令和５年２月　　日

敦賀商工会議所

**「つるがUMAMIグルメ（新ご当地グルメ）」 １５店舗分の詳細について**

（１）「UMAMIむすび」ルール

**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。

**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。

（２）「UMAMIいろいろグルメ」ルール

**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。

（１）【手すき昆布の旨みたっぷり「UMAMIむすび」】　８店舗

①＜飲食店（５店舗）＞

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | 事業者名 | ネーミング（商品名） | 販売価格（税込） | 使用している敦賀 または  福井の食材 | グルメの説明、  こだわりや差別化ポイント | グルメ画像 |
| １ | 居酒屋　笑吉  【㈲ﾌﾗﾜｰﾌｰｽﾞｺｰﾎﾟﾚｰｼｮﾝ】 | 笑吉 敦賀ＵＭＡ結び | １，１００円 | 米：福井産  具：敦賀真鯛、ふくいサーモン | ●太白のおむすび→ｿﾃｰした敦賀真鯛を具材とし、ﾊﾞﾀｰ焼おむすびにし、太白で巻き上げている。  ●おぼろのおむすび→ｻｲｺﾛ状にした、ふくいｻｰﾓﾝをたっぷり混ぜ込み、おぼろ昆布で巻き上げている。 |  |
| ２ | おむすびや 穂んのり | 越前若狭　縁むすび | １，０００円 | 米：いちほまれ、敦賀産コシヒカリ玄米  具：サバへしこ（美浜町日向）、福井梅（若狭町西田）、  塩うに（県内産）、おかずみそ（県内産）、現代の名工（別所氏）が削りあげるおぼろ昆布（太白極・むき込み黒） | ●敦賀産コシヒカリ玄米おむすびに、現代の名工が削ったおぼろ昆布を活用し、うま味を際立たせる。  ●添える漬物は季節に応じて変化（にしん寿し・赤カンバ千枚漬け・黒河マナ等）させる。 |  |
| ３ | 空＜KU＞  【㈱歳月苑】 | 敦賀ふぐ天むすび・  敦賀真鯛天むすび | ８８０円  （２個セット） | 米：地元産こしひかり  具：敦賀ふぐ、敦賀真鯛、越前塩、現代の名工（別所氏）  が削りあげるおぼろ昆布（太白極・むき込み黒）、  香の物 | ●敦賀ふぐや敦賀真鯛は味が淡泊なので、衣や下味で変化。  ●ビジュアルを良くする為、具材を目に見える形にする。  ●商店街や氣比神宮に近い立地を活かし、食べ歩きが出来るﾃｲｸｱｳﾄ商品を提供する。 |  |
| ４ | 軽食 喫茶 | ご当地つるがむすび（昆布）  （地元のおすまし 昆布スープ付き） | ８８０円 | 米：華越前（敦賀契約農家産）  具：焼へしこ（美浜町）、名田庄漬、梅干（三方産） | ●具材は中に包まずに、外に盛り付けして自由に食べてもらう。  ●持ち帰り（テイクアウト）も可能。 |  |
| ５ | やまもと  【山本鮮魚店】 | （敦賀×お結び） | コース料理  （8,800円）の〆  又は、  追加でのﾃｲｸｱｳﾄ  （1,320円） | 米：福井産  具：敦賀真鯛・福井県地物の塩（百笑の塩）・地物塩昆布 | ●テイクアウトする場合は、昔ながらの古風な竹の皮を使用。  ●米の素材を活かす為、上品な味がする上品な塩を使用。 |  |

②＜民宿（３店舗）＞

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | 事業者名 | ネーミング（商品名） | 販売価格（税込） | 使用している敦賀 または  福井の食材 | グルメの説明、  こだわりや差別化ポイント | 商品画像 |
| １ | あけぼの旅館 | 敦賀ふくUMAむすび | １３，２００円～（１泊２食付き  ふぐｺｰｽﾌﾟﾗﾝのみ） | 米：いちほまれ  具：敦賀ふぐ、太白、黒おぼろ昆布 | ●中の具材（敦賀ふぐ）は、昆布を引き立てるためにうす味にしている。（混ぜ・焼き・炊き込みの３種） |  |
| ２ | 伝平荘 | 敦賀真鯛の味くらべ昆布結び  炙・焼・煮 | １１，０００円～  （１泊２食付き  ﾌﾟﾗﾝの朝食にｾｯﾄ） | 米：自家製米（華越前）  具：敦賀真鯛、敦賀産野菜、敦賀産梅 | ●見栄えや食感を出すために、具を大きくしている。  ●地場の食材をふんだんに活用している。 |  |
| ３ | 中村旅館 | 敦賀真鯛のたいむすびランチ | ２，７５０円 | 米：自家製米  具：敦賀真鯛、福井梅（自家製）、昆布 | ●敦賀真鯛を様々な調理（揚げ物・蒸し物等）でアレンジしたランチメニューとなっている。  ●地場の食材をふんだんに活用している。 |  |

（２）【敦賀産食材の旨みを堪能「UMAMIいろいろグルメ」】　１７店舗

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| No | 事業者名 | ネーミング（商品名） | 販売価格（税込） | 使用している敦賀 または  福井の食材 | グルメの説明、  こだわりや差別化ポイント | 商品画像 |
| １ | 味処 乃むら | へしこの天丼（とろろ昆布がけ） | ９９０円 | とろろ昆布、へしこ、いちほまれor福井県産コシヒカリ | ●へしこに小麦粉を合わせ、天ぷらにすることで、味がまろやかになり、苦手な方でも非常に食べやすくなっている。 |  |
| 2 | 海鮮みなと家 | ゆず香る〆さばのカプレーゼ  粒マスタード和え | ６８０円 | 敦賀湾で獲れた鯖、敦賀産トマト | ●敦賀湾で獲れた新鮮なさばを酢で〆た後に、食べやすいようにモッツァレラチーズと甘みのあるトマト、薄く切ったさばをマスタードで和えました。 |  |
| 敦サカレーサラダ | ８９０円 | 敦賀湾で獲れた鯖、敦賀産野菜（サニーレタス・水菜等） | ●敦賀湾で獲れた新鮮な鯖をカレー風味に。敦賀で採れた新鮮なお野菜と一緒に。 |  |
| 3 | カメレオン食堂 | 敦賀産へしこと地産の季節野菜の  ペペロンチーノ | １，５００円 | 敦賀産へしこ、地元産野菜  （春：黒河マナ、夏：水菜、秋：ジャガイモ、冬：かぶ） | ●敦賀産へしこの独特な味わいと敦賀で採れた新鮮な季節野菜を合わせたパスタです。 |  |
| 4 | キトテノワ  【㈲Akasha】 | 大根ステーキ 昆布バーニャ添え | ５００円 | 地元産大根、地元産しいたけと昆布のバーニャソース | ●超弱火でじっくりと蒸し焼きにした大根の旨みと、昆布の旨みを凝縮したソースを合わせ、お互いの食材の旨みを最大限に引き出した。 |  |
| 5 | 気比の里 | Ｔ－ＵＭＡＭＩランチ | ９９０円 | 敦賀真鯛、昆布 | ●淡白なお魚も、しっかりした味のへしこも、昆布の旨味で後を引く味にまとまっており、敦賀らしさを詰め込んだお弁当になっています。 |  |
| 6 | 酵母の工房 パナショー  （㈲那須商店） | わさび昆布ＩＮアカカンバクロワッサン | ３９０円 | わさび昆布、アカカンバ | ●敦賀産わさび昆布をアレンジした当店オリジナルのフィリング（具材）を、敦賀の伝統野菜である杉箸アカカンバで作った赤いクロワッサンにサンドしました。 |  |
| 7 | 魚とごはん　ますよね  （㈲増米商店） | ますよね 御膳 | ２，０００円 | 敦賀港で獲れた地魚（敦賀真鯛 等）、地元産の野菜等  （春～夏：水菜、秋：キノコ類、冬：大根等） | ●敦賀産の新鮮な地魚を中心に、７品目以上を盛り込んでおります。 |  |
| 8 | サカナのバーガー敦賀駅前店  （㈲増米商店） | カニカニＷチーズバーガー | １，１８０円(単品)  １，５８０円(セット) | 自社製造のカニ身、自社製造のバンズ | ●自社製造のカニ身ほぼ１００％のパテを、特製のカニミソで和えました。少し甘めのオリジナルバンジ（自社製造）との相性もバツグンです。 |  |
| 9 | Sea of Japan 彩波  【㈱HAF.B】 | 敦賀真鯛　潮ラーメン 極 | １，０００円 | 敦賀真鯛、敦賀昆布、福井県産コシヒカリ | ●地域の素材（魚・だし等）を最大限に活かし、敦賀市の潮風を感じていただけるよう創作した。 |  |
| 10 | steak＆wine ぼたん亭  【㈱ぼたん亭】 | ステーキランチコース「敦賀」 | ８，８００円 | 敦賀真鯛、甘えび、若狭牛、いちほまれ | ●敦賀の食材をふんだんに活用し、ここでしか食べられないメニュー構成となっている。 |  |
| 11 | Speranza Fiore | 越前ズワイガニのラザニア | ２，５００円 | 敦賀港で獲れたセイコ蟹、地元産のほうれんそう等 | ●ズワイ蟹と敦賀野菜を余すことなく使い、旨みたっぷりのベシャメルで仕上げたラザニアです。イタリアチーズの風味と共に召し上がっていただきたいです。 |  |
| 12 | 敦賀さざなみリゾート  ちょうべい  【㈲長兵衛】 | 海辺の宿で朝のお結び体験♪  敦賀【金銀UMAMI結び】 | ６，８００円～  （１泊朝食付き  ﾌﾟﾗﾝにｾｯﾄ） | 米：敦賀産（名子の棚田）コシヒカリ  具：手すき昆布、自家製へしこ、越前塩 | ●朝食の発酵食ご膳はそのままに、  究極のお結び作り体験が可能。  ●地場の食材をふんだんに活用している。 |  |
| 13 | テアトロ | 敦賀真鯛と仲間たちの  シーフードクリームパスタ | １，４５０円 | 敦賀真鯛、福井産白みそ、タコ・イカ（敦賀産） | ●真鯛をはじめ、他の食材（タコ・イカ）も敦賀産にこだわって仕上げた。また、隠し味には福井産の白みそを使用している。 |  |
| 敦賀真鯛と旬の野菜のピッツァ | １，８００円 | 敦賀真鯛、ほうれんそう | ●敦賀真鯛を昆布でしめ、トマトソースで、チーズをのせ、真鯛と旬の敦賀野菜をトッピングした薄焼きのパリパリピッツァです。 |  |
| 14 | まるさん屋  （㈱ザバッサ） | 敦賀のおぼろ昆布の特製だしで食べる  敦賀真鯛の鯛茶漬け | １，４８５円 | おぼろ昆布、敦賀真鯛 | ●特製ごまじょうゆとおぼろ昆布の風味を、玄米茶を使っただし汁にとじこめました。鯛の旨味を存分に味わえます。 |  |
| 15 | 御影堂前 お料理 やまとも  【㈲桑名食品】 | 敦賀真鯛カツバーガー | ５００円（１つ） | 敦賀真鯛、自家製みそ | ●仕入れ日にもよるが、野菜などの食材についても、地物（福井産）を使用している。また、ソースは２種類（ねぎ・豆腐）から選択することが出来る。 |  |
| 16 | ㈱LABwel | つぬがの塩レモンラーメン | ７００円(単品) | 敦賀湾阿曽の海水より製造した塩（角鹿の塩）  阿曽地区で生産したレモン | ●ミネラルたっぷりの角鹿の塩で出汁を作り、阿曽地区で生産した絶妙な味わいのラーメン。 |  |
| つぬがの塩おにぎり | 1. ０００円   （上記ラーメンと塩おにぎり２個セット） | 敦賀湾阿曽の海水より製造した塩（角鹿の塩）  敦賀で生産した米（角鹿の米） | ●ミネラルたっぷりの角鹿の塩と、長谷地区の農薬半分以下で安全安心の角鹿の米を使った塩おにぎりです。 |  |
| 17 | Renato | 敦賀の魚介を使った  円山リゾット米のスップリ | ３００円 | 敦賀で生産されたトマトケチャップ、  敦賀港で獲れた魚介類 | ●重武農園のトマトケチャップを、嶺南でも当店しか扱っていない円山リゾット米を使い、敦賀の海の恵みをイタリア料理のスップリに。ソースは重武農園のトマトケチャップでお楽しみください。 |  |