

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 福井広聴センター内
TEL 0776-28-2116・FAX 0776-28-8602
Eメール osanpo@fukuikoho-c.co.jp

日刊

福井県民

ふくいのがギョー

福井県民日刊

大感謝祭

フクイのワクワク

当選者発表!

A賞

あわら温泉「美松」
1泊2食付き温泉ペア宿泊券

国京 保徳さん(福井市)
上田 行雄さん(越前市)

B賞

コートヤード・バイ・マリアウト福井
オールデイダイニングSubstance
ランチフルコース・ペアチケット

藤井 美乃さん(福井市)
大久保 政幸さん(丸岡町)
瀧見 尚是さん(越前市)
辻 有里子さん(敦賀市)
市原 尚美さん(春江町)
居関 祥子さん(小浜市)

C賞

肉のつるや
若狭牛スライス 4〜5人前

富田 鈴佳さん(三国町) 武田 祥子さん(美浜町)
天池 松太郎さん(勝山市) 田中 庄之佑さん(若狭町)
辰村 和男さん(福井市) その他5名

D賞

若狭小浜 丸海
小鯛さざ漬け大樽180g×2樽入り

宮川 喜代子さん(あわら市) 西村 美和さん(若狭町)
林 金保さん(大野市) 小川 慶子さん(鯖江市)
間島 陽子さん(おおい町) その他15名

E賞

JCBギフトカード
2,000円分

吉田 正一さん(小浜市)
長谷川 正治さん(丸岡町)
上出 苗実さん(越前町)
尾崎 こはるさん(福井市)
千田 春美さん(大野市)
その他45名

たくさんのご応募
ありがとうございました。
当選した皆さん、
おめでとうございます!

※景品は8月中のお届けを予定しています。

夏時間をひんやりと

ごほうび

かき氷特集!!

氷

涼風一陣。松岡軒の「手かき氷」

「完熟黄金の梅」(1,020円)
「ブルーベリー」(1,020円)

特典 「さんぽみ見たよ」と言えば「組につき」
会計金額から100円引!
8月7日(金)まで

「マスカルポーネ羽二重宇治金時」(1,400円) 濃厚な抹茶の香りと金箔(きんぱく)の輝きで味わうぜいたくなひととき。左奥はいちごミルク(850円)

福井市で長年愛され続ける老舗和菓子店「松岡軒」。1897(明治30)年創業で、羽二重餅の元祖として全国に名を馳せる名店だが、夏場はかき氷が圧倒的な人気だ。モダンな「和カフェ」へと生まれ変わった店内。注文を受ける「ザク、ザク、ザク」とカンナで氷を手かきする音が店内に響く。粗削りの氷は、小気味よい歯応えて驚くほど後味がさっぱり。身体を涼やかな風が駆け抜けるような爽やかさだ。「福井の夏はこれだけでなく」と通い詰めるファンも多い。話題の「マスカルポーネ」を合わせた進化系かき氷がセンスを放つ一方、定番商品や昔ながらの「しる粉」を毎年心待ちにしている常連客の姿も絶えないという。定番・進化系を合わせて品ぞろえは約30種類。羽二重餅や白玉、アイスなどのトッピングでバリエーションはさらに広がる。

松岡軒本店
●福井市中央3-5-19 ●0776-22-4400
●カフェスペース 午前11時〜午後5時(L.O.午後4時30分)
※店舗の営業は午前9時〜午後5時30分
●カフェスペースの休日は木曜日だが、8月末までは休業せず営業 ●3台
●ホームページで情報発信中

「黒糖かき氷」 「いちごのかき氷」 「フルーツティー」

かつみや KATSUMIYA
Café Agréable(カフェ アグレアブル)
●美浜町丹生49-2 ●0770-39-1045
●午後1時〜3時 ●水・土・日曜日 ●あり
●ホームページで情報発信中

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〜午後5時30分(平日)へ

さんぽみち

最後のひと口まで美味しいかき氷♪

福井市にある、かき氷専門店「風と、こもれ日と、樹々(きぎ)」。福井市の老舗水屋の上質な氷を使用した、ふわふわと軽い口あたりの氷と、氷によく馴染むソースがこの店の魅力。「溶けてからも美味しい」と評判だ。

今年は、昨年好評だった商品がリニューアルされた「アールグレイ香るレモンチーズタルト」が登場。爽やかなレモンとチーズの風味に、ザクザクとした自家製クランブルの食感と香ばしさが加わり、まるで本当にレモンチーズタルトを食べているよう。中に隠れたブルーベリーソースが味わいを変化させ、最後まで夢中で楽しめる。

他にも福井市にあるフレンチビストロ「moustache(ムスタッシュ)」とのコラボで生まれた「生ハム香るヴィンソワーズ氷」は他ではなかなか出会えない一杯。食べる冷製スープのような味わいが人気を集めている。

どのメニューも丁寧に時間をかけて仕込み、一杯一杯に店主のこだわりが詰まっている。ぜひ訪れてみては。

「アールグレイ香るレモンチーズタルト」(1,600円)
「生ハム香るヴィンソワーズ氷」(2,100円)

風と、こもれ日と、樹々。
●福井市下馬3-105
●午前11時30分〜午後4時
●火・水曜日 ●あり

一番おすすめの「スピーチスー」(1,800円)は、新鮮な桃をたっぷりと盛り付けたぜいたくな一品。ふんわりとしたチーズクリームが載せられ、底にはたっぷりの自家製ベリーソースが入っている

2026年の新作「杏に氷バング論」(1,500円)

アイスエイジ
●勝山市郡町2-9-6
●不定期 インスタグラムにて要確認
●あり

勝山市街地から少し離れた村岡山のふもとに、オレンジ色の外壁が目立つ「横倉温泉」がある。その駐車場で2023年から毎年夏季限定でオープンしているのが、かき氷専門店「アイスエイジ」。練乳を混ぜた、ふわふわできめの細かい氷が特徴の韓国生まれのかき氷「ピンス」をベースに、自家製のソースやクリーム、フルーツなどをトッピングした、リッチな構成が自慢だ。

店主の幅田さんは村岡町出身。普段は福井市で働いているが、地元スイーツ店が少なことから、観光やドライブついでに立ち寄って甘いものを楽しめる場所があれば、と店をオープンした。毎年新しく個性的なメニューを発表しており、今年はシーズン途中にも新メニューを追加予定。「村岡山は勝山の地名の由来にもなったような、歴史的にも意義のある場所。ぜひ立ち寄って地元の良さを感じてほしい」と幅田さん。

今年はゆっくりと腰掛けて食べられるウッドデッキが新設された。バラソルの下で、山風を感じながら豪華なかき氷を楽しんでみては。

出張! 新聞ちぎり絵教室

県内の各所に何うこの企画。
今回は福井市にある、(福)福井県聴覚障がい者協会で開催された「ふくみサロン」にお邪魔しました。
みなさんの素敵な作品を紹介します。

矢澤 恵美子さん 安田さん 上坂 一朗さん 江城 保子さん
ななえさん 武澤 ゆかりさん 橋本 貞夫さん 渡辺 君江さん
みち子さん セイジョーさん

簡単♥おいしいクッキング〜

食物繊維がたっぷりとれる
千切り大根の酢の物

【材料】
千切り大根(乾燥) ……30g?
すしのこ ……大さじ1
キュウリ ……1/2本
ハム ……3枚
卵 ……4個
ゴマ油 ……小さじ1

【作り方】
①千切り大根はよく洗い、熱湯で2〜3分ゆでます。
②卵を溶いて薄焼きにし、錦糸卵を作ります。ハムとキュウリも千切りにしておきましょう。
③絞ってよく水けをきった①と錦糸卵、ハム、キュウリをボウルに入れ、「すしのこ」であえて完成です。千切り大根の歯応えを楽しみたい人は、ゆで時間を短めにしましょう。

「おれい」
味付けは
すしのこ
を使い
ました

福井県民日刊

大感謝祭

新規読者紹介

キャンペーン

第2弾

日刊県民福井 月々2,950円

「つながる」
人とつながる
地域とつながる
みんなとつながる
日刊県民福井の輪をつなぐ

お友だちやお知り合いに日刊県民福井を紹介!
6か月以上のご契約で

紹介した方
JCBギフトカード
5,000円分 プレゼント

紹介された方(新規読者)
JCBギフトカード
1,000円分 プレゼント

応募締切 8月31日

元気いっぱいの子どもたちや家族写真、
花、風景などの「夏の1枚」を
さんぽみち 9月号に載せてみませんか。

①氏名②住所③電話番号④コメント(100字以内)、
以上の必要事項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募集欄と同じ)
お待ちしております。
締め切りは8月18日(火)

●お申込み・お問い合わせ先
☎0120-888-291 (受付時間 9:00〜18:00(土日祝除く))
※オペレーターに「紹介キャンペーン」とお伝え下さい。
FAX.0776-28-8602 (24時間受付)
※土日祝は登録単日の受付手続となります。

次号の発行日は9月6日(日)。お楽しみに!!

※価格はすべて税込み。

内容、価格、品ぞろえは変更になる場合があります。

さんぽみちは皆で支える声でできています。「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!