



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部

〒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 WOODS ジャストミ〜て!

日刊 県民福井 30年

「ミ〜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 同社社長

「子どもたちのおやつとしてもなじみのある食べ物だけに、だしとうま味の効いた本来のおいしさを伝えたい」と話す牧野勝利さん(右)と摩耶さん。パリスタの勝利さんがいれるコーヒーも本格的。季節に合わせたドリンク類も提供している

「1歳から安心して食べてほしい」 こだわりの食材で作るたこ焼き



大阪出身の店主が焼き上げるたこ焼きは、まん丸でふっくら。8個入りで690円

「多幸飯(たごめし)。(580円)。米は地元鯖江の「菜花米」を、胚芽を鯖江の8分づきで使用。こちらにも割りたての鰹節を一振りする

カツオや昆布のだしをベースに、安全安心な食材で作る。添加物不使用のこだわりのたこ焼きを提供する店。タコはミョウバン、酸化防止剤、PH調整剤など、一般的に使われている薬剤は一切使用せず、塩のみでゆでた無添加タコを使用。卵は美山の伊自良の卵。塩はミネラル豊富なギリシャの天日塩の鰯塩(みゃくえん)。天然素材にこだわったシンプルな材料しか使っていないのが特徴。ミックス粉ではなく国産特別栽培小麦粉、卵、だしで仕上げた生地と無添加のタコで焼き上げているので食品アレルギーがなければ離乳食を終える1歳ぐらいから食べられるというのが自慢だ。「安心して子どもたちに与えられるものを作りたい」とオーナーの牧野勝利さんと摩耶さん夫婦。味はソースとしょうゆ、塩の3種類。好みに応じてネギやマヨネーズなどのトッピングを載せ、仕上げにはその場で削る鰹節を一振り。立ち上がる香りがうま味を一層強くする。



自然派たこ焼き たこだるま

①鯖江市神中町2-4-20-8 ②090-1430-1930
③午前11時～午後5時30分 (土曜は正午から)
※売り切れ次第終了だが、予約すれば午後7時までオープン
予約は電話か公式ラインで
④日曜・月曜・祝日 ⑤3台

おいしくて安く言うことなし! メニュー豊富な「粉もの」店



福井市のさくら通り沿い、湊小学校近くにあるレトロな外観の「みちばた」。たこ焼き(12個350円)、焼きそばや焼きうどん(各400円)、お好み焼き7種(500円～)など「粉もの」メニューの豊富な店だ。店主の小林博幸さん(54)と母親の洋美さん(72)の2人で営む店の看板メニューは、味も値段も魅力のたこ焼きだ。細かく刻んだキャベツとふわトロの生地を使う小麦粉は国産を使用。そこに大きいタコが入ってこのお値段は正直驚きを隠せない。さらに洋美さんが「1番のこだわり」と話すのは、甘すぎず酸っぱすぎず、ほどよくまるやかなソース。「みちばた」の粉ものに合うようソースを数種類ブレンドして作るという。イートインの場合は熱々の鉄板で提供され、たこ焼きの表面がカリカリになる食感もまたお薦め。事前に電話で予約していくと、受け取りや提供がスムーズだ。夜10時まで営業しているのもうれしいポイント。

みちばた

①福井市花月5-6-11 ②0776-23-6411
③午前11時～午後10時
④第1・3火曜日
⑤店舗裏に1台



テイクアウトの焼きそば。コシのある麺に濃厚なソースが絡む

味の決め手は自家製こしあん 地元で50年愛される人形焼き店



あわら市の金津神社前、赤いテントと大黒さんの石像が目印の人形焼きの店。開店から50年、変わらない味で地元で愛される店を切り盛りするのは店主の高木俊子さん(90)だ。縁起のよい七福神の型で焼く人形焼きは、甘さ控えめでフワフワ、いくつでも食べられる逸品だ。自慢は高木さん自ら付きっきりで炊く、こしあんだ。長年の経験と勘を頼りに、火加減、砂糖の量を調節しながら、甘さを抑えた生地とマッチするしっとりとしたあんに仕上げ。高木さんは「この地域で育って、あわら市外や県外に出て行った子どもたちが帰省のときに「おばちゃんの人形焼きが食べたい」と、店に来てくれるのがうれしい」と顔をほころばせる。これからの季節は毎年冬にかけて、たこ焼き(6個500円)も販売する。

「店先で温かいスープに「パクッ」として。家で食べる場合はオリーブオイルを温め直すとより一層おいしくなります」

店主の高木さんは御年90歳でまだまだ現役だ

高木人形焼店

①あわら市春宮3-9-18 ②0776-73-1181
③午前9時～午後6時 ④不定休



小腹を満たす 幸せなたべもの



ほんのり甘いフワフワの生地にキャベツがぎっしり「サラダない焼き」(ツナ180円、たまご200円)

越前市のJR武生駅前にあり、たこ焼き、たい焼き、パンダ焼き、お好み焼き、焼きそば、おにぎり、豚丼などなど…、幅広いメニューをテイクアウトで提供する店。経営しているのは永木農産。その日の朝収穫した鮮度抜群のキャベツを使ったサラダたい焼きやお好み焼き、たっぷりのネギを載せたたこ焼きなど、農家直営ならではの味わいが自慢だ。たい焼きは6種類あり1個(150～200円)、大ぶりのたこ焼きは6個入り500円から。この店ならではのメニューも多く、片手でも食べられるようにと考案した「包み焼きそば」(300円)はお好み焼きの生地で焼きそばを包んだもの。「お好み月見バーガー」(400円)はハンバーガー感覚で食べられるお好み焼き。弁当(600～700円、要予約)もあり、いずれもまとまった注文が入るほどの人気商品だ。



カップタイプのソフトクリーム(300円)を買ってパンダ焼きを1個サービス



永木農産社長の永木良知さんとスタッフの林佑里子さん。10月6日から始まる「たけぶ人形」にも出店予定



おにぎり各種1個100円。減農薬有機栽培で生産しているコメの品種「ミルキークイーン」を使用。粘りが強くもちもちとした食感で、冷めてもおいしい味わいに感動したそう。店名の「クイーン」もここから

クイーン

①越前市南中1-2-3 センチュリープラザ1階
②090-8966-3456
③午前10時30分～午後5時30分
※おにぎりが出来た時点(午前8時30分ごろ)で、店を開ける
④月曜日・農作業により不定休あり
⑤センチュリープラザの駐車場を使用した場合、1時間の駐車券呈呈

バラエティー豊かな メニューで小腹を満たす



たこ焼きに卵を載せた「オムタコ」(600円)

店内では新鮮な野菜や米も販売している。米(5%)を買ってたい焼き1個サービス

青ネギのシャキシャキと玉ねぎの甘さが絶品。たまごたこ焼き(150円)のネギのせ(600円)+50円。焼くときから既に香りがおいしくなります



簡単♥おいしいクッキング〜

ほんのり甘い カボチャのクリーミーグラタン



【材料】(4人分)
カボチャ …………… 1/4個
(ワタと種、皮を除いて正味300g程度)
鶏モモ肉 …………… 200g
マカロニ …………… 80g
玉ネギ …………… 1/2個
薄力粉 …………… 30g
牛乳 …………… 400ml
バター(有塩) …………… 10g
顆粒コンソメ …………… 小さじ1/2
ピザ用チーズ …………… お好みの量
パン粉 …………… 少々
塩・コショウ …………… 少々

【準備】カボチャはワタと種、皮を取り除き、小さく切る。鶏モモ肉は食べやすい大きさに切る。玉ねぎはみじん切りにする。マカロニをパッケージの表示通りにゆでておく。

【作り方】
①カボチャを耐熱皿に重ならないように入れ、電子レンジ(500w)で5分程度温める。できたら取り出して、フォークの背でつぶしてペースト状にする。
②フライパンにバターを入れ中火にかけ、泡が立ってきたら鶏モモ肉を入れて塩・コショウをふり、炒める。鶏モモ肉の色が変わったら、玉ネギと顆粒コンソメを入れて炒める。
③②の玉ネギがしんなりしてきたら、薄力粉を振り入れ、具材とよくなじませる。粉っぽさが無くなったら、牛乳を4回程度に分けて少しずつ加える。つよよかき混ぜ、全体に火を入れるように、とろみがつくまで煮込む。
④③にゆでたマカロニと、カボチャを加え混ぜる。
⑤④をグラタン用の皿に入れ、上に好みの量のピザ用チーズを載せ、最後にパン粉を散らす。オーブントースターで、焦げ目がつくまで焼けば出来上がり。

中日新聞・日刊県民福井の購読のお申し込みは ☎0120-888-291 午前9時30分～午後6時(平日)へ

筆文字アート教室

日時 10月14日(土)
[午前の部] 午前10時30分～正午
[午後の部] 午後1時～2時30分

場所 ハピリン2階の福福小屋

参加費 1,500円 (筆ペン持参)

対象 小学4年生以上

定員 各部15人(先着順)

講師 川野千鶴さん(筆文字作家)

文字を書くことが苦手な人も、書き方のコツをつかむと筆文字アートが書けるようになります。「幸」「喜」「夢」を筆文字アートで表現すると「ありがとう」と読めます。越前和紙に書いて楽しみましょう。

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)

HAPPY HALLOWEEN

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円分を2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、2024年6月30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10月20日)

さんぽみち公式アカウント ID: @059fzwww

お子さんやペットなど
お写真募集

【応募方法】
①応募者の氏名、住所、年齢、電話番号
②写真に写っている人やペットの名前、生年月日、性別 ※ペットの場合は種類も書いてください。③掲載するコメント(100字以内)
以上の必要事項を書き添えて、LINEかメール、郵送で「さんぽみち写真係」にお送りください。

宛て先は中面のプレゼント応募先と同じです。

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11月5日(日)。お楽しみに!!

※価格はすべて税込

※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部へ!