



世界の動き身近な話題
中日新聞

嶺北
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

日刊 県民福井 30年
JUST WOOTZ
ジャストみ〜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

さんぽみち



タコが丸ごと一匹! インパクト抜群のたこ焼き

店の数に縁起の良い末広がりの8本、当て字で「多幸」とも書かれ、英語でオクトパスと言うことから受験にパス(合格)とするなど、縁起が良い上に受験生にもてはやされているタコ。年末年始や受験シーズンに向けてたこ焼きは注目すべきフードかも。

数々あるたこ焼き店のなかでも、6月にオープンした福井市成和1丁目の「天晴(あつはれ)」は、1個1個にイダゴが丸ごと一匹入りインパクト満点。うまみたっぷりの生地は外はカリカリで中はとろり。仕上げにバーナーの強火でタコを焼き付けるので香ばしさが加わり絶妙。生地のレシピは鯖江市の尊敬するたこ焼き店に教えるを請い、大野市の生産者から直接仕入れる新鮮なネギや福井市の人気店「蕎麦(そば)やすたけ」の天かすを使う。素材のイダゴは、美しく足が広がるよう下ゆでするなど、素材のこだわりと手を抜かない仕事が見事に反映されたたこ焼き。熱々を頬張れば寒風の中でも幸せ度がアップしそう。イダゴのたこ焼きは大ぶりの粒が5個入り500円、普通のたこ焼きは8個入り500円で販売している。売り切れる場合があるので電話での予約が確実だ。

天晴れ
福井市成和1-602
070-9108-6775
午前11時～午後11時
なし(不定休あり)
あり

68.TAKO.8



熱々の韓国の家庭料理を食卓で

福井市福1丁目のスーパー銭湯「花の湯」敷地内にある、韓国・ソウル出身のはるさんが作る韓国家庭料理のテイクアウト専門店。ヤンニョムチキンやキンパ、チヂミ料理やチゲ料理など、日本でもなじみの深い韓国料理・約25種類が楽しめる。料理好きのはるさんが作る故郷の味は、福井在住の韓国出身者からも「まさに家庭の味」と好評で、遠方から買いに来る人も多い。「テイクアウトをして、家庭の食卓に他の料理と並べて家族と一緒に楽しんで欲しい」ところから、量もたっぷり。使用している韓国の唐辛子は程よい辛さに加え甘味とうまみが強く、食卓の料理を邪魔しない「辛ウマ」な味付け。塩分も少なめで化学調味料なども使用していない。作り置きはせず、注文を受けてから作ることで、店の小窓からはるさんが料理をするのを見ながらおしゃべりするのも楽しい。急ぐ人はあらかじめ予約をすれば受け取りがスムーズだ。

本場韓国家庭料理 はるの家
福井市福1-2801 花の湯南側テナント
0776-35-3908
午前11時30分～午後9時
火曜日
「花の湯」と共用

あったか
あま〜い
キウマ!
ジューシー
冬におすすめ
テイクアウト



ソースの種類は4種類でソースマヨネーズ、明太マヨネーズ、ポン酢、だし醤油がある。明太マヨネーズのみプラス100円



店を切り盛りする店主の花畑智弘さん(右)と妻の智恵さん(左)

「酔仙(すいせん)餃子」(1人前590円)写真は3人前。テイクアウトには別途パック代他(50円)必要 ※税別価格



寒い日にはあま〜い 焼きまんじゅうで心もおなかもみちみちに

えちぜん鉄道勝山駅から、勝山市街地方向につながる元禄線を10分程度歩くと、笠をかぶった愛嬌(あいきょう)のある恐竜の置物が出迎えてくれる。先代が1959(昭和34)年に開業し、現在2代目の前田勝一さん(72)と妻の真理子さん(70)が営む「まえだ」は、焼きまんじゅう(いわゆる今川焼き)とたこ焼きで地元住民に愛される店だ。看板メニューの焼きまんじゅう(90円)の味はこしあん、つぶあん、カスタードクリーム、黒ごまあんの4種で、ほんのり甘めの皮に「自分たちが食べておいしいと思うもの」を基準に、塩を加え甘味が引き立つようにしたあんや、店で手作りするカスタードクリームが入る。添加物は使用せず、手作りの素朴な味とほんのりとした温かさが、寒い冬に心もおなかも満たしてくれる。



焼きまんじゅうは真理子さんの担当。クルクルと手際よく焼いていく

たこ焼き(8個500円)もおいしいと評判。たこ焼きを店を出すことを決めた時に大阪で出会ったたこ焼きをお手本に、勝一さんがよりおいしく「まえだ」の味にした。出汁がしっかり効いた生地に甘めのソースがかかった関西風。大阪から来たお客様に「おいしい!」といわしめた一品だ

餃子を食べたらパワー全開

五大栄養素(炭水化物、脂質、タンパク質、ミネラル、ビタミン)が全部入っていることから完全栄養食とも呼ばれる餃子。栄養とうまみがギュッと詰まった餃子を食べると寒さに負けない体力を。

福井市松本2丁目の「香港小菜 餃子酒家 酔仙(すいせん)」は、横浜中華街で腕を磨いた店主が作る餃子が絶品と人気の店。使うのは国産素材中心。粉の配合から指定したオリジナルでやや厚めの皮に、食感を楽しめるようにと手切りで大きさを変えながら刻んだ野菜と、いろんな部位をバランスよく組み合わせた豚肉のミンチをブレンドしたこだわりのあんがギュッと詰まっている。ジューシーでうまみの奥に隠し味の紹興酒がほのかに香る絶品餃子。テイクアウトは開店の午後5時から同6時30分頃まで。



電話にて事前予約制。

五香粉や花椒の効いた特製塩で食べる唐揚げも人気。餃子とセットでのテイクアウトがおすすめ。

香港小菜 餃子酒家 酔仙
福井市松本2-31-8 0776-22-2558
① 福井市松本2-31-8 ② 0776-22-2558
③ 午後5時～11時30分
(テイクアウトの餃子は開店から午後6時30分頃まで。注文は2人前から電話にて事前予約制)
④ 火曜日(不定休あり) ⑤ 約10台

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
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せん
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12月20日)

日刊 県民福井 月額 2,480円 期間 11/1 ▶ 1/20
紹介してみ〜て!
新規読者紹介キャンペーン開催中!
ご紹介いただいたあなたへ JCBギフト券 ¥1,000 (¥3,000円分) 2,000円分
新しくご購入いただいた方へ “選べる”素敵なプレゼント
6か月以上の契約ではこちらから
Webでのお申込みは24時間受付
0120-888-291 受付時間 9:30～18:00(土日祝除く)
FAX.0776-28-8602 (24時間受付) ※Web申し込みは24時間受付
※Web申し込みは24時間受付 ※Web申し込みは24時間受付

日刊 県民福井
新聞をスマホで読めてとても便利!
いつでも どこでも 読める
家族みんなで読める
日刊県民福井を月々購読すると、追加料金なしでデジタルサービス「中日新聞Webx中日新聞電子版」が利用できます。
中日新聞プラス事務局
mail chuplus@chunichi.co.jp TEL 052-990-2731
＜受付時間＞10:00～18:00(土日祝含む)
※会員情報に関するお問い合わせは電子メールのみ 登録は上記から