

市従労NEWS

組合設立:1946年 組合本部所在地:〒921-8026 石川県金沢市糸田新町1-30

洋食メニューが盛り沢山!!

お洒落カフェ 花とてんとう虫

- 場所: 福井県福井市二の宮3-41-3
- 電話番号: (0776)-27-6577
- 定休日: 月曜日(祝日なら営業し、翌日が休日)
- 営業時間: 朝7時30分~21時00分(ランチ: 11時30分~14時30分)
- ※ 新型コロナウイルス感染拡大により、営業時間及び定休日(臨時休業)等に変更がある場合も御座います。予め「電話で確認」が確実!!
- 座席: 2階席: 落ち着いた空間にテーブル席、1階席: カウンター席・テーブル席等有
- 駐車場: 店舗前・横・近隣に約30台程度

福井県福井市の中心市街地を縦貫する
フェニックス(不死鳥のまち)通り側!!



今回は~福井編~ 『花とてんとう虫<ニノ宮本店>』 通称"花てん"を御紹介致します!!



最初に店名のイメージで、きっとお爺ちゃんとお婆ちゃんが2人仲良く切り盛りする「昔ながらの昭和歌謡」が流れてくるような雰囲気を醸し出す、古びた外観で"花の濃い匂い"と木の森に覆われたお店を勝手に、頭に思い浮かべながらクルマを走らせると...?? ☺そこには2階立ての植物に囲まれた黄色の外観で、明るく可愛い"お花屋さんの"な ☺建物が見れてビックリでした!! 正直、期待していた以上にテンション ↑UPした瞬間でした。

少し前までは、国道8号線沿いアピタ福井大和田店(エルパ2階)にもお店があったらしいのですが閉店され、今回訪れた「ニノ宮本店」のみで営業しており、創業は1980年代で、移転・改装を経て『喫煙 ☺が可能なお店』として、サラリーマンから年配の方まで幅広い世代に愛され続ける"昔ながらの喫茶店"として、朝早くから夜まで営業する「使い勝手の良い」貴重な存在店として、常連客も多く人気があるのかも知れません(現在は受動喫煙対策により ☺)。

店内に入ると、若く明るいイケメン2人のスタッフ(出来れば吉岡里帆&小芝風花の様な女性スタッフが希望だった ☺)が、それでも元気で笑顔で迎入れてくれ、中は吹き抜けの2階建てで「開放感」ある心地よい空間の中に「良質ポイ」珈琲 ☺の香りが漂い、初めての来店なのに自然とカラダが動いて吸い込まれる様に、階段を上った"2階席"に着席しました ☺(以前は2階席が ☺禁煙席だった感じです。)外を眺めながら食べるのもアリです。



メニュー表が来て驚き ☺!! 沢山の有りすぎて、オムライスが有名で「不良オムライス」はカレーソースがかかったモノらしく癖になる味との評判(net情報)でしたが、今回は迷いましたが無難に『木の子(和風あんかけ)オムライス』と、時間的にも「ランチタイム」と重なり『週替わり(ビーフシチュー)ランチ』を注文でした。

あんかけソースがベーコンと卵に絡み合い、そこにキノコがたっぷり入ったオムライスは「洋風キノコ天津飯」です!! 絶妙なバランスの味が癖になります。次

は「真面目オムライス」と呼ばれる正統派ケチャップ味を食べてみたいですね。ビーフシチューは牛肉が柔らか過ぎるくらいにジャガイモとニンジン・玉ネギ等の野菜と煮込まれ、本格的な味わいでした ☺ 家庭では食べられないものは格別です。最後にデザートが付くのも ☺

他のメニューも御紹介すると、ランチ時間はパスタランチ、ドリアランチ、唐揚げランチ、海老フライ&ハンバーグランチ、焼肉ランチがあり、全てのランチメニューにはパン・サラダ・スープ・デザート・ドリンクが付きます。グラタン、ドリア、ピラフ、カレー、パフェ、ケーキ(手作り)等の様々なラインナップで幅広く、まさに"洋食屋の王道"を突き進む内容であります。☺ 欲張るとお腹が大変なことに...。お一人様でも、お二人でシェアして食べるのも自由です。

ちなみに洋食屋としては量(ボリューム感)的には申し分ない感じですが、あくまでも「喫茶店」でありますので、是非とも今度は朝早くに来て ☺珈琲とサンドイッチ、トースト ☺&オムレツ、パニーニ(イタリア風サンド)なんかも、ゆっくりと味わってみたいです。そんな休日が過ごせれば.....。

重要 Point ~ Petit☆Drive は福井県 ☺不死鳥のまち ☺越前海岸 ☺旬の蟹~

Petit☆Drive お隣さ~ん!!



this time

福井県



< 岬茶屋 > 花のゆめ-☺レスト有情-

- 住所: 福井県丹生郡越前町梨子ヶ平2号
- 電話: 0778-37-0511
- 営業時間: 9時00分~16時00分まで...朝定食あり
【蟹の茹で時間もあるので11時以降がBEST】
- 定休日: 木曜日
- ※ 新型コロナ感染拡大の影響により、営業時間に変更になる場合があります。

いよいよ待ちに待った「蟹の季節」が到来しました!! 蟹漁の解禁日は毎年11月6日(立冬・直前日)となり、石川県内の各市場や鮮魚店には『初物』を求め、多くの人々が列を作り賑わう光景を目にする時期でもあります。

そこで今回御紹介するお店も、まさに"蟹漁解禁"で活気づく「岬茶屋・花のゆめ」しかも、お隣の福井県越前町にあるお店を何故?? わざわざ隣の県まで行って「蟹」を食べる必要があるのか? 不思議(変)に感じる人が正論なのかも知れませんが、あえて今回は全国で唯一、皇室にも献上が許された「越前ガニ」を取り上げたくて選ばせて頂きました。先月26日に御結婚されました「真子さま」も確実に食していたと思われるので、ここは"皇室"繋がりも兼ねまして、福井県の「蟹見10年、茹で一生涯」...蟹の良し悪しを見分けるのに10年、美味しく茹でる技術は一生かかる。を御紹介。



越前ガニ

そもそも「ズワイガニ」=本ズワイ蟹(冬の味覚の王様)・大ズワイ蟹(日本近海では獲れない)・紅ズワイ蟹(安価で美味しい庶民派)の3種類が存在し、北は北海道⇒ロシア、南は山陰地方までの広く分布する範囲で水揚げされていますが、特に福井県のオオス蟹(越前ガニ)は、たいへんに貴重で簡単にはお口に入るものではなく、高額の希少な存在であり"ブランド価値"が高いものであります。

福井・越前ガニは「身の厚み」「身の甘み」「脚が一際長い」「みずみずしさ」が別格であり、皆さんがこれから召し上がる石川県産のズワイガニ(加能ガニ)と、是非とも食べ比べてみてほしいのです ☺ 蟹は奥が深いですよ!!



セイコガニ

そして、蟹好きの人達には欠かせない存在の♀メス蟹(石川県:香箱カニ)にあたる『セイコガニ(福井県)』は、食通を唸らせるプチプチ卵「蟹のお腹にたっぷり抱えた卵」&蟹味噌「オレンジ色が特徴」が、その小さいカラダからは想像できない絶品(凝縮した旨味)と言えます。

特に外子(赤黒い卵)・内子(卵巣)の濃厚さが、とても癖になる感動を与えてくれます。セイコガニは、蟹漁期間が非常に短く(11月6日~12月31日迄)、石川県の香箱ガニは翌年3月20日迄なので、本当に貴重な期間限定☆特別品でもあるのです。

ちなみに富山県では、本ズワイガニではなく「紅ズワイガニ(高志の紅ガニ)」が有名で、9月1日に蟹漁期間が始まるので、石川・福井よりも「旬」を先取りした形になります。

「岬茶屋・花のゆめ」は、誰と(1人)でも蟹料理を存分に楽しめる御食事処となります。食事メニュー表を見れば、お刺身や海鮮丼・焼き魚等ばかりが目にとまりがちですが、トンカツ定食もカツカレーも、ピラフだってありますので、お子様連れや「蟹が苦手な方」と一緒にドライブ等でも、気軽に立ち寄って食べるには全く問題ありません。

福井県・越前海岸を一望できる絶景広がる抜群のロケーション(四季折々の日本海)が食欲を倍増させますよ。

その日に水揚げされた「旬の地魚」のブリ・ヒラメ・蟹をメインに、お店自慢の海の幸を堪能できるので、秋の紅葉 ☺ドライブを楽しむ事とは別に、「視覚」「味覚」「嗅覚」を満たすこと間違いなしですので、皆さんの胃袋を蟹が



呼鳥門

驚掴みですよ ☺。福井県・越前海岸の名勝『呼鳥門』が、お店の目の前にあるので食後にでも散歩すると、また再度食べれるかも知れない...食欲はエンドレス∞です。福井県は近くてイ場所が多いです!!