

毎月19日は食育の日。
家族みんなでごはんを食べよう!
ふくい食育市民ネットワーク
FUKUI-CITY



さんりはまベジフル SANRI-HAMA

福井市園芸センター
さんりはまベジフルのパネル展示と素敵なプレゼントがもらえるクイズコーナー

三里浜オリーブ合同会社
三里浜オリーブ加工品の試食、販売、展示



その他 OTHERS

福井そばルネッサンス
推進実行委員会
ふくいのそばをもっと知ろう!そば殻クッショングリルや石臼挽きの体験と活動展示

福井市公園課×福井市造園業界
球根の箸つかみ、苔玉づくり体験、募金に賛同される方には素敵なプレゼントも!



昆布屋孫兵衛×銀座Air×L'ESSENTIEL Assiette Dessert, Parfait et Pain.

表参道UN GRAIN(アングラ)でシェフパティシエとして活躍していた昆布智成、銀座Restaurant Air(レストランエール)の統括シェフ山本英男、2人のシェフの夢のようなコラボが実現!!この日のためだけの福井の特別な食材を使った昆布智成のアシェットデセール(皿盛りデザート)と山本英男の代名詞とも言える甘くないお食事パフェ"Air"をお楽しみいただきます。さらに今回はレサンシエルがコラボ専用のパンをご用意!即日完売必須のプラチナシート、ぜひお楽しみに!!!

開催場所
ULO FUKUMACHI BLOCK 1F

価格
6,500円(税込)

開催日時
10.19sat ①17:00~/②18:30~
10.20sun ①14:00~/②15:30~

●全席お揃いで一斉スタートとなっております。
10分ほどお時間に余裕を持ってご来店ください

●キャンセルポリシーはご予約の際ウェブサイトよりご確認ください

ご予約はこちら

ULOオンライン予約
専用サイトから
ご予約ください



各回
限定人数
12名
(計48名)

昆布屋孫兵衛 昆布智成
1981年福井市生まれ



「オーパン・ヴュータン」「ピエール・エルメ サロン・ド・テ」でフランス菓子を学び、パリの2つ星レストラン「ラトリエ・ド・ジョエル・ロブション」で腕を磨く。
2019年に東京 南青山「アングラ」のシェフ パティシエに就任。2023年実家の「昆布屋孫兵衛」を承継。

銀座Restaurant Air 山本英男
1980年東京都生まれ



「シェ松尾」をはじめ、都内・神奈川のフランス料理店、イタリア料理店で活躍。恵比寿「ピストロ間」ではシェフに就任。2015年9月に移転し、銀座「エール」として再スタートした。オリジナリティ溢れるフランス料理をお客さまに提供し続ける、経験豊かな料理人だ。

L'ESSENTIEL 每川亮
1982年大野市生まれ



専門学校を卒業後、パンパドウルを経て、飛騨高山『トランブル』成瀬氏に師事。2010年よりスーシェフを務める。2015年「大事なこと、本質的なこと」という意味のフランス語を店名にし「レサンシエル」を開業。ベーシックかつ食べきれない日々のパンを焼いている。

注意事項

- 事故・混亂防止のため、スタッフの指示には必ず従ってください。スタッフの指示及び注意事項に従って頂けない場合、入場をお断りする場合や、イベント自体を中止することがあります。
- 会場内・外で発生した事故・盗難等について、主催者・会場・出店者は一切責任を負いません。貴重品を含む物品は各自で管理してください。
- 天候等の影響により開催時間や内容等が予告なく変更する場合がございます。



ふくい嶺北連携中枢都市圏事業



42のブースと
キッキンカーが
ズラリ!

過去最多!!



主催／福井市農林水産部 農政企画課 TEL.0776-20-5420

ECHIZEN FUKUI MARCHE
2024

越前 ふくい マルシェ



みくるまファーム

水平寺町で無農薬無化学肥料の野菜、果樹を効率生産しています。お野菜セット定期便のデリバリー、県内各所で出張販売も行っています。



(一財)越前おおの農林樂舎

大野を代表する里芋とコシヒカリの他に、当日入荷された自慢の新鮮野菜をお持ちします。



WaTom LLC

ワト農園の採れたてトウモロコシ、さつまいもを焼いて販売します。また、まほうのトマトをはじめ、西洋野菜も並びます。



あすわの実

福井の食材をたっぷり使った美味しいお弁当からスイーツ、そして採れたて野菜も販売します。



Mr.コシヒカリ

自分たちで育てた減農薬コシヒカリに、添加物をほとんど使わないお惣菜を作りています。



郷土菓子処 香月

みづ金時など地元の食材を使ったみづ金時チップスや栗赤飯、かきもちをご提供します。



八百屋テクテク

福井の美味しい野菜や果物をみんなに伝えたい!そんな思いから八百屋さんをやっています。あわら市のなし柿がおすすめです。



即席!あわら旬彩魅力宣伝隊

あわら市産の旬を伝えるために結成された生産者チームです。越前柿、レモンなどあわら市産農作物や加工品が並びます。



地鶏タコライスのまっしろ

福井のブランド地鶏「福地鶏」を5時間煮込んで作った「福地鶏タコライス」。お米は福井県産コシヒカリです!



(株)大麦俱楽部

福井県は六条大麦の生産量が日本一。各種大麦商品に、ふくい応援ボケモンカイリューとのコラボ商品「カイリューの六条大麦カレー」も販売します。



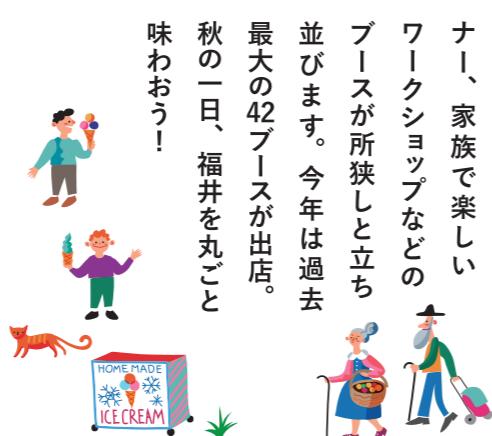
坂井市竹田のホーリーバジル農園

インド原産のハーブ「ホーリーバジル」を無消毒で除草剤や化学肥料、農薬も使わず毎年種から栽培しています。



ソボクニシフォン

「栄養が摂れる美味しいおやつ」を目指して、福井県産の無農薬そば粉を100%使った無添加・白砂糖不使用・グルテンフリーのケーキや焼き菓子を作っています。



ナード、家族で楽しいワークショップなどのブースが所狭しと立ち並びます。今年は過去最大の42ブースが出店。秋の一日、福井を丸ごと味わおう!

マルシェステージ

福井県嶺北産農林水産物の魅力を余すところなくご紹介。FM福井の人気パーソナリティのトークで綴るステージは、まるでラジオのように場内に響きます。是非耳を傾けて!



福井県嶺北産の農林水産物を集めた特別なマルシェ。毎年この収穫シーズンに開催し、お惣菜やお弁当を販売するブースやキッチンカー、スイーツコー



JA福井

②野菜ソムリエコミュニティ福井

③泉水club

④福井市園芸センター

⑤三里浜オリーブ合同会社

⑥福井そばルネッサンス推進実行委員会

⑦福井市農政企画課

⑧安居公民館

⑨福井市公園課×福井市造園業界

⑩大野町農業生産組合

⑪福井市食生活改善促進員連絡協議会×福井市健康管理センター



おおかわさんちのOpen Kitchen

減農薬で育てた安心安全な「おおかわさんちのこしひかり」をガス釜で炊き上げ、心を込めて握った「おにぎり」をご賞味ください。



Berry

ローストビーフのキッチンカー。お肉はタレを絡みやすいよう、薄さにこだわりました。福井県産米を使用しています。



カレーと和とお酒 本道坊

コクと旨味を追及したインド風日本カレー。カレーはグルテンフリー&無添加。2022ミシュラン北陸掲載店。



キッチンたみこや

隠し味に大野のお醤油や、上庄里芋を使用したオリジナルのバブルワッフルをキッチンカーで販売しております。



今尾精肉本店

福井県ブランド和牛「若狭牛」のジューシーな串焼きと、当店自慢の甘くておいしい若狭牛入り「いまおのコロッケ」をぜひどうぞ!



yomogiyan

池田町産自生よもぎを使用したお茶やよもぎラテなどのドリンク&スイーツが楽しめるよもぎ専門店です。



BeeLifeColony

福井市殿下、あわら市波松にてミツバチと暮らしております。場所や季節によって、色や香り、味の違うハチミツをお楽しみください。



そばのおと(by カガセイフン)

創業140余年 越前そば粉製造元カガセイフンが作る、無農薬そば粉100%・小麦粉不使用のグルテンフリーースイーツをはじめ、福井県産の十割生そば(冷凍)をご提供いたします。



花のひとしづく *0.25%のはちみつ

<風景がとけこんだ芸術作品> 本当の安心を真摯に考え抜いた、ミツバチと人と自然に優しい、化学生産不使用=全流通量0.25%の希少な蜂蜜です。



越前すげ笠を守る会

越前すげ笠は清水東に伝わる伝統工芸品です。伝統を守り、次世代に繋げていく活動をしています。



福井を
丸ごと
味わおう!