2014 vol.4

越前坂井 うららの極味膳

福井県坂井市 49店舗のオリジナル「膳＆スイーツ」

kiwami Zen&Sweets take free!

福井県坂井市

坂井市の『極味』、いただきます。

2014 vol.4

越前坂井 うららの極味膳

福井県坂井市 49店舗のオリジナル「膳＆スイーツ」

kiwami Zen&Sweets take free!

福井県坂井市

坂井市の『極味』、いただきます。

うららの
『極味膳(きわみぜん)&スイーツ』で
坂井市の美味しいを
極めちゃおう！

坂井市ご当地グルメ「越前坂井うららの極味膳(きわみぜん)」Vol.4 今年も発刊！

2011年から提供が始まった「越前坂井うららの極味膳」も今年で4年目。食材豊富な坂井市のオリジナル“ご当地グルメ”膳をご紹介。「食べて」「観て」「くつろげる」情報が満載！ うららの「極味膳&スイーツ」で坂井市の「美味しい」と「おもてなし」を味わおう！

パソコン・スマートフォン・携帯からも簡単アクセス！
いつでもどこでも「極味膳」&「Kiwamiスイーツ」をチェック!!

kiwami
Zen&Sweets
WEB公開中

うららの極味膳　検索

掲載の価格は、平成27年3月23日時点の税率にて掲載しております。

1 竹田の油揚げ 谷口屋

丸岡町 【MAP I-4】

揚げ師の極味膳…2,000円

時 11:00～14:00　食 買

「揚げたて絶品おあげ2種を食べ比べ！」

九鬼太白純正ごま油で揚げたサクサク香ばしい「太白おあげ」と豆腐のように柔らかいお店限定の「半熟おあげ」を食べ比べ。おすすめの薬味は越前塩。素材の風味がいっそう際立ちます。おろしそば、とうふカツ、日替わりお惣菜、豆入り番茶も付きます。

限定10食

この料理の地元食材はこれ！ 油あげ

ナットク！知っトク!! 自然豊かな山あいにたたずむ、油あげレストランです。安心安全な素材にこだわった食事のほか、おあげや豆腐、豆乳スイーツなどのお買い物も楽しめます。

坂井市丸岡町上竹田37-26-1
☎0776-67-2202
営11:00～15:00
（売店 9:00～17:00）
休火曜日
（1、2、12月は火・金曜）

2 丸岡温泉 たけくらべ

丸岡町 【MAP I-2】

たけくらべ膳…2,160円

要予約 時 昼・夕方帯のみ　食 浴 泊

「山の幸をふんだんに使った昼の人気膳」

名物・竹田の揚げやぜんまいの煮物、山菜のごま和え、季節の地野菜を使った天ぷらなど山竹田の風土を味わえます。おろしそばと刺身も付いていてボリュームも満点です。個室（室料3,465円）では、お食事はもちろんのこと、温泉やおしゃべりもゆっくり楽しめます。

この料理の地元食材はこれ！ 地元産野菜、山菜、地元産コシヒカリ

ナットク！知っトク!! 自然ゆたかな山竹田の緑に囲まれた温泉宿です。周辺にはレクリエーション施設「たけくらべ広場」もあり、グループやファミリーでのおでかけにぴったりです。

坂井市丸岡町山竹田88-8
☎0776-67-2333
営11:00～21:00
（曜日により変更あり）
休無休
（ただし食堂は毎週水曜日休み）

3 丸岡二八そば 大宮亭

丸岡町 【MAP H-5】

丸岡二八そば膳…1,450円

食

「丸岡名物を一皿で味わえる!」

香り高き丸岡産そば粉を100%使用し石臼自家製粉した「おろしそば」に「谷口屋の油あげ」をプラスした、丸岡名物を一度に味わえる一皿です。焼いた油あげの香ばしさと大根おろしのサッパリ感が絶妙。福井名物ソースカツ丼もついた名物御膳です。

この料理の地元食材はこれ！ 谷口屋の油あげ、福井県産コシヒカリ、丸岡産そば

ナットク！知っトク!! 北陸自動車道丸岡ICから車で1分の好立地。店内はバリアフリーとなっており、広めの駐車場も用意しているので、車椅子の方でも気軽にご来店いただけます。

坂井市丸岡町里丸岡3-10
☎0776-66-8787
営11:00～21:00(LO)
休水曜日

4 そば処 一筆啓上

丸岡町 【MAP H-4】

大名ヘルシー御膳…1,080円

時 10:30～17:00　食 買

「丸岡城を眺めて味わう、丸岡産100%の越前そば」

丸岡産玄そばを石臼で自家製粉して手打ちした2種類の越前そばに、味噌と大根葉をあえた「おわえ（なめし）」や「たくわんの煮たの」の郷土料理、かぼちゃの煮物など、手づくり惣菜が付きます。ヘルシーで懐かしいおふくろの味は、心も温めてくれます。

この料理の地元食材はこれ！ 丸岡産そば粉、日向かぼちゃ

ナットク！知っトク!! 丸岡城下の霞ヶ城公園にある一筆啓上茶屋内の食事処です。そば打ちの実演も見学でき、丸岡城と庭園を眺めながら食事ができるデッキ席もあります。

坂井市丸岡町霞町3-1-3
一筆啓上茶屋内
☎0776-67-1775
営10:30～17:00
休なし

※価格は、全て税込みです。

掲載の価格は、平成27年3月23日時点の税率にて掲載しております。

5 イタリア料理 LINO（リーノ）

丸岡町 【MAP G-4】

日向かぼちゃとクリームチーズのPizza ZEN…1,200円

食

「ローマ風ピザで、気軽に本格イタリアン」

姉妹都市・延岡市ゆかりの実がしまった日向かぼちゃをグリルして、トッピング。薄い生地をパリパリに焼き上げたローマ風ピザ生地と、かぼちゃとクリームチーズのしっとり感が絶妙です。イタリアン本来のシンプルさを大切に旬材を豊富に取り入れています。

この料理の地元食材はこれ！ 日向かぼちゃ

ナットク！知っトク!! 店内はやや高めの天井に、梁をアクセントとして見せた心地よい空間です。やわらかい光があふれる温かな雰囲気が漂い、初めてでも気軽にご来店いただけます。

坂井市丸岡町霞町1-23
☎0776-67-7077
営ランチ11:00～14:00(LO)
ディナー17:30～21:00(LO)
休火曜日、第3水曜日

6 小松屋本店

丸岡町 【MAP G-4】

小松屋さんの和ごころ膳…2,484円

要予約 2名以上、前日までに　時 11:00～15:00 17:00～22:00　食

「地元食材にこだわった老舗の日本料理」

店主自ら市場で仕入れる新鮮な地元産の魚貝や野菜を中心とした、季節感を大切にした日本料理。特定の契約農家から直接仕入れている、こだわりの丸岡産こしひかりと一緒に召し上がれ。会合・法事・会議にも便利な明治創業の老舗料理屋。

限定30食

この料理の地元食材はこれ！ 丸岡産こしひかり、地元産魚介類、地元産野菜

ナットク！知っトク!! 和室の椅子席ほか、大小の和洋室、会議室完備。少人数から最大150名の団体まで対応致します。団体様バス駐車可。仕出しも可。

坂井市丸岡町富田町1-26
☎0776-66-0015
営11:00～22:00
（LO20:00）
休不定休

7 料亭 ほん多

丸岡町 【MAP G-4】

おけZEN…2,300円

要予約 2名以上、前日までに　食

「丸岡城を眺めながら炭火焼魚と地酒に酔う」

炭火で丁寧に焼き上げた焼鯖は、他では味わえないおすすめの逸品。刺身・揚げ物・煮付け・釜飯などを丸い桶にキュッとまとめた風流な料理はボリュームも満点です。釜飯は冬は蟹、秋は松茸と具材を変えて季節を演出。自慢の地元食材を旨い地酒とともに味わって。

この料理の地元食材はこれ！ 地元産魚・野菜

ナットク！知っトク!! 古城丸岡城のふもとにある、ゆったり落ち着いた和の佇まいの店です。観光客も気軽に立ち寄って頂けるように、今年2月に「炭魚ほん多」をオープン。炭で焼いた魚の定食を中心にランチ時にご利用下さい。

坂井市丸岡町本町1-53
☎0776-66-0023
営9:00～20:00
休なし

8 NY BLANCHE（エヌワイ ブランシェ）

丸岡町 【MAP G-4】

SS（エスエス）ZEN…1,850円

時 11:30～14:30　食

「地元食材で彩る、和テイストの創作フレンチ」

口当たりやわらかな旨味ある「福井ポークの自家製塩麹マリネ」をはじめとした、和を感じる創作フレンチ料理。和風だしを使った地元野菜のテリーヌや丸岡産おろしそばをアレンジした前菜、丸岡産そば粉のシフォンケーキに季節のアイスを盛ったデザートなど。

この料理の地元食材はこれ！ 福井ポーク、丸岡産蕎麦

ナットク！知っトク!! 丼もある、気取らないフレンチ店です。女子会やお誕生日会など、シーンに合わせて自由に使える、白いキャンバスのような店を目指しています。

坂井市丸岡町一本田中34-56
☎0776-66-8805
営11:30～15:00(LO14:30)
17:30～21:30(LO21:00)
休月曜日

※価格は、全て税込みです。

9 しゃぶしゃぶ・焼肉・すき焼き 鶴や

丸岡町 【MAP G-4】

若狭牛焼しゃぶ極味膳…2,940円

食

「若狭牛の旨みを存分に味わえる膳」

黒毛和牛を一頭買いして10日間寝かせて熟成させることで柔らかさと風味、旨味を引き出した絶品の焼しゃぶ。溶岩プレートで焼くことでさらに旨みがアップ。ロース、モモ、タンの３種を存分に堪能できます。揚げ、丸岡産日向かぼちゃ、細切り野菜付き。 ※5名以上の場合は、要予約

この料理の地元食材はこれ! 福井県産和牛

ナットク! 知っトク!! お肉と言えばここ「鶴や」! 店内はカウンターやテーブル席、掘りごたつ形式の座敷などがあるので、用途に使い分けたご利用が可能です。

坂井市丸岡町一本田6-36
☎0776-97-8001
㊡17:00～23:00（LO22:30）
㊡毎週木曜日
第1・3水曜日

10 レストラン カプリス

丸岡町 【MAP G-6】

自家菜園の野菜たっぷり焼カツ膳…1,500円

食

「知る人ぞ知る絶品名物『焼カツ』をご賞味あれ」

自家菜園の旬野菜をふんだんに煮込んだ自家製デミグラスソースがジューシーな豚肉と相性抜群！白ワインをかけて蒸し焼きにする焼カツは、ふんわりとした衣の中に肉の旨味が閉じ込められており、ステーキ感覚で味わえる逸品。ドレッシングやマヨネーズもこだわりの自家製です。

限定5食

この料理の地元食材はこれ! 丸岡産コシヒカリ、自家菜園の野菜

ナットク! 知っトク!! ランプの灯りやレトロなインテリアに包まれた空間で、ほっとできるひと時をどうぞ。食事はもちろん、コーヒーも1杯ずつサイフォンでいれている本格派です。

坂井市丸岡町上安田5-45-3
☎0776-66-8448
㊡9:30～21:30
㊡毎週火曜日

11 御料理 半兵衛

丸岡町 【MAP F-5】

丸岡ござのござぜん…2,700円

要予約 2名以上、前日昼までに　時 平日ランチ限定11:00～13:00（LO）

食

「地産地消にこだわった日本料理でご宴会」

香り豊かな丸岡産を中心とした県産そばの実で作る「蕎麦の実蒸し」や「辛味蕎麦」など、越前そばを堪能できる品々。若狭牛のローストや地魚のお刺身、天ぷらなど、福井の味を日本料理で楽しめます。オリジナル「珈琲風味水ようかん」が、デザートにつく場合もあります。

この料理の地元食材はこれ! 若狭牛・地物魚の造り

ナットク! 知っトク!! 中庭を望む広々とした座敷は、大人数の宴会や会食にも最適です。最大100名まで収容可能。宴会のシメには、貴重な丸岡産そばを素材とした天ぷらそばをどうぞ。

坂井市丸岡町南横地21-17
☎0776-66-2239
㊡11:00～13:00（LO）
17:00～20:00
（最終入店）
㊡水曜日

12 板前船

春江町 【MAP F-5】

味の隠れ家膳コース…3,024円

要予約 2名以上、前日までに

食

「何度も食べたい和食のご馳走、盛りだくさん」

お造りなど主人自ら市場で仕入れる日本海の鮮魚料理、寿司、天ぷら、こだわりの炭火焼鳥など自慢のメニューが大集合。食事にも酒の肴にももってこいの膳。気軽な居酒屋ながら、和食の基本を大切にした素材重視の料理をじっくり食せます。

限定10食

この料理の地元食材はこれ! 地元活鮮

ナットク! 知っトク!! 住宅街の中にある隠れ家的な居酒屋です。靴を脱いで温かな田舎風の空間でおくつろぎください。座席はすべて掘りごたつ式なので楽に過ごせます。

坂井市春江町中筋北浦149
☎0776-51-2897
㊡17:00～23:00
㊡日曜日

食 飲食・喫茶　買 土産　浴 日帰入浴　泊 宿泊　遊 レジャー施設・体験施設・レンタルショップ　時 膳提供時間　要予約 予約必要の店舗

※価格は、全て税込みです。

掲載の価格は、平成27年3月23日時点の税率にて掲載しております。

13 御料理 まつき

春江町 【MAP F-6】

福井風京会席膳…5,400円

要予約 4名以上、前日までに

食

「豪華で雅やかな本格派京風懐石」

和菓子に抹茶から始まり、前菜、向付、中皿、箸洗……と10品目以上が登場する華やかな本格派会席膳。その食材の豪華さ、彩りの鮮やかさ、盛りつけの繊細さに目を奪われます。福井の食材を使いながらも京風の雅を感じる洗練された料理です。

この料理の地元食材はこれ! 福井県産コシヒカリ、地元産魚介類

ナットク! 知っトク!! 店内は座敷（40名以上収容）、テーブル椅子席を備えたお部屋（15名収容）、少人数用の小部屋など5部屋ございます。法事や慶事などにもご利用ください。

坂井市春江町江留上昭和13-1
☎0776-51-1811
㊡完全予約制
㊡月曜日（応予約）

14 イタリア食堂 ドマーニ

春江町 【MAP E-6】

へしこと小松菜のPasta膳（パン・サラダ・ドリンク付）…1,100円

時 11:30～14:00 ※ランチタイムのみ

食

「みずみずしい小松菜とへしこのパスタ膳」

福井の伝統保存食「へしこ」と、地元産の朝採れ小松菜を合わせたオイルパスタ。小松菜やリーフレタスなどの野菜は、春江で無農薬水耕栽培された安心・安全なものばかり。「県内外の人に福井の美味を提供したい」というシェフの愛情がたっぷりつまったパスタ膳です。

この料理の地元食材はこれ! 春江町産野菜、へしこ

ナットク! 知っトク!! 和テイストを加えたナチュラルなインテリアがおしゃれ。店奥には作家ものを中心とした和雑貨店カースル・クーム併設なので、買い物も楽しめます。

坂井市春江町江留上昭和8-5
☎0776-58-0311
㊡11:30～15:00（LO14:00）
17:30～22:00（LO21:00）
㊡月曜日
第4日曜日（ランチのみ）

15 ビストロ ウールー

春江町 【MAP E-6】

テロワールZEN…4,536円

要予約 2日前までに

食

「坂井市の旬が詰まった至福のフルコース」

全皿に坂井市の旬をちりばめたご当地食材たっぷりのフルコース。メインの若狭牛ステーキをはじめ、どの料理も特別な日の贅沢にふさわしい、丁寧に作られた上質な美味しさと季節感で彩られています。

※厳選食材使用のため、２日前までにご予約ください！

この料理の地元食材はこれ! 若狭牛、地元産魚介類、野菜、果物など

ナットク! 知っトク!! サービスも料理もアットホームな雰囲気の隠れ家的なフレンチレストランです。フランスの田舎をイメージした空間で心地よくお食事を楽しんでください。

坂井市春江町江留上錦15-2
☎0776-58-0850
㊡ランチ11:30～15:00（LO14:00）
ディナー18:00～22:00（LO20:30）
㊡木曜日

16 中国料理 香蘭

坂井町 【MAP E-3】

香蘭喜楽膳…1,380円

時 11:00～23:00

食

「栄養バランス満点！ 体にやさしい健康中華」

肉汁がジュワっとあふれる、皮から手づくりした本格的な小龍湯包はいかが？ 甘酸っぱいトマトの酸味と牛肉のコク、そしてほのかな辛味がなんとも食欲をそそる「トマトと牛肉のラーメン（通常850円）」と豆苗炒め、杏仁豆腐、中国茶が付いて、この料金はお得！

この料理の地元食材はこれ! たっちゃんポーク、坂井市産トマト

ナットク! 知っトク!! 中国語の流行歌が流れる店内で、手づくりにこだわった本格中華をどうぞ。本場、中国・北京の一流ホテルで修業した料理長の熟練の技をお楽しみください。

坂井市坂井町下新庄16-24
☎0776-72-7878
㊡月～水・金 11:00～15:00
17:00～23:00
木 11:00～15:00
土日 11:00～23:00
㊡水曜 15:00～

掲載の価格は、平成27年3月23日時点の税率にて掲載しております。

17 味処 けやき

坂井町 【MAP E-3】

いねす御膳…3,000円

要予約 10名以上、前日までに　時 11:00～20:30　食

「花咲牛ステーキと地場食材で揃えられた一品」

地元の「花咲牛」ステーキ（ロース）は、脂がのって柔らかく食欲をそそります。近くの農家から仕入れた付け合わせの野菜は、新鮮でシャキシャキした歯ごたえです。厚揚げは隣接工場で製造されたものを使用。地場食材でバランスよく彩りました。

限定30食

この料理の地元食材はこれ! 花咲牛

ナットク! 知っトク!! 坂井市役所近く、猿北総貫道路（空港道路）沿いの「道の駅さかい」内にあります。地元農産物直販所「いねす」に隣接し、ファミリーでくつろげる明るい雰囲気です。

坂井市坂井町蔵垣内34-14-1
☎0776-72-3001
営10:00～21:00
休月曜日
（祝日の場合は翌日休）

18 レストラン 朱雀（すじゃく）

坂井町 【MAP D-3】

初代春之助膳…5,900円

食

「朱雀といえば、絶品若狭牛ステーキ」

看板メニューである極上の若狭牛ヒレステーキがメイン。選び抜いたヒレ肉のさらに上質な部分だけを使用。とろけるように柔らかい肉から牛肉本来の旨味がわき出る瞬間は至福のひとときです。地魚の刺身、炊き合わせ、サラダ、小鉢付き。予約不要、お気軽にどうぞ。

この料理の地元食材はこれ! 若狭牛

ナットク! 知っトク!! 芦原街道沿いのアクセスしやすい立地が魅力。カジュアルなテーブル席や座敷、個室、宴会場など利用する人数や目的に合わせて選べる多彩な空間です。

坂井市坂井町下兵庫252-14
☎0776-72-0143
営11:00～14:30
　17:00～21:00
休水曜日、第3火曜日

19 家庭料理 はま郷

三国町 【MAP B-4】

おふくろ膳…1,400円

要予約 前日までに　時 11:30～14:00　食

「農家のおばちゃんの手づくり旬野菜ごはん」

地元の新鮮野菜で作る家庭料理の店。素朴な郷土の味から新感覚の料理まで品数豊富に楽しめ、さらに、ご飯、漬物はお替り自由。野菜中心なのでたっぷり食べてもヘルシーです。手づくり和雑貨を飾った心地いい空間で、ゆっくりと食事を楽しんで。

限定12食

この料理の地元食材はこれ! 県産コシヒカリ、野菜（大根、トマト、らっきょうなど）、卵、油あげ など

ナットク! 知っトク!! グループでお越しの方にはお座敷の予約も承ります。火～金曜はお弁当の予約販売をしているので、会議や行事ごとの際には気軽にご相談ください。

坂井市三国町米納津10-15
☎0776-82-3537
営土・日・祝日の
　ランチ11:30～14:00
　火～金は弁当販売のみ
休月曜日

20 道の駅みくに ふれあいパーク三里浜

三国町 【MAP B-4】

らっきょラーメン御膳…1,000円

食 買

「ここだけの味わい！ らっきょ入りラーメン」

小粒でシャキシャキとした食感が人気の三里浜特産花らっきょ。その花らっきょを豪快にのせた、ちょっと甘めのスープのラーメンに、らっきょ甘酢漬け、唐揚げ、ライス付きの御膳。らっきょ好きにはたまらない！ リピーター続出のラーメン御膳。ドライブがてら、ぜひご賞味あれ。

この料理の地元食材はこれ! 三年子花らっきょ

ナットク! 知っトク!! 若い人から年配の方まで、年齢に関係なく気軽に来店できるレストランです。メニューが豊富なのも自慢。予約で焼肉や鍋も承ります。ぜひお越しください。

坂井市三国町山岸67-3-1
☎0776-82-3339
営11:00～17:00
休11～3月は月2回水曜休（他無休）

※価格は、全て税込みです。

掲載の価格は、平成27年3月23日時点の税率にて掲載しております。

21 そば処 みの吉（三国店）

三国町 【MAP B-3】

おろしそば大盛り&ミニカツ丼膳…1,100円

食

「福井の名物コンビをたっぷりと味わって！」

手打ち・手切りの十割そばを昔ながらの越前そばスタイルで。大根おろしの汁と地元産しょうゆ、けずりたての鰹節の旨味が、そばの自然な甘みと香りを引き立たせてくれる。ミニカツ丼は少し甘めに仕上げた自家製ソースが決め手。女性にも食べやすいボリューム感もうれしい。

※座敷ご利用の場合は、要予約（20名まで）

この料理の地元食材はこれ! 金津・丸岡町産そば粉、三国産しょうゆ、大根、ねぎ

ナットク! 知っトク!! その日の朝に打つ、手作り感あふれるそばが特徴です。三国店は蔵をイメージした和モダンな外観。あわら店もあるので気軽にお立ち寄りください。

坂井市三国町新保42-3-1-7
☎0776-82-1668
営11:00～14:00
休毎週木曜日

22 料亭・割烹 いたや

三国町 【MAP B-3】

四季彩 極味膳…2,160円

要予約　食 買

「目に鮮やかな懐石と、和の趣でおもてなし」

昼の一番人気メニュー「四季彩」をベースに小鉢の数や刺身をボリュームアップ。素材の味を堪能できるよう、刺身はもちろんのこと小鉢にも坂井市産の野菜や地物の魚介類を取り入れています。坂井市産皇室献上栗（アワ）の「栗蒸し」も加わった上品で彩り豊かな料理です。

この料理の地元食材はこれ! 地元産野菜、魚介類

ナットク! 知っトク!! カウンター&テーブル椅子席の割烹と畳間の料亭があり、いずれも落ち着いた雰囲気です。本格懐石をゆったり味わえる、遠方からの来訪客も多いお店です。

坂井市三国町新保45-1-1
☎0776-82-4299
0120-82-4299
営11:30～13:30
　（他は予約対応）
休日曜日

23 そば処 どうぐや

三国町 【MAP C-3】

あげおろし膳…1,260円

食

「あげおろしそば&ソースカツ丼の名物セット」

石臼挽大野産そば粉を使った、風味ゆたかな手打ち蕎麦にファン多数！ 名物は、香ばしく焼き上げた地元豆腐店の油あげと、地元産辛味大根をあわせた出汁醤油で味わう「あげおろしそば」。甘辛の自家製ソースが美味い福井名物「ソースカツ丼」との名物セットです。

この料理の地元食材はこれ! 越前おろしそば、油あげ

ナットク! 知っトク!! 三国神社すぐそばにあり、観光客も数多く訪れるお店です。骨董店も営んでいるため三国箪笥なども店内に陳列しています。

坂井市三国町山王4-5-7
☎0776-82-5659
営11:00～19:00
※売切れ次第、終了
休毎週金曜日
　日曜日（月1回不定期）

24 炭火焼肉 一番星

三国町 【MAP C-3】

コシヒカリと地元野菜の鉄板焼き御膳…1,382円

時 ランチタイムのみ　食 買

「自家製『食べるラー油』が一本付いてくる」

カルビ、ホルモン、若鶏に地元産野菜がたっぷり付いてボリューム満点。お米は契約農家の特別栽培米コシヒカリを使用。同店人気の自家製「食べるラー油」が1本まるごと付いてきます。最後はキムチチャーハンでシメて、お腹をいっぱいに満たして。

この料理の地元食材はこれ! 地元産コシヒカリ、福井県産野菜

ナットク! 知っトク!! 炭火を使うため毎回煤（すす）が出るものの、スタッフが念入りに掃除しているため、テーブルも床もいつでもピカピカです!

坂井市三国町楽円58-11-11
☎0776-82-7607
営11:30～14:00
　17:00～22:30
休水曜日

※価格は、全て税込みです。

掲載の価格は、平成27年3月23日時点の税率にて掲載しております。

25 富士寿司

三国町 [MAP C-3]

海の極味膳…1,580円

食 買

「海鮮丼を食べるなら、三国の富士寿司へ」

まさに宝石箱のような海鮮丼！ ブリやマグロ、鯛や鯖など、おやじ厳選のその日一番の新鮮ネタを贅沢てんこ盛りにした海鮮丼に、ぶりかま煮付け、子持ち鮎の昆布巻きなど旬の一皿、とっておきの小鉢、あら汁が付いたお腹も心も満たされる「うまい！」を集めた御膳です。

この料理の地元食材はこれ！ 三国港海鮮物、金津清滝コシヒカリ

ナットク！知っトク!! ゆったりとした座敷で気軽に寿司料理を味わえます。3,000円からの会席料理も人気。店主の絵書きとしてのもう一つの顔もお店でお楽しみください。

坂井市三国町三国東4-1-5
☎0776-82-1827
営11:30～13:30(LO)
17:00～22:30
休火曜日

26 越前ゑびす大黒舘

三国町 [MAP C-2]

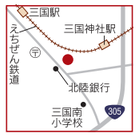
大黒膳…5,400円

要予約 2名以上、3日前までに

食

「粋を尽くした豪華料理が並ぶ」

四季折々の地元の海の幸・山の幸で彩られた、ご馳走づくしの豪華なお膳です。三国でとれたサザエや甘えびなど、地元ならではの新鮮な食材をいかしたお造り、三国名物のアカガレイの焼き物など合計7品。これにデザート、お吸い物が付いてきます。※季節によって、膳の内容は変わります



この料理の地元食材はこれ！ 旬の地元食材

ナットク！知っトク!! 県外からの観光客のご利用も多く、座敷は7部屋あり、少人数から80名程度まで収容可能です。完全予約制。他メニューは月替わりのコースのみです。

坂井市三国町三国東7-4-19
☎0776-82-0550
営完全予約制
休不定休

27 福寿し

三国町 [MAP B-2]

季節の海鮮と旨鯖のあぶり丼膳…1,800円

要予約 4名以上、11時までに

食

「丼椀いっぱいに広がる、地元旬魚と旨鯖あぶり」

ほどよいサイズの器に盛りつけられた、地元の旬ネタ３種と旨鯖あぶり３切。女性でも食べやすい、お手頃な丼です。海鮮ネタは変更可。具だくさんの「海鮮茶碗蒸し」、地元の白身魚でダシをとった「特製赤味噌のあら汁」付きです。

この料理の地元食材はこれ！ 福井米（華越前）、地元産魚介類

ナットク！知っトク!! 明るく気軽に立ち寄れる雰囲気です。カウンター席では、地魚を解説しながら握ります。奥に小上がり2室、2階に30名収容可能の座敷もございます。

坂井市三国町北本町2-1-45
☎0776-81-3168
営11:30～14:00
17:00～22:00
休火曜日
（祝日の場合は営業）

28 お食事処・割烹 とりや

三国町 [MAP B-2]

越前三国華御膳…2,700円

要予約 10名以上、2日前までに 時 22:00まで

食

「釜飯、天ぷら、お造りで楽しむ甘エビづくし膳」

海の宝石と称えられる三国産の甘エビを、釜飯、天ぷら、お造りの３種類の料理で味わえます。地魚のお造り、おろしそば、野菜の天ぷら、デザート（または季節の果物）、もずくなどが付いた多彩な御膳です。

※冬季限定で「甘えび釜飯」を「かに釜飯（プラス500円）」に変更可能

限定10食

この料理の地元食材はこれ！ 甘エビ、地元産蕎麦、地元産魚介類、地元産コシヒカリ（秋冬限定：かに）

ナットク！知っトク!! 焼き鳥、天ぷら、釜飯、そば、お造りなど幅広いメニューで、家族連れから友人同士、お座敷宴会など多種多様に対応します。座敷は最大25名収容。

坂井市三国町神明2-1-2
☎0776-82-3413
営11:00～14:00
17:00～23:00
休不定休

※価格は、全て税込みです。

掲載の価格は、平成27年3月23日時点の税率にて掲載しております。

29 与平寿司

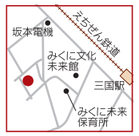
三国町 [MAP B-2]

三国港甘エビ寿司御膳…2,160円

食

「たっぷりの甘エビを押し寿司に」

三国産甘エビを大葉やモミジコとともに押し寿司にしていただく。この甘エビは年間を通じて網元から直に仕入れているからこそ、特に上物。それらがふんだんに入った、なんとも贅沢な一品を一度味わってみてはいかが。



この料理の地元食材はこれ！ 三国産甘えび

ナットク！知っトク!! こぢんまりとした店ですが、ネタの良さが評判となり、近所の人はもちろん、遠方からアッと驚くような有名人や食通にもご来店いただいています。

坂井市三国町神明2-1-20
☎0776-82-0273
営11:30～22:00
休水曜日

30 料理茶屋 魚志楼

三国町 [MAP B-2]

甘海老天丼茶屋御膳…1,940円

食

「築100年の風情ある建物で食す三国の甘海老」

三国港で水揚げされた甘エビのトロリとした甘みとコクがたまらない！ 奥越前の有機米に、鰹と昆布の旨み汁をふんわり卵でとじた甘海老天丼は、お持ち帰りも可能。ぷるんとした食感の甘エビの刺身は極上の甘さ。四季折々の地元食材を使った小鉢やデザート付きです。

※10名以上の場合は、前日までに要予約

限定20食

この料理の地元食材はこれ！ 三国産甘エビ、地元産野菜

ナットク！知っトク!! かつて花街として栄えた面影を残す町並みにある、有形文化財に登録された築100年の由緒ある建物です。粋な風情を感じながら、日本料理をご賞味ください。

坂井市三国町神明3-7-23
☎0776-82-0141
営11:30～14:00
18:00～22:00
（予約者優先で提供）
休不定休

31 お食事処 田島

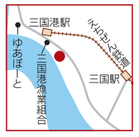
三国町 [MAP B-2]

海鮮極味膳…2,600円

食

「旬の地魚を豪快に盛った海鮮丼が大人気」

三国港沿いにある海鮮料理店。老舗魚問屋が直営するだけあって、三国港で水揚げされた活きのいい魚介が揃う。カニ・甘えび・マグロの３種を基本に、甘えびのだしでとったお吸い物と自家製漬け物のセットが特別膳として登場。ボリュームたっぷりです！



この料理の地元食材はこれ！ 地元産魚、カニ、エビ、マグロ

ナットク！知っトク!! 九頭竜川が日本海に注ぐ河口に面したところに立地しているお店です。日本海の幸を求めて、関西や中京方面、近隣県から多くのリピーターが訪れています。

坂井市三国町宿1-17-42
☎0776-81-7800
営11:00～20:00(L019:30)
休木曜日

32 越前蟹の坊

三国町 [MAP B-2]

三国港北前御膳…3,500円

食 買

「和洋折衷で味わい尽くす海鮮づくし」

若狭牛のローストビーフ、もちえびの唐揚げ、甘えびシュウマイに旬の海鮮ちらし丼、地元牛乳を使った蟹グラタンなど具材も品数も少しずつをたくさん楽しめる御膳。料理旅館「望洋楼」がプロデュースするだけあって職人の丁寧な一皿にどれも心躍る。平日のみ提供。

※11月7日～3月末まで蟹シーズンのため、カニ膳の提供に変わります。
※旬の食材利用のため、小皿、小鉢の内容が変わる場合がございます。

この料理の地元食材はこれ！ 地元産魚、カニ、エビ、牛乳

ナットク！知っトク!! 大きな蟹のオブジェが目印。古民家風の堀りごたつ式テーブル席でごゆっくり。オリジナル土産もあります。

坂井市三国町宿1-16
☎0776-82-3925
営11:00～14:30
17:00～19:30(LO)
休火曜日

※価格は、全て税込みです。

掲載の価格は、平成27年3月23日時点の税率にて掲載しております。

33 東尋坊温泉 三国観光ホテル

三国町 【MAP C-2】

三国ぜいたく海鮮丼ご膳…1,890円

要予約 2名以上～30名まで、2日前までに　時 11:00～13:00　食 買 浴 泊

「豪華10種類の海の幸を楽しむ、ホテルランチ」

三国でとれた新鮮な海の幸を中心に、甘エビ、イカ、イクラ、カニ、白身魚、マグロなど、時季にあわせた旬の魚介10種類が豪華に盛りつけられた贅沢な海鮮丼。シャリも多めで、ボリューム満点です。おろしそばやお吸い物がついたセットでどうぞ。

限定30食

坂井市三国町緑ヶ丘4-4-8
☎0776-81-3111
休 無休

この料理の地元食材はこれ! 地元産魚介類

ナットク! 知っトク!! 小高い丘の上に立つホテル。客室はすべてオーシャンビューで美しい夕陽を望めます。天然温泉があり、特に畳敷きの総ヒノキ造り風呂が人気です。

34 バードランド

三国町 【MAP C-2】

甘えびのカルツォーネZEN…1,650円

要予約 前日までに　時 11:00～17:00　食

「甘えびの風味を閉じ込めた包み焼きピザ」

三国産の新鮮な甘えびとほうれん草、吉田牧場の極上モッツァレラをピザ生地で包んで焼き上げる「カルツォーネ」は、具材が蒸し焼きになる分、甘えびの甘みと香りがより強調される。地元契約農家から仕入れる無農薬のトマトやリーフ類のサラダとともに楽しんで。

限定10食

坂井市三国町緑ヶ丘4-19-21
☎0776-82-5778
営 9:00～21:00(LO.食事20:00、ピッツァ20:30)
休 毎週月曜日(祝日の場合は、火曜日)第3曜日

この料理の地元食材はこれ! 三国産甘えび、ほうれん草、ベビーリーフ、ルッコラ、越のルビー

ナットク! 知っトク!! 「真のナポリピッツァ協会」から認定された本場の味を地元の新鮮な安心素材でお届けしています。イタリア仕込みのこだわりのピザをぜひ味わってください。

35 ひだまり

三国町 【MAP C-1】

みくにいなり膳(コーヒー付)…2,160円

要予約 2日前までに　食

「三国名物らっきょうを刻んだ『みくにいなり』」

三国特産のらっきょうを刻んでいれた「みくにいなり」は、店主が開発したオリジナル。地産地消にこだわって作った手づくりのお弁当と「みくにいなり」が付いた全9品をゆっくり味わって。惣菜・弁当・飯ものの宅配サービス(月・木のみ受付)も好評です。季節によって膳の内容は変わります。

※完全予約制です

限定10食

坂井市三国町運動公園3-12-35
☎0776-82-3633(FAX同じ)
営 11:30～14:00
休 不定休

この料理の地元食材はこれ! らっきょう、福井県産野菜、福井県産魚

ナットク! 知っトク!! 三国運動公園近くの閑静な住宅街にあり、落ち着いた雰囲気の店となっています。ほっとできる店内でゆっくりとお食事をお楽しみください。

36 大豆まるごと豆腐 きっちょんどん

三国町 【MAP D-1】

まるごと豆腐膳…1,350円

時 11:30～14:00(LO) 木曜～日曜のみ営業　食 買

「大豆の甘み旨みを凝縮した、体にやさしい豆腐膳」

おからの出ない製法で作る、クリーミーで濃厚な大豆まるごと豆腐づくし膳。自分でにがりを入れて出来立てを食べるアツアツ豆腐鍋や、外はカリッ、中はなめらかな豆腐グラタン、厚揚げ、豆乳ぷりんなど。自家栽培野菜も入った地場野菜プレートは、季節によって変わります。

坂井市三国町嶺26-112
☎0776-82-8828
営 9:00～14:30
休 月曜日

この料理の地元食材はこれ! 福井県産大豆、福井県産野菜

ナットク! 知っトク!! 「おいしさ・食の安全・健康」にこだわる農家が営む農家レストランです。1階は直売所。絹豆腐210円、黒胡麻入り豆腐262円。お取り寄せ可。

※価格は、全て税込みです。

掲載の価格は、平成27年3月23日時点の税率にて掲載しております。

37 休暇村越前三国

三国町 【MAP C-1】

三国うまいもん膳…1,850円

要予約 1名以上、前日12時までに　時 11:30～13:00　食 買 浴 泊 遊

「海を眺めながら楽しむ、お手頃ホテルランチ」

日本海一望のホテルレストランで、福井のうまいもんを味わえるランチ膳。三国の海の幸、海鮮丼や若狭牛のあぶりサラダ、天ぷらおろしそばなど計6品の豪華ホテルランチをお手頃価格でどうぞ。さらに、食後は温泉でのんびりしてみてはいかがでしょうか。※広間での食事も可能

限定30食

坂井市三国町崎15-45
☎0776-82-7400
休 無休

この料理の地元食材はこれ! 若狭牛・越前おろしそば・甘えび

ナットク! 知っトク!! 日本海と松林を望む最高のロケーション。ゆったりとしたイス席のレストランで、窓の向こうに見える絶景を眺めながら食事を楽しめます。

38 ソニョーポリ

三国町 【MAP B-1】

本日のプチコース膳…2,500円

食

「緑に囲まれてゆったり味わうイタリアン」

地元農家の新鮮な野菜など、滋味ゆたかな食材をふんだんに使用。素材の味を引き出す味つけはもちろん、一皿ごとに彩りや盛りつけが美しい、心が踊る料理です。前菜、パスタ(またはリゾット)、魚料理、デザートまでコース仕立てでどうぞ。

坂井市三国町安島14-21-1
☎0776-81-3063
営 11:30～14:00(LO)
18:00～21:00(LO)
休 第1火曜日、水曜日

この料理の地元食材はこれ! 四季折々の旬の地元食材

ナットク! 知っトク!! 緑の森に囲まれた、心地よいロケーションです。晴れた日はテラス席もおすすめ。開放的な雰囲気とゆるやかな時間を、料理と一緒に味わってください。

39 ギャレイ 砂や

三国町 【MAP B-1】

船上のシーフードドライカレーZEN…1,500円

時 ランチタイムのみ(11:00～14:00)　食 泊

「初体験の味！ 外国航路のまかないカレー」

シェフが外国航路のコック時代に得意とした"船乗りのカレー"に三国産シーフードをプラス。たっぷりの野菜や果物を水分がなくなるまで炒め、凝縮された旨味にスパイスを加えたカレーは、どんなカレーとも違う未知の美味しさ。船乗りが愛した味を是非ご堪能ください!

坂井市三国町安島1-110
☎0776-81-3481
営 10:00～17:00
休 毎週水曜日

この料理の地元食材はこれ! 甘エビorガサエビ、イカ等、地元野菜・牛肉、地元産コシヒカリ

ナットク! 知っトク!! 車を降りたら、あっという間に非日常のくつろぎ空間。緑の森の中に建つログハウスのカフェレストランです。ライブなどのイベントも開催しているのでお見逃しなく!

40 三好楼

三国町 【MAP B-2】

Miyoshiro ZEN…5,500円

要予約 2日前までに　食

「日本海を眺めながら味わう若狭牛は格別」

若狭牛サーロインの鉄板焼きステーキをメインに、自家製の魚の燻製、地元産野菜とハーブのサラダなど地元産食材をふんだんに使ったコース。日本海を一望するロケーションも自慢で、四季折々に表情を変える絶景を眺めながら味わえる。デザート、ドリンク付き。

坂井市三国町米ヶ脇4-4-16
☎0776-82-0001
営 平日
11:30～15:00(LO.14:00)
17:00～22:00(LO.20:00)
土・日・祝
11:30～15:30(LO.14:30)
17:00～22:00(LO.20:00)
休 月曜日(祝日の場合は翌日)

この料理の地元食材はこれ! 若狭牛、三国町産コシヒカリ、三国産魚 福井県産野菜

ナットク! 知っトク!! 美しい海の風景と厳選素材の鉄板焼きを堪能できるお店です。料理人が目の前で肉を焼き上げるので、五感すべてが満たされる贅沢な時間をお愉しみ頂けます。

※価格は、全て税込みです。

掲載の価格は、平成27年3月23日時点の税率にて掲載しております。

41 若ゑびす

三国町 【MAP B-2】

壽膳…5,400円

要予約 前日までに　時 12:30～13:00（入店時間）　食 浴 泊

「日本海にたたずむ老舗旅館で会席料理に舌鼓」

海辺の老舗旅館でいただく会席料理ランチ。「甘エビ丼」や「甘エビのかき揚げ」のほか、地魚の刺身や鍋料理など９品が並びます。三国港であがった魚介類や新鮮な地元野菜など、地産地消にこだわった本物の味を心ゆくまで満喫ください。個室２時間使用料無料、入浴サービス付。

※11月7日～3月末まで蟹シーズンのため、カニ膳の提供に変わります。

この料理の地元食材はこれ! 地元産野菜・魚

坂井市三国町米ヶ脇4-3-41
☎0776-81-3155
㊡11:30～13:00
17:30～19:00
㊡不定休

ナットク! 知っトク!! 昭和11年創業の伝統と格式を誇る旅館です。180°日本海パノラマを望む文化財級の木造和室で味わう料理は身も心も解きほぐしてくれます。

42 料理旅館 望洋楼

三国町 【MAP B-2】

春嶽白波膳…7,560円

要予約　時 11:00～14:00（LO13:00）　食 浴 泊

※料理写真はイメージです。

「三国の四季の美味を贅沢に味わう」

近海もの鮮魚や旬の地野菜で彩る「望洋楼」自慢の三国懐石は、目にも鮮やか。先付、八寸、煮物、焼物、小鍋、留椀、ご飯もの、デザートの全8品で、ご飯は地元産コシヒカリの炊き立て釜飯です。地元食材の豊かな味わいをたっぷりと楽しんだ後は、天然温泉でゆるりと一服。

（入浴料：お1人様150円）

※11月7日～3月末まで蟹シーズンのため、カニ膳の提供に変わります。

限定10食

この料理の地元食材はこれ! 地元産野菜、魚介類、福井県産阿難祖米コシヒカリ

坂井市三国町米ヶ脇4-3-38
☎0776-82-0067
㊡11:00～14:00
㊡不定休

ナットク! 知っトク!! 目の前に広がるのは雄大な日本海。絶景と評判の温泉露天風呂は、東尋坊まで見晴らせる抜群の眺望を誇ります。心地よい潮風を受けながらの湯浴みは格別です。

43 お土産お食事処 夕なぎ

三国町 【MAP A-1】

海鮮御膳…2,600円

時 9:00～16:30　食 買

「東尋坊入口にある、地元海鮮を味わえる穴場店」

地物を中心とした豪快な「上海鮮丼」（通常2,100円）に、イカの風味とコリコリした食感が楽しめるオリジナル「いかハンバーグ」や「サザエのつぼ焼き」が付いてくる。ここ“東尋坊”でしか味わえない、お得なセットです。（味噌汁と漬物付き）

限定10食

この料理の地元食材はこれ! 地元産魚介類

坂井市三国町安島64-1-33
☎0776-81-3323
㊡9:00～17:30
（季節によって異なります）
㊡なし

ナットク! 知っトク!! 東尋坊入口にある「東尋坊バス停」を兼ねたお店です。駐車場のマスコット人形の福ちゃんが目印。お土産もたくさん並んでいるので買い物にも便利です。

44 正太楼

三国町 【MAP A-1】

東尋坊うらら膳…1,836円

要予約 5名以上、当日朝までに　時 10:00～16:00　食 買

「海鮮丼と人気メニューの絶品コラボ」

プリプリの三国産甘エビをはじめとした6種の海の幸をちりばめた海鮮丼がメイン。また磯の香り漂うワカメを練り込んで作った特製うどんやお土産売上No.1の自慢の蟹しゅうまいがあつあつで召し上がれる上品で、贅沢なお膳。特に女性に大人気です。

限定30食

この料理の地元食材はこれ! 地元産魚介類

坂井市三国町東尋坊
☎0776-82-1199
㊡9:00～16:00（LO）
㊡不定休

ナットク! 知っトク!! 東尋坊そばで味わう海の幸は格別です。併設の売店には「東尋坊正ちゃん巻」などオリジナル商品が多種ございます。

食 飲食・喫茶　買 土産　浴 日帰入浴　泊 宿泊　遊 レジャー施設・体験施設・レンタルショップ　時 膳提供時間　要予約 予約必要の店舗

※価格は、全て税込みです。

掲載の価格は、平成27年3月23日時点の税率にて掲載しております。

45 潮騒の館 やし楼

三国町 【MAP A-1】

豪華おどろきかに玉丼御膳…1,850円

時 10:00～16:00　食 胃

「東尋坊で味わう、ふんわり卵の『かに玉丼』」

東尋坊にある土産店の２階にあるレストラン。一番人気メニュー、卵ふわふわの「かに玉丼」に、カニコロッケとあら汁、そして小鉢がついてくる御膳。かにの身がつまった食べごたえのあるコロッケは、土産店の店頭でも購入可能（１個300円）。※10名以上の場合は、要予約。

限定20食

この料理の地元食材はこれ! 卵、福井県産野菜、福井県産魚介類

坂井市三国町安島64-1
☎0776-82-5100
㊡8:30～17:00
㊡なし

ナットク! 知っトク!! 東尋坊にあり、展望レストラン（イス席・座敷あり）からは雄島も眺められます。「お土産の百貨店」をコンセプトに福井県の様々な土産物を揃えています。

kiwami Zen

越前坂井の伝統食文化「越前坂井うららの極味膳」の定義

- 第1条 地域の食材を活用した料理であること。
- 第2条 通年で提供できるものであること。
- 第3条 坂井市内で調理し、かつ提供されるもの。
- 第4条 オリジナリティにこだわり、料理から坂井市の食文化がイメージできること。
- 第5条 商品名には必ず「膳（ZEN）」の言葉をつけること。

※「うららの極味膳」は通年提供の膳です。（ただし、11月からは蟹シーズン提供膳「カニ膳」に切り替わる店舗もありますのでご了承ください。）

パソコン・スマートフォン・携帯からも簡単アクセス！
いつでもどこでも「極味膳」＆「Kiwamiスイーツ」をチェック!!

kiwami Zen & kiwami Sweets

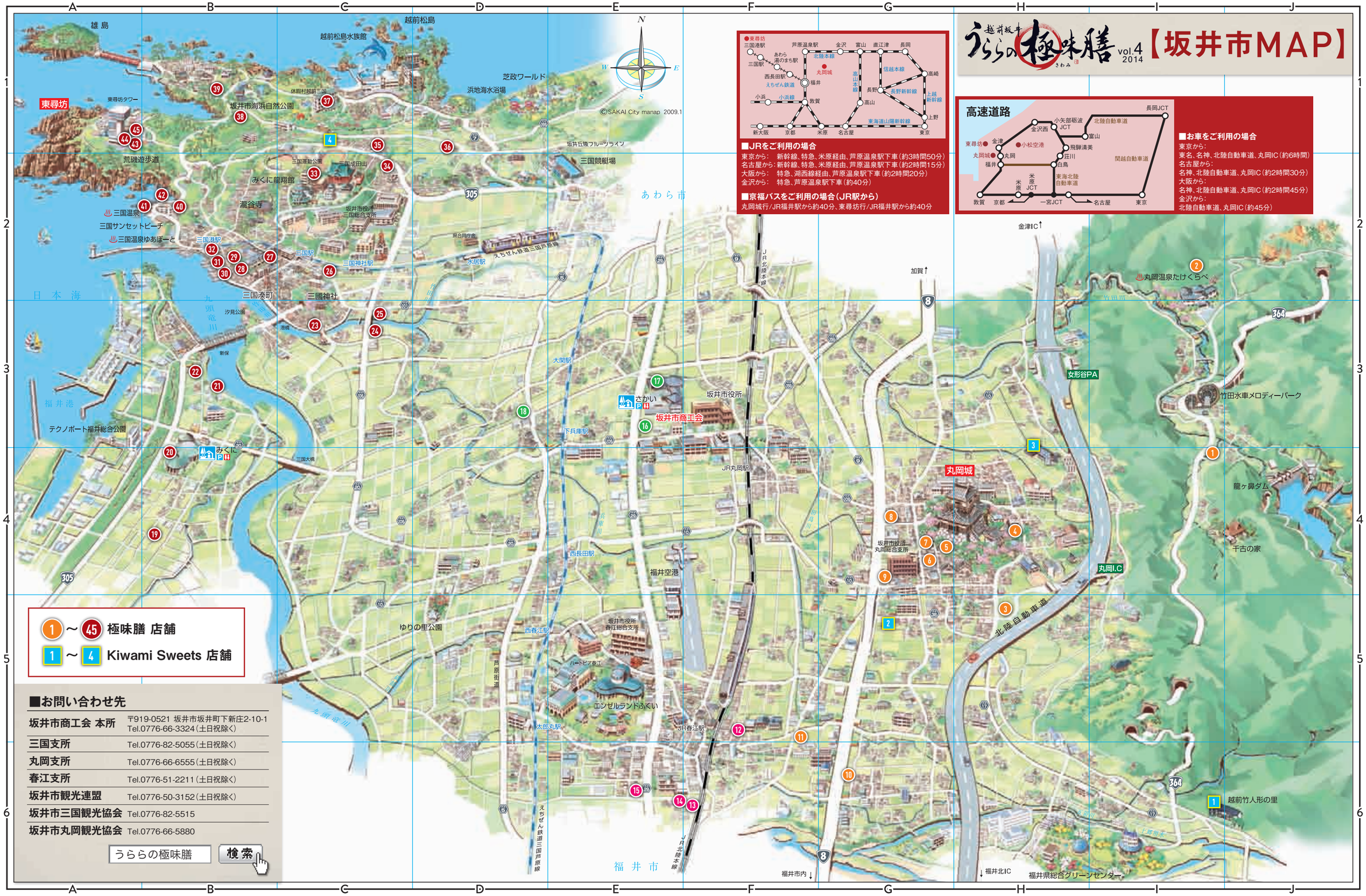
WEB公開中

うららの極味膳　検索

※価格は、全て税込みです。

食 飲食・喫茶　買 土産　浴 日帰入浴　泊 宿泊　遊 レジャー施設・体験施設・レンタルショップ　時 膳提供時間　要予約 予約必要の店舗

越前坂井 うららの極味膳 vol.4 2014 【坂井市MAP】



■JRをご利用の場合

東京から：　新幹線、特急、米原経由、芦原温泉駅下車（約3時間50分）
名古屋から：新幹線、特急、米原経由、芦原温泉駅下車（約2時間15分）
大阪から：　特急、湖西線経由、芦原温泉駅下車（約2時間20分）
金沢から：　特急、芦原温泉駅下車（約40分）

■京福バスをご利用の場合（JR駅から）

丸岡城行/JR福井駅から約40分、東尋坊行/JR福井駅から約40分

高速道路

■お車をご利用の場合

東京から：
東名、名神、北陸自動車道、丸岡IC（約6時間）
名古屋から：
名神、北陸自動車道、丸岡IC（約2時間30分）
大阪から：
名神、北陸自動車道、丸岡IC（約2時間45分）
金沢から：
北陸自動車道、丸岡IC（約45分）

1 ～ 45 極味膳 店舗
1 ～ 4 Kiwami Sweets 店舗

■お問い合わせ先

坂井市商工会 本所	〒919-0521 坂井市坂井町下新庄2-10-1 Tel.0776-66-3324（土日祝除く）
三国支所	Tel.0776-82-5055（土日祝除く）
丸岡支所	Tel.0776-66-6555（土日祝除く）
春江支所	Tel.0776-51-2211（土日祝除く）
坂井市観光連盟	Tel.0776-50-3152（土日祝除く）
坂井市三国観光協会	Tel.0776-82-5515
坂井市丸岡観光協会	Tel.0776-66-5880

うららの極味膳　検索

撮影協力：崎浦漁港「崎友会」

海より。

食したいと思う
『恵み』がある。
味わいたいと思う
『実り』がある。
…坂井市。

越前がに

三国港で水揚げされるズワイガニは「越前がに」と呼ばれ、身が甘く、ぎゅっと詰まっているのが特徴。

地元水産物

三国港沖ではブリ、イカ、アジ、サザエやアワビなどの様々な海の幸が獲れる。中でも、越前がにと並び福井を代表する「甘えび」は特に上質。また、海女さんたちが素潜りして獲るサザエ、ワカメ、ウニ、アワビなど、漁場の環境が良い三国では新鮮な魚介類が豊富。

若狭牛

「きめ」が細やかで柔らかく、「脂肪交雑」は密な霜降り、風味に富んだ高級牛。坂井市内で７割以上が飼育されています。

撮影協力：福井県坂井農林総合事務所

大地より。

コシヒカリ

全国で最もたくさん栽培されている、今や美味しいお米の代名詞のコシヒカリは、福井で生まれたお米。

蕎麦

坂井市は全国有数のそば粉の産地。大根おろしのしぼり汁とダシを合わせた食べ方が地元では広く愛されている。

油あげ

福井県は、油あげの消費県日本一。坂井市産の油あげは、その中でも不動の人気を誇る。

らっきょう（花らっきょう）

足かけ3年栽培された三国のラッキョウは、小ぶりで実がしまっており、味わい方も甘酢・ワイン漬など多彩。

地元野菜・果物

坂井平野、北部丘陵地、海岸部の砂丘地帯などで収穫される越のルビー、一寸そらまめ、こまつ菜、メロンetc…はどれも新鮮。

来たいと思う理由

がある…坂井市。

芝政ワールド

日本海と広大な芝生に囲まれたテーマパーク。世界最長最大落差のウォータースライダーがあるプールや総天然芝生のパットゴルフ場、その他ゴーカートやジェットコースターなど、様々なアトラクションが楽しめる一大レジャーゾーン。

東尋坊

断崖に日本海の荒波が打ち寄せる景色で知られる、国特別名勝「東尋坊」。約1kmにわたり、巨大な岩の豪快な岩壁が広がっている。このような輝石安山岩の柱状節理が広範にあるのは、世界に3ヶ所といわれ、地質学的にも大変貴重な場所となっている。初夏のまばゆいばかりに広がる青い空と日本海、秋の頃の日本海に太陽が沈み行く夕景、雪が舞う頃の荒々しい波と吹きつける寒風。どれも東尋坊と日本海の大自然が見せてくれる、四季折々の素晴らしい風景。

三国湊町の町並み

江戸時代から明治初期にかけて北前船交易で隆盛を極めた三国湊町。今も、情緒ある格子戸が連なる町家、豪商の面影が残る商家など、古い町並みの中に歴史や往時のにぎわいを感じ取ることができる。

旧岸名家

材木商の岸名家が代々住んでいた町家を公開。帳場や大八車が行き来した石畳の通路などを見ることができます。外観は、妻入屋根の正面に平入下屋がある「カグラ建て」という三国独特の建築様式が特徴。

三國湊座

喫茶・食堂・土産処を兼ねる湊町にあるツーリストセンター。レンタサイクルの貸出しやツアーも受付けている。

旧森田銀行本店

海運業を営んでいた森田家が創業した森田銀行の本店。外観は西欧の古典的なデザイン、内装には豪華な漆喰や象嵌細工が施され、当時の隆盛ぶりが見て取れる。大正9年に建てられた、県内最古の鉄筋コンクリート建築物。

たけくらべ広場

たけくらべ広場は、20区画のキャンプ場・炊事場などが完備されているレクリエーション施設。野外での食事・川遊び・星空の下での語らいなど、家族や友達同士でアウトドアライフが楽しめる。また、4月中旬、ソメイヨシノが散り始める頃から広場周辺の100本以上のシダレザクラが咲き、シダレザクラの里として大勢の花見客でにぎわう。

福井県児童科学館　エンゼルランドふくい

子どもたちが、遊びを通じて科学や文化に触れ、夢を育むための拠点施設。宇宙・科学などの参加体験型展示や巨大恐竜遊具など、楽しさや面白さがいっぱい。直径23mのドームスクリーンでは、プラネタリウムや全天周映画が視聴可能。

丸岡城

戦国時代の天正4年(1576年)、一向一揆の備えとして織田信長の命により柴田勝家が甥「柴田勝豊」に築かせた城で、現存する天守では最古の建築様式を持つ平山城。城周辺は、400本のソメイヨシノが植えられ、「日本さくら名所100選」に認定されており、別称「霞ヶ城」のとおり、桜が満開の頃には、その花の中に城が浮かんでいる幻想的で美しい姿を眺めることができる。城下の歴史民族資料館には、歴代城主ゆかりの品々が展示されている。

竹田メロディーパーク

平成22年夏にオープンした、直径8mと5mの北陸最大級の2連水車が目を引く、竹田地区のシンボル的存在の公園。物販所では、竹田地区の特産品を購入したり、味わうことができる。

kiwami Sweets

kiwami Sweets

うららの極味膳

「Kiwami スイーツ」の定義

第1条 地域の素材を活用したスイーツで、通年で提供できるものであること。

第2条 坂井市内で調理し、かつ市内の店舗で提供されること。

第3条 商品名には必ず「Kiwami(極味)」の言葉をつけること。

※ただし、使用素材によっては季節ごとに変更する場合があります。

パソコン・スマートフォン・携帯からも簡単アクセス！
いつでもどこでも「極味膳」&「Kiwamiスイーツ」をチェック!!

kiwami Zen & Sweets kiwami

WEB公開中

うららの極味膳　検索

掲載の価格は、平成27年3月23日時点の税率にて掲載しております。

② MILK HOUSE（みるくはうす）
丸岡こころつつみ Kiwami…240円

丸岡町【MAP G-5】

カフェ（食 買）

「“季節”を練り込んだ、もちもちロールケーキ」

丸岡産コシヒカリの米粉で作った、もちもち食感のロールケーキ。こだわりの生クリームに、季節の素材を練り込んで作った“極味メニュー”！ テイクアウトもできます。

※季節によって内容が変わります。

坂井市丸岡町今福11-36
☎0776-63-5369
㊡10:00～19:00
㊡不定休

この スイーツの 地元食材はこれ！ 丸岡産コシヒカリ、とみつ金時

ナットク！ 知っトク!! 牛乳屋さんがお届けする、かわいいお店。ミルクの素材にこだわり、季節に応じて牛乳をブレンドした、絶品の生クリームや牛乳ソフトが人気です。

① 焼菓子工房 Ryu-an
Ryu-an極味…1,080円

丸岡町【MAP I-6】

時 9:30～16:00

カフェ（食 買）

「お好きなロールケーキとゼリーを組み合わせ！」

限定15食

選べるメインのロールケーキは、しっとりふんわりの定番「絹衣」、竹炭入りの生地と笹クリームが爽やかな「黒」、濃厚な抹茶の風味を楽しむ「緑」の３種類。トマト感を生かしつつスイーツに仕上げた越のルビーゼリーor三方梅の梅酒ゼリー、竹炭コーヒーとセットで。

坂井市丸岡町上久米田63-1
越前竹人形の里内
☎0776-66-5666
㊡9:00～16:30
㊡越前竹人形の里に準ずる

この スイーツの 地元食材はこれ！ 福井県産コシヒカリ米粉、三方梅、三方梅の梅酒 越のルビージュース、福井県産牛乳

ナットク！ 知っトク!! 本当に食べて美味しいものにこだわって作っています。シフォンケーキ、カステラ、ラスクなど、お土産にぴったりのテイクアウト菓子も揃っています。

④ POSSE COFFEE
Kiwamiハニーベーグル…550円

三国町【MAP C-1】

カフェ（食）

「バターとハチミツたっぷり、極上ベーグル」

噛むほどに味わいが増す自家製ベーグルは、添加物不使用でお子様にも安心。外側はカリッと香ばしく、内側はバターをしみ込ませてしっとり、ひとつで２種類の食感が楽しめます。濃密な自然の甘味が広がる「大沼養蜂園」のとちハチミツをたっぷりかけて召し上がれ！

坂井市三国町運動公園
2-18-20
☎0776-43-0188
㊡9:00～20:00
㊡水曜日

この スイーツの 地元食材はこれ！ 大沼養蜂園のはちみつ

ナットク！ 知っトク!! 珍しいイタリア製のエスプレッソマシーンで淹れる、エスプレッソやカフェラテが人気。バリスタ&コーヒーマイスター自慢の一杯をぜひ味わってください。

③ いきいきプラザ 霞の郷温泉
極味 梅みつ杏仁とコシヒカリ玄米茶…250円

丸岡町【MAP H-4】

時 11:00～21:00　※温泉入館料が必要です。

カフェ（食 浴）

「青柿パウダーと福井梅で健康力アップ！」

２層仕立てのオリジナル杏仁豆腐。一層目が健康改善に効果が期待できると注目の「青柿パウダー」入り、二層目が美容にうれしいコラーゲン入り。福井梅の濃厚な蜜とサクサク食感の六条大麦をトッピングしてどうぞ。コシヒカリ玄米茶はティーポットで提供されるので、量も十分。入浴後の水分補給にどうぞ。

坂井市丸岡町ハヶ郷21-7-1
☎0776-68-5050
㊡喫茶　11:00～21:00
温泉施設 10:00～23:00
㊡第3木曜日
温泉入館料
大人1名500円、子供1名200円

この スイーツの 地元食材はこれ！ 福井梅、コシヒカリ玄米、六条大麦 大沼養蜂園のはちみつ

ナットク！ 知っトク!! 自慢は効能豊かな天然温泉、大人数で使える小部屋もあります。土日は演芸ショーを開催中。家族でのんびり、ゆったり、心和むひとときをお過ごし下さい。

※価格は、全て税込みです。