

福井県との「包括的連携に関する協定」締結記念！ 福井の魅力再発見！「Discovery ふくいフェア」を開催！

そごう・西武

2016/12/15

セブン&アイ HLDGS.

CSRアクション

西武福井店は10月31日に、地域の一層の活性化を図るために福井県と「包括的連携に関する協定」を締結しました。

これを記念して11月2日（水）～7日（月）、全館で「Discovery ふくいフェア」を開催し、各階では福井の工芸品や名産品をご紹介します。

催事場では福井県主催で「ふくいのおとておき2016フードフェア」を開催し、福井県内17市町70社以上が参加。若狭牛の焼肉弁当や県産の卵や牛乳を使用したスイーツ、話題のお店の惣菜などをご紹介します。また2階の特設会場では県産の食材をふんだんに使った「ふるまい鍋」や「福井」の特別販売、1階の特設会場では福井産のとれたて野菜販売会を実施し、多くのお客様で賑わいました。

今後も定期的にこのようなイベントを開催し、県内外の皆様に向けた地元の魅力発信に努めてまいります。



西武福井店
店長 大野 仁志

福井の魅力再発見！Discovery ふくいフェア



福井県内7つの国指定伝統的工芸品



伝統工芸に新しい価値を加えた商品紹介



福井在住デザイナーによる
ふくい素材の新作コレクション



福井の代表企業「セーレン社」の
レディースファッションとコスメを紹介

ふくいのとっておき2016フードフェア

ふくいのとっておき
美味しくて、ヘルシー！
ふくい産もののうま味の再発見！

2016 フードフェア
FUKUI Food Fair

11.2[水] - 7[月]

会場：西武福井店 本館6号・催事場
営業時間：午前10時～午後7時30分（最終日は午後5時閉場）／4日（土）は午後8時まで
■主催：福井県

17市町70社以上の「ふくい産もの」を一堂に集結！
「Discovery ふくいフェア」を開催！
福井県産品振興会 主催・協賛

福井県内17市町70社以上から、とっておきの逸品が勢ぞろい！

とっておき Meat	とっておき Sweets	とっておき Deli
和牛の塩辛 1,200円 和牛の塩辛は、和牛の旨味を最大限に引き出すために、塩だけで漬けたのが特徴です。和牛の旨味を最大限に引き出すために、塩だけで漬けたのが特徴です。	和牛の塩辛 1,200円 和牛の塩辛は、和牛の旨味を最大限に引き出すために、塩だけで漬けたのが特徴です。和牛の旨味を最大限に引き出すために、塩だけで漬けたのが特徴です。	和牛の塩辛 1,200円 和牛の塩辛は、和牛の旨味を最大限に引き出すために、塩だけで漬けたのが特徴です。和牛の旨味を最大限に引き出すために、塩だけで漬けたのが特徴です。

お問い合わせ：0774-20-0369（福井県産品振興会、全県内）



オープニングセレモニーは
福井県副知事もご参加

催事場には17市町70社以上の
とっておきの美味が勢ぞろい！



地元の食材をたっぷり使った
ふるまい鍋と丼に舌鼓！



ふくいのとっておき
美味しくて、ヘルシー！
ふくい産もののうま味の再発見！

2016 フードフェア
FUKUI Food Fair

11.2[水] - 7[月]

会場：西武福井店 本館6号・催事場
営業時間：午前10時～午後7時30分（最終日は午後5時閉場）／4日（土）は午後8時まで
■主催：福井県

福井県内17市町70社以上から、とっておきの逸品が勢ぞろい！

とっておき Meat	とっておき Sweets	とっておき Deli
和牛の塩辛 1,200円 和牛の塩辛は、和牛の旨味を最大限に引き出すために、塩だけで漬けたのが特徴です。和牛の旨味を最大限に引き出すために、塩だけで漬けたのが特徴です。	和牛の塩辛 1,200円 和牛の塩辛は、和牛の旨味を最大限に引き出すために、塩だけで漬けたのが特徴です。和牛の旨味を最大限に引き出すために、塩だけで漬けたのが特徴です。	和牛の塩辛 1,200円 和牛の塩辛は、和牛の旨味を最大限に引き出すために、塩だけで漬けたのが特徴です。和牛の旨味を最大限に引き出すために、塩だけで漬けたのが特徴です。

お問い合わせ：0774-20-0369（福井県産品振興会、全県内）

イベントチラシはまるで
「福井おいしいもの図鑑」？

