

旨し「食」のふくい。
深き「匠」のふくい。

食の國

ふくい

Gift of Fukui Brand

選べる贈りもの



HIKARI

福井市大芝山からのご来光

食の國
ふくいき

選べる贈りもの

HIKARI

お祝いの気持ち

感謝の想い

季節のご挨拶

- ◆ 海の幸
- ◆ 福井の米
- ◆ 肉
- ◆ 地酒
- ◆ 伝統工芸
- ◆ 体験

越前町で獲れた
身の締まった越前ガニを
浜茹でして直送!



期間
限定品

肉厚の脚肉と濃厚なカニミンが自慢の越前ガニを浜から直送。ポイル済なので届いてすぐに食べることができます。

越前ガニ

申込番号 **29C-8210**

ポイル500g以上×1杯
販売元 / 福井県漁業協同組合連合会
※クール便でお届けします
※お届けは11月10日～12月15日、1月10日～
3月15日まで **かに** 消費期限 / 冷蔵3日



※ご注意
賞味期限が非常短いので、日中ご不在が多い方は
ご注意ください。ご不在で商品がお届けできなくても
責任は負いかねます。





期間
限定品

獲れたてを浜茹でし、
漁港より即日直送。
内子とミソが絶品です。

越前がに(ズワイガニ)の雌で甲羅の中には内子と味噌がたっぷり入っています。地元では雄をしのぐ人気です。

越前せいこがに

申込番号 **30C-1304**

ボイル150g以上×4杯
販売元 / 福井県漁業協同組合連合会
※クール便でお届けします
※お届けは11月10日～12月15日まで

かに

消費期限 / 冷蔵3日



※ご注意
賞味期限が非常に短いので、日中ご不在が多い方は
ご注意ください。ご不在で商品がお届けできなくても
責任は負いかねます。





越前がにの雌・せいこがにを使った贅
沢なグラタンと特製の海老醤油を絡め
た新鮮甘えびをセットにしました。

望洋楼
せいこ蟹グラタン・
甘海老てんこ盛り

申込番号 **58C-8225**

せいこ蟹グラタン100g×4個、
甘海老てんこ盛り150g×2個
販売先 / 料理旅館 望洋楼
※冷凍便でお届けします

小麦 乳 かに えび

消費期限 / 冷凍30日

せいこがにと甘えびがたっぷり
料理長特製の逸品をセットに。





料亭の味をそのままに
冬の味覚ズワイガニを
余すところなく味わえます。

期間
限定品

福井の冬の味覚、ズワイガニをたっぷり
使いました。料亭の味をそのまま家庭で
味わえる贅沢なセットです。

開花亭 ずわい蟹甲羅鍋

申込番号 **36C-8226**

甲羅詰めずわい蟹×2、蟹つまれ×12、鍋出汁
販売元／(資)開花亭

※冷凍便でお届けします

※お届けは1月～2月まで

小麦 卵 かに 消費期限 / 冷凍10日





獲れたての若狭ふぐを
すぐに捌いて
産地より直送します。

期間
限定品

穏やかな若狭湾で養殖したとらふぐ。生きのまま調理直送します。鮮度抜群の美味しさをご堪能下さい。

若狭ふぐなべセット

申込番号 **33C-8211**

骨付き身250g、あら180g、湯びき皮80g、ヒレ5枚、きざみネギ・ポン酢・もみじおろし
販売元／福井県漁業協同組合連合会
※クール便でお届けいたします ※お届けは1月～3月中旬まで 消費期限／冷蔵3日



※ご注意
賞味期限が非常に短いので、日中ご不在が多い方はご注意ください。ご不在で商品がお届けできなくても責任は負いかねます。



「御食国(みけつくに)」
若狭小浜で水揚げされた
若狭ぐじの一夜干し。



甘鯛の繊細な甘みを引き立てるため、少なめの塩で軽く干し上げた「若狭ぐじ」の一夜干し。焼き物はもちろんから揚げでも。

若狭ぐじ ひとしお
一汐

申込番号 **31C-1305**

300g以上×3枚
販売元 / 福井県漁業協同組合連合会
※クール便でお届けします

消費期限 / 冷蔵5日





皇室献上の“雲上の珍美”
寒風で干し上げた
新鮮な若狭がれい。

期間
限定品

毎年皇室に献上される若狭がれい。寒風にさらした極上の一夜干しは、身肉が透明でピンクの卵が透けるほどです。

ひとしお
若狭がれい 一汐

申込番号 **32C-1306**

200g×4枚
販売元／福井県漁業協同組合連合会
※クール便でお届けします
※お届けは11月～3月まで

消費期限／冷蔵5日



希少価値の高い、
大サイズの天然岩牡蠣は
若狭の夏の限定品です。



期間
限定品

生きたまま滅菌処理した獲れたて岩牡蠣を確かな目利きで仕入れました。料亭でもお目にかかれぬ大サイズです。

若狭の天然岩牡蠣 生食用(大)

申込番号 **34C-1308**

生食用天然岩牡蠣(大)×12個
販売元／(株)大澤五右衛門商店
※クール便でお届けします
※お届けは6月下旬～8月中旬まで

消費期限／冷蔵4日



※ご注意
賞味期限が非常に短いので、日中ご不在が多い方は
ご注意ください。ご不在で商品がお届けできなくても
責任は負いかねます。





甘鯛味噌漬と
ささ漬の贅沢なセット。

小鯛のささ漬に、高級魚として知られる、
のどぐろのささ漬と小鯛の昆布炙、甘鯛
味噌漬をセットでご賞味下さい。

丸海
ささ漬・味噌漬詰め合わせ

申込番号 **37C-8203**

ささ漬(小鯛・小鯛昆布炙・のどぐろ)各70g、
甘鯛味噌漬500g

販売元/小浜海産物(株)

※クール便でお届けします

小麦

賞味期限/冷蔵6日



日本三大珍味の一つ、
濃厚な磯の香りと
奥行き深い旨みが美味です。



江戸時代から伝わる製法「塩蔵法」で、
塩と国産パフウニのみを使って仕上げました。濃厚で峻烈な味わいです。

天たつ
越前仕立て汐雲丹

申込番号 **35C-1309**

越前仕立て汐雲丹 65g×1個(桐箱入り)

販売元／天たつ

※クール便でお届けします

賞味期限／冷蔵20日



独自の栽培法と
清流で育った
美味しいコシヒカリ。



期間
限定品

美味しいコシヒカリを求め、「パイプライン」で清流をひき、夜間に冷たい水を灌漑して育てました。

九頭龍 清流米

申込番号 **28C-1302**

コシヒカリ5kg×2袋
販売先／みつわ農産
※生産数量限定品の為、お届けは10月～3月まで



コシヒカリ発祥の地が
技術の粋を尽くした米
いちほまれを味わう。



福井県発祥のコシヒカリと、新品種いちほまれのセットです。福井を代表するブランド米を食べ比べてください。

いちほまれ・コシヒカリ

申込番号 **59C-8227**

いちほまれ10kg×1袋、
コシヒカリ5kg×1袋
販売元／福井パールライス(株)



コシヒカリ発祥の地より
人気の福井県産米をセットに。



コシヒカリ発祥の地から3品種の福井県産米をセットに。甘みや粘りなどそれぞれの美味しさが食べ比べできます。

ふくい県産米セット

申込番号 **27C-1301**

コシヒカリ 10kg×1袋、
ハナエチゼン 5kg×1袋、
あきさかり 5kg×1袋
販売元／福井パルライス(株)





きめ細かく柔らかい
高級黒毛和牛、
若狭牛は福井のブランドです。

風味がよく、とろけるような舌触りの若狭牛。色鮮やかな霜降り、きめ細かく柔らかい肉質が特長です。

若狭牛 焼肉用

申込番号 **38C-8204**

若狭牛焼肉用 750g
販売元 / (有)肉の高島屋

※冷凍便でお届けします

消費期限 / 解凍後3日





福井のブランド、若狭牛
きめ細かく柔らかい
高級黒毛和牛です。

脂肪交雑が密で色鮮やかな霜降りの若狭牛。きめ細やかで風味がよく、とろけるような舌触りが特長です。

若狭牛 すき焼き用

申込番号 **39C-8205**

若狭牛すき焼き用 750g
販売元 / (有)肉の高島屋
※冷凍便でお届けします

消費期限 / 解凍後3日





四季に富んだ気候と
豊かな風土で育った
福井のブランド牛。

脂肪交雑が蜜で色鮮やかな霜降り、きめ細かく柔らかい肉質で知られる高級黒毛和牛の若狹牛を極上のフィレステーキで。

若狹牛 フィレステーキ用

申込番号 **40C-8206**

若狹牛フィレステーキ用 110g×3枚
販売元 / (有)今尾精肉本店
※冷凍便でお届けします

消費期限 / 解凍後3日





豊かな甘みが広がる、
人気の福井白山ポーク。

自然豊かな地域で育った、風味の良い
福井白山ポークを味噌やしょうがなど
の特製タレで味付けしました。

**福井白山(しらやま)ポーク
(味噌漬け・しょうが焼き)**

申込番号 **41C-8228**

福井白山ポーク(味噌漬け850g・しょうが
焼き850g) 販売元/(有)今尾精肉本店
※冷凍便でお届けします

(小麦) (味噌漬けのみ) 消費期限/解凍後5日



全国新酒鑑評会で
幾多の金賞を受賞した
最高の大吟醸。



最高品質の山田錦を50%以上磨き、杜氏の
最高の技で仕込んだ究極の逸品。風格ある
味と華やかな香りのバランス良い酒です。

北の庄 大吟醸 大吟匠

申込番号 **42C-1316**

北の庄 大吟醸 大吟匠 1.8ℓ×1本
販売元／舟木酒造(資)





その年最高の出来の大吟醸を
3年以上低温熟成させた
蔵元の屋号を冠する日本酒。

県産山田錦を4割まで削り、地下200mから汲み上げた地下水で仕込みました。大吟醸の一番良いところを低温熟成しています。

超特撰大吟醸 駒ヶ瀬屋

申込番号 **43C-1317**

超特撰大吟醸 駒ヶ瀬屋 1.8ℓ×1本
販売元/久保田酒造(資)





異なる窯元の
越前あろしそば鉢を
オリジナルセットに。

独特な形状の越前あろしそば用の器を
異なる窯元が製作。煮物やサラダなど、
そば以外の料理にも重宝します。

越前 窯元めぐり そば鉢5枚組

申込番号 **44C-1318**

そば鉢 5枚組

サイズ/直径17.5~18cm×高さ3.5~4.5cm

販売元/越前焼工業協同組合





きめ細やかな泡立ち
土の風合いを感じる
ビアマグで祝杯を。

別々の焼成で焼き上げた三種の越前焼
ビアマグ。釉薬を使用していないため、き
め細やかな泡立ちが期待できます。

越前 窯変化ビアマグ揃い

申込番号 **45C-1319**

ビアマグ 3個
サイズ / 直径7cm×高さ13cm
販売元 / 越前焼工業協同組合



使い方はさまざま、
伝統の食文化「和食」を魅せる
芸術的な漆器鉢。



日本の和食とともに発展してきた1500年の歴史を誇る越前漆器。職人技が光る器は多彩に使用できます。

美月鉢 溜

申込番号 **46C-1320**

美月鉢(木合/漆) 化粧箱入り
サイズ/22.2cm×25.5cm×10.9cm
販売元/越前漆器協同組合



1500年の歴史に培われた
心と技が生きる越前漆器の
斬新なカレー皿。



越前漆器のすべてが分かる産業会館
『うるしの里会館』内にある喫茶『椀椀』
の人気グリーンカレーの斬新な器です。

『椀椀』オリジナルカレー皿

申込番号 **47C-1321**

カレー皿(朱内白/木合/漆/手塗)
スプーン(木製/漆/手塗) 化粧箱入り
サイズ/35.6cm×16.2cm×6.3cm
(スプーン18.5cm×4cm×2cm)
販売元/越前漆器協同組合





美しい貝と職人の技が
織りなす小浜の伝統工芸
若狭塗箸。

貝殻や卵殻を色とりどりの塗料で塗り重ね、丹念に研磨することで浮かび上がる見事な模様が特長の若狭塗の箸です。

若狭塗箸

※どちらかお選びください

① **48C-8229**

申込番号

② **48C-8230**

若狭塗箸 2膳(箸置付き・木箱入り)
サイズ/男性向け23cm、女性向け21cm
販売元/若狭塗箸協同組合





芸術的美と実用を兼ね備えた
積層材を使用しています。

本職仕様の鋼の切れ味をご家庭で。美しい積層鋼に口金付の柄という大満足の1本です。

ステンレス特殊鋼割込
お料理包丁

申込番号 **49C-8231**

ゴールド 積層 文化型 1本 化粧箱入り
サイズ/刃渡り17.5cm
販売元/越前打刃物協同組合



若狭湾が育んだ
存在感あふれる
一粒真珠のペンダント。



色艶が美しい珠玉の7ミリ珠を選び、一粒真珠のペンダントに仕立てました。シンプルながら存在感のある逸品です。

珠玉の真珠 一粒ペンダント

申込番号 **51C-1326**

国産あこや本真珠7ミリペンダント
サイズ/全長40cm 材質/シルバー
販売元/(有)間宮真珠養殖場 若狭パール
マミヤ





光に当てられることで和紙の独特の質感が表現され、和紙の明かりがお部屋を優しく演出してくれます。

漉きあかり 焼き桐台

申込番号 **50C-1325**

和紙製インテリア照明器具×1個
サイズ／商品：直径11cm×高さ21.5cm
台：縦12～14cm×横23～25cm
×厚さ2.5cm

販売元／福井県和紙工業協同組合
※和紙のデザインは応相談



1つひとつ表情が違う、
優しい光が照らしてくれる
越前和紙の漉きあかり。

越前和紙職人に学ぶ、
昔ながらの本格紙漉き体験。



和紙の原料の楮(こうぞ)の皮取りから始まる職人指導による本格体験です。観光施設ではできない貴重な3時間。

越前和紙 本格体験

申込番号 **55C-1330**

1名様分 完全予約制
同伴者は特別価格にてご優待(AM9:00～正午、PM1:00～PM4:00のどちらかをお選びください)
販売元/福井県和紙工業協同組合

予約の状況などで、ご希望の日時に添えない場合もございますので、予めご了承ください





日本初のそば道場、
全国のそば打ち人の聖地で
貸し切りそば打ち体験。

名人指導の下、自分でそばを打ち、茹でて食する贅沢体験。
そば打ち人の聖地で越前そばの神髄に触れる2時間。

越前そば お忍び蕎麦打ち体験

申込番号 **54C-8214**

そば打ち体験6名様分、お茶、お菓子付き(茶室にて)
同伴者は特別価格にてご優待
販売元 / 越前そば道場

予約の状況などで、ご希望の日時に添えない場合もございますので、予めご了承ください





福井駅近く、
料理長あまかせの
和食会席をペアで。

料理長厳選の旬の食材を和食会席でご提供します。
ちょっぴり贅沢な夜をお過ごしください。

**福井フェニックスホテル内
和食・茶房 養浩館
ペアお食事券**

申込番号 **60C-8232**

料理長おまかせ会席ペア1組様
(飲料は別途、アレルギーなどは事前にご相談ください)
販売元 / 福井フェニックスホテル

予約の状況などで、ご希望の日時に添えない場合もございますので、
予めご了承ください



上質でハイクオリテイな
最上階のスイートルームに宿泊。



JR福井駅西口から徒歩約3分。ワンランク上の高級感と
落ち着きを兼ね備えたロイヤルルームをご用意。

福井フェニックスホテル ロイヤルスイートペア宿泊券

申込番号 **57C-8213**

最上階のロイヤルスイートルームペア1組宿泊券(朝食は別途
1500円/1人) 同伴者は特別価格にてご優待
販売元/福井フェニックスホテル

予約の状況などで、ご希望の日時に添えない場合がございますので、
予めご了承ください



お申し込み方法

【カタログ掲載商品について】

商品のパッケージについては、色・柄などが変わる事がありますのであらかじめご了承ください。

【発送の形態について】

クール便または冷凍便の記載の無い商品に関しては、常温にてお届けします。

●お申し込みハガキに必要事項をご記入の上、投函してください。

お電話での商品のお申し込みはできません。

お申し込みハガキを紛失されました場合、再発行はお受け致しかねますので、あらかじめご了承ください。

商品の代金・送料は、すでにカタログの贈り主様よりいただいておりますので、新たにご負担いただく必要はございません。

●ご注文方法

カタログに掲載された商品の中から、ご希望の商品、またはサービスを1点お選びください。

お申し込み後の商品の取り消しや他の商品への変更はいたしかねます。

未成年者の方は酒類のお申し込みはできませんので、必ずハガキに年齢をご記入ください。

●お申し込み期限

当カタログはお受け取り後、ご希望商品をすみやかにお選びいただき、**申し込みハガキを3ヶ月以内に投函してください。お申込日より3カ月以降の「期間限定品」をお選びの場合でも、こちらで保管いたしますので必ずハガキは3カ月以内にご投函ください。**

●商品のお届け

商品はお申し込みハガキの到着後、宅配便にて2週間前後でお届けいたします。

産地の収穫・漁獲・天候等の事情により、お届けが遅れる場合もございます。

出荷時期の限定商品は、カタログ表記期間中であっても、終売となる場合がございます(この場合、事業部よりご連絡させていただきます、代品をお選びいただきます)。

ハガキ投函後、3週間を経過しても商品が到着しない場合には、「福井県贈答品業協同組合 ふるさとカタログ事業部」(☎0120-409-291/受付時間9:00~17:00/土日、祝日は除きます)までご連絡ください。

●アルコール類についてのご注意

未成年者の方はアルコール類のお申し込みはできません。なお、アルコール類の商品をご希望される方は、申し込みハガキの年齢の欄に必ずご本人の年齢をご記入ください。 ※未成年の飲酒は法律で禁止されています。

●食品アレルギー表示について

小麦 卵 乳 そば 落花生 かに えび のマークは、食品アレルギーをひきおこす恐れのある特定原材料が含まれている商品が入っています。

●**個人情報の取り扱い**

商品のお申し込みの際にお預かりする個人情報は、商品の発送以外の目的には使用いたしません。また、当カタログの運営主体である「福井県贈答品業協同組合」は、当該個人情報の適切な管理に努めます。

●**カタログに関するお問合せは下記までご連絡ください**

【ふるさとカタログ事業部】

〒910-0021 福井県福井市乾徳2丁目2-2

フリーダイヤル： **0120-409-291** FAX: 0776-25-3326

担当者：清水祐樹

受付時間：9：00～17：00（土日、祝日は除きます）

メールアドレス：info@fukui-gift-co.jp



HIKARI 光