

2004年2月22日(日曜日)



福井県には、若狭牛や、越前がに・甘えびといった海の幸、さといもや福井しいたけといった里・山の幸などおいしい食材がたくさんあります。また、福井の風土に育まれた食文化、越前おろしそばや水ようかんといった特産品も数知れず。

しかし、福井県から一歩外に出ると、福井県産の食材や福井の食文化は、まだまだ知られていないようです。

県では、情報発信の拠点である東京や、大消費地である名古屋・大阪・神戸で、健康・長寿を支える福井ブランドのおいしい食材、食の魅力をアピールし、販路開拓・拡大に取り組んでいます。

福井の味覚で来場者を魅了

1月から2月にかけて、東京・大阪・名古屋の有名百貨店で、「福井県『越前・若狭』の物産と観光展」を開催。今が旬の若狭がれいやへしこ寿し、ごまどうふなど福井の食材、特産品を展示・販売し、福井の食の魅力を都市圏の消費者に直接アピールしました。

店内に威勢のいい声が響き渡る中、福井の魅力ある食材や特産品を求める人々で連日、にぎわいをみせました。



にぎわいみせた福井県「越前・若狭」の物産と観光展



自慢の味を消費者に売り込む

有名ホテルで福井の味覚を情報発信

東京、名古屋、大阪、神戸の5つの有名ホテルとタイアップして、福井県産の食材を使った料理を提供し、都市圏の消費者に福井の味覚を売り込む「福井県食材フェア」を、1月から3月にかけて展開中。福井県産食材の魅力を直接訴えて、県産食材の販路開拓・拡大を目指しています。

福井県産の食材とホテルのシェフの確かな腕から生みだされる料理は、味にこだわりのある都市圏の消費者の心をつかみ、好評を得ています。新宿にある有名ホテルの日本料理店では、若狭牛と舞茸の柚香焼や越前おろしそば、甘えびのお造りなどが並んだランチ(3500円)が、毎日、50~60食出るほどの人気ぶり。また、県産食材を使った会席料理やさといもの煮っころがし、鯖のへしこなどの一品料理が夜の人気メニューになっていました。



県産食材を使った感想

海の幸は、本当にすばらしい。もつと、福井県産の生の食材を使ってみたい。さといもは、煮崩れしなくて使いやすい



新宿・有名ホテル シェフ
長崎 佳伸 さん



県産食材をふんだんに使った料理を味わう

目利きのバイヤーに売り込め

焼さばずしのように、ひとたび東京でブレイクすると、その波及効果は絶大です。県と県産業支援センターでは、首都圏で県産食材を用いた商品や、福井の食文化をアピールするような商品の販路開拓を目指す県内企業の皆さんを応援しようと、1月22日、福井県ビジネス支援センター「南青山291」に大手百貨店やスーパー、通信販売業者のバイヤーとの交流の場、出会いの場をセッティング。「ふくい“新名産”フェア in 青山」を開催しました。

会場を訪れた25社を超える首都圏企業のバイヤーに、出展企業24社は、各ブースで旬の食材を生かした越前かにめしや果肉に厚みのある福井梅など、自慢のこだわり商品を積極的にアピールしました。

バイヤーが興味を示した商品が多数あり、商談に結びついたところもありました。



バイヤーに商品の特徴を説明

じかにバイヤーの
声を聞けて、
今後の商品開発・
改良や売り方の
参考になった

厳しい目を持つ都会の消費者が、
何を求めているかをつかむ
きっかけになりそうだ

出展企業の声

地域のこだわり
商品は魅力的

オンラインの
商品発掘したい

一度に福井県産の
新しい商品をもろることが
できるのは非常にいい

バイヤーの声

この記事に関するお問合せは

福井県「越前・若狭」の物産と観光展

県観光振興課 ☎0776-20-0380

福井県食材フェア

県農林水産振興課 ☎0776-20-0419

ふくい“新名産”フェア in 青山

県経営支援課 ☎0776-20-0366

 **BACK**