



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!

「ウェブみ〜て!」
日刊県民福井の深掘り動画公開中!
詳しくは
日刊県民福井販売店 で検索を

日刊県民福井 阿部社長

越前海岸のホットな旬を召し上げれ

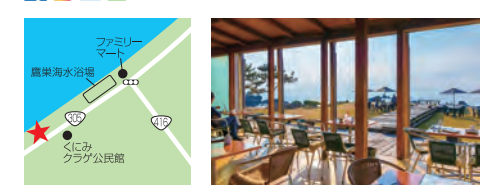
180度オーシャンビューの大自然を満喫できるCafé MARE(カフェ マーレ)。デートスポットとしても人気が高く、県内外からたくさんのお客様が訪れている。カニの解禁とともに冬季限定で登場するのは「カニクラムチャウダー」。和テイストの自家製パンを器にした濃厚なクラムチャウダーは、心も体もほっこりする逸品。存在感を放つトッピングの越前ガニもうま味たっぷりだ。越前海岸は夕日が美しく水仙畑や温泉など見どころも多い。冬の味覚を楽しめるカフェとして、この店もチェックリストに加えてみては。

「カニクラムチャウダー」(1,350円)。パン用にはバルサミコ酢とみそでアレンジしたオリジナルのオリーブオイルも添えられ、味わいの変化を楽しみながら食事ができる。
※テイクアウトも可能

お家でも楽しめる
「カニクラムチャウダー」
ネット通販、電話、FAX で注文できます。
※商品代と別に送料が必要
(注文は2セット以上)

Café MARE(カフェ マーレ)
①福井市大町生町70-3
②0776-88-2323
③午前10時～日没
④年中無休 ⑤あり

ホームページで情報発信中



味の決め手は生麺 現地の味にとことんこだわったフォー

「ベトナムの国民食」ともいわれる、つるつるとした米粉の麺のどこしと、うま味たっぷりのスープが日本でも人気の「フォー」。福井鉄道福武線西鯖江駅すぐ近くの「フォーナ138」では、現地の伝統的な製法にこだわった絶品フォーが味わえると、県内のみならず県外からもうわさを聞きつけた人々が集まる。熱々で提供される「牛フォー」(単品850円)は、12時間煮込むという牛骨のスープをスパイスや塩で味付け。そこにたっぷりの牛薄切り肉とネギやタマネギ、パクチーが載り、ボリュームも満点だ。

フォーに使う平麺は、ベトナム・ハノイ出身のオーナー、真柄りなさん(37)が「限りなく現地の味に近づきたい」と考え、東京から取り寄せる生麺を使用。「福井に住むベトナムの人には故郷の味を提供したい。日本人にはベトナムの伝統的な味を知ってほしい」と、りなさんが子どもの頃に食べていた屋台の味をお手本にしているのだそう。

フォーナ138
①鯖江市桜町11-3-8 ②090-9441-5384
③水・木・金曜日 午前11時～午後4時
土・日曜日 午前11時～午後9時
④月・火曜日(月曜日が祝日の場合営業、火・水曜日が休み)
⑤3台



カラフルなランタンがアクセントになったシンプルな店内。テーブルと椅子は、DIYが得意なりなさんの夫けんさんの手作り

あったかグルメ特集

寒い冬におすすめ

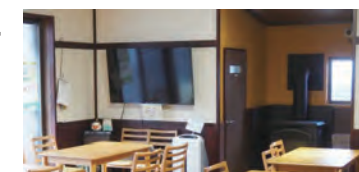
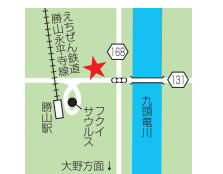
地元のお母さんが作る、熱々の甘い幸せ

勝山の郷土料理を研究し、次世代に伝えるため津羽地区の女性15人が活動する「縄文の里料理研究会」。同会が切り盛りする「福井ふるさと茶屋 縄文の里」は、地元の食材をふんだんに使ったランチや、もち米と黒米で作る「縄文ぼたもち」が楽しめる人気の店だ。



冬季限定メニューの「ぜんざい」(400円)は、勝山産の小豆をていねいに炊き、餅も市内でとれたもち米を店内でついたものを使う。口直しに付く「大根のはりはり漬け」はカリカリとした食感と程よい塩加減で、脇役にしておくのがもったいないほど。同会代表の太田紀子さん(65)は「地区の皆でワイワイと料理をして、地元の人や観光客と触れ合えるのが楽しい。自分たちの居場所や、やりがいもつながっている。郷土料理を先輩方から習うと同時に、若い人にも伝えていきたい。その拠点になれば」と話した。

福井ふるさと茶屋 縄文の里
①勝山市津羽町比島33-1 (えちぜん鉄道勝山駅前)
②0779-88-3666
③午前11時～午後2時
④火・水曜日 ⑤6台
ホームページで情報発信中



古民家を改装した店内。雪がちらつき始めると、新ストーブが活躍。店内を優しい温かさで包みこむ

ほど良い辛みとうま味が絶品

一年を通して人気があり、寒い冬に特にオススメなのが「カレーラーメン」。風味豊かなだしとうま味が際立った、まるやかなカレーあんが自家製の麺に絡み、程良いスパイスの辛味と相まって体を芯から温めてくれる。「子どもからお年寄りまで誰にでも愛される味に仕上げている」という2代目店主・木下喜博さん自慢の味だ。「そば屋のカレーはうまい」と言われると「丼に残ったカレーを残さず食べようというライスの追加も多い」という。「カレーそば」(850円)や「カレーうどん」(850円)もある。お好みの麺でどうぞ。



「カレーラーメン」(900円)。とろみがあるので最後までアツアツで食べられる。食べ進めるとじんわり汗ばみ、体の中からポカポカに

出前やテイクアウトもご利用ください



店主の木下喜博さん

そば処 日之出 西村屋
①福井市日之出5-5-21(日之出小西隣り)
②0776-54-4410
③午前11時～午後8時30分
④水曜日 ⑤10台



のれんをくぐると、昭和レトロ感が漂い癒やされ度満点の店内。壁の時計は時を刻む音が優しい。店内には小上がりとテーブル席のほかに、個室もある

特典 「さんぽみちを見よう」と、おぼろメニューを注文した人におまけのチョコを2枚プレゼント。
12月15日(木)まで(なくなり次第終了)

さんぽみちLINE限定企画 「ハーモニーホールふくい」チケット引換券

(公財)福井県文化振興事業団主催コンサート限定のチケット
5,000円分と2,000円分を
それぞれ1名様にプレゼント!

(「ハーモニーホールふくい」チケットセンターでのみ使用できます)
チケットの有効期限は、2023年7月31日。

応募はLINE限定の為、まだ登録されていない方はこの機会にぜひ登録をお願いします

応募方法 「ハーモニーホールふくい」チケット引換券希望」と明記
住所、氏名、電話番号を記載の上、お申し込みください。(締め切りは12月20日)

さんぽみち公式アカウント ID: @059fzwww

おさんぽでパチリ

大坂 由紀恵さん 越前市
今年も天高く皇帝ダリアが咲きました。

吉村 悦子さん 福井市
福井市にある「ふくい健康の森」のイチョウとモミジの紅葉です。素敵ですよ。

野寺 順子さん 大野市
大野市のふれあい公園でパチリ。秋の雲がすてきでした。

簡単♥おいしいクッキング〜 サツマイモの塩バタースティック

【材料】作りやすい量
サツマイモ 大きめ1本(約400g)
バター 20g
砂糖 小さじ1
塩 少々

【準備】
サツマイモは皮付きのまま使うため、よく洗う。1センチ程度の厚さに斜め切りした後1センチ幅に切り、スティック状にする。10分ほど水にさらしておく。

【作り方】
①サツマイモを耐熱容器に入れ、電子レンジ(600W)で3分加熱する。
②フライパンにバターを熱し、泡が立ってきたら①のサツマイモを入れ、3分ほど強めの中火で炒める。次に砂糖をふり入れ、さらに2分ほど炒める。
③軽く焼き目が付いたら火を止め、塩を振ったら器に盛りつけて出来上がり。

砂糖の量は好みで調節してください
冷めたらオーブントースターで温めなおしてね

あったか塾 アロマボタニカルワックス体験教室

参加者募集中

日時 12月10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 ハビリン2階の福福小屋

参加費 1,200円 対象 小学4年生以上
定員 各部15人(先着順)
講師 中村佳代さん (アロマボタニカルワックス認定講師)

大豆由来のワックスを溶かし、アロマオイルを入れて型へ流し込んだら、その上にプリザードフラワーやドライフラワーなどを飾ります。ワックスが固まったら、県産のリボンを付け、心地よい香りがするインテリアとして玄関などに飾ってください。

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)

日刊県民福井 2,480円 期間 11/1(火)～12/20(火)

新規読者ご紹介キャンペーン

6カ月以上のご契約で

ご紹介いただいたあなたへは、新しくご購読いただいた方へは、
「選べる」素敵なプレゼントをさしあげます。

ご紹介いただいたあなたへは、
JCBギフト券 1,000円分
2,000円分

●お申込み・お問合わせ先
0120-888-291 受付時間 9:30～18:00(平日)
※オペレーターに「読者キャンペーン」の旨をお伝えください。

またはお近くの販売店へ
Webでのお申し込みはこちら

昭和レトロ 写真大募集

今、昭和の懐かしいものが注目されています。みなさんの家で、現在も使われているものや、倉庫に眠っているものなどの写真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④一言コメント
以上の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。(詳しい宛て先は中間プレゼントコーナーと同じ)お待ちしております。
なお、情報だけでもお寄せ下さい。スタッフの写真撮影に伺います。(締め切り令和5年1月20日)

1月のさんぽみち 新春号は
1月8日 (第2日曜日)
発行になります。お楽しみに!!