

# 新ご当地グルメ「つるが UMAMI グルメ」について



福井県 敦賀市

新名物

# つるが UMAMI グルメ

世界が注目する第五の味覚、**旨味** - umami - を体感！



## 新名物「つるが UMAMI グルメ」とは

美味しい海幸と北前船文化のまち敦賀で、2022年に誕生した新名物。  
受け継がれた歴史と自然豊かな地形が育んだ、敦賀ならではの食材の「旨味」に着目。  
地産食材を組み合わせて生まれる、新たな食のハーモニーを体感してみませんか？

昆布や海幸の  
UMAMIを味わう

地産の旨味を  
グルメに満ち

ここにしかない  
創作料理を楽しむ

UMAMIむすび、  
UMAMIいろいろ  
グルメ

オープンマインドな  
おもてなしを感じる

お店からの愛も  
旨味のひとつ



## 1. 開発した経緯

当地域においては、北陸新幹線敦賀開業を2024年春に控え、今後多くの観光客が訪れることが予想されるが、市内消費を拡大させる為には、「食」の充実を図る必要がある。

そこで、地域資源（特色ある食材等）を活用した、敦賀ブランドとなり得る、“新ご当地グルメ”を令和3年度に開発した。

## 2. 実施状況

### 新ご当地グルメ（つるがUMAMIグルメ）について

実施したワークショップ内で、新ご当地グルメのコンセプト（※1）やルール（※2）を決定。

（※1）市内事業者が参画したワークショップの中で、食のグルメ開発に係るコンセプトを決定。

「コンセプト」（以下の3つ）

#### ①「海の恵み」 ②「陸と海の玄関口」 ③「オープンマインド、おおらか」

（※2）最終的に下記ルールを策定し、市内15店舗が新たなグルメ（つるがUMAMIグルメ）を開発。

#### ルール①【手すき昆布の旨みたっぷり「UMAMIむすび」】

- ①おむすびは2種類、1つには太白を纏わせ、もう1つには黒おぼろ（むき込みおぼろ）を纏わせること。（金のおむすび、銀のおむすび）
- ②福井米（いちほまれ・コシヒカリ等）を活用すること。
- ③具材に福井の食材を活用すること。

#### ルール②【敦賀産食材の旨みを堪能「UMAMIいろいろグルメ」】

- ①敦賀の食材を2種類以上活用すること。
- ②本事業のコンセプト（海の恵み、陸と海の玄関口、オープンマインド・おおらかな人間性）に沿ったこだわり・差別化ポイントを明確にすること。

<以下、開発されたメニュー写真（一部）>

