

べに
紅しきぶの旬メニューを味わおう♪

JA 越前たけふ

コラボ

越前市地産地消推進の店

べに
紅しきぶ トマトフェア

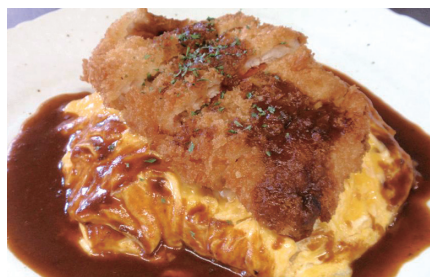
フェア期間

6月14日(金) ~ 7月7日(日)

地元のおいしいトマトとして親しまれている大玉トマトのブランド「紅しきぶ」。
越前市地産地消推進の店が紅しきぶを使ったオリジナルメニューを期間限定で提供します。
いろんな旬のトマトメニューを味わいにお店へ行ってみよう！！

越前めん処 江戸屋

▶えちぜんめんどころ えどや



テーマは、紅しきぶを使った
越前市三大グルメ

上・トマカツボルガライス940円は、紅しきぶを挟んだトマカツの旬ボルガライス。中・冷たいトマト中華そば780円は、中華麺に紅しきぶと胡麻風味のスープがマッチしたヘルシーメニュー。下・トマト天おろしそば840円は紅しきぶ天ぷらが豪快に添えられた越前おろしそば。



電話／0778-24-3248 住所／越前市高瀬二丁目6-15 営業時間／11:00～19:00 (LO 18:30) 定休日／日曜・第3月曜 席数／30席 駐車場8台

レストラン若紫

(しきぶ温泉 湯楽里内)

▶れすとらんわかむらさき



しきぶ温泉
湯楽里内にあるレストラン

上・紅しきぶと真鯛のカルパッチョ680円は新鮮な食材と彩りが見事な初夏メニュー。中・冷やしラーメン(紅しきぶ使用)780円。温泉の後は、ひんやりメニューを満喫してはいかが。下・広々とした明るい店内。日帰り入浴の場合もお気軽にどうぞ。



電話／0778-25-7800 住所／越前市白崎町68-8 営業時間／11:00～14:00 (LO 13:30) 17:30～20:30 (LO 20:00) 定休日／水曜 席数／70席 駐車場／200台

レストラン マイルイ

▶れすとらん まいるい



紅しきぶを使ったオリジナル
洋食メニューを堪能

上・越前旨香豚ピカタチーズのせ紅しきぶトマトソース1,260円は、地場産の豚肉を使用。ライスとサラダ付。中・紅しきぶトマトオムレツ(ハムチーズ入り)630円(単品)は、紅しきぶ、卵、チーズのハーモニーが絶品。下・アットホームな雰囲気でも温かく迎えてくれる。



電話／0778-22-2199 住所／越前市家久町46-13-1 営業時間／8:00～22:00 (日・祝は9:00～21:30) 上記メニューなどの食事は11:00～ 定休日／木曜 席数／40席 駐車場／12台

とんとん亭

▶とんとんてい



紅しきぶをふんだんに使った
老舗とんかつ屋さんメニュー

上・イタリアン風とんかつ1,200円は大葉とチーズをヒレ肉で挟んだ鉄板焼。ライスと味噌汁、小鉢付。中・海老ボルガライスには、紅しきぶをトッピング。海老フライ1尾付は950円、海老フライ2尾付は1,200円。ライス、サラダ、味噌汁付。下・和風の店内は、ゆったりくつろげる空間。



電話／0778-24-5206 住所／越前市上太田町23-9-11 営業時間／11:30～14:30 17:00～21:00 定休日／月曜 席数／30席 駐車場／7台

裏面のお店もぜひご覧ください。

レストラン パニエ

▶れすとらん ぱにえ

カフェ・ド・アン

▶かふえ ど あん

サファイア

▶さふあいあ

三河屋

▶みかわや



コース料理のメニューに「とり肉と紅しきぶのトマト煮込」が登場♪

上・JR武生駅から徒歩5分の蔵の辻にあるお店は、隠れ家的な佇まい。中・店内はカウンター席とお座敷の両方ある。店内の上品な設えは、つい時間を忘れ長居したくなる。※コース料理はお一人3,500円〜。2名様から要予約。



電話／0778-23-4823 住所／越前市蓬萊町3-25-1 営業時間／11:30～13:30 (LO13:00) 17:00～21:30 定休日／月曜 (不定で連休有) 席数／17席 駐車場／有

紅しきぶイタリアンでゆったりランチ&ディナー

上・紅しきぶバジルのスパゲティ1,050円は、バジルの色と風味が紅しきぶを一層引き立たせる逸品。中・紅しきぶのスープ450円は、ランチやディナーにぜひ加えたいおすすめの一品。下・昼と夜、違った雰囲気を出すお店は、いろんなシーンで利用したい。



電話／0778-21-3023 住所／越前市東千福町24-17 営業時間／11:30～14:00 17:30～21:00 定休日／水曜 席数／35席 駐車場 13台

サラダはすべて紅しきぶトマト入り。オムライスがおすすめ!!

上・オムライス800円は、ケチャップライスとデミグラスソースで丁寧に作られた人気メニュー。中・エビフライ付きオムライス1,000円は、リピート間違いなしのワンプレート。いずれも紅しきぶ入りサラダ付。平日のみコーヒー付(土曜・祭日は除く)下・木のぬくもりが感じられる落ち着いた店内。



電話／0778-22-0573 住所／越前市東千福町27-24 営業時間／8:00～17:30 (ランチタイムは11:00～14:00) 定休日／日曜 席数／24席 駐車場／10台 ※上記メニューはランチタイムのみ。

紅しきぶ入りサラダと野菜たっぷりのランチがおすすめ♪

上・お昼のランチサービスセット1,000円は、紅しきぶ入りサラダと野菜中心の小鉢がついてお腹も心も満たしてくれる。スープ、コーヒー付。写真はハンバーグランチ。夜は、トマトサラダ500円や丸ごとトマトの煮びたし500円など手作りの紅しきぶメニューが味わえる。中、下・昼はもちろん夜も遅くまでゆっくり楽しめるお店。



電話／0778-23-6531 住所／越前市北千福町19 営業時間／9:00～24:00 (LO23:30) (ランチタイムは、11:30～14:00) 定休日／日曜・祭日 席数／40席 駐車場／8台



生産者からのメッセージ

JA越前たけふの春トマト専門部会では20軒の農家が生産しています。



越前市 山口 幸雄さん

トマト栽培は50年以上。平成22年に越前市「農の匠」の認定をいただきました。近年の気候の変化に対応し、栽培方法も昔とは変わってきていますが、新しい品種にも挑戦し、品質向上に仲間たちと取り組んでいます。また若手の農業者の育成にも貢献したいと思っています。

平成23年より紅しきぶ、秋きゅうりの栽培を始めました。経験はまだ浅いですが、他の部会員さんと相互に作柄を確認し合いながら、丁寧な心がけ、皆さんに喜んでもらえるような品質を目指し励んでいます。



越前市 片岡 健三さん・佐代子さん夫婦

紅しきぶ

JA 越前たけふの紅しきぶをご紹介します。

品名 トマト 収穫期間 5月中旬～7月中旬
品種名 りんか409・麗容(れいよう) 産地 越前市・南越前町・鯖江市

紅しきぶって？

JA 越前たけふの春トマト専門部会では平成14年より大玉トマトのブランド名を【紅しきぶ】として販売し「地元のおいしいトマト」として親しまれています。この名前は一般公募で選ばれ、トマトの鮮やかな色彩の【紅】と越前市にゆかりのある【紫式部】が由来です。

紅しきぶの特徴と栄養

果実は豊円腰高で果色・色まわりがよくボリュームがあり、ずっしりと重い高品質なトマトです。食味はしっかりとした肉質でありながら、口の中でトロリととろけるような食感と、高糖度でコクのあるのが特徴です。

また、トマトにはビタミンC・カロテン・ミネラル・リコピンが豊富に含まれており、活性酵素を消去して生活習慣病の予防になることでも知られています。

また昨今京都大学の発表があり、トマトに肥満に伴う脂質代謝異常の改善に有効な成分が発見されるなど今、注目されている野菜です。

栽培の特徴

堆肥などの有機物施用による土づくりや、土壌診断に基づいた施肥管理など、栽培期間中にハウスを巡回し、情報交換を積極的に行っています。また、減農薬・減化学肥料を実践し、「安全・安心・おいしい」トマトの生産に努めています。

お問い合わせ

- メニューについては、お店に直接お問い合わせください。
- 紅しきぶについて・・・JA 越前たけふ 営農販売課
- 越前市地産地消推進の店の認定について・・・越前市農林振興課

0778-22-2222
0778-22-3009