

ふくい 森の恵み

FUKUI MORI NO MEGUMI

ガイドブック



きのこ

香福茸を筆頭にふくいの誇る魅力的なきのこを
たっぷりご紹介。どの品も絶品です。

香福茸	3
原木しいたけ	5
菌床しいたけ	7
九頭竜まいたけ	9
えのき	11
ひらたけ	12
原木まいたけ	13
越前なめこ	14
越前カンタケ	15

山の恵み

山菜から椿油まで福井の山で採れる特産品をご紹介。

山菜	17
みどり干し ぜんまい	19
ぎんなん	20
熊川葛	21
椿油	23
炭	
ふくいで採れるこだわりの炭をご紹介。 質の高いふくいの炭を是非ご覧ください。	
木炭	25
竹炭	26
菊炭	27
研磨炭	29

【ふくい森の恵み ガイドブックとは】

福井県が全国に誇る、森の恵みを食材から美容品、さらには炭にいたるまで
その魅力や生産者の想いをたっぷり詰め込んだ一冊です。

ジャンボしいたけ「香福茸」の生産へのこだわりや旬の時期、購入の際のお
問い合わせ方法など詳細情報も記載されておりますので気になった食材や
商品などございましたら、是非お問い合わせいただければと思います。



きのこ

mushroom



- ◆ 香福茸
- ◆ 原木しいたけ
- ◆ 菌床しいたけ
- ◆ 九頭竜まいたけ
- ◆ えのき
- ◆ ひらたけ
- ◆ 原木まいたけ
- ◆ 越前なめこ
- ◆ 越前カンタケ

香福茸

香福茸生産部会



幸せの国 ふくいからの贈り物

「幸福度日本」の福井県で育ち、食べた人が幸せと感じるおいしいだけを作りたいと思いを込めて名付けられた「香福茸」。

その豊かな土地で丹精込めて育てられる原木しいたけの中でも、厳選したものを香福茸として皆様のもとへお届けします。

ひと味も ふた味も違う 極上の逸品

「日本有数の豪雪地帯」が舞台

厳しい寒さの中、手作業で一つ一つのしいたけに袋掛けを行います。それは雪の重みや吹き荒れる風からしいたけを守り、大切に育てるためです。香福茸は、12月下旬から3月末までの期間限定での提供となります。

1ヶ月の熟成期間で旨みを凝縮

寒い冬に、通常の原木しいたけの4倍、約1ヶ月もの時間をかけてじっくりと育てることにより、旨みや香りを凝縮した厚みのある香福茸が収穫できます。

三大うまみ成分と言われるグルタミン酸、イノシン酸、グアニル酸。香福茸

の旨みはグルタミン酸に由来しており、含有量が他の品種の約2倍と豊富に含まれています。

厳しい基準に合格したものだけ

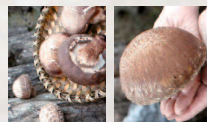
時間をかけて大切に育てたしいたけが全て「香福茸」になるわけではありません。傘の大きさや厚み、ふくらみとした美しい形であるなど、厳しい基準を満たしたものを極上の逸品「香福茸」としてお贈りしております。



◎香福茸の主な規格

- 1 傘の大きさ **8cm以上**
- 2 肉の厚さ **3cm以上**
- 3 傘の巻き込み **1cm以上**

その他、美しい形や水分の含ま具合など多くの基準があります。トップブランドの香福茸のほか、大きさにより香福茸、銀ラベル、香福茸 姫の商品があります。



◎おすすめの食べ方

香福茸の幸せ
しゃぶしゃぶ

薄くスライスしてしゃぶしゃぶで、生産者一押しの食べ方です。



Personal data
福井県しいたけ生産連絡協議会
香福茸生産部会

香福茸を召し上がった皆様が笑顔になれるよう、要しない商品づくりを心がけています。

Pick Up!!



香福茸は平成29年に初めて市場に出荷されました。その時の初競りでは、品質の高さと美しい形状が評価され、最高3万円(1箱6個入り)の値がつきました。
ネーミングの良から、結婚式場などでも使用されています。

出荷時期	12月下旬~3月末
旬の時期(はしり)	12月下旬
旬の時期(最盛期)	2月上旬
旬の時期(名残)	3月中旬
生産量	200kg
希望小売価格	要問い合わせ
内容	香福茸(1箱6個入り) 香福茸 銀ラベル(1箱6個入り) 香福茸 姫(1箱2個入り)
保存温度	冷蔵
発注リードタイム	発注後2週間程度・運送便利用
お問い合わせ先	福井市江崎町20-1 TEL:0776-38-0344 FAX:0776-38-0379 メール:info@fukui-morren.jp
担当	伊部 相当

Kofukudake



原木しいたけ

松田 椎茸園
姉崎 椎茸園

山田 佐九治
佐々木 椎茸

松島 孝治

5



ぎゅつとぎゅつと 山の香・山の味

自然の風土を活かし、しいたけが育ちやすい木漏れ日が差し込む林を作りあげて栽培される原木しいたけ。

山から切り出したコナラなどの広葉樹(原木)にしいたけの菌を打ち込み、きのこを発生させ、収穫まで約2年もの歳月を要します。

きれいな水と澄んだ空気、広葉樹に含まれる栄養だけで育つ原木しいたけは、味の濃さ・山の香りとも格別です。

お客様がしいたけを食べた時の美味しそうな顔を見ると、山の中での危険で重労働な伐採や搬出、木漏れ日が差し込む林の草刈りなど、過酷な作業も頑張れると言います。

地域で受け継がれてきた技術や製法を守り続ける匠たちが、こだわりの原木しいたけをお届けします。

その他商品



乾しいたけ

雪解けとともに育つ春先のしいたけは、旨みをぎゅつと凝縮させた乾しいたけに加工されます。乾燥すること、旨み成分グアニル酸やビタミンDなどの栄養が増大します。

加工食品



しいたけ粉末

春に収穫した最旬の原木しいたけを乾燥し、粉末にしました。保存料不使用で上品な旨みと旨みで素材が引き立ちます。

生産者：姉崎椎茸園

価格：袋入り(40g) 500円 びん(40g) 600円

しいたけ粉末(こんぶ入り)

原木しいたけの粉末に日高昆布の粉末をブレンドしました。

生産者：姉崎椎茸園

価格：袋入り(40g) 550円 びん(40g) 650円

Personal data

松田 椎茸園

原木しいたけの生産を始めて約15年。安全安心を第1に、第2は味で、みなさんに喜んでもらえるようまだまだ頑張ります。



出荷時期	10月中旬下旬~4月下旬
旬の時期(はしり)	10月上旬
旬の時期(最盛期)	4月上旬
旬の時期(名残)	4月中旬
生産量	(生)1,000kg、(乾燥)1,000kg
希望小売価格	(生)1,500円/kg (乾燥)10,000円/kg
内容	(生)100~200g/パック (乾燥)50~200g/パック
保存温度	(生)冷蔵、(乾燥)常温
発注リードタイム	受注後2~3日以内、運送便利用
お問い合わせ先	丹生郡越前町上戸19-4 TEL:0778-36-0374 FAX:0778-36-0374

肉厚で味がよく、煮ても小さくならない。だんにも使えるしいたけ粉末(こんぶ入り)も好評販売中。

Personal data

佐々木 椎茸

自然豊かな里山で愛情をかけて2年間育てた、肉厚ジューシーで味の良いしいたけです。



出荷時期	11月上旬~4月上旬
旬の時期(はしり)	11月上旬
旬の時期(最盛期)	3月下旬~産も良い時期1月~2月
旬の時期(名残)	4月上旬
生産量	(生)200kg、(乾燥)400kg
希望小売価格	(生)1,500円/kg、(乾燥)10,000円/kg
内容	(生)200~300g/パック(生) 200~300g/パック(生) 50g/パック(ひらいた、500円+税) 10g/パック(ひらいた、1,000円+税)
保存温度	(生)冷蔵、(乾燥)常温
発注リードタイム	(10/27まで)注文当日配送 (10/27以降)3日以内、運送便利用
お問い合わせ先	丹生郡越前町大倉等25-8 TEL:0778-34-5257 携帯:090-2035-7615 FAX:0778-34-5257

Personal data

松島 孝治

原木から地元産にこだわり、標高が比較的高い森林内で育成し、色・香りが良いしいたけの生産を心がけています。



出荷時期	12月上旬~4月下旬
旬の時期(はしり)	12月上旬
旬の時期(最盛期)	4月上旬
旬の時期(名残)	4月下旬
生産量	(生)100kg、(乾燥)30kg
希望小売価格	(生)1,500円/kg、(乾燥)12,000円/kg (乾燥)10,000円/kg(ひらいた)
内容	(生)200~300g/パック (乾燥)50~100g/パック
保存温度	(生)冷蔵、(乾燥)常温
発注リードタイム	受注後3日程度、運送便利用
お問い合わせ先	丹生郡越前町上米生15-1 TEL:0778-34-5346 FAX:0778-34-5346 メール:kouji.m0212@gmail.com

しいたけ生産のプロ集団 【福井県しいたけ生産連絡協議会の取組み】

福井県内のしいたけ生産者で組織される「福井県しいたけ生産連絡協議会」では、研修会の開催や生産者同士の技術交流など、より良い品質のしいたけを生産するための取組みを行っています。現状に満足することなく、より良い商品づくりを目指しています。



Pick Up!!

Genboku Shiitake

6



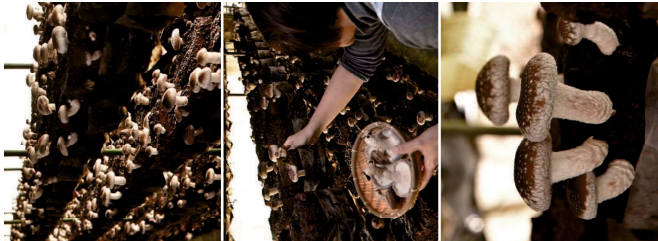
菌床しいたけ

株式会社 M I U 企画
澤田きこの栽培園

株式会社 ウェルファーム
大野菌床きこの生産組合

株式会社 おおいきの森

7



良質・秀逸 ふくいの菌床しいたけ

菌床しいたけはおかぐすや米ぬかなどで作った培地にしいたけを発生させる方法で、ちやうど春と秋の山の状態に似た温度・湿度に管理された栽培室で作られるしいたけです。

天候に左右されず、温度・湿度・光を保つて栽培するので味も良く、形もそろった商品を安定して生産できます。しかし、生き物である「しいたけ菌」は、少しでも手を抜くと品質が下がってしまいます。栽培室の管理だけでなく、菌床からは毎日しいたけが出てくるため、生産者は年中無休で美味しいしいたけ生産に取り組んでいます。

豊かな自然に囲まれた福井県のきれいな空気と水で栽培されるしいたけは、肉厚でふりつとした食感です。

Pick Up!!

おすすめの食べ方

しいたけの炭火焼き
炭火で焼くだけで、しいたけ本来の旨みがぎゅっと凝縮、絶品料理に。



しいたけ餃子

しいたけとひき肉の旨みが混ざり合い、思わず笑顔になるおいしさ。



(協力：天谷調理製菓専門学校、福井ケーブルテレビ)

しいたけ栽培の歴史

さこの人工栽培は「しいたけ」が最も古く、300年以上前に始まったと言われています。人工栽培が始まった1700年ごろは、ナラやクスギなど広葉樹の原木に刃物で傷をつけ、しいたけの胞子が付着するのを待つ自然任せの栽培方法でした。この方法での人工栽培は1800年代の終わりまで続きます。その後、しいたけ栽培は急速な技術の進歩を遂げます。特に、1942年、森喜作氏がくさび形の木片にしいたけ菌を培養した菌菌の製造に成功したことで安定的な生産が可能となり、しいたけ栽培が全国へと普及するきっかけとなりました。1970年代に入ると、広葉樹の原木不足を背景に、おがくすや米ぬかなどを混合しブロック状の塊にした「菌床」での栽培が徐々に増え始めました。そして今日では、しいたけの約9割が菌床栽培での生産となっています。

Pick Up!!

Personal data

株式会社 MIU 企画

通年出荷と、いろいろな大きさのしいたけ作りに努力しています。



出荷時期	通年
旬の時期(はしり)	—
旬の時期(最盛期)	—
旬の時期(名残)	—
生産量	7t
希望小売価格	1,000~2,000円/kg
内容量	100g/パック
保存温度	冷蔵
発注リードタイム	受注後1週間程度、運送便利用
お問い合わせ先	福井市下森田町7-16 TEL:0776-43-9436 FAX:0776-43-9437 メール:info@miu-dan.com
担当	担当中川

Personal data

株式会社 ウェルファーム

国内最長の菌床に、越前市山崎の地下水中で育った菌菌の生いたけ、収穫後、表面の水を真空殺菌しているの、日持ちします。



出荷時期	通年
旬の時期(はしり)	—
旬の時期(最盛期)	—
旬の時期(名残)	—
生産量	14t
希望小売価格	1,500円/kg
内容量	100~200g/パック
保存温度	冷蔵
発注リードタイム	受注後1週間程度、運送便利用
お問い合わせ先	越前市東千福町11-25 TEL:0778-23-0870 FAX:0778-24-2766 メール:info@w-f.jp
担当	担当小泉

Pick Up!!



栽培キット「お～いしいたけ」
自宅でもしいたけの栽培ができるキットも販売中。手軽にもぎたてのしいたけを味わうことができます。名前のおお～い、お～いしい」と大人気の商品です。
生産者:株式会社 おおいきの森
価格:1,000円/個(送料別)

Personal data

澤田きこの栽培園

安全・安心なきのこを年間安定して生産しています。



出荷時期	通年
旬の時期(はしり)	—
旬の時期(最盛期)	—
旬の時期(名残)	—
生産量	3t
希望小売価格	1,300円/kg
内容量	100g/パック
保存温度	冷蔵
発注リードタイム	受注後1週間以内、運送便利用
お問い合わせ先	大野市七飯13-10 TEL:0779-65-3458 FAX:0779-65-3458
担当	担当・澤田

キノコラの栽培も行っています。生キノコラは6月~11月頃まで。乾燥キノコラは通年出荷予定しています。

Personal data

大野菌床きこの生産組合

肉厚で味がよく、色は艶のある美しいプラウンです。黒い変場も安定した出荷を心がけています。



出荷時期	通年
旬の時期(はしり)	—
旬の時期(最盛期)	—
旬の時期(名残)	—
生産量	11t
希望小売価格	400円/袋
内容量	250g/袋
保存温度	冷蔵
発注リードタイム	受注後1週間以内、運送便利用
お問い合わせ先	大野市葛瀬48-2-1 TEL:0779-65-1073
担当	担当日置

Personal data

株式会社 おおいきの森

自然豊かな地井戸水を使用し、丹精込めて育てた「お～いしいたけ」。品質の良いから、関西市場で高い評価を受けています。



出荷時期	11月~5月
旬の時期(はしり)	—
旬の時期(最盛期)	—
旬の時期(名残)	—
生産量	46t
希望小売価格	梨 250円/パック、みかん 200円/袋
内容量	梨 600g/パック、みかん 180g/袋
保存温度	冷蔵
発注リードタイム	受注後1週間以内、運送便利用
お問い合わせ先	大野市おおいきの森42-27 TEL:0770-75-1713 FAX:0770-75-1715
担当	担当・浜田

Kinsyo Shiitake

8

九頭竜 まいたけ

株式会社 昇竜



味・香り・歯ごたえ 抜群のまいたけ

九頭竜川の源流の澄んだ空気と清らかな水で育った「九頭竜まいたけ」は、香り豊かで味が良く歯ごたえ抜群です。

まいたけの栄養成分は健康食品としても現在注目されています。

またまいたけにはお肉を柔らかくする酵素が含まれています。すき焼き等にも最適です。

是非一度、ふくよかな森の香りと豊かな味わいを、ご賞味ください。

幻の存在 きのこの王様 まいたけ

きのこの王様と言われるまいたけは、標高1,000m余りの深山に自生する幻のきのこで、運良く発見できれば舞うほどに喜んだことから、その名が付けられたともわれています。

「九頭竜まいたけ」は、そのおいしさを特産品として広めようと、昭和63年頃から村おこしの環として大野市和泉地区にて人工栽培が始められました。

現在、九頭竜まいたけは大野市和泉地区の特産品のつとなり、地区内の道の駅九頭竜では、生まいたけや加工品のほか、地元の方が作るまいたけ弁当が大人気となっています。

「九頭竜まいたけ」は香りや実の厚さ、歯ごたえなど、これとて最も上級。だからどんな調理法でも、主役を引き立て、存在感があります。

現在の工場は平成28年4月からの稼働で、新しく清潔で、栽培過程に適した湿度・温度・二酸化炭素濃度を自動で保つことができます。

しかし、おいしさの理由は、なんといっても人間の目で詳細にチェックすることを大事にしているからです。仕込み時の水分調整から、培養・発生の温度・湿度・CO₂濃度等の管理、そして生育具合等すべての工程を目で見てもいたけが育ちやすい環境にしています。

「九頭竜まいたけ」は、大野市と岐阜県との県境の山間部で生産していることから、空気も水も澄んでおり、そのことも品質に良い影響を与えています。

王様という名に相応しい重量感と独特の香り、そして歯ごたえの「九頭竜まいたけ」。先人達が舞って喜んだまいたけは、現在、地元の人々のためにも努力によって、そのおいしさを保ち続けているのです。

炊き込みご飯の素



ご飯を炊く時に入れてOK。他の料理にもご利用できます。

まいたけのうま煮



ほんの1杯の味とジューシーな歯ごたえは温かいご飯に合います。

Pick Up!!

清潔な工場内で生産し、発生林にはすぐまいたけとまいたけが並び、詳細なチェックのもと収穫はすべて手作業で行っています。



弊社のまいたけは、ナラ野の原生林にこくまれに自生する「黒舞茸」で、きのこの種類の中でも、特に食物繊維やビタミンDが多く含まれています。

加工食品

クラタン



手で割き、バターで焼く、ホワイトソースをからませて焼き上げます。

鍋物



薄切ししょう油のだし汁で野菜、肉、豆腐等と煮込みます。



株式会社 昇竜

新工場になり、生産量も増えました。安心でおいしいまいたけをお届けできるよう社員一同心がけています。

出荷時期	通年
旬の時期(はしり)	9月中旬
旬の時期(最盛期)	10月中旬
旬の時期(名残)	12月中旬
生産量	135t
希望小売価格	1,000円/kg
内容量	500g/株
保存温度	冷蔵
発注リードタイム	受注後3日間以内、運送便利用
お問い合わせ先	大野市川合20-30-2 TEL:0779-78-2255 FAX:0779-78-2468 メール:kato@kuzuryu-maitake.jp
担当	相田加藤

Kuzuryu Maitake



えのき

国見えのき協同組合
国見エノキ生産組合

加工食品

〔国見えのき協同組合〕

干しえのき

味わいを凝縮し、使い勝手の良い人気の干しえのき。400円/袋



ジンジャーえのき

こだわりの醤油で煮込んだジンジャーえのき。ご飯に良く合う人気商品。

(プレーン・唐辛子入り・茎わかめ入り)
350円/袋



シャキシャキ食感、
おいしいえのき

福井市国見地区の特産品であるえのき。この良質で新鮮なえのきは2つの生産団体により県内外へ販売されています。

天然の食感・風味に近づけるため、昔ながらの製法にこだわり、国産県産のおがくずを培地に使用。安全安心でおいしいえのきをお届けするため、徹底した温度・湿度管理により真っ白でシャキシャキ食感のえのきを栽培しています。

食べ応えのある食感ながら、低カロリーで血行を良くし、コレステロールを減らす働きのあるナイアシナなど、多くの栄養を含んでいます。

どんなレシピにも主張しすぎず、そのおいしさを惜しみなく出してくれる国見のえのきを是非ご賞味ください。

Personal data

国見エノキ生産組合

1963年、福井で一番最初にえのき栽培を始めました。地元のおが粉と米糠を使用し、安心なえのき栽培をしています。



出荷時期	通年
旬の時期（はしり）	—
旬の時期（最盛期）	—
旬の時期（名残）	—
生産量	—
希望小売価格	80円/200g
内容量	200g/袋
保存温度帯	冷蔵
発注リードタイム	受注後2～3日以内、運送便利用
お問い合わせ先	福井市国見町68-2 TEL:0776-88-2953 担当:森岡

Personal data

国見えのき協同組合

国産スギのおがくずにこだわったえのきの生産をしています。干しえのきなど、6次化商品にも力を入れています。



出荷時期	通年
旬の時期（はしり）	—
旬の時期（最盛期）	—
旬の時期（名残）	—
生産量	184t
希望小売価格	100円/200g
内容量	200g/袋
保存温度帯	冷蔵
発注リードタイム	受注後3日以内、運送便利用
お問い合わせ先	福井市鮎川町92-1 TEL:0776-88-2255 FAX:0776-88-2808 メール:info@kunimienoki.com 担当:松井

Enoki



ひらたけ

美山きのこ生産組合

Hiratake



加工食品

白飯の茸
(甘口)

白飯の茸
(ピリ辛)

炊きこみ
ごはんの茸



炊きこみごはんの茸(松茸風味)

無農薬で栽培したひらたけを使用し、
一つ一つ手作りで丁寧に作っています。



古来より愛され続ける
さとやまの味

ひらたけを県内で唯一、生産・販売しているのは「美山きのこ生産組合」。山に囲まれた福井市美山地区で栽培され、「美山しめじ」の名前で販売されています。自宅に隣接する栽培ハウスで細かな管理のもと、丁寧に育てられています。

ひらたけは、平安時代の書物にもその記載があり、古くから食べられてきたきのこで、長年にわたり愛され続けている食材です。

しっかりと食感があり、香りにクセがないひらたけは、和食だけでなく洋食にも合わせやすい食材です。

美山きのこ生産組合では、生鮮のひらたけのほか、手作りの炊き込みご飯の素など加工品も製造・販売しています。

Personal data

美山きのこ生産組合



ご要望に応じて化粧箱入りでのお届けも可能です。

出荷時期	通年
旬の時期(はしり)	—
旬の時期(最盛期)	—
旬の時期(名残)	—
生産量	8.7t(H30)
希望小売価格	ひらたけ(生) 270円(税込)/パック(200g) 白飯の茸甘口 288円(税込)/袋(100g) 白飯の茸ピリ辛 309円(税込)/袋(100g) 炊きこみごはんの茸 389円(税込)/袋(150g) 炊きこみごはんの茸松茸風味 442円(税込)/袋(150g)
内容量	上記のとおり
保存温度帯	5℃冷蔵
発注リードタイム	受注後、翌日発送(10kg以上のご注文は1ヶ月前に要予約)
お問い合わせ先	福井市関戸16-6 TEL:0776-90-1002 担当:東藤

Pick Up!!



炊きこみごはんの茸

たっぷりのひらたけとにんじん、うすあげを使用した昔ながらの炊き込みご飯の素です。
炊きあがり待ち遠しくなる、ふるさとの香りと味です。



原木まいたけ

里山自然塾
あしみ企業組合

Genboku Maitake

味・香り・菌ざわり抜群 原木まいたけ

どこか懐かしい日本の原風景を残す福井市芦見地区。

谷深く、県内有数の豪雪地帯である芦見地区では、その清らかな水や空気により、四季折々の山の幸が育まれます。

その中でも一段と輝く存在の原木まいたけ。天然に自生するまいたけに限りなく近く、独特の菌ざわりと風味、深山の香りが味わえます。原木にはゴナラなどを玉切りにしたものを利用し、まいたけ種菌を接種、数ヶ月培養して菌を繁殖させます。

まいたけの菌は雑菌に非常に弱く、栽培が非常に難しいとされていますが、高い栽培技術を有する生産者により丁寧につくられています。

Personal data

里山自然塾あしみ企業組合

「安全・安心」と「本物をより安く」をキーワードに、無農薬と露地栽培にこだわっています。

出荷時期	9月下旬～10月下旬
旬の時期（はしり）	9月下旬
旬の時期（最盛期）	10月上旬
旬の時期（名残）	10月中旬
生産量	500kg
希望小売価格	3,000円/kg
内容量	株売り(600g～1kg)
保存温度帯	冷蔵保存(長期間保存する場合は真空冷凍)
発注リードタイム	HP注文:受注当日もしくは翌日 発送(9/20～10/15限定予定)
お問い合わせ先	福井市西中町18-62 TEL:090-5688-3843 HP: http://ashimi.jp/ 担当:藤岡

Pick Up!!



栽培用原木販売

1セット3本組:3,600円(税込)

畑などに伏込むと、10月頃に収穫できる「まいたけ原木」も販売しています。やっぱり採れたてが一番おいしい!!ご興味のある方は、お問い合わせください。



越前なめこ

きた屋フーズ

Echizen Namako



つるりと美味しい 越前なめこ

水田や里山に囲まれた福井県の米どころ、坂井市でつくられる「越前なめこ」。

温度・湿度・明るさなど、できる限り自然に近い環境での生産にこだわり、なめこ本来の味を追求しています。

そのため、のびのび育つ越前なめこは太粒で太い軸、プリツとした食感が特徴で、地域で長年愛され続けている食材です。

生産者のこだわりと愛情の詰まった「越前なめこ」のおすすめの食べ方は天ぷら。外はサクサク、中はプルプルでなめこ本来の旨みがギュッと凝縮された一品です。

低カロリーでカリウムやリンなどのミネラルを多く含んでおり、肝臓の保護作用や血流改善作用などの効果が期待できます。

Personal data

きた屋フーズ

自然に近い環境を作り、安全・安心なきのこ生産を心がけています。軸が太く、傘が大きいのが特徴です。



Pick Up!!

おすすめの食べ方



越前なめこのお吸いもの

トロリとしたなめこが出汁とよくあって、やさしい味わい。さっぱりとしたおいしさ。

出荷時期	通年
旬の時期(はしり)	—
旬の時期(最盛期)	—
旬の時期(名残)	—
生産量	29,000kg
希望小売価格	1,500円/kg
内容量	150g/パック
保存温度帯	冷蔵
発注リードタイム	受注後翌日発送、運送便利用
お問い合わせ先	坂井市坂井町上兵庫36-6 TEL:0776-72-2267 FAX:0776-72-2377 担当:北数



越前カンタケ

大橋 廣之進

Echizen Kantake



冬限定!! ふくい生まれ
のおいしいきのこ

カンタケ(寒茸)の名前のとおり、
12〜3月の冬期間にだけ出荷され
るふくい生まれのきのこです。元々
は、自然に囲まれた池田町の深山で
採取された野生のひらたけから、特
に味や食感、形のよいものを選びぬい
て栽培された珠玉の逸品です。

一般に流通しているひらたけと比べ
て軸が長くて太いため、加熱しても
菌切れがよく、ふりつとした食感が
楽しめます。

また、旨み成分のアラニンを含
み、ビタミンCや鉄分を多く含んで
います。

おがくずなどを固めた菌床から
発生する越前カンタケは家庭でも作
られ、ふくいの隠れた冬の味覚として
食べられています。

Personal data

大橋 廣之進

県内トップクラスの生産量を誇り、
安心・安全なきのこ生産を心掛けて
います。



出荷時期	12月下旬〜2月下旬
旬の時期(はしり)	12月下旬
旬の時期(最盛期)	1月
旬の時期(名残)	2月
生産量	200kg
希望小売価格	1,200円/kg
内容量	約150g/パック
保存温度帯	冷蔵
発注リードタイム	受注後1週間以内、運送便利用
お問い合わせ先	越前市四郎丸町40-5 TEL:080-6353-8996 (自宅:0778-23-7588) FAX:0778-23-7588
その他	越前市内の直売所でも販売し ています。越前市内であれば、 配達もします。

Pick Up!!

おすすめの食べ方



越前カンタケの 炊き込みごはん

味や香りにくせがないため、
炊き込みご飯や鍋料理など
様々な料理に使えます。



鮭と越前カンタケの ホイル焼き

魚や乳製品などと一緒に
食べるとカルシウムの吸収
をサポートします。



山の恵み

blessings of mountain



- ◆山菜
- ◆みどり干しぜんまい
- ◆ぎんなん
- ◆熊川葛
- ◆椿油



山菜

まるごと九頭竜



ほろ苦さも天然の恵み 早春限りの味わい

大野市和泉地区(旧和泉村)は、福井・岐阜の県境に位置し、面積の約9割を山林が占める古くは玄鳥郷と呼ばれた九頭竜川の源流域です。周囲を荒島岳や平家平など1000m級の山々に囲まれるこの地区は、福井県内でも有数の特別豪雪地帯です。

このような厳しい自然環境に耐えて、雪解けとともに顔を出す山菜は、春の喜びそのものです。

その春の喜びを皆様にお届けしているのが「まるごと九頭竜」です。和泉地区から遠く離れたところにお住まいの方にも天然の山菜を気軽に食べていただきたいという思いから、インターネット販売を行っています。

まるごと九頭竜が取り扱う山菜は、すべて天然ものです。お客様に代わって、山菜採りの名人が和泉の山の

中から新鮮な旬の山菜を採取しています。

山菜は毎年、同じ日同じ場所で行われるわけではありません。山を知り尽くした名人は、気温や冬の積雪量からその日の発生場所を推測し、山から山へと歩きます。

全く天然の山菜のため、その年の天候などにより収穫が遅れることや、お届けできないこともあるかもしれませんが、畑の野菜とは異なる深い味わいのふくいの天然山菜を是非お楽しみください。



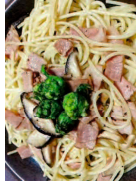
◎おすすめの食べ方

天ぷら



天ぷらのほか、あえ物やゆめ物でも絶品の味。

ふきのとうの Pasta



山菜を具材に使用することで、香ばしい味わいに。

◎加工食品

塩蔵



地元和泉産の山菜のみを使用し、丁寧に塩漬けています。全7種類をご用意しています。

Pick Up!



地区在住の山菜採り名人が収穫します。注文後に収穫し、どびきり新鮮な山菜をお届けします。そのため、発送まで時間がかかる場合があります。

オンラインショップ

まるごと九頭竜

検索

<https://kuzuryuugift.com/>

まるごと九頭竜 Maragoto Kuzuryu

九頭竜川源流の厳しい冬を乗り越えた天然の山菜です。風味豊かな春の便りである天然山菜を是非ご賞味ください。

Personal data

まるごと九頭竜

出荷時期	山菜(4月~6月)※加工品は通年
旬の時期(はしり)	4月下旬
旬の時期(最盛期)	5月
旬の時期(名残)	6月上旬
生産量	一
希望小売価格	400円~1パック
内容	山菜(生)100g/パック
保存温度	冷蔵
発注リードタイム	天然ものにつき要相談
発注リー	大野市御田26-30-1
お問い合わせ先	TEL:0779-78-2300 FAX:0779-78-2554 メール:info@kuzuryuugift.com
担当	相当地の九頭竜 林



みどり干し ぜんまい

竹田山菜生産組合

Midoriboshizenmai

まるで採れたて竹田の
みどり干しぜんまい

坂井市東部の竹田地区、標高700mを超えるブナの林で収穫するぜんまいは、肥沃な土壌と雪解けの冷たく澄んだ水によって極太に育ちます。

収穫後、その日のうちに丹念に揉みながら干しあげて、みどり干しぜんまいに加工します。

名前のとおり、お湯で戻すとまるで採りたての鮮やかな緑色に戻ります。また、十分に揉みあげているので、柔らかいのに歯触りがよく、形くずれがありません。

戻した時の美しさや美味しさが口コミで広がり、首都圏や関西など県外から注文を受けることも。大変希少なみどり干しぜんまいを是非ご賞味ください。

Personal data

竹田山菜生産組合

きれいな空気、水、ブナの木漏れ日のもと、すくすく育ったぜんまいをお届けします。



出荷時期	6月下旬から
旬の時期（はしり）	—
旬の時期（最盛期）	—
旬の時期（名残）	—
生産量	100kg
希望小売価格	21,000円/kg程度(天候等により、価格変動の為、要問い合わせ)
内容量	100g/袋
保存温度帯	常温
発注リードタイム	受注後1週間以内、郵送便利用
お問い合わせ先	坂井市丸岡町山口59-8 TEL:0776-67-6688 FAX:0776-67-6688 担当:本庄

Pick Up!!



手摘みで収穫

収穫するブナ林は山のふもとから車で1時間。熟練者の手により1本1本手摘みで収穫。収穫したものはその日のうちに加工します。

戻すと量は約8倍に

お湯で戻すとまるで採れたて、ボリュームたっぷりのぜんまいに。





ぎんなん

越前ぎんなん生産組合

Ginnan



エメラルドに輝く 大粒ぎんなん

永平寺町特産の「越前ぎんなん」は、まるでエメラルドのような鮮やかな緑色で、もちっとした食感とほんのりとした甘みが特徴です。越前ぎんなん生産組合では、14ヘクタールにおよぶ山の斜面で2,500本ものイチヨウの木からぎんなんを収穫しています。

色鮮やかなエメラルドのぎんなんは、木から落ちたものでなく、手間を惜しまず手もぎで収穫したもの。高級料亭でも好まれて使用されており、その品質は折り紙付き。秋の味覚の代表として、焼き物や茶わん蒸しなど様々なお料理に活躍します。

また、良質なたんばく質に加え、カロテン、ビタミンCやミネラルが豊富で、風邪をひきやすい季節の変わり目にぴったりの食材です。

Personal data

越前ぎんなん生産組合

エメラルドグリーン色で食味が良い大粒ぎんなんを多く生産しています。



出荷時期	10月～3月
旬の時期（はしり）	10月
旬の時期（最盛期）	11月～12月
旬の時期（名残）	—
生産量	5,000kg
希望小売価格	1,200～3,000円/kg
内容量	1パック100g、200g、500g
保存温度帯	冷凍
発注リードタイム	受注後10日以内、運送便利用
お問い合わせ先	吉田郡永平寺町松岡室25-2-1 TEL:0776-61-3388 FAX:0776-61-1386 担当:河合

Pick Up!!

おすすめの食べ方



提供:野菜ソムリエプロ 中島早苗

ぎんなんと鶏肉の中華炒め

ぎんなんのもちっとした食感とほんのりとした甘さがアクセントになり、ご飯が進みます。



熊川葛

熊川葛振興会



雪解けのような口どけ

日本の三大葛ともいわれた熊川葛。その特徴は何となく口どけの良さとなめらかな噛越しそして豊かな葛の香りです。葛湯やくずまんじゅうなど素材を生かしたシンプルなお調理方法は特にその良さが際立ちます。他産地の葛粉と食へてもその差は歴然。体に優しく、ほっとするお料理。滋味溢れる品です。



江戸時代から 守り継がれる 伝統製法

若狭町熊川は葛の産地として知られ、その品質は江戸時代編字者頼山陽が病気の投与の見舞品として送り、その手紙の中で「熊川は吉野よりよほど上品にて、調理の功これあり候」と評されています。

葛は又科つる性の植物で、その根に含まれるくずぶが葛粉と呼ばれています。

葛粉の製造に必要なものは水だけ。葛粉の製造に適した水質の良さと手もかしこむ水温。添加物を一切いらず、水だけで良質な葛粉を作り上げます。

葛粉の製造は、葛根を山から掘り出すところから始まります。気温や水温が高くなるとくずぶが発酵してしまうため、作業は厳冬期に行われます。

車も入れない急な山の斜面で大人が入るような大きな穴を掘って葛根を取り出し、背中に背負って持ち帰ります。

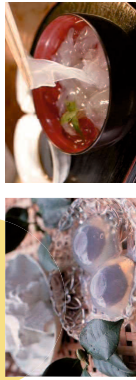
次に山から掘り出した葛根を細かく砕き、でんぷんを絞り出します。絞り出した液体は不純物を多く含むため、清流北川水系の雪解け水を用いてでんぷん質を沈殿させ、上澄み液を捨て、また水を加えて沈殿させる『寒晒し』と呼ばれる精製作業を行います。寒晒し作業は20回にもおよび、約2ヶ月の時間を要します。



◎おすすめの食べ方

葛まんじゅう

葛きり



厳冬期、手間暇かけて精製された葛粉はいよいよ仕上げの乾燥作業に入ります。

ひとつひとつ丁寧に乾燥用の木箱に詰め、天然乾燥と極雨明けまでゆつくり乾燥させていきます。葛粉は粉状のものが一般的ですが、熊川葛は天然乾燥のため固形を保っているのも特徴のひとつです。

その側面はまるで幾重にも重なった地層を連想させ、美術品のような美しさです。

Pick Up!!



江戸時代から変わらぬ製法による技術と高い品質を現在に引き継いでいることが評価され、日本森林学会により林業遺産に認定されました。



葛根100kgから作られる葛粉は4kgほど。とても貴重です。

Personal data

熊川葛振興会

戦後生産が途絶えた熊川葛を復活しました。学生等を対象に熊川葛を通して体験等を実施し、熊川葛の普及に尽力しています。

出荷時期	通年
旬の時期(はしり)	—
旬の時期(最盛期)	—
旬の時期(名残)	—
生産量	90kg
希望小売価格	12,000円/kg
内容	150g/袋
保存温度	常溫
発注リードタイム	受注後1週間以内、運送便利用
お問い合わせ先	熊川公民館 三方上中郡若狭町熊川43-37 TEL:0770-62-0135



椿油

株式会社 タナカ

Tsubakiabura



つややかな肌、髪へ 椿の贈り物

福井県南部の若狭地域で採取される自生の椿の種にじっくりと圧力をかけ、一滴一滴手作業でしぼりました。椿の種1キロから採れるオイルはわずか200CC。

希少な椿油の持つ効能を最大限に発揮するため、非加熱・無添加で生しぼりしています。

椿油は肌の皮脂成分に近いオレイン酸を多く含み、抜群の肌なじみ。お肌のお手入れはもちろん、頭皮ケア、ネイルケアにもお使いいただける多機能オイルです。

椿油と日本ミツバチのみつろうだけ原料とした椿みつ朗クリームや香り高いバラ花油を配合したカメリアウォーター・オイルなど、品質にこだわった商品づくりを心がけています。

Personal data

株式会社 タナカ

近年は石油を販売してきましたが、100年ぶりに椿油製造を復活させ、多くの方に愛される椿油がご提供できるようになりました。



出荷時期	通年
生産量	約200 L
希望小売価格	わかさ椿油 3,780円/本(30ml) わかさ椿ローズ 4,320円/本(30ml) 椿みつ朗スキンケア 各種3,456円/個(20g) わかさ椿全身ローション 1,944円/本(198ml) カメリアオイル 1,598円/本(30ml) カメリアウォーター 1,598円/本(50ml)
内容量	上記のとおり
保存温度帯	冷暗所
発注リードタイム	受注後1週間、運送便利用
お問い合わせ先	大飯郡高浜町宮崎7-8-1 TEL:0770-72-1130 FAX:0770-72-2930 メール:tanaseki@theia.ocn.ne.jp 担当:田中 康隆

Pick Up!!



100年前と 変わらない製法

椿油は自生の椿種子を使用し、非加熱・無添加・無着色で安心してお使いいただけます。

レトロかわいいパッケージ

100年前と変わらないレトロかわいい「わかさ椿」のパッケージも人気です。



ネット販売サイト

わかさ椿

検索

<http://www.fujimasa1913.com/>
※3000円以上お買い上げで送料無料!



炭

charcoal



- ◆ 木炭
- ◆ 竹炭
- ◆ 菊炭
- ◆ 研磨炭



木炭

本郷木炭生産組合

291の森保全の会

名田庄総合木炭生産組合

加工品

木酢液



家庭菜園などで土壌改良材や昆虫・小動物の忌避剤として利用できます。

焼き物に欠かせない 高品質のふくいの木炭

カシやナラ、クヌギなどの広葉樹を原料とする木炭。県産木炭は伐採・搬出、炭焼きまで全て、職人による完全な手作業で生産されます。昭和30年頃からガスの普及など生活様式の変化により、使用される機会が減ってきました。それでも、火力の強さや火持ちの良さなど、県産木炭の高い品質と炭焼き職人のこだわりを求め、料亭や魚屋、焼き鳥屋などで使われ続けています。

原料として伐採された広葉樹の切り株からは、新しい芽が芽生えます。そしてこの芽は十数年かけて元の大きさに成長し、次なる伐採を待ちわびます。こうして美しい里山の風景は次の世代へ受け継がれていくのです。

Personal data

本郷木炭生産組合

各種用途炭（バーベキュー・焼鳥用・焼魚用・火鉢用など）について、対応させていただきます。

出荷時期	通年
生産量	11t(年間)
希望小売価格	粉炭 50円/kg(農業用 土壌改良など) 薪1束 400円(大割・中割・小割など) 木酢液 300円/1,000ml
内容量	上記のとおり
保存温度帯	—
発注リードタイム	受注後約1ヶ月、運送便利用
お問い合わせ先	福井市足谷町2-20 TEL:0776-83-0876 担当:杉本 英夫

Personal data

291の森保全の会

100%地元美山のナラ材。火持ちが良く、においがほとんどないため、はぜない。飲食店内で使用しても、煙やにおいが充満しません。

通年	5t
	500円/kg 3kg、5kg、10kg梱包 薪(ナラ材) 500円/1束
上記のとおり	—
受注後3日以内、運送便利用	福井市中央1-14-11 TEL:090-2128-5267 メール:kefu0726@ybb.ne.jp 担当:藤井

Personal data

名田庄総合木炭生産組合

現代の名工表彰、黄綬褒章受章。高い技術力で生産された炭は、県外の飲食店からも引き合いが多く、火のもちがよいと評判。

通年	生産量に限度あり、要問い合わせ
	木炭(3kg入り製品) 1,200円 木炭 3,900円/15kg 木炭(ナラ類) 4,200円/15kg 木炭(カシ) 4,500円/15kg 木酢液 600円/1,000ml
上記のとおり	—
常温	—
受注後1ヶ月、運送便利用	大飯郡おおい町名田庄井上49-20-1 TEL:0770-67-2908 FAX:0770-67-2217 メール:nac-tk@poem.ocn.ne.jp 担当:木戸口 武夫

Mokutan



竹炭

森の恵み研究所

Takeezumi



加工品

竹酢液



入浴剤や虫除け、園芸用などいろいろな用途に使える竹酢液も販売しています。

自然と人にやさしい 竹炭の不思議な力

里山を荒らす原因となり、厄介者扱いされている竹の有効活用に取り組むのは小浜市にある森の恵み研究所。

地域の竹を使用した自然に優しい竹炭とその生産過程で採れる竹酢液の販売を行っています。

竹炭の表面には目に見えないほどの小さな穴が無数にあいており、湿気が多い時には水分を吸い込み、乾燥時には水分を発散する湿度調整のほか、消臭効果を有しています。

また、カリウムやケイ素などミネラル成分が豊富に含まれていることから、水質の浄化や土壌改良材に多く使用されています。

多くの優れた効果を持つ竹炭を生活に取り入れてみませんか。

Personal data

森の恵み研究所

竹林整備をかねて、地元の竹を伐採し、竹炭と竹酢液を生産。竹酢液は主に関西圏で販売され、ロングセラーとなっています。竹炭発祥の地と言われる小浜で昔ながらの土窯で製造しています。



出荷時期	通年
旬の時期（最盛期）	初秋～晩秋
生産量	生産量に限度あり、要問い合わせ
希望小売価格	竹酢液 1,200円/500ml 2,000円/1,000ml 家庭用板炭(5cm角) 700円/20枚 床下調湿材 250円/kg
内容量	上記のとおり
保存温度帯	常温
発注リードタイム	受注後10日以内、運送便利用
お問い合わせ先	小浜市竜前 TEL:0770-52-7775 FAX:0770-52-7775 メール:xhjhjp8496@yahoo.co.jp 担当:橋本 浩史

Pick Up!!



こんなにすごい!竹炭の効果



調湿効果

水分を吸収し、乾燥すると発散してくれる天然の空気清浄機です。

消臭効果

炭表面の小さな穴で嫌なにおいを閉じ込めます。

料理にも使える

炊飯時、お米と一緒に炊き込むと遠赤外線効果で中までふっくらに。

冷蔵庫の中でも

嫌なにおいやエチレングスを吸着し、野菜の鮮度を保ちます。



木炭生産30年 炭焼き職人の 熟練の技

まるで菊花のような美しい断面と節のない外観火つきがよく、火もちがほよ、爆跳や立ち消えが少ないなど、厳しい条件が求められる菊炭。

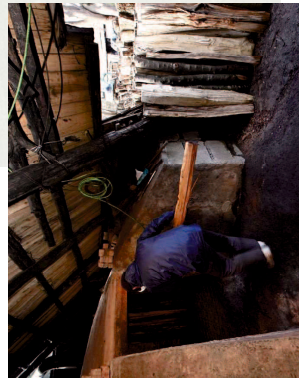
全国的に炭の生産量が減少する中、木炭生産30年の熟練の技を伝統文化の維持継承に活かしつつ、里山の再生を目指した菊炭の生産に新たに取り組み始めたのは、本郷木炭生産組合。

原料となるクスギの伐採と搬出、火入れから加工、出荷までそのすべてを職人の手作業により行っています。それでも、上級品として販売できるのは約3割程度。残りは樹皮がはがれてしまったり、わずかな節があったりして、稽古用となってしまう。

また質の高い商品づくりとあわせ

て特に力を入れているのはクスギの植林です。伐採されたクスギの切り株からは新たな芽が芽生え、成長します。再び原料として伐採できる大きさに至るまでは10年から15年。日本の原風景ともいえる里山の環境を守りながら、菊炭の安定して生産できるサイクルをつくるため、所有する山林にクスギを植えます。

千利休の時代から続く日本の伝統文化を守るため、本郷木炭生産組合の挑戦はこれからも続きます。



Personal data

本郷木炭生産組合

県産クスギのみを使用しています。火付き・火持ちが良く、香り高い良質な商品づくりを心がけています。



出荷時期	通年
生産量	150kg
希望小売価格	炉用3240円/手前 風炉用3,024円/手前
保存温度帯	—
発注リードタイム	受注後約1週間、運送便利用
お問い合わせ先	雄井市岳谷町2-20 TEL・FAX 0776-83-0876
担当者	英夫

Pick Up!!

稽古用菊炭

菊炭生産の過程で樹皮が剥けてしまったり、節があるような商品も販売しています。色普段使い、稽古用はどうぞ。色々な太さの菊炭が入っています。



切炭2.5kg 2,160円 切炭5kg 4,320円

単品の販売

胴炭・輪炭・丸炭・割穂炭・丸管炭・割管炭・点炭・枝炭（白・やまいちる）など、同一の種類の販売にも対応しています。



日本の伝統文化 茶道を支える木炭

茶の湯の炭として欠かすことのできないクスギを原料とする木炭。樹皮が密着し、断面はほぼ正円で菊花のような細やかな放射状の割れがあることから菊炭と呼ばれています。炭焼き職人の高齢化や里山の荒廃により時代の波にさらされている菊炭。日本の伝統文化である茶道を支える菊炭生産が、ぶくいで始まっています。

Kikuzumi



研究を重ね独自の製炭技術を確立しました。その技術が評価され、林業遺産認定、現代の名工表彰、黄綬褒章を受章しています。

Kenmatan



生産地 位置図



香福茸 ① 福井県しいたけ生産連絡協議会 香福茸生産部会
福井市江端町20-1

② 松田椎茸園
大野市阿難祖領家15-78-2

③ 姉崎椎茸園
丹生郡越前町上戸19-4

④ 山田 佐九治
越前市矢船町17-15(武生青果株式会社)

⑤ 佐々木椎茸
丹生郡越前町大谷寺28-8

⑥ 松島 孝治
丹生郡越前町上糸生15-1

⑦ 株式会社 MIU企画
福井市下森田町7-16

⑧ 澤田きのか栽培園
大野市七板13-10

⑨ 株式会社 ウェルファーム
越前市東千福町11-25

⑩ 大野菌床きのか生産組合
大野市菖蒲池48-2-1

⑪ 株式会社 おおい きのこの森
大飯郡おおい町鹿野42-27

⑫ 株式会社 昇竜
大野市川合20-30-2

⑬ 国見えのき協同組合
福井市鮎川町92-1

⑭ 国見エノキ生産組合
福井市国見町68-2

⑮ 美山きのか生産組合
福井市間戸16-6

⑯ 里山自然塾あしみ企業組合
福井市西中町18-62

⑰ きた屋フーズ
坂井市坂井町上兵庫36-6

⑱ 大橋 廣之進
越前市四郎丸町40-5

⑲ まるごと九頭竜
大野市朝日26-30-1

⑳ 竹田山菜生産組合
坂井市丸岡町山口59-8

㉑ 越前ぎんなん生産組合
吉田郡永平寺町松岡室25-2-1

㉒ 熊川葛振興会
三方上中郡若狭町熊川43-37(熊川公民館)

㉓ 株式会社 タナカ
大飯郡高浜町宮崎77-8-1

㉔ 本郷木炭生産組合
福井市足谷町2-20

㉕ 291の森保全の会
福井市中央1-14-11

㉖ 名田庄総合木炭生産組合
大飯郡おおい町名田庄井上49-20-1

㉗ 森の恵み研究所
小浜市竜前

㉘ 本郷木炭生産組合
福井市足谷町2-20

㉙ 名田庄総合木炭生産組合
大飯郡おおい町名田庄井上49-20-1



**FUKUI
HAPPINESS**

福井県