

# 01 へしこ

へしこ

01

サバ加工品 02

ささ漬

03

カニ加工品 04

昆布・わかめ等 05

冷凍加工品 06

素干し・塩干品 07

練り製品

08 水産物漬物

09 しょうゆ漬

10 その他の水産加工品

11



若狭を代表する伝統食「へしこ」。この地方の方言で漬け込むことを「へしこむ」と言うことから、これがなまってへしこと呼ばれるようになったと言われています。

雪が舞う極寒の2月、早春にかけて脂が乗って美味しくなる鯖が出回る頃からへしこ作りが始まります。まず、内臓を取り除いた鯖に塩を振って漬け込む「塩押し」という作業を行います。1～2週間おいて鯖から「ひしお」と呼ばれる塩汁が上がったら、一度取り出して塩を落とし、みりんや醤油で下味を付けます。その後「本漬け」に入り、鯖に糠をまぶして樽に入れ重石をします。食べ頃になるまで1～2年寝かせますが、夏の土用の時期をはさむことが肝心。あの暑さの中で鯖と糠の旨味が溶け合って熟成し、はじめてへしこに変わるのだと言います。

## 01 さばのへしこ



若狭地方に昔から伝わるへしこの製法にさらに工夫を加え、ゆっくりと熟成して仕上げた当社自慢秘伝の『さばのへしこ』です。

参考金額：1,470円(税込)  
内容量：400～500g  
消味期限：3ヶ月  
取扱期間：通年

### 株式会社 千鳥苑

若狭湾のドライブインとして観光に携わり、「へしこの町」美浜町で秘伝のへしこ関係商品を造り続けて三十数年となります。

〒919-1208 三方郡美浜町坂尻43-3-1  
☎0120-38-1012 TEL.0770-38-1011 FAX.0770-38-1013  
E-mail info@heshiko.com  
ホームページ <http://www.heshiko.com>

## 02 さばのへしこ



若狭美浜町日向の家庭に伝わる伝統の味を守り、塩分を控えたヘルシーなもの。化学調味料は使っていません。

参考金額：1,500円(税込)  
内容量：600g  
消味期限：6ヶ月  
取扱期間：通年

### 日向へしこ工房 勸兵衛

〒919-1126 三方郡美浜町日向  
TEL.0770-32-0287 FAX.0770-32-0287

### 03 さばのへしこ



脂の乗り切った新鮮な鯖を、昔から伝わる当店独自の製法で約1年の期間糠に漬け込みじっくり自然熟成させています。こうじなどの発酵物は一切使用せず、自然発酵に任せているため味わいも昔ながらの自然の味に仕上がっています。

参考金額：1,500円(税込)  
 内容量：1本  
 消味期限：6ヶ月  
 取扱期間：通年

#### 忝田商店

忝田商店は福井県の越前海岸に面する越前地区で魚屋を営んでおります。鮮魚やこだわりの加工品を販売しています。

〒910-3553 福井市蒲生町1-46  
 TEL.0776-89-2109 FAX.0776-89-2799  
 E-mail info@etizenkani.jp  
 ホームページ <http://etizenkani.jp>

### 04 さばのへしこ



手造りの伝統的製法でありながら、現代人の味覚に合う味付けで、長年、多くのお客様に親しまれております。ふぐのへしこも好評発売中です。

参考金額：1,580円(税込)  
 内容量：約750g  
 消味期限：要冷蔵で半年  
 取扱期間：通年

#### 有限会社 なぎさ会

1990年に美浜町特産品研究グループとして発足し、へしこの製造販売を開始しました。2000年に有限会社となり現在に至ります。

〒919-1126 三方郡美浜町日向9-16  
 TEL.0770-32-0437 FAX.0770-32-0454  
 E-mail yayoneko7yk@klmmnet-ai.ne.jp

### 05 サバのへしこ



国産のサバを使って、昔ながらの製法で作っています。

参考金額：1,500円(税込)  
 内容量：1本  
 消味期限：6ヶ月  
 取扱期間：通年

#### うみの宿 さへい

〒915-1114 南条郡南越前町糠12-21  
 TEL.0778-48-2738 FAX.0778-48-2157  
 E-mail sahei@mitene.or.jp  
 ホームページ <http://www.sahei.gr.jp>

### 06 鯖のへしこ



米糠、塩、米麴にこだわり、一年に渡り長期熟成させ仕上げた逸品です。

参考金額：1,200円(税込)  
 内容量：450g  
 消味期限：冷蔵150日  
 取扱期間：通年

#### 株式会社 越前水産

弊社は、越前の魚問屋として越前がにをはじめ若狭かれい、へしこ、焼き鯖寿司等海産物の加工、卸、販売を行っております。

〒910-3553 福井市蒲生町10-14  
 ☎0120-89-0016 TEL.0776-89-2585 FAX.0776-89-2586  
 E-mail info@echizengani.co.jp  
 ホームページ <http://www.echizengani.co.jp/>

### 07 鯖のへしこ



油がのった鯖で、生で刺身にしたり、焼いても香ばしく召し上がれます。味も現代風です。

参考金額：1,600円(税込)  
 内容量：1本約0.7kg  
 消味期限：半年  
 取扱期間：通年

#### 嵯峨

〒919-1126 三方郡美浜町日向61-1-155  
 TEL.0770-45-1133 FAX.0770-45-1551

### 08 鯖のへしこ



国内産の大きめの鯖を1年から2年漬け込み、ゆっくり熟成してあります。

参考金額：1,500円(税込)  
 内容量：500~600g 1尾  
 消味期限：要冷蔵で半年  
 取扱期間：通年

#### 民宿 御食事 与利喜

かに、鮮魚料理専門の民宿として、小規模にて、ていねいな調理に心がけています。お気軽にどうぞ。

〒915-1114 南条郡南越前町糠106-1-11  
 TEL.0778-48-2371 FAX.0778-48-2988  
 E-mail yoriki@sun.vipa.ne.jp  
 ホームページ <http://www.yoriki.tv/>

09 鯖のへしこ



国産鯖使用。無添加原料にこだわり塩味をひかえたマイルドな長兵衛の鯖のへしこを是非どうぞ!

参考金額：2,100円(税込)  
内 容 量：国産鯖1本  
消味期限：6ヶ月  
取扱期間：通年

有限会社 長兵衛 長兵衛酢房

福井県若狭はへしこ・かに・ぶぐなど一級品グルメが食べられる日本有数の漁師町です。長兵衛酢房は地場の味・旬の味・伝統の味をお届けします。

〒914-0834 敦賀市名子43-3  
TEL.0770-23-7818 FAX.0770-23-7832  
E-mail info@choubei.jp  
ホームページ http://choubei.jp

10 鯖のへしこ



国産の鯖を昔ながらの製法にこだわり漬込みました。塩と米糠とタカノツメで鯖を1年6ヶ月にわたり漬込んだ伝統の味です。

参考金額：1,500円(税込)  
内 容 量：650g  
消味期限：6ヶ月(要冷蔵)  
取扱期間：通年

若狭田島「へしこ・なれずし」の会

当会の鯖の「なれずし」「へしこ」は、昔ながらの製法、味を大切にしています。

〒917-0101 小浜市田島36-47  
TEL.0770-54-3407 FAX.0770-54-3008

11 鯖のへしこ刺身



米糠を洗い落として、薄くスライスしてありますので、そのままお召し上がりになれます。お酒の肴やご飯のお供に最適です。

参考金額：630円(税込)  
内 容 量：1パック8枚入り  
消味期限：冷蔵90日  
取扱期間：通年

有限会社 へしこ屋本舗

越前・若狭に古くから伝わる「へしこ」を、現代の食生活にマッチするようにいる工夫しております。次世代までずっと食していただけたらいいなと思って加工しております。

〒910-1135 吉田郡永平寺町松岡室  
TEL.0776-61-6061 FAX.0776-61-6062  
E-mail heshikoya@white.plala.or.jp  
ホームページ http://www.heshikoyahonpo.com

12 鯖へしこ



焼いた後、いつまでもそのままふんわりした食感でまろやかな味になっております。ぜひお試しくださいませ。

参考金額：1,500円(税込)  
内 容 量：700~800g  
消味期限：  
取扱期間：通年

やろく

〒919-1454 三方上中郡若狭町遊子3-4  
TEL.0770-47-1523 FAX.0770-47-1523

13 さばへしこ



糠を取り、切目に切ってざっと焼く、または生で細く切ってレモン汁をつけるとおいしくいただけます。

参考金額：2,100円(税込)  
内 容 量：1本  
消味期限：1ヶ月  
取扱期間：通年

元祖 朽木屋商店

店は200年近くあり、昔は鯖街道の関所をフリーパスで運びました。店の名は、朽木の殿様から頂きました。

〒917-0084 小浜市小浜広峰39  
TEL.0770-52-0187 FAX.0770-53-3187  
E-mail info@kutsukiya.com  
ホームページ http://www.kutsukiya.com/

14 さばへしこ



一年近く時間をかけ熟成した若狭伝来の極上珍味。生でもいただけ炙ると芳ばしい香りが口の中で広がり食欲をそそります。

参考金額：Mサイズ1,500円(税込)  
内 容 量：1本(Mサイズ)  
消味期限：90日  
取扱期間：通年

有限会社 ニエカワ水産 敦賀営業所

地元で獲れた水産物の加工を主としています。創業以来、保存食としてのへしこ・にしんずしなどの発酵食品に力を入れて製造しています。

〒914-0076 敦賀市元町13-17-2  
TEL.0770-25-0151 FAX.0770-25-2468  
E-mail cotaro@rm.rcn.ne.jp