

全国料理業第108回福井大会

2020年6月15日(月)～16日(火)

会場アクセス



ホテルフジタ福井

〒910-0005 福井県福井市大手3-12-20
TEL: 0776-27-8811 FAX: 0776-27-8800

JR福井駅 西口から タクシー 4分
徒歩 8分
北陸自動車道 福井 I.C. から 15分

大会スケジュール

6月15日【月】

- 13:00～ 総合受付
ホテルフジタ福井 3F
- 14:00～ 常務理事会・総会
ホテルフジタ福井 3F
- 18:00～ 前夜祭
※福井市内2会場にて開催
・開花亭
・丹巖洞
〔登録料: 35,000円〕
- 20:30～ 二次会
※福井市内3会場にて開催
〔登録料: 10,000円〕

6月16日【火】

- 8:30～ エクスカーション
ホテルフジタ福井 集合
※県内2コースをご用意
・A (UMAMI) コース
・B (TAKUMI) コース
〔登録料: 10,000円〕
- 14:00～ 総合受付
ホテルフジタ福井 3F
- 15:00～ 大会式典
ホテルフジタ福井 3F 瑞雲の間
- 15:45～ 表彰式
- 16:30～ 懇親会
ホテルフジタ福井 3F 天山の間
- 16:35～ キーノートスピーチ
「月刊専門料理」編集長 淀野晃一 氏
- 17:05～ 乾杯
- 19:30 終宴
※東京方面最終 JR福井駅 19:59 発
〔登録料: 35,000円〕

ご挨拶

この度、第108回 全国料理業福井大会を福井県福井市にて開催させていただきますことを、地元組合員一同 心より厚く御礼申し上げます。

福井県での前回開催は、昭和39年第52回大会でした。この年は奇しくも前回の東京オリンピック開催年であり、2度めの東京オリンピック開催を迎える記念すべき年に、私どもも更めて大会主管を務めさせていただく縁奇縁を、有り難く存じております。

しかしながら、ご高尚の通り、昨年末から世界中を惨禍に巻き込んでいるウィルス感染症の拡大は、料理業をますます厳しい環境に追い遣っています。かような時勢の全国大会として、お迎えする福井の大会をどのようなものにすべきか呻吟検討いたしましたところ、やはり原点に立ち返り、格別な料理とてなしを矜持とする「料理屋の素晴らしさ」を、いま一度、皆さま方と考え共有させていただく場としたいと浅慮し、大変な時だからこそ、ご参画いただくに値する大会となるよう、企画させていただいております。

福井は古来より「御食国（みけつくに）」と称され、朝廷に上質な食材を供していた美食のふるさどです。また六古窯に数えられる「越前焼」に始まり、「越前塗」「越前和紙」「越前打刃物」「若狭塗箸」といった食にまつわる伝統工芸の集積地でもあります。さらに「黒龍」や「梵」といった優れた地酒の宝庫であることはご案内の通りです。

福井の大会では、これら地元の食文化を余すことなく揃え、全国の皆さま方に多くを得ていただく内容といたす所存です。ぜひとも、多くの皆さま方のご来福をお待ち申し上げております。

福井県料理業生活衛生同業組合
理事長 木村 裕昌
全国料理業福井大会
実行委員長 開発 毅

A：UMAMI（旨味）コース

かつて北前船の寄港地として栄えた敦賀では、北海道（蝦夷地）で収穫された昆布が多く水揚げされました。敦賀の地でひと冬を越し、京の都に運ばれた昆布は「敦賀昆布」として珍重されていきます。現代の昆布商「奥井海生堂」は、最高級の利尻 香深浜をはじめとする良質な昆布を今なお「蔵囲い昆布」として熟成させ、全国の有名料理店はもちろん、世界中のトップシェフ向けに出荷しています。このコースでは、奥井海生堂の昆布蔵の見学のほか、産地や熟成年数の異なる昆布出汁のテイastingなどを体験いただきます。



左：奥井海生堂 奥井隆代表 中央：蔵囲い香深昆布 右：奥井海生堂本社

B：TAKUMI（匠）コース

福井県を代表する伝統工芸である「越前和紙」と「越前打刃物」の歴史と今をご体験いただくコース。今立地区は全国一位の和紙生産地であり、越前和紙は世界中の有名画家の画紙として愛されながら、今では高級ブランドのさまざまな資材に重用されています。また、700年以上の歴史を持つ越前打刃物は、切れ味鋭い製法が特徴で、国内外の有名料理人の方々がこぞって愛用する包丁となっています。このコースでは、それぞれの伝統工芸が、なぜ今なお国内外で珍重され続けているのかを、実際に目の迫りにしていただきます。



左：杉原商店「和紙屋」ギャラリー 中央：世界中から有名料理人が訪れる高村刃物製作所 右：ドラマに使われた包丁

6月15日 前夜祭会場のご案内



料亭 開花亭

福井市中央3-9-21 TEL 0776-23-1009

明治23年に福井市内の旧花街「浜町」にて創業。国指定登録有形文化財の料亭と、国立競技場を手掛けた世界的建築家 隈研吾 設計の割烹「sou-an」を展開している。

2010年に国内で開催されたAPECでは、エネルギー担当閣僚の首席代表歓迎晩餐会を務めた。

丹巖洞

福井市加茂河原1-5-12 TEL 0776-36-2668

元来、福井藩医の別荘として建てられた別荘屋敷。幕末には松平春嶽をはじめ坂本龍馬など志士の会合の場となっていた。

昭和26年から本格的に料亭として営業を開始し、現在に至る。昨年はNHK「プラタマリ」にも取り上げられ一躍話題となった。



6月16日 プログラムのご案内

福井大会 特別プログラム 16：35～（懇親会内）

キーノート・スピーチ

「月刊専門料理」編集長 淀野 晃一 氏



【料亭とともに歩んだ

「専門料理」の半世紀】



調理デモンストレーション

福井ゆかりの料理人

（ご創業者が 福井県小浜ご出身）

つきち田村 三代目ご亭主 田村 隆氏

【福井県食材を使った

田村流

ふるさとの逸品料理】

懇親会では田村 氏ご考案のお献立をご提供いたします

6月16日 ブースのご案内

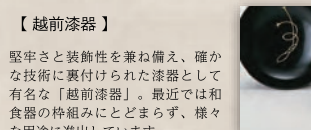
当日は 会場内に 福井県内 逸品の展示・販売ブースを設けております。お時間ございましたら ぜひ お立寄り下さい。

※エキスカッションで訪問する店舗も出展しています



【天たつの汐雲丹】

日本最古の雲丹商として1804年から汐雲丹を扱う「天たつ」は、塩蔵製法の考案者であり、その深い余韻を持つ味わいは、元祖ならではのものです。



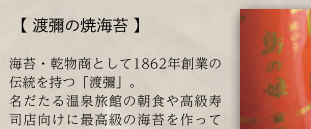
【越前漆器】

堅牢さと装飾性を兼ね備え、確かな技術に裏付けられた漆器として有名な「越前漆器」。最近では和食器の枠組みにとどまらず、様々な用途に進出しています。



【越前焼】

日本六古窯に数えられる歴史を持つ「越前焼」は、素朴な味わいに技術的な進歩が加わり、陶器の常識を超えた新しい商品を次々と生み出しています。



【渡瀬の焼海苔】

海苔・乾物商として1862年創業の伝統を持つ「渡瀬」。名だたる温泉旅館の朝食や高級寿司店向けに最高級海苔を作っています。

