

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

クイズや缶バッチ作りを通して、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

各日限定

60食

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 鮪 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「鮪 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。



鮪 十兵衛

ふくい嶺北連携中枢都市圏事業



# 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)

とれたての秋  
福井の旬を  
まるごと味わう

website



Instagram



## 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。

主催／福井市農林水産部 農政企画課 TEL.0776-20-5420