次世代に残したい食&加工品

豊かな大地、清らかな水、恵まれた気候などの好条件で生まれた食材たち。それらを生かした美味は、今なお伝承されています。そんな次世代に残したい珠玉の逸品をご紹介します。

先人の知恵から生まれた美味が伝承されています。

豊かな自然に囲まれ、食材にも恵まれた地域は全国各地に数多くありますが、福井県ほど山・海・里の幸がバランス良く揃っている土地は珍しいと言えます。

福井県は古くから港町（三国・敦賀・小浜など）として栄えた場所でもあります。かつてはそれぞれが北前船の寄港地であり、そこから京へと物資を運ぶ街道（鯖街道など）や宿場町も発達しました。その際、食材の多くは独自に加工されて運ばれていました。

生産者自らが手作りするもの、熟練の職人が手がけるものなど多種多彩にあり、それらの先人の知恵が詰まった逸品が、今なお伝承されています。

滋味深い伝統食、全国に誇れる特有の食文化です。

福井県は昔から、浄土真宗や曹洞宗といった仏教が広く浸透している地域です。そのため、報恩講料理や精進料理にも福井の伝統料理が登場します。それらもまた福井の食文化として現在まで伝承され、日々の食卓に上ることも多くあります。

野菜を中心とした料理は、地元で採れるものを使用し、素材の味を生かして作られています。素朴で奥が深く食事の大切さを再確認するものばかり。そんな福井特有の伝統食も全国に誇れる逸品ばかりです。

五観の偈

一つには功の多少を計り、彼の来処を量る。
二つには己が徳行の全欠を付って供に応ず。
三つには心を防ぎ過を離るることは、貪等を宗とす。
四つには正に良薬を事とするは、形枯を療ぜんが為なり。
五つには成道の為の故に、今此の食を受く。

左から、白米、汁（豆腐、冬瓜、青味麸）、漬物、
小（芋茎（ずいき）ときゅうりと枝豆の酢の物）、平（冬瓜、結び昆布、薄揚げ）

旬の食材を美味しく、感謝していただく

精進料理

感謝の気持ちを大切に美味しくいただく事が大切。

曹洞宗大本山・永平寺では「法食同輪」という考えのもと、仏道修行と同じくらい食事を大切な修行ととらえています。旬の食材をほとんど余すことなく美味しく調理し、感謝していただく。大庫院（だいくいん）という台所を仕切るのは、永平寺の中でも役職の高い「典座（てんぞ）」と呼ばれる料理長。ここからも食を重要視する姿勢が分かります。

さて、食事が全員に行きわたったらまず五つの事柄を心にえがき反省するそうです。それは五観の偈（げ）といわれ、「目前の食事の出来上がってくる経路」、「食事を受けるという供養を受けるだけの正しい行いを自分ができているか」、「常日ごろ食りの心、怒りの心、道理をわきまえぬ心を根本に、迷い、過ちを犯さないように心がけているか」、「食事は正に良薬であり、身が痩せ衰えるのを防ぐもの」、「仏道を成就するために食事をいただく」というものです。

これらはまさに、今注目の「食育」につながる考え方です。

食べる人のことを思い、旬の素材を工夫を凝らして美味しく調理する。そして、食べる人は、調理してくれた人をはじめ、自分に食を与えれくれた人、自然、すべてに感謝していただく。「より良く生きる」という仏教の教えは食事ひとつにも表れています。

この精神は福井に住む人をはじめ多くの人々に受け継がれているのです。

問大本山永平寺総受処　0776-63-3102

曹洞宗大本山・永平寺
典座老師（当時）**三好良久**さん

植物であっても全て命があるもの。だからこそ食材を大切にし、感謝して調理しています。無駄をできるだけ省くため、例えば人参の皮は剥かずにそのまま使い、キャベツは芯まで調理します。ときには山へ山菜採りに入ったりすることもあります。季節ごとの旬の素材の美味しさが引き立つように調理しています。

食事の大切さを再確認する

報恩講（ほうおんこう）料理

素朴で奥が深い時間をかけて味わう昔ながらの料理。

福井県は昔から仏教、特に浄土真宗の教えが広く浸透している地域です。現在でも多くの門徒たちにより浄土真宗の宗祖、親鸞聖人を敬い、先祖を偲ぶ日々のおつとめが盛んに行われています。その中でも報恩講は、親鸞聖人の恩徳を謝す最も重要な行事です。

その報恩講時の食事をお齋（おとき）と言う場合もあり、当番の門徒の方が作った料理を集まった人々にふるまいます。お齋は一汁三菜を基本に、野菜の煮物や和え物中心の献立。数名の門徒が手作りします。形態や献立は地区ごとに受け継がれた伝統的なものです。

野菜の煮物や辛し和えなど、どれも地味ながらも奥深い料理ばかり。それらは懐かしく、食べる者を温かく包み、幸せな気持ちに導いています。

報恩講

仏教各派で行われる宗祖の恩徳を謝す法会。浄土真宗の各寺では宗祖親鸞聖人の忌日を中心に門徒が寺に集まり、昼食（お齋）をはさんで午前・午後にお勤め・説教が行われます。

交流が希薄になっている現代において、後世に残したい行事の一つである報恩講。各家庭で収穫した野菜を持ち寄り、知恵を出し、料理します。食事を通して生きる喜びと感謝が自然と生まれてくるのです。

滋味豊かな禅寺の味

ごまどうふ

特別な日に供す滋養強壮に優れた禅寺の美味。

約780年前、道元禅師により座禅修行の道場として創建された曹洞宗大本山永平寺。日常生活のすべてが修行となり、食事を取ることもその一つです。殺生を戒める大乗仏教の考え方に由来し、魚介類や肉類を用いず、穀物や野菜などを主とする精進料理の中でも、年中行事などの特別な日に用意され、雲水たちの貴重なタンパク源として食されてきたのが、ごまどうふです。

ごまどうふの材料はたっぷりのゴマと水、そして葛の3種類のみ。それは厳しい禅修行を支える風味豊かな逸品です。

永平寺

永平寺での食事は仏道修行と同じくらい大切だとされています。道元禅師は調理と食事作法を仏道修行の域にまで高めようと「典座教訓（てんぞきょうくん）」を著述しています。

分厚いのが主流

厚揚げの煮たの

食卓に欠かせない油揚げ消費全国有数の福井。

全国的に油揚げと言えば、うす揚げを指すのが一般的ですが、福井では厚揚げのことを言います。福井県には大豆や大豆製品を使った料理が多く、分厚くてこんがり香ばしい油揚げは欠かせない食材の一つです。昔は贅沢品で、報恩講や祭りなどの行事には必ず食べられていました。中でも大きな厚揚げを甘辛く煮た、福井ではポピュラーな一品が厚揚げの煮たのです。じっくり煮含めていくことで、厚揚げにだし汁がしみ入っていきます。福井の地がらしを合わせて食べると、より一層美味しさが増します。

油揚げ

美味しい福井の水で作った木綿豆腐を原料に、時間をかけてじっくり揚げて作る油揚げ。揚げたてをそのまま食べるのはもちろん、煮物や汁物などに利用しても美味です。

地域に根付いた加工品

京は遠ても十八里

焼き鯖

豪快に焼き上げた丸ごと一匹が食卓へ。

その昔、若狭湾で水揚げされたさまざまな魚介類は若狭街道を経て、朝廷のあった京の都まで運ばれていました。その「若狭もの」の一つが鯖でした。多くの鯖料理の中で、特に小浜市内では浜焼き鯖が有名です。脂ののった鯖を丸ごと豪快に焼き、生姜醤油で食べます。

また、大野市では7月上旬、夏至から数えて11日目に「半夏生（はげっしょ）鯖」を食べるのが慣わしです。半夏生鯖とはその昔、農作業で疲れた農民の栄養補給のため、大野藩の殿様が鯖を食べることを奨励したのがきっかけとか。現在でもその習慣が続いています。

鯖街道　神に供え天皇に捧げる食べ物を供給する国「御食國（みけつくに）」であった若狭。鯖街道を使い、若狭から京の都までの十八里の道のりを夜通し歩き、運んだそうです。

雪国に伝わるお惣菜

打ち豆ひじき

郷土料理の材料として愛用される大豆。

雪国・越前に古くから伝わる伝統的な大豆加工食材、打ち豆を使った打ち豆ひじき。打ち豆を下ゆでし、他の具材とカラ炒り、調味料を入れて水分がなくなるまで煮込むだけ。べったんこの打ち豆はお箸でつまみやすく、他の具材との絡みも良く味も短時間でしみ込みます。白いご飯に加えて、「打ち豆ひじき混ぜご飯」にしても美味。打ち豆はお湯で茹でて柔らかくした後は、味噌汁（打ち豆汁）や酢の物、炒め物といったさまざまな方法で調理することができます。これらは福井県の郷土料理となり、現在でも多くの家庭で食されています。

打ち豆　古くから水田の畦で栽培した大豆を打ち豆の形で貯蔵していました。大豆を水に浸して柔らかくしたものを叩いて潰し、再び乾燥させて仕上げた保存食材です。

神技的な技術

おぼろ昆布

熟練の職人が手がける料亭御用達の味。

港町・敦賀は、かつて北前船の重要な寄港地であり、食材や物資の最大規模の集積地として賑わっていました。荷揚げされた物資の中でも最も重要な食材が昆布でした。江戸時代には北海道から運ばれてきた昆布が、敦賀の地で熟練の職人の手により加工され、〝敦賀特産〟として上方へと出荷されていたそうです。その昆布の加工品と言えば「おぼろ昆布」。職人が手作業で削り取る「手すきおぼろ昆布」は神技的な技術から生まれます。透き通るほどの薄さは手作業でしか出せません。波状の模様が出ると薄く削れている証拠です。

敦賀昆布　江戸時代後期の書物「日本山海名産図会」でも紹介されています。1～2年熟成されたダシ昆布は、京都や大阪にある日本を代表する超一流料亭などへ卸されています。

地がらしがポイント

麩（ふ）の辛し和え

上品な辛みが味わい深い、福井の郷土料理。

麩の食感が楽しめる味わい深い一品は、葬礼や法事、報恩講などの仏事に欠かせない郷土料理です。ぬるま湯（または水）で戻した角麩をよく絞り、塩もみした小口切りのきゅうりと合わせ、地がらしや味噌と一緒に混ぜたら完成するとても簡単な料理です。小麦粉のたんぱく質（グルテン）を主原料としている麩は、植物性たんぱく質で消化されやすく、栄養価も高いことから精進料理にはよく使用されています。信仰の厚い福井県内では、この精進料理によって、各地域へ広がり、今でも食される郷土料理になりました。

地がらし　福井産からし種を丸ごと粗挽きに。お湯で練って作るのですが、割り箸数本で力強く混ぜると香りが立ちます。上品で粋な辛さは新しい和スパイスとして注目されています。

知る人ぞ知る傑作品

粉わかめ

磯の香りが漂う、完全手作りの海の恵み。

4月に解禁となる天然わかめ漁。坂井市三国町の海では海女さんが素潜りで漁を行います。採れたての天然わかめのほとんどは粉わかめに加工されます。一般的には「もみわかめ」とも呼ばれ、すべて海女さんたちが手作りしています。

わかめの芯とめかぶを丁寧に取り分け、簾（す）と呼ばれるゴザの上に葉を一枚ずつ並べて天日干し。乾いたら、手で揉んで仕上げます。採れたてのわかめを、その日のうちに加工していくことが美味しさの秘密でもあります。昔ながらの製法で作られた粉わかめは瓶詰され、販売されます。

わかめ　4月末から獲れる新わかめは柔らかく、小さいものは茎まで食べられ、料亭や割烹料理店で重宝されています。海女さんが素潜りし、根元からこいで（折り）獲ります。

ポピュラーな郷土料理

すこ（赤ずいき）

瞬間に変わる鮮やかな赤色、美容食として注目。

大野市の特産である里芋の生産農家では里芋畑の端に赤ずいきを一列作る習慣があり、昔から古い血をおろすものとして食された他、干して長期の備蓄に耐える保存食とされてきました。

この赤ずいき（八ツ頭芋）の主に茎部分を使用した料理「すこ」は、昔から伝わる酢漬けのことで、鮮やかな赤色が特長です。昔から仏教、特に浄土真宗の教えが広く浸透している福井では、親鸞聖人の恩徳を謝す最も重要な行事、「報恩講」に欠かすことができない精進料理の献立の一つで、秋祭りなどにも食されています。

赤ずいき　八ツ頭芋の茎の部分で、繊維質がたっぷり。いろいろな料理にもマッチすることから、近年のヘルシーブームにのって注目を集めている食材です。美容食としても最適です。

発酵王国で造られる調味料

絹のようななめらかさ

羽二重餅（はぶたえもち）

幕末から続く地場産業とともに発展した銘菓。

羽二重織物の産地であった福井。その羽二重をイメージさせた菓子が登場したのは幕末の頃。明治38年には「羽二重餅」と命名され、現在では名実ともに福井を代表する銘菓です。きめの細かい餅菓子は、しなやかな肌触り、ほんのりとした甘さ。一枚一枚が高級絹織物のように薄くなめらかで、口の中でとろけていくようです。餅粉を水でこね、蒸し上げ、砂糖や水飴を加えて練り上げるのが基本的な作り方。材料配分やこね方、寝かせ方などは菓子店によって異なり、その「秘伝」が微妙な味わいの違いを生み出しています。

美味しい餅粉　全国有数の米どころであり、美味しいお米"コシヒカリ"の発祥の地・福井県。この地で育つ餅米のレベルも高く、その餅粉が、上質な羽二重餅を作る材料となっています。

各家庭にこだわりの味があります

味噌

米こうじが命の昔懐かしい田舎味噌。

日本に味噌が最初に登場したとされるのは奈良時代のこと。その頃は寺院や貴族だけが口にできる贅沢な食べ物だったとされています。福井の味噌は、一般にこうじ味噌と言われ、米麹がたっぷり使われています。京都の影響を受けた多少甘めの赤みそが特長ともいえます。地域的な違いとしては、山間部では米こうじの量が少なく、塩分の高い、赤色系の長期熟成型。嶺南地方は京都の白味噌の影響を受け、米こうじの量が多く、淡色系の傾向となっています。各家庭で手作りしていることも多く、味噌は毎日の食卓に欠かせません。

日本三大葛の一つ

熊川くず

自然の産物は疲労回復にも効果てき面。

宿場町の面影を残す若狭町熊川は、かつては日本海と畿内を結び、多くの人や物、文化が行き交った場所。この地の特産品に江戸時代の文献にも登場する熊川くずがあります。

勾配が強い山から葛根を掘り出し、粉砕。澱粉を洗い出した後、厳寒の熊川の冷たく清らかな水で20回ほど晒し、自然乾燥します。この作業を「寒ざらし」と言い、3月末まで繰り返し行われます。葛根の採取量の1割しか精製できないという点や生産工程がすべて手作業という点から、量産するのが難しい希少品です。

葛　12～1月の雪がまだ山を覆わない時期に掘り出し作業が始まります。平均的な葛根のサイズは長さが80～90cm程度。重さは約70kgもあり、掘り出し作業は至難です。

旨みが凝縮した味

醤油

新鮮な素材を生かす「旨み」が命の醤油。

醤油のルーツとされる醤（ひしお）という発酵食品や鎌倉時代の溜（たまり）と呼ばれる調味料に原形はありますが、大豆と小麦を原料にした現代の醤油に近いものは、戦国時代に生まれたと言われています。全国的に見ても北陸地方の醤油は〝甘い〟と表現されていますが、実は、甘みの成分と食塩分を調整することで調和のとれた微妙なうま味を作り出しており、〝甘い〟醤油と表現するのがなく〝旨い〟醤油と表現するのが良いのかもしれません。地域的な特徴としては、海辺の地域では山間部と比べ少し甘めな味となっています。

冬限定の庶民の味

水ようかん

みずみずしい食感、冬に食べるのが福井スタイル。

「水ようかんは冬に食べるもの」。県外の人たちが驚く福井ならではの独自の食文化です。他県のものとは異なり、総じて柔らかく、みずみずしいのが特長。それゆえ傷みやすく、気温の低い冬場が「旬」になったと言われています。また、一方でその昔、年末に奉公先から福井へ帰省する際に持ち帰ったあずきで作った「丁稚（でっち）ようかん」が起源という説もあります。雪深い寒い冬、家族みんなでこたつに入り、箱に入った一枚もの（ハーフサイズもあり）の水ようかんを切り分け味わうことが、福井ならではの冬のぜいたくなのです。

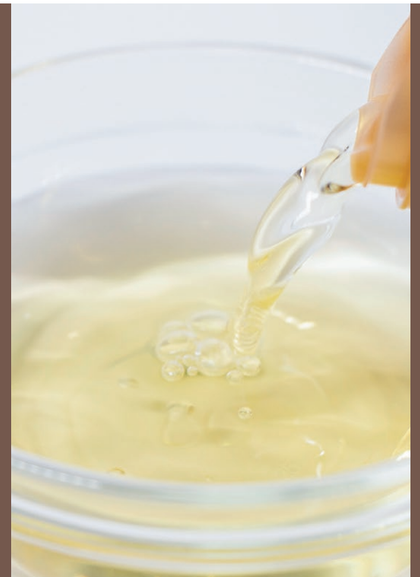
販売方法も様変わり　本来は漆塗りの木箱に流し込んだものを、欲しい分だけ竹の皮や容器を持参して購入していました。今は紙箱やプラスチックが主となり、賞味期限も長くなりました。

米と名水で醸造

酢

京料理を支えた福井醸造の調味料。

福井県は全国有数の米どころで、コシヒカリの生誕地です。また、白山霊峰の山々から脈々と流れる清らかな名水が県内中から湧き出ており、生活用水としても利用しています。県内では、それらを使った米酢を製造している会社があります。米から造る酢にこだわり、うま味を最大限に活かしたまろやかな味わいは全国にも誇れる逸品です。米酢はさまざまな料理に使用されていますが、古くから鯖街道により京に運ばれた小鯛のささ漬けや鯖ずしは、米酢を使用しており、京料理を支えた味として知られています。



300年以上の歴史がある伝統薬味

山うに

小さな集落に伝わる冬の風物詩。

毎年、ゆずが香る11月～12月頃に収穫したゆずと赤なんば（完熟ししとう）、塩、鷹の爪を合わせて、丁寧にすり込み練り上げた薬味です。これは福井県鯖江河和田の冬の風物詩として、300年以上前から親しまれてきた伝統の薬味で、「山うに」という名前の由来は、見た目が「うに」そっくりだから。ずっと昔から作られてきた製法をそのままに、今でも一つひとつ丹精こめてすり鉢で練り上げて作っています。ぴりっと辛みがありながらもゆずの風味が香る山うには、どんな料理もさっぱりと味わうことができます。

獅子ゆずを使った万能調味料

柑なんば

御食国若狭小浜で親しまれてきた味。

若狭地方では福井県で最も暖かい気候を利用した柑橘系の果物の栽培が行われています。名産である実の直径が20㎝ぐらいあり、デコボコとした起伏のある外観の獅子ゆずと福井県産コシヒカリを加工した米こうじ、とうがらしを使って作られた調味料が柑なんばです。獅子ゆずのフルーティーな香りと絶妙な酸味、コシヒカリの持つ優しい甘み、唐辛子のピリッとした辛みが三位一体となり、御食国若狭小浜が誇る万能調味料として親しまれています。鍋料理や揚げ物、煮物、そば、うどんなどの麺類に合わせたり、使い方は多種多彩です。

魚介の旨味を濃縮

魚醤

魚醤の技術と文化を今に伝える調味料。

かつて「御食國（みけつくに）」と言われ、朝廷に御贄（みにえ）として、塩や塩蔵の海産物を納めていた若狭小浜。塩漬けした魚介類から出た水分は「せ」と呼ばれ、その「せ」には魚の旨みも溶け出しており、それらの上澄みを加熱し、煮詰めた物を調味料として使っていました。それが進化し、魚介類を発酵・熟成させることで誕生したのが「魚醤」です。魚類のほかに雲丹や牡蠣を用いた魚醤がありますが、そのどれもが旨味が凝縮した奥ゆかしい味わいです。隠し味として利用すれば、料理の美味しさが格段に上がります。

米・水どころ 越前・若狭の地酒

名水が名酒を作り、冬の寒さ厳しい気候が淡麗できれいな味わいを作ります。
まさに福井は美味なる酒が生まれる条件が揃う地。
そんな福井が誇る地酒をご紹介します。

もっと詳しい情報はコチラ
美食福井
FUKUI GASTRONOMY

越前・若狭の地酒 さかほまれ

特別栽培の新酒米「さかほまれ」

「さかほまれ」は、2010年から福井県農業試験場で大吟醸酒用のお米として開発が進められ、これで造った日本酒が2020年春に販売開始されました。「さかほまれ」の名前には、「日本一美味しいお酒」となるように、また、この酒を「飲んだ人が栄えていく」ようにとの願いが込められています。

この酒米は、福井県特別栽培農産物認証制度の認証を受け、化学合成農薬と化学肥料の使用を極力抑えて（福井県慣行栽培の5割以上削減）栽培を行っています。病害虫の発生を少なくするためにきめ細かな管理をしたり、化学肥料の代わりに有機質肥料を施用するため圃場の様子を詳しく観察するなど、様々な工夫をしながら栽培されています。

越前・若狭の地酒28蔵元

越前・若狭の地酒

越前・若狭の地酒とは、福井県越前・若狭地方で生産された清酒をいい、福井県酒造組合により、商標登録されました。

越前・若狭

水の恵　水清き処は酒旨し処

古来、水清きところ、人が栄え、酒が栄えます。米と水を潤沢に使う酒造りには、天然の良水が不可欠です。白山山系の雪が日本海へと流れ込む九頭竜川、日野川、耳川などの名川が流れ、越前・若狭は古くから酒処と言われてきました。

越前・若狭の酒蔵では各々が自前の井戸を持ち、井戸の深さや水脈による水質の違いが各酒蔵の持ち味となっています。自然の恵みで造られる旨いお酒には、きれいで、旨い水、豊かな福井の自然そのものが凝縮されているのです。

越前・若狭

米の恵　良質の酒米が名酒を造る

福井の豊かで美味しい水が良い米を育てます。美味しいお米の代名詞「コシヒカリ」は福井生まれであり、酒米（酒造好適米）の「五百万石」も全国屈指の生産量を誇ります。昼夜の厳しい寒暖の差、肥えた地質に加え、細やかな手入れを要する酒米造り。こんな条件に満たされた福井の自然と酒米造りにかける人々の情熱が、良質のお酒の基礎を築いていると言えます。

越前・若狭

人の恵　造り手の知恵が生きる

酒蔵は蔵元・杜氏・蔵人の三者が一体となり、その年ごとの気候に応じて、各々の経験と努力、技術を駆使して蔵の特色を維持し、味を造ります。このような昔ながらの知恵を活かした手作りのお酒が越前・若狭の地酒です。

越前・若狭の地酒

■各蔵元の詳しい情報を福井県酒造組合のHPで見ることができます。

SEARCH 福井県酒造組合 GO

常山酒造（資）

HP

“和を醸す”を大義に、地域や契約農家との結びつきを深め、淡麗芳醇な味わいを基本とし越山若水を表現する酒造りを目指している。

受賞歴：全国新酒鑑評会金賞/フランス日本酒鑑評会“KuraMaster”プラチナ・ゴールド

代表商品　**常山 純米大吟醸 芳醇辛口 極**　720ml

米：福井県産五百万石（精米歩合50%）
味：辛口　濃淡：やや芳醇

淡麗な口当たり、芳醇な米の弾けるような旨みが特徴の辛口ラインの極み酒。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

福井市御幸1-19-10　☎0776-22-1541

田嶋酒造（株）

HP

「山廃仕込」という伝統醸造法にこだわり170年以上日本酒を造っている。また近年では「ワイン製法」「樽貯蔵」にも挑戦をしている。

受賞歴：KuraMaster金賞/IWC銀賞/ロンドン酒チャレンジ金賞/全米日本酒鑑評会銀賞他

代表商品　**福千歳 福（山廃 純米大吟醸）**　1800ml、720ml

米：越の雫（精米歩合40%）　味：辛口　濃淡：やや濃醇

日本酒本来の旨さは「山廃仕込」でこそ醸せるという想いで、杜氏・蔵人が伝統の技で醸した純米大吟醸。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

福井市桃園1-3-10　☎0776-36-3385

（株）越の磯

HP　見学要予

純米大吟醸をはじめ高品質の日本酒を製造し、アメリカや香港へ輸出も行う。他に県産の原材料を使った地ビールや梅酒もある。

受賞歴：IWC金賞/IWC銀賞/IWC銅賞他

代表商品　**一期一会 純米大吟醸 三割三分磨き**　1800ml、720ml

米：山田錦（精米歩合33%）　味：やや辛口　濃淡：やや濃醇

やや辛口で、十分に熟成されたまろやかな旨味と、穏やかな香りが特徴。この蔵ならではの醸造にかける情熱と技がつくり出した逸品。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

福井市大宮5-8-25　☎0776-22-7711

毛利酒造（資）

かつて宿場街であった東郷で、地の水・地の米にこだわり、「地酒」と呼ぶにふさわしい昔ながらの手造りを頑なに守っている。

受賞歴：全国新酒鑑評会金賞/金沢国税局酒類鑑評会優等賞他

代表商品　**特別純米酒 毛利**　1800ml

米：福井県産（東郷）山田錦（精米歩合60%）
味：やや辛口　濃淡：やや淡麗

美味しいお米で評判の地元東郷の山田錦を使用。スッキリとした飲み口、あと味の切れのよさ、何杯飲んでも飲み飽きないと好評。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

福井市東郷二ヶ町36-29　☎0776-41-0020

ホームページあり HP

田辺酒造（有）

HP　見学要予

酒米を和釜で丁寧に蒸しあげ、醪は全量「槽搾り」で搾る昔ながらの酒造りを継承。蔵の真横をえちぜん鉄道が走り、最寄駅からも徒歩1分の立地。

受賞歴：全国新酒鑑評会金賞/金沢国税局酒類鑑評会優等賞/全米日本酒歓評会金賞（大吟醸の部）

代表商品　**越前岬 純米大吟醸 さかほまれ**　1800ml、720ml

米：福井県産さかほまれ（精米歩合50%）　味：やや甘口　濃淡：淡麗

柔らかな吟醸香と淡麗で上品な味わいが特徴。脂が乗った焼鯖やかれいの一夜干しなど、越前若狭の魚料理との相性も抜群。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

吉田郡永平寺町松岡芝原2-24　☎0776-61-0029

吉田酒造（株）

HP

九頭竜川河畔に広がる永平寺町の大地の恵みに感謝し、「永平寺テロワール」を掲げ、酒米は全量自社栽培の「米と生きる郷酒蔵」。

受賞歴：全国新酒鑑評会金賞/金沢国税局新酒鑑評会優等賞他

代表商品　**永平寺白龍 米てきてき**　1800ml、720ml

米：永平寺町産山田錦　味：中間　濃淡：中間

『品格ある米のおいしさを追い求めて』。華やかな上立ち香は、知らぬ間に気持ちを上げてくれる魔法のよう。米から生まれた酒の持つポテンシャルを存分に楽しめる。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

吉田郡永平寺町北島7-22　☎0776-64-2015

シンフォニー吉田酒造（株）

見学要予

2023年9月竣工。世界基準の食品衛生規格FSSC22000取得の衛生環境下、全量永平寺町産の原料米を使用する純米酒蔵。

受賞歴：金沢国税局新酒鑑評会優等賞他

代表商品　**白龍禅**　1800ml、720ml

米：福井県永平寺町産山田錦（精米歩合58%）、福井県永平寺町産五百万石（精米歩合58%）　味：やや甘口　濃淡：やや濃醇

福井の料理に合せやすいよう、芳醇な香りと味わいのキレの良さを追及。上質な香味のバランスを楽しめる。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

吉田郡永平寺町吉峯5-5　☎0776-63-5499

西岡河村酒造（株）

HP　見学要問

酒造最適米の五百万石や神力の米どころで、良い水にも恵まれる清水町で、豊富な地元の酒米をさらに厳選して使用。最高の材料と卓越した蔵人の技術が活きる酒を製造。

代表商品　**月丸 純米**　1800ml、720ml

米：福井県産五百万石（精米歩合60%）　味：中間　濃淡：淡麗

米の旨味を詰め込んだコクと飲み応えのあるどっしりした純米酒。酸味・甘味を丸みのある味にまとめ上げた純米派にお勧めの一本。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

福井市甑谷町1-1　☎0776-98-5166

安本酒造（有）

HP

創業は嘉永6年（1853年）。食中酒に最も合う酒、高品質の酒を追求し続ける蔵元が醸す酒は、1本1本丁寧に造られている。

受賞歴：金沢鑑評会金賞受賞/南部杜氏鑑評会他

代表商品　**白岳仙 純米大吟醸 濡烏 NUREGARASU**　720ml

米：吟のさと（福井県特別栽培地区100%）
味：やや辛口　濃淡：淡麗

透明感ある香味と透き通る軽快な旨味が特徴。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

福井市安原町7-4　☎0776-41-0011

美川酒造場

HP

自社田で酒米をつくるなど、蔵独自の味わい深い酒づくりにこだわりを持つ。濃醇旨口の酒質を守り続け、熟成酒にも力を入れている。

受賞歴：IWC日本酒部門ブロンズメダル他

代表商品　**舞美人 山廃純米 無濾過生原酒 蔵付酵母仕込み**　1800ml、720ml

米：福井県産五百万石（精米歩合60%）　味：やや甘口　濃淡：濃醇

ふくよかな旨味と味わい、山廃ならではの心地よい酸味がある。また蔵付の酵母で仕込み、旨さの中に個性を感じる酒に仕上げている。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

福井市小稲津町36-15　☎0776-41-1002

舟木酒造（資）

HP　見学要予

九頭竜川の伏流水を仕込み水に使い、福井県産米を主体にして、米や酵母の違いによる多彩な味わいの日本酒を醸している。

受賞歴：全国新酒鑑評会金賞/北陸新酒鑑評会優等賞多数受賞/ワイングラスで美味しい大吟醸部門で最高金賞他

代表商品　**北の庄 純米吟醸**　1800ml、720ml

米：福井県産神力・五百万石（精米歩合60%）　味：やや辛口　濃淡：やや淡麗

爽やかな香りと米の旨みがあり、のど越しの酸味は、キレ味がある。冷からぬる燗まで幅広く良い味を出す。魚介類との相性は最高。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

福井市大和田町46-3-1　☎0776-54-2323

黒龍酒造（株）

HP

文化元年（1804年）に石田屋二左衛門が創業。「味わうという一瞬に、知恵を絞る」という信念のもと、黒龍酒造ならではの高品質な酒造りを追求している。

受賞歴：全国新酒鑑評会金賞他

代表商品　**黒龍 大吟醸 龍**　720ml

米：山田錦（精米歩合40%）　味：中間　濃淡：やや淡麗

ワインの熟成を応用し、全国に先駆けて1975年に発売したロングセラー大吟醸酒。バランスの良い上品な果実香と上質な味わいが特徴。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

吉田郡永平寺町松岡春日1-38　☎0776-61-6110

豊酒造(株)

HP

宝暦3年（1753年）豊村に創業。日野川の伏流水と福井の米にこだわり、“地元の気候風土に醸された酒”に徹した酒づくりを行う。

受賞歴：金沢国税局酒類鑑評会優等杜氏賞/全国入賞他

代表商品 **華燭 Sparkling Methode Rurale** 720ml、300ml

米：福井県産五百万石　味：甘口　濃淡：濃醇

瓶内二次発酵のスパークリング日本酒。きめ細やかな泡立ちとすっきりとした甘味・酸味のハーモニーを堪能できる。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

鯖江市下野田町38-70　☎0778-62-1013

片山酒造(株)

HP

創業は明和年間（1764～1771年）と伝わる。昭和5年から冷蔵倉での低温貯蔵を始めるなど、品質本位の酒造りに取り組んでいる。

受賞歴：金沢国税局酒類鑑評会優等賞他

代表商品 **月暈 純米大吟醸** 720ml

米：福井県産さかほまれ(精米歩合45%)
味：やや辛口　濃淡：淡麗

福井の酒米「さかほまれ」を福井酵母で醸したお酒。軽快でなめらかな味わいで食中酒にお勧め。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

越前市余田町51-18　☎0778-22-0209

丹生酒造(株)

HP 見学要問

創業享保元年（1716年）。蔵の前に鎮座する八坂神社への御神酒奉納から酒造りが始まる。越前町産酒米と神社境内の「延命の水」により飛鳥井は醸されている。

受賞歴：金沢国税局酒類鑑評会優等賞他

代表商品 **飛鳥井 純米吟醸** 1800ml、720ml

米：越前町産五百万石(精米歩合50%)
味：やや辛口　濃淡：やや淡麗

越前町の良質な米と水により醸された純米吟醸は、穏やかな吟醸香とすっきり淡麗な味わい。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

越前町天王18-3　☎0778-34-0022

堀口酒造(有)

見学要予

福井県内で最も古い江戸初期創業の蔵元。家族で営みながら、地元に長く愛される味の伝統を大切に守り、水と米にこだわった酒を醸す。製品の多くが熟成させた古酒。

代表商品 **鳴り瓢 特別純米酒** 720ml

米：福井県産五百万石(精米歩合60%)　味：辛口　濃淡：中間

まろやかな飲み口と、奥行きのある味は、この蔵の古酒ならではのもの。料理はとくに今庄そばや刺身、天ぷら、鍋などの和食に合う。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

南越前町今庄76-1-2　☎0778-45-0007

鳥浜酒造(株)

HP 見学要予

ラムサール条約湿地の三方五湖の程近くで、淡水系の魚介を中心とした食文化に合う、甘口で濃醇な酒を丁寧に醸している。蔵の建物は国有形文化財。

代表商品 **鳥浜純米吟醸酒** 720ml

米：福井県産五百万石(精米歩合50%)
味：甘口　濃淡：濃醇

甘い香りとキレのある心地よい甘みは、食材との相性も良く女性にお勧めしたい酒。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

若狭町鳥浜59-30　☎0770-45-0021

畠山酒造(株)

HP 見学要予

創業天保6年（1835年）、雪国北陸の中でも屈指の豪雪地で、蔵元自らが杜氏として品質一筋、手づくりの味が今も息づく酒を製造。

受賞歴：金沢国税局酒類鑑評会優等賞他

代表商品 **雪きらら 純米吟醸** 1800ml

米：福井県産五百万石(精米歩合50%)　味：やや辛口　濃淡：淡麗

福井酵母を使用。口に含むと穏やかで上品な芳香が広がり、味は淡麗な中にも、良質な福井の米ならではの旨味を感じさせる。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

南越前町今庄109-14　☎0778-45-0028

三宅彦右衛門酒造(有)

創業享保3年（1718年）。三方五湖のひとつ久々子湖畔に建つ。蔵内より湧く井戸水は発酵が非常に旺盛な仕込水になり辛口の味わいを特色とする。

受賞歴：全国新酒鑑評会金賞他

代表商品 **早瀬浦 大吟醸 山田錦** 1800ml、720ml

米：兵庫県産山田錦(精米歩合30%)
味：中間　濃淡：やや淡麗

味に奥深さがありながらも透明感があり、キラキラと光輝くような綺麗さを重ねもつ。清涼感あふれるお酒。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

美浜町早瀬21-7　☎0770-32-0303

(資)加藤吉平商店

HP

代表銘柄「梵」他、国内外の公式レセプション等の食中酒を醸す世界ブランドの蔵元。製品はすべて無添加の純米酒の長期氷温熟成。

受賞歴：IWCチャンピオン・トロフィー受賞/TEXSOMアワード日本酒部門最高賞/ワイングラスでおいしい日本酒アワード最高金賞/美酒コンクールTOP OF THE BEST(部門最高賞)他

代表商品 **梵・特撰純米大吟醸** 720ml

米：契約栽培山田錦(精米歩合38%)　味：辛口　濃淡：濃醇

グレープフルーツのような熟成香を持ち、味は深くコシがある。様々な料理に相性抜群で、料理を立てながら存在感をさりげなく主張する。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

鯖江市吉江町1-11　☎0778-51-1507

真名鶴酒造(資)

HP

江戸中期からの老舗であることに安住せず、常に向上を目指し、全製品を吟醸規格とする他、世界を視野に入れた取組みにも積極的。

受賞歴：全国新酒鑑評会金賞/全米日本酒歓評会金賞ルクセンブルク酒チャレンジ金賞他

代表商品 **純米大吟醸ルイ サカホマレ35** 720ml

米：さかほまれ(精米歩合35%)　味：甘口　濃淡：淡麗

さかほまれを35%まで磨き抜き醸し上げた究極の逸品。越前蟹の繊細な甘味・上品な旨味とのマリアージュを楽しめる。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

大野市明倫町11-3　☎0779-66-2909

(株)吉田金右衛門商店

HP 見学要予

九頭竜川の伏流水と、福井の良質な酒米を用い、早くから吟醸づくりに着手。近年は安心安全・本物志向の純米酒のみを製造。

受賞歴：ワイングラスでおいしい日本酒アワード金賞他

代表商品 **うららの雲乃井** 720ml

米：福井県産五百万石(精米歩合55%)
味：やや甘口　濃淡：中間

福井で開発された「ふくいうらら酵母」を使用して、福井の米と水と人で醸した、ふくよかでソフトな旨さの純米酒。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

福井市佐野町21-81　☎0776-83-1166

(株)南部酒造場

HP

越前大野の城下町の中央に位置し、建物は有形登録文化財指定の歴史ある蔵元。良質な酒米と大野の名水で手づくりの酒を醸す。

受賞歴：フェミナリーズ世界ワインコンクール金賞/全国燗酒コンテスト金賞/ワイングラスでおいしい日本酒アワード金賞/インターナショナル・サケ・チャレンジ銀賞

代表商品 **花垣 特撰 大吟醸** 720ml

米：山田錦(精米歩合40%)　味：辛口　濃淡：淡麗

穏やかな含み香と、繊細で洗練されたふくよかさを併せ持つ。関空発ファーストクラスの機内で提供され、人気を博した実力派。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

大野市元町6-10　☎0779-65-8900

伊藤酒造(資)

HP 見学要予

明治20年頃創業。米と水と蔵人たちの心と技が一つになり、ここでしか出来ない、造れないという酒造りを、日々丁寧に行っている。代表銘柄は越の鷹。

代表商品 **越の鷹 辛口純米吟醸** 1800ml、720ml

米:五百万石(精米歩合55%)
味：中間　濃淡：やや淡麗

口あたりがやわらかく、すっきりとした味わい。ほのかな吟醸香も好ましく、鍋物や魚介類の料理にあう。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

福井市江上町44-65　☎0776-59-1018

(株)宇野酒造場

HP 見学要予

1620年の創業以来、二十代にわたり蔵元と杜氏たちが、日夜、心魂を傾けて丁寧に仕込み、十分に熟成を効かせた酒を提供。

受賞歴：全国新酒鑑評会金賞/金沢国税局酒鑑評会優等賞/能登杜氏品評会上位入賞他

代表商品 **大吟醸（薫）** 1800ml、720ml

米：山田錦(精米歩合40%)　味：やや辛口　濃淡：淡麗

最高の酒米と名水百選の水、能登杜氏の技に醸され、のど越しが良くきれいな味わいに仕上げている。お造りや焼魚に良く合う。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

大野市本町3-4　☎0779-66-2236

久保田酒造(資)

HP 見学OK

宝暦3年(1753年) 創業。蔵周辺で山田錦を自家栽培するこだわりの蔵元。水は地下50mにある150mの岩盤を掘削した自家井戸から汲むみつまた山の地下水を使用。

代表商品 **純米生原酒 鬼作左 袋吊り搾り** 720ml

米：福井県産山田錦(精米歩合70%)　味：辛口　濃淡：濃醇

生原酒の究極の味を追求し、醪(もろみ)を袋に入れて吊り下げ、自然に落ちる雫をそのまま瓶詰め。1回の仕込みで700本の限定品。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

坂井市丸岡町山久保27-45　☎0776-66-0123

(株)一本義久保本店

HP

霊峰白山の懐に抱かれた奥越前にて、明治35年創業。すべての原材料を奥越前産にこだわる「伝心」は、人の和と輪を醸す、そんな酒でありたいと願っている。

受賞歴：南部杜氏自醸清酒鑑評会主席賞/全国新酒鑑評会金賞

代表商品 **伝心 雪 純米吟醸** 1800ml、720ml、300ml

米：山田錦・五百万石(精米歩合55%)(奥越前契約栽培)
味：やや辛口　濃淡：やや淡麗

ピュアな仕込み水の印象そのままに、綺麗で穏やかな香り、透明感にあふれた清々しい味わい。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

勝山市沢町1-3-1　☎0779-87-2500

坪三酒造(資)

創業開始は享保元年、300年以上の歴史を持つ。広大な坂井平野のもと、地下150mからくみあげられた井戸水が自慢。

代表商品 **福喜久 本醸造** 1800ml、720ml

味：辛口　濃淡：淡麗

昔も今も変わらぬ味を伝える。すっきり淡麗な味わい。

最適温：冷　冷や　室温　ぬる燗　人肌　熱燗

坂井市春江町高江24-38　☎0776-51-0041

ホームページあり HP