

2021年10月1日（金）全品完全デビュー！

フォトジェニックな福井の新グルメ「粹福（ふくいっぷく）」

福井市内レストラン・カフェで提供スタート！



JTBグループで旅行・ライフスタイル情報を提供する株式会社 JTB パブリッシング（東京都新宿区、代表取締役 社長執行役員：今井敏行）は、福井県福井市（市長：東村新一）から受託した福井ジェニック創出事業として、福井らしい写真映える「粹福グルメ」のプロデュースを行ってきました。2021年6月1日から一部店舗で提供を開始していた本グルメは、2021年10月1日（金）に福井市内参加飲食店にて提供を開始し、全品がそろって完全デビューとなります。

「粹福（ふくいっぷく）」グルメとは

福井市が北陸新幹線福井開業に向け行っている、フォトジェニックな食を創出する「福井ジェニック創出事業」において、JTB パブリッシングがプロデュースするのが「粹福（ふくいっぷく）」グルメです。

- ① 旅の途中で一休みするという意味の「一服」を、
- ② 派手さはなくとも、奥ゆかしく、深みがある素材という意味での「粹」と、福井の日々の暮らしの中に溢れているいろいろな幸福という意味での「福」という2文字で表現しました。
- ③ さらに、「ふくい」での旅の途中に「いっぷく」していただくという想いを、「ふくいっぷく」という読みで表現しています。

粹福グルメは「粹福ごはん」「粹福パフェ」「粹福パエリア」「粹福こびり」の全4メニューです。

粹福
FUKUIPPUKU

〈10月1日（金）スタート！メニュー紹介〉

※メニューに使用する食材は、季節によって変更する場合がございます。

◆「粹福ごはん」について

「粹福ごはん」は、福井の「粹」を枳にぎゅっと詰め込んだ、宝石箱のようなお食事メニューです。福井が誇る海の幸、山の幸など福井の味覚をふんだんに盛り込み、福井市からの「ようこそ！」というおもてなしの気持ちを込めました。器にもこだわり、福井県内で沈金技術を手掛ける山嘉商店で、粹福ロゴをあしらったオリジナル枳を作成、イトイン店舗で使用します。提供店舗は以下を予定しています。



▲「旬香酒燈 煙や」提供メニュー

地魚のばらちらし、若狭牛レアカツなど
こだわりの食材を使用。4400円（税込）。



▲「くずし割烹 ぼんた」「くずし割烹 ぼんた個室お二階」提供メニュー

三国产甘エビと越前産イカの枳は絶品。
デザートも。3300円（税込）。



▲「和食ダイニング 柳月亭」「和食ダイニング 柳庵」提供メニュー

お造り、若狭牛、鯖寿司など、職人の技が
光るミニ懐石仕立て。4400円（税込・要
予約）。



▲「こびり庵」提供メニュー

辛子麩やおつくね（東郷地区の方言で、
おにぎりの意）など郷土料理が詰まった
ごはん。2000円（税込）。



▲「番匠本店 福井駅桜むすびプリズム店」提供メニュー

福井米のチラン寿司や焼鯖、こだわりのだし
巻き玉子入り。1380円（税込）。※テイク
アウト

◆「粹福パフェ」について

「粹福パフェ」は、旅の途中のちょっと「一服」の時間をお届けするスイーツです。福井市民ならだれもが知るドリンク「ローヤルさわやか」を使った「ローヤルさわやかジュレ」や「羽二重餅」などの福井銘菓を盛り込み、懐かしいレトロなクリームソーダ仕立てにしました。器も完全オリジナルで、福井市の越前海岸沿いでガラス工房を営むワタリガラススタジオによるパフェグラスとカトラリーでご提供します（イトイン店舗のみ）。提供店舗は以下を予定しています。



▲「一乗谷あさくら水の駅」
旬のフルーツとミルクソフトの相性が抜群！ 味わいあるそばの実をトッピングして、味変も楽しめる一品。
800円（税込）。



▲「ごーる堂」
大豆製品の専門店で作られている香ばしい豆乳きなこソフトと、3種のジュレがポイント！ 1080円（税込）。
※テイクアウト



▲「GIORNO Fukui,」
「Giorno Re:refresh bar」
旬のフレッシュフルーツと最後に現れる大人な生チョコに大満足。見た目も華やかな贅沢パフェ。1500円（税込）。



▲「村中甘泉堂」
ローヤルさわかやかジュレが羽二重餅とマッチ。五月ヶ瀬も入った、福井名物たっぷりパフェ。486円（税込）。
※テイクアウト

◆「粹福パエリア」について

「粹福パエリア」は、福井県米をはじめとした福井の食材をたっぷり使用したパエリア。海の幸が豊かな福井の日常の中にある「ぜいたく」を味わえるメニューです。提供店舗は以下を予定しています。



▲「魚屋の喰い処 まつ田」提供メニュー
凝縮されたイカのうま味と、地元産越のルビー（ミディトマト）の甘みが絶妙なスープパエリア。1人前1800円（税込・要予約・2人前より）。



▲「イタリア料理 クッチーナ」提供メニュー
福井産パエリア米「越のリゾット」や、ふくいサーモンなど地の魚介・野菜を使用したパエリア。1人前1700円（税込・要予約・2人前より）。

◆「粹福こびり」について

「粹福こびり」の「こびり」は、福井で「おやつ」を意味する方言です。里芋と糖度の高い越のルビー（ミディトマト）を使ったムースは、デザートにぴったり。お召し上がり際には、「日本のポンペイ」と呼ばれる一乗谷朝倉氏遺跡にちなんで、「掘り起こす」感覚でぜひ召し上がってみてください。提供店舗は以下を予定しています。



◀「こびり庵」提供メニュー

糖度の高い越のルビー（ミディトマト）と里芋を使ったムース仕立てのこびりは、デザート感覚でいただけます。200円（税込・定食とのセットメニュー）。

〈Instagramを要チェックです!〉

2021年10月1日（金）から全店で提供がスタートする、こだわりたっぷりの「粹福グルメ」。福井にお立ち寄り際には、ぜひ召し上がってみてください。また季節によって変わる旬の食材情報など、福井市のInstagramアカウント(https://instagram.com/fukui_iine)でも随時情報を発信していきますので、ぜひチェックしてみてください。

<お問合せ先>

JTBパブリッシング 地域交流プロデュース部 03-6888-7822