

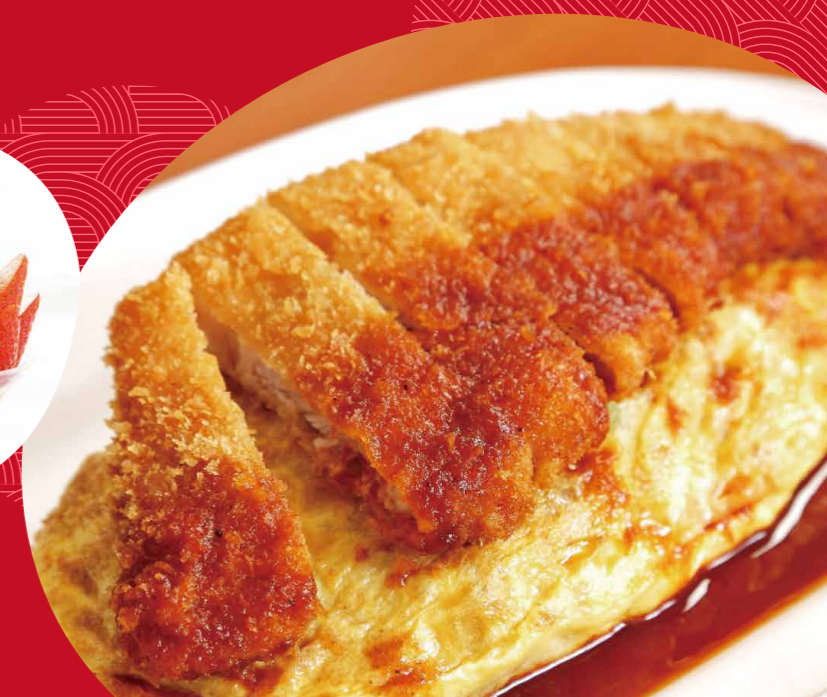
# 越前市グルメMAP



食べに行こう、越前市

# 越前市グルメMAP

Echizen-shi Gourmet MAP



手仕事のまち



Echizen-shi JAPAN

観光のお問い合わせ

越前たけふ 観光案内所  
〒915-0042 福井県越前市大屋町38-5-1  
道の駅「越前たけふ」内 TEL (0778) 42-5257

越前市観光・匠の技案内所  
〒915-0071 福井県越前市府中一丁目2-3 TEL (0778) 24-0655



# 越前おろしそば

「越前おろしそば」発祥の地。  
大根おろしの独特のつゆと、コシのしっかりとした麺が特徴で、  
麺の香ばしい甘みと大根おろしの辛みが織りなす味は絶品のおいしさ。



**1 麺房 いせや**

越前市桂町6-22 ☎0778-22-1363  
◎11:00~14:00 ㊿木曜日  
江戸時代後期から続く老舗そば店。ほのかに甘味を感じる、県内産そばを使用した逸品。これを目当てに数多くのファンが足を運ぶ人気店です。



**2 越前めん処 江戸屋**

越前市高瀬2-6-15 ☎0778-24-3248  
◎8:00~9:30 11:00~17:00 ㊿月曜日・第1・3火曜日  
今庄在来種の県産玄蕎麦を自家製粉により仕上げたこだわりの一杯。香りとのど越しをお楽しみください。朝は、お得にご提供しています。



**3 大福そば**

越前市粟田部町15-22 ☎0778-42-0443  
◎11:00~15:00 17:00~19:00 ㊿毎月6・7・16・17・26・27日、年始(1/1~1/4)  
福井県産のそば粉を使用し、先代から続く秘伝のダシは、カツオと昆布を半日煮込み、地元産の醤油を使って仕上げられています。



**4 遊亀庵 かめや**

越前市東千福町27-37 ☎0778-22-0399  
◎月・火・金~日11:00~18:00(LD17:30) 水11:00~15:30(LD15:00) ㊿木曜日  
加水を多くした特徴のある太麺の蕎麦。パンチのある辛さと旨さを兼ね備えた 厳選した大根で作られるツユ。この唯一無二の相性を、ぜひお楽しみください。



**5 本手打ちそば 山楽**

越前市横市町1-5-5 ☎0778-21-5366  
◎11:00~14:30, 17:00~19:00 日祝11:00~15:00, 17:00~19:00 ㊿月曜日(祝日の場合は営業、火曜休)  
おろしそば発祥の地で、そば粉にこだわった、本格手打ちそばを味わうことができます。



**6 越前そばの里(株)武生製麺**

越前市真柄町7-37 ☎0778-21-0272  
◎10:30~15:00(平日14:00~はおろしそばのみ) ㊿1/1~1/3  
創業100年!そばの栽培から製粉・製麺・つゆ作りまで全工程を手掛けたこだわりのおろしそば。焼き鯖寿司やソースカツ丼など福井名物も豊富。工場見学も可。



**7 山むろ**

越前市神明町1-8 ☎0778-22-0699  
◎11:00~14:30, 17:00~19:30(土日祝11:00~15:00, 17:00~19:30) ㊿水曜日、第3火曜日  
毎朝そばを手打ちし、季節感を大切にしたメニューを手がけています。ダシには「おろしそば」に合う、やや甘めの地元の醤油を使用しています。※火曜日は昼のみ営業



**10 いろは本店**

越前市蓬萊町2-24 ☎0778-22-0654  
◎11:30~14:30 17:00~18:30 土日祝11:30~18:30 ㊿水曜日  
毎朝打つ自家製麺と地元の御清水を使用したダシを使い、代々変わらぬ味を提供し続けています。トッピングには「とろろおろし」や「あげおろし」などがあります。



**13 生蕎庵**

越前市千原町7-7 ☎0778-42-0589  
◎11:30~14:00 ㊿火曜日、水曜日  
厳選した福井県大野産の玄そばを毎日、自家製粉して打つ十割そばです。おそばがなくなり次第終了となります。ヴィーガンメニューあります。



**16 越前そばと珈琲 HAMA 庵**

越前市村国2-5-52 ☎0778-42-8026  
◎11:00~17:00 ㊿火曜日(祝日は営業)  
福井県産蕎麦粉を使用した「店仕込み十割蕎麦」、醤油メーカーと共同開発した「店仕込み濃厚白だし」、本物志向の越前そばをご堪能下さい。



**8 そば処 和た里**

越前市塚町50-46-1 ☎0778-24-4865  
◎11:00~そばがなくなり次第終了 ㊿火曜日、水曜日  
毎朝打つそばは、越前市では珍しい細麺の二八そばで、のど越しの良さや小さい子どもでも食べやすいのが特徴です。



**11 くらそば幸道**

越前市高木町36-7-8 ☎0778-24-0777  
◎11:00~14:30(LD14:00)なくなり次第終了 ㊿月・日曜日※第1・3土曜日は完全予約  
繊細な香りとしっとりとしたコシを楽しめ、挽きたての越前市産そば粉を丁寧に打ち上げた九割そば。ネギ、大根、地元の農家の方 自家栽培の物を使用しています。



**14 万葉庵**

越前市余川町55-1(万葉の里味真野苑内) ☎0778-27-7799  
◎10:00~17:00 ㊿月曜日(祝日の場合は営業)  
定食のだけでなく、麺類や丼も充実しています。春から夏にかけては、おろしそばやざるそばが人気。ネギ、大根、地元の農家の方自家栽培の物を使用しています。



**17 まる金そば**

越前市今宿町1-2-4 ☎0778-24-2315  
◎11:00~18:00 ㊿火曜(祝日の場合は営業)  
創業50年。国産の蕎麦粉100%を使用した二八そばです。歯ごたえのある硬めで太い麺が特徴的で、温かいとりそばは常連さんの人気メニュー。



**9 そば蔵 谷川**

越前市深草2-9-28 ☎0778-23-5001  
◎11:30~14:00(なくなり次第終了) ㊿月曜日・火曜日・第1・3・5日曜日  
店主がこだわり、個性を打ち出したそばは、粗挽きのつぶつぶ感とそば本来の香りと食感を兼ね、つなぎを使わず冷水で手打ちされる十割そばです。



**12 和風レストラン 瀧雅**

越前市庄町36-1-1 ☎0778-22-3700  
◎11:00~20:00(平日14:30~16:30準備) ㊿不定休  
国産のそば粉、小麦粉を使った香り高い本格手打ちの二八そば。手作りのだしには自家農園で栽培した自然薯をとり、深い味わいを楽しめます。



**15 和風ダイニング和ん酒**

越前市蓬萊町3-28 ☎0778-77-2160  
◎17:30~22:00(LD21:00) ㊿日曜日・木曜日  
辛味大根を使った絶妙な辛さのおろしそばと 定番のおろしそばの2種類をご用意。お酒を飲んだ後のしめの一杯にピッタリです。



**18 そば席 御清水庵**

越前市吾妻町3-33 ☎0778-21-5088  
◎11:00~16:30(LD16:00生そばがなくなり次第終了) ㊿月曜日



**19 栄庵**  
 越前市沢町22 ☎0778-22-3833  
 ⑨11:00~14:30, 17:00~19:00 ⑩月曜日  
 生蕎麦で二八そばの手打ちにこだわり、国産そば粉と福井県のそば粉を使用。蕎麦の他にもお好み焼き、ランチなど豊富なメニューを取り揃えています。



**22 たかせや**  
 越前市府中1-8-14 ☎0778-22-0799  
 ⑨11:00~14:00, 17:00~19:00 ⑩木曜日  
 すった長いもを大根のしぼり汁を使うダシに入れるので、大根の辛みとマッチしのだしおいしい一品。越前市産そば粉の二八そばは、打ち方や茹で時間にもこだわっています。



**25 そば処越前屋 越前たけふ駅前店**  
 越前市大屋町38-5-1(道の駅越前たけふ1F)  
 ⑨9:00~16:00 ⑩第2水曜日  
 創業100年以上「武生製麺」の直営店。本店とは異なり、香りと歯ごたえを追求した昔ながらの太麺おろしそばが特徴。2023年開業の道の駅越前たけふ内にある。



**28 つる庵**  
 越前市北府2-15-13 ☎0778-24-4847  
 ⑨11:00~14:00 ⑩木曜日  
 とろとろの玉子が特徴の玉子かつ丼とおろしそばのセットが人気です。ソースカツ丼、親子丼、カレーうどん、あんかけ玉子など人気のメニューが多数あります。創業43年当時から変わらない味をお楽しみください。



**20 そば処 庄境屋**  
 越前市京町1丁目1-20 ☎0778-22-0619  
 ⑨11:00~14:30 ⑩木曜日  
 江戸末期から7代続く歴史ある蕎麦処。おろしそばは太くて硬めの麺が好きな方に人気があります。定食のセットランチなど、豊富な組み合わせで味わっていただけます。



**23 森六**  
 越前市粟田部町26-20 ☎0778-42-0216  
 ⑨11:00~14:00(土・日・祝15:00まで)※そばはなくなり次第終了 ⑩月・第3火曜(祝日の場合営業、翌日休)  
 明治4年、創業150年目を迎え、4代続く老舗の蕎麦屋。福井県産そば粉のみを使用し、十割蕎麦を提供しています。おすすめはシンプルなおろし蕎麦です。



**26 宗近製麺所 おいしい麺の専門店**  
 福井県越前市北町45-63-1 ☎0778-24-0147  
 ⑨11:00~14:00 ⑩水曜日、日曜日(臨時休業あり)  
 新製麺室でその日に打つ新鮮な蕎麦は、この蕎麦店だけのオリジナルレシピで作ります。ここでしかお召し上がり頂けない特別な宗近そばをご提供。



**21 sobar's**  
 越前市府中1-12-2 ☎0778-22-9191  
 ⑨18:00~24:00 ⑩日曜日  
 ハピラインふくい武生駅から徒歩2分の場所にあるお店は、名前の通り「そば」を楽しめる「バー」。お酒とともに県産そば粉を使った手打ちそばを楽しめます。



**24 うるしや**  
 越前市京町1丁目4-26 ☎0778-21-0105  
 ⑨平日11:00~21:00(LD20:30)、土日11:00~16:00(LD15:00)、18:00~21:00(LD20:30) ⑩水曜日※臨時休業有  
 「うるしや」としての創業は江戸時代。漆の販売から蕎麦屋に転じ、昭和天皇が訪れた際には「越前そば」の名のきっかけを作ったとされています。



**27 十割蕎麦 寺子屋**  
 越前市粟田部町70-1 ☎090-3764-1304  
 ⑨11:00~15:00 ⑩水・木・金曜日  
 「幸福の極み 越前蕎麦認証店(福井県産そば・石臼挽き)」当店オリジナルの極粗挽き蕎麦が人気です。シーズンに応じた、2~3種類の蕎麦の食べ比べがおすすめです。



# たけふ駅前 中華そば

ハピラインふくい武生駅周辺では、ラーメンではなく「中華そば」という昔ながらの名前を愛し続けています。透き通ったアツアツのスープに麺がよく絡み、心も体も温まる一品を、ぜひご賞味ください。



**1 越前めん処 江戸屋**  
 越前市高瀬2-6-15 ☎0778-24-3248  
 ⑨8:00~9:30 11:00~17:00 ⑩月曜日・第1・3火曜日  
 県産小麦粉夢えちぜん100%使用の自家製中華麺と、店主こだわりの坂口産メンマと地元産白山ポークチャーシューとねぎ。あっさりの中にもしっかり旨味を感じる中華そばです。朝は、プチ丼のサービス付き。



**4 いろは本店**  
 越前市蓬萊町2-24 ☎0778-22-0654  
 ⑨11:30~14:30, 17:00~18:30 土日祝11:30~18:30 ⑩水曜日  
 昭和4年創業。あっさりとした見た目だが、しっかりとした味付け。こだわりのダシと細麺の自家製麺が特徴です。



**2 山むろ**  
 越前市神明町1-8 ☎0778-22-0699  
 ⑨11:00~14:30, 17:00~19:30(土日祝11:00~15:00, 17:00~19:30) ⑩水曜日、第3火曜日  
 昔懐かしい味がすると人気の「中華そば」。時代に合わせて味や作り方をアレンジしているという豊富なメニューのすべてからは店主のこだわりが感じられます。※火曜日は昼のみ営業



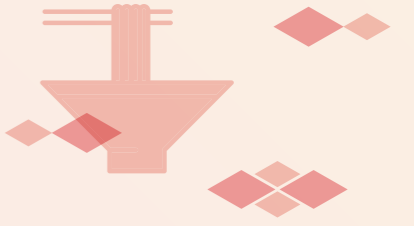
**5 たかせや**  
 越前市府中1-8-14 ☎0778-22-0799  
 ⑨11:00~14:00, 17:00~19:00 ⑩木曜日  
 創業120年を超える老舗。JR武生駅の近くにあり、細い麺と胡椒の効いた大人なスープが特徴です。



**3 若竹食堂**  
 越前市深草二丁目2-11 ☎0778-22-2543  
 ⑨11:00~15:00 ⑩水曜日・木曜日  
 昭和35年から続き、一番人気の「中華そば」は自家製のちぢれ麺と、醤油・鶏ガラが中心のあっさりしたスープの相性が抜群の一杯です。



**地産地消推進の店**  
**¥** キャッシュレス対応  
 店舗によりキャッシュレス決済の種類は異なります。



**地産地消推進の店**  
**¥** キャッシュレス対応  
 店舗によりキャッシュレス決済の種類は異なります。

# ボルガライス

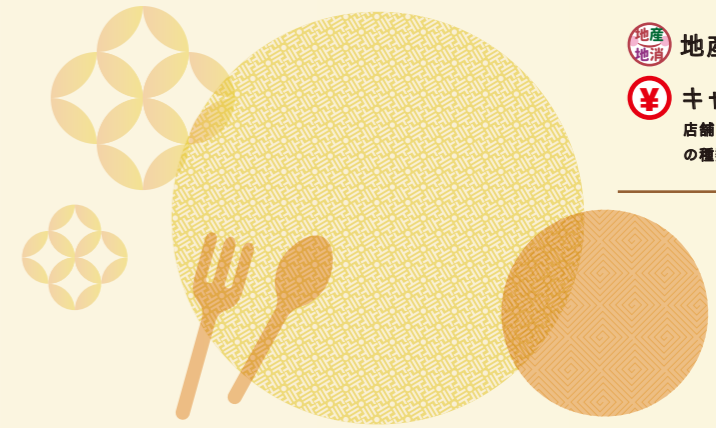
オムライスの上にカツを乗せ、さらにその上から特製のソースをかけた名物メニュー。  
名前の由来や発祥のお店も定かではないが地元の人たちにとっては馴染みの味。



MAP 10 sobar's

越前市府中1-12-2 ☎0778-22-9191  
🕒18:00~24:00 📅日曜日

ハピラインふくい武生駅から徒歩2分の場所にあるお店。さくさくチキンカツにマヨネーズ、さらにピリッと辛い黒コショウがアクセントになっています。



地産地消推進の店  
¥ キャッシュレス対応  
店舗によりキャッシュレス決済の種類の異なる場合があります。



MAP 1 麺房 いせや

越前市桂町6-22 ☎0778-22-1363  
🕒11:00~14:00 📅木曜日

20年以上前から提供し、ジュシーでやわらかいヒレ肉を使用したカツは、甘辛のトンカツソースに一度浸けてあり、インパクトを感じる味わいとなっています。



MAP 2 越前そばの里(株)武生製麺

越前市真柄町7-37 ☎0778-21-0272  
🕒10:30~15:00(平日14:00~はおろしそばのみ) 📅1/1~1/3

贅沢に卵を3個使用したふわとろオムライスに福井名物ソースカツをのせた一石二鳥のボルガライス。カツのソースは店オリジナルで商品化されるほど人気。



MAP 3 越前めん処 江戸屋

越前市高瀬2-6-15 ☎0778-24-3248  
🕒8:00~9:30 11:00~17:00 📅月曜日・第1・3火曜日

当店のボルガライスは、見た目以上にあっさりしている和風味が特徴です。サイズも豊富に取り揃えています。朝はミニうどんのサービス付き。



MAP 4 ヨコガワ分店

越前市京町1-4-35 ☎0778-22-7172  
🕒11:30~15:30(L014:30)、17:30~22:00(L021:00) 📅火曜日

長年親しまれ、薄く焼かれた玉子には自家製洋食ソースで味付けたライスが包まれ、カツの上にはあっさりとするやかな自家製ソースがかかっています。



MAP 5 いろは本店

越前市蓬萊町2-24 ☎0778-22-0654  
🕒11:30~14:30、17:00~18:30 土日祝11:30~18:30 📅水曜日

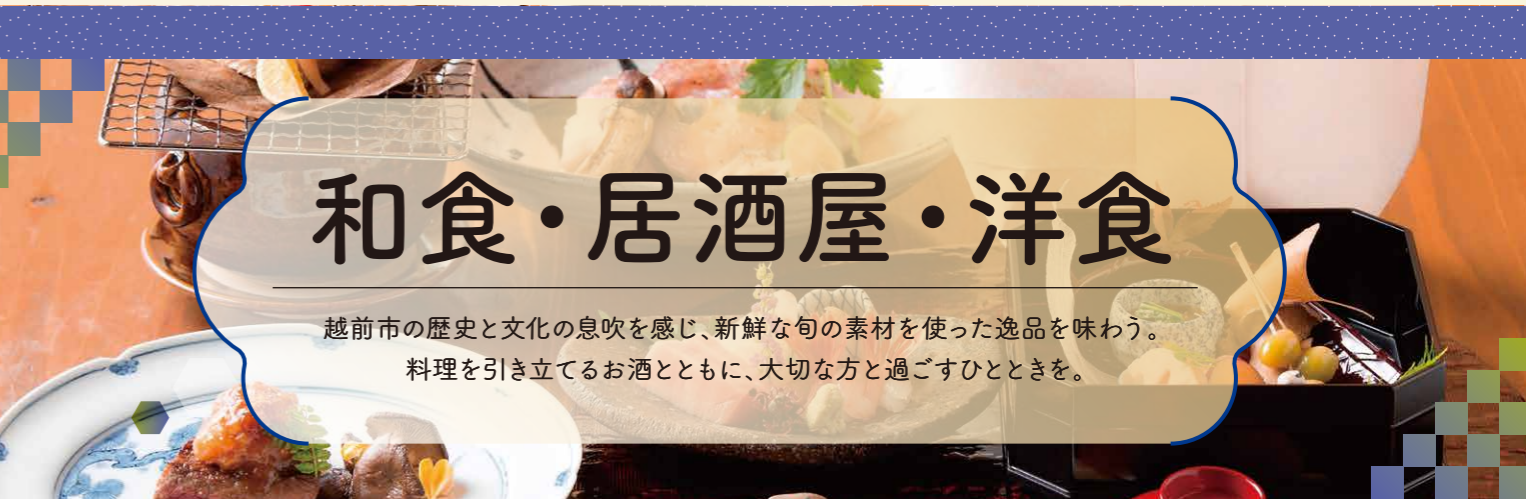
昔懐かしい風味のケチャップライスに酸味とコクのあるソースが相性抜群。しっかりと焼かれた玉子に大き目のカツが特徴です。



MAP 6 ジャムハウス

越前市芝原5-20-24 ☎0778-23-5960  
🕒11:30~14:00 18:00~22:00 土日祝11:30~22:00 📅月曜日(祝日営業)

30年来続く人気の味です。カツには、脂身の少ない豚ロースを使用しシンプルなケチャップライスと酸味のあるトマトベースの特性ソースで、さっぱりと食べられます。



## 和食・居酒屋・洋食

越前市の歴史と文化の息吹を感じ、新鮮な旬の素材を使った逸品を味わう。  
料理を引き立てるお酒とともに、大切な方と過ごすひとときを。



MAP 1 石焼ステーキ贅 武生楽市店

越前市横市町34-5-1 ☎0778-42-7293  
🕒11:00~15:00 17:00~21:30(L.O) 📅元旦

溶岩石を器として使用し、石の遠赤外線効果でステーキの中心までじっくり火を通すことで柔らかく仕上がります。当店オリジナルのソースをつけて、石焼ステーキをお楽しみ下さい。



MAP 2 うおとめ

越前市吾妻町1-45 ☎0778-22-0151  
🕒12:00~15:00、18:00~22:00 📅不定休(要予約)

旬の魚介を中心に、素材を活かした会席料理を堪能できます。2名~110名まで、忘新年会、歓迎宴会、お顔合わせ、お食い初めなどにもご利用いただいております。



MAP 3 鮮魚料理 みどり屋

越前市御幸町1-23 ☎0778-22-2233  
🕒11:00~21:00(予約に応じて) 📅水曜日

新鮮な海産物を贅沢に味わえ、魚を知り尽くす店主が作るからこそ、お刺身や天ぷらをはじめ、素材の美味しさを存分に活かした料理を楽しむことができます。



MAP 7 レストラン若紫(しきふ温泉 湯楽里内)

越前市白崎町68-8 ☎0778-25-7800  
🕒11:00~14:00(L013:30) 17:30~20:30(20:00L.O) 📅第2水曜日

トマトの酸味が効いた自家製デミグラスソースと和風味のふわとろ玉子が絶妙。お食事の後の温泉もぜひ。レストラン休業日の場合がありますので事前のお電話で確認をお願いします。



MAP 8 和風レストラン 瀧雅

越前市庄町36-1-1 ☎0778-22-3700  
🕒11:00~20:00(平日14:30~16:30準備) 📅不定休

大きなトンカツときれいに焼かれた玉子。芳醇な香りを漂わせる本格デミグラスソースと全体のバランスは、和食店ならではの風味豊かな味わいです。



MAP 9 白山さんち

越前市上杉本町11-7 ☎0778-67-7256  
🕒11:00~14:00 📅火~木曜日(要予約)

こだわりは地産地消の食材を使った健康食!大豆と地元産豚肉を使ったヘルシーな「ボルガ大豆」は女性に大人気です。(テイクアウト可)



MAP 4 いろいろや折折

越前市家久町103-17-7 ☎0778-24-1550  
🕒11:30~13:30(L013:30)17:00~22:00(L021:30) 📅火曜日

愛知県一色産の活うなぎを使い、ご注文を受けてから捌き、関西風の地焼でご提供しております。テイクアウトも可能です。(お時間がかかりますので、出来れば事前の予約をお願いします。)



MAP 5 寿司天狗

越前市日野美1-3-23 ☎0778-22-3182  
🕒11:30~14:00、17:00~23:00(L022:30) 📅火曜日

昭和20年代に創業した県内外から愛される老舗寿司店です。豪華なランチや夜のセットメニューが人気で、珍しいご当地デザートも楽しめます。



MAP 6 蔵の辻 三河屋

越前市蓬萊町3-25-1 ☎0778-23-4823  
🕒17:00~21:30(L021:00) 📅日曜日・月曜日

「蔵の辻」にある京町屋風の趣ある建物。越前市産の米や市内の畜産物を使った料理、その日獲れた地のものを使った刺身、地元ブランドの野菜も楽しめます。



# カフェ・スイーツ・和菓子・パン

四季を感じる旬の素材を活かした、こだわりのスイーツ。  
美しい技と鮮やかで繊細な彩り豊かな和菓子の数々。  
リラックスしたカフェ空間で味わえる一杯。



MAP 1 洋菓子 JUN

越前市平出2丁目1601 ☎0778-23-0926  
◎10:00~19:00 ◎水曜日・不定休あり  
旬のフルーツを使ったケーキと、お店で淹れたコーヒーを使用したカフェゼリーソフトは、美味しさもボリュームも大満足です。



MAP 2 884 HAYASHI珈琲

越前市蓬萊町3-23 ☎0778-22-8804  
◎10:00~18:30(L018:00) ◎木曜日  
3種類の豆を使用したブレンドコーヒーは、豆の風味がよく香り、苦みも少なくクセもない一杯です。一番人気の「カフェオレ大福セット」との相性も抜群です。



MAP 3 O-edo+

越前市宮谷町53-15 ☎0778-42-6202  
◎平日11:00~17:00(L016:00) 土日祝11:00~18:00(L017:00) ◎月曜日(不定休あり)  
毎朝店内で焼き上げるマフィンが外カリッと中ふわわおすすめ。また京都『%ARABICA』のプラスオリジナルブレンドのカフェラテもラテアートがされていてマフィンのお供におすすめです。



MAP 10 my name is...

越前市府中1-12-33 ☎0778-25-3131  
◎11:00~17:00(売り切れ次第閉店) ◎月曜日(不定休あり)  
「普段着オーガニック」をコンセプトに、無農薬・低農薬の野菜や果物をできるだけ用いながら、地産地消も心掛けています。見た目カラフルで身体も喜ぶメニューが並びます。



MAP 11 エスパワール

越前市粟田部町32-16-1 ☎0778-42-0417  
◎11:00~19:00 ◎月曜日・月1回火曜日  
越前市出身のオーナーシェフでありパティシエ、シヨコラティエでもある椿原徹也氏が手がける洋菓子店です。繊細な技術が光るケーキやショコラは、福井県内でも人気が高い。



MAP 12 ジェラート&ワッフルバー ましゅまろ

越前市蓬萊町3-1 ☎050-8881-5206  
◎11:00~17:00 ◎月曜日、月末最終日  
テイクアウトスイーツ専門店。明るい笑顔で迎える店内には、ワッフルバーや常時14種類並ぶジェラート、スムージーなど幅広いメニューが揃う。



MAP 13 a.café (エドットカフェ)

越前市府中1丁目12-18 ☎0778-42-7275  
◎10:00~19:00 ◎第2・4水曜日  
アパレルブランド「axes femme」の世界観を再現した 唯一のカフェ。地元の野菜を使ったランチプレートが人気。北陸の工芸品やお酒、古着やリメイクアイテムのフロアもお楽しみください。



MAP 14 珈琲と、紅茶とそのうつわ しろうるし

越前市粟田部町34-30 ☎0778-43-0351  
◎10:00~16:00 ◎月曜日 ◎@shira\_urushi  
テーブルひとつのちいさなカフェです。ポーランド陶器のマグカップと本漆のうつわを販売しています。週がわりで世界の焼き菓子をご用意しています。



MAP 15 ロハスカふえ

越前市高瀬2-3(はぐもく内) ☎090-2125-0879  
◎10:00~19:00 ◎月曜日  
無農薬、減農薬で作られた越前市産コシヒカリの米粉を使用したパンとスイーツ、材料にこだわったおむすびや総菜、米粉ピザなどを販売しています。



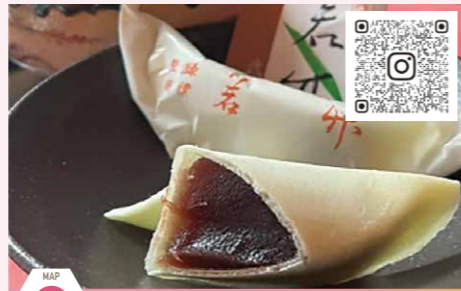
MAP 4 明城ファーム

越前市杉崎町3-9-1  
◎10:00~16:00 ◎火曜日  
2パック分のいちごが使用されている「いちごカフェ」は、ぎゅっ盛り付けられたいちごの下に、イチゴソルベといちごジュレに加え、下までぎゅっいちごが食べられます。



MAP 5 シュトラウス金進堂

越前市姫川2丁目3-39 ☎0778-22-1471  
◎10:00~18:30 ◎水曜・日曜不定休  
ドイツやオーストリアで修行を積んだパティシエが営む洋菓子店。季節限定の商品など、バラエティ豊かに取り揃えています。定番人気の生ケーキもあります。



MAP 6 栄雲堂

越前市京町1丁目1-2 ☎0778-22-0326  
◎9:00~18:00 イートイン10:00~17:00(L016:00) ◎SNS等で確認して下さい  
人気の「若竹もなか」(商標登録)、夏季は「カナで削るかき氷」、冬季は「丁稚洋かん」、手作りの「りんごパイ」などテイクアウトとイートイン両方楽しめます。



MAP 16 Hugpopo ハグポポ (万葉菊花園)

越前市余川町22-96-1 ☎07076576867  
◎11:00~16:00 ◎月曜、火曜日不定休(祝日営業、翌休業)  
万葉菊花園の大植物園内で緑に囲まれながらゆっくりとした時間を過ごせるカフェ。韓国発スイーツやドリンクのラインナップも充実。



MAP 17 パン メゾン Depa

越前市村田2-5-39 ☎0778-78-9161  
◎7:00~19:00(日・祝7:00~18:00) ◎火曜日、水曜日  
ディーブルーの店構えて、地域住民から親しまれている。数種類の小麦を使い分けて生地づくりからこだわり、人気の塩パンやカレーパンをはじめ約100種類と種類も豊富。



MAP 18 ぱんやさん ピッコロ

越前市中央1-12-26 ☎0778-24-3461  
◎7:00~18:00 ◎火曜日  
30年近くにわたり、地元の人たちに親しまれ、創業当時から人気の生クリームフランスをはじめ、子どもにも喜んでもらえる食べ切りサイズのパンも並びます。



MAP 7 四季の餅 あめこ

越前市国府1-6-5 ☎0778-22-1272  
◎9:00~16:00(無くなり次第終了) ◎月・第3火曜日、祝祭日は営業  
創業1782年(天明2年)。人気のあべかわ餅は、食べログにおいて16年連続で福井県のスイーツでトップ3位以内。また、高島屋バイヤーが選んだ日本のスイーツ500に選ばれています。



MAP 8 和宿 多葉喜

越前市吾妻町2-23 ☎090-5202-6152(店舗専用)  
◎11:00~19:00 ◎火曜日・第2水曜日(祝日の場合は営業)  
まるやかさを追求した水ようかん、甘さ控え目のケーキ2種盛りなど手作り。和風庭園を眺めながら、ゆったりと…非日常をお楽しみください。



MAP 9 菓匠 木津屋

越前市国府1-10-19 ☎0778-22-1313  
◎月~土9:00~18:00 日・祝9:00~17:00 ◎水曜日  
大正13年創業。古くから明治神宮にも栗羊羹を献上する、越前市の老舗「木津屋」。代々菓子作りの技を磨き、その技術を現代に継承する。



MAP 19 農家たこ焼きクイン

越前市府中一丁目2-3 ☎090-8966-3456  
◎10:30~17:00 ◎月曜、第2・4火曜、不定休  
家が営むたこ焼き屋。自社生産キャベツやネギをふんだんに使ったたこ焼き、たい焼き、減農薬で育てたミルキークイーン米のほっこりにぎり。冬限定お好み焼きやキャベツ焼、夏には外二八蕎麦も提供。



MAP 20 京町リパブリック

越前市京町3丁目2-31 ☎0778-42-7217  
◎10:00~18:00 ◎火曜日・不定休(インスタ等で前月までお知らせ)  
越前市伝統的建築物の古民家を改修した福井県初の冷凍食品専門店です。カフェ一棟貸しゲストハウスも併設した複合店舗となっています。無添加中心の商品ラインナップで、カフェを利用した後にお買い物もできます。



MAP 21 白山さんち

越前市上杉本町11-7 ☎0778-67-7256  
◎11:00~14:00 ◎火・木曜日(要予約)  
厳選された白山産のお米を県認定の「おいしい水」に選ばれた地域の水で炊いたご飯付き定食。胡麻豆腐をはじめ、旬の野菜のおかずまで全て手作り。少量ずつ多彩な味を楽しめます。