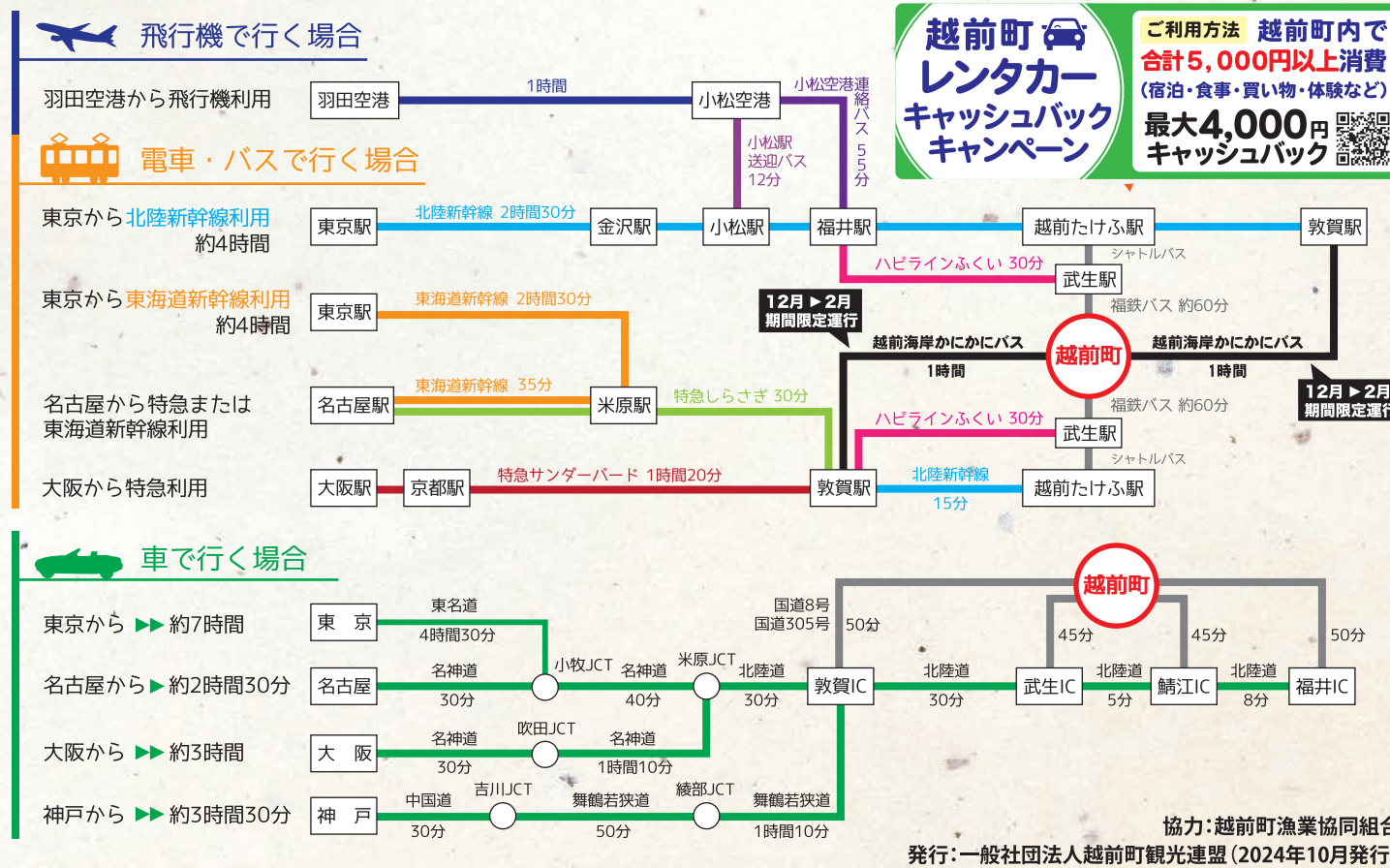


ACCESS 交通のご案内

北陸新幹線が福井県に延伸！最短2時間51分で東京から福井へ！
 【宿泊の場合】東京11:24発▶JR敦賀駅15:16着▶越前海岸かにかにバス15:55発乗車▶越前町に17時ごろ到着
 ※要予約(12月~2月のみ運行) ※ご利用施設により異なります
 【日帰の場合】東京07:20発▶JR敦賀駅10:28着▶越前海岸かにかにバス10:45発乗車▶越前町に12時ごろ到着
 ※要予約(12月~2月のみ運行) ※ご利用施設により異なります



敦賀⇄越前海岸直行！
越前海岸 2024年度 かにかに バス
 運行期間
 2024年11月30日[土] ※12/31・1/1は運休
 2025年2月28日[金]
 《代金》
 お一人1,200円
 (大人・子供共通料金)(税込)
 要予約 3日前までにご利用施設でご予約ください
 くわしくはこちらから



WEB | 観光情報サイト

えちぜん 観光ナビ
 https://www.town-echizen.jp

SPECIAL | 越前がにブランドサイト

越前がにの聖地
 越前町

INFORMATION | お問い合わせ

一般社団法人越前町観光連盟 (DMO ECHIZEN)
 TEL: 0778-37-1234
 〒916-0422福井県丹生郡越前町厨71-335-1 Mail: contact@town-echizen.jp

越前がにの聖地・越前町

福井 北陸

越前がに -公式ガイドブック-

11月6日
解禁

越前がにの聖地
越前町

2024年3月に北陸新幹線福井・敦賀開業！

越前がにかに オリジナル会員証をプレゼント
 ファングラフ お得な情報や旬の情報をお届け
 たまに特産品が当たるかも！？
 WEBからメールアドレスで簡単登録 ご入会はこちら▶

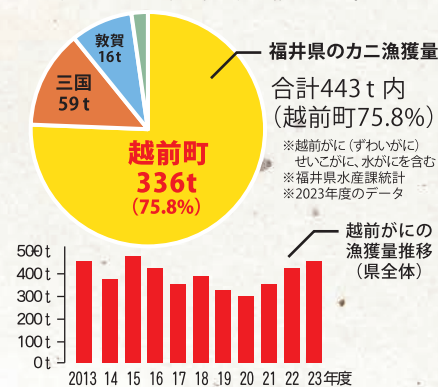
一般社団法人越前町観光連盟



越前がにのまち、

水揚量福井県No.1

福井県内の4つの港で水揚げされる越前がに。その中でも、もっとも**多くの水揚げがあるのが越前町**の港であり、本場の証です。



カニ漁船福井県最多

越前町には、小型40隻、大型3隻と**40隻以上の底曳き漁船**が登録されており、県内のカニ漁船の大多数を占め、漁の中核を担っています。また、越前町は他の産地と比べて小型船が多いことから沖泊まりすることなく**日帰りでの短い操業時間**で鮮度のよい越前がにを水揚げすることが可能となっています。



黄色のタグ発祥の地 全国唯一のGI登録

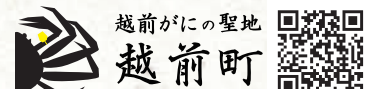
今では全国で定番となったタグ付ブランドガニは**越前町漁業協同組合**が1997年に水揚げされたカニに**全国で初めて**タグを取り付けたことから始まりました。



国が定める地理的表示 (GI) 保護制度^(※)に「越前がに」が登録されました。
※地域固有の気候風土や伝統製法と結びついた産品や食品の名称を知的財産として保護する国の制度で、カニでの登録は「越前がに」が全国唯一です。

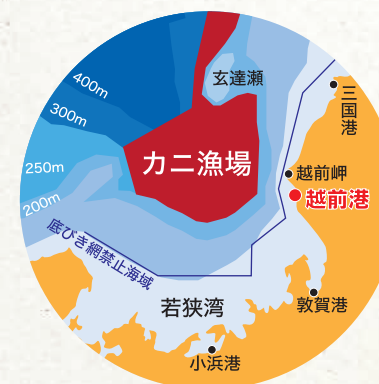
越前町。

越前がにブランドサイト
宿や飲食店情報ははこちらから



越前港はカニの漁場まで最も近い港

越前がにの味の決め手は、何といっても鮮度。越前町の港は、漁場である越前岬沖まで**最も近く**、小型船による日帰り操業の恩恵もあり獲れたズワイガニを**活きの良いまま**持ち帰ることが出来ます。これが「越前がに」がズワイガニの中でもトップブランドである所以であり、越前町が他のどの産地にも負けない、**越前がにの本場**である理由です。越前町で越前がにを食べずに越前がにには語れないのです。



越前がに取扱店 約70軒

越前町には海沿いを中心に旅館・民宿・お食事処・鮮魚店など「越前がに」を扱うお店が**約70店舗**あります。多くの「越前がに」が越前町に流通しており、まさに**越前がにの本場**です。古くからカニを扱ってきたからこそその、目利き・塩加減・茹で加減と**匠の技**による極上の「越前がに」を味わいください。



「越前がに」 — その美味しさの秘密とトップブランドの理由

❖ 近い漁場と越前海岸の特徴

越前海岸沿岸は急深で、カニの生息水域である水深250～400mまで一気に深くなります。そのため漁場が港から近く、時間にして約1～2時間で漁場に到着します。さらに漁場の地形が100m～150m～200m～と段々畑のようになっていることで、カニや魚にとって生息しやすい地形となっています。これは数ある日本のカニの漁場の中でも越前沖にしかない特徴で、越前がにの味の決め手となっています。また、漁場に一番近い越前町が漁船数も最も多く、福井県一の水揚量を誇ります。

❖ 生きたまま水揚げし競り落とす

越前沖の特徴的な地形により、美味しく育ち、かつすぐに獲って帰ってくることが出来る越前がに。これだけでも他産地に比べ絶対的な優位性を持ちますが、さらに越前がにには、漁獲されるとすぐに船内の海水の入った水槽に入れられて生きたまま帰港し、そのまま生きたまま競りにかけられ魚屋や旅館、食事処へと運ばれていきます。こうすることで、より鮮度を保ったまま消費者の元へと届けることが出来るのです。

❖ 小型船が多い越前漁港

越前漁港は、小型底びき網漁船を40隻以上保有する、福井県最大級の漁港です。大型船が主の港の場合、石川県沖や山陰沖を主な漁場としていますが、小型船が主力である越前漁港はすぐ目の前の越前沖が漁場となります。1時間ほどの航行時間で行くことが出来る目の前が漁場なため、日帰り漁を行うことができ、より新鮮な越前がにを水揚げすることができます。

❖ 生息しやすい環境づくり

海底の堆積物をかき混ぜ、魚の餌となるプランクトンの繁殖を促す「海底耕耘」を実施し、生息環境を保持し、より美味しい越前がにが育つように環境づくりを積極的に実施しています。増やす取組と、漁期短縮による漁獲制限との両輪で越前がに漁を次世代につないでいます。禁漁期間に用いられる「越前網」と呼ばれる改良網は、禁漁期間に掛ったズワイガニを逃がすことができるだけでなく、小型のアカガレイも逃がすことができるため、福井県以外でも積極的に使用されています。





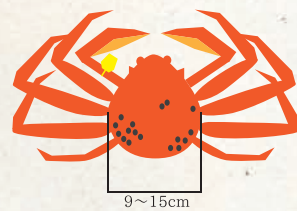
越前がにを より詳しく知る

越前がにには、全国のズワイガニの中でもトップブランドとして知られており、福井県で水揚げされたオスのズワイガニのことです。越前漁港を筆頭に、三国港・敦賀港・小浜港が越前がにの水揚げ港となっており、福井県随一の水揚げを誇る越前町は、まさに本場の町です。

越前におけるズワイガニ漁の歴史は国内で最も古いといわれ、「越前がに」という名称が出てくる最も古い記録は、16世紀の初め、安土桃山時代に京都に住んでいた三条西実隆の日記に「越前蟹」という表現で見ることができます。この頃もうすでに越前の国（現在の福井県）ではズワイガニが漁獲され、京都にも運ばれていたことが推測されます。

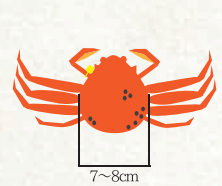
また、全国で唯一の皇室献上ガニでもあり、その歴史は古く、明治43年12月に越前町(旧四ヶ浦町)で獲れた越前がにを皇室に献上したという記録が残っています。

◆カニの種類



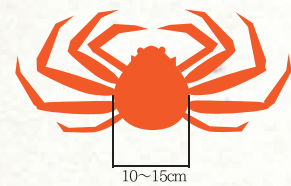
越前がに

オスのズワイガニで、福井県に水揚げされたもの。冬の味覚を代表する全国屈指のブランドガニです。



セイコガニ

越前がにのメスのこと。外子や内子などオスにはない魅力がある。



水ガニ

脱皮したばかりのオスのズワイガニで、殻が柔らかくずばっと身が抜けることからズボガニとも呼ばれ親しまれています。

■越前がに漁期

		※2024年10月時点				
種類	期間	11	12	1	2	3
越前がに	11月6日～3月20日					
セイコガニ	11月6日～12月31日					
水ガニ	2月19日～3月20日					

きわみ
最上級ブランド
越前がに 極 登場!

2015年に新登場した越前がにの最上級ブランド。基準を満たす越前がにのみに専用のタグが付けられ、水揚げ量の僅か0.05%程度しか水揚げがなく、2022年に水揚げされた2.2kgの「極」には310万円の過去最高値が付きました。

2023年度
漁獲量
48杯
(0.02%)

甲幅
14.5cm
以上

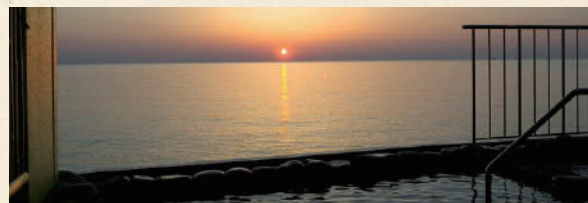
爪幅
3.0cm
以上

重量
1.5kg (※)
以上

越前町で水揚げされた「極」には
専用のメダル付極タグが付く

(※)茹で上げ後に1.3kgの重さを確保するため越前町では独自に水揚げ時に1.5kg以上を極として選別。

越前がにだけじゃない魅力



越前がに×越前温泉

カニと温泉。まさに旅の定番であり醍醐味のひとつ。越前では自慢のカニはもちろん、多くの旅館で温泉が引かれゆっくりと旅の疲れを癒してくれます。町内には5つの源泉が湧き、越前温泉の名で親しまれています。



越前がに×越前水仙

水仙とカニのまち。越前町のもう一つのトップブランドは越前水仙です。越前海岸は、日本水仙三大群生地のひとつであり、その面積は日本最大級です。共に冬を匂とし、カニと水仙の両方で全国に名を馳せます。

★2020年度に国の『重要文化的景観』に選定

◆おいしい「越前がに」の食べ方

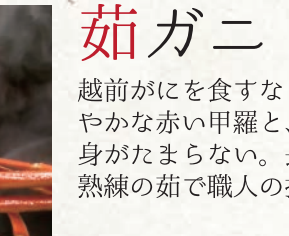


茹ガニ



うまみを凝縮

生の身を焼くことで水分が飛びうまみが凝縮される。茹では無い香ばしさを楽しみながら、アツアツの焼きたてを味わう。

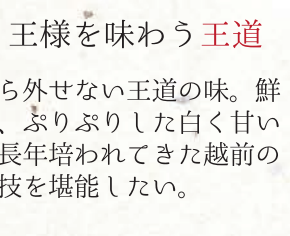


カニ刺



とろけるような甘さ

生きている越前がにを提供できる、地元ならこそその食べ方。真っ白な花の開いた身の、口の中であつたような甘さは一度食べたら忘れられない。



カニみそ



カニ料理の醍醐味

大きな甲羅にぎっしりとつまった、甘くて深いコクのカニみそ。カニの肝臓で、この中に脂肪やグリコーゲンなどの栄養が含まれ、越前がにの醍醐味の味です。

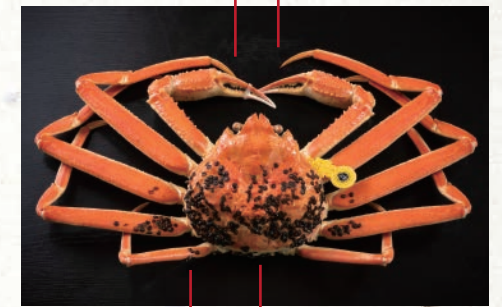
◆おいしい越前がにの見分け方

色がいい

色つやがよいものは保存状態がよい証拠。

茹でてある

茹でるのも職人技。絶妙な塩加減、茹で加減を堪能しよう。



重い

見た目以上に重さを感じるものが、身がギッシリと身の詰まりがよい証です。

黒いツブが多い

黒いツブはカニビルの卵で、これが多いと脱皮から時間がたっていて身が詰まっている。

◆絶品！セイコガニ



メスのセイコガニは雄のズワイガニに比べて小ぶりですが、外子(卵)と内子(みそ)が絶品で福井県民に愛されています。外子・内子・カニ足の身を同時に味わえるセイコガニ丼が最近では人気を博しています。



外子(卵)

プリプリとした歯ざわりが特徴です。



内子(みそ)

濃厚でなめらかな味わいが癖になります。

越前がにのまち越前町は、越前がに以外にもこの地に根付く越前を冠する様々な宝があります。組合わせて楽しむことで旅がより魅力的に彩られることでしょう。



越前がに×越前焼

越前海岸と峠を隔て隣あわせの里山は、日本六古窯のひとつで、北陸地区最大の窯業地となった越前焼が栄えた土地です。土の素朴な風合いが特徴で、料理が主役となりより一層食の魅力を引き立てます。越前がにを食す時にはぜひその器にも注目してみてください。

★2017年4月に日本六古窯として日本遺産に認定



越前がに×歴史と文化

越前のカニ漁は、古く安土桃山時代にまで遡ると云われています。一方越前町には、山間部を中心にその越前がにの歴史よりもさらに古い歴史や文化が根付いています。越前国の2の宮であり織田家発祥の地である劔神社や、漁業安全の神様金刀比羅山宮、そして山岳信仰の祖・泰澄大師など歴史と文化にあふれています。

旅館・民宿（越前海岸エリア）

01 はまちゃん民宿

民宿

釣りや情緒を愉しむ温かみのある家庭の民宿で釣りたての海の幸を夕食にふんだんに使用しています。

●越前町左右3-13 ●TEL. 0778-37-0088



02 浜善旅館

民宿 一人泊

旬の海の幸を知り尽くした越前の漁師が、自ら獲りたての魚介を料理するアットホームな宿です。

●越前町左右3-16 ●TEL. 0778-37-0264



03 あたらしや旅館

旅館

おいしい越前がにと、旅館裏の水仙畑で越前水仙を楽しめる。鉱泉の洞窟風呂あり。

●越前町左右4-14 ●TEL. 0778-37-0261



04 甚平旅館

旅館 温泉 一人泊

玉川観音に一番近く、港を一望できる景観のよさで、日本海に沈む夕陽を楽しめる。

●越前町玉川41-2-1 ●TEL. 0778-37-0243



05 こはち旅館

旅館 温泉

活蟹専門店「かに八」直営。元力士の主人が営む食通の宿です。

●越前町玉川39-34 ●TEL. 0778-37-0251



06 玉島荘

旅館 温泉 一人泊

目の前に広がる日本海と新鮮魚介が食べられる温泉漁師の宿。

●越前町玉川39-41 ●TEL. 0778-37-0285



07 越前の宿 秀竹

旅館 温泉

蟹茹でに定評があり、越前港で水揚げされた越前がにを使用。貸切風呂あり。

●越前町玉川39-22 ●TEL. 0778-37-0375



08 越前海岸玉川の宿 岩本屋

旅館 温泉

楽天トラベルアワードを毎年受賞する上質な宿で、親しみのある温かいサービスが好評です。

●越前町玉川19-17 ●TEL. 0778-37-0194



09 旅館 本家

旅館 温泉

海沿いに佇む全5室の小さな宿。海を望む貸切可能な展望風呂あり。

●越前町玉川19-20 ●TEL. 0778-37-1247



10 えちぜん丸太屋

民宿 食事処 温泉

ダイビングショップとカフェが併設されている日本海の絶景を眺められるログハウス風の宿。

●越前町梅浦114-92 ●TEL. 0778-37-0731



11 ふるさとの宿 こばせ

旅館 温泉

創業明治3年、ステキな夕陽に出会える海辺の宿。越前がにや季節の料理と温泉で癒される。開高井が有名。

●越前町梅浦58-8 ●TEL. 0778-37-0018



12 民宿なかの

民宿 一人泊

家庭的な民宿で、鮮魚仲卸直営による地魚が得意。

●越前町道口9-9 ●TEL. 0778-37-1578



13 越前海の宿 民宿品野

民宿 温泉

越前がに、活魚料理が自慢。越前町温泉に24時間入浴可。

●越前町厨7-30-1 ●TEL. 0778-37-1176

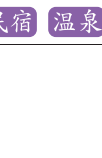


14 民宿なかで

民宿 温泉

心づくし味づくし、新鮮な日本海の幸を心ゆくまで。

●越前町厨11-13-1 ●TEL. 0778-37-1045



15 民宿けいしん

民宿 温泉 一人泊

越前くりや温泉を引いている民宿で、アイデア料理自慢の女将の手による魚料理が売り。

●越前町厨11-22-1 ●TEL. 0778-37-1140



16 料理宿やまざき

旅館 温泉

築140年の古民家を移築再生した宿で優雅なひとときを過ごせる。

●越前町厨16-53-1 ●TEL. 0120-37-1016
●定休日：水曜日 ●小学生以下宿泊不可



17 くりや大浜屋

ゲストハウス

かつて民宿だった施設を改修して「くりや大浜屋」としてオープン。

※越前がに料理はケータリングで対応可能
●越前町厨17-18 ●TEL. 090-7422-4048



18 いまい旅館

旅館 温泉 一人泊

越前がにをはじめ四季折々にあがる日本海の魚介を盛り込んだ海鮮料理が自慢。

●越前町厨17-81 ●TEL. 0778-37-1051



19 越前の宿 うおたけ

旅館 温泉 素泊

自ら競りで直接仕入れる越前がにや旬の海の幸を存分に楽しめる。3室限定の別館あり。

●越前町厨17-83 ●TEL. 0778-37-1099



20 お宿うおたけ

旅館 温泉

3室限定の離れの宿。最高の食と温泉で贅沢な時間を過ごせる。

●越前町厨13-2 ●TEL. 0778-37-1099
●8歳以下宿泊不可



21 旅荘みや本

旅館 温泉

市場でセリ落としたカニを、熱々で食べることが出来る。

●越前町厨26-13-1 ●TEL. 0778-37-0878



22 越前厨温泉あらき

旅館 温泉

目の前が海の露天風呂と越前がにを楽しめ、2021年にリニューアル。

●越前町厨25-22 ●TEL. 0778-37-1421
●小学生以下宿泊不可



23 旅館明石

旅館 温泉 一人泊

越前がにと新鮮な魚を楽しめる宿。ダイビングショップも隣接している。

●越前町厨71-280-1 ●TEL. 0778-37-0880



24 越前の宿

ゲストハウス

古民家を改修したゲストハウス式のお宿で友だちや家族で気兼ねなく楽しめる。

●越前町厨71-287 ●TEL. 0778-67-6086



25 旅籠おけや

旅館 食事処 温泉

目の前に日本海が広がり、道の駅やコンビニも近く好立地の宿。1Fに食事処あり。

●越前町厨70-181-1 ●TEL. 0778-37-1434



26 料理旅館かねとも

旅館 土産 温泉

カニの仲買も営んでいる料理旅館。プロの厳しい目で仕入れた新鮮な魚介類を提供する。

●越前町厨49-1-10 ●TEL. 0778-37-1880



27 漁火の宿しまや

民宿 一人泊

個室でゆったりと日本海を眺めながら、新鮮な海の幸を味わえます。

●越前町茂原5-13 ●TEL. 0778-39-1063



28 はまゆう松石庵

旅館 温泉

館内すべて畳敷き。旅の疲れを足元から癒すことができる。

●越前町茂原5-40-1 ●TEL. 0778-39-1230



29 民宿あらや

民宿 一人泊

窓から日本海が見渡せ、懐かしいふるさとの我が家に帰ったような感じが広がる宿。

●越前町茂原5-52 ●TEL. 0778-39-1144



30 民宿なかむら

民宿 一人泊

昭和レトロな和風の宿。田舎の親戚の家のような気分で泊まることができる。

●越前町茂原9-23-2 ●TEL. 0778-39-1323



31 民なのお宿 かのもと

民宿

漁師町に佇む小さな宿。女将の手料理が絶品で田舎のふるさに帰ったようなくつろぎを提供。

●越前町白浜16-18-3 ●TEL. 0778-39-1919



32 料理旅館 平成

旅館 温泉 送迎

絶景と絶品が調和する日本海の恵み豊かな宿。全ての部屋から海の景色と波音を楽しめる。

●越前町高佐27-2-1 ●TEL. 0778-39-1221



33 りぞうと旅館 宿かり

旅館 温泉 送迎

本館「平成」とは趣向を変えたくつろぎの雰囲気を楽しめる。車イス対応可。

●越前町高佐32-4-5 ●TEL. 0778-39-1555



34 旅館浜富

旅館 温泉 一人泊

日本海の目の前、ダイビングショップ併設の宿。館内の温泉は、24時間入浴できる。

●越前町米ノ41-17-7 ●TEL. 0778-39-1003



35 大正館

旅館

海の幸とともに越前海岸の旅情を楽しめる。大宴会場を持ち団体での宴会にも向いています。

●越前町米ノ71-49-9 ●TEL. 0778-39-1234



36 民宿はるみ

民宿

店主自ら競り落とす越前がにを楽しめる、アットホームなお宿。

●越前町米ノ71-49-17 ●TEL. 0778-39-1314



37 海幸苑

旅館

越前の旬の味覚をたっぷりと贅沢に味わい尽くす小さなお宿。

●越前町米ノ53-43-1 ●TEL. 0778-39-1336



38 旅館うらしま

旅館

海に見える部屋でくつろぎながら越前の新鮮な魚介類を楽しめる。名物女将のトークも楽しもう。

●越前町米ノ62-69-2 ●TEL. 0778-39-1175



39 大西旅館

旅館 一人泊

港が近くにあり、朝夕新鮮な海の幸を手でできる。露天風呂日本海まで徒歩1分。

●越前町米ノ62-52-2 ●TEL. 0778-39-1331



旅館・民宿（里山エリア）

40 喜楽家

旅館

越前の新鮮な海の幸、季節の山の幸を歴史と自然の中で堪能できる。

●越前町織田36-24 ●TEL. 0778-36-0084



41 オタイコ・ヒルズ

旅館 食事処

自然に囲まれた環境にある公共の宿で、地域特産品の料理を楽しめる。

※越前がに料理は要相談

●越前町下河原37-19-1 ●TEL. 0778-36-2061



42 料理旅館 樹香苑

旅館 温泉

森に囲まれた越前陶芸村の隣にある木造りの宿で海鮮料理が楽しめる。

●越前町小曾原7-7-1 ●TEL. 0778-32-2332



43 松葉旅館

旅館 一人泊

家庭的な雰囲気やゆっくりとくつろぐことができる宿。

※越前がに料理は要相談

●越前町西田中14-6-1 ●TEL. 0778-34-0035



44 越前系生温泉 泰澄の杜

旅館 温泉 送迎

自然とのふれあいの里。旬の食材を使った「海・山・里」の幸でおもてなし。

●越前町小倉88-55-1 ●TEL. 0778-34-2322



45 料亭ささや

旅館 食事処 温泉

山の中にたたずむ静かな温泉宿。

※越前がに料理は要相談

●越前町小倉89-70 ●TEL. 0778-34-5011



46 小西亭

旅館 食事処

日本庭園に仕つらえた庭を眺めながら、季節ごとの旬の料理を楽しむ。

※越前がに料理は要相談

●越前町上糸生83-11 ●TEL. 0778-34-5012



楽しんで遊べる体感型ミュージアム『越前がにミュージアム』

越前がにミュージアムは、トンネル水槽や幅10メートルの湾曲スクリーン、リアルなカニ漁船シミュレーターなど楽しんで遊べる体感型ミュージアムです。

【休館】毎週火曜日（夏休み期間は無休、11月～3月は第2・第4火曜）

【営業】午前9時から午後5時（最終入館午後4時30分）

【料金】大人500円・小学生300円

【住所】福井県丹生郡越前町厨71-324-1

【問合】0778-37-2626



食事処

01 花のゆめ

食事処

名勝・呼鳥門を一望する食事処。新鮮な海の幸を楽しめる。

●越前町梨ヶ平2 ●TEL. 0778-37-0511
●営：9:00～16:00 (L.O/15:30)
●休み：木曜日



02 蟹かに亭 水仙ランド店

食事処

越前岬の高台に位置するレストラン。絶景と新鮮な海鮮料理を楽しめる。

●越前町血ヶ平25-2 ●TEL. 0778-43-6272
●営：11:00～14:00
●休み：月・火曜日



03 越前がに専門店 かに八

食事処

越前漁港で水揚げされる新鮮素材をふんだんに使用。

●越前町玉川39-50-1 ●TEL. 0778-37-0111
●営：11:00～17:00
●不定休



04 えちぜんMaruta屋

食事処 民宿

目の前が海の食事処で敷地内に民宿やダイビングショップもある。

●越前町梅浦114-92 ●TEL. 0778-37-0731
●営：11:00～14:00
●休み：土・日曜日のみ営業 ※越前がにには要予約



05 海食空間 かに乃花

食事処

越前の港を望む高台に建つ食事処。鮮魚店も営み質の良い海鮮が売り。

●越前町梅浦56-13 ●TEL. 0778-37-1612
●営：11:00～16:30
●休み：不定休 ※要問合



06 蟹かに亭 本店

食事処

入口のいけすから越前がにを選んで料理してもらえる老舗食事処。

●越前町梅浦62-27 ●TEL. 0778-37-2039
●営：11:00～14:00（14時以降は要問合）
●休み：水・木曜日



07 海の幸食処 えちぜん

食事処 土産

港が一望できるロケーションに加え、活魚が自慢の人気の食事処。

●越前町小樽3-81 ●TEL. 0778-37-1020
●営：10:30～17:00 (L.O/17:00)
●休み：火曜日



08 お食事処かねいち

食事処

道の駅越前内1階にある、地元の魚屋さんが営むお食事処。

●越前町厨71-335-1 ●TEL. 090-7087-1122
●営：9:00～17:00 (L.O/16:00)
●休み：火曜日（季節により変動あり）



09 お食事処うおいち

食事処 土産

1階が海鮮市場の2階にある海鮮バイキング。

●越前町厨71-324-1 ●TEL. 0778-37-2500
●営：平日10:30～15:00 (L.O/14:00)
土日祝10:00～(L.O/14:30)
●休み：火曜日（季節により変動あり）



10 旅籠おけや

食事処 旅館

旅籠おけやの1階にある食事処で海鮮料理などが楽しめる。

●越前町厨70-181-1 ●TEL. 0778-37-1434
●営：11:00～14:00 ※夜営業は要問合
●休み：木曜日



11 定食屋 青海-AOMI-

食事処

目の前が海の定食屋。からあげ定食などお手頃な料理も楽しめる。

●越前町厨47-1-11 ●TEL. 0778-67-5745
●営：11:00～15:00 (L.O/14:00)
●休み：日・月曜日 ※不定休あり



12 滝の川 越前本店

食事処

旬の海の幸を用い喜ばれる味を探究。店主と話しながらの食事楽しい。

●越前町高佐16-19-2 ●TEL. 0778-39-1120
●営：要問合
●休み：要問合



13 海菜料理 出みせ

食事処

越前の近海で揚がる鮮度抜群の海鮮料理を提供。

●越前町高佐27-1 ●TEL. 0778-39-1864
●営：季節により変動あり
●休み：木曜日



14 お食事処 やまふじ

食事処

美味しい越前がにを提供するため真心こめて調理します。

●越前町米ノ66-39-1 ●TEL. 0778-39-1841
●営：11:00～16:00 (L.O/16:00)
●休み：不定休



水産加工会社

01 山下水産

お取り寄せ

水揚げされ競り落とされたばかりの新鮮な魚をすぐに加工する加工会社。産地直送対応。

●越前町小樽3-69-1（実店舗販売なし）
●TEL. 0778-37-0058 通販0778-37-0080
●営：9:00～16:00
●休み：土日祝日、水曜日、市場休み日
●通販サイト <https://sakudaya.com>



02 ヤマヒラ商店

お取り寄せ

無添加の商品にこだわり、一つ一つ手作りで作っている。産地直送対応。

●越前町小樽43-8（実店舗販売なし）
●TEL. 0778-37-0068
※通販対応は要問合
●営：8:00～17:00
●休み：日曜日・水曜日



03 越前「蟹の本陣」

お取り寄せ

出身地・越前町への想いを込めて越前町の特産品を販売する「越前 蟹の本陣」をオープン。

●福井市大手3-1-13 大手門ビル7F（実店舗販売なし）
●TEL. 0776-50-3961
●通販サイト：<https://otemonbussan.store/>



鮮魚店

店頭販売 お取り寄せ

01 宮本鮮魚店

越前がにのセリ権を持ち、良い越前がにを出来るだけ安く提供します。通販専用サイトあり。

●越前町梅浦69-24-3 ●TEL. 0778-37-0253
●営：7:00～
●休み：年中無休（1月1日・2日は休み）
●通販サイト <http://www.miyamosotengyo.com/>



店頭販売 お取り寄せ

02 海産物かもめ

越前海岸のほぼ中央にある鮮魚販売店。食事処かに乃花も経営し、地方発送も承る。

●越前町梅浦58-2-3
●TEL. 0778-37-2330
●営：9:00～17:30
●休み：年中無休
●通販サイト <http://echizenkamome.com>



店頭販売 お取り寄せ 食事処

03 小松鮮魚店

越前がにを始め、越前の旬の魚介や干物、焼き物などを販売・発送。お食事処こまつ亭も経営。

●越前町新保12-57-5
●TEL. 0778-37-1607
●営：9:00～17:00
●休み：水曜日
●HP：<http://www.komatsutei.jp/>



店頭販売 お取り寄せ 食事処

04 道の駅越前うおいち

道の駅越前の向かい側、越前がにミュージアムの隣にある海鮮市場。2階では食事もできる。

●越前町厨71-324-1
●TEL. 0778-37-2500
●営：9:00～17:00
●休み：火曜日 ※季節により変動あり



店頭販売 お取り寄せ

05 ビーチマートまるさん

新鮮な海産物のほか、スーパーやコンビニのように食材や総菜も買えるさかな屋さん。

●越前町厨70-193
●TEL. 0778-37-1212
●営：平日 8:30～17:30
土日祝 8:30～17:00
●休み：水曜日



店頭販売 お取り寄せ

06 かねとも水産

かねとも旅館の前にある直売所。新鮮なうちに釜茹でし店内では簡単なお食事も。地方発送可

●越前町厨49-1-10
●TEL. 0778-37-2550
●営：8:00～17:00
●休み：なし（不定休）・正月休み有り
●HP：<http://echizen-kanetomo.jp>



店頭販売 お取り寄せ

07 かねいち水産

選りすぐりの越前がにを提供する魚問屋。道の駅越前にて食事処と魚屋も運営する。

●越前町米ノ62-23-4
●TEL. 0778-39-1122
●営：9:00～17:00
●休み：なし（不定休）
●HP：<http://kane1-suisan.com>



越前がにのまち越前町

越前がにとは

旅館・民宿

食事処

鮮魚店

水産加工

店舗マップ

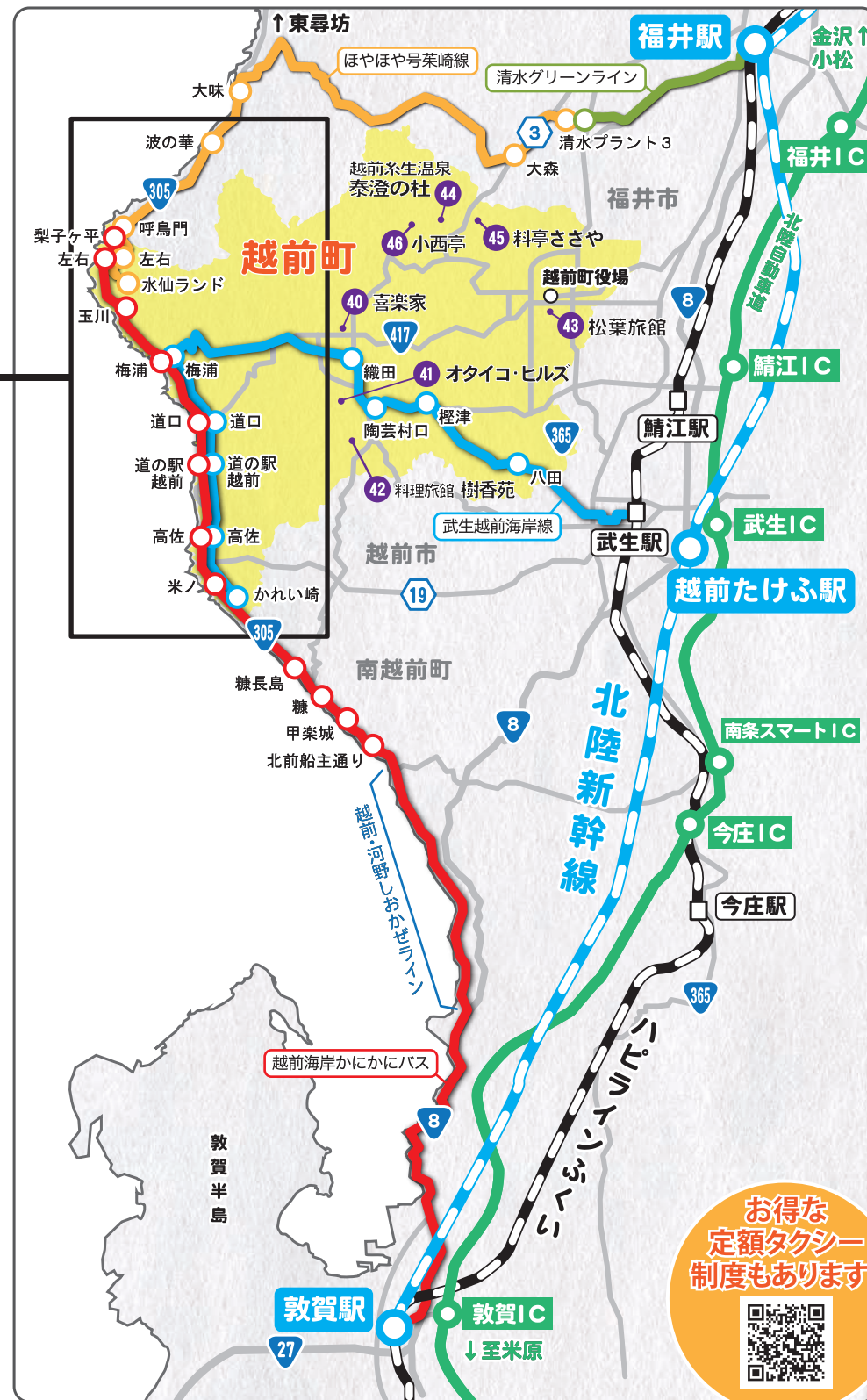
アクセス

越前がに取扱店MAP

- 旅館・民宿
- 食事処
- 鮮魚店
- 水産加工会社
- バス停



越前町への主なアクセス方法



主な公共交通機関のお問い合わせ先		
福井鉄道 自動車部	京福バス 事業部	京福バス ぼやぼや号予約専用
0778-21-0703	0776-57-7700	0120-234-255
ハビラインふくい	JR西日本北陸案内センター	JR東日本お問合せセンター
0776-20-0294	076-265-5655	050-2016-1600

お得な
定額タクシー
制度もあります!

2次交通情報

※2024年度時点の情報です

越前海岸
かにかに
バス

運行期間

2024年11月30日[土]
2025年2月28日[金]

《代金》

お一人1,200円
(大人・子供共通料金) (税込)

要予約 3日前までにご利用施設で
ご予約ください
くわしくは
こちらから

越前町観光に
お得に便利
レンタカー
キャッシュバック
キャンペーン

ご利用方法 越前町内で
合計5,000円以上消費で
(宿泊・食事・買い物・体験など)
最大4,000円
キャッシュバック

タクシー & 貸切バス
3,000円 (定員4名) 割引
7,000円 (定員8名) 割引
10,000円 割引
詳細&申請は
こちらから

越前がにのまち越前町

越前がにとは

旅館・民宿

食事処

鮮魚店

水産加工

店舗マップ

アクセス