

# 福井県の 地域ブランド品マップ

福井県は、豊かな自然と伝統が息づく地域として、独自の魅力的な名物や特産品を生み出してきました。観光のお供に、大切な方へのお土産に、ぜひ参考にご覧ください。

鮮やかな朱色が美しい  
和の最高級食材



- 越前・若狭の地酒
- 若狭ふぐ
- 越前がに
- 越前瓦
- 若狭ぐじ

700年に渡り  
伝承された技



- 越前焼
- 越前水仙

- 越前打刃物
- 越前和紙

- 美浜のへしこ
- 若狭かれい
- 若狭塗箸



旬は10月上旬から  
2月下旬まで。

## 分野

- 飲食料品
- 工芸品
- 植物
- 温泉

色とりどりの色漆で  
塗重ねた模様がキレイ!



湯めぐりしているんな  
温泉を体験しよう!



繊細な細工の竹人形は  
贈り物にも...



- 芦原温泉
- あわら温泉

- 越前織
- 越前竹人形



お土産にピッタリ!



甘くもちもち

- 越前さといも
- 越前おおの  
でっち羊かん

- 吉川ナス
- 越前漆器

油との相性バッチリ! おすすめは  
吉川ナスステーキ



美しく堅牢、料理が映えます!



記載内容は2024年10月末時点のものです

地域団体商標の登録産品は、  
全国で700件超え!!

「私の地元のあの産品は?」と気になったら  
ぜひ特許庁ホームページでチェック!



見て、食べて、学んで、持って帰って!

旅を彩る!

# 地域ブランド

いっぱいあるんです

## 福井

地域の宝

掲載のものは全て  
地域団体商標に登録されています!

地域団体商標制度は、地域ブランドを適切に保護することにより、信用力の維持による競争力の強化と地域経済の活性化を支援することを目的とした制度です。

Local Specialty  
地域団体商標  
特許庁

特許庁  
JAPAN PATENT OFFICE



いくつか知っていますか？

気になるものありますか？

# 福井県の 地域ブランド品一覧

## 飲食品



越前・若狭の地酒

福井の風土や自然を生かし、杜氏や蔵人の長年の経験と技術に支えられた手造りの酒。



越前おおのでっち羊かん

「越前おおの」の名水を使い、黒糖の量が多めで、厚みがあり、つるっとした食感が特徴の『冬のスイーツ』。



越前がに

福井県の港に水揚げされたズワイガニは、「越前がに」の愛称で親しまれている。



美浜のへしこ

古来鎌倉時代の頃から作られているぬか漬け魚介類。

### 伝統的な発酵食品「美浜のへしこ」

塩とぬかだけでなく、みりん、醤油、酒粕、魚醤などを加えて1年間じっくりと発酵させます。各業者や家庭で秘伝の製法があり、うまみが強く味がまろやかなのが特徴。



若狭ぐじ

若狭湾で漁獲されたアカマダイは「若狭ぐじ」と呼ばれ、和食の最高級食材として珍重されている。



若狭ふぐ

「若狭ふぐ」は、寒冷な海水で育つため身が引き締まり歯応えも良く、旨味とコクが凝縮された極上の味わいが魅力。



若狭かれい

若狭湾で捕れたヤナギムシカレイを塩塩に仕立て浜風に一夜干しをすると、身が締まり甘味が一層さわだつ。



吉川ナス

絶滅寸前から復興した鯖江市の伝統野菜。1000年以上の歴史があり、京都賀茂茄子のルーツともよばれている。

## 植 物



越前水仙

開花シーズンの12月～2月頃には越前海岸に一面に咲き誇る。花が引き締まり、香りが特に強く、日持ちと草姿が良いのが特徴。

## 温 泉



芦原温泉/あわら温泉

明治16年開湯。「関西の奥座敷」と称される。宿ごとに源泉を所有しているため、様々な泉質の温泉が楽しめる。

## 工 芸 品



越前打刃物

伝承の鍛造技法を生かした商品群の数々は国の内外を問わず高い評価を得ている。



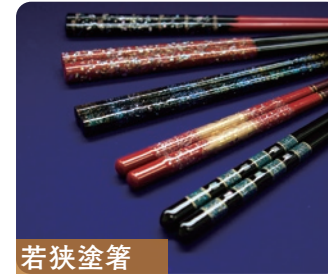
越前漆器

起源は古く約1500年続く。毎日気軽に使える堅牢さと華やかさを持つ。



越前焼

越前焼の土は鉄分を多く含み、焼き締まりが強く多彩な焼き上がりの肌合いが特徴。



若狭塗箸

箸木地に塗料を塗り重ね、色を変え、最後に研磨することにより美しい模様を出す。



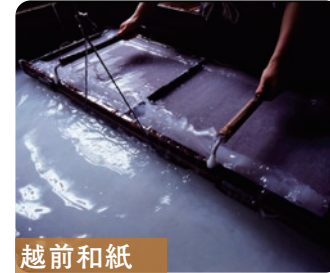
越前織

全国トップシェアを誇る福井県坂井市の地場産業である織ネーム。その技術を生かした工芸品。



越前竹人形

昭和27年頃、師田保隆・三四郎が竹の切端を利用して試作したことから始まる竹製人形。



越前和紙

約1500年の歴史の変遷にうけつがれて、丈夫で美しさのなかに素朴な味のある紙。



越前瓦

良質な粘土と本格還元焼成で焼締められ、凍てに強く丈夫で長持ち。

各製品に関する詳細は裏面のQRコードから!