

# 日本橋三越本店で 「福井のおいしい」 を発見しよう!

福井名物「冬に食べる水ようかん」をはじめ、冬の味覚の王様「越前がに」、  
「食の文化遺産巡り」に登場した「浜焼き鯖」など、福井の味覚が勢揃いします。

photographs by Daisuke Nakajima

11/13(水)～11/19(火)開催



新館4階

「宮越屋珈琲」

福井の水ようかん  
と珈琲(三越オリジナルブ  
レンド)セット 1260円

「冬に食べる  
水ようかん」  
ここで  
食べられます!

「えがわ」の水ようかん、柔ら  
かでコクのある三越ブレンド  
のセットです。「和菓子とコー  
ヒーを一緒に味わう」新しいス  
タイルをお楽しみ下さい。

※写真はイメージです。

## 本館地下1階フードコレクション 「食の國福井 冬の味覚特集」

P.70で  
紹介した全ての  
水ようかんが  
購入できます



「えがわ」水羊かん3個セット 越前塗り木箱入り 1575円

※各日限定10セット

福井の冬の定番「えがわ」の水ようかんは、黒糖風味でサッパリとして、喉越し  
が良いのが特徴です。かつて水ようかんを流して売っていたのと同じ、越前塗  
りの木箱に入れてご用意いたします。



P.65  
食の文化遺産巡り  
に登場

浜焼き鯖 1本 1260円

国産の脂のった特大鯖を使用し、一本丸ごと焼き上げます。生姜醤油で食  
べるのが地元流ですが、おろしポン酢でもあっさりとお召し上がっていただけます。

「大澤五右衛門商店」



「福丸ごーじょーもん」

冬のご馳走

越前がに 3150円 / 300g ~ 21000円 / 1.2kg

福井の冬の味覚の王様「越前がに」は11月6日に解禁されます。自船で捕り、漁  
師ならではの手法で茹で上げ、直送された新鮮な越前がにをご賞味ください。



「スローベリィ」

ふわっもちっ  
新食感!

羽二重ロールケーキ 1本 1890円 / 520g、ハーフ 945円 / 260g

皮ごと召し上がれるマスカットを生クリーム、白餡、スポンジケーキで包み、一  
番外側に福井の銘菓である羽二重餅を巻いた、和感覚のロールケーキです。



「御菓子司 森八大名閣」

丸ごと栗  
入っています

豊年 1個 210円、6個 1418円、9個 2048円

福井県産の六条大麦を炒って挽いたはったい粉の皮で、渋皮栗を包んで焼き  
上げたお菓子です。豊かな秋の季節を感じさせてくれます。

本館地下1階「菓遊庵」でも、福井の水ようかんを販売します。