

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

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。

ふくふくベジ塩プロジェクト ～たっぷり野菜、かしこく減塩～

18日は血管年齢測定、19日は減塩豚汁の試食！減塩のヒントがきっと見つかる、楽しい体験型ブースです。

福井市農政企画課

クイズやガチャガチャ、クロスワードパズル等で楽しく食育を学ぼう！

さんりはまベジフル SANRI-HAMA

福井市園芸センター

園芸を学ぶ「ふくい園芸チャレンジ塾」の塾生が育てた新鮮野菜を販売。

三里浜オリーブ合同会社

日当たりと水はけの良い三里浜で育てた上質なオリーブオイル製品を味わって美容と健康に努めましょう！

キューピー株式会社

ディノケールを使ったメニューの試食、レシピの提供、商品展示

泉水CLUB

捨ててしまう、さつまいものつるを使ってかわいいハロウィンリース作りを体験してみよう！

食育料理家グループ 福井の野菜たっぷりカレーパン＆ さつまいもワッフル

福井の美味しい野菜をぎゅーっと詰め込んだサクサクのカレーパン。会場で揚げたてをお届けします！



その他 OTHERS

福井市 有害鳥獣対策室PRコーナー

有害鳥獣による被害防止の取り組み、狩猟の魅力、ジビエに関する情報を発信します！

学ぼう！SDGs(福井市) ※19日のみ

クイズや缶バッジ作りを通して、楽しくSDGsを知ろう！

さばえおいしい応援団 ※18日のみ
さばえ菜花米や吉川ナスなど、鯖江産の新鮮野菜や加工品を販売します！

FUKUMACHI BLOCK ULO EVENT

A Feast of Collaboration

Two Master Chefs, One Extraordinary Experience

開催場所 **ULO** 福井市中央1丁目3-5 FUKUMACHI BLOCK 1F

10.18 SAT ULO 竹内シェフ×crepuscule 岡田シェフパティシエ
コラボランチ

価格 2,800円(税別) 時間 11:00～16:00 L.O.

嶺北の旬の食材をふんだんに使用したランチプレート(サラダ・スープ・ワンドリンク付き)に、クレプスキュール岡田シェフパティシエによる季節のデザートを追加。永平寺のacoyaで共に腕を振るったふたりが、2年ぶりに再びタッグを組む特別な一日をお楽しみください。

竹内賢太郎

Apero & patisserie acoya
シェフ

敦賀市出身。美方高校食料科、あべの辻調理師専門学校を卒業後、関西・東京で修業。フジマル醸造所シェフを経て帰郷。2022年よりacoyaシェフに就任し、福井の食を発信、人と人をつなぐ場を目指している。



岡田麻波

crepuscule
オーナーパティシエ

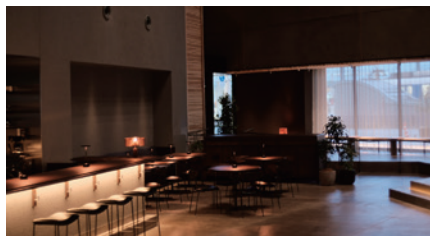
敦賀市出身。美方高校卒業後、地元と神戸のパティスリーで修業し、福井の豊かさを再認識。帰郷後cadreを経て、acoyaのシェフパティシエに。サステナブルをテーマに菓子作りに取り組み、2024年に「crepuscule」を開業。



10.19 SUN 鮭 十兵衛 × ULO
越前甘エビのモダンちらし丼

価格 2,800円(税別) 時間 11:00～16:00 L.O.

福井を代表する名店「鮭 十兵衛」とULOが共演。甘エビの美味しさを最大限に引き出す伝統の技と、ハーブオイルや赤紫蘇のジュレなどULOならではのエッセンスを融合させた、唯一無二のモダンちらし丼(スープ、サラダ、ワンドリンク付き)を、この日限りご用意いたします。



注意事項

- 事故・混乱防止のため、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



ECHIZEN FUKUI MARCHE
2025

越前

ふくい マルシェ

10.18 SAT · 19 SUN

10:00 - 16:00 ハピテラス(雨天決行)

主催／福井市農林水産部 農政企画課 TEL.0776-20-5420



とれたての秋
福井の旬を
まるごと味わう

website



Instagram





Snowcafe

県産卵使用の極上食感の大きなシフォン。越前甘エビを使ったエビ青のりのシフォンも今限定で登場。



MYOJO FARM

北陸最大規模のいちご農園『明城ファーム』の直営カフェ。今回は、福井県産のシャインマスカットと梨を使った絶品パフェをご用意!



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。



越前かりんと

越前市産の大豆を生地に練りこんだ手作りの大豆かりんとう。地元の麦茶やバジル入りなど人気です。



もちっこ会

85才のハデ子さん、91才のフジ子さんの二人が地元のお米で作るかき餅。おかげさまで25年以上にわたり皆様に愛されてきました。

ふくい食育市民ネットワーク

④ 食育料理家グループ
福井の野菜たっぷりカレーパン&さつまいもワッフル

⑤ ふくふくベジ塩プロジェクト
～たっぷり野菜、かしく減塩～

⑥ 福井市農政企画課

⑨ 越前すげ笠を守る会

⑪ 泉水CLUB

さんりはまベジフル

① 三里浜オリーブ合同会社

② 福井市園芸センター

③ キュービー株式会社

その他

⑦ JA福井県

⑧ さばえおいしい応援団(18日)
学ぼう!SDGs(福井市)(19日)

⑩ 福井市有害鳥獣対策室PRコーナー



越前 ふくい マルシェ



🍆 お野菜

🍷 デリ&加工品

🍰 スイーツ&ティー

🍳 キッチンカー

🍷 ダイニングエリア

🍷 ワークショップ&実演

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です。ぜひ耳を傾けて!



松田直子

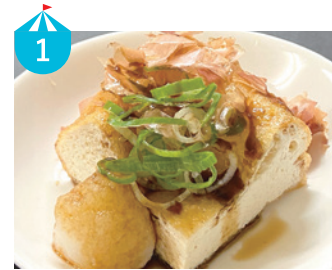


堀内くみ子



クレープ・プラスカフェ

嶺北産のさつまいもや旬の果物を使ったクレープを提供。県産の米粉を使ったクレープもあります。



岸田食品

油の中で何度もひっくり返してふっくら膨らんだ美味しい福井の厚あげ!揚げたてを出汁醤油でお召し上がりください♪



おいで康 旬菜鮮魚と炭火烧

福井の地魚を美味しく料理し提供しています。今回は越前の海でとれた“いかの丸焼き”を炭火烧きで秘伝のタレで仕上げます。



しまこの手仕事

好きなミニチュアパーツを選んでポンドで貼り、お弁当を作ります。小さいお子様もできます。



黒ちゃん家

福井の地鶏“福地鶏”をつかったご飯もの、卵たっぷりのお菓子を販売します!



～カレーと和とお酒のお店～ 本道坊

2021ミシュラン北陸掲載! 和とスパイスが融合したコクと旨みの日本風インドカレーを販売します。



今尾精肉本店

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



森のおもちゃづくり

福井の森から生まれた木のパーツで自分好みにカスタマイズできるキーホルダーや車をつくらう!



カレンダーのにしばた

県産木材のカレンダーボードと越前和紙を使ったノートづくり。越前織や鯖江産眼鏡素材などのかわいいデコレーション体験ができます。