

さらなる**観光誘客、物産販売**による**地域振興**を目的とし、若狭の洗練された食材を贅沢に使い、パッケージに若狭の食文化や観光資源情報を表記した商品（**ファーストフード**）を**企画・開発**しました。

**若狭牛たっぷり深いコクの『御食国カレー若狭牛』と
海の香りの黄金スープ『御食国拉麺（らーめん）』を
12月3日（木）より発売します。**

有限会社ホテルアーバンポート

株式会社ワイヤレスブロードバンド

さらなる観光誘客、物産販売による地域振興を目的とし、有限会社ホテルアーバンポート（本社 福井県小浜市白鳥72-1 代表取締役山岸博之）は、パッケージに若狭の食文化や観光資源情報を表記したレトルトカレー『御食国カレー若狭牛』とカップ麺『御食国拉麺（らーめん）』を2009年12月3日（木）より発売します。

本商品は「県内はもとより、大都市圏のショッピングセンターやコンビニエンスストア、商店街で『御食国 若狭』を手にとっていただくことで、より多くのみなさんに歴史ある豊かな食のまちを知っていただきたい」と願い、株式会社ワイヤレスブロードバンド（本社福井市市波町29-9-1 代表取締役美濃部武則）と共に、昨秋の構想以来1年をかけ、この大衆向け若狭ブランド商品を企画開発してきました。

そして、本年11月末日にこの商品が完成したので発売いたします。

なお、この事業は、福井産業支援センターふくい逸品創造ファンド事業の助成を受けています。（別紙の応募骨子参照）

<商品概要>

【商品名】御食国カレー若狭牛

【価格】840円（税込み）

【商品特徴】

若狭牛100%のビーフカレーです。

小鯛ささ漬でおなじみのレンコ鯛（黄鯛）で作った鯛魚醤（ひしお）（小浜海産物株式会社製）のと若狭小浜の海水から作ったミネラル豊富な塩（コミュニティネット福井 小浜事業所製）を使うことで、和の匠と洋の技が織り成すスパイシーで歴史を感じさせる奥行きのある味わいに仕上がりました。

【発売日】12月3日（木）

【取扱店】高速道路SA、道の駅、市内のおみやげ店を皮切りに、大都市圏への販路を開拓していきます。



パッケージ表面



パッケージ裏面



裏面に印刷した地域情報

【商品名】御食国拉麺

【価格】350円

【商品特徴】

スープは小鯛のささ漬でおなじみのレンコ鯛（黄鯛）から取り、具は若狭小浜の代表的食材であるアマダイ（フレーク）と海藻を用いた、若狭湾の香りがするスープのカップめんです。

近年、濃厚スープが主流ですが、健康志向の『和風のあっさり系』味です。

幅広い年代層でおいしく召し上がっていただけます。

【発売日】12月3日（木）

【取扱店】

高速道路SA、道の駅、市内のおみやげ店を皮切りに、大都市圏のショッピングセンターやコンビニ等への販路を開拓していきます。

【その他】

スープを共同開発した市内のラーメン店「らーめん 青やん」（福井県小浜市小浜 酒井 5-2 店主 ○○○）では、カップめんではなく、実際のラーメンとして12月3日より販売します。



カップめん外観



カップめん（調理例）



実際の御食国拉麺のイメージ



表面に印刷した地域情報

御食国（みけつくに）は、日本古代から平安時代まで、贊（にえ）の貢進国、すなわち皇室・朝廷に海水産物を中心とした御食料（穀類以外の副食物）を貢いだ国です。

若狭は、この「御食国」として、さらには海のシルクロードとも言える大陸文化の玄関口として、歴史的に重要な役割を果たしてきました。

代表的な特産品に、若狭ぐじ、若狭ふぐ、若狭かれい、若狭半、小鯛笹漬、へしこきは、焼鯖寿司などがあります。

本製品は、若狭小浜の代表的食材であり、高級京料理で用いられる「若狭ぐじ」をモチーフにした海の香りのする黄金スープのラーメンです。



裏面に印刷した地域情報

尚、本商品の完成を記念すると共に、報道関係各位、開発にご協力いただいた関係者のみなさまへの試食会を開催いたします。

是非、お越しく下さい。

日時 平成 21 年 12 月 1 日火曜日

11:00～

場所 ホテルアーバンポート アプロディール華双寿

別紙

ふくい産業支援センター ふくいの逸品創造ファンド事業への応募骨子

事業名称

『大衆向け若狭ブランド食品の開発・販売とさば街道21の創造』

事業の目的

若狭の海産物、農産物を使った一般大衆向け食品（ファーストフード）を企画・開発し、そのパッケージの表や側面に若狭の食文化、観光資源情報を表記することで、この新たな商品の販売を通して、さらなる観光誘客と物産販売を促進します。

御食国 若狭から新鮮な海産物が京に運ばれた道を、通称“鯖街道”といいます。

本事業のタイトル 『鯖街道21』は、古来から、若狭の幸が運ばれた道を、さらに、首都圏をはじめとする大都市圏に、新たな食品の開発を契機に、これまでの海産物・海産加工品の販路をも開拓することを願い命名しました。

