



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その特別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。



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。一番のポイントはとなる辛子は、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。

へしこ

鯖や鰯などに塩を振って塩漬にし、さらに糠漬けにした福井県の郷土料理の代表。越冬の保存食として重宝されています。炙ったものはお茶漬や酒の肴として絶品です。

すこ

里芋の赤く染まる芋莖(スイキ)を甘酢で味付けしたものです。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