

天たつ 福井片町 本店

〒910-0023
福井県福井市順化 2-7-17
TEL 0776-22-1679
FAX 0776-25-1865
休日 不定休
提携駐車場有り

天たつ くるふ福井駅店

〒910-0006
福井県福井市中央 1-1-25
JR 福井駅直結

天たつ公式Instagram

@tentatsu_unisho.fukui

天たつオンラインショッピング

URL <https://www.tentatu.com>

Mail order@tentatu.com

☎0800-400-5252

(IP 電話・携帯電話の場合は
0776-22-1679 におかけ下さい)



天たつ

越前国旧福井藩主松平家御用達
徳川将軍家由來三大珍味汐うに発祥
創業文化元年 日本最古雲丹商





御用達の御手土産

古くから、貴人への御手土産としてお使いいただいている天たつ発祥の品、汐うに。
日本三大珍味の一つという希少性や福井ならではの独自性、暑い時期でも数日間ほど
常温で持ち歩ける保存性の良さ、そしてその美味しさから
江戸時代には福井藩主松平家より徳川将軍家へ、明治時代には明治天皇への
贈り物として重用されてきました。

御もてなしの雲丹

江戸時代、汐うには越前福井藩を代表する酒の肴として、
他国よりの貴人をお迎えする酒席には欠かせないものでした。
現在でも、大切な方にお渡しする福井の御手土産として、
賓客をお迎えする酒席の彩りとして、
多くの方にお使いいただいております。



深い磯の香りと
ねっとりとした峻烈な
雲丹の味わいは
酒の肴にはこの上ない
贅沢な一品です。



越前仕立て汐うに

バフンウニを塩のみで凝縮した雲丹は
深い磯の香りと濃厚な旨味が広がります。
日本酒にはもちろん、
炊き立てのご飯にもおすすめです。



塗物入



桐箱入

冷蔵

※常温で数日のお持ち歩きが可能です。
保存は冷蔵庫へお願いいたします。



汐うにに使うのは、
ウニの中でも濃厚な味が特徴のバフンウニ。
バフンウニの卵巣を殻から丁寧に取り出し
塩をまぶして水分を抜き、まるやかに熟成させました。
北海道、長崎、鳥取などの国産のバフンウニを使っており、
それぞれの浜の特徴を見極めてブレンドすることで
味の相乗効果が生まれ、旨味、甘味、苦味の均整の取れた
美味しい汐うにに仕上げています。

濃厚な雲丹の甘みが
白ワインや冷えたシャンパンに
よくあいます。



千うに

生ウニよりも旨味濃く、
磯の香りが凝縮された深い味わい
はお酒の肴におすすめです。
ナッツやチーズとも相性が良いです。



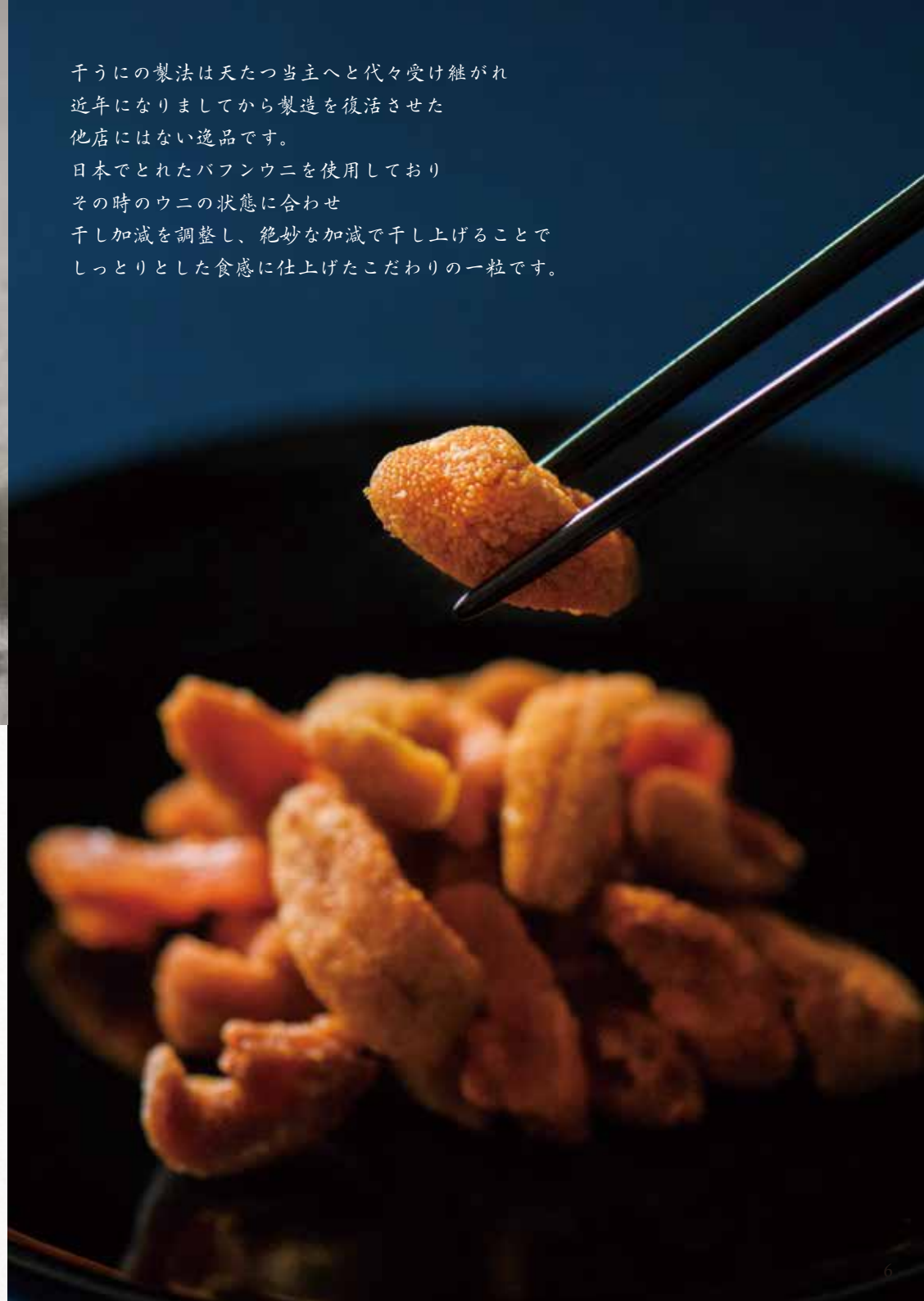
塗物入

冷蔵 ※常温で数日のお持ち歩きが可能です。
保存は冷蔵庫へお願いいたします。



千うにの製法は天たつ当主へと代々受け継がれ
近年になりましてから製造を復活させた
他店にはない逸品です。

日本でとれたバフンウニを使用しており
その時のウニの状態に合わせ
千し加減を調整し、絶妙な加減で千し上げることで
しっとりとした食感に仕上げたこだわりの一粒です。



炊き立てのご飯に
ふりかければ
蒸気で水分を含み、
汐うに特有の
濃厚な磯の香りが
立ち上ります。



粉うに

粉うには、越前仕立て汐うにを
乾燥凝縮しふりかけにして
おりますので、凝縮した濃厚な雲丹の
旨味を味わいいただけます。
おかゆやパスタ、リゾットに
かけても美味しいです。



常温

紙筒入

竹筒入



天たつの越前仕立て汐うにで作る

雲丹のふりかけ「粉うに」。

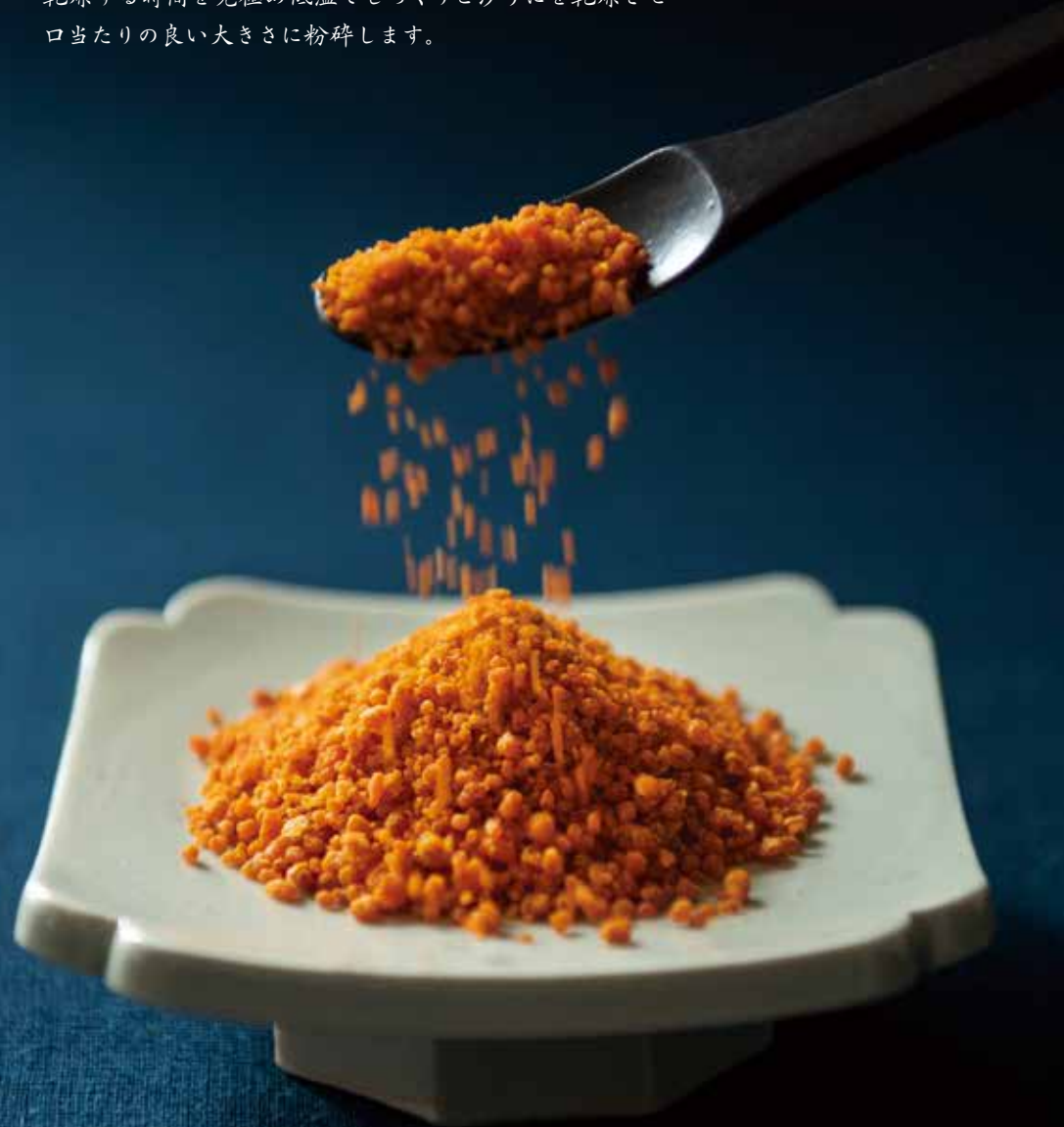
200～300個のパフンウニから100g程しか

作ることでできない大変贅沢なひとしなです。

ウニの旨味と甘味を味濃く感じていただくため

乾燥する時間を見極め低温でじっくりと汐うにを乾燥させ

口当たりの良い大きさに粉碎します。





雲丹あわせ天然あわび

日本三大珍味のひとつと称される
越前仕立て汐うにで作るたれ雲丹を、
耳たぶくらいのやわらかさに蒸しあげた
国産天然あわびに添えた
贅沢な逸品です。

たれ雲丹は汐うにを甘く調味し、
旨味至極濃厚なたれに仕立てました。
口の中一杯にバフンウニの濃厚な旨味と
さわやかな磯の香りが広がります。



雲丹あわせずわい蟹



雲丹あわせ越前甘えび

冷凍

雲丹のアヒージョ

干した国産ウニに熟成した汐うにの
濃厚な旨味を加え、
にんにくとオリーブオイルで煮込み
具材感たっぷりに仕上げました。
びんから出してそのままワインやシャンパンの
おつまみに、また香ばしく焼いたバゲットにのせたり、
パスタと絡めても大変美味しいです。



せいこ蟹のアヒージョ



越前甘えびのアヒージョ

常温



ばちこ 冷凍

なまこの卵巣を寒風で干して作る希少な酒肴珍味です。ばちこ一枚を作るために、30～50匹ものナマコの卵巣が必要です。干すことで旨味が凝縮し、濃厚な磯の香りは日本酒に良く合います。



天然平目昆布メ 冷凍

新鮮な天然平目を北海道産真昆布でメしました。昆布の持つ自然な塩気と上品な香りが、淡白な平目の旨味を引き立て、もっちりとした歯ざわりは日本酒におすすめです。

小鯛ささ漬 冷凍

小鯛を三枚におろし、薄板昆布とまろやかな甘酢に漬けました。さっぱりとして口当たりがよく、小鯛の旨味が引き立ちます。京の都に海産物を献上してきた歴史と文化が育んだ福井ならではの一品です。



越前甘えび昆布メ

福井県三国港、越前港で水揚げされた天然の甘えびを使用。旨味が引き立つ一夜メにしました。上品な昆布の香りを感じて頂ける贅沢なひとしなです。

冷凍



へしこ酒あらい 冷蔵

昔ながらの製法のへしこさばを、福井県の地酒の酒粕に漬け込んで塩を抜き、新しい食感・まろやかな味わいをお楽しみ頂けるへしこに仕上げました。へしこ独特の塩辛さがやわらぎ、さばとぬかの甘味を際立たせた生で食べるお刺身へしこです。



うに豆 常温

カリカリに揚げたそら豆に、汐うにをまぶした豆菓子です。三大珍味と称される希少で高価な汐うにをもっと身近に楽しんで頂きたいと昭和三十年ごろに工夫され商品化されました。歯もろい食感と絶妙な塩気と甘みで食べる手が止まらない美味しさです。



銀だら西京漬 冷凍

老舗味噌蔵の白味噌に
米どころ福井の地酒の酒粕を加え、
まるやかで焼き上がり香ばしい
西京味噌に仕上げました。
脂ののった銀だらと非常に相性が良く、
端の味噌が少し焦げるぐらい
中火でじっくり焼いて頂くのが
おすすめです。

のどぐろ一夜干し 冷凍

白身のトロともいわれるほど
脂ののりが良く、
上品な甘味のある高級魚です。
一枚一枚手作業で魚を開き、
薄く塩を振って一夜干しに仕上げました。
甘く濃厚な香味が
口いっぱいに広がります。



らっきょう 常温

福井県三里浜地方独自の三年掘り
という栽培方法で生産した
花らっきょうを使用しています。
普通のらっきょうよりも栽培期間が長く、
小粒ながらしっかりとした歯触りで、
高級らっきょうとして知られています。



天然もみわかめ 常温

旬の時期に生えた若いわかめだけを
天日と乾燥機で干し、
丁寧に手で揉みほぐして仕上げました。
程よい塩気と磯の爽やかな香り、
わかめの旨味が美味しい
ふりかけわかめです。



若狭かれい一夜干し

若狭のかれいは旨みがたっぷりとのっており、その旨みは非常に繊細。
ひと塩で仕込んだ一夜干しにて、若狭かれいの旨みを充分にご堪能頂けます。
中火でじっくりと香ばしく焼いてお召し上がりください。

冷凍

雲丹塩 常温

塩と汐うにを練り合わせて作る
旨味たっぷりの調味料です。
一口なめると磯の香りが鼻を抜け、
塩に甘味があり独特の味わいです。
チーズをのせて焼いたバゲットに
ふりかければ、チーズのコクと
優しい磯の風味が香り立ちます。
ご飯や炒め物、白身の刺身にもおすすめです。

