

FUKU-

MESHI



まちなか

美食 ガイド

名店の宝庫、福井

ここでしか味わえない

37店舗
一挙ご紹介





旬の食材を使用した、

劇場型ビュッフェ

四季折々の新鮮な食材を
オープンキッチンで調理し、
出来立ての料理を提供
福井の食材を堪能できる
自信のビュッフェは、
食を楽しむ極上体験

こだわり

出来立ての提供にこだわる
ライブ感

選りすぐりの
福井県産新鮮食材

地元の
朝どれ有機野菜

調理人をはじめ
すべてのスタッフの
笑顔のおもてなし

清風荘

またぜひのびっほり感やされ
極上の遊びごち

あわら温泉
清風荘

〒910-4198 福井県あわら市温泉3丁目803

tel. 0776-77-2500



ようこそ、福井へ。美食の国へ。

目次	p3
美食の王国、福井へようこそ！	p4-5
ふくめし地図	p6-7
福井周辺でふくめしが食べられるお店	p8-12
坂井・芦原でふくめしが食べられるお店	p14
敦賀でふくめしが食べられるお店	p16
ふくめし応援団募集中！	p18

詳しくは
コチラ



※掲載情報やデータは2024年3月現在のものです



- 一、とんかつ専門店のノウハウと熟練の技
- 二、**鹿児島県産黒豚**を使用したこだわりの味
- 三、出汁にこだわった「おろしそば」も！



福井名物

ソースカツ丼



福井県永平寺町創業のとんかつ専門店

熟成とんかつ天膳 ハビリン店
福井県福井市中央1-1-12
営業時間 / 10:30~21:30 (21:00 L.O.)
定休日 / 無

☎0776-97-8802

ホームページ



Instagram



美食の王国、福井へようこそ！

地元ならではのおいしい食べ物が多かった

1位 / 47位

大手国内旅行サイトじゃらんが行った、都道府県魅力度ランキング 2022 における「地元ならではのおいしい食べ物が多かったランキング」で福井県は堂々の1位となりました。

都道府県魅力度ランキング2022より

～県外客からのコメント～

スーパーのお魚が銀座の料亭並！

何を食べても安くて美味しい

子どもがご飯にふりかけをかけなくなった

福井はなぜ、美味しいの？

01 日本一の蕎麦

そばがおいしい都道府県調査 1位!

おいしいそば産地 2連覇! 大賞!

ネットメディア「ねとらぼ」による「そばがおいしい都道府県調査」において、福井県は約2万票のうち4割超を獲得し断トツのトップに! ※1さらに、日本蕎麦保存会による「おいしいそば産地大賞」では、2020年、2022年と2連覇を達成。味、香りに優れる在来種が県内各地で栽培され続けていることが高く評価された。 ※1 2021年から3年連続1位を達成



今どき石臼!?

理由その1

100年物の石臼を使用

福井にある製粉会社4社とも石臼を使用。さらに福井の美山町小和清水の石のみを使用し切り出してから20年もの間寝かしたというこだわり。機械のロール挽だと数秒で挽ける蕎麦粉も、石臼だと1時間かかります。しかし、100倍のコストがかかっても石臼でじっくり挽いたそば粉は、水分も風味も香りも飛ばず、しっとりとした香りの良いそば粉に仕上がります。まさに福井の蕎麦作りには欠かせない技術なのです。

理由その2

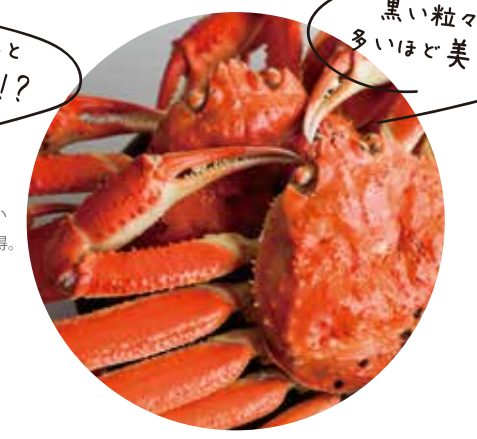
農家のプライド『在来種』

福井の誇りである蕎麦の実「在来種」は、品種改良をしません。そのため実が小さく数も少ないので収穫量は非常に少なく、更に病害虫や雨に非常に弱いという、農家泣かせの品種です。他にも、①農業不使用②連作しない(1年かけて土づくり)③乾燥調整機の導入(膨大な費用がかかるため全国的にも稀)など多くの努力をして、日本一の美味しさを守り続けているのです。

02 日本一の蟹

蟹がおいしいと思う都道府県ランキング 1位! 2年連続の1位を獲得

ネットメディア「ねとらぼ」による「カニがおいしいと思う都道府県ランキング」調査にて堂々1位を獲得。 ※2023年10月29日～11月5日



初競りなんと260万円!?

黒い粒々が多いほど美味!

理由その1

漁場が良く、健康優良蟹が育つ!

漁場付近の水深が100m、150m、200mと段々畑のような地形になっており、カニが生息しやすい最高の漁場となっているのも大きな特徴です。

理由その2

漁場の近さ! 鮮度抜群!

越前海岸は岸から急に水深が深くなり、漁場から港までが近いため、水揚げ後すぐに新鮮な状態で港に運ばれるのが理由の一つ。

天皇の料理番と同期!



03 大正から続くソースカツ丼

100年の歴史あり!

福井の名店「ヨーロッパ軒」創業者、高島増太郎氏は、当時では珍しいドイツ・ベルリンの日本人倶楽部で6年間の料理研究の留学を終え、明治45年帰国。天皇の料理番で知られる福井出身の秋山徳蔵氏も同期。翌大正2年 東京で開かれた料理発表会にて『ソースカツ丼』が日本ではじめて披露されました。以来100年を超えて、福井県民に愛され続ける、ソウルフードなのです。



福井といえばふくめしやざ。



ふくめしとは?

2018年に行った県民アンケート1048票によって選ばれた、県外のお客様に食べていただきたい福井の食15品の総称です。本誌では福井駅前「ふくめし」が味わえるお店を紹介するとともに、それぞれの特徴がわかる豆知識を掲載しています。本誌を通して、福井の美味しいがさらに広がることを祈っています。



詳しくはコチラ



福井駅周辺で ふくめしが 食べられるお店

翠翔 福井駅前店

日本三大地鶏を使用した
美味しい鶏料理



そば かつ丼 蟹 厚揚げ 汐うに
若狭牛 焼鯖 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純けい 刺身 小鯛



福井で3店舗を構える鶏料理の名店の本店！福井名物の純けい(親鳥)を本格炭火焼きで味わえます。日本三大地鶏の名古屋コーテンを使用しておりその他の焼き鳥や、名物の手羽先、翠翔鍋もおすすめ！

電話/0776-27-2008 D-2
時間/17:00-23:00
休日/日曜(月曜祝日の場合月曜)

席数70 個室あり
目安予算 4000円～5000円
子連れ歓迎

炭と肉。

生豚ホルモンの専門店！
福井の名物も取り揃え



そば かつ丼 蟹 厚揚げ 汐うに
若狭牛 焼鯖 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純けい 刺身 小鯛



福井初上陸の生の豚ホルモン専門店！鮮度抜群の20種類以上のホルモンと、ホルモンチャーシューやスペアリブなどオリジナル料理も多数！福井の食材にもこだわり、池田町のコシヒカリや谷口屋の揚げ、へしこなど

電話/0776-97-8062 C-3
時間/日曜～木曜17:00～23:00
金土17:00～翌2:00、土日11:30～15:00
店内状況により早開めの可能性あり
休日/12月30日～1月4日

席数30 個室あり
目安予算 3000円～4000円
子連れ歓迎

ビストロ後藤

腕によりをかけた
自慢のお肉料理



そば かつ丼 蟹 厚揚げ 汐うに
若狭牛 焼鯖 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純けい 刺身 小鯛



その日入荷したお肉を様々な手法でご提供。地元の鮮魚や県産野菜などを使ったホッとさせる美味しさのお料理から、本格ジビエ料理まで、感動の美味しさをご堪能ください。おひとり様からパーティーまで対応。

電話/0776-23-8488 B-3
時間/11:30～14:00 18:00～22:00(21:00LO)
休日/月曜日
※祝日の場合は営業、翌営業日定休

席数32 個室あり
目安予算 1500円～6000円
子連れ歓迎

ヨーロッパ軒 総本店

ソースカツ丼の元祖！
100年の歴史のソース。



そば かつ丼 蟹 厚揚げ 汐うに
若狭牛 焼鯖 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純けい 刺身 小鯛



ドイツ帰り・大正生まれ。福井が誇る「ソースカツ丼」。カツは薄くスライスした上等のロース・モモ肉を、特製パン粉にまぶし、カラリと揚げ、秘伝のタレでいただく。福井県民に愛されるソウルフード。

電話/0776-21-4681 B-2
時間/11:00～19:50(L.O.)
休日/火曜日・隔週月曜日

席数60 個室あり
目安予算 1000円～2000円
子連れ歓迎

レストラン & バー栗樹楼

お一人様も大歓迎！
あったかイタリアン。



そば かつ丼 蟹 厚揚げ 汐うに
若狭牛 焼鯖 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純けい 刺身 小鯛



食事とバー使いの両面でお一人から団体客まで対応。手作りし福井の食材にこだわったイタリア料理。人気の「大人様ランチ」はリーズナブルなお値段で、色々なお料理が選べて大満足！

電話/0776-22-3824 C-3
時間/17:30～23:00
休日/不定休

席数55 個室あり
目安予算 3000円～

yellow

スパイスたっぷり本格
カレー夜はスパイス焼肉



そば かつ丼 蟹 厚揚げ 汐うに
若狭牛 焼鯖 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純けい 刺身 小鯛



お昼はスパイスたっぷりの本格curryを。夜はスパイスを使った焼肉を、目の前で焼いて召し上げられ。スパイスやハーブを使ったお酒もご準備。

電話/0776-23-7020 B-2
時間/火～金11:10～14:00 18:00～24:00
土 18:00～25:00
休日/日・月曜日

席数32 個室あり
目安予算 850円～
子連れ歓迎

黒毛和牛一頭買い焼肉・ホルモン はらたん

一頭買だから、上質
焼肉がリーズナブル！



そば かつ丼 蟹 厚揚げ 汐うに
若狭牛 焼鯖 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純けい 刺身 小鯛



黒毛和牛一頭買だからこそ上質な焼肉をお手頃価格でご提供！もちろん若狭牛もご用意！副菜・ドリンクメニューも豊富に取り揃え、コースメニューや飲み放題メニューもあり。

電話/0776-21-1129 C-3
時間/月～木17:00～22:30
金・土17:00～23:30
日・祝12:00～15:00 17:00～22:00
休日/無休

席数32 個室あり
目安予算 4000円～
子連れ歓迎

ブシェリ片町 × 板長バル

熟成の和牛・国産牛・
ジビエを薪焼きで！



そば かつ丼 蟹 厚揚げ 汐うに
若狭牛 焼鯖 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純けい 刺身 小鯛



美味しい上質なお肉を気軽に食べたいとき。独自の熟成をかけた和牛や国産牛、ジビエの薪火焼きを楽しめます。ほかに欧風料理も豊富に揃う。オシャレなバルスタイルでデートにもピッタリ！

電話/0776-29-2229 B-1
時間/17:30～24:00
休日/日曜日・第1月曜日

席数40 個室あり
目安予算 5000円～6000円
子連れ歓迎

yellow curry 3

キーマカレー1押し店の
「ソースカツカレー」



そば かつ丼 蟹 厚揚げ 汐うに
若狭牛 焼鯖 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純けい 刺身 小鯛



放送会館の地下にある、本格スパイスたっぷりのキーマcurryがイチ押しのお店。福井名物ソースカツとキーマカレーのコラボレーションは是非食してほしい一皿！欧風カレーも人気です。

電話/0776-28-9055 C-2
時間/11:30～15:30
休日/木曜日・日曜日

席数15 個室あり
目安予算 950円～
子連れ歓迎

本格炉端焼き・活魚 ろ組 福井駅前店

本格炉端焼きと鮮魚を
最上級のおもてなして



そば かつ丼 蟹 厚揚げ 汐うに
若狭牛 焼鯖 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純けい 刺身 小鯛



福井の旨さここにあり！福井でも数少ない、「本格炉端焼き」に舌鼓。新鮮さにこだわった活魚のお刺身や四季折々のお料理をご堪能ください。少人数の個室から、接待・懐石・大宴会まで対応。

電話/0776-97-6093 C-3
時間/17:00～24:00
休日/日曜日

席数32 個室あり
目安予算 4000円～
子連れ歓迎

越前若狭の旬と地酒 頂き栞

越前若狭の旬の味と
極上の地酒もご用意



そば かつ丼 蟹 厚揚げ 汐うに
若狭牛 焼鯖 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純けい 刺身 小鯛



日本海や近海でとれる新鮮な旬の魚を、目利きの職人が日々最高の形でご提供。ここ一軒で福井県の郷土料理が堪能できます。ここでしか味わえない極上の地酒もご用意！

電話/0776-28-3111 D-3
時間/17:00～24:00
休日/日曜日

席数32 個室あり
目安予算 4000円～
子連れ歓迎

福井らーめん 五目亭 福井駅前店

らーめん居酒屋で、福井グルメを堪能あれ！




そば かつ丼 蟹 厚揚げ 沙うに
若狭牛 焼鯖寿司 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純けい 刺身 小鯛

電話/0776-50-7125 C-2
時間/11:00~15:00 17:00~23:00
日祝~22:00
休日/無休

席数32 個室あり
目安予算 850円~
子連れ歓迎

味処 庄屋

愛されて50年。毎日仕入れの鮮魚が自慢！




そば かつ丼 蟹 厚揚げ 沙うに
若狭牛 焼鯖寿司 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純けい 刺身 小鯛

地産地消を大切に、50年愛され続ける老舗店。新鮮な魚は毎朝自ら市場へ買い付けるこだわり。県内外のリピーターを抱える、古き良き和居酒屋。

電話/0776-23-0915 C-3
時間/16:30~22:00
休日/日曜日・第2曜日

席数80 個室あり
目安予算 4000円~
5000円

カフェ・レストラン BLUE STOCKING

宝石のようなお料理とスイーツをご堪能あれ！




そば かつ丼 蟹 厚揚げ 沙うに
若狭牛 焼鯖寿司 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純けい 刺身 小鯛

上質な空間でゆったりと味わう、アフタヌーンティーやランチコースが人気のお店。季節の Pasta や若狭牛のハンバーグ、各種スイーツからお子様ランチまで幅広く提供しています。

電話/070-8428-4709 C-3
時間/11:00~19:30 (19:00LO)
休日/年中無休
(ドリンク、スイーツのみの営業日有)

席数50 個室あり
目安予算 2000円~
3000円 子連れ歓迎

BAR 堀川

腕によりをかけた自慢のお肉料理




そば かつ丼 蟹 厚揚げ 沙うに
若狭牛 焼鯖寿司 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純けい 刺身 小鯛

ウイスキーやカクテルを中心としたオーセンティックバー。福井の伝統工芸に拘る木造りの店内はすべて漆塗り仕上げ、器は地元の漆器を使用するこだわり。

電話/0776-21-3824 B-3
時間/19:00~24:00
休日/日曜日・月曜日

席数19 個室あり
目安予算 2500円~

鉄板焼 よしな

若狭牛ステーキと、鉄板焼がおすすめ！




そば かつ丼 蟹 厚揚げ 沙うに
若狭牛 焼鯖寿司 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純けい 刺身 小鯛

路地の提灯が目印。福井県産の旬の食材を使った鉄板焼き屋とお好み焼きのお店。若狭牛ステーキや、福井のブランドトマト「越のルビー」をふんだんに使用したトマトのお好み焼き等、地元民にも大人気！！

電話/0776-28-3778 D-2
時間/17:30~23:00
休日/不定休

席数36 個室あり
目安予算 3500円~
子連れ歓迎

米と魚 たて浦

厳選食材を丁寧に仕上げ 極上の食体験。




そば かつ丼 蟹 厚揚げ 沙うに
若狭牛 焼鯖寿司 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純けい 刺身 小鯛

新鮮な海鮮と日本各地の厳選食材だけを使用した和食店。土鍋で炊き上げる福井の美味しいお米と一緒に楽しんでください。

電話/ 0776-63-6347 C-3
時間/11:00~15:00 17:00~22:00
休日/火曜日

席数50 個室あり
目安予算 2000円~
子連れ歓迎

まるさん屋 福井片町

魚問屋ならではの、抜群鮮度の旨い魚介ならここ！




そば かつ丼 蟹 厚揚げ 沙うに
若狭牛 焼鯖寿司 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純けい 刺身 小鯛

抜群の鮮度の食材を熟練の職人がさらなる味に磨き上げ。福井名物の浜焼さば、おろし蕎麦、へしこ焼、ソースカツ丼まで取り揃え。越前蟹、若狭ぶく、寒ブリ、若牡蠣、季節の食材や、地酒も豊富！

電話/0776-43-0991 B-1
時間/16:00~23:30
休日/月曜日 (祝日の場合は翌日)
※年末年始は変更あり

席数115 個室あり
目安予算 3000円~
子連れ歓迎

魚河岸直営 いけず海鮮 ろ組 くらふ福井駅前店

駅のすぐ横！絶品福井の魚介と地酒を味わえる。




そば かつ丼 蟹 厚揚げ 沙うに
若狭牛 焼鯖寿司 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純けい 刺身 小鯛

金沢・福井市場より仕入れた新鮮な魚介と、一度は飲んでおきたい各蔵元の杜氏たちがこだわり抜いた地酒を心ゆくまでご堪能。魚好き・お酒好きにはたまらないこー軒で福井県。

電話/0776-37-3193 D-3
時間/11:00~23:00 (LO22:30)
休日/無休

席数64 個室あり
目安予算 2000円~
4000円 子連れ歓迎

のむ喜

大将厳選の目利き鮮魚をリーズナブルにどうぞ！




そば かつ丼 蟹 厚揚げ 沙うに
若狭牛 焼鯖寿司 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純けい 刺身 小鯛

福井の絶品料理、鮮魚、お肉料理など、幅広いお料理を味わえる居酒屋。個室完備で、落ち着いた和の雰囲気でお料理を楽しめます。その日仕入れた鮮度抜群の海の幸を、お造りでご堪能あれ！

電話/070-5175-1570 B-1
時間/17:30~24:00
休日/火曜日

席数48 個室あり
目安予算 4000円~
5000円 子連れ歓迎

呑むきんちゃん

焼き鳥・海鮮焼きと地酒 毎日お祭り気分！




そば かつ丼 蟹 厚揚げ 沙うに
若狭牛 焼鯖寿司 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純けい 刺身 小鯛

焼き鳥と海鮮料理が自慢の「呑むきんちゃん」。大将が毎朝厳選する目利き鮮魚を、鮮度抜群のお造りでご堪能ください！

電話/090-9445-9459 B-2
時間/17:30~27:00
休日/水曜日

席数24 個室あり
目安予算 3000円~
4000円 子連れ歓迎

和食・茶房 養浩館

料理長が腕を振るう 本格和食のビュッフェ




そば かつ丼 蟹 厚揚げ 沙うに
若狭牛 焼鯖寿司 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純けい 刺身 小鯛

福井の食材にこだわった本格和食が食べ放題のランチはいかが？ビュッフェカウンターには料理長自慢の料理がずらり！写真の牛焼御膳の他にも、天麩羅御膳・ふくいポーク御膳があり全て2,200円(込)。

電話/ 0776-21-1180 D-2
時間/ 11:45~13:45
休日/月曜日

席数40 個室あり
目安予算 2200円
子連れ歓迎

熟成とんかつ 天膳

名物ソースカツ丼と純けいカツ丼も人気！




そば かつ丼 蟹 厚揚げ 沙うに
若狭牛 焼鯖寿司 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純けい 刺身 小鯛

カツを研究し続ける福井の名店。じゅわっと柔らかい厚切りの豚カツを、ソース・卵とじ・卵黄タレ・岩塩…その日の気分どうぞ！SNSフォローでアイスプレゼント！美味しいコーヒーも無料！

電話/0776-97-8802 C-3
時間/10:30~21:30(21:00LO)
休日/無休

席数70 個室あり
目安予算 1000円~
子連れ歓迎

味処 おたん

下町感溢れる、女将の手作り料理がずらり！



そば かつ丼 蟹 厚揚げ 夕うに
若狭牛 焼鯖 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純じい 刺身 小鯛

カウンターには名物のおでんと、その日の手作りお惣菜がずらり。観光客と地元民が入り交じり、笑い声が溢れます。ランチもリーズナブルでボリューム満点！

電話/0776-28-2502 C-3 座数70
時間/12:00~23:00 目安予算 2000円~4000円
休日/月曜日

くずし割烹 ぼんた

とろける極上甘エビ井 日本海の幸をご堪能あれ！



そば かつ丼 蟹 厚揚げ 夕うに
若狭牛 焼鯖 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純じい 刺身 小鯛

福井駅から徒歩2分、福井の美食が揃う店。一押しは、数量限定の「三国産極上甘エビ井」2,728円(込)。とろける舌触りの極上の甘さが口いっぱいに広がります。北陸でしか食べられないこの味をご堪能ください！

電話/0776-43-0997 C-3 座数35
時間/11:00~23:00(20:00LO) 目安予算 1000円~5000円
休日/無休

あみだそば 福の井

こだわりの十割蕎麦と焼き鯖の異色の美味しさ



そば かつ丼 蟹 厚揚げ 夕うに
若狭牛 焼鯖 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純じい 刺身 小鯛

こだわりの、十割蕎麦と、大根おろしのハーモニーがたまらない！是非試してほしいのが、焼き鯖乗せの蕎麦。鯖のあぶらと出汁と蕎麦、感動の美味しさです！

電話/0776-43-0739 C-3 座数70
時間/10:30~20:30(20:00LO) 目安予算 1000円
休日/無休

ふくい駅前 いちろくらーめん

「鯖」と「ラーメン」！？ 驚きの美味しさをぜひ！



そば かつ丼 蟹 厚揚げ 夕うに
若狭牛 焼鯖 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純じい 刺身 小鯛

店主の長年の経験を基に毎日丁寧に仕込む、自慢のどんづけスープ。そして二種の熟成秘伝ダレは、福井県民に長く愛されてきたお味。焼き鯖ラーメンには梅をトッピング。驚きの美味しさを堪能ください！

電話/0776-43-1639 C-3 座数70
時間/月~土・祝前日 10:30~21:40 目安予算 1000円
日祝 10:30~20:00 子連れ歓迎
休日/無休

越前がに・旬のお料理 らてん

大切な人と行きたい、福井の絶品が揃うお店



そば かつ丼 蟹 厚揚げ 夕うに
若狭牛 焼鯖 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純じい 刺身 小鯛

職人技が光る、目にも美しいおもてなし料理が楽しめます。11月からの蟹シーズンは、予約が取れないほどの人気！

電話/0776-50-2901 C-3 座数70 個室あり
時間/11:00~13:30(LO) 17:00~20:30(LO) 目安予算 3000円~5000円
休日/水曜日(4月~10月のみ) 子連れ歓迎

福井市観光物産館 福福茶屋

有名も多数米店！ 郷土料理の玉手箱！



そば かつ丼 蟹 厚揚げ 夕うに
若狭牛 焼鯖 たくあん 水羊羹 へしこ
焼き鯖 里芋 純じい 刺身 小鯛

素材にこだわった郷土料理がずらりと揃う、ハピリン2階の人気店。昼のバイキングは大人気。夜はお一人様もお気軽にご利用いただけます。リーズナブルなメニューにご納得。写真は竹田の油あげ定食。

電話/0776-20-2929 C-3 座数60
時間/11:00~21:00(20:00LO) 目安予算 1000円~3000円
休日/無休 子連れ歓迎

お得に味わう 御膳ランチ

福井駅から徒歩5分！
落ち着いた和の空間で楽しむ
彩り豊かな御膳と大満足なビュッフェ



●牛焼御膳・天麩羅御膳・ふぐ御膳(季節メニュー) 全て税込2,200円

地産地消にこだわった 選べる三種の御膳ランチ

牛焼御膳(左)・天麩羅御膳(右上)・ふぐ御膳※季節メニュー(右下)から、好きな御膳を選び、さらにビュッフェカウンターには料理長自慢の和食料理が並んでいて、好きなものを自由に選べる、何とも欲張りな幸せランチが味わえます。メニュー全制覇するまで通っちゃいそう。※季節によってメニューが異なる場合がございます。

ご予約もお待ちしております。お店の詳細はこちらのQRから！

和食・茶房 養浩館

福井市大手2-4-18
福井フェニックスホテル内1階
営業時間/11:45~13:45
定休日/月曜日
電話/0776-21-1180



生羽二重餅 マ イ タ セ イ カ



やみつきになる食感！

大本山永平寺御用達、羽二重餅発祥の家
マエダセイカの羽二重餅はしっとり、ふんわり。直売店では試食とお茶のご用意をしております。ぜひ好みの羽二重餅を見つけてください。

人気ナンバー1 ←白い羽二重餅
人気ナンバー2 金時芋羽二重餅→

羽二重餅のテーマパーク！工場見学

見学自由

販売店から直通の見学通路があり、自由に羽二重餅が出来上がるまでの工程を見学することが出来ます。

時間/8:00~17:00
見学可能日/月~土(土曜日は季節によって変更あり)

羽二重餅の古里 本店

福井県吉田郡永平寺町松岡吉野 35-1-1
電話 0776-61-2100 (8:00~17:00)
年中無休

アクセス
福井北1Cから(車で)3分
JR福井駅から(車で)15分



新幹線沿線のまちの
ふくめし

awara
坂井
sakai
原



**あわら温泉の湯けむり横丁をぶらり
坂井平野は歴史が溢れる**

坂井市丸岡出身説もある第26代「継体天皇」は、なんと現代の天皇につながる系譜の祖先とも言われています。現存する12の城のうちの1つ、「丸岡城」も坂井市。観光名所「東尋坊」もあり、多くの観光客で賑わっています。最近では「フルーツ王国」として1年中フルーツが実る場所として、様々な体験プランが登場しています。



坂井市 コミュニティバス 1乗車200円

丸岡 レンタサイクル 1日500円

谷口屋

油揚げの聖地！
感動のサクジュワ体験！



- そば
- かつ丼
- 蟹
- 厚揚げ
- 汐うに
- 若狭牛
- 焼鯖
- たくあん
- 水羊羹
- へしこ
- 焼き鯖
- 里芋
- 純じい
- 刺身
- 小鯛



福井の常識！？揚げたて熱々の油あげがメイン料理の「油あげ御膳」は、福井に来たなら絶対に食べて欲しい。揚げたての巨大な油揚げに、ナイフを通す瞬間の驚き、口に広がる香ばしさは感動体験になるはず！

電話/0776-67-2202
時間/10:30~15:00
(冬季11:00~14:00)
休日/火曜日

席数85
目安予算 2000円
子連れ歓迎

牧場直営焼肉 牛若丸

牧場直営！肉が旨い！！
最高級ブランド「若狭牛」



- そば
- かつ丼
- 蟹
- 厚揚げ
- 汐うに
- 若狭牛
- 焼鯖
- たくあん
- 水羊羹
- へしこ
- 焼き鯖
- 里芋
- 純じい
- 刺身
- 小鯛



潮風と土の香りがまじわる、福井の四季に富んだ気候と豊かな風土のなかで、丹誠込めて育てた最高級の福井県産ブランド牛「若狭牛」を、美味しさ・安心・安全とともに、牛若丸がご提供いたします。

電話/0776-77-1230
時間/11:30~14:30
17:30~20:30
休日/火曜日・水曜日

席数71
目安予算 3500円~
座数あり 5000円
子連れ歓迎

丸岡 居酒屋 とんぼ食堂

アットホームなお店で
美味しい宅飲み気分



- そば
- かつ丼
- 蟹
- 厚揚げ
- 汐うに
- 若狭牛
- 焼鯖
- たくあん
- 水羊羹
- へしこ
- 焼き鯖
- 里芋
- 純じい
- 刺身
- 小鯛



ワンフロアのアットホームな雰囲気のお店。自慢のスペアリブは秘伝のタレを使い、炭火焼きにこだわって焼き上げた逸品です。定番メニューから、季節の食材を使ったおすすめ料理まで、幅広く取り揃えています！

電話/0776-65-2375
時間/17:00~
休日/水曜日、日曜日

席数17
目安予算 3000円~
4000円
子連れ歓迎

二代目なかの家

旨い魚に肴。
楽しい時間と空間を。



- そば
- かつ丼
- 蟹
- 厚揚げ
- 汐うに
- 若狭牛
- 焼鯖
- たくあん
- 水羊羹
- へしこ
- 焼き鯖
- 里芋
- 純じい
- 刺身
- 小鯛



地元民に愛される、お料理居酒屋。新鮮な魚介・豊富なメニュー、手作りの郷土料理が勢揃い！更に、地酒の取り揃えも厚く、福井の味覚を味わえるお店です。

電話/0776-66-4753
時間/17:30~22:30 (LO22:00)
休日/月曜日、火曜日

席数60
目安予算 3000円
座数あり
子連れ歓迎

本格派。福井発の



『JJバーガー』はスーパーセンターPLANT直営の本格ハンバーガーショップです。国産素材をふんだんに使い、バーガー好きなら納得の味とボリュームでおもてなし！

スーパーセンターPLANTは全国で24店舗を展開中。うち、11店舗にてJJ BURGER 営業中 福井県内 坂井店・清水店

PLANT Webサイト

JJ BURGER Instagram

新幹線沿線のまちの
ふくめし

敦賀

tsuruga



古代「表日本」の玄関口。 敦賀の歴史と食文化をご堪能あれ

敦賀市は、古代より大陸文化の玄関口として栄えた港町です。越前国一之宮である「氣比（けひ）神宮」は古事記・日本書紀にも登場。日本三大木造鳥居を有しています。明治期には、ヨーロッパへ続く国際都市として栄え、大戦中には杉原千畝がビザを発行したユダヤ人が多く来航。掘れば掘るほど面白い敦賀です。



敦賀市
コミュニティバス
1乗車200円

つるが
シェアサイクル
1時間220円

まるさん屋 敦賀駅前

魚問屋直営！
最高の旬の鮮魚をどうぞ！



- そば かつ丼 蟹 厚揚げ 夕うに
- 若狭牛 焼鯖 刺身 水羊羹 へしこ
- 焼き鯖 里芋 揚げい 刺身 小鯛

北陸日本海産物の海産物・地魚料理ならまるさん屋。お刺身、焼魚、煮魚、浜焼き、定食、寿司、越前そば、へしこ焼き、ソースかつ丼、地酒、肉。越前蟹・若狭ふぐ・若狭岩牡蠣など季節の旬のものも充実！

電話/0770-22-4528
時間/11:00~22:30
休日/無休 ※年末年始は変更あり

席数60 個室あり
目安予算 座敷あり
3000円~ 子連れ歓迎

赤れんが cafe

鯖がごろごろ！地元民にも
人気のSABA パスタ



- そば かつ丼 蟹 厚揚げ 夕うに
- 若狭牛 焼鯖 刺身 水羊羹 へしこ
- 焼き鯖 里芋 揚げい 刺身 小鯛

焼そばがごろごろと入ったボリューム感たっぷりの赤れんがが名物！トマトソース・クリームソースの2種類から選べる。地元の食材にこだわり、県内外の客に「また来たい」と思えるお店づくりを目指している。

電話/0770-47-5201
時間/9:30~18:00
休日/水曜日（ジオラマ館の休みに従う）
※年末年始は変更あり

入場料あり 金曜日 資料館

席数20
目安予算
999円~ 子連れ歓迎

KOBORI/小堀目之出堂

氣比神宮の地下水で作る
名物「水ようかん」



- そば かつ丼 蟹 厚揚げ 夕うに
- 若狭牛 焼鯖 刺身 水羊羹 へしこ
- 焼き鯖 里芋 揚げい 刺身 小鯛

越前国一之宮「氣比神宮」の門前に明治34年に創業。氣比神宮の門前から豊富に湧き出る銘水を使用して作られる、福井の冬の風物詩「水ようかん」や、夏の風物詩「水仙まんじゅう」が人気。

電話/0770-21-0141
時間/9:00~19:00
休日/火曜日

席数15
目安予算
300円~ 子連れ歓迎

Sogno-Poli ソニョーポリ

敦賀を愛するシェフの
贅沢イタリアンをどうぞ



- そば かつ丼 蟹 厚揚げ 夕うに
- 若狭牛 焼鯖 刺身 水羊羹 へしこ
- 焼き鯖 里芋 揚げい 刺身 小鯛

地元敦賀や県内外でとれる新鮮な魚介類、地元の美味しいお野菜や果物そして若狭牛や福井ポークなど福井県産の美味しい食材、欧州各地から届く高級食材を使った創造性豊かな独自の世界を楽しめます。

電話/ 0770-47-6707
時間/ カフェ 10:00~17:00
ランチ 11:30~14:00(LO)
ディナー 18:00~22:00 (コースのみ要予約)
休日/水曜日

入場料あり 金曜日 資料館

席数60
目安予算
2000円~ 8000円
子連れ歓迎

西日本最大級!

最長滑走距離 5,800mのコース

ウィンターシーズン



ビギナーから
上級者まで
たっぷり楽しめる
15コース

充実の
キッズパーク

- ・スノーエスカレーター完備
- ・スキー・スノーボード練習エリア
- ・雪あそびエリア
- ・ソリエリア

エリア分けされているから
安心してスノーデビュー
してください!

ここに来れば

楽しみ無限大!!

グリーンシーズン



人気のBBQ、
恐竜ランド、
芝そり

広大な自然の
中で爽やかに
遊び尽くして
ください!

スキージャム勝山

〒911-0000 福井県勝山市 170-70

☎0779-87-6109 (グリーンシーズン 9:00~18:00)

ホテルご予約 ☎0779-87-0081

ウィンターシーズン



グリーンシーズン



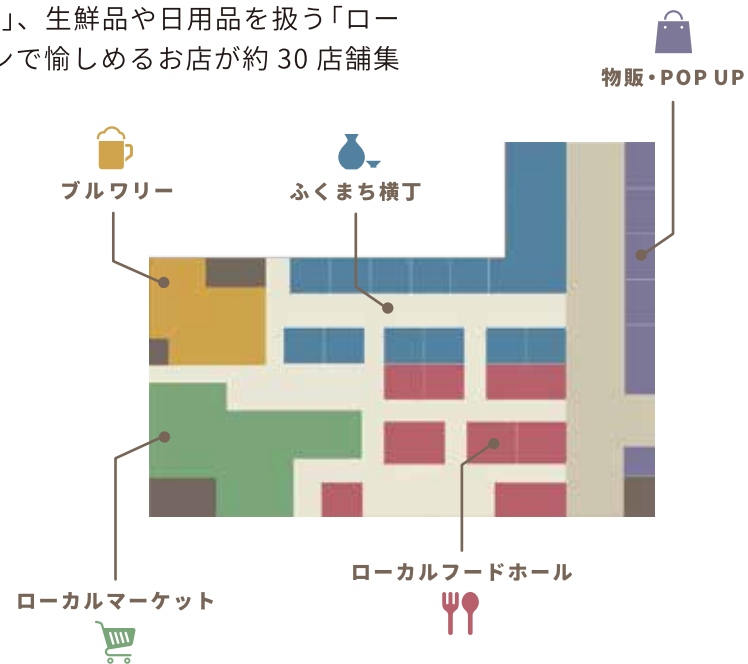


JR「福井駅」
西口より
徒歩2分

福井の『食』が集約！福井駅前フードホールMINIE

様々なジャンル・業態の「福井の食」が集まる食の複合施設

店主と距離が近くカジュアルな価格でハシゴ酒が出来る「ふくまち横丁」や、福井市内唯一のクラフトビールのブルパブ(店内に醸造所を併設し、製造したてのビールが飲めるお店)が出店する「ブルワリー」、生鮮品や日用品を扱う「ローカルマーケット」など、日常のさまざまなシーンで愉しめるお店が約30店舗集まる、食の複合施設です。



福井駅前フードホール MINIE (ミニエ)
〒910-0006
福井県福井市中央1-3-5 FUKUMACHI BLOCK 1F/2F
営業時間 11:00-23:00 ※営業時間が異なる店舗がございます。



ふくめし
FUKU-MEISHI
FUKUI

ふくめし応援団 募集中!

福井県の
美味しい「食」を
観光コンテンツに!

加盟店・スポンサー募集

- ・冊子媒体
- ・ふくめしHP
- ・Instagram

に掲載します!

ふくめしHP Instagram

発行部数
3万部

配布サポーター募集

県外のお客様をおもてなしするのにピッタリな、本誌の配布に協力をしていただける店舗・企業様を募集しています。

- 小ラック
- 会議等で配布
- ホルダーに立てて
- 平置きで

※配送無料(最低20冊から)ラックレンタル可能
在庫がある場合は追加可能

ふくめし冊子のここがスゴイ!

- 1 福井駅周辺の18カ所のホテルで設置配布
- 2 タクシー協会と協力! タクシー内で配布
- 3 県内レセプションにて配布
- 4 県内観光案内所などにも設置

お問い合わせ ふくめし実行委員会
一般社団法人福井県まちづくりセンター 〒910-0006 福井県福井市中央1丁目9-24 3階
info@ekimaemall.jp

地元の味覚

地元福井の銘柄牛「若狹牛」、銘柄豚「ふくいポーク」の贅沢な味わいが楽しめる当店のお惣菜・弁当は、どれも新鮮な食材を引き立てる一品です。

お持ち帰り専門店

カワグチオールスター弁当 ¥1,280 (税込 ¥1,408)

これ一つで福井の美味しいものが網羅できる!? 豚ヒレのソースカツ丼、福井ポークの餃子、黒毛和牛の牛めしも一緒に味わえる贅沢弁当!

越のルビーのカプレーゼ ¥490 (税込 ¥539)

福井を代表するミディトマトの越のルビーを使用したカプレーゼチーズが芳醇なトマトの甘さを引き立たせます。

若狹牛の牛めし ¥1,500 (税込 ¥1,650)

店舗限定の若狹牛を使用した牛めし弁当。 ※毎日10食限定 ※他の店舗では黒毛和牛 甘辛いタレと柔らかくまるやかな若狹牛が絡む一品!

ここDeliカワグチ くるふ福井駅店 くるふ福井駅限定の商品多数! お問合せ 0776-29-2911

福井県福井市中央1-1-25 営業時間/10:00~20:00 定休日/くるふ福井店に準ずる