

オリジナルデザート

東浦みかん入り
クリーム大福

うみかぜ
海風が育んだ、酸味と甘み

自然と歴史が育む 東浦みかん



海からの暖かい風、温暖な気候と豊かな土壌がみかん栽培に適しています。甘酸っぱさと優しい香りで多くの人々に愛され、地域の特産品として発展してきました。

その歴史は、江戸時代にまで遡ります。金井源兵衛さん（1785年に生まれ）が、大阪や和歌山からみかんの苗木を購入し、敦賀市の東浦地域で栽培を始めたのが始まりといわれています。現在でも、地域の農家によって大切に育てられ、多くの人々に喜ばれています。その歴史と伝統は、地域の誇りとなっています。

特別栽培農産物



農薬や化学肥料を使わない栽培方法で育てたみかん原料を使っています。福井県では、化学合成農薬と化学肥料の使用を極力抑えた農産物を認証する「福井県特別栽培農産物認証制度」があります。この制度は、消費者の信頼性向上と環境にやさしい持続的な農業の発展を目的としています。



敦賀市・栄養教諭・県立敦賀高校・生産者・関係者が協力して開発しました！



敦賀市産東浦みかんジャムを使用したクリームが柔らかいお餅で包まれた学校給食用のオリジナルデザート！