

Tokineku /

Fukui City Book



福井市おもてなし観光推進課 tel.0776-20-5346
<https://www.fuku-iro.jp> mail/kankou@city.fukui.lg.jp

2023.10 月現在

粹福
パフェ



GIORNO Fukui,
Giorno Re.fresh bar

旬のフルーツと最後に現れる大人な生チョコを楽しんで!

福井銘菓の羽二重餅と
ご当地サイダー
「さあやか」のジュレを
使った各店舗
オリジナルのパフェ。

道の駅一乗谷
あさくら水の駅

地元フルーツ&ミルクソフト
の相性抜群! そばの実をトッ
ピングして味変も楽しめる!
(前日までの要予約)



福井の海の幸・
山の幸など、
福井が誇る
味覚をすべて
味わえるごは
ん。

魚屋の喰い処
まつ田

真イカ、福井サーモン、
イクラのご飯餅とその
日水揚げされた魚フ
ライの満足ごはん。

くずし割烹
ぼんた

三国産甘エビと越前産イ
カの餅は絶品! 若狹牛や
黒龍使用のデザートまで
福井の幸が満載!

村中甘泉堂

自家製羽二重餅、五月
ヶ瀬、福井の人気銘菓
をトッピング!
(テイクアウト)



ごーる堂

地元大豆を使った越
前きな粉の豆乳ソフ
トが小豆餡や羽二重
餅を包み込む!
(テイクアウト)

Fukuijapanku



「粹福

福井の食を堪能できるフォトジェニックな
パフェ・ごはん・ライトの3つの

粹福
ごはん



福井市観光物産館
福福館

サバのへしこ炙り・甘エ
ビ唐揚げなどの餅と地酒
3種セットが人気。



まちDeli
かくれお食堂

女将さん手作りのお造りと
おばんざいの2軒で1セッ
ト。地酒との相性抜群!

旬香酒燈 煙や

若狹牛の厚切りレアカツ丼と地魚刺
身に酢飯ご飯の2種。日本酒は70種
以上から選べます。



くずし割烹ぼんた 個室お二階

ノドグロとカニ、若狹牛ローストビー
フ、甘エビとイカ。日本酒は半合から
注文できます。

2023年誕生!

粹福
ライト

福井のおいしさを
1軒にギュッと詰め
た新しい名物グル
メ。

グルメ」

食のブランド「粹福(ふくいっぶく)」。
ジャンルで福井の味を堪能しよう!



詳細は
こちらから



福井県で「カツ丼」といえばソースカツ丼のこと。ソースがたっぷりとしみた薄いトンカツとご飯というシンプルな組み合わせながら満足感は十分。味の決め手は店ごとにこだわりのあるウスターソース。甘みと酸味が絶妙で、カラッと揚げた薄めのトンカツにしっかり染み込み、箸でも切れる柔らかさが特徴です。ソースとご飯の相性も抜群！

福井女子のお作法

カツは食べるとき、
フタに乗せておくと
食べやすいよ！

美味しい
カツ丼
スポットは
こちら



福井に来たら絶対食べてほしい！ご当地B級グルメ！



MOVIE

この薄いカツとソースの
バランスが最高！



太めでコシのあるそばに大根おろし・
ねぎ・かつお節を添えた冷たいそば



福井女子のお作法

福井でおろしそばを食べるなら、
ダシと大根おろしはそばに
ぶっかけて食べてね！

美味しい
越前おろし
そばは
こちら



福井でそばと言えば「おろしそば」。たっぷりの大根おろしと削り節、刻みネギをのせ、だしをかけて食べるスタイルが一般的。福井のそばがおいしい秘密は、在来種という昔からその地に受け継がれている品種を使用しているから。香りや味の深みが抜群！また、そばの実は石臼でゆっくり、丸ごと挽き込む「挽きぐるみ」が主流。香りや風味がよく弾力のある歯ごたえが楽しめます！黒っぽい色も挽きぐるみの特徴！



甘海老・アマダイ・ ブリ・福井サーモン 日本海から水揚げ される海の幸

福井の海で水揚げされる魚貝類はなんと年間約200種類、そのうち食卓に上るのは約100種類もあります。越前がにやふくい甘えび、若狭ぐじ、越前がに、若狭ぐなどブランドものはもちろん、サワラやイカなど四季を通じて美味しい魚貝類が豊富です。

美味しい
海産物
スポットは
こちら



福井独特の食文化と いえば、「焼き鳥」 中でも「純けい」は 福井のソウルフード

老若男女に広く親しまれ、店内飲食の他、テイクアウト利用も多い、まさに福井のソウルフードです。メニューも数多く、中でも一番人気は「ひね」や「純けい」と呼ばれるメスの親鳥の肉です。ももと皮の部分を塩で焼き上げるその味は、噛むほどに旨味と甘味が溢れてきます。



福井セ子のお作法

注文の時は「5本」「10本」単位で
いっちゃってもOK!



美味しい
焼き鳥
スポットは
こちら



冬の味覚の絶対王者 皇室にも献上される一品



美味しい
越前ガニ
スポットは
こちら



福井セ子のお作法

ほとんど福井でしか食べること
できない「せいこがに」を
ぜひ食べてみて！
気軽に食べられるせいこ丼も
おすすめ！
最後は甲羅にお酒を入れて
甲羅酒を楽しむのも通の楽しみ方

福井の冬グルメの王者・越前がに（オスのズワイガニ）は、知名度、品質ともに全国トップクラス。全国唯一の“献上がに”。その中でも、重さやサイズなど厳しい条件を満たす究極のカニは「極」としてブランド化されています。また、メスのズワイガニはせいこがにと呼ばれ、解禁日から12月31日までしか獲ることができない貴重なカニ。お腹の内子と外子が絶品で、地元ではせいこファンも多く、また漁場から港は1〜2時間と近く新鮮なまま持ち帰ることができるのも美味しさの大きなポイントです。

A 麺の道 ナナちゃん

福井市菅谷 2-7-10
菅谷ビル 1F

**B 五目亭 (ゴモクテイ)
駅前店**

福井市中央 1-3-3
KIビル 1F

**C タイごはん
Sanook (サヌック)**

福井市中央 1丁目 21-33
オーカンビル 1F

D Dogs (ドッグス)

福井市大手 2丁目 2-8

E 居酒屋かし

福井市日光 2丁目 8-13

**F the best space bar
Bar FUKU (フク)**

福井市中央 1-13-11
ケイトヤアネックス 2階

G エスポワール 福井店

福井市高木中央 3-314

H さっちゃんのママ

福井市羽水 2丁目 122

**I 熟成かつ天膳 (アマゼン)
ハビリン店**

福井市中央 1丁目 2番 1号
ハビリン 1F

J わらび 福井駅前店

福井市中央 1丁目 11-11
エアース 1F

K 旬香通燈 煙や (ケムリヤ)

福井市大手 2-7-23

L 米と魚 たて涌 (たてわき)

福井市中央 1丁目 8-1
西武福井店 8階

NEXT 福井名物かもしれない、地元で人気のグルメを集めてみました。福井にまつわる食材や、福井の人が好きな食材を使用し提供しているメニューや商品。どれもおすすめの逸品ばかりです。ぜひ、味わってみてください。その他のグルメ情報

Katsudon!



I

J



Seafood!

K



L



Noodles!

B



D



F



H



A



C

Gourmet!



E



G

Sweets!

まだまだ
たくさん！

おすすめ
グルメ

Recommendation

福いろ



駅前・浜町 MAP

「福いいネ!くん」が
人気スポットを
歩いて紹介



福井市プロモーション特命係長
「福いいネ!くん」



check!

極選
スイーツ三昧 //

check!

おいしい
ランチ //

check!

ディナーは
ここへ! //



- A SANJI NO OYATSU**
 観光交流センター店
 tel.0776-22-3124
- B フルーツバーラー果樹園**
 tel.0776-24-1250
 中央1丁目9-23
- C BLUESTOCKING**
 ブルーストッキング
 tel.070-8428-4709
 中央1丁目8-1 西武福井店 8F
- D cafe はな**
 tel.070-3663-1812
 中央1-16-8 マルヒラビル 1F
- E あんカフェ 大嶋**
 tel.0776-28-6609
 中央1-15-9
- A YeLLow curry 3**
 tel.0776-28-9055
 大手3-4-1 放送会館 B1
- B アルフレード**
 tel.0776-28-0546
 中央1丁目21-36 サンロードビル 1F
- C まちDeli かくれわ食堂**
 tel.090-7084-3163
 中央1丁目14-5
- D シンシアリイ**
 tel.0776-22-2488
 中央1丁目9-26
- E 森のオープン**
 tel.090-8094-1521
 大手3-5-15 B1F
- A 旬魚とおでん 味美家**
 tel.0776-22-4817
 日之出1-17-20
- B 居酒屋 しゃんがり。**
 tel.0776-92-0562
 大手2-6-15
- C 創作 ごかん**
 tel.090-2834-0812
 大手2丁目6-14 安野ビル 2F
- D 四季彩中華 シノワ**
 tel.0120-76-3200 (代表)
 大手3丁目12-20 ホテルフジタ福井5F
- E 石窯焼 時ノ鐘**
 tel.0776-25-0029
 中央3-11-23



詳しくは
こちら

ASUWAYAMA・ASUWAGAWA

ASUWAYAMA・ASUWAGAWA

02 足羽山公園遊園地 ハビジャン



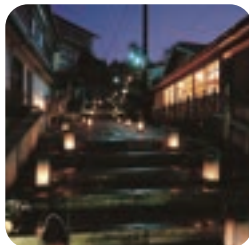
ポニーやうさぎ、カピバラ、オニオオハシなど、約50種の動物たちを間近で見ることができます。

03 毛谷黒龍神社



厄除けや生命力の向上、子授け・安産祈願や商売繁盛の神社として親しまれています。

04 愛宕坂



参道として開かれ、石段は笏谷石が使われています。春と秋には「灯りの回廊」を開催します。

05 あじさいロード



福井市の花であるあじさい。見頃を迎える6月中・下旬には、彩り豊かな約1万1千株の花が迎えてくれます。

GOURMET



大久保茶屋

越前おろしそばと木の芽田楽、こんにゃくおでん、団子、足羽山らしいセットメニュー。

06 橘曙覧記念文学館



幕末の歌人橘曙覧の資料館。曙覧の住居を一部復元したものや独楽吟の全52首の展示などがあります。

07 グリフィス記念館



明治の外国人講師グリフィスが暮らした異人館の外観を福井市が考証・復元。グリフィスの功績などを紹介しています。

08 足羽神社のしだれ桜



見頃には多くの人々が訪れる銘木。枝が綺麗なドーム型を作り、昼間は華やかに、夜は艶やかな姿を見せます。

09 継体天皇像



足羽山の三段広場にある巨大な石像。越前平野治水伝説から三国町の同川河口に向けて立っています。

まちなかに歴史と 自然あふれる憩いの山 豊かな自然の中でまちを一望



01 足羽川桜並木

福井市足羽上町

足羽川左岸堤防に約2.2kmにわたって続く桜のトンネルは圧巻で、日本さくら名所100選に選ばれています。また右岸の『さくらの小径』は浜町の街並みに映え風情もたっぶり。夜のライトアップも楽しめます。

MOVIE





詳しくは
こちら

ICHIJYODANI

02 和傘スカイ



復原町並の一角に、期間限定で和傘を使った展示スポットを設置。季節ごとの模様替えも楽しみ。

03 朝倉館跡と館跡庭園



朝倉義景が暮らした館跡。当時は建物が整然と配置され、花壇を含む庭園も整備されていました。

04 一乗谷朝倉氏遺跡 復原町並



城下町跡の一部は調査の結果を元に忠実に復原され、当時の生活を垣間見ることができます。

05 一乗谷朝倉氏遺跡博物館



栄華を誇った一乗谷の様子を豊富な展示物を通して学ぶことができます。

GOURMET



一乗谷あさくら水の駅

甘えび・真鯛・栗・椎茸・里芋などがぎっしり詰まった具沢山の釜飯。

06 下城戸



巨石を積んだ城下町の入り口。厳重に町を守っていたことが分かります。

07 一乗滝



高さ12mの滝で、佐々木小次郎が「燕返し」を編み出した場所とも伝わります。

08 西山光照寺跡



一乗谷最大の規模を誇った寺院跡で、多くの石仏がその繁栄を物語ります。

09 一乗谷あさくら水の駅



人と水との深いかかわりをコンセプトにした道の駅。ビオトープでは6月頃にホテルが美しく飛び交います。

ICHIJYODANI

朝倉氏103年間の 栄華が眠る城下町跡



01 一乗谷朝倉氏遺跡

福井市城戸ノ内町、安渡賀町他

福井市中心部から南東約10キロのところにある一乗谷朝倉氏遺跡は、戦国時代に朝倉氏5代が103年間にわたって越前の国を支配の本拠地とした城下町跡。武家屋敷・寺院・町屋・職人屋敷や道路に至るまで町並がほぼ完全な姿で発掘され、特別史跡・特別名勝・国の重要文化財に指定されています。

空から見る
城下町の
魅力



福井の山と海を楽しむモデルコース

START

① 10:00 福井駅

徒歩約5分

② 10:05 新栄商店街

路地へ入れば別世界！
こんなところにこんなお店
見つけてみて

福井駅から歩いて3分ほどの所にあるレトロな商店街。個性的なお店が立ち並び、古い街並みと色鮮やかな建物が混在する通りは人気のスポット。途中、アート作品に出会えたらシャッターチャンス！旅の始まりを彩ります。

車約10分

③ 11:50 足羽神社

樹齢380年の
しだれ桜に圧倒

市の天然記念物に指定される樹齢380年の枝垂れ桜と参道のタカオモミジは見頃の季節には息をのむ美しさになります。

車約3分

④ 12:20 BUBBLES BURGER

パプルスバーガー

さらに山を登って、
お茶屋さんや
デッキで休憩

7色のパンズにソースや具材を自由に組み合わせたオリジナルバーガーを作ることができる体験型ショップ。自然豊かな足羽山のロケーションを楽しむことができます。

車約40分

⑤ 13:50 銚島

車約1分

美しい夕日が沈む
断崖のコントラスト

柱状節理が発達した安山岩の島で、柱状の岩が銚をならべたように見えるのが名前の由来。周辺では釣りや磯遊びを楽しむことができます。

⑥ 14:15 ワタリガラススタジオ

車約5分

越前海岸沿いにある
ガラス工房

宙吹きガラスという型を使わない吹きガラスの技法で制作をしています。吹きガラス体験や小皿作り体験なども受け付けています。

⑦ 15:00 カフェマレ
cafe Mare

車約40分

テラス席で楽しむ
絶景のロケーション

日本海を一望できる絶景レストラン。テラスから刻々と表情を変える海、潮風を感じながら、ゆっくりとした時間を過ごしてください。

⑧ 16:30 福人喜

徒歩約5分

福井土産にぴったりの
かわいい工芸品が
いっぱい！

福井駅西口のハビリンの2階にあるセレクトショップ。福井ならではの工芸品や食品、地酒の他、かわいくデザインされた雑貨、お土産が揃っています。

⑨ 17:00 福井駅

GOAL

他にもたくさん！
おすすめコース



福井のおみやげ 5選



羽二重くるみ

羽二重餅が今風に進化！お茶にもコーヒーにも合う逸品に。
はや川/10個入り1,250円



VIVANT BAR

平焼きバウムクーヘンIZAGUMOをキャンディー型にコーティング。
VIVANT/5本セット2,160円



越前田舎おろしそば

福井県産そば粉を50%以上使用！
太目で噛み応えあり。
大津屋/3人前1,080円



YUKIZURI福井

パティシエ辻口博啓氏が手掛けるお店の人気商品、福井版。
LE MUSEE DE H/10本入り1,458円



里芋の煮っころがし

全国でも名高い奥越の里芋を、煮っころがしにしてレトルトパックに。
大津屋/627円

「水ようかん」 冬の常識



常識
その1 おこたで
水ようかん



えがわ
TEL/0776-22-4952

常識
その2

家族で
分けて
食べる



久保田製菓
TEL/0776-54-1620

常識
その3

平らな
紙箱入



村中甘泉堂
TEL/0776-22-4152

常識
その4

家ごとに
お気に入りの
味がある



餅の田中屋
TEL/0776-25-2468

福井の冬に食べるスイーツの定番と言えば水ようかん。2cmほどの深さの紙箱に流し入れた1枚の水ようかんを、付属の木のへらですくって食べます。11月～3月の期間限定販売のお店が多いので気を付けて。オンラインで買えるお店もあります。

MOVIE



菜のmanma

そのまま炊くだけでおいしいごはん。
米工房は・た・る/各702円



はぶたえシリーズ

いろんな餡を包んだ食べきりサイズの羽二重餅。味のバラエティーは8種類。食べ比べも楽しい。
マエダセイカ/1箱486円



福井地ビール

福井生まれのクラフトビール。個性的なビールが続々登場。
OUR BREWING/各660円

福井のお土産を 買うなら



地元の人も
愛される

お土産

souvenir



ローヤルさわか

福井県人しか知らない微炭酸メロンソーダ。
北陸ローヤルボトリング協業組合/500ml 164円



から揚げせんべい

福井特産の甘エビ、イカ、タコがその姿のまませんべいに。
越前海鮮倶楽部/778円～

山うに豆・袋 中辛/辛口

鯖江の伝統料理
「山うに」がおつまみに。
越前隊/各206円

福いろ



進化する伝統工芸品



越前漆器

カラフル・かわい
い・モダン。日常
生活の中に溶け
込む漆器



越前水引

お祝儀袋だけじゃ
ない。水引が
こんな素敵なア
クセサリーに。



越前焼

若い作家さんが
続々誕生。ほっ
くりする越前焼
の魅力が溢れて
います。



若狭塗箸

食卓を華やかに
してくれるおし
ゃれな若狭塗箸。



越前和紙

手漉きの越前和
紙に超撥水加工
を施したBAG
は、軽くてふっ
くら。

※表示価格は全て税込みです。

 京福バス

問 / 京福バス福井営業所 tel/0776-54-5171
<http://bus.keifuku.co.jp/>
 料金 / 土・休日・年末年始(12/30～1/3)は
 一般路線乗換え自由の「休日フリーきっぷ」がお得。
 大人 1,600 円 小児も 800 円
 大入 0776-57-7700 (平日 8:30～17:30)



問 / 京福バス福井営業所 tel/0776-54-5171
料金 / 100 円 (大人・小人同額。
未就学児は 1 人目無料 2 人目から有料)



●足羽山周辺エリアの「自性院」「世直神社」へは「商工会議所前駅」が最寄り駅。



問 / 福井鉄道株式会社 tel/0778-21-0706
http://www.fukutetsu.jp/

福井駅から坂井市、永平寺町、勝山市方面へ
日中 30 分間隔で運行。



問 / えちぜん鉄道
tel/0120-840-508 (8:30~17:30 ※日曜除く)
<http://www.echizen-tetsudo.co.jp/>

小回りが利くコンパクトサイズの電動アシスト自転車です。
13カ所の貸出ポートで自由にレンタル返却できます。

営 / 0:00 ~ 24:00 (観光交流センターポート 6:00 ~ 23:00)
 料金 / 1回110円 / 30分、月額1,650円 / 月 (最初の30分無料)
 ※ 30 分を超えるごとに追加料金 110 円
 〈1日バス〉販売窓口 1,650 円
 WEB・コンビニ 1,430 円
 問 / ふくチャリ事務局
 tel/080-8996-6996 (9:00 ~ 18:00)

