



JA越前たけふ

コラボ



越前市産地消推進の店



越前市産 秋きゅうりの旬メニューを味わおう♪

# 越前市産 秋きゅうりフェア

期間 9月27日(金) ▶ 11月4日(月)

地元のおいしいきゅうりとして親しまれている越前市特産の秋きゅうり。越前市産地消推進の店が秋きゅうりを使ったオリジナルメニューを期間限定で提供します。

このチラシに掲載されているメニューを注文した方には、お店にて**景品引換券**をお渡しします。**2店舗分の景品引換券**を「越前市食育フェア」の会場にお持ち下さい。**先着100名様に500円分の農協商品券**と交換します!

(交換は26日13:00~ おひとりにつき商品券500円分1枚までの交換とさせていただきます)

越前市食育フェア 日時: 10/26(土)・27(日) 9:30~16:00 会場: 仁愛大学

## 越前めん処 江戸屋

▶えちぜんめんどころ えどや

## 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

## カフェ・ド・アン

▶かふえ ど あん

## 幸 鮨

▶さいわいずし



### 秋きゅうりで三大グルメ

☐ プレキゅうボルガライス1,050円は、プレミアムきゅうりボルガライスの略称。越前旨香豚ロースカツ、さくら玉子、秋きゅうり、地元のお米 華越前で作り上げた究極のボルガライス。☐ 胡瓜中華そば730円は、秋きゅうり丸ごと1本使用している。☐ きゅうりおろしそば680円は、秋きゅうりと大根が一つになったおろしそば。



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) 麺・スープ等なくなった場合、閉店時間が早まる場合があります。定休日 / 日曜・第3月曜 席数 / 30席 駐車場 8台

### しきぶ温泉 湯楽里内にあるレストラン

☐ 新鮮イカ丸ごと1パイお造り1,280円は、イカと相性抜群の秋きゅうりをいっぱいあしらった新鮮お造り。☐ 焼鯖ときゅうりの生姜酢450円は、秋きゅうりに焼鯖、すこ、とろろとくれば、福井県民なら必ず食べたくなる一品。☐ 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

### サラダはすべて秋きゅうり入り オムライスがおすすめ!!

☐ 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。サラダ付。☐ エビフライ付きオムライス・ハンバーグオムライス各1,000円は、リピート間違いなしのワンプレート。写真はエビフライ付きオムライス。上記メニューいずれも平日はコーヒー付。(土曜・祭日は除く) ☐ 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 ~ 17:00 (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。

### 盛り合わせをご家族みんなでどうぞ♪パーティ用にも◎

☐ サラダ巻き盛り合わせ1,100円は、サラダ巻き、まぐろの細巻き、かつば巻きの彩り豊かな盛り合わせ。お昼のランチは、串、茶碗蒸し、赤だし、小鉢、コーヒー付きで1,600円のセットメニューにもなる。事前に要予約。☐ 盛り合わせ(写真は5人前5,000円)は、人数、ご予算に合わせてお作りします。☐ カウンターと小上がりのある広々とした店内。



電話 / 0778-22-2929 住所 / 越前市幸町5-8 営業時間 / 昼 11:30 ~ 13:30 夜 17:00 ~ 22:30 定休日 / 月曜 (昼のランチは日曜と祝日は休) 席数 / 24席 (1階) 2階に座敷有。駐車場 / 10台

秋きゅうりの愛称を募集します。詳しくはJA越前たけふのホームページをご覧ください。

## レストラン マイルイ

▶れすとらん まいるい



### 秋きゅうりを使ったオリジナル洋食メニューを楽しもう

☑ 越前旨香豚ソーセージきゅうりのせ(特製甘酢しょうゆ味)850円は、ライス、味噌汁、コーヒー付きのセットメニュー。越前旨香豚をシャキシャキ秋きゅうりと一緒にどうぞ。(月曜から金曜のランチタイム11:00~15:00のみ)  
☑ アットホームな雰囲気でもて迎えてくれる。



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 / 10台

## 三河屋

▶みかわや



### 蔵の辻内にある落ち着いた和の空間

☑ きゅうりと彩野菜の和えもの480円は、秋きゅうりと四季の野菜をまぜ合わせた見た目にもきれいな一品。☑ JR武生駅から程近い蔵の辻にあるお店は、隠れ家的な佇まい。カウンター席と座敷の両方ある。店内の上品な設えは、つい時間を忘れ長居したくなる。



電話 / 0778-23-4823 住所 / 越前市蓬萊町3-25-1 営業時間 / 昼 11:30 ~ 13:30 (L13:00) ランチは金・土・日曜のみ営業 夜 17:00 ~ 21:30 定休日 / 月曜 (不定で連休有) 席数 / 17席 駐車場 / 有

## 神山菜庵

▶かみやまいあん



### 地産地消をモットーに食材にこだわっています

☑ そば定食750円は、地元の食材にとことんこだわったお店の看板メニュー。地場産そば粉使用のそば、地場産のコシヒカリ、天ぷら、地場産野菜を使ったお惣菜が3種類、麺漬けが付いたセットメニュー。30食限定。秋きゅうりが入った柚子コショウサラダも彩りを添える。☑ 懐かしさあふれる建物に映えるのぼりが目印。



電話 / 0778-42-8680 住所 / 越前市広瀬町84-3-4 営業時間 / 営業は土曜のみ 11:00 ~ 14:00 席数 / 36席 駐車場 / 10台

## 万葉庵

▶まんようあん



### 万葉集ゆかりの地 越前の里味真野苑の風景と新鮮な料理を堪能

☑ サービス定食(コーヒー付)950円は、平日のみのお得なセットメニュー。30食限定。越前町の網元から直送される新鮮な魚がお刺身や煮魚でおいしくいただける。イカと秋きゅうりの和え物もこのお店ならではの一品。☑ 秋の越前の里味真野苑を散策したあとは、庭園を眺めながらゆったりとお食事を楽しむことができる。



電話 / 0778-27-7799 住所 / 越前市余川町55-1 営業時間 / 8:30 ~ 18:00 上記メニューなどの食事は11:00 ~ 夜 18:00 ~ 21:00 (要予約) 定休日 / 月曜 (祝日の場合は営業) 席数 / 80席 駐車場 / 40台

# 越前市産 秋きゅうり ~JA越前たけふのきゅうりをご紹介します~



産地直送

- 品種名** ふしなり ときわ節成
- 収穫期間** 春きゅうり...5月上旬~7月上旬  
秋きゅうり...9月上旬~11月中旬
- 産地** 越前市、南越前町、鯖江市
- 購入先** コープたけふ各店・ハニー各店など  
県内のスーパー・市内八百屋  
※品切れや天候などにより、未入荷の場合があります。

## きゅうりの特徴

JA越前たけふのきゅうりは、みずみずしい歯ごたえで光沢が良く、きれいな円筒形をしています。安定して品質がよいと県内の市場はもとより、消費者からも高い評価を得ています。全員エコファーマーの認証をとり、良質な堆肥を施用した土づくりに努めた栽培に取り組んでいます。



JA越前たけふ 秋きゅうり部会の生産者のみなさん

新鮮でおいしい秋きゅうりをお届けします。

## 生産者からのメッセージ



越前市  
片岡 健三さん  
・佐代子さん夫婦

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、丁寧を心がけ、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。

## 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。
- 秋きゅうりや愛称募集について...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