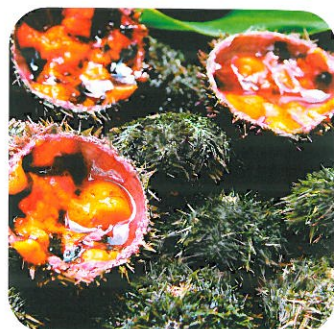




ふくいの水産加工ガイドブック



目次

01 ヘシコ

商品名	会社名	ページ
01 さばのへしこ	株式会社 千鳥苑	4
02 さばのへしこ	日向へしこ工房 勤兵衛	4
03 さばのへしこ	奈田商店	5
04 さばのへしこ	有限会社 なぎさ会	5
05 サバのへしこ	うみの宿 さへい	5
06 鯖のへしこ	株式会社 越前水産	5
07 鯖のへしこ	嵯峨	5
08 鯖のへしこ	民宿 御食事 与利喜	5
09 鯖のへしこ	有限会社 長兵衛 長兵衛酢房	6
10 鯖のへしこ	若狭田島「へしこ・なれずし」の会	6
11 鯖のへしこ刺身	有限会社 ヘシコ屋本舗	6
12 鯖へしこ	やろく	6
13 さばへしこ	元祖 朽木屋商店	6
14 さばへしこ	有限会社 ニエカワ水産 敦賀営業所	6
15 鯖へしこ	㊤ 水産	7
16 鯖へしこ切り身焼	竹扇	7
17 鯖へしこ刺身	竹扇	7
18 なべさんのへしこ	なべさん	7
19 浜仕込 さばへしこ	岩本水産株式会社	7
20 日向のかあちゃん特製へしこ	女将の会(美浜町日向)	7
21 日向のかあちゃん特製へしこ(切身)	女将の会(美浜町日向)	8
22 ヘシコ	有限会社 真砂屋	8
23 ヘシコ(鯖の糠漬け)の缶詰	株式会社 前川幸一商店	8
24 ヘシコ粕漬け	日本ディシーフーズ株式会社	8
25 ヘシコ切身	有限会社 江上鮮魚店	8
26 ヘシコ鯖	㊤ 田村水産	8
27 ヘシコのふりかけ	料亭うおとめ	9
28 星の子亭鯖のへしこ「極」(フレーク)	社会福祉法人 はこべ福祉会 はこべの家	9
29 星の子亭鯖のへしこ「スライス」	社会福祉法人 はこべ福祉会 はこべの家	9
30 緑丸 鯖のへしこ	海の幸 食処 えちぜん	9
31 よしだのへしこ	ドライブインよしだ	9
32 赤いへしこ	有限会社 ヘシコ屋本舗	9
33 さばのへしこジャン	株式会社 千鳥苑	10
34 大すぎの米糠さば	御料理旅館 大すぎ	10
35 こしの ぬかちゃん あじ	越前漁業協同組合	10
36 こしの ぬかちゃん いか	越前漁業協同組合	10

02 サバ加工品 (へしこを除く)

商品名	会社名	ページ
01 大すぎの米糠さば寿司	御料理旅館 大すぎ	11
02 小浜浜焼き鯖	株式会社 田村長	11
03 元祖 焼き鯖寿司	有限会社 スターフーズ	12
04 鯖加工寿司	味わい処 うおちゃん	12
05 さば加工品	大澤五右衛門商店	12
06 鯖そぼろ	味わい処 うおちゃん	12
07 さばトラななちゃんのさばカレー	ホテルアーバンポート	12
08 サバのしょうゆ干	樹新商店	12
09 鯖の醤油干	魚安商店	13
10 鯖のなれずし	有限会社 長兵衛 長兵衛酢房	13
11 鯖のなれずし	若狭田島「へしこ・なれずし」の会	13
12 ねりさば	有限会社 江上鮮魚店	13
13 浜焼きさば	元祖 朽木屋商店	13
14 浜焼きさば	中村商店	13
15 マーメイド印 鯖味付缶詰(本醸造醤油仕立て)	福井缶詰株式会社	14
16 まるほの焼きさば	まるほ商店	14
17 みち子お届けする若狭の浜焼き鯖寿司	株式会社 海の恵み	14
18 焼魚さばづくし	風呂セントラル木材衛食品部 丸繁三明物産	14
19 焼きさば	株式会社 安兵衛食品	14
20 焼サバ	岩本商店	14
21 焼鯖寿し	株式会社 安兵衛食品	15

03 ささ漬

商品名	会社名	ページ
01 小鯛ささ漬	有限会社 上杉商店	16
02 小鯛ささ漬	大澤五右衛門商店	16
03 小鯛ささ漬	有限会社 樹屋商店	17
04 小鯛ささ漬 大樽2個入り	小浜海産物株式会社	17
05 小鯛ささ漬け	木五商店	17
06 小鯛のささ漬	魚安商店	17
07 小鯛のささ漬	田中平助商店	17
08 小鯛のささ漬	株式会社 田村長	17
09 小鯛のささ漬	野村鮮魚店	18
10 小鯛の笹漬・匠プレミアム	株式会社 津田 孫兵衛	18
11 上杉のささ漬三品	有限会社 上杉商店	18
12 梅酢使用の小鯛ささ漬け	木五商店	18

04 カニ加工品

商品名	会社名	ページ
01 越前がに	株式会社 やまに	19
02 指折れ越前がに	株式会社 やまに	19
03 越前がに(ボイル) 商標登録第2134545号	株式会社 相木魚問屋	20
04 せいこかに(ボイル)	株式会社 相木魚問屋	20
05 越前がににお薦めセットA	株式会社 かねいち水産	20
06 越前がににお薦めセットB	株式会社 かねいち水産	20
07 越前がにカレー	クッキング福井株式会社	20
08 越前がにめし	株式会社 番匠本店	20
09 かにめし	株式会社 海の恵み	21
10 せい子かにめし	有限会社 いけす割烹 雅	21
11 マーメイド印 紅ずい蟹 脚肉ほくしフレッシュパック	福井缶詰株式会社	21

05 昆布・わかめ等

商品名	会社名	ページ
01 おぼろ昆布	株式会社 奥井海生堂	22
02 蔵田利尻昆布	株式会社 奥井海生堂	22
03 しいたけ昆布	河内屋傳次郎	23
04 とうろつろの昆布巻き	厨:千代鶴	23
05 北陸発昔ながらの味付昆布	ヤマトタカハシ株式会社	23
06 北陸発昔ながらのとうろつ昆布	ヤマトタカハシ株式会社	23
07 むき込みおぼろ	川本昆布食品株式会社	23
08 もみわかめ	株式会社 波屋	23
09 もみわかめ	海女達クラブ	24
10 もみわかめ (ふりかけ)	海女達クラブ	24
11 ひじきごはん	川本昆布食品株式会社	24
12 味のり	株式会社 駒屋	24
13 海苔佃煮(島の娘)	株式会社 駒屋	24

06 冷凍加工品

商品名	会社名	ページ
01 甘えびちゃん からあげ	三国網元おかみ会	25
02 いか漁師漬	株式会社 ヤマゴ	25
03 えび満月	株式会社 山川かまぼこ	26
04 [極 美筋遊離 無着色辛子明太子][極 美筋遊離 無着色たらこ]	丸市食品株式会社	26
05 銀だら西京漬け	日本ディシーフーズ株式会社	26
06 国見汐いか	潮風グループ	26
07 越前美人甘塩イカ	越前地区漁業士会	26
08 越前美人イカ(沖漬け)	越前地区漁業士会	26
09 サーモントラウト・フィレ	本間水産株式会社	27
10 船内凍結甘えび	福井県漁業協同組合連合会	27
11 タルイカ柵	本間水産株式会社	27
12 ひとくちアジみりん	株式会社 ヤマゴ	27

07 素干し・塩干品

商品名	会社名	ページ
01 若狭ぐじ 一汐干	JF女性部 島ジャコ倶楽部	28
02 若狭ぐじの一夜干	加福鮮魚	28
03 若狭ぐじ一汐	岩本商店	29
04 若狭ぐじ一汐一夜干	福井県漁業協同組合連合会	29
05 若狭かれい	小川商店	29
06 若狭かれい	有限会社 樹屋商店	29
07 若狭カレイ	まるほ商店	29
08 若狭かれい(一夜干し)	田中平助商店	29
09 若狭かれい塩干	よしき商店	30
10 若狭かれいの一夜干	加福鮮魚	30
11 若狭かれいの干物	野村鮮魚店	30
12 赤がれい一夜干し	株式会社 親崎水産	30
13 アカガレイ一夜干し	民宿の山口	30
14 赤かれい 干物	越前漁師まち 味クラブ	30
15 あまごの一夜干し	あまごの宿	31
16 石がれいの干物	海	31
17 一夜干しいか	吉川水産株式会社	31
18 越前海の幸(一夜干し)	株式会社 親崎水産	31
19 越前がれい一夜干し	株式会社 山下水産	31
20 越前がれい素干し	有限会社 ブルーマリン	31
21 越前がれいの一夜干し	海の幸 食処 えちぜん	32
22 エテガレイの塩干	柴重商店	32
23 エテガレイの塩干し	藤原鮮魚店	32
24 エテガレイの干物 大	司村商店	32
25 旬の干物(塩干、みりん干)	友 水産	32
26 すきみたら	越前町 水産梅浦工場	32
27 ソフトニシン	数馬商店株式会社	33
28 天日干しかれの干物	伊野魚問屋	33
29 なめたがれいの干物	越前鷹巣 お魚倶楽部	33
30 ハタハター夜干し	民宿の山口	33
31 はたはた 干物	越前漁師まち 味クラブ	33
32 浜干し甘えび	株式会社 越前水産	33
33 開きあじ	株式会社 武生総合食品市場	34
34 開き甘鯛	株式会社 山下水産	34
35 福井産甘エビ乾燥	株式会社 太田屋	34
36 干たら	田村水産	34
37 丸干し甘えび	合資会社 田島魚問屋	34
38 丸干しいか	数馬商店株式会社	34
39 メギスの一夜干し	越前鷹巣 お魚倶楽部	35
40 めだいの干物	海	35

08 練り製品

商品名	会社名	ページ
01 甘えび巻	岡惣かまぼこ店	36
02 アンパンマンかまぼこ	株式会社 小牧	36
03 いかしゅうまい8個入	安田蒲鉾株式会社	37
04 大板かまぼこ	株式会社 山川かまぼこ	37
05 こしひかり蒲鉾	有限会社 大谷商店	37
06 米粉入蒲鉾、ちくわ、揚げ天	株式会社 小牧	37
07 ささがき天ぶら	有限会社 興養軒	37
08 しま天	JF女性部 島ジャコ倶楽部	37
09 蘇洞門かまぼこ	有限会社 興養軒	38
10 高浜ちくわ	有限会社 大谷商店	38
11 手造りトロ箱セット	株式会社 むぎや蒲鉾	38
12 中板蒲鉾	株式会社 油宇	38
13 福井さんちのねりっこ	株式会社 むぎや蒲鉾	38
14 焼ちくわ	株式会社 油宇	38

09 水産物漬物 (へしこ・ささ漬・しょうゆ漬を除く)

商品名	会社名	ページ
01 越前がれい甘づけ	有限会社 ブルーマリン	39
02 にしんすし	ハヤシフーズ	39
03 にしんずし	有限会社 ニエカワ水産 敦賀営業所	40
04 にしん寿司(にしんの麹漬)	株式会社 フジシヨク	40
05 福井県産鰯と鰯の粕漬け	有限会社 米又	40
06 鰯の吟醸漬	有限会社 うな信	40
07 若狭ぐじの味噌漬け	小川商店	40

10 しょうゆ漬 (サバ加工品を除く)

商品名	会社名	ページ
01 アジのしょうゆ干し	樹新商店	41
02 穴子醤油漬	よしき商店	41
03 アナゴのしょうゆ漬	江南保商店	42
04 アナゴのしょうゆ漬	中村商店	42
05 アナゴのしょうゆ漬	△やまに 浦谷商店	42
06 カナガシラのしょうゆ漬	△やまに 浦谷商店	42
07 ハタハタのしょうゆ漬	江南保商店	42
08 ハタハタのしょうゆ漬	司村商店	42
09 レンコダイのしょうゆ漬	柴重商店	43
10 レンコダイのしょうゆ漬	藤原鮮魚店	43
11 若狭ぐじのしょうゆ漬	村上久六商店	43

11 その他

商品名	会社名	ページ
01 味付たら	株式会社 早崎商店	44
02 あまごの甘露煮	あまごの宿	44
03 イカの沖漬	有限会社 うな信	45
04 雲丹ひしお(うにひしお)	小浜海産物株式会社	45
05 うに豆	天たつ	45
06 駅弁屋の笹すし	株式会社 番匠本店	45
07 えくらちゃん潮羽二重餅	京福商事株式会社	45
08 越前甘えびカレー	クッキング福井株式会社	45
09 越前雲丹	株式会社 波屋	46
10 越前おろしそば専用かつお	株式会社 太田屋	46
11 越前仕立て汐雲丹(しおうに)	天たつ	46
12 越前町左右(そう)の天然塩うに(粒うに100%)	株式会社 前川幸一商店	46
13 完熟梅みそ越前海月(えちぜんくらげ)	岡松醤油醸造元	46
14 さごし梅肉フライ	有限会社 公衆商店	46
15 塩のイカ	越前町 水産梅浦工場	47
16 塩丸いか	吉川水産株式会社	47
17 白玉(イタヤ貝風ボイルホタテ)	日海水産株式会社	47
18 食べる辣油	有限会社 スターフーズ	47
19 食べるラー油	なべさん	47
20 ちびっ子ほたて(ベビーホタテ)	日海水産株式会社	47
21 「できたて 無糖色 生めんたい」、「できたて 無糖色 生たらこ」	丸市食品株式会社	48
22 天然だし 日本海甘えび茶碗蒸し	フレッグ食品工業株式会社	48
23 南蛮漬(アジ、ハタハタ、メギス等)	株式会社 武生総合食品市場	48
24 はたはたのうま煮	株式会社 早崎商店	48
25 ふくらぎね味噌フライ	有限会社 公衆商店	48
26 満足!若狭ふぐセット2人前	阿納ふぐ組合	48
27 焼魚三昧	風呂セントラル木材街食品部 丸繁三明物産	49
28 茹蛸	伊野魚問屋	49
29 料理仕立て もてなし椀 かに	フレッグ食品工業株式会社	49
30 若狭ぐじ(甘鯛)塩釜	株式会社 津田 孫兵衛	49
31 若狭とらふぐお料理セット(産直宅配)	有限会社 いけす割烹 雅	49
32 若狭ふぐセット3人前	阿納ふぐ組合	49
33 若狭ふぐ鍋セット大(4~5人前)	若狭ふぐく倶楽部	50
34 若狭ふぐ料理セット小(2~3人前)	若狭ふぐく倶楽部	50

01 へしこ



若狭を代表する伝統食「へしこ」。この地方の方言で漬け込むことを「へしこむ」と言うことから、これがなまってへしこと呼ばれるようになったと言われています。

雪が舞う極寒の2月、早春にかけて脂が乗って美味くなる鯖が出回る頃からへしこ作りが始まります。まず、内臓を取り除いた鯖に塩を振って漬け込む「塩押し」という作業を行います。1〜2週間おいて鯖から「ひしお」と呼ばれる塩汁が上がったら、一度取り出して塩を落とし、みりんや醤油で下味を付けます。その後「本漬け」に入り、鯖に糠をまぶして樽に入れ重石をします。食べ頃になるまで1〜2年寝かせますが、夏の土用の時期をはさむことが肝心。あの暑さの中で鯖と糠の旨味が溶け合って熟成し、はじめてへしこに変わるのだと言います。

01 さばのへしこ



若狭地方に昔から伝わるへしこの製法にさらに工夫を加え、ゆっくりと熟成して仕上げた当社自慢秘伝の『さばのへしこ』です。

参考金額：1,470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>

02 さばのへしこ



若狭美浜町日向の家庭に伝わる伝統の味を守り、塩分を控えたヘルシーなもの。化学調味料は使っていません。

参考金額：1,500円（税込）
内 容 量：600g
消味期限：6ヶ月
取扱期間：通年

日向へしこ工房 勘兵衛

〒919-1126 三方郡美浜町日向
TEL.0770-32-0287 FAX.0770-32-0287

03 さばのへしこ



脂の乗り切った新鮮な鯖を、昔から伝わる当店独自の製法で約1年の期間糠に漬け込みじっくり自然熟成させています。こうじなどの発酵物は一切使用せず、自然発酵に任せているため味わいも昔ながらの自然の味に仕上がっています。

参考金額：1,500円（税込）
内 容 量：1本
消味期限：6ヶ月
取扱期間：通年

奈田商店

奈田商店は福井県の越前海岸に面する越前地区で魚屋を営んでおります。鮮魚やこだわりの加工品を販売しています。

〒910-3553 福井市蒲生町1-46
TEL.0776-89-2109 FAX.0776-89-2799
E-mail info@etizenkani.jp
ホームページ <http://etizenkani.jp>

04 さばのへしこ



手造りの伝統的製法でありながら、現代人の味覚に合う味付けで、長年、多くのお客様に親しまれております。ふぐのへしこも好評発売中です。

参考金額：1,580円（税込）
内 容 量：約750g
消味期限：要冷蔵で半年
取扱期間：通年

有限会社 なぎさ会

1990年に美浜町特産品研究グループとして発足し、へしこの製造販売を開始しました。2000年に有限会社となり現在に至ります。

〒919-1126 三方郡美浜町日向9-16
TEL.0770-32-0437 FAX.0770-32-0454
E-mail yayoneko7yk@kl.mmnet-ai.ne.jp

05 サバのへしこ



国産のサバを使って、昔ながらの製法で作っています。

参考金額：1,500円（税込）
内 容 量：1本
消味期限：6ヶ月
取扱期間：通年

うみの宿 さへい

〒915-1114 南条郡南越前町糠12-21
TEL.0778-48-2738 FAX.0778-48-2157
E-mail sahei@mitene.or.jp
ホームページ <http://www.sahei.gr.jp>

06 鯖のへしこ



米糠、塩、米麹にこだわり、一年に渡り長期熟成させ仕上げた逸品です。

参考金額：1,200円（税込）
内 容 量：450g
消味期限：冷蔵150日
取扱期間：通年

株式会社 越前水産

弊社は、越前の魚問屋として越前がにをはじめ若狭かれい、へしこ、焼き鯖寿司等海産物の加工、卸、販売を行っております。

〒910-3553 福井市蒲生町10-14
☎0120-89-0016 TEL.0776-89-2585 FAX.0776-89-2586
E-mail info@echizengani.co.jp
ホームページ <http://www.echizengani.co.jp/>

07 鯖のへしこ



油がのった鯖で、生で刺身にしたり、焼いても香ばしく召し上がれます。味も現代風です。

参考金額：1,600円（税込）
内 容 量：1本約0.7kg
消味期限：半年
取扱期間：通年

嵯峨

〒919-1126 三方郡美浜町日向61-1-155
TEL.0770-45-1133 FAX.0770-45-1551

08 鯖のへしこ



国内産の大きめの鯖を1年から2年漬け込み、ゆっくり熟成してあります。

参考金額：1,500円（税込）
内 容 量：500～600g 1尾
消味期限：要冷蔵で半年
取扱期間：通年

民宿 御食事 与利喜

かに、鮮魚料理専門の民宿として、小規模にて、ていねいな調理に心がけています。お気軽にどうぞ。

〒915-1114 南条郡南越前町糠106-1-11
TEL.0778-48-2371 FAX.0778-48-2988
E-mail yoriki@sun.vipa.ne.jp
ホームページ <http://www.yoriki.tv/>

09 鯖のへしこ



国産鯖使用。無添加原料にこだわり塩味をひかえたマイルドな長兵衛の鯖のへしこを是非どうぞ!

参考金額: 2,100円 (税込)
内 容 量: 国産鯖 1本
消味期限: 6ヶ月
取扱期間: 通年

有限会社 長兵衛 長兵衛酢房

福井県若狭はへしこ・かに・ぶ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。長兵衛酢房は地場の味・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

10 鯖のへしこ



国産の鯖を昔ながらの製法にこだわり漬込みました。塩と米糠とタカノツメで鯖を1年6ヶ月にわたり漬込んだ伝統の味です。

参考金額: 1,500円 (税込)
内 容 量: 650g
消味期限: 6ヶ月(要冷蔵)
取扱期間: 通年

若狭田島「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 小浜市田島36-47
TEL.0770-54-3407 FAX.0770-54-3008

11 鯖のへしこ刺身



米糠を洗い落として、薄くスライスしてありますので、そのままお召し上がりになれます。お酒の肴やご飯のお供に最適です。

参考金額: 630円 (税込)
内 容 量: 1パック8枚入り
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ただけ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

12 鯖へしこ



焼いた後、いつまでもそのまふんわりした食感でまろやかな味になっております。ぜひお試しください。

参考金額: 1,500円 (税込)
内 容 量: 700~800g
消味期限:
取扱期間: 通年

やろく

〒919-1454 三方上中郡若狭町遊子3-4
TEL.0770-47-1523 FAX.0770-47-1523

13 さばへしこ



糠を取り、切目に切ってさっと焼く、または生で細く切ってレモン汁をつけるとおいしくいただけます。

参考金額: 2,100円 (税込)
内 容 量: 1本
消味期限: 1ヶ月
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 さばへしこ



一年近く時間をかけ熟成した若狭伝来の極上珍味。生でもいただけ炙ると芳ばしい香りが口の中で広がり食欲をそそります。

参考金額: Mサイズ1,500円 (税込)
内 容 量: 1本(Mサイズ)
消味期限: 90日
取扱期間: 通年

有限会社 ニエカワ水産 敦賀営業所

地元で獲れた水産物の加工を主としています。創業以来、保存食としてのへしこにしんずしなどの発酵食品に力を入れて製造しています。

〒914-0076 敦賀市元町13-17-2
TEL.0770-25-0151 FAX.0770-25-2468
E-mail cotaro@rm.rcn.ne.jp

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

④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、天候の良い日をみ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
消費期限：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楽しめます。

〒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そ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
消費期限：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
消費期限：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
消費期限：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
消費期限：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
消費期限：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ただけ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造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 福井市栄崎町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 福井市栄崎町14-32
TEL.0776-89-2316 FAX.0776-89-2319
E-mail Kamomegg@mx4.fctv.ne.jp

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し上がり下さい。

参考金額：/匹1,260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



新鮮で脂が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 長兵衛酢房

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。長兵衛酢房は地場の味・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

若狭田島「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 小浜市田島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：単 産1,500円（税込）
/お刺身産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りました。

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、雑誌等にも幾度も取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 焼鯖寿司



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/>



03 ささ漬



ささ漬けの歴史は深く、奈良時代にまでさかのぼります。そのころ若狭から都へ、税金として送られていた魚の塩漬けがルーツといわれています。

現在の形となったのは、明治時代の終わり頃に若狭地方で鯛が獲れすぎて、苦肉の策として始まった「小鯛のささ漬け」。笹の葉を使用し、杉樽に詰める保存法は、若狭の魚商人と交流の深かった京都の魚問屋が考案したそうです。この笹や杉樽は保存効果を高めるだけでなく、風味豊かな香りをつける効果もあります。

その後、若狭湾の春を呼ぶ魚、「さより」など、季節を感じさせる旬の魚たちもささ漬けされるようになり、若狭の伝統食品としての地位を確立しました。きす、小あじ、とびうおなどのささ漬けも人気です。

ささ漬けはそのままでも手軽に食べられますが、刺身、酢の物、寿司、てんぷらやフライなどにしても美味しく楽しむことができます。

01 小鯛ささ漬



若狭近海で獲れる「れんこ鯛」を素早く三枚におろし薄塩にした後、地元の米酢で上品に味付けをして樽に詰めています。

参考金額：1,680円（税込）
内 容 量：200g
消味期限：7日
取扱期間：通年

有限会社 上杉商店

当店は、小浜で「ささ漬」一筋に50年以上頑張っております。今後も上杉商店ファンの皆様のご期待にお答えいたします。

〒917-0095 小浜市内1-3-14
TEL.0770-52-0667 FAX.0770-53-2141
E-mail info@sasaduke.com
ホームページ <http://www.sasaduke.com>

02 小鯛ささ漬



新鮮な原料を使用し、衛生的な管理の下で製造しています。熟練の職人達による振り塩仕立てで、1ヶ1ヶ丁寧に作っています。業務用などにも広く使われています。

参考金額：
内 容 量：
消味期限：
取扱期間：通年

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、みんなががんばっています。

〒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

03 小鯛ささ漬



若狭小浜を代表する水産加工品。黄鯛を三枚におろし、塩、酢等で調味し、杉樽に笹の葉と一緒に詰め込んだ珍味。様々な料理に使える。

参考金額：900円、1,680円（税込）
内 容 量：100g、200g
消味期限：1ヶ月
取扱期間：通年

有限会社 桝屋商店

明治初期より創業の老舗です。小浜港で水揚げされる魚介類を加工して全国へ販売しています。味にはこだわっています。

〒917-0081 小浜市川崎1-2-9
TEL.0770-53-2334 FAX.0770-53-2332
E-mail info@k3masuya.co.jp
ホームページ <http://www.K3masuya.co.jp/>

04 小鯛ささ漬 大樽2個入り



選り抜いた赤穂の天然塩。伝統三百年の米酢。鮮度抜群のレンコダイを丁寧に三枚卸す。すべて手造りです。

参考金額：3,200円（税込）
内 容 量：160g×2個
消味期限：製造日より7日間
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 小鯛ささ漬け



若狭湾や日本海で捕れたレンコ鯛(黄鯛)を新鮮なうちに三枚におろし、当店秘伝の米酢調味液で漬け込んだ自慢の小鯛の笹漬けです。

参考金額：530円（税込）
内 容 量：65g
消味期限：20日間
取扱期間：通年

木五商店

ささ漬けを中心に製造しておりますが、魚の醤油干し(一夜干し)も製造しております。

〒917-0081 小浜市川崎1-2-6
TEL.0770-52-6111 FAX.0770-52-6103
E-mail master@kigo.biz
ホームページ <http://www.kigo.biz/>

06 小鯛のささ漬



新鮮なキダイを新しいうちに製品にしているので、色がきれいなのも特徴です。

参考金額：500円（税込）
内 容 量：70g、9〜12切れ
消味期限：2週間（冷凍1ヶ月〜）
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

07 小鯛のささ漬



市場で仕入れた新鮮な小鯛を一匹ずつ手作業で三枚おろしにして味付けします。ささ漬の品質を落とさないよう、繁忙期でも1日300個ほどしか作りません。

参考金額：1,680円（税込）
内 容 量：200g
消味期限：7日間
取扱期間：通年

田中平助商店

郷土食や保存食、近年できたものまで様々あります。ぜひ一度、若狭の名産品をお試し下さい。

〒917-0081 小浜市川崎1丁目2-3
TEL.0770-52-2356 0770-52-2357
ホームページ <http://www.t-heisuke.com/>

08 小鯛のささ漬



日本海産の新鮮な小鯛を骨抜きして、うす塩仕立てで当店独自の醸造酢に軽くくぐらせ木樽に詰めました。

参考金額：2,310円（税込）
内 容 量：160g入
消味期限：9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>

09 小鯛のささ漬



新鮮な生の連小鯛(=地方名、和名:キダイ)を使用し、お刺身感覚に仕上げるこだわりの商品です。

参考金額: 1,800円(税込)
内容量: 1樽(200g)
消味期限: 冷蔵で5日間
取扱期間: 通年

野村鮮魚店

とにかく、シンセン! しんせん! 新鮮!

〒917-0084 小浜市広峰16
TEL.0770-52-0441 FAX.0770-52-1680

10 小鯛の笹漬・匠プレミアム



究極の熟成された小鯛の笹漬。そのままが一番、寿司の上身、お茶漬、サラダもご利用頂けます。前浜の特別厳選した小ぶりの小鯛に無農薬米酢、餅米のみの熟成味醂に通し、白板昆布を挟み杉の小樽にぎっちり詰めてあります。

参考金額: 2,300円(税込)
内容量: 180g
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、若狭かれ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/>

11 上杉のささ漬三品



「小鯛、さす、あじ」をささ漬にしました。サラダやお寿司などにしているいろんな味をお楽しみ下さい。

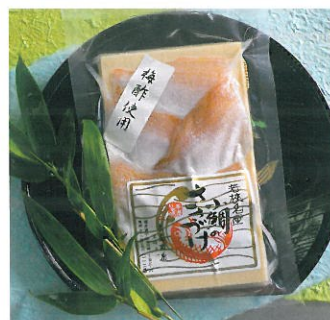
参考金額: 3,100円(税込)
内容量: 90gx3個
消味期限: 7日
取扱期間: 通年

有限会社 上杉商店

当店は、小浜で「ささ漬」一筋に50年以上頑張っております。今後も上杉商店ファンの皆様のご期待にお答えいたします。

〒917-0095 小浜市城内1-3-14
TEL.0770-52-0667 FAX.0770-53-2141
E-mail info@sasaduke.com
ホームページ <http://www.sasaduke.com>

12 梅酢使用の小鯛ささ漬け



福井梅の梅酢ベースに木五商店独自に作り上げた調味液で漬けた新感覚の小鯛のささ漬けです。ほのかな梅の香りとモチモチ感をどうぞ。

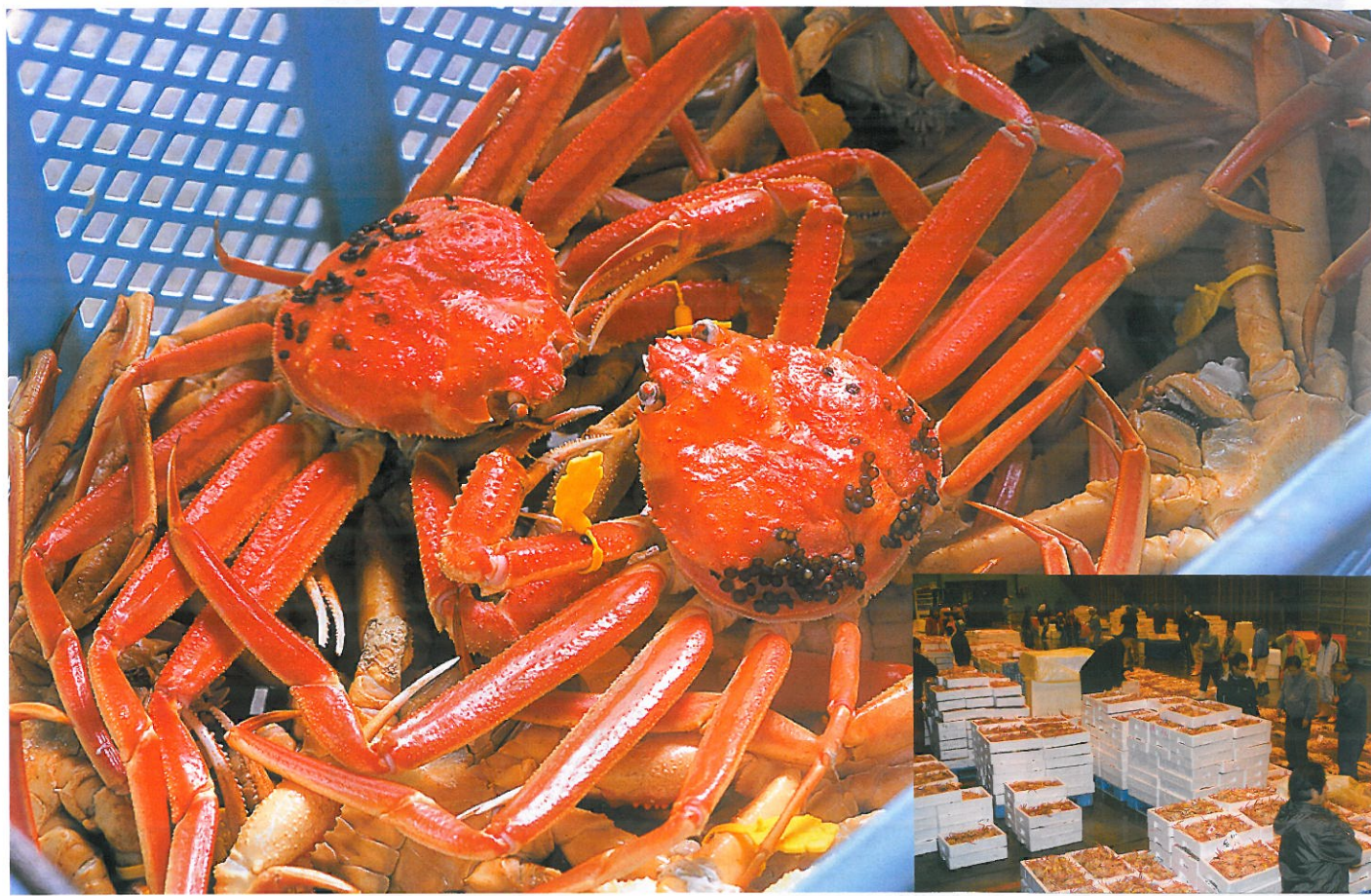
参考金額: 530円(税込)
内容量: 65g
消味期限: 20日間
取扱期間: 夏季

木五商店

ささ漬けを中心に製造しておりますが、魚の醤油干し(一夜干し)も製造しております。

〒917-0081 小浜市川崎1-2-6
TEL.0770-52-6111 FAX.0770-52-6103
E-mail master@kigo.biz
ホームページ <http://www.kigo.biz/>

04 カニ加工品



福井の冬と言えば、「越前がに」。福井県の代名詞とも言える特産品の代表格で、毎年、皇室にも献上されています。11月6日の解禁日には、越前港や三国港など、福井県内の漁港が大賑わい。いかつい顔に堅い甲羅、鋭い爪のその奥には、食べるものを黙らせ、至福の喜びに変える、日本一の味覚があるのです。

一見、淡泊に感じる「越前がに」の身ですが、食べてみると瑞々しい上に適度な脂と甘みを感じられます。それは一度食べたら忘れられなくなる味だと多くの人が絶賛しているほど。格別なうま味のあるカニみそや、内子（卵巣）や外子（卵）など、独特な食感やうま味を味わうことができます。

01 越前がに



三国港で水揚げされた新鮮な越前がにを、注文を受けてからボイルしております。皇室への献上もさせていただいており、その品質の良さは進物用として高い評価をいただいております。

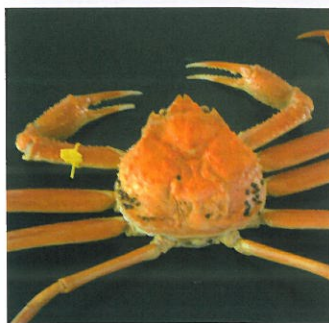
参考金額：15,750円（税込）
内容量：約0.8～0.9kg 前後
消費期限：着後4日間
取扱期間：11月中旬～3/20

株式会社 やまに

当やまに水産は古くから、三国港仲買業者としての資格を持ち、三国の水産業に携わっています。仲買業者だからこそ仕入れることができます、どこよりも新鮮で質の良い海産物をお客様にお届けします。

〒913-0063 坂井市三国町安島64-1
TEL.0776-81-3420 FAX.0776-82-6207
E-mail info@yamanisuisan.com
ホームページ <http://www.echizenkaninokura.yamanisuisan.com>

02 指折れ越前がに



三国港で水揚げされた新鮮な越前がにを、注文を受けてからボイルしております。指が折れていても味はまったく問題なく召し上がれます。ご自宅用にも、手軽に越前がにを…とお考えの方におすすめ。

参考金額：15,750円（税込）
内容量：約1.0kg 前後
消費期限：着後4日間
取扱期間：11月中旬～3/20

株式会社 やまに

当やまに水産は古くから、三国港仲買業者としての資格を持ち、三国の水産業に携わっています。仲買業者だからこそ仕入れることができます、どこよりも新鮮で質の良い海産物をお客様にお届けします。

〒913-0063 坂井市三国町安島64-1
TEL.0776-81-3420 FAX.0776-82-6207
E-mail info@yamanisuisan.com
ホームページ <http://www.echizenkaninokura.yamanisuisan.com>

03 越前かに(ボイル) 商標登録第2134545号



相木魚問屋は、越前かにを初めて全国の名だたる市場に出した魚問屋として、頑固なまでにその味にこだわってまいりました。

参考金額：20,000円(税込)
内 容 量：約1kg
消味期限：製造日より3日
取扱期間：11/8～3/20

株式会社 相木魚問屋

「越前かに」「越前かにの名付け親」「越前かにの日」は株式会社相木魚問屋の商標登録です。

〒914-0061 敦賀市蓬萊町16-11
TEL.0770-22-0645 FAX.0770-23-3353
E-mail aikiuodonya@kind.ocn.ne.jp
ホームページ <http://www.aiki-uodonya.com/>

04 せいこかに(ボイル)



「せいこかに」とは「越前かに」(ずわいかに)の雌のことで、漁期が短く、かたちは小さいがミソ・内子の味は格別です。

参考金額：2,000円(税込)
内 容 量：約150g
消味期限：製造日より3日
取扱期間：11/8～12/30

株式会社 相木魚問屋

「越前かに」「越前かにの名付け親」「越前かにの日」は株式会社相木魚問屋の商標登録です。

〒914-0061 敦賀市蓬萊町16-11
TEL.0770-22-0645 FAX.0770-23-3353
E-mail aikiuodonya@kind.ocn.ne.jp
ホームページ <http://www.aiki-uodonya.com/>

05 越前がにお薦めセットA



越前ずわいがに1杯+せいこかに3杯のセット

参考金額：12,000円(税込)
内 容 量：1セット
消味期限：商品到着後2日間
取扱期間：11～1/15頃

株式会社 かねいち水産

福井県越前町の魚・かに問屋です。地元の旅館さんをはじめ、主要都市の卸売り市場に、福井県内で揚がる鮮魚を卸販売してます。

〒916-0426 丹生郡越前町米ノ62-75-1
TEL.0778-39-1122 FAX.0778-39-1037
E-mail shop@kaneichi-suisan.co.jp
ホームページ <http://kaneichi-suisan.co.jp>

06 越前がにお薦めセットB



越前ずわいがに1杯+せいこかに3杯のセット

参考金額：18,000円(税込)
内 容 量：1セット
消味期限：商品到着後2日間
取扱期間：11～1/15頃

株式会社 かねいち水産

福井県越前町の魚・かに問屋です。地元の旅館さんをはじめ、主要都市の卸売り市場に、福井県内で揚がる鮮魚を卸販売してます。

〒916-0426 丹生郡越前町米ノ62-75-1
TEL.0778-39-1122 FAX.0778-39-1037
E-mail shop@kaneichi-suisan.co.jp
ホームページ <http://kaneichi-suisan.co.jp>

07 越前かにカレー



日本海の荒波に育った新鮮な越前がに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/>

08 越前かにめし



珍味として喜ばれるせいこかにの卵巣、みそをほぐして炊き込んだご飯にかにの身をトッピングしました。

参考金額：1,100円(税込)
内 容 量：1食
消費期限：販売日の23時
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

09 かにめし



日本海味の極み。蟹独特の風味が最高です。

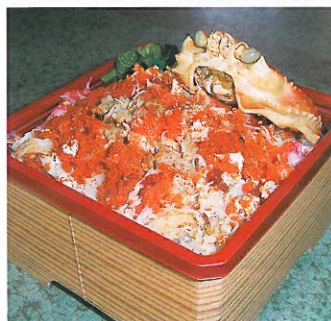
参考金額：1,000円 (税込)
内 容 量：400g (容器含)
消味期限：48時間(2日間)
取扱期間：通年

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も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/

10 せい子かにめし



越前がにのメス「セイコガニ」を丸ごと一匹使ったかにめしです。

参考金額：1,365円 (税込)
内 容 量：1 折
消味期限：1日
取扱期間：11/10～3月末

有限会社 いけす割烹 雅

店内に大型イースあり。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食べれます。

〒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

11 マーメイド印 紅ずわい蟹 脚肉ほぐしフレッシュパック



兵庫県香住港で水揚げされた紅ずわいがにをチルドの状態のパックしました。かに本来の味そのままのこだわり缶詰です。

参考金額：1箱6缶入り3,900円 (税込)
内 容 量：1缶固形量75g
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/



へしこ

01

サバ加工品

02

さざ漬

03

カニ加工品

04

昆布・わかめ等

05

冷凍加工品

06

素干し・塩干し

07

練り製品

08

水産物漬物

09

しょうゆ漬

10

その他の水産加工品

11

05 昆布・わかめ等



北前船の寄港地の一つであった敦賀は、京や大阪の北の玄関として賑わいました。様々な物資が行き交い、集積された物資の中で代表的なのが「昆布」です。現在でも敦賀特産の昆布は、多くの高級料理店で昆布ダシとして愛用されています。また、手すきおぼろ昆布や昆布巻きなどの料理、お菓子など加工品も多く作られています。

4月終わりの頃、おだやかな天候と波が続く日本海。そんな海では春の風物詩である天然わかめ漁が解禁となります。この時期に獲れる新わかめは、やわらかいのが特徴で、小さいものは茎まで食べられ、主に高級料亭や割烹料理店で重宝されています。天然わかめのほとんどは、海女さんたちが手作りで「もみわかめ」（粉わかめ）に加工しています。

01 おぼろ昆布



職人が一片一片手削りしたおぼろ昆布。昆布の表皮から一気に削りこむため、黒、緑、白色が入り混じった美しい模様になります。

参考金額：525円（税込）
内 容 量：50g
消味期限：製造日より6ヶ月
取扱期間：通年

株式会社 奥井海生堂

創業明治4年。大本山永平寺御用達昆布処。全国の有名料亭様の出し昆布を始め、有名百貨店様にお取り扱い頂いております。

〒914-0063 敦賀市神楽1丁目4-10
☎0120-520-091 TEL.0770-22-0493 FAX.0770-22-6780
E-mail kaiseido@konbu.co.jp
ホームページ <http://www.konbu.co.jp>

02 蔵田利尻昆布



礼文島香深浜産・船泊産昆布を22cm切揃え。京の有名料亭でも使われるだし昆布。すっきりとした、上品なお味が楽しめます。

参考金額：1,365円（税込）
内 容 量：80g
消味期限：1年
取扱期間：通年

株式会社 奥井海生堂

創業明治4年。大本山永平寺御用達昆布処。全国の有名料亭様の出し昆布を始め、有名百貨店様にお取り扱い頂いております。

〒914-0063 敦賀市神楽1丁目4番地10号
☎0120-520-091 TEL.0770-22-0493 FAX.0770-22-6780
E-mail kaiseido@okui.co.jp
ホームページ <http://www.okui.co.jp>

03 しいたけ昆布



肉厚のしいたけと北海道産の昆布で甘辛く長時間炊き、最後に山椒を入れ最高の味に仕上げています。

参考金額：300円（税込）
内 容 量：140g
消費期限：3ヶ月
取扱期間：通年

河内屋傳次郎

地元熊川で栽培しているこだわりの原木椎茸。味と香りをご賞味ください。

〒919-1532 三方上中郡若狭町熊川19-3
TEL.0770-62-0878 FAX.0770-62-0878

04 とろとろの昆布巻き



奥越前に伝わる村祭りのご馳走。三日間炊き上げたとろとろの昆布巻きです。

参考金額：525円（税込）
内 容 量：一本
消費期限：50日
取扱期間：通年

厨：千代鶴

1953年創業。大衆食堂の店頭での惣菜・弁当の販売も好評を頂いております。“働くお母ちゃんの味方です”がモットーです。

〒911-0806 勝山市本町2-4-2
TEL.0779-87-2250 FAX.0779-88-1066
E-mail m_chiyozuru@ybb.ne.jp
ホームページ <http://www.chiyozuru.jp/>

05 北陸発 昔ながらの味付昆布



昆布の風味と栄養を生かしながら程よい辛さの味付けをしています。

参考金額：800円（税込）
内 容 量：40束
消費期限：240日（8カ月）
取扱期間：通年

ヤマトタカハシ 株式会社

昭和24年創業以来、昆布加工品を製造販売し現在では、敦賀と函館に昆布館を設立、より広く昆布商品の紹介を行っております。

〒914-0062 敦賀市相生町10-11
☎0120-73-8010 TEL.0770-25-3635 FAX.0770-22-2356
E-mail mak@konbukan.co.jp
ホームページ <http://www.konbukan.co.jp/yamatotakahashi/>

06 北陸発 昔ながらのとろろ昆布



肉厚の昆布を選別しやや厚めに削り上げています。うどんやおにぎりにご利用ください。

参考金額：380円（税込）
内 容 量：75g
消費期限：300日（10カ月）
取扱期間：通年

ヤマトタカハシ 株式会社

昭和24年創業以来、昆布加工品を製造販売し現在では、敦賀と函館に昆布館を設立、より広く昆布商品の紹介を行っております。

〒914-0062 敦賀市相生町10-11
☎0120-73-8010 TEL.0770-25-3635 FAX.0770-22-2356
E-mail mak@konbukan.co.jp
ホームページ <http://www.konbukan.co.jp/yamatotakahashi/>

07 むき込みおぼろ



北海道産真昆布を酢に漬け柔らかくし、職人が伝統技法で削る薄い絹のような昆布。全国の「手削りおぼろ昆布」の約85%は敦賀産です。

参考金額：525円（税込）
内 容 量：50g
消費期限：6ヶ月
取扱期間：通年

川本昆布食品 株式会社

昭和34年創業。全国百貨店の物産展や直営店・通信販売において、福井の名産品や海産物、その他、幅広い食品の取扱いを致しております。

〒914-0033 敦賀市鳩原21-1-9
☎0120-22-4761 TEL.0770-22-7285 FAX.0770-24-0029
E-mail yoshisaka@0120224761.com
ホームページ <http://www.wakasakawamoto.co.jp>

08 もみわかめ



天然わかめを天日で干し、ぱりぱりにして手でもんだ“もみわかめ”はシンプルだが奥深い味わい。ご飯にふりかけて、太陽と磯の香りをお楽しみ下さい。

参考金額：450円～6,000円（税込）
内 容 量：小袋～1升瓶
消費期限：1年
取扱期間：通年

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/>

09 もみわかめ



前浜で採った天然わかめを天日干しし、丁寧に手もみした無添加商品です。ご飯やお好み焼などにふりかけて磯の香りを楽しんで下さい。

参考金額：3,150円（税込）
内 容 量：150g
消味期限：1年
取扱期間：5～9月

アマラ 海女達クラブ

福井市漁協女性部の中の活動グループです。魚食推進を生き甲斐とし、浜のおいしさを届けるため熱意を持って作業しています。

〒910-3404 福井市白浜町10-4-3
TEL.0776-88-2003 FAX.0776-88-2566

10 もみわかめ（ふりかけ）



天然わかめを天日干しし、丁寧に手もみした後、いりごまを合わせました。わかめの風味とゴマの風味とを味わってください。

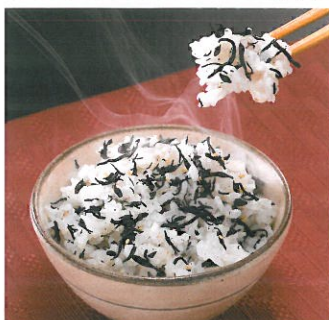
参考金額：1,050円（税込）
内 容 量：30g
消味期限：1年
取扱期間：5～9月

アマラ 海女達クラブ

福井市漁協女性部の中の活動グループです。魚食推進を生き甲斐とし、浜のおいしさを届けるため熱意を持って作業しています。

〒910-3404 福井市白浜町10-4-3
TEL.0776-88-2003 FAX.0776-88-2566

11 ひじきごはん



当社人気No.1。とにかく美味しい。しその香りと上品な甘さ、ソフトな歯ごたえは、絶妙なバランス。一度食べたらやめられない驚異のふりかけ。

参考金額：525円（税込）
内 容 量：80g
消味期限：6ヶ月
取扱期間：通年

川本昆布食品 株式会社

昭和34年創業。全国百貨店の物産展や直営店・通信販売において、福井の名産品や海産物、その他、幅広い食品の取扱いを致しております。

〒914-0033 敦賀市鳩原21-1-9
☎0120-22-4761 TEL.0770-22-7285 FAX.0770-24-0029
E-mail yoshisaka@0120224761.com
ホームページ <http://www.wakasakawamoto.co.jp>

12 味のり



口どけの良い厳選した海苔を、オリジナルの味付タレで仕上げた味付海苔です。温かいご飯に最適です。

参考金額：1本525円（税込）
内 容 量：8切80枚入（全型10枚分）
消味期限：240日
取扱期間：通年

株式会社 駒屋

創業文久二年。日本の伝統食である海苔を中心に、乾物や食料品を独自の製法で加工ならびに販売しております。

〒910-0844 福井市長本町1034
TEL.0776-53-0753 FAX.0776-54-0054
E-mail fukui@komaya.biz
ホームページ <http://www.yauemon.com>

13 海苔佃煮〈島の娘〉



香り高い青のり（ひとえ草）を原料に、水を一滴も加えず独自の製法で炊き上げた職人手造りの海苔佃煮。温かいご飯に最適です。

参考金額：525円（税込）
内 容 量：170g
消味期限：700日
取扱期間：通年

株式会社 駒屋

創業文久二年。日本の伝統食である海苔を中心に、乾物や食料品を独自の製法で加工ならびに販売しております。

〒910-0844 福井市長本町1034
TEL.0776-53-0753 FAX.0776-54-0054
E-mail fukui@komaya.biz
ホームページ <http://www.yauemon.com>

06 冷凍加工品



魚の鮮度保持は、おいしく食べるために必要不可欠。特に、長期間保存する場合には、冷凍が適しています。水揚げした魚あるいは調理した食材を時間を置かずに凍結することで、うまみを保つことができます。

本県の冷凍加工品の一つとして、船の上で凍結している「船凍甘えび」は、沖合で獲れた新鮮な甘えびを、生きたまま船上で急速冷凍し、えび本来の甘みをそのまま保たせています。

01 甘えびちゃん からあげ



三国港で水揚げされた甘えびを翌日味付け加工し、真空パックにして冷凍しました。油で揚げるだけで頭からおいしく食べられます。

参考金額：1箱630円（税込）
内 容 量：約200g
消味期限：1ヶ月
取扱期間：4～10月

三国網元おかみ会

網元の母ちゃん達で結成したグループです。地元で獲れた甘えびや魚を全国にPRしています。

〒913-0056 坂井市三国町宿1丁目17-33
TEL.0776-82-0261 FAX.0776-82-8451

02 いか漁師漬



日本海産のいかを地元漁師秘伝のタレに漬け込み真空冷凍しました。

参考金額：400円（税込）
内 容 量：1尾
消味期限：冷凍180日
取扱期間：通年

株式会社 ヤマゴ

地元前浜の素材を中心に干物などを取り扱う会社です。

〒910-3552 福井市栄崎町1-77-1
TEL.0776-89-2516 FAX.0776-89-2834
E-mail info@yamago5.com
ホームページ <http://yamago5.com>

03 えび満月



新鮮な魚肉と卵をふんだんに使用したソフトなしんじょうです。椀種や蒸し物に最適です。

参考金額：100円/個 (税込)
内 容 量：約45g 20個/袋
消費期限：要冷蔵にて6ヶ月間
取扱い期間：通年

株式会社 山川かまぼこ

創業以来、安全・安心・おいしさをモットーに、蒲鉾、ちくわ、揚げ天等練り製品全般をお客様にお届けしています。

〒910-0803 福井市高柳町39字1-1
TEL.0776-53-1823 FAX.0776-53-1819
E-mail kamaboko@cello.ocn.ne.jp

04 「極 美飾遊膳 無着色辛子明太子」「極 美飾遊膳 無着色たらこ」



モンドセレクション銅賞を受賞した自信作(辛子明太子)。粒子感にこだわり、成熟した張りのある完熟子から大ぶりの卵のみを厳選しました。

参考金額：5,250円(600g) (税込)
2,625円(300g) (税込)
内 容 量：5,250円(600g)
2,625円(300g)
消費期限：冷凍(-18度以下) 3ヶ月
取扱い期間：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号32番地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/

05 銀だら西京漬け



プリプリの銀だらを、越前風西京味噌に漬け込みました。脂がのっているので、深い甘みの西京味噌とともにじっくり焼いてどうぞ。

参考金額：840円 (税込)
内 容 量：100g
消費期限：冷凍3ヶ月間
取扱い期間：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/

06 国見汐いか



漁村で受け継いできた加工方法を更に工夫し、イカの内臓や目、口等を丁寧に取り除き、鷹の爪と粗塩のみで味付けしました。

参考金額：2,100円 (税込)
内 容 量：5枚入 (冷凍)
消費期限：3ヶ月 (冷凍)
取扱い期間：通年

潮風グループ

福井市漁協女性部の活動グループです。自分達が暮らしている地域を元気にしようと取り組んでいます。

〒910-3403 福井市白浜町10-4-3
TEL.0776-88-2003 FAX.0776-88-2566

07 越廼美人甘塩イカ



漁師の家で昔から食べていた塩イカを、塩分を控えて加工しました。焼き物やサラダの他、電子レンジでも簡単に加熱調理できます。

参考金額：350円 (税込)
内 容 量：1尾入 (150~200g)
消費期限：90日 (冷凍)
取扱い期間：通年

越廼地区漁業士会

イカや魚、地元の新鮮な水産物にこだわって加工しています。取扱品については、お問い合わせください。

〒910-3552 福井市栄崎町1-27
TEL.0776-89-2708 FAX.0776-89-2708

08 越廼美人イカ(沖漬け)



4~6月に越廼で釣れたスルメイカを活きたまま特製醤油だれに漬け込みました。若いイカを使い、甘くて柔らかい身が特徴です。

参考金額：350円 (税込)
内 容 量：1尾入 (120~150g)
消費期限：90日 (冷凍)
取扱い期間：6~8月

越廼地区漁業士会

イカや魚、地元の新鮮な水産物にこだわって加工しています。取扱品については、お問い合わせください。

〒910-3552 福井市栄崎町1-27
TEL.0776-89-2708 FAX.0776-89-2708

09 サーマントラウト・フィレー



チリの養殖サーモンを使用しているため、脂が乗っています。焼き物、ムニエル、バター焼き等に最適です。真空パックで冷凍しています。

参考金額：5,000円（税込）
内 容 量：5kg（5枚入り）
消費期限：冷凍で1年、解凍後4日間
取扱期間：通年

本間水産 株式会社

鮮魚や冷凍魚の1次加工（フィレー）や2次加工（切り身、味噌漬け等）による出荷をしています。

〒917-0071 小浜市一番町5-23
TEL.0770-52-5888 FAX.0770-52-5890
E-mail honmasuisan@ec3.technowave.ne.jp

10 船内凍結甘えび



福井県沖合の新鮮な甘えびを、船内で急速瞬間凍結し旨味と鮮度を封じ込めました。お刺身が最良です。

参考金額：2,100円（税込）
内 容 量：500g子持(大)30尾
消費期限：冷凍30日
取扱期間：通年

福井県漁業協同組合連合会

県内で水揚げされる旬のさかなをメインに加工品も販売。ネット通販・ギフト、学校給食へ地場産食材も提供。

〒910-8691 福井市大手2丁目8-10
TEL.0776-24-1203 FAX.0776-27-5432
E-mail jf-fukui@araumi.jp
ホームページ <http://araumi.jp>

11 タルイカ柵



日本海で漁獲されたタルイカを使用しました。身が厚く、甘みがあります。お刺身でどうぞ。

参考金額：8,500円（税込）
内 容 量：5kg（15切れ前後）
消費期限：冷凍で1年、解凍後4日間
取扱期間：通年

本間水産 株式会社

鮮魚や冷凍魚の1次加工（フィレー）や2次加工（切り身、味噌漬け等）による出荷をしています。

〒917-0071 小浜市一番町5-23
TEL.0770-52-5888 FAX.0770-52-5890
E-mail honmasuisan@ec3.technowave.ne.jp

12 ひとくちアジみりん



工場前の港で捕れた新鮮な小アジを水揚げ5時間以内に味噌干しにしました。

参考金額：1,500円（税込）
内 容 量：50尾
消費期限：解凍後3日
取扱期間：3ヶ月

株式会社ヤマゴ

地元前浜の素材を中心に干物などを取り扱う会社です。

〒910-3552 福井市茶崎町1-77-1
TEL.0776-89-2516 FAX.0776-89-2834
E-mail info@yamago5.com
ホームページ <http://yamago5.com>

07 素干し・塩干品



まだ冷蔵技術が開発されていない頃、獲れた魚を保存する手段のひとつとして、干物を作る技術が開発されました。潮の香る漁村では、たくさんの魚を干した風景をみることができます。水揚げされた魚介類を新鮮な状態で干していき、旨味が凝縮した干物はとても美味しく、お土産としても喜ばれます。

特に、若狭地方で珍重されている「若狭がれい」は、干物にすると美味この上ありません。透き通るような身肉は風味バツグンです。また甘みもいようがなく美味です。毎年宮中に献上されています。

01 若狭ぐじ 一汐干



若狭ブランドのアマダイを一汐し一夜干しました。アマダイの甘さと塩加減により旨味を出しています。

参考金額：800円/尾（税込）
内 容 量：200～300g/尾
消味期限：5日間（要冷蔵）
取扱期間：通年

JF女性部 島ジャコ倶楽部

浜の漁師の母ちゃんたちが頑張っているグループです。

〒919-2101 大飯郡おおい町大島28-6
TEL.0770-77-0441 FAX.0770-77-1015

02 若狭ぐじの一夜干



地元で水揚げされたアマダイを開いて一汐し、一夜干しにしました。そのまま焼いてお召し上がりください。

参考金額：500～3,000円（税込）
内 容 量：1尾
消味期限：4日間
取扱期間：通年

加福鮮魚

地もの、旬もの、新鮮さにこだわり、本物の若狭の味を喜んでいただきます。

〒917-0084 小浜市泉町7
TEL.0770-52-1203 FAX.0770-52-1203

03 若狭ぐじー汐



新鮮な若狭ぐじを一汐して一夜干にしています。焼き物やお吸い物、酒蒸し等の料理でおいしくいただけます。

参考金額：1,300円(税込)
内 容 量：300g
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

04 若狭ぐじー汐一夜干



鮮度の良い若狭ぐじを減塩にて軽く干してあります。焼き物・汁物・唐揚げ等でもおいしく頂けます。

参考金額：6,000円(税込)(送料込)
内 容 量：約500g×1尾
消味期限：冷蔵4日
取扱期間：通年

福井県漁業協同組合連合会

県内で水揚げされる旬のさかなをメインに加工品も販売。ネット通販・ギフト、学校給食へ地場産食材も提供。

〒910-8691 福井市大手2丁目8-10
TEL.0776-24-1203 FAX.0776-27-5432
E-mail jf-fukui@araumi.jp
ホームページ [http:// araumi.jp](http://araumi.jp)

05 若狭かれい



若狭湾でとれた若狭かれいは、その淡白な味は昔から若狭を代表する特産品で、その風味は全国に知られ好評を博しています。

参考金額：400~1,000円(税込)
内 容 量：1尾(20cm以上)
消味期限：4日間
取扱期間：9~1月

小川商店

地元の魚にこだわって取り扱っています。いろいろな注文に応じて調理などをして発送しています。

〒917-0071 小浜市一番町4-13
TEL.0770-52-1044 FAX.0770-52-1054

06 若狭かれい



若狭湾で獲れるヤナギムシガレイを下処理し、塩で締めた後、旨みの増す天日干しにする。毎年、皇室に献上される名品。

参考金額：要相談
内 容 量：
消味期限：
取扱期間：9~5月

有限会社 榎屋商店

明治初期より創業の老舗です。小浜港で水揚げされる魚介類を加工して全国へ販売しています。味にはこだわっています。

〒917-0081 小浜市川崎1-2-9
TEL.0770-53-2334 FAX.0770-53-2332
E-mail info@k3masuya.co.jp
ホームページ <http://www.k3masuya.co.jp/>

07 若狭カレイ



若狭カレイは肉質がよく、淡白な味はカレイの王者として珍重されています。

参考金額：3,000円(税込)
内 容 量：約300g 5枚入
消味期限：製造日より4日
取扱期間：10~5月

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

08 若狭かれい(一夜干し)



当社では、昔ながらの製法である、「振り塩」と「天日干し」で製造しています。仕入れから製品になるまで塩加減、干し具合に気を配り、丁寧に作ります。

参考金額：800~1,200円(税込)
内 容 量：1尾
消味期限：5日間
取扱期間：10~2月

田中平助商店

郷土食や保存食、近年できたものまで様々あります。ぜひ一度、若狭の名産品をお試し下さい。

〒917-0081 小浜市川崎1丁目2-3
TEL.0770-52-2356 FAX.0770-52-2357
ホームページ <http://www.t-heisuke.com/>

09 若狭かれい塩干



「若狭かれい」は笹の葉に似ていることから、「笹かれい」とも呼ばれています。その味わいはかれいの王者として珍重されています。

参考金額：1,000～2,000円(税込)
内 容 量：6～10枚(1串)
消味期限：4日間
取扱期間：10～12月、4～5月

よしき商店

地元でとれた新鮮な魚のみを加工しています。四季折々の若狭の魚の味をお楽しみ下さい。

〒917-0007 小浜市下竹原2-44-3
TEL.0770-52-0154 FAX.0770-52-0154

10 若狭かれい一夜干



若狭かれいを一夜干しにしました。そのまま焼いてお召し上がりください。

参考金額：200～2,000円(税込)
内 容 量：1尾
消味期限：4日間
取扱期間：10～5月

加福鮮魚

地もの、旬もの、新鮮さにこだわり、本物の若狭の味を喜んでいただきます。

〒917-0084 小浜市泉町7
TEL.0770-52-1203 FAX.0770-52-1203

11 若狭かれいの干物



巧みの塩加減と、天日干しにこだわっています。

参考金額：200～2,500円(税込)
内 容 量：1枚
消味期限：5日間
取扱期間：10～5月

野村鮮魚店

とにかく、シンセン! しんせん! 新鮮!

〒917-0084 小浜市広峰16
TEL.0770-52-0441 FAX.0770-52-1680

12 赤がれい一夜干し



福井県越前漁港で水揚げされた赤がれいを塩のみで一夜干しに仕上げました。

参考金額：2,600円(税込)
内 容 量：7尾 760g
消味期限：冷凍90日、冷蔵6日
取扱期間：通年

株式会社 親崎水産

越前漁港で水揚げされた魚介類の水産加工を行っております。

〒916-0316 丹生郡越前町大樟7-45
TEL.0778-37-1530 FAX.0778-37-1531
E-mail o.hiro@oyazaki.jp
ホームページ <http://www.oyazaki.jp/>

13 アカガレイ一夜干し



アカガレイを一夜干しにしました。

参考金額：400円(税込)(相場による)
内 容 量：6匹程度
消味期限：3日
取扱期間：3～11月

民宿の山口

民宿の山口ではお安くお泊りできます。待ってま～す。

〒916-0313 丹生郡越前町新保20-17-9
TEL.0778-37-1600 FAX.0778-37-1600

14 赤かれい 干物



身が厚く、脂がのっていて、唐揚げにしても天ぷらにしてもおいしいアカガレイを干物にしています。

参考金額：300円(税込)
内 容 量：1パック2尾入り300g
消味期限：3日(冷蔵)
取扱期間：9～5月末

越前漁師まち 味クラブ

越前町の漁業者の家族で活動しています。底曳網を中心に、越前町に水揚げされた、獲れたての魚をすぐに加工しています。

〒916-0316 丹生郡越前町大樟8-7
TEL.0778-37-0333 FAX.0778-37-0333

15 あまごの一夜干し



鮮度の良いあまごを背開きにしうす塩に仕上げてあります。あっさりとした甘味のある一夜干しをどうぞ。骨ごと食べられます。

参考金額：2,600円(税込)
内 容 量：10尾入り
消味期限：2週間
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 勝山市野向町横倉56-54
TEL.0779-88-5398 FAX.0779-87-1400
E-mail info@amago.jp
ホームページ http://amago.jp

16 石がれいの干物



石がれい(=地方名、和名:ムシガレイ)の干物は、身が締まっていておいしくお召し上がりいただけます。

参考金額：100gあたり150円(税込)
内 容 量：100g~500g
消味期限：5~10日(冷蔵)
取扱期間：12~4月

海

自船「海丸」で刺し網、一本釣りをしています。獲れたての新鮮な魚を加工・販売しています。

〒910-3553 福井市蒲生町15-4-1
TEL.0776-89-2221 FAX.0776-89-2275

17 一夜干しいか



薄い塩味をつけることで、いか本来の美味しさを引き出しています。揚げ物、焼物、炒め物に最高です。

参考金額：450円(税込)
内 容 量：360g
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

18 越前海の幸(一夜干し)



越前漁港で水揚げされる代表的な赤がれい・はたはた、するめいかを塩のみで一夜干しに仕上げました。

参考金額：2,800円(税込)
内 容 量：13尾 840g
消味期限：冷凍90日、冷蔵6日
取扱期間：通年

株式会社 親崎水産

福井県越前漁港で水揚げされた魚介類の水産加工を行っております。

〒916-0316 丹生郡越前町大樟7-45
TEL.0778-37-1530 FAX.0778-37-1531
E-mail o.hiro@oyazaki.jp
ホームページ http://www.oyazaki.jp/

19 越前がれい一夜干し



水深200~250mで育った越前がれいを一夜干しにしました。肉厚で上品な越前がれいをお召し上がり下さい。

参考金額：3,300円(税込)
内 容 量：120g×7枚
消味期限：冷凍30日、解凍後3日
取扱期間：通年

株式会社 山下水産

3代続いた熟練の技、経験と知識でより良い品質、うまさを追求し、自信をもって毎日商品を送り出しております。

〒916-0315 丹生郡越前町小樟43-8
TEL.0778-37-0058 FAX.0778-37-2158
E-mail f-yamasui@zg.ttn.ne.jp
ホームページ http://www.rakuten.co.jp/eltuchen/index.html

20 越前がれい素干し



従来の1匹ではなく、三枚におろし、骨部を取り除き、薄塩して一夜干し、淡白な味が逸品です。

参考金額：1,050円(税込)
内 容 量：約200g、3匹(6片)
消味期限：1ヶ月
取扱期間：10~4月末日

有限会社 ブルーマリン

越前町内で水揚げされる越前がれいに、越前がれいを主に取扱い、より鮮度の高い商品を旬の期間内に提供しております。10月から翌4月末日までの営業となります。

〒916-0313 丹生郡越前町新保12-60
TEL.0778-37-1611 FAX.0778-37-0024
E-mail bluemarine@piano.ocn.ne.jp
ホームページ http://www7.ocn.ne.jp/~etizen/

21 越前がれいの一夜干し



かれいの中でも身が厚くおいしい越前がれいを一夜干しにしました。旨みの詰まった干しがれいをお楽しみください。

参考金額：1,050円(税込)
内 容 量：6枚入り(700g)
消費期限：2日(要冷蔵)
取扱期間：1~5月、9~12月

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

22 エテガレイの塩干



底曳網漁でとれたエテガレイ(=地方名、和名:ソウハチ)にたて塩し、干し上げました。そのまま焼いてお召し上がりください。

参考金額：1,000円前後(税込)
内 容 量：約25cm、3尾
消費期限：3日間
取扱期間：1~3月

柴重商店

鯖街道の起点である泉町商店街の中にある明治時代から続く老舗です。小浜の新鮮な魚と干物を中心に販売しています。

〒917-0084 小浜市広峰31
TEL.0770-52-0153 FAX.0770-52-5619

23 エテガレイの塩干し



地元でとれた新鮮なエテガレイ(=地方名、和名:ソウハチ)を天日干しにしました。そのまま焼いてお召し上がりください。

参考金額：600円(税込)
内 容 量：3枚
消費期限：冷凍1ヶ月、解凍後7日間
取扱期間：通年

藤原鮮魚店

新鮮な地魚を取り扱っています。ご要望により、鮮魚は調理して地方発送をしています。

〒917-0096 小浜市雲浜1丁目7-8
TEL.0770-52-0518

24 エテガレイの干物 大



新鮮な地魚を加工しています。できれば予約ください。そのまま焼いてお召し上がりください。

参考金額：1,200~1,400円(税込)
内 容 量：3~4枚(1串)
消費期限：3日間
取扱期間：1~3月

司村商店

地元でとれた新鮮な魚を販売し、若狭かれい、あじ、小鯛等を干物にして販売しています。

〒917-0081 小浜市川崎2丁目5-1
TEL.0770-52-0644 FAX.0770-52-3444

25 旬の干物(塩干、みりん干)



地物、日本海産の鯛、鰯、鰯など、その時々旬の魚を使用。天日干しし、半生に仕上げ、特に、大きな地鯛の塩干は最高です(時価)。

参考金額：一皿600円(税込)
内 容 量：2~6尾(魚種・大きさに
より変わります)
消費期限：冷凍保存で1ヶ月
取扱期間：3月~11月

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、天候の良い日をみ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

26 すきみたら



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：
消費期限：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

27 ソフトニシン



噛むほどに旨味がジュワッと広がるソフトニシン。ミネラルたっぷりの自然塩を使い、冷風乾燥で一夜干しに仕上げました。

参考金額：1,575円(税込)
内 容 量：1kg
消味期限：冷蔵4日
取扱期間：通年

数馬商店株式会社

越前海岸に位置し、海を間近に見て製造しています。鮮度抜群の原料を使用し一品一品丁寧に干物を仕上げています。

〒910-3402 福井市鮎川町93-41-2
TEL.0776-88-2010 FAX.0776-88-2565
E-mail kazuma-s@mx4.fctv.ne.jp
ホームページ <http://www4.fctv.ne.jp/~kazuma-s/>

28 天日干しかれの干物



参考金額：1枚200~1,000円(税込)
内 容 量：1串3~6枚
消味期限：23日~7日真空包装は冷蔵可
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を信条とし、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 なめたがれの干物



水揚げされたばかりのなめたがれい(=地方名、和名:ヒレグロ)を一夜干しにしました。

参考金額：580円(税込)
内 容 量：400g~(5枚)
消味期限：製造日より5日間(冷蔵)
取扱期間：1~5月、9~12月

越前鷹巣 お魚倶楽部

鷹巣港(漁勝丸)で水揚げされた獲れたてのお魚を一夜干しにしました。新鮮な干し魚をご賞味ください。

〒910-3381 福井市菟町1-60
TEL.0776-86-1354 FAX.0776-86-1354

30 ハタハター夜干し



ハタハターを一夜干しにしました。

参考金額：400円(税込)(相場による)
内 容 量：10匹程度
消味期限：3日
取扱期間：11~5月

民宿の山口

民宿の山口ではお安くお泊りできます。待ってまへす。

〒916-0313 丹生郡越前町新保20-17-9
TEL.0778-37-1600 FAX.0778-37-1600

31 はたはた 干物



焼くと骨離れがよく、小さいはたはたは骨ごと食べられます。淡泊でとてもおいしい干物です。

参考金額：350円前後(税込)
内 容 量：5~6尾入(50~80g)
消味期限：3日間(冷蔵)
取扱期間：2~4月

越前漁師まち 味クラブ

越前町の漁業者の家族で活動しています。底曳網を中心に、越前町に水揚げされた、獲れたての魚をすぐに加工しています。

〒916-0316 丹生郡越前町大樟8-7
TEL.0778-37-0333 FAX.0778-37-0333

32 浜干し甘えび



越前・三国港で水揚げされた新鮮な「刺身用甘えび」を干し上げた逸品です。大自然の恵み、天然カルシウム満点です。

参考金額：550円(税込)
内 容 量：25g
消味期限：常温150日
取扱期間：通年

株式会社 越前水産

弊社は、越前の魚問屋として越前がにをはじめ若狭かれい、へしこ、焼き鯖寿司等海産物の加工、卸、販売を行っております。

〒910-3553 福井市蒲生町10-14
TEL.0120-89-0016 TEL.0776-89-2585 FAX.0776-89-2586
E-mail info@echizengani.co.jp
ホームページ <http://www.echizengani.co.jp/>

33 開きあじ



ノルウェー産の300g前後のアジを一夜干しました。大変脂が乗っており、美味です。

参考金額：600円（税込）
内 容 量：約300g×2枚
消費期限：冷凍30日
取扱期間：通年

株式会社 武生総合食品市場

当市場は、魚介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/>

34 開き甘鯛



全国審査会で、大日本水産会会長賞を受賞した商品です。脂がのって甘みあふれるホクホクの白身。淡泊な中に上品で別格な旨味が凝縮しています。

参考金額：6,940円（税込）
内 容 量：190g×3枚
消費期限：冷凍30日、解凍後3日
取扱期間：通年

株式会社 山下水産

3代続いた熟練の技、経験と知識により良い品質、うまさを追求し、自信をもって毎日商品を送り出しております。

〒916-0315 丹生郡越前町小樟43-8
TEL.0778-37-0058 FAX.0778-37-2158
E-mail f-yamasui@zg.ttn.ne.jp
ホームページ <http://www.rakuten.co.jp/eltuchen/index.html>

35 福井産甘エビ乾燥



お刺身用の甘エビを遠赤外線ですぐと焼き上げました。殻だけを焼き上げた粉碎品・パウダーもあります。ダシやパスタの練り込み、つけ麺の具材、おかきの練り込みにも使えます。

参考金額：要相談
内 容 量：100g～
消費期限：365日
取扱期間：通年

株式会社 太田屋

創業200余年の鰯節・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

36 干たら



自然食品で塩辛いです。水、お湯で塩抜きして食べると美味しいです。

参考金額：1,050円～1,260円（税込）
内 容 量：400g～600g
消費期限：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

37 丸干し甘えび



三国港で水揚げされる甘えびを旨味丸ごとじっくり干して仕上げました。そのまま食べてもよし、料理の一品に加えてご賞味下さい。

参考金額：380円（税込）
内 容 量：30g 1袋
消費期限：常温で60日
取扱期間：通年

合資会社 田島魚問屋

三国港の魚市場の前で、今から90年程前から冬の味覚越前がに、甘えび、鮮魚、旬の魚を扱って商売しております。

〒913-0056 坂井市三国町宿1丁目10-10
TEL.0776-82-6462 FAX.0776-82-1968
E-mail mikuni-tazima@waltz.ocn.ne.jp

38 丸干しいか



高鮮度の日本海産船凍いかを使用し、内臓ごと冷風乾燥で丸干しにしました。内臓の旨さが酒通の方をはじめ大好評です。

参考金額：2,100円（税込）
内 容 量：1kg
消費期限：冷蔵20日
取扱期間：通年

数馬商店株式会社

越前海岸に位置し、海を間近に見て製造しています。鮮度抜群の原料を使用し一品一品丁寧に干物を仕上げています。

〒910-3402 福井市鮎川町93-41-2
TEL.0776-88-2010 FAX.0776-88-2565
E-mail kazuma-s@mx4.fctv.ne.jp
ホームページ <http://www4.fctv.ne.jp/~kazuma-s/>

39 メギスの一夜干し



メギス(=地方名、和名:ニギス)の旨みを味わっていただくため、内臓ごと丸干しにしました。丸ごとお召し上がりください。

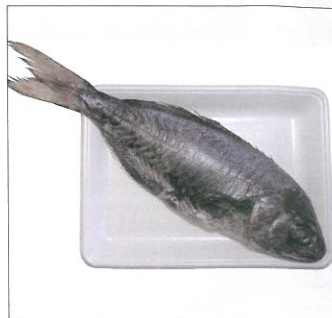
参考金額：350円(税込)
内 容 量：300g～(6尾)
消費期限：製造日より5日間(冷蔵)
取扱期間：1～5月、9～12月

越前鷹巣 お魚倶楽部

鷹巣港(漁勝丸)で水揚げされた獲れたてのお魚を一夜干しにしました。新鮮な干し魚をご賞味ください。

〒910-3381 福井市菟町1-60
TEL.0776-86-1354 FAX.0776-86-1354

40 めだいの干物



脂がのっていておいしいめだいを干物にしました。干物は珍しいと思います。一度ご賞味ください。

参考金額：100g 150円(税込)
内 容 量：半身1本(500g～1kg)
消費期限：5～10日(冷蔵)
取扱期間：10～4月

海

自船「海丸」で刺し網、一本釣りをしています。獲れたての新鮮な魚を加工・販売しています。

〒910-3553 福井市蒲生町15-4-1
TEL.0776-89-2221 FAX.0776-89-2275



08 練り製品



魚の白身をすりつぶして作る練り製品。蒲鉾、ちくわ、揚げ物など、その形態はさまざまです。

古い文献に最初に登場する練り製品は「蒲鉾」です。魚肉を竹串に丸く付け、焼いて差し上げたのが始まりで、「蒲鉾」という名は、その形が蒲の穂や、鉾に似ていたことに由来しているとも言われています。

01 甘えび巻



三国港で捕れた新鮮な甘えびを一匹丸ごと入れています。

参考金額：120円（税込）
内 容 量：100g
消味期限：4日
取扱期間：3月～11月

岡惣かまぼこ店

一つ一つこだわって手造りしています。

〒913-0056 坂井市三国町宿1丁目14-23
TEL.0776-82-0363 FAX.0776-82-6747

02 アンパンマンかまぼこ



切っても切ってもアンパンマンの顔が出てくる。お子様には根強い人気のアンパンマン、お弁当の一品にも人気ものです。

参考金額：2枚入り525円（税込）
内 容 量：90g×2（お弁当用袋付き）
消味期限：
取扱期間：通年

株式会社 小牧

蒲鉾作りの伝統の中にも、新しい商品づくりを、安全、安心はもとより、「社会に役立つものづくり」を大切に…。

〒914-0016 敦賀市余座13-1-1
☎0120-22-0615 TEL.0770-22-0611 FAX.0770-22-3173
E-mail info@komaki-kamaboko.co.jp
ホームページ <http://www.komaki-kamaboko.co.jp/>

03 | いかしゅうまい8個入



越前沖で獲れたイカと国産の玉ねぎに白身魚のすり身を混ぜ合わせ蒸しあげました。肉類を一切使用しないヘルシーなしゅうまいです。

参考金額：700円（税込）
内容量：8個
消味期限：7日間
取扱期間：通年

安田蒲鉾株式会社

江戸時代後期の文化四年(1807年)に創業いたしました。伝統の製法・味を守りつつ、現代に合った商品づくりをしています。

〒910-0803 福井市高柳町42-7
TEL.0776-53-2251 FAX.0776-53-5719
E-mail info@yasuda-kamaboko.com
ホームページ <http://www.yasuda-kamaboko.com/>

04 | 大板かまぼこ



新鮮なスケソウタラの魚肉を使用し、昔ながらの製法で作った風味豊かなかまぼこです。

参考金額：1,200円（税込）
内容量：480g
消味期限：夏期（4～9月）7日間
冬期（10～3月）10日間
取扱期間：通年

株式会社 山川かまぼこ

創業以来、安全・安心・おいしさをモットーに、蒲鉾、ちくわ、揚げ天等練り製品全般をお客様にお届けしています。

〒910-0803 福井市高柳町39字1-1
TEL.0776-53-1823 FAX.0776-53-1819
E-mail kamaboko@cello.ocn.ne.jp

05 | こしひかり蒲鉾



契約農家が単一の田で栽培した厳選されたコシヒカリを米粉にし蒲鉾に練りこみました。米粉と魚肉、調味料のみを使用。もっちりした食感が特徴です。

参考金額：525円（税込）
内容量：1本
消味期限：チルド帯（10℃以下）にて製造日を含め10日間
取扱期間：通年

有限会社 大谷商店

福井県の西の端「高浜町」にて地元の食卓に無くてはならない商品を製造しています。どの商品も食材に拘りを持った方におすすめです。

〒919-2229 大飯郡高浜町三明2-77
TEL.0770-72-0147 FAX.0770-72-3628
E-mail o-tani@angel.ocn.ne.jp
ホームページ <http://www.shokokai.or.jp/50/1848110001/index.htm>

06 | 米粉入蒲鉾、ちくわ、揚げ天



福井県産コシヒカリの米粉を使用してもちっとした食感に仕上げました。米粉入蒲鉾の板は、越前杉の間伐材を使用。

参考金額：蒲鉾300円、ちくわ200円、揚げ天150円
内容量：蒲鉾120g、ちくわ1本70g、揚げ天1枚70g
消味期限：蒲鉾10日、ちくわ8日、揚げ天6日（要冷蔵）
取扱期間：通年

株式会社 小牧

蒲鉾作りの伝統の中にも、新しい商品づくりを、安全、安心はもとより、「社会に役立つものづくり」を大切に…。

〒914-0016 敦賀市余座13-1-1
TEL.0120-22-0615 TEL.0770-22-0611 FAX.0770-22-3173
E-mail info@komaki-kamaboko.co.jp
ホームページ <http://www.komaki-kamaboko.co.jp/>

07 | ささがき天ぷら



ごぼうのささがきを混ぜ込み、1枚1枚丁寧に揚げられています。ごぼうの風味が天ぷらにピツタリです。

参考金額：74円（税込）
内容量：1枚
消味期限：7日
取扱期間：通年

有限会社 興養軒

創業50年、若狭・小浜で地道にかまぼこを作り続けてきました。

〒917-0078 小浜市大手町7-36
TEL.0770-53-1666

08 | しま天



地元の水産物を練り物にしています。

参考金額：80円/1枚（税込）
内容量：50g/1枚
消味期限：10日間（要冷蔵）
取扱期間：通年

JF女性部 島ジャコ倶楽部

浜の漁師の母ちゃんたちが頑張っているグループです。

〒919-2101 大飯郡おおい町大島28-6
TEL.0770-77-0441 FAX.0770-77-1015

09 蘇洞門かまぼこ



創業以来、変わらぬ味。香ばしく焼き上げたかまぼこです。

参考金額：210円（税込）
内 容 量：100g
消味期限：6日
取扱期間：通年

有限会社 興養軒

創業50年、若狭・小浜で地道にかまぼこを作り続けてきました。

〒917-0078 小浜市大手町7-36
TEL.0770-53-1666

10 高浜ちくわ



福井県高浜町の練り製品の始まりは、この高浜ちくわから。蒸した後ほのかに焼色を付けるという手間のかかった製法は全国的にも珍しいちくわです。

参考金額：350円（税込）
内 容 量：1本（約100g）
消味期限：チルド帯（10℃以下）にて製造日より10日間
取扱期間：通年

有限会社 大谷商店

福井県の西の端『高浜町』にて地元の食卓に無くてはならない商品を製造しています。どの商品も食材に拘りを持った方におすすめです。

〒919-2229 大飯郡高浜町三明2-77
TEL.0770-72-0147 FAX.0770-72-3628
E-mail o-tani@angel.ocn.ne.jp
ホームページ <http://www.shokokai.or.jp/50/1848110001/index.htm>

11 手造りトロ箱セット



全て職人が手造りした揚げ物セットです。パン粉をまぶしたミンチセットと、旬の具材を練りこんださつま揚げセットがあります。

参考金額：4,800円（税込）
内 容 量：70g×45
消味期限：4日間
取扱期間：通年

株式会社 むぎや蒲鉾

福井中央卸売市場前の本社工場で、蒲鉾や竹輪、揚げ物にミンチなどお客様に喜んでいただける品物を心を込めて作っております。

〒910-0048 福井市高柳町38-12-3
TEL.0776-53-2277 FAX.0776-53-7624
E-mail mugiya@fine.ocn.ne.jp

12 中板蒲鉾



伝統の味と技を今も尚、大切に引き継ぎ、原材料にグチ・タラ・イトヨリ鯛のすり身と敦賀の名水「樋の水」を使用しております。

参考金額：1,350円（税込）
内 容 量：530g3本入
消味期限：約10日間
取扱期間：通年

株式会社 油宇

天保元年（1830年）創業の老舗蒲鉾屋です。伝統の味を守りこだわりの商品を食卓へお届けいたしております。

〒914-0025 敦賀市樋の水町28-1
TEL.0770-22-0372 FAX.0770-22-0377
E-mail shop@abukama.jp
ホームページ <http://www.abukama.jp>

13 福井さんちのねりっこ



福井県産の旬の野菜を具材として、魚のすり身に練り込みました。野菜がたっぷり入ったヘルシーな味をご賞味下さい。

参考金額：198円（税込）
内 容 量：60g×2
消味期限：6日間
取扱期間：通年

株式会社 むぎや蒲鉾

福井中央卸売市場前の本社工場で、蒲鉾や竹輪、揚げ物にミンチなどお客様に喜んでいただける品物を心を込めて作っております。

〒910-0048 福井市高柳町38-12-3
TEL.0776-53-2277 FAX.0776-53-7624
E-mail mugiya@fine.ocn.ne.jp

14 焼ちくわ



昔ながらの伝統製法「みりん焼」焼ちくわです。

参考金額：525円（税込）
内 容 量：270g5本入
消味期限：約10日間
取扱期間：通年

株式会社 油宇

天保元年（1830年）創業の老舗蒲鉾屋です。伝統の味を守りこだわりの商品を食卓へお届けいたしております。

〒914-0025 敦賀市樋の水町28-1
TEL.0770-22-0372 FAX.0770-22-0377
E-mail shop@abukama.jp
ホームページ <http://www.abukama.jp>

09 水産物漬物 (へしこ・しょうゆ漬を除く)



水産物漬物とは、魚介類を塩漬けして脱水した後、米飯、糠、酒粕などとともに長時間漬け込んだ食品です。馴れずしや糠漬けのように、米飯または糠床に漬け込んで十分発酵させるとともに、独特の風味を持たせた製品や、味噌漬け、粕漬け、酢漬けなど調味料を含む材料に漬け込んで調味した製品があります。

なお、へしこおよびしょうゆ漬については、それぞれの該当ページで紹介しておりますので、ここでは省きます。

01 越前がれい甘づけ



旬の越前がれいを三枚にのろし、甘味みりん付けした後、一夜干し、白ごまをふりかけした逸品です。

参考金額：1,050円(税込)
内 容 量：約200g、3匹(6片)
消費期限：1ヶ月
取扱期間：10～4月末日

有限会社 ブルーマリン

越前町内で水揚げされる越前がれい、越前がれいを主に取扱い、より鮮度の高い商品を旬の期間内に提供しております。10月から翌4月末日までの営業となります。

〒916-0313 丹生郡越前町新保12-60
TEL.0778-37-1611 FAX.0778-37-0024
E-mail bluemarkine@piano.ocn.ne.jp
ホームページ <http://www7.ocn.ne.jp/~etizen/>

02 にしんすし



地元では伝統食として愛されているにしんすし。頑固者の職人が素材にこだわって丁寧に仕込み、じっくり熟成させて作っています。

参考金額：210円(税込)
内 容 量：1本
消費期限：1週間
取扱期間：通年

ハヤシフーズ

〒914-0076 敦賀市元町17-7
TEL.0770-22-1034 FAX.0770-24-2759
E-mail hayashi-foods@hotmail.co.jp
ホームページ <http://www1.rcn.ne.jp/~hayashifoods/index.html>

03 にしんずし



厳選された身欠きニシンに手間をかけた調理方法で熟成・発酵させた商品です。かみしめると深い味わいを演出してくれます。

参考金額：1,320円(5本入り)
780円(3本入り)
内 容 量：5本入り 3本入り
消味期限：90日
取扱期間：通年

有限会社 ニエカワ水産 敦賀営業所

地元で獲れた水産物の加工を主としています。創業以来、保存食としてのへしこ・にしんずしなどの発酵食品に力を入れて製造しています。

〒914-0076 敦賀市元町13-17-2
TEL.0770-25-0151 FAX.0770-25-2468
E-mail cotaro@rm.rcn.ne.jp

04 にしん寿司(にしんの麹漬)



一本一本厳選された本乾身欠にしんと良質の麹を使い、丹精込めて漬け込んだ逸品です。伝承の味を受け継いだ自信作です。

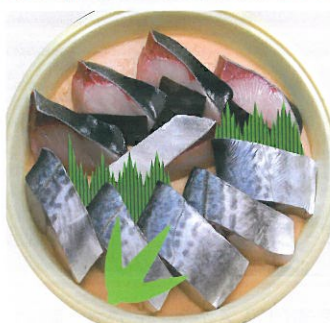
参考金額：2,000円(税込) 冷蔵用箱入
内 容 量：2本入3袋・大根3切1袋
消味期限：製造日より3週間
取扱期間：通年

株式会社 フジショク

若狭の地、敦賀で育ち、お惣菜工場として地元の味を大切にしてきました。地元の食材を生かし、常に本物を追いつける企業です。

〒914-0812 敦賀市昭和町2丁目20-14
☎0120-25-4710 TEL.0770-25-4711 FAX.0770-25-4782
E-mail info@fujishoku.com
ホームページ http://fujishoku.com/

05 福井県産鰯と鯖の粕漬け



福井県産の鰯と鯖を特製の練粕に漬け込みました。軽く粕を落とし、焼いてお召し上がりください。

参考金額：5,250円(税込)
内 容 量：1800g(鰯・鯖各60g×5切り)
消味期限：60日
取扱期間：11月～12月

有限会社 米又

福井の名産「永平寺」ブランドの朝がゆ・胡麻豆腐をはじめとする、観光土産、一般流通商品の製造販売をしています。

〒910-0017 福井市文京7丁目27-2
TEL.0776-26-1019 FAX.0776-26-1095
E-mail komemata@wonder.ocn.ne.jp
ホームページ http://www.rakuten.co.jp/komemata/

06 鰯の吟醸漬



脂ののった養殖の鰯でヘシコを作り、黒龍の吟醸酒かすで20日間漬けました。

参考金額：1,000円(税込)
内 容 量：12切
消味期限：7日
取扱期間：あるだけ

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

07 若狭ぐじの味噌漬け



若狭小浜港へ水揚げされた新鮮な若狭ぐじを、脂ののりと肉質を吟味し選んで1尾1尾丁寧に調味いたしました。

参考金額：2,000～3,000円(税込)
内 容 量：400～500g(1尾)
消味期限：冷蔵で1週間
取扱期間：通年

小川商店

地元の魚にこだわって取り扱っています。いろいろな注文に応じて調理などをして発送しています。

〒917-0071 小浜市一番町4-13
TEL.0770-52-1044 FAX.0770-52-1054

10 しょうゆ漬



「小浜市では「魚の醤油漬け」が伝統的に作られ、一般家庭で食されています。「魚の醤油漬け」とは、調理した魚介類を「だし汁」（醤油の味をベースに他の調味料を加えたもの）に漬け込み、乾燥させた干物のことです。みりん干しと同様に調味加工品のひとつではありますが、みりん干しのように甘くはなく、醤油の味を生かしているのが特徴です。「だし汁」は、作り手によって好みの調味料を加える場合が多いですが、醤油だけで作る場合もあります。

この「魚の醤油漬け」は、全国的にも珍しいようです。一説によると、小浜のサバを鯖街道で京都に運ぶ時に小鯛（レンコダイ=キダイ）やカナガシラ等の他の魚も一緒に運んでいたそうですが、魚の色が白っぽくなるので醤油で色を付けたのが始まりではないかということです。始まりの時期については、正確な記録は確認できませんが、昭和初期頃には作られていたようです。

今では、小浜市だけでなく、小浜市近辺の地域でも作られており、鮮魚店やスーパー等でも買うことができます。

01 アジのしょうゆ干



若狭地方で昔ながら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枚
消費期限：冷凍1ヶ月、解凍後7日間
取扱期間：通年

枳新商店

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

02 穴子醤油漬



地元でとれた大サイズのものをだけを醤油に漬け込み天日干しにしたものです。軽く炙ってそのままか、レモン汁をしばってお楽しみ下さい。

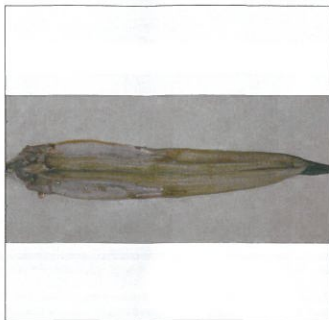
参考金額：800～1,500円（税込）
内容量：1尾
消費期限：4日間
取扱期間：10～5月

よしき商店

地元でとれた新鮮な魚のみを加工しています。四季折々の若狭の魚の味をお楽しみ下さい。

〒917-0007 小浜市下竹原2-44-3
TEL.0770-52-0154 FAX.0770-52-0154

03 アナゴのしょうゆ漬



若狭地方の独特の味付けで、お酒の友としても、おかずとしてもおいしく召し上がっていただけます。そのまま焼いてお召し上がりください。

参考金額：時価
内 容 量：1尾
消味期限：チルド4日、冷凍1ヶ月
取扱期間：11～2月

江南保商店

若狭・小浜にこだわった商品(しょうゆ漬、一汐)を提供できるよう努力しています。

〒917-0081 小浜市川崎1丁目1-8
TEL.0770-52-6183 FAX.0770-53-3314

04 アナゴのしょうゆ漬



当店こだわりのしょうゆで味付けしたものを寒風で一夜干にしました。小浜特産のアナゴのしょうゆ漬をお楽しみください。

参考金額：1,500円前後(税込)
内 容 量：1尾
消味期限：10℃で5日、冷凍で半月
取扱期間：10～5月

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」を食べることが出来ます。「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/>

05 アナゴのしょうゆ漬



小浜港に水揚げする底曳網漁で漁獲された大きなアナゴをしょうゆに漬けて、天日干しにしました。

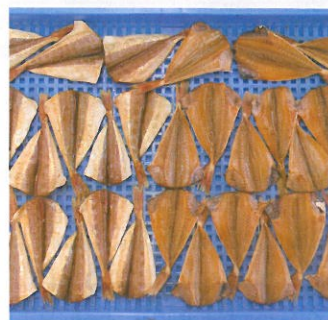
参考金額：1,000～2,000円(税込)
内 容 量：1尾(600～1,000g)
消味期限：3日間
取扱期間：10～5月

△やまに 浦谷商店

漁師町ならではの魚(タマガンゾウピラメ、ヒメジ、オキ、ヒイラギ等)の干物を作っています。

〒917-0004 小浜市湊6-6
TEL.0770-52-0069 FAX.0770-52-0069

06 カナガシラのしょうゆ漬



小浜港に水揚げする底曳網漁で漁獲されたカナガシラをしょうゆに漬けて、天日干しにしました。

参考金額：100～250円(税込)
内 容 量：1尾
消味期限：3日間
取扱期間：10～5月

△やまに 浦谷商店

漁師町ならではの魚(タマガンゾウピラメ、ヒメジ、オキ、ヒイラギ等)の干物を作っています。

〒917-0004 小浜市湊6-6
TEL.0770-52-0069 FAX.0770-52-0069

07 ハタハタのしょうゆ漬



若狭地方の独特の味付けで、お酒の友としても、おかずとしてもおいしく召し上がっていただけます。そのまま焼いてお召し上がりください。

参考金額：時価
内 容 量：4～5尾
消味期限：チルド4日、冷凍1ヶ月
取扱期間：2～5月

江南保商店

若狭・小浜にこだわった商品(しょうゆ漬、一汐)を提供できるよう努力しています。

〒917-0081 小浜市川崎1丁目1-8
TEL.0770-52-6183 FAX.0770-53-3314

08 ハタハタのしょうゆ漬



地元でとれた新鮮なハタハタをしょうゆ漬にしました。そのまま焼いてお召し上がりください。

参考金額：200～250円(税込)
内 容 量：4～5枚(1串)
消味期限：3日間
取扱期間：12～3月

司村商店

地元でとれた新鮮な魚を販売し、若狭かれい、あじ、小鯛等を干物にして販売しています。

〒917-0081 小浜市川崎2丁目5-1
TEL.0770-52-0644 FAX.0770-52-3444

09 レンコダイのしょうゆ漬



小浜港に水揚げされたレンコダイ(=地方名、和名:キダイ)をしょうゆに漬け込み、生干しにしました。そのまま焼いてお召し上がりください。

参考金額：1,000～1,500円(税込)
内 容 量：4～5尾
消味期限：2日間
取扱期間：9～4月

柴重商店

鯖街道の起点である泉町商店街の中にある明治時代から続く老舗です。小浜の新鮮な魚と干物を中心に販売しています。

〒917-0084 小浜市広峰31
TEL.0770-52-0153 FAX.0770-52-5619

10 レンコダイのしょうゆ漬



昔ながらの製法で作られたしょうゆ干しにこだわり、天日干しで作っています。そのまま焼いてお召し上がりください。

参考金額：1,200～1,500円(税込)
内 容 量：5尾(1串)
消味期限：3日間
取扱期間：10～4月

藤原鮮魚店

新鮮な地魚を取り扱っています。ご要望により、鮮魚は調理して地方発送をしています。

〒917-0096 小浜市雲浜1丁目7-8
TEL.0770-52-0518

11 若狭ぐじのしょうゆ漬



小浜港に水揚げされた若狭ぐじを特製しょうゆに漬け込みました。そのまま焼いてお召し上がりください。

参考金額：1,500～2,000円(税込)
内 容 量：300g×2尾
消味期限：3日間
取扱期間：10～3月

村上久六商店

小浜漁港であがった新鮮な魚にこだわって商売しています。ぜひ一度、自分の目で見て来てください。

〒917-0081 小浜市川崎2丁目5-1
TEL.0770-53-2422 FAX.0770-52-9122



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 勝山市野向町横倉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日で出します

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。

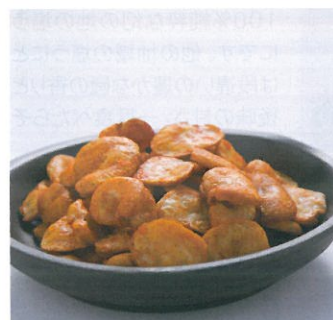
参考金額：2,310円（税込）
内 容 量：390g
消味期限：製造日より1年間
取扱期間：通年

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います。

〒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、パワンウニ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余年の鰹節・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。江戸時代には將軍家、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映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年以来 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。あったらいいなあへ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
飯に寄せたり、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)。一度食べたら必ずまた
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>

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

フレッ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

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
れたはたはたを一晩干しし、
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、福井県産のみもと、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

有限会社公衆商店

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」にし
てお届けします。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 200g)、水揚げ(80g)、
お茶(100g)、お味噌(50g)、お醤油(50g)、
お酢(50g)、お塩(50g)、お砂糖(50g)、
お酒(50g)、お水(50g)、お氷(50g)
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：若狭かれい他、計5
消費期限：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/>

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
消費期限：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を信条とし、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
消費期限：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み入れています。焼き上げてありますのでレンジで温めて鱗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)
消費期限：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、若狭かれ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
消費期限：冷蔵3ヶ月
取扱期間：10月～4月

有限会社いけす割烹 雅

店内に大型アイスあり。旬の若狭の魚貝類が群泳。若狭とらふぐ、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
TEL.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 若狭とらふぐセット3人前



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

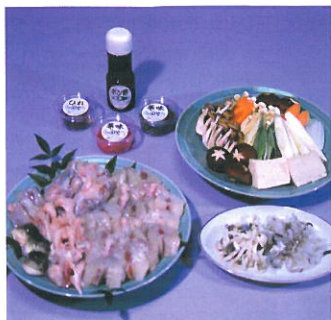
参考金額：18,000円（税込）
内 容 量：てっさ(15cm厚) 2尾(150g)、たら(400g)、ひれ(50g)、鰓、さけのみず、たまご(10g)
消費期限：製造から3日間
取扱期間：11～3月

阿納ふぐ組合

若狭とら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。自分で育てた若狭とら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。

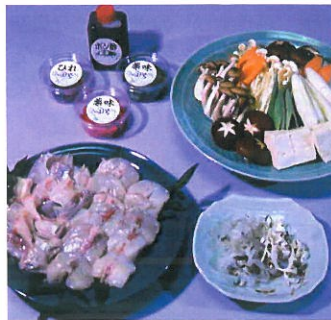
参考金額：11,000円(税込)
内 容 量：骨付き身(450g)、あら(350g)、皮(80g)、しらたき(100g)、きんぴら(100g)、がんも(100g)、もやし(100g)
消味期限：製造から3日間
取扱期間：11月~翌年3月

若狭ふくふく倶楽部

生産者の団体で手間暇惜みず、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。あらは鍋てっち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：てっさ(270g)、あら(180g)、皮(80g)、しらたき(100g)、きんぴら(100g)、がんも(100g)、もやし(100g)
消味期限：製造から3日間
取扱期間：11月~翌年3月

若狭ふくふく倶楽部

生産者の団体で手間暇惜みず、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



索引

業者別索引 52～55 ページ

魚種別索引 56～57 ページ

旬のさかな

春 のさかな 58 ページ

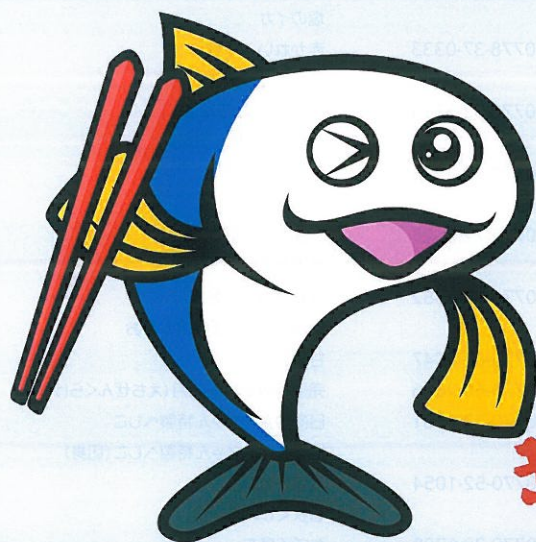
夏 のさかな 59 ページ

秋 のさかな 60 ページ

冬 のさかな 61 ページ

我が家のへしこ料理コンテスト

受賞レシピ集 62～63 ページ



僕の名前は
福とと!
よろしくね♥

越前・若狭のさかな

越前・若狭のさかなロゴマーク愛称「福とと」

業者別索引

企業等名	住所	TEL	FAX	取扱商品	ページ
ア行					
株式会社 相木魚問屋	敦賀市蓬萊町16-11	0770-22-0645	0770-23-3353	越前かに(ボイル) 商標登録第2134545号	20
				せいこかに(ボイル)	20
味わい処 うおちゃん	小浜市駅前町2-3	0770-52-0856	0770-52-0856	鯖加工寿司	12
				鯖そぼろ	12
阿納ふぐ組合	小浜市阿納	0770-54-3555	0770-54-3556	満足!若狭ふぐセット2人前	48
				若狭ふぐセット3人前	49
株式会社 油宇	敦賀市樋の水町28-1	0770-22-0372	0770-22-0377	中板蒲鉾	38
				焼ちくわ	38
あまごの宿	勝山市野向町横倉56-54	0779-88-5398	0779-87-1400	あまごの一夜干し	31
				あまごの甘露煮	44
海女達クラブ	福井市白浜町10-4-3	0776-88-2003	0776-88-2566	もみわかめ	24
				もみわかめ (ふりかけ)	24
有限会社 いけす割烹 雅	小浜市香取107	0770-53-1678	0770-53-1639	せい子かにめし	21
				若狭とらふぐお料理セット(産直宅配)	49
伊野魚問屋	坂井市三国町つつじヶ丘3-6	0776-82-0346	0776-82-3791	天日干しかれの干物	33
				茹鰯	49
岩本商店	小浜市川崎2丁目5-1	0770-52-2320	0770-53-1701	焼サバ	14
				若狭ぐじー夕	29
岩本水産株式会社	丹生郡越前町大樟8-23	0778-37-1555	0778-37-2255	浜仕込 さばへしこ	7
有限会社 上杉商店	小浜市城内1-3-14	0770-52-0667	0770-53-2141	小鯛ささ漬	16
				上杉のささ漬三品	18
魚安商店	小浜市川崎2丁目5-1	0770-52-0320	0770-52-0320	鯖の醤油干	13
				小鯛のささ漬	17
有限会社 うな信	福井市毛矢1丁目7-22	0776-35-2220	0776-35-6850	鯖の吟醸漬	40
				イカの沖漬	45
海	福井市蒲生町15-4-1	0776-89-2221	0776-89-2275	石がれの干物	31
				めだいの干物	35
海の幸 食処 えちぜん	丹生郡越前町小樟3-81	0778-37-1020	0778-37-0006	緑丸 鯖のへしこ	9
				越前がれの一夜干し	32
株式会社 海の恵み	吉田郡永平寺町松岡室23-1-1	0776-61-0500	0776-61-0517	みち子がお届けする若狭の浜焼き鯖寿司	14
				かにめし	21
うみの宿 さへい	南条郡南越前町糠12-21	0778-48-2738	0778-48-2157	サバのへしこ	5
有限会社 江上鮮魚店	大飯郡高浜町事代1-57	0770-72-1205	0770-72-1207	へしこ切身	8
				ねりさば	13
株式会社 越前水産	福井市蒲生町10-14	0776-89-2585	0776-89-2586	鯖のへしこ	5
				浜干し甘えび	33
越前鷹巣 お魚倶楽部	福井市蓼町1-60	0776-86-1354	0776-86-1354	なめたがれの干物	33
				メギスの一夜干し	35
越前町 水産梅浦工場	丹生郡越前町梅浦58-12	0778-37-0232	0778-37-2247	すきみたら	32
				塩のイカ	47
越前漁師まち 味クラブ	丹生郡越前町大樟8-7	0778-37-0333	0778-37-0333	赤かれい 干物	30
				はたはた 干物	33
江南保商店	小浜市川崎1丁目1-8	0770-52-6183	0770-53-3314	アナゴのしょうゆ漬	42
				ハタハタのしょうゆ漬	42
大澤五右衛門商店	小浜市川崎1丁目1-12	0770-52-4787	0770-52-4785	さば加工品	12
				小鯛ささ漬	16
有限会社 大谷商店	大飯郡高浜町三明2-77	0770-72-0147	0770-72-3628	こしひかり蒲鉾	37
				高浜ちくわ	38
株式会社 太田屋	福井市高柳町39-1-1	0776-53-2713	0776-53-7382	福井産甘エビ乾燥	34
				越前おろしそば専用かつお	46
岡惣かまぼこ店	坂井市三国町宿1丁目14-23	0776-82-0363	0776-82-6747	甘えび巻	36
岡松醤油醸造元	坂井市丸岡町末政4-64	0776-66-2616	0776-66-2616	完熟梅みそ越前海月(えちぜんくらげ)	46
女将の会(美浜町日向)	三方郡美浜町日向42-19	0770-32-0361	0770-32-3361	日向のかあちゃん特製へしこ	7
				日向のかあちゃん特製へしこ(切身)	8
小川商店	小浜市一番町4-13	0770-52-1044	0770-52-1054	若狭かれい	29
				若狭ぐじの味噌漬け	40
株式会社 奥井海生堂	敦賀市神楽1丁目4-10	0770-22-0493	0770-22-6780	おぼろ昆布	22
				蔵田利尻昆布	22

企業等名	住所	TEL	FAX	取扱商品	ページ
小浜海産物株式会社	小浜市川崎2-1-1	0770-52-3700	0770-52-3703	小鯛ささ漬 大樽2個入り	17
				雲丹ひしお(うにひしお)	45
株式会社 親崎水産	丹生郡越前町大樽7-45	0778-37-1530	0778-37-1531	赤がれいー一夜干し	30
				越前海の幸(一夜干し)	31
御料理旅館 大すぎ	坂井市丸岡町山竹田112-38	0776-67-2125	0776-67-2150	大すぎの米糠さば	10
				大すぎの米糠さば寿司	11

カ行

数馬商店株式会社	福井市鮎川町93-41-2	0776-88-2010	0776-88-2565	ソフトニシン	33
				丸干しいか	34
株式会社 かねいち水産	丹生郡越前町米ノ62-75-1	0778-39-1122	0778-39-1037	越前がにお薦めセットA	20
				越前がにお薦めセットB	20
加福鮮魚	小浜市泉町7	0770-52-1203	0770-52-1203	若狭ぐじの一夜干	28
				若狭かれいの一夜干	30
川本昆布食品株式会社	敦賀市鳩原21-1-9	0770-22-7285	0770-24-0029	むき込みおぼろ	23
				ひじきごはん	24
元祖 朽木屋商店	小浜市小浜広峰39	0770-52-0187	0770-53-3187	さばへしこ	6
				浜焼さば	13
木五商店	小浜市川崎1-2-6	0770-52-6111	0770-52-6103	小鯛ささ漬け	17
				梅酢使用の小鯛ささ漬け	18
クッキング福井株式会社	鯖江市柳町3丁目5-15	0778-51-6515	0778-53-0732	越前かにカレー	20
				越前甘えびカレー	45
厨:千代鶴	勝山市本町2-4-2	0779-87-2250	0779-88-1066	とろとろの昆布巻き	23
京福商事株式会社	福井市日之出3丁目9-3	0776-27-1765	0776-24-9780	えくらちゃん潮羽二重餅	45
河内屋傳次郎	三方上中郡若狭町熊川19-3	0770-62-0878	0770-62-0878	しいたけ昆布	23
有限会社 興養軒	小浜市大手町7-36	0770-53-1666		ささがき天ぷら	37
				蘇洞門かまぼこ	38
有限会社 公楽商店	福井市加茂河原1丁目9-10	0776-35-4723	0776-35-3603	さごし梅肉フライ	46
				ふくらぎねぎ味噌フライ	48
越前漁業協同組合	福井市栄崎町14-32	0776-89-2316	0776-89-2319	こしの ぬかちゃん あじ	10
				こしの ぬかちゃん いか	10
越前地区漁業士会	福井市栄崎町1-27	0776-89-2708	0776-89-2708	越前美人甘塩イカ	26
				越前美人イカ(沖漬け)	26
株式会社 小牧	敦賀市余座13-1-1	0770-22-0611	0770-22-3173	アンパンマンかまぼこ	36
				米粉入蒲鉾、ちくわ、揚げ天	37
株式会社 駒屋	福井市長本町1034	0776-53-0753	0776-54-0054	味のり	24
				海苔佃煮(島の娘)	24

サ行

嵯峨	三方郡美浜町日向61-1-155	0770-45-1133	0770-45-1551	鯖のへしこ	5
JF女性部 島ジャコ倶楽部	大飯郡おおい町大島28-6	0770-77-0441	0770-77-1015	若狭ぐじ 一汐干	28
				しま天	37
潮風グループ	福井市白浜町10-4-3	0776-88-2003	0776-88-2566	国見汐いか	26
柴重商店	小浜市広峰31	0770-52-0153	0770-52-5619	エテガレイの塩干	32
				レンコダイのしょうゆ漬	43
司村商店	小浜市川崎2丁目5-1	0770-52-0644	0770-52-3444	エテガレイの干物 大	32
				ハタハタのしょうゆ漬	42
有限会社 スターフーズ	坂井市三国町楽円58-11-11	0776-82-7608	0776-82-7609	元祖 焼き鯖寿司	12
				食べる辣油	47

タ行

株式会社 武生総合食品市場	越前市矢船町8-2	0778-24-3111	0778-24-3125	開きあじ	34
				南蛮漬け(アジ、ハタハタ、メギス等)	48
合資会社 田島魚問屋	坂井市三国町宿1丁目10-10	0776-82-6462	0776-82-1968	丸干し甘えび	34
田中平助商店	小浜市川崎1丁目2-3	0770-52-2356	0770-52-2357	小鯛のささ漬	17
				若狭かれい(一夜干し)	29
株式会社 田村長	小浜市小浜広峰14	0770-52-0310	0770-52-7333	小浜浜焼き鯖	11
				小鯛のささ漬	17

企業等名	住所	TEL	FAX	取扱商品	ページ
竹扇	丹生郡越前町小曾原24-32	0778-32-2738	0778-32-2738	鯖へしこ切り身焼 鯖へしこ刺身	7 7
株式会社 千鳥苑	三方郡美浜町坂尻43-3-1	0770-38-1011	0770-38-1013	さばのへしこ さばのへしこジャン	4 10
有限会社 長兵衛 長兵衛酢房	敦賀市名子43-3	0770-23-7818	0770-23-7832	鯖のへしこ 鯖のなれずし	6 13
株式会社 津田 孫兵衛	小浜市小浜今宮12	0770-52-3200	0770-52-9100	小鯛の笹漬・匠プレミアム 若狭ぐじ(甘鯛)塩釜	18 49
天たつ	福井市順化2-7-17	0776-22-1679	0776-25-1865	うに豆 越前仕立て汐雲丹(しおうに)	45 46
ドライブインよしだ	三方上中郡若狭町海山70-3	0770-47-1438	0770-47-1122	よしだのへしこ	9

ナ行

中村商店	小浜市水取1丁目5-6	0770-53-2580	0770-53-2584	浜焼さば アナゴのしょうゆ漬	13 42
有限会社 なぎさ会 なべさん	三方郡美浜町日向9-16 福井市高木町53-6-8	0770-32-0437 0776-53-4645	0770-32-0454 0776-53-4645	さばのへしこ なべさんのへしこ 食べるラー油	5 7 47
株式会社 波屋	坂井市三国町北本町3-3-44	0776-82-3738	0776-81-3506	もみわかめ 越前雲丹	23 46
有限会社 ニエカワ水産 敦賀営業所	敦賀市元町13-17-2	0770-25-0151	0770-25-2468	さばへしこ にしんずし	6 40
日海水産株式会社	福井市高木中央2-4112	0776-53-2144	0776-53-3281	白玉(イタヤ貝風ボイルホタテ) ちびっ子ほたて(ベビーホタテ)	47 47
日本ディシーフーズ株式会社	坂井市春江町針原10-19	0776-58-5222	0776-58-5111	へしこ粕漬け 銀だら西京漬け	8 26
野村鮮魚店	小浜市広峰16	0770-52-0441	0770-52-1680	小鯛のささ漬 若狭かれいの干物	18 30

ハ行

社会福祉法人 はこべ福祉会 はこべの家	三方郡美浜町松原54-1-11	0770-32-2256	0770-32-6027	星の子亭鯖のへしこ「極」(フレーク) 星の子亭鯖のへしこ「スライス」	9 9
株式会社 早崎商店	坂井市三国町加戸123-1	0776-82-2121	0776-82-2238	味付たら はたはたのうま煮	44 48
ハヤシフーズ 株式会社 番匠本店	敦賀市元町17-7 福井市高木町83-18	0770-22-1034 0776-57-0849	0770-24-2759 0776-57-0870	にしんずし 越前かにめし 駅弁屋の笹ずし	39 20 45
日向へしこ工房 勘兵衛 福井缶詰株式会社	三方郡美浜町日向 小浜市川崎1丁目1-3	0770-32-0287 0770-52-3450	0770-32-0287 0770-53-1271	さばのへしこ マーメイド印 鯖味付缶詰(本醸造醤油仕立て) マーメイド印 紅ずわい蟹 脚肉ほぐしフレッシュパック	4 14 21
福井県漁業協同組合連合会	福井市大手2丁目8-10	0776-24-1203	0776-27-5432	船内凍結甘えび 若狭ぐじ・ター夜干	27 29
株式会社 フジショク 藤原鮮魚店	敦賀市昭和町2丁目20-14 小浜市雲浜1丁目7-8	0770-25-4711 0770-52-0518	0770-25-4782 0770-52-0518	にしん寿司(にしんの麹漬) エテガレイの塩干し レンコダイのしょうゆ漬	40 32 43
有限会社 ブルーマリソ	丹生郡越前町新保12-60	0778-37-1611	0778-37-0024	越前がれい素干し 越前がれい甘づけ	31 39
フレグ食品工業株式会社	吉田郡永平寺町諏訪間65-1-1	0776-63-3633	0776-63-2788	天然だし 日本海甘えび茶碗蒸し 料亭仕立て もてなし椀 かに	48 49
有限会社 へしこ屋本舗	吉田郡永平寺町松岡室	0776-61-6061	0776-61-6062	鯖のへしこ刺身 赤いへしこ	6 9
ホテルアーバンポート 本間水産株式会社	小浜市白鳥72-1 小浜市一番町5-23	0770-53-2001 0770-52-5888	0770-53-2003 0770-52-5890	さばトラななちゃんのさばカレー サーモントラウト・フィレー タルイカ棚	12 27 27

マ行

株式会社 前川幸一商店	福井市大和田町1-1	0776-53-1130	0776-53-1092	へしこ(鯖の糠漬け)の缶詰 越前町左右(そう)の天然塩うに(粒うに100%)	8 46
有限会社 真砂屋	丹生郡越前町厨71-334-2	0778-37-1010	0778-37-1351	へしこ	8

業者別索引

企業等名	住所	TEL	FAX	取扱商品	ページ
樹新商店	小浜市川崎2丁目5-1	0770-53-3536	0770-53-3565	サバのしょうゆ干 アジのしょうゆ干	12 41
有限会社 樹屋商店	小浜市川崎1-2-9	0770-53-2334	0770-53-2332	小鯛ささ漬 若狭かれい	17 29
森田商店	福井市蒲生町1-46	0776-89-2109	0776-89-2799	さばのへしこ	5
丸市食品株式会社	福井市高木町81-32-1	0776-53-6100	0776-53-6102	「極 美飾遊膳 無着色辛子明太子」「極 美飾遊膳 無着色たらこ」 「できたて 無着色 生めんたい」、「できたて 無着色 生たらこ」	26 48
㊤ 田村水産	福井市蒲生町11-4-5	0776-89-2116	0776-89-2117	へしこ鯖 干たら	8 34
風呂セントラル木材衛食品部 丸繁三明物産	三方上中郡若狭町日笠38-23	0770-57-1100	0770-57-1832	焼魚さばづくし 焼魚三昧	14 49
㊤ 水産	三方郡美浜町日向41-17	0770-32-2684	0770-32-2684	鯖へしこ 旬の干物(塩干、みりん干)	7 32
まるほ商店	小浜市川崎2丁目5-1	0770-53-3345	0770-53-3231	まるほの焼さば 若狭カレイ	14 29
三国網元おかみ会	坂井市三国町宿1丁目17-33	0776-82-0261	0776-82-8451	甘えびちゃん からあげ	25
民宿 御食事 与利喜	南条郡南越前町糠106-1-11	0778-48-2371	0778-48-2988	鯖のへしこ	5
民宿の山口	丹生郡越前町新保20-17-9	0778-37-1600	0778-37-1600	アカガレイ一夜干し ハタハター一夜干し	30 33
株式会社 むぎや蒲鉾	福井市高柳町38-12-3	0776-53-2277	0776-53-7624	手造りト口箱セット 福井さんちのねりっこ	38 38
村上久六商店	小浜市川崎2丁目5-1	0770-53-2422	0770-52-9122	若狭ぐじのしょうゆ漬	43
ヤ行					
安田蒲鉾株式会社	福井市高柳町42-7	0776-53-2251	0776-53-5719	いかしゅうまい8個入	37
株式会社 安兵衛食品	敦賀市藤ヶ丘町3番地の2	0770-21-0088	0770-21-0008	焼さば 焼鯖寿し	14 15
株式会社 山川かまぼこ	福井市高柳町39字1-1	0776-53-1823	0776-53-1819	えび満月 大板かまぼこ	26 37
株式会社 ヤマゴ	福井市築崎町1-77-1	0776-89-2516	0776-89-2834	いか漁師漬 ひとくちアジみりん	25 27
株式会社 山下水産	丹生郡越前町小樟43-8	0778-37-0058	0778-37-2158	越前がれい一夜干し 開き甘鯛	31 34
ヤマトタカハシ株式会社	敦賀市相生町10-11	0770-25-3635	0770-22-2356	北陸発昔ながらの味付昆布 北陸発昔ながらののろろ昆布	23 23
株式会社 やまに	坂井市三国町安島64-1	0776-81-3420	0776-82-6207	越前がに 指折れ越前がに	19 19
△ やまに 浦谷商店	小浜市湊6-6	0770-52-0069	0770-52-0069	アナゴのしょうゆ漬 カナガシラのしょうゆ漬	42 42
やろく	三方上中郡若狭町遊子3-4	0770-47-1523	0770-47-1523	鯖へしこ	6
吉川水産株式会社	丹生郡越前町三崎79-7-1	0778-36-2023	0778-36-2024	一夜干しいか 塩丸いか	31 47
よしき商店	小浜市下竹原2-44-3	0770-52-0154	0770-52-0154	若狭かれい塩干 穴子醤油漬	30 41
有限会社 米又	福井市文京7丁目27-2	0776-26-1019	0776-26-1095	福井県産鰯と鯖の粕漬け	40
ラ行					
料亭うおとめ	越前市吾妻町1-45	0778-22-0151	0778-22-2315	へしこのふりかけ	9
ワ行					
若狭田島「へしこ・なれずし」の会	小浜市田島36-47	0770-54-3407	0770-54-3008	鯖のへしこ 鯖のなれずし	6 13
若狭ふくふく倶楽部	販売取次 福井市大手2丁目8-10 福井県漁業協同組合連合会内	0776-24-1203	0776-27-5432	若狭ふく鍋セット大(4~5人前) 若狭ふく料理セット小(2~3人前)	50 50

魚種別索引

魚種	商品名	会社名	ページ
アジ	こしの ぬかちゃん あじ	越廼漁業協同組合	10
	ひとくちアジみりん	株式会社 ヤマゴ	27
	開きあじ	株式会社 武生総合食品市場	34
	アジのしょうゆ干	榎新商店	41
アナゴ	穴子醤油漬	よしき商店	41
	アナゴのしょうゆ漬	江南保商店	42
	アナゴのしょうゆ漬	中村商店	42
	アナゴのしょうゆ漬	△やまに 浦谷商店	42
アマエビ	甘えびちゃん からあげ	三国網元おかみ会	25
	船内凍結甘えび	福井県漁業協同組合連合会	27
	浜干し甘えび	株式会社 越前水産	33
	福井産甘エビ乾燥	株式会社 太田屋	34
	丸干し甘えび	合資会社 田島魚問屋	34
	甘えび巻	岡惣かまぼこ店	36
	越前甘えびカレー	クッキング福井株式会社	45
アマゴ	天然だし 日本海甘えび茶碗蒸し	フレック食品工業株式会社	48
アマゴ	あまごの一夜干し	あまごの宿	31
	あまごの甘露煮	あまごの宿	44
アマダイ	開き甘鯛	株式会社 山下水産	34
イカ	こしの ぬかちゃん いか	越廼漁業協同組合	10
	いか漁師漬	株式会社 ヤマゴ	25
	国見汐いか	潮風グループ	26
	越廼美人甘塩イカ	越廼地区漁業士会	26
	越廼美人イカ(沖漬け)	越廼地区漁業士会	26
	タルイカ棚	本間水産株式会社	27
	一夜干しいか	吉川水産株式会社	31
	丸干しいか	数馬商店株式会社	34
	イカの沖漬	有限会社 うな信	45
	塩のイカ	越前町 水産梅浦工場	47
	塩丸いか	吉川水産株式会社	47
ウニ	雲丹ひしお(うにひしお)	小浜海産物株式会社	45
	うに豆	天たつ	45
	越前雲丹	株式会社 波屋	46
	越前仕立て汐雲丹(しおうに)	天たつ	46
エチゼンクラゲ	越前町左右(そう)の天然塩うに(粒うに100%)	株式会社 前川幸一商店	46
エチゼンクラゲ	えくらちゃん潮羽二重餅	京福商事株式会社	45
	完熟梅みそ越前海月(えちぜんくらげ)	岡松醤油醸造元	46
カツオ	越前おろしそぼ専用かつお	株式会社 太田屋	46
カナガシラ	カナガシラのしょうゆ漬	△やまに 浦谷商店	42
カニ	越前がに	株式会社 やまに	19
	指折れ越前がに	株式会社 やまに	19
	越前かに(ボイル)商標登録第2134545号	株式会社 相木魚問屋	20
	せいこかに(ボイル)	株式会社 相木魚問屋	20
	越前がにのお薦めセットA	株式会社 かねいち水産	20
	越前がにのお薦めセットB	株式会社 かねいち水産	20
	越前かにカレー	クッキング福井株式会社	20
	越前かにめし	株式会社 番匠本店	20
	かにめし	株式会社 海の恵み	21
	せい子かにめし	有限会社 いけす割烹 雅	21
	マーメイド 紅ずわい蟹 脚肉ほぐしフレッシュパック	福井缶詰株式会社	21
	料亭仕立て もてなし かに	フレック食品工業株式会社	49

魚種	商品名	会社名	ページ
カレイ	赤がれい一夜干し	株式会社 親崎水産	30
	アカガレイ一夜干し	民宿の山口	30
	赤かれい 干物	越前漁師まち 味クラブ	30
	石がれいの干物	海	31
	越前がれい一夜干し	株式会社 山下水産	31
	越前がれい素干し	有限会社 ブルーマリン	31
	越前がれいの一夜干し	海の幸 食処 えちぜん	32
	エテガレイの塩干	柴重商店	32
	エテガレイの塩干し	藤原鮮魚店	32
	エテガレイの干物 大	司村商店	32
	天日干しかれいの干物	伊野魚問屋	33
キダイ	なめたがれいの干物	越前鷹巣 お魚倶楽部	33
	越前がれい甘づけ	有限会社 ブルーマリン	39
キダイ	小鯛ささ漬	有限会社 上杉商店	16
	小鯛ささ漬	大澤五右衛門商店	16
	小鯛ささ漬	有限会社 樹屋商店	17
	小鯛ささ漬 大樽2個入り	小浜海産物株式会社	17
	小鯛ささ漬け	木五商店	17
	小鯛のささ漬	魚安商店	17
	小鯛のささ漬	田中平助商店	17
	小鯛のささ漬	株式会社 田村長	17
	小鯛のささ漬	野村鮮魚店	18
	小鯛の笹漬・匠プレミアム	株式会社 津田 孫兵衛	18
	梅酢使用の小鯛ささ漬け	木五商店	18
昆布	レンコダイのしょうゆ漬	柴重商店	43
	レンコダイのしょうゆ漬	藤原鮮魚店	43
昆布	おぼろ昆布	株式会社 奥井海生堂	22
	蔵田利尻昆布	株式会社 奥井海生堂	22
	しいたけ昆布	河内屋傳次郎	23
	とろとろの昆布巻き	厨:千代鶴	23
	北陸発昔ながらの味付昆布	ヤマトタカハシ株式会社	23
	北陸発昔ながらのとろろ昆布	ヤマトタカハシ株式会社	23
	むき込みおぼろ	川本昆布食品株式会社	23
サケ	サーモントラウト・フィレー	本間水産株式会社	27
サバ	さばのへしこ	株式会社 千鳥苑	4
	さばのへしこ	日向へしこ工房 勸兵衛	4
	さばのへしこ	森田商店	5
	さばのへしこ	有限会社 なぎさ会	5
	サバのへしこ	うみの宿 さへい	5
	鯖のへしこ	株式会社 越前水産	5
	鯖のへしこ	嵯峨	5
	鯖のへしこ	民宿 御食事 与利喜	5
	鯖のへしこ	有限会社 長兵衛 長兵衛膳房	6
	鯖のへしこ	若狭田島「へしこ・なれずし」の会	6
	鯖のへしこ刺身	有限会社 へしこ屋本舗	6
	鯖へしこ	やろく	6
	さばへしこ	元祖 朽木屋商店	6
	さばへしこ	有限会社 ニエカワ水産 敦賀営業所	6
	鯖へしこ	水産	7
	鯖へしこ切り身焼	竹扇	7
	鯖へしこ刺身	竹扇	7
サバ	なべさんのへしこ	なべさん	7
	浜仕込 さばへしこ	岩本水産株式会社	7
	日向のかあちゃん特製へしこ	女将の会(美浜町日向)	7
	日向のかあちゃん特製へしこ(切身)	女将の会(美浜町日向)	8
	へしこ	有限会社 真砂屋	8
	へしこ(鯖の糠漬け)の缶詰	株式会社 前川幸一商店	8
	へしこ粕漬け	日本ディシーフーズ株式会社	8

魚種	商品名	会社名	ページ	魚種	商品名	会社名	ページ
サバ	へしこ切身	有限会社 江上鮮魚店	8	ホタテ	白玉(イタヤ貝風ボイルホタテ)	日海水産株式会社	47
	へしこ鯖	㊤ 田村水産	8		ちびっ子ほたて(ベビーホタテ)	日海水産株式会社	47
	へしこのふりかけ	料亭うおとめ	9	メギス	メギスの一夜干し	越前鷹巣 お魚倶楽部	35
	星の子亭鯖のへしこ「極」(フレーク)	社会福祉法人 はこべ福祉会 はこべの家	9		メダイ	めだいの干物	海
	星の子亭鯖のへしこ「スライス」	社会福祉法人 はこべ福祉会 はこべの家	9	若狭がれい		若狭がれい	小川商店
	緑丸 鯖のへしこ	海の幸 食処 えちぜん	9		若狭がれい	有限会社 榎屋商店	29
	よしだのへしこ	ドライブインよしだ	9		若狭カレイ	まるほ商店	29
	赤いへしこ	有限会社 へしこ屋本舗	9		若狭がれい(一夜干し)	田中平助商店	29
	さばのへしこジャン	株式会社 千鳥苑	10		若狭がれい塩干	よしき商店	30
	大すぎの米糠さば	御料理旅館 大すぎ	10	若狭がれい(一夜干)	加福鮮魚	30	
	大すぎの米糠さば寿司	御料理旅館 大すぎ	11	若狭がれいの干物	野村鮮魚店	30	
	小浜浜焼き鯖	株式会社 田村長	11	若狭ぐじ	若狭ぐじ 一泊干	JF女性部 島ジャコ倶楽部	28
	元祖 焼き鯖寿司	有限会社 スターフーズ	12		若狭ぐじの一夜干	加福鮮魚	28
	鯖加工寿司	味わい処 うおちゃん	12		若狭ぐじ一泊	岩本商店	29
	さば加工品	大澤五右衛門商店	12		若狭ぐじ一泊一夜干	福井県漁業協同組合連合会	29
	鯖そぼろ	味わい処 うおちゃん	12		若狭ぐじの味噌漬	小川商店	40
	さばトラななちゃんのさばカレー	ホテルアーバンポート	12		若狭ぐじのしょうゆ漬	村上久六商店	43
	サバのしょうゆ干	榎新商店	12		若狭ぐじ(甘鯛)塩釜	株式会社 津田 孫兵衛	49
	鯖の醤油干	魚安商店	13	若狭ふぐ	満足!若狭ふぐセット2人前	阿納ふぐ組合	48
	鯖のなれずし	有限会社 長兵衛 長兵衛酢房	13		若狭とらふぐお料理セット(産直宅配)	有限会社 いけす割烹 雅	49
	鯖のなれずし	若狭田島「へしこ・なれずし」の会	13		若狭ふぐセット3人前	阿納ふぐ組合	49
ねりさば	有限会社 江上鮮魚店	13	若狭ふぐ鍋セット大(4~5人前)		若狭ふぐく倶楽部	50	
浜焼きさば	元祖 朽木屋商店	13	若狭ふぐ料理セット小(2~3人前)		若狭ふぐく倶楽部	50	
浜焼きさば	中村商店	13	わかめ	もみわかめ	株式会社 波屋	23	
マーメイド印 鯖味付缶詰(本醸造醤油仕立て)	福井缶詰株式会社	14		もみわかめ	海女達クラブ	24	
まるほの焼きさば	まるほ商店	14		もみわかめ (ふりかけ)	海女達クラブ	24	
みち子がお届けする若狭の浜焼き鯖寿司	株式会社 海の恵み	14	その他	上杉のささ漬三品	有限会社 上杉商店	18	
焼魚さばづくし	風呂セントラル木材衛食品部 丸繁三明物産	14		えび満月	株式会社 山川かまぼこ	26	
焼きさば	株式会社 安兵衛食品	14		越前海の幸(一夜干し)	株式会社 親崎水産	31	
焼サバ	岩本商店	14		旬の干物(塩干、みりん干)	㊤ 水産	32	
焼鯖寿し	株式会社 安兵衛食品	15		アンパンマンかまぼこ	株式会社 小牧	36	
サワラ	さごし梅肉フライ	有限会社 公衆商店		46	いかしゅうまい8個入	安田蒲鉾株式会社	37
	スケトウダラ	「極 美跡遊離 無着色辛子明太子」		丸市食品株式会社	26	大板かまぼこ	株式会社 山川かまぼこ
「できたて 無着色 生めんたい」		丸市食品株式会社		48	こしひかり蒲鉾	有限会社 大谷商店	37
タコ	茹鰯	伊野魚問屋		49	米粉入蒲鉾、ちくわ、揚げ天	株式会社 小牧	37
	タラ	銀だら西京漬け		日本デシーフーズ株式会社	26	ささがき天ぷら	有限会社 興養軒
すきみたら		越前町 ㊤ 水産梅浦工場	32	しま天	JF女性部 島ジャコ倶楽部	37	
干たら		㊤ 田村水産	34	蘇洞門かまぼこ	有限会社 興養軒	38	
味付たら		株式会社 早崎商店	44	高浜ちくわ	有限会社 大谷商店	38	
ニシン	ソフトニシン	数馬商店株式会社	33	手造りトロ箱セット	株式会社 むぎや蒲鉾	38	
	にしんすし	ハヤシフーズ	39	中板蒲鉾	株式会社 油宇	38	
	にしんずし	有限会社 ニエカワ水産 敦賀営業所	40	福井さんちのねりっこ	株式会社 むぎや蒲鉾	38	
	にしん寿司(にしんの麹漬)	株式会社 フジシヨク	40	焼ちくわ	株式会社 油宇	38	
海苔	味のり	株式会社 駒屋	24	福井県産鰯と鯖の粕漬	有限会社 米又	40	
	海苔佃煮(島の娘)	株式会社 駒屋	24	駅弁屋の笹すし	株式会社 番匠本店	45	
ハタハタ	ハタハター一夜干し	民宿の山口	33	食べる辣油	有限会社 スターフーズ	47	
	はたはた 干物	越前漁師まち 味クラブ	33	食べるラー油	なべさん	47	
	ハタハタのしょうゆ漬	江南保商店	42	南蛮漬(アジ、ハタハタ、メギス等)	株式会社 武生総合食品市場	48	
	ハタハタのしょうゆ漬	司村商店	42	焼魚三昧	風呂セントラル木材衛食品部 丸繁三明物産	49	
	はたはたのうま煮	株式会社 早崎商店	48				
ひじき	ひじきごはん	川本昆布食品株式会社	24				
ブリ	鰯の吟醸漬	有限会社 うな信	40				
	ふくらぎねぎ味噌フライ	有限会社 公衆商店	48				

旬のさかな

福井近海の旬な魚をご紹介します

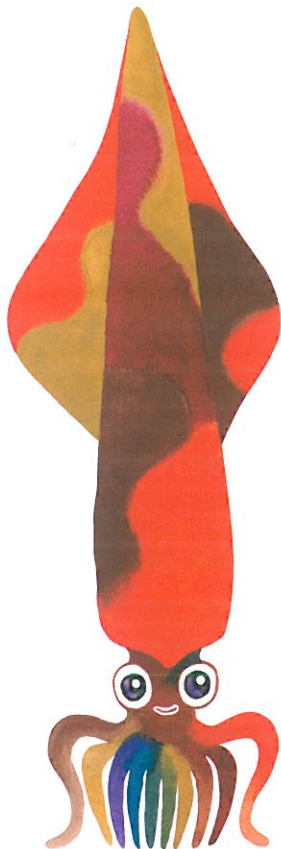
春



さより

■和名：サヨリ

体は細長く、下あごが上あごより長くて、その先端部が赤く染まっています。成長すると40cm位になります。沿岸の表層に生息し、釣りの対象魚としても親しまれています。福井県ではおもに船曳網で漁獲され若狭地方で多く水揚げされます。刺身、天ぷらにしておいしく、干物、笹漬けなどの加工品にも利用されます。



ほたるいか

■和名：ホタルイカ

体の表面に多数の発光器があり、興奮したときによく光ることからこの名前がつけました。成長しても胴の長さが6cm位の小型のイカです。200～300mの水深帯に生息しますが、産卵期の3～6月には若狭湾の中央部に集まり底曳網で漁獲されます。福井県の漁獲量は全国のトップクラスです。ゆでて酢味噌や酢醤油で食べるほか、塩辛などに加工されます。



やりいか

■和名：ヤリイカ

その名のとおり胴の先端が槍先のようにとがっていて、足が短いのが特徴です。胴の長さが40cm位まで成長します。50～150mの水深帯に生息し、産卵期の1～4月に沿岸域に回遊します。福井県では釣りや定置網で漁獲されます。刺身にしておいしいイカです。

わかめ

■和名：ワカメ

葉はやわらかく縁辺から深い切れ込みがあり、背丈は1m位になります。成熟すると茎の根元に孢子葉（メカブ）ができます。天然物は福井県沿岸各地に分布し、岩礁の上に生息します。若狭地方では養殖も盛んに行われています。干ワカメ、粉ワカメとして販売され、味噌汁、酢の物などに利用されます。アルギン酸が多く、高血圧の予防効果があります。



夏



若狭ぐじ

■和名：アカアマダイ

眼の後下方に逆三角形の銀白色をした斑紋と、尾鰭に4～5本の黄色帯があるのが特徴です。全長45cm位にまで成長します。おもに水深80mより浅いところに生息し、はえ縄、釣りのほかにコギ刺網という独特の漁法で漁獲されます。古くから京料理の材料として用いられ、鱗を付けたまま焼いた「若狭焼」は有名です。焼物のほか刺身、フライ、味噌漬けなどにされます。



あじ

■和名：マアジ

「ゼイゴ」と呼ばれる鱗が側線の全部にわたっており、尾の付け根の部分に小さな鰭がないことでマルアジ（アオアジ）と区別できます。成長すると全長40cmにもなります。まき網、定置網、釣りなどでほぼ周年にわたって漁獲されますが、夏季のものが特においしいといわれています。刺身、たたき、焼物、フライなどいろいろな料理に利用されます。



越前うに

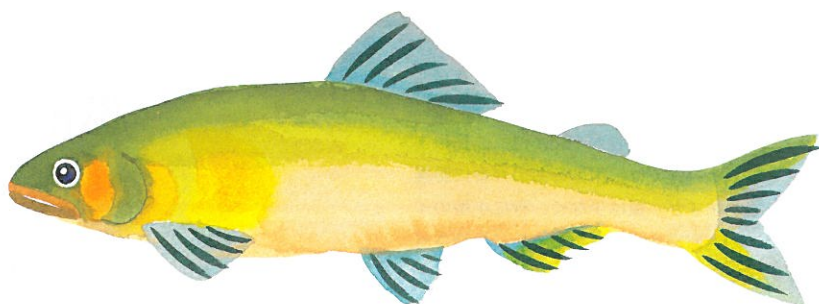
■和名：パファンウニ

棘は短く体色は全般に暗緑色で、殻径が5cm以上になります。水深0.5～3mの岩礁地帯に群棲しています。素潜りで採られ、三国町雄島の海女さんによる漁獲風景は一つの風物詩となっています。生殖腺を塩漬けにした福井県の特産品「越前雲丹」は日本三大珍味の一つとされています。

あゆ

■和名：アユ

背鰭と尾鰭の間に脂鰭があり、胸鰭の上方に黄色の斑紋があります。秋に河口付近で生まれた稚魚は、一旦海に下り、春に川に上って成長し、体長は30cm位になるものもあります。なわばりを持つ習性を利用し友釣りで漁獲されます。焼物のほか、姿鰯や刺身（背越し）にされます。



秋



さば

■和名：マサバ

中は緑色の地に黒色の波状をした紋が側線の下までのびています。沿岸、沖合いの水深0～250m層を移動回遊し、全長50cm位になります。まき網、定置網、釣りで漁獲され焼物、煮物、酢じめなどいろいろな料理に用いられます。また、福井県では浜焼サバ、なれサバ、へしこ等に加工され特産品となっています。ビタミンB2の含有量はさかなの中でNo.1で、不飽和脂肪酸が多く、成人病の予防に役立ちます。



若狭がれい

■和名：ヤナギムシガレイ

体は薄くて細長く、柳の葉に似ていることからヤナギムシガレイの名が付けました。ササガレイ、アマガレイなどとも呼ばれています。水深80～150mの砂泥底に生息し、全長30cm位にまで成長します。福井県では9～10月に底曳網で漁獲され、薄塩の生干しはカレイ類の中でも絶品とされています。



あおりいか

■和名：アオリイカ

ヤリイカに比べて体は平たく、大きな鰭があります。水深50mより浅い沿岸域に生息し、胴の長さが45cm位に成長します。福井県では、大型のものが春に漁獲されますが、量は少なく、秋に小型のイカが定置網や釣りでまとまって漁獲されます。ほとんどが刺身として利用され、イカの中では最高級品とされています。



越前がれい

■和名：アカガレイ

体色が赤褐色で、口が大きいのが特徴です。水深150～900mの砂泥底に生息し、全長は40cmになります。主な漁場は水深200～500mで、底曳網で漁獲されます。福井県でカレイと言えばこのカレイで、地ガレイと称して売られていることが多いです。焼物、煮物のほか、干物としても利用されます。

冬



越前がに

■和名：ズワイガニ

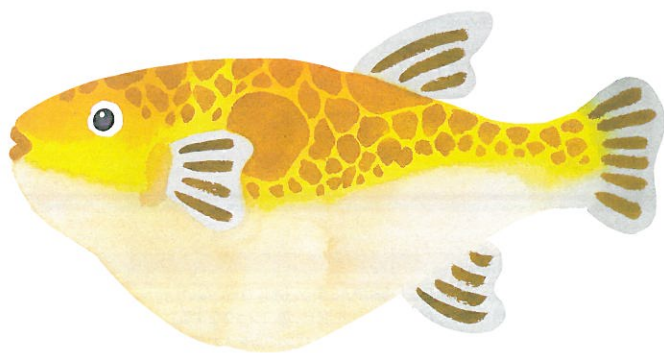
いわずと知れた福井の味の代表格で、県の魚にもなっています。メスガニはセイコガニと呼ばれオスガニと区別されます。よく似ているものにベニズワイガニがありますが、これは腹側まで赤いので区別できます。水深200～400mの砂泥域に生息し、11月～3月に底曳網で漁獲されます。ゆでて食べるのが最も一般的ですが、洗い、焼蟹、カニ飯等にも利用されます。



甘えび

■和名：ホッコクアカエビ

生で食べると甘みがあることからこう呼ばれていますが、体色が赤いことからアカエビと呼ばれることもあります。成長するにつれて雄から雌に性転換をし、10～11年かかって体長12cm程度になります。水深200～500m付近に生息し、底曳網で漁獲されます。刺身、すし種のほか唐揚げ、汁物、茶碗蒸しなどの料理に利用されます。



若狭ふぐ

■和名：トラフグ

体色は青みを帯びた灰褐色で、臀鰭は白色、胸鰭の近くに白く縁取られた大きな黒い斑紋が1個あるのが特徴です。沿岸域の潮流の早いところに生息し、全長70cmに達します。福井県では若狭地方で養殖が盛んに行われ、冬の味覚の代表格となっています。肉、皮、精巣、血液は無毒ですが、肝臓と卵巣には猛毒があります。刺身（てっさ）、鍋物、唐揚げなどに利用されます。

若狭のかき

■和名：マガキ

左右不揃いの2枚の殻（から）からなり片方はほぼ偏平で、殻表面は複雑でひだのようになっています。福井県では小浜湾で養殖されており、1年物で殻長9cm、殻幅5cm位まで成長します。鍋物、蒸し物、フライなどに利用されるほか、焼きガキ、蒸しガキなど殻付きのままでも料理されます。タウリンが非常に多く、血中コレステロールの改善作用があります。



我が家のへしこ料理コンテスト ～ レシピ集 ～



県では、平成19～21年度に「我が家のへしこ料理コンテスト」を開催しました。その受賞レシピをご紹介します。



キャベツとへしこと 青じその重ね漬け

■材料

・へしこ
・キャベツ
・青じそ

■作り方

- ①キャベツはざっと湯通しして水分をふきとる。
- ②へしこは斜めに薄切りにする。(そぎ切り)
- ③キャベツ、青じそ、へしこの順にくり返して重ね、最後がキャベツになるようにし、重石をして2時間漬ける。
- ④食べる前に端を切り落とし、食べやすい大きさに切る。



トントん へしこカツ

■材料

・へしこ
・豚ロース薄切り肉
・青じそ
・梅酢(自家製)
・梅みそドレッシング(自家製)
・パン粉、小麦粉、卵

■作り方

- ①へしこは一晚、梅酢に漬ける。
- ②①のへしこをスライスする。
- ③豚肉2枚を広げ、青じそとスライスしたへしこをのせて巻く。
- ④③に衣の材料を順につけ、170℃の油で約2分揚げる。
- ⑤人食べやすく切って、器に盛り、梅みそドレッシングを添える。



へしこの もちもちしゅうまい

■材料

・へしこ 250～300g
・もち米 1カップ
・とうもろこし 1/2カップ
・青じそ 5枚
・しゅうまいの皮 20枚
・ゆがいた食用菊 少々

■作り方

- ①もち米は8時間つけておく
- ②へしこは焼いて熱湯をかけ、酒とみりんをかけ、細かくほぐす。
- ③ラードでもち米・とうもろこしを炒め、しょうゆ、酒、みりん少々を入れる。
- ④もち米の中にほぐしたへしこを混ぜ合わせしゅうまいの皮に包み、25分ぐらい蒸す。上に食用菊と青じその千切りをのせる。
- ⑤からし、酢醤油をつけていただく。



スモークサーモン巻き

■材料

・へしこ
・スモークサーモン
・白ねぎ
・酒
・すだち

■作り方

- ①へしこを三枚おろしにして骨を抜きやすくスライスする。
- ②スライスしたものを酒に1～2時間つけて塩を抜く。
- ③バーナーで表面を軽く焼き、スモークサーモンの中にへしこ、しらねぎを巻いて出来上がり。
- ④食べる時にすだちをかける。



パリッと へしこポテト!

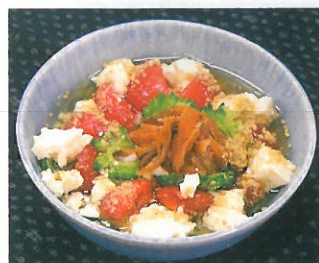
■材料

・へしこ
・じゃがいも
・塩、コショウ
・粉チーズ
・糠

■作り方

- ①じゃがいもを洗い細切りにする。(水にさらさない)
- ②焼きほぐしたへしこ①を混ぜ、塩コショウをする。
- ③たっぷりの油をひいたフライパンに②を入れて中火で焼き付ける。両面を焼き、片面に粉チーズをふりかけ焼く。
- ④パリッと仕上がったら、イリヌカをふりかける。

※一口サイズで焼いてもOK。夜食に、ビールのおつまみにフライパン一つで出来ます。ホットプレートでも可。



へしこのひやじる

■材料

・へしこ 1切れ
・ゴーヤ 2個
・越のルビー 2個
・ざる豆腐又は木綿豆腐 1/4丁
・きゅうり 少々
・すりごま 小さじ1
・ごはん 200g
【だし汁】
・水 150cc
・粉末昆布茶 (お吸い物より濃い目)
・薄口醤油 10g

■作り方

- ①きゅうりは薄切りにしておく。ゴーヤは半月切りにして塩揉みし、ざっと茹でて水を切っておく。湯むきした越のルビーは縦に4等分する。へしこは焼いて粗熱がとれたらほぐしておく。
- ②鍋にお湯をわかし昆布茶、薄口醤油で味を整え冷ましておく。
- ③ごはんを洗ってぬめりとり、器にこんもりとのせる。指でほぐした木綿豆腐、きゅうり、ゴーヤ、越のルビー、すりごま、ほぐしたへしこ、最後に冷やしただしを注ぐ。



イカとへしこの 磯辺揚げ

■材料

・へしこ	・大葉
・いか	・片栗粉
・のり	・油

■作り方

- ①イカを開いて表に包丁を入れる。
- ②反対側に海苔を置いて巻く。
- ③大葉でへしこを包む。
- ④③を②の芯にして巻き、つまようじでとめる。
- ⑤片栗粉をつけ、油で揚げます。



へしこの 甘酒漬け

■材料

・へしこ	45g
・甘酒の素	120g
・しょうがのみじん切り(粗切り)	少々

■作り方

- ①甘酒の素に、へしこのさいの目切り、しょうがのみじん切りを乗せ、1時間ほど寝かす。

※ゆず(中をくりぬいたもの)に盛り付けると、お正月料理の一品としてお楽しみ頂けます。



へしこの 笹寿司

■材料

・へしこ	・味付しょうが
・ごはん	(酢、砂糖、塩に一日漬ける)
・すしの素	・梅干し
	・笹の葉

■作り方

- ①ごはんをすしの素と混ぜておく
- ②へしこは3枚にして、薄切りにしておく。
- ③笹の葉は洗って、寿司1個に2枚使用する。
- ④笹の葉(2枚)を表を下にして置き、真ん中に寿司味のごはんを乗せ、その上に、へしこの薄切り、味付しょうが、梅干しを乗せる。
- ⑤笹の葉を折りたたみ、たたんだ面を下にして箱に並べ、押しをしてあげば出来上がり。



へしこ いなり

■材料(4人分)

・焼へしこ	50g	・ゴマ油	大さじ1
・ごはん(茶碗2杯分)	300g	・酒	大さじ1
・白菜キムチ	40g	・しょう油	小さじ1
・ねぎ(みじん切り)	1本	・いなりあげ	10枚
・ゴマ	小さじ2	・酢しょうゆ	適量

■作り方

- ①へしこは焼いて熱湯に通し、酒、みりんをかけてほぐしておく。
- ②へしこ、白菜キムチは絞って水気を切る。ねぎ、白菜キムチをみじん切りにし、AとBを全て混ぜ合わせる。
- ③いなりあげを半分に切り、②を詰めしっかりとおさえる。再度いなりの形を整えて、あげが開かないようにする。
- ④フライパンにゴマ油を少々入れて熱し、こんがりとするまで、いなりの全面を焼き火を止めて酢しょうゆをかける。
- ⑤パプリカをみじん切りにし、かいわれ、食用菊と混ぜ合わせる。



へしこおからハンバーグ

■材料(2人分)

・へしこ	150g	・人参	30g	・とろけるチーズ2枚
・おから	250g	・れんこん	20g	・パセリ 少々
・ひじき	15g	・はんぺん	20g	
だし汁	・水	300cc	・だしの素(粉末調味料)	小2
	・しょう油	大1	・みりん	大1
			・砂糖	小1
・卵	中2個	・白いりごま	少々	
つけ合わせ	・水	アスパラガス	2本半(上のみ)	
	・ミニトマト	2個半	・ごまドレッシング	小3

■作り方

- ①細かく刻んだ、れんこんと人参をお湯でやわらかくなるまで煮て、しょうゆ・砂糖で味付けをする。
- ②味のついた①の具を、おからに入れ、焼いたへしこと一緒によく混ぜる。
- ③小判型(ハンバーグの形)になるように②をにぎり、卵をたっぷりつけてフライパンで焼く。
- ④へしこおからハンバーグの上に、とろけるチーズをのせ、またその上に焼いたへしこのかたまりをのせ、真ん中にパセリをかけて出来上がり。
- ⑤人参・ブロッコリーをゆで添える。



へしこの 梅おろし和え

■材料(1人分)

・へしこ	20g	・砂糖	小1
・大根	60g	・酢	大1/2
・梅干し	5g(1/2個)	・かいわれ大根	少々

■作り方

- ①大根おろし+砂糖+酢+梅干しを混ぜる。
- ②へしこは糠をとり、3枚におろし、小骨をとり、うす皮もと、薄くスライスする。
- ③①と②を盛り、かいわれを添える。



へしこ ビスコッティ

■材料

・へしこ	30g	・油	大1
・小麦粉	100g	・サラダ油、オリーブ油など	
・全粒粉	50g	・お好みでOK	
・卵	1個	・松の実	30g
・ベーキングパウダー	5g		

■作り方

- ①へしこの下準備をする。鍋にお湯を沸かし、へしこを入れる。糠を取りながら、火を通す。(臭みをとる)キッチンペーパーで水気をとり、皮をとってから、みじん切りにする。
- ②ボールに小麦粉、全粒粉、ベーキングパウダー、卵、へしこ、松の実を順に入れ、さいばしで混ぜる。
- ③ある程度混ぜたら手で混ぜ、ひとまとめのかたまりにする。
- ④生地を2等分にし、オープンシートの上に厚さ1cmの長方形に整える。
- ⑤温めておいたオーブンで、180℃で20分焼く。
- ⑥1cm幅に切り、切った面を上にして160℃で5分、裏返して5分焼く。
- ⑦アミの上に取り出し、冷ます。



ふくいの水産加工品ガイドブック

〈お問い合わせ〉

福井県農林水産部水産課流通加工グループ

〒910-8580 福井市大手 3 丁目 17-1

TEL.0776-20-0436 FAX.0776-20-0653

[U R L] <http://www.pref.fukui.lg.jp>

[E-mail] suisan@pref.fukui.lg.jp