

広報

さかい

甘エビ

年間約300トン、三国港での水揚げ量は県内一。とろっとした食感と甘みがたまらない。



油揚げ

消費量は全国1位、大きな油揚げは食卓に欠かせない。特に揚げたては、表面がサクサク、中がふわふわ。



三年子花らっきよ

厳しい冬を2回も越した分、三里浜のラッキョウは小粒でシャキシャキ、風味もまろやか。



コシヒカリ



甘くてツヤツヤ、冷めてもおいしい“おいしいお米”の代名詞。生みの親・石墨慶一郎は丸岡町出身。

ここにあるのはほんの一部。
坂井市は、おいしい食の宝庫だ。

丸岡産そば

淡い緑色が美しい「早刈り」の丸岡産そば。豊かな風味で、そば通もうなる味。



若狭牛

県内の約7割を、市内で飼育。きめ細かな肉質で、常温だと溶けちゃうくらい上品なサシと柔らかさが特徴。



越前がに

献上品質
皇宮のズワイガニ

冬の味覚の王様。三国港のものは鮮度・味ともに抜群で「皇室献上タグ」が何よりの証拠。



メスがセイコガニ。形の立派なものには、よそとは違う、三国港オリジナルのタグがつく。



CONTENTS

特集 続・温故創新 2
一伝統食文化が生みだすもの【後編】	
年末年始のご案内 31

従来の「膳」の枠を超えたグローバルな「ZEN」料理が誕生。開発の創意工夫や思いを「旅食」プロジェクトおもてなし膳開発委員として関わっている飲食店などにきいた。



私たち料理人が食材の良さを一番知っている。膳料理でそれを伝えられたら。

おお たに しょういち
大谷勝一さん
・陽子さん

『テロワールZEN』を開発

地産地消に磨きをかけた

新感覚の“和風”フレンチに挑戦

テロワールとはワイン用語で、「地域性」や「地域を感じる」という意味があります。坂井市の食をアピールするための極味膳には、ぴったりのネーミングだと思っています。

フランス料理の「膳」ということで、前菜の食器に越前焼を用いて和の要素をプラス。旬の地元食材「越前がに」「越前ガレイ」「そば」「ラッキョウ」を使用した前菜を提供しています。野菜は主に地元の直売所で購入。行くたびにいろんな食材が手に入るので、本当に食の豊かな地域だなと実感しています。

私たち料理人が、市内の食材の素晴らしさを一番よく理解しています。私たちの膳料理から、その素晴らしさが多くの人に伝わればいいですね。料理を通して「坂井市ってこんなにおいしいんだ」と再確認や新発見を感じていただければ、料理人としてこんなにうれしいことはありません。

☎ピストロ ウー・ルー(春江町江留上錦)☎58-0850



参加店から盛り上げていくべき。私たちが積極的に、膳のこだわりをPRすればいいんです。

たけ うち ひろ ゆき
竹内博之さん

『初代春之助膳』を開発

県内の7割を市内で飼育している

有数のブランド牛「若狭牛」を提供

昭和61年に「若狭牛」としてブランド化されるずっと以前から、私の父は良質の肉牛を作り続けていました。そんな親への感謝の気持ちと若狭牛への誇りを込め、親の名前を冠してお膳を作りました。

他店と比べ、値段は張るかもしれませんが、それに見合うだけの価値、それ以上の“お得感”が詰まった、堂々と提供できる組み合わせを意識しました。

当店のステーキは、若狭牛1頭からわずかしかとれない貴重な部位・ヒレ肉のみを使用しています。肉に厚みがあるのでステーキの醍醐味を存分に味わえ、なおかつあっさりしていて柔らかい。年配の人にも好評です。「お客さんを絶対に裏切らない」という信念があるからこそ、お客さんも信頼して来てくださる。生産農家から流通業者、互いに顔の見える信頼関係を築いているのも、安心して提供できる理由の一つです。

☎レストラン朱雀(坂井町下兵庫)☎72-0143

●interview

市内の飲食店の多彩さに驚き人情味とまじめな姿勢に感動

坂井市は海あり、山あり、里ありの多様な地域。バラエティーに富んだ食材をいかにうまく盛り込み、いかに食べに来る人に楽しんでもらうかが楽しくもあり、難しくもありました。

極味膳は主なターゲットを中高年の女性としていますので、各店が考案したものに「一品あたりの量」や「品数を多く」「食後のデザートをつける」など、ターゲットの嗜好に合わせた調整を参加各店でアドバイスさせていただきました。

コーディネートで各参加店を訪れて気付いたのは、まずその多彩さ。しかも、ただ多いだけでなく、どのお店も魅力的で人情味にあふれています。おいしいものをまじめに提供している姿勢も伝わってきて、とても感動しました。

素晴らしい坂井市の食材を自信をもってアピールして

坂井市で採れる多種多様な食材、特に、越前がにやコシヒカリなどは、世界に誇れる最高の食材だといえるでしょう。し

市内のおいしい食材を、自分らしく伝えたい。農家と料理人の協力も強まっていくと嬉しいです。



かわだ たつ や
川田達也さん

『四季彩 趣味膳』を開発

彩り豊かな日本料理にひと手間加え

いつもの膳をグレードアップ

お膳には四季折々の食材を取り入れ、膳全体で一つの世界と捉えています。基本に忠実に、生もの・煮もの・酢のもの・蒸しもの・和えもの・汁ものという日本料理の流れを考えながら、バランスよく一膳に季節感を盛り込んでいます。

「少しずつ」を「いろいろ」味わえるのが日本料理のお膳の魅力。ほんの一口の小鉢に込めた季節感と、ふんわりとした粟蒸しで、日本料理ならではの上品さと、ぜひたくて優雅な気分を味わってほしいです。

「極味膳」はとてもいい取り組みですね。食べさせたいもの、見せたいものなど、それぞれの店がそれぞれのスタイルを存分に膳に表現しています。素材も盛り付けも「らしさ」が現れています。それに、坂井市にはおいしい食材がいっぱいあることを知るいい機会。ぜひ、多くの人に食べていただきたいですね。

☎料理・割烹いたや(三国町新保)☎82-4299

他の店から学ぶことも多いですが、お店同士もおもてなしの心で協力し合えば盛り上がるのでは。



たに ぐち ひろ あき
谷口弘晃さん

『世界でたったひとつ 揚げ師の趣味膳』を開発

「まかない」が「極味」に

新食感の油揚げをお披露目

当店では厳選された原料と坂井市の山々が育んだ湧き水で作る木綿豆腐を原料に、厚揚げを作っています。

通常の油揚げはサクサクの食感にこだわっていますが、今回「極味膳」として、特別な油揚げ「生おあげ」を提供しています。ももとは従業員の「まかない」用のあげで、従業員同士、箸で切り分けて食べていたものです。豆腐の食感を残したままの「豆腐屋さんの好きな」あげです。通常の油揚げの食感と生おあげのプルプルした食感を一度に味わえる、お得な膳料理です。この油揚げを出しているのはうちだけだと思いますよ。まさに「世界にたったひとつ」の膳です。

最初は竹田地区の報恩講料理を極味膳に、と考えていましたが、コーディネーターの友田さんにアドバイスをいただき、油揚げを前面に出した組み合わせにしました。

☎谷口屋(丸岡町上竹田)☎67-2202



おもてなし膳開発委員会
食のコーディネーター
ともだ あき こ
友田 晶子さん

【プロフィール】

福井市出身。ふくいの食アンバサダー・ふくいブランド大使のほか、普段はトータル飲料コンサルタントとして、執筆や講演などを通し、一般消費者に飲食の楽しさを伝えている。また、飲食店向けに飲料部門の売り上げ経営指導なども行っている。現在、東京で活躍中。

かし残念ながら、その価値が大都市圏にあまり伝わっていないのが現状です。また、それらを皆さんが身近に感じすぎているあまり、由来や特徴までを細かく説明できない。それではあまりにももったいないです。「ふるさとが誇る食材を、自分たちの自慢の料理をとおしてたくさんの人に紹介できる」。こんなに幸せなことはありません。胸を張ってください。ぜひ、参加店舗の皆さんには、「食の最前線の営業マン」となってもらいたいと思います。