



世界の動き身近な話題
中日新聞



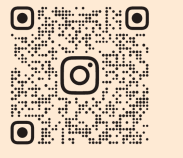
かわら版さんぽみち編集局 〒918-8116 福井市大町2-206-1 福井広報センター内
TEL 0776-28-2116 FAX 0776-28-8602
Eメール osanpo@fukui.koho-c.co.jp

日刊 福井県民
ふくいの今がギョッと

冬に食べたい ホカホカグルメ



バナナジュース (500円) も販売



@KOMEKOTAIYAKI_FUKUI



甲賀米粉たい焼き 福井店
①福井市大東1-6-44 ☎0776-97-5932
②午前10時30分～午後6時
③月曜日(祝日の場合その翌日)
※年末は12月29日まで、年始は1月4日から営業
④5台



Teigakuraute で
パリパリもちもち
リピート確定！グルテンフリーの米粉たい焼き

見た目も独特な手裏剣と刀を持った忍者風たい焼き。甲賀忍者の里、滋賀県甲賀市に本社がある「甲賀米粉たい焼き」が昨年、福井市にやってきた。全国でもまだ珍しい米粉100%のたい焼きで、北陸初出店だ。外側はパリッと香ばしく、中はもちもちの新食感が特長。「米粉は小麦粉に比べて消化しやすく体にやさしい、そのうえ小麦粉より低カロリー」と、健康志向でカロリーを気にする人や小麦アレルギーのある人にもうれしい一品。味は上品な甘さが魅力の「つぶあん」(200円)や「白玉こしあん」(260円)、洋風の「カスタードクリーム」(230円)や「チョコレートクリーム」(240円)、食事代わりにオススメの「ポテトサラダ」(200円)や「ウインナーチーズ」(250円)の定番6種類に季節限定品が加わる。



訪れた人はまずこれをオーダーする、という大人気メニューの「水餃子」(6個638円)。中から肉や野菜のうまみが溶け出した熱々の絶品スープが楽しめる

芦原街道沿いの福井市方面から芦原温泉街に入る少し手前がある、本格中国料理が味わえる「楊々餃子」。白い外壁に青い屋根の外観がかわいく、地域住民はもちろん、遠方からも人がやってくる、あわら市たつての人気店だ。中国で料理人だった父親の背中を見て育ったというオーナーの小刀祐静波(ことねせいは)さん(54)は「材料も作り方もとってこどわっている」と胸を張る。皮から一つ一つ丹精して作る「水餃子」は、国産の豚肉と牛肉を店でミンチにし、キャベツ、ニラ、ショウガなどの食材も国産のものを使用。味付けに日本のみそを使用し、炒め卵を入れるなど、他では食べられない完全オリジナルレシピだ。体を温める効果のあるショウガが多めに使われているのも特長で、寒い冬にもピッタリの一品。「水餃子」のほかにも、焼き餃子や小籠包、炒め物、和え物などのメニューもあり、家族や気の合う仲間とゆっくりと訪れたい。



唯一処 楊々餃子
①あわら市田中々 18-5 ☎0776-78-6605
②午後5時30分～午後10時30分(L.O.午後10時)
日曜日のみ昼も営業:
午前11時30分～午後2時30分(L.O.午後2時)
③水・木曜日
※年末は12月30日まで、年始は1月3日から営業
④20台
ホームページで情報発信中



じゅわ〜／中からあふれ出すスープがたまらない
つるつるともちもちの水餃子

お店で



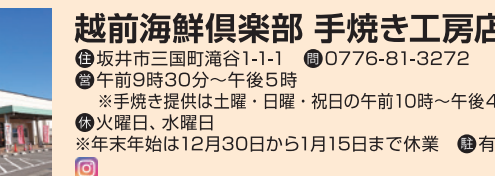
こちららも実演販売の人気商品「いいたこしっとり焼」(432円)。水分を残して焼いているので、半生でうま味をしっかりと楽しめる

お待ちしています！



甘エビやタコの姿そのままの「から揚げせんべい」は看板商品

越前海鮮倶楽部 手焼き工房
①坂井市三國町瀬谷1-1-1 ☎0776-81-3272
②午前9時30分～午後5時
※手焼き提供は土曜・日曜・祝日の午前10時～午後4時
③火曜日、水曜日
※年末年始は12月30日から1月15日まで休業 ④有り



@ECHIZEN_KAISEN_CLUB

さんぽみち

Teigakuraute で



(右手前から時計回りに)「うふクリーム」(200円)、「黒糖こしあん」(220円)、「十勝つぶあん」(180円)。「うふクリーム」のうふとはフランス語で卵のこと。卵たっぷり、優しい甘さのとろとろカスタードクリームは女性や子どもに大人気

寒い日も雨降りの日も
ほかほかの大判焼きをドライブスルーで

勝山市の「道の駅 恐竜渓谷かつやま」周辺には近頃、ニューオープンの店が続々誕生。中でも注目なのが、ドライブスルーで大判焼きやドリンク類がテイクアウトできる店「かつやま恐竜大判焼き」だ。本格的な寒さを迎えるこれからの季節「温かいものや甘いもの」を食べたい。でも寒くて車から降りたくないと思うこともしばしば。そんな時はこのお店にどうぞ。看板メニューの大判焼きは「十勝つぶあん」「うふクリーム」「黒糖こしあん」の3種類と、季節感を生かした限定商品がある。生地は小麦粉に勝山市産米粉をブレンドし、ふわっ・モチとした食感を実現。「十勝つぶあん」は北海道十勝産の小豆を使用した甘さ控えめのあんこがたっぷり入っており、店一番の人気メニューだ。店長は「あんこに季節のフルーツを合わせたものや、お総菜系の大判焼きも登場予定です。いつ来てもお客さまに楽しんでいただけるような仕掛けをしていきたい。観光客だけでなく、地元の方にも愛されるお店になれば」と今後の意気込みを話していた。

車に乗ったまま注文、支払い、商品の受け取りが短時間でできるドライブスルー。ドライブ途中で、ご近所への訪問の際のちょっとした土産に、とさまざまな用途で立ち寄れる。店舗の敷地は広々としており、パーキングもあるため車を停めての購入も可能

かつやま恐竜大判焼き
①勝山市荒土町松ヶ崎3-112-2「道の駅 恐竜渓谷かつやま」向かい
②0779-69-1802
③午前10時～午後6時
※多数注文の場合は事前連絡を
④第2・4水曜日(祝日の場合その翌日)



@KATSUJIVAMAKORYUUBANYAKI

さんぽみちLINE限定企画
「ハーモニーホールふくい」
チケット引換券
(公財)福井県文化振興事業団主催コンサート限定のチケット
4,000円分又は
1,000円分を各3名様にプレゼント!
「ハーモニーホールふくい」チケットセンターでのみ使用できます
チケットの有効期限は、2025年5月31日。
応募はLINE限定の為、まだ登録されていない方はこの機会にぜひ登録をお願いします
応募方法 「ハーモニーホールふくい」チケット引換券希望と明記住所、氏名、電話番号を記載の上、お申し込みください。(締め切りは12月20日)

つまみ細工でつくるミニ羽子板
日時 12月14日(土) 午前の部 午前10時30分～午後12時30分
午後の部 午後1時30分～3時30分
場所 ハビリン2階の福福小屋
参加費 2,300円 持ち物 必要な方は拡大鏡を持参してください
参加 小学4年生以上(小学生は保護者同伴でお願いします)
定員 各部20人(先着順)
講師 吉村良子さん、吉川倫世さん
(日本つまみ細工コーディネイト協会認定講師)
こちらのQRコードからご予約いただけます！
ちりめんの生地を使って鶴と亀をつまみ細工で作ります。
ミニ羽子板に越前和紙を貼り、松・竹・水引のパーツをあしらってお正月飾りに仕上げます。
主催：日刊県民福井・中日新聞社 共催：福井市観光物産館福福館
問い合わせ・申し込み先 日刊県民福井事業グループ ☎0776-28-8618
(平日 午前10時～午後6時)

おさんぽこみちの Instagram
随時更新中
こみちのInstagramでは、取材先で出会った風景やさんぽみち掲載店を詳しくご紹介するリール動画などを随時配信！
profile
かわら版さんぽみちのライター「こみち」。好きな花は「キンモクセイ」。インスタ歴は半年。日々見てくれた方が元気になるような写真を撮ることに燃えている。
@osanpo_komichi
かわら版さんぽみち

日刊県民福井 月々2,480円 開催期間 ~2025年2/20(木)
お友だちやお知り合いをご紹介してください！
新規読者紹介キャンペーン開催中！
ご紹介いただいたあなたへ 新しくご購入いただいた方へ
JCBギフト券 5,000円分
「選べる」素敵なプレゼント
6カ月以上のご契約で
●お申し込み・お問い合わせ先 ☎0120-888-291 (受付時間 9:00~18:00) 日刊県民福井編集部
●お問い合わせ先 ☎0776-28-8602 (24時間受付) 日刊県民福井編集部

新聞ちぎり絵
みなさんも始めてみませんか？
新聞ちぎり絵に親しむ人が増えています。素材は新聞紙。下絵に合わせて新聞のカラー紙面をちぎって貼らせて絵を描いたもので、世界に1つだけの味わいのある作品を作ることができるのが魅力です。
出張教室します！
新聞ちぎり絵体験会 始めます
ご希望の公民館サークルやお友達グループなど、開催場所と参加人数をご連絡ください。スタッフがみなさんの節にお伺いします。
詳しくは中日新聞、日刊県民福井 販売促進部 ☎0776(28)2116までお気軽にお問い合わせください。(新聞ちぎり絵体験会について)とお伝えください。