



世界の動き身近な話題
中日新聞

さんぽみち

かわら版さんぽみち編集局 〒918-8116 福井市大町2-206-1 福井広報センター内
TEL 0776-28-8619・FAX 0776-28-8602
Eメール osanpo@fukuikoho-c.co.jp

JUST meete
ジャストみ〜て!

日刊県民福井の深堀り動画公開中!
詳しくは
日刊県民福井販売店 で検索を

日刊県民福井 同社社長

全店プレゼント付き ひんやりおいしい こだわりアイス 特集

4月中旬～10月中旬
土・日曜日と祝日限定

三國屋善五郎 本店
お煎茶ソフト式部の香り
ほうじ茶ソフト加賀棒茶
S 411円、L 540円、カップ 540円

創業102年のお茶の老舗が本店限定で販売しているソフトクリーム。日本茶で人気ナンバー1のお煎茶「式部の香り」を使ったお煎茶ソフトは、すっきりとした味わいでお茶本来の香りとうま味が楽しめる大人気。ほうじ茶ソフトは甘さ控えめで香ばしくさっぱりとした味わいが、特に女性に好評。暑い日の一服はお茶専門店自慢のソフトでいかが。

①坂井市春江町江留中39-13 ②0776-51-5959
③午前10時～午後7時
※ソフトの販売は午前11時～午後6時
④火曜日(祝日の場合は営業)、水曜日は不定休 ⑤あり
⑥ホームページで情報発信中

5月～10月
台湾産ハイナップフルーツベ
ミックスフルーツソフト

ミルクジェラート
旬の国産いちごのソルベ

ミックスフルーツソルベ
十香の柑橘のソルベ

旬の国産いちごのソルベ
キウイフルーツのソルベ

立派するとかならず
別取のおまけをサービス

手摘屋フルーツラボ
ソルベとジェラート
シングル280円、ダブル480円、トリプル680円

ふくい鮮いちば内にある果物店・手摘屋に隣接したスイーツショップ。とことん熟した果物をジュースやジェラートにした、アップサイクルな商品を販売している。旬の果実の魅力をストレートに味わえるソルベと、ミルクや生クリームを加えて滑らかな味わいが魅力的ジェラートの2タイプがある。ナッツやシナモン、自家製あんこなどのトッピングにも注目(プラス100円)。

①福井市大和田1-101
福井市中央卸売市場 ふくい鮮いちば内
②0776-43-0604
③水・金曜日 午前9時30分～午後2時30分
土曜日 午前9時～午後2時30分
④日～水曜日 ※祝日は営業の場合あり ⑤あり

フルーツのウメダ
贅沢アイスバー 350円～430円

いちご、マンゴー、メロン、フルーツミックスなど全17種類
創業90年余りの老舗果物店が自信を持って届ける、果物もりもりのアイスバー。使用する果物は店で扱う一級品で、「果汁と果肉の量が圧倒的に多い」と社長の梅田敬男さん。一口食べるとすぐに果肉が口に入り、ジュシーな果汁が口いっぱいに広がる。果物本来の自然の甘さが上品で、何本でも食べられそう。見た目にも美しく、インスタ映え必至。贈答用にもお勧め。

①福井市中央1-9-23 ②0776-24-1250
③午前9時30分～午後7時 休：水曜日
④福井市本町通り地下駐車場、サカエパークほか提携駐車場(駐車料金割引あり)
※福井駅前店(MEGAドン・キホーテUNY福井店1階)でも同商品を販売している
⑤ホームページで情報発信中

グランディア芳泉
「旬の泉」ジェラート&シャーベット 各300円
雷津金時も、いちご、生トマト、あわら人参など全12種

あわら温泉を代表する旅館、グランディア芳泉。同館の総料理長を務める部谷保(べたつ)さんが坂井北部丘陵地の素材の力にほれ込み、プロデュースしたジェラート&シャーベットを館内の売店「花春秋」で販売している。部谷さんのお薦めは久保田酒造の酒粕や梅酒を使用した「蔵出し酒粕」や「まるも梅酒」、越前塩で梅干しを漬けた後の塩を使用した「若狭梅の塩」。とことん県産素材にこだわっているため、県外への贈答用にもお勧め。

①あわら市舟津43-26 ②0776-77-2555
③午前8時～午後7時
④売店「花春秋」午前8～11時、午後4時～9時
⑤同館の休館日に準ずる ⑥あり
※全国発送可能。12種セットは同館オンラインショップが購入できる。または電話で問い合わせを
⑦ホームページで情報発信中

3月中旬～12月

道の駅パークイン丹生ヶ丘
越前塩あずき
ソフトクリーム 350円

今年4月にリニューアルオープン。越前町特産のミネラル豊富な越前塩を使用。塩のしょっぱさとあずきの上品な甘さがマッチしたソフトクリームは「あまじょっぱい」という表現がぴったり。季節に応じて塩の量を調整するという工夫もしている。越前町のご当地ソフトはここでしか食べられない。

①越前町上川去45-1-7 ②0778-34-2850
③午前10時～午後5時 ④火曜日 ⑤あり
⑥ホームページで情報発信中

自家製 ソフトクリーム 378円
生チョコソフト 486円

人気No.1の「ソフトクリーム」は、ブランドとバナナの芳醇な風味が印象的で大人もとりこにする味。40年以上人気を保ち続ける店の看板商品だ。人気No.2の「生チョコソフト」は、スティック状にした生チョコがクリームの中に。店自慢の生チョコが堪能できるうえにブランド風味のクリームとも相性がぴったり。

①福井市つくも2-16-4
②0776-36-6002
③午前8時～午後7時
※午前10時ごろまではラクトアイスのみ販売
④木曜日(祝日は営業) ⑤あり

自家製ソフトクリーム
いちご450円、みるく・みくっす各400円

2021年3月に道の駅「恐竜深谷かつやま」横にオープンした、自家製ソフトクリーム専門店。甘みが強く、酸味が控えめな「かおり野」という品種のイチゴを使用したソフトクリームは、イチゴをそのまま食べているような濃厚な味わい。ワッフルコーンは「ソフトクリームがよりおいしくなるように」と、サクッと軽い食感とあっさりした味にこだわり、試作を繰り返したオーナーの自信作。

①勝山市荒土町新保21-1 道の駅「恐竜深谷かつやま」横
②0779-64-5152
③午前10時～午後4時
※ソフトクリームの販売は午前11時～
④火曜日 ⑤道の駅「恐竜深谷かつやま」と共用
⑥ホームページで情報発信中

JURAKU 鯖江店
タ張メロンソフトクリーム 594円

ぜいたくにタ張メロンを使用したソフトクリームは、5月の発売と同時に大人気となっている。なめらかな口当たりで、口中でメロンのさっぱりとした甘さが広がる。夏季限定メニューなのでお早めに。ほかにもいろいろなメニューあり。来店時チェックしてみてください。

①鯖江市下河端町4丁目6-1
②0778-52-8300
③午前11時半～午後5時半
(ラストオーダー午後5時)
④月曜日 ⑤あり
⑥ホームページで情報発信中

自家製ソフトクリーム
いちご450円、みるく・みくっす各400円

2021年3月に道の駅「恐竜深谷かつやま」横にオープンした、自家製ソフトクリーム専門店。甘みが強く、酸味が控えめな「かおり野」という品種のイチゴを使用したソフトクリームは、イチゴをそのまま食べているような濃厚な味わい。ワッフルコーンは「ソフトクリームがよりおいしくなるように」と、サクッと軽い食感とあっさりした味にこだわり、試作を繰り返したオーナーの自信作。

①勝山市荒土町新保21-1 道の駅「恐竜深谷かつやま」横
②0779-64-5152
③午前10時～午後4時
※ソフトクリームの販売は午前11時～
④火曜日 ⑤道の駅「恐竜深谷かつやま」と共用
⑥ホームページで情報発信中

自家製ソフトクリーム
いちご450円、みるく・みくっす各400円

2021年3月に道の駅「恐竜深谷かつやま」横にオープンした、自家製ソフトクリーム専門店。甘みが強く、酸味が控えめな「かおり野」という品種のイチゴを使用したソフトクリームは、イチゴをそのまま食べているような濃厚な味わい。ワッフルコーンは「ソフトクリームがよりおいしくなるように」と、サクッと軽い食感とあっさりした味にこだわり、試作を繰り返したオーナーの自信作。

①勝山市荒土町新保21-1 道の駅「恐竜深谷かつやま」横
②0779-64-5152
③午前10時～午後4時
※ソフトクリームの販売は午前11時～
④火曜日 ⑤道の駅「恐竜深谷かつやま」と共用
⑥ホームページで情報発信中

わが家のペット!

奥島 メイちゃん
(女の子 1歳 ミックス) 福井市
メイちゃんは保護猫さんです。わが家に迎え、ケージから出てなでなでするまで1カ月掛かりました!今は、抱っこに挑戦中!

奥山 みるくん
(男の子 3歳 チワワ) 越前市
桜の下でパシャリ。今年も西山公園にきれいな桜を見に連れて行ってくださり、ありがとうございます。これからもボクをいれる所に連れてってワフ。

岩堀 はなちゃん
(女の子 1歳 トイプードル) 福井市
食いしん坊で、甘えん坊。お散歩が大好きな、はなちゃんです

牧田 ハルちゃん
(女の子 8歳 柴犬) 坂井市
時々甘え、時々怒る「マイペース」なハルちゃん。いつまでも元気な、もりもり食べていっっぱい遊ぼうね。

渡辺 まるちゃん
(女の子 9歳 柴犬) 福井市
ココアちゃん
(女の子 1歳 柴犬) 福井市
気が優しくおとなしいまるちゃん、おてんばなココアちゃん。いつまでも元気なでいてね。

渡辺 びよちゃん
(セキセイインコ) 福井市
わが家の人気者。びよちゃん、いつも癒やしをありがとう。

簡単おいしいクッキング

話題の韓国フードをおうちで簡単に! メンボジャ(エビ揚げパン)

【材料】(作りやすい量)
サンドイッチ用パン …… 10枚 料理酒 …… 小さじ1
むきエビ …… 150g 揚げ油 …… 適量
卵白 …… 卵1個分 塩・コショウ …… 少々
片栗粉 …… 大さじ2

【準備】ボウルにむきエビを入れ、塩と片栗粉(分量外)を振り、よく混ぜる。冷蔵庫に20分ほど置いた後、水で洗い水気をよく切る。

【作り方】
①むきエビを包丁でたたき(あまり細かくしなくてOK)。
②ボウルに①、卵白、片栗粉、料理酒、塩・コショウを入れよく混ぜる。
③サンドイッチ用パン1枚に②を適量載せ、薄く広げてもう1枚のパンでサンドする。(5セット作る)
④③の全体を軽く押さえて十字(4等分)に切り、170度の油で5分以上揚げる。
火が通ったら器に盛りつけて出来上がり。

☆塩・コショウの量は好みで調節してください。
☆味が薄ければ、ケチャップやマヨネーズをつけて食べてもおいしいです。

福井ユナイテッドFCを応援しよう!

第48回北信越フットボールリーグ第6節
明治安田生命 福井支社スペシャルマッチ

6.18 SAT 13:00 KICK OFF

9.98 スタジアム (福井県営陸上競技場)

福井ユナイテッドFC vs. 新潟医療福祉大学FC

スタジアムグルメ・各種イベント 11:00 START! / 開門11:30

一般入場:1,000円 (当日券のみ)
高校生以下無料

北信越フットボールリーグ1部
福井ユナイテッドFC
最新情報は 公式WEBサイト

Facebook Twitter YouTube Instagram

北信越フットボールリーグ1部
福井ユナイテッドFC
最新情報は 公式WEBサイト

今年から4カ月間福井ユナイテッドFCの試合日を掲載!!!ペアチケットプレゼント!
今年のホームゲームは6/18, 7/24, 8/28, 9/4, 9/18です。
さんぽみちは中日新聞・日刊県民福井に折り込まれている地域情報紙です。 次号の発行日は7月3日(日)。お楽しみに!!

ガラス細工教室

日時 6月11日(土)
【午前の部】午前10時30分～正午
【午後の部】午後1時30分～3時

場所 ハピリン2階の福福小屋

参加費 1,500円 対象 小学4年生以上
定員 各部10人(先着順)
講師 漆原美美さん(ガラス講師)

さまざまな色のガラス板にコパテープを巻き、はんだ付けをして、ステンドグラスを作ります。県産杉の上に並べ太陽やライトの光に当てると、より美しさを増します。

主催：日刊県民福井・中日新聞社
共催：福井市観光物産館福福館
問い合わせ・申し込み先
日刊県民福井事業グループ ☎0776-28-8618
(平日 午前10時～午後6時)

中日新聞・日刊県民福井 新聞配達スタッフ 大募集!

未経験の方 大歓迎

家計を助ける 副収入

↓最寄りの販売店はこちらから
または
日刊県民福井販売店
で検索

お申し込み・お問い合わせ先
中日新聞・日刊県民福井 読者センター
☎0776-28-8619
※雇用契約は各販売店との契約になります。

あなたの町の景色や草花など、季節感あふれる1枚をさんぽみちに載せてみませんか。
①氏名②住所③電話番号④コメント(100字程度)以上必要事項を書き添えてメール、LINE、郵送のいずれかでお送りください。(詳しい宛て先は中面プレセントコーナーと同じ)お待ちしております。

お写真大募集

※プレゼントの応募方法は中面をご覧ください。送料はすべて税込です。

さんぽみちは皆様の声でできています。「気になるお店や取材してほしい人など、最寄りの販売店またはさんぽみち編集局へ!」