

福井博



公式ガイドブック

10/1~12/13 福井博開催中!

273丼

福井のイチオシ丼
掲載!



WEB投票も実施中!!



FUKUJON

福井カップ2015

CUP 2015



12.12 sat - 13 sun
10:00 ~ 16:00

きらめきみなと館 (敦賀市)

**敦賀市民
による
イベントも
同時開催!!**

詳しくは...

福井県

検索



[敦賀IC] 車で10分
[JR敦賀駅] 徒歩で25分、車で5分



主催：福井県商工会議所連合会 共催：福井県プロジェクト実行委員会

お問い合わせ 福井県プロジェクト実行委員会 事務局 tel.0776-21-2240 (福井テレビ企画部内)

オリジナル丼で参加中!!

開催中

福井博参加店の
のぼりが目印!!



福井県全県で福井博を開催

福井県公式facebookで丼活報告をしよう!!



12月12日、13日 福井カップ開催
web投票でグランプリをとった店舗など数十店舗が大集結!

福井の有名な丼が大集合!!



**FUKUBARU
CUP 2015**
福井カップ2015

開催!

日時 12月 12日(土) 10:00~16:00
13日(日)

会場 きらめきみなと館 (福井県敦賀市桜町1-1)

お問い合わせ

福井県プロジェクト実行委員会 事務局
tel.0776-21-2240 (福井テレビ企画部内 平日9:30~17:30)



福井県プロジェクト公認芸人
D-2

敦賀市民による
イベントも
同時開催!!

詳しくは

賞品をもらおう!(詳しくは90ページをチェック)



井ツーリズムで、
福井県をもっと元気に。
福井県
ふくいけん

公式ガイドブックに掲載の全273店舗が



福井博



2015年10月1日～12月13日まで

掲載店舗をたくさんまわって、福井県公式ホームページや



10月1日～20日 web投票実施
福井博に参加している店舗から181店舗が参戦!

大好きな丼に どんどん投票しよう!!

web投票

10部門・181店舗が参戦!



カツ丼



海鮮丼



中華丼



天丼



肉丼



卵丼



洋食丼



うどん丼



ベジ丼
カツ丼



バラエティ丼

【投票締切】10月20日【火】【グランプリ発表】10月下旬予定

※福井県HP
にて発表!!

投票はコチラ!



<http://ec.fukudon.jp/vote.html>

公式ガイドブックについているアンケートに答えて

福井グッズ購入サイト START!!

詳細はコチラ <http://ec.fukudon.jp/all-item.html>



福井グッズがもりだくさん!

ポスター・のぼり・名刺・福井茶碗など



イベントに
出展してみたい!と
思っている店舗様

福井県ってどんなことやっているの?
気になる方は、今すぐチェック!!

イベント情報も
どんどん公開中!!



福井県

検索

<http://fukudon.jp/>

お問い合わせ info@fukudon.jp



井ツーリズムで、
福井県をもっと元気に。

福井県

ふくどんけん



福井博

FUKUOKA EXPO 2015

公式ガイドブック



Contents

特集

06 福井を彩る食材たち

08 「コシヒカリ」編

09 「ふくいポーク」編

10 「イカ」編

11 「若狭ふぐ」編

12 「小鯛ささ漬」編

13 「醤油」編

● 福井のご当地グルメ

14 ソースカツ丼／ボルガライス／辛み蕎麦

16 ぼっかけ／醤油カツ丼／浜の活井／若狭路ご膳



丼店舗紹介

18 海鮮丼・うな丼

31 カツ丼

45 バラエティ丼・ベジ丼カフェ丼

53 肉丼

61 天丼

65 洋食丼

69 中華丼・卵丼



エリアマップ

74 あわら市・坂井市

76 大野市・勝山市・永平寺町・池田町

78 福井市

80 鯖江市・越前市・南越前町・越前町

82 敦賀市・小浜市・美浜町

84 高浜町・おおい町・若狭町

本ガイドブックに掲載している「福井」は、福井県産食材を1種類以上使用し、「丼」で提供するものとしています。



D-2/友佐乙允

食材たち。

おいしいお米、そして豊かな自然に育まれた山海里の幸。

福井県の井文化は、福井が誇る素晴らしい食材たちによって花開いたといっても過言ではないだろう。

そんな福井を彩る食材たちの魅力を探るため、本誌ではさまざまな食材の生産者を直撃レポート！

レポーター役を務めるのは敦賀を拠点に活動するお笑いコンビD-2の竹本正人と友佐乙允。

福井県プロジェクト公認どんぶり芸人として活動中の彼らが、

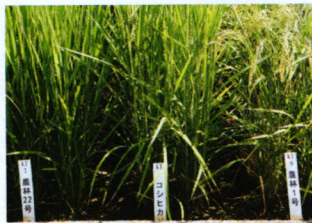
福井県内をくまなく回り、福井を彩る食材たちの魅力に迫る！

D-2/竹本正人

福井を彩る



福井県農業試験場内には、コシヒカリの石碑も建てられている



コシヒカリの先祖となる農林22号(母)と農林1号(父)



食味試験にチャレンジ! 他人の影響を受けないよう、仕切りのあるテーブルで試食し、味、香りなどをチェックする



国の研究機関でコメのDNAを分析してもらうため、収穫した米粒を液体窒素で凍らせる作業も体験。これもポストこしひかり開発の一環



福井県産コシヒカリは、粘りがあり、旨味もしっかりしているので、丼にしたとき、米のおいしさはもちろん、具材の味も引き立ててくれるという。まさに福井には欠かせない食材と言えるだろう

福井を彩る食材①

福井発祥、粒よりのおいしさが光る

コシヒカリ

丼に欠かせない食材がごはん、すなわち米である。福井県産米を代表する品種といえばコシヒカリだが、このコシヒカリ、福井が発祥の地であることをご存知だろうか。コシヒカリがどのようにして生まれたのか、そのルーツを探るため、D-2の二人は福井県農業試験場でお話を伺うことに。

「当試験場にはコシヒカリの先祖の稲が今も残っています」と教えてくれたのは福井県農業試験場ポストコシヒカリ開発部の町田芳恵さん。コシヒカリは、昭和19年にいもち病に強い農林22号と高品質の農林1号を交配したのが始まり。交配、研究を重ねる中、昭和23年に発生した福井地震を生き残り、試作を経て昭和31年に福井県農業試験場にて農林登録番号100番で品種登録。

「越しの国に光り輝く」と願いを込めて「コシヒカリ」と命名された。昭和54年以降、30年以上連続して作付面積1位を保持、全国的にも人気は高い。

「なるほど」、コシヒカリは農業試験場さんの努力の結果、生まれたんですね」と感心するD-2。すると「当試験場では現在、ポストこしひかりの研究開発も行われているんですよ」と町田さん。近年では温暖化の影響を受け、夏の暑さに強い米の開発など、コシヒカリを超える品種の開発が進め

られている。そんな研究開発の一環として行われているのが食味試験だ。いろいろな品種を比べあわせてできた米を試食し、味、香り、粘りなどの項目を7段階で評価する。

「面白そうですね」

「じゃ、試しにやってみます?」ということ、食味試験を体験させていただくことに。今回は特別バージョンとしてコシヒカリと、今から60年前の品種を名前を伏せた状態で食べ比べてみる。

「うわあ、香りも味も全然違いますね!」と、初体験の2人ながらもその差は歴然。一方のごはんのほうが見た目も艶やかで、噛んだときの甘みや粘り、香りの良さが際立っており、コシヒカリだとすぐにわかる。

「昔のお米って、コシヒカリと比べ物になりませんね」「コシヒカリを開発した農業試験場さんは神ですね!」と改めてそのおいしさを実感する2人だった。

◎この人に聞きました



福井県農業試験場
ポストコシヒカリ開発部
主事 町田芳恵さん

福井を彩る食材②

福井でしか食べられない、“レア”な豚

ふくいポーク



ふくいポークは、ランドレース種のメスと、大ヨークシャー種のオスから生まれた雄種第1代のメスに、肉質が良いデュロック種のオスを掛け合わせて生産された三元交配豚。徹底した衛生管理のもと飼育されている



3人の後ろにあるのが、飼料がつまったタンク。餌によって肉質や味が変わるため、試行錯誤を重ねて今の餌にたどりついた



最後はD-2の2人と一緒に、プヒッとポーズを決めてくれた相馬さん。おいしいふくいポークを育ててくれてありがとうございます！



ふくいポークは部位でも味わいが異なる。背中の部分にあたるロースは脂がおいしく、ロースカツのカツ井などに最適。肋骨の内側にあたるヒレは柔らかな肉質が醍醐味。ヒレカツ井におすすめ

カツ井をはじめ、中華井やバラエティ井や洋食井など、多彩なメニューに使われている豚肉。そんな豚肉の中でも福井県のブランド肉として人気なのが、「ふくいポーク」だ。福井県畜産試験場から種豚が供給され、三元交配種として生産した子豚を徹底した衛生管理のもとで育てた豚だけが「ふくいポーク」と呼ばれている。

そんなふくいポークを取材すべく、生産農場へ向かったD-2。「豚ちゃんはどこですか?」と訪ねると、「残念ながら養豚場への立ち入りはできないんです」と相馬養豚場の相馬秀夫さん。養豚場では、健康な豚を育てるために病気を侵入させないよう関係者以外の立ち入りは厳禁なのだとか。ガーン。知らなかった。でも、それだけ徹底した衛生管理のもとで育成しているんですね。

ふくいポークは肉の締まりがよくてきめ細かく、風味が良いのが特徴。良質のたんぱく質、ビタミンB1も豊富に含まれている。そんなおいしさの秘密を尋ねてみると、「ずばり餌ですね」と相馬さん。餌のベースとなるのは地場産の飼料米。「米を食べさせた豚は脂の質が良くなるんです」。さらに肉の臭みを消すためにハーブをブレンド。添加

◎この人に聞きました



相馬養豚場
代表 相馬 秀夫さん

物を加えず由来のはっきりした餌を使うことで安心安全でおいしいふくいポークを飼育している。

「そんなにおいしいのなら、県外でも人気なんじゃないですか?」と尋ねると「いえ、ふくいポークは100%福井県内で消費されているんです」という意外な答えが。というのもふくいポークの生産農家は現在、2軒のみ。生産者が限定されており量が少ないため、県外にまで出回ることがないという。

「じゃあ、福井に来ないと食べられないってことですね」「めっちゃレアやんか!」「えっ、レアで食えんの?」「それ、意味ちゃんやんか!」

福井でしか食べられないふくいポーク。そう意識して味わうと、よりおいしく感じられるだろう。



水揚げされたばかりのスルメイカ。ツヤツヤと宝石のように輝いている。
「このイカ、旨そうやし、このまま持って帰ってもええかな？」「イーカげんにしなさい!」

福井を彩る食材③

海鮮丼をつややかに彩る、プリプリの食感!

イカ

「越前海岸沿岸のイカは、甘みがあっておいしいんです。春から

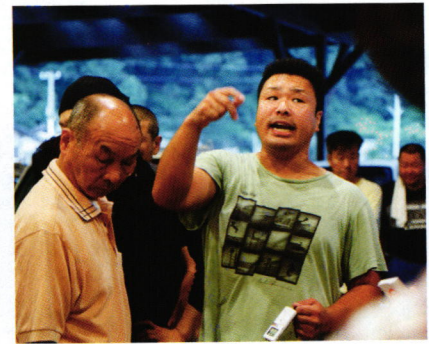
のイカが水揚げされている。

水揚げされるのがイカ。福井県ではヤリイカやスルメイカ、真イカ、アオリイカ、ホタルイカなど、一年を通してさまざまな種類のイカが水揚げされている。

「越前海岸沿岸は暖流と寒流がぶつかり合う絶好の漁場。魚の種類も豊富ですし、身が締まって味もおいしいんですよ。そう教えてくれたのは、越前町漁業協同組合・業務課長・桑山邦英さん。越前沖では、季節ごとに定置網漁、底引網漁、刺網漁などさまざまな漁法で、多彩な魚介類が水揚げされている。ざっと伺っただけでもブリ、アジ、鯛、ヒラメ、マグロ、サバ、甘エビ、バイガイ、ホタルイカ、越前がになど海鮮丼でおなじみの魚たちがこの港で揚がるという。なかでも多くの種類が水揚げされるのがイカ。福井県ではヤリイカやスルメイカ、真イカ、アオリイカ、ホタルイカなど、一年を通してさまざまな種類のイカが水揚げされている。



越前町の小樽港。漁船が帰港するにともない、徐々に港に活気が満ちてくる



小樽港の隣で早朝から行われるセリ。暗号のような掛け声が飛び交い、魚が売買されていく



ビチビチとした活きのいい魚を前にテンションがあがるD-2の二人

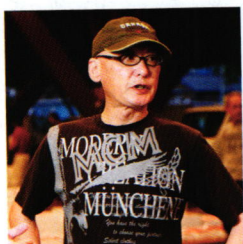
一年を通じてさまざまな魚介類を楽しめる福井県。福井でも新鮮な海の幸を使った海鮮丼は、人気メニューとなっている。そんな海鮮丼を彩る海の幸を求めて、D-2が向かったのは早朝5時の越前町の小樽（このぎ）港。まだ薄暗い港に漁船が続々と帰港し、獲れたての魚たちが水揚げされてくる。その様子に気圧されながらも、越前の海ではどんな魚が獲れるのか、さっそくお話を伺ってみることに。

夏に多く揚がるのはスルメイカや真イカ。甘みがあって海鮮丼として食べてもおいしいですね」と桑山さん。寒い季節にうれしいのはヤリイカ。プリプリの刺し身は海鮮丼で食べても抜群のおいしさだ。

取材当日はスルメイカ、アカイカ、シイラ、フクラギ、鯛、甘鯛、イワシ、サザエなど多彩な魚介類がずらり! 早朝のセリが始まると魚は見る見るうちに買い手がつき、そのままスーパーや料理店へと運ばれていった。

福井の新鮮な海の幸。支えているのは豊かな海の恵みと海で働く人たちだと改めて実感した。

◎この人に聞きました



越前町漁業協同組合
業務課長
桑山邦英さん



定置網は3月下旬から1月下旬まで。底引き網は9月1日から5月31日まで。季節や漁法によって獲れる魚もさまざま

福井を彩る食材④

養殖の北限地・若狭で育つ、人気の高級魚

若狭ふぐ



若狭湾にある養殖場。紫外線を防ぐため、黒いマットで覆われている



餌やりチャレンジ。「初めての二人の共同作業ですね」「なんでやねん!」



6センチの稚魚を1年3ヶ月かけて育てる。大きいものだとか800gにもなるのだとか



おいしさはもちろんのこと、コラーゲンがたっぷり美容と健康にいいといわれる若狭ふぐ。女性はもちろん、男性にもおすすめ

魚の宝庫として知られる若狭湾では、近年、とらふぐの生産が盛んに行われている。若狭湾で生産されているとらふぐは「若狭ふぐ」として、県内はもちろん京阪神を中心に人気を集めている。とらふぐは言わずと知れた高級魚だが、福井県は産地ということもあり、若狭ふぐを使った福井を食べられるお店もちらほら。なんともうれしい限りである。

「若狭湾は全国のふぐの養殖場の中で最北限。水温の低い日本海で育まれたとらふぐは身が締まり、肉質も味わいも格別なんです。そう話すのは、若狭ふぐの蓄養を手掛ける山川養魚の山川浩一さんだ。若狭ふぐの味の決め手は、恵まれた海洋環境、さらに餌にもあるという。山川さんはふぐの身に筋が出にくく成長を促進するという白身魚の魚粉をベースにビタミンやウコンも配合。栄養も満点だ。

「人間が食べても良さそうですね」とD-2が悪ノリすると、「良かったら食べてみます?」と山川さん。えっ?! いいんですか?

さっそく餌を一粒つまんで口の中へ。「あら! 意外といける! ビールが欲しくなるような味ですね」「ふぐって僕らよりいいもん食べてるんちゃう?」「そら、おいしいわけですね。」

続いて若狭ふぐの餌やりにも

◎この人に聞きました



山川養魚
代表 山川浩一さん



養殖のふぐには毒がない。天然ふぐが毒を持っているのは餌に毒の成分が含まれているからだ。養殖のふぐには毒の原因成分がないため、毒を持たないのだという

チャレンジ! 生け簀に餌を入れると、静かだった水面が弾かれたようにふぐが集まってくる。特製の餌だけあってやつぱり食いつきがいいのかも!?

「若狭ふぐを食べたことはあるけど、餌を食べてもらおうのは初めて。これでやつと恩返しができるね」「なんでやねん!」

若狭ふぐは約6センチの稚魚から育て、約1年3ヶ月かけて大きくなるという。「大きくなつてくると生け簀の中で共食いすることがあるので、一匹ずつ歯を抜いています」とその飼育は実に細やかだ。餌を吟味し、手間暇かけて育てる若狭ふぐ。おいしさにも納得だ。

福井を彩る食材⑤

海の恵みを凝縮した、御食国の知恵

小鯛ささ漬

水分を調整する効果がある杉樽を使い、小鯛の切り身を重なり合うように詰めることで空気に触れにくくし、保存効果を高めている。まさに先人の知恵が詰まった食材である



ささ漬はレンコ鯛のほかに、キスやサヨリなどでも作られるのだとか



作りたてのささ漬を試食。「せっかくなので3枚いただいちゃいまーす」「だからって、なんでシャモジやねん！」

奈良・平安の時代から豊富な海産物や塩を朝廷に納める「御食国（みけつくに）」として、重要な役割を果たしていた若狭。今もへしこや焼き鯖などの水産加工品が数多く作られ、福井の食材にもなっている。小鯛ささ漬もその一つ。ささ漬の歴史は深く、そのルーツは奈良時代に若狭から都へ税金として送られていた魚の塩漬けだといわれている。笹の葉を使い杉樽に詰める現在の保存法が生まれたのは、明治後期ごろ。笹や杉樽は保存効果を高めるだけでなく、風味豊かな香りをつける効果もあるという。

そんな小鯛ささ漬は、どのようにして作られているのだろうか。「小鯛ささ漬は、若狭湾の新鮮なレンコ鯛を下処理して3枚におろし、塩で一晩しめて酢で調理するというシンプルなもの。伝統的な保存食品です」と解説してくれたのは小浜海産物株式会社・工場長の川嶋忠典さん。身が淡泊なレンコ鯛は、塩でしめて余分な水分を抜くことで旨味が増すのだとか。そのため、「ごはんとの相性は抜群ですね。井で食べてもおいしいですし、ダシをかけてお茶漬け井にしてもいけると思います」と、まさに福井にはうってつけの食材なのだ。

そんな小鯛ささ漬を、試食させていただくことに。今回いただいた

◎この人に聞きました



小浜海産物株式会社
製品事業本部・製造課
工場長 川嶋忠典さん



工場では女性たちが見事な手さばきで、魚を切り分けていく。この工場では一日に5000樽のささ漬が作られているという

たのは、杉樽に詰めたばかりの作りたて。あれ、思ったより酸っぱくないような…。むしろ刺し身に近い感じ？

「作りたてなので、まだ酢が浅いんです。お好みもありますが、製造から2〜3日経った頃がほどよく酸味があつておいしいと思います」と川嶋さん。

「さすが！腐っても鯛ですね」「腐ってないやろ！むしろ旨なってるやん。失礼なこというな！」

海の恵みをギュッと凝縮した小鯛ささ漬。先人の知恵とともに味わいたい。

醤油の味は、時代とともに変化しているという。「昔の醤油はもっと塩分がきつかったんですが、今は健康志向もあり、昔に比べると塩分は控えめになっています」と野村さん

かつて醤油を仕込むのに使用していた杉樽。現在は衛生面などから使わなくなったが、「今、作ってもらおうと車が1台買えるくらいの値段になります」と野村さん



野村醤油では手作業で瓶詰めを行っている。できたての醤油の香りも心地いい

福井を彩る食材⑥

丼のおいしさを引き出す、醤油文化

醤油

最後にレポートするのは、丼に欠かせない調味料の一つ、醤油。親子丼や天丼、卵丼などのだしつゆに使われるほか、近年では「醤油カツ丼」のように醤油が主役となった丼も登場し、脚光を浴びている。

「醤油の味は地域によっていろいろですが、福井県では全体的に甘めの醤油が好まれています」と話してくれたのは、大野市の野村醤油株式会社・代表取締役の野村明志さん。店の奥の工場へと案内していただくと、何とも心地よい醤油の香りがどこからともなく漂ってくる。その香りに「ずっと嗅いでいたような、いい香りですね」「僕たちやっぱり日本人なんです」と盛り上がるD・2。

伝統的な醤油の製法は、蒸した大豆と炒った小麦を混合して麹をつくり、食塩水と一緒にタンクに仕込んでろみをつくり、醸造するというもの。自然の温度変化に任せて行う醤油づくりを天然醸造といい、1年から3年かけて醤油特有の色・味・香りを生み出していく。昔ながらの醤油づくりを行っている蔵は少なくなっているが、野村醤油は伝統的な製法を継承している醤油蔵の一つだという。

そんな野村さん、実は醤油カツ丼の仕掛け人の一人でもある。「県外の友人が遊びに来たとき

おろしそばとソースカツ丼を御馳走したら、『醤油屋なんだから、醤油カツ丼を作ったらいいのに』と言われたのがきっかけです」。

すでに県外にも醤油カツ丼はあったが、福井独自の醤油カツ丼をつくるべく「野菜をたくさん食べられるカツ丼」というコンセプトのもと、野菜ソムリエと連携して野菜をおいしく食べられる醤油ダレを開発したという。

「なるほど！醤油カツ丼には、しよーゆー裏話があったんですね」……。

福井に根ざした醤油文化。福井の新たな魅力を引き出している。

◎この人に聞きました



野村醤油株式会社
代表取締役 野村明志さん



自然の温度で醸造を行う工場。冬場の麹づくりは早朝4時から行われるという



福井は丼の宝庫ですな〜!

あれやこれや
美味しいものがいっぱいだねっ!



一度は
食べたい!

福井ご当地グルメ

福井県には特徴あるご当地メニューが数多く存在していることをご存知だろうか。

昔から地元で愛されている伝統あるメニューから、地元の有志たちで新たに開発された新名物まで、福井に来たら一度は食べたい、ご当地メニューをピックアップ!



《ソースカツ丼》 県民おなじみ! 福井のソウルフード

福井県のソースカツ丼は、井からカツがはみだしそうなほど豪快に盛られている店も少なくない。ソースの味付けも甘め、ピリ辛、ほのかな酸味が効いたものなど、店によってさまざま。ソースが絡んだカツはもちろん、ソースが染みだしたごはんの味わいもソースカツ丼ならではの醍醐味だ。

一般的にカツ丼というと、カラリと揚げたカツを卵でとじたものを想像するのではないだろうか。しかし、福井県はさにあらず。福井でカツ丼といえば、ソースで食べるソースカツ丼なのだ。

ソースカツ丼のルーツには諸説があるが、よく知られているのは大正2年(1913年)に高島増太郎氏が東京の料理発表会でソースカツ丼を披露したという説。高島氏が修業先のドイツで出会ったウスターソースを日本人向けにアレンジし、ソースカツ丼として提供したものがその発祥とされている。高島氏は大正12年の関東大震災を機に福井へ帰郷。以後、福井にソースカツ丼が広まっていったと言われている。

福井県のソースカツ丼は、揚げたてのカツにソースを絡め、ご飯の上に乗せたシンプルなスタイルが主流。ソースの味付けには各店が工夫を凝らしており、店の個性が表れる。定食屋や食堂、そば店、居酒屋、さらにはスーパーのお弁当売り場まで、多彩なお店でソースカツ丼を味わえるのも福井ならではの、年代、性別を超えて多くの人に愛されている、まさに福井県民のソウルフードと言えるだろう。

《ボルガライス》

大人気！

越前市の名物メニュー

ボルガライスを食べられるお店は、越前市内で20店舗（平成27年8月現在）。食堂から喫茶店、うどん店まで幅広い。店により、ライスの味付けやソースの味が異なるので、食べ比べてみるのも楽しい



ここがご当地！【越前市】

発祥の地である越前市武生地域を中心に、県内でも食べられる店が増えている



ボルガライスの応援団として活動する日本ボルガラー協会のメンバー。各店のボルガライスを食べ歩き、その情報をホームページやフェイスブックなどで発信。ボルガライスに関する商品開発やそのPRにも一役買っている



日本ボルガラー協会は、2010年3月に発足。ボルガライスを愛する10名で構成されている。福井県出身の池上遼一氏作画によるポスターを制作するなど、ボルガライスのPR活動にも取り組んでいる。

日本ボルガラー協会

<http://volga-rice.jimdo.com/>

ボルガライス 検索

※ホームページ内メールフォームよりお問い合わせください

越前市の武生地区の名物メニューとして親しまれているのが、ボルガライスだ。オムライスの上にカツを乗せ、その上からソースをかけた洋食メニューである。その発祥や名前の由来には諸説があり定説は不明だが、地元では約30年前から食べられているおなじみのメニューである。

ボルガライスの魅力は、ライス、たまご、とんかつ、そしてお店独自のソースの絶妙なコンビネーションにある。ソースもデミグラスやトマトソース、オリジナルソースなど多彩で、オムライスの卵も薄焼きタイプからふわりとまで、各店ごとに工夫を凝らしている。近年では大手コンビニエンスストアで発売されたり、地元の学校給食に登場したりと、ボルガライス人気は多方面に波及。世代を超えて愛されている。

《越前坂井辛み蕎麦》

大根の辛さが 自慢のおろし蕎麦

福井名物おろし蕎麦というと、蕎麦の上に大根おろしがのったものが一般的とされているが、坂井市では、大根おろしの絞り汁とダシを合わせたものをそばにぶっかける食べ方が受け継がれている。そんな坂井市流のおろし蕎麦を「越前坂井辛み蕎麦」と命名。平成23年7月より、坂井市商工会青年部が中心となり、まちおこし団体「越前坂井辛み蕎麦であなただの蕎麦で辛み隊（以下、辛み隊）」を結成。辛み蕎麦を通してPR活動を展開している。

辛み隊はB1グランプリや各地の食イベント出展など、坂井市のご当地グルメである越前辛み蕎麦を活用し、食を通して「坂井市」をPR。全国に広く情報発信することと、「食」をきっかけに地域活性化につなげる活動も展開している。



ここがご当地！【坂井市】

坂井のご当地グルメだが、東京のふくい南青山291となり、望洋楼でも味わえる



まちを愛する熱い仲間たちが集い、蕎麦だけでなく坂井市という「まち」を売る活動をしている辛み隊のメンバー。まちを盛り上げ、地域ブランドを確立しようと日々活動している。



2011年7月、全国有数のそば産地である福井県の最大作付け地「坂井市」をPRしようと、まちおこし団体「越前坂井辛み蕎麦であなただの蕎麦で辛み隊」を結成。坂井市商工会青年部や一般市民などで構成され、隊員数は約100名。

坂井市商工会

TEL.0776-66-3324

<http://karamisoba.com/>



越前辛み蕎麦を食べられるお店は、県内16店舗、県外1店舗の計17店舗（平成27年8月現在）。辛さの度合いは、R指定なし（誰でも食べられる）、R-12指定（ピリッと辛い）、R-15指定（辛い）の3段階

《勝ち山ポッカケ》

元祖からアレンジまで。 郷土料理の新グルメ



勝ち山ポッカケを味わえるお店は、13店舗（平成27年8月現在）。食堂から洋風居酒屋、焼肉店、寿司店、旅館と各店ごとにアイデアが光る「ポッカケ」を楽しめる。写真は元祖ぼっかけ



ここがご当地！【勝山市】

勝山市で味わえる。元祖ぼっかけからアレンジまでスタイルも多彩



勝ち山ポッカケ試食品評会、天龍xポッカケ祭2014、福井グランプリ出店、加賀越前グルメフェスタ出店など、多彩なイベントで展開中



勝ち山Bokkake連盟は、2012年10月に発足。勝山市内の飲食店や勝山商工会議所、勝山市観光協会、ふくい産業支援センターなどで構成され、メンバーは約30名。

勝ち山Bokkake連盟事務局（勝山商工会議所内）
TEL.0779-88-0463
<http://www.katsuyamacci.or.jp/manage/bokkake.html>

勝山に伝わる伝統料理「ぼっかけ」。かまぼこや三つ葉が入った出汁を温かいご飯にかけ、海苔やワサビを添えたもので、披露宴などの宴会の締めとして食べられる縁起の良いメニューでもある。

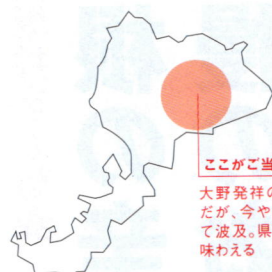
このぼっかけをモチーフに「出汁をかけて食べる」「食材を発掘する」などの要素を加えて平成25年に誕生したのが、「勝ち山ポッカケ」だ。ダシをぶっかけて食べる、といった元来の食べ方を継承しつつ、地元産の食材を取り入れたり、恐竜をイメージした独創的なアレンジを加えたりと、店ごとに勝山の食文化や風習を伝える工夫も。地域おこしの一環としても盛り上がりを見せている。大人から子どもまで楽しめる新グルメ。豪快にぼっかけで勝山をまるごと味わおう。

《醤油カツ丼》

醤油を使った カツ丼の新定番

福井のカツ丼界に新たな新風を吹き込んでいるのが、醤油カツ丼だ。平成22年、大野市の野村醤油（株）が醤油カツ丼のレシピと専用醤油を開発したのをきっかけに、県内の飲食店で徐々に普及。今や福井のカツ丼の新名物になりつつある。

福井の醤油カツ丼は、福井県内産の醤油で作られたタレを使い、せん切りキャベツや大根おろしなどの野菜がふんだんに使われているのが特徴。醤油ベースのあっさりした味わいと野菜を使ったバランスの良さでヘルシー志向の人にも人気が高い。県内では店ごとにソースや使う野菜を工夫したオリジナルの醤油カツ丼が提供されている。ソースカツ丼に並ぶ、新たな福井名物になりそうな醤油カツ丼、いろんなスタイルの丼を食べ比べてみるのも一興だ。



ここがご当地！【大野市】

大野発祥の醤油カツ丼だが、今やエリアを越えて波及。県内50店舗で味わえる



世界醤油カツ丼機構が中心となり、飲食店への開発アドバイス、普及PR活動、コンビニSK開発ラボ、お弁当コンテンツ出品（優秀賞受賞）、飲食店への査察調査、越前焼工業協同組合との共同企画による専用器製作、催事への出店など多彩に展開



世界醤油カツ丼機構は平成23年5月に発足。醤油カツ丼の世界普及を目指すSK好きなメンバー20名からなる任意団体。福井県大野市に本部を置き、福井支局、丹南支局、東京支局、埼玉支局が開設されている。

世界醤油カツ丼機構
（事務総長・野村明志 事務次長・久保康博）
<http://www-sk.com/> ※問合せはメールのみ対応



世界醤油カツ丼機構によると、醤油カツ丼を食べられるお店は、福井県内において50店舗以上。関東1店、関西2店、中京1店、北海道1店（平成27年8月現在）



浜の活井スタンプラリー開催中。スタンプ3店で500円分の食事券となり、4店目で使用できる。(1杯で1スタンプ。1店目のスタンプから1年間有効)



浜の活井は、越前海岸沿いの越前・河野エリアの民宿・旅館・お食事処が連携して、平成25年9月よりスタート。このロゴが入った赤いのぼりが目印。

越前海岸観光協会連合会
TEL.0778-37-1234
<https://www.facebook.com/hamanokatudon>

その日水揚げされたピチピチの地魚をメインに使った、なんとも活きのいい井。それが越前海岸沿いで味わえる「浜の活井」だ。敷居が高いイメージがあった越前海岸での昼食を「より気軽に味わってもらえるように」と、越前・河野の民宿・旅館・お食事処がタッグを組み、平成25年9月よりスタート。手軽に楽しめる海鮮丼を「浜の活井」、豪華な定食を「浜の活膳」と名付け、活きのいい越前の海の幸を提供している。

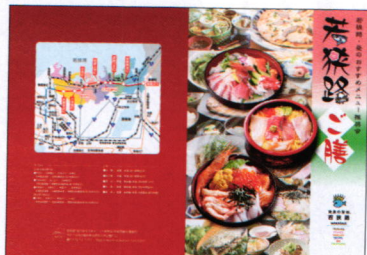
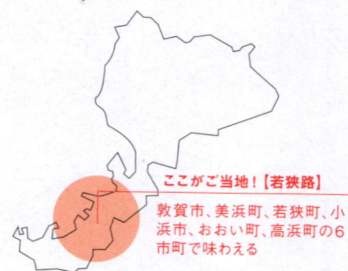
浜の活井は、◎今日一番の旬の魚をメインに使った井ぶりまたは定食であること ◎海の香り漂うお店で食べられること ◎福井米を使用していること ◎お昼限定であること ◎通年で提供することの5つが基本。越前の海で獲れたプリプリの海の幸を十分に味わいたい。



浜の活井を食べられるお店は現在16店舗(平成27年8月現在)。いずれも越前海岸に面し、店内には海の香りが漂う。日本海を身近に感じながら食べる「活井」はおいしさも格別だ

越前海岸発、活きのいい海の井

《浜の活井》



若狭路ご膳登録店と嶺南のスイーツ店がコラボしたスタンプラリーを開催するなど、コラボ企画も行っている。(平成27年9月1日～12月31日まで)

若狭路ご膳

平成26年度の舞鶴若狭自動車道全線開通にあわせ、平成25年2月に福井県と嶺南6市町の自治体、観光協会、商工会議所・商工会が連携して、「若狭路・昼のおすすめメニュー推奨会」を設立。若狭路ご膳をスタートした。

若狭路・昼のおすすめメニュー推奨会
(若狭湾観光連盟内)
TEL.0770-52-7701
<http://www.wakasaji-navi.com/>



若狭路ご膳は敦賀市、美浜町、若狭町、小浜市、おおい町、高浜町の6市町の登録店101店舗で125メニューが味わえる(平成27年8月現在)。価格は750円～5,000円。若狭路の海・山・里の幸をぜひ味わってみて!

若狭路の食の魅力を満喫!

《若狭路ご膳》

古くから朝廷に食材を提供してきた「御食国」として知られる福井県若狭地方。今も豊かな食材に恵まれ、独自の食文化が息づいている。そのような食の魅力を「もっと手軽に味わってほしい」という思いから誕生したのが、「若狭路ご膳」だ。これは若狭路の豊かな食材を活かしたランチメニューの統一名称。新鮮な海の幸をはじめ、若狭牛、自然薯、ジビエなどの里山の幸、へしこや焼き鯖、うなぎなどを使った昼食メニューを「若狭路ご膳」登録店で味わえる。常時提供できるメニューが中心だが、なかには若狭ぶぐやイノシシ肉など事前に準備が必要なメニューも。気になるメニューは事前にチェックしたい。

舞鶴若狭自動車道が全線開通し、アクセスも便利になった若狭路で、食の魅力を満喫しよう。

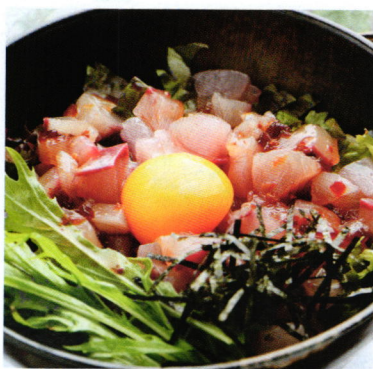
海鮮・
うな

丼

**Kaisen · Unagi
Donburi**



1 海鮮ぶりユッケ丼...880円



MAP P75 D-6
たっぷり乗ったブリを
ご飯と共に甘辛タレで
毎朝市場にて仕入れた新鮮
な魚介類を使った海鮮料理
の他、炭火焼鳥など、豊富
なメニューを揃えている居酒
屋。ご飯の上に美味しいブリ
をたっぷりに乗せた海鮮
ぶりユッケ丼は、甘辛いタレ
で豪快に召し上がれ。



味の隠れ家 板前船

☎0776-51-2897

板井市春江町中筋北浦149
☎17:00~22:30(L.O.22:00)
☎毎週日曜日 12:25台



3 漁師の贅沢丼...2,160円(税込)

セイコガニとフグ入り
福井のブランド丼

日本海を臨む小浜公園に面
した創業30年の割烹で、店
内のいけすには越前ガニ、
若狭フグなど、四季の魚が
群遊している。漁師の贅沢
丼は、セイコガニ、若狭フグ、
コダイ、甘エビなど福井ブラ
ンドが詰まった逸品。



いけす割烹 雅

☎0770-53-1678

小浜市香取107
☎11:30~22:00
(L.O.21:00、ランチ11:30~14:30)
☎毎週火曜日(祝日の場合は営業)
☎10台(他、無料市営駐車場利用可)



5 海の幸丼...1,500円



MAP P81 A-2
越前の海の幸を
越前焼の器で愉しむ

越前町漁協直営の店。地元
の海の幸を越前焼の器に
盛った海の幸丼を、漁師町
ならではの港の風景を眺め
ながら堪能したい。黒板メ
ニューも要チェックで、活越
前がいの造り(冬)をはじ
め、旬の活魚が味わえる。



海の幸食処えちぜん

☎0778-37-1020

丹生郡越前町小樺3-81
☎10:30~17:30(L.O.)※18:00以降は要予約
☎毎週火曜日(11/6~3/20は無休。年末年始を
除く) 10台



2 漁火丼...1,500円



MAP P82 F-2
新鮮な海の幸が
満載の豪快な丼

日本海さかな街内にあり海
鮮丼や海鮮焼などを楽しめ
る。お店が自信を持っておす
めする漁火丼は、日本海
の味覚の王者・ズワイガニを
メインに、近海の魚を贅沢
にちりばめた豪快10種盛の
丼。ぜひ、ご賞味あれ。



味世司

☎0770-21-3829

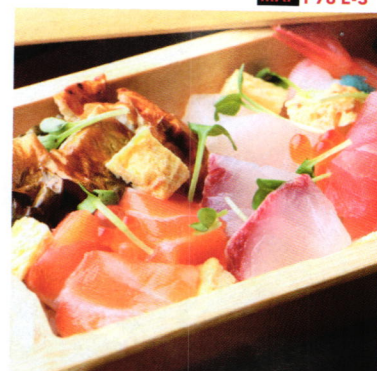
敦賀市若葉町1-1531 日本海さかな街内
☎9:00~18:00(夏季は延長営業有り)
☎日本海さかな街に準ずる 300台



4 竹割海鮮焼サバちらしずし...1,200円

MAP P78 E-3
竹の器の中は、まるで
海の宝石箱!

住宅街の一角にあり、落ち
着いた雰囲気の内店が隠れ
家的な創作居酒屋。竹割海
鮮焼サバちらしずしは、竹を
割って作った器に、地物の
獲りたて鮮魚を敷き詰め、福
井人の大好きな焼き鯖をち
りばめたオリジナル。



居着屋AN六庵

☎0776-28-2626

福井市大願寺1-5-19
☎11:30~14:00(L.O.)
17:30~23:30(L.O.)
☎ランチのみ毎週火曜日 40台



7 長兵衛…2,138円(税込)



ネタ盛り盛り、人気の
“のっけごはん”

自家製コシヒカリ使用の酢飯の上に、若狭の海の幸をこれでもかと盛ったオリジナル“のっけごはん”をメインに、日替わり小鉢2種とマダヤのあら汁を付けた海鮮膳。美しい海を眺めながら、ゆっくり味わいたい。



海辺の宿長兵衛

☎0770-23-7818

敦賀市名子43-3
■11:00~14:00(平日昼限定)
17:30~21:00
※毎週月曜日 150台



9 三国湊 甘海老てんこ盛り丼…1,722円

MAP P75 B-3

甘エビの旨味が際立つ
特製ダシが味の決め手

県産米のご飯に、三国産獲れたて甘エビをたっぷりに乗せた三国湊甘海老てんこ盛り丼。見た目にも美しい甘エビの旨味を引き立てる秘伝の料理長特製ダシ、艶々コシヒカリとの贅沢な出会いを、存分に味わって。



越前蟹の坊

☎0776-82-3925

坂井市三国町宿1-16
■平日11:00~15:00(L.O.14:30)
17:00~20:30(L.O.19:30)
土・日曜日、祝日11:00~20:30(L.O.19:30)
※シーズンにより変更。詳しくはHP参照
※毎週火曜日 150台隣の公営駐車場利用可



11 極上海鮮丼…3,000円

MAP P82 G-2



越前若狭の獲れたての
旨さ、ここに極まれり

敦賀港の水産卸売市場前にある市場関係者も通う人気店で、朝6時から店を開いている。朝獲れの新鮮な鮮魚を贅沢に使った天井・海鮮丼の中でも、限定10食の極上海鮮丼は一度食べたら脳裏に焼きつく美味しさ。



江戸前天井・海鮮丼どんと屋

☎0770-25-0205

敦賀市蓬萊町11-16
■6:00~8:00(L.O.7:30)
11:00~15:00
※毎週水曜日 10台



6 北前でえば井…2,000円



定置網漁師の店主家族
が鮮度抜群の味を提供

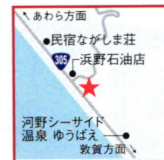
“浜の活井”をコンセプトに、地元定置網(でえば)で獲れた鮮度抜群の魚介、地産の米を使用した丼。また、北前船ゆかりの地に立地することにちなんで関連食材を取り入れている。日本海を眺めながらどうぞ。



うみの宿さへい

☎0778-48-2738

南条郡南越前町郷12-21
■11:00~14:30 17:00~21:00
※その日の水揚げによって内容が異なります
※冬季はセイコ井2,500円となります
※不定休 120台



8 やすらぎ丼…1,300円

MAP P75 C-3



へしこ&白身魚の刺身
福井の味がてんこ盛り

あわら温泉屋台村・湯けむり横丁内の海鮮料理の店。やすらぎ丼は、福井名物のへしこを県産コシヒカリご飯にサンドし、その上に三国港で揚がった白身魚のお刺身と卵の黄身をトッピング。福井の味をご賞味あれ。



越前海の幸やすらぎ

☎090-2033-3169

あわら市温泉1 湯けむり横丁屋台村
■18:00~23:00
※毎週火曜日 15台



10 海鮮丼…1,482円

MAP P81 A-2

越前の海の幸、彩る
器は越前焼を使用

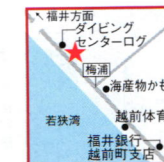
日本海の絶景を眺めながら、旬の魚介を楽しめる越前海岸のお食事処。海鮮丼は、新鮮で美味しい地の海の幸を用い、器には越前焼を使用。目と舌で楽しませてくれる逸品が、旅の思い出を彩ってくれる。



えちぜん丸太屋

☎0778-37-0731

丹生郡越前町梅浦114-92
■11:00~18:00
※毎週火曜日 120台



13 海鮮丼...1,852円

MAP P81 C-5



海の幸の旨さが際立つ
女将特製の味

通年獲れる天然ブリをはじめ、四季の旬の魚介が目と舌を楽しませてくれる海鮮丼。女将が腕をふるう特製の味わいで、ダシ割り醤油を使うことで、新鮮な素材の持ち味をさらに強調している。お手製のカニ汁付き。



お食事処 荒磯

☎0778-48-2324

南条郡南越前町糠11-9

☎10:00~19:30

☎不定休、1/1 ☎10台



15 海鮮丼...1,500円

MAP P82 F-2

フタを開ければ笑顔の
一番人気メニュー

特製タレにくぐらせた日本海の鮮魚を使用。ご飯の上にタレ、大葉、刻みノリを乗せ、次に漬け込んだ魚を乗せる。さらにトロロ、イクラ、ウニ、甘エビを乗せフタをして完成。フタを開ければ笑顔があふれる。



御食事処 きょう

☎0770-24-0172

敦賀市筋生野80-13-12

☎11:00~20:00

平日のみランチ11:00~15:00

☎毎週水曜日

☎5台



17 海鮮丼...1,480円

MAP P84 F-3



美味しいご飯の上に
新鮮ネタがたっぷり！

御食国若狭おばま食文化館に隣接するレストラン。地元の新鮮な魚や野菜をふんだんに使った“濱のかあちゃん達”の手料理でもてなしてくれる。新鮮なネタがたっぷりの海鮮丼は、特製タレをかけて味わって。



お食事処 濱の四季

☎0770-53-0141

小浜市川崎3-5

☎11:00~20:30 (L.O.20:00)

☎毎週水曜日 (祝日の場合営業、翌日休) ☎有り



12 地魚たっぷり海鮮丼...880円

MAP P78 E-3



漁港直送の朝獲れ
地魚がたっぷり

店主自ら、海の幸を求めて海岸線を駆け巡り、旬の地魚を漁師から直接仕入れている。地魚たっぷり海鮮丼は、旨味の乗ったお刺身数種類を県産コシヒカリご飯に乗せたもの。何が乗るかはその日のお楽しみで。



おいで康 旬菜鮮魚と炭火烧

☎0776-28-0828

福井市堀の宮1-325

☎17:00~翌1:00

☎毎週月曜日 (祝日の場合営業、翌日休)

☎18台



14 てんはま丼...1,500円(税込)

MAP P84 F-3



若狭湾で獲れた
新鮮な魚を堪能

若狭湾の旬の魚介をふんだんに使ったお刺身や定食、海鮮丼などが人気の店。てんはま丼は、県産コシヒカリのご飯に、刺身のぶつ切りやウニ、イクラを乗せた贅沢な丼。セットで付いているアラ汁はおかわり自由。



お食事処 かねまつ

☎0770-53-2559

小浜市大手町8-1 大手ビル2F

☎11:30~14:00 (L.O.)

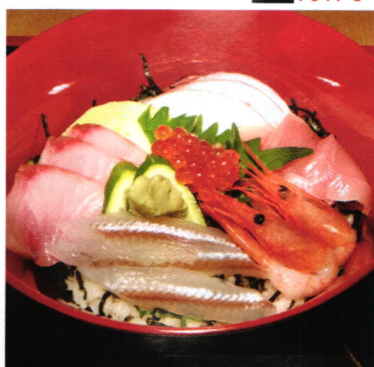
17:00~20:30 (L.O.)

☎無休 ☎6台



16 海鮮てんはま丼...1,204円

MAP P84 F-3



若狭小浜の海の幸を
ご飯にてんこ盛り

小浜港で水揚げされる四季折々の新鮮な魚介を使った刺身や、イクラ、甘エビなど、うまいもんを小浜産コシヒカリご飯にてんこ盛りにした丼。お店はJR小浜駅の近くにあり、他に麺類や定食類も豊富に揃っている。



お食事処 はまがわ

☎0770-52-0074

小浜市駅前町7-3

☎11:00~15:00

17:30~20:30

☎毎週水曜日 ☎5台



19 海鮮丼 …1,100円



新鮮な日本海の幸が
たっぷりの海鮮丼

鷹巣海岸、国道305号線沿いの食事処、目移りするほど豊富なメニューが揃い、手頃な価格でとびきり新鮮な日本海の幸を気軽に味わえる。海鮮丼をはじめ、鮮度抜群の旬の魚を使った丼や定食は絶品の美味しさ。



海鮮茶屋 五右衛門

☎0776-85-1331

福井市川尻町41-8-1

☎11:00~14:00

17:00~20:30

☎毎週水曜日 ☎17台

MAP P79 C-1



18 発掘! 恐竜海鮮丼 …2,000円

MAP P78 E-3



恐竜王国・福井で発掘?
も楽しめる海鮮丼

動く恐竜で話題のJR福井駅から車で5分、片町ビジネスホテルから徒歩5分。老舗魚屋直営店。海鮮、米、恐竜!...福井の名物が1つの丼で味わえる。丼の中心にあるタマゴの発掘も楽しい! 『発掘! 恐竜海鮮丼』。



お料理 こまつや

☎0776-23-0198

福井市照手1-4-4

☎12:00~14:00 (L.O.13:00)

18:00~22:00 (L.O.21:00) ※完全予約制

☎毎週火曜日 ☎5台



21 浜の活井 …1,300円

MAP P81 B-3

新鮮この上ない
魚介類をふんだんに

越前海岸の食事処で、あたり一帯では「浜の活井」として海鮮丼を売り出し中。この浜の活井は、越前港で水揚げされた新鮮な魚介をふんだんに乗せた逸品。四季折々の姿を見せる日本海を眺めながら堪能したい。



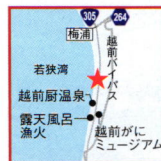
かに亭 うおたけ

☎0778-37-1099

丹生郡越前町厨26-10-3

☎11:00~16:00

☎毎週火曜日 ☎15台



20 旬・海鮮丼 …926円

MAP P78 E-3



季節ごとに衣替え
旬の魚を楽しむ

旬・海鮮丼の食材は、春は天然桜鯛、サクラマス、夏は活スズキ、日本海の生マグロ、秋は戻りガツオ、サンマ、冬は寒ブリ、三国子持ち甘エビ。季節ごとに旬の越前福井を味わえて、家族で楽しめる。



割烹 武

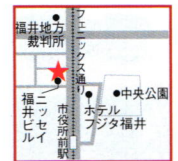
☎0776-23-8914

福井市順化1-21-15

☎旬・海鮮丼の提供はランチタイムのみ(11:30~

14:00限定)

☎不定休 ☎9台



23 山うに海鮮丼 …1,000円

MAP P80 H-2



かわだ名物「山うに」
乗せ海鮮丼

全国的にも数例しかないという、珍しい混合泉の温泉宿。山うに海鮮丼は、県産米と海鮮に加えて、地元で伝わる料理用薬味・山うにを活用し、独特の風味を生みだした丼。ここだけの味わいを、ぜひご賞味あれ。



かわだ温泉 ラポーゼかわだ

☎0778-65-0012

鯖江市上河内町19-37-2

☎レストラン平日11:00~15:00

土・日曜日、祝日11:00~19:30

☎無休 ☎110台



22 旬の海鮮丼 …1,463円

MAP P80 F-2

旬の素材がたっぷりの
豪快な海鮮丼

色鮮やかな魚貝類、ブリ、鯛、イカ、甘エビなどをたっぷり使った海鮮丼。ごはんは福井のお米コシヒカリを使用。大きな丼のご飯が隠れるほどの海鮮を、釜蔵特製の黄身醤油で召し上げられ。



釜めし専門店 釜蔵

☎0778-52-2846

鯖江市柳町4-521

☎月~金曜日11:00~14:00、

17:00~22:30 (L.O.21:00)

土・日曜日、祝日11:00~22:30 (L.O.21:00)

☎毎週木曜日 ☎80台



25 ミニ海鮮丼...800円



坂井市産コシヒカリと新鮮な魚介の相性抜群

丸岡町国道8号線沿に位置する老舗居酒屋。坂井市産特別栽培米コシヒカリ使用のすししゃりは、鮮度抜群の魚介との味のバランスを考えて仕上げた。お昼にはミニ海鮮丼と天ぷらのセットメニューもお勧め。



郷土の味 かど宗

☎0776-66-0155

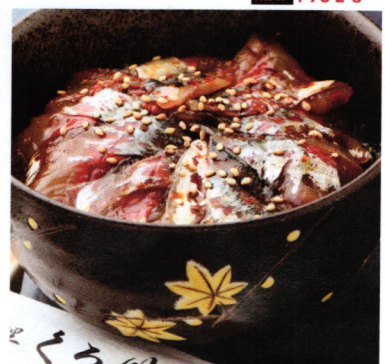
坂井市丸岡町一本田31-10-1
 昼11:30~14:00
 夜 平日16:00~22:30(L.O.)
 夜 金・土曜日、祝前日16:00~23:00(L.O.)
 毎週木曜日 52台



24 あじ丼...1,000円

コシヒカリと近海物のアジがベストマッチ

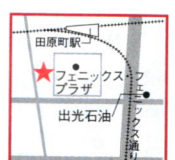
毎朝、福井の中央卸売市場で仕入れる近海物の魚を提供している日本料理店。あじ丼は、そのまま食べても美味しいアジを生姜醤油で洗い、県産コシヒカリご飯と合わせた。同時に頬張れば口の中はまさに極楽浄土。



季節料理 くろ川

☎0776-26-9626

福井市田原1-12-7
 11:30~13:45(L.O.)
 17:00~22:00(L.O.)
 毎週月曜日、第1日曜日 5台



27 海鮮丼...1,482円

大ぶりの器に
たっぷり具材

三方五湖の一つ、三方湖の湖畔にあるお食事処で、各種定食や丼物など豊富なメニューが揃う。海鮮丼は、大ぶりの器に県産コシヒカリご飯を盛り、その上にたっぷりの新鮮なイカ、甘エビ、貝柱、イクラを乗せた。



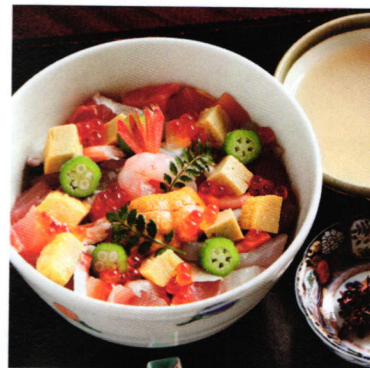
ごはん処 やまだ

☎0770-46-1345

三方上中郡若狭町成出22-1-1
 平日9:00~15:00
 土・日曜日、祝日9:00~20:00(L.O.19:30)
 毎週水曜日 20台



26 海鮮ぼっかけ丼...1,600円(税込)



勝山の新グルメ

“ぼっかけ”を丼に

旬の海鮮・野菜を使った寿司、一品料理が楽しめる店。“ぼっかけ”はダシをかけて食べるご当地新グルメで、この丼は、10種の海鮮を丼に盛り、とろみをつけた冷えた鯛ダシをぼっかけ(ぶっかけ)ていただく。



銀寿司

☎0779-88-2547

勝山市栄町4-3-53
 11:30~14:00
 17:00~22:00
 毎週月曜日 12台



29 まっ田せいこ丼...3,500円



内子、外子、脚の身
三位一体の驚愕の旨さ

越前の地物にこだわった魚料理を提供、朝獲れの魚の鮮度には自信あり。まっ田せいこ丼は、セイコガニを丸ごと2ハイ使用した期間限定の品で、内子、外子、脚のほぐし身の旨さを余すことなく味わえる贅沢な丼。



魚屋の喰い処 まっ田

☎0776-89-2740

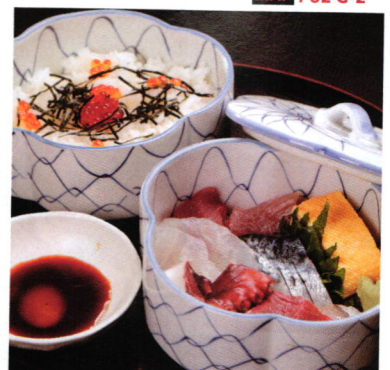
福井市蒲生町16-7-1
 11:00~16:00
 不定休 30台



28 天然地魚海鮮丼...1,500円

天然の地魚にこだわり
旬の美味を提供

2段重ねになった海鮮丼は、上段に店のすぐそばの水産卸売市場で水揚げされた活きのいい魚介数種類と自家製ダシ巻き玉子、下段にイクラと刻み海苔を散らした一品。敦賀湾の風情ある光景を眺めながら楽しめる。



魚処 定吉

☎0770-23-1871

敦賀市蓬萊町17-25
 8:00~15:00(予約があれば夜の営業可)
 毎週火曜日 漁協の駐車場利用可



31 滝の川井ぶり…3,000円



MAP P81 B-3



**水揚げされたばかりの
ネタを盛った贅沢井**

定置網漁の魚介を中心にした料理を提供。滝の川井ぶりは、数時間前に水揚げされたばかりの新鮮な魚をメインに、大トロなど15種類のネタを盛りこんだ、一押しの品。2015年8月には福井市足羽山に別邸も誕生。



地魚もてなし 滝の川

☎0778-39-1120

丹生郡越前町白浜16-19-2
■11:00~21:00 (L.O.20:30)
ランチ11:00~14:00
■毎週火曜日 ■20台



30 笑顔の海鮮井…1,620円



MAP P79 D-4

**笑顔がこぼれる
ネタとボリューム**

創業百有余年の老舗鮮魚店、6代目になり店舗改装しランチも営業。笑顔の海鮮井は、毎朝市場で仕入れる新鮮な魚介を使った人気メニューで、そのネタとボリュームで、ネーミング通り食べる人を笑顔にしてくれる。



四季のおもてなし 兼八

☎0776-98-2022

福井市清水杉谷町8-62
■11:30~14:00 (L.O.13:30)
17:00~21:00 (L.O.20:30)
■毎週水曜日、第1火曜日 ■10台



33 海鮮カフェ井…1,280円



MAP P80 F-3

**バルサミコ酢の風味が
効いたお洒落な海鮮井**

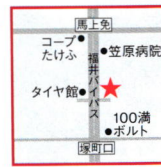
まかないから生まれたメニューで、海の幸をあたかご飯に盛り、さらにアボカド、パプリカをちりばめた。特製のタレ、オリーブオイルとタルタルソースをかけ、最後にバルサミコ酢を回して風味豊かに仕上げた。



旬彩ダイニング 王様の食卓

☎0778-42-6030

越前市塚町306
■ランチ 平日11:00~15:00 (L.O.14:00)
土・日曜日、祝日11:00~16:00 (L.O.15:00)
ディナー平日17:30~22:30、週末17:30~23:00
■毎週火曜日 ■15台



32 お刺身井…1,800円



MAP P82 G-2

**敦賀港直送の新鮮な
魚がどんと8種類**

鮮魚問屋が経営するお食事処なので、魚介類の新鮮さは間違いなし! 人気のお刺身井は、敦賀港直送の魚介類を中心に8種のネタを乗せた絶品井。JR敦賀駅より徒歩3分、旅行の途中でも立ち寄りやすい。



地魚料理 まるさん屋

☎0770-22-4528

敦賀市白銀町6-41
■11:00~23:30 (L.O.22:30)
■なし ■10台



35 海鮮ちらし井…1,500円



MAP P84 G-2



**祝祭時に振る舞われた
由緒ある、ちらし寿し**

江戸期に庄屋を務めた旧家で、往時の面影を残す本館や土蔵、庭園に歴史と風格を感じ取ることができる。小漁村のリアス式海岸を眺めながら、祝祭時に必ず振る舞われたという由緒ある料理をゆっくり味わいたい。



松月観の宿 いたや

☎0770-54-3001

小浜市阿納10-4
■11:00~15:00
17:00~22:00
■不定休(週1回) ■20台



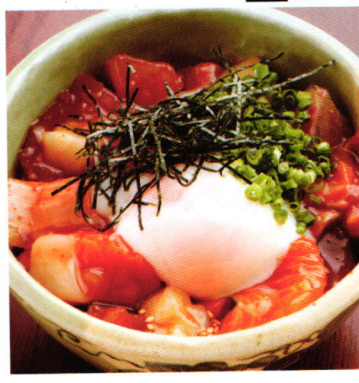
34 柑なんばのピリ辛海鮮ユッケ井…900円



MAP P84 F-3

**一味も二味も違った
若狭小浜の海鮮井**

若狭小浜の魚介類を地元名産の柚子調味料「柑なんば」を使い、ユッケ風に仕上げた、ちょっと変わった井。柑なんばのピリ辛がほど良いアクセントになって食がすすむ。一味違った若狭小浜ならではの味わい。



旬彩厨房 吉のぶ

☎0770-52-7074

小浜市駅前町2-8
■17:00~23:30 (L.O.)
■毎週水曜日 ■3台



37 松前海鮮丼 …1,800円(税込)



MAP P82 G-2



名産・太白おぼろ昆布
と海の幸がコラボ

JR敦賀駅から徒歩5分の好立地にある食事処で、昼、夜を問わずに定食、一品料理を味わえる。松前海鮮丼は、海の幸と敦賀名産手すき昆布の中でも極上の、太白おぼろ昆布を使った品。刺身海鮮丼もおすすめ。

食事処 建

☎0770-25-2276

敦賀市白銀町4-9
☎11:00~14:00
17:00~22:00(L.O.21:30)
☎毎週火曜日 ☎なし



36 海鮮丼 …1,200円(税込)



MAP P84 F-3

海の幸をたっぷり
乗せた人気の丼

人魚の像が立つマーメイドテラスのすぐ近くにある和食の店で、店内からは四季折々の若狭湾を望む。海鮮丼は、その日に揚げた魚を、彩りもよくたっぷりと乗せた人気メニュー。海を眺めながら堪能したい。



食彩 ごえん

☎0770-53-0770

小浜市小浜日吉57-2
☎11:30~14:00
17:00~23:00(L.O.22:00)
☎毎週水曜日 ☎30台



39 海鮮てんはま丼 …1,700円



MAP P84 F-3

鮭職人が腕をふるう
こだわりの海鮮丼

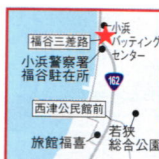
海鮮てんはま丼は、前浜で揚がる天然物を中心に、アジ、スズキ、甘エビ、煮アナゴなど8種類の魚介を、自家栽培のコシヒカリご飯にてんこ盛り。海を眺めながら、小浜の自然の恵みがつまった丼を堪能できる。



鮭割烹 昆多村

☎0770-53-1890

小浜市福谷9-5-1
☎11:30~14:00
17:00~21:30(L.O.)
☎毎週月・火曜日(祝日の場合は営業) ☎8台



38 海鮮丼 …2,408円

MAP P75 B-3

三国の甘えびをはじめ
とれたて地魚が絶品

越前鉄道三国港駅から徒歩2分。漁船の船着場があり、夕方4時ごろからどんどん新鮮な甘エビ・かに・ぶり、など、いろいろな旬の魚が水揚げされてくる。とれたてをいち早く味わえるので、新鮮そのものだ。



食事処 田島

☎0776-81-7800

坂井市三国町宿1-17-42
☎平日11:00~18:00
日祝日11:00~16:00、17:00~20:00
☎毎週木曜日 ☎20台



41 白身魚の漬け丼 …1,500円(税込)



MAP P84 F-3

鮮度抜群! 白身の
旨さに食欲も増進

若狭で獲れた新鮮な旬の白身魚を、贅沢に、豪快に漬け込んだ白身魚の漬け丼。あっさりした白身と相性も絶妙なタレで、ご飯がどんどん進む。お店では、その他、新鮮な地魚を揃えているので、こちらも堪能したい。



鮭富

☎0770-53-0337

小浜市小浜広峰83-1
☎12:00~14:00 17:00~21:00
☎毎週月曜日 ☎3台
(店の前に市営駐車場有り。駐車券がございましたら、市営駐車場をご利用の際はお気軽にお申し付け下さい)



40 海鮮丼 …1,500円



MAP P84 F-3

若狭湾の旬をたっぷり
しゃりに乗せて

料理旅館・若杉末広亭内にある寿司処。海鮮丼は、若狭湾で水揚げされた鮮度抜群の旬の魚介をたっぷりと、県産コシヒカリを使った板前こだわりのしゃりに乗せた。豊かな小浜の恵みを味わうことができる一品。



寿司処 福芳

☎0770-53-2944

小浜市大手町8-5 若杉末広亭内
☎11:30~14:00(L.O.13:30)
17:00~22:30(L.O.21:30)
☎年末年始 ☎20台



43 活イカ海鮮丼...2,500円

MAP P79 A-5



思い出に残る鮮烈な
味わいの活イカ海鮮丼

創業43年の料理旅館。地元で水揚げされた鮮魚のみを使った、新鮮で豪快な活イカ海鮮丼。特に調理する直前にいけすから揚げる活イカの透明度と食感はこちらならでは。この味を求めて県内外から多くの人々が訪れる。



樽海

☎0776-89-2311

福井市浜北山町1-2

☎9:00~20:00(18:00以降は要予約)
☎12/31、1/1(4~10月、臨時休業有り)
☎24台



42 松原井...1,463円



MAP P82 F-2

ようこそ! 気比の松原
への想いを込めた逸品

日本海側最大級の海鮮市場・さかな街内にある小さな店だが、新鮮な魚には自信あり! 松原井は、ご当地観光名所の気比の松原をイメージ。器に小さな松を飾り付け、新鮮な日本海の幸を彩りよくちりばめた。



鮮旬処よって家

☎0770-20-0357

敦賀市若葉町1-1531 日本海さかな街内
☎8:30~18:00(夏季は延長営業有り)
☎日本海さかな街に準ずる ☎300台



45 イカ丼...1,450円

MAP P83 C-3

イカのプリプリとした
食感がたまらない絶品

たっぷりのイカの切り身にトロ口口や大葉、ウズラの卵、刻みノリをご飯に合わせ、醤油ベースの絶妙な味付けをした看板メニュー。ゲソ揚げ付きのセットもおすすめ。店内からは三方五湖の水月湖を一望できる。



ドライブイン よしだ

☎0770-47-1438

三方上中郡若狭町海山70-3

☎9:00~18:00
☎不定休 ☎30台



44 若狭路井...1,389円



MAP P82 G-2

若狭の新鮮食材を
使用した海鮮サラダ丼

若狭産のお米に合う洋風仕立て。食材には、山芋によく合う敦賀名産とろろ昆布、敦賀港で水揚げされたカンパチや若狭名物・小鯛の笹漬け、シメ鯖を使用。一皿で海鮮、山かけ、サラダが楽しめる。



敦賀きらめき温泉 リラ・ポート

☎0770-24-1126

敦賀市高野91-9-3

☎レストラン11:00~21:00(L.O.20:30)
※14:00~17:00は若狭路井の提供は不可
☎第1・3火曜日(祝日を除く) ☎300台



47 「おけや」特製海鮮丼...2,130円

MAP P81 B-3



越前海岸で揚がった
旬の魚を味わい尽くす

その日に水揚げされたばかりのイカやエビ、旬の地魚、他にカニ身やイクラなど見た目にも美しい海鮮を豪華に盛った海鮮丼。越前海岸ならではの美味は食べて間違いなし。和風レストランで予約なしで味わえる。



旅籠 おけや

☎0778-37-1434

丹生郡越前町厨70-181-1

☎11:00~15:00(L.O.14:00)
17:00~20:00(L.O.19:30)
☎不定休 ☎20台



46 海鮮丼...1,112円



MAP P82 F-2

女性におすすめの
食べやすく上品な海鮮丼

ホテルニューサンピア敦賀は、アクセスも良好な敦賀の中心地に位置し、会議宴会場、日帰り入浴可の大浴場、冬期は北陸唯一のアイススケート場も営業。地物の新鮮魚介を使った海鮮丼は、女性におすすめ。

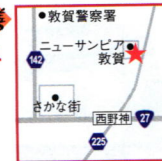


ニューサンピア敦賀 レストランビアンヴニ

☎0770-24-2111

敦賀市吳羽町2

☎11:00~14:00 18:00~21:00(L.O.)
☎無休 ☎220台



49 おろし粗たたき海鮮丼...800円

MAP P78 E-4



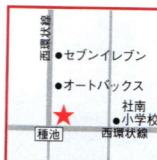
ごろごろの刺身と辛味大根おろしを大胆に!

炊き立てコシヒカリご飯に、ゴロっと切った数種類の刺身と、辛味大根おろしを乗せた。ワサビの代わりに辛味大根おろしを使うことで、さっぱり感とアクセントがプラス、スプーンで豪快にかきこんで味わって。

晴れる家 種池亭

☎0776-88-0008

福井市種池2-607 2F
 17:30~深夜0:00 (L.O.23:00)
 全・土曜日、祝前日は17:30~翌1:00 (L.O.深夜0:00)
 毎週月曜日 50台



51 漁火丼... 1,890円

MAP P75 B-3

漁師町の寿司屋の心意気を極めた漁火丼

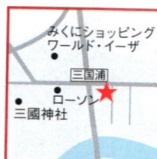
ブリやマグロ、タイにサバ、店主厳選その日一番の新鮮ネタを贅沢にてんこ盛り、さらに網元から仕入れた甘エビ、イクラをトッピング。漁師町ならではの心意気を極めた宝石箱のような丼で、至福の時を楽しんで。



富士寿司

☎0776-82-1827

坂井市三国町三国東4-1-5
 11:30~13:30 (L.O.)
 17:30~22:30 (L.O.)
 毎週火曜日 20台



53 海鮮変わり丼...925円

MAP P84 G-4



お刺身丼&茶漬け!?
 3変化を楽しめる

若狭の新鮮な魚介を使った海鮮変わり丼。まずはそのままお刺身丼で味わい、次にダシを入れてダシ茶漬けに、最後に白味噌を加えて白味噌茶漬けと、3変化を楽しむ。毎日、魚が変わるのでリピーターも続出。

宝来屋

☎0770-57-1119

小浜市上野30-22-1
 11:00~20:00
 毎週火曜日 5台



48 寿司屋の海鮮丼...2,000円

MAP P82 F-2

大将一押し!
 旬の旨味がぎゅー

名勝・気比の松原の近くにある寿司店。寿司屋の海鮮丼は、その日おすすめの新鮮な旬の地魚と季節の野菜がたっぷり味わえる逸品。寿司飯と地魚の相性は抜群、季節ごとに違う美味しさを楽しめるのも嬉しい。



花城 与三郎寿司

☎0770-25-8676

敦賀市松島130-170-12
 11:30~14:00
 17:00~22:00 (L.O.)
 不定休 4台



50 季節の海鮮と旨さばのあぶり丼...1,400円

MAP P75 B-3



旬の新鮮な魚介と脂の乗った鯖の炙り

三国港のお膝元の寿司店ならではの新鮮な季節ネタに加えて、浅くしめた鯖を炙ることで、脂の乗った身の旨味を引き出して、県産ハナエチゼンのご飯に贅沢に盛りつけた。旬の白身魚のアラでとった赤ダシ付き。



福寿し

☎0776-81-3168

坂井市三国町北本町2-1-45
 11:30~14:00
 17:00~22:30
 (団体の方は要予約)
 毎週火曜日 10台



52 開高丼® 1~2人前 ハーフサイズ 6,300円
 2~4人前 10,560円

MAP P81 A-2

セイコガニ尽くしの豪快かつ繊細な逸品

越前かに取扱店認定の宿。開高丼®は、解禁から12月末まで、1日限定10組(要予約)の提供。セイコガニの内子や外子、身からカニのエキスまでもが口の中に広がり、様々な食感と共に至福の時を与えてくれる。



ふるさとの宿 こばせ

☎0778-37-0018

丹生郡越前町梅浦58-8
 ランチ11:30~14:00 (チェックアウト)
 宿泊チェックイン15:00、チェックアウト10:00
 宿泊は無休、食事のみは12/28~1/3休
 10台



55 海鮮ちらし寿司丼...1,300円



一口サイズの魚を
満載した“宝石箱丼”

1960年創業の老舗寿司店。甘エビやハマチなど、10種のネタを食べやすく一口サイズにちりばめた海鮮ちらし寿司丼は、味噌汁、コーヒー付きでリーズナブルに楽しめる。他、おまかせにぎり2,500円もおすすめ。



松寿司総本店

☎0776-23-5152

福井市宝永4-6-25
11:00~14:00
16:00~22:00(L.O.21:30)
毎週月曜日 5台



54 蟹・フグ・小鯛笹漬丼...4,000円



味覚の王様、蟹・フグ
&名産の小鯛笹漬

若狭路最大級のホテルが提供するの、カニ、フグ、小鯛笹漬という日本海の味覚を象徴する名産を豪華に使った海鮮丼。食事の方には、温泉露天風呂と大浴場を無料で利用できるサービスも(タオル代別途)。



ホテル せくみ屋

☎0770-52-0020

小浜市小浜白髪113
11:30~14:30
18:00~21:00(完全予約制)
無休 100台



57 浜の活井...1,900円(税込)



8種類の海の幸で
美味しさも末広がり

越前海岸の名勝・呼鳥門を一望する絶景が自慢の食事処。おすすめの浜の活井は、その日の旬の地魚をはじめ、8種類の海の幸を上品に盛りつけ、女性好みに仕上げた逸品。抜群のロケーションと共に楽しみたい。



岬茶屋 花のゆめ

☎0778-37-0397

丹生郡越前町梨子ヶ平2
11:00~16:00
毎週木曜日 30台



56 海鮮丼...1,800円



旬の魚介類たっぷり
リーズナブルで美味

継体天皇ゆかりの地で数々の歴史スポットを有する味真野地区、越前市管轄の美しい庭園にある店。越前町の網元直営で、兄弟船で越前港より直送される新鮮な魚介類をふんだんに使用した海鮮丼がおすすめ。



万葉庵

☎0778-27-7799

越前市余川町55-1 越前の里 味真野苑内
喫茶9:00~
食事11:30~17:00(夜は21:00までの予約制)
毎週月曜日(祝日の場合は営業) 50台



59 豪海丼...1,980円



贅を尽くした
プレミアム海鮮丼!

日本海さかな街で初期から営業。美味しさにこだわり、地元敦賀で水揚げされた鮮魚、また全国各地から旨いものを仕入れて提供している。豪海丼は、その旨いものを贅沢に盛った丼、ちょっとリッチに楽しんで。



味's場 -みつば-

☎0770-21-3807

敦賀市若葉町1-1531 日本海さかな街内
9:00~18:00(夏季は延長営業あり)
日本海さかな街に準ずる 300台



58 お魚屋さんの海鮮丼...1,380円



朝獲れ新鮮! 旨い・
安い・満腹の海鮮丼

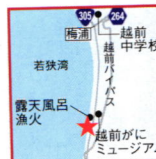
道の駅「越前」の1階にあるお食事処。お魚屋さんの海鮮丼には、親会社の魚問屋から仕入れる、地元越前産の魚介類をできる限り使用している。新鮮さはもちろん、安くて旨く、なおかつボリュームにも満足。



道の駅「越前」 お食事処 かねいち

☎0778-39-1122

丹生郡越前町厨71-335-1
9:00~17:00(フードL.O.16:00)
毎週火曜日(冬季は第2・4火曜日) 160台



61 日替り海鮮丼...1,389円



“海辺産海辺食”が
モットーの浜の活弁

越前海岸の海の魚がたっぷりの海鮮丼は、中身は日替わりで提供。日本ならではの食文化や四季の移ろいを感じられるように、作り手も楽しく調理している。海辺の民宿で、海を眺めながらお腹も心も満たしたい。



民宿・御食事処 与利菰

☎0778-48-2371

南条郡南越前町糠106-1-11

☎11:00~16:00(16:00以降は要予約)

☎毎週水曜日(予約があれば営業) ☎5台



60 超海鮮丼...2,000円



獲れたて!10種のネタ
でボリュームも満点

獲れたての鮮魚がウリの店で、昼はレストラン、夜は居酒屋の顔を持ち、フード・ドリンクメニュー合わせて約300種、プレミアムなお酒も揃う。超海鮮丼は、地魚をはじめ10種類のネタが入り、ボリュームも満点。



港ダイニング しおそう

☎0770-25-2081

敦賀市堂45-1-1

☎昼11:30~14:00(L.O.13:30)

☎夜 平日17:30~23:00(L.O.22:30)

☎夜 全・土・日曜日17:00~23:00(L.O.22:30)

☎無休(年末年始を除く) ☎40台



63 梅ずし海鮮のつけ丼... 1,834円



米も梅も魚も
全てが若狭産

三方五湖の一つ、日向湖の湖畔にある民宿で、宿泊・食事の他、釣り船も出している。梅ずし海鮮のつけ丼は、梅干して味付けしたすし飯に、若狭湾の新鮮な魚をのせた。米も梅も魚も若狭産、イクラも自家製。



漁場の宿 はっとり

☎0770-32-0617

三方郡美浜町日向10-31

☎11:30~13:00

☎17:30~19:00 ※要予約

☎不定休 ☎10台



62 海鮮丼...2,500円(なごさ汁付き2,963円)



水産会社直営の店で
旬の海の幸に舌鼓

三国港で水揚げされた鮮度抜群の甘エビやタイ、ウニ、イクラなどの魚介9種類がてんこ盛り、見て満足、食べて納得の豪華な海鮮丼。カニ、甘エビが入った特製のなごさ汁を付けると、さらに美味しさもアップ。



やまに水産

☎0776-81-3420

坂井市三国町東尋坊64-1

☎8:00~17:00(夏期は18:00まで)

☎無休 ☎大型バス15台、乗用車50台



65 やまね旬彩海鮮丼...1,500円



ギュッと詰まった海の
幸を絶景と共に堪能

波静かな小浜湾に面したオーシャンビューの温泉宿。グルメの宿でもあり、「旬の魚の旨味を、海よりダイレクトに」をモットーとしている。小浜湾の幸がギュッと詰まった海鮮丼を、絶景の夕日と共に楽しみたい。



若狭おばま温泉 夕日と華膳(グルメ)の宿
サンホテルやまね

☎0770-52-1450

小浜市小浜白鷺55-1

☎11:00~14:00 17:00~19:00

☎年末年始 ☎32台



64 浜活弁...1,500円



新鮮ピチピチ
獲れたて魚の浜活弁

カツはカツでも活きのいい“活”を使った浜活弁。毎朝獲れたての魚で盛りつけるため、中身は店主におまかせ。まとまった人数に対応するため平日は要予約。日本海を一望する店内で景色とともに楽しみたい。



旅館・お食事 水仙

☎0778-48-2712

南条郡南越前町糠230-37-1

☎平日11:00~14:00

☎土・日曜日、祝日11:00~17:00

☎不定休 ☎10台



67 極上海鮮丼...2,380円



MAP P78 E-2
地の旬の魚が盛り沢山
ランチ限定の人気丼!

個室6部屋完備、落ち着いた店内で福井の魚と鉄板焼きステーキが楽しめる。海鮮丼は、お客のリクエストから誕生した人気の丼で、旬の地魚をご馳走感たっぷりに用意してくれる。冬季は越前蟹丼もおすすめ。



和食と鉄板料理 美くに

☎0776-57-1118

福井市高木中央2-1712
☎11:30~13:30 (L.O.)
17:00~22:30 (L.O.)
☎毎週月曜日 ☎30台



66 季節丼...1,500円

旬の地魚を使った
四季折々の季節丼

日本海を一望できるレストラン。季節丼は、春と秋はカワハギ、夏はスズキ、冬はアナゴと、四季ごとに旬を迎える新鮮な地魚を贅沢に盛った海鮮丼(数量限定)。波穏やかな小浜湾を眺めながらの味わいは格別。



若狭フィッシャーマンズ・ワーフ 海幸苑

☎0770-52-3111

小浜市川崎1-3-2
☎11:00~15:00
☎年末年始(12/31、1/1)のみ
☎バス17台、乗用車150台



1 うなわさ丼...880円(税込)

うなぎとわさび菜の
ピリッとさっぱり

わさび菜のピリッとした辛味が、香ばしいうなぎと相性抜群。食べ応えはたっぷりでいて、さっぱりとした味わいに仕上げた、男性にも女性にも好まれる味。ここでしか味わえないオリジナル丼を満喫しよう。



味処 彦亭

☎0776-73-4348

あわら市大満1-27-45
☎11:00~15:00
17:00~21:00
☎毎週火曜日 ☎10台



3 ひつまぶし丼...1,800円



MAP P75 E-5
炭火焼きで外はパリッ
中はフワッのうなぎ

創業100余年、料亭としての歴史を持つ店が、カジュアルな雰囲気炭火焼魚食堂をオープン。代々続く炭火焼の技法を生かした焼魚が評判。特に焼き方が絶賛されるうなぎを、ひつまぶし丼で楽しめる。



炭火焼魚食堂 炭魚ほん多

☎0776-66-0023

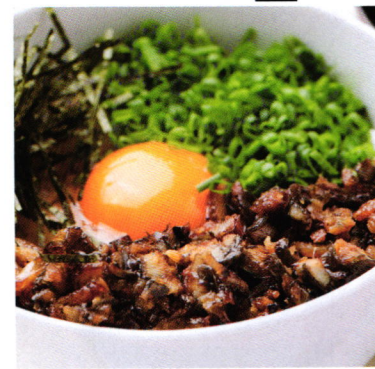
坂井市丸岡町本町1-53
☎11:30~15:00
☎第2、4日曜日、祝日 ☎12~13台



2 まかない丼...820円(税込)

魚三でしか味わえない
究極の玉子かけ丼

刻んだうなぎの蒲焼に、生卵、ネギとノリが加わり、ご飯にからむことで絶妙なハーモニーが生まれ、食欲をそそる一品。ふっくらと焼き上げた蒲焼が卵となじむ、うなぎ専門店ならではのちょっと贅沢な丼だ。



魚三

☎0770-45-0894

三方上中郡若狭町鳥浜25-40
☎9:00~18:30 ※飲食は11:00~14:30
☎毎週水曜日 ☎5台
<http://www.1.kl.mmnet-ai.ne.jp/~uosan/>





Katsu Donburi



2 純けいかつ丼…720円



県民大好き純ケイを
新感覚のかつ丼に!

永平寺町松岡にあるとんかつ専門店。低温でじっくりと揚げる熟成とんかつが好評だが、丼も人気で中でも天膳独自の「純けいかつ丼」は、噛むほどに旨味が出てくる味わい深い逸品。リピーター続出の注目丼だ。

天膳本店

☎0776-61-0047

吉田郡永平寺町松岡室19-5-2

☎月～土曜日11:00～22:00

日曜日・祝日10:00～21:00

☎年中無休 ☎20台

MAP P77 A-1



1 ソースかつ丼…805円

どこか懐かしい
味わいのソースかつ丼

坂井市丸岡町、国道8号線沿いにある食事処で、とんかつをはじめ豊富なメニューが楽しめる。ソースかつ丼は、揚げたてのお肉に甘辛いソースの香りが食欲をそそる逸品。美味しい味噌汁と共に堪能したい。



MAP P74 E-6

味処 高良

☎0776-66-8857

坂井市丸岡町羽崎5-6-1

☎11:30～14:00

17:30～20:00

☎毎週木曜日 ☎15台



4 玉子かつ丼…787円

絶妙なハーモニーに
笑顔がこぼれる一杯

玉子かつ丼は、とろとろ玉子と揚げたてカツの絶妙なハーモニーがたまらない看板メニュー。他、大根おろしのしぼり汁が入ったダシがピリッと辛い、三国名物の辛みそばなど、絶品グルメが盛り沢山。ご賞味あれ。



MAP P75 B-3

石勝食堂

☎0776-81-2719

坂井市三国町南本町4-11-12

☎11:30～15:00

17:00～20:00

☎毎週木曜日 ☎4台



3 高級ソースカツ丼…2,800円(要予約)

MAP P75 C-3



若狭牛の最高肉を使用
あっさりヒレカツ丼

福井産コシヒカリのご飯の上に千切キャベツを乗せ、その上に若狭牛のヒレカツを乗せた贅沢な丼。脂の乗った若狭牛のカツがシャキシャキのキャベツの効果で、後味は意外とさっぱり。飲んだ後ののめにもおすすめです。

居酒屋 味処 ハハ

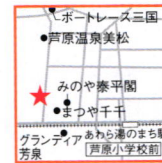
☎0776-78-7777

あわら市舟津31-9-1

☎17:00～23:00

☎毎週日曜日(予約があれば営業) ☎20台

<http://www.shokokai.or.jp/18/182081S0416/index.htm>



6 天カツセット…880円

MAP P80 E-3



天井とソースカツ丼を
一度に味わう贅沢丼

「天井もソースカツ丼も両方食べたい!」と言う声から生まれた贅沢な丼。天井とソースカツ丼を二段重ねにし、一人前のボリュームに。一人で二つの味を楽しむのはもちろん、カップルでシェアするのもおすすめ!

うどん坊 山むろ

☎0778-22-0699

越前市神明町1-8

☎平日11:00～15:00 17:00～20:00

土日祝11:00～20:00

☎毎週水曜日 ☎11台



5 熟成鯖のSK(醤油カツ丼)…950円

MAP P76 E-4

新風!さかな屋さんの
ヘルシーカツ

大野の風習である丸焼き鯖を醤油カツ丼に!酒粕と味噌に漬け込み熟成させた鯖の風味豊かな味わいと、雑穀ご飯にプラスしたワサビとマヨネーズが絶妙。かつお節もアクセントになり、やみつきになりそう。



うおまさcafe

☎0779-66-2745

大野市明倫町9-10

☎ランチ 11:30～14:00

カフェタイム 10:00～18:00

金・土曜日 10:00～23:00(L.O.21:30)

☎毎週火曜日 第1、3、5日曜日 ☎10台



8 福井名物ソースカツ丼…930円

MAP P77 B-2



自家製ソースが決め手 やわらかポークカツ丼

純国産そば粉を使用したそば専門店。名物おろしそばをはじめ、ソースカツ丼もご当地メニューとして人気。自家製ソースがやわらかポークの旨味を引き立てている。団体客は要予約で和食メニューにも幅広く対応。

永平寺の館 雲粹

☎0776-63-1077

吉田郡永平寺町野々13-38-2
■10:00～17:00(L.O.)
■冬季(12月～2月)10:00～16:00(L.O.)
■不定休 ■40台



7 若狭路しょうゆかつ丼…800円

若狭路 膳

MAP P85 D-4



地元で愛されて27年 元祖しょうゆかつ丼

精肉店直営のお惣菜の店とレストランを併設。一押ししょうゆかつ丼は、元は精肉店のまかない料理だったもの。生姜がきいた秘伝の醤油ダレは、とんかつ・ご飯との相性もよく、あっさり食べられる。

(有)溝口精肉店 うまもんや

☎0770-77-1300

大飯郡おおい町本郷137-7
■食事11:00～14:00
■持ち帰り11:00～19:00(L.O.18:30)
(日曜日・祝日は14:00まで)
■毎週水曜日 ■10台



10 しょうゆカツ丼…840円(税込)

MAP P76 E-2

オリジナルブレンドの 醤油ダレが大人気

大正から続く老舗のそば店。カツ丼は玉子、ソース、醤油の3種類。なかでも醤油カツ丼は数種類の醤油をブレンドした特製ダレが大好評。店の新名物となっている。自家製粉の手打ちそばとのセットも人気が高い。



越前そば処 勝食

☎0779-88-0519

勝山市郡町1-264
■11:00～14:00
■17:00～20:00(土日祝はL.O.19:30)
(そばがなくなり次第終了)
■毎週水曜日 ■8台



9 醤油カツ丼…878円

MAP P80 F-2



梅とわさびがコラボ した醤油カツ丼

ここの醤油カツ丼は、梅肉とわさびを醤油タレに混ぜ込んだ“梅わさび風味”が特徴。県産米のご飯にカツを乗せて、水菜と大根おろし、きざみ海苔をトッピング。ミニおろしそばも付いて、ボリュームにも満足。

越前生そば なごと

☎0778-52-4610

鯖江市横江町2-305
■11:00～14:30
■17:00～21:00
■毎週水曜日・日曜日夜(11:00～14:30まで営業)
■50台



12 ソースカツ丼…470円

MAP P80 F-3



越前そばの里で味わう ソースカツ丼

工場見学やそば打ち体験ができる越前そばの里。館内のお食事処「越前屋」では、そばをはじめとする福井の美味を味わえる。おろしそばとソースカツ丼がセットになった「ふくいセット」は1番の人気メニュー。

越前そばの里

☎0778-21-0272

越前市真柄町7-37
■9:00～17:00 お食事処10:00～16:30
■1/1～1/3 ■150台



11 醤油かつ丼…860円(税込)

MAP P78 F-3

福井の新名物!? 醤油味のヒレカツ丼

福井名物ソースかつ丼にひけをとらないおいしさなのがこの醤油かつ丼。大野産の醤油を使い、サクサクのヒレカツの上にたっぷりの大根おろしと大葉が乗った新名物だ。サービスランチ、セットメニューも充実。



越前そば 西村屋本店

☎0776-54-1388

福井市北四ツ居2-1-5
■11:00～21:00
(ランチは11:00～14:00 日・祝日除く)
■毎週水曜日 ■30台



14 玉子上カツ丼...950円



MAP P78 E-3



老舗おそば屋さんの とろとろ玉子上かつ丼

創業80余年。福井市中心街にあり、地元で長年愛される越前そばの名店。名物の玉子上かつ丼は、カラッと揚げたカツに、そば店ならではの秘伝のダシが染みこみ、ふんわりとろけるような玉子のとじ加減も絶妙。



越前そば 見吉屋

☎0776-23-3448

福井市順化1-11-3
☎11:00~20:30(L.O.20:15)
☎毎週日曜日 ☎15台



13 がさえびかつ丼...926円



MAP P78 F-3

ふわトロあま〜い 大人気の愛され丼

新鮮な海の幸で知られる評判店が、子供から大人まで大人気の愛され丼を生み出した!エビの中でも特に甘いといわれている、ガサエビのフライをトロトロの卵でとじた絶品丼。この味の魅力にハマるはず。



越前田村屋

☎0776-97-6771

福井市大和田1-101
☎8:30~14:30
☎毎週日曜日、祝日(市場休みの水曜日)
☎市場駐車場利用可



16 天下統一丼...900円



MAP P76 E-4

海老天とカツの コラボレーション

1928年創業、地元で昔ながらの味を守り続けている大衆食堂。天下統一丼は、数年前の「越前大野城築城430年祭」の際に考案したメニューで、大野産米と醤油を使い、海老天とカツを卵でとじた丼、お試しあれ。



大野食堂

☎0779-66-2619

大野市要町3-9
☎11:00~15:00
☎17:00~20:30
☎毎週水曜日 ☎3台



15 香味ポン酢のしょうゆカツ丼...852円



MAP P78 E-4

茶屋特製香味カツと 福井大野米がコラボ!

足羽山頂上にあるこの店の一押し丼がこちら。大野産の米と香り豊かなポン酢がポークカツにぴったり!大根おろしも冬は福井大根を使うなど季節によってアレンジ。定番の和風ソースカツ丼と並ぶ人気メニューだ。



大久保茶屋

☎0776-36-0306

足羽山公園内NHK塔前広場内
☎11:00~21:00(L.O.20:30) ※予約宴会22:00まで
☎毎週月曜日夜、第1,2,3水曜日夜(祝日の場合は翌日)
☎10台



18 醤油カツ丼...704円



MAP P76 E-4



上カツを大根おろしと キャベツで和風に

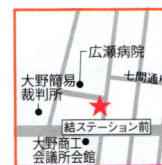
特上の豚カツをキャベツ、大根おろしとあわせ、地元大野産の醤油を使った特製タレで和風仕立てに。さっぱりした味わいが美味。越前大野城近く、名水の町で知られる大野の湧水もおいしさの源になっている。



お食事処 一福

☎0779-66-3033

大野市明倫町3-33
☎11:00~19:00(L.O.)
☎不定休 ☎3台



17 ソースかつ丼(ヒレ)...463円



MAP P78 E-3

福井の「ソウルフード」 ソースかつ丼!

やわらかいカツを秘伝のソースにくぐらせて、ほかほかの福井県産コシヒカリにオン! ロース、チキン、ミックスなど豊富なメニューが揃うのも魅力だ。越前おろしそばとのセットメニューも大好評。



小川家 福井駅前店

☎0776-27-0166

福井市中央1-11-4
☎11:00~21:00
☎年中無休 ☎なし



20 玉子かつ丼...788円



MAP P76 E-2
ふわとろの特製玉子と豚ロースが相性抜群!

勝山のコシヒカリと厳選豚ロースを使用。その上からふわとろに仕上げた特製玉子あんが掛けられている。玉子あんを絡めたカツは絶品だ。店内は椅子席のほか、足を伸ばしてくつろげる部屋もあり家族連れにも便利。



お食事処 のむら屋
☎0779-88-1392

勝山市元町2-13-32
☎10:30~20:30
☎毎週水曜日 ☎14台



19 醤油カツ丼...723円

MAP P76 E-4
大野発祥! あっさり醤油カツ丼第一号店

麺類、丼物、セットまで幅広いメニューが揃うお食事処。なかでも「醤油カツ丼」は、地元大野で最初に始めた1号店。大根おろしや大葉など野菜がたっぷりのカツ丼は、あっさり食べられると女性や年配客にも人気。



お食事処 しもむら
☎0779-65-2339

大野市新庄15-22-2
☎11:00~14:30 17:00~21:00
日曜11:00~15:00 17:00~20:30
☎毎週水曜日 ☎10台



22 ムートーカーオ... 790円

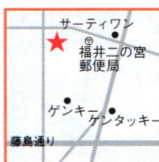
MAP P78 E-3
香花オリジナル!
タイ風ソースカツ丼

エスニック料理店のタイ風ソースカツ丼。タイハーブを使ったハーブライスとトムヤム味の特製ソースで仕上げた個性的なおいしさ。野菜も付いて栄養バランスも抜群。一味違うカツ丼を食べたい人におすすめ。



香花
☎0776-28-3826

福岡市二の宮2-29-10
☎月~木曜日18:00~23:00 (L.O.22:30)
金・土・日・祝日17:30~23:00 (L.O.22:30)
☎不定休 ☎15台



21 ソースかつ丼...740円



MAP P78 E-3
さくっとやわらか!
ヒレ肉ソースかつ丼

さくっと柔らかなヒレ肉のカツに、濃厚なソースが好相性。福岡駅前から歩いて5分、ガレリア元町アーケード内という旅行者にも便利な立地にあり、テーブル席ほか2階には座敷も完備。少人数の貸切も対応可。

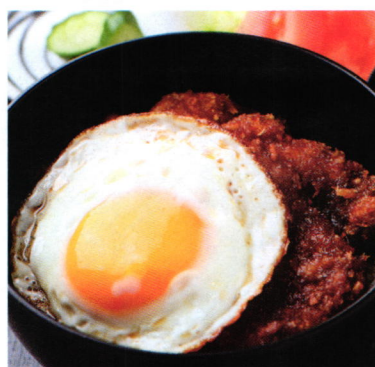


お食事処 ほていや
☎0776-23-4626

福岡市中央1-12-6
☎11:00~22:00
☎毎週火曜日
☎40分100円のコインパーキングあり



24 ヒレカツ丼定食...1,200円



MAP P78 F-3
一杯で二度おいしい、
目玉焼きヒレカツ丼

ヘルシーなヒレカツのソースカツ丼は一番人気メニュー。はじめは普通のソースカツ丼として、途中から目玉焼をつぶして半熟の黄身をカツに絡めて食べると、また違った味いに。一杯で二度おいしい丼だ。



カツと串揚げ丁寧仕込み くら
☎0776-53-6586

福岡市北四ツ居1-1-8
☎10:30~21:00 (L.O.)
☎なし ☎50台



23 チャンピオンかつ丼...2,500円

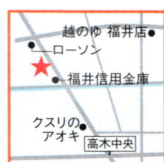
MAP P78 E-2
日本一のチャンピオン
かつ丼、挑戦者求む!

チャンピオンかつ丼は通常のかつ丼の6倍、30分以内完食に現在(2015年9月)36名が挑戦し、成功者は女性1名のみ。成功すれば無料で、世界一のキングかつ丼への挑戦権も得られる。ぜひ日本一、世界一のかつ丼へ挑戦を!



かつさと 福岡高木中央店
☎0776-53-5858

福岡市高木中央1-309-1
☎ランチ平日(月~金曜日)11:00~16:30
ディナー16:30~22:30
☎年中無休 ☎20台



26 月見カツ丼…600円



MAP P78 E-3



自慢のカツ丼に、
のせちゃいました

ソース味のカツ丼に目玉焼きを乗せたよくばりな一品。福井県議会館内にあり、障がいのある方の就労訓練場所として元気に営業している。地産地消の旬な食材を使ったメニューをリーズナブルに味わえるのも魅力だ。



議会食堂 あすわ

☎0776-20-0532

福井市大手3-17-1 福井県議事堂会館内
☎11:30~13:30
☎毎週土・日曜日・祝日 ☎20台



25 チキンカツ丼…871円



MAP P75 D-3



美味しくてヘルシー
2種のソースが選べる

チキンカツには、低脂肪・低カロリーでヘルシーでありながら美味しい鶏ムネ肉を使用、ソースはタルタルソースか味噌の2種類から選べる。他、オムライスやピラフ、パスタなど豊富なメニューが揃っている。



カフェ・レストラン オレンジ

☎0776-73-2489

あわら市大溝2-31-1
☎月~土曜日10:00~23:00
(日曜日・祝日は10:00~22:30)
☎不定休 ☎20台



28 福井のWカツ丼(ソース&醤油)…398円

MAP P78 F-3

2種の味付けを実現
待望の夢のコラボ!

福井県内で多店舗展開しているスーパーで、地場商品の取り扱いや、品質・鮮度の良い「安全安心」な品揃え、個食への対応と店内「出来立て」商品を多数品揃え。店内で作った福井のWカツ丼をぜひ、ご賞味あれ。



グルメ館新保店

☎0776-52-6711

福井市新保北1-303
☎24時間営業
☎年中無休 ☎あり



27 しょうゆかつ丼…700円

MAP P76 E-4



カツと野菜たっぷりの
すっきりしょうゆ味!!

大野コシヒカリを使い、カツとたっぷりシャキシャキ野菜を醤油味であっさりヘルシーに。名水おろしそばとのセットも人気。名産里いものころ煮、田楽も絶品。食後は名石を組んだ坪庭を眺めながら名水コーヒーも。



郷土料理 ときわ

☎0779-66-2489

大野市元町5-18
☎10:30~18:00
☎毎週木曜日 ☎3台



30 ソースカツ丼…840円

MAP P76 H-6



初代から譲り受けた
自家製トンカツソース

JR九頭竜湖駅前にある軽食喫茶の店で、青い屋根が目印。ソースカツ丼は、初代(現在は3代目)から受け継いだ自家製トンカツソースが味の決め手で、舞茸味噌汁、サラダ付き。味噌カツ丼や和風カツ丼もあり。



軽食喫茶 INOUE

☎0779-78-2226

大野市朝日26-29-1
☎9:00~19:00
☎毎週水曜日 ☎15台



29 しょう油かつ丼…800円

MAP P84 F-3



甘辛いタレにふわふわ
玉子と山椒風味

ふわふわ玉子の上に甘辛い醤油タレのカツが乗り、すりたての山椒をぱらりと落とした看板メニュー。お店はテーブル・座敷席が50席あり、ゆっくりと食事ができる。かつ丼も数種類選べて麺類とのセットも充実。



グルメ工房106 蕎麦路 (トムトムハウス)

☎0770-53-0106

小浜市川崎1-1-3
☎11:30~15:00
18:00~22:00
☎不定休 ☎10台



32 シシリア風カツ丼...880円

MAP P78 E-3



シシリアオリジナル、洋風ソースカツ丼

開業38年、地元で親しまれてきた喫茶店。フードメニューも豊富で、カツ丼は、オリジナルソースカツにふわふわのスクランブルエッグを乗せた洋風スタイル。落ち着いた雰囲気の店内で、ゆったり味わって。



シシリア

☎0776-25-0757

福井市大宮6-13-9
 平日7:00~21:00 (L.O.20:30)
 日・祝7:00~20:00 (L.O.19:30)
 モーニング7:00~10:30 ランチ平日11:30~14:00
 毎週火曜日 15台



34 玉子かつ丼...750円

MAP P80 E-1

創業以来70年愛され続ける「鉄板玉カツ」

創業70年、10年前に居酒屋にリニューアル。食堂の経験を活かした豊富なメニューを昼も夜も楽しめて、幅広い年代の人に親しまれている。玉子かつ丼は、創業時からの歴史ある味わいが決め手の鉄板メニュー。



食楽 当り矢

☎0778-51-1160

鯖江市三六町2-1-3
 11:45~14:00 (L.O.13:30)
 17:00~深夜0時 (L.O.23:00)
 毎週火曜日 12台



36 醤油カツ丼...815円

MAP P76 E-4



辛味野菜と温玉の相性 抜群な醤油カツ丼

地元大野産のそば粉と名水にこだわるそば処。そばの他にも、うどん、丼、一品物などメニューは豊富。醤油カツ丼は柔らかいヒレカツに辛味野菜と温玉をトッピング。醤油味と温玉、野菜のハーモニーを味わって。



そば処 梅林

☎0779-66-3098

大野市月美町2-6
 11:00~21:00 (L.O.20:30)
 毎週火曜日 25台



31 豚ロース6重の極み ソースカツ丼...780円

MAP P80 E-1

薄切り豚を重ね サクサクジューシーに

福井名物のソースカツ丼に、さらにこだわり薄切り豚をミルフィーユの様に重ねて、サクサク、ジューシーに仕上げた。手作り特製ソースとの相性にも自信あり。お店は、豊富なメニューを楽しめる人気の居酒屋。



三六酒場 まるこめ

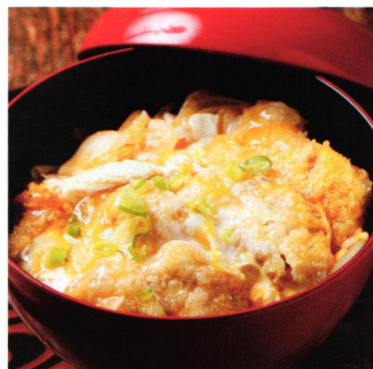
☎0778-42-8436

鯖江市三六町1-8-13-3
 17:00~深夜0:00
 毎週木曜日 15台



33 玉子カツ丼...800円

MAP P80 G-2



河和田塗りの器で味わう そば店のカツ丼

福井県内産のそば粉を使った手打ちそばと甘味の店。丼メニューも人気で、カツ丼は福井県産コシヒカリ、越前旨香豚を使用。そば店ならではのダシがきいたあじわい。地元河和田塗りの器で出されるのもうれしい。



(有)漆里庵

☎0778-65-0314

鯖江市片山町7-1-1
 11:00~19:00 (L.O.18:30)
 毎週月曜日 6台



35 ソースカツ丼...777円

MAP P78 F-3

無農薬・無化学肥料米、安心のおいしさを

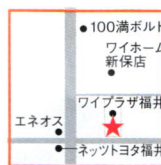
福井2大名物の越前おろしそばとソースカツ丼を味わえる店。子どもも安心して食べられるよう素材を厳選。コシヒカリは無農薬、無化学肥料で育てられた一等米を使用。ソースカツのおいしさを引き立てている。



そば茶屋 甚右衛門

☎0776-52-6011

■新保店 福井市新保町7-9-1 (Y Plaza新保店内)
 11:00~21:00 無休 あり
 ☎0776-28-5505
 ■福井駅前店 福井市大手2-6-5
 11:00~深夜0:00 (L.O.23:00) 無休 あり



38 ソースカツ丼...769円



MAP P78 E-4
ほんのり甘い手づくり
ソースが味の決め手

自家製のソースはほんのり甘め。カツ3枚にしっかりとらめてあり、食べごたえも満点。店内はゆったり広めでカウンター、テーブル、小上がり、座敷の計33席。カップルや家族連れなどいろんなシーンで楽しめる。



そば処 裕心

☎0776-33-1872

福井市若杉4-911

☎11:00~14:30 (L.O.)

17:00~20:30 (L.O.)

☎毎週水曜日・第2火曜日夜 ☎10台



40 ソースメンチカツ丼...815円

肉汁があふれ出す
手作りの自信作!

寿司と居酒屋を主体とするこの店は肉料理にも定評がある人気店。試行錯誤の末生まれたソースメンチカツ丼は自慢のメンチカツから肉汁があふれ出し、実にジューシー! 店長の手づくりの自信作、ぜひ味わって!



ダイニング 山長

☎0770-24-2483

敦賀市平和町9-13

☎17:00~22:30 (L.O.22:15)

☎毎週火曜日 ☎7台



42 カツ丼...800円



MAP P82 G-2
世代を越えて愛される
自慢のソースカツ丼

旨さは北陸で2番目。目の細かい特製パン粉をつけて、ラードで揚げたトンカツを秘伝のタレにつけたカツ丼の美味しさは、何度でも食べたくなる格別の味。ミンチカツを使ったバリ丼も人気、こちらもお試しあれ。



敦賀ヨーロッパ軒 本店

☎0770-22-1468

敦賀市相生町2-7

☎11:00~20:00 (L.O.19:40ごろ)

☎毎週月・火曜日 (祝日の場合は営業) ☎30台



37 重ねソースカツ丼...1,220円(税込)

MAP P75 B-3
福井の2大名物を
リーズナブルに堪能

重ねソースカツ丼は、ソースカツ丼とおろしそば、福井の2大名物をリーズナブルに味わえる人気メニュー。お店は創業130年を数える老舗、築90年の三国湊の伝統的建築の店内で、自慢の味わいを堪能したい。



そば処 盛安

☎0776-82-0405

坂井市三国町北本町3-2-30

☎11:00~14:00

17:00~20:00

☎毎週水曜日 ☎10台



39 チキン醤油かつ丼...770円



MAP P76 E-4
チキンカツと醤油ダレ
大根おろしのコラボ

醤油ダレで味わうあっさり味のチキンカツ丼。サクサクのチキンカツに醤油と大根おろしがベストマッチ。絶妙コラボをぜひ味わって。大野産の玄そば、国内産小麦を使い自家製麺したうどんもセットでどうぞ!



そばはうす あいびすや

☎0779-66-3093

大野市有明町7-18

☎11:30~14:00

17:30~21:00

☎毎週水曜日 ☎20台



41 タルタルしょうゆカツ丼...787円

MAP P76 E-4
自家製タルタルソース
と醤油、Wの味わい

“白身フライと自家製タルタルソース”は創業から60年、県内外のお客に愛されている名物。そのタルタルソースをカツ丼にかけたのがこの一品。醤油とのWソースの深い味わいで、井部門でお店ナンバーワン。



田嶋屋

☎0779-66-2620

大野市新庄19-19-1

☎11:30~14:00

17:30~20:45 (ご飯がなくなり次第終了)

☎毎週月・木曜日の夜 ☎18台



44 ソースかつ丼...800円(税込)

MAP P76 E-2



かつおだしベースの
和風ソースかつ丼!!

大正創業のそば店。ソースかつ丼はかつおだしをベースに2種類のソースをブレンドし玉葱でアクセントをプラス。伝統を守りつつ新しい味を生んでいる。醤油かつ丼、玉子かつ丼も美味。ぜひそばとセットで。



手打ちそば どうせき

☎0779-88-0667

勝山市元町1-5-22

☎11:30~14:00

☎17:00~20:00

☎毎週水曜日 ☎5台



46 黒龍吟醸豚ソースかつ丼...1,667円

MAP P78 E-3

ほろ酔い豚の上品な
甘さとやわらかさを

福井のブランドポーク「黒龍吟醸豚」を使用。黒龍大吟醸の酒粕を混ぜた飼料でほろ酔いにした豚は、軟らかな肉質と脂身の上品な旨味が特長。越前大野有機米や希少糖など食材も厳選。こだわりの味をぜひ!



手打ち蕎麦 ふじ田や

☎0776-21-9211

福井市春山1-6-18

日野メカニカルビル1F

☎11:00~14:00 ☎17:00~20:00

☎毎週土曜日 ☎8台



48 激辛ソースカツ丼...800円

MAP P78 E-3



辛いのは、お好き!?
激辛ソースカツ丼

辛党の人におすすめなのが、オリジナル・激辛ソースカツ丼。ピリッとした刺激の中にも旨味があり、おいしく食べられる。物足りない人は鬼辛ソースカツ丼も。じんわりと汗が吹き出る辛さにぜひチャレンジを!



とんかつそば 吉ちょう

☎0776-23-3727

福井市大手3-4-1 福井放送会館B1

☎10:30~20:00 (L.O.19:00)

☎不定休 ☎なし



43 ヘルシーカツ丼...815円

MAP P78 E-3

豚カツとソースの
相性にこだわった丼

こだわりの手打ちそばと並ぶ看板メニュー。豚カツに合うオリジナルソースで味付けた丼は、昔から変わらないおいしさだ。店の近くには福井市歴史博物館や養浩館庭園があり、散歩がてら立ち寄るのもおすすめ。



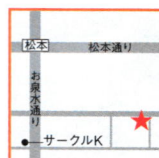
つるき宝永支店

☎0776-24-7273

福井市宝永1-14-22

☎11:00~21:00

☎毎週水曜日 ☎15台



45 玉子天カツ丼...815円

MAP P75 D-6



えび天ぷらと豚カツが
同時に味わえるお得丼

大きめのエビ天と豚カツを並べ、卵でとじたお得感満点の丼。井つゆは良質の昆布と煮干や鰹等の節類を、長時間煮出して作られた秘伝の味。揚げたてサクサクのエビとカツに卵が絡み、食べ飽きないおいしさだ。



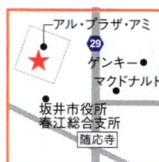
手打ち蕎麦 風りん亭

☎0776-51-3608

坂井市春江町随応寺16-11 アルプラザアミ店内

☎10:30~19:00 (L.O.)

☎不定休 ☎多数(アミ駐車場)



47 越のルビーカツ丼...880円

MAP P78 E-3

“越のルビー”を使い
さっぱりとした後味

西武福井店地下1階にある惣菜の店。オリジナル・手づくり感にこだわった惣菜の開発を心掛けている。越のルビーカツ丼は、ボリュームのあるカツに越のルビーを使ったソースとの相性抜群。



デリアテール

☎0776-29-1525

福井市中央1-8-1 西武福井店B1F

☎10:00~19:30 (西武福井店に準ずる)

☎不定休 ☎西武福井店特定・指定駐車場あり



50 玉子かつ丼...898円



ふわとろっ、半熟玉子の人気メニュー

ふわとろの半熟玉子が特徴の人気メニュー。新鮮さにこだわり、肉は北陸産豚肉を一頭買いて作ったとんかつに、数種の節を秘伝の分量で調合した奥深く香り立つダシで、玉子をやさしくふわっと仕上げている。



なん・なん亭 芦原本店
☎0776-77-3814

あわら市舟津10-29
☎10:00~23:00 (L.O.22:45)
※月曜のみ11:00~
☎毎週火曜日(祝日の場合は営業) ☎40台



49 ソースカツ丼...686円



美味しいうどんと共に試したいソースカツ丼

本場讃岐さながらの美味しいうどんをセルフ形式で提供、多くの人に親しまれている店。ソースカツ丼は、豚ロース肉のジューシーな薄めのカツを3枚、県産コシヒカリご飯の上に乘せ、特製のソースをかけた逸品。



どん釜
☎0770-45-2511

三方上中郡若狭町南前川40-11-4
☎11:00~14:00
☎毎週日曜日 ☎15台



52 福井が一番 ソースカツ丼...973円

加熱式容器でアツアツ福井名物の駅弁!

JR福井駅の駅ナカにある駅弁・おむすびのテイクアウト店。名物ソースカツ丼の駅弁は、特製のソースに浸した熟成豚ロースを使用、紐を引っ張るだけで加熱される容器に入れられ、どこでもアツアツを楽しめる。



番匠本店 おむすびプリズム店
☎0776-22-8846

福井市中央1-1-25 プリズム福井内
☎7:30~20:00
☎年中無休 ☎あり



51 玉子カツ丼...710円



和風ダシのきいたそば屋の玉子カツ丼

旧国道8号線沿いにあるこの店の丼は、昆布とカツオのダシで作るそば店ならではの味わいが魅力。なかでも玉子カツ丼は開店当初から一番人気のメニューだ。店内は古民家風で囲炉裏もあり、ほっと落ち着ける。



萩乃茶屋
☎0778-22-1686

越前市小松1-6-16
☎11:00~19:00 (L.O.)
☎不定休 ☎10台



54 しょうゆカツ丼...778円



大根・ネギ・かつお節入りでおろしそば感覚

創業20年のそば店。しょうゆカツ丼は、十数年前にしばらくランチで出していた幻のメニューを復活させたもの。大根おろし・ネギ・かつお節が入り、まるでおろしそばのよう。自慢の手打ちそばと共にとどうぞ。



福そば 陽明店
☎0779-66-6060

大野市友江13字
☎11:00~21:00
☎毎週水曜日 ☎35台



53 カレーカツ丼...926円

辛みがうまい! スタミナ満点の丼

創業大正12年、あわら温泉の中心部にあり、昔から地元民や観光客に親しまれている店。カレーカツ丼は地元の米や野菜を使い、辛味の中にもまろやかさがある奥深い味わい。ボリュームも満点でスタミナアップにも。



平野屋
☎0776-77-2135

あわら市温泉4-1
☎11:00~23:00
☎毎週水曜日 ☎なし



56 自然薯とろろカツ丼...1,112円

MAP P85 C-6



特産品の自然薯を使用、とろろとカツの新食感

山里ののどかな風景に囲まれた町営ホテル。館内レストランで出されるカツ丼は、名田庄産コシヒカリの上に自然薯とろろをかけて、揚げたてのカツをのせ、そばだれでいただく新感覚の丼。さっぱりした風味がクセになる。



ホテル 流星館

☎0770-67-3000

大飯郡おおい町名田庄納田109-6-1
11:00~15:00(貸し切り等もあり。要確認)
毎週水曜日 45台



55 醤油カツ丼...820円

MAP P76 E-4



さっぱりとした味わい“天空”の醤油カツ丼

“天空の城”越前大野城を有する亀山の麓にある食事処。醤油カツ丼は、甘味のある専用タレがジューシーなカツと相性抜群。名水で育った特別栽培米に大根・大葉・手作り梅肉を乗せたりヘルシーな味わいが好評。



平成大野屋 はいから茶屋

☎0779-69-9200

大野市元町1-2
9:00~18:00
※ランチ11:00~14:00(土・日・祝日は15:00まで)
毎週火曜日
大型バス8台、乗用車57台(市営駐車場利用)



58 ソースカツ丼...740円

MAP P76 E-4

“三好野流カツ丼”をぜひ、お試しあれ!

住宅街の一角に立つ小さな食堂。「地域密着」をモットーに、地元の人に喜んでもらえるようにと味わいに工夫を重ねて提供している。個性的なソースカツ丼も、お客様の声に応じて生まれた肉汁と愛情あふれる一杯。



三好野

☎0779-66-3282

大野市若杉町1409
12:00~14:00
17:00~20:00
毎月6日・16日・26日 4台



57 ソースカツ丼...695円

MAP P80 E-2



自家製ソース・丼ダシを使い甘めの味付け

道の駅内のフードコートでは、鯖を一匹つけた定食や季節に応じたファーストフードも充実していて、オリジナル商品が楽しめる。丼物は、ソースだけでなく丼ダシも自家製なので、玉子カツ丼や玉子丼も大人気。



道の駅 西山公園

☎0778-51-8181

鯖江市桜町3-950
9:00~18:00
年中無休 75台



60 玉子かつ丼...723円

MAP P76 E-4



テレビでも注目! ふわとろ玉子かつ丼

昭和35年に創業し、平成2年に現在の場所へ移店。玉子かつ丼はテレビ東京「ありえへん∞B級グルメ」で、福井県代表として放送された人気メニュー。ふわとろの玉子がほんとにカツに絡み合い絶妙の味わいだ。



めん亭 いろは栄

☎0779-65-0168

大野市春日155-14-1
月・火・木 11:00~14:00 17:00~20:30(L.O.20:00)
水 11:00~13:30(L.O.13:00)
土・日・祝日 11:00~14:30 17:00~20:30(L.O.20:00)
毎週水曜日 10台



59 おろし醤油カツ丼...750円

MAP P76 E-4



豚カツと大根おろしでさっぱり醤油カツ丼♪

大野産コシヒカリにシャキシャキのゆでもやし、サクサクの豚カツを乗せ、たっぷり大根おろしを。自家製醤油タレは大野の名水仕込みの醤油と自慢のダシをブレンド。自慢のおいしさをぜひ味わってみて!



名水手打そば お清水

☎0779-66-2595

大野市泉町3-8
11:00~14:00 17:30~深夜0:00
(最終入店22:00 L.O.23:00)
日曜17:30~23:00(最終入店21:00 L.O.22:00)
毎週水曜日 8台



62 特上ヒレ肉ソースカツ丼(カツ6枚のせ)…880円

MAP P78 E-4



特上ヒレ肉と福井県産米のボリューム満点丼

“福井の美味しいものをたくさん、安く”をモットーにしている人気そば店。特上ヒレ肉ソースカツ丼は、サクッとジューシーなヒレカツと県産コシヒカリの逸品。スペシャルソースが自慢で、ボリュームも満点。



やしろそば

☎0776-35-6666

福井市福1-2801 花の湯駐車場内ログハウス
☎11:30~15:00
毎週日曜日 50台



64 ソースカツ丼…760円

MAP P77 A-1

ふくいポークと大野産コシヒカリを使用

北陸自動車道福井北ICより300mの好立地にある創業120年のそば店で、福井県立恐竜博物館などの観光の行き帰りに立ち寄るのに最適。ソースカツ丼と、毎朝打つ手打ちおろしそばの福井2大名物を楽しみたい。



やま岡そば屋

☎0776-61-0114

吉田郡永平寺町松岡室28-21-1
☎11:00~20:30 (L.O.)
毎週木曜日(14:00~) 30台



61 和風カツ丼…850円(税込)

MAP P83 D-3

地元で愛される創業以来変わらない味

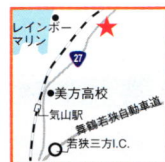
創業以来30年以上守り続けてきた味の和風カツ丼は、地元産コシヒカリご飯の上に卵でとじたカツを乗せ、醤油ベースで仕上げている。うどんとそばが一体になったこの名物“うそば”もぜひ、お試しあれ。



麺房 かなめ

☎0770-32-1648

三方郡美浜町金山24-15-1
☎10:00~17:00
毎週水曜日 15台



63 名物カツ丼…815円

MAP P78 E-3

先代より受け継がれた『卵ソース味』

人気のそば店のカツ丼は、オリジナルの「卵ソース味」。厚切りの豚カツを秘伝の出汁ソースで煮込み、仕上げにトロリと卵をかけている。先代より受け継がれた昔から変わらぬ味として評判のカツ丼、ぜひご賞味あれ。



やす竹

☎0776-26-7281

福井市文京7-9-35
☎11:00~16:00
17:00~21:00
毎週水曜日 15台



65 竹やのソースカツ丼…815円

MAP P78 E-3

自慢のソースタレとコシヒカリのご飯

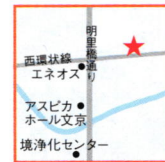
落ち着いた店内は個室も完備し、昼・夜共にゆっくりと和食を楽しめる。このソースカツ丼は、開店以来、継ぎ足してきたタレにカラリと揚げた熱々のカツをつけ、ホカホカのご飯に乗せた逸品。他、そばも美味。



悠の竹や

☎0776-22-0133

福井市文京6-21-12
☎11:30~14:00
17:00~22:00 (L.O. 21:30)
毎週火曜日・他 50台



12月12日、13日



FUKUDON CUP 2015
福井カップ2015

開催!

web投票でグランプリをとった店舗など数十店舗が大集結!



みんな遊びに来てね♪

66 元祖ソースカツ丼...880円(税込)



ヨーロッパ軒の歴史が
ソースカツ丼の歴史!

1913年に、ドイツで料理修業した初代高島増太郎が創業した日本で初めてのソースカツ丼。「ソースが違う!パン粉が違う!ご飯がうまい!」福井ならではの名物の一つとして、多くの人に人気を博している。



ヨーロッパ軒総本店

☎0776-21-4681

福井市順化1-7-4

☎11:00~20:00(L.O.)

☎毎週火曜日

☎コインパーキング駐車割引サービスあり



MAP P78 E-3

幾久店

☎0776-21-4682

福井市文京1-44-11 ☎毎週水曜日

やしろ支店

☎0776-35-0466

福井市洲4-1108 ☎毎週火曜日

大宮分店

☎0776-24-4198

福井市大宮3-14-11 ☎毎週火曜日

木田分店

☎0776-35-4688

福井市木田町1713 ☎毎週火曜日

花月分店

☎0776-21-4684

福井市花月2-3-18 ☎毎週火曜日

豊島分店

☎0776-21-4608

福井市豊島2-3-3 ☎毎週火曜日

みゆき分店

☎0776-21-4683

福井市城東2-13-15 ☎毎週火曜日

花堂分店

☎0776-35-4500

福井市西谷町1-1603 ☎毎週火曜日

三郎丸分店

☎0776-27-0230

福井市三郎丸1-1315 ☎毎週火曜日

大和田分店

☎0776-52-1468

福井市大和田2-402 ☎毎週火曜日

春江分店

☎0776-51-4800

坂井市春江町随応寺21-23 ☎毎週火曜日

丸岡分店

☎0776-67-0843

坂井市丸岡町一本田5-62 ☎毎週火曜日

神明分店

☎0778-52-2582

鯖江市水落町1-12-21 ☎毎週火曜日

68 串あげ丼... 700円

自慢のソースを使った
豪快な串揚げ丼

自家製ソースで仕上げたボリューム満点な串揚げ丼。ご飯はソース飯と梅味飯の2種類から選べるのでお好みで。店は落ち着いた雰囲気カウンター席のほか奥座敷では多人数の宴会も可。多彩なシーンでどうぞ。



MAP P76 E-4



レストラン たかは

☎0779-66-5823

大野市月美町6-14

☎11:00~22:00

☎不定休 ☎10台



67 ソースかつ丼...815円



自慢の自家製ソースで
ボリューム満点の丼を

三方五湖に面し、窓の外に水月湖が広がる絶好のロケーションで食事を楽しめる店。カツ丼は豚ロース、自家米コシヒカリを使い、オリジナルソースで仕上げた自慢の一品。ボリュームも満点でリピートしたくなる。

MAP P83 C-4



レストハウス 湖畔

☎0770-47-1266

三方上中郡若狭町海山77-9

☎9:00~20:00

☎不定休 ☎15台



70 しょうゆカツ丼(ヒレ)...750円



野菜たっぷり!
カラフルカツ丼

ハンバーグ、パスタ、定食などメニューも豊富な洋食店のしょう油カツ丼は、野菜がたっぷり乗ったカラフルな一品。肉はヒレ、豚ロース、チキンの3種類から選べる。手軽なハーフサイズもあり、気軽に味わえる。

MAP P76 E-4



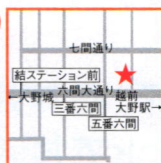
レストラン macherie (マシェリ)

☎0779-65-5959

大野市元町11-12

☎11:30~22:00(ランチは11:30~14:00)

☎第1・第3日曜日 第2・第4日曜日 ☎15台



69 カツ丼...890円

食欲をそそる
まろやかなソース味!

看板メニューのカツ丼は、子供から年配の方まで食べられるように、肉は軟らかく、味付けはまろやかなソース味に仕上げている。サイズも大・中・小とあり、お好みで選ぶことができる。ぜひ、ご賞味あれ。

MAP P78 E-2



レストラン ふくしん

☎0776-54-7100

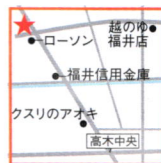
福井市高木中央1-205

☎月~木曜日11:00~15:00、16:30~19:30

金・土曜日 11:00~15:00、16:30~20:00

日曜日、祝日11:00~14:00、16:00~20:00

☎毎週火曜日、毎月第3水曜日 ☎12台



72 ソースカツ丼...880円

MAP P78 E-3



どどん箸が進む
福井名物ソースカツ丼

西武福井店本館8階のレストラン街にあり、買い物の合間に手軽に和食が楽しめる店。カリッと揚げた薄めのカツに特製タレを付けて県産米のご飯の上に乘せた名物ソースカツ丼の他、麺類や定食も豊富に揃う。



和食料理 釜蔵

☎0776-28-8282

福井市中央1-8-1 西武福井店8F

☎10:30~19:30 (L.O.19:00)

☎年中無休

☎西武福井店特定・指定駐車場あり



71 おろしダシカツ丼...806円

MAP P83 C-6

大根おろしとわさびの
風味でさっぱりと

若狭町、鯖街道沿いにある食事処で、いつも多くの県内外の客やツアー団体客で賑っている。おろしダシカツ丼は、揚げたてのカツに、ダシで煮込んだ大根おろしをぶっかけて、さらっと味わう大人気の一品。



若狭食堂 かみなか亭

☎0770-62-2166

三方上中郡若狭町三宅80-27

☎平日11:00~15:00 (L.O.14:30)

※平日夜は予約のみの営業

土・日曜日、祝日11:00~21:00 (L.O.20:30)

☎年末年始(12/31~1/2) ☎50台



アンケートに答えて
賞品をもらおう!!

公式ガイドブックの90ページについている
アンケートにお答えいただいた方の中から
抽選で273名様に掲載店で使える

1,000円分の
お食事券プレゼント!!

← 詳しくは90ページをチェック

73 豚ヒレカツ丼...750円

MAP P80 F-3



こだわりの食材で
ほっこり絶妙な味わい

館内は1・2階合わせて440名収容、一人の食事から家族連れ、接待・宴会と多目的に利用できる和風レストラン。豚ヒレカツ丼は、カリッと揚げた豚ヒレカツとトロトロに仕上げた卵の絶妙な味わいが楽しめる。



和風レストラン 瀧雅

☎0778-22-3700

越前市庄町36-1-1

☎平日11:00~14:30、16:30~20:30

土・日曜日、祝日11:00~21:00 (L.O.20:30)

☎不定休 ☎大型バス18台、乗用車50台



●値段は2015年9月末時点の税抜価格を基本としています。(一部、税込価格表示の店舗あり)

◆のついている店舗はweb投票に参加している店舗です。

公式ガイドブックに掲載の全273店舗がオリジナル丼で参加中!!

福井博 FUKUJON EXPO 2015 開催中

2015年10月1日~12月13日まで福井県全県で福井博を開催

掲載店舗をたくさんまわって、福井県公式ホームページや
福井県公式facebookで丼活報告をしよう!!

ベジ&
カフェ・
バラエティ

丼

Vegetable & Cafe・ Variety Donburi



1 豪傑丼…1,204円



越前の豪傑にちなんだ
豪快ごちそう豚丼

越前市興徳寺の斜め前にあるカフェ&ダイニング。越前の豪傑・真柄十郎左衛門にちなんだ、豚肉250g、タマネギ、黄色と赤色のパプリカを炒め、生姜ダレを絡めたデカ盛り丼が登場。君の食欲といざ勝負!



Easy Café & Dining

☎0778-27-8846

越前市宮谷町31-6
平日11:00~14:00 17:00~21:00
土日祝11:00~21:00
毎週月曜日 5台



バラエティ

丼

Variety Donburi

3 いわな丼…834円

エッ!?イワナの丼?
こんなの初めて!

三枚におろした新鮮なイワナを、香り高い自家製ダシと卵でとじた丼。ふわっふわトロトロの食感、ここならではの自慢。一度は足を運んで味わう価値あり。焼きたてアツアツ、イワナの塩焼きも人気だ。



いわなや

☎0779-83-1311

勝山市北谷町4116-10-2
ランチ11:00~16:30 (L.O.)
電話予約があれば、18:00まで
毎週水曜日、祝日の場合は営業
<http://www.fukui-awanaya.com> 15台



2 さばカレー丼…600円



「鯖のたいたの」と
カレーで元気モリモリ

子どもからおじいちゃん・おばあちゃんまで、みんなが楽しめる多彩なメニューを提供する店。誰もが大好きなカレーと鯖の煮つけを合体させた、斬新な丼が登場。モリモリ食べて、元気パワーをチャージしよう。



居酒屋 さんた

☎0770-45-3023

三方上中郡若狭町能登野38-13-1
17:00~23:00
不定休 15台



5 煮さば丼…630円



福井の鯖文化の最終形
料亭が作る煮さば丼

ある料亭が編み出した煮さばを使い、甘辛なタレで食べる丼。醤油ベースのタレで煮込むことで、さばの臭みが抜け、まるで蒲焼のような風味に仕上げた、まさにさば料理の最終進化形。ぜひ一度ご賞味あれ。



越前美食工房

☎0778-22-7575

越前市高瀬1-29-2
9:00~17:00
なし 10台
<http://echizenbisyoku.com>



4 蟹甲おひつまぶし…1,380円

1つで、2度・3度美味しい、
おひつまぶし

このおひつまぶしは、日本海の王様「ズワイガニ」をふんだんに使い、そのまま海鮮丼として、さらに蟹ダシでお茶漬けへと、2度・3度違った味わいが楽しめる至極の一品。自分好みの食べ方を見つけてみよう。



海の幸 わが家

☎0770-47-5313

敦賀市若葉町1-1531 さかな街内
10:00~18:00
不定休 さかな街駐車場使用可



7 炙りへしこ丼…834円

MAP P80 E-3



香ばしい炙りへしこに誘われて食欲も増進

郷土料理のへしこを炙ることで旨味を引き立て、さらにトロ口芋を入れてご飯となじませ、調和のとれた丼に。ダイコン、キュウリ、ニンジンなどの野菜も加えてシャキシャキ感も出した。どんどん箸がすすむ逸品。



お食事処 一福
☎0778-22-2535

越前市本保町12-1
11:30~14:00
17:00~22:00
毎週日曜日、祝日 24台



6 ひっで丼…834円

MAP P80 E-3

福井県民なら誰もがうなる「ひっで〜丼」

2014年全国丼グランプリメガ盛部門で金賞受賞! 今年にはさらに驚きと笑顔、お腹を満たすための「越前爆盛ひっで丼」を開発。思わず「ひっで〜」と言ってしまふ丼とは! ぜひお店で実物の迫力を体感して。



越前めん処 江戸屋
☎0778-24-3248

越前市高瀬2-6-15
11:00~19:00 (L.O. 18:30)
毎週月曜日、第3日曜日 5台



9 山うに丼…800円(税込)

MAP P80 G-2

福井の新名物山うに丼
ゆずと辛みが絶妙な味

「山うに」は、昔から河和田地区に伝わる薬味で、完熟ユズと福耳トウガラシ・塩・鷹の爪をすり鉢で丹念にすり合わせたもの。見た目は海の雲丹のようで、味は爽やか。ゆずの香りとおのやかな辛さが後を引く。



喫茶 碗碗
☎070-5145-8101

鯖江市西袋町40-1-2 うるしの里会館内
9:30~16:30
ランチタイム11:30~13:30
毎週火曜日(祝日の場合は翌日) 30台



8 焼き鯖まぶし丼…860円(税込)

MAP P78 F-3



鯖街道の福井、名物の焼き鯖をまぶした丼

福井北ICから車で約5分の好立地に、名産品の販売所とお食事処を併設。焼き鯖まぶし丼は、ひつまぶしのようにならぬように3度楽しめる。1杯目はそのまま、2杯目は薬味と一緒に、3杯目は黄金のダシをかけてお茶漬けで。



北前船のカワモト福井物産館
☎0776-53-8800

福井市玄正島町七字13-1
9:00~18:00
2階レストラン11:00~14:30
無休 10台



11 へしこ丼…1,000円(税込)

MAP P83 D-3



特産のへしこの旨さにやみつきになる

熱々ご飯に炒り玉子と焼へしこのほぐし身を乗せ、もみ海苔を散らした「へしこ丼」。へしこの程よい塩味を炒り玉子がマイルドに包む、一度食べたら忘れられない味わいと評判だ。久々子湖に来たら、ぜひ!



軽食喫茶 オーロラ
☎0770-32-1094

三方郡美浜町久々子33-44-1
8:30~17:00
毎週水曜日(夜は予約のみ) 20台



10 樽と丼…1,200円

MAP P84 F-3

地元小浜産の樽に入ったスイーツ丼

老舗菓子店がつくるユニークなスイーツ丼は、その名も「樽と(タルト)丼」。県産米粉を使用し、栗と五色豆がたっぷり入ったアーモンドタルトを、地元小浜産の樽入りで提供。アイデア満載の丼、ぜひご賞味あれ。



木屋傳
☎0770-52-0565

小浜市小浜白鬚42
9:00~18:00
毎週水曜日 1台



13 恐竜-DON...850円



器の中で"恐竜"に
会える!

恐竜に見立てたゴマ豆腐が
インパクト大!ごはんにかシ
ラ芋を混ぜ、カジキフライ
と、勝山「左義長祭り」の三
色短冊に見立てた金糸玉
子、青ジソ、梅肉をトッピン
グ。子供から大人まで楽しめ
る勝山の新名物だ。



旬彩遊食 厨ぼうず

☎0779-87-3939

勝山市長山町1-5-50
☎ランチ11:30~15:00(L.O.14:00)
ディナー17:30~深夜1:00(L.O.深夜0:00)
☎毎週月曜日 ☎15台
<http://chubouzu.com/>



12 おれのばあちゃんのなつかし丼...463円

MAP P78 E-2



カリカリとろろ
栄養抜群夏バテ知らず

辛み大根と長イモをミックス
し、上にはごま油で焼いた
薄あげと青ネギ、カイワレ。
飲んだ後のシメ飯に、サラサ
ラ食べられると評判。店主
のおばあちゃんがよく作って
くれたという懐かしい味を
再現した。



地元居酒屋のもっさ 高木店

☎0776-52-2184

福井市高木2-820-4
☎17:00~23:00
☎毎週火曜日 ☎10台



15 さくら御膳...1,250円



鮮やかなアカカンパの
さくらちらし寿し丼

伝統野菜「杉箸アカカンパ」
を堪能できる丼。炊き立て
ご飯に鮮やかな真紅の甘酢
漬けなどを混ぜ込み、見た
目も美しいさくらちらし寿司
風に仕上げた。こだわりの
十割そば、小鉢も付いたう
れしいセットで。



そば処 又八庵

☎0770-27-1048

敦賀市杉箸84-3
☎10:00~17:00
☎平日(土日祝日のみ営業) ☎10台



14 ちょい辛 黒豆丼...800円

MAP P78 E-4



ありそうでなかった
黒豆の和風あんかけ

そば屋でありながら「個性
な丼でお客様に未知との遭
遇を提供したい」と語る同
店。和洋中3種類の「マヨカ
ツ丼」や栄養ドリンク付の
「元気ふかつ丼」等、話題
の丼メニューに、なんと黒豆
の和風丼が登場!



そば蔵山奥 西村屋

☎0776-35-9155

福井市みのり4-1-18
☎11:00~14:30
17:00~20:30(L.O.20:00)
☎毎週月曜日 ☎12台



17 とろろかけ御飯...380円

MAP P76 E-4



ふわふわ食感がGOOD
とろろかけ御飯

県内に数少ない手打ちうどん
専門店。まかないから生ま
れた人気メニューのひとつ
で、うどんと一緒に注文する
客が多い「とろろかけ御飯」。
地元養鶏場の新鮮な
卵を使った、ふわふわな食
感が魅力だ。



手打ちうどん 真邑

☎0779-66-5656

大野市中保9-12-19
☎11:00~15:00(L.O.14:30)
17:30~21:00(L.O.20:30)
☎毎週木曜日 ☎17台



16 このみ丼...790円

MAP P80 E-2

かつ丼、天丼、親子丼
一度に楽しめちゃう

食堂の名にふさわしく、子
供からお年寄りまで幅広く満
足できるメニューが充実。オ
ススメの「このみ丼」は、3
種類の丼を一度に楽しめ
るとあって大好評。あれもこれ
もの欲ばり派はこの丼に決
まりだ。



大福食堂

☎0778-51-0775

鯖江市日の出町5-23
☎11:00~20:00
☎毎週火曜日 ☎7台



19 へし玉丼...723円

MAP P80 E-2



絶品!自家製へしこに
黄身が絡み合う

自家製へしこと黄身の相性がバッチリ!!「ここにしかない味を提供する」をモットーに、メニューのほとんどは常連さんと一緒に考えられたもの。他にもホルモンの唐揚げや刺身もオススメ。初めてでも居心地◎。

天喰家

☎0778-52-6424

鯖江市旭町1-8-11
☎18:00~不定時
☎毎週水曜日 10台



21 菊りん丼... 700円

MAP P78 E-2

まかない発、禁断の
粉もんやみつき丼!

キャベツたっぷりのお好み焼きをごはんの上にのせ、さらに半熟玉子がトロ〜リ。一口食べたら、やみつき間違いなし!甘いソースがからんだごはんもたまらない!!ガッツリと食べごたえあり!一度ご賞味あれ。



福井旬心 菊りん亭

☎0776-56-2616

福井市石盛町811 Fプラザビル1F
☎火~木曜日17:00~深夜0:00 (L.O.23:30)
☎金~日曜日11:30~深夜0:00 (L.O.23:30)
☎毎週月曜日 10台



23 ナチュラル丼...1,019円

MAP P80 E-4



とろ〜りとろける
チーズがたまらない!

やわらかい豚ヒレ肉の間にとろけるチーズを挟んで揚げ、自家製ソースにくぐらせた店主渾身の丼。一口かむと肉汁がジュワッ、中からとろ〜りとろけるチーズがあふれ出る。これはもうやみつき間違いなしだ。

水芭蕉&つる八

☎0778-23-4664

越前市塚原町24-9-3
☎8:30~21:00
☎なし 10台



18 ビックリ丼...800円

MAP P75 C-3



ほっこりカウンターで
腹ペコを満たそう

オシャレで美味しい鉄板焼きの店。あわら産越のルビーを使ったお好み焼きを小さなサイズのおつまみ感覚で楽しめる。打ち解けやすいカウンター越しの会話も弾む、女性でも気軽に入れる雰囲気がいっぱい。

鉄板焼 海月

☎080-1955-3832

あわら市温泉1 湯けむり横丁屋台村
☎18:00~深夜0:00 (L.O.23:30)
☎毎週木曜日 20台



20 大野半夏生 焼さばネギ丼...695円

MAP P76 E-4



越前大野半夏生名物
焼さばネギ丼

創業昭和27年の老舗から、大野名物の丸焼き鯖をアレンジした「焼さばネギ丼」が誕生。半夏生以外にも季節を問わず毎日作られる焼き鯖は、香ばしく身の旨味が凝縮。ネギのさっぱり感が味のアクセントに。

越前鯖の棒寿司本舗 (有)日古里

☎0779-66-2625

大野市元町8-16
☎11:00~18:00
☎不定休 2台



22 たら福丼...700円

MAP P80 F-4



タラの竜田揚げに特製
あんをかけた変わり丼

地物のタラを竜田揚げにし、特製あんをかけて県産コシヒカリのご飯に乗せた、珍しい丼。宴会中心の和食の店で、宴会場はバリアフリー仕様、1階なので年配の方でも安心。少人数から70名まで対応している。

ますだや

☎0778-27-1227

越前市味真野町12-34
☎ランチ11:30~15:00
(宴会の予約は時間外OK、電話にて受付)
☎毎週月曜日 10台



25 天空のどんぶり...600円



MAP P76 E-4
美味しい水・日本一の
大野市ならではの一品

名物つくねを主役にし、大野市の絶景天空の城「大野城」をイメージして完成させた、豪快コラボ。米や野菜は大野産にこだわったものばかりで、店主のセンスと創意工夫が感じられる。自信作を堪能してほしい。



焼鳥居酒屋 火の鳥

☎0779-64-5887

大野市中保22-1-1

■17:00～深夜0:00 (L.O.)

■毎週木曜日 ■15台

Facebook 焼鳥居酒屋 火の鳥 大野店



24 四季彩丼...695円



MAP P83 D-6
熊川くずを贅沢に使い
あんかけにした和風丼

国道303号線沿い、日本遺産登録第1号熊川宿に近い道の駅「若狭熊川宿」の食事処。若狭名物「浜焼き鯖」の身を甘辛く味付けし、フレーク状にしたものを熊川くずに混ぜ込み、あんかけにした和風テイストの丼。



道の駅若狭熊川宿
四季彩館

☎0770-62-9111

三方上中郡若狭町熊川11-1-1

■10:00～18:00 (L.O.)

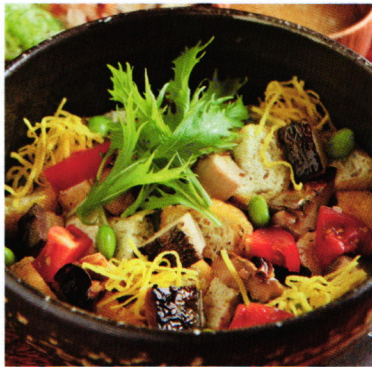
■毎週木曜日、年末年始 ■40台



27 福井のいいところ丼...1,000円

あっさり、さっぱり、
福井の名物大集合!!

昼ランチから夜の大宴会まで多様なニーズに応えてくれる店。注目の丼は、焼鯖、竹田の厚あげ、越のルビーを使い、食べやすいあっさり味に仕上げた。さらにおろしバモセットにした、いいところ取り丼。



ろくべい

☎0778-23-7668

越前市国高2-42-7

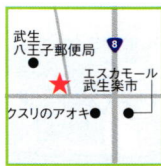
■ランチ11:30～15:00 (L.O.14:00)

夜 (平日) 17:30～深夜0:00 (L.O.23:30)

(日・祝) 17:00～23:30 (L.O.23:00)

■毎週火曜日(ランチのみ) 急な変更有 ■80台

<http://www.fu-fa.jp/>



26 鯖ンバ...649円



MAP P84 F-3
海のビビンバ!!
若狭小浜の新しい丼

"若狭OBAMAモノづくり合衆国"監修の丼で、ワール丼カップなどイベントで大好評。甘辛く煮た焼き鯖のほぐし身とピリリと辛い柑なんばの相性が抜群で、言葉で言い尽くせない美味しさ。小浜では、この店のみ提供。



やまと庵

☎0770-53-3450

小浜市四谷町20-13

■11:00～21:00 (L.O.20:30)

■不定休 ■20台



28 鯖すき丼...1,000円

MAP P84 F-3
若狭の浜焼き鯖で
板場のまかない丼

昔ながらの小浜の郷土料理「浜焼き鯖」に、ひと手間加えた美味丼。谷田部ネギ、タマネギ、焼豆腐、ショウガで甘辛く煮てご飯の上にかき、仕上げに錦糸玉子、針生姜、白髪葱をトッピングして完成。要予約。



若杉末広亭

☎0770-53-0202

小浜市大手町8-5

■昼11:30～14:00

夕方17:00～20:30

■年末年始 ■20台

<http://www.wakasugi.biz>



ベジ&
カフェ・

丼

Vegetable & Cafe
Donburi

2 ラグーのガパオ丼...880円



うわさのガパオを
ラグー風丼にアレンジ

カフェなどで話題急上昇中のタイ料理のガパオをラグー風にアレンジ。ピリ辛のミンチにとろ〜り玉子がピッタリ!ビールやワインを片手におつまみ感覚でもgood。腹ペコさんはガッツリ食事で楽しんじゃおう。

MAP P84 G-4



キッチン ラグー

☎0770-56-1131

小浜市竜前5-13-1
☎ランチ11:30~14:00(L.O.13:30) 土日11:30~15:00(L.O.14:30)
ディナー18:00~22:00(L.O.21:30) 全土18:00~23:00(L.O.22:30)
☎毎週水曜日 ☎10台

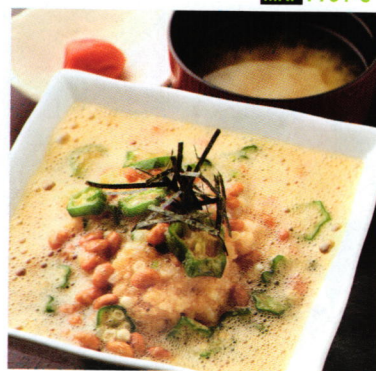


1 ネバネバ丼...760円

ネバネバ食材たちが
丼の中に大集結!

オープン当初から人気の「ネバネバ丼」は、卵・納豆・オクラ・山芋が入ったネバネバ好きにはたまらない丼。完全バリアフリー、座敷席完備、安心・安全・のんびりと過ごせ、お子様連れにもオススメの場所だ。

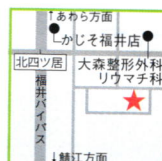
MAP P78 F-3



カフェ あんのん

☎0776-54-3555

福井市北四ツ居2-7-17
☎モーニングタイム9:30~11:00
ランチタイム11:00~14:00/カフェタイム14:00~18:00
☎毎週水曜日 ☎30台
<http://cafeannon.jp>

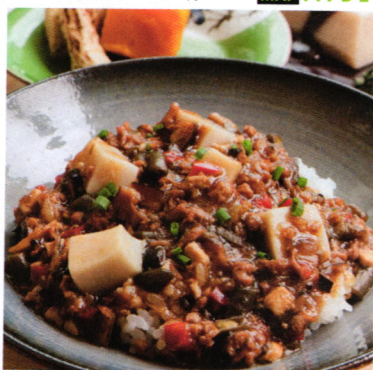


4 精進マーボー豆腐丼セット...1,600円

※本セットは、前菜、本日の一品、デザート、食後のコーヒー付

お肉を使ってないのに
コク旨マーボー豆腐丼

豆腐・ごま豆腐の製造メーカー幸伸食品の直営店・幸家。大豆をお肉に見立てたマーボー豆腐丼は、豆腐創作料理レストランならではのコクと旨味が絶妙。デザートに農林水産大臣賞受賞の豆乳生チョコプレート付。



MAP P77 B-2



禅どうふの郷 幸家

☎0776-63-1167

吉田郡永平寺町京善41-53-1
☎10:00~16:00(L.O.14:30)
☎なし(冬季臨時休業あり) ☎40台



3 焼肉サラダ丼...1,019円



お肉も野菜もたっぷり
食べられるヘルシー丼

福井県産のコシヒカリと一緒に、しっかり味付けした牛カルビとたっぷりお野菜、味の決め手になるピリ辛タレが絶妙。あまりの美味しさに手が止まらない!鯖江の名物バーラー、ぜひ何度も足を運んでみて。

MAP P80 E-2



green parlour ベルベル 鯖江店

☎0778-52-3888

鯖江市小黒町1-5-3
☎9:00~23:00(L.O.22:30)
モーニング9:00~11:30/ランチ11:00~14:00
☎毎週火曜日(祝日の場合翌日) ☎50台
<http://www.bellver.jp>



6 茄子とトマトのミート丼...720円



越のルビーを使った
フルーティなカフェ丼

あわらのブルーベリーで知られる「瑞香園」は、地元食材を使ったメニューも人気。注目は、あわら産コシヒカリと越のルビー、あわら産ナスを使った、チーズたっぷりトマト丼。フルーティな味わいをぜひ!

MAP P75 D-3



瑞香園

☎0776-73-3248

あわら市山十楽53字一ツ橋2-11
☎9:00~17:00
☎毎週木曜日 ☎15台
<http://www1.fctv.ne.jp/~keimi-u/>

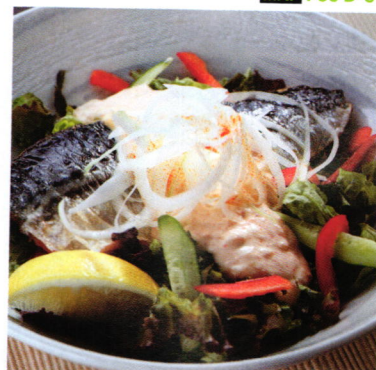


5 サバサンド丼...1,000円

熱々アゲアゲの鯖を
白米にのせて気分上々

鯖にパンなんて美味しいの!と、メディアに取り上げられた「サバサンド」の『サバカフェ』が、サバサンドを丼にアレンジ。熱々揚げたての鯖を白米にオン!特製マヨネーズとレモンで召し上がれ。

MAP P83 D-6



Saba*Cafe 鯖魚路

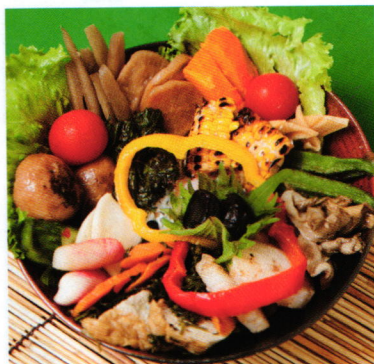
☎0770-62-9048

三方上中郡若狭町熊川12-16-2
☎11:00~17:00(L.O.16:30)
☎毎週水曜日、不定休、冬季休業あり ☎10台
<http://saba-cafe.com/>



8 ふくいの野菜丼...463円

MAP P78 F-3



季節の野菜がもりもり
医食同源で元気!

福井市中央卸売市場内の店
ならではの、驚きの丼が登場!
福井の野菜やお惣菜が
てんこ盛りの彩り丼!

季節の野菜をたっぷり食べ
て元気をチャージしよう!

(※こちらの丼は土曜日のみ
提供)

中央卸売市場のドン・重左工門
(重左工門商店)

☎0776-60-1516

福井市大和田1-101
福井市中央卸売市場内②ゲート近く
10:30~14:00
毎週水・日曜日、祝日、盆、正月
市場内駐車場利用



10 アボカド丼...700円

MAP P80 E-2

新!深夜のシメ飯
ヘルシー&お腹満足

常連客のアイデアから生ま
れたアボカド丼が、あまりに
美味しかったので今やメ
ニューになったという一品。
ちらし寿司風の丼は、さっぱ
りとした味わいで、お酒のお
つまみにも飲んだ後のシメ
飯にもぴったりだ。



Bar Comrade

☎0778-42-7726

越前市家久町30-8
18:30~(L.O.翌1:30)
毎週火曜日、第三日曜日 2台



7 ベジタブル丼...741円

MAP P80 E-2



野菜ソムリエおすすめ
ベジタブル丼

同店の野菜ソムリエが提案
する10種類以上の旬の野
菜がたっぷり入ったヘル
シー丼。お米、野菜は各種
福井県産を使用。栄養面は
もちろん、鮮やかな盛り付け
にも満足。食べれば気分も
フレッシュになれそう。

スローベリィ

☎0778-25-0141

鯖江市水落町2-28-25
10:00~19:00
ランチタイム11:00~14:30(福井はランチのみ)
毎週水曜日 21台
http://www.sloebery-plus.com/



9 木の葉丼...713円

MAP P78 E-4



お肉の代わりにアレ
「葉っぱ」がうまい!

肉の代わりに使っているの
は、通称「木の葉」とも呼ば
れる「うすあげ」。たっぷり
野菜をダシで炊いて、刻み
海苔をトッピング。おそばも
付いた小丼セットもあり。こ
の味、一度食べたらくせにな
るかも。

成田屋

☎0776-36-1453

福井市春日2-9-24
11:00~21:00(L.O.20:30)
ランチタイム 11:00~15:00
毎週水曜日 5台



12 山菜丼...850円

MAP P76 E-3



奥越の山菜たっぷり
創業以来のヒット商品

奥越で採れた山菜8種類を
煮込み、トロロイモをまぶし
た山の幸丼。創業45年以
来、変わらぬ味で人気の一
品だ。八角形の建物が目印
で、荒島岳の山々を眺めな
がら、九頭竜川の地鮎料
理、山菜料理も楽しめる。

レストラン 和た里

☎0779-88-1628

勝山市平泉寺町大渡21-16
10:00~18:30
第2・4水曜日 夏期無休
25台 大型2台



11 鯖の甘露煮と野菜の揚げ浸し丼...800円

MAP P80 F-2

ほろほろに煮た鯖と
たっぷり野菜の丼

鯖江にちなみ、鯖を自家製
山椒を入れて、骨まで柔らか
く甘露煮に。地物の野菜は
揚げてだし汁に漬け、越前
市産のご飯の上にゴロンと
のせて提供される。手間を
かけて作られた、店主の思
いがこもった逸品。



ほおずき

☎0778-51-6160

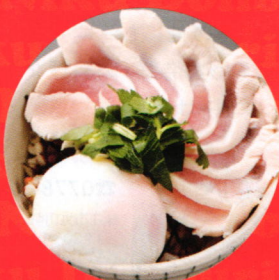
鯖江市東鯖江1-4-21
17:00~23:00(L.O.)
毎週火曜日 15台



肉

丼

Niku Donburi



2 ドラゴンライス…480円

MAP P82 G-2



肉味噌と濃厚チーズ & 半熟玉子で食欲増進

県産豚ひき肉を豆板醬やニンニクで、甘辛く深みのある味わいを引き出し、そこにとろけたチーズと半熟玉子を絡ませる。さらにラー油で辛味と香りをプラスして仕上げた、濃厚にして旨辛くご飯がすすむ逸品。



居酒屋 びあだる本町店

☎0770-23-3063

敦賀市本町2-7-14

☎17:00～深夜0:00(L.O.23:30)

☎不定休 ☎商店街の駐車場を利用



1 牛すじ丼…780円

MAP P80 E-3

人気メニューを丼に! 生卵付き牛すじ丼

創業22年の居酒屋。居酒屋メニューに加えて、牛丼やカツ丼、ヤキメシ、ラーメンなど、食事メニューも豊富で特にみそラーメンがおすすめ。牛すじ丼は、人気メニューの牛すじ煮込みを丼にしたもので、生卵付き。



居酒屋 志づぼ

☎0778-21-0978

越前市高瀬2-2-28

☎17:00～23:00

☎毎週日曜日 ☎20台



4 どて飯(すじ煮丼) …602円

MAP P80 F-2

関西でおなじみの味を 福井風にアレンジ

関西でおなじみの味をアレンジ。醤油で甘辛く煮た牛すじを温泉玉子とたっぷりネギと共にご飯の上に。田園にとけこむように佇むお店は、掘りごたつ式テーブルや大広間、イス席個室も備え気軽にくつろげる。



お好み処 さくら

☎0778-43-5388

鯖江市中野町233-11

☎11:00～23:00

☎毎週火曜日 ☎25台



3 ブタ丼…750円(税込)

MAP P78 E-5

豚肉とシャキシャキ 野菜炒めがたっぷり

豚肉とモヤシ、キャベツ、ネギを秘伝の醤油タレで炒めて、ご飯に乗せたボリューム満点の丼。シャキシャキの野菜もおいしく、肉と野菜を同時に摂れて、育ち盛りの子供から学生、サラリーマンにも大人気。



越前そば 大もり支店

☎0776-38-2386

福井市浅水町104-6

☎11:00～22:00(L.O.21:30)

☎毎週水曜日 ☎20台



6 ユー・アイ丼…649円

MAP P78 E-4

柔らかい福井ポークと 甘辛タレが味の決め手

県生活学習館(ユー・アイふくい)内にあるカフェ。ユー・アイ丼は、柔らかい福井ポークを甘辛いタレで絡めて、トッピングの温泉玉子と共にご飯に乗せた豚丼。メッセージを記したユー・アイクッキー付き。



カフェ&ランチ サンニスマイル

☎0776-41-2566

福井市下六条町14-1 ユー・アイふくい内

☎9:00～16:30(L.O.16:00)

モーニング9:00～11:00、ランチ11:00～14:30、

ティータイム14:30～16:30

☎毎週月曜日(祝日の場合は営業、翌日休)、第3日

曜日、年末年始 ☎ユー・アイふくい駐車場利用可



5 にぎわいステーキ丼…2,000円

MAP P80 E-1

国産黒毛牛リブローズ 肉を使用

国産黒毛牛リブローズ肉をたっぷり2枚使用し、黒と白の玉ねぎソースでさっぱりと味わえるボリューム満点の丼。1枚載せのステーキ重もあり。その他にも海鮮丼など、多彩な海鮮・肉料理などメニューは豊富。



海鮮・肉料理 ピーぶ留

☎0778-51-6855

鯖江市丸山町2-1-26

☎11:30～14:00

☎17:00～22:00

☎毎週月曜日(祝日の場合は営業) ☎60台



8

福井ポークステーキ丼

～越のルビーのアーリオソースで～900円

MAP P85 B-4

女性にもおすすめ
イタリア風の旨味丼

甘味のある福井ポークを丁寧に焼き上げ、福井ブランドのミディマト“越のルビー”を白ワインで煮詰めた特製ソースを絡めて仕上げたイタリア風丼。昼カフェタイム、夜カフェ&バータイム共に注文できる。



CAFÉ ZOO

☎0770-72-3790

大飯郡高浜町東三松59-1

☎昼カフェ11:00～17:00(L.O.16:00)

☎夜カフェ&バー19:00～翌3:00(L.O.翌2:00)

☎毎週月曜日 ☎20台

若狭路



7

若狭牛ステーキ丼…1,300円

MAP P80 F-6

若狭牛で幸せ感じる
至福丼

今庄I.C.そばの野菜ソムリエが営むレストラン。若狭牛は福井県を代表する、全国に広めたい牛肉。一度食べたら忘れられない味を、野菜とコラボした丼で楽しませる。



カフェ&レストラン ネヌファ

☎0778-45-1050

南条郡南越前町湯尾19-23-3

☎モーニング8:30～11:00

☎ランチ11:30～15:00

☎ディナー18:00～20:30

☎毎週水曜日 ☎15台



10

八戒丼…741円

MAP P78 E-3

洒落たネーミングの
オリジナル肉丼

『西遊記』に登場する猪八戒(豚)からネーミングした豚と野菜の甘辛い丼。他にも、悟空・三蔵・沙悟浄・小竜など、『西遊記』に登場するキャラクターの丼、定食あり。気の合う仲間と円卓で中華を楽しみたい。



西遊記

☎0776-24-2480

福井市中央1-19-18

☎11:30～14:00

☎17:30～22:30

☎第1・3・5水曜日 ☎なし



9

ステーキ丼…1,800円

MAP P80 E-2

国産牛サーロイン
150g使用

特選ステーキからお子様ランチ、築地直送のマグロの刺身まで豊富なメニュー。個室に宴会場も備え、慶弔の集まりや各種会議&会食にも利用できる。ステーキ丼は、サーロインを150g使用しボリュームも満点。



グリル セピア

☎0778-51-2998

鯖江市水落町3-8-25

☎11:00～22:00(L.O.21:30)

☎毎週火曜日 ☎22台



12

炙り鶏丼…680円

MAP P80 E-4

若鶏の炭火タレ焼きが
香ばしくて美味

2015年3月に移転オープン、真新しい店内で焼鳥や焼肉を楽しめる。炙り鶏丼は、国産若鶏を炭火で香ばしくタレ焼きにし、温泉玉子と共に県産コシヒカリのご飯に乗せた丼。お店では軍鶏や若狭牛も味わえる。



軍鶏家 おかめ

☎0778-24-5698

越前市妙法寺町412

☎11:30～14:30(L.O.14:00)

☎17:00～22:30(L.O.22:00)

☎毎週木曜日 ☎10台



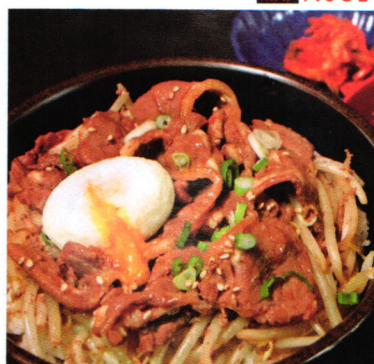
11

芝政ジンギス丼…980円

MAP P75 C-2

名物のジンギスカンを
そのまま丼に

日本海を臨む芝のテーマパーク内のジンギスカンレストラン。芝政ジンギス丼は、長年親しまれている名物のジンギスカンを丼に。特製タレに漬け込んだラム肉はジューシーで、県産コシヒカリとの相性も抜群。



芝政ワールド ジンギスカンレストラン

☎0776-81-2110

坂井市三国町浜地45-1

☎11:00～15:00

☎不定休(平日は団体予約10名以上の対応)

☎芝政ワールド内駐車場



14 若狭牛卵とじ丼...1,200円



MAP P82 G-2



若狭牛をダシと卵でとじた絶品丼

2015年7月に新築リニューアル、“旬彩和洋”のネーミング通り、季節の山海の幸を使った豊富なメニューが揃う。若狭牛卵とじ丼は、若狭牛をダシと卵でとじた逸品。つゆだく等のお好みにも応じてくれる。



旬彩和洋 坂本

☎0770-22-3844

敦賀市本町1-3-19 上出ビル1F

☎17:30~翌4:00頃

☎不定休 ☎近隣に無料・有料駐車場あり



13 ネギタン塩丼...800円(税込)

MAP P80 F-5

塩ダレのあっさり味に満腹でも箸が進む!

JR南条駅すぐそば、焼肉メニユーが充実した居酒屋。ネギタン塩丼は、ジューシーな豚タンを自家製の鶏脂入りの塩ダレで炒めた自信作。満腹でも箸が進む味だ。焼肉のほかにも多彩なメニューが揃うのもうれしい。



衆望

☎0778-47-2050

南条郡南越前町東大道33-13

☎平日18:00~23:00

☎土・日17:00~23:00

☎毎週木曜日 ☎6台



16 生姜焼丼...700円(税込)

MAP P77 B-6

相性も抜群な生姜焼きと池田産コシヒカリ

地元で愛されて50年、麺類から丼物、定食と約50種類の豊富なメニューが揃う店。生姜焼丼は、生姜の風味とタマネギの甘味が美味しく、ご飯との相性も抜群でスタミナたっぷり。リーズナブルな価格も嬉しい。



しらほ食堂

☎0778-44-6217

今立郡池田町池田11-3-3

☎12:00~13:30

☎17:30~20:00

☎毎週水曜日 ☎5台

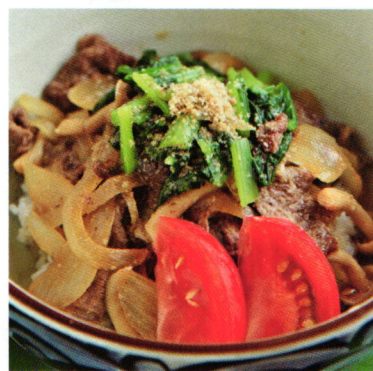


15 牛ごま炒丼...800円

MAP P80 E-3

まかないから誕生肉も米も県産食料

創業180年の老舗そば店。ソースカツ丼や中華そばもおすすめで、7代目が真心込めて先代の味を守り続けている。牛ごま炒丼は、まかないから生まれた一品で、米は地元白山地区産のコシヒカリを使用している。



庄境屋

☎0778-22-0619

越前市京町1-1-20

☎11:00~14:30

☎17:00~19:30

☎毎週木曜日 ☎5台



18 山盛サーロイン丼...3,800円

MAP P78 E-3

豪快なサーロイン丼 早食い挑戦者募集中

極厚の熟成サーロインを炭火でじっくり焼き上げて、山盛りのご飯の上に乗せた豪快な丼。1人で20分以内に食べきったら半額、2人なら100円引きというサービスも実施中。ぜひ、チャレンジしてみてください。



炭火ステーキ キッチン&バル

☎0776-20-2123

福井市手寄1-4-1 アオッサ3F

☎11:00~15:00(L.O.14:30)

☎17:00~22:00(L.O.21:30)

☎毎週水曜日 ☎チケットサービス有



17 焼鳥キムチ丼...1,000円

MAP P75 C-3

香ばしい焼鳥にキムチの辛さがベストマッチ

あわら温泉屋台村・湯けむり横丁内の店。炭火で1本1本丁寧に焼き上げる焼鳥がメイン。他、温泉へしこビザや竹田あげ串など、県の名産を使ったメニューも。焼鳥キムチ丼は辛さが美味しく、ボリュームも満点。



炭小屋 -BON-

☎080-1958-5409

あわら市温泉1 湯けむり横丁屋台村

☎18:00~23:00

☎毎週水曜日 ☎15台



20 スタミナピリ辛どんぶり…1,389円

MAP P82 G-2

元気モリモリスタミナ
ピリ辛どんぶり

太陽軒は昭和28年に敦賀にラーメン文化をもたらした最初の屋台ラーメン。同店自慢の丼は、福井県産コシヒカリ、福井ポークを使用し、キムチ、ニラ、豚肉を炒めて豪快に盛り付けたスタミナ満点の一品。



中華料理 太陽軒

☎0770-22-1861

敦賀市古田刈67-1209
 ☎11:00~21:00(L.O.20:30)
 ㊿不定休 ㊿5台



19 いのスタ丼…950円

MAP P78 E-3

県産イノシシ肉を使った
スタミナたっぷりの丼

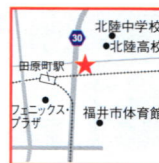
県産のイノシシ肉とタマネギをオリジナルの甘辛いタレで炒め合わせ、県産米のご飯に盛った、スタミナたっぷりのジビエ丼。お店は、個室や大人数収容可能な座敷席も備え、円卓を囲んだコース料理なども味わえる。



チャイニーズ・レストラン もりた

☎0776-22-5813

福井市文京1-5-10
 ☎11:30~15:00
 17:00~21:00(L.O.)
 ㊿毎週水曜日 ㊿10台

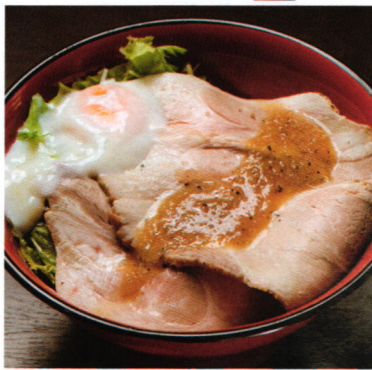


22 ローストポークどん… 814円

MAP P78 E-3

女性の人気急上昇
オシャレどんぶり

見た目もオシャレな丼に仕上げた、女性にイチオシの一品。他にも、ステーキどん、ソースカツどん、海鮮どんなど、丼メニューが豊富。夜は居酒屋としても利用でき、女性同士でも気軽にわいわい楽しめる。



丼ぶりダイニング 星みつ

☎0776-97-9512

福井市中央1-10-9
 ☎11:00~15:00(L.O. 14:00)
 17:00~深夜0:00(L.O. 23:00)
 ㊿毎週日曜日 ㊿なし
 (但し、予約があれば営業)



21 カルビ丼…1,186円

MAP P82 F-2

熟成された肉の旨味と
秘伝のタレが絶妙

敦賀の老舗ステーキハウス『ぼたん亭』の1階にある喫茶コーナー。カルビ丼は看板メニューで、お肉を知り尽くしたステーキハウスプロデュースならではの質の高い肉と、絶妙な辛味のタレが美味しさのポイント。



T-Bone

☎0770-25-8686

敦賀市新松島町3-8 ぼたん亭1F
 ☎11:00~14:00
 17:00~22:00(L.O.21:00)
 ㊿無休 ㊿8台



24 ステーキ丼…1,019円

MAP P82 G-2

老舗ステーキハウスが
作るこだわりの味

寿司店、ステーキ店、バー、カフェなど敦賀の人気飲食店が共同で運営するお弁当のセレクトショップ。ステーキ丼は人気商品の一つで、老舗ステーキ店ならではのタレと県産ハナエチゼンが美味しさのポイント。



Blue Label Kitchen(蒼印食堂)

☎0770-22-2466

敦賀市本町2-9-22
 ☎11:00~売り切れ次第終了
 ㊿毎週日・月・火曜日 ㊿なし

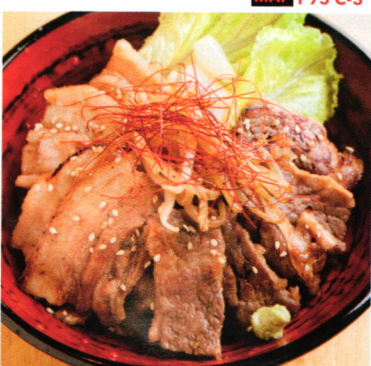


23 W肉丼…1,200円

MAP P75 C-3

福井が誇るブランド
肉をWで贅沢に

あわら温泉屋台村・湯けむり横丁内の店。W肉丼は、福井の肉の2大ブランド、若狭牛と福井ポークを一度に味わえる贅沢な丼で、ご飯は福井産コシヒカリを使用。彩りに坂井市特産の花らっきよを添えている。



なかのや

☎090-8262-1576

あわら市温泉1 湯けむり横丁屋台村
 ☎17:00~深夜0:00
 ㊿毎週月曜日 ㊿15台



26 からあげ丼…400～680円

MAP P76 E-2



どこにもない味
驚きの唐揚げ

3年間試行錯誤を繰り返して作り上げた唐揚げは、どこにもない味で「聖地・中津のものにも負けない」と太鼓判。他、佐世保バーガーにも負けないバーガーもおすすすめ。からあげ丼は、唐揚げが3～7個まで選べる。



Bon・キッチン

☎0779-64-4118

勝山市元町1-7-21 WAVEフチガビル1F
月～金曜日11:30～15:00、17:00～21:00
土・日曜日、祝日11:00～21:00
毎週火曜日 サンプラザ駐車場利用可



25 つくね丼…585円

MAP P76 E-4

肉汁たっぷりつくねと
大野産米の絶妙コラボ

関西出身の大将が試行錯誤の末たどり着いた名物つくねを大野産コシヒカリの上に贅沢にオン。ジューシーな肉汁&キラキラ光る米の絶妙なハーモニーをぜひ！自慢の焼き鳥とお酒も一緒に楽しみたい。



本格炭火焼料理

☎0779-64-5383

大野市弥生町1-17
17:00～23:00
毎週火曜日 6台



28 若狭牛焼肉丼…1,389円

MAP P85 D-4

若狭牛をたっぷり
140g、至福の焼肉丼

福井が誇る若狭牛をたっぷり140g使ったボリューム満点の焼肉丼。焼肉の上には和風サラダがトッピングされてヘルシーさもアップ。味噌汁と名田庄漬付き、タレはポン酢と焼肉のタレの2種類、お好みでどうぞ。



道の駅 うみんぴあ大飯

☎0770-77-4600

大飯郡おおい町成海1-1-2
10:00～17:00
第1・3月曜日、12/31、1/1 37台



27 焼肉丼…500円

MAP P80 E-1



秘伝のタレを絡めた
肩ロース肉の焼肉丼

鯖江市の西循環線沿いにあるラーメン店。焼肉丼は、お店で1番人気の焼肉ラーメンの焼肉を県産コシヒカリご飯の上に乗せて、秘伝の甘い辛いタレをしっかりと絡めた逸品。リピーターの多い人気商品となっている。



みきちゃんラーメン

☎0778-52-8267

鯖江市礼町106
11:30～14:00
17:00～23:30
第1・3火曜日 15台



30 いのししやき肉丼…680円

MAP P80 E-2



たこ焼き店で食す
イノシシの焼き肉

昔ながらのたこ焼き屋さん。地元産のイノシシ肉を使った、焼き肉丼やラーメン・定食をはじめ、たこ焼き・たい焼き・サラダ焼きなどのメニューも盛りだくさん。気軽に立ち寄り、ガッツリお腹を満たそう。



めだか (たこ焼き)

☎0778-51-8881

鯖江市桜町1-5-9
11:00～21:00
毎週火曜日 なし

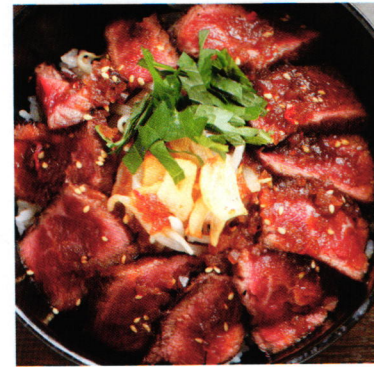


29 ピリ辛っ!カルビDON…850円

MAP P76 E-2

箸がどんどんすすむ
カルビDON

地元勝山のコシヒカリ米を使い、焼肉店ならではの牛カルビ肉を香ばしく焼き上げてご飯に乗せたカルビDON。特製ピリ辛タレをかけて、よく混ぜて食べれば、バラ肉の上質な脂と旨味を堪能できる。



名代ホルモン 万賛館

☎0779-69-2424

勝山市沢町2-7-27 フレッシュタウンハッピー内
17:00～深夜0:00 (L.O.23:00)
毎週月曜日 24台



32 ホルモン丼...850円

MAP P80 E-3



やみつきになる
極めつきホルモン丼

黒毛和牛A4ランク以上の上質な肉を使用した焼肉を堪能できる店。ホルモン丼は、新鮮なホルモンの自家製タレをつけて焼き上げ、大野産コシヒカリのご飯に乗せた。ホルモンのプリプリとした食感が楽しめる。



焼肉 京城苑

☎0778-21-1528

越前市府中1-14-23

🕒17:00~23:00

📅毎週水曜日 🍷4台

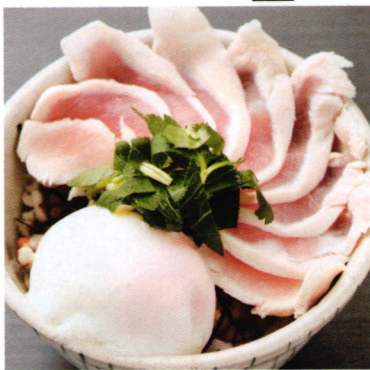


34 生親子丼... 600円

MAP P84 F-3

鶏たたきと温泉玉子の
親子競演

半個室空間で、お酒と手作り料理を楽しめる居酒屋。生親子丼は柔かく旨味たっぷりの鶏のたたきと温泉玉子を県産コシヒカリご飯の上に乘せて混ぜ合わせ、わさび醤油でいただく変わり種親子丼。ご賞味あれ。



遊庵

☎0770-53-5544

小浜市小浜酒井110-3

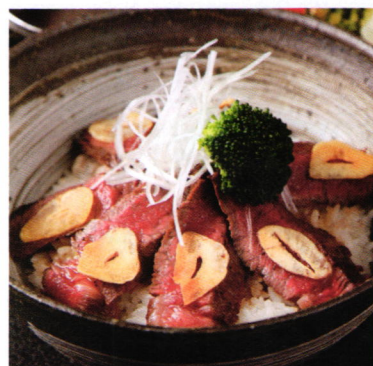
🕒18:00~深夜0:00 (L.O.23:00)

📅毎週火曜日 🍷なし



36 春之助丼(ステーキ丼)...3,980円

MAP P75 C-4



とろける脂と風味
若狭牛の極み丼

若狭牛と共に43年、老舗レストランが提供するの、きめが細かく風味豊かな若狭牛を極めたステーキ丼。店内には和室、洋室を備え、メインとする若狭牛をはじめ、和食、洋食のアラカルト、定食を楽しめる。



レストラン朱雀

☎0776-72-0143

坂井市坂井町下兵庫252-14

🕒11:00~14:30

17:00~21:00

📅毎週水曜日、第3火曜日 🍷60台



31 吟ちゃん丼...800円

MAP P83 D-4

牛バラ肉に秘伝のタレ
を絡めた特製焼肉丼

吟ちゃん丼は、牛バラ肉と秘伝のタレで作った特製焼肉丼で、ボリュームにも満足。お店は、“旨い、安い、楽しい”がモットーの焼肉処で、店内には遊具や卓球台も備え、小さな子供連れの家族でも気楽に楽しめる。



焼肉 吟ちゃん

☎0770-45-3558

三方上中郡若狭町中央1-11-1

🕒17:00~23:00

📅毎週月曜日 🍷45台



33 旨辛カルビ丼...1,000円

MAP P80 E-4



国産牛カルビを自家製の辛いタレで仕上げ

国産牛カルビを使った旨辛カルビ丼は、地元の魚と野菜を使用したサラダと豆もやしスープ付き。店内にはテーブル席の他、座敷席もあり大人数にも対応。飲食の値段によりビール券、ドリンク券のサービスも。



焼肉処 あおしん

☎0778-24-3983

越前市大屋町48-7-6

🕒12:00~14:00

16:00~23:30 (L.O.23:00)

📅毎週木曜日 🍷25台



35 DXちゃーたま丼...1,000円

MAP P75 C-3

醤油ラーメンが
そのまま丼に!?

小さな店が10軒並ぶ、あわら温泉屋台村内の店。鶏ガラ100%でとった透明感のあるあっさり醤油ラーメンを提供している。DXちゃーたま丼は、醤油ダレを混ぜ込んだご飯にラーメンの食材を加えた驚きの逸品。



らーめん よこやま

☎090-7084-0704

あわら市温泉1 湯けむり横丁屋台村

🕒18:00~深夜0:00

📅毎週火曜日 🍷15台



38 湯楽里丼…980円(税込)

若狭牛と福井ポークの
豪華な競演

新鮮な魚介を使ったお造り定食や海鮮丼を売りにしているレストランの、隠れ人気メニュー。旨味の濃い若狭牛と福井ポークを、不思議とさりと味わえると女性や年配の方にも好評。リーズナブルな価格も嬉しい。



レストラン 若紫

☎0778-25-7800

越前市白崎町68-8 しきぶ温泉 湯楽里内
 11:00~14:00(L.O.13:30)
 17:30~20:30(L.O.20:00)
 毎週水曜日(祝日の場合は営業) 1200台



37 ステーキ丼…1,296円(税込)

やみつきになる
網焼ステーキの味わい

富士山の火山石の伝導熱でジューシーに焼き上げる網焼ステーキと大野産コシヒカリのご飯が、特製のタレで絶妙なハーモニー。別名・大野富士と呼ばれる荒島岳を借景にした日本庭園を眺めながら味わいたい。



レストラン ときわ

☎0779-65-3060

大野市友江12-6-1
 11:00~14:00(L.O.) 夜は予約のみ
 毎週日曜日 20台



40 焼き鳥丼…700円

自家製タレの焼鳥を
県産米に乗せた逸品

靴を脱いでゆったりくつろぐスタイル。自慢の串料理や刺身など幅広いメニューをアットホームな雰囲気の中で楽しめる。焼き鳥丼は、自家製タレで焼き上げた焼鳥を県産コシヒカリのご飯に乗せた逸品。ご賞味あれ。



和風ダイニング 喜福

☎0778-43-5676

鯖江市上氏家町21-5-3
 17:00~深夜0:00(L.O.23:30)
 毎週水曜日(予約は応相談) 15台



39 若鶏からあげ丼…810円(税込)

MAP P78 E-3

ジューシー、ほくほく
タレが効いた唐揚げ

自慢の唐揚げはタレにもひと工夫。醤油ベースのタレにつけ込んでから揚げ、さらにソースベースの秘伝のタレにつけてご飯の上に乗せる。ダブルの味わいで美味しく、ジューシーな若鶏唐揚げを堪能したい。



和食・麺処 やっこ

☎0776-36-3730

福井市足羽1-14-21
 11:00~21:00
 毎週水曜日 16台



FUKUDON

福井カップ2015

CUP 2015



12月12日(土)、13日(日)は福井カップ開催!!

1

県内の丼が数十店舗出展予定!!
 ドンな丼が食べられるか
 ワクワクドキドキ

2

会場は
 つるがきらめきみなと館



Tenpura Donburi



2 天丼…850円

MAP P84 F-3



エビや野菜が踊る
揚げたてのサクサク感

海老と季節の野菜を揚げたてで提供。玉子でとじた玉子とじ天丼や豚ヒレ肉を使った玉子とじカツ丼も人気の丼。丼だけでなく、旬の魚や鯖をはじめとした魚料理、一品料理、定食、丼、麺類など多数堪能できる。



お食事処 みつや

☎0770-52-0239

小浜市小浜酒井1-52
11:00~15:00
17:00~21:00
毎週水曜日 2台



1 海老天あわせ…1,300円

MAP P75 C-3



温泉客も常連客も
食べれば納得のふた味

あわら温泉にあり、県内外からのそば好きが訪れる店。丼にのせた海老と季節の野菜の天ぶらは、サクッとした食感が自慢。コシの強めのおろしそばとの相性も抜群で、ふたつの美味を満喫したい人にオススメ。



越前そば処 福乃家

☎0776-77-2075

あわら市温泉5-303
11:30~19:30
(そばがなくなり次第閉店)
毎週水曜日 2台



4 天丼…850円(税込)

MAP P75 C-3

リピーター続出!
そば屋自慢の絶品天丼

リピーターの多くが天ぶらのメニューを注文するほど、天ぶらの店としても有名な当店。注文を受けてから揚げる天ぶらに、甘めの秘伝のタレをたっぷりかけた天丼は、一度食べたら虜になること間違いなし。



そば処 あおき

☎0776-81-2883

坂井市三国町加戸119-10-32
10:30~19:00(L.O.18:30)
毎週水曜日 6台
<http://sobadokoro-aoki.net/>



3 天丼…880円

MAP P78 E-3



秘伝の出汁に海老天を
卵でとじた王道の味

創業60年の『そば重』。カラッと揚げたエビの天ぶらをこだわりの出汁に絡め、卵とじて仕上げた一品は、もはや文句なしのうまさ。アットホームな店内で、庭を眺めながら、王道の味を心ゆくまで味わいたい。



そば重

☎0776-22-3390

福井市順化1-18-10
11:00~20:30(L.O.)
毎週日曜日、祝日 4台



6 天丼…850円

MAP P74 E-6



名物・ソースカツ丼を
しのぐ人気の逸品

店主が関東の修業先で教わった天丼は、同店では福井名物のソースカツ丼を超えるほどの人気メニュー。甘辛のタレとゴマの風味香る天ぶら、福井産コシヒカリとの絶妙のアンサンブルを存分に味わってみて。



そば処 ハナマル霞庵

☎0776-67-4368

坂井市丸岡町下安田7-7-1
11:00~20:45
日・祝日は11:00~15:00 17:00~20:45
毎週水曜日 15台



5 特製天丼…1,180円(税込)

MAP P82 F-2

大きな有頭えびと
野菜の天ぶらに大満足

麺とダシはすべて自家製にこだわる店主渾身の丼は、大ぶりの有頭えびと野菜の天ぶらがたっぷりのうれしい盛り合わせ。名勝・気比の松原まで徒歩5分、家庭的な雰囲気ファミリーでも気軽に訪れたい。



そば処 にしき

☎0770-23-4366

敦賀市松原町715
11:00~20:00 (途中、準備時間あり)
毎週水曜日 10台



8 桜えびの天茶井...830円

MAP P78 E-3

一杯で二度おいしい
香る桜えびの天茶井

駿河湾直送の桜エビで作る
かき揚げが名物。サクサク
香ばしい食感とエビの甘み、
ダシの旨みがひとつになり
至福の味わいに。県産そば
粉の手打ちそばとのコラボ
も最高!一杯で二度おいしく
食べられる。



美・味・麺・庵 たからや

☎ 0776-26-1175

福井市新田塚1-25-1

☎ 11:00~21:00 (L.O.)

平日15:00~17:00は中休み

☎ 毎週水曜日(祝日の場合は木曜日) ☎ 13台

<http://www.e-takaraya.net>

7 鳥天井...732円

MAP P78 E-3

鳥天に半熟玉子が絡む
ボリューム満点の天井

揚げたてサクサクの鳥天を
自慢のタレで味わえる「鳥天
井」。おろし蕎麦とのセット
メニューも人気。カウンター
をはじめ、お座敷・テーブル
席もあり、ファミリーや人数
が多いときでも安心なのが
うれしい。



天じゅ

☎ 0776-53-3327

福井市高木中央1-304

☎ 11:00~22:30 (L.O.)

☎ なし ☎ 23台

<http://tabelog.com/fukui/A1801/A180101/18000122/>

10 海鮮天井...1,000円

MAP P84 F-3

地元食材にこだわった
ボリューム満点井!

小浜の有名な小鯛の笹漬け
と、たっぷりのエビをかき揚
げにした、小浜ならではの一品。
見た目も食べ応えもボ
リューム満点。JR小浜駅よ
り徒歩1分。おなかの空いた
ビジネスマンや観光客は要
チェックだ。



ホテル 若杉本館 若狭路の膳

☎ 0770-52-0900

小浜市駅前町7-16

☎ 11:30~13:30

17:30~22:00 (L.O. 21:00)

☎ なし ☎ 30台

<http://www.wakasugi.biz>

9 FAMIふぐ天トロ井...950円(税込) 若狭路の膳

MAP P85 C-4

特産の若狭ふぐを
もっと気軽に楽しんで

若狭和田海水浴場が目の前
に広がるCafe & Bar。地元
で獲れた若狭ふぐを天井に
仕上げ、リーズナブルなお値
段で提供してくれる。海が一
望できる最高のロケーショ
ンを満喫しながら食べる井
は格別だ。



FAMILIAR

☎ 0770-72-6630

大飯郡高浜町和田110-26-3

☎ 11:00~深夜0:00 (L.O. 23:30)

☎ 毎週水曜日 ☎ 10台

<http://www.familiar424.com/>

12 やがら井...417円

MAP P85 C-4

地元で水揚げされた
珍しいヤガラを天井で

種類も味わいも多彩なお弁
当の店が自信を持ってオス
スメするのが、めったに流通
しない希少な魚「ヤガラ」を
使った天ぷら井。上品でい
て凝縮された濃い旨味、初
めて口にするその味に感動
まちがいなしだ。



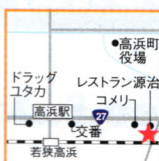
みのり弁当

☎ 0770-72-1206

大飯郡高浜町宮崎63-1-1

☎ 6:00~18:00

☎ なし ☎ 20台



11 山海天井...1,300円

MAP P75 C-3

山・海の旬の幸を
ぜんぶ天ぷらでドン!

あわら温泉屋台村湯けむり
横丁で、あわら市産のそば
粉のみを使用した手打ちそ
ばの店。そば同様にこだわ
って提供する、数種類の季節
の旬を揃えた天井。味もさ
ることながら、風情ある屋台
村の雰囲気も魅力。



本格手打ちそば 夜鳴き庵

☎ 090-1390-0838

あわら市温泉1 湯けむり横丁屋台村

☎ 18:00~23:00

☎ 毎週木曜日 ☎ 20台



14 越前三国甘海老天井...1,080円(税込)

MAP P75 B-3



この味を思い出すと
三国に行きたくなる

福井県の2大ブランド、コシ
ヒカリ有機米と三国港で水
揚げされた甘海老の丼。商
品開発から20年、県内外の
多くのファンに愛されてい
る。店は国登録有形文化財
で、落ちついた雰囲気の中、
越前三国を満喫しよう。



料理茶屋 魚志楼

☎0776-82-0141

坂井市三国町神明3-7-23

🕒11:30~14:00

🕒18:00~22:00 予約でご利用の方は応相談

🕒不定休 🚗5台



13 天井...1,463円

MAP P78 F-4



しっかり味で食す
これぞ本格江戸前の味

ふっくらご飯に、揚げたての
えび天、穴子天の盛り合わ
せ。関東風のしっかり味付
けしたタレをかけた、福井で
初めて登場した天井をご賞
味あれ。揚げたての天ぷらと
タレの美味なる香りに、食
欲をそそられる。



矢車

☎0776-23-3893

福井市西方2-1-1

🕒11:30~14:00(L.O.)

🕒17:00~20:30(L.O.)

🕒不定休 🚗15台

<http://www.yaguruma.com/>



何度もしつこいようですが、
12月12日(土)・13日(日)は
福井カップ!!

会場は、僕たちの地元
敦賀のきらめきみなと館!!



15 福な~れ丼...900円

考案路 膳

MAP P85 C-4



高浜の「大盛り文化」を
感じるビッグでお得な丼
高浜の特産品である杜仲茶
とミネラルたっぷりの天然塩
で食べる、新名物のフグ塩
天井。このお値段でなんと
フグ汁まで付いてくる。鮮魚
専門店直営のレストランだ
からこそできる、うれしいお
得セットだ。



レストラン 源治

☎0770-72-2522

大飯郡高浜町宮崎63-24-1

🕒11:00~21:00(L.O.20:30)

🕒第1・第2・第3木曜日 🚗40台

<http://egami.info>



10月1日~20日 web投票実施!!

福井博に参加している店舗から181店舗が参戦!



大好きな丼に
どんどん投票しよう!!

【投票締切】10月20日[火] 【グランプリ発表】10月下旬予定 ※福井県HPにて発表!!

投票はコチラ!



<http://ec.fukudon.jp/vote.html>

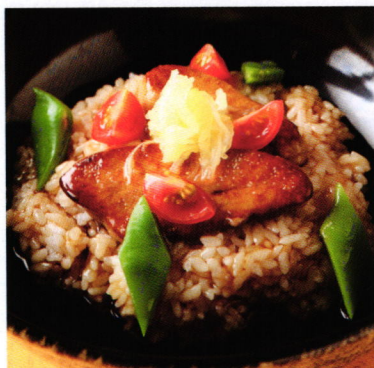


Yousyoku Donburi



2 フォアグラ丼...1,389円

MAP P75 C-3



話題性バツグン！ 贅沢食材を丼で食す

単品を中心としたフレンチの屋台。地産地消にこだわった料理を楽しめ、ワイン、ビール、焼酎とドリンクメニューも充実。今回、なんと贅沢にもフォアグラを使った丼が登場！これは一度足を運ぶ価値ありだ。

おやじのフレンチ てつ

あわら市温泉1 湯けむり横丁屋台村
ランチ 11:30~14:00 (L.O. 13:00)
ディナー 17:00~深夜0:00 (L.O. 23:30)
※フォアグラ丼はディナータイムのみのメニューです
毎週月曜日 15台



1 ボルガ丼...900円(税込)

MAP P80 E-3

元祖ボルガライス！ 魅惑の特製Wソース

越前市で進化し続けるボルガライスの人気店。オムライスの上にのせたトンカツ、たっぴりの特製デミグラスソースと共に味わおう。子供から年配の方まで地元で愛されるこの味を、一度は食してみるべし。



大江戸 駅前本店

☎0778-24-3181

越前市府中1-12-33
10:30~21:00
毎週月曜日 15台
<http://www.oedo-ya.com/>



4 生ハムDON...950円

MAP P80 E-2

隠れ家みたいな雰囲気 心もホッと和む洋食丼

ちょっと大人っぽい空間cachette。「目には見えないあたたかさを感じていただけの丼を」と語る店主。自然栽培の米、野菜、卵は池田の平飼有精卵を使うなど、素材にこだわりあり。



cachette

☎0778-42-6896

鯖江市下野田町34-2-6
18:00~翌2:00
日曜日18:00~深夜0:00
毎週水曜日 10台



3 ボルガライス丼...630円

MAP P80 F-1

特徴ある濃厚ソース！ ちょい甘めが美味しい

B級グルメの新エース「ボルガライス丼」は、濃厚ソースにこだわりあり。お手頃価格で食べられる、そば、うどん、ラーメン、丼も人気だ。高速に乗らなくても裏口から入れるので、ぜひ気軽に訪れてみて。



オレボステーション 北鯖江パーキングエリア(下り)

☎0778-52-1205

鯖江市下河端町84-12 北鯖江パーキングエリア(下り)
24時間(ボルガライスは10:00~22:00)
年中無休 10台



6 鶏あ〜じゅDON...880円

MAP P78 E-3



手作りにこだわった 美味づくしの宝石箱

昼は洋食メニュー、夜はお酒に合う創作イタリアンを提供する当店のイチオシは、香り豊かなバターライスに、コクのあるホワイトソースをかけ、自家製ハーブチキンと海老フライをトッピングした絶品洋食丼。

洋食&創作イタリアン Kitchen Toriye

☎0776-25-7113

福井市中央3-2-18
11:30~14:00 (L.O.)
17:30~23:00 (L.O. 22:00)
毎週日曜日 15台



5 甘えびのジャンバラ丼...950円

MAP P75 B-3

新鮮甘えび×豚バラ 旨味のハーモニー

三国で獲れた甘えびとジューシーな豚バラを、ルイジアナ風に仕上げた洋食丼。異なるふたつの旨味が絶妙に混ざり合い、濃厚でスパイシーな深い味わいが楽しめる。レモンを絞ってアクセントをつけてもgood。



割烹 とりや

☎0776-82-3413

坂井市三国町神明2-1-2
11:00~14:00
17:00~23:00
不定休 5台
<http://www.toriya392.jp/>



8 BIMI-INO丼...1,500円

MAP P80 E-2



イノシシハンバーグを
新感覚ロコモコ風に!

サバエ・シティーホテル最上階にあるイタリアンレストラン「イル・ヴィゴレ」。鯖江産イノシシハンバーグと野菜をたっぷり使ったロコモコ風丼。イノシシは血液サラサラ、栄養満点!! 新食味を堪能しよう。



サバエ・シティーホテル

☎0778-53-1122

鯖江市桜町3-3-3
☎ランチ11:00~14:00(L.O.)
ディナー18:00~20:30(L.O.)
☎毎週火曜日 ☎40台
<http://www.sabae-city-hotel.com/>



7 グレート・ブリテン丼...1,000円

MAP P78 E-4

これぞ老舗洋食屋の
ローストビーフ丼

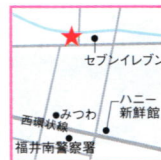
創業82年の老舗洋食屋の至福の丼が登場! 4時間かけて焼き上げた自家製ローストビーフを井いっばい敷き詰めた、贅沢な仕上がり。パンチの効いた甘辛ソースを半熟玉子にからませて、じっくり味わいたい。



ゲリル あまから

☎0776-35-3109

福井市西谷3-1303
☎11:00~14:00
17:00~21:00 (L.O.20:30)
☎毎週火曜日 ☎15台



10 ビーフカツボルガライス丼... 1,112円

MAP P78 F-4

柔らかくジューシーな
ビーフカツに感動

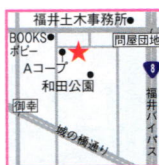
1年間手作り一筋、メニューは無限大! レアでジューシーなビーフカツ&特製デミグラスソースとコラボするのは、ふんわり卵で包まれたオムライス。ロコモコで大人気、魅惑の一品をぜひ味わってみてほしい。



てっぺい

☎0776-22-3070

福井市御幸3-11-3
☎11:00~20:00
☎毎週日曜日、祝日 ☎10台



9 ボルDON...788円

MAP P80 E-3

知る人ぞ知る人気店の
どこか懐かしい味

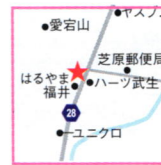
旧8号線沿いのビルから輝くイルミネーションが目印。レタス入り白飯の上にふわふわ卵、サクサクトンカツ、特製デミグラスソース。割烹着姿のおかみさんが作る素朴で懐かしい味に、自然とはしが進む。



車前草

☎080-6366-0085

越前市片屋町58-11-1
☎月曜日18:00~22:00(L.O.21:45)
火~日曜日11:45~14:00
18:00~22:00(L.O.21:45)
☎不定休(月1~2回程度) ☎10台



12 ドライカレー丼...1,000円

MAP P75 C-3



ドライカレーの上に
越のルビーオムレツ

ワインやシャンパンと一緒に、洋風おつまみが楽しめる串揚げの店(屋台村内)。ドライカレーと越のルビーを使ったオムレツのコラボは、スパイシーでいてマイルドなクセになる味。数量限定なので早い者勝ちだ。



MORIMOTO-Aji

☎090-2093-9941

あわら市温泉1 湯けむり横丁屋台村
☎18:00~23:00
☎毎週水曜日 ☎16台



11 レッドオムカツ丼...1,093円

MAP P78 E-3

ミートソースで楽しむ
赤いボルガライス!

西武福井店レストラン街にある、スバゲッティからピザ・ドリアまで幅広く楽しめる気軽な洋食屋。黄金色のオムレツと、赤いミートソースが食欲をそそる。ショッピングの合間に、ゆっくりとお腹を満たそう。



マルゲリータ

☎0776-28-8286

福井市中央1-8-1西武福井店本館8階レストラン街
☎10:30~19:30(L.O.19:00)
☎なし ☎提携駐車場(有料)あり



14 女子丼...930円(税込)

MAP P84 F-3



美味しいサラダ丼でヘルシーに女子力UP

ロコモコ丼のハンバーグとライスを控えめにし、新鮮なサラダをたっぷりと盛り合わせたヘルシーな一品。こだわりの特製サウザンとフレンチ系のWDレッシングで、さっぱりと。健康志向の女子は要チェック!



洋食家 がじゅまろ 若狭路 小浜

☎0770-52-0408

小浜市府中15-8
 11:30~15:00
 17:30~21:30
 毎週月曜日 20台



13 ボルガ丼...880円

MAP P80 E-3



心もお腹も満たすボルガ丼で大満足!

夫婦二人で35年、レトロな雰囲気漂う「洋食のいし川」。メニューはどれも美味しいと評判で、全国から訪れる客も多い。イチオシのボルガ丼は、スープとサラダもついてボリューム満点、お得感もうれしい。



洋食のいし川

☎0778-24-1458

越前市桂町8-15
 11:30~23:00
 毎週火曜日 4台



16 ロコモコ丼...417円

MAP P82 G-2

手作りハンバーグに若狭地卵が絡みあう

地酒と地元の米、野菜、地卵を中心に、手作りのお弁当、惣菜などを提供する同店。自慢のハンバーグに、新鮮な若狭地卵をトッピングしたロコモコ丼が、なんとこの価格で。お腹もお財布も大喜び間違いなし。



有限会社 鷹塚商店

☎0770-22-0309

敦賀市白銀町5-23
 7:30~21:00
 数が多い場合は、前日までに注文
 1/2・3 1台



15 ボルガ丼...900円

MAP P80 E-2



甘酢でアレンジしたあっさり系ボルガ丼

今年で30年を迎える昔ながらの洋食屋。越前旨香豚と特別栽培米を使用。香りが食欲をそそるガーリックライスにトロトロの卵、カツにかけた甘酢ソースが全体をあっさりとした味わいに仕上げています。



レストラン マイルイ

☎0778-22-2199

越前市家久町46-13-1
 9:00~22:00(L.O.)
 日・祝 9:00~21:30(L.O.)
 毎週木曜日(祝日の場合営業) 10台
<http://www.mairui.jp/>



●値段は2015年9月末時点の税抜価格を基本としています。(一部、税込価格表示の店舗あり)

◆のついている店舗はweb投票に参加している店舗です。

福井の有名な丼が大集合!!



FUKUDON
 福井カップ2015
CUP 2015

開催!

日時 12月 12日(土) 10:00~16:00
 13日(日)

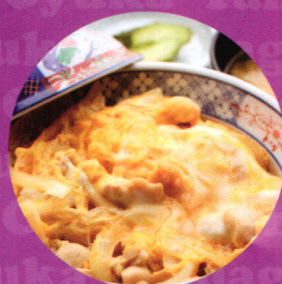
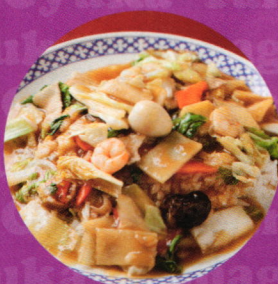
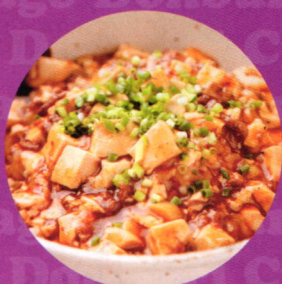
会場 きらめきみなと館(福井県敦賀市桜町1-1)

お問い合わせ 福井県プロジェクト実行委員会 事務局
 tel.0776-21-2240 (福井テレビ企画部内 平日9:30~17:30)

中華
・卵

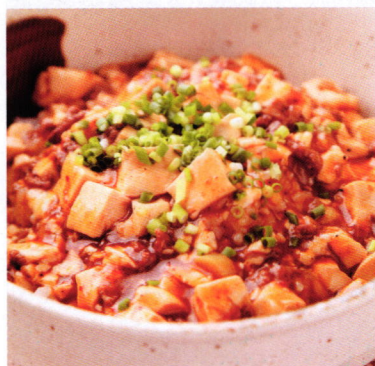
丼

Cyuka・Tamago
Donburi



1 マーボ丼...580円

MAP P76 E-4



スパイスが効いて
くせになるピリ辛味

越前大野城近くの中華料理店。マーボ丼に使われている米や豆腐は、名水の里として知られる大野のおいしい水で作られたもの。この良さを引き出すために開発したこだわりのタレで、ピリ辛味に仕上げている。



愛来屋

☎0779-65-3686

大野市元町2-1
■18:00~23:00
■毎週日曜日 ■3台



3 角煮丼...926円

MAP P74 E-5

特製タレで煮込んだ
肉の旨味があふれる

東京の広東料理の店で修業し、本場の味を会得した店主が腕をふるう。角煮丼の角煮は、八角やシナモンを入れた漢方の特製タレで2時間半ことごと煮込んだもの。味わえば、漢方の作用で身体にもやさしい丼。



九龍

☎0776-67-4439

坂井市丸岡町御幸1-31-5
■平日11:00~15:00、18:00~21:00 (L.O.)
■土・日曜日、祝日11:00~21:00 (L.O.)
■不定休 ■13台



5 旬菜五目あんかけ中華飯...685円

MAP P78 E-3



10種の食材が入って
ヘルシーな丼

「旬菜・健康・地産地消」にこだわったお店で、ラーメン店としてだけでなく、夜は居酒屋としても利用できる。名物の五目らーめん、五目あんかけ中華飯には野菜(季節により替わる)がたっぷりで、ヘルシー。



らーめんダイニング 五目亭 片町店

☎0776-28-5559

福井市順化2-12-17
■平日11:00~15:00、17:00~翌2:00
■日曜日・祝日17:00~22:00
■不定休
■近くのコインパーキングをご利用下さいませ。



2 鶏味噌丼...700円

MAP P78 E-3

甘辛い甜麺醤を使った
野菜たっぷり丼

1986年の創業以来、素材にこだわった手作りの店としてメディアでも多く取り上げられている中華の名店。鶏味噌丼には、自家製の中華甘みそ・甜麺醤(テンメンジャン)を使用し、甘辛い味に仕上げている。



桜蘭

☎0776-29-1488

福井市三ツ屋町11-33-1
■ランチ(月~土曜日)11:30~14:00
■ディナー17:30~21:00
■毎週火曜日 ■10台

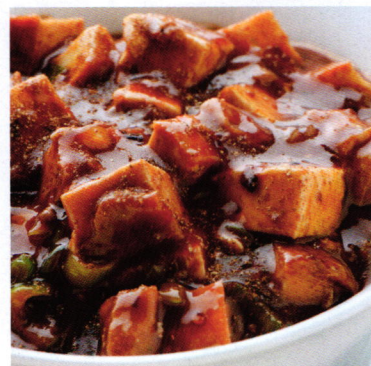


4 福井の厚揚げ麻婆丼...1,000円

MAP P80 E-2

ピリ辛のタレに絡んだ
厚揚げがご飯に最高

消費量日本一で福井人が大好きな油揚げ(県産品)がピリ辛の麻婆タレに絡まり、アツアツの福井米に乗った絶品。お店は、麺類からコース料理まで幅広く提供し、家族連れから宴会、接待と様々な利用できる。



九龍飯店

☎0778-51-4090

鯖江市有定町2-4-28-2
■11:30~14:00 (L.O.はその日の状況によります)
■17:00~21:30 (L.O.はその日の状況によります)
■毎週月曜日(祝日の場合は営業) ■27台



7 ふかひれおこげ丼...2,000円

MAP P78 F-4



高級食材のフカヒレと
県産米おこげのコラボ

創業45年、多彩な中国料理を楽しめる老舗料理店。ふかひれおこげ丼は、高級食材のフカヒレを醤油で煮込んだ特製あん、県産コシヒカリ100%の自家製おこげをコラボしたメニュー、驚きの美味しさをぜひ。



中国料理 本店栄龍

☎0776-25-5251

福井市和田中3-209
☎11:00~14:00
17:00~21:00
毎週火曜日 30台



9 香蘭喜楽丼... 980円

MAP P75 D-5

牛肉とトマトのコラボ
新感覚の中華丼

甘酸っぱいトマトの酸味と、じっくり火を通した柔らかい牛肉角煮の相性も抜群。山椒など、香辛料の香りとほのかな辛味が素材の旨味を引き出し、食欲をそそる。中華の雰囲気ある店内で、五感で楽しみたい。



中国料理 香蘭

☎0776-72-7878

坂井市坂井町下新庄16-24
☎11:00~15:00
17:00~23:00
毎週木曜日15:00以降 30台



11 中華ビッグ丼...1,200円

MAP P75 C-3



織田豆腐を一丁使った
スパイシー麻婆丼

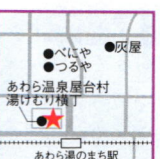
あわら温泉屋台村・湯けむり横丁内の餃子専門店。皮から手作りする餃子は、水餃子・焼餃子・大餡餃子があり、10種類の味が楽しめる。中華ビッグ丼は、山椒や豆板醤などスパイスが効いてボリュームも満点。



楊楊餃子

☎090-5685-3904

あわら市温泉1 湯けむり横丁屋台村
☎18:00~23:00
毎週火曜日 15台

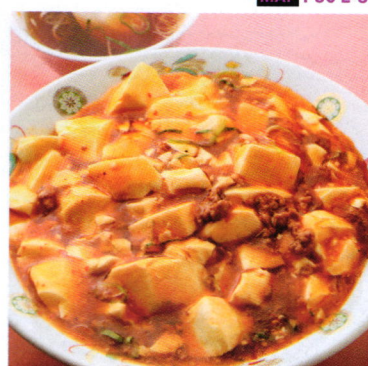


6 マーボ飯...670円(税込)

MAP P80 E-3

辛くて旨い麻婆豆腐は
明日へのスタミナ源

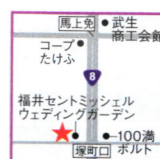
絹ごし豆腐とひき肉を豆板醤・ニンニク等で味付けした中華の王道ともいえる麻婆豆腐は、辛さがご飯と相性抜群で箸がすすむ。1階のカウンター席、テーブル席の他、2階には和室も備え、各種宴会に利用できる。



チャイニーズレストラン 桃園

☎0778-21-0451

越前市横町11-8-2
☎11:30~14:30
17:00~21:00(L.O.)
毎週水曜日 11台



8 山の幸うま塩だれ丼... 1,250円

MAP P80 E-3



福井のいいものひとりじめ!
ご褒美ご飯

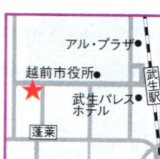
越前市蔵の辻の中国料理店。当店の丼は県産食材にこだわり、ここでしか味わえない一品。福井ポーク、マコモ茸、生ゆばの天ぷら、県産トマト使用のオリジナルソースなど、おいしく食べられる楽しい丼。



中国菜館 桃李

☎0778-21-5285

越前市蓬萊町3-28
☎11:30~14:00(L.O.)
18:00~20:30(L.O.)
※予約の場合は応相談
不定休 3台

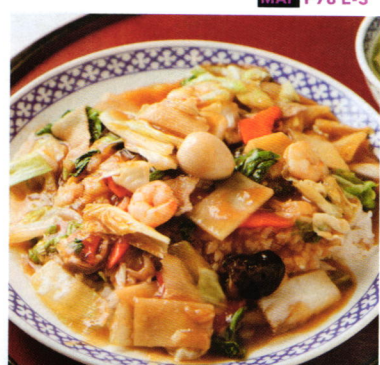


10 中華飯...750円

MAP P78 E-3

県産米を使用した
中国料理の定番

高級中国料理の店だが、リーズナブルな価格で提供。中華飯はご飯に県産米を使用した人気メニューの一つ。8階のレストラン街にあり、ガラス張りのバンケットルームが人気で、食事と共に福井の夜景を楽しむ。



鳳城酒家

☎0776-27-3253

福井市中央1-8-1 西武福井店8F
☎西武福井店に準じる
※宴会予約時は21:00まで延長可
☎西武福井店に準じる
☎西武福井店特定・指定駐車場あり



1 あげ月見丼...602円



心と体を癒してくれる
ほっとするやさしい味

創立85周年を迎える同店では昔ながらの味を守りながら新しい味に挑戦している。元々は賄い飯だったというこの丼。薄あげと玉ネギを煮込んだ具に、半熟玉子をのせたシンプルで体にやさしい味わいが魅力。



いろは本店
☎0778-22-0654
越前市蓬萊町2-24
🕒11:00~19:30
📺不定休 📺3台



3 あたご丼...820円(税込)

若女将が生みの親
当店自慢のオリジナル丼

福井県産の昇竜舞茸に、豚肉、薄あげ、海老天を揚げた時にできた天かすを入れ、卵でとじた女将考案のオリジナル丼。他にも丼メニューは多彩。お店は足羽山の愛宕坂すぐそばなので、散策の小腹満たしに◎。



蕎麦 愛宕庵
☎0776-36-1820
福井市足羽1-9-1
🕒平日11:00~20:30、日曜日・祝日11:00~20:00
📺毎週水曜日 📺11台
<http://atagoan.com/>



5 親子丼...723円



オヤっ?と思うくらい
こだわりの親子丼

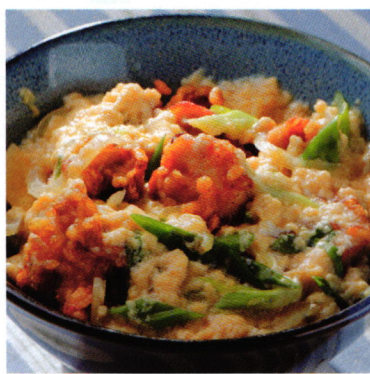
福井の繁華街は片町通りの一本東寄りの通りにある、シンプルな木造作りのそば店。丼は、店特製の丼汁にちょっぴり甘さをプラスして、全体をまろやかな味に仕上げた。丼とそばの美味コラボなども楽しめる。



つるきそば 佐佳枝支店
☎0776-24-6352
福井市順化1-5-7
🕒7:30~深夜0:00
📺毎週日曜日 📺15台



2 からあげ丼...741円



大好きなからあげと
玉子の最強コラボ

宝永年間(1700年)に米屋として創業、明治よりそば店として引き継がれ、小浜で長く愛される店。人気のからあげを卵でとじた丼は、文句なしの組み合わせ。昔の食堂の雰囲気が残るレトロな店内で、じっくり味わおう。



生そば 米太
☎0770-52-0711
小浜市小浜住吉9
🕒11:00~19:00
📺毎週水曜日 📺6台

蕎麦路 心膳



4 藤八丼...1,200円

えび天、豚カツが踊る
いいとこどりの卵丼

鶏肉と野菜の旨味をとじこめ、とろりとからめた玉子の中には、なんとえび天や豚カツが!店名の『藤八』を井名に掲げるだけにふさわしい、まさにお店を代表する味。これはもう迷わずチョイスすべし。



五馳走屋 藤八 蕎麦路 心膳
☎0770-32-2255 (0770-32-0069)
三方郡美浜町河原市18-10-3
🕒11:00~14:00
17:00~21:00
📺毎週水曜日 📺6台



7 丸岡城とのさま丼(みそ汁付) …980円(税込)

MAP P74 E-5



丸岡城にちなんだ
天守閣を彷彿させる丼

日本最古の丸岡城下、一筆啓上茶屋内のカフェ。3階構造の丸岡城にちなみ、玉子焼きと海苔、豚肉の3重仕立てを、豪華な大ぶりの器でドドーンともてなす。城を眺めながら御殿様気分を満喫しよう。



まる桜花ふえ

☎080-4722-7553

坂井市丸岡町霞町3-1-3 一筆啓上茶屋内
 10:00~17:00
 年中無休 12月バス6台 自家用車31台

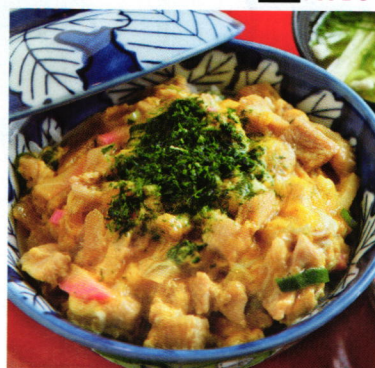


6 福井定食 …1,100円(福井定食はお蕎麦付)

MAP P80 E-3

どこか懐かしい
素朴で深い味わい丼

創業は大正5年。カツ丼や越前おろしそばなど、定番からオリジナルまで豊富なメニューが揃う店。親子丼のふんわりとした玉子に散らしたかまぼこが、どこか懐かしさを誘う。子供も大人も満足まちがいなし。



まつもと屋

☎0778-22-1353

越前市国府2-6-5
 11:00~20:00
 毎週木曜日 12月5台



8 鶏天玉子とじ丼 …870円

MAP P78 F-3



福井地鶏天ぶらと
ふわふわ玉子が好相性

福井県産の地鶏のムネ肉天ぶらは、とてもやわらか＆ジューシー。淡白で美味しい、その天ぶらを秘伝のタレに入れて卵でとじれば、相性バツグンの新感覚親子丼のできあがり。想像を超える味に感動だ。



和味食房 し の ぶ え

☎0776-52-5400

福井市開発5-1207(コミュニティリゾートライム2F)
 平日11:00~13:30(月・水曜以外)、
 17:00~22:00 土日祝11:00~22:00
 年中無休 12月390台
<http://www.relaim.co.jp>



以上
273丼でした!!

公式ガイドブックに掲載の全273店舗がオリジナル丼で参加中!!

福井博 開催中



2015年10月1日~12月13日まで福井県全県で福井博を開催

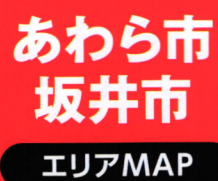
掲載店舗をたくさんまわって、
福井県公式ホームページや
福井県公式facebookで
井活報告をしよう!!

1

10月1日~20日 web投票実施!!
福井博に参加している店舗から181店舗が参戦!

2

12月12日、13日 福井カップ開催!!
web投票でグランプリをとった店舗など数十店舗が大集結!





E

F

G

H

大野市・勝山市・ 永平寺町・池田町

エリアMAP





E

F

G

H

坂井市

中央卸売市場

13 越前田村屋

08 ドン・重左エ門

福井市

エリアMAP

ワイプラザ新保店

28 グルメ館新保店

39 甚右衛門

永平寺町

鯖江市

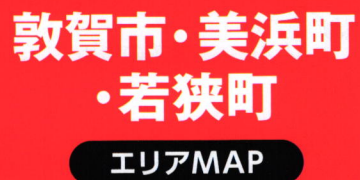




エリアMAP









E

F

G

H

小浜市・おおい町 ・高浜町

エリアMAP



小浜市



INDEX

あ

愛来屋	70
そば処 あおき	62
焼肉処 あおしん	59
居酒屋 味処ハハ	32
味世司	19
議会食堂 あすわ	36
蕎麦 愛宕庵	72
食楽 当り矢	37
グリルあまから	67
天膳本店	32
お食事処 荒磯	21
カフェあんのん	51
居肴屋 AN六庵	19

い

Easy Café & Dining	46
石勝食堂	32
味の隠れ家 板前船	19
松月観の宿 いたや	24
お食事処 一福(かつ井)	34
お食事処 一福(バラエティ井)	47
軽食喫茶 INOUE	36
めん亭 いろは栄	41
いろは本店	72
いわなや	46

う

魚三	30
料理茶屋 魚志楼	64
かに亭 うおたけ	22
うおまさcafe	32
(南)溝口精肉店 うまもんや	33
道の駅 うみんぴあ大飯	58
永平寺の館 雲粋	33

え

海の幸食処 えちぜん	19
越前そばの里	33
越前田村屋	34
越前美食工房	46
越前めん処 江戸屋	47
そばはうす えびすや	38

お

おいで康 旬菜鮮魚と炭火烧	21
旬彩ダイニング 王様の食卓	24
櫻蘭	70
大江戸 駅前本店	66
大久保茶屋	34
大野食堂	34
越前そば 大もり支店	54
軽食喫茶 オーロラ	47
軍鶏家 おかめ	55
小川家 福井駅前店	34
旅籠おけや	26
名水手打そば お清水	41
オレボステーション 北鯖江パーキングエリア(下り)	66
カフェ・レストラン オレンジ	36

か

若狭フィッシャーマンズ・ワーフ 海幸苑	30
香花(かおりばな)	35
cachette	66
洋食家 がじゅまろ	68
かつさと福井高木中央店	35
越前そば処 勝食	33
郷土の味 かど宗	23
麺房 かなめ	42
越前 蟹の坊	20
道の駅「越前」お食事処 かねいち	28
四季のおもてなし 兼八	24
お食事処 かねまつ	21
Café ZOO	55
釜めし専門店 釜蔵	22
和食料理 釜蔵	44
若狭食堂 かみなか亭	44

き

福井旬心 菊りん亭	49
北前船のカワモト 福井物産館	47
鯔割烹 毘多村	25
とんかつそば 吉ちよう	39
炭火ステーキ キッチン&バル	56
洋食&創作イタリアン Kitchen Toriège	66
木屋傳	47
和風ダイニング 喜福	60
九龍	70
九龍飯店	70
御食事処 きよう	21
銀寿司	23
居酒屋 きんた	46
焼肉 吟ちゃん	59

く

カツと串揚げ丁寧仕込み くら	35
鉄板焼 海月	49
グリルセピア	55
グルメ館新保店	36
グルメ工房106 (トムトムハウス)	36
季節料理 くら川	23

け

焼肉 京城苑	59
レストラン 源治	64

こ

中国料理 香蘭	71
海鮮茶屋 五右エ門	22
食彩 ごえん	25
ふるさとの宿 こばせ	27
レストハウス 湖畔	43
お料理 こまつや	22
生そば 米太	72
ラーメンダイニング 五目亭 片町店	70

さ

西遊記	55
旬彩和洋 坂本	56
お好み処 さくら	54
番匠本店 桜むすび プリズム店	40
魚処 定吉	23
幸家	51
カフェ&ランチ サニースマイル	54
サバエ・シティーホテル	67
Saba*Cafe	51
うみの宿 さへい	20
サンホテルやまね	29

し

港ダイニング しおそう	29
道の駅若狭熊川宿 四季彩館	50
シシリア	37
居酒屋 志づぼ	54
(南) 漆里庵	37
和味食房 しのぶえ	73
地元居酒屋のもっさ 高木店	48
お食事処 しもむら	35
車前草	67
衆望	56
庄境屋	56
しらほ食堂	56
そば茶屋 甚右衛門	37
芝政ワールド ジンギスカンレストラン	55
手打ちうどん 真邑	48

す

瑞香園	51
旅館・お食事 水仙	29
鮭富	25
レストラン 朱雀	59
炭火焼魚食堂 炭魚ほん多	30
スローベリイ	52

せ

ホテル せくみ屋	28
----------	----

そ

そば重	62
-----	----

た

大福食堂	48
中華料理 太陽軒	57
レストラン たかは	43
味処 高良	32
美・味・麺・庵 たからや	63
地魚もてなし 滝の川	24
和風レストラン 瀧雅	44
割烹 武	22
食事処 建	25
食事処 田島	25
田嶋屋	38
樽海	26

ち

中央卸売市場のドン・重左エ門	52
旬彩遊食 厨ぼらず	48
海辺の宿 長兵衛	20

INDEX

つ

敦賀ヨーロッパ軒本店	38
つるきそば 佐佳枝支店	72
つるき 宝永支店	39

て

T-Bone	57
おやじのフレンチ てつ	66
てっぺい	67
デリアテール	39
天喰家	49
天じゅ	63

と

チャイニーレストラン 桃園	71
手打ちそば どうせき	39
五馳走屋 藤八	72
中国菜館 桃李	71
郷土料理 ときわ	36
レストラン ときわ	60
割烹 とりや	66
どん釜	40
江戸前天井・海鮮丼 どんと屋	20

な

越前生そば ながと	33
なかのや	57
成田屋	52
なん・なん亭 芦原本店	40

に

そば処 にしき	62
そば蔵山奥 西村屋	48
越前そば 西村屋本店	33
道の駅 西山公園	41
日古里	49

ね

カフェ&レストラン ネヌファ	55
----------------	----

の

お食事処 のむら屋	35
-----------	----

は

Bar Comrade	52
平成大野屋 はいから茶屋	41
そば処 梅林	37
萩乃茶屋	40
本格炭火焼料理	58
漁場の宿 はっとり	29
岬茶屋 花のゆめ	28
そば処 ハナマル霞庵	62
お食事処 はまがわ	21
お食事処 瀧の四季	21
晴れる家 種池亭	27
名代ホルモン 万賛館	58

ひ

居酒屋 びあだる本町店	54
海鮮・肉料理 ビーぷ留	54
味所 彦亭	30
焼鳥居酒屋 火の鳥	50
平野屋	40

ふ

FAMILIAR	63
手打ちそば 風りん亭	39
レストラン ふくしん	43
福寿し	27
福そば 陽明店	40
越前そば処 福乃家	62
寿司処 福芳	25
富士寿司	27
手打ち蕎麦 ふじ田や	39
Blue Label Kitchen (蒼印食堂)	57

へ

green parlour ベルベール 鯖江店	51
-------------------------	----

ほ

鳳城酒家	71
宝来屋	27
ほおずき	52
井ふりダイニング 星みつつ	57
お食事処 ほていや	35
炭小屋 -BON-	56
Bon・キッチン	58
中国料理 本店栄龍	71

ま

レストラン マイレイ	68
レストラン machérie	43
ますだや	49
そば処 又八庵	48
松寿司 総本店	28
魚屋の喰い処 まっ田	23
まつもと屋	73
まる桜花ふえ	73
マルゲリータ	67
三六酒場 まるこめ	37
地魚料理 まるさん屋	24
えちぜん丸太屋	20
万葉庵	28

み

みきちゃんラーメン	58
和食と鉄板料理 美くに	30
水芭蕉&つる八	49
味's 場 -みつば-	28
お食事処 みつや	62
みのり弁当	63
いけす割烹 雅	19
三好野	41
越前そば 見吉屋	34

め

めだか (たこ焼き)	58
------------	----

も

チャイニーズ・レストラン もりた	57
MORIMOTO-Aji	67
そば処 盛安	38

〈キリトリ線〉
のりしろ



福井博



アンケートに答えて賞品をもらおう!

公式ガイドブック

抽選で273名様に掲載店で使える

1,000円分のお食事券をプレゼント!!



【応募方法】

次のページの専用応募ハガキに記載のアンケートと
その他必要事項(氏名・住所・電話番号)をご記入の上、52円切手を貼ってご投函ください。

【応募締切】

2015年12月13日(日)※当日消印有効
抽選日/2015年12月中旬 プレゼント発送/2015年12月下旬

【確認事項】

- ① おひとり様何通でもご応募できますが、1商品につき1通とさせていただきます。
また、専用応募ハガキ以外でもアンケートにご記入いただければご応募できます。
- ② 厳正な抽選の上、273名様に食事券をプレゼントいたします。
- ③ 当選発表は当選者への発送をもってかえさせていただきます。
- ④ 応募によりお預かりした個人情報、本キャンペーンでのみ使用いたします。

・お食事券は「福井博公式ガイドブック」の掲載店舗でのみ利用できます。・お食事券は精算の際にお渡しください。
・お食事券の払い戻し、換金はできません。・お食事券を紛失した場合、もしくは盗難、改ざんされた場合、返金または再発行はいたしません。
・お食事券の有効期限は2016年2月末日とさせていただきます。・有効期限を経過したお食事券は無効となります。

アンケートは裏面にあります。切り取ってご応募ください。



井ツーリズムで、
福井県をもっと元気に。
福井県
ふくいけん



和

矢車	64
やしろそば	42
やす竹	42
越前海の幸 やすらぎ	20
和食・麵処 やっこ	60
やま岡そば屋	42
ごはん処 やまだ	23
ダイニング 山長	38
やまと庵	50
やまに水産	29
うどん坊 山むろ	32
楊楊餃子	71

10

遊庵	59
そば処 裕心	38
悠の竹や	42

2

洋食のいし川	68
ヨーロッパ軒総本店	43
花城 与三郎寿司	27
ドライブイン よしだ	26
旬彩厨房 吉のふ	24
鮮旬処 よつて家	26
本格手打ちそば 夜鳴き庵	63
民宿・御食事処 与利菰	29

ら

らーめん よこやま	59
キッチン ラグー	51
かわだ温泉 ラポーゼかわだ	22

り

ホテル 流星館 41

敦賀きらめき温泉 リラ・ポート 26

専用応募ハガキ

注意事項

- ① 専用応募ハガキをキリトリ線で切り取ってください。 ③ ハガキの内側の面をのりでしっかりと貼り合わせてください。
② 中央の山折り線で山折りにしてください。 ④ 必要事項をご記入のうえ、52円切手を貼ってご応募ください。
- ※ハガキの内側を貼り合わせる際、全面にのりでしっかりと貼り合わせないと構造上ハガキ扱いとなりませんのでご注意ください。



【アンケート内容】

～以下のアンケートにお答えください～

1. 食事をされた店舗名と丼メニュー

店舗名 【 】
 丼メニュー【 】

2. 商品と値段のバランスは？

商品の内容に比べて（値段が高い・まあまあ妥当・お得）

3. 商品について一言

1994年12月15日

4. 店舗でのおもてなしについて

とてもよかった ・ まあまあよかった ・ 普通 ・
あまりよくなかった ・ 悪かった

名前	年齢
職業	性別 男・女
住所 〒	
電話番号 -	

※52円切手を貼ってご応募ください。※ハガキの内側の面をのりでしっかりと貼り合わせてください。



52円切手をお貼りください。

郵便はがき

9	1	8	8	5	8	0
---	---	---	---	---	---	---

福井市西木田2丁目8-1
福井県商工会議所連合会

福井博公式ガイドブック お食事券プレゼント係行



井ツーリズムで、
福井県をもっと元気に。

福井県
ふくどんけん

P. J. N. L. D.

れ

ニューサンピア敦賀レストランビアンヴニユ 26

ろ

ろくべえ 50

わ

若杉末広亭 50

ホテル 若杉本館 63

レストラン 若紫 60

海の幸 わが家 46

(南) 鷺塚商店 68

レストラン 和た里 52

喫茶 椀椀 47

福井博

公式ガイドブック

2015年10月発行

発行 一般社団法人 福井県商工会議所連合会

(福井商工会議所 地域事業課)

〒918-8580 福井市西木田2丁目8-1

Tel.0776-33-8253

◎本書は制作時(2015年9月末日現在)のデータをもとに作られています。
料金も制作時の税抜価格を基本としていますが、消費税率の引上げ等による事情で変更になる場合がありますのでご了承ください。
(一部税込価格表示の店舗あり)

◎料理の写真は原則として取材時の食材を使った井です。井に用いる食材は季節などにより異なる場合があります。

◎本書発行後に料金や営業時間、定休日、メニュー等の営業内容が諸事情により変更になることや臨時休業で利用できない場合があります。おでかけの際には電話等で事前にご確認されることをお勧めいたします。なお、掲載された内容による損害等は補償いたしかねますので、あらかじめご了承くださいますようお願いいたします。

本書の取材・執筆にあたり、ご協力いただきました関係各位に厚くお礼申し上げます。