*==-#1F 2025



からだにやさしく、 おいしく、作りました。

> 塩分控えめで野菜たっぷりの定食・弁当・惣菜、 不足しがちな栄養素がしっかりとれる定食・弁当、 塩分控えめの煮物、衣を薄くした揚げ物 など

こで買える!.....

188店舗をご紹介!



健康長寿の福井県の食卓を美味しくヘルシーに

福井県では、油揚げや打ち豆などの大豆製品をよく使う食文化があります。大豆には多様な加工品があり、安くて保存しやすいため、昔から家庭で親しまれてきました。

また、栄養面を見ても、肉や魚、卵などの動物性の食品と並ぶ良質のたんぱく源であり、鉄やカルシウムなどの不足しがちな栄養素も補給することができる食材です。

このような優れた食文化を活かしながら、低塩分で野菜を多く使用したバランスのとれた食事を、県では、「ふくい100彩ごはん」として推奨しています。

県では、「ふくい100彩ごはん」の認証条件を設定し、外食や中食*、配食事業者と協力して、認証メニューを提供するお店の拡大を進め、県民の皆様の健康を食生活の面からサポートする食環境づくりを目指しています。特に、福井県は食塩摂取量が多いことから、減塩の基準を強化したメニューを「省塩プレミアム」とし、食塩摂取量の低減につながる環境づくりを推進します。

このメニューガイドでは、2025年10月までに認証された各店舗自慢の健康なメニューを紹介しています。皆様の健康づくりのため、ぜひご利用ください!

※中食:調理されたものを持ち帰って食べること

産学官等連携で取り組む 「ふくい省塩プロジェクト」

県では、産学官等が連携・協働して省塩(減塩)に取り組む「ふくい省塩プロジェクト」を2025年6月に立ち上げました。

このプロジェクトでは、福井県と参画事業者、大学、関係団体等が一体 となり、県民の皆様の食塩摂取量の低減に向けた省塩の取組みを推進し ます。

その取組みの一つとして、省塩プレミアムを始めとした「ふくい100彩 ではん」メニューのさらなる普及・利用促進を図り、食生活改善を通じた 健康寿命延伸を目指します!





詳しくは **←**こちら

認丫証丫条丫件



ヘルシー 定食の場合

- ☑ 主食、主菜、副菜がそろっている
- √ 550~750kcal程度
- ✓ 塩分控えめ(全体の食塩相当量は3gまで) 省塩プレミアム (全体の食塩相当量を2.5gまで減らしたもの)



- ✓ 1日に必要な野菜(350g)の1/3以上が食べられる
- ✓ 福井県産の食材や福井らしい食材を使用している

しっかり 定食または組合せの場合

- ✓ 主食、主菜、副菜がそろっている
- ✓ 主食の量が150~200g程度(ごはんの場合)
- ✓ 塩分控えめ(全体の食塩相当量は3gまで) 省塩プレミアム(全体の食塩相当量を2.5gまで減らしたもの)



- ✓ 肉、魚のいずれか(または組合せ)で、合計70g以上使用している
- √「まごわやさしいヨ」の食材を積極的に取り入れている (できるだけ[ま]を含めて5分類以上)

















✓ 調理済み食品(惣菜)の組合せの場合は、組合せモデルやPOP等で 利用者にわかりやすく提示している

単品の調理済み食品(惣菜)の場合

調理後の煮汁の塩分濃度が1.0%未満または調理後 の可食部100g当たりの食塩相当量が1g以下

調理後の衣重量が全体重量の40%以下 揚げ物

✓ 炒め物・和え物・サラダ等 以下3つの基準を満たすこと(1パック・1人前当たり)

●野菜重量100~200g● 150kcal以下● 食塩相当量1g以下

社員食堂が提供する汁物(みそ汁、スープ等)

✓ 以下2つの基準を満たすこと(1人前当たり)

● 塩分控えめ(塩分濃度0.8%以下) ②野菜が70g以上食べられる

「省塩プレミアム」を紹介します!



「2029年の食塩摂取量の目標を達成するために

	店舗名	メニュー名	所在地	掲載頁
定食店	(株)かじ惣 丸岡インター店 (株)かじ惣 リブレ店 (株)かじ惣 ヴィオ店 (株)かじ惣 勝山店	・塩分2.5g以下のお弁当(和風) ・塩分2.5g以下のお弁当(洋風) ・塩分2.5g以下のお弁当(中華)	坂井市 大野市 勝山市	4
, in the second	川合農園+cafe	・ベジキューブランチ	坂井市	5
弁当店	Coffee&cake ぶなの木 (社会福祉法人紫水の郷)	・根菜ゴロゴロ野菜カレー・野菜たっぷり煮込みハンバーグ・きのこ入りハンバーグピッツア職人風大野の里野菜添え	大野市	5
	和久里のごはんや おくどさん	・おくどさんのヘルシー弁当	小浜市	7
配食 サービス	ワタミ(株) 福井中央営業所 ワタミ(株) 福井坂井営業所 ワタミ(株) 福井鯖江営業所	・まごころ手鞠 ・まごころ小箱	福井市 坂井市 鯖江市	11
	はま郷	・バランス弁当(ごはんとおかず)	坂井市	11
	美浜食堂	・美浜食堂オリジナル減塩・減量弁当	美浜町	13
	(株)福井村田製作所 武生事業所 宮崎工場 〔提供会社〕エームサービス(株)	・揚げない! ヤンニョムチキン風セット	越前市越前町	16
社員食堂	(株)アイシン福井	·100彩弁当 厳選A ·100彩弁当 厳選B ·100彩弁当 和風	越前市	16

•100彩弁当

•100彩弁当

洋風

省塩とは?

食事から摂取する食塩の 量を減らすことを「減塩」と いいます。

福井県は、「減塩」を前向 きにとらえて取り組んでもら うよう、「省エネ」とかけて 「省塩」という言葉を使って 県民の方の適切な食塩摂取 に向けた取組みを行いま

定食店・弁当店



[提供会社] (有)大八

ふくい100彩ごはんたっぷり野菜の -スカツ丼弁当 「ソースカツ丼」と一緒に、野菜をたっぷり食べることができる野菜が主役のお弁当です。



ヘルシー



ふくい100彩ごはん彩り幕の内弁当 ハーツの和惣菜(きんぴらごぼう・小松菜の煮浸し) と福井らしいメニュー(ソースカツ・さば塩焼き)が 味わえるお弁当です。









素材味わう 県産こまつなと揚げの煮びたし

イワシタ物産(株)

福井県産の小松菜と薄あげを使った煮びたしです。



北海道まるごと牛肉コロッケ ジャガイモ、玉ねぎ、牛肉、小麦、パン粉は北海道産 の材料を使いました。少しスパイシーな味付けです。

福井県民生活協同組合 個井宗氏工作 福井市開発5丁目1603番地 60776-52-3300 休/1月1日、2日

40//0-32-3300 M// 1/3 1 a. 2 a						
店舗名	所 在 地	営業時間				
ハーツ羽水店	福井市木田3丁目	9:30~21:00				
ハーツ学園店	福井市学園2丁目	9:30~22:00				
ハーツ志比口店	福井市志比口2丁目	9:30~22:00				
ハーツ恐竜店	福井市日之出3丁目	9:30~21:00				
ハーツはるえ店	坂井市春江町随応寺	9:30~21:00				
ハーツさばえ店	鯖江市小黒町2丁目	9:30~21:00				
ハーツ神中店	鯖江市神中2丁目	9:30~21:30				
ハーツたけふ店	越前市芝原4丁目	9:30~22:00				
ハーツつるが店	敦賀市若葉町1丁目	9:00~22:00				
ハーツ三方五湖店	若狭町鳥浜	9:30~19:30				
ハーツわかさ店	小浜市遠敷 9丁目	9:00~21:00				



豚しゃぶおろしポン酢定食 やわらか福井白山ポークをシャキシャキ野菜とご一緒に。ご飯はコシヒカリ100%、味噌汁は九頭竜舞茸



三国温泉 ゆあぽーと 坂井市三国町宿2丁目18-1 ☎0776-82-7070 11:00~22:00

余熱館 ささおか あわら市笹岡32-88-2 ☎0776-74-2221 休/毎月第3月曜 ※祝日の場合は翌日に振替

福井市円城寺町1-6 20776-41-4196

休/毎月第3水曜 ※祝日の場合は翌日に振替

大野市健康保養施設 あっ宝んど 大野市南新在家26-101 ☎0779-66-7900 11:00~22:30 休/毎月第2火曜 ※祝日の場合は翌日に振替

御食国若狭おばま 濱の湯 小浜市川崎3-4 食文化館内 **20770-53-4126** 11:00~23:00 休/毎月第3水曜 ※祝日の場合は翌日に振替



炙りチキンサラダ御膳

炙り焼きチキンと地元産たっぷり野菜を組み合わせ た一品です。ご飯は、越前産コシヒカリ100%使用。



ヘルシー

越前市白崎町68-8 全0778-25-7800 11:00~13:30 (LO) 17:30~20:00 (LO) 休/毎月第2水曜※祝日の場合は翌日に振替















日替わり



1/3日分の野菜が摂れる福の菜カレ みんなが大好きなカレーに、彩リ野菜をたっぷり乗せました。まいたけ天も意外とカレーに合いますよ!



ヘルシー健康弁当

当店自慢の手作り品を、バランスよく詰めました。ボリューム感を残しつつ、カロリー、塩分は控えめなので、安心してお召し上がりいただけます。健康を気遣う方 におすすめです。



ヘルシー

(株)かじ惣

大野市中荒井町1-1001 ☎0779-65-8686 各店舗/年中無休(店舗により年1日程度お休み) お弁当を予約される場合は、3日前までに店舗へご注文

※配達エリア・時間等は要相談



店舗名 │ 所 在 地 │営業時間 (株)かじ惣 丸岡インター店 坂井市丸岡町里丸岡 9:30~20:00 (株)かじ惣 リブレ店 大野市月美町 9:30~20:00 (株)かじ惣 ヴィオ店 大野市鍬掛 9:30~20:00 (株)かじ惣 勝山店 勝山市荒土町新保 9:30~20:00



塩分2.5g以下のお弁当(和風)



しっかり



塩分2.5g以下のお弁当(洋風)



しっかり



塩分2.5g以下のお弁当(中華)



しっかり

塩分2.5g以下でも、焼物、揚げ物、煮物、和え物などバランスよく入り、彩りよく食べ応えのあるお弁当です。



銀鮭の塩焼き弁当

店内焼きの「銀鮭塩焼き」、手作り「肉じゃが」、第14回からあげグランプリ®最高金賞「和香る鶏むね塩唐揚 げ(越前 百笑の塩使用)」など自慢の美味しい惣菜を 詰め込みました!



福井市問屋町2丁目118 ☎0776-24-3106

日本ミール(株)

フェニックスミール 福井市田原1-13-6 フェニックスプラザ2階 ☎0776-22-6177 10:00~16:00 休/会館の指定する休日及び会館利用状況により

みなぎるランチ (コーヒー付き) 毎日のお食事の日替わりランチ。だからこそ、栄養と野

菜と福井の味とおいしさが"みなぎる"ってうれしい!!

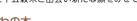


ヘルシー

ヘルシー

雑穀米の醤油カツ丼

福井県の奥越前で生まれた醤油カツ丼。オリーブオイルと十五穀米と出会い新たな顔をみせてくれま





あすわの木 福井市下馬町51-11 福井県立図書館内 ☎080-9430-3795 10:00~16:00(ランチ11:00~15:30) 休/図書館休館日に準ずる



坂井市坂井町下新庄15-8-1 ☎0776-72-0300

PLANT-2 坂井店 坂井市坂井町下新庄15-8-1 ☎0776-72-0011 8:00~21:00 休/年中無休

PLANT-3 清水店 福井市三留町21号4番地 ☎0776-98-7300 8:00~21:30 休/年中無休

PLANT-2 上中店 若狭町脇袋11-12-1 ☎0770-62-2500 8:00~21:30 休/年中無休



健美食弁当

「安心しておいしい」 ※販売は平日のみ

喜ね舎愛菜館 福井市河増町9字10-1 ☎0776-52-8311 夏8:30~18:00 冬8:30~17:30 休/年末年始 販売は平日のみ



わかめの酢の物







菜のごま和え



豚生姜焼き定食

豚ロースを手作りソースで焼き上げました。こころ ファームで採れたしいたけのひじき煮、福井県産コ シヒカリをご賞味ください。

COCORO(こころ)(NPO法人こころC&Cサービス) 福井市文京2-9-1 松原病院1階 ☎070-5630-5560 8:30~15:30(ランチ11:00~14:00) 休/土曜、日曜、祝日



薬膳蕎麦・ねばねばとろろぶっかけそば 福井県産そばでヘルシーに。さらにネバネバ野菜で おいしさもアップ!

そば音市楼かくれ庵 福井市下馬2丁目1906-5 **☎**0776-33-5838 11:30~14:30 17:00~21:00



福井名物定食



福井の名物が一度で味わえるお得な定食です。



福井市観光物産館「福福館」 福井市中央1-2-1 ハピリン2階 ☎0776-20-2929 11:00~21:00 (LO20:00) 休/年中無休









休/每週火曜、毎月第1月曜







福井県産あきさかりと **豚の生姜焼きのヘルシーセット** あきさかり、トマト、水菜など、福井県産食材を多く 使ったヘルシーセットメニュー。

ユアーズレストラン水仙(㈱ユアーズホテルフクイ) 福井市和田中町舟橋7-1 福井県済生会病院1階 ☎0776-28-6162 8:30~18:30 ※ふくい100彩ごはん提供時間11:00~15:00 休/12月31日、1月1日~1月3日



永平寺町松岡御公領1005 ☎0776-61-6258

日替わりランチ 体にやさしいランチです。

むさしの

11:00~14:30 休/土曜、日曜



しっかり

ランチ、ドリンク、おやつ) ごわやさしい(こ)を全て取り入れたランチです。福井県 産ピロール米や旬の地元の無農薬野菜を使用しています。

村カフェ とき あわら市菅野48-5 **☎**080-2955-0712 11:30~15:00 (ランチLO14:00) 休/不定休 完全予約制



サラダセット 老舗洋食屋の名物オムライス。

源の屋



ヘルシー

野菜の食べ方 を様々に提案。 パンも自家製 米麹を練りこん で焼き上げて

※宅配は 5 個以上からお受けします (配達エリアは要相談、配達時間 11 時~ 14 時)

ヘルシー

100彩ごはんランチ 肉や魚を使ったメイン料理に、たっぷり野菜の副菜 がついた家庭の味を、心を込めてお作りしています。



ヘルシー

川合農園+cafe 坂井市三国町新保97-23-38 ☎0776-82-6239 あわら市温泉1-405 **☎**0776-77-2045 月・木~日10:00~14:00、17:00~19:00 火10:00~15:00 休/水曜、木曜











ヘルシー

野菜たっぷりの人気メニューです。九頭竜舞茸や上庄里芋など、大野の里の恵みを週替わりランチでお楽しみください。

Coffee&cake ぶなの木(社会福祉法人紫水の郷) 大野市天神町1-19(結とぴあ1階) ☎0779-66-7373 9:30~17:45(ランチタイム11:30~14:00) 休/土曜·日曜·祝祭日



おおの健幸美食ランチ 石塚左玄の食養と、ヘルシーでコラーゲン豊富な魚の身体に優しい健康ランチ。



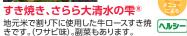
熟成鯖の美食GK(醤油カツ丼) 香ばしく揚げた熟成鯖と地場野菜をたっぷり。醤油カツ丼専用醤油と雑穀米の歯 ヘルシー ごたえも相性バッチリです。



くわ焼き、さらら大清水の雫® 地元米で自家製造した米飴を使用した治部煮風(ワサビ味)牛ロース焼肉です。 副菜もあります。

勝山市本町2-6-3 全0779-88-0135 11:00~ 休/不定休(予約制)







うおまさcafé 大野市明倫町9-10 ☎0779-66-2745 ランチ11:30~15:00 休/毎週火曜、日曜



名水の里越前おおの揚げ とろみステーキ膳

あつあつ、じゅうじゅうをお食べください。ごはんが すすみます。

古民家レストラン茶屋おがまち 大野市明倫町6-29 ☎0779-66-1238 11:00~14:00 17:00~21:00 休/月曜(祝日の場合は翌日)



ヘルシーしょうゆカツ丼





しもうしろ魚清







ヘルシー縄文の里弁当 勝山の安心でおいしい新鮮な食材をたっぷり使用した郷土料理と古代米(黒米)入りのご飯をお楽しみく ださい。

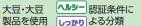
福井ふるさと茶屋 縄文の里 勝山市遅羽町比島33-1 ☎0779-88-3666 11:00~14:00 休/毎週火曜、水曜

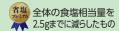
















有機栽培の野菜や鯖江産の野菜をたっぷり使ったなつかしい「おふくろの味」のランチです。ご飯は、玄 米か白米をお選びいただけます。



Café&lunch ここる 鯖江市桜町2-7-1 鯖江市嚮陽会館内 ☎0778-54-0553 10:00~17:00(ランチ11:30~14:00) 休/火曜(祝日の場合は翌日)



山うにとろろ丼ランま

地元で採れた物がいっぱいのランチ。安心な旬の野 菜、減農薬のコシヒカリ米。器も地元の越前漆器を使用。

喫茶椀椀

舗江市西袋町40-1-2 うるしの里会館内 ☎0778-65-3456 9:30~16:00(ランチタイム11:30~13:30) 休/火曜



肉や魚介を使ったメイン料理を日替わりで提供。野菜やお米など積極的に地産地消を心掛けています。



しっかり

green parlour ベルベール 鯖江店 鯖江市小黒町1-5-3 ☎0778-52-3888 9:00~22:00 (LO21:30)



地元の野菜をふんだんに使ったヘルシー このショスをあれるになったペルシーフンチです。調理方法などの質問OK。食品ロス活動もしてい**へルシー**ます。

こっしぇるん。かふぇ

鯖江市水落町2-25-28 鯖江市文化の館1F ☎090-8264-4719 10:00~16:00(ランチ11:30~14:00)





皮取りの国産ムネ肉を使用して低カロリー高タンパ 野菜を使用しています。※提供は毎週月曜日のみ

王様の憩い パーティーハウス 越前市庄田町9-50 ☎0778-22-9638 12:00~15:00 18:00~23:00



休/火曜(祝日の場合は翌日)

日替わりラ ボリュームと品数

お食事処 一福 越前市本保町12-1 **☎**0778-22-2535 昼:11:30~14:00 夜:17:30~22:00 休/日曜、祝日



しらやまボルガ大豆(コーヒー付き) カツの肉を豚肉と大豆を使ってヘルシーにして健康

食を意識しております。





白山さんちのほっこり定食(飲み物付き) 虫の声、鳥のなき声、風の音などを聞きながら、身体 にやさしいランチで心からほっこりできますよ! しっかり



手作り感とボリュームの良さ、真心を込めて作ってお しっかり ります。



弁当のさの 越前市高瀬1丁目18 ☎0778-24-5097 8:00~20:00



地元のお米・野菜を使い、ことこと煮込んだ手作りに しっかり こだわった弁当です。

ハッピーダイニング ことこと (まちの駅 こってコテいけだ) 池田町水海119-7 ☎0778-44-7314 ※配達ェリア:池田町内

8:30~18:00

休/火曜 ※こってコテいけだに準ずる

※配達時間:相談に応じて



日替わり定食

休/日曜

御食事処なかや

地元食材にこだわり、バランスよく料理しています。

敦賀市本町1-7-14 ☎0770-22-0694 11:30~13:30 17:30~22:00(LO21:15)



ヘルシー

素材選びから盛り付けまで、心を込めて丁寧にお作り しています。植物性食材のみで、なるべく地元産の野 菜と発酵食品を使っています。



ヘルシー

キトテノワ 敦賀市相生町14-29 ☎0770-21-0220 11:00~17:00 休/月曜、火曜



まごわやさしいランチ 自然素材と無添加にこだわったまごわやさしい× 20品目以上の栄養たっぷりランチです。

ギャラリー&カフェレスト みらいばこ 敦賀市呉竹町17目41-15-101 ☎0770-23-5571 10:00~17:00 休/土曜、日曜、祝日



日替わり定食

体に優しく、お財布にも優しく、手作りで野菜も多く、 しっかり

kei.cook(敦賀市役所食堂) 敦賀市中央町2丁目1-1 2F ☎0770-22-8210 9:00~13:30(日替わり定食は11:00~) 休/土曜、日曜、祝日、お盆、年末年始



masaru

フレート 日替わりのメインに、サラダ・野 菜を豊富に使った惣菜8~100kg を盛り込んだ健 康志向のプレー トです。



ヘルシー

masaru café 敦賀市三島町1丁目1-33 ☎0770-36-1121 8:30~16:30 休/日曜、月曜、祝日

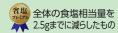














のコロ鶏唐定食

秋

総菜屋

9:30~18:00

店内で精米した敦賀産コシヒカリを使用。自家製う の花コロッケは、うす衣でヘルシーな逸品となってお ります。

総菜屋 秋 〜syu〜 敦賀市三島町2丁目11-11(旬・ときめき広場内) ☎0770-20-1551



うの花コロッケ

「素朴な味を」と、真心込めて作りました。うの花と7種の具材を使ったうす衣でヘルシーなコロッケです。



へしこ丼定食(ドリンク付き) 地元の食材にこだわり、特にへしこは塩分控えめ の物を使っています。ぜひ、一度食べにお越しくだ



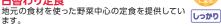
ヘルシー

オーロラ 美浜町久々子33-44-1 ☎0770-32-1094 11:00~17:00





日替わり定食







_ ミックスサラダ(パン付き)

ニックスリファ (ハンコラ) パンは店内で焼いています。ランチタイム(11:30~ ヘルシー 14:00) はおかわりOK。

BRICK HOUSE(ブリックハウス) 美浜町郷市13-2-1 ☎0770-32-0691 9:00~16:00 休/日曜(他に月2回休みあり)



おかず色々ランチ

旬の野菜を使った6つのおかず小鉢には、地元野菜やお肉、お魚、大豆製品などをたくさん取り入れています。またお米にもこだわっていて、美浜町産の無農 薬米を使用しています。

美浜町健康楽膳拠点施設 こるぱ 美浜町久々子34-2-1 ☎0770-32-2155 美浜町久々子34-2-1 **☎** 11:00~14:00 休/月曜



Mahana Table(希望鍼灸治療院)



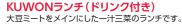




「バランスの良い食事」をコンセプトに、一品一品手作りで、見た目も楽しめる愛情たっぷりのランチです。

しっかり





KUWON 若狭町北前川39-1

☎0770-45-0232 11:30~15:00 ※会食や事業所向けの配達可 休/月曜·火曜·水曜

(敦賀~小浜)

ヘルシー



美浜町佐田55-8-1 全0770-47-6567 11:00~16:00(木曜・金曜・土曜のみdinnerあり。18:00~22:00まで)

日替わりランチ

休/火曜・水曜

いろいろな種類のメイン料理を日替わりで提供して います。副菜は野菜中心になっています。

コミュニティカフェ「きらやま茶屋」 若狭町三方39-5-3 ☎0770-45-1661 11:30~14:30 (LO14:00)

休/土曜·日曜·年末年始



汁六菜定食

地場産野菜中心のヘルシーメニューです。女性はも とより男性からも大変人気です。

若狭町市場21-9-1 ☎0770-62-0091 平日:11:00~14:00 土日祝:12:00~14:00 休/月曜、第2・4日曜



あばん弁当

地元でとれた海と山の幸を多く取り入れ、栄養バラン スや減塩に配慮したお弁当です。



小浜市本保23-26 ☎0770-57-1039 弁当8:00~17:00 休/不定休

若狭ふれあい市場店

小浜市遠敷8-8-3 9:00~17:00 休/年中無休(年末年始除く)



おくどさんのヘルシ

本日の焼魚をメインに胡麻和えやマヨ和え等お肉を 使わない野菜中心の和え物等を使用しています。

和久里のごはんや おくどさん 小浜市和久里24-25-1 **全**0770-64-5246 11:00~16:00 (LO14:30) 休/月末(祝日の場合は翌平日休)





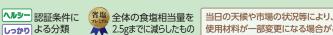




ふくい100彩ごはんセット 組合せメニューでバランスがとれた食事を応援しま

ニストップ大飯運動公園前店 おおい町成和字2号1番地112-1 ☎0770-77-2187 24時間営業 休/年中無休













店



岐阜県多治見市高根町4丁目20番地 ☎0572-29-1610 各店舗/年中無休

福井市二の宮

福井市米松

福井市下馬

福井市豊岡

福井市種池

所在地 営業時間

10:00~21:00

10:00~20:00

10:00~20:00

福井市久喜津町 10:00~20:00 / バロー国高店

福井市八重巻東町 10:00~20:00 バロー今立店

坂井市春江町随応寺 10:00~20:00 バロー敦賀店

坂井市丸岡町東陽 10:00~20:00 バロー北日野店

厚揚げ煮

中部フーズ(株)

味がしみた懐かしいお袋の味。 食卓にもう一品どうぞ。

店舗名

バロー新田塚店

バロー福井南店

バロー米松店

バロー豊岡店

バローやしろ店

バロー久喜津店

バロー森田店

バロー丸岡店

バロー春江店



さつまいも天・かぼちゃ天

店舗名

バロー勝山店

バロー神明店

10:00~20:00 バロー織田店

10:00~20:00 バロー武生店

10:00~20:00 バロー木崎店

10:00~20:00 バロー小浜店

バロー東鯖江店

毎日の献立の一品に! 衣は薄く素材を活かして揚げました。





カワグチコロック

お肉屋さんのコロッケならではの牛肉たっぷりで 手作り感満載のコロッケです!



ドャベツ入りメンチカツ

ャベツがたっぷり入った手作りメンチカツ 2016年コロッケグランプリメンチカツ部門金賞受賞

(株)カワグチ

福井市栂野町21-6-1 ☎0776-57-7500

(株)カワグチベル店

福井市花堂南(ショッピングシティベル1階) ☎0776-33-3088 10:00~20:00 休/ベルに準ずる

(株)カワグチエルパ店

福井市大和田(ラブリーパートナーエルパ内) ☎0776-57-2500 10:00~20:00 休/エルパに準ずる



厚揚げの煮たの

素材のうま味を活かし、お子様も食べやすい、すっきりした味わいの煮ものです。



かぼちゃの煮たの



なすの揚げ煮



(株)芦見屋

所 在 地 営業時間

越前市粟田部中央 10:00~20:00

10:00~20:00

10:00~20:00

10:00~20:00

10:00~20:00

10:00~20:00

10:00~20:00

10:00~20:00

10:00~20:00

10:00~20:00

10:00~20:00

勝山市昭和町

鯖汀市東鯖汀

越前市日野美

越前市国高

越前市畑町

敦賀市木崎

敦賀市市野々

小浜市駅前町

鯖江市糺町

越前町中

大野市友江13号10番地 ☎0779-66-2456 各店舖/年中無休

店舗	名	所 在 地	営業時間
ハニー新鮮館	こぶし通り	大野市神明町	8:00~21:00
ハニー新鮮館	三番通り	大野市中荒井町 1 丁目	9:00~22:00
ハニー新鮮館	大野インター	大野市中保	9:00~21:00
ハニー新鮮館	かつやま	勝山市猪野毛屋	9:00~21:00
ハニー新鮮館	DienStoreえもり中	福井市江守中町	9:00~22:00
ハニー新鮮館	つくし野	福井市八重巻町	24時間営業
ハニー新鮮館	灯明寺	福井市舟橋黒竜1丁目	9:00~24:00
ハニー新鮮館	みのり	福井市みのり4丁目	9:00~22:00
ハニー新鮮館	大安寺	福井市仙町4丁目	9:00~21:00
ハニー新鮮館	まるおか	坂井市丸岡町一本田	9:00~21:00



かぼちゃ煮

減塩醬油、希少糖を使用したお惣菜です。



旨じゃがコロッケ

北海道産の厳選したじゃがいもを使用し 自然な甘みをいかしたコロッケです。



人気の和惣菜3点盛り

人気のきんぴら、ひじき、千切りが1パック になった嬉しい商品。減塩醤油・希少糖使用。



海老団子串

おやつに、おかずに、おつまみに。長年愛 され続けている1品です。



熟成ホエイ三元豚の厚切り ロース豚かつ

旨みたっぷりのホエイ三元豚とサクサク食 感のパン粉との相性が抜群の逸品です。

(株) 平和堂 滋賀県彦根市西今町1番地 ☎0749-27-5607

各店舗/夏季・冬季限定で営業時間を変更することがございます。						
店舗名	所 在 地	営業時間	定休日			
アル・プラザベル	福井市花堂南2丁目	10:00~20:00	臨時休業有り			
フレンドマート開発	福井市西開発2丁目	9:30~21:30	1/1(臨時休業あり)			
アル・プラザアミ	坂井市春江町随応寺	9:30~20:00	臨時休業有り			
アル・プラザ鯖江	鯖江市下河端町	9:30~20:30	臨時休業有り			
アル・プラザ武生	越前市府中1丁目	9:00~20:00 ※食品フロアは7:00~	1/1(臨時休業あり)			
アル・プラザ敦賀	敦賀市白銀町	9:30~20:00	臨時休業有り			



お揚げさんの煮たの

地元産の油揚げをじっくり炊き上げました。



油揚げと根菜のにしめ

いろいろな食材を味わえるよう彩りよく、 炊き合わせました。

(有)丸喜商店

(アル・プラザベル、フレンドマート開発、アル・プラザアミ、アル・プラザ鯖江、アル・プラザ武生、アル・プラザ敦賀、西武福井カジマート)

福井市高柳1丁目1704 全0776-53-0861 各店舗に準じる・西武:10:00~19:30 休/県内平和堂各店舗・西武福井カジマートに準じる



ハムコロッケ

もなります。



青シソチキンカツ

小腹が空いたときに、おやつにもおかずに 青シソが味のアクセントです。

おかずの店 きむら

福井市花堂中2丁目29-3 ☎0776-36-5457 月~金11:00~19:00、土11:00~18:00 休/日曜、祝日、年末年始他、土曜日不定休(詳細はInstagramに掲載)



盛合せ 旬の素材の美 味しさを感じ ていただける よう仕上げま



さつまいもの 天ぷら 福井県産のさつ 毎弁県産のさりまいも「とみつ 金時」を薄衣に 仕上げました。

手作りかぼちゃ天



里芋コロック ー・ーー・・ 里芋のモチモチ食感、ほん のり甘いコロッケ。



ミンチカツ キャベツたっぷり。



かぼちゃ天ぷら かぼちゃの甘みが味わえま す。



キッチンにしがわ 大野市明倫町11-8 ☎0779-65-1630 10:00~17:30 休/第2·第4水曜、日曜



地元大野の吉田食品より仕入れた厚揚げ

を、かじ惣独自の味付けでじっくり炊き上

厚揚げ煮付

(株)かじ惣

薄衣白身フライ 弊社オリジナル商品です。スケソウダラの おいしさを引き出すために、薄衣に仕上げ ています。

大野市中荒井町1-1001 ☎0779-65-8686 各店舗/年中無休(店舗により年1日程度お休み)



高野とうふカツ 見た目は、豚カツ?中身は高野豆腐のため、ボリューム感はそのままにヘルシーな仕上がりになりました。



荒島ポークコロッケ 大野市のブランド豚「荒島ポーク」のうま 味を堪能できるよう、粗挽きミンチを使 用し、当社で丁寧に作っています。



のむら特製コロッケ 先々代からの味を受け 継ぎ、食材を惜しまず手間をかけ、衣にもこだ わって作ります。

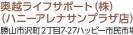


しっとりとしてなめらかな 地元で採れた里芋にホク ホクでやわらかい国産じゃがいもを、3時間じっくり と炒めた合挽肉と人参と 玉ねぎを混ぜ合わせ、シン プルな味付けで里芋の特 徴を引き立たせ、薄めの衣 でサックサクに仕上げてあ ります。



豚ロースとんかつ 新鮮切りたてを筋切りし て衣付け後カラッと揚 げます。お客様の来店時間予約受付有り。揚げたてをお持ち帰りいただけます。オーダー、g(グ ., ぁg。オーダー、g (グ ラム)切りもOKです。

店舗名 所 在 地 営業時間 (株)かじ惣 丸岡インター店 坂井市丸岡町里丸岡 9:30~20:00 (株)かじ惣 リブレ店 大野市月美町 9:30~20:00 (株)かじ惣 ヴィオ店 大野市鍬掛 9:30~20:00 (株)かじ惣 勝山店 勝山市荒土町新保 9:30~20:00



勝山市沢町2丁目7-27ハッピー市民市場内 ☎0779-64-4001 9:00~19:00 休/年中無休

(有)野村精肉店 越前市本多2丁目6番14号 ☎0778-22-1346 9:00~18:00 休/日曜、祝日、第1水曜(不定休有り)



ズ里芋コロッケ 大野市特産の里芋100%!チーズが とろ〜り、クセになる美味しさです!



拝茸里芋コロッケ 大野市特産里芋100%!九頭竜まいたけ(黒マイタケ)の香りと豊かな味わ いを楽しめる一品です!

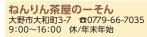


里芋コロッケ 大野市特産の里芋100%!地元のネ ギや原木干し椎茸、調味料が更に美味 しさを引き立てています!



野菜の煮物 地元で採れた季節の野菜を中心に、素材の味を生か した味つけにしています。

公益社団法人 大野市シルバー人材センター 大野市天神町7-15 ☎0779-66-0069



ココ・のーそん 大野市蕨生137-21-1 (道の駅 越前おおの 荒島の郷) 9:00~17:00 休/12月31日・1月1日

食料品店 氷坂屋 越前市住吉町3-34 ☎0778-22-1130 9:00~19:00 休/日曜の午後





田舎煮物



おにしめ 手作りの油揚げ・がんもと、野菜のうま味を丁寧に引き出した、地元の味の 煮物です。



パンプキンサラダ かぼちゃのほっとする甘味を活かした サラダ。カロチン、ビタミンなどの栄養をバランスよく含んでいます。



三角あげ煮・大がんも煮・煮物「光」

(株) 森茂 (県内各小売店・各スーパー・店頭) 越前市矢船町8-8 ☎0778-22-1082 8:00~17:00 休/年中無休





玉子きんちゃく

昆布とかつおだしがしっかり きいているので、塩分が少な くてもおいしくいただけま



(企) そまの恋姫サラダ会

(農家レストラン四季菜、南えちぜん山海里、 百姓の館南店・シピィ店・村国店、コープたけふみどり館) 南越前町脇本25-19-1 全0778-47-2401 10:00~18:00 休/每週火曜、第3水曜



厚揚げ煮





地産地消を意識し、安心・安全な材料でやさしい味に仕上げ ました。子どもからお年寄りまで家族みんなが喜ぶ味です。

竹本食品 (エフレ清水店、アル・プラザ敦賀、ふるさと夢市場、JA敦賀 美方ファーマーズマーケット「旬・ときめき広場」、Aコープ やしろ店、Aコープたけふみどり館、MEGAドン・キホーテ UNY敦質店、TRETAS、Aコープ東さばえ店) 敦賀市結城町17-18 ☎0770-22-1254 9:00~17:00 休/日曜、水曜



「地場物を使うことは惣菜自体がおいしくなること に等しい。」土の駅の惣菜の一皿はそういうことを教

土の駅 今庄

エショ、ノば (百姓の館村国店・シピィ店・南店、コープたけぶみどり館・ 平出店・南条店・ハニー住吉店・南条店・クランデール二の宮店) 南越前町湯尾96-19 ☎0778-45-1272 11:00~16:00 休/毎週木曜、第4日曜







五目千切り煮

一品一品手造りで素材の旨 味を大事にしながら塩分控 えめでもおいしく召し上がれ るように工夫しています。



肉じゃが煮

(株) フジショク(エフレ清水店) 敦賀市清水町2丁目18-17 ☎0770-25-4711 9:00~21:00 休/年中無休(元日を除く)



手作り牛肉コロッケ 牛豚合挽きミンチに玉ねぎのみじん切りがたっぷり 入った少し甘味なコロッケです。

つるが愛農

(JA敦賀美方ファーマーズマーケット「旬・ときめき広場」、 敦賀市公設地方卸売市場) 敦賀市元町13-17-2 ☎0770-25-0151 9:00~17:00 休/日曜、水曜、祝日



おはようコロッケ 昭和46年からずっと愛され続けているお肉屋さん

ハイグルメミート おはよう 敦賀市中央町2丁目6-13 ☎0770-25-0840 9:00~19:00 休/木曜





かぼちゃの天ぷら・サツマイモの天ぷら 真心込めて作っています。ごはんのお供にどうぞ!

Aコープ小浜店 小浜市四谷町20-2 ☎0770-52-5115 9:00~20:00 休/不定休











ケール入りコロッケ とりかつ 苦みを抑え、食べやすい小浜産ケールを使ってい ます。大人からお子様まで人気のメニューです。

いまとみ食料品店 小浜市小浜住吉63 ☎0770-52-0559 9:00~18:00 休/月曜、水曜、日曜、12/29~1/4



ケール入り ひじき煮

Booコロッケ 甘めの味付けで、お子様からお年寄りまで、おかずに もおやつにもなるおいしいコロッケです。

キッチンBoo(キッチンBoo移動販売) 小浜市学園町1-1 小浜巾子園町1-1 サニーマート南店:高浜町宮崎86-5-1 ☎0770-53-2636 11:00~15:00 休/日曜





自家製コロッケ

コロッケも高野豆腐も自家製です。皆でまごころ込めて作っています。お召し上がりください。

ーマート おおい店 おおい町成海1-16-1 ☎0770-77-3260 9:00~20:00 休/1月1日のみ サニーマート 南店 高浜町宮崎86-5-1 **☎**0770-72-0003 9:00~21:00 休/1月1日のみ

ーマート 高浜店(UMIKARA内) 高浜町塩土5-1 南州町温上5-1 **☎**0770-72-3528 9:00~19:30 9:00~20:00(7~8月) 休/1月1日のみ



地魚ミックス磯辺フライ 水揚げされたばかりの新鮮な地魚をフライにしま

事前にお問い合わせください。

はもと加工販売所 高浜町塩土1 ☎0770-72-4847 10:00~16:00 休/月曜

















福井中央営業所

福井坂井営業所

福井市問屋町3-101 金0120-321-510 (070-1412-5344) 営業時間 8:30~17:30 休/土曜、日曜、祝日、12月31日~1月3日 配達エリア/福井市、永平寺町(一部地域を除く) 配連時間・曜日等/9:00~17:00 (月曜~日曜)

坂井市坂井町下新庄16-77-1 全0120-321-510 (070-1412-5344) 営業時間/8:30~17:30 休/土曜、日曜、祝日、12月31日~1月3日 配達エリア/福井市、坂井市(一部地域を除く) 配達時間・曜日等/9:00~17:00 (月曜~日曜)

健康ボリューム食 健康に配慮し、栄養管理をしっかりしておりますが、ボリュー ムもあり、お食事を楽しめるお弁当になっております。

しっかり

(株)シニアライフクリエイト

- ・メニューは日替わりとなります。 ・メニュー内容や詳しい注文方法はお電話でご確認ください。
- ・注文は1日からORです。・注文締切、変更、取消は受取日の前日までにお願いします。

宅配クック123 福井中央・丹南店

福井市大町2-805 全0776-33-1230 営業時間/9:00~16:00 休/1月1日~1月3日 配達エリア(福井市、越前市全域、鯖江市(各市の一部地域を除く) 配達時間・曜日等/(昼食)10:00~12:00 (夕食)14:00~16:00

宅配クック123 坂井・あわら店









しっかり



- ①まごころおかず ②まごころ手鞠 ③まごころダブル ④まごころ御膳 ⑤まごころが箱

彩り豊かな5種類のお惣菜。 管理栄養士と料理人が塩分、 カロリーに配慮しながら、おい しさを追及しています。 ・月曜から日曜のうち、1日以 上から注文可能。









しっかり

普通食

まごころ弁当

- ・配達料はかかりません。
 ・お弁当は昼食のみ、昼と夕両方、夕食のみなど、ご都合に合わせてご注文いただけます。
 ・アレルギー、刻み食、おかゆにも無料で対応します。
 ・注文は電話またはFAXでお申込みください。
 ・安否確認もいたします。

まごころ弁当 福井本店 ※ご予約は前日15時までにお願いします。

福井市経田17目108-4 田中ハイツ101 全0776-21-0067 営業時間/9:00~17:00 休/月1日~1月3日 配達エリア(福井市中心部(詳しくはお問い合わせください) 配達時間・曜日等/(昼食)9:00~12:00 (夕食)13:00~17:00

まごころ弁当 若狭店

若狭町気山173-34 本0770-45-3004 営業時間/8:00-19:00 休/1月1日~1月3日 配達エリア/美川町・若狭町、小浜市全地 配達107/美川町・岩町、小浜市全地 配達時間・曜日等/昼食)10:00~12:00 (夕食)15:00~18:00(毎日2回配達します)

永平寺町山王23-19-1 ☎0776-64-3303 営業時間/9:30~18:30 休/毎週日曜配達エリア/永平寺町上志比地区(要相談) 配達時間・曜日等/要相談



おかず盛り(5品)

ご利用者の皆様の健康を 願い、専任の栄養士がカロ リー、塩分をはじめ、栄養 バランスを考えた献立づ くりを行っています

満腹弁当

昔ながらのメ 目ながらのスニューを 入れるよう心がけてお ります。



福井県民生活協同組合

福井市開発5丁目1603番地 ☎0776-52-8468 営業時間/9:00~18:00 休/日曜 配達エリア/福井県内(一部地域を除く) 配達時間 曜日等/10:00~17:00 月~土(年末年始のみ休み) まずは、お気軽にコールセンターにお電話ください。週3日以上からご利用できます。(電話0120-016-165)



しっかり



ぜんちゃん弁当

当店自慢のサバ煮付を メインに、永平寺の老舗 豆腐店のおからと揚げ を使った惣菜入りのへ ルシー弁当です。



しっかり

(企) ハンドメイド風ふう

水平寺町松岡下合月19-12 ☎090-2376-0206 営業時間/9:00~17:00 休/不定休配達エリア/永平寺町内、福井市一部、坂井市一部(要相談)配達時間・曜日等/昼弁当のみ受注販売 宅配は10個以上からお受けします



しっかり

しっかり



バランス弁当(ごはんとおかず) 地元野菜を使った農家のおばちゃんの手作り弁当です。

おかずのみも販売しています。

はま郷

坂井市三国町米納津10-15 **☎**0776-82-3537 営業時間/11:30~14:00(土日)、平日は弁当のみ 休/月曜 M/月曜 配達エリア/坂井市三国町内 配達時間・曜日等/10:00~11:00(火曜~金曜)



しっかり



おまかせ弁当 毎日日替わりで、お肉系からお魚系、色々なメニューのお 弁当をご用意しています。

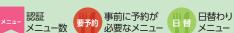
坂井市丸岡町谷町2-21 ☎0776-66-0407 営業時間/8:00~19:30 休/日曜 配達エリア/坂井市内 配達時間・曜日等/時間、曜日応相談





古民家レストラン茶屋おがまち

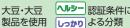
ロ氏家レストラフ茶屋のから 大野市明倫町6-29 全0779-66-1238 営業時間/11:00~14:00、17:00~21:00 休/月曜(祝日の場合は翌日) 配達エリア/大野市内(他は要相談) 配達時間・曜日等/要相談(配達に応じられない時間もあります。) 10個以上の注文から













しっかり

当日の天候や市場の状況等により、 使用材料が一部変更になる場合がございます。















シルバー人材センターでは、会員が育てた野菜を、会員が調理し、会員がお届けしています。まごころ込め た家庭の味を楽しんでいただけます。

(公社)大野市シルバー人材センター

(ムイ) 人ま川フルバー (イリン・スキリング・大野市大神で 7979-66-0069 配達エリア/大野市街地(ご相談ください。) 配達時間・曜日等/10:30~12:00 弁当の注文はシルバー人材センターまでお願いします。 おかずのみであればねんりんの里でお買い求めいただけます。

ねんりんの里 本店

大野市大和町3-7 全0779-66-5315 営業時間/8:00~16:00(弁当の販売は11:00~15:00) 休/年末年始(弁当販売は月曜~金曜(祝日は除く))











ヘルシー

しっかり

収穫シーズンに応じて福井県産の野菜を優先とし当日調理しています。 豆腐・揚げは自家製、米は奥越産コシヒカリを使用しています。



ヘルシー

しっかり

(株)アサヒフード

勝山市旭町2丁目3-48 全の779-88-0762 営業時間/8:00~17:00 休/年中無休(但し正月3日間休) 配達エリア/奥越エリア(勝山・大野) が届けできない地域もあります。 配達時間・曜日寺(勝山・星と夕(毎日) 大野・昼と夕(月~金※祭日の夕は配達なし) メニューの内容や詳しい注文方法はお電話でご確認ください。





魚栄楼(粟田部魚商組合)

個人宅への宅配については要相談

まごころ弁当 お魚屋さんがつくる、シニア向けのバランスを考えたお 弁当です。食べやすさと美味しさともに評判です!

機能前・栗田部町29-36 全0778-42-0108 営業時間/11:00~18:00 休/毎週水曜 配達エリア/旧今立地区 配達時間・曜日等/⑥:火曜、金曜(11:00~12:00) ⑧:要相談



白山さんちのほっこり弁当 開けてにっこり食べてほっこりな全て手作りのほっこり 弁当です。



展彰レストン・田田とから 越前市上杉本町11-7 2078-67-7256 営業時間/11:00〜14:00 休/毎週火曜・水曜・木曜 配達エリア/越前市内 配達時間・曜日等・要相談 ・1万円以上のご注文でご義20曜日・時間に配達可 ・変更は配達日の1日前までに連絡必要





彩り鮮やか健幸旬彩弁当 県内・地元産の食材をふんだんに使ったお弁当です。 ヘルシーで身体に良いものを食べて健幸になろう。 (季節により食材が多少変わります。)



越前市帆山町5-31-1 全0778-23-1439 営業時間/8:00~17:00 休/日曜、祝日(注文は対応可) 配達エリア/要相談 配達時間・曜日等/要相談 1回につき8.000円(税別)注文より





彩りごはんTe.To.Te

栄養満点、ボリューム満点の大満足して頂けるお弁当です。

・メニュー内容や詳しい注文方法はお電話でご確認ください。・キャンセルは前日までにお願いします。

教質市相生町14-15 全090-7598-0895 営業時間/7:00~16:00 休/日曜 配達エリア/教賀市内(5,000円以上でお受け致します) 配達時間・曜日等/10:00~16:00



しっかり

しっかり

供しております。

日替わり弁当

サチHana ップ Tichica 教質市神楽2丁目1-3 全090-1312-2654 営業時間/11:00~19:00 休/不定休 配達エリア/教質市内 配達時間・曜日等/要相談 配達は税込3,500円以上から対応(要相談)

> 自慢の手作り唐 揚げ、芙蓉蟹、 チャーシューを 大満足いただけ るお弁当!出来 立ての温かいお

弁当をお届けし

「体に優しい」をテーマに、できる限り添加物を減らし、提



しっかり

身体に優しく、家庭でも食べれるようなお弁当です。



日替わり弁当

白ヤギさん家のお弁当 教質市沢68-19 ☎090-8091-7053 営業時間/11:00~なくなり次第終了 休/日曜・祝日 配達エリア/教質市内(要相談) 配達時間 曜日等/10:00~11:30、15:00~16:00(要相談) 600円(税込)から配達可能



国産鶏使用チキンカツ弁当 店内で精米した敦賀産コシヒカリを使用。国産鶏ムネ肉 を使用したチキンカツは自家製ソースとの相性バツグン。



総菜屋 秋 ~syu~

しっかり

中華料理 桃花園

教貿市節生野96-8-6 全0770-23-0456 営業時間/11:00~20:30 休/水曜 配達エリア/教貿市内 配達時間・曜日等/11:00~20:30



日替わり弁当 目利きのきいた魚屋のこだわりの食材と板前職人の技を お楽しみください。



やまもと

敦賀市沢68-10 ☎0770-22-1435 営業時間/10:00~21:00 休/水曜 配達エリア/敦賀市内 配達時間・曜日等/11:30~ メニュー内容、金額、詳しい注文方法はお電話でご確認ください。 注文は2食からお受け致しますが、配達料無料は5食からとさせて頂きます。



毎朝市場で什入れた地物を使い、昆布とかつおだしを しっかり取った手作り料理をモットーにしています。



しっかり

肉、魚、野菜、まんべんなく使ったまごころ手作り弁当で

星の子弁当はこべの家 美浜町松原54号1-11 ☎0770-32-1123 営業時間/8:00~16:00 休/土曜 日曜 祝日 配達エリア/美浜町(一部地域を除く)、若狭町(一部のみ) 配達時間・曜日等/10:00~12:00(平日星のみ) 時間、曜日、数に関しては要相談



Mahanaげんげん弁当

栄養バランスを考えた週替わりの弁当は、ほとんどが手作り でMahanaスタッフの愛情がたっぷり込められています。メインも副菜もどれを食べても美味しい味が詰まっております。 ヘルシー



Mahana Table(希望鍼灸治療院) 美浜町佐田55-8-1 ☎0770-47-6567 営業時間/11:00~16:00(木・金・土曜のみdinnerあり。18:00~22:00まで) 休/火曜・水曜 配達エリア/美浜町・教質市 配達時間・曜日等/お昼のみ 10個以上の注文で配達可能

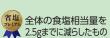


「TUR M2・ 教育市公文名5-1-25 ☎0770-20-0611 営業時間/17-00-22-00(風の営業は要予約) 休/水曜 配達エリア/教質市内 配達時間・曜日等/昼食のみ配達・分食は取りに来て頂ければお渡しします。 写真はイメージです。メニュー内容や注文方法はお電話でご連絡ください。 注文予約、変更、取消は受取日の1日前までにお願いします。

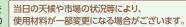


日替わり弁当

ヘルシー 認証条件に 大豆·大豆 しっかりよる分類



しっかり











美浜食堂オリジナル減塩・減量弁当

手作りで時間をかけて仕込んでいます。 減塩・減量をどうぞ。

美浜食堂

大八尺 美 美浜町大飯30-1 ☎0770-32-0144 営業時間/7:00~19:00 (日祝は14時まで) 休/不定休 配達エリア/美沢町中心部、若狭町一部 配達時間・曜日等/9:00~11:00 お店近辺はいつでも配達可能。



若狭で採れた農作物や魚介類にこだわり、お弁当におい しい味を凝縮しました。





ヘルシー

みのり弁当

5個以上のみ配達

事業所やイ△ トに宅配可能





老若男女問わず人気のお弁当です。弊社自慢の美味しい 焼き鯖を盛り付けております。



しっかり

ヘルシー

フレッシュランチ39 鯖江店((株)すみよし) 鯖江市水落町8-24-6 ☎0778-52-6660 営業時間/8:00~17:00 休/日曜、祝日 配達エリア/福井市、鯖江市、越前市、越前町、南越前町*エリア内でも配達できないところもありますので、事前にご連絡ください。 配達時間 曜日等/9:30~12:00 ・メニュー内容や詳しい注文方法はお電話でご確認ください。・仕入れの状況により当日メニューが変更になる場合がございます。

省塩

しっかり

(株)一乃松

ごちそう

一乃松 セントラルキッチン

越前市三ツロ町77番地 全0778-21-2211 営業時間/10:00~17:30 休/年中無休 配達エリア/越前市、鯖江市、南越前町(その他は要相談) 配達時間・曜日等/10:30~17:30



げんき弁当

食べやすさと栄養バランスを考え、食材を多種使用。肉や魚 とメニューも豊富です。夕食としても安心して食べられます。

ぐるめし健康club

輸江市桜町2-9-27 空0778-51-2298 営業時間/8:00~16:00 休/土曜、日曜、祝日 配達エリア/輸江市、越前市、福井市南部 (エリア内でも配達できない所もあるので、事前にご連絡ください。)

配達時間・曜日等/9:00~12:00



揚げ物が苦手な方、健康を気にされる方に是非おすすめ したいヘルシーメニュー中心の献立になっております。



あいランチ

フレッシュランチ39の看板商品"あいランチ"!お昼が楽 しみな日替わりメニューをお届けします。



しっかり

まる弁論

わっぱのかわいい弁当箱に入った、週替わりの弁当です。 副菜4種、おにぎり2個、メインが少しボリュームあり。



ごはんCafé しなもん

教育市場川130-174-9 全0770-47-5654 営業時間/11:00~17:00 休/月曜 配達エリア/比地区、南地区、西地区 松原地区 配達時間・曜日等/11:00~12:00 ・メニュー内容や詳しい注文方法はお電話でご確認ください。 ・10個以上部連編料1-9個の場合地域によって配達料金がかかる場合があります。



バランスの良い食材を取り入れたお弁当です。

(株)トージツフーズ 敦賀事業所

(イベイ) (イベイ



しっかり

げんげん弁当

野菜の煮物が入った減塩のお弁当を提供しています。

美浜町久々子33-44-1 ☆ 営業時間/11:00~17:00 配達エリア/応相談配達時間・曜日等/応相談配達時間・曜日等/応相談 **☎**0770-32-1094



げんげん弁当

全て手作りのお弁当、種類豊富なメニューです。



しっかり

ヘルシー

しっかり



しっかり

※美浜町日向61-1-155 ☎0770-45-1133 営業時間 11:30〜14:00 18:00〜23:00(18:00〜は予約のみ対応) 休/水曜 配建エリア/若狭町内,美浜町内 配達時間・曜日等/11:00〜12:00(月〜金)



げんげん弁当

地元の食材を使った野菜中心のお弁当を提供しています。

しっかり



美浜げんげん弁当

減量・減塩を意識した季節の野菜がたっぷりの美味しい



BRICK HOUSE (ブリックハウス) 美浜町郷市13-2-1 全0770-32-0691 営業時間/9:00~16:00 休/日曜(他に月2回休みあり) 配達エリア/応相談 配達時間・曜日等/応相談 10個以上から対応(応相談)



誰にでも食べてもらえるように優しい味付けになってい



社会福祉法人つぐみ福祉会 若狭事業所 若狭町下タ中11-27-1 **20770-62-2590** 営業時間/8:30~17:10 休/土曜、日曜、祝日 配達エリア/若狭町、小浜市、おおい町、高浜町 ※一部地域を除く 配達時間・曜日等/9:00~14:00



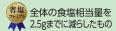














つみき日替弁当 彩り、バランスを考えた手作りのお弁当をぜひ!

社会福祉法人 つみきハウス 小浜市後瀬町13-1-11 ☎0770-53-1190 営業時間/9:00~16:00 休/土曜、日曜、祝日 配達エリア小浜市内 配達時間・曜日等/月~金

配食事業者の皆様へ

2020年3月作成

配食サービス事業の手引き ふくいの在宅高齢者向け

この手引きを活用していただきたい事業者等

高齢者向け配食サービス事業者およびこれから事業を始める方

配食サービスを行う社会福祉協議会やボランティア団体

しっかり

高齢者の食支援に関わる方

弁当販売店(スーパー・直売所等を含む)

冊子はこちら

動画はこちら



福井県・公益社団法人福井県栄養士会



〈モデルメニュー〉

■里芋ごはん 89

鯖のカレー焼き 66 **B00** 厚揚げの中華炒め

キャベツときゅうりの昆布和え 🗇 🕲

ミルクと黄な粉のわらびもち 88

高齢化が急速に進む中で、配食サービスへのニーズは今後 ますます高まることが予想されます。そして、配食サービス の内容は、高齢者の低栄養を予防または改善して適切な栄 養状態を確保できることが必要となります。厚生労働省で は、2017年に高齢者の健康づくりを支えるための配食ガ イドライン*を作成し、普及を進めています。

これを受け、福井県では、高齢者に不足しやすい栄養素を しっかり補うため、事業者の皆さまに食事面で配慮いただ きたいポイントについて本手引書にまとめました。 ぜひご活用ください。

※地域高齢者等の健康支援を推進する配食事業の栄養管理に関するガイドライン(2017年厚生労働省)

















(株)秋吉グループ本部

福井市下河北町5-30

事務所では毎朝、体幹体操を実施。工場内では、健康プラザの 推奨の"ながら体操"を取り組んでいます。

[提供メニュー]

ふくい健幸美食味噌汁



日東シンコー(株)

坂井市丸岡町舟寄110-1-1

'健康なカラダは毎日のバランスのとれた食事から' をモットーに、食堂では野菜を多く使ったメ を提供し、従業員の心身の健康増進に心がけており



〔提供メニュ 野菜たくさん定食



ヘルシー



FBC

福井市大和田2-510

本が限力を行った。 水曜日を「ノー残業デー」にして、定時の帰宅を呼び 掛けています。また食堂には、ではん1膳分のカロ リーのほか、デスクワークや立ち仕事での消費カロ リーを表示して、摂取カロリー超にならないよう注









〔提供メニュー〕

みなぎるランチ

毎日のお食事の日替わりランチ。だからこそ、栄養と野菜と福井の味とおいしさが"みなぎる"ってうれし



(株)福井銀行 事務センター 福井市今市町66-7-1 センタービル 福井市順化1丁目3-3 本店ビル 福井市順化1丁目1-1

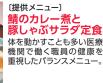
クライフバランスの推進を行っており、心身リフ レッシュにより、職員の健康維持・増進を図り、活力 のある職場づくりに取り組んでいます。

[提供会社] (株) ユアーズホテルフクイ 福井市大手3丁目12-20



ヘルシー

[提供会社] (株) ユアーズホテルフクイ 福井市大手3丁目12-20





ヘルシー

〔提供メニュー〕 ヘルシー定食

メインのお料理は魚に、三国産らっきょうのソース。 「まごわやさしいヨ」の定番メニュー。





(株)松川レピヤン (rapyarn kitchen manma)

坂井市丸岡町舛田20-5-1

ワークライフバランスの推進を行っており、心身リフ レッシュにより、職員の健康維持・増進を図り、活力 のある職場づくりに取り組んでいます。



〔提供メニュー〕 鶏ごぼう炊き込み まんまランチ

になるようにと思っています。

ごはんのお替り自由でお腹いっぱい食べて昼からの仕事の活力



〔提供メニュー〕 五目寿司まんまランチ



〔提供メニュー〕 鶏天あんかけまんまランチ

家で採れて余っているものや食 べきれないものなどを持ってき て社員食堂で活用させていただ きます(フードロス)。



〔提供メニュー〕

くろの味です。

季節を問わず、いた 学師を問わり、いただいた野菜や旬の野菜を使ったりもし、栄養満点でどこかほっこりするまさにおふ



ヘルシー

ヘルシー



(株)UACJ福井製造所

坂井市三国町黒目21-1

健康づくりとしては、管理栄養士・運動指導士・臨床心理士を講師とした健康教室の開催。職員食堂では、栄養表示・ヘルスメニュー・健康米(麦ごはん・マ ンナンごはん・玄米)を取り入れております。





〔提供メニュー〕

焼き鯖ちらし寿司弁当

福井県らしい食材をたっぷり使用しました。秋の食材をご賞味



〔提供メニュー〕

ゴロゴロ根菜カレーピラフ温玉添え 県産根菜をごろごろ使用することで、噛みごたえアップ・食物 繊維たっぷりランチに仕上がりました。



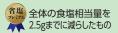








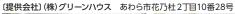






(株)金津村田製作所 あわら市花乃杜2丁目10番28号

- ①健康経営を進める体制強化 ②社員の実態に即した健康施策(食生活改善イベン
- ・運動講座の開催)
- ③ストレスマネジメントの強化 ④ヘルスリテラシーの向上
- を柱として、社員の健康増進に努めています。





〔提供メニュー〕 鶏ムネ肉と車麩の治部煮セット



〔提供メニュー〕 打ち豆と野菜のキーマカレーセット



ヘルシ・ 〔提供メニュー〕 越のルビーのトマト麻婆豆腐セット



〔提供メニュー〕 みそタンドリ ーチキンセット



〔提供メニュー〕 タラのクリームセット

食堂があるからこそ、バランスのとれた 食事を

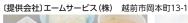
管理栄養士が監修した一汁三菜のセット 金津村田製作所の従業員の メニューで、金津村田製作所の従業 みな様の健康をサポートしています。



(株)福井村田製作所

武生事業所 越前市岡本町13-1 宮崎丁場 越前町小曽原108-100

定期的にイベント(野菜不足測定・ストレスチェック など)を開催し、健康に対する意識を高める活動に取 り組んでいます。





〔提供メニュー〕 きのこの豆乳ホワイトソースセット



〔提供メニュー〕 鶏のカレ **-オーロラソースがけ** セット



日春

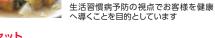


〔提供メニュー〕 大豆DEキーマカレーセット



しっかり

へ導くことを目的としています 〔提供メニュー〕 厚揚げの洋風煮セット



〔提供会社〕(有)大八 越前市池ノ上町38

減塩でもしっかりでもボリュームがあり栄養豊富です。 彩も豊かにお客様が仕事でもプライベートでも満たされることを願って作りました。









100彩弁当

〔提供会社〕(有) タカノ 小浜市学園町1-1



福井県立大学小浜キャンパス 小浜市学園町1-1

[提供メニュー]

野菜たっぷり彩メニュー

地産地消の食材を豊富に使い1食で野菜が350g以上とれるようなメニューを数多く提供しています。 ごはんは福井県産大麦や赤米を使った雑穀ご飯も選べます。

[提供会社](株) えがみ 高浜町宮崎63-1-1





ヘルシー

ヘルシー

関西電力(株)

大飯発電所第2事務所、協力事務所 おおい町大島字吉見1-1 高浜発電所協力事務所 高浜町田ノ浦1

社員・協力会社社員を対象としたレクリエーション行事などに より、健康で活力ある職場づくりに取り組んでいます。

[提供メニュー]

日替わり定食 / みのり定食

若狭の旬の味を満喫いただける定食です。 若狭で採れた食材を使用しています。



(株)アイシン福井 越前市池ノ上町38

アイシン福井では、「会社・従業員の持続的な成長」 を目指しています。これらを実現していくためにも、 仲間がいきいきと働き続けられる環境整備を進め、 心身ともに健康な状態で能力発揮できるよう、健康 課題に対し食生活改善や運動推奨の活動に取り組 んでいます。







100彩弁当



大豆·大豆 製品を使用







多様な食品から栄養素をバランスよくとるために 主食・主菜・副菜を組み合わせて食べましょう

野菜、いも、海藻、きのこなどを使った小鉢のおかずです。 ビタミンやミネラル、食物繊維を多く含みます。

魚、肉、卵、大豆製品などを使った メインのおかずです。

たんぱく質や脂質を多く含みます。



ご飯、パン、麺類などです。 炭水化物を多く含み、活動に必要 なエネルギーのもとになります。

汁物、牛乳・乳製品、果物などです。 1日全体のバランスを考えて食べま しょう。

> メニューに合わせて、 汁物やサラダ、 果物なども 一緒に食べよう!

バランスよく食材が組み合わされていれば、おかず単品(1皿)でもOK!

例えば…

ごはん + 肉野菜炒め





主食:ごはん主菜:豚肉

副菜:にんじん、キャベツ ニラ、もやし、しいたけ 焼きそば



主食:中華めん

主菜:豚肉

副菜:にんじん、キャベツ ピーマン、玉ねぎ、もやし







いつもの献立に、**大豆レシピ**を**プラス**して、 彩りもカラダにもいい食卓に!

1良質なたんぱく源となる

私たちのからだを作るのに必要なたんぱく質。 大豆は体内で作ることのできない不可欠アミノ酸をバランスよく含み、動物性たんぱく質に負けないくらい栄養価が高く、大豆は「畑の肉」と呼ばれるようになりました。

❸鉄やカルシウムが摂りやすい

大豆にはほかのたんぱく源となる食材に比べ、日本人が不足しがちな鉄やカルシウムを多く含んでいます。また、ビタミンやミネラルなど含まれる栄養素の種類も豊富です。

2コレステロールが含まれていない

大豆は、同じたんぱく源である肉や魚、卵など動物性の食品に比べて、動脈硬化を促進する飽和脂肪酸が少なく、コレステロールは含まれていません。

4加工食品が豊富

大豆は加工の幅がとても広く、蒸す、煮る、煎るなどさまざまな食品や調味料に加工され、いつもの献立に手軽に取り入れることができます。



たんぱく質、鉄分、カルシウム、食物繊維など 不足しがちな栄養素を補うコツ

- 1 <u>主食・主菜・副菜</u>をそろえる
- 2 内・魚・卵・大豆製品のいずれかを毎食、握りこぶし1~2個分*食べる ※握りこぶし1個分の目安:薄切り肉3~4枚、切り身魚一切れ、卵1個、納豆1パックなど
- 3 [まごわやさしい] にあてはまる食材を積極的に取り入れる



市販のお惣菜も上手に活用しましょう!



野菜をたっぷり食べるコツ

- 生で食べるより、煮物や炒め物にすると"かさ,が減って食べやすい
- 汁物には野菜をたくさん入れて具だくさんに
- 肉料理や魚料理などの主菜にも野菜をたっぷり付け合わせる
- すぐに使える冷凍野菜をストックしておく

塩分を減らすコツ

- しょうゆやソースは「かける」よりも「つける」
- 三つ葉、シソ、生姜などの香味野菜を味のアクセントに!
- わさび、こしょう、カレー粉などの香辛料をきかせる
- めん類のスープをなるべく飲まない
- 漬物、塩辛などの食品は控えめに
- ●「減塩」商品を選ぶ











福井県の健康・食生活の現状

主な死因

(令和5年)

平均寿命 (令和2年)

男性 81.98歳 全国7位

女性 87.84歳 全国19位

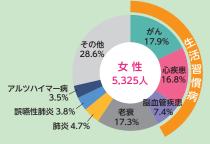
【都道府県別生命表】

健康寿命 (令和4年)

73.16歳 全国8位

76.01歳 全国7位 女性

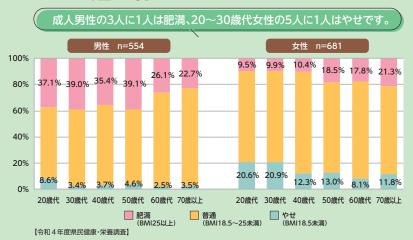




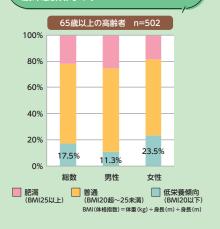
の発症を予防するためには、毎日の食生活と適正体重の維持が重要です

【人口動態統計】

めざせ/適正体重 (令和4年)



高齢の女性では、およそ4人に1人か 低栄養傾向です



1日の食塩摂取量 (令和4年)

11.9g(全国10.5g) 男性 男性: 8.0g未満 女性:7.0g未満 9.9g(全国 9.0g)



1日の野菜摂取量 (合和4年)

男性 243g(全国278g)

254g(全国264g)





年間支出額(令和4年~令和6年平均)

主食以外の調理食品 101,604円 全国2位

【家計調査(福井市の2人以上世帯の1世帯当たり)】

-共働きが多く、忙しい福井県民は調理食品(惣菜)を よく利用しています。特に揚げ物類が多いようです

品目別年間支出金額 (令和4年~令和6年平均)

こんぶつくだ煮 油揚げ・がんもどき 全国1位 ・カツレツ 天ぷら・フライ 全国2位 さしみ盛り合わせ ふりかけ

全国3位 もち

【家計調査(福井市の2人以上世帯の1世帯当たり)】

