

CHUNICHI

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 0776-28-2116・FAX 0776-28-8602
Eメール osanpo@fukuikoho-c.co.jp

日刊

県民福井

ふくいの今がギョッと

福井県民福井

フクイのワクワク

大感謝祭

3月1日(日) ~ 5月31日(日)

応募方法!

① キーワードを探そう!

応募期間中(3月・4月・5月)に日刊県民福井紙面、かわら版さんぽみち、休刊日案内チラシ、Cチケットチラシ等のどこかに「キーワード1文字」が掲載されます。

② 3つのキーワードを揃える!

各月の「キーワード」を順番につなげてください。「3文字の言葉」が完成します!それが応募に必要な「キーワード」です。

③ プレゼントを選び応募する

必要事項(キーワード、ご希望の賞品(A賞~E賞)、住所、氏名、年齢、電話番号、職業、その他コメント)をご記入いただきハガキにて郵送(〒910-0005 福井市大手 3-2-13 中日新聞分室内 日刊県民福井・大感謝祭係宛)もしくはQRコードよりご応募いただくか、お近くの販売店へお持ちください。

※1世帯1枚の応募とさせていただきます。
※応募は5月以降からできます。

4月のキーワード 「な」

応募締切 郵送 5月29日(金)必着 メール 5月31日(日)24時

応募資格 日刊県民福井のご購読者または3ヶ月以上の新規購読者

当選発表 上位賞当選の中から代表者をかわら版さんぽみちにて発表

※掲載できないものは賞品の発送をもって代えさせていただきます。

お問合せ 日刊県民福井 読者センター 0120-888-291(平日9時~17時)

A賞 あわら温泉『美松』

1泊2食付き温泉ペア宿泊券



地元に根ざした、心あたたまるおもてなし

あわら市の老舗旅館「あわら温泉『美松(みまつ)』」。美しく手入れされた木々と、鯉が泳ぐ池が広がる回廊庭園が美しい宿は、総室数69室。うち36室には露天風呂が完備されている。老舗の趣を残しながらも、和洋折衷の客室や、宿泊料金に飲み物代がすべて含まれている「ドリンクインクルーシブ」など、多様なニーズに応えるサービスが魅力だ。将棋の最高峰タイトル戦である「竜王戦」の舞台となったことでも話題となった。

細やかなおもてなしの心は食事にも息づいている。テーマは地産地消。特に海の幸には力を入れ、越前ガニや若狭カレイなど、季節に応じた旬の福井の味が堪能できる。

また、ドリンクインクルーシブで気兼ねなく多様なドリンクを楽しむのも魅力。福井の地酒など、この地ならではの一杯を心ゆくまで堪能できる。

あわらの湯を満喫できる大浴場や、抹茶も楽しめる日本茶カフェ「かぐや」は日帰り利用も可能。気軽に立ち寄ってみてはいかがだろうか。



①あわら市用津26-10
②0776-77-2600
③なし
④あり



B賞 コートヤード・バイ・マリオート福井

オールデイダイニングSubstance



上から見た店内。越前和紙で光を拡散させられるしくみ

好みに合わせて、好きなものを好きなだけ食べるぜいたくビュッフェ

コートヤード・バイ・マリオート福井15階のオールデイダイニングレストラン「Substance(サブスタンス)」では、地産地消のビュッフェが楽しめる。ビタミン豊富で美肌作りを意識した、ヘルシーながら満足感がある「デリサラダビュッフェ」は平日限定だがりピーターも多い。5種のメインディッシュ(グラタン・パスタ・魚・ポーク・ビーフ)のいずれかを選ぶ。

5月6日までは「春のお出かけ女子会プラン」と「スプリングストロベリーランチビュッフェ」が開催中。女子会プランでは女性4人ごとに1人分が無料となる。男性客は特典対象外だが利用は可能で好評だ。ストロベリービュッフェのLiveキッチンではシェフが目の前でローストビーフを切り分けてくれる。ソースはテーマによって毎回代わり、今回はいちごのソースがかかっている。心も体も満足する特別な時間をぜひ過ごしてみよう。



①福井市中央1-3-5
②0776-50-7848
(午前10時30分~午後8時)
③モーニング 午前6時30分~10時30分
ランチ 午前11時30分~午後3時
ディナー 午後5時30分~10時
④なし



出張! 新聞ちぎり絵教室

県内の各所に伺うこの企画。今回は鯖江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鯖江市
「さばえ東コープの会」

 K.M.さん
 A.F.さん
 Satoさん
 M.S.さん
 S.T.さん

in福井市
「新田塚すこやか会」

 加藤 信子さん
 山本 刀子さん
 加藤 ちあきさん
 山本 こそゑさん
 中山 美代子さん
 Y.O.さん
 Y.H.さん

簡単♥おいしいクッキング〜

ブロッコリーの土佐蒸し

ブロッコリーがより美味しく食べられる

【材料】
ブロッコリー.....1株
水.....80cc
和風顆粒だし.....小さじ1
しょうゆ.....小さじ2
★砂糖.....小さじ1
塩.....少々
サラダ油.....大さじ2
ニンニク(チューブ).....2P
かつお節.....適量

【作り方】
①ブロッコリーは先端を食べやすいように小房に切り分け、軸は皮をむいて火が通りやすい大きさに切ります。
②フライパンに★を入れてひと混ぜしてから①のブロッコリーを入れて加熱し、ふつふつと煮え立ち始めたら蓋をして中火で2分半~3分蒸します。皿に盛ってかつお節を振りかけて出来上がりです。
ブロッコリーは今月から国民の食生活に欠かせない「指定野菜」に登録されました



参加者募集中

筆遊び 越前和紙タペストリー教室

日 時 4月11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 八ビリン2階の福福小屋

参加費 1,500円 対象 小学4年生以上
持ち物 筆ペン、のり、はさみ
※筆ペンは1本550円(セピア色)で購入可能。希望者は申込時にご予約ください。

定員 各部15人(先着順)
講師 川野 千鶴さん(筆文字作家)
越前和紙を使って、作って書いて楽しむ和のクラフト体験!
壁掛けを作り、感謝、幸、楽など好きな文字を筆ペンで書きます。(希望の文字がある方は対応可)コツをつかんでステキな文字にチャレンジしましょう。贈り物にも喜ばれています。

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

お問い合わせ・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)

こちらのQRコードからもご予約いただけます。



C賞 肉のつるや

肉



サイコロステーキやローストビーフが入った、人気のオードブル。5,400円~(要予約)

D賞 若狭小浜 丸海



小鯛の笹漬け

笑顔が生まれるおいしいお肉

坂南市丸岡町に本店を構える「肉のつるや」は、「おいしい肉ならこの店で」と評判の店。看板商品は若狭牛で、神戸牛や松坂牛など黒毛和牛の名だたるブランド牛と同じく但馬牛の血統を持つ肉牛界のトップエリートだ。プロの目利きで一頭買出し、10日間じっくりと熟成させて柔らかさ、風味、うま味を最大限引き出して店頭に並べるといふ。

本店のほか、ピアゴ丸岡店、アピタ福井大和田店、MEGAドン・キホーテUNY敦賀店では、肉給菜や弁当も販売。直営の「しゃぶしゃぶ焼肉・すき焼き鶴や」は、肉本来のうま味を最高に引き出す食べ方を堪能できると自負するレストラン。日常の食卓から特別な日の食事まで、肉を前面に出したぶれない事業展開に顧客の信頼も厚い。

株式会社つるや 本店

①坂南市丸岡町谷町2-17-1
②0776-66-0414
③午前9時~午後7時
④火・日曜日

しゃぶしゃぶ・焼肉・すき焼き 鶴や

①坂南市丸岡町一本田6-36
②0776-97-8001
③午後5~11時(L.O.午後10時30分)
ランチタイム 午前11時~午後2時
④水・木曜日

このほか低糖質やグルテンフリーの弁当も販売(本店のみ)




職人の手によって生み出されるふるさとの味

伝統を今に伝える「小鯛ささ漬」は、若狭の美食文化を象徴する逸品だ。使用するのは鮮度の良い国産レンコダイ。熟練の職人が一尾ずつ丁寧に三枚におろし、味付けはその日の鯛の脂の乗りや身の厚さを見て調整する。使うのは、地元「とば屋酢店」の米酢と塩のみという徹底したこだわりを見せる。余計な添加物を一切使わないからこそ味わえる、素材本来の透き通るような甘みが特徴だ。この商品をさらに特別なものにしていくのが杉樽と笹の存在。杉が小鯛の余分な水分を吸収し、笹の清涼な香りが蓋を開けた瞬間に広がる。

そしてこの時季ならではの楽しみが「桜香(おうか)小鯛」だ。笹の代わりに塩漬けした桜の葉が添えられ、春の香りを楽しめる。レンコダイの薄桃色も桜を連想させ、まさに桜が咲き誇る春にふさわしい一品だ。

小浜海産物株式会社
若狭小浜丸海 小浜本店

①小浜市大手町9-21
②午前8時~午後6時
③あり

④0120-52-3744
⑤12/31・1/1定休日

若狭小浜丸海 敦賀駅前店

①敦賀市鉄輪町1丁目5-32 otta複合棟内
②0120-38-5537
③午前9時~午後6時
④駐車場は近隣コインパーキングをご利用ください

⑤12/31・1/1定休日





※価格は一部を除きすべて税込。内容、価格、品名などは変更になる場合があります。