

業態不問!

飲食店・スーパー・
その他等

岩城氏と一緒にふくいのを盛り上げよう!

ふくいの
名物料理

販売店 募集

令和4年8月12日(金)に行われた
食で稼ぐ秘訣塾にて人気の高かった
料理を新しい福井の名物料理として、
今年度3月から販売する
お店を募集します!

ふくいバインミー



九頭竜まいたけハヤシorカレー



丸ごとあげ寿司



らっきょ鯖ずし



ルビー鯛めし



ふくいフィッシュ&チップス



岩城 紀子 氏 Smile Circle株式会社
代表取締役社長

GAPジャパン、機能性食品のバイオベンチャーを経て2008年から現職。「丁寧に美味しい食品を作りながらも商売下手な生産者」にかわって販路拡大のために、百貨店や食品通販などからバイヤー代行業務を請け負う。2014年には兵庫県芦屋、続いて東京六本木に食のセレクトショップを展開し、特色あるホンモノの食品を販売。「裏を見て」買い物をする事、「買い物は投票」という考えを広げながら、企業姿勢に共感する大手食品会社などの商品開発も行っている。グループ全体の売上29億円。

応募方法

「申込フォーム」からお申し込みください
<https://ws.formzu.net/sfgen/S231066768/>



ふくいの新名物料理 (レギュレーション)

※●は必須項目、○は努力項目。
これらの定義に従って開発を行ってください。

1 ルビー鯛めし

- 県産米使用(いちほまれやコシヒカリ等)
- 福井県産のタイがつく名前の魚(真鯛、レンコ鯛、アマダイ)を使用すること
- トマトを使用すること
- 米、鯛、越のルビーを一緒に炊き込むこと
- 昆布でとった出汁を使用すること



2 らっきょ鯖ずし

- 酢飯は県産米(いちほまれやコシヒカリ等)を使用すること
- 県産らっきょを使用すること
- あぶりも可



3 ふくいフィッシュ&チップス

- 県内で水揚げされた魚(サーモン、甘えび、タラ等)
および県内産芋(里芋、サツマイモ、ジャガイモ等)を使用
- 県内産らっきょを使用したタルタルソースや、山うに、地辛子など福井らしいソースを添えること



4 ふくいバインミー

- 具材として県産食材(鯖や鯛カツ、鯖缶等)を挟むこと
- 郷土料理のなますを挟むこと
- 県内産らっきょを使用したタルタルソースや、山うに、地辛子など福井らしいソースを添えること
- 福井のパン屋が販売するパンを使用



5 九頭竜まいたけハヤシorカレー

- 県産マイタケを使用すること
- まいたけがメイン食材になること
- お米使用の場合は、県産米使用(いちほまれやコシヒカリ等)
- まいたけの存在感を目立たせること
- 提供する皿の4分の1以上をまいたけで覆うこと
- マイタケは、フライ、素揚げ、グリルどのような調理方法でも良い



6 丸ごとあげ寿司

- 県産油揚げを使用すること
- 油揚げは一度、オーブンやフライパンで表面をカリッと焼くこと
- 県産米の酢飯を詰めて提供すること
- 酢飯の具にらっきょや鯖へしこなど県産具材を入れること



今後の展開

11月 福井県新名物料理 ブラッシュアップ・販売店募集
福井県新名物料理 参加各店にてアレンジ
開発に向け岩城さんと意見交換

12月 第2回食の秘訣塾 開催

2月末 福井県新名物料理 お披露目会の実施

3月 福井県新名物料理 各お店にて販売開始



参加特典1

FBCテレビ
「おじゃまっテレワイド
&ニュース」取材

参加店舗のうち3店舗ほどについて、
各お店でアレンジして販売するまでの
流れを追っかけ取材

取材期間 令和4年11月~2月

放送時期 令和5年3月中

参加特典2

FBCテレビ
「おじゃまっテレワイド&ニュース」
特別企画の実施

番組内で特別企画「福井県新
名物料理 大試食会」を実施

取材期間 令和5年3月6日(月)~
3月10日(金)(予定)

参加特典3

テレビCMの制作・放送

放送期限 令和5年3月1日(水)~
3月31日(金)

新名物料理販売店を紹介する
テレビCMの放送

放送本数 200本
(1品目につき40本ほど)

参加特典4

岩城紀子氏共同開発メニューとして販売可能!