

関係各位

『御食国カレー若狭牛』『御食国拉麺（らーめん）』

完成発表試食会のお知らせ

2009年11月27日

有限会社ホテルアーバンポート

山岸博之

みなさまには、日頃「ホテルアーバンポート」「四季彩の宿 花椿」「アプロディール華双寿」をご愛顧いただきありがとうございます。

創業21年を迎え、「食のまち」「御食国若狭小浜」の情報発信をより一層充実してまいりたいと存じます。

今回、若狭の洗練された食材を贅沢に使った食品である『御食国カレー若狭牛』（レトルトカレー）と『御食国拉麺（らーめん）』（カップ麺）を企画・開発しました。

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、商店街などで『御食国 若狭』を手にとっただき、より多くの方に歴史ある豊かな食のまちを知っていただきたいと願って、このパッケージには、若狭の食文化、観光資源情報を表記しています。

なお、この事業は、福井産業支援センターふくいの逸品創造ファンド事業の助成を受けています。

つきましては 下記の日程で完成発表試食会を開催しますので是非、お越しくださいますようお願いいたします。

『御食国カレー若狭牛』『御食国拉麺（らーめん）』

完成発表試食会

日時 平成21年12月1日（火曜日）

11時～

場所 アプロディール華双寿

小浜市福井県小浜市日吉

tel. 0770-53-2020

<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)で作った鯛魚醬(ひしお)(小浜海産物株式会社製)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ワークふくい 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】御食国拉麵

【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）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）



実際の御食国拉麵のイメージ



表面に印刷した地域情報

御食国（みけつくじ）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（穀類以外の副食料）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、若狭牛、小鯛笹漬、へしこさば、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