福丼博

FUKUDON EXPO 2015

公式ガイドブック

10/1~12/13 福丼博開催中!

273丼

福井のイチオシ丼 掲載!



WEB投票も実施中!!

SINCE 2014

FUKUDON CUP 2015

福丼カップ2015



12.12 sat・13 sun

10:00~16:00

きらめきみなと館(敦賀市)

[敦賀IC]車で10分
[JR敦賀駅]徒歩で25分、車で5分







敦賀市民によるイベントも同時開催!!

詳しくは...

福丼県 検索

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)

公式ガイドブックに掲載の全273店舗が

福井博

FUKUDON EXPO 2015

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

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!!

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!

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!



【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

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!

福井の有名な丼が大集合!!

FUKUDON CUP 2015

福井カップ2015　SINCE 2014

開催!

日時　12月　12日(土)・13日(日)　10:00～16:00

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　福井県　検索

公式ガイドブックについているアンケートに答えて

賞品をもらおう!(詳しくは90ページをチェック)

丼ツーリズムで、福井県をもっと元気に。
福井県 ふくどんけん

福井博 公式ガイドブック

FUKUDON EXPO 2015



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／浜の活丼／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「福丼」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。

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、今スグチェック!!

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
ふくいけん

おいしいお米、そして豊かな自然に育まれた山海里の幸。
福井県の丼文化は、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

D-2/友佐乙允

福井を彩る 食材たち。

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



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

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。いろいろな品種をかけ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?」

ということで、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。



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

◎この人に聞きました



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！他の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、ロースカツのカツ丼などに最適。肋骨の内側にあたるヒレは柔らかな肉質が醍醐味。ヒレカツ丼におすすめ



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雑種第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、ブ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！

カツ丼をはじめ、中華丼やバラエティ丼や洋食丼など、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、意味ちゃうやんか!」

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。



相馬養豚場
代表 相馬秀夫さん

◎この人に聞きました

福丼を彩る食材③

海鮮丼をつややかに彩る、プリプリの食感！

イカ

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時の越前町の小樟（ここのぎ）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。

「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。

「越前海岸沿岸のイカは、甘みがあっておいしいんです。春から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。寒い季節においしいのはヤリイカ。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。



越前町漁業協同組合
業務課長
桑山邦英さん

◎この人に聞きました



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



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！」



越前町の小樟港。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



小樟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



ピチピ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

福丼を彩る食材④

養殖の北限地・若狭で育つ、人気の高級魚

若狭ふぐ

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っ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、餌を食べてもらうのは初めて。これでやっと恩返しができますね」「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。「大きくなっ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。



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もととなる成分が含まれているからだが、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

◎この人に聞きました



山川養魚
代表 山川浩一さん



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



餌やりにチャレンジ。「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で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



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

福丼を彩る食材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「ずっと嗅いでいたいような、いい香りですね～」「僕たちやっぱり日本人なんですね」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もろみをつくり、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、しょ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

福丼を彩る食材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、福井の具材にもなっている。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。丼で食べてもおいしいですし、ダシをかけてお茶漬け丼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っ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。

◎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



福井は丼の宝庫ですな～！

あれやこれや
美味しいものがイッパイだねっ！



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！



福井県のソースカツ丼は、丼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、ソースが染みたごはんの味わいもソースカツ丼ならではの醍醐味だ

《ソースカツ丼》
県民おなじみ！福井のソウルフード

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）に高畠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。高畠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言われている。高畠氏は大正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。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





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

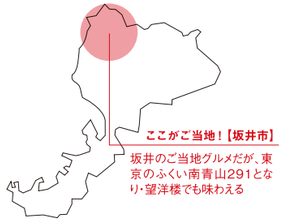
福井名物おろし蕎麦というと、蕎麦の上に大根おろしがのったものが一般的とされているが、坂井市では、大根おろしの絞り汁とダシを合わせたものをそばにぶっかける食べ方が受け継がれている。そんな坂井市流のおろし蕎麦を「越前坂井辛み蕎麦」と命名。平成23年7月より、坂井市商工会青年部が中心となり、まちおこし団体「越前坂井辛み蕎麦であなたの蕎麦で辛み隊（以下、辛み隊）」を結成。辛み蕎麦を通したPR活動を展開している。

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で、「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。

《越前坂井辛み蕎麦》
大根の辛さが自慢のおろし蕎麦（そば）



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





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。

辛み蕎麦

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。

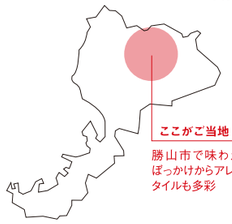
坂井市商工会
TEL.0776-66-3324
http://karamisoba.com/

《勝ち山ボッカケ》

元祖からアレンジまで。郷土料理の新グルメ



勝ち山ボ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「ボッカケ」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、「勝ち山ボッカケ」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。豪快にぼっかけて勝山をまるごと味わおう。



勝ち山ボッカケ試食品評会、天龍×ボッカケ祭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

《浜の活丼》

越前海岸発、活きのいい海の丼

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丼。それが越前海岸沿いで味わえる「浜の活丼」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「浜の活丼」、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。

浜の活丼は、◎今日一番の旬の魚をメインに使った丼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存分に味わいたい。



浜の活丼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"活丼"はおいしさも格別だ



ここがご当地！【越前町・南越前町】

越前海岸沿いの越前・河野エリアで味わえる



浜の活丼スタンプラリー開催中。スタンプ3店分で500円分の食事券にとなり、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）

浜の活丼は、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

《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。



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）



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開発コラボ、お弁当コンテスト出品（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作成、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



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

《若狭路ご膳》

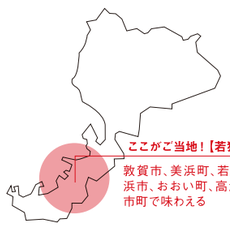
若狭路の食の魅力を満喫！

古くから朝廷に食材を提供してきた「御食国（みけつくに）」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（じねんじょ）、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、なかには若狭ふ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。

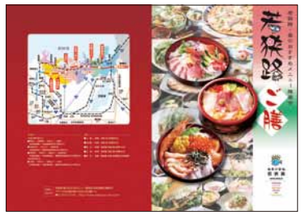


若狭路ご膳は敦賀市、美浜町、若狭町、小浜市、おおい町、高浜町の6市町の登録店101店舗で125メニューが味わえる（平成27年8月現在）。価格は750円～5,000円。若狭路の海・山・里の幸をぜひ味わってみて！



ここがご当地！【若狭路】

敦賀市、美浜町、若狭町、小浜市、おおい町、高浜町の6市町で味わえる



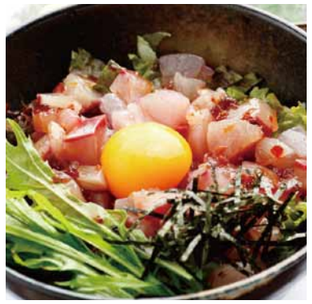
若狭路ご膳登録店と嶺南のスイーツ店がコラボしたスタンプラリーを開催するなど、コラボ企画も行っている。（平成27年9月1日～12月31日まで）

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/

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と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

坂井市春江町中筋北浦149
営17:00～22:30(L.O.22:00)
休毎週日曜日　P25台



3 漁師の贅沢丼…2,160円(税込)

MAP P84 F-3

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 若狭ぐじ

☎0770-53-1678

小浜市香取107
営11:30～22:00
(L.O.21:00、ランチ11:30～14:30)
休毎週火曜日(祝日の場合は営業)
P10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、活越前がれいの造り(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

丹生郡越前町小樟3-81
営10:30～17:30(L.O.)※18:00以降は要予約
休毎週火曜日(11／6～3／20は無休。年末年始を除く。)　P10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
営9:00～18:00(夏季は延長営業有り)
休日本海さかな街に準ずる　P300台

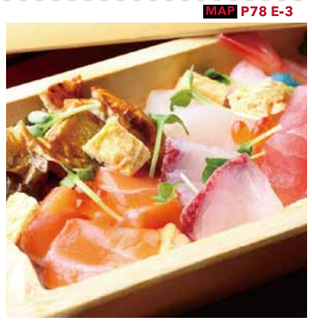


4 竹割海鮮焼サバちらしずし…1,200円

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店内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
営11:30～14:00(L.O.)
17:30～23:30(L.O.)
休ランチのみ毎週火曜日　P40台



のついている店舗はweb投票に参加している店舗です。

●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)



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
営10:00～19:30
休不定休、1／1　P10台



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 旬菜鮮魚と炭火焼
☎0776-28-0828
福井市堀の宮1-325
営17:00～翌1:00
休毎週月曜日（祝日の場合営業、翌日休）
P18台



7 長兵衛…2,138円（税込）

MAP P82 F-1



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種とマダイ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
営11:00～14:00（平日昼限定）
17:30～21:00
休毎週月曜日　P50台



6 北前でぇば丼…2,000円

MAP P81 C-5

定置網漁師の店主家族が鮮度抜群の味を提供

“浜の活丼”をコンセプトに、地元定置網（でぇば）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
南条郡南越前町糠12-21
営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
※冬季はセイコ丼2,500円となります
休不定休　P20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 きよう
☎0770-24-0172
敦賀市茹生野80-13-12
営11:00～20:00
平日のみランチ11:00～15:00
休毎週水曜日
P5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
営11:30～14:00（L.O.）
17:00～20:30（L.O.）
休無休　P6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と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合いを、存分に味わって。





越前蟹の坊
☎0776-82-3925
坂井市三国町宿1-16
営平日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
休毎週火曜日　P隣の公営駐車場利用可



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
営18:00～23:00
休毎週火曜日　P15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
営11:00～20:30（L.O.20:00）
休毎週水曜日（祝日の場合営業、翌日休）　P有り



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
営11:00～15:00
17:30～20:30
休毎週水曜日　P5台



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丼・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。



江戸前天丼・海鮮丼どんと屋
☎0770-25-0205
敦賀市蓬莱町11-16
営6:00～8:00（L.O.7:30）
11:00～15:00
休毎週水曜日　P10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、旅の想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
営11:00～18:00
休毎週火曜日　P20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。

25 ミニ海鮮丼…800円

MAP P74 E-5



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
営昼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.)
休毎週木曜日 P52台



24 あじ丼…1,000円

MAP P78 E-3

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
営11:30～13:45(L.O.)
17:00～22:00(L.O.)
休毎週月曜日、第1日曜日 P5台



19 海鮮丼…1,100円

MAP P79 C-1



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 五右エ門
☎0776-85-1331
福井市川尻町41-8-1
営11:00～14:00
17:00～20:30
休毎週水曜日 P17台



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
営12:00～14:00(L.O.13:00)
18:00～22:00(L.O.21:00)※完全予約制
休毎週火曜日 P5台



27 海鮮丼…1,482円

若狭路の海鮮どんぶり

MAP P83 C-4

大ぶりの器にたっぷりの具材

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
営平日9:00～15:00
土・日曜日、祝日9:00～20:00(L.O.19:30)
休毎週水曜日 P20台



26 海鮮ぼっかけ丼…1,600円(税込)

MAP P76 E-2



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
営11:30～14:00
17:00～22:00
休毎週月曜日 P12台



21 浜の活丼…1,300円

MAP P81 B-3

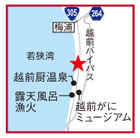
新鮮この上ない魚介類をふんだんに

越前海岸の食事処で、あたり一帯では“浜の活丼”として海鮮丼を売り出し中。ここの浜の活丼は、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
営11:00～16:00
休毎週火曜日 P15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
営旬・海鮮丼の提供はランチタイムのみ(11:30～14:00限定)
休不定休 P9台



29 まっ田せいこ丼…3,500円

MAP P79 A-4



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
営11:00～16:00
休不定休 P30台



28 天然地魚海鮮丼…1,500円

若狭路の海鮮どんぶり

MAP P82 G-2

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
敦賀市蓬莱町17-25
営8:00～15:00(予約があれば夜の営業も可)
休毎週火曜日 P漁協の駐車場利用可



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、地元に伝わる料理用薬味・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
営レストラン平日11:00～15:00
土・日曜日、祝日11:00～19:30
休無休 P110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がれ。





釜めし専門店 釜蔵
☎0778-52-2846
鯖江市柳町4-521
営月～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)
休毎週木曜日 P80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。(ー部、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。

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
営11:00～14:00
17:00～22:00（L.O.21:30）
休毎週火曜日　P 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、その日に揚がった魚を、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
営11:30～14:00
17:00～23:00（L.O.22:00）
休毎週水曜日　P 30台



31 滝の川丼ぶり…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丼

定置網漁の魚介を中心にした料理を提供。滝の川丼ぶりは、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
営11:00～21:00（L.O.20:30）
ランチ11:00～14:00
休毎週火曜日　P 20台



30 笑顔の海鮮丼…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。笑顔の海鮮丼は、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させてくれる。





四季のおもてなし 兼八
☎0776-98-2022
福井市清水杉谷町8-62
営11:30～14:00（L.O.13:30）
17:00～21:00（L.O.20:30）
休毎週水曜日、第1火曜日　P 10台



39 海鮮てんはま丼…1,700円

MAP P84 F-3

鮨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。





鮨割烹 𠮷多村
☎0770-53-1890
小浜市福谷9-5-1
営11:30～14:00
17:00～21:30（L.O.）
休毎週月・火曜日（祝日の場合は営業）　P 3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。漁船の船着場にあり、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
営平日11:00～18:00
日祝日11:00～16:00、17:00～20:00
休毎週木曜日　P 20台



33 海鮮カフェ丼…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丼

まかないから生まれたメニューで、海の幸をあたたかいご飯に盛り、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
営ランチ 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
休毎週火曜日　P 15台



32 お刺身丼…1,800円

MAP P82 G-2



敦賀港直送の新鮮な魚がどーんと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！人気のお刺身丼は、敦賀港直送の魚介類を中心に８種のネタを乗せた絶品丼。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
営11:00～23:30（L.O.22:30）
休なし　P 10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。



鮨富
若狭ぶらご膳
☎0770-53-0337
小浜市小浜広峰83-1
営12:00～14:00　17:00～21:00
休毎週月曜日　P 3台
（店の前に市営駐車場有り。駐車券がございますので、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
営11:30～14:00（L.O.13:30）
17:00～22:30（L.O.21:30）
休年末年始　P 20台



35 海鮮ちらし丼…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
営11:00～15:00
17:00～22:00
休不定休（週1回）　P 20台



34 柑なんばのピリ辛海鮮ユッケ丼…900円

MAP P84 F-3

一味も二味も違った若狭小浜の海鮮丼

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、ちょっと変わった丼。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
営17:00～23:30（L.O.）
休毎週水曜日　P 3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。

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
営17:30～深夜0:00(L.O.23:00)
金・土曜日、祝前日は17:30～翌1:00(L.O.深夜0:00)
休毎週月曜日　P50台



48 寿司屋の海鮮丼…2,000円

若狭路海鮮どんぶり

MAP P82 F-2

大将一押し！旬の旨味がぎっしり

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
営11:30～14:00
17:00～22:00(L.O.)
休不定休　P4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こならでは。この味を求めて県内外から多くの人が訪れる。



樽海

☎0776-89-2311

福井市浜北山町1-2
営9:00～20:00(18:00以降は要予約)
休12／31、1／1(4～10月、臨時休業有り)
P24台



42 松原丼…1,463円

若狭路海鮮どんぶり

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！　松原丼は、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
営8:30～18:00(夏季は延長営業有り)
休日本海さかな街に準ずる　P300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
営11:30～13:30(L.O.)
17:30 ～22:30(L.O.)
休毎週火曜日　P20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
営11:30～14:00
17:00～22:30
(団体の方は要予約)
休毎週火曜日　P10台



45 イカ丼…1,450円

若狭路海鮮どんぶり

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ロや大葉、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
営9:00～18:00
休不定休　P30台



44 若狭路丼…1,389円

若狭路海鮮どんぶり

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
営レストラン11:00～21:00(L.O.20:30)
※14:00～17:00は若狭路丼の提供は不可
休第1・3火曜日(祝日を除く)　P300台



53 海鮮変わり丼…925円

若狭路海鮮どんぶり

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変化を楽しめる。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
営11:00～20:00
休毎週火曜日　P5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
営ランチ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
休宿泊は無休、食事のみは12／28～1／3休
P10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
営11:00～15:00(L.O.14:00)
17:00～20:00(L.O.19:30)
休不定休　P20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 若狭路ご膳 レストランビィアンヴニュ

☎0770-24-2111

敦賀市呉羽町2
営11:00～14:00　18:00～21:00(L.O.)
休無休　P220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。

61 日替り海鮮丼…1,389円

MAP P81 B-5



“海辺産海辺食”がモットーの浜の活丼

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 与利吉
☎0778-48-2371
南条郡南越前町糠106-1-11
営11:00～16:00(16:00以降は要予約)
休毎週水曜日(予約があれば営業) P5台



60 超海鮮丼…2,000円

MAP P82 G-2

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
営昼11:30～14:00(L.O.13:30)
夜 平日17:30～23:00(L.O.22:30)
夜 金・土・日曜日17:00～23:00(L.O.22:30)
休無休(年末年始を除く) P40台



55 海鮮ちらし寿司丼…1,300円

MAP P78 E-3



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
営11:00～14:00
16:00～22:00(L.O.21:30)
休毎週月曜日 P5台



54 蟹・フグ・小鯛笹漬丼…4,000円

MAP P84 F-3

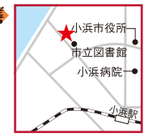
味覚の王様、蟹・フグ＆名産の小鯛笹漬

若狭路最大級のホテルが提供するのは、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
小浜市小浜白鬚113
営11:30～14:30
18:00～21:00(完全予約制)
休無休 P100台



63 梅ずし海鮮のっけ丼… 1,834円

MAP P83 D-3

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。梅ずし海鮮のっけ丼は、梅干しで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
営11:30～13:00
17:30～19:00 ※要予約
休不定休 P10台



62 海鮮丼…2,500円（なぎさ汁付き2,963円）

MAP P75 A-2



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ぎさ汁を付けると、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
営8:00～17:00(夏期は18:00まで)
休無休 P大型バス15台、乗用車50台



57 浜の活丼…1,900円（税込）

MAP P81 A-1

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。おすすめの浜の活丼は、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
丹生郡越前町梨ヶ平2
営11:00～16:00
休毎週木曜日 P30台



56 海鮮丼…1,800円

MAP P80 F-4



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内にある店。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
営喫茶9:00～
食事11:30～17:00(夜は21:00までの予約制)
休毎週月曜日(祝日の場合は営業) P50台



65 やまね旬彩海鮮丼…1,500円

MAP P84 F-3

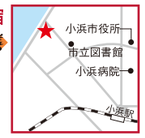


ギュッと詰まった海の幸を絶景と共に堪能

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
小浜市小浜白鬚55-1
営11:00～14:00 17:00～19:00
休年末年始 P32台



64 浜活丼…1,500円

MAP P81 B-4

新鮮ピチピチ獲れたて魚の浜活丼

カツはカツでも活きのいい“活”を使った浜活丼。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
営平日11:00～14:00
土・日曜日、祝日11:00～17:00
休不定休 P10台



59 豪海丼…1,980円

MAP P82 F-2



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
営9:00～18:00(夏季は延長営業有り)
休日本海さかな街に準ずる P300台



58 お魚屋さんの海鮮丼…1,380円

MAP P81 B-3

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
営9:00～17:00(フードL.O.16:00)
休毎週火曜日(冬季は第2・4火曜日) P160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。

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、落ち着きのある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
営11:30～13:30(L.O.)
17:00～22:30(L.O.)
休毎週月曜日　P30台



66 季節丼…1,500円

MAP P84 F-3

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
営11:00～15:00
休年末年始(12／31、1／1)のみ
P バス17台、乗用車150台



1 うなわさ丼…880円（税込）

MAP P75 D-3

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

あわら市大溝1-27-45
営11:00～15:00
17:00～21:00
休毎週火曜日　P10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の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
営11:30～15:00
休第2、4日曜日、祝日　P12～13台



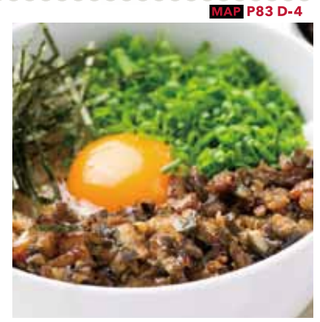
2 まかない丼…820円（税込）

若狭路ご膳

MAP P83 D-4

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よくなじむ、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
営9:00～18:30 ※飲食は11:00～14:30
休毎週水曜日　P5台
http://www1.kt.mmnet-ai.ne.jp/~uosan/



●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。

カツ丼 Katsu Donburi






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 雲粋
☎0776-63-1077
吉田郡永平寺町市野々13-38-2
営10:00～17:00(L.O.)
冬季(12月～2月)10:00～16:00(L.O.)
休不定休　P40台



7 若狭路しょうゆかつ丼…800円 若狭路ご膳

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。一押しのしょうゆかつ丼は、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、あっさりと食べられる。





㈲溝口精肉店 うまもんや
☎0770-77-1300
大飯郡おおい町本郷137-7
営食事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)
休毎週水曜日　P10台



2 純けいかつ丼…720円

MAP P77 A-1



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
営月～土曜日11:00～22:00
日曜日・祝日10:00～21:00
休年中無休　P20台



1 ソースかつ丼…805円

MAP P74 E-6

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。





味処 髙良
☎0776-66-8857
坂井市丸岡町羽崎5-6-1
営11:30～14:00
17:30～20:00
休毎週木曜日　P15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
営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)
休毎週水曜日　P8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 ながと
☎0778-52-4610
鯖江市横江町2-305
営11:00～14:30
17:00～21:00
休毎週水曜日・日曜日夜(11:00～14:30まで営業)
P50台



4 玉子かつ丼…787円

MAP P75 B-3

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。





石勝食堂
☎0776-81-2719
坂井市三国町南本町4-11-12
営11:30～15:00
17:00～20:00
休毎週木曜日　P4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。飲んだ後の〆にもおすすめだ。



居酒屋 味処 ハハ
☎0776-78-7777
あわら市舟津31-9-1
営17:00～23:00
休毎週日曜日(予約があれば営業)　P20台
http://www.shokokai.or.jp/18/182081S0416/index.htm



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
営9:00～17:00 お食事処10:00～16:30
休1/1～1/3　P150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
福井市北四ッ居2-1-5
営11:00～21:00
(ランチは11:00～14:00　日・祝日除く)
休毎週水曜日　P30台



6 天カツセット…880円

MAP P80 E-3



天丼とソースカツ丼を 一度に味わう贅沢丼

「天丼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。天丼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
営平日11:00～15:00　17:00～20:00
土日祝11:00～20:00
休毎週水曜日　P11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
営ランチ　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)
休毎週火曜日　第1、3、5日曜日　P10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。

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
営10:30～20:30
休毎週水曜日　P14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
営11:00～14:30　17:00～21:00
日曜11:00～15:00　17:00～20:30
休毎週水曜日　P10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、カラッと揚がったカツに、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
営11:00～20:30(L.O.20:15)
休毎週日曜日　P15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
営8:30～14:30
休毎週日曜日、祝日(市場休みの水曜日)
P市場駐車場利用可



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

福井市二の宮2-29-10
営月～木曜日18:00～23:00(L.O.22:30)
金・土・日・祝日17:30～23:00(L.O.22:30)
休不定休　P15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。福井駅前から歩いて5分、ガレリア元町アーケード内という旅行客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

福井市中央1-12-6
営11:00～22:00
休毎週火曜日
P40分100円のコインパーキングあり



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
営11:00～15:00
17:00～20:30
休毎週水曜日　P3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
営11:00～21:00 (L.O.20:30) ※予約宴会22:00まで
休毎週月曜日夜、第1,2,3水曜日夜 (祝日の場合は翌日)
P10台



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、また違った味わいに。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

福井市北四ツ居1-1-8
営10:30～21:00(L.O.)
休なし　P50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 福井高木中央店

☎0776-53-5858

福井市高木中央1-309-1
営ランチ平日(月～金曜日)11:00～16:30
ディナー16:30～22:30
休年中無休　P20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
営11:00～19:00(L.O.)
休不定休　P3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
営11:00～21:00
休年中無休　Pなし



●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。

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
営 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
休 毎週火曜日　P 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
営 11:45～14:00(L.O.13:30)
17:00～深夜0時 (L.O.23:00)
休 毎週火曜日　P 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
営 11:00～21:00(L.O.20:30)
休 毎週火曜日　P 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
営 17:00～深夜0:00
休 毎週木曜日　P 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だ。地元河和田塗りの器で出されるのもうれしい。



(有)漆里庵
☎0776-65-0314

鯖江市片山町7-1-1
営 11:00～19:00(L.O.18:30)
休 毎週月曜日　P 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プラザ新保店内)
営 11:00～21:00　休 無休　P あり

☎0776-28-5505
■福井駅前店　福井市大手2-6-5
営 11:00～深夜0:00(L.O.23:00)　休 無休　P なし



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。福井県議員会館にあり、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
営 11:30～13:30
休 毎週土・日曜日・祝日　P 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
営 24時間営業
休 年中無休　P あり



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
営 9:00～19:00
休 毎週水曜日　P 15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
営 月～土曜日10:00～23:00
(日曜日・祝日は10:00～22:30)
休 不定休　P 20台



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
営 10:30～18:00
休 毎週木曜日　P 3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 おさかなご膳 (トムトムハウス)
☎0770-53-0106

小浜市川崎1-1-3
営 11:30～15:00
18:00～22:00
休 不定休　P 10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。

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
営11:30～14:00　17:00～20:00
休毎週水曜日　P5台



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した丼は、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
営11:00～21:00
休毎週水曜日　P15台



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枚にしっかりからめてあり、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
営11:00～14:30（L.O.）
17:00～20:30（L.O.）
休毎週水曜日・第2火曜日夜　P10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
営11:00～14:00
17:00～20:00
休毎週水曜日　P10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
営11:00～14:00　17:00～20:00
休毎週土曜日　P8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。丼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。



手打そば 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
営10:30～19:00（L.O.）
休不定休　P多数（アミ駐車場）



40 ソースメンチカツ丼…815円

MAP P82 F-2

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
営17:00～22:30（L.O.22:15）
休毎週火曜日　P7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 ゑびすや
☎0779-66-3093
大野市有明町7-18
営11:30～14:00
17:30～21:00
休毎週水曜日　P20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
営10:30～20:00（L.O.19:00）
休不定休　Pなし



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お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
営10:00～19:30（西武福井店に準ずる）
休不定休
P西武福井店特定・指定駐車場あり



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パリ丼も人気、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
営11:00～20:00（L.O.19:40ごろ）
休毎週月・火曜日（祝日の場合は営業）　P30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、丼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
営11:30～14:00
17:30～20:45（ご飯がなくなり次第終了）
休毎週月・木曜日の夜　P18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。

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終109-6-1
営11:00～15:00（貸し切り等もあり。要確認）
休毎週水曜日　P45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
営9:00～18:00
※ランチ11:00～14:00（土・日・祝日は15:00まで）
休毎週火曜日
P大型バス8台、乗用車57台（市営駐車場利用）



50 玉子かつ丼…898円

MAP P75 C-3



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し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
営10:00～23:00（L.O.22:45）
※月曜のみ11:00～
休毎週火曜日（祝日の場合は営業）　P40台



49 ソースカツ丼…686円

MAP P83 D-4

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乗せ、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
営11:00～14:00
休毎週日曜日　P15台



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、お客の声に応え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
営12:00～14:00
17:00～20:00
休毎月6日・16日・26日　P4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
営9:00～18:00
休年中無休　P75台



52 福井が一番 ソースカツ丼…973円

MAP P78 E-3

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 桜むすびプリズム店
☎0776-22-8846
福井市中央1-1-25　プリズム福井内
営7:30～20:00
休年中無休　Pあり



51 玉子カツ丼…710円

MAP P80 E-3



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
営11:00～19:00（L.O.）
休不定休　P10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。ふわとろの玉子がごはんと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
営月・火・木・金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）
休毎週水曜日夜　P10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、たっぷりの大根おろしを。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
営11:00～14:00、17:30～深夜0:00
（最終入店22:00　L.O.2300）
日曜17:30～23:00（最終入店21:00　L.O.22:00）
休毎週水曜日　P8台



54 しょうゆカツ丼…778円

MAP P76 E-4



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どうぞ。



福そば 陽明店
☎0779-66-6060
大野市友江13字
営11:00～21:00
休毎週水曜日　P35台



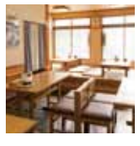
53 カレーカツ丼…926円

MAP P75 C-3

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
営11:00～23:00
休毎週水曜日　Pなし



●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。

66 元祖ソースカツ丼…880円（税込）

MAP P78 E-3



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畠増太郎が創案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
営11:00～20:00（L.O.）
休毎週火曜日
P コインパーキング駐車割引サービスあり



幾久店
☎0776-21-4682
福井市文京1-44-11　休毎週水曜日

やしろ支店
☎0776-35-0466
福井市渕4-1108　休毎週火曜日

大宮分店
☎0776-24-4198
福井市大宮3-14-11　休毎週火曜日

木田分店
☎0776-35-4688
福井市木田町1713　休毎週火曜日

花月分店
☎0776-21-4684
福井市花月2-3-18　休毎週火曜日

豊島分店
☎0776-21-4608
福井市豊島2-3-3　休毎週火曜日

みゆき分店
☎0776-21-4683
福井市城東2-13-15　休毎週火曜日

花堂分店
☎0776-35-4500
福井市西谷町1-1603　休毎週火曜日

三郎丸分店
☎0776-27-0230
福井市三郎丸1-1315　休毎週火曜日

大和田分店
☎0776-52-1468
福井市大和田2―402　休毎週火曜日

春江分店
☎0776-51-4800
坂井市春江町随応寺21-23　休毎週火曜日

丸岡分店
☎0776-67-0843
坂井市丸岡町一本田5-62　休毎週火曜日

神明分店
☎0778-52-2582
鯖江市水落町1-12-21　休毎週火曜日

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、サクっ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
営11:30～15:00
休毎週日曜日　P 50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
営10:00～17:00
休毎週水曜日　P 15台



68 串あげ丼… 700円

MAP P76 E-4

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で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。





レストラン たかは
☎0779-66-5823
大野市月美町6-14
営11:00～22:00
休不定休　P 10台



67 ソースかつ丼…815円

MAP P83 C-4



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。



レストハウス 湖畔
☎0770-47-1266
三方上中郡若狭町海山77-9
営9:00～20:00
休不定休　P 15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
営11:00～20:30（L.O.）
休毎週木曜日（14:00～）　P 30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
営11:00～16:00
17:00～21:00
休毎週水曜日　P 15台



70 しょうゆカツ丼（ヒレ）…750円

MAP P76 E-4



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。



レストラン machérie（マシェリ）
☎0779-65-5959
大野市元町11-12
営11:30～ 22:00（ランチは11:30～14:00）
休第1・第3日曜日　第2・第4月曜日　P 15台



69 カツ丼…890円

MAP P78 E-2

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。





レストラン ふくしん
☎0776-54-7100
福井市高木中央1-205
営月～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
休毎週火曜日、毎月第3水曜日　P 12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
営11:30～14:00
17:00～22:00（L.O.21:30）
休毎週火曜日・他　P 50台



●のついている店舗はweb投票に参加している店舗です。

●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）

72 ソースカツ丼…880円

MAP P78 E-3



どんどん箸が進む
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乗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
営10:30～19:30(L.O.19:00)
休年中無休
P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
営平日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)
休年末年始(12/31～1/2)　P50台



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
営平日11:00～14:30、16:30～20:30
土・日曜日、祝日11:00～21:00 (L.O.20:30)
休不定休　P大型バス18台、乗用車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

●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!!

福丼博 FUKUDON EXPO 2015 開催中

2015年10月1日～12月13日まで福井県全県で福丼博を開催

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






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、さらにトロロ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
営11:30～14:00
17:00～22:00
休毎週日曜日、祝日　P24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～」と言ってしまう丼とは！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
営11:00～19:00(L.O. 18:30)
休毎週月曜日、第3日曜日　P5台



1 豪傑丼…1,204円

MAP P80 F-4



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
営平日11:00～14:00　17:00～21:00
土日祝11:00～21:00
休毎週月曜日　P5台



バラエティ丼
Variety Donburi

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。ゆずの香りとほのかな辛さが後を引く。





喫茶 椀椀
☎070-5145-8101
鯖江市西袋町40-1-2 うるしの里会館内
営9:30～16:30
ランチタイム11:30～13:30
休毎週火曜日（祝日の場合は翌日）　P30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
営9:00～18:00
2階レストラン11:00～14:00
休無休　P10台



3 いわな丼…834円

MAP P76 G-1

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は、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
勝山市北谷町谷116-10-2
営ランチ11:00～16:30（L.O.）
電話予約があれば、18:00まで
休毎週水曜日、祝日の場合は営業　P15台
http://www.fukui-iwanaya.com



2 さばカレー丼…600円

MAP P83 D-5



「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 きんた
☎0770-45-3023
三方上中郡若狭町能登野38-13-1
営17:00～23:00
休不定休　P15台



11 へしこ丼…1,000円（税込）

若狭路ご膳

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
営8:30～17:00
休毎週水曜日（夜は予約のみ）　P20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
小浜市小浜白髪42
営9:00～18:00
休毎週水曜日　P1台



5 煮さば丼…630円

MAP P80 E-4



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
営9:00～17:00
休なし　P10台
http://echizenbisyoku.com



4 蟹甲おひつまぶし…1,380円

MAP P82 F-2

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　若狭路ご膳
☎0770-47-3513
敦賀市若葉町1-1531　さかな街内
営10:00～18:00
休不定休　さかな街駐車場使用可



●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。

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
営18:00～不定時
休毎週水曜日　P10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うれしい。





鉄板焼 海月
☎080-1955-3832
あわら市温泉1　湯けむり横丁屋台村
営18:00～深夜0:00(L.O.23:30)
休毎週木曜日　P20台



13 恐竜ーDON…850円

MAP P76 E-2



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！ごはんにカシラ芋を混ぜ、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
営ランチ11:30～15:00(L.O.14:00)
ディナー17:30～深夜1:00(L.O.深夜0:00)
休毎週月曜日　P15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



カリカリとろと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
営17:00～23:00
休毎週火曜日　P10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
☎0776-54-2616
福井市石盛町811　Fプラザビル1F
営火～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)
休毎週月曜日　P10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 ㈲日古里
☎0779-66-2625
大野市元町8-16
営11:00～18:00
休不定休　P2台



15 さくら御膳…1,250円

若狭路ご膳

MAP P82 H-3

鮮やかなアカカンバのさくらちらし寿し丼

伝統野菜「杉箸アカカンバ」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
営10:00～17:00
休平日(土日祝日のみ営業)　P10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「個性的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「元気ふっかつ丼」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
営11:00～14:30
17:00～20:30(L.O.20:00)
休毎週月曜日　P12台



23 ナチュナル丼…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
営8:30～21:00
休なし　P10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
営ランチ11:30～15:00
(宴会の予約は時間外OK、電話にて受付)
休毎週月曜日　P10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
営11:00～15:00(L.O. 14:30)
17:30～21:00(L.O. 20:30)
休毎週木曜日　P17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
営11:00～20:00
休毎週火曜日　P7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。

2 ラグーのガパオ丼…880円

MAP P84 G-4



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。



キッチン ラグー
☎0770-56-1131
小浜市竜前5-13-1
営ランチ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) 金土18:00〜23:00(L.O.22:30)
休毎週水曜日　P10台



1 ネバネバ丼…760円

MAP P78 F-3

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。





カフェ あんのん
☎0776-54-3555
福井市北四ツ居2-7-17
営モーニングタイム9:30〜11:00
ランチタイム11:00〜14:00／カフェタイム14:00〜18:00
休毎週水曜日　P30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

MAP P77 B-2

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レート付。





禅どうふの郷 幸家
☎0776-63-1167
吉田郡永平寺町京善41-53-1
営10:00〜16:00(L.O.14:30)
休なし(冬季臨時休業あり)　P40台



3 焼肉サラダ丼…1,019円

MAP P80 E-2



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!鯖江の名物パーラー、ぜひ何度も足を運んでみて。



green parlour ベルベール 鯖江店
☎0778-52-3888
鯖江市小黒町1-5-3
営9:00〜23:00(L.O.22:30)
モーニング9:00〜11:30／ランチ11:00〜14:00
休毎週火曜日(祝日の場合翌日)　P50台
http://www.bellver.jp



6 茄子とトマトのミート丼…720円

MAP P75 D-3



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!



瑞香園
☎ 0776-73-3248
あわら市山十楽53字一ツ橋2-11
営9:00〜17:00
休毎週木曜日　P15台
http://www1.fctv.ne.jp/~keimi-u/



5 サバサンド丼…1,000円

MAP P83 D-6

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。





Saba*Cafe 若狭路ご膳
☎0770-62-9048
三方上中郡若狭町熊川12-16-2
営11:00〜17:00(L.O.16:30)
休毎週水曜日、不定休、冬季休業あり　P10台
http://saba-cafe.com/



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
営17:00〜深夜0:00(L.O.)
休毎週木曜日　P15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 若狭路ご膳
☎0770-62-9111
三方上中郡若狭町熊川11-1-1
営10:00〜18:00(L.O.)
休毎週木曜日、年末年始　P40台



27 福井のいいとこ丼…1,000円

MAP P80 E-3

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。さらにおろしソバもセットにした、いいとこ取り丼。





ろくべえ
☎0778-23-7668
越前市国高2-42-7
営ランチ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)
休毎週火曜日(ランチのみ) 急な変更有　P80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
営11:00〜21:00(L.O.20:30)
休不定休　P20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け、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 若狭路ご膳
☎0770-53-0202
小浜市大手町8-5
営昼11:30〜14:00
夕方17:00〜20:30
休年末年始　P20台
http://www.wakasugi.biz



ベジ&カフェ・丼
Vegetable & Cafe Donburi

●値段は2015年9月末時点の税抜価格を基本としています。(ー部、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。

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・重左エ門（重左エ門商店）
☎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
時10:30～14:00
休毎週水・日曜日、祝日、盆、正月
P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
時18:30～ (L.O.翌1:30)
休毎週火曜日、第三日曜日 P2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
時10:00～18:30
休第2・4水曜日 夏期無休
P25台 大型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
時10:00～19:00
ランチタイム11:00～14:30（福井はランチのみ）
休毎週水曜日 P21台
http://www.sloeberry-plus.com/



9 木の葉丼…713円

MAP P78 E-4



お肉の代わりのアレ「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、一度食べたらクセになるかも。



成田屋
☎0776-36-1453
福井市春日2-9-24
時11:00～21:00（L.O.20:30）
ランチタイム 11:00～15:00
休毎週水曜日 P5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
時17:00～23:00（L.O.）
休毎週火曜日 P15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。



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トマト“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 若狭路ご膳

☎0770-72-3790

大飯郡高浜町東三松59-1
営昼カフェ11:00～17:00(L.O.16:00)
夜カフェ&バー19:00～翌3:00(L.O.翌2:00)
休毎週月曜日　P20台



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
営モーニング8:30～11:00
ランチ11:30～15:00
ディナー18:00～20:30
休毎週水曜日　P15台



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醤やニンニクで、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
営17:00～深夜0:00(L.O.23:30)
休不定休　P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 志づほ

☎0778-21-0978

越前市高瀬2-2-28
営17:00～23:00
休毎週月曜日　P20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
営11:30～14:00
17:30～22:30
休第1・3・5水曜日　P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
営11:00～22:00(L.O.21:30)
休毎週火曜日　P22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スジ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
営11:00～23:00
休毎週火曜日　P25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
営11:00～22:00(L.O.21:30)
休毎週水曜日　P20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
営11:30～14:30(L.O.14:00)
17:00～22:30(L.O.22:00)
休毎週木曜日　P10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
営11:00～15:00
休不定休（平日は団体予約10名以上の対応）
P芝政ワールド内駐車場



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 サニースマイル

☎0776-41-2566

福井市下六条町14-1　ユー・アイふくい内
営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
休毎週月曜日（祝日の場合は営業、翌日休）、第3日曜日、年末年始　P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ス肉を使用

国産黒毛牛リブロース肉をたっぷり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 ぴーぷ留

☎0778-51-6855

鯖江市丸山町2-1-26
営11:30～14:00
17:00～22:00
休毎週月曜日（祝日の場合は営業）　P60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。

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
営11:00～21:00(L.O.20:30)
休不定休　P5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
営11:30～15:00
　17:00～21:00(L.O.)
休毎週水曜日　P10台



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
営17:30～翌4:00頃
休不定休　P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、焼肉メニュ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
営平日18:00～23:00
　土・日17:00～23:00
休毎週木曜日　P6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 星みっつ

☎0776-97-9512

福井市中央1-10-9
営11:00～15:00(L.O. 14:00)
　17:00～深夜0:00(L.O. 23:00)
休毎週日曜日　P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上質な肉と、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
営11:00～14:00
　17:00～22:00(L.O.21:00)
休無休　P8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
営12:00～13:30
　17:30～20:00
休毎週水曜日　P5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材

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
営11:00～14:30
　17:00～19:30
休毎週木曜日　P5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
営11:00～売り切れ次第終了
休毎週日・月・火曜日　P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ょを添えている。





なかのや

☎090-8262-1576

あわら市温泉1　湯けむり横丁屋台村
営17:00～深夜0:00
休毎週月曜日　P15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

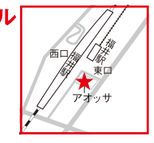
極厚の熟成サーロインを炭火でじっくり焼き上げて、山盛りのご飯の上に乗せた豪快な丼。1人で20分以内に食べきったら半額、2人なら100円引きというサービスも実施中。ぜひ、チャレンジしてみて。



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
営11:00～15:00(L.O.14:30)
　17:00～22:00(L.O.21:30)
休毎週月曜日　P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、温泉へしこピ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
営18:00～23:00
休毎週水曜日　P15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。

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、新鮮なホルモンに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
営17:00～23:00
休毎週水曜日　P4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
営17:00～23:00
休毎週月曜日　P45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フチガミビル1F
営月～金曜日11:30～15:00、17:00～21:00
　土・日曜日、祝日11:00～21:00
休毎週火曜日　P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 一
☎0779-64-5383
大野市弥生町1-17
営17:00～23:00
休毎週火曜日　P6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。生親子丼は柔ら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乗せて混ぜ合わせ、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
営18:00～深夜0:00（L.O.23:00）
休毎週火曜日　Pなし



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
営12:00～14:00
　16:00～23:30（L.O.23:00）
休毎週木曜日　P25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 考察認ご膳
☎0770-77-4600
大飯郡おおい町成海1-1-2
営10:00～17:00
休第1・3月曜日、12／31、1／1　P37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、秘伝の甘辛いタレをしっかり絡めた逸品。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
鯖江市糺町106
営11:30～14:00
　17:00～23:30
休第1・3火曜日　P15台



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は、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
営11:00～14:30
　17:00～21:00
休毎週水曜日、第3火曜日　P60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
営18:00～深夜0:00
休毎週火曜日　P15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
営11:00～21:00
休毎週火曜日　P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
営17:00～深夜0:00（L.O.23:00）
休毎週月曜日　P24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。

38 湯楽里丼…980円（税込）

MAP P80 E-4



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、不思議とさら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
営11:00～14:00（L.O.13:30）
　17:30～20:30（L.O.20:00）
休毎週水曜日（祝日の場合は営業）
P200台



37 ステーキ丼…1,296円（税込）

MAP P76 E-3

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
営11:00～14:00（L.O.）　夜は予約のみ
休毎週日曜日　P20台



40 焼き鳥丼…700円

MAP P80 E-2

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
営17:00～深夜0:00（L.O.23:30）
休毎週月曜日（予約は応相談）　P15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て、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
営11:00～21:00
休毎週水曜日　P16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。



8 桜えびの天茶丼…830円

MAP P78 E-3



一杯で二度おいしい香る桜えびの天茶丼

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
営11:00～21:00（L.O.）
平日15:00～17:00は中休み
休毎週水曜日（祝日の場合は木曜日） P13台
http://www.e-takaraya.net



7 鳥天丼…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丼

揚げたてサクサクの鳥天を自慢のタレで味わえる「鳥天丼」。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
営11:00～22:30(L.O.)
休なし P23台
http://tabelog.com/fukui/A1801/A180101/18000122/



10 海鮮天丼…1,000円

MAP P84 F-3

地元食材にこだわったボリューム満点丼！

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 ご膳

☎0770-52-0900

小浜市駅前町7-16
営11:30～13:30
17:30～22:00（L.O.21:00）
休なし P30台
http://www.wakasugi.biz



9 FAMIふぐ天トロ丼…950円(税込) 若狭路 ご膳

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丼に仕上げ、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丼は格別だ。



FAMILIAR

☎0770-72-6630

大飯郡高浜町和田110-26-3
営11:00～深夜0:00(L.O.23:30)
休毎週水曜日 P10台
http://www.familiar424.com/



12 やがら丼…417円

MAP P85 C-4



地元で水揚げされた珍しいヤガラを天丼で

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」を使った天ぷら丼。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
営8:00～18:00
休なし P20台



11 山海天丼…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丼。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
営18:00～23:00
休毎週木曜日 P20台



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 若狭路 ご膳

☎0770-52-0239

小浜市小浜酒井1-52
営11:00～15:00
17:00～21:00
休毎週月曜日 P3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ぷらのメニューを注文するほど、天ぷらの店としても有名な当店。注文を受けてから揚げる天ぷらに、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
営10:30～19:00(L.O.18:30)
休毎週水曜日 P6台
http://sobadokoro-aoki.net/



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ぷら、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
営11:00～20:45
日・祝日は11:00～15:00　17:00～20:45
休毎週月曜日 P15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ぷらは、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
営11:30～19:30
(そばがなくなり次第閉店)
休毎週水曜日 P2台



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』。カラッと揚がったエビの天ぷらをこだわりの出汁に絡め、卵とじで仕上げた一品は、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
営11:00～20:30(L.O.)
休毎週日曜日、祝日 P4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ぷらに大満足

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ぷ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、家庭的な雰囲気で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
営11:00～20:00 （途中、準備時間あり）
休毎週水曜日 P10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。

14 越前三国甘海老天丼…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

営11:30～14:00
18:00～22:00　予約でのご利用の方は応相談

休不定休　P5台



13 天丼…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丼をご賞味あれ。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

営11:30～14:00(L.O.)
17:00～20:30(L.O.)

休不定休　P15台

http://www.yaguruma.com/



15 福な～れ丼…900円

若狭路ご膳

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、新名物のフグ塩天丼。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

営11:00～21:00(L.O.20:30)

休第1・第2・第3木曜日　P40台

http://egami.info.



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!!



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!

web投票

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

●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。

洋食 丼 Yousyoku Donburi



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・ヴィゴーレ」。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
営ランチ11:00～14:00(L.O)
ディナー18:00～20:30(L.O)
休毎週火曜日　P40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丼いっぱい敷き詰めた、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。





グリル あまから
☎0776-35-3109
福井市西谷3-1303
営11:00～14:00
17:00～21:00　(L.O.20:30)
休毎週火曜日　P15台



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
営ランチ　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
休毎週月曜日　P20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、たっぷ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
営10:30～21:00
休毎週月曜日　P15台
http://www.ooedo-ya.com/



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。口コミで大人気、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
営11:00～20:00
休毎週日曜日、祝日　P10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
営月曜日18:00～22:00(L.O.21:45)
火～日曜日11:45～14:00
18:00～22:00(L.O.21:45)
休不定休(月1～2回程度)　P10台



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

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





cachette
☎0778-42-6896
鯖江市下野田町34-2-6
営18:00～翌2:00
日曜日18:00～深夜0:00
休毎週水曜日　P10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）
営24時間（ボルガライスは10:00～22:00）
休年中無休　P10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
営18:00～23:00
休毎週水曜日　P16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、スパゲッティからピザ・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
営10:30～19:30(L.O.19:00)
休なし　P提携駐車場(有料)あり



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 Toriâge
☎0776-25-7113
福井市中央3-2-18
営11:30～14:00(L.O.)
17:30～23:00(L.O.22:00)
休毎週日曜日　Pなし



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
営11:00～14:00
17:00～23:00
休不定休　P5台
http://www.toriya392.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。

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Wドレッシングで、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 ご膳

☎0770-52-0408

小浜市府中15-8
営11:30～15:00
17:30～21:30
休毎週月曜日　P20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、レトロな雰囲気が漂う「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
営11:30～23:00
休毎週火曜日　P4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 鷲塚商店

☎0770-22-0309

敦賀市白銀町5-23
営7:30～21:00
数が多い場合は、前日までに注文
休1/2・3　P1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る。



レストラン マイルイ

☎0778-22-2199

越前市家久町46-13-1
営9:00～22:00(L.O.)
日・祝　9:00～21:30(L.O.)
休毎週木曜日(祝日の場合営業)　P10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!!

SINCE 2014
FUKUDON CUP 2015 福井カップ2015 開催!

日時 12月 12日（土）13日（日） 10:00～16:00

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



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と、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
営11:00～14:00
17:00～21:00
休毎週火曜日　P30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
越前市横市町11-8-2
営11:30～14:30
17:00～21:00(L.O.)
休毎週水曜日　P11台



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
営18:00～23:00
休毎週日曜日　P3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
営11:00～15:00
17:00～23:00
休毎週木曜日15:00以降　P30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
越前市蓬莱町3-28
営11:30～14:00(L.O.)
18:00～20:30(L.O.)
※予約の場合は応相談
休不定休　P3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時間半ことこと煮込んだもの。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
営平日11:00～15:00、18:00～21:00(L.O.)
土・日曜日、祝日11:00～21:00(L.O.)
休不定休　P13台



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。



櫻蘭
☎0776-29-1488
福井市三ツ屋町11-33-1
営ランチ（月～土曜日）11:30～14:00
ディナー17:30～21:00
休毎週火曜日　P10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
営18:00～23:00
休毎週火曜日　P15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める。





鳳城酒家
☎0776-27-3253
福井市中央1-8-1　西武福井店8F
営西武福井店に準じる
※宴会予約時は21:00まで延長可
休西武福井店に準じる
P西武福井店特定・指定駐車場あり



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
営平日11:00～15:00、17:00～翌2:00
日曜日・祝日17:00～22:00
休不定休
P近くのコインパーキングをご利用下さいませ。



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、接待と様々に利用できる。





九龍飯店
☎0778-51-4090
鯖江市有定町2-4-28-2
営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)
休毎週月曜日(祝日の場合は営業)　P27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。

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。



まる桜花ふぇ
☎080-4722-7553
坂井市丸岡町霞町3-1-3　一筆啓上茶屋内
営10:00～17:00
休年中無休　P バス6台　自家用車31台





以上
273丼でした!!

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
営11:00～20:00
休毎週木曜日　P 5台



8 鶏天玉子とじ丼…870円

MAP P78 F-3



福井地鶏天ぷらと
ふわふわ玉子が好相性

福井県産の地鶏のムネ肉天ぷらは、とてもやわらか＆ジューシー。淡白で美味しい、その天ぷ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リライム2F）
営平日11:00～13:30（月・水曜以外）、
17:00～22:00　土日祝11:00～22:00
休年中無休　P 390台
http://www.relaim.co.jp



1 あげ月見丼…602円

MAP P80 E-3



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
越前市蓬莱町2-24
営11:00～19:30
休不定休　P 3台



3 あたご丼…820円（税込）

MAP P78 E-3

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◎。





蕎楽 愛宕庵（きょうらく あたごあん）
☎0776-36-1820
福井市足羽1-9-1
営平日11:00～20:30、日曜日・祝日11:00～20:00
休毎週水曜日　P 11台
http://atagoan.com/



5 親子丼…723円

MAP P78 E-3



オヤっ?と思うくらい
コだわりの親子丼

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
営7:30～深夜0:00
休毎週日曜日　P 15台



2 からあげ丼…741円

MAP P84 F-3



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
営11:00～19:00
休毎週水曜日　P 6台



4 藤八丼…1,200円

MAP P82 E-3

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』を丼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
☎0770-32-2255（0770-32-0069）
三方郡美浜町河原市18-10-3
営11:00～14:00
17:00～21:00
休毎週木曜日　P 6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。

卵 丼 Tamago Donburi

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!!
福丼博 FUKUDON EXPO 2015 開催中
2015年10月1日～12月13日まで福井県全県で福丼博を開催
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!!
1 10月1日～20日　web投票実施!!
福丼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　福丼カップ開催!!
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!

あわら市 坂井市

エリアMAP

湯けむり横丁屋台村

- 08 やすらぎ
- 18 海月
- 17 -BON-
- 23 なかのや
- 35 らーめん よこやま
- 11 夜鳴き庵
- 02 てつ
- 12 MORIMOTO-Aji
- 11 楊楊餃子

- 11 ジンギスカンレストラン
- 芝政ワールド
- 雄島
- 越前松島水族館
- 浜地海水浴場
- 東尋坊
- 62 やまに水産
- 01 福乃家
- 04 あおき
- 50 なん・なん亭芦原本店
- 06 瑞香園
- 三国運動公園
- 三国海水浴場
- 成田山 福井別院
- 09 越前蟹の坊
- 50 福寿し
- 38 田島
- 05 とりや
- 14 魚志楼
- 37 盛安
- 03 味処ハハ
- 53 平野屋
- えちぜん鉄道 三国芦原線
- 三国港
- 三国
- 三国神社
- 水居
- あわら湯のまち
- 番田
- 本荘
- 01 彦亭
- 25 オレンジ
- 芦原温泉
- トリムパーク かなづ
- 04 石勝食堂
- 51 富士寿司
- 九頭竜川
- 県営テクノポート 福井総合公園
- テクノポート福井スタジアム
- 大関
- 36 朱雀
- 下兵庫
- 09 香蘭
- 丸岡
- 西長田
- 西春江
- 45 風りん亭
- エンゼルランド ふくい
- 01 板前船
- 太郎丸
- 春江
- 鷲塚針原
- 森田
- 芦原ゴルフクラブ
- 北潟湖
- 福井国際 カントリークラブ
- 北陸自動車道
- 北陸本線
- 北陸新幹線
- 九頭竜川

あわら市

坂井市

福井市

フォーレスト福井 ゴルフクラブ

155 120 29 166 152 305 7 9 106 156 20 256 101 5 154 109 10 102 416 163 103 160 258

山代山中 ゴルフ場
越前カントリークラブ
牛ノ谷
加賀セントラル ゴルフ倶楽部
加賀カントリー クラブ
ジャパンセントラル ゴルフ倶楽部
フクイ カントリークラブ

142 364 11 153

加賀市

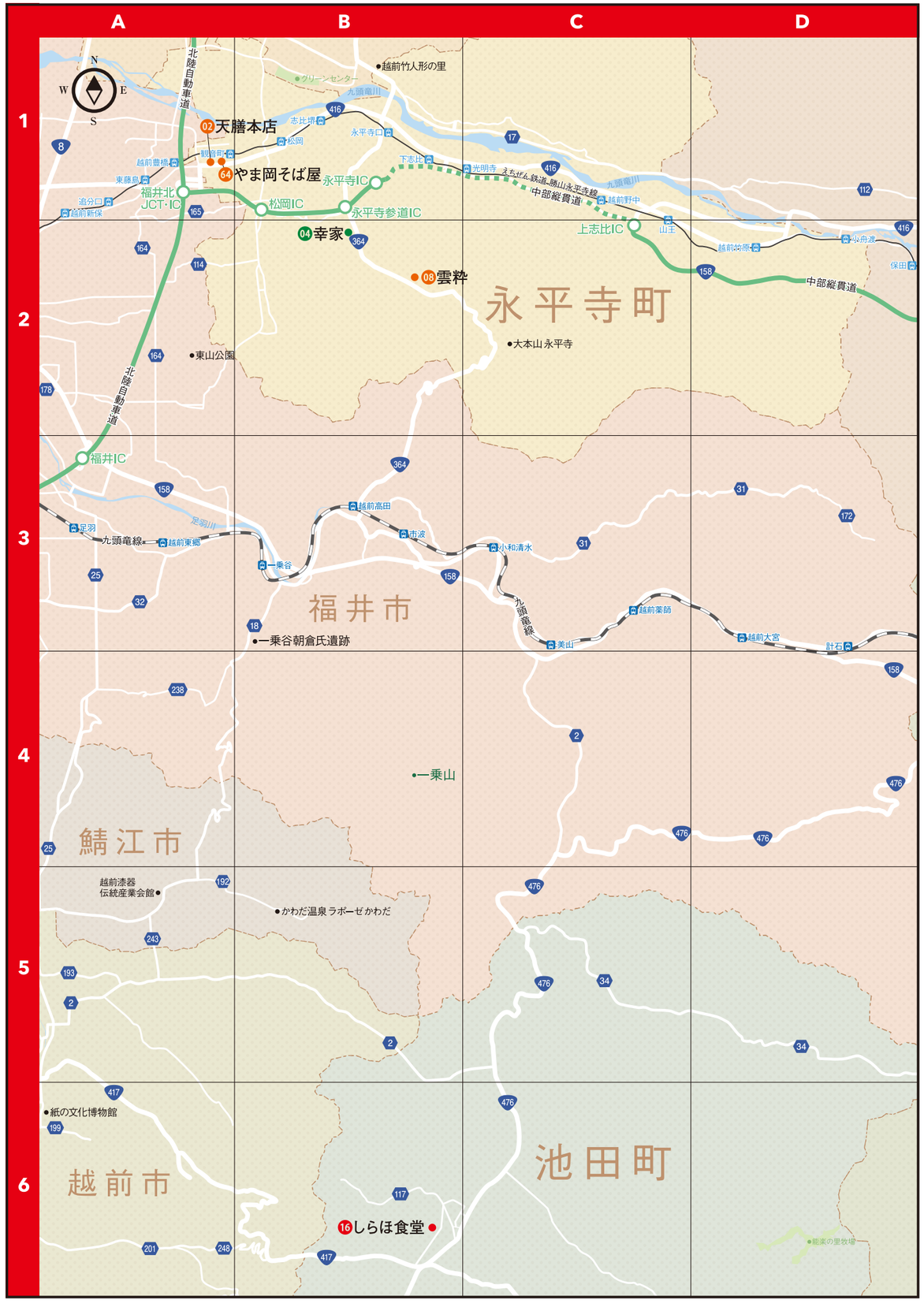
金津IC
金津創作の森
女形谷PA
丸岡IC
丸岡城
千古の家
03 九龍
17
07 まる桜花ふぇ
03 炭魚ほん多
25 かど宗
06 ハナマル霞庵
01 高良

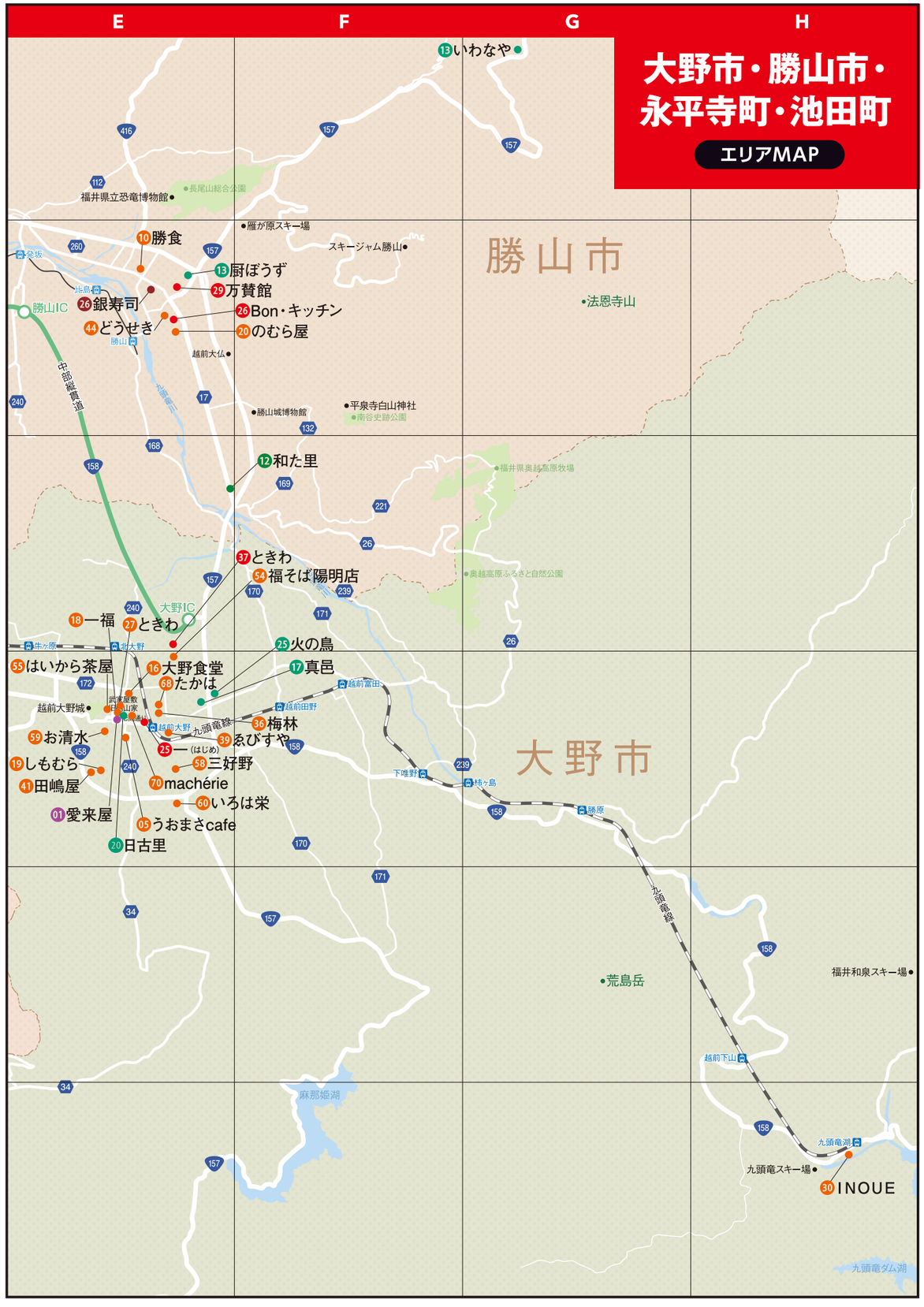
110 167

●…海鮮丼 ●…うな丼 ●…カツ丼 ●…バラエティ丼 ●…ベジ&カフェ丼 ●…肉丼 ●…天丼 ●…洋食丼 ●…中華丼 ●…卵丼

大野市・勝山市・永平寺町・池田町

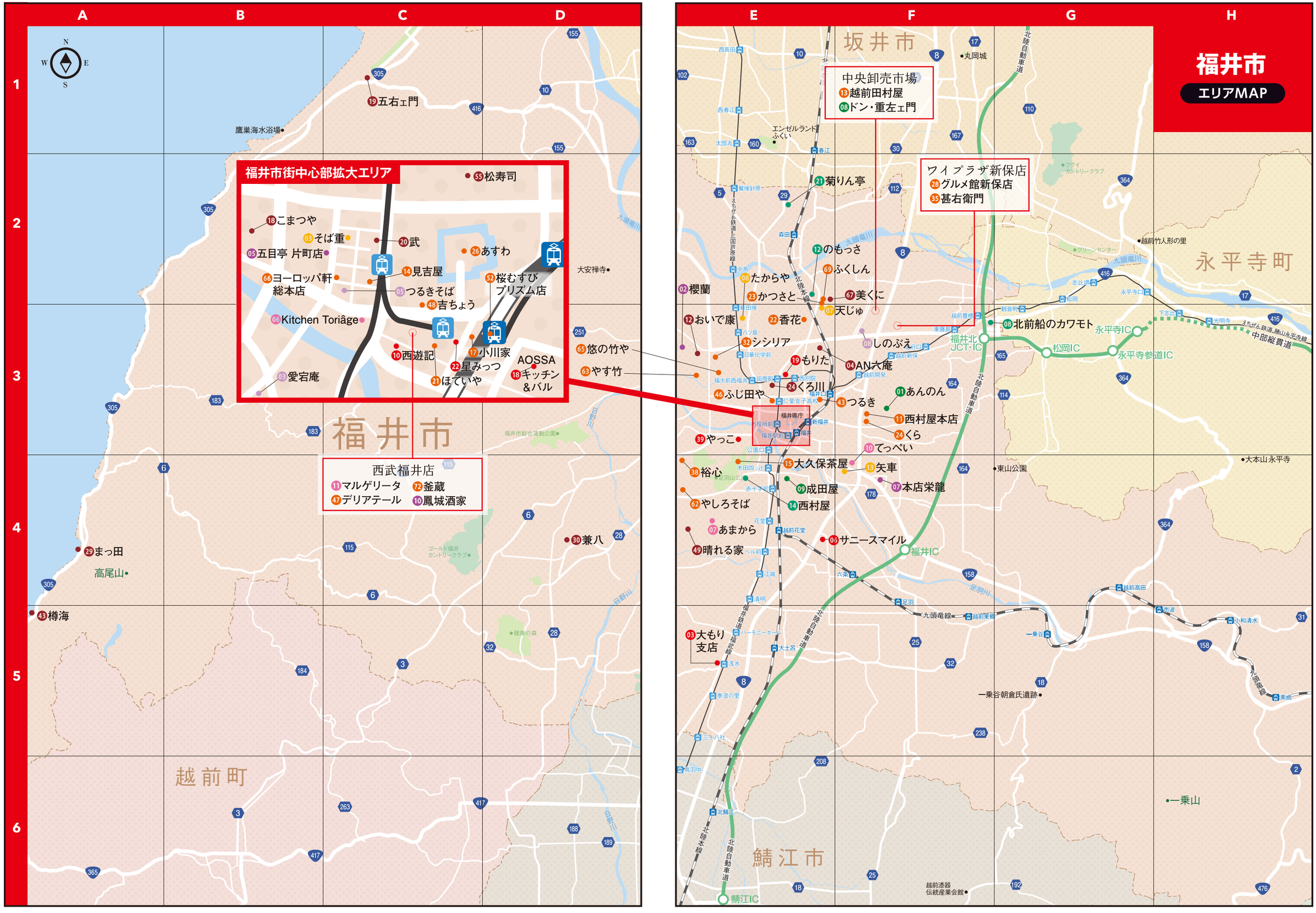
エリアMAP





●…海鮮丼 ●…うな丼 ●…カツ丼 ●…バラエティ丼 ●…ベジ&カフェ丼 ●…肉丼 ●…天丼 ●…洋食丼 ●…中華丼 ●…卵丼

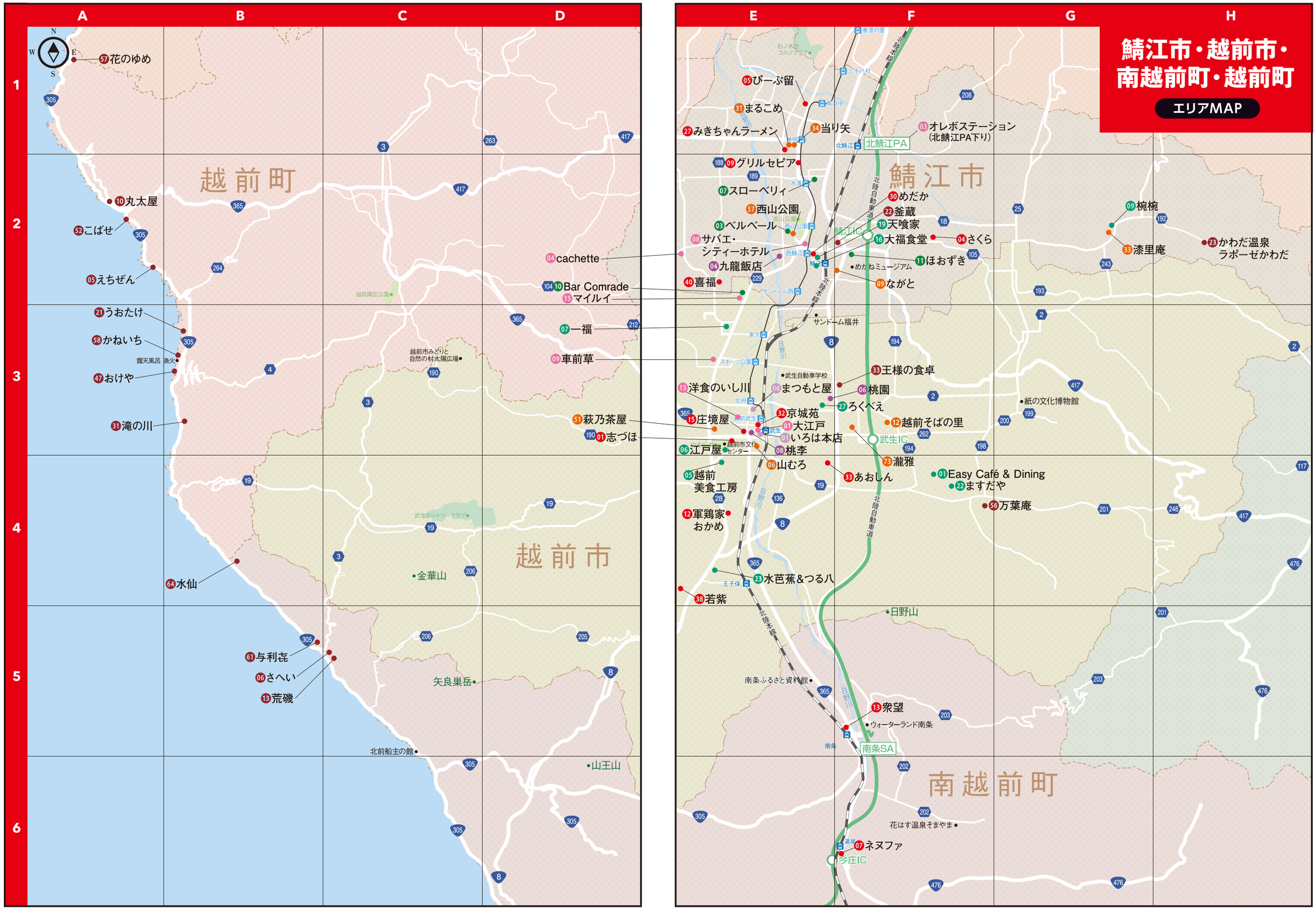
福井市
エリアMAP



●…海鮮丼 ●…うな丼 ●…カツ丼 ●…バラエティ丼 ●…ベジ&カフェ丼 ●…肉丼 ●…天丼 ●…洋食丼 ●…中華丼 ●…卵丼

鯖江市・越前市・南越前町・越前町

エリアMAP

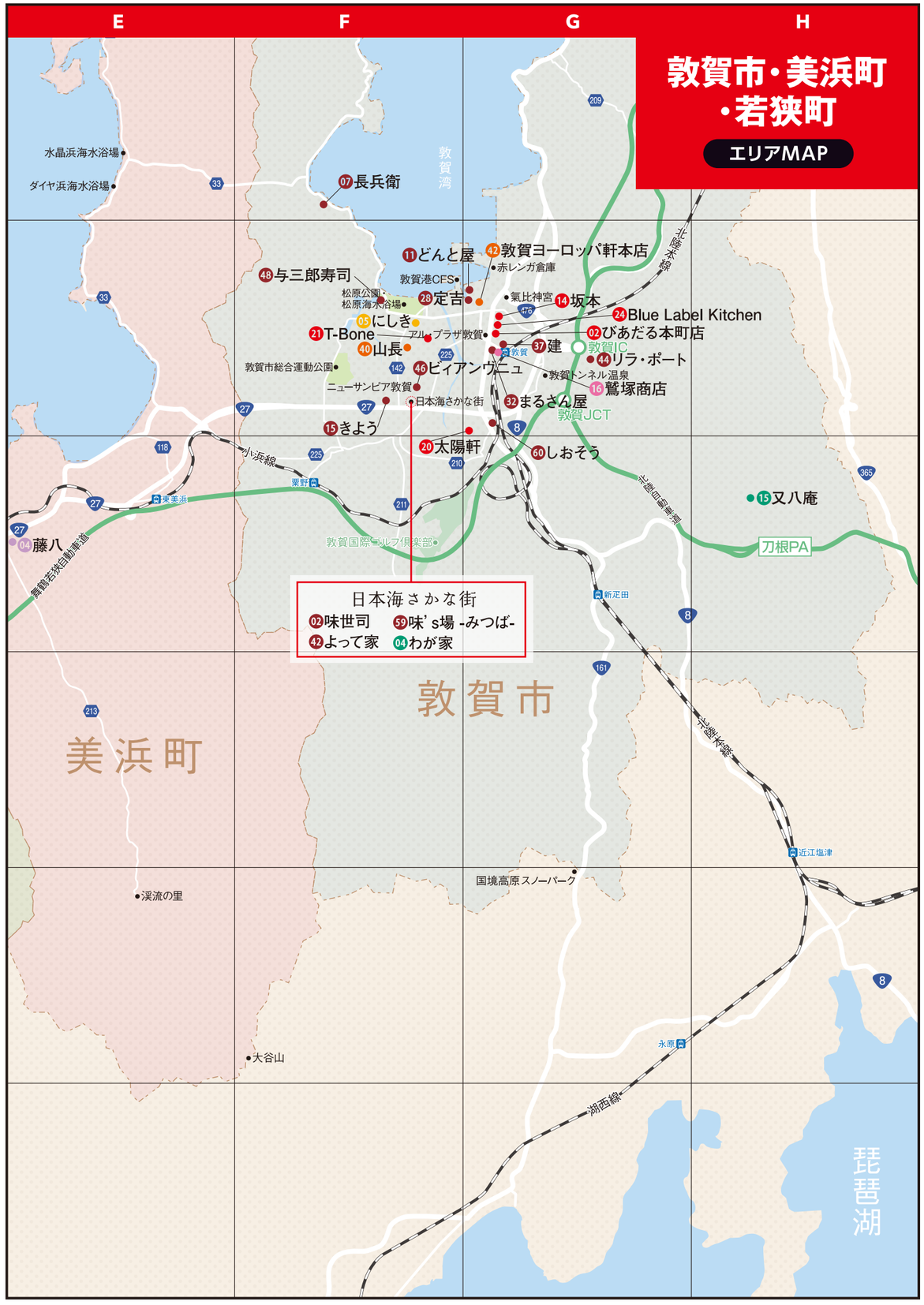


●… 海鮮丼 ●… うな丼 ●… カツ丼 ●… バラエティ丼 ●… ベジ&カフェ丼 ●… 肉丼 ●… 天丼 ●… 洋食丼 ●… 中華丼 ●… 卵丼

敦賀市・美浜町・若狭町

エリアMAP

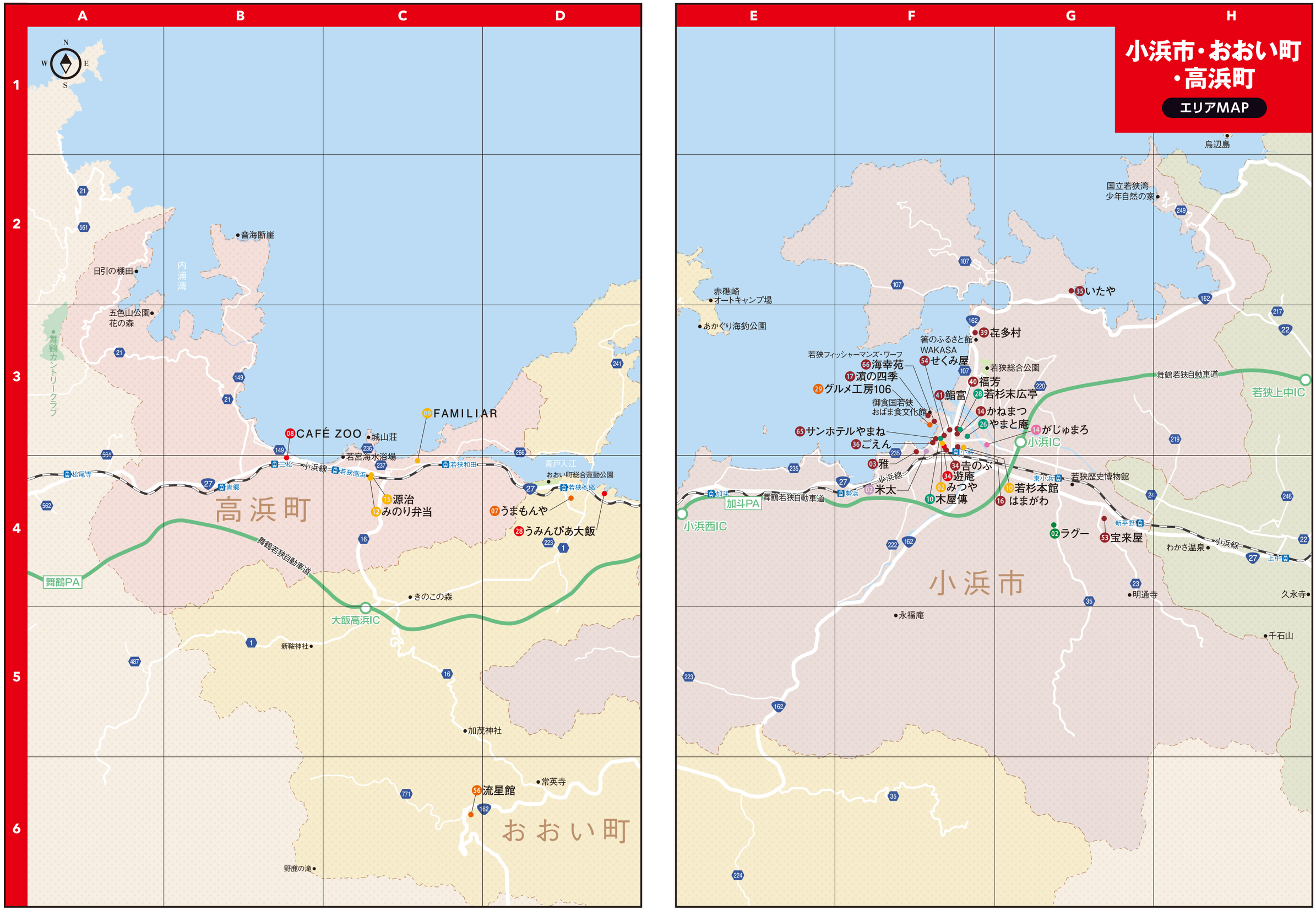




●…海鮮丼 ●…うな丼 ●…カツ丼 ●…バラエティ丼 ●…ベジ&カフェ丼 ●…肉丼 ●…天丼 ●…洋食丼 ●…中華丼 ●…卵丼

小浜市・おおい町・高浜町

エリアMAP



●…海鮮丼 ●…うな丼 ●…カツ丼 ●…バラエティ丼 ●…ベジ&カフェ丼 ●…肉丼 ●…天丼 ●…洋食丼 ●…中華丼 ●…卵丼

INDEX

あ

愛来屋 …… 70
そば処 あおき …… 62
焼肉処 あおしん …… 59
居酒屋 味処ハヤ …… 32
味世司 …… 19
議会食堂 あすわ …… 36
蕎楽 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（かつ丼） …… 34
お食事処 一福（バラエティ丼） …… 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
㈲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 旬菜鮮魚と炭火焼 …… 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
鮨割烹 吉多村 …… 25
とんかつそば 吉ちょう …… 39
炭火ステーキ キッチン&バル …… 56
洋食＆創作イタリアン Kitchen Toriâge …… 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 くろ川 …… 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 五右ェ門 …… 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
らーめんダイニング 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 志づほ …… 54
㈲ 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
鮨富 …… 25
レストラン 朱雀 …… 59
炭火焼魚食堂 炭魚ほん多 …… 30
スローベリィ …… 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・重左ェ門 …… 52
旬彩遊食 厨ぼうず …… 48
海辺の宿 長兵衛 …… 20

INDEX

ま

レストラン マイルイ …… 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
まる桜花ふぇ …… 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

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

チャイニーズレストラン 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
江戸前天丼・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 一 …… 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 濵の四季 …… 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 びーぷ留 …… 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
丼ぶりダイニング 星みっつ …… 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

《キリトリ線》

のりしろ

福井博 FUKUDON EXPO 2015 公式ガイドブック

アンケートに答えて賞品をもらおう！

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名様にお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は、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。

丼ツーリズムで、
福井県をもっと元気に。
福井県 ふくどんけん

のりしろ

《キリトリ線》

のりしろ

のりしろ

INDEX

れ

ニューサンピア敦賀レストランビィアンヴニュ …… 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
㈲ 鷲塚商店 …… 68
レストラン 和た里 …… 52
喫茶 椀椀 …… 47

や

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・麺処 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

ゆ

遊庵 …… 59
そば処 裕心 …… 38
悠の竹や …… 42

よ

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 吉のぶ …… 24
鮮旬処 よって家 …… 26
本格手打ちそば 夜鳴き庵 …… 63
民宿・御食事処 与利吉 …… 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。
② 中央の山折り線で山折りにしてください。
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。
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。

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丼です。丼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。

《キリトリ線》

【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

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。

《キリトリ線》

山折り

山折り

郵便はがき

52円切手を
お貼りください。

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

丼ツーリズムで、
福井県をもっと元気に。
福井県
よくどんけん