856 FAX.0770-52-0856
E-mail uochan-3780@gaia.eonet.ne.jp

07 さばトラななちゃんのさばカレー



小浜水産高校、福井缶詰(株)、小浜海産物(株)の共同で骨までやわらかな臭みなしのサバカレーができました。

参考金額：700円(税込)
内容量：200g
消味期限：1年
取扱期間：通年

ホテルアーバンポート

おだやかな小浜湾に包まれた旅心を満たす細やかなおもてなし。ホテルアーバンポート花椿の四季折々の御料理がお楽しみいただけます。

〒917-0051 小浜市白鳥72-1
TEL.0770-53-2001 FAX.0770-53-2003
E-mail iinfo@urban-port.jp

08 サバのしょうゆ干



若狭地方で昔ながらに作られたしょうゆ干しを現代風に味付けした一夜干しです。弁当におかず、酒のさかなに好評な一品です。

参考金額：600円(税込)
内容量：3切れ(片身)
消味期限：冷凍1ヶ月、解凍後7日間
取扱期間：通年

樹新商店

元宮内省御用達、慶応元年(1865年)創業。「若狭の魚じゃ」のロゴマークでおなじみの鮮魚、加工干物の店です。

〒917-0081 小浜市川崎1丁目2-2
TEL.0770-53-3536 FAX.0770-53-3565

09 鯖の醤油干



当店の一番商品です。秘伝のしょうゆで味付けしています。そのまま焼いてお召し上がりください。

参考金額：750円(税込)
 内容量：4切れ
 消味期限：1週間
 取扱期間：通年

魚安商店

ピチピチ鮮魚のお刺身、秘伝のしょうゆに漬けた大好評の干のもの。秘伝のへしこ、ささ漬、若狭かれい。地方発送も承ります。

〒917-0081 小浜市川崎2丁目5-1
 TEL.0770-52-0320 FAX.0770-52-0320

10 鯖のなれずし



食の世界遺産とされる「味の箱舟」にも認定された「鯖のなれずし」は手間隙かけて作られるまさに幻の味。是非ご賞味下さい。

参考金額：2,300円(税込)
 内容量：国産鯖1本
 消味期限：1ヶ月
 取扱期間：通年

有限会社 長兵衛 長兵衛醸房

福井県若狭はへしこ・かに・ふぐなど一級品グルメが食べられる日本有数の漁師町です。長兵衛醸房は地場の味・旬の味・伝統の味をお届けします。

〒914-0834 敦賀市名子43-3
 TEL.0770-23-7818 FAX.0770-23-7832
 E-mail info@choubei.jp
 ホームページ <http://choubei.jp>

11 鯖のなれずし



自らの手で漬け込んだ「へしこ」をさらに麹とご飯で漬け込んだ自慢の味です。

参考金額：1,600円(税込)
 内容量：600g
 消味期限：14日間(要冷蔵)
 取扱期間：11~4月

若狭田烏「へしこ・なれずし」の会

当会の鯖の「なれずし」「へしこ」は、昔ながらの製法、味を大切にしています。

〒917-0101 小浜市田烏36-47
 TEL.0770-54-3407 FAX.0770-54-3008

12 ねりさば



福井県の人気商品である鯖のへしこ。へしこは独特の風味や癖があり、味、形を変え、ご飯や酒の友に仕上げました。国内産鯖使用。

参考金額：950円(税込)
 内容量：85g
 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、レストランのご用命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 FAX.0770-72-1207

13 浜焼さば



心こめて焼いているので、味は抜群です。

参考金額：1,050~1,470円(税込)
 内容量：1本
 消味期限：4日間
 取扱期間：通年

元祖 朽木屋商店

店は200年近くあり、昔は鯖街道の関所をフリーパスで運びました。店の名は、朽木の殿様から頂きました。

〒917-0084 小浜市小浜広峰39
 TEL.0770-52-0187 FAX.0770-53-3187
 E-mail info@kutsukiya.com
 ホームページ <http://www.kutsukiya.com/>

14 浜焼さば



予約注文いただければ、焼きたての浜焼さばをご提供させていただきます。

参考金額：甲産1,500円(税込)
 乙産1,250円(税込)
 内容量：1尾
 消味期限：4日間(5~10月は3日間)
 取扱期間：通年

中村商店

ご予約いただければ、お店で焼きたての「浜焼さば膳」を食べることができます。「焼さば体験教室」も行っています。

〒917-0093 小浜市水取1丁目5-6
 TEL.0770-53-2580 FAX.0770-53-2584
 ホームページ <http://www.yakisaba.com/>

15 マーメイド印 鯖味付缶詰(本醸造醤油仕立て)



程よく脂の乗った特大鯖(ノルウェー産、1尾600g以上)を使用し、関西風のまろやかな本醸造醤油で味付けしております。

参考金額：1箱6缶入り2,300円(税込)
 内容量：1缶内容総量180g
 消味期限：製造日より3年
 取扱期間：通年

福井缶詰株式会社

食品の安心、安全、品質を第一に厳選した原料だけを使用し、独自の技術力により、高品質でこだわりの商品を提供しております。

〒917-0081 小浜市川崎1丁目1-3
 TEL.0770-52-3450 FAX.0770-53-1271
 E-mail mermaid@fukuican.co.jp
 ホームページ <http://www.fukuican.co.jp/>

16 まるほの焼さば



「焼さば」は、良い鯖を昔ながらの串刺しにして姿そのままにほど良く焼き上げました。生姜醤油でおいしくいただけます。

参考金額：1,600円(税込)
 内容量：約800g 2本入
 消味期限：製造日より4日
 取扱期間：通年

まるほ商店

当店は創業33年になります。若狭地方の昔ながらの製法で「焼さば」「鯖へしこ」「各種干物」などの商品を製造しています。

〒917-0081 小浜市川崎2丁目5-1
 TEL.0770-53-3345 FAX.0770-53-3231

17 みち子がお届けする若狭の浜焼き鯖寿司



鯖独特の臭みを抑え、じっくりと焼き上げた皮の香ばしさと肉厚でジューシーな身の旨味、間に挟んだガリ・椎茸のバランスも魅力です。

参考金額：1,155円(税込)
 内容量：6切
 消味期限：72時間(3日間)
 取扱期間：通年

株式会社 海の恵み

ふるさとの海の恵みを、一人でも多くの方のもとへとどける事がモットーに頑張っております。

〒910-1135 吉田郡永平寺町松岡室23-1-1
 ☎0120-27-3938 TEL.0776-61-0500 FAX.0776-61-0517
 E-mail info@umi-megumi.com
 ホームページ <http://umi-megumi.com/>

18 焼魚さばづくし



「ふっくら、しっとり、遠赤外線焼き」真空パックで焼きたての味。台所で煙や匂いに悩まされない。調理時間も省け湯煎で3~5分。

金額：3,000円(税込)
 内容量：塩味醤油味他、計5
 消味期限：要冷蔵30日
 取扱期間：通年

風呂セントラル木材(有)食品部 丸繁三明物産

当社は自らの責任に於いて食品の安全性を確保する為に、HACCPの理念を取り入れた食品自主管理に努めています。

〒919-1545 三方上中郡若狭町日笠38-23
 TEL.0770-57-1100 FAX.0770-57-1832
 E-mail marushigesanmei@wakasa.biz
 ホームページ <http://www.wakasa.biz/marushigesanmei/>

19 焼さば



一本丸ごと豪快に炭火で仕上げました。

参考金額：2,200円(税込)
 内容量：2本組
 消味期限：3日
 取扱期間：通年

株式会社 安兵衛食品

日本海さかな街がオープン以来16年、炭火焼き焼さばの店として、新聞、テレビ、雑誌等にも幾度もとりあげていただいております。

〒914-0017 敦賀市藤ヶ丘町3番地の2
 TEL.0770-21-0088 FAX.0770-21-0008
 E-mail shop@yasubee.jp
 ホームページ <http://yasubee.jp/>

20 焼サバ



当店おすすめの若狭名産の焼サバです。

参考金額：800~1,000円(税込)
 内容量：1尾
 消味期限：3日間
 取扱期間：通年

岩本商店

焼きサバ、若狭ぐじ、へしこ、若狭かれい、各種干物、そして、若狭の新鮮な魚をお届けします。

〒917-0081 小浜市川崎2丁目5-1
 TEL.0770-52-2320 FAX.0770-53-1701

21 焼鯖寿し



ジューシーな焼鯖を、おぼろ
昆布で包みました。

参考金額：1,260円（税込）
内容量：8貫
消味期限：3日
取扱期間：通年

株式会社 安兵衛食品

日本海さかな街がオープン以来16年、炭火焼き焼さばの店として、新聞、テレビ、雑誌等にも幾度もとりあげていただいております。

〒914-0017 敦賀市藤ヶ丘町3番地の2
TEL.0770-21-0088 FAX.0770-21-0008
E-mail shop@yasubee.jp
ホームページ <http://yasubee.jp/>

