福井は

コシヒカリ発祥の地!!



補井産のコシヒカリを 福井のおいしい水で 火欠いたあったかいご食反。 米占りと低タンパクが 光沢を作るのです◆ 当店はコシヒカリ 100%です。

福井の厚揚げ煮

朝食バイキングを食べて元気に出かけよう!

おいしい朝ごはん



福井は白山の伏流水が 流れ出ずるところです。 その水で作られた厚揚げの味は 別格で、福井の厚揚げ消費量は ◆日本一◆です!!

\おふくろの味/

乡良日土米斗王里 たくあんの煮たの



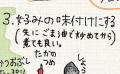
…と言う名の郷土料理です。 古漬けのたくあんを塩抜きし 再びしょう油と唐辛子で 煮るのです。からんとも ぜいたくな福井の保存食です。

↓作り方↓

- 1.たくあんを5mm仕の厚さにもかる
- 2.水からゆでて塩抜きする (2回位行て完全に抜く)



※この時、たくあんを着ている 多虫特のものすごいにおいが するので操気を忘れずに!!



古漬けたくあん

一木木米斗-

- ・かつおぶし
- ·ナーかのつめ しょうゆ
- ・(女子みで)イリコ

梅びしお

三方五油の梅農家が 自家製梅干しを叩いて、鰹と る少米度で火欠きあげた。梅干しの 佃煮です。クエン酸が交かいて (1日の活かにもなり、ご飯が どんどんすすみます!!





HOTEL RIVERGE AKEBONO



里羊の茎をずいきと言い、 ずいきを甘雪に漬けたものを 「すこ」と言います。

そのショキショキ感と甘酸なけが 食欲をそそり、福井では昔から 常備食として食べられています。

里芋の煮っころがし



アれた里芋は \$35 V 肝蔵に良いの

福井の奥越で

電の安切の そのヌメリ感が

1日頑張んねの~!! (まんなら、元気出して行ってきねや! また食べに来ねのと待ってるざあへ♪

> 昔は一月瓶に入れていました。 とたくさん出るのを防ぐのと、湿気防止のためです。

もみおかめ 日本海で採れたわかめを 天日干しし、手もみしてありますし あたたかいご飯にかける 食べると思わず…

福井は らっきょうの収穫高が 日本一!! 小粒で実が締むて いるのが特徴と

私らが作った朝ごはんは

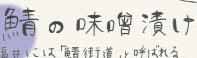
ハペワーつくし、何食べてもおいしいんやざ!

あるで、ようけ(たくさん)食べて、今日も

手作りやし、は也のもんがぎょうさん(たくさん)

三年堀の三里浜でとれる 花らっきょうの





福井には、衛行道」と呼ばれる 街道があり、鯖は昔から親しまれて きました。当店では自家製の味噌に 漬けたものを火売いています。



