



世界の動き身近な話題

中日新聞



かわら版さんぽみち編集局

〒918-8116 福井市大町2-2064 | 福井広報センター内
TEL 0776-28-2116 FAX 0776-28-8602
Eメール osanpo@fukui.koho-c.co.jp

日刊

県民福井

ふくいの今がギョー

オホーツクの恵み × 壺焼きが生み出す 全く新しい焼き芋体験

福井市大和田の旅行会社「北陸旅行」敷地内に3月オープンした「はるもしり」は、ユニークな業態と今までにない濃厚な甘さが話題の壺焼き芋専門店だ。使用するのは、オホーツク海を間近に臨む北海道北見市常呂町にある「緑夢(みどりむ)ファーム」が手塩にかけたサツマイモ。除草剤・殺虫剤不使用で、皮まで安心安全に食べられ、離乳食にも使える品質だ。オホーツク海からの風が運ぶナトリウム成分が、自然の塩気を生み、甘味を強く引き立てる独自の栽培環境が甘さの秘密。

さらに、イモの甘味を最大限に引き出すため、お店の発起人で同社の佐藤昌宏さん(62)がたどり着いたのが特注の常滑焼の壺で焼く方法。炭火の熱と反射熱により、デンプンが麦芽糖に変わる黄金の温度帯を長時間キープすることができ、甘味が最大限引き出された極上の焼きいもが完成する。シルクのようになめらかな食感と濃厚な甘味は、まさに新感覚スイーツ。佐藤さんの一押しは焼き上がり後30分経過したタイミングで味わうこと。冷やしイモや冷凍イモも販売されており、冷やすことでさらに甘味が増すという。価格はLサイズ700円、Mサイズ600円、Sサイズ500円。

壺焼き芋として提供するのには主に「オホーツクシルク(品種はシルクスイート)」と「潮いあずま(品種は紅あずま)」。食感に違いがあり、どちらもイモのうま味と濃厚な甘さが特長

産地直送のサツマイモ。佐藤さんは「このサツマイモを日本中に広めたい、そのために一番おいしい食べ方で食べてもらいたい」と「はるもしり」の開業を会社に掛け合った。「はるもしり」とはアイヌ語で「大地の恵み」という意味

店内の様子。焼き芋の他にも、鞋とばや昆布などの北海道産のおいしいものを販売中

冷凍イモ。佐藤さんイチオシの食べ方。よりなつと、凝縮した甘味が味わえる

はるもしり
● 福井市大和田2-501北陸旅行敷地内
● 090-9447-6354
● 金・土・日曜日の午前11時～午後6時
※年末年始の休みは12月29日(月)～1月8日(木)
● 北陸旅行の駐車場を利用

※価格はすべて税込。内容、価格は変更になる場合があります

冬も必訪！ソフトクリーム店の「milk104」が あったかスイーツをお届け

この時季うれしい
テイクアウトグルメ

「焼き餅入りぜんざい」(550円)。シニア層を中心に幅広い世代に人気という。テイクアウトも可能

名津井(なつ井)牧場(福井市地蔵堂町)直送のしぼりたて牛乳で作るソフトクリームが楽しめる話題の「milk104みるく天使」。冬にお届けするのは、北海道産小豆をたっぷり使った、甘さ控えめでさっぱり感がうれしい「焼き餅入りぜんざい」。注文を受けてから焼き上げるふっくらこんがりとした焼餅は、餅のパリパリとした食感と、ぜんざいに浸かった餅のトロリ食感の両方が楽しめる。また、香港で誕生した屋台スイーツ「エッグワッフル」も登場。こちらも注文を受けてから1枚1枚焼くため、外はサクサク、中はふわふわ・もちもちの「ひとくちで2度おいしい」食感を味わえる。ほんのりとした甘さと卵の優しい味でひと口、またひと口と、手がとまらなくなる一品だ。コーヒーのほか、名津井牧場の牛乳を使った数あるホットドリンクと一緒に召し上がってはいかが。

便利な立地で、買い物の合間にふらりと立ち寄ることもできる。心づくしの温かいメニューは、寒い冬に元気に乗り切る心強い味方になってくれる。

「ソフトクリームが大好き」という同店オーナーが試作を重ねたソフトクリーム(450円～)は冬も変わらず提供

コーヒーは福井市大宮の「hanahana Coffee(ハナハナコーヒー)」の豆を使用。名津井牧場のスッキリとした牛乳と相性抜群の「ホットカフェラテ」(500円)は人気商品。牛乳の味をそのまま楽しめるシンプルなお「ホットミルク」(300円)もオススメ

特典 「さんぽみち12月号を見た」で、「焼き餅入りぜんざい」**50円引き**

milk104 みるく天使
● 福井市久喜津町55-15
/パワーセンターワッセ駐車場内(ピリケンラーメンワッセ店横)
● 080-2399-7125
● 冬季：11月～3月 午前11時30分～午後4時30分
夏季：4月～10月 午前10時30分～午後5時
● 冬季 月・火曜日(当店の開、ほか不定休あり。詳しくはInstagramで確認を)
● 年末年始の休みは12月22日(月)～1月9日(金)
● ワッセの駐車場を利用

「ナポリタンスバゲティ」(900円)。一見カップに入っているようだが、周りの紙をはがしていくとお皿に早変わり(テイクアウト容器)。他にも同店直営から人気ナンバーワン「のろしトビツ井」(1,000円)や「若狭牛バリエイション」(1,600円)など、常連から人気の商品もテイクアウト可能だ

ニューグリーンカフェ 緑茶房
● 小浜市小浜酒井95-2 ● 090-6984-4627
● 午前10時～午後4時30分(冬季以外は午後5時まで)
● 水曜日、ほか不定休あり
※年末年始の休みは12月29日(月)～1月3日(土)
12月22日(月)～1月5日(月)は予約制(予約切のり対応)
(2～3日前までの予約。詳細は電話で確認を)
※営業時間は1月6日(火)から
● あり(道路狭んで斜め前)

本格フレンチを気軽に自宅で

家庭ではなかなか出せないプロの味や、珍しい食材を使った本格的なフランス料理がテイクアウトで楽しめる店。ショーケースにはサラダ、マリネ、肉料理、魚料理、スープ、デザートなど、約30種類のフレンチ総菜が並ぶ。日頃のメニューに追加したり、好みのメニューを選んでコース仕立てにしたりと、楽しみ方はそれぞれ。一品200円台からと、気軽に利用できる価格帯があるのもうれしい。準備や片付けの手間がいらず食材の無駄もないので、少人数の家庭ではむしろ経済的。店主の林恩(めぐみ)さんは県内の有名フランス料理店や結婚式場で勤務した後、2013(平成25)年にこの店をオープンした。「ドレスコードやかきこまった雰囲気などを気にせず、自宅で本格的な料理を楽しんでほしい」と、テイクアウトスタイルにこだわったそうだ。

「この味が忘れられない」と遠方から訪れるファンもいる人気商品

「せいこ蟹のフランドリュ風味」(550円)

船泊免許を取得するほどの釣り好きの林さんと妻の絵美さん。フレンチの枠を越えた新鮮な魚メニューが登場することもあり常連客を喜ばせている

水・木・金曜日限定！
650円からとリーズナブルな価格帯で提供されている日替わりの弁当や丼も人気

お弁当・オードブルは、ご要望に応じてご注文をお受けします。お気軽にご相談ください

フランス・デリ・ファヴォリ
French Deli FAVORI
● 福井市照手4-6-17 ● 0776-97-9810
● 午前11時～午後7時(売り切れ次第閉店)
● 当日の取り置き注文は午前9時から電話で受付
● 日・月・火曜日
※12月21日(日)から年内いっぱい、クリスマスとあわせの予約対応に専念するため店舗営業は休み。年始の営業は1月7日(水)から
● 4台(店舗前)
● ホームページで情報発信中

もうすぐクリスマス
「クリスマスコース」(2人分から)
詳しくはInstagramで確認を

正月もフレンチで
「洋風おせち2段重」(24,000円)
予定数に次第受付終了

「コース弁当」
会議や集まりで利用されることが多く、1度注文すると必ずリピーターになってくれるという「コース弁当」(2,200円)や、「バリエ弁当」(1,500円)はいずれも要予約。特別な日には、オードブルの盛り合わせ(1,500円)から要予約)もいかが

「バリエ弁当」

※写真はずべてイメージ

おさんぽ こみちの 気になるカフェに 行ってきました！

目で楽しむ、舌で味わう

小浜駅から歩いて5分程の距離に付む「ニューグリーンカフェ緑茶房(りょくさぼう)」。店名のとおり、のれんのかかる門から奥をのぞくと植物たちが温かく出迎え、玄関を通して中に入れば一気にノスタルジックな雰囲気が広がる。

そんな店内で食事を楽しむものもいるが、こちらのカフェではテイクアウトにも心を砕き、目で見て楽しめる容器で提供している。ふたに開けた窓からのぞくと華やか盛り付けが目飛び込んでくるもの、容器を開いていくとカップから皿に変わるものなどがある。メニューにあるものもどれもテイクアウト可能だが、中には持ち帰りに不向きなものもあるので、店に相談してみるのがオススメ。ドリンクは店内や持ち帰って家で飲むのもいいが、店内同様ノスタルジックな小浜の街を散策する際のお供にもピッタリだ。

福井の地サイダー「ローヤルさわやか」を使用した「シン・クリームソーダ」(700円)。ほかにも「フレッシュバナナジュース」(600円)、「アサイスムージー」(800円)などが人気

「ナポリタンスバゲティ」(900円)。一見カップに入っているようだが、周りの紙をはがしていくとお皿に早変わり(テイクアウト容器)。他にも同店直営から人気ナンバーワン「のろしトビツ井」(1,000円)や「若狭牛バリエイション」(1,600円)など、常連から人気の商品もテイクアウト可能だ

ニューグリーンカフェ 緑茶房
● 小浜市小浜酒井95-2 ● 090-6984-4627
● 午前10時～午後4時30分(冬季以外は午後5時まで)
● 水曜日、ほか不定休あり
※年末年始の休みは12月29日(月)～1月3日(土)
12月22日(月)～1月5日(月)は予約制(予約切のり対応)
(2～3日前までの予約。詳細は電話で確認を)
※営業時間は1月6日(火)から
● あり(道路狭んで斜め前)

かわら版さんぽみち 編集スタッフ募集中

さんぽみちでは取材編集制作に携わってくれる人を新たに募集しています。一部、在宅勤務が可能で、自分のペースで仕事ができるのも魅力です。興味や感性を生かして、地域貢献もできるやりがいのあるお仕事にチャレンジしてみませんか。子育て中のママも活躍中です。詳しい仕事内容などお気軽にお問い合わせください。

問い合わせ先 かわら版さんぽみち編集局 ☎0776-28-2116

さんぽみちは皆で主の力でできています。『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！

出張！新聞ちぎり絵教室

県内の各所に何うこの企画。
今回は小浜市と福井市にお邪魔しました。
みなさんの素敵な作品を紹介します。

in 小浜市遠敷地区
「遠敷コミュニティセンター」

in 福井市清水南地区
「天津サロン
清水山下デイホーム」

三上 ひと美さん
三上 武子さん
荻野 節子さん
塚本 文代さん
荻野 順子さん
荻野 美由紀さん
森島 清子さん
塚本 啓子さん
中埜 恭子さん
木村 則子さん
廣嶋 清子さん