

旧軽井沢 ホテル音羽ノ森 発
現代の「御食国」福井県から 越前・若狭の「お取り寄せ」

美 食 通 信

Fukui Gastronomy Booklet

美食通信

*Fukui
Gastronomy
Booklet*

現代の「御食国」福井県から

ゆたかな里山と海、清らかな水に恵まれた福井
自然の恵みと受け継がれてきた伝統の技
そして大本山永平寺に代表される精神文化が
福井の「食」の中に息づいています

古来より朝廷へ食材を提供する「御食国」と呼ばれた若狭
そして現在の皇室に献上する越前がにを代表とする
美味なる食を福井県からお届けします

見て美しい、食べてうれしい
福井のテロワールを感じる美食の旅へ





- 01. 越前がに・姿茹で[越前 蟹の坊] / P12
- 01. 越前がに・甲羅盛り[越前 蟹の坊] / P12
- 02. せいこがにグラタン[越前 蟹の坊] / P12
- 03. 三国湊 甘海老てんこ盛り[越前 蟹の坊] / P12
- 04. 甘鯛木の芽鍋[福の井 一乃松] / P12
- 04. 甘鯛みそ漬け[福の井 一乃松] / P12
- 05. あわび煮、蒸しあわび、
さざえ三昧[福の井 一乃松] / P12



| | |
|----|----|
| 01 | 01 |
| 02 | |
| 04 | 03 |
| 04 | 05 |





06. 敦賀ふぐ鍋とふぐひれセット【漁師の宿 なかい】／ P13
 08. 開花亭の彩り鮭詰合せ匠味セット、
 09. 開花亭の彩り鮭詰合せ昆布セット【開花亭】／ P13
 10. 料亭仕込みの鶏鍋【開花亭】／ P13



06

06

08/09

10



| | | |
|-------|------------|---|
| 11 | | 11. 海鮮三種鍋セット[グランディア芳泉] / P14 |
| | 13/14 | 12. 若狭はた鍋セット[グランディア芳泉] / P14 |
| 12 | | 13. 料亭 おもてなし二段重、 |
| | 15 | 14. 酒の友 料亭お重[おりょうり京町 萬谷] / P14 |
| | | 15. 押し寿司3本セット[おりょうり京町 萬谷] / P14 |
| 16/17 | 18/19 / 20 | 16/17. 越前仕立て汐うに、干うに[株式会社 天たつ] / P15 |
| | | 18. 黒龍 大吟醸 龍、 |
| | | 19. 白岳仙 純米吟醸 白練、 |
| | | 20. 常山 純米大吟醸 特別栽培米山田錦 [株式会社 酒乃店はやし] / P15 |





21/22.おうちでごはん昆布詰合せ[奥井海生堂] / P16

23.海生堂のだしパック[奥井海生堂] / P16

24.ごまどうふぜんざいと御粥のセット
[胡麻豆腐の里 團助] / P16

25.ごまどうふ詰合せ[胡麻豆腐の里 團助] / P16

07.福井県産いちほまれ 有機栽培米[カワサキ森田屋] / P13

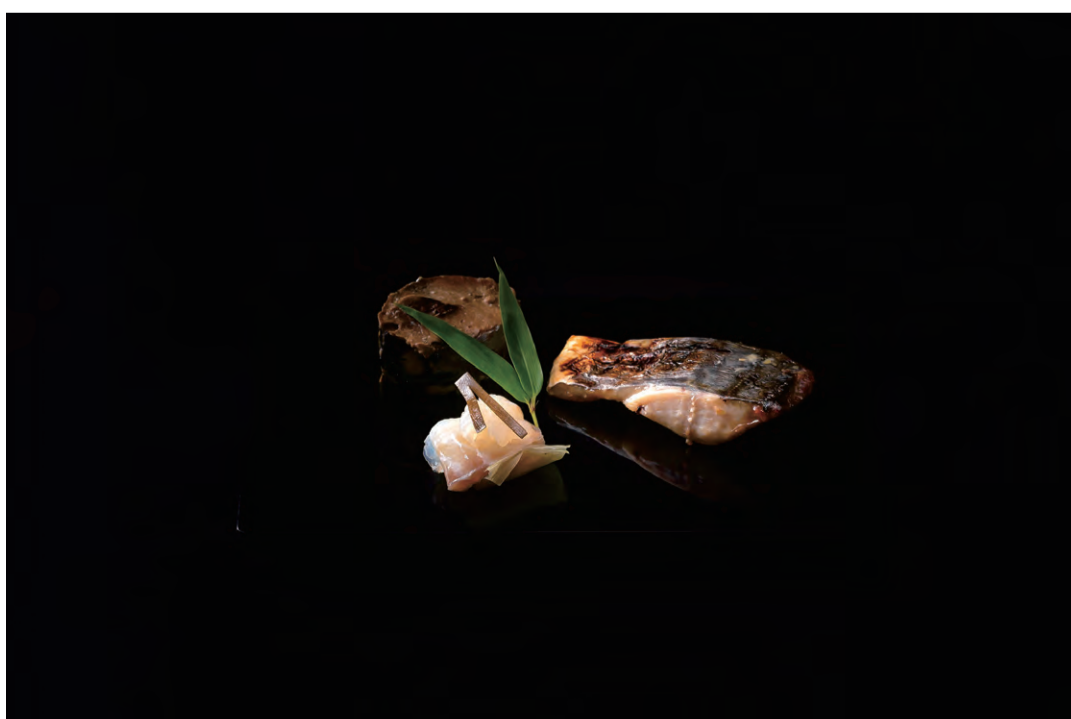
26.笹漬膳[小浜海産物株式会社] / P17

27.醬詰合せ[小浜海産物株式会社] / P17

28/29/30.若狭甘鯛昆布ヅ、西京焼き詰合せ、
鯖缶詰合せ[株式会社 田村長] / P17

31/32.越前打刃物
高村作シェフズナイフ[高村刃物製作所] / P18

| | | |
|----------|-------|----|
| 21/22 | | 24 |
| 23 | 07 | 25 |
| | 27 | 26 |
| 28/29/30 | 31/32 | |



越前蟹の坊

望洋楼直営店 越前蟹の坊

福井県坂井市三国町宿1-16
TEL 0776-82-3925



bouyourou.co.jp

四季の新鮮な海の幸の料理、皇室にも献上される越前がに料理等、取り扱う旬の素材は、最高品質の食材を厳選、手間と工夫を施し、ご提供させていただいております。

01 越前がに 1杯 「姿茹で・甲羅盛り」

毎年皇室に献上される越前がに。「姿茹で」もしくは「甲羅盛り」から選べます。

賞味期限 姿茹で：冷蔵2日間
甲羅盛り：お届け日当日
アレルギー かに
取扱期間 11月7日～4月上旬
時価(送料1,650円)
[価格の目安] 2019年11月の販売価格
800g:32,000円
[サイズをお選びください]
800g、900g、1kg、1.1kg(献上級)、
1.3kg～(極)
○甲羅盛りは余裕をもって
お早めにお問い合わせいたします。



02 せいこ蟹グラタン

海の宝石箱と呼ばれる越前せいこ蟹の内子をふんだんに使用し、濃厚な味わいに仕上げました。

賞味期限 冷凍30日間、
解凍後1日
アレルギー 乳、小麦、かに
取扱期間 通年
8,740円(税・送料込)
100g×5個



03 三国湊 甘海老てんこ盛り

福井県沖で水揚げされた甘海老。とろりとした濃厚かつ余韻の残る味覚をお楽しみ下さい。

賞味期限 冷凍30日間、
解凍後1日
アレルギー 小麦、エビ
取扱期間 通年
6,580円(税・送料込)
むき甘海老150g×4袋、
海老醤油×4本



福の井 一乃松

福井県中央3丁目12-24
TEL 0776-25-5007



ichinomatsu.jp

一乃松では漁港から直接仕入れる権利を持っており、新鮮な魚介類や四季折々の野菜を使って料理を仕上げております。

04 甘鯛みそ漬けと 甘鯛木の芽鍋

白味噌に漬け込んだ甘鯛は、味も香りもまろやかな上品な甘み。しゃぶしゃぶは木の芽と甘鯛を自家製ポン酢でお楽しみください。

賞味期限 冷蔵3日間
アレルギー 小麦
取扱期間 通年
16,200円(税・送料込)
2～3人前 / 甘鯛2.8kg、
木の芽10枚、ぼん酢180cc



05 あわび煮、蒸しあわび、 さざえ二味

やわらかく煮込んだあわび煮、旨味が凝縮された蒸しあわび、贅沢な海の幸をご堪能ください。

賞味期限 冷蔵5日間
アレルギー 小麦、あわび
取扱期間 通年
25,000円(税・送料込)
あわび(130～150g)6ヶ、さざえ5ヶ



06 敦賀ふぐ鍋と ふぐひれセット

日本海最北端のとらふぐの産地。身のしまりが格別な「敦賀ふぐ」の旨味をひれ酒とともに堪能ください。

賞味期限 解凍後1日以内、
冷凍状態で20日
アレルギー ー
取扱期間 通年
7,560円(税・送料込)
トラフグ身 550g～600g、
ひれ 5枚、湯引き皮



07 福井県産いちほまれ 有機栽培米

「こしひかり発祥の地」福井が新たに開発した次世代を担う全く新しいお米です。絹のような白さと艶、口に広がる優しい甘さ、粒感と粘りの最高の調和が特徴です。

取扱期間 通年
生産者 井上高宏
生産地 福井県越前町
6,500円(税・送料込)
33合分・5kg



(有)カワサキ森田屋

東京都府中市住吉町3-19-13
TEL 042-361-5427



moritaya-rice.jp

日本全国のこだわりのお米を探し求め、「産地」・「生産者」もとより栽培方法まで確認し、食卓に美味しいお米をお届けしています。

漁師の宿 なかい

漁師の宿 なかい

福井県敦賀市色浜30-6
TEL 0770-26-1723



sakana-nakai.jp

福井県敦賀市の漁師が営む宿。水のきれいな敦賀湾で育ったとらふぐや鯛のほか、豊富な海の幸をお客様にお楽しみいただいております。

開花亭

合資会社 開花亭

福井県福井市中央3丁目9-21
TEL 0776-23-1009



kaikatei.biz

創業明治23年、かつての花街、通称「浜町」にて料亭を営んでおります。皇室をはじめ政府、財界の要職など、県内における迎賓の要としてご利用いただいております。

08 開花亭の彩り鮎 詰合せ匠味セット

彩りの美しい鮎ちらしにゆずが薫る鯖の幽庵焼きと香ばしい焼き穴子の二つの押し寿司を組み合わせました

賞味期限 冷凍60日*
アレルギー 卵、小麦、えび、かに、
いくら、さば、大豆
取扱期間 通年
5,650円(税・送料込)
170g×3本



09 開花亭の彩り鮎 詰合せ昆布ベセット

新鮮な鯛とふくいサーモンを昆布で蒸して熟成、お造りのようにすし飯に盛り付けました。

賞味期限 冷凍60日*
アレルギー 小麦、いくら、
さけ、大豆
取扱期間 通年
4,100円(税・送料込)
170g×2本



10 料亭仕込みの 鶏鍋

自慢の出汁でぷりっとした歯ごたえの鶏肉とつくねと野菜をご堪能いただけます。

賞味期限 冷蔵3日間
アレルギー 卵、小麦、大豆、
やまいも、鶏肉
取扱期間 通年
8,750円(税・送料込)
4人前 / 鶏肉、つくね、白菜、
白葱、椎茸、大根、人参、水菜、
玉葱、長芋



*プロトン凍結：食材の味や風合いを損なうことなく冷凍できる凍結法。驚くような鮮度や食味をご体感いただけます。

グランディア 芳泉
GRANDIA HOUSEN 芳泉

あわら温泉 グランディア芳泉

福井県あわら市舟津43-26
TEL 0776-77-2555



g-housen.co.jp

都市圏からのアクセスの良い福井県あわら温泉にある旅館。JAL国内線ファーストクラス機内食を監修した総料理長・部谷保の料理がお楽しみいただけます。

11 海鮮三種鍋セット

福井県内の脂のつた若狭ぐじ、のどぐろ、ふくいサーモンをお鍋に仕立てました。

賞味期限 お届け日当日(冷蔵)
※魚は冷凍でも可能
アレルギー 小麦、さけ、大豆
取扱期間 通年

26,000円(税・送料込)

2人前・4人前(写真は4人前)

若狭ぐじ300g、のどぐろ300g、ふくいサーモン300g、出汁2,000ml、うどん(乾麺)、薬味、竹田の厚揚げ、小巻湯葉、楓麩、九頭竜舞茸、葛切、他野菜



12 若狭はた鍋セット

福井県の脂のつた若狭のまはたを、お鍋に仕立てました。

賞味期限 お届け日当日(冷蔵)
※魚は冷凍でも可能
アレルギー 小麦、大豆
取扱期間 通年

26,000円(税・送料込)

2人前・4人前(写真は4人前)

若狭まはた500g、ぼん酢、昆布、うどん(乾麺)、薬味、竹田の厚揚げ、小巻湯葉、楓麩、九頭竜舞茸、葛切、他野菜



萬谷

おりょうり京町 萬谷

福井県越前市京町3-1-3
TEL 0778-21-0080



mantani.jp

伝統工芸が盛んな越前市にある料亭。地元の食材や豊富な海の幸を用い、素材に合わせた味付け、様々な趣向をこらした料理をお楽しみいただけます。

13 料亭 おもてなし二段重

皆さまをおもてなしできるお重をつくりました。料亭の味をお気軽に楽しめさせていただきます。

賞味期限 冷蔵90日、
解凍後当日
アレルギー 小麦、えび、あわび、
いくら、牛肉、大豆
取扱期間 通年

11,900円(税・送料込)

2人前/ウナギ蒲焼と牛すきやき重、梅貝煮、合鴨ロースト等



14 酒の友 料亭お重

お酒のお友になる福井のおつまみを集めたお弁当です。

賞味期限 冷蔵・1日間
アレルギー 卵、乳、小麦、えび、
いか、鶏肉、大豆
取扱期間 通年

7,580円(税・送料込)

2人前/塩ウニバター、豆腐みそ漬、自家製塩辛、へしこ等



15 おりょうり京町萬谷 押し寿司3本セット

福井県は鯖を食べる文化が根付いた地。お酒との相性も良い鯖の押し寿司3本セット。

賞味期限 常温3日間
アレルギー 小麦、大豆、ごま
取扱期間 通年

6,380円(税・送料込)

煮さば寿司 8切れ、へしこ寿司 8切れ、焼きさば寿司 8切れ



天たつ

株式会社 天たつ

福井県福井市順化2-7-17
TEL 0776-22-1679



tentatu.com

創業文化元年、日本最古の雲丹商として沓うにを扱っております。「ただただ喜んでいただける美味しいうにを創り続ける」という理念として受け継がれています。

16 日本三大珍味 越前仕立て沓うに

200年続く製法にて、バフンウニと塩のみで熟成し、旨味、甘味、苦味の均整のとれた贅沢な一品。

賞味期限 冷蔵30日間
アレルギー ー
取扱期間 通年

11,790円(税・送料込)
桐箱入65g



17 干うに

北海道産バフンウニを干し上げ、ほつくりとした食感に、甘味濃く、磯の香りが凝縮された深い味わい。

賞味期限 冷蔵40日間
アレルギー ー
取扱期間 通年

11,790円(税・送料込)
塗物容器入42g



酒乃店はやし

株式会社 酒乃店はやし

福井県越前市平和町12-13
TEL 0778-22-1281



sakenomise.com

創業は明治より続く個人酒販店。日本酒、本格焼酎、ワインに特化した品揃えの地酒専門店。国内外のイベントも積極的に企画・運営し日本の魅力を発信しています。

18 黒龍 大吟醸 龍

ワインの熟成を応用したロングセラー大吟醸酒。上品な果実香と上質な味わい。

取扱期間 通年
保存方法 冷蔵保存推奨
製造者名 黒龍酒造株式会社

5,100円(税・送料込)
720ml



19 白岳仙 純米吟醸 白練

穏やかな香りでキレと透明感があり、アルコール度数15度(原酒)設定の軽快な飲み口です。

取扱期間 通年
保存方法 冷蔵保存推奨
製造者名 安本酒造有限会社

2,700円(税・送料込)
720ml [配送用箱付き]



20 常山 純米大吟醸 特別栽培米山田錦

減農薬栽培の山田錦を使用。華やかな香りと米の旨みが膨らむまろやかな味わいです。

取扱期間 通年
保存方法 冷蔵保存推奨
製造者名 常山酒造合資会社

3,700円(税・送料込)
720ml





株式会社 奥井海生堂

福井県敦賀市神楽町1丁目4-10
TEL 0770-22-0493



konbu.co.jp

創業明治4年。大本山永平寺、大本山總持寺御用達昆布司として、のれんの味を守り、今に伝えております。

21 おうちでごはん 昆布詰合せ

だしパックからわさび昆布まで、昆布のうま味が楽しめるセットです。

賞味期限 冷蔵・個々に記載
アレルギー 小麦、大豆、豚肉
取扱期間 通年

7,500円(税・送料込)

万能刻み昆布、おやつ昆布、海生堂のふりかけ、納豆昆布、海生堂のだしパック、とろろ昆布、太白おぼろ、わさび昆布、ゆず昆布、松葉炊き昆布



22 昆布和紙箱詰合せ 【恐竜柄】

「福井県立恐竜博物館」の恐竜を絵柄にデザインした和紙箱と恐竜タオル、海生堂の昆布の数々。

賞味期限 常温1年
アレルギー 小麦、大豆
取扱期間 通年

6,000円(税・送料込)

海生堂のだしパック、白とろろ、ひとふり昆布、松葉炊き昆布、かみかみ昆布(ハチミツ使用)、南高梅入りひと口塩昆布、恐竜手拭いたおる

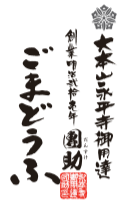


23 海生堂のだしパック 2個セット

昆布の老舗、海生堂のだしパック。「包み」が10グラムというたっふりパック。

賞味期限 常温1年
アレルギー ー
取扱期間 通年

4,000円(税・送料込)
かつおだし[10g×15包]、
いりこだし[10g×15包]



胡麻豆腐の里 團助

福井県吉田郡永平寺荒谷24-7-1
TEL 0776-63-3663



dansuke.co.jp

創業明治21年、精進料理の代表格ごまどうふを今も一心に作り続けています。

24 永平寺御用達 ごまどうふと御粥の詰合せ

郷土の銘米コシヒカリを使用した禅がゆの詰合せ

舌ざわりの白・黒ごまどうふに、香ばしい風味となめらかな

賞味期限 90日間
アレルギー 乳、小麦、ごま
取扱期間 通年

5,428円(税・送料込)

白ごまどうふ 90g×3(みそたれ付き)、
黒ごまどうふ 90g×3(みそたれ付き)、
吉祥ごまどうふ 90g×3(あずきあん付き)、
永平寺禅がゆ 250g×2



25 永平寺御用達 ごまどうふ詰合せ

深い味わいの濃厚白・黒ごまどうふに希少価値が高く香り豊かな濃厚金ごまどうふの詰合せ

賞味期限 90日間
アレルギー 乳、小麦、ごま
取扱期間 通年

5,320円(税・送料込)

濃厚金ごまどうふ 90g×2(みそたれ付き)、
濃厚白ごまどうふ 90g×4(みそたれ付き)、
濃厚黒ごまどうふ 90g×2(みそたれ付き)



小浜海産物株式会社

福井県小浜市川崎2丁目1-1
TEL 0770-52-3700



wakasa-marukai.co.jp

お客様、取引先、社員従業員、及び社会に喜んで頂き、お役に立つ事が出来る会社にし、人の一生にとって丸海と縁があって良かった、と思われるような会社。

26 笹漬膳

福井県若狭地方の特産品であり、水産加工品で初のGI登録認証を受けた「小鯛ささ漬」を含む詰合せです。

賞味期限 出荷日より冷蔵7日間
アレルギー ー
取扱期間 通年

5,960円(税・送料込)

小鯛、金目鯛、のどぐろ、小鯛昆布ダマ各70g



27 醬詰合せ

塩と水を加えた樽を一定の温室で約3か月間発酵。手間暇をかけ、発酵させた旨みの濃い醬(ひしお)です。

賞味期限 常温・製造日含め365日間
アレルギー 小麦
取扱期間 通年

3,947円(税・送料込)

各種140g
[雲丹醬・たまごかけご飯等、
牡蠣醬:オイスターソースの代わり等、
鯛醬:お吸い物等]



28 田村長 若狭甘鯛昆布べ別誂

京料理の主役を担うブランド魚「若狭甘鯛(ぐじ)」。肉厚のものをシンプルに昆布で旨さを閉じ込めた逸品。

賞味期限 発送日を
含め冷蔵7日
アレルギー ー
取扱期間 通年

12,000円(税・送料込)

220g[選りすぐりの素材、特別な昆布ダマ。最高の素材を生かすため塩をふってから水洗いして昆布に寝かせるだけ。そのまま召し上がるか、わさびをつけ素材の美味しさをご賞味ください。]



29 田村長 西京焼き詰合せ

西京味噌と柚子をブレンドした味噌に漬け込み3種の魚を焼き上げました。

賞味期限 冷蔵90日間
アレルギー さば、大豆
取扱期間 12月～7月

6,600円(税・送料込)

8切入(鯖3切、鰯2切、赤魚3切)



30 田村長 鯖缶詰合せ

脂ののったノルウエー産の鯖を使用。余分な脂を落とし、旨味だけを缶詰にしました。

賞味期限 製造日から
3年6ヵ月
アレルギー 小麦、さば、大豆
取扱期間 通年

5,000円(税・送料込)
180g×6缶入
(醤油×2缶、味噌・昆布入・
生姜入・昆布入各1缶)



株式会社 田村長

福井県小浜市小浜広峰14
TEL 0770-52-0310



tamuracho.co.jp

地元若狭湾で捕れた魚を中心に全国に美味しい商品をお届けしています。



高村作

高村刃物製作所

越前市池ノ上町49-1-6
TEL 0778-24-1638



takamurahamono.jp

南北朝時代の刀匠千代鶴国安を起源とする越前打刃物。ステンレスと鋼による合金を素材に丁寧に鍛造した包丁は世界中のトップシェフに愛用されています。

31 越前打刃物 高村作
ペティナイフ

素材の良さを壊すことがない抜群の切れ味。小さくて軽く、デザートや下ごしらえなど様々な場面でご利用いただけます。

15,800円(税・送料込)
150mm、スーパーゴールドワインレッド柄
名入れ可[5文字まで]



32 越前打刃物 高村作
シェフズナイフ(牛刀)

素材の良さを壊すことがない抜群の切れ味。フレンチレストランでは、万能包丁として様々な料理に使われています。

19,300円(税・送料込)
180mm、スーパーゴールドワインレッド柄
名入れ可[5文字まで]



ご注文方法／下記のいずれかでご注文ください ○表示の価格は全て税・送料込みの価格です。(P12「越前がに1杯」は送料別になります)

tel

0267-42-7711

受付時間10:00~17:00
電話番号をよくご確認の上、お間違えないようお願いいたします。

mail

k-front@hotel-otowanomori.co.jp

①お名前、ふりがな ②送付先住所、③お電話番号、④お申込みになる商品番号、
⑤購入個数、⑥配達希望日、⑦その他ご希望を記載の上、Eメールへお送りください。
在庫等の確認の上、ご記入のお電話番号へ連絡いたします。



fax

0267-42-7716

必要事項をご記入の上、ご送信ください。
FAX番号をよくご確認の上、お間違えないようお願いいたします。
在庫等の確認の上、ご記入のお電話番号へご連絡いたします。

[記載内容]

- ①お名前、ふりがな ②送付先住所 ③お電話番号
④お申込みになる商品番号 ⑤購入個数
⑥配達希望日(第1希望、第2希望) ⑦その他ご希望記入欄

[代金支払の方法]

ご注文が確定しましたら、お手数ですが、旧軽井沢 ホテル音羽ノ森にてお支払いをお願いします。
お支払い完了後、商品発送の手続きをいたします。お支払いには、現金のほか、各種クレジットカードもご利用いただけます。

[注文やお支払いなどに関してのお問い合わせ先]

旧軽井沢 ホテル音羽ノ森「フクイ・ガストロノミー・ブックレット係」長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1323-980
tel.0267-42-7711 [旧軽井沢銀座 徒歩約7分 / ショッピングプラザ(アウトレット) 徒歩約15分]

*商品内容など詳細については、本カタログに記載の製造元にお問い合わせください。
*商品の入荷や発送状況によりご注文いただいた日からお届けまでに日数がかかる場合があります。

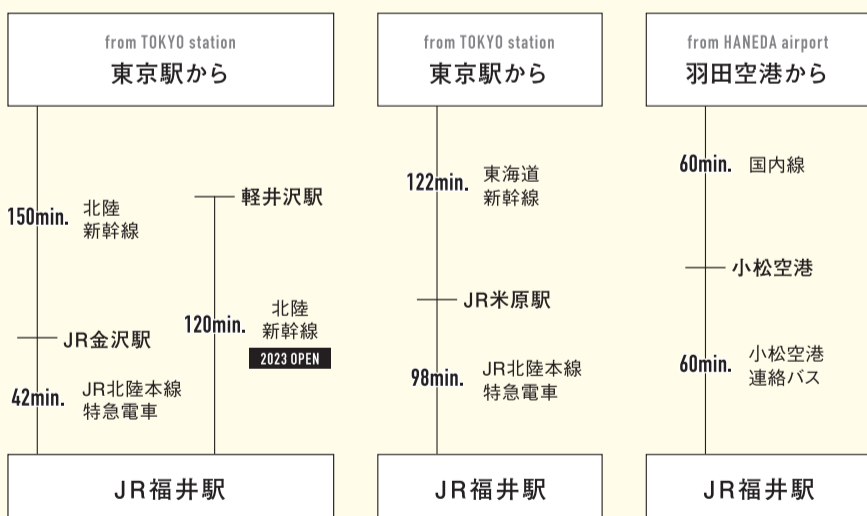


hotel-otowanomori.co.jp

■ 東京都内で福井県の観光や物産については福井県オフィシャルアンテナショップへ。 [ふくい南青山291](#) 東京メトロ表参道駅B3出口から徒歩5分 [食の國福井館銀座店](#) 東京メトロ銀座一丁目駅徒歩1分

北陸新幹線延伸情報

2023年春、北陸新幹線が福井・敦賀まで開業します。これにより東京～軽井沢～福井が直接結ばれ、現在、福井～軽井沢間で約2時間半が約25分短縮され、120分程度(福井～長野で約90分)となる見込みです。軽井沢から一足伸ばして「越前蟹を食べに福井まで」。そんな楽しみ方ができるのももうすぐです。



福井と軽井沢の繋がり

古くは中山道の宿場として栄え、明治以降は外国人をはじめとする別荘地、現在はヒーリングリゾートとして世界的に高い人気を誇る軽井沢。この地に日本人として、初めて別荘を構えたのは福井出身の八田裕二郎氏です。1893年に完成した「八田別荘」は、現在、軽井沢町の文化財として保存されています。また、日本人が初めて設計した純西洋建築である「三笠ホテル」を建てたのは、福井出身の山本直成の子である直良です。三笠ホテルは現在、旧三笠ホテルとして国の重要文化財となっていますが、こちらのデザインやおもてなしの精神は、今回のビジネスパートナーである旧軽井沢 ホテル音羽の森に引き継がれています。



