

越前町は、新型コロナウイルス感染症予防対策に取り組んでいます。

越前町の感染症予防対策ガイドライン

感染予防の考え方

1. 中から出さない

「スタッフの健康管理」

2. 外から招き入れない

「お客様へのお願い」

3. 互いの感染を防ぐ

「施設内での感染予防対策の徹底」

お客様及び施設スタッフの安全を最優先とし、感染予防対策に努め、安心安全の地域を目指して取り組みを徹底してまいりますので、ぜひ安心して越前町にお越しください。

わたしたちがしていること



マスク着用



手洗いの徹底



消毒液の設置



施設内消毒



換気の強化



対人距離の確保



健康管理



対応マニュアルの作成

お客様にお願いしたいこと



マスク着用



手洗いの徹底



体調不良時の来訪自粛



万が一の際のご協力

越前町の魅力

グルメと一緒に楽しもう！

温泉

ONSEN

5つの温泉が湧く「越前温泉郷」。

海側にも山側にも温泉があり、自然の中でゆっくりリラックスできる。海を一望する露天風呂は開放感たっぷり！

越前焼

ECHIZENYAKI



日本六古窯のひとつ。

平安時代末期から続く伝統工芸。越前の土の特色を生かした素朴で温かみのある風合いが特徴。ショップや陶芸体験など越前焼のすべてが詰まった「越前陶芸村」へ。

歴史・文化

HISTORY・CULTURE

織田信長や泰澄ゆかりの社。

越前町の織田は織田信長の祖先の故郷で、織田信長が氏神と崇めた「越前二の宮 劔神社」が鎮座する。また、朝日エリアには泰澄大師ゆかりの寺社仏閣群が点在する。



お問合せ

一般社団法人 越前町観光連盟

0778-37-1234

福井県丹生郡越前町厨 71-335-1

2021年3月発行
※掲載内容は2021年2月現在の情報です。
変更になる場合がありますので、最新情報をご確認ください。

サイトはコチラ



Sea to Table

今日の海を食べよう
越前町

Sea to Table

カニが旨いまちは、魚も旨い。

越前にて知られる越前町で、春～秋に揚がる魚にスポットライトを当てるプロジェクト。海から食卓への距離が近い越前町の“魚の地産地消”を「Sea to Table」と名付け、地魚を現地で味わえる楽しい取り組みを計画。「越前NEW舟盛」はその中で生まれたご当地グルメです。

江戸時代、福井藩主をもてなすために、越前海岸で生まれたと言われる舟盛。新鮮な魚を華やかに盛り込む舟盛は地元で話題となり、越前町でもお客様に提供するメイン料理に。多種多様の魚が揚がり、鮮度を重視する漁師町にとって舟盛はもってこい。昔も今も、形を



舟盛発祥の地「越前海岸」

越前町
代表的な旬魚はコレ！

春

ホタルイカ
鯛



夏

バイ貝
サザエ



秋

越前がれい
ノドグロ



これはほんの一部。まだまだたくさんの魚が水揚げされ、天然ものなので、一週間単位で旬が変わる時期も。

素材の良さで勝負してきた越前町では、漁師も料理人もとにかく鮮度重視。捕ったらすぐ氷で締め、料理するまでの時間も短い。越前町の料理人は皆、「切った時に身が動いていない」と口をそろえるほど。越前町の心意気を、ぜひ現地で豪快に味わおう！

「魚は鮮度」が越前町のモットー

越前町の魚は鮮度はもちろん、脂がのって旨みがあります。それは越前海岸には瀬が多く、良い漁場がたくさんあるから。一度食べたら違いがわかりますよ！

うおたけ 板長
麗さん



越前海岸沿いに6つの港があり、底びき網、定置網、刺し網など、時期ごとにさまざまな漁をしています。いつ訪れても、今一番おいしい魚を味わっていただけますよ！

かねとも水産 会長
中橋さん



NEW
越前舟盛

お久しぶりです、
舟盛です。



誕生！

越前NEW舟盛

新ご当地グルメ

これが**越前NEW舟盛**です

ルール2

刺身を「味変」できます

ルール4

お米は福井米です

ルール5

4～10月限定です

ルール1

越前産の魚介類が
7種類以上

ルール3

食の「体験」ができます

越前NEW舟盛の味わい方

STEP1

まずは刺身で味わう。

越前産の魚介類が7種類以上のった舟盛は見た目も豪華。水揚げされたばかりの魚介類は、食感も風味もまったく違う！



STEP2

次は「味変」タイム。

各施設が用意したさまざまな調理法や薬味を使って、自分好みに味を変えながら魚介類の旨みをさらに堪能。



STEP3

食の「体験」を楽しむ。

舟盛から好きな魚介類をチョイスして、マイ海鮮丼やせいろ蒸しに盛り付け。自分でアレンジするとおいしさも倍増！



STEP4

Myレシピをシェア！

おいしかった食べ方や新たな舟盛の楽しみ方をみんなにシェア！宿に置いてある思い出帳やSNSに投稿してね。



マイ海鮮丼♥
#越前NEW舟盛 #越前町

越前NEW舟盛ができるまで

「カニ以外の魚を知ってほしい」
ワクワク楽しめる舟盛を考案。

冬の味覚「越前がに」が有名なあまり、意外と知られていなかった春～秋の魚。旬にこだわるため、食材は行ってからの楽しみというのが越前町のウリ。それならば、決まった食材にしぼるのではなく、日々変わる旬魚を盛り込んだ舟盛を新しいスタイルで楽しんでもらおう！と皆で考えました。



6回のワークショップを重ね、試食会を開いてブラッシュアップし、「越前NEW舟盛」が誕生！

「おまちしています！」



越前の宿 うおたけ

越前NEW舟盛プラン
宿泊：(本館) 1泊2食1名12,000円～(税別) / (お宿うおたけ) 1泊2食1名22,000円～(税別) ※2名以上～
● 予約は電話またはサイトから



ここがポイント

いろいろな魚を食べてもらえる舟盛は、もともとうちの旅館のウリ。好きな味変を加えながら、皆でワイワイ楽しんで欲しいです。

女将
今村真美子さん

味変



1. にぎり寿司&手巻き寿司
ネタはにぎり寿司用に厚めにカット。越前塩、マヨネーズなど7種の薬味をお好みで。



2. マイ海鮮丼
好きな魚介類を板長お手製の酢飯にのせて。盛り付けにもこだわってみると楽しい。



3. せいろ蒸し
脂ののったブリやさわらはせいろ蒸しにもびったり。温野菜と一緒に味わえ女性に人気。



4. しゃぶしゃぶ
鯛しゃぶやブリしゃぶなど、お好みの魚をさっと湯にくぐらせてまた違ったおいしさに。



DATA
☎0778-37-1099 福井県丹生郡越前町 17-83
越前漁港からすぐ、宿主が直接買い付ける新鮮な魚介類が味わえる料理旅館。全室トイレ付のキレイな館内には、5階に展望温泉もある。

越 前 N E W 舟 盛 は こ こ で

旅館 うらしま

越前NEW舟盛プラン
昼食：1名7,000円(税別) / 宿泊：1泊2食1名14,000円～(税別) ※2名以上～
● 予約は電話またはサイトから



ここがポイント

若い方に来ていただけるように、娘たちと考えました。写真映えもするので、ご家族やお友達とパーティー感覚で楽しんでください。

女将
山野いり子さん

斬新な味変を楽しんで。
シーフード・パーティー♪

とれたて魚介類を刺身で味わった後は、ガラッと趣向を変えて洋風にアレンジ。ニンニクやオリーブオイルだけのシンプルな味付けでも、素材が良いから旨みたっぷり。ズは手巻き寿司であっさり。



味変



1. マイベロン
陶板で作るパスタには、お好みの魚介をたっぷり入れて。焼き魚盛り上がる。タコ、パイ貝、イカが相性抜群！



2. 海鮮アヒージョ
たこ焼き器を使ったピンチョス風アヒージョ。皆でワイワイ盛り上がる。タコ、パイ貝、イカが相性抜群！



DATA
☎0778-39-1175 福井県丹生郡越前町 米ノ62-69-2
主人による豪快な料理と女将さんの明るい人柄にファンが多い宿。宿泊者には近くの温泉露天風呂「日本海」の入浴券付き。

民宿 けいしん

越前NEW舟盛プラン
昼食：1名5,000円(税別) / 宿泊：1泊2食1名8,500円～(税別) ※2名以上～
● 予約は電話にて



味変



1. 3種の海鮮丼
海鮮丼は、女将特製の薬味で味変。とろろ、ニンニク入り大根おろし、わさび茶漬の3つの味わいを楽しもう。



2. しゃぶしゃぶ
ほんのり甘いしょうゆ出汁で味わうしゃぶしゃぶ。大根おろしや一味、ニンニクをピリッとさせるのが漁師流。



3. 陶板焼き
魚、イカやエビ、貝類、など色々な魚介類を、野菜やキノコと一緒にバター焼き。陶板で焼けばやわらかくジューシーに。

ここがポイント

越前町の魚は甘くて臭みもなく、何も付けなくてもおいしい。でも、少し手を加えたとまた違ったおいしさが楽しめますよ。

女将
別同孝子さん

「どこにもない味を」
女将に教わる漁師町料理。

今日揚げた魚を見て、宿の夕食を決めるという女将。市場に出回らない地魚や漁師流の食べ方などお客様を楽しませる。そんな女将に教えてもらいつつ、舟盛を味変させながら味わおう。



DATA
☎0778-37-1140 福井県丹生郡越前町 11-22-1
女将1人で切り盛りするアットホームな宿。鮮度と種類にこだわった越前町の地魚が味わえる。お風呂が越前温泉なのも嬉しい。

甚平旅館

越前NEW舟盛プラン
宿泊：1泊2食1名13,000円～(税別) ※2名以上～
● 予約は電話またはサイトから



ここがポイント

お客様が自由に楽しめるよう、鮮度抜群の素材と道具をご用意。良い調理法はぜひノードに残して、次のお客様につけてください。

板長
橋詰勇人さん

大漁ふるまいの料理宿で
アレコレ試すのが楽しい！

「いつもは宿のおまかせ料理なので、今回はお客様におまかせするスタイル」と話す板長は、料亭での修業経験がある魚の味わい方のプロ。アドバイスをもらいながら、新しい食べ方を発見しよう。



味変



1. 朴葉味噌焼き
地元の味噌を使った甚平旅館オリジナルの特製味噌を、焼いた魚介類に絡めて。シンプルなバター焼きにすることもOK。



2. マイ海鮮丼
新鮮な魚介類はやっぱり生でご飯にのせて海鮮丼に。2杯目は魚を少し炙ってからのせたりとアレンジは色々。



3. オリジナル海鮮鍋
鯛しゃぶを野菜で巻いたり味噌鍋にしたりとお好みで。最後は、イカやエビを入れて旨みたっぷり雑炊をどうぞ。



DATA
☎0778-37-0243 福井県丹生郡越前町 玉川41-2-1
イカで有名な漁師町・玉川に位置し、漁師の主人と板長による豪快な料理が自慢の宿。館内では温泉もゆったり楽しめる。

海の幸食処 えちぜん

越前NEW舟盛プラン
昼食：1名3,000円(税別)
● 予約不要(1日限定5食。電話予約可)



ここがポイント

食事処であるうちのウリは「1人でも楽しめる舟盛」です！少人数、予約なしでも舟盛を味わえるので、気軽に寄ってください。

副店長
宮地由佳さん

予約なしで楽しめる
おひとりさま用ミニ舟盛。

店内のボードに書かれた“本日のオススメ魚介類”。この今イチオシの食材をたっぷり盛り込む豪華な舟盛は、限定5食。まずは刺身で味わい、その後、海鮮丼やひつまぶしにアレンジして堪能しよう。



味変



1. マイ海鮮丼
舟盛の中から好きな魚介類をいくつかチョイスしてご飯にのせ、コクのある醤油を少したして味わおう。



2. ブチしゃぶしゃぶ
土瓶の中に入った出汁は、素焼きした魚の骨を水から煮出した自家製。白身魚をさっとくぐらせれば旨み凝縮。



3. 海鮮ひつまぶし
海鮮丼に旨みの凝縮した出汁をかければピタリタの出汁茶漬に。ゴマやワサビなどの薬味をきかせて。



DATA
☎0778-37-1020 福井県丹生郡越前町 小橋3-81
午前10:30～17:00(LO)
越前漁港の目の前にある漁師直営の食事処。鮮度抜群の魚介類や漁師だけが知る旨い魚が味わえる。

蟹かに亭

越前NEW舟盛プラン
昼食：1名4,000円(税込) ※2名以上～
● 予約は電話、サイト、SNSから
※活イカの仕入れがない場合は朝どれイカになります



ここがポイント

活イカの歯切れのよい食感を、ぜひ一度味わっててください！伊は、旬魚と一緒に釜めしに変化させて楽しめます。

営業部長
藤野克哉さん

現地でしか味わえない
活イカを舟盛で豪快に。

スルメイカやマイカナなど、季節ごとに変わるイカを専属漁師から仕入れ。すぐに弱ってしまうイカは、水揚げから調理までの管理とスピードが勝負。漁師町だからできるベストな状態の活イカに舌鼓を打とう！



味変



1. 踊り食い
逃き通った活イカにすだちを搾って、足が動く活きの良さを体感！コリコリの食感と爽やかな甘みを噛みしめて。



2. 揚げたて天ぷら
耳とゲンとは旬の野菜と一緒にサクサクの天ぷらに。シンプルに塩で食べればイカの旨みが口いっぱいに広がる。



3. 釜めし
活イカに加え旬魚が6種類以上のった舟盛から、好きな魚とイカをトッピング。その場で炊き上げるアツアツ釜めし。



DATA
☎0778-37-2039 福井県丹生郡越前町 梅浦62-27 午前10:00～17:00(LO)
16:00 御水曜日はカニ、春～秋は活イカがメインの食事処。生簀から新鮮なまま素材を調理する。