



美食福井メニューを食べて プレゼントを当てよう！ キャンペーン

「食の宝庫」福井県が誇る、越前がにや若狭牛、上庄さといも、そばなどの多彩な「美食福井」食材を楽しんでいただく SNS キャンペーンを開催します。

期 間

2025年11月1日[土]～2026年1月31日[土]

対 象

「美食福井」食材メニューを提供する
福井県内の飲食店・宿泊施設

公式観光サイト

「ふくいドットコム」の美食福井ページ掲載店舗

※2025年10月末に公開予定

《 応募方法 》

1

Instagramで
「美食福井」アカウント
(@bisyoku_fukui)を
フォロー

2

対象店舗で
「美食福井」食材を
使ったメニューを注文して
写真を撮影

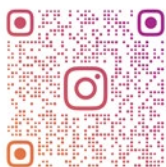
3

撮った写真を
Instagramで投稿
その際、写真に「美食福井」
アカウント(@bisyoku_fukui)を
タグ付けして、店舗名を投稿文に記入

※店舗、食材によってキャンペーン期間中に美食福井メニューを提供していない場合がありますので、あらかじめご了承ください。店舗ホームページなどでご確認ください。

抽選で50名様に、越前がにをはじめ、若狭牛、いちほまれ、
ふくいサーモン、とみつ金時など「美食福井」食材をプレゼント！

美食福井
Instagram



BISYOKU_FUKUI

キャンペーン
詳細はこちら



※店舗情報は2025年10月末に公開予定

「美食福井」食材
についてはこちら



Xでも
情報発信中！



@bisyokufukui



「美食福井」食材は裏面をチェック！



福井の美味には理由がある。

美食福井

FUKUI GASTRONOMY

美食福井へ、ようこそ



福井県は豊かな漁場と優れた養殖技術がもたらす魚介類、生産者の愛情と情熱で輝きを増す畜産物、そして、きれいな水と土壌が育む農作物に恵まれています。

福井県の自然と生産者のためめぬ努力によって生み出される、プレミアムな美味しさに会いましょう。

美食福井 特設サイト 美食福井 YouTube



若狭ぐじ



若狭を代表する高級魚で、鱗をつけたまま焼き上げる若狭焼きは京料理の華。刺身や酒蒸しも絶品です。

越前がれい



活メ・神経抜きの下処理で、カレーの生食が実現。鮮度抜群の刺身は、とっておきの“浜の美味”です。

甘えび



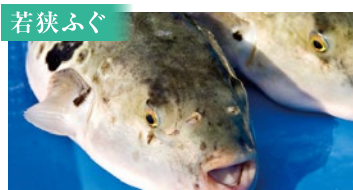
真っ赤な見た目は新鮮さの証。食せば“ぷりぷり”と身がはじけ、口の中いっぱいに甘さが広がります。

越前がに



冬の味覚の王者「越前がに」。絶妙な塩加減で旨みを最大限引き出す「茹でガニ」の美味しさは格別です。

若狭ふぐ



養殖の北限地で育てられるトラフグで、身が締まり旨みが凝縮。刺身のコリコリとした食感に極上です。

若狭まはた



全長1mにもなる大型の高級魚。上品な白身で味わい深く、刺身、鍋、あら煮など多彩な料理を味わえます。

若狭の岩牡蠣・牡蠣



夏は大ぶりな天然の「岩牡蠣」を生で。冬は養殖の「牡蠣」を焼きや蒸しで頬張れば、美味しさの虜に。

ふくいサーモン



低水温で水質に優れた福井の海で養殖されるトラウトサーモン。上品な脂と、弾力に富む肉質が自慢です。

敦賀真鯛



福井で養殖される真鯛の中でも最高ランク。刺身は歯応え抜群で、冬場にはしゃぶしゃぶもおすすすめ。

小浜よっぱらいサバ



小浜の清らかな海で、「酒粕」を食べて育つサバ。コリっとした食感と脂の乗り、爽やかな風味が特長です。

若狭牛



黒毛和牛の「若狭牛」は最高級の味わいで、霜降り肉はとろけるような肉質。赤身も柔かく甘みがあります。

福地鶏



卵も肉も美味しい福井県のブランド地鶏です。卵は黄身が大きく、肉はしっかりと噛み応えと強い旨味が特長です。

ふくいポーク



乳酸菌を配合した餌で健康的に育てた三元豚。臭みが少なく旨みたっぷりで、柔らかくジューシーな肉質が特長です。

いちほまれ



コシヒカリを超えたお米。絹のような白さと艶、粒感と粘りの最高の調和、口に広がる優しい甘みが特長です。

そば



「越前おろしそば」が有名な福井のそば。美味しい理由は、寒暖差の大きい気候が育む在来種、石臼製粉、名水にあります。

さかほまれ地酒



8,000種類から選ばれた酒米「さかほまれ」を磨き上げ、福井県オリジナルの酵母が醸す、オール福井の日本酒です。

とみつ金時



福井が誇るサツマイモのブランド。貯蔵によって甘さが増し、焼き芋をはじめ料理やスイーツも人気です。

越のルビー



“ルビー”のような紅色に完熟してから収穫するミディトマト。甘味と酸味の絶妙なバランスが魅力です。

上庄さといも



全国区の人気を誇るブランド里芋。小ぶりで身が締まり、煮崩れないため里芋の旨みを堪能できます。

吉川ナス



復活を遂げた「吉川ナス」は、丸くて大きい形が特徴です。皮が薄くよく締まった肉質で煮崩れしにくく、油との相性が抜群です。

福井梅



肉厚の「福井梅」は、宝石のような美しさ。多彩な加工品に使用され、梅干しはぼったりとした食感が魅力。

三里浜三年子らっきょう



足かけ3年をかけて育てるらっきょう。加工品の「花らっきょう」は小粒でシャキシャキとした食感です。

九頭竜まいたけ



九頭竜川源流の澄んだ空気や清らかな水と、菌床栽培の技術を駆使して育てられる大野市の特産品です。身は肉厚で、香りと味が最上級です。

香茸



福井県のジャンボ原木しいたけの最高級ブランド。肉厚でジューシーな食感と香り高い味わいは格別です。