



越前市へのアクセス

お車の場合

- 東京から 約7時間 東名高速→名神高速→北陸自動車道(武生IC)
- 大阪から 約3時間 名神高速→北陸自動車道(武生IC)
- 名古屋から 約2時間 名神高速→北陸自動車道(武生IC)

鉄道の場合

- 東京駅から 約3時間20分 東海道新幹線→米原駅(特急)→武生駅
- 東京駅から 約3時間40分 北陸新幹線→金沢駅(特急)→武生駅
- 大阪駅から 約1時間40分 特急→武生駅
- 名古屋駅から 約1時間50分 特急→武生駅

手仕事



料亭で華ひらく 越前がに

北陸
福井 越前市

越前市内MAP



- 1 料亭 鎌仁別荘
- 2 萬谷
- 3 料亭 うおとめ
- 4 鮮魚料理 みどり屋
- 5 日本料理 しくら
- 6 鎌清別館 立葵
- 7 料亭旅館 寿屋



—安心・安全な旅への取り組み—

換気・消毒・1部屋1組限定を徹底しております

市内の料亭は「新型コロナウイルス感染拡大防止対策ガイドライン」または業界団体が示す対策ガイドラインに基づき、新型コロナの予防対策に取り組んでいることを「宣言」しております。



越前市観光のお問い合わせ

観光・匠の技案内所

JR 武生駅前センチュリープラザ1F

Tel.0778-24-0655

〒915-0071 福井県越前市府中1丁目2-3
http://welcome-echizen-shi.jp

越前市の
観光情報は
こちらから



料亭で華ひらく 越前がにの魅力

日本海の代表的な冬の味覚ズワイガニは、その産地により呼び名が異なり、それぞれ違った色のタグが目印として付けられます。中でも毎年皇室に唯一献上される『皇室献上蟹』に付けられるのは黄色のタグ。これは11月6日に漁が解禁される福井の『越前がに』である証です。

この最高ブランドの『越前がに』を日常の喧騒から離れた料亭で堪能するのはいかがでしょう。

伝統と格式の暖簾をくぐると、そこには非日常のひと時があります。

かに好きにはたまらない 冬の三大がに



ズワイガニ

ズワイガニには、オオズワイガニ、本ズワイガニ、紅ズワイガニの3種類があり、越前がには本ズワイガニ。産地によって呼び名が異なります。主に山口県以北の日本海側から北海道にかけて生息し、その繊細な肉質は濃厚で上品な甘みがあり、かにの美味しさを存分に味わうことができます。通な方に人気のかに味噌は高級珍味となっています。



タラバガニ

タラバガニはかにに似た体形をしています。がヤドカリの仲間、北海道からロシアにかけての寒い海域に生息しています。長く太い脚は広げると1メートルになるものもあります。味は淡白ですが、ポイルをはじめ、焼きがにやかに鍋など熱を通して食べるのがおすすめで、ボリューム十分なその食べ応えが特徴です。



毛ガニ

毛ガニは北海道では「オオクリガニ」とも呼ばれ、国内では年間を通して獲れます。大型のかにですが、ズワイガニやタラバガニと比べると食べられるところが少ない分、肉質は甘くジューシーで、濃厚かつクリーミーなかに味噌も特徴となっています。かに通の中には毛ガニが一番美味しいと言う人もいます。

「皇室献上蟹」と産地によるズワイガニの違いとは

「越前がに」は、明治43年にはじめて皇室に献上され、大正11年以降は戦時中を除き毎年献上されている唯一のかにです。しかし、かつては福井県外や外国産でありながら「越前がに」と称するものも少なくありませんでした。そこで、平成9年に産地漁協が「越前がに」のブランドを守るため、その証となる黄色のブランドタグを付け始めました。タグにはブランド名と水揚げされた漁港名が書かれており、各漁協はせりに出す前のすべてのかにの根元に取り付けます。

また、ズワイガニは産地により、石川県産の青タグ「加能ガニ」、兵庫県香住産の緑タグ「松葉がに」など異なる呼び名と異なる色のタグが付けられていますが、その中のトップブランドが福井県産の黄色タグ「越前がに」なのです。



加能ガニ

石川県



越前がに

越前港 福井県



松葉がに

兵庫県

京都府

越前がには福井で水揚げされたズワイガニです



越前がに

越前がには雄のズワイガニです。味の決め手は何といっても鮮度。越前岬沖の漁場は、エサが豊富で冬の海水温度や地形などかのに生育には最適です。甲幅9センチ以上の大きなものが捕獲されて2時間程で至近の港に水揚げされ、活きの良いまま市場に並びます。



せいこがに

漁期が11月6日～12月31日までと、非常に貴重な雌のズワイガニである「せいこがに」。雄のズワイガニと比較して3分の1ほどと小ぶりですが、せいこがにの魅力は内子である卵巣部分。グルメ通からは「赤いダイヤ」とも呼ばれ、至福の逸品として好まれています。



越前がにを味わうなら、旅館や民宿とは趣向を変えて「料亭」の贅沢な空間で粋に

古代越前国は大陸の文化がいち早く伝わる玄関口として外国の賓客も訪れる地となり、その政治・経済・文化の中心である国府は越前市に置かれ大いに栄えました。世界最古の小説ともいわれる『源氏物語』の作者、紫式部も国司となった父藤原為時と共にこの地で暮らし、ゆかりの場所も残されています。また、北陸道の商業の中継基地となり、商取引の中ではおもてなし文化も育まれました。戦火から逃れ現在も古都の風情が残るまちにはいくつもの料亭があり、心のこもった贅を尽くした逸品を、「一部屋一組限定」のプライベート空間でお楽しみいただけます。お客様の嗜好やペースに合わせ、一品ずつ丁寧にご提供できるのは、料亭ならではのサービスといえるでしょう。

料亭での おいしい 越前がにの いただき方



茹でがに

越前がにを食すなら外せない王道の味。旨味が口いっぱいに広がる、これぞ冬の味覚の王様。



かに刺し

ぱっと花が開いたように美しいかにの身。かにの甘さを堪能できる、鮮度が命の地元ならではの味。



焼きがに

焼くことで旨味が凝縮され、かにの香ばしさと甘みも味わたる至福の味。



かにしゃぶ

活の越前がにをしゃぶしゃぶすると、ぱっと身に花が咲き、濃厚な甘さを堪能できます。



かに味噌

甘みとコクが凝縮されたその味はお酒のアテに。かに身とえや雑炊に少し溶かすのが通の楽しみ方。

石畳が風情を醸す寺町通りを抜けた先にある料亭萬谷。暖簾と趣ある行燈が、これから始まる時間への期待を高めしてくれる。照明には越前和紙、食器には越前焼、カトラリーには越前打刃物を使うなど、郷土の伝統的工芸品に対するこだわりと愛情、そして誇りが感じられる。部屋の造りも趣向の異なるものがいくつも用意されている。個室として利用できる離れでは、雪見障子越しの坪庭を眺めながら贅沢な特別感をご堪能いただきたい。また、玄関右のにじり口のような扉から入る少人数用の部屋にはカウンター席と掘りごたつの小上がり席があり、カウンター正面の小窓から見える景色は、まるで四季を切り取った絵のような趣である。訪れる時間や季節によってさまざまな表情を見せる料亭は、厳選されたかにかを使った会席の季節はもちろん、折々の旬を楽しみに何度でも足を運びたくなる至福のひと時を提供してくれる。

秘密の小道のその先に
越前伝統工芸の匠の技と調和した
和と食の別世界



蟹三彩コース(4名様～)

お1人様 30,000円～時価(税・サ別)

お品書き

先付八寸
越前ズワイ蟹 刺身
〜地魚刺身と盛合せ〜
越前ズワイ蟹 姿茹
越前ズワイ蟹 焼
おひとり鍋
季の鉢物
飯・味噌汁・香物
水物
※せいこがに(別途料金)



福井県越前市天王町3-4
☎0778-22-0069
◎11:00～22:00 ㊿不定休
◎14台※近隣に有料駐車場有 ㊿3日前までに要予約
カード利用可 <https://kamani-besso.jp>

越前蟹コース(2名様～)

お1人様 38,000円～(税・サ別)

お品書き

せいこ蟹身だし
蟹寿司
蟹のお造り
爪酒
白子と蟹のコロッケ
生うに雲丹ソース
ずわい蟹焼き
ずわい蟹足天婦羅
ずわい蟹湯がき
せいこ釜めし または せいこ丼
パニライイス 小豆きな粉

福井県越前市京町3丁目1-3
☎0778-21-0080
◎11:30～14:00、17:00～21:30
㊿不定休 ◎10台 ㊿前日までに要予約
カード利用可 <http://www.mantani.jp>



料亭 鎌仁別荘

Kamanibesso

食す喜びを幾重にも花開かせる
共に通じる「もてなしの心」が

料亭の心遣いと茶道の精神

1873年創業の由緒ある料亭鎌仁別荘の「非日常感」は、暖簾をくぐる瞬間から始まる。さりげなく季節を感じるしつらえや心地よい凜とした空気感は、茶道の精神そのもの。呼吸を整えて部屋に入れるよう待合で一服し、心を落ち着かせた後の案内も、ゆったりと料理を楽しむために必要な時間である。また「1日1室1客」の徹底も、日常の喧騒を忘れさせてくれるだけでなく、このご時世に大きな安心感をもたらしてくれる。

料理においては「食べることは生きること」の理念のもと、味わいと共に料亭文化の提供を貫いている。お客様のお運びも一期一会と捉え、自然体ながら洗練された接客に触れられるのもここならではの。これからの季節にはかに料理はもちろんのこと、本格的な懐石料理など食を通しての文化体験プランも用意されており、季節を問わず「おもてなし」の真髄を多面的に体験することができる。



姉妹店「茶懐石 佳秀^{かしゅう}」では茶事も体験できる日本文化という共通項で結ばれる料亭と茶道。食にとどまらず、庭を歩き、茶室で茶を点て喫するなど、料理人がこしらえる懐石と共に総合的な文化体験が可能。茶道の心得がなくとも楽しめる茶懐石コースも。体験を通して主客一体の精神を深めたい。



大人の隠れ家で越前がにを五感で愉しむ
目で楽しみ、食して口福を得て、店の空間も含めて五感でその時を味わう演出が萬谷のスタイル。越前蟹コースでは出来立てにこだわり、七輪を使い目の前で焼く焼きがにや、熱々のかに味噌出汁をかけて仕上げるお茶漬けなど、技巧を凝らした驚くような演出を愉しめる。



越前蟹ワイン会席 (3名様～)

お1人様 40,000円～時価(税・サ別)

お品書き

季節の八寸
ずわい蟹 甲羅シャンパーニュ
本日のお造り 三種のお味で
勘八 味噌柚庵焼き スモークの香り
ずわい蟹 酒蒸し 蟹みそ
黒毛和牛 赤ワインしゃぶしゃぶ
ずわい蟹と鮑の二杯酢ジュレ
鴨ロース煮 フォアグラの味噌漬
せいご蟹ご飯
季節の果物 苺のパパロア



福井県越前市吾妻町1-45
☎0778-22-0151
🕒11:00～22:00 ㊟不定休
📍19台 ㊟7日前までに要予約
カード利用可 <https://uotome.com>



越前がにコース (4名様～)

お1人様 45,000円～時価(税・サ別)

お品書き

かに刺し 季節のお造り盛合せ
海鮮鍋
茶碗蒸し
揚物
のど黒の姿揚げ、かに足天ぷら他
越前ズワイ蟹
酔の物、焼きがに、甲羅蒸し
越前せいごがに井
吸物
香物
水物

福井県越前市御幸町1-23
☎0778-22-2233
🕒11:00～22:00、鮮魚店9:00～19:00
㊟水曜日 ㊟20台
㊟7日前までに要予約



midoriya 鮮魚料理 みどり屋

鮮魚店の磨き抜かれた目利き
肉厚で旨味充分のかにを
余すことなく味わい尽くす

鮮魚店と仕出しを営む店が、料亭の看板を掲げて80余年。漁港を有する越前町より入荷し、納得した魚介のみを扱う、今なお地元民に愛され続ける隠れた名店である。路地裏の細い小道にしっかりと佇む入口には灯籠と鹿おどし。風情あるアプローチを抜けて大きな暖簾をくぐれば、特別なひと時の始まりである。大広間と個室があり、シーンによって使い分けられるのも魅力だ。県外からのリピーターが多いことも、店主の確かな目利きの証左でもある。たっぷり身の詰まった新鮮なかにをしゃぶしゃぶや甲羅焼きなどで贅沢に堪能できるのは、まさに至福。店主の心意気は会席にも表れ、量感のある小鉢や大ぶりの刺身などから、「会席でも満腹になってほしい」という温かな思いが感じ取れる。金沢で修業を積んだ板長の細やかで美しい和食の技術と併せて、旬と素材を存分に活かした料理を楽しみたい。



料亭 うおとめ

uotome

織りなす新しい食との出会い

五代目主人とソムリエ女将が

伝統と革新のマリアージュ

「かに料理とワイン」「シャンパンで甲羅酒」。あまり馴染みのないペアリングながら、都度感嘆する組み合わせの妙。伝統を大切にしつつもとられず、多様化するニーズに応えるのが料亭うおとめである。料理を供するのは京都の割烹料亭で修業し、国内外問わず食べ歩きをして日々研鑽を積む五代目主人。ドリンクで華を添えるのが、ソムリエの資格を持ち、定期的に「ワイン会」「日本酒の会」を主催する女将だ。和洋折衷の多彩な食材の美味しさが口の中に広がる「うおとめ」の会席料理。出される逸品にどのお酒が合うのか、飽くなき探究心を持つ女将との会話は食やペアリングの知識を得るだけでなく、心も満たしてくれるひと時となるはず。

また、俳人でもある女将直筆の掛け紙や、畳の縁の刺繍など館内の随所に覗く「おもてなし」も興味深く、完全個室で、キッズルームも備えているのが嬉しい。

魚商からはじまり昇華した現代料亭

うおとめは、元々魚商の初代留吉が明治20年、料理屋として開業したのがはじまり。「うおとめ」の名前もそこに由来している。その日仕入れた食材を最も美味しく供するため大切にしている一期一会のおもてなしの精神こそ、うおとめの矜持である。



地元からも愛される目利きが自慢の料亭

みどり屋は鮮魚店も営んでいるだけあって、確かな目利きで店主の納得した魚しか扱わない。その評判から地元でも愛され法事や行事ごとで利用される事も多い。地場の美味しい魚介を味わうならおすすめの店。



tachiaoi 鎌清別館 立葵

今から70年以上前、昭和天皇の福井御行幸の際、御夕食担当総料理長として30以上の候補の中から選ばれた老舗料亭。創業100年を超える鎌清の名前は残しつつ、平成元年に現在地で「鎌清別館立葵」としてリスタート。本格的な味わいを気軽に楽しめるとあって、幅広い客層に支持されている。伝統の味は会席料理だけでなく、かに料理でも楽しむことができる。茹でがにに欠かせない三杯酢は、決して他店では再現できない秘伝の味。3代目主人厳選の日本酒による「甲羅酒の飲み比べ」も、足を運ばなければ出会えない新しい楽しみ方である。時代に合わせた料理の提供にも余念がない。日本海の海の幸10種類以上をふんだんに盛り込んだ「至福井」は評判が高く、これを求めて県外から通う常連客もいるほどである。

“口福”を届け続けて百年
朝獲れ鮮魚に老舗料亭の技
本格的な味わいをお気軽に



冬の立葵カニコース(3名様～)

お1人様 40,000円～時価(税・サ別)

お品書き

塩雲丹
季節の刺身
越前がに 姿茹
陶板海鮮バター焼き
若狭牛のうにしゃぶ
かにチランシ寿司
デザート

福井県越前市国府1丁目10-21

☎0778-23-4855

☎12:00～23:00

☎第1・3日曜日 ◎8台

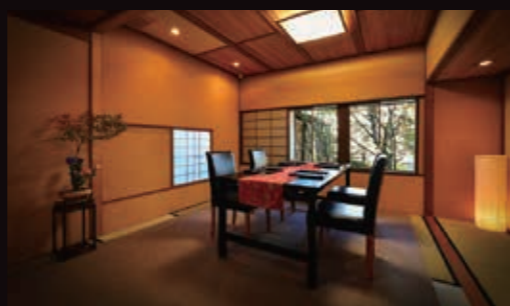
☎7日前までに要予約

越前蟹懐石(2名様～)

お1人様 45,000円～時価(税・サ別)

お品書き

かに味噌豆腐
かに真薯椀
越前がに かに刺し
本日の小鉢
越前がに 焼きがに
越前がに かにしゃぶ
せいこがにの蒸し寿司
季節のフルーツ



福井県越前市蓬萊町5-10

☎0778-21-1341

☎11:30～14:30、17:30～22:00 ㊿不定休

◎3台 ☎3日前までに要予約

カード利用可 <http://takefu-shikura.com>



日本料理 しくら shikura

古の風情を残す蔵のまち
店の歴史・由来が
心と体を満たす隠し味

白壁の蔵が立ち並ぶ越前市の名所「蔵の辻」の一角に店を構える日本料理しくら。

店は400年以上の歴史を持つ蔵を改装して使用しており、20年前に改装した際、越前府中の城主であった前田利家公ゆかりの品が見つかるなど、歴史的・文化的に貴重な建築である。また越前市は万葉集ゆかりの地としても知られるが、店名はその撰歌の中で大伴家持の歌にある叔羅(しくら)川から取られている。

料理へのこだわりも、味や見た目の美しさは当然ながら最適な温度とタイミングで供されており、一切の妥協はない。その季節その日その時、そのお客様のためだけに最善を尽くす料理の数々は、五感を研ぎ澄まして堪能したい“記憶に残る”味わいである。

お客様最優先のおもてなしが心に残る

しくらの料理長は日本料理店で修行を積み、頑なに料理を出す最適なタイミングとお客様の様子を見て料理内容を変更する事にこだわる。お客様の満足度を最優先するそのおもてなしの姿勢は、価値ある料亭のひとつ。



料亭で地酒の飲み比べを甲羅酒で興じる
鎌清別館立葵では料亭の格式にとらわれず、ゆっくり食事を愉しみたい方に手軽な価格で時間と空間のサービスを提供している。おすすめは、かにのシーズンならではの甲羅酒の飲み比べ。ぜひオーダーして興じたい。



料亭旅館 寿屋

suya

奥行きと艶のある静寂
随所に「心」を感じる料亭

遙かな時と歴史が生み出す

四方を山に囲まれ、喧騒とは無縁の場所に構える料亭旅館。広間の窓から見える庭園は苔の色合いから松の枝先に至るまで手入れが行き届き、中央には平成25年に国登録有形文化財に指定された茶室「対碧亭(たいへきてい)」が佇む。これは朝倉義景など戦国武将が愛用したもので、徳川時代後期に北陸街道筋からこの地に移築されたと言われ、室町期の書院風と豊臣期の草庵風との見事な融合を見せている。そんな歴史に触れながら、しっとりとした越前の幸は格別である。かにシーズンの越前海岸は観光客で賑わうが、静寂に包まれるここ寿屋の離れは別世界。宿泊中、文化財と美しい庭園、心地よい静けさを専有できるので、心行くまで歴史の趣と至福の味わいに耽りたい。刻々と移ろう四季の美しさを肌で感じる事ができる、まさに“大人”にこそふさわしい隠れ家である。

伝統の設えが常得意を出迎える料亭

寿屋では越前海岸から直送される海の幸と、近隣の山々で採れる野趣あふれる山の幸など、越前の四季の移ろいを食することができる。敷地内にある伝統美溢れる離れ個室と客室で、和の情緒と料理を堪能したい。

越前花筐(2名様～)

お1人様 45,000円～時価(税・サ別)

お品書き

春菊のおひたし
メさんま
白子の柚庵焼
上庄里芋まんじゅう生うに乗せかにグラタン
若狭牛の朴葉焼き
越前がに 茹でがに
かに刺し
焼きがに



福井県越前市栗田部町29-41
☎0778-42-0022
🕒11:00～22:00
📅不定休 📍30台 📅7日前までに要予約
<http://www.echizen-suya.com>



「手仕事のまち」
越前市で、
ものづくりの
本物の現場を
体感する



越前和紙

越前和紙の歴史は今から1500年前に遡ります。川の上流から現れた美しい姫が里人に紙漉き技術を伝えたとされ、姫は後に紙祖神川上御前として岡太神社に祀られ、今でも職人たちの間では“紙漉きの聖地”となっています。長年にわたり磨かれた技術により、藩札や太政官札用紙にも採用され、現日本銀行券の偽造防止に使われている『透かし』も越前和紙の技術です。



越前打刃物

越前打刃物は南北朝時代、清らかな水を求めてこの地に辿り着いた京都の刀匠千代鶴国安が、近郷の農民のために鎌を作ったのが始まり。この鎌は越前の漆掻き職人の行商により全国に広まり、江戸後期には越前鎌として最大の生産数を誇るに至りました。現在では包丁やステーキナイフが代表的な製品となり、世界の著名なプロの料理人達をも魅了する逸品として脚光を浴びています。



越前箆笥

国府であった越前武生には、古くから指物師や漆塗り職人、打刃物の技を持つ金具師などの職人が集まっていました。その技術の結集とも言える越前箆笥は、指物技法で組まれ、鉄製金具や漆塗りで装飾している点特徴。昔から『武生の箆笥なら二割は高い』と言われ、現在でも一生物の箆笥として人気を博し、市内には箆笥店が軒を連ねるタンス町通りもあります。

ニッポンの仕事を巡る旅・匠に出会えるまち・越前市

国府の 路地裏を歩けば

国府であった越前武生は、江戸期には府中と呼ばれ、関西から北陸に運ばれる物資の中継基地として栄えました。当時の商人たちの蔵が立ち並んだ面影の中に、明治～昭和初期の昔懐かしい町屋が点在しています。古き良き日本の時間の流れと、素朴な味をお愉しみください。



越前おろしそば食べ歩き

昭和天皇が福井に行幸された際、異例のおかわりをご所望されたと言われる越前おろしそば。太打ちの十割そばや石臼挽きの細打ちにこだわったもの、大根の辛みの違いなど店により個性はさまざま。古いまち並みを散策しながらの食べ比べがおすすめです。



府中寺院巡り

越前市には200カ寺を超える寺院が密集しています。これは越前府中の城主本多富正が戦に備え、北陸道の要衝である城下を防御するために、広大な敷地を有する寺院を城の南側に集めたことによります。歴史に思いを馳せながら散策してみたいかがでしょうか。



ふるさとチョイス
あなたの意思をふるさとに

越前市ふるさと納税 [特設ページ](#)
『越前がに』をはじめ、越前市産の特産品も多数掲載しています。

