



2022年1月18日  
株式会社 京王百貨店

## 第25回 福井県「越前・若狭」の物産と観光展

会期：1月22日（土）～1月27日（木）

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16時閉場



京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：駒田一郎）新宿店では、「第25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 31 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 12 店、合計 43 店が出店、一部を除きインターネットでも購入が可能です。

会場内イートインでは、名物・越前そばやカニの旨みが詰まったラーメン、福井県産セイコ蟹を使った贅沢な丼が食べられます。日本が誇る職人技が光る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、成田）

## ■福井といえば蟹と鯖！

①



②



### ●越前水産「越前がに」（15,000 円から）※写真①

創業 30 余年、これまで多くの越前ガニを見極め、買い付けを行ってきた専門店が厳選して販売します。

### ●若狭小浜 田村長「浜焼き鯖」（国産・1尾 1,620 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。生姜醤油をつ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和菓子！！

1847 年（弘化 4 年）に錦松堂が、越前福井の名産である絹織物・羽二重織物をイメージした和菓子として藩主に献上したのが羽二重餅の始まりとされています。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。近年では羽二重餅から派生したアレンジ和菓子も多数販売されています。

③



④



⑤



### ●錦梅堂「羽二重やき」（5 個入、1,000 円）※写真③

創業 1847 年（弘化 4 年）。羽二重餅をはじめ、羽二重餅を用いた銘菓を販売する老舗。「羽二重やき」はカステラでつぶあんと羽二重餅を包んだ絶妙な味わいが楽しめます。

### ●松岡軒「羽二重餅」（2 枚入り×6 袋、756 円）〈各日 70 点販売予定〉※写真④

#### 「羽二重どら焼き」（1 個、216 円）※写真⑤

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、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。

## ■豪華福井名物がイートインで楽しめる \* 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



- わらび「越前産セイコ井「極」五杯」（セイコ蟹 5 杯、白ご飯 250g、岩のり味噌汁付、11,000 円）

各日限定 5 食 [京王限定販売](#) [イートイン](#) ※写真⑥

福井県内に 7 店舗を展開する海鮮居酒屋。希少価値の高い福井県産のセイコ蟹をまるごと 5 杯使用した贅沢な逸品。足身、株身、外子、内子それぞれの味わいが楽しめます。

- 福そば「天おろしそば&ミニソースカツ丼」（1 人前、1,600 円） [京王限定販売](#) [イートイン](#)

※写真⑦

福井駅前に店舗を構える昭和 24 年創業の老舗そば店。みぞれ状の大根おろしが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そば粉を使用した麺、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。福井のソウルフードソースカツ丼とのセットです。

## ■伝統の工芸品

福井県には「越前打刃物」「越前焼」など、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 12 の店舗や工房が出品、伝統の技を披露します。

- 源伸堂「越前塗 お椀 サビ目」〈サビ目ライト・サビ目レッド〉（直径 13.5×高さ 8.4 cm）

（各 11,000 円）〈各 5 点販売予定〉

手にしっとりとなじみ、口に運んだときにもぬくもりを感じます。また、熱い汁物を入れても手が熱くならず、また冷めにくいのも特徴です。



- 高嶋木工所「黒檀印籠」〈黒檀材天然生漆摺り拭き漆仕上げ、紫檀材瓢箪玉伊賀組紐付〉（5×6.5 cm）※手作り品のためサイズに誤差がございます

（22,000 円）（10 点販売予定）

持った時の木の黒檀の風合い、天然生漆摺り拭き漆仕上げがより黒檀の風合いを美しく引き出します。薬入れや香入れとしてお使いいただけます。

