



たくあんの 煮たの

古漬にしたたくあんを塩出し
して味付けした、福井の代表的
な郷土料理。酸っぱくなった
たくあんのリメイク料理で、
もったいない精神
から生まれました。唐
辛子を効かせたり、ごま
油で風味付けしたり各家
庭の味があります。



大野の里芋の 煮っころがし

10月上旬〜12月下旬が旬。
産地では里芋の皮を剥くので
はなく、水車を使って皮をこ
そげ取る「洗い子(芋)」にし
て調理します。煮崩れしにく
く、身が締まりねっとりして
いる里芋だからこその特的な
美味しさがあります。

Happy Fukui Traditional Dish *Okouzai*

お幸ざい

私たちの幸、福の幸

福井は海の幸・山の幸に恵まれ郷土色豊かな料理が豊富です。
その「長寿の元と言われる福井のお惣菜料理」の総称として、
福井が「幸福度No.1」であることにちなみ、『お幸ざい』と名付けました。



若狭かれいの 一夜干し

毎年9月〜5月頃、底びき網
漁で水揚げされた若狭かれいは、
地元で寒風の中で一夜干しに加
工されます。手つかみで背と腹
を持って身をキレイに二つに分
けて食べるのが福井流です。

麩の辛子和え

法事などにもよく出され、
福井の食卓に欠かせない
一つです。一番のポ
イントとなる辛子
は、福井県独特
の地辛子を使う
ことが多く、甘さ
や酢の利かせ方な
どはそれぞれの地
域や家庭ごとの味
があります。



すこ

里芋の赤く染まる芋茎(ズ
イキ)を甘酢で味付けしたも
の。お祭りには欠かせない
郷土料理でシャキシャキの
食感が美味です。茶色くなり
がちなお膳に、祝い事の象徴
的な赤い色が彩を添えます。

福井県旅館ホテル生活衛生同業組合
福井市旅館業協同組合



お幸ざいについて詳しくはこちらより



福井県

福井県新幹線開業アイデアコンテスト
最優秀賞受賞事業