



# web投票結果発表!



## 海鮮丼部門



## カツ丼部門



## バラエティ丼部門



## ベジ丼・カフェ丼部門



## 玉子丼部門



## ■イベント会場MAP



## ■各交通機関利用の所要時間

乗用車	大阪 ▶ 約3時間 京都 ▶ 約2時間30分 名古屋 ▶ 約2時間30分	福井IC	約10分
京福バス	大阪 ▶ 約2時間 京都 ▶ 約1時間30分 名古屋 ▶ 約1時間40分 金沢 ▶ 約50分	福井県産業会館	◎JR福井駅西口5番乗り場「60羽高橋線/61西大味線」 ◎JR福井駅東口バスターミナル「フレンドリーバス」生活学習館下車 徒歩3分
特急	JR福井駅		◎JR福井駅東口発 / 9:30～16:30 ※15日(日)は15:00まで ◎福井県産業会館発 / 10:30～19:00 30分間隔で運行 ※15日(日)は16:30まで

\*駐車場は会場周辺にございますが、混雑が予想されますので、上記シャトルバスをご利用ください。

主催: 福井県商工会議所連合会 共催: 福井県プロジェクト実行委員会 ☆詳しくは...

お問い合わせ 福井県プロジェクト実行委員会 事務局 tel.0776-21-2240 (福井テレビ企画開発部内)

福井県

検索

参加店舗、県内各商工会議所・商工会で公式ガイドブックを配布中!



# 福井の大気丼 50店舗以上が再び集結!



# 福丼カップ2017

10.14 sat - 15 sun 10:00-17:00 ※15日(日)10:00-16:00

会場 福井県産業会館1号館・屋外 (福井市下六条町103番地)





# さあ、福井の旨い丼を味わい尽くせ!! 10.14 sat - 15 sun

※15日(日) 10:00-16:00



<b>1 越前めん処 江戸屋</b> (越前市) <b>ひつで丼DX</b> 福井県民なら誰もがうなる「ひつで丼DX」のプチサイズ丼。	<b>2 居酒屋 志づほ</b> (越前市) <b>ホルモン丼</b> 柔らかいホルモンと野菜、ニンニクをトッピングした丼。	<b>3 Steak&amp;wineばん亭(T-Bone)</b> (敦賀市) <b>ステーキ丼</b> 低温でじっくり厚みのあるステーキを焼き上げたステーキ丼。	<b>4 有限会社 日古里</b> (大野市) <b>大野半夏生 焼さばネギ丼</b> 大野の半夏生鯖とネギのさっぱり感がアクセントの丼。	<b>5 テリアテール</b> (福井市) <b>デリチキ丼~梅風味~</b> 自家製ダレに鶏胸肉を漬け込んだ福井梅と柚子胡椒がアクセントの丼。	<b>6 天ぷら屋 天じゅ</b> (福井市) <b>半熟玉子天丼</b> 揚げたて天ぷらにトロ~り半熟玉子が絡み合う天丼。	<b>7 レストラン和た里</b> (勝山市) <b>山菜丼</b> 奥越で採れた山菜を使用した創業以来50年のヒット丼。	<b>8 大久保茶屋</b> (福井市) <b>若狭牛地がらしソース丼</b> 大田米コシヒカリと若狭牛、福井の地がらしタレのコラボ丼。												
<b>9 キッチントリアージュ</b> (福井市) <b>ハンバーグ×オムライス</b> ハンバーグにとろとろ卵とデミグラスソースがよく合う洋食丼。	<b>10 のむ喜</b> (福井市) <b>チャーシュードッグ丼</b> 厚切自家製チャーシューと温泉玉子、特製ダレが絶妙に絡み合う丼。	<b>11 炭火ステーキ キッチン&amp;バル</b> (福井市) <b>2週間熟成花びらステーキ丼</b> 2週間熟成させたステーキと特製卵黄ソースの丼。	<b>12 R café</b> (福井市) <b>いろ 彩とろそぼろ丼</b> ほんのり甘い卵と、とろみのついた甘辛いそぼろでお子様が喜ぶ大人気丼。	<b>13 一心</b> (福井市) <b>頑固親父の黒そぼろ飯</b> 福井のひね鳥を使った力強いそぼろで独自な食感と旨味がクセになる丼。	<b>14 織々屋/錦場</b> (福井市) <b>ローストビーフ丼</b> 低温調理でじっくり仕上げた自家製ローストビーフをたっぷりのせた丼。	<b>15 ベルジエ・ダルカディ弁慶堂</b> (鯖江市) <b>至福のプリン丼</b> 厳選した県産素材を使用した至福の限定スイーツ。	<b>16 グリルあまから</b> (福井市) <b>グレート・スリテン丼</b> 4時間かけて焼き上げた自家製ローストビーフを敷き詰めた贅沢丼。												
<b>17 五目亭</b> (福井市) <b>ローストポーク丼</b> 星みつづ/五目亭/そは茶屋甚右衛門 2015年のweb投票で準グランプリに輝いた肉丼。	<b>18 厨ぼうず</b> (勝山市) <b>恐竜ステーキDON</b> 柔らかジューシーなステーキ肉、卵、特製ガーリックソースのワイルドな丼。	<b>福丼カップ会場MAP</b>																	
<b>21 リカレパ</b> (福井市) <b>バト丼</b> 鶏肉とトマトの煮込み、ミック豆、野菜サラダが入ったコロンビア風丼。	<b>22 有限会社 溝口精肉店 うまもんや</b> (おおい町) <b>しょうゆかつ丼</b> とんかつと秘伝の醤油ダレが相性抜群のさっぱりしょうゆかつ丼。	<p>The map illustrates the layout of the competition venue. It shows two main halls, Hall 1 and Hall 2, connected by various walkways. Several food corners are marked with yellow boxes and numbered 1 through 42. Specific areas are labeled: '福井商工会議所出店コーナー' (Exhibition Hall Booths), '福井商工会議所会員大会コーナー' (Member Conference Hall), 'ステージ' (Stage), '飲食コーナー' (Food Corner), and '福井アーチ' (Fukui Arch). A legend at the bottom left identifies the colors corresponding to different types of丼 (Don).</p>																	
<b>25 地魚もてなし 滉の川</b> (越前市) <b>越前!蟹飯かに丼ぶり</b> 蟹飯の上に、蟹身・蟹みそ丼に、いくらをトッピングする、お客様プロデュースの丼。	<b>26 割烹 峰</b> (勝山市) <b>海鮮丼</b> 日本海の海の幸が満載のお店自慢の海鮮丼。	<b>27 若狭家(さかな街支部)</b> (敦賀市) <b>漁火丼</b> 日本海の王様ズワイガニや甘エビを豪快に盛り付けたスペシャル海鮮丼。	<b>28 生け簀の甲羅</b> (敦賀市) <b>漁師丼</b> その日に入荷した新鮮なネタをぶつ切りにした漁師直伝のまかない丼。																
<b>29 お食事処 きよう</b> (敦賀市) <b>濃厚卵のいか丼</b> イカの上に特製醤油に漬け込んだ卵黄をのせ、イクラを散らした丼。	<b>30 レストランすかい</b> (福井市) <b>極み和牛ステーキカレー丼</b> 5日間じっくり煮込んで作ったカレーと和牛ステーキの贊沢なカレー丼。	<b>31 重左エ門商店</b> (坂井市) <b>Mix丼</b> 鶏ソースカツ・豚角煮・うなぎの人気3品が一気に楽しめる丼。	<b>32 若狭食堂かみなか亭</b> (若狭町) <b>おろしダシカツ丼</b> 大根おろしでさっぱりと食べられる、わさびソースが決め手のカツ丼。	<b>33 中国料理 香蘭</b> (坂井市) <b>香蘭喜楽丼</b> 甘酸っぱいトマトの酸味と柔らかい牛肉角煮の相性が抜群の中華風丼。	<b>34 うまさcafé</b> (大野市) <b>熟成鯖の醤油カツ丼</b> 酒粕と味噌のタレに漬け込んだ鯖を使った大野発祥の醤油カツ丼。	<b>35 越前三國 割烹とりや</b> (坂井市) <b>甘えびのかき揚丼</b> 三国漁港でとれた甘えびをかき揚げ丼にしました。	<b>36 王様の食卓</b> (越前市) <b>パエリアライスの鶏トマト丼</b> パエリアのご飯にソテーした鶏をのせ自家製トマトソースをかけた洋風丼。												
<b>37 いわなや</b> (勝山市) <b>イワナのソースフライ丼</b> カリッと揚がった肉厚イワナフライの甘辛ソース丼。	<b>38 水芭蕉&amp;つる八</b> (越前市) <b>ナチュラル丼</b> チーズをはさんだヒレ肉カツを自慢のソースにくぐらせた丼。	<b>39 揚子飯店</b> (福井市) <b>中華丼</b> 中国人シェフが熟練の技で作る、日本人の口に合う旨味たっぷり中華丼。	<b>40 割烹 間海</b> (福井市) <b>穴子丼</b> 勝山市平泉寺町で作られている滝本米の上に、香ばしく焼いた穴子がのった丼。	<b>41 北前船のカワモト 福井物産館</b> (福井市) <b>焼鯖ぶっかけ丼</b> 福井名物焼鯖に「黄金のだし」がかかったお茶漬け感覚で食べられる丼。	<b>42 馬乃屋</b> (福井市) <b>サクラ肉のすき焼丼</b> かむほどに広がる馬肉の旨味とコクが最強のスタミナ丼。	<b>チカツ丼コーナー</b> お好きなソースを2つ選んでいただけ チカツ丼コーナー(ソースは日替わりです)													
<p><b>14日(土)</b></p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td><b>かつ丼のかつさと</b> (福井市)</td> <td><b>三好野</b> (大野市)</td> <td><b>和食料理 釜藏</b> (福井市)</td> <td><b>そば処裕心</b> (福井市)</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>15日(日)</b></p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td><b>味処 高良</b> (坂井市)</td> <td><b>永平寺の館 雲粹</b> (永平寺町)</td> <td><b>つるき宝永支店</b> (福井市)</td> <td><b>五湖の駅</b> (美浜町)</td> </tr> </tbody> </table> <p>★店舗からはソースのみの提供となっております。写真はイメージですのでご了承ください。</p>												<b>かつ丼のかつさと</b> (福井市)	<b>三好野</b> (大野市)	<b>和食料理 釜藏</b> (福井市)	<b>そば処裕心</b> (福井市)	<b>味処 高良</b> (坂井市)	<b>永平寺の館 雲粹</b> (永平寺町)	<b>つるき宝永支店</b> (福井市)	<b>五湖の駅</b> (美浜町)
<b>かつ丼のかつさと</b> (福井市)	<b>三好野</b> (大野市)	<b>和食料理 釜藏</b> (福井市)	<b>そば処裕心</b> (福井市)																
<b>味処 高良</b> (坂井市)	<b>永平寺の館 雲粹</b> (永平寺町)	<b>つるき宝永支店</b> (福井市)	<b>五湖の駅</b> (美浜町)																

★写真はイメージです。イベントで提供する丼は、サイズ・容量・盛りつけなど異なりますのでご了承ください。