

11 その他の水産加工品



これまでご紹介してきたもの以外にも、福井県には伝統的な加工技術や特産品を活用した多くの水産加工品があります。

日本三大珍味と言われる「越前うに」をはじめとするウニ加工品、「味付けたら」などのたら加工品、漁業者の大敵「エチゼンクラゲ」を使った加工品、若狭ふぐの加工品等々。カレーや笹寿司、福井県の銘菓「羽二重餅」とのコラボ、最近流行りの食べるラー油など、味も形も様々です。

「越前うに」とは、バフンウニの塩漬けのことです。越前海岸では、古くからバフンウニ漁が盛んで、当地で獲れるバフンウニは、濃厚な味わいで、生食できるほど美味ですが、保存がきくよう塩漬けにされていました。今もその技術・文化が伝承されており、日本を代表する福井の逸品です。

また、若狭湾で養殖されたトラフグ「若狭ふぐ」は、夏・冬の水温の差が大きいため、身が引き締まり肉質も良く、天然にも劣らないと定評があります。今や、「若狭ふぐ」というブランドで生産額全国6位（平成21年）を誇っています。宅配のふぐ鍋セットが消費者に人気です。

01 味付たら



北海道で獲れた新鮮な鰯を使い、塩味で味付けしています。お茶漬けに、おにぎりの具に、またお土産としても好評を得ています。

参考金額：No300 300円
No500 500円
内容量：No300 45g、No500 82g
消味期限：40日間
取扱期間：通年

株式会社 早崎商店

主に北海道の塩干品を扱い、特にスケソウダラを加工して味付たら、棒鰯佃煮、にしん甘露煮等を製造し御好評をいただいております。

〒913-0002 坂井市三国町加戸123-1
TEL.0776-82-2121 FAX.0776-82-2238
E-mail info@hayazaki.co.jp

02 あまごの甘露煮



清流で大切に育てたあまごを丁寧に焼き上げ半日程かけてじっくり炊き上げました。骨ごとお召し上がり下さい。

参考金額：3,150円（税込）
内容量：13尾入り
消味期限：2ヶ月
取扱期間：通年

あまごの宿

当宿自慢の新鮮なあまご料理。数々の料理法や、山菜との組み合わせでいろいろなメニューをお楽しみいただけます。

〒911-0017 勝山市野町横倉56-54
TEL.0779-88-5398 FAX.0779-87-1400
E-mail info@amago.jp
ホームページ http://amago.jp

03 イカの沖漬



スルメイカを塩を使用せずしょうゆだけで漬けた若造りです。

参考金額：700円(税込)
内容量：250g
消味期限：7日
取扱期間：注文頂いて3日で出きます

有限会社 うな信

うなぎが本業ですが色々創る事が好きで毎日何かに向かっている78才の生き様です。

〒918-8003 福井市毛矢1丁目7-22
TEL.0776-35-2220 FAX.0776-35-6850

04 雲丹ひしお(うにひしお)



丸海の雲丹醬(うにひしお)は、鮮度の良い生で食べられる雲丹のみで造り、まさに雲上の味です。

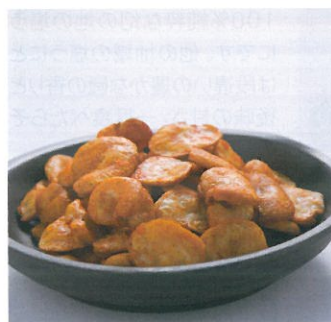
参考金額：2,310円(税込)
内容量：390g
消味期限：製造日より1年間
取扱期間：通年

小浜海産物株式会社

ささ漬や干物、練り物。新鮮な海の幸を、若狭よりご家庭の食卓へ直接お届けいたします。

〒917-8550 小浜市川崎2-1-1
☎0120-17-3744 TEL.0770-52-3700 FAX.0770-52-3703
E-mail d-yabumoto@wakasa-marukai.co.jp
ホームページ <http://www.wakasa-marukai.co.jp/>

05 うに豆



大粒の空豆をフライし、ウニの粉末をまぶし仕上げます。空豆の自然な甘みと、ウニのほのかな風味が、おつまみ、おやつに最適です。

参考金額：525円(税込)
内容量：80g 1袋
消味期限：常温約3ヶ月
取扱期間：通年

天たつ

創業文化元年(1804年)、旧福井藩主松平家御用商。越前仕立て汐雲丹をはじめ、海産物を中心に福井の食を提供します。

〒910-0023 福井市順化2-7-17
☎0800-400-5252 TEL.0776-22-1679 FAX.0776-25-1865
E-mail order@tentatu.com
ホームページ <http://www.tentatu.com>

06 駅弁屋の笹すし



素材の風味そのままに、香り高い熊笹の葉で丁寧に手包みました。かに、ます、たい、焼鯖の感動を冷凍にてお届け致します。

参考金額：5,250円(税込)
内容量：24個入り(かに、ます、たい、焼鯖各6個)
消味期限：製造日から冷凍で1ヶ月
取扱期間：通年

株式会社 番匠本店

明治35年創業。福井の駅弁の老舗です。「駅弁は思い出産業」をモットーに福井の食文化をお届け致します。

〒918-0806 福井市高木町83-18
TEL.0776-57-0849 FAX.0776-57-0870
E-mail info@banjyo.jp

07 えくらちゃん潮羽二重餅



エチゼンクラゲを粉末化し、もちもちの羽二重餅を作りました。福井県、小浜水産高校との共同開発商品です。

参考金額：630円(税込)
内容量：12個入
消味期限：製造日より2ヶ月
取扱期間：通年

京福商事株式会社

当社は水と大地と太陽の贈り物として、福井県名産品であります農産物、海産物の販売をしております。

〒910-0859 福井市日之出3丁目9-3
TEL.0776-27-1765 0800-888-3261(越前本舗) FAX.0776-24-9780
E-mail keifukushouzi.co@soleil.ocn.ne.jp
ホームページ <http://www.echizenhonpo.com/>

08 越前甘えびカレー



日本海の荒波に育った新鮮な甘えびとじっくりと煮込んだスパイシーなカレーとの絶妙な味のハーモニーを是非ご堪能ください。

参考金額：630円(税込)
内容量：210g
消味期限：1年
取扱期間：通年

クッキング福井株式会社

健康、安心、安全をモットーに、自然の食材をふんだんに使った商品を真心を込めて提供いたします。

〒916-0047 鯖江市柳町3丁目5-15
TEL.0778-51-6515 FAX.0778-53-0732
E-mail cooking@rp.ttn.ne.jp
ホームページ <http://www.cookingfukui.com/>

09 越前雲丹



日本三大珍味の「越前うに」の中でも最も味が良い「三国産の塩雲丹」は江戸時代から続く製法を守り、パファンウと塩だけで手作業で作られる極上品!

参考金額：5000円～時価(税込)
内容量：43g～
消味期限：6ヶ月
取扱期間：毎年7月後半～なくなるまで

株式会社 波屋

名産特産品の「越前雲丹」「もみわかめ」の専門店です。福井の『海産物』『花らっきょう』『銘菓』『地酒』なども多数揃えています。

〒913-0046 坂井市三国町北本町3-3-44
☎0120-82-7380 TEL.0776-82-3738 FAX.0776-81-3506
E-mail mikuni@namiya.co.jp
ホームページ <http://www.namiya.co.jp/>

10 越前おろしそば専用かつお



福井名物おろしそば専用のかつお。地元のおそば屋さんのご要望をお聞きし、削り方、厚み、風味を考慮して商品化。小売り店でも販売しております。麺とダシとの絡み具合が絶妙です。

参考金額：要相談
内容量：20g～500g
消味期限：365日
取扱期間：通年

株式会社 太田屋

創業200余年の鯉節・削り節製造卸及び乾物問屋。近年、地場水産乾物、地場農産乾物の掘り起こし、企画に注力しています。

〒910-0803 福井市高柳町39-1-1
TEL.0776-53-2713 FAX.0776-53-7382
E-mail aaf83750@pop17.odn.ne.jp

11 越前仕立て汐雲丹(しおうに)



日本三大珍味の一つ、天たつの汐雲丹。濃厚な磯の風味が特徴。酒肴に、ご飯に。江戸時代には将軍家、大名家への贈答品としても使われました。

参考金額：5,775円(税込)
内容量：44g 1個
消味期限：冷蔵20日
取扱期間：通年

天たつ

創業文化元年(1804年)、旧福井藩主松平家御用商。越前仕立て汐雲丹をはじめ、海産物を中心に福井の食を提供します。

〒910-0023 福井市順化2-7-17
☎0800-400-5252 TEL.0776-22-1679 FAX.0776-25-1865
E-mail order@tentatu.com
ホームページ <http://www.tentatu.com>

12 越前町左右(そう)の天然塩うに(粒うに100%)



100%純粋な幻の地の塩うににです。他の地域の塩うにととは段違いの豊かな磯の香りと後味の甘さ。一度食べたならその風味は忘れられません。

参考金額：(オープン価格)
実売価格8,000円～9,800円(税込)
内容量：50g 高級桐箱入り
消味期限：冷蔵1ヶ月
取扱期間：7月上旬～8月中旬限定

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/>

13 完熟梅みそ越前海月(えちぜんくらげ)



梅酒から取りだした完熟紅梅と酒米山田錦の米麴。自然海塩で味付けしたみそにエチゼンクラゲを和えた。福井県産にこだわった一品。

参考金額：500円(税込)
内容量：80g
消味期限：60日
取扱期間：11月～4月末

岡松醤油醸造元

古城の町 丸岡で創業明治40年以來 100年続く小さな醤油屋です。

〒910-0326 坂井市丸岡町末政4-64
TEL.0776-66-2616 FAX.0776-66-2616

14 さごし梅肉フライ



若狭湾沖で獲れたさごしに三方産の梅肉をはさみました。梅肉の酸っぱさが口いっぱいに広がります。

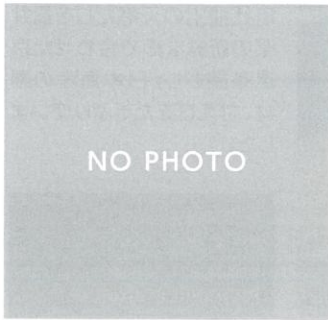
参考金額：100円(税込)
内容量：60g
消味期限：製造日より3ヶ月
取扱期間：通年

有限会社 公楽商店

当社は地産地消をコンセプトに福井県内で獲れたお魚などを使用して製造しています。あったらいいなあ～のオリジナル商品もおまかせください。

〒918-8057 福井市加茂河原1丁目9-10
TEL.0776-35-4723 FAX.0776-35-3603
E-mail kouraku@purple.plala.or.jp

15 塩のイカ



長持ちできる商品です。

参考金額：大きさにより値段が違います
 内容量：
 消味期限：3ヶ月
 取扱期間：通年

越前町 水産梅浦工場

〒916-0311 丹生郡越前町梅浦58-12
 TEL.0778-37-0232 FAX.0778-37-2247

16 塩丸いか



するめいかをボイル後に塩漬
 けにした商品です。塩出しを
 してサラダ、酢物、天ぷら等
 でお召し上がりください。

参考金額：400円(税込)
 内容量：240g
 消味期限：180日間(-18℃以下)
 取扱期間：通年

吉川水産株式会社

弊社は「いか」を中心にした水産加工会社です。塩だけで、するめいかを最高の
 食材に仕上げます。

〒916-0221 丹生郡越前町三崎79-7-1
 TEL.0778-36-2023 FAX.0778-36-2024

17 白玉(イタヤ貝風ボイルホタテ)



国産ホタテガイを使い、独自の
 製法で「天然イタヤガイ」の
 ような端麗さをもつ芳醇でま
 ろやかな旨味のある逸品に仕
 上げています。

参考金額：時価
 内容量：500g/パック
 消味期限：製造日より5日間
 取扱期間：通年

日海水産株式会社

北海道・東北地方以西で唯一のホタテガイ加工処理認定工場を福井県に有す
 るホタテガイのプロフェッショナルの会社です。

〒910-0804 福井市高木中央2-4112
 TEL.0776-53-2144 FAX.0776-53-3281
 E-mail hotate@nikkaisuisan.com
 ホームページ <http://www.nikkaisuisan.com>

18 食べる辣油



甘えびを始め地元の食材を
 ふんだんに使用した手造り辣
 油。従来の辣油では無く、ご
 飯に乗せたり、野菜にあえたり
 と様々なシーンに使えま
 す。

参考金額：860円(税込)
 内容量：100g
 消味期限：180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>

19 食べるラー油



オリーブ油を使用。具は多め
 (スルメ、エビ、ニンニク、ゴマ
 等)。一度食べたらずまた
 食べたくなる。酒のつまみに
 最適です。

参考金額：400円(税込)
 内容量：100g
 消味期限：1か月
 取扱期間：限定

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

20 ちびっ子ほたて(ベビーホタテ)



むつ湾でのみ水揚げされるベ
 ビーホタテ専用で養殖された
 ホタテガイを原料とし、ホタテ
 本来の旨みをぎゅっと閉じ込
 めています。

参考金額：時価
 内容量：500g/パック
 消味期限：製造日より5日間
 取扱期間：通年

日海水産株式会社

北海道・東北地方以西で唯一のホタテガイ加工処理認定工場を福井県に有す
 るホタテガイのプロフェッショナルの会社です。

〒910-0804 福井市高木中央2-4112
 TEL.0776-53-2144 FAX.0776-53-3281
 E-mail hotate@nikkaisuisan.com
 ホームページ <http://www.nikkaisuisan.com>