

2021年6月1日(火) 第1弾「粹福ごはん」「粹福パフェ」がスタート!

**フォトジェニックな「粹福(ふくいっぷく)」グルメが
福井市内レストラン・カフェでデビュー!**



JTBグループで旅行・ライフスタイル情報を提供する株式会社 JTB パブリッシング(東京都新宿区、代表取締役 社長執行役員:今井敏行)は、福井県福井市(市長:東村新一)から受託した福井ジェニック事業として、福井らしい写真映えする「粹福グルメ」のプロデュースを行っています。2021年6月1日(火)からは、第1弾となる「粹福ごはん」「粹福パフェ」の提供を福井市内参加飲食店にて開始します。

「粹福(ふくいっぷく)」グルメとは

福井市が北陸新幹線福井開業に向け行っている、フォトジェニックな食を創出する「福井ジェニック事業」において、JTB パブリッシングがプロデュースするのが「粹福(ふくいっぷく)」グルメです。①旅の途中で一休みするという意味の「一服」を、②派手さはなくとも、奥ゆかしく、深みがある素材という意味での「粹」と、福井の日々の暮らしの中に溢れているいろいろな幸福という意味での「福」という2文字で表現しました。③さらに、「ふくい」での旅の途中に「いっぷく」していただくという想いを、「ふくいっぷく」という読みで表現しました。2021年4月3日の「第36回ふくい桜まつり」では、先行して試食会も開催され、お客様からご好評の声をいただきました。

粹福
FUKUIPPUKU

〈6月1日（火）スタート！メニュー紹介〉

◆「粹福ごはん」について

「粹福ごはん」は、福井の「粹」を枳にぎゅっと詰め込んだ、宝石箱のようなお食事メニューです。福井が誇る海の幸、山の幸など福井の味覚をふんだんに味わえ、福井市からの「ようこそ！」というおもてなしの気持ちを込めました。器にもこだわり、福井県内で沈金技術を手掛ける山嘉商店で、粹福ロゴをあしらったオリジナル枳を作成しました。6月1日からの提供予定店舗は「旬香酒燈 煙や」「くずし割烹ぼんた」で、夏ごろからは「番匠本店」でも提供予定です（番匠本店はテイクアウトのみ）。料金は3300円～4400円（税込）を予定しています。



▲「旬香酒燈 煙や」提供予定メニュー

若狭牛レアカツや福地鶏の出汁巻玉子、旬魚の焼き物や地野菜サラダのほか、地魚のばらちらしなど、福井産食材を盛り込んだ贅沢な4枳です。



▲「くずし割烹ぼんた」提供予定メニュー

三国産甘エビや越前産アオリイカなど福井の新鮮な魚介類をつめた枍寿司、若狭牛のローストビーフからデザートまでぎゅっと詰め込んだ、満足間違いなしの逸品です。

◆「粹福パフェ」について

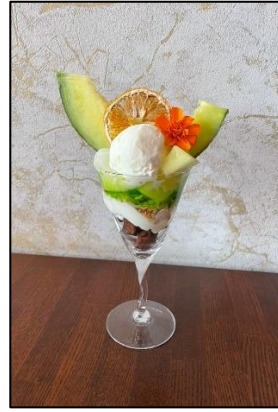
「粹福パフェ」は、旅の途中のちょっと「一服」の時間をお届けするスイーツです。福井市民ならだれもが知るドリンク「ローヤルさわやか」を使った「ローヤルさわやかジュレ」や「羽二重餅」などの福井銘菓を盛り込み、懐かしいレトロなクリームソーダ仕立てにしました。器もとことんこだわり、福井市の越前海岸沿いでガラス工房を営むワタリガラススタジオによるオリジナルのパフェグラスとカトラリーでご提供します。提供店舗は「一乗谷あさくら水の駅」「ごーる堂」「GIORNO Fukui, (福井駅前・片町)」「村中甘泉堂」、料金は486円～1500円（税込）を予定しています。



▲「一乗谷あさくら水の駅」
福井名物の一乗谷ジンジャーエールのジュレや、味わいあるそばの実など、地元食材にこだわった一品です。



▲「ごーる堂」
大豆製品の専門店で製造している香ばしい豆乳きなこソフトと、3種のジュレがポイント！
※テイクアウトのみ



▲「GIORNO Fukui,」
メロンをメインにした、エディブルフラワーが華やかなパフェ。最後にあらわれる生チョコにも大満足。



▲「村中甘泉堂」
ローヤルさわかジュレが羽二重餅とマッチ、五月ヶ瀬も入った、福井名物たっぷりのパフェ。
※テイクアウトのみ

〈2021年秋ごろには、粹福グルメが完全デビュー！〉

2021年秋ごろには第2弾の「粹福スープパエリア」「粹福こびり」の提供開始も予定し、粹福グルメ全4メニュー(ごはん・パフェ・スープパエリア・こびり)が完全デビューします。福井市のInstagramアカウント(https://instagram.com/fukui_iine)でも随時情報を発信していきますので、ぜひ引き続きチェックしてみてください。

<お問合せ先>
JTBパブリッシング 地域交流プロデュース部 03-6888-7822