

修学旅行新聞

令和五年9月発行

担当 2組 斎藤光希・佐々木勇太

修学旅行先のおいしいごはんを味わおう



【福井県】当地グルメ

越前ガニや若狭ふぐ。甘えびやイカ、ウニなどがたっぷりのった海鮮丼も魅力的。海鮮のほかにボルガライスや冬限定の水ようかん、ランチにおすすめのソースカツ醤油カツ丼などの変わり種も見逃せない！

2日目のコース別学習では、ソースカツ丼が食べられるコースもあります！

私たちが特におススメしたいのがボルガライスです。

ボルガライスはオムライスの上に乗ったとんかつにソースがかけられた料理です。

【富山県】当地グルメ

富山県には寒ブリ、ホタルイカ、白エビげんげ、紅ズワイガニがあります。

日本海には800種ほどの魚が、いるとされていて富山海に生息する魚はそのうちの500種と言われています。富山湾はまさに「天然のいけす」途呼ばれるにふさわしい魚の宝庫です。その中でも富山の寒ブリは「冬の味覚の王様」とよばれる存在なので是非食べてみてください！

私たちの修学旅行では、ますのすしミュージアムで昼食をとります！

ージウムで昼食をとります！



【石川県の】当地グルメ

石川県には能登牛（のとうし）とい

う石川県いがいでは流通していない黒毛和牛があり県内で肥育されている黒毛和牛の中で特に肉質が優れたもので、生産量が非常に少ないため、幻の和牛といわれています。肉質等級はA3またはB3以上といわれています。機会があったら食べてみましょう。

2日目のコース別学習では、和菓子作り体験や、昼食に治部煮定食が出るコースもあります！

3日目のタクシー行動では、自分たちで昼食場所を決められます！



【担当からのおススメ】

私たちのおすすめるグルメはボルガライスです。
私たちがよく食べるオムライスの上にとんかつをのせたボルガライス。合わないわけがありません。
福井県に行ったら口にしてみたい料理だと思います。

【参考資料】

- レストラン予約一休.com https://restaurant.ikyuu.com/?visit_date=2023-09-15&visit_time=19%3A00&expand_visit_minutes=60&num_guests=2
- じゃらんネット【福井】絶品「ボルガライス」おすすめ5選！美味しい店を厳選!! <https://www.jalan.net/news/article/424981/>