

ご利用の流れ

新型コロナウイルス感染症の影響により、受入の休止や内容の変更などがある場合がありますのでご了承ください。

すべての体験プログラムが事前予約制です。ネットのお申込フォームまたはお電話でお申し込みください。

①ご希望の体験プランを選んで予約申込ください。

ホームページからのお申込み



越前町 体験 で検索

電話でのお申込み

一般社団法人越前町観光連盟

☎0778-37-1234 受付時間 9:00~18:00 (年中無休)

②お申込み内容を確認後、実施可能かご連絡します。

ご希望日に実施できない場合は、別の希望日をお伺いいたします。

※詳しい旅行条件を説明した書面をお渡しいたしますので、事前にご確認の上お申込ください。

③当日集合場所に指定時間までに集合ください。

料金は原則事前決済となります。

支払い方法はご予約確定後にご案内いたします。

《注意事項》

◎キャンセル料

- 日帰り体験：前日 30%、当日 50%、当日無連絡 100%
- イカ釣り体験・漁船クルーズ：3日前～ 30%、前日 50%、当日 100%
- 宿泊プラン：7日前～ 2日前 30%、前日 40%、当日 50%、当日無連絡 100%
- ◎当日の天候や道路状況その他の諸事情により、内容の変更・中止をすることがありますので予めご了承ください。

◎参加中の怪我や病気、事故などについては加入する保険の範囲内においてのみ責任を負うものとします。

◎食物アレルギーがある場合は、お申込時にお伝えください。

◎子供（小学生以下）だけの参加は出来ません。

◎ツアー催行中に広報用に写真を撮影することがあります。また撮影された写真等は、パンフレットやホームページなどPRに使用いたします。

◎頂いた個人情報は、本事業の企画実施者である越前町観光連盟の事業運営のみに利用いたします。

《旅行企画・実施》

一般社団法人越前町観光連盟 福井県知事登録旅行業 2-217 号

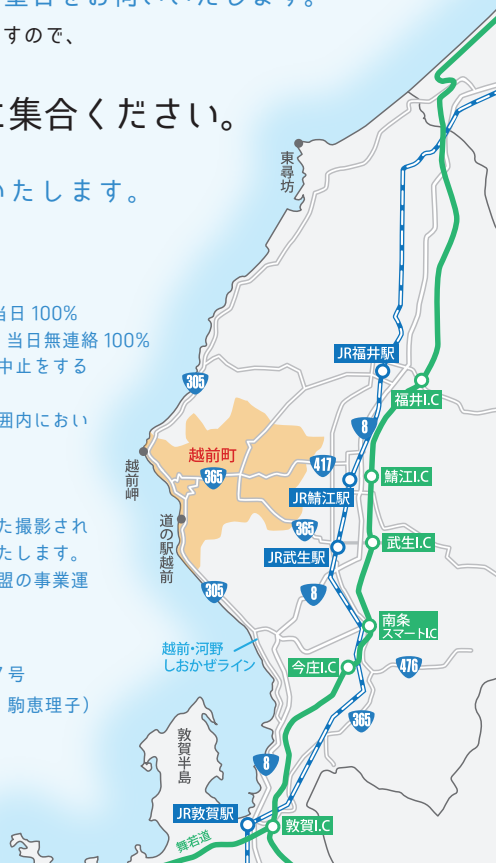
(一般社団法人全国旅行業協会正会員／国内旅行業務取扱管理者 駒恵理子)

〒916-0422 福井県丹生郡越前町厨 71-335-1

TEL: 0778-37-1234 FAX: 0778-37-1805

URL: <http://www.town-echizen.jp>

e-mail: contact@town-echizen.jp



／いつもの旅行にあそびをプラス！／

ローカル密着、ココロに密着

越前口コ旅

= 越前町体感プログラム =

2021-22
シーズン



船上イカ釣り体験



生菓子づくり体験



越前焼体験



漁船クルーズ



姿づくり体験

！随時追加中！
越前町で
楽しめる
31 プラン

越前町のあそび方ができました。

越前町で遊ぶなら、飾り気のない素のままの魅力を楽しむのが一番。
地元の人たちで提供する“ならでは”の体験メニューがそろいました。



NEED YOUR HELP 越前水仙！

～水仙の植え付け体験で「越前水仙」を次世代へ～



期間／ 8月から9月末まで 料金／ 1,800円 予約／ 3日前まで

あなたの助けがふるさとの景観を救います！

越前海岸は、日本水仙三大群生地のひとつに数えられ、2020年度には国の重要文化的景観に花の登録としては全国初の認定を受けました。越前海岸に群生する水仙は、日本一の面積を誇り、「越前水仙」というブランド名がつけられています。一方、近年では、農家の高齢化やシカやイノシシによる獣害被害により年々減少傾向にあります。そこで、本プログラムの体験により、減少傾向にある「越前水仙」の復興と持続可能な観光地への挑戦「SDGs」の取り組みをしていただきます。



◆主な内容／水仙についての話・植え付け体験・体験後のティータイム付き

＜information＞

- ◆実施期間／8月から9月末までの間の午前10時から午後3時までの間で随時募集（木曜を除く）
- ◆所要時間／約1時間
- ◆行程／越前岬水仙ランド集合＝越前水仙の話＝植え付け体験＝ティータイム＝解散
- ◆料金／1,800円(税込) ◆最小催行人数／1名以上から ◆定員／20名
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／越前岬水仙ランド（越前町血ヶ平27-1-2）



NEED YOUR HELP 越前水仙！

～水仙の植え付けと「こぼれいくら宝石ちらし」～



期間／ 8月から9月末まで 料金／ 5,000円 予約／ 3日前まで

水仙植え付け＆ご褒美に「こぼれいくら宝石ちらし」！

「越前水仙」の植え付け体験と越前岬水仙ランド内にある絶景レストラン「蟹かに亭 水仙ランド店」の越前ロコ旅オリジナル『こぼれいくら宝石ちらし』がセットになったプラン。

農家の高齢化や獣害被害により減少傾向にある「越前水仙」の復興と、がんばったあとにご褒美に見た目も豪華で美味しい『こぼれいくら宝石ちらし』を食べて楽しく美味しく「SDGs」を体験しよう！



◆主な内容／水仙についての話・植え付け体験・体験後のティータイム＆食事付き

＜information＞

- ◆実施期間／8月から9月末までの間の午前10時から午後3時までの間で随時募集（木曜を除く）
- ◆所要時間／約1時間～2時間
- ◆行程／越前岬水仙ランド集合＝越前水仙の話＝植え付け体験＝ティータイム＝食事＝解散
- ◆料金／5,000円(税込) ◆最小催行人数／1名以上から ◆定員／20名
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／越前岬水仙ランド（越前町血ヶ平27-1-2）

03

越前焼マイそば鉢づくりと 越前町のおそばセット (電動ろくろ体験)



マイそば鉢を作っておそばを楽しむ！



電動ろくろを使った本格的な陶芸体験で、越前焼のそば鉢を作ります。後日、完成した作品と一緒に越前町の老舗おそば屋さん「だいこん舎」のそばセットと一緒に届くプランです。

※届けるおそばの賞味期限は到着後2日間しかないので、体験当日に「だいこん舎」で食べるおそばセット (1人前) も選べます。

《information》

- ◆実施期間／10:00～15:00の間で随時募集
※月曜、祝日の翌日、年末年始を除く
- ◆所要時間／約30分
- ◆料金／5,500円(税込) ※商品発送代は別途要
- ◆最小催行人数／1名以上 (定員5名まで)
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／福井県陶芸館 (越前町小曾原120-61)



04

越前焼マイ丼ぶりづくりと 越前町のお米セット (電動ろくろ体験)



マイ丼ぶりで越前町の美味しいお米を食べよう！



電動ろくろを使った本格的な陶芸体験で、越前焼の丼ぶりを作ります。後日、完成した作品と一緒に越前町産のお米「越前かに太郎米」と一緒に届くプランです。

※「越前かに太郎米」がご用意できない場合は、他の越前町産のお米となる場合があります。

《information》

- ◆実施期間／9:00～15:00の間で随時募集
※月曜、祝日の翌日、年末年始を除く
- ◆所要時間／約30分
- ◆料金／4,600円(税込) ※商品発送代は別途要
- ◆最小催行人数／1名以上 (定員5名まで)
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／福井県陶芸館 (越前町小曾原120-61)



05

越前焼マイ茶碗づくりと 越前町のお米セット (手ひねり体験)



マイ茶碗で越前町産の美味しいごはんを食べよう！



手ひねりで越前焼のマイ茶碗を作る体験です。思い思いにオリジナルのマイ茶碗を作りましょう。後日、完成した作品と一緒に越前町産のお米「越前かに太郎米」と一緒に届くプランです。

※「越前かに太郎米」がご用意できない場合は、他の越前町産のお米となる場合があります。

《information》

- ◆実施期間／9:00～15:00の間で随時募集
※月曜、祝日の翌日、年末年始を除く
- ◆所要時間／約1時間30分
- ◆料金／2,600円(税込) ※商品発送代は別途要
- ◆最小催行人数／1名以上 (定員40名まで)
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／福井県陶芸館 (越前町小曾原120-61)

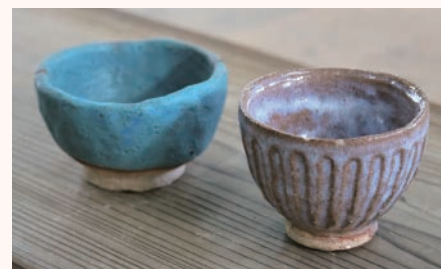


06

越前焼マイぐい呑み作りと 丹生酒造の地酒セット



陶芸体験と地酒セットを楽しむ。



越前焼の粘土を使って、手ひねりまたは玉つくりの手法で2つのぐい呑み作りを楽しみます。7色の釉薬から好きな色を選んで焼き上げれば、世界にひとつだけのマイぐい呑みが完成！約40日後に出来上がった作品は丹生酒造の地酒とともにお届けします。日本酒とぐい呑みが箱入りでセットされているので、そのままプレゼントにも。

《information》

- ◆実施期間／9:00～15:00の間で随時募集
※月曜、祝日の翌日、年末年始を除く
- ◆所要時間／約1時間30分
- ◆料金／4,800円(税込) ※商品発送代は別途要
- ◆最小催行人数／1名以上 (定員30名まで)
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／福井県陶芸館 (越前町小曾原120-61)





loco tabi
07

手ぶらでOK！ 船上からのイカ釣り体験



期間／4月から10月末まで 料金／8,000円 予約／3日前まで

遊漁船に乗って越前沖でイカを狙おう！

港町越前町はカニ漁で知られていますが、イカ釣り漁も盛んです。夏の時期になると沖合に漁火が煌々と灯ります。このプログラムでは、約3時間のイカ釣り漁を楽しむことができます。今年の夏は本格船釣りにチャレンジしてみよう！

※天候不順などにより出港できない場合があります。
※釣れない場合もあります。



◆主な内容／船上でのイカ釣り体験

《information》

- ◆実施期間／4月から10月末までの間で随時募集
- ◆行程／17:40～漁港に集合、18:00～出港・イカ釣り体験、21:00頃帰港
- ◆料金／8,000円(税込) ◆最小催行人数／2名以上(小学生以上)から
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／お申込み後にご案内します ◆その他／クーラーボックスはご持参ください



loco tabi
08

ホンモノ漁師が案内する 越前海岸漁船クルージング



期間／4月から10月末まで 料金／2,500円 予約／3日前まで

越前の荒波を体感！

普段は漁を行っているホンモノの漁船に乗って、越前海岸をクルージング。漁師さんによる漁の話や普段は見ることができない角度から越前海岸の奇岩断崖を眺めることができます。波しぶきをあげながら突き進む漁船の迫力をぜひ体感ください。



◆主な内容／漁船乗船体験＋漁師による案内

《information》

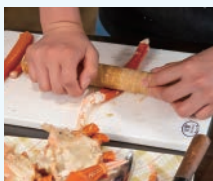
- ◆実施期間／4月から10月末までの10:00～、13:00～の1日2回運航
- ◆行程／1便目：10:00出港～11:00帰港、2便目：13:00出港～14:00帰港
- ◆料金／2,500円(税込) ◆最小催行人数／4名以上
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／越前町観光案内所(越前町厨71-335-1道の駅越前内)

loco tabi
09

カニのスペシャリストに教わる！ カニのまちでベニガニ丼作り



ベニズワイガニをさばいて盛って。



越前町といえば、越前がにで有名なカニのまちですが実は越前町ではベニズワイガニも水揚げしています。お値段もズワイに比べてリーズナブル。この越前産のベニズワイガニを使って、捌いて盛り付けるベニガニ丼づくりを体験します。カニの専門店「かに八」を営むご主人に教わりながらカニ丼作りを作ってみよう！

《information》

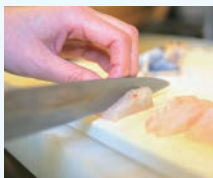
- ❖実施期間／5月から10月末までの10:00～で随時募集（7月・8月を除く）
- ❖所要時間／約1時間
- ❖料金／3,000円(税込)
（ベニズワイガニ1匹＋丼ぶりセット）
- ❖最小催行人数／1名以上（定員10名）
- ❖予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ❖集合場所／かに八（越前町玉川39-50-1）

loco tabi
10

越前の魚のプロが教える！ インスタ映え!? な姿造り体験



自分だけの姿造りを作ってみよう



このプログラムでは、越前の漁師町で魚屋や旅館・飲食店を営むプロに、魚の捌き方から旅館で出るような姿造りの盛り方までを教えてもらいます。豪華な姿造りに挑戦し、インスタ映え！？を狙ってみては。出来上がった姿作りは、新鮮なうちに福井県産のお米と一緒に召し上がりください。

《information》

- ❖実施期間／10:00～で随時募集
- ❖所要時間／約2時間
- ❖料金／3,000円(税込)
- ❖最小催行人数／2名以上
- ❖予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ❖集合場所／越前町観光案内所
（越前町厨71-335-1道の駅越前内）

loco tabi
11

おめでタイ！ 鯛の塩釜焼き作り体験！



鯛を丸一匹使って作ってみよう！



網元でもあるご主人自ら一本釣りした鯛1匹を贅沢にを使って作る塩釜焼き作り体験。鯛を姿のまま塩で包んで焼いた塩釜焼きは、魚本来の旨味が凝縮され、身の中にぎゅっと美味しさを閉じ込めてくれます。焼き上がったら塩釜を割って、焼きたてはくはくの鯛を福井県産の美味しいお米と一緒に味わって。

《information》

- ❖期間／5月から8月末までの10:00～で随時募集
- ❖所要時間／約1時間
- ❖料金／4,000円（鯛1匹＋食事セット2名分）
- ❖最小催行人数／2名以上
- ❖予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ❖集合場所／かに八（越前町玉川39-50-1）

loco tabi
12

漁師直営のお食事処で サザエのさばき体験



サザエの捌き方をマスターしよう！



港が目の前の最高のロケーションに位置する漁師が営む食事処で、生きたままのサザエの捌き方をマスターしてみましょう！肝でスルツときれいにとる方法や美味しい食べ方を教えることが出来ます。捌いたサザエはお土産として持ち帰ることができるほか、店内で召し上がることも可能です。（店内で食べる場合は1オーダーが必要です。）

《information》

- ❖実施期間／7月～8月末までの14:00～17:00の間で随時募集（所要時間約1時間）
- ❖料金／2,000円(税込)
- ※1グループ2名まででサザエのお土産8個程度付き
- ❖最小催行人数／1名以上（定員6名）
- ❖予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ❖集合場所／海の幸食処えちぜん（越前町小樟3-81）

loco tabi
13

越前の魚のプロが教える！ 一夜干しづくり体験



漁師町直伝の干物づくりに挑戦



魚を扱わせたら右に出る者がいない漁師町越前の魚屋や旅館・飲食店。このプログラムでは、越前の魚のプロから季節の魚を使った一夜干しの作り方を習います。魚のプロ直伝の“本当に旨い干物”作ってみませんか。

※作った干物は、翌日のお渡しまたは翌日以降に郵送での対応となります。（送料別途要）

＜information＞

- ❖実施期間／10:00～で随時募集（7月・8月を除く）
- ❖行程／お魚の話～魚捌き・一夜干し作り体験（所要時間約1時間）
- ❖料金／2,500円（税込）
- ❖最小催行人数／2名以上
- ❖予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ❖集合場所／越前町観光案内所（越前町厨71-335-1）

loco tabi
14

越前の魚のプロが教える 『魚食文化体験』



越前の魚で魚食文化を体験



このプログラムでは、漁師町である越前町の魚屋や旅館・民宿の方から魚の話を聞きながら、魚の捌き方を習います。また、魚を捌いた後は、刺身のほかに、煮付・フライ・焼物の中から調理法を一つ選んで料理をします。魚をまるごと一匹食し、食べきりの大切さと魚食文化を体験します。

※写真は代表的な越前町の料理写真でイメージとなります。

＜information＞

- ❖実施期間／10:00～で随時募集
- ❖行程／お魚の話～魚捌き・魚食文化体験＋食事（所要時間約2時間）
- ❖料金／3,000円（税込）
- ❖最小催行人数／2名以上
- ❖予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ❖集合場所／越前町観光案内所（越前町厨71-335-1）

loco tabi
15

船上イカ釣りと釣ったイカを お宿で食べる宿泊プラン



イカ釣り体験を宿泊付きで楽しもう



越前町で夏の人気レジャーといえばイカ釣り体験。このプログラムでは、遊漁船に乗り込み沖合でイカ釣り体験にチャレンジします。釣りあげたイカは、宿で朝食メニューとしてお出しいたします。自分で釣ったイカはきっとおいしさ倍増ですよ。親子で思い出づくりにいかがでしょうか。

※イカが釣れなかった場合は、通常の朝食メニューとなります。

＜information＞

- ❖実施期間／4月～10月末までの間で随時募集
- ❖料金／15,500円（税込）※夕食希望の場合は別途料金要
- ❖行程／17:30～観光案内所集合
18:00～出港 22:00頃チェックイン
- ❖最小催行人数／2名以上（定員12名／1隻）
- ❖予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ❖集合場所／越前町観光案内所（越前町厨71-335-1）

loco tabi
16

越前の温泉宿に泊まって教えてもらう 魚さばき体験プラン



民宿でアットホームに魚のさばき体験



このプログラムでは、越前町で獲れる季節の魚2～3匹程度を使って、民宿の女将から魚の捌き方を習います。自分で捌いた魚は、夕食は刺身で、朝食には一夜干しの干物としてお召し上がりいただけます。アットホームな民宿で料理自慢の女将と語らいながら魚捌きをマスターしませんか。

＜information＞

- ❖実施期間／4月～10月末までの間で随時募集
- ❖料金／14,800円（税込）
- ❖行程／16:00～民宿けいしん集合～
さばき体験～宿泊
- ❖最小催行人数／2名以上（定員5名）
- ❖予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ❖集合場所／民宿けいしん（越前町厨11-22-1）

17

ここでしか見られない！ 越前がにに競り見学



普段は入れない競りの現場に潜入！



「越前がに」競りのプロに話を聞きながら、一般の人が立ち入りできない競り現場を特別に見学します。競り見学の後は、カニの博物館「越前がにミュージアム」で、越前がにの生態や漁村の歴史を楽しみながら学びます。

※荒天時で競りがない場合などは、代替プログラムにて実施（写真での説明やVTR視聴など）
※催行可否の決定は2日前から前日になる場合もあります。

＜information＞

- ❖実施期間／11月中旬から3月末ごろまでの間（越前がに漁期間内）の8時30分からで随時募集
- ❖所要時間／約2時間30分
- ❖料金／1,200円(税込)～
- ❖最小催行人数／1名以上（定員7名まで）
- ❖予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ❖集合場所／越前町観光連盟（越前町厨71-335-1）



18

越前焼の器に盛る 「MYせいこDON」づくり



2ヶ月しか味わえない贅沢な一杯



越前がにで有名なカニのまち越前町。そこで獲れたせいこがにをまるごと捌いて、越前焼の器に福井県産のお米とともに盛り付け、せいこ丼を作ります。濃厚なカニ味噌と卵のハーモニーが味わえるのは、1年でたった2ヶ月だけ。カニの目利きの仕方や捌き方のコツを教わりながら、至福の一杯を味わってみて。

＜information＞

- ❖実施期間／11月中旬から12月末ごろまでの間（越前がに漁期間内）の10:30～17:00の間で随時募集
- ❖所要時間／約1時間30分
- ❖料金／時価
- ❖最小催行人数／1名以上（定員5名まで）
- ❖予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ❖集合場所／越前町観光連盟（越前町厨71-335-1）



19

最高級の越前がに「極」を 豪華にいただく！



見た目・味ともに最高級の越前がに



越前がにの中でも、厳しい審査をくり抜けたものだけに与えられる最高の称号「極」。その数は年間水揚げ量の1%以下といわれています。このプランでは、年間何千匹もの越前がにを目利きする店主の話を聞きながら、幻のカニ「極」を味わっていただきます。「極」の証であるタグは記念にキーホルダーにしてお渡しします。

＜information＞

- ❖実施期間／11月中旬から3月末ごろまでの間（越前がに漁期間内）の10:30～17:00の間で随時募集
- ❖所要時間／約2時間
- ❖料金／時価（15万円以上）
- ❖最小催行人数／1名以上
- ❖予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ❖集合場所／蟹かに亭本店（越前町梅浦62-27）



20

釣ったその場でいただく 熱々の越前がに釣り上げ体験



自分で釣り上げるからより美味しい！？



新鮮な越前がにを生簀からお客自身で釣り上げていただきます。釣ったばかりの「越前がに」はその場で熱々の茹でがにに。絶妙な塩加減と凝縮した旨味は、茹で立てならではの味です。名物店主が上手な捌き方や食べ方も教えてくれるので、マスターするとちょっと人に自慢できるかもしれません。

＜information＞

- ❖実施期間／1月11日から3月末ごろまでの間（越前がに漁期間内）の10:00～15:00の間で随時募集
- ❖所要時間／約2時間
- ❖料金／13,200円(税込)～時価
- ❖最小催行人数／1名以上
- ❖予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ❖集合場所／越前町観光連盟（越前町厨71-335-1）



loco tabi
21

農家で餅つき体験と つきたてお餅を食べよう♪



杵と臼で昔ながらの餅つき体験



杵と臼を使った本格的な餅つきは、もち米からお餅になるまでを体験できる中々できないプレミアムな体験です。つきたてのお餅は、福井名物の『おろしもち』でぜひ召し上がれ♪（きなこ・あんこもあり）作ったお餅は、持ち帰りもできます。

＜information＞

- ◆実施期間／6月～8月と12月～年始を除く
希望日で随時募集 ※火曜を除く
- ◆行程／餅つき体験（1時間）～実食（1時間）
- ◆料金／1セット5,600円（税込）
- ◆最小催行人数／2名以上（定員5名まで）
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／雪んこ餅農家レストラン（越前町樫津4-2-1）



loco tabi
22

福井県最古級の酒蔵「丹生酒造」で 酒蔵見学と地酒の試飲



老舗酒蔵自慢の日本酒をのみくらべ



福井県屈指の老舗酒蔵である丹生酒造がある越前町天王地区は名水の地として知られ、酒蔵の前に鎮座する八坂神社より湧き出る水（延命の水）を仕込み水として使用しています。この地の三百年にわたる一子相伝の技により清酒飛鳥井は作られています。このプログラムでは、その老舗酒蔵をガイド付きで見学できます。日本酒の飲み比べに地酒のお土産付で、日本酒の魅力を堪能できます。

＜information＞

- ◆実施期間／10:00～16:00の間で随時募集
- ◆所要時間／約1時間
- ◆料金／1,500円（税込）
- ◆最小催行人数／1名以上（定員10名）
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／丹生酒造（越前町天王18-3）



loco tabi
23

老舗和菓子屋さんで習う 季節の生菓子づくり体験



和菓子のお話を聞きながら季節の練り切り体験



このプログラムでは、越前陶芸村近くにお店を構える老舗の和菓子屋さん「江雲堂」で、練り切りを使った季節の生菓子づくりを体験できます。和菓子の話や作り方のコツを教わりながら、自分の手で季節の花をイメージした生菓子を作ってみましょう。

＜information＞

- ◆実施期間／13:00～16:00の間で随時募集
※月曜を除く
- ◆所要時間／約1時間
- ◆料金／1,800円（税込）
- ◆最小催行人数／2名以上（定員4名まで）
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／江雲堂（越前町江波24-44-1）



loco tabi
24

老舗和菓子屋さんで習う “越前のさかな” 生菓子づくり体験



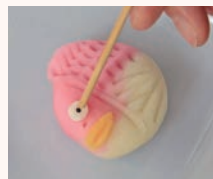
かわいい“さかな”の形をした練り切り体験



このプログラムでは、越前陶芸村近くにお店を構える老舗の和菓子屋さん「江雲堂」で、練り切りを使ったかわいい“さかな”の形の生菓子づくりを体験できます。和菓子の話や作り方のコツを教わりながら、自分の手で越前町らしいカニやタイなどのかわいい生菓子を作ってみましょう。慣れてきたらオリジナル作品に挑戦してみてもいいです。

＜information＞

- ◆実施期間／13:00～16:00の間で随時募集
※月曜を除く
- ◆行程／生菓子づくり体験（所要時間約1時間）
- ◆料金／1,800円（税込）
- ◆最小催行人数／2名以上（定員4名まで）
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／江雲堂（越前町江波24-44-1）



loco tabi
25

味噌づくり体験と グルテンフリーな大豆モンブラン



自分で仕込むお味噌は愛着ひとしお&美味しいスイーツも



無農薬栽培・減塩薬無化学肥料の米農家でもある「丹生寺坂農園」。そこで作られた自家製米麹を使って、気軽に味噌づくりを体験してみませんか？味噌の文化や素材の話などを聞きながら味噌を仕込みます。味噌づくりの後は、大豆を使ったモンブランづくりにも挑戦！自分で絞る大豆クリームには、美容に効果があるといわれるイソフラボンがたっぷりです。

《information》

- ◆実施期間／10:00～16:00の間で随時募集
※水曜を除く
- ◆行程／味噌づくり体験～大豆モンブランづくり体験
(所要時間約2時間)
- ◆料金／3,500円(税込)
- ◆最小催行人数／2名以上
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／丹生寺坂農園（越前町東内郡4-604）



loco tabi
26

米ぬか焼きチーズタルトづくり と米ぬかパワーのはなし



自然の力「米ぬかパワー」を食べて聞いて



無農薬栽培・減塩薬無化学肥料の米農家でもある「丹生寺坂農園」。そこで作られた「米ぬか」を使って焼きチーズタルトづくりを体験してみませんか？現役の若手米農家の寺坂さんによる自然農法の話や、知られざる米ぬかパワーの話聞きながら、タルトづくりを楽しみましょう。

《information》

- ◆期間／10:00～16:00の間で随時募集 ※水曜を除く
- ◆所要時間／約1時間30分
- ◆料金／2,700円(税込)
- ◆最小催行人数／2名以上（定員20名）
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／丹生寺坂農園（越前町東内郡4-604）



loco tabi
27

はまな味噌づくりと麴のお勉強



福井県の郷土料理「はまな味噌」を手作りしよう



無農薬栽培・減塩薬無化学肥料の米農家でもある「丹生寺坂農園」。そこでつくられた麹を使って福井県の郷土料理である「はまな味噌」づくりを体験します。はまな味噌とは、ナスの具などが入ったほんのり甘めのおかず味噌で、ご飯のおともやお酒のつまみにピッタリです。

《information》

- ◆実施期間／10:00～16:00の間で随時募集
※水曜を除く
- ◆所要時間／約1時間
- ◆料金／2,700円(税込)
- ◆最小催行人数／2名以上（定員20名）
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／丹生寺坂農園（越前町東内郡4-604）



loco tabi
28

神社参拝の作法を学びながら 織田家ゆかりの劔神社参拝



地元かたりべが織田の歴史を案内



越前町織田に鎮座する劔神社は、越前国の二の宮で織田家ゆかりの社です。織田信長をはじめとする織田一族発祥の地「織田」の歴史を神社の参拝方法などをあらためて、地元ボランティアガイドと一緒に学ぶことができます。 ※チャオの大判焼き付！

《information》

- ◆実施期間／10:00～17:00の間で随時募集
※月曜・火曜を除く
- ◆行程／劔神社参拝～周辺散策
～織田文化歴史館見学（所要時間約1時間30分）
- ◆料金／1,500円(税込)
- ◆最小催行人数／2名以上
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／越前町織田文化歴史館（越前町織田153-1-8）



loco tabi
29

学芸員が案内する☆ ようこそ「越前焼」の世界へ



あなたの知らない「越前焼」の世界にどっぷりつかろう



越前焼は、平安時代から続く焼物で日本六古窯として日本遺産にも認定されています。学芸員が福井県陶芸館や越前古窯博物館、近隣の窯元へご案内し、「越前焼」の魅力を深く説明いたします。知られざる「越前焼」の世界にきっと魅せられることでしょう。

※越前焼の器でいただくお抹茶体験（生菓子付）

《information》

- ◆実施期間／9:00～15:00の間で随時募集
※月曜、祝日の翌日、年末年始を除く
- ◆行程／福井県陶芸館・越前古窯博物館（90分）
～窯元見学（60分）
- ◆料金／2,300円(税込) ※企画展開催中は別途追加代金要
- ◆最小催行人数／1名以上
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／福井県陶芸館（越前町小曾原120-61）



loco tabi
30

プロの世界へようこそ 本格「越前焼」体験



越前焼伝統の技を窯元から学び、職人気分で器をつくる



越前焼は、平安時代から続く焼物で日本六古窯として日本遺産にも認定されています。産地である越前町で窯元と触れ合い職人の技を間近で見学後、実際に自分の手で電動ろくろを使って本格的な陶芸を体験します。

※作品の受け取りは、体験窓口でのお渡しまたは郵送での対応となります。（送料別途要）

《information》

- ◆実施期間／9:00～15:00の間で随時募集
※月曜、祝日の翌日、年末年始を除く
- ◆行程／越前焼窯元見学（60分）～
陶芸体験（電動ろくろ体験）（30分）
- ◆料金／4,500円(税込)
- ◆最小催行人数／1名以上
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／福井県陶芸館（越前町小曾原120-61）



loco tabi
31

漁師と行く漁船クルーズと 水中ドローンで海中探検



漁船乗船＆水中ドローンで越前の海を体感しよう！



福井県下一の漁獲量を誇る『越前町』で、漁師が案内する漁船クルーズと、浜辺からの水中ドローン体験で越前の海を味わい尽くしましょう！

※荒天により遊漁船が欠航の場合は中止となります。
※状況によっては、欠航が当日決定の場合もありますのでご了承ください。

《information》

- ◆実施期間／7月から9月末までの間の10:00～15:00までの間で随時募集
- ◆所要時間／約2時間
- ◆料金／3,500円(税込) ※小学生以上から
- ◆最小催行人数／4名以上（定員12名）
- ◆予約／希望日の3日前の17時までに申込
- ◆集合場所／越前町観光連盟（越前町厨71-335-1）



事前
申込

越前焼窯元の工房見学も出来ます

- ① 見学を希望する日時でお申込
- ② 見学可能か折り返しご連絡
- ③ 当日、ご案内の指定場所へ

詳しくはこちら／



豊彩窯



踏青舎



司辻陶房



日向工房



風来窯

