

21 「できたて 無着色生めんたい」、「できたて 無着色生たらこ」



鮮度にこだわった自慢の逸品。注文を受けてから製造し、冷凍せずにお届けいたします。製造直売だからこそ味わえる「できたて 生」をぜひご賞味ください。

参考金額：5,250円(500g) (税込)  
3,150円(300g) (税込)  
内容量：5,250円(500g)  
3,150円(300g)  
消味期限：冷蔵(10度以下) 7日  
取扱期間：通年

丸市食品株式会社

厳選された素材と熟練の技術によって作られる、「つぶつぶ」とした粒子感あふれる「たらこ・辛子明太子」を提供いたします。

〒910-0806 福井市高木町81-32-1  
☎0120-018-304 TEL.0776-53-6100 FAX.0776-53-6102  
E-mail info@maruichi.co.jp  
ホームページ http://www.maruichi.co.jp/

22 天然だし 日本海甘えび茶碗蒸し



自社抽出の天然だしを福井県の新鮮な卵で合わせた京風茶碗むし。日本海産の素材、甘えびをたっぷり使いました。

参考金額：  
内容量：  
消味期限：14日間  
取扱期間：冬季限定

フレグ食品工業株式会社

福井県版HACCPを取得し、安全安心の製品作りに努めると共に、お客様と一緒に日本の食文化を守り続けたいと願っています。

〒910-1293 吉田郡永平寺町諏訪65-1-1  
TEL.0776-63-3633 FAX.0776-63-2788  
E-mail fregg-e@asakuka-e.com  
ホームページ http://www.fregg-foods.co.jp

23 南蛮漬け(アジ、ハタハタ、メギス等)



福井県産の魚にこだわり、新鮮な魚で南蛮漬けにしました。

参考金額：900円(税込)  
内容量：150g×3  
消味期限：冷凍60日  
取扱期間：通年

株式会社 武生総合食品市場

当市場は、魚類の卸売りと同時に、魚の加工も行っております。何なりとご相相談ください。

〒915-0057 越前市矢船町8-2  
TEL.0778-24-3111 FAX.0778-24-3125  
E-mail ichiba@skyblue.ocn.ne.jp  
ホームページ http://www.uogashi.asia/

24 はたはたのうま煮



地元 三国沖、加賀沖で獲れたはたはたを一夜干しし、柔らかく煮込んで味付けしました。薄口、濃口の二種類を揃えました。

参考金額：320円(税込)  
内容量：50g  
消味期限：120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、棒鱈佃煮、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

25 ふくらぎねぎ味噌フライ



越前海岸で獲れたふくらぎに、福井県産のみそと、ねぎをトッピングしてフライにしました。何処かなつかしい味がします。

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

26 満足!若狭ふぐセット2人前



自分たちの手で育てた若狭ふぐを最もおいしい状態で「てっさ」、「てっちり」にお届けします。なべ用の身を増量しました。

参考金額：15,000円(税込)  
内容量：てっさ(27cm前後)、なべ用(80g)、茶子(1個約50g)、ひじり(50g)、お酢、ごま油、もみじおろし  
消味期限：製造から3日間  
取扱期間：11~3月

阿納ふぐ組合

若狭ふぐを中心とした魚類養殖と漁家民宿を経営する漁業者の集まりです。自分で育てた若狭ふぐ料理を自信を持ってお届けします。

〒917-0105 小浜市阿納  
TEL.0770-54-3555 FAX.0770-54-3556  
ホームページ http://www.anofugukumiai.com/0

27 焼魚三昧



焼き上がりの美味しさを真空パックに。ふっくらしっとりとして遠赤外線焼きで焼き上げています。長期保存OK。

参考金額：3,300円(税込)  
内容量：若狭かいらい他、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 丸繁三物物産

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/>

28 茹蛸



三国港で水揚げされた小タコを内臓を取り除き水洗いして茹で上げ、パック詰めした品。柔らかくて人気あり。

参考金額：500~700円(税込)  
内容量：500g  
消味期限：冷凍保存可  
取扱期間：夏季、休漁期を除く

伊野魚問屋

仕事は早くきれいに信条とし、誠意ある対応と吟味した品を取り扱う。

〒913-0055 坂井市三国町つつじヶ丘3-6  
TEL.0776-82-0346 FAX.0776-82-3791  
E-mail copo-ino@mx2.fctv.ne.jp

29 料亭仕立て もてなし椀 かに



枕崎産蟹節と利尻昆布のだしを自社で製造し、作りあげた本格派高級茶碗蒸しです。風味豊かでやさしい食感となっています。

参考金額：260円(税込)  
内容量：180g  
消味期限：14日間  
取扱期間：通年

フレグ食品工業株式会社

福井県版HACCPを取得し、安全安心の製品作りを努めると共に、お客様と一緒に日本の食文化を守り続けたいと願っています。

〒910-1293 吉田郡永平寺町諏訪間65-1-1  
TEL.0776-63-3633 FAX.0776-63-2788  
E-mail fregg-e@asakuka-e.com  
ホームページ <http://www.fregg-foods.co.jp>

30 若狭ぐじ(甘鯛)塩釜



若狭ぐじのほくほくの美味しさを逃がさぬよう塩で包み閉じ込めました。高級魚の若狭ぐじに北海道の羅臼昆布の旨みを挟んでいます。焼き上げてありますのでレンジで温めて鱬もお召し上がりください。

参考金額：5,500円(税込)  
内容量：1尾(約30cm)  
消味期限：要冷蔵で5日間  
取扱期間：通年

株式会社津田 孫兵衛

創業元禄元年。若狭の魚にこだわり続けて320余年。笹漬では楽天市場で常に第一位、若狭ぐじ、若狭かいらい等の高級品専門店としてお客様に喜ばれております。

〒917-8505 小浜市小浜今宮12  
TEL.0770-52-3200 FAX.0770-52-9100  
E-mail magobei@vmail.plala.or.jp  
ホームページ <http://www7.plala.or.jp/magobei/>

31 若狭とらふぐお料理セット(産直宅配)



活若狭とらふぐを料亭の調理人がお刺身(てっさ)と鍋(てっちり)用に仕上げたお料理セットです。

参考金額：12,600円(税込)  
内容量：2,3人前  
消味期限：冷蔵3ヶ月  
取扱期間：10月~4月

有限会社いけす割烹 雅

店内に大型イケースあり。旬の若狭の魚貝類が群泳。若狭ふぐ、越前がにが予約なしでお召し上がりいただけます。

〒917-0058 小浜市香取107  
☎0120-63-1678 TEL.0770-53-1678 FAX.0770-53-1639  
E-mail miyabi@wakasa-miyabi.com  
ホームページ <http://www.wakasa-miyabi.com>

32 若狭ふぐセット3人前



自分たちの手で育てた若狭ふぐを最もおいしい状態で「てっさ」、「てっちり」にしてお届けします。

参考金額：18,000円(税込)  
内容量：てっさ(13cm厚切)、2尾(15g)、約400g、  
ひらら(約)、鰻、さしみ、さしだれ  
消味期限：製造から3日間  
取扱期間：11~3月

阿納ふぐ組合

若狭ふぐを中心とした魚類養殖と漁家民宿を経営する漁業者の集まりです。自分で育てた若狭ふぐ料理を自信を持ってお届けします。

〒917-0105 小浜市阿納  
TEL.0770-54-3555 FAX.0770-54-3556  
ホームページ <http://anofugukumiai.com/>

### 33 若狭ふぐ鍋セット大(4~5人前)



日本海側で唯一の養殖とらふぐ産地の若狭湾で育てた「若狭ふぐ」の骨付き身とあらをセットにしました。  
※野菜は含まれておりません。

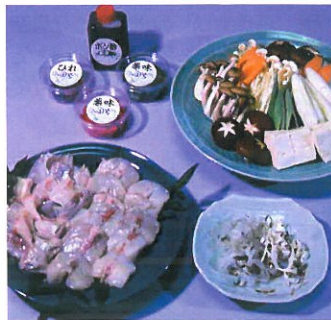
参考金額：11,000円(税込)  
内容量：新鮮身(450g)、あら(550g)、夏(80g)、ヒラ(50g)、きんぴら、かき、もやし、しらたし  
消味期限：製造から3日間  
取扱期間：11月~翌年3月

#### 若狭ふぐふく倶楽部

生産者の団手で手間暇惜みず、お客様に安心して食べていただくことを第一に考えて、真心込めて育てた若狭ふぐ(とらふぐ)です。

販売取次 〒910-8691 福井市大手2丁目8-10 福井県漁業協同組合連合会内  
TEL.0776-24-1203 FAX.0776-27-5432

### 34 若狭ふぐ料理セット小(2~3人前)



水がきれいな若狭湾で育てた「若狭ふぐ」をてっさにしました。あらは鍋てっりのダシに最適です。  
※野菜は含まれておりません。

参考金額：10,000円(税込)  
内容量：新鮮身(270g)、あら(180g)、夏(80g)、ヒラ(50g)、きんぴら、かき、もやし、しらたし  
消味期限：製造から3日間  
取扱期間：11月~翌年3月

#### 若狭ふぐふく倶楽部

生産者の団手で手間暇惜みず、お客様に安心して食べていただくことを第一に考えて、真心込めて育てた若狭ふぐ(とらふぐ)です。

販売取次 〒910-8691 福井市大手2丁目8-10 福井県漁業協同組合連合会内  
TEL.0776-24-1203 FAX.0776-27-5432

