



地域事業・観光振興課
石田 & 大草

ふくのね

2023年春に訪れる北陸新幹線開業に向けて、県内の魅力的な体験スポットを発掘！
「食を味わう」「モノを作る」など、「福井ならではの体験」を紹介する「ふくのね」を作りました。
福井の魅力探しに出かけよう！



サンドブラストでオリジナルグラス制作

私は底に河和田塗りが施された冷酒用のグラスを選びました。聞くと、観光客の方がお宿での晩酌に使うために体験していく方も多いか。オリジナルグラスがあれば晩酌がより楽しくなるかもしれません。

鯖江にある「オリジナルギフトCARINA」さんで、シールを使ったサンドブラストを体験してきました。サンドブラストとは、ガラスに砂を吹き付けて表面を削り模様をつける技法のことです。
グラスや小物入れなどの中から好きなものを選び、シールやマスキングテープを使ってデザインを作っていきます。シールは型抜きされているので、絵が苦手でも素敵な作品が簡単に作れます！



シールを貼った部分が透明な部分になります。

オリジナルギフト CARINA
お申し込みはコチラ▶



こだわりの無添加味噌づくりワークショップ

味噌づくり体験のあとは、みそ焼きにぎりとお味噌汁をいただき、心も身体もほっと落ち着きました。美味しいのはもちろんのこと、免疫力アップにもつながる味噌を合こそ手作りしてみるのはいかがでしょうか。

越前町の米農家「あさひ愛農園」さんで特別栽培された大豆、農薬・化学肥料不使用の米麹を使った無添加のみそを手作りしました。作り方はとてもシンプル。麹と塩を混ぜ合わせたところに、こした大豆と水を加えさらに混ぜれば仕込みは完了です。体験では2kg分の味噌を仕込みますが、昔は各家庭で樽いっぱい味噌を作っていたそうです。また、味噌は半年ほど熟成させてから食べるのがおすすめのことでした。



香ばしい焼きおにぎりに味噌を塗って食べるのは絶品！

あさひ愛農園
お申し込みはコチラ▶



今回のプログラム & 店舗情報

オリジナルギフト CARINA TEL.090-8267-8408 (担当：柴山さん)

■日程／2021年3月21日(日)まで 10:00～19:00の間で120分程度(不定休) ■料金／1,800円～(税込、お菓子・ドリンク代、持ち帰り袋込) ※プレゼント用ラッピング別途、選ぶ素材で料金は変動 ■参加条件／5歳未満91歳以上は参加不可 ■最少催行人数／1人(定員8人) ■予約／要(当日の開始2時間前まで) ■キャンセル規定／当日・無連絡100% ■集合場所／オリジナルギフト CARINA (鯖江市水落町4-11-21) ■連絡先／090-8267-8408 (担当：柴山祥代 /8:00～23:00)

あさひ愛農園 TEL.0778-34-0643 (担当：寺坂さん)

■日程／2020年12月29日(火)まで 10:00～16:00の間で90分程度(水曜定休) ■料金／基本セット4,000円(税込、味噌2kgと桶・味噌玉3個、焼きおにぎり2個)、味噌玉・焼きおにぎり追加：1,200円 ■最少催行人数／1人(定員10人) ■予約／要(前日の18:00まで) ■キャンセル規定／当日・無連絡100% ■集合場所／あさひ愛農園(越前町東内郡4-604) ■連絡先／0778-34-0643 (担当：寺坂大地 /9:00～18:00水曜を除く)

ふくのね体験 ハイライト

当日の体験の様子を
まとめた動画です。
右のQRコードより
ぜひご覧ください！

