

福井県ご当地「ルー」メニュー



焼きサバ寿司

香ばしい鯖のうま味を楽しめる人気のご当地グルメ。
焼いた鯖を酢飯にのせた郷土の味です。
脂ののった鯖と、さっぱりとした酢飯がよく合います。



越前そば

昔から親しまれている代表的な郷土料理。
そばに大根おろしやねぎ、かつお節などをのせて食べるのが特徴です。
さっぱりとした大根おろしと、そばの豊かな風味がよく合います。
「越前おろしそば」とも呼ばれます。



里芋の煮っ転かし

昔から親しまれている郷土料理。
里芋を醤油や砂糖などで、甘辛くじっくりと煮込んで作ります。
ねっとりとした里芋の食感と、しっかり染み込んだ味わいが特徴です。
家庭の味として受け継がれている、素朴でほっとする一品です。



白菜の漬け物

冬にとれる白菜を使った漬け物が昔から親しまれています。
塩などで漬けることで、白菜の甘みとうま味を引き出します。
シャキシャキとした食感と、さっぱりとした味わいが特徴です。
ご飯のお供としてもよく合う、冬の食卓に欠かせない一品です。



水ようかん

水ようかんを冬に食べるという全国でも珍しい食文化。
黒砂糖を使ったやさしい甘さと、みずみずしくなめらかな口当たりが特徴です。
寒い冬に、こたつに入りながら家族で味わうお菓子として親しまれてきました。
福井県の冬を代表するご当地スイーツです。

