



2020年1月14日
株式会社 京王百貨店

第24回 福井県「越前・若狭」の物産と観光展

会期:1月23日(木)~28日(火)

会場:京王百貨店新宿店 7階大催場

営業時間:10時~20時 <最終日は17時閉場>

<おすすめポイント>

- ◇福井県といえばカニとサバ：希少なセイコガニを使った弁当や、肉厚な鯖を使った寿司や弁当が対決
- ◇銘菓のアレンジ版！：福井を代表する和菓子「羽二重餅」をアレンジしたスイーツが登場！
- ◇イートインコーナー！：福井の地酒の飲み比べができる立ち飲みバーや福井グルメのコラボセット！

カニを使ったラーメンも食べられます。



新宿店では、「第24回 福井県『越前・若狭』の物産と観光展」を開催します。日本のほぼ中央に位置する福井県は、古来より近隣の京都や奈良との文化のかかわりの中で、歴史と伝統を形成してきました。越前ガニや鯖などの豊富な美味をそろえる食品35店、日本一の生産量で知られる鯖江市のメガネなど伝統と革新の技が詰まった工芸品17店、合計52店が出店し、実演や試食を交えて展開します。

お仕事帰りにも楽しめる日本酒バー、銘菓・羽二重餅のアレンジスイーツなどの食品や、日本が誇る職人技が光る「越前焼」「若狭塗」など伝統工芸品が集結し、福井県の魅力を伝えます。

お客様のお問合せ先：京王百貨店 新宿店 TEL：03-3342-2111（大代表）

報道関係のお問合せ先：京王百貨店 広報担当 TEL：03-5354-2855（島田、竹田、深山、篠原）

■ 福井といえば蟹と鯖！



①



②

● わらび「せいこ蟹のちらし寿司」(1折、3,240円) ※写真① 実演

福井県内で7店舗を展開。朝とれの魚や旬の野菜、地酒など、福井の食材にこだわっている県の内外から人気の居酒屋。セイコガニとは、福井県で水揚げされたメスのズワイガニのこと(参考：オスは越前ガニ)で、漁期は11~12月の2カ月のみ。身の部分やミソに加えて、メスのカニならではの内子と外子まで楽しめるちらし寿司です。

● 若狭小浜 田村長「浜焼き鯖」 実演

(国産・1尾 1,728円、ノルウェー産・1尾 990円) ※写真②

1823年の創業から190年以上、魚一筋で海産物商を営んでいる老舗。脂ののったサバを丸ごと串に刺して、時間をかけてじっくりと焼き上げ、外はパリッと中はジューシーに。シンプルな素焼きながら、サバの旨みが凝縮されています。生姜醤油を付けて食べるのが若狭流です。

■ 福井銘菓・羽二重餅のアレンジスイーツ！！



④

③

⑤

● 錦梅堂「羽二重餅」(15個入、700円) ※写真③

創業弘化四年(1847年)。越前福井は絹織物の名産地であり、越前ブランドである羽二重織物をイメージした和菓子として、初代・紅谷伊三郎が羽二重餅を考案し藩主に献上したのが始まり。餅粉を蒸し、砂糖・水飴を加えて練り上げた柔らかい食感が特徴です。

● 松岡軒「羽二重どら焼き」(1個、216円) ※写真④上

1897年創業。昔からの製法にこだわり、伝統の技と味を守り続ける松岡軒。ふっくら焼き上げたどら焼きの生地に、北海道産小豆をたっぷり使ったつぶあん、羽二重餅を挟んでいます。ほんのり甘い厚めの生地、創業以来変わらない配合で作られるなめらかな羽二重餅、豆の食感をほどよく残したつぶあんが楽しめる羽二重どら焼きは、羽二重餅ファンだけでなく、あんこ好きの方にも人気の一品です。

写真⑤下は亀屋「黒豆羽二重餅」(9個入、540円)

■ 福井名物のセットや日本酒の飲み比べ！

* 営業時間：10 時～（ラストオーダーは各日閉場の 1 時間前）

⑥



⑦



● 福そば×ヨーロッパ軒総本店「天おろしそば&ミニソースカツ丼」 イートイン

（1 人前、1,600 円）※写真⑥

福井のソウルフードともいえるおろしそばとソースカツ丼を、1 度に楽しめるセットです。
※それぞれ単品での注文も可。

【福そば】

大根おろしがみぞれ状に入った出汁を冷たい蕎麦にかけて食べるのが、福井名物のおろしそば。福井駅前に店舗を構える福そばでは、福井県産と北海道産のソバの実を殻付きのまま石臼で製粉した麺、ウルメ節・サバ節・メジカ節をたっぷり使った出汁、ともに自家製です。今回のセットには、エビと野菜の天ぷら付き。

【ヨーロッパ軒総本店】

1913 年創業、ソースカツ丼発祥のお店。きめ細かいソバ粉を使用し、箸で切れるほど柔らかく揚げたトンカツに香辛料を加えたウスターソースベースの特製タレが絡み、甘みと酸味を感じる口当たりになっています。

● 鎌仁商店「日本酒 3 種飲み比べセット」（800 円） イートイン

※写真⑦ のセットは（1,700 円）各日 15 セット販売

創業明治 10 年の地元福井に根づいた酒問屋。この時期ならではの新酒や生酒をはじめ、福井の銘酒を会場で飲み比べ。福井名産のおつまみも 8 品ご用意。

■ 伝統の工芸品

福井県には「越前打刃物」「越前焼」をはじめ、7 品目の経済産業大臣指定の伝統工芸品があります。また、福井県の風土と暮らしの中で育まれてきた工芸品を、「福井県郷土工芸品」として指定し、振興を図っています。今回は 17 の店舗や工房が出品、伝統の技を披露します。

● やわらぎ工房「若狭鳳足焼」

嶺南・若狭町出身の作家が、若狭町鳥浜のやわらぎ工房で、夫婦で越前焼の作陶・陶芸教室をしています。現在は、小浜で採れる鉱石「鳳足石」を

釉薬うわぐすりに使用した商品「若狭鳳足焼」に力を入れて取り組んでいます。
恐竜カップ 6,050 円（口径 9.2×高さ 8.5 cm）※写真左
恐竜トールマグ 6,710 円（口径 8×高さ 10.5 cm）※写真右



● 鍛冶工房いわい「本鍛造 黒打鍛月」

700 年の歴史を誇る越前打刃物の匠の技を引き継ぐ「鍛冶工房いわい」。軟鉄とハガネを丁寧に重ね、丹念に打ち鍛えて作り上げる伝統的な製法の和包丁です。

三徳包丁（極軟鉄、青紙スーパー鋼、刃渡り 17cm）24,200 円

