

05 昆布・わかめ等



北前船の寄港地の一つであった敦賀は、京や大阪の北の玄関として賑わいました。様々な物資が行き交い、集積された物資の中で代表的なのが「昆布」です。現在でも敦賀特産の昆布は、多くの高級料理店で昆布ダシとして愛用されています。また、手すきおぼろ昆布や昆布巻きなどの料理、お菓子など加工品も多く作られています。

4月終わりの頃、おだやかな天候と波が続く日本海。そんな海では春の風物詩である天然わかめ漁が解禁となります。この時期に獲れる新わかめは、やわらかいのが特徴で、小さいものは茎まで食べられ、主に高級料亭や割烹料理店で重宝されています。天然わかめのほとんどは、海女さんたちが手作りで「もみわかめ」（粉わかめ）に加工しています。

01 おぼろ昆布



職人が一片一片手削りしたおぼろ昆布。昆布の表皮から一気に削りこむため、黒、緑、白色が入り混じった美しい模様になります。

参考金額：525円（税込）
 内容量：50g
 消味期限：製造日より6ヶ月
 取扱期間：通年

株式会社 奥井海生堂

創業明治4年。大本山永平寺御用達昆布処。全国の有名料亭様の出し昆布を始め、有名百貨店様にお取り扱い頂いております。

〒914-0063 敦賀市神楽1丁目4-10
 ☎0120-520-091 TEL.0770-22-0493 FAX.0770-22-6780
 E-mail kaiseido@konbu.co.jp
 ホームページ <http://www.konbu.co.jp>

02 蔵田尻昆布



礼文島香深浜産・船泊産昆布を22cm切揃え。京の有名料亭でも使われるだし昆布。すっきりとした、上品なお味が楽しめます。

参考金額：1,365円（税込）
 内容量：80g
 消味期限：1年
 取扱期間：通年

株式会社 奥井海生堂

創業明治4年。大本山永平寺御用達昆布処。全国の有名料亭様の出し昆布を始め、有名百貨店様にお取り扱い頂いております。

〒914-0063 敦賀市神楽1丁目4番地10号
 ☎0120-520-091 TEL.0770-22-0493 FAX.0770-22-6780
 E-mail kaiseido@okui.co.jp
 ホームページ <http://www.okui.co.jp>

03 しいたけ昆布



肉厚のしいたけと北海道産の昆布で甘辛く長時間炊き、最後に山椒を入れ最高の味に仕上げています。

参考金額：300円(税込)
内容量：140g
消味期限：3ヶ月
取扱期間：通年

河内屋傳次郎

地元熊川で栽培しているこだわりの原木椎茸。味と香りをご賞味ください。

〒919-1532 三方上中郡若狭町熊川19-3
TEL.0770-62-0878 FAX.0770-62-0878

04 とろとろの昆布巻き



奥越前に伝わる村祭りのご馳走。三日間炊き上げたとろとろの昆布巻きです。

参考金額：525円(税込)
内容量：一本
消味期限：50日
取扱期間：通年

厨：千代鶴

1953年創業・大家食堂の店頭での惣菜・弁当の販売も好評を頂いております。“働くお母ちゃんの味方です”がモットーです。

〒911-0806 勝山市本町2-4-2
TEL.0779-87-2250 FAX.0779-88-1066
E-mail m_chiyoazuru@ybb.ne.jp
ホームページ <http://www.chiyoazuru.jp/>

05 北陸発 昔ながらの味付昆布



昆布の風味と栄養を生かしながら程よい辛さの味付けをしています。

参考金額：800円(税込)
内容量：40束
消味期限：240日(8カ月)
取扱期間：通年

ヤマトタカハシ 株式会社

昭和24年創業以来、昆布加工品を製造販売し現在では、敦賀と函館に昆布館を設立、より広く昆布商品の紹介を行っております。

〒914-0062 敦賀市相生町10-11
☎0120-73-8010 TEL.0770-25-3635 FAX.0770-22-2356
E-mail mak@konbukan.co.jp
ホームページ <http://www.konbukan.co.jp/yamatotakahashi/>

06 北陸発 昔ながらのとろろ昆布



肉厚の昆布を選別しやや厚めに削り上げています。うどんやおにぎりにご利用ください。

参考金額：380円(税込)
内容量：75g
消味期限：300日(10カ月)
取扱期間：通年

ヤマトタカハシ 株式会社

昭和24年創業以来、昆布加工品を製造販売し現在では、敦賀と函館に昆布館を設立、より広く昆布商品の紹介を行っております。

〒914-0062 敦賀市相生町10-11
☎0120-73-8010 TEL.0770-25-3635 FAX.0770-22-2356
E-mail mak@konbukan.co.jp
ホームページ <http://www.konbukan.co.jp/yamatotakahashi/>

07 むき込みおぼろ



北海道産真昆布を酢に漬け柔らかくし、職人が伝統技法で削る薄い絹のような昆布。全国の「手削りおぼろ昆布」の約85%は敦賀産です。

参考金額：525円(税込)
内容量：50g
消味期限：6ヶ月
取扱期間：通年

川本昆布食品 株式会社

昭和34年創業。全国百貨店の物産展や直営店・通信販売において、福井の名産品や海産物、その他、幅広い食品の取扱いを致しております。

〒914-0033 敦賀市鳩原21-1-9
☎0120-22-4761 TEL.0770-22-7285 FAX.0770-24-0029
E-mail yoshisaka@0120224761.com
ホームページ <http://www.wakasakawamoto.co.jp>

08 もみわかめ



天然わかめを天日で干し、ぱりぱりにして手でもんだ“もみわかめ”はシンプルだが奥深い味わい。ご飯にふりかけて、太陽と磯の香りをお楽しみ下さい。

参考金額：450円~6,000円(税込)
内容量：小袋~1升瓶
消味期限：1年
取扱期間：通年

株式会社 波屋

名産特産品の“越前雲丹”“もみわかめ”の専門店です。福井の「海産物」「花らっきょう」「銘菓」「地酒」なども多数揃えています。

〒913-0046 坂井市三国町北本町3-3-44
☎0120-82-7380 TEL.0776-82-3738 FAX.0776-81-3506
E-mail mikuni@namiya.co.jp
ホームページ <http://www.namiya.co.jp/>

09 もみわかめ



前浜で採った天然わかめを天日干しし、丁寧に手もみした無添加商品です。ご飯やお好み焼などにふりかけて磯の香りを楽しんで下さい。

参考金額：3,150円(税込)
 内容量：150g
 消味期限：1年
 取扱期間：5～9月

アマラ 海女達クラブ

福井市漁協女性部の中の活動グループです。魚食推進を生き甲斐とし、浜のおいしさを届けるため熱意を持って作業しています。

〒910-3404 福井市白浜町10-4-3
 TEL.0776-88-2003 FAX.0776-88-2566

10 もみわかめ (ふりかけ)



天然わかめを天日干しし、丁寧に手もみした後、いりごまを合わせました。わかめの風味とゴマの風味とを味わってください。

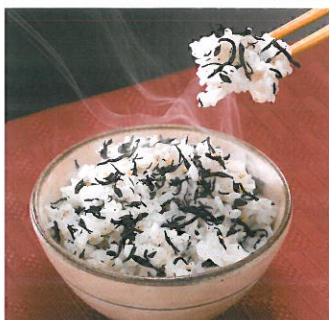
参考金額：1,050円(税込)
 内容量：30g
 消味期限：1年
 取扱期間：5～9月

アマラ 海女達クラブ

福井市漁協女性部の中の活動グループです。魚食推進を生き甲斐とし、浜のおいしさを届けるため熱意を持って作業しています。

〒910-3404 福井市白浜町10-4-3
 TEL.0776-88-2003 FAX.0776-88-2566

11 ひじきごはん



当社人気No.1。とにかく美味しい。しその香りと上品な甘さ、ソフトな歯ごたえは、絶妙なバランス。一度食べたらやめられない驚異のふりかけ。

参考金額：525円(税込)
 内容量：80g
 消味期限：6ヶ月
 取扱期間：通年

川本昆布食品 株式会社

昭和34年創業。全国百貨店の物産展や直営店・通信販売において、福井の名産品や海産物、その他、幅広い食品の取扱いを致しております。

〒914-0033 敦賀市鳩原21-1-9
 ☎0120-22-4761 TEL.0770-22-7285 FAX.0770-24-0029
 E-mail yoshisaka@0120224761.com
 ホームページ <http://www.wakasakawamoto.co.jp>

12 味のり



口どけの良い厳選した海苔を、オリジナルの味付タレで仕上げた味付海苔です。温かいご飯に最適です。

参考金額：1本525円(税込)
 内容量：8切80枚入(全型10枚分)
 消味期限：240日
 取扱期間：通年

株式会社 駒屋

創業文久二年。日本の伝統食である海苔を中心に、乾物や食料品を独自の製法で加工ならびに販売しております。

〒910-0844 福井市長本町1034
 TEL.0776-53-0753 FAX.0776-54-0054
 E-mail fukui@komaya.biz
 ホームページ <http://www.yauemon.com>

13 海苔佃煮〈島の娘〉



香り高い青のり(ひとえ草)を原料に、水を一滴も加えず独自の製法で炊き上げた職人手造りの海苔佃煮。温かいご飯に最適です。

参考金額：525円(税込)
 内容量：170g
 消味期限：700日
 取扱期間：通年

株式会社 駒屋

創業文久二年。日本の伝統食である海苔を中心に、乾物や食料品を独自の製法で加工ならびに販売しております。

〒910-0844 福井市長本町1034
 TEL.0776-53-0753 FAX.0776-54-0054
 E-mail fukui@komaya.biz
 ホームページ <http://www.yauemon.com>