

# 越前・若狭

ガストロノミー・伝統工芸品



ECHIZEN WAKASA

Gastronomy & Traditional Crafts

<https://nippondirect.jp>



ECHIZEN WAKASA @FUKUI

Produced by.....

株式会社地方創生推進協同機構 / JRC INC  
<https://jrc.asia>

ふくいヒトモノデザイン株式会社 / Fukui hitomono design INC  
<https://www.fukuihmd.co.jp>

守岡実里子 / Mariko Morioka  
<https://wassyoiwassyoi.com>

Supported by.....

越前市 / Echizen-City  
<https://www.city.echizen.lg.jp>

福井市 / Fukui-City  
<https://www.city.fukui.lg.jp>

福井銀行 / FukuiBank  
<https://www.fukuibank.co.jp>

# 越前

ガストロノミー

## Echizen Gastronomy

### What is Echizen Wakasa Gastronomy?

Echizen Wakasa is famous as "Miketsu-no-kuni" (Land of Food), which supported the food culture of the Kyoto Imperial Court since ancient times, and boasts a rich food culture. In the Edo period, trade by Kitamae ships became active, and abundant food ingredients and marine resources from all over the country were accumulated in this area. In order to make food ingredients more delicious and preserve them for a long time before transporting them inland, advanced processing techniques were refined, and processed and fermented foods that combine good preservation and flavor, such as Kura-i Kombu and Heshiko, were created. In the Echizen region in northern Fukui Prefecture, shojin ryori (traditional Japanese vegetarian cuisine) developed around the Zen temple Eiheiji, and dishes made with love are cultivated. This land, blessed with mineral-rich, soft water from the Hakusan water system, is home to many traditional sake breweries, where delicious sake is brewed.

Furthermore, Echizen Wakasa is a major producer of traditional crafts such as Echizen washi paper, Echizen lacquerware, Echizen knives, and Echizen roof tiles, which have evolved to meet modern needs while making use of techniques cultivated over many years. Echizen Wakasa Gastronomy offers a unique experience that combines tradition and innovation in both food and crafts.

越前若狭は、古代より京都の宮廷の食文化を支えた「御食国」として名高く、豊かな食文化を誇っています。江戸時代に入ると、北前船による交易が盛んになり、全国から集まる豊富な食材や水産資源がこの地に集積しました。食材をより美味しく、長期間保存して内陸へ運ぶために、発達した加工技法が磨かれ、蔵開い昆布やへしこなど、保存性と風味を兼ね備えた加工食品発酵食品が生まれました。また、福井県北部の越前地域では、禅寺・永平寺を中心に精進料理が発展し、心を込めた料理が育まれています。白山水系の恵みを受けたミネラル豊富で柔らかな名水が湧き出るこの土地には、伝統的な酒蔵が数多く存在し、美味しい日本酒が醸造されています。

さらに、越前和紙、越前漆器、越前打刃物、越前瓦といった伝統工芸の一大産地でもあり、これらの工芸品は長年培われた技術を活かしながら、現代のニーズに応じた形で進化を遂げています。越前若狭ガストロノミーは、食と工芸の両面で、伝統と革新が融合した独自の体験を提供します。

## Miketsukuni

# 御食国

古代から御食国（みけつくに）、保存と発酵技術、1500年の歴史を背景にした伝統工芸と現代の技術が融合する「職人の街」

### What is Miketsukuni?

A "town of craftsmen" that combines traditional craftsmanship with modern technology and preservation and fermentation techniques based on 1500 years of history, known since ancient times as Miketsukuni

During the Nara period (710-794), food presented to the Imperial Court was collected from a few designated provinces, known as Miketsukuni. They were chosen for their access to the sea, the variety of ingredients available, and their proximity to the capital, which allowed food to be transported without spoilage.

The 8th century collection of poems, Manyoshu, lists three Miketsukuni: Awaji, Ise, and Shima. Wakasa is mentioned in the ancient records of the Todaiji Temple in Nara as a province that "pays monthly tributes of rare foods" along with the three Miketsukuni. Several historical investigations have revealed that Wakasa played an important historical role as a source of salt, seafood, and other products.

奈良時代(710年～794年)に、宮廷に提供された食糧は、御食国(みけつくに)と呼ばれるいくつかの指定された国から集められました。それらは、食べ物が腐ることなく届ける事ができる、海への交通の便や入手可能な食材の多様性、そして首都への近さに基づいて選ばれていました。

8世紀の歌集である万葉集には、淡路国、伊勢国、志摩国という3つの御食国として詠われており、若狭については、奈良の東大寺の古代の記録に上記3つの御食国とともに、若狭が「珍しい食べ物で毎月貢納する国」として言及されている事など、いくつかの歴史的な調査により、若狭国が古くから塩や海産物などを納める御食国として歴史的に重要な役割を果たしてきた事が分かっています。

# Jyunmai syu



## 純米酒

「米を育てた水田の水と同じ水質の水でご飯を炊くと美味しい。」とされています。

「お酒の仕込水と同じ水で育てた地元の酒米を原料として醸造すれば、美味しいお酒ができる」と考え、酒米だけではなく・仕込み水・酒造りを全て地元丸岡にこだわった「純粋な福井丸岡の地酒」です。

It is said that rice tastes better when it is cooked with water of the same quality as the water in the rice fields of that area. Based on the belief that "if we grow local sake rice with water used for sake brewing, we can make delicious sake," Not only the sake rice, but also the brewing water and sake brewing are all done locally in Maruoka, resulting in "Pure Fukui Maruoka Jizake."



### 純米酒 鬼作左 Jyunmai syu Onisakuza

内容量 / Content	720ml
賞味期限 / Shelf life	180 日 /days
保存方法 / storag	常温 / room temp.
原材料 / Ingredients	米 (国産)、米麴 (国産米)
アルコール度 / Alcohol	15.5%
日本酒度 / Sake	+3.6
アレルゲン / Allergens	なし / None



## 利尻昆布

北海道の利尻島、礼文島にて収穫。収穫後は専用蔵で1年以上寝かせ、塾生した蔵囲昆布となります。くせの無い透明で琥珀色の上品なだし汁が特徴。

Harvested on Rishiri Island and Rebun Island in Hokkaido. After harvesting, it is left to rest for over a year in a special storehouse to become aged Kura-i Kombu. It has a clear, amber-colored, refined broth with no peculiar taste.

### 利尻昆布 Rishiri Kelp

内容量 / Content	80 g
賞味期限 / Shelf life	730 日 /days
保存方法 / storag	常温 / room temp.
原材料 / Ingredients	昆布 (北海道道北産) Kelp (Hokkaido, Dohoku-san)
アレルゲン / Allergens	なし ※本商品で使用している昆布は、えび・かにの生息域で採取しています。 None ※The kelp used in this product is harvested in areas where shrimp and crabs live.



# Heshiko



へしこ

鯖などの魚を塩漬けにし、米糠に漬け込んで1年以上熟成させた発酵食品。濃厚な旨味が特徴の珍味として知られ、酒の肴やご飯のお供としても人気です。

世界でも有数の魚好きとして知られる日本人は魚介をより長期保存するため、より美味しくするため、昔から様々な工夫を凝らしてきました。「へしこ」はこうした生活の知恵から生まれた保存食のひとつです。

Heshiko is a fermented food made by salting fish such as mackerel, then soaking it in rice bran and aging it for over a year. Known as a delicacy with a rich flavor, it is popular as a snack to go with sake or rice.

Japanese people are known as some of the world's biggest fish lovers, and have long used various methods to preserve seafood for longer periods and make it taste even better.

## さばのへしこLサイズ Mackerel Heshiko L size

内容量 / Content	300g
賞味期限 / Shelf life	90日 / days
保存方法 / storag	冷蔵 / Refrigerated
原材料 / Ingredients	さば(ノルウェー産)、食塩、米ぬか、醤油(小麦・大豆を含む)、焼酎、酒粕、唐辛子 / 調味料(アミノ酸等)、保存料(安息香酸Na) / Mackerel (from Norway), salt, rice bran, soy sauce (contains wheat and soybeans), shochu, sake lees, chili peppers/seasonings (amino acids, etc.), preservatives (sodium benzoate)
アレルギー / Allergens	小麦、鯖、大豆 wheat, Mackerel, Soy bean



## 永平寺胡麻豆腐(白) Eiheiji sesame tofu (white)

内容量 / Content	胡麻豆腐 100g・みそだれ 12g×2 Sesame tofu 100g・Miso sauce 12g x 2
賞味期限 / Shelf life	90日 / days
保存方法 / storag	常温 / room temp.
原材料 / Ingredients	【胡麻豆腐】ねりごま(国内製造)、でん粉、本葛粉【みそだれ】みそ(大豆を含む)、水あめ、砂糖、でん粉、酵母エキス、香辛料 / 酒精 [Sesame tofu] Sesame paste (made in Japan), starch, kudzu starch [Miso sauce] Miso (contains soybeans), starch syrup, sugar, starch, yeast extract, spices/alcohol
アレルギー / Allergens	大豆・胡麻 / Soybean, Sesame

# 胡麻豆腐

精進料理として伝わる胡麻豆腐。胡麻とでん粉、吉野本葛を時間をかけてじっくりと練り上げました。極細に挽いた風味の良い白胡麻を使用しています。まったりとした舌ざわりと胡麻の香ばしい風味をお楽しみください。

Sesame tofu is a traditional vegetarian dish. It is made by slowly and carefully kneading sesame seeds, starch, and Yoshino kudzu. This white sesame tofu is made using extremely finely ground white sesame seeds that have a great flavor.



# Sesame Tofu

# Seiko crab



## せいこ蟹

「越前がに」はずわいがにの中でも最高級品種。なかでも福井県で水揚げされたメスの越前がには「せいこがに」と呼ばれ、解禁からわずか2か月しか食べる事ができない貴重な蟹です。かに味噌を超えるといわれている赤くねっとりとした濃厚な「内子」とプチプチとした「外子」の食感が絶妙にマッチした、オスでは味わえない味覚です。

"Echizen crab" is known as the highest quality variety of snow crab. Among them, female Echizen crabs caught in Fukui Prefecture are called "seiko crabs" and are a precious crab that can only be eaten for just two months after the season opens. Seiko crabs are smaller than males, but they are loved by locals for their exquisite combination of the rich, red "uchiko" (inner roe) that is said to surpass crab miso, and the crunchy "sotoko" (outer roe).

### せいこ蟹 甲羅盛り Seiko crab served in shell

内容量 / Content	70g x 5
賞味期限 / Shelf life	180日 / days
保存方法 / storag	冷凍 / Frozen
原材料 / Ingredients	ズワイガニ・メス(国産)、食塩 Female snow crab (domestic), salt
アレルギー / Allergens	かに / crab



### 自然栽培 白みそ Natural cultivation White Miso

内容量 / Content	400g
賞味期限 / Shelf life	210日 / days
保存方法 / storag	冷蔵 / refrigerator
原材料 / Ingredients	米(国産)、大豆(国産)、塩 Rice (domestic), soybeans (domestic), salt
アレルギー / Allergens	大豆 / Soybeans

## 白みそ

大豆・米ともに国産で自然栽培の原料を使用。くわえて、有機 JAS の認証も取得しています。種麹は自家採種した麹菌を使用し、食塩は「海の精」を使用。お米のやさしい甘さが引き立つ味噌です。

Both the soybeans and rice are domestically produced and naturally grown. In addition, the product has been certified as organic by the JAS. The koji starter is made from koji mold that has been cultivated in-house, and the salt used is "Umi no Sei." This miso brings out the gentle sweetness of the rice. ※The salt concentration is about half that of other miso products, and the product must be refrigerated.



# White Miso

# Echizen Soba



## 越前生そば

福井県産石臼挽きそば粉を使用し、独自の殺菌方法により生そば本来の味わい・のど越しはそのまま常温保存が可能となりました。

We use stone-ground sobawheat flour from Fukui Prefecture, and our unique sterilization method allows us to store the soba at room temperature while maintaining the original flavor and smooth texture of fresh soba.

### 越前生そばつゆセット Soba with soup

内容量 / Content	めん 120g+めんつゆ (ストレート) 60ml Noodle 120g with soup 60ml
賞味期限 / Shelf life	60日 / days
保存方法 / storage	常温 / room temp.
原材料 / Ingredients	めん [ そば粉 (国内製造)、小麦粉、山芋粉、小麦たん白、米粉 / 加工でんぷん、pH調整剤、増粘多糖類]、つゆ [しょうゆ、糖類 (果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、還元水あめ、食塩、醗酵調味料、削り節ぶし(かつお、さば) / 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、ビタミンB1]、(一部に小麦・そば・やまいも・さば・大豆を含む) / Noodles [sobawheat flour (domestically produced), wheat flour, yam flour, wheat protein, rice flour/modified starch, pH regulator, thickening polysaccharide], sauce [soy sauce, sugars (high fructose glucose liquid sugar, sugar), reduced starch syrup, salt, fermented seasoning, dried bonito flakes (bonito, mackerel)/seasonings (amino acids, etc.), caramel coloring, acidulant, vitamin B1], (contains wheat, soba, yam, mackerel, soybeans)
アレルギー / Allergens	小麦・蕎麦・鯖・大豆・山芋 wheat, soba, Saba, Soybean, yam



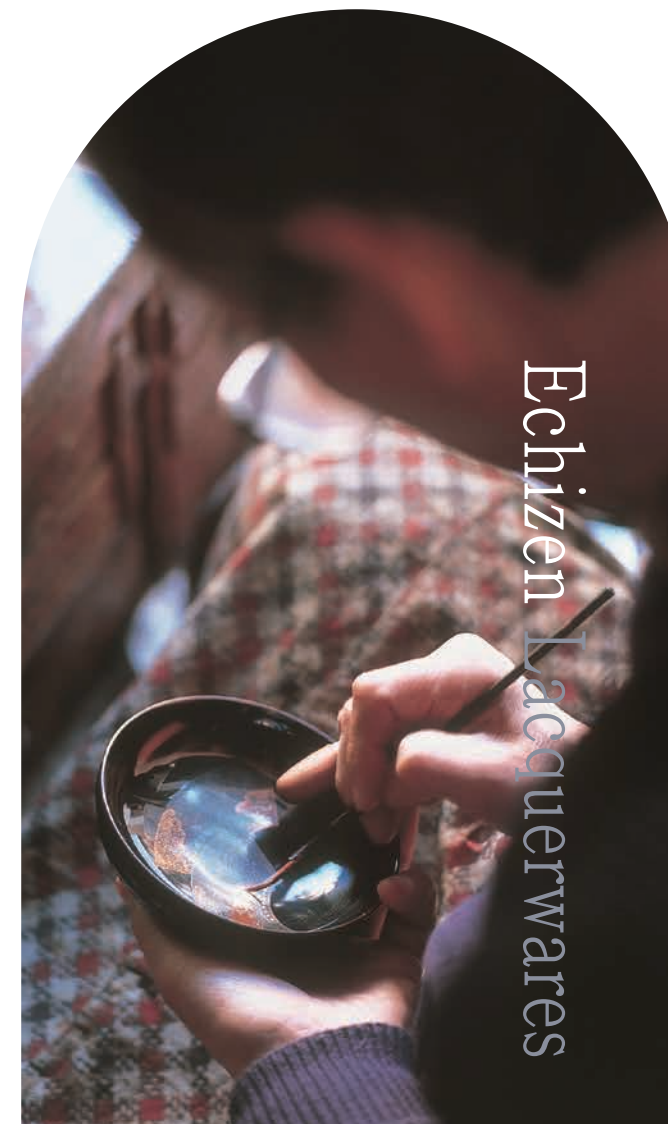
## 越前漆器

1点1点天然木をろくろと呼ばれる伝統的な技法で職人が木を削り出して製作し、別の職人が分業で、下地、中塗り、上塗りと漆塗りを重ねて施して製作します。木製の酒器は、手にしたときの温もりや、口にあてたときの優しい口当たりが特徴です。黒や朱の器はお酒な食べ物を引き立てて、深い味わいを感じさせてくれます。

It was developed in collaboration with a Japanese sculptor Hisakazu Suzuki. Each piece is made by a craftsman using a traditional technique called a lathe to carve out natural wood, and then another craftsman applies the lacquer coating in layers, with the work divided between them. Wooden sake vessels are characterized by their warmth when held in the hand and their gentle texture when placed on the mouth. Black and vermilion vessels bring out the depth of flavor in sake and food.

### Kasane 小花小 Kasane Small Flower - Small

色 / Color	朱・黒 / Vermilion, Black
単品サイズ / Size per pcs	D 75mm x H 70mm
素材 / material	天然木 / Natural wood
塗装 / Coating	漆塗装 / Lacquer painting
産地 / Origin	日本 (福井県鯖江市) Japan (Sabae-shi, Fukui)



Echizen Lacquerwares