

やきとり愛を
深める！

福井人いちおし 「秋吉」極上トリビア



始まりはわずか5席の「名門」。

昭和34年に福井市呉服町で誕生した第1号店は、わずか4坪・5席のこぢんまりとした店だった。創業当時から「名門」と名付けたのは、「いずれ名門にしてみせる」という決意の表れ。

串は“火の強さ”に合わせて使い分け。

秋吉のやきとりに使われている串をよく見てみると、四角や丸、細い丸など、形状や太さに違いがある。これは、食材や部位によって最適な火力が異なるため、それに合わせて使い分けしている。ちなみに、純けいにはひと工夫を施した丈夫な竹串が使われている。

注文は5本単位の黄金ルール。

秋吉の焼き場では、激しく燃えて強い炎が上がる炭を厳選。注文が「5本単位」なのは、一度に5本焼くことで火力を分散させ、より肉汁を閉じ込めながら絶妙な柔らかさに仕上げるための黄金ルールだ。

名脇役は、タレと薬味。

秘伝の肉タレはもちろん、薬味にいたるまで、厳選した素材を使い、「手づくり」を信条としている秋吉。タレや薬味を組み合わせれば、楽しみは倍増する。純けいに甘辛いんにくなんばを合わせれば、肉のうまみがより際立ちツウの味わいに。ぜひお試しを。

職人入魂の一串。

全国の秋吉で提供している串はすべて、福井の専用工場で作られている。工場では、職人約200人が一本一本手作業で串を打ち、全国に出荷。さらに、店の焼き場に立てるのは、「技能検定試験」をパスした選ばれし職人のみ。徹底したこだわりが、最高の一串を生み出している。

福井の名物串

やきとり王国・福井で愛される串たち。
各店を取材したライターが、その特徴を紹介します。



【純けい】

「ひね」や「親鳥」とも呼ばれる、卵を産んだ後のメスの親鶏。うまみの強い脂としっかりとした肉質が魅力で、根強いファンが多い福井の名物です。福井のやきとり店では、純けいの火入れにこだわりを持つ店が多いので、食べ比べがオススメ。



【しろ】

香ばしく焼き上げて、各店自慢のタレをまとう豚のホルモン。適度に脂がついており、脂の甘みと濃厚なうまみが口いっぱいに広がります。臭みはなく、ほどよい柔らかさで食べやすいので、初めての人もぜひ食べてもらいたい一串です。



【揚げ物】

福井のやきとり店でメニューを眺めると、串カツをはじめ、レンコンや玉ねぎ、うずらなどの「串揚げ」が充実しているのに気づくはず。ワンハンドで食べられる手軽さはそのままに、やきとりとの相性も二重丸。個性豊かな一品に出合えますよ。

やきとり王国・福井を味わおう！

お問い合わせ：福井市 観光振興課
Tel. 0776・20・5346（平日8:30～17:15）



福井市観光公式サイト「福いろ」
福井市内のやきとり店16店の情報公開中！

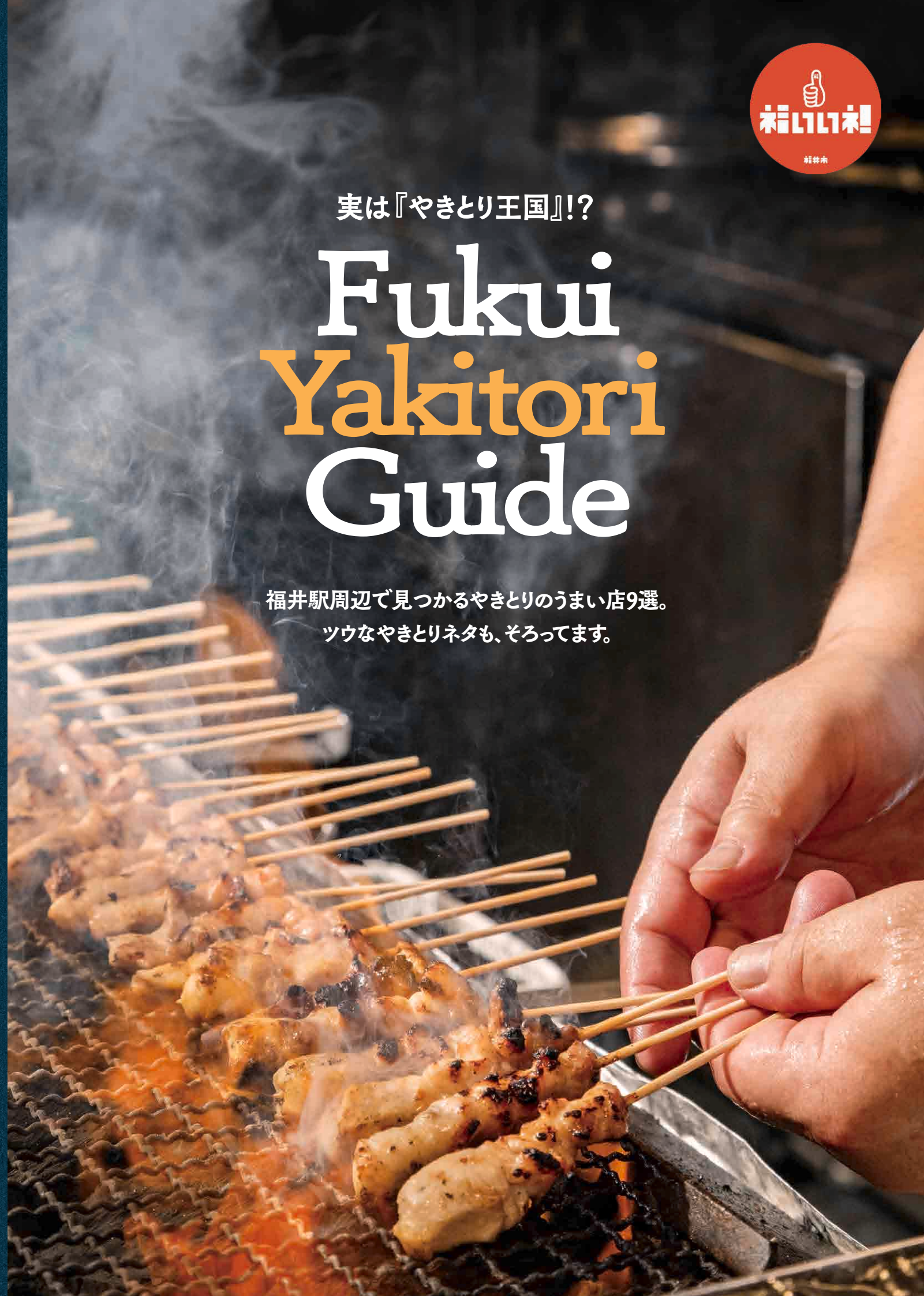
発行：2026年10月



実は『やきとり王国』!?

Fukui Yakitori Guide

福井駅周辺で見つかるやきとりのうまい店9選。
ツウなやきとりネタも、そろってます。



翠翔

名古屋コーチンは、
備長炭でうまくなる。MAP 1・2

ブランド鶏「純系名古屋コーチン」のやきとりや鍋を味わえる鶏料理専門店。「焼きとり10本盛り合わせ」(2,460円)は、もも肉やばんじり、ささみなどを大ぶりに串打ち。和食経験豊富な職人が、備長炭の炭で肉のうまみや脂の甘みを引き出した大満足の一品だ。ヒマラヤの岩塩を使った塩焼きは、福井の地酒と一緒に楽しみたい。



やきとり やすぎ家

昼下がり、
気軽にやきとりを。

MAP 6

開店は14時。女性店主が焼き上げる食べ応え抜群の串が評判で、食べきりやすい本数で注文できる。まず味わうなら「ひね」(3本450円)がオススメ。若鶏の肩まわりの肉「かたこ」や「ささみフライ」「レンコン」など、この店ならではの希少部位や串揚げメニューも充実しており、女性の一人客も気軽に立ち寄れる雰囲気も素敵だ。



やきとり ごとう

火入れを極めた
味と食べ応え。

MAP 7

隠れ家感が漂う店内。強火で焼き上げる「ひね」「しる」(各2本396円)など福井らしいメニューが絶品。「ささみ」「つくね」の柔らかな火入れには、誠実な仕事ぶりが光る。つくねに生ピーマンを合わせるのが、ごとう流。日本酒は、純米酒や純米吟醸を中心に常時40種以上がそろう。酒造り経験のある店主に「珠玉の一杯」を見繕ってもらおう。

やきとり八や

コースで楽しむ
特別な夜。

MAP 8

和モダンな空間で、地鶏のうまみや歯ごたえまで味わいつくせる名店。大ぶりの肉に一手間を施して串打ちし、高知産備長炭でじっくり焼き上げている。まず基本のコース(先付け・串6本2,500円〜)を注文し、その後は好みの串を追加するスタイル。「ささみ」「親鳥」「ばんじり」「はつ」「だき身」など、気になるメニューを盛り合わせてみて。

⑥やきとり やすぎ家



福井市中央1-20-27 中広第3ビル2F ☎070-4696-9372 ⑨14:00~22:00(21:30LO) ⑩火・水曜

⑦やきとり ごとう



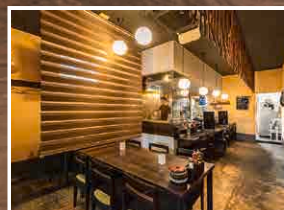
福井市順化1-14-3 NOVAビル1F ☎0776-21-0510 ⑨18:00~23:00、日曜~22:00 ⑩月曜

⑧やきとり八や



福井市順化2-12-19 プラチナビル1F ☎0776-65-9056 ⑨17:30~24:00(23:00LO) ⑩日曜

⑨味の清八



福井市中央3-2-1 ☎0776-28-0322 ⑨17:00~23:00(22:00LO) ⑩日曜

⑩炭火焼鳥 鶏次



福井市中央1-3-5 FUKUMACHI BLOCK 1F MINIE内 ☎0776-37-3558 ⑨15:00~23:00(22:00LO、金・土曜、祝前日22:30LO) ⑩水曜

⑪⑫きはちらくはち



【11・片町店】福井市順化1-17-5KIMURAビル2F ☎0776-37-3638 ⑨17:00~翌2:00 ⑩日曜(月曜が祝日の場合営業、月曜休) 【12・駅前店】福井市大手2-4-2 ☎0776-63-6136 ⑨17:00~翌2:00 ⑩日曜(月曜が祝日の場合営業、月曜休)

⑬やきとり健之介



福井市順化1-13-4 ☎0776-25-0120 ⑨17:00~23:00(22:30LO)、全・土曜17:30~ ⑩日曜、不定休あり

市民が 本当に オススメする エキチカ 福井の やきとり9店



味の清八

炭火とタレが香る
こだわりの一本。

MAP 9

創業70年を超える、人気の老舗やきとり店。ガラス越しに焼き場をのぞけば、店主の丁寧な手さばきに食欲をそえられる。その時々で最良の鶏を厳選し、50年以上注ぎ足してきた秘伝のタレをまとわせた串は2本から注文可。イチオシは、ひね・ネック・レバーなどの盛り合わせ(1本180円〜)で、客の9割が注文する「チキン棒」もぜひ。

やきとり健之介

昭和の酒場のような
居心地の良さ。

MAP 13

炭火を巧みに操り、素材ごとに最適な火加減で焼き上げるやきとりが評判。イチオシは「純けい」(5本550円)で、「白」「豚ねぎま」も肉のうまみが際立つおいしさ。すっきりとした甘みのタレをはじめ、調味料も自家製というこだわり。「誠実に手を掛けた仕事をしたい」という店主の思いが隅々まで行き渡る店内は、居心地も抜群だ。



きはちらくはち

ご当地料理と一緒に
やきとりも。

MAP 11・12

新鮮な魚介料理や油揚げなどの福井名物と、串料理を一度に楽しめるのは居酒屋ならではの。「生つくね」(5種盛り1,055円)は、外はカリッと、中はふわりとした食感にファンが多い看板メニュー。備長炭で香ばしく焼き上げる「やきとり」も評判で、明るい時間帯から楽しむなら福井駅近くの系列店「きはち屋」もオススメ。



炭火焼鳥 鶏次

塩と素材、
組み合わせの妙。

MAP 10

越前海岸にある「志野製塩所」の塩のみを使い、素材のうまみを引き出すことに心を砕く。強火・弱火の二つの焼き台を使い分け、火入れをコントロールしたやきとりは、ジューシーな仕上がり。「純鶏」には黒こしょう、「せせり」には大葉、「なんこつ」には梅肉など、薬味やスパイスの効いた味わいの虜になる。(各1本400円)。

