



①日替わり定食・650円、味噌汁おかわり自由。メニューは全て敦賀産コシヒカリ使用。②秋山さん。ご実家は美浜町で専業農家を営んでいるそう。地元スーパーで修行を積み、県外で総菜屋を営んでいたそうです③広いイートインスペース

総菜屋 秋～syu～

三島町2丁目11-11「旬・ときめき広場内」(詳細P8)
☎20-1551 営/9:30~18:00(ランチ11:00~14:00) 休/月・年末年始



地産地消!新鮮&美味しいお総菜。

地産地消、手作りにこだわる総菜屋「秋」は、今年6月「旬・ときめき広場」内にオープン。「敦賀の旬の野菜を使用し、お客様の健康に配慮したメニューを提供したい」と代表の秋山淳一さん。店内で直売されている野菜や精米したての敦賀産コシヒカリを使用した総菜が並びます。またイートインスペースもあり、日替わり定食などが楽しめます。おすすめの総菜は自家製ソースカツ(2枚400円)やソースカツなどの具材がサンドされたおにぎり(1個150円)。野菜直売所内のお総菜屋、ぜひチェックして!



①野菜たっぷりランチ・ドリンクセット1,480円、プチスイーツ付1,780円。②村上さん③古い町家をリノベーションした懐かしい趣のある癒しのカフェ。定期的にご場を通じてアロマテラピーなどのワークショップなど開催。

キトテノワ

相生町14-29
TEL:21-0220 営/11:00~17:00 休/火曜



毎日食べたい心にも体にもやさしいランチ。

「食感、見た目、味付けなど工夫してます。野菜を色んなバリエーションで楽しんでいただける料理を目指しています」と店長の村上美保さん。旬の無農薬野菜やお米を使った人気の野菜たっぷりランチは、月替わりに彩り豊かで手間ひまかけたおかずが並び野菜の美味しさが伝わるあったかランチ。主に野菜は重武農園(P4)のものを使用し、今秋から店舗で「重武さん家の採れたて野菜セット」の購入も可能に(予約制)。ナチュラルで温かい雰囲気の中で栄養たっぷりの食事を楽しみながらごみのひと時を。



①(前)つるが小町トマトフォカッチャ、ほうれん草テーブルロール・各165円(後)東浦みかんクリームパン、いちじく&クリームパン・各160円②いちじく&米粉シフォンケーキ、東浦みかん米粉シフォンケーキ・各185円③平本さん④いちじくジャム、つるが小町トマトジャム

自家製の野菜とパンで敦賀の旬の味を広げる。

昔からパン作りが趣味で、フラワーデザイナーの顔も持つ平本栄子さんは、5年前に退職したご主人と、ご実家の阿曾で父親の時代から生産していた東浦みかんや野菜、果物・米作りを行うように。「敦賀の特産品を活かして何か作りたい」と一念発起し、製菓衛生師の資格を取得し、自宅に加工場を作り、全て一人でパンとスイーツを手作り・販売しています。食材により市内の生産者に協力してもらいながら、ほぼ自家農園のものを使用し、生地だけでなく具材となるカスタードクリームなど全て自家製にこだわって作っています。旬の野菜や福井県認証エコファーマー取得の果物、一部コシヒカリの米粉を使った商品はどれも素材を活かした優しい味。秋冬は毎年好評の蕪菜パンやスイートポテトが登場するそう。

農家菓子工房べじふる 元町

・JA敦賀美方ファーマーズマーケット「旬・ときめき広場」
・ふるさと夢市場(※両店の詳細はP8)



ツライ「肩こり」でお悩みの方

敦賀で唯一の肩こり専門

整体院 Four Style の施術は

—フォースタイル—

“肩こり”を素早くそして
確実に解放できます。

*効果には個人差があります。

自信があるからその
全額返金保証付き

完全
予約制



院長：奥田恭平

先着6名限定キャンペーン
通常初回施術費 ~~10,980円~~

初回限定
約80%OFF **1,980円**

ご予約の際に「とんと」見たとお伝えください。



ご予約・お問合せは

☎ **070-5061-6875**

受付時間 / 9:00~21:00(不定休)

*施術中は電話に出られないことがあります。必ずこちらから折り返しのお電話を致しますのでメッセージを残して頂ければと思います。