報道機関各位

公益社団法人 福井県観光連盟

担当:於保、野路、林電話:0776-23-0182

E-mail:hayashi@fukuioyado.com

【観光地域づくり推進事業補助金事業】

『敦賀昆布 おぼろや』手削りおぼろ昆布「名工職人」なりきり体験を開発

―― 報道関係者向け見学会のお知らせ ――

(公社)福井県観光連盟では、北陸新幹線福井・敦賀開業や中部縦貫自動車道全線開通に向け「稼ぐ」観光地域づくりを加速するため、観光ブランドアップ・スーパーバイザーや観光アクティビティ・スーパーバイザーの指導・助言のもと、「観光地域づくり推進事業補助金」により、「宿泊施設・食の付加価値創造」や「体験・アクティビティの新コンテンツ開発」のモデル的な事業への支援を実施しています。

今回下記団体について、本補助金事業により開発した新コンテンツの報道関係者向け見学会を 実施いたしますのでお知らせいたします。

記

(1) 事業者名: 敦賀昆布株式会社

(2) 日時·場所: 令和5年11月17日(金) 9:30~10:30 敦賀市本町1丁目21-2

(3) 内 容: 『手削りおぼろ昆布「名工職人」なりきり体験』は、敦賀と昆布との歴史をパネルや動画で学びつつ、職人と同様の衣装で「名工職人」になりきって、職人から教わりながら、おぼろ昆布の手削りをしていただく体験です。職人は店舗に常駐しており、空き枠があれば当日でも予約なしで体験をすることが可能です。

※見学会では、地元敦賀の小学生が校外学習の一環で体験予定。取材可能です。

- (4) 提供時期: 令和5年11月18日(土) から通年 ※但し定休日を除く (リニューアルオープンキャンペーンとして、11月18日、19日は無料で体験できます)
- (5)取材申込:別添申し込み用紙に必要事項を記載し、Email または FAX でお申し込みください。
- (6) 本リリースに関する問い合わせ:

公益社団法人福井県観光連盟 観光地域づくり推進事業部 担当 林 0776-23-0182 hayashi@fukuioyado.com



【敦賀昆布 おぼろや】

職人の技光るおぼろ昆布にこだわる昆布専門店リニューアルオープン 〜昆布を見て識り、味わい、体験できる新感覚の昆布専門店〜

グランドオープン日:2023年11月18日(土)

福井県敦賀市で昆布の加工業を行う敦賀昆布株式会社(代表取締役 森田貴之)は、2023年11月18日(土)、昆布専門店「敦賀昆布」を職人の技が光るおぼろ昆布にこだわる昆布専門店「敦賀昆布 おぼろや」へとリニューアルレグランドオープンいたします。新店舗は昆布を見て識り、味わい、予約なしでおぼろ昆布すき体験ができる日本で初めての昆布専門店となります。「敦賀昆布 おぼろや」が作る手すきおぼろ昆布は昆布本来の繊細で甘味のある上品な味わいをお楽しみいただけます。新店舗で昆布の魅力を存分にご堪能ください。



【敦賀とおぼろ昆布】

敦賀はかつて北前船の寄港地として栄えていました。蝦夷・松前(現在の北海道)からは昆布が多く入ってきました。荷揚げ後に大阪へと運ばれる中継地として栄えた敦賀には良質な昆布が集積し、昆布加工業が発展してきました。近年では、とろろ昆布は機械化がすすむ一方でおぼろ昆布の加工は機械化が難しく、職人も高齢化しており技術継承も課題の一つとなっております。ここ敦賀から昆布の文化を発信するため、「敦賀昆布 おぼろや」では職人技を見て識り、味わい、体験いただくことで、日ごろ昆布を食す習慣が少ない若年層やファミリー層にも興味をもってもらい消費を促すことで、敦賀の昆布加工技術を持続可能なものとし次世代につなげていきたいと考えております。



【敦賀昆布おぼろや 特徴】

①手すきおぼろ昆布職人の光る職人技を見る

敦賀昆布おぼろやには手すきおぼろ昆布職人が常駐し、おぼろ昆布をすく様子をご覧いただ けます。また、「敦賀」と「おぼろ昆布」との由来やおぼろ昆布の調理法の提案などを動画 やパネル展示により深く昆布について識っていただくことができます。

②昆布の試飲・試食で味わう

試飲・試食コーナーでは、販売している商品をご購入いただく前に滋味あふれる昆布の旨味 を存分に味わっていただき、昆布に精通したスタッフがお客様のニーズに合った商品のご紹 介や食べ方の提案を行います。本物志向の昆布専門店だからこそできる、昆布の良さの引き 出し方や手軽にできる昆布の使い方の提案を行います。

③おぼろ昆布の手すき体験

手すきおぼろ昆布職人が直接指導するおぼろ昆布の手すき体験は、空きがあれば予約なしで 1名様から体験ができます。体験コースには「名工職人なりきり体験」もあり、手すきおぼ ろ昆布職人になりきるための衣装レンタルや小物のプレゼントがついてきます。さらに、体 験メニューのオプションとして、今では機械すきが主となった「とろろ昆布の手削り体験| もご用意しており、日本でもここ、敦賀昆布おぼろやだけでしかできない貴重な体験です。

【店舗概要】

店舗名: 敦賀昆布 おぼろや

所在地: 福井県敦賀市本町1丁目21-2

電話番号: 0120-014-051

グランドオープン:2023年11月18日(土)9:00~

営業時間: 9:00-17:00 (定休日 水曜日)



【プレス発表会&内覧会】

会場:敦賀昆布 おぼろや

日時:2023年11月17日(金) 9:30~10:30

※当日は地元敦賀の小学生が校外学習の一環で来店予定となっており、小学生へのご取材 も可能です。

取材の申込方法:下記、E-mailまたはFAXにて①会社名、②氏名 ③連絡先 ③カメラ持込 の有無の4点を記載の上、2023年11月16日(木)15時までにお申し込みくださいませ。

本プレス発表会に関するお問い合わせ先 敦賀昆布株式会社 担当:山本・川島 E-mail: y-yamamoto@tusruga-konbu.com

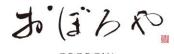
TEL : 0770-47-5852

FAX : 0770-47-5853

敦賀昆布株式会社

福井県敦賀市にて、地場産業である「おぼろ昆布」の昆布加工業を主とした事業を展開。

敦賀昆布株式会社 担当:山本・川島 TEL:0770-47-5852





させる銘菓 S な青え す [3個入] 594 鬥





のすべてを語ります。子ながら、中田屋の技 大粒の北海道・大納言小 h 2 ば

[5個人] 972 鬥

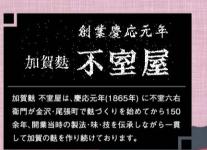
選りすぐりの逸品を 取り揃えました! **л 18 ±**/19 🗒

AM9:00~PM 5:00

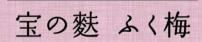


[5個人] 1,026円









[1個] 302 鬥

石川県の縁起物「福梅」の形をしたふ やきの中に、色とりどりの麩や野菜を たっぷりと詰め込みました。



舟

[10枚入] 756円

ほどよい反りかげんの小判型に、うっ すらと雪をはいたような白砂糖の化粧 引き。生姜の風味がピリッときいた金



宝の麩 照葉

[1個] 302 鬥

秋の風物詩、もみじとまつたけ の彩り麩、菊の繊細な香り、舞 茸の食感を味わえる、秋の美味 しさに満ちた一椀です。



※上記商品はイベント期間中のみの販売のため、品切れの節は御容赦ください。



布を入れ、焼芋の色にするため卵正餡を作り、芋の筋に見立てて細かいを使わず北海道産の大福豆を主原料

[6個入] 860円

わ

か

5

S





おぼろで おむすび

·佃煮(120g)

·佃煮わさび(120g) ●389円



- ·しっとり塩昆布(70g)
- ·しっとり塩昆布 山椒(60g)
- ·ひとくち塩昆布(50g)
- ·きざみ塩昆布(40g)
- ・きざみ塩昆布 うめ(35g)
- ·きざみ塩昆布 ゆず(35g) ·きざみ塩昆布 ちりめん山椒(40g)
- ·きざみ塩昆布 かつお山椒 (40g)

❷648閏



味や食感に工夫を凝らした

優しい味付けで炊き上げた 北海道産の上質な昆布の 佃 煮

※写真は全てイメージです。

0120-014051



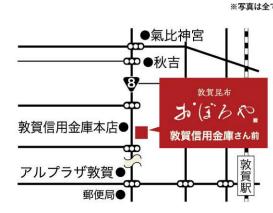


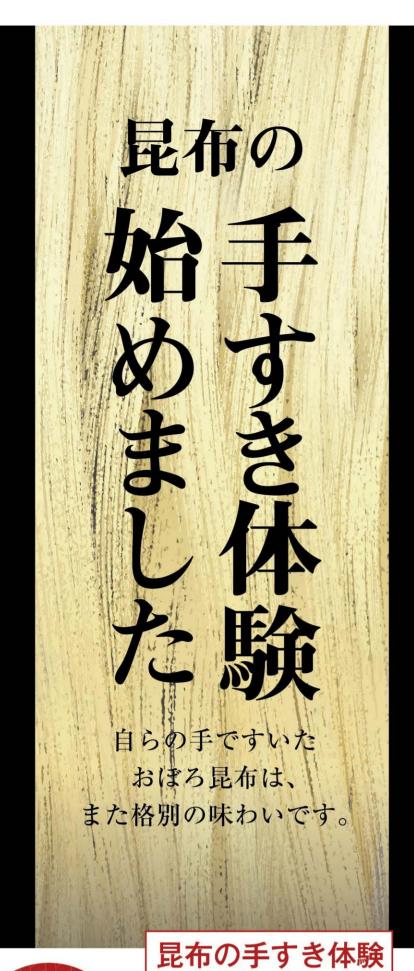
お買い物

敦賀昆布



福井県敦賀市本町1丁目21-2 TEL.0770-47-5852







11月 18日19日 限定

> ※先着順。 人数に限り があります。

イベント期間中はなんと無いい

お気軽にお声がけください。





(別紙)

敦賀昆布株式会社 山本、川島 行き (FAX:0770-47-5853、TEL:0770-47-5853)

『敦賀昆布 おぼろや』手削りおぼろ昆布「名工職人」なりきり体験 報道関係者向け見学会 取材希望一覧

| 社名 | 氏名 | 連絡先 (携帯) | カメラ テレビカメラ | 備考 |
|----|----|-------------|---------------|----|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

11月16日(木)15:00までに敦賀昆布株式会社 山本・川島までご連絡願います。