

# 美浜の酒と肴

## 美浜へしこ (一社) 若狭美浜観光協会

新鮮な鯖などを塩漬にし、いったん取り出して米糠に漬け、本漬けにして1年から2年の長期にわたって漬け込み成熟したもので、農林水産省の郷土料理百選にも選ばれているふるさとの味です。



## 早瀬浦 三宅彦右衛門酒造(有)

漁師町で育て、鍛えられた銘酒です。その飲み口は芳醇な旨味ときりっとした後味。"北陸随一の男酒"と称され、美浜のおいしい海の幸をさらに美味しく引き立たせます。



## へしこのオリーブオイル漬け 五湖の駅

¥630

パスタやカナッペなど洋風アレンジ用にへしこをオリーブオイル漬けにしました。手軽にイタリアンへしこが楽しめます。

## えんじゅく 美浜塩熟ぶり

¥2500  ふくい食ブランド推進(株)

「美浜塩熟ぶり」とは正月神事、「板の上の儀式」において参拝される各戸の家長に配られる大漁祈願の縁起物。水揚げされた「ぶり」に下処理を加え、塩をなじませ菰に巻き2週間じっくり熟成させた至極の逸品です。正月元旦にしか食べることができなかった、まさしく「1/365」の味です。



## へしこBURN!

¥630  五湖の駅

へしこを手軽に召し上がれるようにスライスして軽く焼きました。レンジで10秒・即お茶漬やお酒のお供になります。

# 美浜のおかし

## なんこうふらく 難攻不落 味噌まんじゅう

¥120  中西製菓

「難攻不落 味噌まんじゅう」は若狭国佐柿国吉城が続日本100名城に選定されたのを機に考案いたしました。薯蕷生地をベースに味噌の風味豊かな饅頭です。白こしあん、赤こしあんでお楽しみいただけます。



## 美浜ジャンボ スイートポテト

¥602  愛月堂

美浜町新庄のさつまいもを使ったスイートポテト。ジャンボサイズでお芋の風味が口いっぱいに広がります。



## サブレ3種セット

¥334  愛月堂

へしこの糠を炒って入れた「へしこサブレ」、すりつぶした人参を使った『人参サブレ』、梅エキスを使った『梅サブレ』のセットです。

 愛月堂

## 人参ゆべし ¥112

美浜産の人参と白しょうゆを使った「ゆべし」です。人参のやさしい風味とモチモチ感をお楽しみください。

## 美浜キャロットケーキ ¥130

美浜産の人参を使った「ケーキ」です。クセがなく、人参がらいなお子様でも美味しく召し上がれます。

## 美浜梅街道(梅ケーキ) ¥149

梅を贅沢に1個使った「ケーキ」です。梅のさっぱりした風味がケーキの甘さを引き立てます。