若狭牛

［産地］県内全域
［旬の時期］通年

もっと詳しい情報はコチラ
美食福井
FUKUI GASTRONOMY

柔らかく、県内最高峰の肉質を誇る安心で安全な牛肉。

自然豊かな越前若狭の四季に富んだ気候と豊かな風土の中で丹精込めてじっくりと育てられ、最高級の牛肉として全国的に知られる若狭牛は、明治時代から食用とされてきた伝統ある和牛です。肉質はサシがきめ細やかで風味豊か。そんな若狭牛の美味しさは、生産者の牛に対する細かな配慮とたゆまぬ努力の賜物なのです。

「良い肉を作るためのポイントは餌のやり方。1日たりとも休むことはできません。また牛の様子にも注意を払って、体調の悪い牛がいないか見極めるのも大事な仕事です」と生産者は語ります。販売会では、各生産者が持ち寄った牛肉が厳しい審査によってランク付けされます。そのため生産者はおのおの工夫し、より安全で美味しい牛肉を目指して研究を重ねているのです。「満足できる牛肉を作るのは本当に難しい。毎日が勉強ですね」その言葉からは、肉質への確かな自信と、仕事に対する真摯な生産者の想いが伝わります。

飼料を与える前に、町内の水稲農家から分けてもらったワラを食べさせます。牛の胃を刺激して、食欲を増進させる働きがあります。

若狭牛肥育中は肉の甘みを強めるために、とうもろこしを中心に配合された飼料を与えています。

三ツ星若狭牛
オレイン酸55%以上

オレイン酸を極めた三ツ星若狭牛!!

30年以上の歴史がある福井県産和牛のブランド「若狭牛」の中でも美味しさを増すオレイン酸含有量が特に高いもの（牛脂中55%以上）を「三ツ星若狭牛」として認証しています。オレイン酸とは、身体に良い脂と言われている不飽和脂肪酸の一種で、オリーブオイルの主成分です。オレイン酸が多いほど口どけの良い脂になり、うま味成分とバランス良く交わることで和牛肉特有の風味が広がります。サシが密で、きめが細かく風味が良いと評判の若狭牛の中でさらに食味（香り・食感）が豊かな三ツ星若狭牛をぜひご賞味ください。

ふくいポーク

［産地］越前市　［旬の時期］通年

もっと詳しい情報はコチラ
美食福井
FUKUI GASTRONOMY

品種はランドレース種のメス、大ヨークシャー種のオスから生まれた雑種第1代のメスとデュロック種のオスを掛け合わせた三元交配豚。肉質は、締まりが良い上、柔らかい。そしてきめが細かく、風味が良いのが特長です。また、良質のたんぱく質・ビタミンB1が豊富です。

安全・安心を追求した人気のブランド豚。

福井県のブランド肉で、ふくいポーク流通推進協議会が認めた農場から導入した種豚から生産され、徹底した衛生管理のもと、乳酸菌を添加した飼料で育てた豚だけが「ふくいポーク」となります。「ふくいポーク」は、ランドレース、大ヨークシャー、デュロックという3つの品種をかけ合わせて生まれる「三元交配豚」です。主に福井県内の量販店や農産物直売所で取扱いされています。

豚は人間と同じで、快適な空間で過ごすことでストレスのない育成が可能となり、脂のノリが良い、美味しい豚肉を作ることにも繋がっているのです。

福地鶏

［産地］県内全域
［旬の時期］通年

もっと詳しい情報はコチラ
美食福井
FUKUI GASTRONOMY

幸福度日本一の福井県の地鶏。

「福地鶏」は福井県が開発した地鶏で、県内で50年以上育種されてきた採卵用種「ウエミチレッド」に純国産鶏の卵肉兼用種である「岡崎おうはん」を掛け合わせてつくられています。広い鶏舎でストレスなく、自由に動き回ることができる〝平飼い〟飼育されています。

肉はしっかりとした歯ごたえがあり、ジューシー。たまごは普通のたまごより卵黄が大きく旨みがあり、白身の弾力があるのが特徴です。調味料に頼らなくてもおいしく仕上がるため、スイーツにも広く利用されています。

平成29年6月24日にたまごの初出荷が始まり、平成30年5月25日から福地鶏の肉をつかった料理の提供が開始され、現在県内十数店舗において提供しています。