中日
世界の動き身近な話題
中日新聞

さんぽみち 嶺北

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 weekend ジャストみ～て！
日刊県民福井30年
ウェブみ～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 阿部社長
日刊 県民福井

日本のファストフード「お出掛けには絶対おにぎり派♡！」にお薦め2選

外はしっかり、中はふんわりの絶品おにぎり
Sanshimai（さんしまい）

「おにぎり弁当」（450円～）
おにぎり弁当は事前注文が必要で、おにぎりの中身によって値段が変わる

丸岡城天守閣や霞ヶ城公園、一筆啓上日本一短い手紙の館などから近く、街歩きのお供にお薦めなのがこの店のおにぎり。白米と玄米、混ぜご飯が具を変えて30種類ほどあり、具は「福井梅」「へしこ」「ソースカツ」など福井独特のものから「チーズおかか」や「卵黄醤油漬け」などバリエーション豊富だ。値段は1個100円から。一番高いものでも200円で、小腹がすいたら気軽に買える設定がうれしい。節分やひな祭りなど季節イベントには変わり種も加わる。口に入れるとほろりとほぐれる絶妙な握り具合が魅力で米、一粒一粒のうま味が際立つよう。作りたてのおいしさを味わってほしいと、注文を受けてから握り、塩は握った後で具材に合わせて加減しながらまぶすスタイル。希望があれば減塩や濃いめなどにも対応できるそうだ。

店名の通り“三姉妹”が昨年12月に開店した店。店の外観や内装はカフェや洋菓子店のようなおしゃれな雰囲気で、ショーケースには見本のおにぎりがセンス良く並べられている。地元の特長を生かし、父が作る自慢の米を要にして、三姉妹一人一人の可能性や得意なことを生かせるようにと、全国50店舗以上をリサーチしたうえで考え抜いて作りあげたそうだ。

Sanshimai（さんしまい）
住 坂井市丸岡町霞ヶ丘2-29
電 0776-43-6931
営 午前7時～午後6時
休 月・木曜日（不定休あり）
駐 3台
※急ぐ時や10個以上の注文は事前予約がスムーズ。
@SANSHIMAI_OKOME

こだわりが詰まった安定感ある味
手づくりおにぎり　口喜（こうき）

「だるまちゃん広場」がある武生中央公園のすぐ近くにあり、開店以来20年間、子どもからお年寄りまで世代を問わず愛されてきた店。ひと遊びして小腹がすいた時など、青空の下で頬ばるのにぴったりのおにぎりを販売している。味のバリエーションは15種類で時季によって変動。値段は1個140円からと庶民的だ。大きさも塩加減も握り具合も、すべてのバランスが“ちょうど良い”。オーナーの加藤惠美さんは「米も野菜もできるだけ地元のものを使い、具を作る手間もいとわない」と言い、冬は柚子みそ、春はフキノトウみそ、夏はミョウガみそ、青唐がらしみそなど、季節感あるお手作りの具材も人気だ。おにぎりのほか、日替わりの総菜やみそ汁、プチ弁当なども販売していて、朝の出勤前に買いに立ち寄る人も多い。

お知らせ
5月中旬、越前市高瀬1-3-32（旧 割烹加藤）に移転します。おにぎりを販売するほか、先々代から受け継がれている自慢のたれを使った鰻や肉料理を楽しめるスペースを口喜店内に併設して再スタートします。お楽しみに。

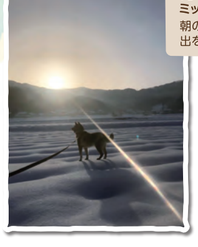
手づくりおにぎり 口喜（こうき）
住 越前市中央1-7-14
電 0778-21-5140
営 午前7時30分～午後2時
※なくなり次第終了
休 月曜日（祝日の場合は営業して翌日が休み）
駐 7台（隣接する喫茶マンデリイと共同）
プレゼント

※価格はすべて税込み。

わが家のペット！

シロくん

ションくん



芳野 さくらちゃん(2歳)
ラブラドールレトリーバー
鯖江市
大好きなお友達と雪遊びは、サイコー♥

原 ションくん(7歳)
ビションフリーゼ
シロくん(8歳)
雑種　横浜市
ションはシロの水を飲むわ、りんご、にんじんは食べるわ…。はたまた、うさぎフードも。仲良しかは不明。シロは迷惑そうです（^^;）

市川さんちのカメちゃん　大野市
生まれて7カ月、我が家に来て6カ月。名前はまだありませんが、とっても可愛い二匹です。とても仲良しです♪

梅田 そらくん(8歳)
ミックス　福井市
朝のお散歩。美しい日の出を一緒に見ました。

私の桜PHOTO大募集
桜の写真に①撮影した場所②撮った人の氏名③住所④電話番号⑤一言コメント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ゼントコーナーと同じ）掲載は来年の春ごろを予定しています。

古民家 カフェ・ゲストハウス レストラン 特集

歴史やストーリーのある古民家を利用した
居心地抜群の2店をご紹介。
風情漂う店内で、ゆったりとした時間をすごしてみては？

ゆっくり のんびり 大野でスローな時間を楽しもう

評判の朝ごはんはパニーニにサラダ、スープ、台湾のデザート・豆花（ドウファ）、コーヒーなどの飲み物がついて1,400円。（宿泊者は1,200円）

2012（平成24）年カフェとしてオープンした「ナマケモノ」。オーナーの二見祐史さん（59）の旅好きが高じてゲストハウスを始めたところ、国内外から人が訪れる人気宿となり、現在は宿メインで営業する。中でも朝ごはんに提供されるパニーニは、サクフワのバゲットに自家製のパンチェッタ・ハム・スモークチキンのいずれかと、たくさんの野菜が挟まった評判の一品（写真はパンチェッタ）。平日限定で宿泊者でなくても食べられるのでぜひお試しを（要予約）。和風建築の民家をリノベーションしたハウス内は清潔に整えられ、居心地抜群。木の上でじっとしてエネルギー消費が極端に少ないナマケモノ。奥越観光の拠点にするのはもちろん、ナマケモノのように「何もしない」を楽しめる空間だ。

朝ごはんを食べたり、くつろいだりできるスペース。時間を忘れて楽しみたい

2人用の客室㊦。宿泊者には大野市内2カ所の銭湯で使えるドリンクチケットのサービスがあり、二見さんお薦めの市内飲食店マップなど、観光情報も得られる㊤

古民家カフェ&ゲストハウス ナマケモノ
住 大野市篠座町7-2
電 090-5220-5800/080-7885-1576
チェックイン 午後4～10時　チェックアウト 午前10時
休 不定休　駐 10台
※朝ごはんの提供時間は午前7：00～9：00。予約は電話で
※宿泊予約はBooking.com(https://www.booking.com/)で
ホームページで情報発信中

雰囲気抜群の古民家でいただく お得な絶品うにしゃぶ鍋

「うにしゃぶ鍋」（2,500円）。うにしゃぶのほか、前菜、地元産の厚揚げ、今庄おろしそば、ごはん（お代わり自由）、デザート、ドリンクが付く

日本遺産として認定される「旧北陸線トンネル群」のひとつ、湯尾（ゆのお）トンネルから徒歩ですぐ。絶品の「うにしゃぶ」が驚きの価格で楽しめる人気店だ。

一押しメニューの「うにしゃぶ鍋」は、ウニと酒粕を出汁で伸ばしたスープに、甘エビや鯛などの海の幸と、上質なA4ランク牛をくぐらせていただくぜいたくな一品。さらにランチタイムには地酒飲み放題という太っ腹なサービスも。

店の大きなガラス窓から見える桜の木。夜になるとライトアップも。そばを北陸線が通り、雰囲気抜群

宅良（たくら）地区から移築されたという大正時代の古民家を利用した店内には囲炉裏が残り、ディナータイムには囲炉裏端で食事を楽しむことができる。オーナーの深尾和宏さん（49）は「ランチタイムは県外からのお客さまで賑わうため、県内のお客さまにはディナータイムの訪問がお薦め。食事とロケーションの良さを存分に味わっていただけると思います」と話してくれた。

囲炉裏席は主にディナータイムで利用できる

古民家レストラン らんたん
住 南条郡南越前町今庄2字7-1
電 0778-45-1710（※予約が確実）
営 ランチ：午前11時～午後3時　ディナー：午後6時～10時
休 水・木曜日（祝日の場合は営業）　駐 あり
ホームページ(https://r-rantan.com/)で情報発信中
プレゼント

※価格はすべて税込み　※プレゼントの応募方法は中面をご覧ください。

さんぽみちは皆さま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！

読者限定！平日券先行申込

大相撲名古屋場所

令和5年7月9日（日）～7月23日（日）
[場所] ドルフィンズアリーナ（愛知県体育館）[主催]公益財団法人日本相撲協会　中日新聞社

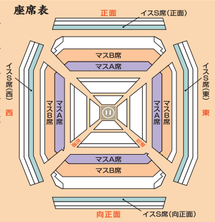
「平日券先行申込」受付中！
販売期間 5月9日（火）まで

対象日	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目	10日目	11日目	12日目	13日目
	7/10（月）	7/11（火）	7/12（水）	7/13（木）	7/14（金）	7/18（火）	7/19（水）	7/20（木）	7/21（金）

席種・料金

マスA席	4人	44,000円
マスB席	4人	36,000円
イスS席	1人	5,000円

※4歳以上は有料です。3歳以下の方は入場券がなくてもご入場いただけますが、座席が必要な場合は別途入場券が必要です。
※定員に達した場合は申込受付を終了いたします。

座席表


入場券をご購入のお客様には大相撲グッズをプレゼント！
◆マス席特典：クリアファイル4枚
◆イス席特典：番付表
※チケットとクリアファイルは6月下旬、番付のお届けは7月初旬を予定しております。

●3月14日（火）午前10時から申し込み手続きが可能となります。14日以前にお申し込みいただきましてもお席を確保できない場合がありますので、あらかじめご了承ください。
●席の場所指定やお申込み後の変更・キャンセルはできません。
●在庫には限りがあります。ご希望の日にち・席種が確保できない場合もありますので、あらかじめご了承ください。
●入場券のお渡しは6月下旬を予定しております。

ご注意ください
●入場券にはお弁当、お土産などはついておりません。●開場時間は、初日（7/9[日]）～12日目（7/20[木]）：午前8時30分、13日目（7/21[金]）～千秋楽（7/23[日]）：午前10時の予定です。●再入場は17時までの予定です。17時までに会場にお戻りください。●飲食物、アルコールは持ち込み禁止です。持ち込みを発見した場合、回収いたします。●換気のため外気に接する扉は開放します。熱中症対策をお願いいたします。●来場当日、検温で37.5度以上の場合は、入場をお断りさせていただきます。●体調がすぐれないお客様、発熱や咳など風邪の症状があるお客様につきましては、ご観戦をお控えいただきますようお願いいたします。●規制退場にご協力ください。●追跡確認のため、半券はご来場日以降14日間の保管をお願いします。●名古屋場所専用の駐車場はありません。会場周辺の有料駐車場も大変混雑いたします。公共交通機関のご利用をお勧めいたします。
※係員の指示に従っていただけない場合は、ご退場いただく場合もございます。上記内容は変更になる場合がございます。

入場券のご注文は　「日刊県民福井」読者センター 0120-888-291 平日 9:30～18:00

簡単♥おいしいクッキング～

簡単！すぐできる！ 春キャベツのお酢炒め

【材料】3人分
春キャベツ …… 1/4個
ニンニク …… ひとかけ
鷹の爪 …… 2本
サラダ油 …… 大さじ1
☆お好みの酢
（甘味のないもの）…… 大さじ1
☆顆粒鶏ガラスープの素…大さじ1/2
しょうゆ …… 少々
塩・コショウ …… 少々

【準備】
春キャベツは芯を切り落とし、ざく切りにする。ニンニクは薄切りにする。鷹の爪は種を取っておく。

【作り方】
①フライパンにサラダ油、ニンニク、鷹の爪を入れ、弱火にかける。香りが出たら鷹の爪を取り出し、春キャベツを入れて強火で炒める。
②手早く☆を入れ炒め合わせ、しょうゆ、塩・コショウで味を調える。
③鷹の爪を戻し、器に盛り付けたら出来上がり。
※辛味が苦手な人は鷹の爪を省いてもおいしくできます。酢の量はお好みで調節してください。