# 福井の大人気丼、再び集結！



◉写真はイメージです。

FUKUDON CUP 2017
SINCE 2014

同時開催
第2回 福井商工会議所 会員大会
ふくい「食」と「技」フェスティバル

# 福井カップ2017

**10.14 sat - 15 sun 10:00-17:00**
※15日(日)10:00-16:00

会場 福井県産業会館（福井市下六条町103番地）




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（福井テレビ企画開発部内）

☆詳しくは…
福井県　検索

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

見逃せない
自慢の丼、
大集合！

どんどん食べたい！

# 本福丼

福井県公式ガイドブック

福井県 ふくどんけん

【特集】
定番からご当地丼まで！
ふくい福丼めぐり

ピックアップ！
福井のおいしい丼

海鮮丼／うな丼／カツ丼／肉丼／
バラエティ丼／天丼／ベジ丼・カフェ丼／
洋食丼／玉子丼／中華丼

どんどん食べたい！

# 福井本丼

福井県公式ガイドブック

福井県 ふくどんけん

## CONTENTS

2017年9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（2017年7月末日現在）のデータをもとに作られています。料金も制作時の税込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。
◎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。









04 特集
## ふくい福丼めぐり
～定番からご当地丼まで！一挙紹介～

06 勝ち山ボッカケ／海鮮丼／醤油カツ丼
07 ボルガライス／ソースカツ丼／浜の活丼
08 若狭路海鮮どんぶり／へしこ丼／鯖ンバ

応援コラム
中小企業・小規模事業者の皆様へ
66 マル経融資について
82 小規模企業共済について

MAP
100 あわら市・坂井市
102 大野市・勝山市・永平寺町・池田町
104 福井市
106 鯖江市・越前市・南越前町・越前町
108 敦賀市・美浜町・若狭町
110 小浜市・おおい町・高浜町

112 福丼本INDEX






＊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。



## 丼店舗紹介

09 海鮮丼（76店舗）
～新鮮な海の恵みを食するよろこび～
29 うな丼（4店舗）
～肉厚ジューシーな旨味を堪能～
31 カツ丼（75店舗）
～ジューシーなカツを秘伝のタレで食す～
51 肉丼（53店舗）
～旨味たっぷりの肉をたらふく食せ～
67 バラエティ丼（32店舗）
～一味違った豊富な美味しさが嬉しい～
77 天丼（16店舗）
～サクサクな食感をお腹いっぱい楽しむ～
83 ベジ丼・カフェ丼（11店舗）
～フレッシュでヘルシー、そして美味しい～
87 洋食丼（10店舗）
～洋のテイストをご飯と共に味わう～
91 玉子丼（9店舗）
～ふわふわ玉子とダシのホッとする味わい～
95 中華丼（14店舗）
～スタミナ満点の旨味を堪能する～

ふくいの食材ばなし
53 ①若狭牛　55 ②ふくいポーク　61 ③三ツ星若狭牛
70 ④山うに　72 ⑤杉箸アカカンバ　75 ⑥柑なんば
86 ⑦越のルビー　90 ⑧いちほまれ　92 ⑨九頭竜まいたけ
94 ⑩福地鶏　98 ⑪黒河マナ













＼定番からご当地丼まで！／

# ふくい福丼めぐり

勝ち山ボッカケ　海鮮丼　醤油カツ丼　ボルガライス　ソースカツ丼　浜の活丼　若狭路海鮮どんぶり　へしこ丼　鯖ンバ

新ブランド米「いちほまれ」で注目を集め、山海の幸にも恵まれた福井県は、
その素晴らしい食材を生かした“丼文化”が息づいています。
2014年9月には全国丼連盟より『丼の聖地』として認定。
ベーシックな丼から一風変わった丼まで、県内にはさまざまな丼が点在しています。
そんな福井の丼、通称「福丼」の魅力を探るべく、
食いしん坊の女子2人が福井を代表する“福丼”を実食！
福井県プロジェクト実行委員長の野坂氏をナビゲーターに、
福丼カーに乗って福井県内各地の丼をめぐります。




### 福井県とは？

福井県はお米の代表品種「コシヒカリ」の発祥地。ソースカツ丼などの名物に支えられ、「カツレツ」の消費も日本一です。そんな福井県は2014年9月29日、「福井県」改め「福井県（ふくどんけん）」として、47都道府県に先駆け、丼文化先進県の名乗りを上げました。器の中に知恵と工夫、おもてなしの気持ちを込めて。福井県は、福井が誇る山海湖の食材を生かした丼文化を広く世界に発信していきます。

## 「勝ち山ボッカケ」【勝山市】





### 伝統料理をアレンジした進化系

勝山に伝わる伝統料理「ぼっかけ」をモチーフに誕生したのが、「勝ち山ボッカケ」。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、勝山の食文化や風習を伝える工夫で、勝山の新名物として注目されています。

















## 「海鮮丼」【坂井市】

### 港町周辺エリアで旬の海の幸を

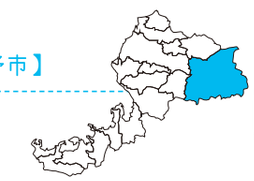
かつては北前船の寄港地として栄えた三国湊。現在は漁港として越前がにや甘エビなどの水揚げで知られています。三国の漁は日帰り漁なので魚の鮮度が抜群！ 福井県民の間でも、うまい魚のメッカとしておなじみです。坂井市三国エリア周辺は、旬の海鮮を使った丼を食べられるお店も多数。地魚のおいしさを堪能できます。








## 「醤油カツ丼」【大野市】



### 醤油でヘルシー！カツ丼の新定番

福井のカツ丼に新風を吹き込んでいるのが、醤油カツ丼です。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はヘルシー志向の人にも人気で、今やカツ丼の新定番に。








## 「ボルガライス」【越前市】

### 大人気！ 越前市の名物メニュー

オムライスの上にカツを乗せたボルガライスは、越前市武生地区の名物メニューです。デミグラスやトマトソース、ホワイトソース、オリジナルソースなど味わいは多彩。玉子もシンプルなオムライスからふわとろまで、各店の個性が光ります。喫茶店や食堂など、いろんなお店の味を食べ比べるのも一興です。
















## 「ソースカツ丼」【福井県全域】

### ソースが決め手！福井のソウルフード

福井県出身の料理人・高畠増太郎氏が大正時代に考案したと伝えられるソースカツ丼。氏が帰郷して以降、そのおいしさは徐々に福井県民の間に浸透しました。今では定食屋や食堂、そば店、居酒屋、さらにはスーパーのお弁当売り場まで、多彩なお店で味わえ、まさに福井県民のソウルフードとなっています。








## 「浜の活丼」【越前町・南越前町】



### 越前海岸発、活きのいい海の丼

「浜の活丼」は、越前町と南越前町河野地区の民宿・旅館・お食事処で味わえるランチメニュー。越前海岸の旬の地魚を中心とする活きのいい魚を福井米のご飯とともにいただく丼は、至福の味わいです。雄大な日本海を臨む越前海岸をドライブがてら、越前の海で獲れたプリプリの海の幸を存分に味わって！

# 「若狭路海鮮どんぶり」

【嶺南エリア】







## ① 贅沢な蟹丼…1,980円

若狭路ご膳

MAP P109 F-2



**日本海で水揚げされた未冷凍のカニ身を丼に**

敦賀港近くの赤レンガ倉庫内に店を構え、毎日仕入れる新鮮な魚介類は、地元でも人気。日本海の味覚の王様カニを食べやすく丼にした甲羅丼は、カニミソと大粒イクラがたっぷり入り、抜群の人気を誇る。

### 赤レンガ 生け簀の甲羅

☎0770-47-6338



敦賀市金ヶ崎町4-1
赤レンガ倉庫内
営(平日) 11:00～14:00
(平日夜)18:00～21:00(L.O.)
(日・祝日)11:00～14:00
16:30～18:00
休毎週水曜日 P60台




## ② 海鮮ぶりユッケ丼…1,058円

MAP P100 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 漁火丼…1,500円

若狭路ご膳

MAP P109 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 浜の活丼…2,376円

MAP P106 B-5



**定置網元が営む宿の新鮮素材の丼**

3月から10月までの定置網で水揚げした朝獲れの新鮮な海の幸を楽しめる。網元直営の宿だからこその珍しい素材と出会えることも!? 予約なし、食事のみの利用も可。一度行ったらまた来たくなること、間違いなし。

### 網元の宿 あお来

☎0778-48-2575



南条郡南越前町糠長島106-1-6
営10:00～18:00
休12/31、1/1、不定休あり
P5台




## ⑤ 漁師の贅沢丼…2,160円

若狭路ご膳

MAP P111 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32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

☎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)




## ⑥ 竹割海鮮焼サバちらしずし…1,296円

MAP P105 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。

### 居肴屋 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




## ⑦ 海鮮丼…1,350円

MAP P105 E-3



**朝獲れの魚7～8種類！ 福井をまるごと味わう**

福井県産の魚や野菜、米などにこだわり、料理はすべて手作り。福井ならではの味を提供している。丼は海鮮丼の他種類も豊富。カウンター・テーブル・小座敷があり、一人でもグループでも多目的に利用できる。

### 魚いち

☎0776-21-5558



福井市手寄1-4-1 アオッサ3F
営11:00～15:00(L.O.14:00)
17:00～22:00(L.O.21:00)
休毎週火曜日
Pチケットサービス有




## ⑧ 恵びす大黒丼(松)…3,291円

MAP P109 F-2



**昼限定、越前若狭の宝飯**

丼屋以上をコンセプトとしたお店。昼限定の唯一無二の豪華海鮮丼「恵びす大黒丼」。夜は海鮮丼の他、大将本日おすすめ酒肴で、地酒やワインで一杯。数奇屋造りの和空間で非日常の贅沢を味わう。

### うお吟(敦賀魚河岸海鮮丼うお吟)

☎0770-21-2328



敦賀市相生町21-3
営11:30～14:00
17:00～20:00
(土日祝)11:30～17:00
(ネタが無くなり次第終了)
休毎週水曜日(祝日の場合は営業)
Pなし(周辺に駐車可)




●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## ⑨ 海の幸丼…1,620円

MAP P106 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。)　P20台




## ⑩ 蟹甲おひつまぶし…1,500円

MAP P109 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　☎0770-47-5313



敦賀市若葉町1-1531
さかな街内
営10:00～18:00
休不定休
P さかな街駐車場使用可




## ⑪ 北前でぇば丼…2,160円

MAP P106 B-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2,700円となります
休不定休　P20台




## ⑫ のっけごはん 長兵衛…2,138円 若狭路ご膳

MAP P109 F-1



**舌の肥えた地元客のリピート率No.1丼！**

地元の女性ファンも多いのっけごはんシリーズで一番人気の「長兵衛」。地魚を中心に新鮮な魚介を贅沢に盛り込み、自家栽培コシヒカリを使用した酢飯との相性も抜群。平日限定の特別な丼、ぜひ味わってみて。

### 海辺の宿 長兵衛　☎0770-23-7818



敦賀市名子43-3
営11:00～14:00(L.O.13:30)
　17:30～21:00(L.O.19:30)
休毎週月曜日　P50台




## ⑬ 三国湊 甘海老てんこ盛り丼…1,998円

MAP P100 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




## ⑭ めかぶ丼…900円

MAP P106 A-2



**日本海の恵みを越前焼の器で味わう**

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。鮮度抜群の地魚とめかぶを豪快に乗せた丼は食べ応えも十分。器は越前焼を使用し、目と舌で楽しめるのも嬉しい。旅の思い出にもなる一杯だ。

### 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
http://www.echizen-marutaya.jp/




## ⑮ 地魚たっぷり海鮮丼…950円

MAP P105 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




## ⑯ 海鮮丼…2,160円

MAP P106 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 あらいそ　☎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






若狭路ご膳…『若狭路ご膳』提供店　…『浜の活丼』提供店

●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 17 てんはま丼…1,500円 若狭路ご膳

MAP P111 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.)
休不定休 P6台




## 18 海鮮丼…1,620円

MAP P109 F-2



### 当店でしか食べられない自慢の丼

県外から何度もリピーターがいるほど長年不動の人気丼。日本海の魚を特製ダレにくぐらせ、大葉のかかったご飯の上に乗せた一品。とろろ、イクラ、ウニ、甘エビをあしらえば当店自慢の海鮮丼が完成。

**御食事処 きよう** ☎0770-24-0172



敦賀市莇生野80-13-12
営11:00～20:30
平日のみランチ営業
11:00～14:00
(繁忙期はランチ営業がない場合あり)
休毎週水曜日 P5台




## 19 海鮮丼…2,600円

MAP P100 B-3



### 三国の地魚てんこ盛り、ボリューム満点海鮮丼

地元三国産の新鮮な旬の海の幸が盛りだくさん、ボリュームたっぷりの海鮮丼！見た目にも鮮やかで、食べて大満足の至極の一品だ。店の外には日本海が広がりロケーションも抜群。県内外からのお客で賑わう。

**お食事処 田島** ☎0776-81-7800



坂井市三国町宿1-17-42
営(平日)
11:00～18:00(L.O.17:30)
(土・日・祝)
11:00～16:00(L.O.15:30)
17:00～20:00(L.O.19:30)
休毎週木曜日 P20台




## 20 海鮮てんはま丼…1,300円 若狭路ご膳

MAP P111 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




## 21 海鮮丼…1,590円 若狭路ご膳

MAP P111 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、福井県産醤油で味わって。

**お食事処 濱の四季** ☎0770-53-0141



小浜市川崎3-5
営(平日)
11:00～14:30(L.O.14:00)
(土日祝)
11:00～20:30(L.O.20:00)
休毎週水曜日(祝日の場合は営業)
P80台




## 22 ずわい蟹夫婦丼…3,500円

MAP P105 E-3



### オスとメスの蟹、ひとつの丼で贅沢に！

オスのズワイ蟹とメスのセイコ蟹を1つの丼で堪能!ズワイ蟹の本場＆丼の聖地“福井県”でしか味わえない究極のズワイ蟹丼、11月限定販売＆要予約なのでお見逃しなく。老舗魚屋直営店こまつやは、JR福井駅から車で5分。

**お料理 こまつや** ☎0776-23-0198



福井市照手1-4-4
営12:00～14:00
18:00～21:00(完全予約制)
休毎週火曜日 P5台




## 23 彩花の海鮮丼…2,808円

ご来店の際はお電話をお願いいたします。MAP P100 B-3



### 旬の魚介を贅沢に！ 目でも舌でも楽しめる

老舗魚問屋の系列店。日本海で獲れる旬の新鮮な魚介がたっぷり乗った海鮮丼は、おいしく見た目も華やかだ。古民家を再利用した店内は、落ち着いた和の趣でゆっくり過ごせる。こだわりの懐石・御膳も美味。

**御料理 彩花** ☎0776-81-3300



坂井市三国町神明3-6-25
営11:30～15:00(L.O.14:30)
17:00～21:00(L.O.20:30)
休毎週木曜日 P6台




## 24 敦賀鯛の炙り入り若狭贅沢丼…1,800円 若狭路ご膳

MAP P109 F-2



### 地物をふんだんに！ 宝箱のような豪華丼

地元鮮魚店直営、厳選素材を選りすぐった海鮮丼専門店。若狭名物へしこを使った若狭丼をはじめ、丼メニューは100種類以上。魚介類はもちろん、福井県名物ソースカツ丼や福井ポークを使った角煮丼も人気。

**海鮮ダイニング丼** ☎0770-22-3590



敦賀市若葉町1-1531
日本海さかな街内
営11:00～18:00(L.O.17:30)
休年中無休 P100台






●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 25 豪快海鮮丼…2,500円

MAP P104 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(平日)11:00～15:00
(L.O.14:30)※夜は予約制
(土日祝)
11:00～15:00(L.O.14:30)
17:00～20:30(L.O.20:00)
※GW、お盆、年末年始、夏季(7/1～8/31)は、土日祝と同じ時間で夜も営業
休毎週水曜日　P17台




## 26 海鮮丼…1,404円

MAP P103 E-2



### 10種類以上の日本海の海の幸が満載

気軽な定食から各種宴会まで多目的に利用できる割烹料理店。一番人気の海鮮丼は福井市中央卸売市場直送の新鮮な魚介類満載。その他、50年継ぎ足しの秘伝のタレを使った国産うな丼、名物ソースかつ丼もおすすめ。

**割烹 峰** ☎0779-88-0751



勝山市郡町1-230
営11:30～14:00
17:30～24:00
休毎週月曜日　P25台




## 29 海鮮丼(なぎさ汁付き)…3,200円

MAP P100 A-2



### 鮮度抜群な魚介が9種、納得の豪華海鮮丼

三国港で水揚げされた鮮度抜群の魚介9種類がてんこ盛り。見て満足、食べて納得の豪華丼だ。カニ、甘エビ入りの特製なぎさ汁と食べれば、おいしさもアップ。東尋坊唯一の水産会社直営店で値段も手頃。

**株式会社 やまに** ☎0776-81-3240



坂井市三国町安島64-1
営8:00～17:00(L.O.16:30)
休年中無休　P50台




## 30 旬の海鮮丼…1,580円

MAP P107 E-2



### 旬の素材がたっぷりの豪快な海鮮丼

色鮮やかな魚介類、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




## 27 浜の活丼…1,404円

MAP P106 B-2



### 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




## 28 せいこ蟹ぶりトロトロ丼…1,080円

※宅配・持ち帰り専門　MAP P107 E-4



### 脂の乗ったブリとセイコガニの共演

日本料理の技が生きる駅弁や空弁、鯖寿司などで全国でも注目の店。ご飯の上に脂の乗ったブリを敷き詰め、セイコガニを乗せた丼は、とろとろのブリとカニの旨味が一体となった至福の丼。店頭販売ほか配達も可。

**株式会社一乃松 セントラルキッチン** ☎0778-21-2211



越前市三ツ口町77
営8:30～17:30(弁当惣菜販売)
休年中無休　P5台




## 31 山うに海鮮丼…1,080円

MAP P107 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




## 32 かんすけ丼…1,800円

MAP P107 E-2



### これぞ漁師の心意気、北陸の旨い魚大集結！

越前町の漁師が釣り上げた魚を中心に新鮮な海の幸をふんだんに味わえる店。かんすけ丼は、福井沿岸をはじめとする日本海の海鮮を盛り合わせた贅沢な味わい。旨い魚が食べたいときには、足を運んでみて！

**かんすけ** ☎0778-42-8458



鯖江市小黒町1-3-28
営11:30～14:30(L.O.14:00)
17:30～22:30(L.O.21:30)
休毎週水曜日　P25台






…『浜の活丼』提供店　…『勝ち山ボッカケ』提供店

●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 33 あじ丼…1,080円

MAP P105 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




## 34 ミニ海鮮丼…864円

MAP P101 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飯は、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.)
（金・土曜日、祝前日）
16:00～23:00(L.O.)
休毎週木曜日　P52台




## 35 特上海鮮丼…1,300円

MAP P105 F-3



### 目利きが厳選！ 朝獲れ特上海鮮丼

鷹巣定置網ほか、県内外への卸業も営む鮮魚のエキスパートが福井市中央卸売市場内で営業。鷹巣定置網は漁場から約15分と近く、水揚げ直前まで魚が生きているのが強み。朝獲れ魚の活きの良さはまさに別格の味！

**群青 群青惣菜部** ☎0776-54-5335



福井市大和田1-101
ふくい鮮いちば内
営9:30～14:30(L.O.14:00)
休毎週日曜日、祝日、一部水曜日
P2000台




## 36 海坊主丼…2,480円 若狭路ご膳

MAP P109 F-2



### 20種の海鮮をあふれんばかりに盛った豪快丼

2017年4月に日本海さかな街にオープン。鮮魚店直営店の強みを活かし、新鮮でリーズナブルな魚介類を毎日仕入れている。店名から名付けた海坊主丼は20種類のネタをあふれんばかりに盛り付けた一番人気の丼。

**豪快鉄板焼き 海坊主** ☎0770-47-5594



敦賀市若葉町1-1531
日本海さかな街内
営10:00～18:00
休年中無休　P200台




## 37 海鮮丼…1,650円

MAP P108 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




## 38 天然地魚海鮮丼…1,620円 若狭路ご膳

MAP P109 F-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




## 39 まっ田せいこ丼…3,780円

MAP P104 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




## 40 笑顔の海鮮丼…1,850円

MAP P104 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
P10台





若狭路ご膳…『若狭路ご膳』提供店

●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 41 滝の川丼ぶり…3,240円

MAP P105 F-4



### 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。2017年6月には福井市御幸に別邸が誕生。

**地魚もてなし 滝の川** ☎0776-43-0930



福井市御幸4-12-1
営9:00～14:00
17:00～22:00
休毎週月曜日 P20台

本店（越前町）
丹生郡越前町白浜16-19-2
☎0778-39-1120




## 42 お刺身丼…1,944円

MAP P109 F-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 P10台

**まるさん屋 福井片町**
☎0776-43-0991
福井市順化2-19-19




## 43 海鮮カフェ丼…1,382円

※本メニューは鯖江店では提供していません。 MAP P107 E-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）
11:00～15:00（L.O.14:00）
（ディナー）
平日/17:30～22:00
週末/17:30～23:00
休毎週火曜日 P15台




## 44 柑なんばのピリ辛海鮮ユッケ丼…972円

MAP P111 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 P3台




## 45 海鮮ちらし丼…1,728円

MAP P111 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） P20台




## 47 松前海鮮丼…1,800円

MAP P109 F-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




## 46 海鮮丼…1,200円

MAP P111 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 P30台




## 48 海鮮丼…1,500円

MAP P111 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魚介をたっぷりと福井県産のしゃりに乗せた。豊かな小浜の恵みを味わうことができる逸品。

**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 P20台




●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 49 白身魚の漬け丼…1,500円 若狭路ご膳

MAP P111 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 ☎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 P3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）




## 50 ひろし丼…1,580円 若狭路ご膳

MAP P109 F-2



**海鮮12種をふんだんに盛り込んだ贅沢な丼**

新鮮なネタを一度に味わえる鮮宴丼ひろしの看板メニュー。鯛、マグロ、カンパチ、カジキマグロ、ネギトロ、赤海老、帆立、サーモン、北寄貝、〆鯖、イカ、タコなど12種類の海鮮をこの一杯で食べ比べよう！

### 鮮宴丼 ひろし ☎0770-47-5978



敦賀市若葉町1-1531
日本海さかな街内
営10:00～18:00
休年中無休 P200台




## 51 松原丼…1,580円 若狭路ご膳

MAP P109 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10:00～18:00
（夏季は延長営業有り）
休日本海さかな街に準ずる
P300台




## 52 活イカ海鮮丼…2,700円

MAP P104 A-5



**思い出に残る鮮烈な味わいの活イカ海鮮丼**

創業45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




## 53 イカ丼…1,450円 若狭路ご膳

MAP P108 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9:30～18:00
休不定休 P30台




## 54 海鮮丼…1,300円

MAP P105 F-3



**鮮魚がたっぷりの豪華な海鮮丼に大満足！**

米は美山産コシヒカリ使用。天然物の鮮魚を中心に新鮮な海の幸がたっぷり乗った海鮮丼は、大満足の一品だ。掘りごたつ、テーブル席、ソファー、カップル席あり。いろんなシーンでゆったり楽しめる。

### 錦場 四ツ居 ☎0776-57-0006



福井市南四ツ居1-9-21
営17:30～翌1:00
（L.O.深夜0:30）
休毎週水曜日 P50台




## 55 海鮮丼…1,200円 若狭路ご膳

MAP P109 F-2



**敦賀港水揚の新鮮魚介を使った、人気の海鮮丼**

日帰り入浴ができ、スケート場を併設するホテルニューサンピア敦賀のレストラン人気ランチメニューは、地物の新鮮な魚介類を使った女性にも食べやすい上品な海鮮丼。ディナーは海鮮重が堪能できる。

### ニューサンピア敦賀 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.20:30）
休無休 P220台




## 56 「おけや」特製海鮮丼…2,300円

MAP P106 A-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




●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 57 五膳屋特製 海鮮丼…1,500円

MAP P107 E-3



**その日の新鮮な魚が10〜13種類も！**

鮮魚店が運営する居酒屋なので常に新鮮な魚を提供できるのが強み。真心のこもった料理も定評がある。海鮮丼は新鮮な魚が10〜13種の豪華さ。職人がこだわりのシャリで握る寿司も美味。魚の他に肉料理もあり。

**福井酒家 五膳屋** ☎0778-25-4455



越前市上太田町29-15-1
カワイビル1F
営11:00〜14:00(L.O.13:30)
17:00〜23:30(L.O.23:00)
休毎週火曜日 P20台




## 58 季節の海鮮と旨さばのあぶり丼…1,600円

MAP P100 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




## 59 漁火丼…1,890円

MAP P100 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




## 60 開高丼®…11,400円(ハーフサイズ6,800円)

MAP P106 A-2



**海の宝石箱と言わしめた「唯一無二」の丼**

越前産セイコガニ8杯を余すところなく使った豪快かつ繊細な丼。プチプチした外子、ホックリした内子。濃厚なミソとカニ身が口の中で一体となり、冬の日本海が広がる。11月8日〜12月末まで。要予約・数量限定。

**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)
休年中無休 P15台




## 61 海鮮変わり丼…1,000円 若狭路ご膳

MAP P111 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




## 62 蟹・フグ・小鯛笹漬丼…4,320円 若狭路ご膳

MAP P111 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 特製漬け海鮮丼(上)…1,620円

MAP P105 F-3



**特製ダレに魚介7種を漬け込んだ名物丼**

自家製醤油ダレに漬け込んだ魚介7種類の海鮮丼。刺身とはまた違った風味豊かな味わいだ。トッピングの卵黄も特製漬けで、味に深みが増し、抜群のうまさ。小盛864円・並盛1,080円。上丼は贅沢にイクラ入り。

**まごころ屋 ますよね** ☎0776-43-1553



福井市大和田1-101
ふくい鮮いちば内
営9:30〜14:30(L.O.14:00)
休毎週日曜日・祝日
(水曜日不定休)
P100台




## 64 海鮮丼…2,000円

MAP P107 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






●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。 

## 65 浜の活丼…1,900円

MAP P106 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



丹生郡越前町梨子ヶ平2
営11:00～16:00
休毎週木曜日　P30台




## 66 うみ・ぼ～ずの海鮮丼…1,200円 若狭路ご膳

MAP P110 D-4



### 若狭湾で獲れた新鮮な魚介類を使った海鮮丼

地元大島漁協直送の旬の地魚を日替わりで。ダシのきいたアラ汁と地元野菜を使った名田庄漬けもセットで味わえる。道の駅内にあり、グルメ・買い物に便利。町内産の野菜や果物で作るジェラートもおすすめ。

**道の駅 うみんぴあ大飯** ☎0770-77-4600



大飯郡おおい町成海1-1-2
営9:00～18:00
（フードコートは10:00～17:00、ジェラートコーナーは9:00～17:30）
休第1・3月曜日　P30台




## 67 お魚屋さんの海鮮丼…1,490円

MAP P106 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




## 68 豪海丼…1,980円 若狭路ご膳

MAP P109 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




## 69 超海鮮丼…2,160円 若狭路ご膳

MAP P109 F-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




## 70 日替り海鮮丼…1,500円

MAP P106 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




## 71 梅ずし海鮮のっけ丼…1,980円

MAP P108 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




## 72 浜活丼…1,620円

MAP P106 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




●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 73 さとうみ丼…1,296円

若狭路ご膳

MAP P110 C-3



### 高浜の海の幸と名産杜仲茶の海鮮丼

高浜の海の幸と高浜名産杜仲茶のコラボメニュー。地魚をしょうゆ漬けにした海鮮丼に山芋とろろを添え、高浜名産杜仲茶をトッピング。丼に使った地魚のアラ汁付きで、高浜の里海の幸をまるごと味わえる。

**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
P30台
http://egami.info/genji/




## 74 やまね旬彩海鮮丼…1,620円

若狭路ご膳

MAP P111 F-3



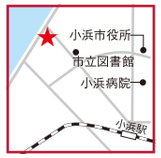
### ギュッと詰まった海の幸を絶景と共に堪能

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




## 75 季節丼…1,620円

若狭路ご膳

MAP P111 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




## 76 背甲丼…3,800円

MAP P105 F-2



### お昼限定！ セイコガニまるごと2杯の贅沢丼

福井市内では珍しい越前がに取扱店認定店。仕入れ、茹で、丁寧な身出しまでを店で行い、美しく盛りつけた丼は、手を汚すことなくセイコガニの繊細な旨味をまるごと堪能できる。解禁から12月末まで（要予約）。

**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.)
17:00～23:30(L.O.22:30)
休毎週月曜日（祝日の場合は営業）
P30台




●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。



肉厚ジューシーな旨味を堪能。

# うな丼

## ① うなわさ丼…880円

MAP P100 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




## ② まかない丼…820円 若狭路ご膳

MAP P108 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.kl.mmnet-ai.ne.jp/~uosan/




## ③ うな丼…2,900円

MAP P105 F-3



**こだわりうなぎを関西風に焼き上げた絶品丼**

厳選したうなぎを毎朝ていねいに捌き、関西風に香ばしく焼きあげる。外はカリッと中はフワッとした絶妙の食感のうなぎがタレと交わり、ご飯が進む。蒲焼きとご飯を一緒に蒸し上げた「せいろ蒸し」もおすすめ。

### うなぎや

☎0776-54-8700



福井市高木中央2-4118
営11:00～14:00
17:00～21:30
休毎週水曜日　P10台




## ④ ひつまぶし丼…1,945円

MAP P101 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 ほんだ

☎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




●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。


若狭路ご膳…『若狭路ご膳』提供店

ジューシーなカツを
秘伝のタレで食す。



# カツ丼

## 1 ソースかつ丼…890円

MAP P101 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




## 2 純けいかつ丼…788円

MAP P102 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




## 3 高級ソースカツ丼…2,800円(要予約)

MAP P100 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




## 4 玉子かつ丼…850円

MAP P100 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




## 5 ソースカツ丼…860円

MAP P109 F-2



**食べ応え満点！ 本格派やわらかロース**

脂控えめのやわらかロースカツが、器からあふれんばかりに盛られた丼。「お客様の満足、感謝の心」が詰まった一杯だ。敦賀市内を一望できるアル・プラザ敦賀6Fフードコート内、セルフサービスながら味は本格派。

**上野家** ☎0770-22-8511



敦賀市白銀町11-5
アルプラザ敦賀6F
営10:00～20:00(L.O.19:30)
(アルプラザ敦賀に準ずる)
休不定休(アルプラザ敦賀に準ずる)
P1300台




## 6 おさかな屋さんの熟成SK(しょう油かつ丼)…1,026円

MAP P103 E-4



**熟成鯖カツで作る、大野発祥の醤油カツ丼**

老舗鮮魚店をリニューアル、カフェスタイルで魚料理を味わえる。酒粕と味噌に漬け込んだ熟成鯖のフライ、野菜ソムリエと老舗醤油屋が開発した醤油タレ、大野産コシヒカリと、大野伝統の食文化が詰まった一品。

**うおまさcafé** ☎0779-66-2745



大野市明倫町9-10
営(ランチ)11:30～なくなり次第
(カフェ)18:00まで
休毎週火曜日、第1・3・5日曜日
P15台




## 7 福井名物ソースカツ丼…1,000円

MAP P102 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[永平寺参道店]** ☎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




## 8 醤油カツ丼…970円

MAP P107 E-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




●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 9 しょうゆカツ丼…840円

MAP P103 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。なかでもしょうゆ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　P20台




## 10 醤油かつ丼…860円

MAP P105 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




## 11 ソースカツ丼…507円

MAP P107 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




## 12 玉子上カツ丼…1,100円

MAP P105 E-3



**老舗おそば屋さんのとろとろ玉子上カツ丼**

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。名物の玉子上カツ丼は、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～（売り切れ次第終了）
休毎週日曜日　P15台




## 13 茶屋のソースカツ丼…920円

MAP P105 E-4



**茶屋ならではの味、ダシ香るソースカツ丼**

米は大野産コシヒカリ、豚は国産豚を使用。ソースは茶屋で人気の自家製そばダシをブレンドしたオリジナル。店は足羽山の山頂にあり、四季を通して、桜・あじさい・紅葉など自然を感じながら食と酒を楽しめる。

### 大久保茶屋

☎0776-36-0306



福井市足羽山公園内
NHK塔前広場内
営11:00～20:00(火・木・日)
11:00～21:00(金・土)
※予約は22:00まで。ランチは16:00まで。夜は要予約
休毎週月曜日夜、第1・2・3水曜日夜
P15台




## 14 天下統一丼…950円

MAP P103 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11:00～14:00
（平日）17:00～21:30
（日・祝日）17:00～21:00
休毎週水曜日　P3台




## 15 醤油カツ丼…760円

MAP P103 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




## 16 ソースカツ丼セット…1,100円

麺類…手打ちそば・うどん・ラーメン すべて冷温メニューあり MAP P100 C-3



**福井名物ソースカツ丼、手打ちそばを味わえる**

あわら温泉街の中にある食事処。麺類、丼物、定食、居酒屋メニューまで多彩な味わいが揃う。ソースカツ丼と麺類が選べるセットは手打ちそばとの組み合わせが人気。アットホームな雰囲気も心地いい。

### お食事処 桂馬

☎0776-77-1530



あわら市温泉3-608
営11:00～13:30
18:00～21:30
※金曜は23:30まで営業
（土曜）18:30～23:30
休毎週日曜日　Pなし




●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 17 醤油カツ丼…780円

MAP P103 E-4



### 大野発祥！ あっさり醤油カツ丼第1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




## 18 ソースかつ丼…850円

MAP P105 E-3



### やわらか! ヒレ肉ソースかつ丼

柔らかなヒレ肉のカツを使用したソースかつ丼。そばとのセットメニューあり。生姜焼丼、カツカレー（辛口）、鶏唐定食、おろしそばも人気メニュー！ガレリア元町アーケード内、福井駅前から歩いて5分。

**お食事処 ほていや** ☎0776-23-4626



福井市中央1-12-6
営11:00～23:00(L.O.22:30)
休毎週火曜日夜




## 19 ムートーカーオ…850円

MAP P105 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




## 20 ヒレカツ丼定食…1,296円

MAP P105 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、途中から目玉焼き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




## 21 かつ丼…540円

MAP P105 E-2



### 数種類の秘伝のタレとそば店のかえしを配合

そば店から生まれたかつ丼専門店。数種類の秘伝の醤油をブレンドした100年続く伝統の丼タレは、同店オリジナルのかえしと配合され、丼を最高の一品に仕上げている。福井でおなじみのソースかつ丼もあり。

**かつ丼のかつさと** ☎0776-53-5858



福井市高木中央1-309-1
営11:00～23:00(L.O.22:30)
休年中無休 P34台




## 23 福井ポークのソースカツ丼…799円

MAP P105 E-3



### 福井ポークを贅沢に！ 割烹ソースカツ丼

柔らかな肉質を追求し、こだわりの飼料で育てた福井ポークを贅沢に使用。旨味と肉汁を逃がさないよう天ぷら鍋でカラリと揚げたカツは、割烹ならではの旨さ。ひと味違った極上のソースカツ丼、ぜひご賞味あれ。

**くずし割烹 ぼんた** ☎0776-43-0997



福井市中央1-2-1 ハピリン1F
営11:30～23:00
休なし P なし
http://www.surprisenet.jp/kuzushi/




## 22 しょうゆかつ丼…750円

MAP P103 E-4



### カツと野菜たっぷりのすっきりしょうゆ味!!

大野産コシヒカリを使い、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 P3台




## 24 ダシカツ丼…800円

MAP P108 D-6



### くるま屋特製ダシにつけたカツ丼

手作りで仕込んだ特製ダシをカツにつけたオリジナルのダシカツ丼。ソースカツ丼とはひと味違うあっさりとした旨味は、食べやすいおいしさ。地元産の米を使ったご飯も、ダシカツの旨味を引き立てている。

**くるま屋** ☎0770-62-1236



三方上中郡若狭町安賀里75-1-6
営11:00～14:00
17:00～21:00
休毎週月曜日
（祝日の場合は営業、翌日休）
P有




●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 25 福井のWカツ丼（ソース＆醤油）…430円

※持ち帰り専門　MAP P105 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




## 26 ソースカツ丼…850円

MAP P103 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 不定休　P 15台




## 27 ソースカツ丼…680円　若狭路ご膳

MAP P108 D-3



**スパイシーソースが決め手のカツ３枚！**

国道27号線沿いのドライブイン。味の決め手は３枚のカツに絡んだスパイシーソース。ご飯は美浜産のおいしいお米あきさかり。名田庄漬け、お味噌汁付き。リピーター多数、大満足のおいしさをぜひ味わって。

**五湖の駅**　☎0770-32-3339



三方郡美浜町久々子72-1
営9:30～17:00
（土日祝は17:30）
※食事処は10:30～16:00
休年末年始　P 50台




## 28 豚ロース6種ミルフィーユソースカツ丼…810円

MAP P107 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
休毎週日曜日　P 15台




## 29 シシリア風カツ丼…950円

MAP P105 E-3



**シシリアオリジナル、洋風ソースカツ丼**

開業40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




## 30 玉子かつ丼…780円

MAP P107 E-1



**創業以来72年愛され続ける「鉄板玉カツ」**

創業72年、12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0:00（L.O.23:00）
休毎週火曜日　P 12台




## 31 555勝丼…599円

MAP P105 F-3



**ロースカツ5枚でボリュームたっぷり！**

「安い、早い、おいしい」の3拍子揃ったソースカツ丼専門店。555勝丼は、大盛りご飯300gにカツ5枚のボリュームで破格の599円！ これ一杯で満足できること、間違いなし！ 福井名物おろしそばもあり。

**ソースかつ丼 福井家城東店**　☎0776-29-0147



福井市城東4-29-5
営11:00～23:00
休年中無休　P 16台




## 32 ソースカツ丼…830円

MAP P105 F-3



**地元福井のコシヒカリで安心のおいしさを**

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。一粒一粒がふっくらつやつやの県産コシヒカリが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（じんえもん）**

［新保店］
☎0776-52-6011
［駅前店］
☎0776-28-5505

［新保店］福井市新保町7-9-1 ワイプラザグルメ館新保店内
営11:00～21:00（L.O.20:30）　休無休　P あり
［駅前店］福井市大手2-6-5 福井プラザホテル1F
営（平日）11:00～14:30（L.O.14:00）17:00～23:00（L.O.22:30）
（土日祝）12:00～14:30（L.O.14:00）17:00～21:30（L.O.21:00）
休無休　P なし




●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 33 醤油カツ丼…880円

MAP P103 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　P25台




## 34 玉子天カツ丼…880円

MAP P100 D-6



**えび天ぷらと豚カツが同時に味わえるお得丼**

大きめのえび天と豚カツを並べ、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えびとカツに玉子が絡み、食べ飽きないおいしさだ。

そば処 **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10:30～16:00
休不定休　P多数(アミ駐車場)




## 37 ソースカツ丼…800円

MAP P105 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37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・4火曜日(お昼は営業)
P10台




## 38 しょうゆカツ丼…770円

MAP P103 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




## 35 ソース玉カツ丼…900円

MAP P105 E-3



**半熟目玉焼きがソースカツに絡みつく一品**

ソースカツ丼に半熟目玉焼きを乗せたオリジナル。ソースカツととろーり玉子の旨味が一体となったいいとこどりの丼だ。店舗は田舎造り風で落ち着く佇まい。JR福井駅から徒歩約5分、観光やビジネスにも便利。

そば処 **三国屋** ☎0776-22-3019



福井市大手2-15-8
営11:00～14:30
休毎週日曜日、祝日　P6台




## 36 重ねソースカツ丼…1,220円

MAP P100 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




## 39 タルタル醤油カツ丼…850円

MAP P103 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が堪能できる。

**田嶋屋** ☎0779-66-2620



大野市新庄19-19-1
営11:30～14:00
17:30～20:30
(ご飯がなくなり次第終了)
休毎週月・木曜日の夜　P20台




## 40 カツ丼…864円

MAP P109 F-2



**世代を超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






●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 41 ヘルシーカツ丼…880円

MAP P105 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




## 42 天空の醤油カツ丼…1,080円

MAP P103 E-4



### “天空の城”を模した大野名物 醤油カツ丼

平成29年4月17日、大野駅前にオープンした和風居酒屋。昼は定食や大野名物の醤油カツ丼を提供。夜は大野の地酒を楽しめる。外観は白壁と黒柱、内観は古い梁や床石タイルを残した和モダン空間で落ち着ける。

**D's BAR** ☎0779-64-5293



大野市日吉町17-10
営11:00～14:00
17:00～23:30(L.O.23:00)
休毎週日曜日　P10台




## 43 ぶっかけ醤油カツ丼…650円

MAP P103 E-4



### レモンとダシ醤油のさっぱり味で女性にも

ミルフィーユ風に重ねて揚げたカツを使用。レモンを絞り、ダシ醤油をぶっかけて食べるあっさりした味わいは女性にもおすすめだ。県内に数少ない手打ちうどん専門店で、丼とうどんのセットメニューも人気。

**手打ちうどん 真邑** ☎0779-66-5656



大野市中保9-12-19
営11:30～15:00(L.O.14:30)
17:30～21:00(L.O.20:30)
休毎週木曜日　P15台




## 44 ソースかつ丼…800円

MAP P103 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ねぎ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
17:00～19:30
休毎週水曜日　P5台




## 45 黒龍吟醸豚ソースかつ丼…1,800円

MAP P105 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(平日)11:00～15:00
(土・日・祝日)11:00～15:00
17:00～20:00
休年中無休　P8台




## 47 激辛ソースカツ丼…800円

MAP P105 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




## 46 ぜいたく丼…1,300円

MAP P100 D-4



### いろいろフライを２つの味でもりもりと！

田園風景の中にあり、定食メニューが充実。ぜいたく丼はピーマンの肉詰をデミソースで、かつとエビフライ、野菜フライはソース味でと、ひとつの丼で２つの味が楽しめる。しじみの味噌汁も丼の味を引き立てる。

**とんかつエビフライ かつ昇** ☎0776-72-8448



坂井市坂井町蔵垣内32-19-10
営11:00～20:30
(ランチは13:30まで)
休毎週月曜日　P10台




## 48 ソースカツ丼…740円

MAP P108 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




●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 49 玉子かつ丼…970円

MAP P100 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、豚肉はiTQi（国際味覚審査機構）で3年連続で三ツ星を受賞したやまと豚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 あわら本店　☎0776-77-3814



あわら市舟津10-29
営10:00～23:00(L.O.22:45)
休不定休　P40台




## 50 福井が一番 ソースカツ丼…1,050円

※持ち帰り専門　MAP P105 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




## 53 しょうゆカツ丼…840円

MAP P103 E-4



**大根・ネギ・かつお節入りでおろしそば感覚**

創業22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




## 54 玉子カツ丼セット…1,000円

MAP P107 E-1



**ミニそばがセットでサラリーマンに人気！**

福井鉄道神明駅すぐそばにある昔ながらの食堂。とろとろの玉子がカツと絡んだ玉子カツ丼は、シンプルな味付けで食べ飽きない。ミニそば（またはうどん）がついて食べ応え充分。サラリーマンに人気が高い。

### ふたばや　☎0778-51-1208



鯖江市神明町2-8-9
営11:00～17:30
休毎週水曜日　P6台




## 51 カレーカツ丼…1,000円

MAP P100 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




## 52 玉子かつ丼…850円

MAP P103 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。

### 福彩り食堂 のむら屋　☎0779-88-1392



勝山市元町2-13-32
営11:00～14:30(L.O.)
17:00～20:30(L.O.)
休毎週水曜日　P14台




## 55 醤油カツ丼…885円

MAP P103 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）




## 56 自然薯とろろカツ丼…1,200円 若狭路ご膳

※自然薯とろろの生産状況により、ご提供できない場合があります。MAP P110 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






●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 57 洋風カツ丼…800円

若狭路ご膳

MAP P111 F-3



**分厚くてジューシー！ ロースカツ丼**

分厚くカットしたロースカツを自家製ソースにくぐらせて、たっぷりキャベツの上へ！ ツヤツヤのコシヒカリとベストマッチのうまさ、ぜひ一度味わってみて。JR小浜駅から徒歩1分、ビジネスにも観光にも便利。

### ホテル 若杉本館

☎0770-52-0900



小浜市駅前町7-16
営11:30～13:30
17:00～21:00(L.O.)
休年中無休　P30台




## 58 ソースカツ丼…600円

MAP P102 C-3



**福井名物の定番だからこそのこだわりを！**

1本丸ごとの豚ロースを丁寧に手切り。ラードでカラリと揚げた熱々のカツを、地元人気店の秘伝ソースにくぐらせる。ガス釜でふっくら炊きあげたコシヒカリは、福井県認証の永平寺町産特別栽培米と、こだわり満載。

### 道の駅 禅の里

☎0776-64-3377



吉田郡永平寺町清水2-21-1
営(飲食コーナー)11:00～14:30
(物産コーナー)10:00～19:00
休第3水曜日、年末年始
P普通車46台、大型車2台




## 59 ソースカツ丼…750円

MAP P107 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




## 60 しょうゆかつ丼…450円

※持ち帰り専門　MAP P110 C-3



**オリジナル醤油ダレでさっぱり美味しい**

福井産のおいしいお米を中心に地元の野菜や魚を使った弁当販売店。厚切りのかつの上に特製の醤油ダレをかけたさっぱり味のかつ丼弁当は、食べ飽きないおいしさだ。土日祝日に営業しているのもうれしい。

### みのり弁当

☎0770-72-1206



大飯郡高浜町宮崎63-1-1
営8:00～17:00
休1/1　P10台




## 61 ソースカツ丼…800円

MAP P103 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




## 62 おろし醤油カツ丼…750円

※夜は税別750円となります。　MAP P103 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.23:00)
日曜17:30～23:00
(最終入店21:00 L.O.22:00)
休毎週水曜日　P8台




## 63 玉子かつ丼…780円

MAP P103 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)
休不定休　P10台




## 64 和風カツ丼…850円

MAP P108 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　P15台






●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 65 名物カツ丼…918円

MAP P105 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(L.O.15:30)
17:00～21:30(L.O.21:00)
休毎週水曜日
第1・3火曜日 夜の部
P20台




## 66 若狭路しょうゆかつ丼…800円 若狭路ご膳

MAP P110 D-4



**地元で愛されて30年、元祖しょうゆかつ丼**

精肉店直営のお店。一押しはしょうゆかつ丼。とんかつがおいしいのはもちろんのこと、決め手は、生姜がたっぷり入った秘伝の醤油ダレ。ご飯、キャベツ、ネギとの相性も抜群でやみつきになること間違いなし。

### ㈲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)11:00～18:30
(日曜日・祝日は14:00まで)
休毎週水曜日　P10台




## 67 元祖ソースカツ丼…880円

MAP P105 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.)
休毎週水曜日
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

### 大和田分店
☎0776-52-1468　福井市大和田2-402　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

### 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

## 68 ソースかつ丼…880円

MAP P108 C-3



**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。かつ丼は豚ロース、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　P15台




## 69 和風かつ丼(みそ汁付き)…950円

MAP P108 D-4



**ソースカツ丼と並ぶ人気の和風かつ丼**

九州産の豚肉を使ったカツを自家製のダシで煮て、玉子でとじたやさしい味わい。ソース味の洋風かつ丼と並ぶ人気メニューだ。定食、ステーキ、丼物など手作りの味に定評があり、地元で愛されている。

### レストラン喫茶 来人館　☎0770-45-1835



三方上中郡若狭町三方12-10-1
営11:00～19:45
休毎週火曜日　P40台以上




## 70 カツ丼…890円

MAP P105 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
P12台




## 71 しょうゆカツ丼(ヒレ)…750円

MAP P103 E-4



**野菜たっぷり！ カラフルカツ丼**

鉄板ハンバーグやパスタから、めん類・丼物・定食まで豊富なメニューで、お子様メニューや日替わりランチもあり、おひとり様からご家族まで気軽に利用できるレストラン。しょうゆカツ丼は、野菜がたっぷり乗ったカラフルな一品。

### 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
P11台






●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。 

## 72 おろしダシカツ丼…870円 若狭路ご膳

MAP P108 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11:00～15:00
※夜は予約のみの営業
休年末年始(12/31～1/2)
P50台




## 73 玉子カツ丼…750円

MAP P107 E-3



**揚げたてカツ、フワフワ玉子の食感を楽しむ**

昭和な雰囲気が心地よい食堂。県産米を使用し、素材にもこだわった玉子カツ丼はふんわり仕上げた玉子の柔らかさが上品な味わい。やさしい味のフワフワ玉子はカツとの相性が抜群！武生名物中華そばもおいしい。

**若竹食堂** ☎0778-22-2543



越前市深草2-2-11
営11:00～15:00
休毎週木曜日 P6台




## 74 ソースカツ丼…950円

MAP P105 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




## 75 豚ヒレカツ丼…777円

MAP P107 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




●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。


若狭路ご膳…「若狭路ご膳」提供店

旨味たっぷりの肉をたらふく食せ。



# 肉丼

## ① 直火焼ビーフステーキ丼…1,490円

MAP P105 F-2



**ステーキ専門店の味！ 直火焼ステーキを丼で**

1950年代のアメリカンダイナーの雰囲気をそのまま再現したステーキ・ハンバーガー専門店。本格的な直火焼ステーキを丼で気軽に味わえる。専門店ならではの香ばしい肉の旨味を、丼で豪快に味わおう。

**アメリカンレストラン イーワイズ** ☎0776-63-6227



福井市大和田2-518
営(平日・土曜・祝日)
(ランチ)11:30～15:00
(ディナー)17:30～22:00
(L.O.21:00)
(日曜日)11:30～21:00(L.O.20:30)
休毎週火曜日、第1月曜日のディナー
P26台 http://american-grill-eys.com/




## ② 牛すじ丼…650円

MAP P105 F-3



**牛すじに卵黄が乗ってボリューム満点！**

2時間じっくり煮込んだ地元若狭牛のすじ肉はうまいの一言。牛すじの上に乗った黄身と青ネギの彩りも食欲をそそる。地元産コシヒカリ使用、手作り漬物、みそ汁付き。福井市中央卸売市場内にあり、目利きが通う。

**あらや食堂** ☎0776-53-0688




福井市大和田1-101
ふくい鮮いちば内
営4:30～14:30
休毎週水曜日、毎週日曜日、祝日
P100台




## ③ ホルモン丼…600円

MAP P107 E-3



**人気メニューを丼に！ 野菜たっぷりホルモン丼**

創業24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。ホルモン丼は、人気メニューのホルモン煮を丼にしたもの。

**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




## ④ ドラゴンライス…518円

MAP P109 F-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




## ⑤ 湯けむりレジェン丼…3,564円

MAP P100 C-3



**若狭牛とわさび醤油の絶妙なマッチング**

サンビーフ斉藤牧場直営店。自社牧場で愛情込めて育てた若狭牛のサーロインステーキを贅沢に盛った伝説の丼は、極上霜降り肉とあっさりしたわさび醤油が相性抜群。福井県が誇るブランド牛を贅沢に味わえる。

**牛若丸** ☎0776-77-1230



あわら市舟津45-3-1
営11:00～14:30(L.O.14:00)
17:00～22:30(L.O.22:00)
休毎週火曜日 P20台




## ⑥ ミニチャーシュー丼…480円

MAP P107 E-3



**厚切り豚肉とトロトロ卵の絶品ハーモニー**

密かにリピーターが多いミニチャーシュー丼。チャーシューはLLサイズの豚バラ肉を半日かけて丁寧に仕込み、厚切り3枚をほかほかのご飯の上に。味噌と醤油の2種類の自家製タレが肉の旨みを引き立てている。

**うどん坊 山むろ** ☎0778-22-0699



越前市神明町1-8
営11:00～15:00
17:00～19:45(L.O.)
(土日祝)11:00～19:45(L.O.)
休毎週水曜日 P11台




## ⑦ サクラ肉のすき焼丼…780円

MAP P105 E-4



**低カロリー高タンパク馬肉で福井に元気を！**

馬刺と和食の店、馬乃屋が新しい丼をプロデュース。福井の地野菜で甘みを、サシの入った肉でコクをプラス。たっぷりの馬肉は適度な歯応えで噛むほどに旨味が広がる。食べ応えも味わいも大満足のスタミナ丼だ。

**馬乃屋** ☎0776-35-0803



福井市渕4-702
営11:00～14:00
17:00～23:00(L.O.22:30)
(金・土曜日・祝前日)
17:00～24:00
休毎週水曜日(祝日・祝日前は営業)
P40台
http://umanoya.net/




### ふくいの食材ばなし①

こんな県産食材が使われているよ!!

**◉若狭牛**

柔らかくきめ細やかな肉質で人気の若狭牛。品質規格は近県の銘柄牛と比較しても厳しく、5段階の肉質等級の4等級以上のみを若狭牛として販売。上品なサシの甘みはとろけるような味わいで、ステーキ丼や牛丼など、ちょっと贅沢な丼として味わえます。福井県ではトレーサビリティ情報を公開し、安心・安全にも配慮しています。




●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 8 ブタ丼…750円

MAP P105 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11:00～20:30(L.O.)
休毎週水曜日　P20台




## 9 ステーキ重…1,250円

※宅配・持ち帰り専門　MAP P107 G-3



**雑誌初登場！ ヤミツキ間違いなしのうまさ**

宅配丼をオープンして約20年間、丼物、弁当を主として地域で親しまれている。常連客を大切にしたいという思いから、これまでグルメ雑誌等の取材は断ってきたが、今回特別に初掲載！ヤミツキになる味をぜひ。

**オーマート** ☎0778-42-3320



越前市新在家町10-9-2
営9:00～19:00
休毎週月曜日夜　Pなし




## 10 トロトロラフテー丼…800円

MAP P105 E-3



**沖縄料理ラフテーで作る究極の賄い丼**

沖縄料理店 南風で人気の賄い飯がメニューに登場！豚の三枚肉を醤油、黒糖、泡盛等でトロトロになるまで煮込んんだ自家製ラフテーと旨味たっぷりの煮汁で作った特製タレを熱々のご飯の上へ。とろける旨さは格別！

**沖縄料理 南風(ばいかじ)** ☎0776-25-2345



福井市中央1-21-40
北ノ庄ビル1F
営18:00～24:00(L.O.23:30)
休毎週水曜日　Pなし




## 11 どて飯(すじ煮丼)…702円

MAP P107 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




## 12 ローストビーフ丼…1,300円

MAP P105 E-3



**ローストビーフを惜しみなく味わう**

低温調理でじっくりと仕上げた自家製ローストビーフを惜しみなく乗せた贅沢な丼。噛み締めるほどに肉の旨味を堪能できる。串・魚介類・炭火焼の店として定評があり、雰囲気、料理、価格、どれをとっても納得。

**織々屋** ☎0776-27-4004



福井市中央3-4-14
営17:30～24:00(L.O.23:00)
休毎週日曜日　Pなし




## 13 にぎわいステーキ丼…2,160円

MAP P107 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)
P30台




## 14 ユー・アイ丼…800円

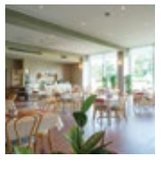
MAP P105 E-4



**柔らかいふくいポークと甘辛いタレに温泉玉子付き**

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、甘辛いタレで絡めた柔らかいふくいポークを器からはみ出んばかりに乗せ、その上に温泉玉子をトッピングした人気の豚丼。

**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




### ふくいの食材ばなし②

こんな県産食材が使われているよ!!

## ◉ふくいポーク

豚の品種として代表的なランドレース種に大ヨークシャー種、デュロック種を組み合わせた（三元交配）福井のブランド豚です。身が締まって脂が乗った肉質づくりのため、飼育農家は衛生管理、温度管理を徹底。ストレスの少ない環境で育ったふくいポークは、良質のたんぱく質、ビタミンB1も豊富で、カツ丼にも用いられています。





●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 15 美ビンバ丼…700円

MAP P105 E-3



**箸が止まらない！ 食べ応えあるおいしさ**

福井県議員会館内にあり、障がいのある方の就労訓練場所として元気に営業。大根、ほうれん草、卵など地元食材を使った美ビンバ丼はしっかりと味付けされ、箸が止まらなくなるおいしさ。価格もリーズナブル。

**議会食堂 あすわ** ☎0776-20-0532



福井市大手3-17-1
福井県議員会館内
営11:30～15:30
休毎週土・日曜日、祝日　P20台




## 16 猪丼…700円

MAP P102 C-6



**猪肉と野菜をダシでシンプルに煮込んだ丼**

池田産猪肉を玉ねぎやきのこなどの野菜とダシで煮込んだシンプルな丼。ほどよく脂が乗った猪肉は食べ応えがあり、若い人にも人気。猪肉カレーや鮎の塩焼きも定評あり。昔ながらの喫茶店の雰囲気も心地いい。

**喫茶 香** ☎0778-44-6952



今立郡池田町谷口1-1
営9:30～20:00
休不定休　P6台




## 17 焼肉丼…800円

MAP P105 F-4



**パンチの効いた焼肉とたっぷり野菜で大満足**

福井テレビ1階にある喫茶店の焼肉丼は、知る人ぞ知るスタミナ満点メニュー。濃厚なタレに絡めた焼肉は柔らかくてジューシー。炒めた野菜の上に盛り付けた栄養満点の一品。熱々の味噌汁とともにめしあがれ。

**喫茶 メルサ** ☎0776-25-6296



福井市問屋町3-410
福井テレビ内
営9:00～18:00
休年中無休　P20台




## 18 若狭牛石焼ごはん…2,000円

1日限定10食　MAP P100 B-2



**若狭牛を贅沢に約100g、お好みの焼き加減で**

自分でお好みに焼いた熱々の若狭牛をご飯に乗せて。調理長オススメのタレも肉の旨味を引き立ててくれる。付け合わせの温泉玉子やおろしそばとの相性もぴったり。日本海が一望できるロケーションもうれしい。

**休暇村 越前三国** ☎0776-82-7400



坂井市三国町崎15-45
営11:30～14:00(L.O.13:30)
休年中無休　P80台




## 19 ステーキ丼…1,944円

MAP P107 E-1



**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11:00～14:00
16:30～22:00(L.O.21:30)
休毎週火曜日、第2水曜日
P22台




## 20 八戒丼…800円

MAP P105 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
休毎週水曜日　Pなし




## 21 ハラミ丼…800円

※持ち帰り専門　MAP P107 E-3



**目利きの肉厚ハラミと秘伝のタレがマッチ！**

創業43年、越前市民にこよなく愛されている精肉店。「ハラミ丼」は、肉のエキスパートが目利きした肉厚のハラミを秘伝のタレで味付けした自信作。濃厚でいてさっぱりしたタレが旨味を引き立てる。

**さんきち精肉店** ☎0778-23-7729



越前市京町1-5-29
営9:00～18:30
休毎週水曜日　P5台




## 22 芝政ジンギス丼…980円

MAP P100 C-2



**芝政ワールド新名物ジンギスカンを丼で**

30年以上愛されてきた芝政ワールドの名物料理“ジンギスカン”が、そのまま丼に。秘伝のタレに漬け込まれたラム肉は味わい深く、ヘルシーかつジューシー！ 芝政ワールドの新名物、ぜひ一度味わってみて。

**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




●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 23 軍鶏家丼…950円

MAP P107 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。軍鶏家丼は、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のせた丼。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




## 24 ネギタン塩丼…800円

MAP P107 E-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




## 25 ローストビーフ丼(スープ付き)…1,400円

MAP P109 F-2



**この一杯に凝縮！ 贅沢ローストビーフ丼**

じっくりと旨味を閉じこめたローストビーフが黄身と混ざり合い、濃厚な味わい。さわやかなヨーグルトソースと玉ねぎの甘みが効いたタレを絡めれば、ボリュームがありながらも飽きが来ずペロリと食べられる。

**旬味酒好処 優々** ☎0770-47-5079



敦賀市市野々町1-9-12
営17:00～23:00
(L.O.フード22:00　ドリンク22:30)
休毎週月曜日
第3日曜日(翌日祝日の場合は営業)　P有




## 26 花びらステーキ丼…1,944円

MAP P105 E-3



**みんな大好き！ 2週間熟成花びらステーキ丼**

器からはみださんばかりにご飯を覆いつくす肉は2週間熟成された牛ステーキ。特製卵黄ソースと低温調理されたフォアグラがアクセントになり、なんとも贅沢な味わいだ。+100円でサラダ、前菜のセットも可。

**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.21:00)
休毎週月曜日・第3火曜日
Pチケットサービス有




## 27 炙りローストビーフ丼…745円

MAP P105 F-4



**隠れ人気メニュー、ローストビーフが丼に**

塩だしおろしそばが看板メニューのそば店。隠れ人気メニューのローストビーフをビッシリ敷き詰め、贅沢な丼に。希少部位「ハネシタ」を使ったジューシーで柔らかい肉は女性にもおすすめ。ディナータイム限定。

**蕎麦Dining 一福** ☎0776-63-6825



福井市成和1-3106
KENJIビル1F
営(平日)12:00～14:00
17:00～24:00
(土・祝)17:00～24:00
休毎週日曜日(連休時は営業)
P11台




## 28 豚丼…730円

MAP P107 E-2



**豚肉と玉ねぎのシンプルな味わい**

甘めのタレをこってり絡めた豚肉と玉ねぎは、シンプルながらごはんと好相性。お好みで卵をのせるとまた違った味わいに。定食・うどん・そば・中華・丼物などメニューも豊富で、幅広い層に親しまれている。

**大福食堂** ☎0778-51-0775



鯖江市日の出町5-23
営11:00～20:00(L.O.19:45)
休毎週火曜日　P7台




## 29 小浜鶏飯…730円

MAP P111 F-3



**鶏スープで炊いた生姜ご飯の鶏飯丼**

アジアンと欧風料理がメインのレストラン。小浜鶏飯は、茹で鶏を乗せた生姜ご飯を海の醤油“魚醤”を使った特製ソースで味付け。マレーシア、シンガポールなど東南アジア各地で親しまれている味をぜひ！

**ちぐさ ぼんくら** ☎0770-52-0136



小浜市千種1-3-20
千種ビル1F
営11:00～14:30
17:30～23:30
休毎週月曜日　P有




## 30 いのスタ丼…950円

MAP P105 E-3



**県産いのしし肉を使ったスタミナたっぷりの丼**

県産のいのしし肉と玉ねぎ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




●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 31 恐竜ステーキDON…800円

MAP P103 E-2



**恐竜王国勝山で発見！ ワイルドなDONぶり**

恐竜王国勝山で味わうワイルドな丼。きのこ入り炊き込みご飯に、柔らかステーキとトローリ卵が乗っかり、食べ応え満点。まさに恐竜のような豪快なおいしさだ。いろんな味わいを発掘しながら楽しもう。

### 厨ぼうず GRAND Buffet

☎0779-87-3939



勝山市長山町1-5-50
営11:30～14:00(L.O.)
17:30～21:30(L.O.)
休毎週月曜日　P15台




## 32 中華風肉丼…886円

MAP P107 E-3



**オイスター醤油ダレで味付けした焼肉丼**

特製餃子、ほうれんそう麺などオリジナルメニューが多彩に揃う越前市の老舗中国料理店。中華風肉丼は下味をつけた細切り豚肉と玉ねぎ、ピーマンを炒め、特製オイスター醤油ダレで仕上げ。食欲をそそる一品だ。

### 珍々飯店

☎0778-23-1060



越前市国府1-6-8
営11:00～14:00
17:00～21:30
休毎週火曜日　P8台




## 33 カルビ丼…1,280円

MAP P109 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『ぽたん亭』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 ぽたん亭1F
営11:00～14:00
17:00～22:00(L.O.21:00)
休無休　P8台




## 34 デリチキ丼～梅風味～…480円

※持ち帰り専門　MAP P105 E-3



**オリジナル照り焼きチキンのやみつき丼**

西武福井店地下1階にある惣菜店。オリジナル・手作り感あふれるメニューで定評がある。新商品のデリチキ丼は、照り焼きチキンをアレンジし、福井梅と柚子胡椒をプラス。やみつきになること間違いなし！

### 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（西武福井店に準ずる）
P西武福井店特定・指定駐車場あり




…「勝ち山ボッカケ」提供店



## 35 熟成！和牛サーロインステーキどん…980円

MAP P105 E-3



**遠赤外線で焼き上げた柔らか和牛サーロイン**

福井カップ2015のweb投票で金賞を受賞した同店から新しい肉丼が登場！ 遠赤外線で旨味を閉じ込めながら焼き上げた和牛サーロインステーキは、レアな焼き加減で肉の柔らかさも格別。自分へのご褒美にぜひ！

### 丼ぶりダイニング 星みっつ

☎0776-97-9512



福井市中央1-10-9
営(平日)11:00～14:00(L.O.)
17:00～22:30(L.O.)
(土日祝)11:00～14:00(L.O.)
17:00～21:00(L.O.)
休不定休　Pなし




## 36 チャーシュードッ丼…600円

MAP P105 E-3



**自家製チャーシューと温玉、特製ダレが美味**

厚めに切った自家製チャーシューと温泉玉子を乗せ、特製ダレで味付け。黄身をくずして混ぜれば、肉厚のチャーシューと温泉玉子、特製ダレが絡み合い、絶妙な味わい。飲んだ後の〆にもおすすめだ。

### のむ喜

☎070-5148-5959



福井市順化1-23-15
メゾン高野ビル1F
営17:30～翌5:00
休毎週日曜日　Pなし




### ふくいの食材ばなし③

こんな県産食材が使われているよ!!

## ◉三ッ星若狭牛

平成26年7月から認証を開始した福井県の新たな和牛ブランド。若狭牛（★黒毛和種で血統が明確なもの、★県内で12か月以上肥育されたもの、★品質格付け3等級以上かつBMS（さしNO）4以上のもの）の中でも、牛脂中のオレイン酸が55%以上という条件を満たしたものだけが三ッ星若狭牛として出荷。まさに究極の若狭牛です。




## 37 ローストビーフ丼…2,400円（ランチ限定）

MAP P100 B-2



**究極！ 三ツ星若狭牛ローストビーフ丼**

若狭牛の中でもおいしさを増すオレイン酸含量が特に高い「三ツ星若狭牛」のローストビーフ丼をランチで楽しめる。特製タレと柔らかな肉、ほくほくご飯は究極のマッチング。目の前に広がる日本海を眺めながら贅沢に味わおう。

### はれや旅館

☎0776-60-1808



坂井市三国町梶26-45-1
営11:00～14:00(L.O.13:30)
休毎週火曜日　P50台




●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 38 トントン丼…750円

MAP P108 D-3



**まちがいない！ きっとあなたも好きな味**

日替わりランチと日替わり丼が人気のベーカリーカフェ。週に一度は登場するトントン丼は脂がほどよく入った旨味たっぷりの豚肩ロース肉を自家製のタレで焼き上げる。トロトロの温泉玉子と絡めて食べると絶品。

**BRICK HOUSE** ☎0770-32-0691



三方郡美浜町郷市13-2-1
営9:00～17:30
休毎週日曜日 P11台




## 39 つくね丼…631円

MAP P103 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




## 40 国産牛のステーキ丼…500円

※持ち帰り専門 MAP P107 E-2



**水曜日しか販売しない大人気のワンコイン丼**

1948年創業の精肉店。肉だけでなく惣菜や弁当にも力を入れている。数ある弁当の中でも一番人気なのが国産牛のステーキ丼。良質な国産牛の丼が、ワンコインとかなりお値打ち。水曜日限定販売。ぜひご賞味あれ。

**ミート&デリカ ささき** ☎0778-52-4129



鯖江市本町3-1-5
営9:00～19:30
（祝日は19:00まで）
※弁当販売は閉店30分前まで
休毎週日曜日 P2台




## 41 焼肉丼…550円

MAP P107 E-1



**秘伝のタレを絡めた肩ロース肉の焼肉丼**

鯖江市の西縦貫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




## 42 ローストビーフ丼…800円

MAP P103 E-2



**やわらか＆ジューシー焼肉店の自信作！**

特選熟成肉を香味野菜と一緒にロースト。注文を受けてからスライスする。シャキシャキオニオンと特製甘ダレが絶妙のコンビネーションだ。ぷりぷりホルモンと絶品焼肉で地元民におなじみの店の自信作をぜひ！

**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17:00～24:00(L.O.23:00)
休毎週月曜日 P24台




## 43 いのししやき肉丼…680円

MAP P107 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




## 44 吟ちゃん丼（平日限定）…1,080円

MAP P108 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17:00～22:30
休毎週月曜日 P45台




## 45 ホルモン丼…918円

MAP P107 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




…「勝ち山ボッカケ」提供店

●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 46 生親子丼…648円

MAP P111 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




## 47 鶏の揚煮丼…600円

※宅配・持ち帰り専門　MAP P107 E-4



### つゆだく唐揚と白いご飯の相性が抜群

お弁当のすみよしグループのオリジナル人気メニュー「鶏の揚げ煮」を丼にした一品。つゆだくの唐揚が白いご飯に染みて、どんどん箸が進む。テイクアウト・配達のみなので、自宅や職場でゆっくり味わおう。

**有限会社 大八** ☎0778-24-1158



越前市妙法寺町13-4-1
営10:00～16:00
※テイクアウト・配達のみ
休年中無休
P なし




## 48 俺の焼牛丼…880円　若狭路ご膳

MAP P111 F-3



### 特製生姜レモン醤油でさっぱりと召し上がれ

サラダがおいしい洋食レストラン。手作りサウザンドレッシングが入った他にはない味わいは、洋食店ならではのアイデア。生姜レモン醤油も後味さっぱり。どんどん箸が進むヘルシーなおいしさをぜひ堪能して。

**洋食家 がじゅまろ** 若狭路ご膳 ☎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　P 10台




## 49 春之助丼（ステーキ丼）…4,298円

MAP P100 C-4



### とろける脂と風味 若狭牛の極み丼

若狭牛と共に45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
P 60台




## 50 ステーキ丼…1,400円

MAP P103 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　P 20台




## 51 湯楽里丼…980円

MAP P107 E-4



### 若狭牛を贅沢に使用した隠れ人気メニュー

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。旨味の濃い若狭牛を贅沢に使った丼は、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)
P 200台




## 52 若鶏からあげ丼…810円

MAP P105 E-3



### ジューシー、ほくほくタレが効いた唐揚げ

自慢のからあ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、ジューシーな若鶏からあげを堪能したい。

**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　P 16台




## 53 焼き鳥丼…700円

MAP P107 E-2



### 自家製タレの焼き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き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)
P 15台





若狭路ご膳…『若狭路ご膳』提供店

●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

平成29年度

# 中小企業・小規模事業者の皆様へ 事業用資金のご紹介

# マル経融資をご存知でしょうか!?

マル経融資とは「小規模事業者経営改善貸付」の通称です。

## 主な特徴

**担保不要**　**保証人不要**　**低金利**

## 大きなメリット



**限度額 2,000万円**

**福井県・各市町の利子補給を受ければ、支払った利息が戻ります！**

※利子補給は最初の2年間限定です。

［福井市の例］基準金利 1.11%（H29.8.25現在）－福井県補助 0.5%－福井市補助 0.51%＝実質金利0.1%

## 返済期間

**運転資金 7年**
（例）給料・賞与支払、仕入資金、買掛金・手形決済など

**設備資金 10年**
（例）車両購入、工場・店舗改装資金、機械購入資金など

## 融資対象・条件等

①従業員数が卸・小売・サービス業では5人以下、製造業・宿泊業・娯楽業・その他業種では20人以下
②1年以上事業を営んでおり、税金を完納されている方

**融資実行までの流れ**

各地商工会議所・商工会：相談・申込 ▶ 調査・経営アドバイス ▶ 推 薦 ▶ 日本政策金融公庫国民生活事業：審 査 ▶ 融資実行

★マル経融資は、商工会議所・商工会が貴社の経営内容を把握した上で実行されます。内容によっては、融資が実行されないケースがありますので、ご了承ください。　★国・県・市ではマル経融資以外にも様々な融資を用意しております。

お問い合わせ先 **お近くの商工会議所または商工会窓口**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 福井商工会議所 tel.0776-36-8111 | 敦賀商工会議所 tel.0770-22-2611 | 武生商工会議所 tel.0778-23-2020 | 大野商工会議所 tel.0779-66-1230 |
| 勝山商工会議所 tel.0779-88-0463 | 小浜商工会議所 tel.0770-52-1040 | 鯖江商工会議所 tel.0778-51-2800 | あわら市商工会 tel.0776-73-0248 |
| 坂井市商工会 tel.0776-66-3324 | 永平寺町商工会 tel.0776-61-0456 | 福井東商工会 tel.0776-41-0206 | 福井北商工会 tel.0776-56-1610 |
| 福井西商工会 tel.0776-98-5555 | 越前町商工会 tel.0778-36-0800 | 越前市商工会 tel.0778-43-0877 | 池田町商工会 tel.0778-44-6342 |
| 南越前町商工会 tel.0778-47-2174 | わかさ東商工会 tel.0770-45-0222 | おおい町商工会 tel.0770-77-0135 | 高浜町商工会 tel.0770-72-0226 |



一味違った豊富な
美味しさが嬉しい。



## 1 豪傑丼…1,300円

MAP P107 F-3



**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
休毎週木曜日　P5台




## 2 Mix丼…700円

MAP P101 E-4



**一杯で人気3種の味が楽しめる自慢のMix丼**

丸岡町堀水地区国道沿いで朝8時から営業。モーニング、ランチあり。Mix丼は鶏ソースカツ、豚角煮、うなぎの人気3品に温泉玉子が乗った自慢の丼。肉・魚・野菜・豆・卵と多品目を食べられ、医食同源にも。

### いっぷく茶屋 重左エ門

☎0776-60-1516



坂井市丸岡町堀水10-17-1
営8:00～14:30
休不定休　P8台




## 3 イワナのソースフライ丼…800円

MAP P103 G-1



**甘辛ソースがクセになるイワナの絶品丼**

イワナ・山菜料理専門店のいわなやオリジナル丼。カリッと揚がったイワナは肉厚で食べ応え満点。甘辛ソースもイワナフライのふわふわ食感とベストマッチ！ 一度食べたらクセになること間違いなしのおいしさだ。

### いわなや

☎0779-83-1311



勝山市北谷町谷116-10-2
営11:00～16:00
休毎週火・水曜日　P15台




## 4 つれあい丼…1,080円

MAP P106 D-1



**牛肉のちり酢おろしかけ、ネギトロ丼を一つに**

ひとつの器でネギトロ丼と牛肉のちり酢おろしかけがセットに。+350円で丸岡産そば粉を使用した手打そばが付く。料理に使う水、および飲料水はすべて天然水を使用しており、後味まですっきりおいしい。

### 越前二八そば いろは軒

☎0778-34-0007



丹生郡越前町西田中16-5-2
営11:00～20:00
休毎週火曜日　P10台




## 5 ひっで丼DX…1,500円

MAP P107 E-3



**福井県民なら誰もがうなる「ひっで丼DX」**

福井カップ2015web投票バラエティ部門で金賞を受賞したひっで丼。今回はさらにパワーアップしたひっで丼DXが登場！度肝を抜かれるメガ盛りは、一食の価値あり。ぜひ来店して、実物の迫力を体感してみて！

### 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




## 6 炙りへしこ丼…900円

MAP P107 E-2



**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




## 7 焼き鯖まぶし丼…860円

MAP P105 G-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7-13-1
営9:00～18:00
2階レストラン11:00～14:30
休無休　P10台




## 8 海鮮ぼっかけ丼…1,600円

MAP P103 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




…「勝ち山ボッカケ」提供店

●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 9 山うに丼…800円

MAP P107 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** ☎0778-65-3456



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




## ふくいの食材ばなし④

こんな県産食材が使われているよ!!

### ◉山うに

山うには、鯖江市河和田地区で食べられてきた伝統的な家庭の味。柚子と福耳トウガラシ、鷹の爪や塩を丁寧にすり込み練り上げたもので、福井の海産特産品である「塩ウニ」によく似た形状であることから、「山うに」と呼ばれるようになりました。主に薬味として使われており、山うにの風味を生かした福井も登場しています。




## 10 へしこ丼…1,000円 若狭路ご膳

MAP P108 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きへしこのほぐし身を乗せ、大葉を散らした「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




## 11 TO-HU タルタル丼…950円

MAP P107 E-1



### ヘルシーなのに大満足 タルタルがクセになる

あっさりしたササミカツにパリパリの大葉。オリジナル豆腐タルタルが口に広がり、クセになる味。県産コシヒカリを県産梅干しで炊きあげ、さっぱりおいしい。ご飯と具の間にカリカリ梅を散りばめ、食感も楽しめる。

**ごはんや Temana** ☎0778-52-1007



鯖江市丸山町1-6-25
営（ランチ）
11:30～15:00（L.O.14:30）
（カフェ）
14:30～18:00（L.O.17:30）
休毎週日・月曜日 P8台




## 12 おれのばあちゃんのなつかし丼…500円

MAP P105 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




## 13 トリ玉ぼっかけ丼…800円（要予約）

MAP P103 E-2



### 3種類のタマゴを使った贅沢ぼっかけ丼

勝山の郷土料理「ぼっかけ」を贅沢にアレンジ。熱々ご飯にたらこ、あまごの卵、とろ～り温泉玉子の3種の“タマゴ”を乗せて熱々の出し汁をたっぷりかけていただく。登録有形文化財を改修した店内も趣あり。

**旬菜食祭 花月楼** ☎0779-87-1355



勝山市本町2-6-21
営11:00～14:00（L.O.）
17:30～21:30（L.O.）
休毎週水曜日 P6台




## 14 黒海ひね飯…700円

MAP P105 E-3



### ひね鶏と海の幸の創作ごはん！

多彩な食材を個性あふれる料理に仕上げる和風創作料理店。黒海ひね飯はひね鶏そぼろ、ひね皮、豆腐などを昔ながらの醤油ベースで煮込み、その上に福井の魚で仕上げた煮こごりを添えた創作丼。ぜひ味わって。

**食屋 一心** ☎0776-26-1379



福井市文京1-11-25
営17:30～24:30（L.O.23:30）
休毎週月曜日 P8台




## 15 元気ふっかつ丼…980円

MAP P105 E-4



### 疲れた時のこの一杯！ 元気ふっかつ丼

ビタミンB1が豊富な豚肉と山芋のネバネバパワーのコラボレーションで元気をチャージ！醤油ベースのあんかけタレは、わさびが味のアクセントに。栄養ドリンク付きで疲労回復にイチ押しの逸品。ミニ丼も可。

**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
17:00～20:00
休毎週月曜日 P12台






●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 16 さくら御膳…1,350円

若狭路ご膳

MAP P109 G-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




## ふくいの食材ばなし⑤

こんな県産食材が使われているよ!!

### ◉杉箸アカカンバ

敦賀市杉箸周辺では赤かぶらを“アカカンバ”と呼び、伝統野菜として古くから栽培しています。表面は深紅色、果肉は白色で、ゴマと呼ばれる赤い斑点があるのが特徴。肉質は硬いですが、水分が多いため、生で食べると適度な歯応えを楽しめます。酢漬けにすると鮮やかなピンク色に変色。丼を華やかに演出してくれます。



## 17 へし玉丼…780円

MAP P107 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1-8-1-1
営18:00～不定時
休毎週水曜日　P10台




## 18 木の葉丼…770円

MAP P105 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
営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




## 19 パト丼…800円

MAP P105 E-3



**福井初コロンビア料理パト丼でみんな笑顔！**

福井初のコロンビア料理店。パト丼は南米コロンビアのトウモロコシでできたパン“アレパ”と南米風鶏肉煮込みを組み合わせたオリジナル丼。テイクアウトのみ。ホームパーティなどにもインパクト大！

### パブリックハウス おいち

☎0776-43-0809




福井市中央1-22-5
営11:00～15:00
　（火・水・木曜日のみ営業）
Pなし
【お持ち帰り専門店】
リカレバ　☎0776-35-0191
福井市木田町9-20
他電話注文テイクアウトのみ




## 20 鰹のたたき丼…900円

MAP P105 H-5



**あっさりポン酢と薬味たっぷり鰹のたたき丼**

森の中の温泉で和食料理人が作る丼。みょうが・にんにく・大葉・ポン酢で味わう鰹のたたきは湯上がりにおいしいあっさり味。美山産コシヒカリとも好相性。日帰り入浴510円。個室休憩（有料）、無料休憩所あり。

### 福井市美山森林温泉 みらくる亭

☎0776-96-4141



福井市市波38-2
営11:30～14:00（L.O.13:30）
　17:00～20:00（L.O.）
休毎週火曜日　P60台




## 21 鯖の甘露煮と野菜の揚げ浸し丼…864円

MAP P107 E-2



**ほろほろに煮た鯖とたっぷり野菜の丼**

鯖江にちなみ、自家製山椒を入れて、鯖を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
営17:00～23:00（L.O.）
休毎週火曜日　P15台




## 22 穴子丼…1,500円

MAP P105 E-3



**福井の天然穴子蒲焼をリーズナブルに味わう**

福井の旬の魚介類を味わえる割烹料理店。越前沖で獲れた活〆の穴子を蒲焼にした穴子丼は、永平寺のマルハマ醤油に赤酒氷砂糖を使ったコクのあるタレが絶品。米は勝山のこだわり農家・滝本家の無農薬米を使用。

### 間海

☎0776-22-7660



福井市順化2-21-8
営17:00～22:00
休毎週日曜日　Pなし






●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 23 いわし明太丼…930円（自家製梅干し付）

※期間限定　MAP P105 E-3



**いわし、明太子、温玉ご飯がどんどん進む！**

新鮮ないわしにたっぷりの明太子、温泉玉子とご飯に合う具材が大集合! 福井県産コシヒカリのおいしさを引き立て、箸がどんどん進む。その他、丼、麺とのセットメニューも豊富。幅広い年齢層に親しまれている。

### まる八　☎0776-26-8108



福井市御幸1-1-9
営11:00～15:00
（ランチ11:30～14:00）
17:00～21:00
休毎週木曜日　P25台




## 24 ナチュナル丼…1,100円

MAP P107 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




## 25 四季彩丼…800円　若狭路ご膳

MAP P108 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　☎0770-62-9111



三方上中郡若狭町熊川11-1-1
営10:00～17:30（L.O.）
休毎週木曜日、年末年始
P40台




## 26 男丼A・B…各1,000円　若狭路ご膳

MAP P108 D-3



**あなたはどっち？ がっつり大満足丼**

男丼Aは豚の生姜焼き、ソースチキンカツ、コロッケ。男丼Bは特製ソースヒレカツの二段重ね。どちらもみそ汁、漬け物付きで、大食漢も満足できるボリュームだ。もちろん女性の注文もOK！がっつり味わおう。

### 美浜食堂　☎0770-32-0144



三方郡美浜町大藪30-1
営7:00～19:30
休不定休　P20台




## 27 鯖ンバ（単品）…680円　若狭路ご膳

MAP P111 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
http://www.yamato-obama.jp/yamatoan/




## 28 大野半夏生 焼さばネギ丼…750円

MAP P103 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




## 29 穴子寿司丼…1,800円

MAP P108 C-3



**ひと口食べて納得！ 口の中でとろける味わい**

約3時間煮込んだ穴子は、口に入れた瞬間、とろけそうな柔らかさ。それでいて穴子の旨味をしっかり感じられる、まさに絶品。10月だけの期間限定、要予約。穴子寿司の穴子尽くしは、4～7月まで味わえる。

### 漁師の宿 五郎左衛門　☎0770-32-0471



三方郡美浜町日向10-16
営（昼）11:30～（穴子丼は昼のみ）
休不定休　P8～10台
【ごろざむ便り】で検索




### ふくいの食材ばなし⑥

こんな県産食材が使われているよ!!

## ◉柑なんば

柑なんばは、若狭名産 獅子ゆずとコシヒカリの米麹を熟成させた小浜生まれの新調味料。ゆずのフルーティな香りと米麹の甘さ、唐辛子のピリッとした辛味が調和し、料理のほどよいアクセントとなってくれます。小浜の新グルメとして注目の丼「鯖ンバ」にも使われており、その独特の風味が丼の味わいを引き立てています。






●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 30 鯖すき丼…1,000円

若狭路ご膳

MAP P111 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

☎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




スイーツを
使った丼
これが意外にも
美味しい。

# スイーツ丼

## 31 Ichigo Don…680円

MAP P107 E-3



**季節限定！ 地物いちごたっぷりのスイーツ丼**

パフェ感覚で食べられるスイーツ丼。米粉のスポンジをベースに、冬から春にかけて採れる地元産のフレッシュないちごを贅沢に使用。見た目の可愛さにもこだわった人気メニュー。数量限定なのでお早めにどうぞ。

### cafe coil(カフェ コイル)

☎0778-25-5115



越前市稲寄町24-1-27
営(月・木・金・土)
10:00～19:30(L.O.19:00)
(日・火)
10:00～18:00(L.O.17:30)
休毎週水曜日　P6台




## 32 フルーツプリン丼…421円

MAP P107 E-2

写真はイメージです。



**県内産素材を積極的にセレクトしたプリン丼**

フランスのエスプリを感じさせるお菓子だけではなく、昔ながらの和洋菓子や餅、赤飯など幅広い品揃えの人気店。プリンの上にはスポンジ生地と生クリームを絞り、フルーツを彩り良く盛りつけた至福の限定スイーツ。

### ベルジェ・ダルカディ弁慶堂

☎0778-51-0179



鯖江市柳町4-1-16
営(平日)9:00～19:00
(日・祝日)9:00～18:00
休毎週火曜日
(祝日の場合は営業、翌日休)
P3台




●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。



サクサクな食感を
お腹いっぱい楽しむ。



# 天丼

## 1 海老天あわせ…1,300円

MAP P100 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




## 2 天丼…850円

若狭路ご膳

MAP P111 F-3



### エビや野菜が踊る、揚げたてのサクサク感

エビ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** ☎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




## 3 鶏さん丼…1,000円

MAP P109 F-2



### 「けいさん」にちなんだ鶏（けい）さん丼

「けいさん」の名で親しまれる氣比神宮前で営業。国産若鶏の天ぷらを秘伝のタレで味付けした和風天丼は、柔らかくて脂肪が少ないむね肉を使用。ボリューム満点＆ヘルシーで男女世代問わずペロリと食べられる。

**お料理 やまとも** ☎0770-25-8716



敦賀市神楽町1-1-6
営11:30～14:00（L.O.）
17:30～21:00（L.O.）
休毎週日曜日
P神楽商店街駐車場利用可
http://botantei.net/yamatomo.html




## 4 甘えびのかき揚丼…864円

MAP P100 B-3



### カラッと旨みたっぷり甘えびのかき揚丼

越前三国港の甘えびを贅沢に使った特製丼。サクサクのかき揚げに割烹ならではの旨みとコクのある特製しょう油だれが絡まり、甘えびのおいしさを最大限に引き出している。遠方からでも足を運ぶ価値あり。

**割烹 とりや** ☎0776-82-3413



坂井市三国町神明2-1-2
営11:00～14:00（L.O.13:30）
17:00～23:00（L.O.22:30）
休毎週水曜日　P6台
https://www.toriya392.jp/




## 5 天丼…950円

MAP P105 E-3



### 秘伝の出汁に海老天を卵でとじた王道の味

創業62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11:00～20:00
休毎週日曜日、祝日　P4台




## 6 天丼…850円

MAP P100 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10:30～16:00（L.O.15:30）
休毎週火曜日　P20台
http://sobadokoro-aoki.net/




## 7 特製天丼…1,180円

MAP P109 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




## 8 天丼…918円

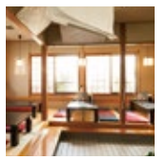
MAP P101 E-6



### 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
土・日・祝日は11:00～15:00
17:00～20:45
休毎週月曜日　P15台






●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## 9 鳥天丼…790円

MAP P105 E-2



**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 彩りかき揚丼…2,138円

MAP P109 F-2



**プリプリ海老かき揚とイクラの相性抜群！**

「天ぷらは素材が勝負」と旬の野菜や新鮮な魚介を厳選。さらにカラリと揚がるよう油の種類や温度も吟味している。胃もたれしないボリューム満点のかき揚げは専門店ならではの味。たっぷりのイクラとも好相性。

### 天勢

☎0770-24-1031




敦賀市中央町2-17-26-11
営11:00～14:00
17:00～23:00
(L.O.フード22:00/ドリンク22:30)
休毎週火曜日　P20台




## 11 寿司屋の天丼…1,400円 若狭路ご膳

MAP P109 F-2



**昼限定のお楽しみ 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。寿司屋の天丼は定番のエビをはじめ、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。季節ごとに違ったおいしさを楽しめるのもうれしい。

### 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




## 12 桜えびの天茶丼…896円

MAP P105 E-3



**一杯で二度おいしい、香る桜えびの天茶丼**

駿河湾直送の桜えびで作るかき揚げが名物。サクサク香ばしい食感とえびの甘み、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






## 13 FAMIふぐ天トロ丼…950円 若狭路ご膳

MAP P110 C-3



**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/




## 14 穴子丼…1,130円

MAP P109 F-2



**どんぶりからはみ出すサクふわの穴子丼**

地下生け簀があり、新鮮な魚介類の旨みを最大限に引出した丼メニューが充実。器からはみ出す穴子丼は一番人気の丼。外はサクサク、中はふんわりの穴子天、ぜひご賞味を。敦賀新名物のレモンラーメンも好評。

### めん魚房 松月

☎0770-23-0296



敦賀市道口36-1
営11:00～21:00
休毎週水曜日　P30台




## 15 活〆穴子天丼…1,580円

MAP P105 F-4



**天然活〆穴子の豪快天丼を専門店で**

天ぷらの老舗が手掛ける穴子天丼。外はカリッと、中はふんわり揚げられた肉厚で大ぶりな穴子に、音を立てて染み込む自慢の丼たれは、ご飯との相性も抜群！ 専門店でしか味わえない穴子の醍醐味をぜひ堪能して。

### (有)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.)
休年中無休　P15台
http://www.yaguruma.com/




## 16 越前三国甘海老天丼…1,080円

MAP P100 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




●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。




自分で積み立てることのできる、将来の生活資金です！

安心で安全！！

# 国がつくった 小規模企業共済

退職金の準備を中小機構がお手伝いします！

## 制度の特徴

### 経営者のための 退職金制度

小規模企業の個人事業主（共同経営者を含む）または会社等の役員の方が廃業や退職後の生活資金、事業再建資金をあらかじめ準備しておく共済制度です。

### 掛金は 全額所得控除

掛金は、全額が「小規模企業共済等掛金控除」として、課税対象所得から控除できます。また、掛金は1,000円～ 70,000円の間で自由に変更できます。

### 受取時も 税制メリット

共済金の受取は、一括の場合は「退職所得扱い」、分割の場合は「公的年金等の雑所得扱い」です。

制度の運営機関／**独立行政法人中小企業基盤整備機構**　tel.050-5541-7171（共済相談室）

☆詳しくは... 小規模企業共済 検索

**☆ お問い合わせは、お近くの商工会議所・商工会窓口へ… ☆**

福井商工会議所 tel.0776-36-8111　敦賀商工会議所 tel.0770-22-2611　武生商工会議所 tel.0778-23-2020　大野商工会議所 tel.0779-66-1230　勝山商工会議所 tel.0779-88-0463
小浜商工会議所 tel.0770-52-1040　鯖江商工会議所 tel.0778-51-2800　あわら市商工会 tel.0776-73-0248　坂井市商工会 tel.0776-66-3324　永平寺町商工会 tel.0776-61-0456
福井東商工会 tel.0776-41-0206　福井北商工会 tel.0776-56-1610　福井西商工会 tel.0776-98-5555　越前町商工会 tel.0778-36-0800　越前市商工会 tel.0778-43-0877
池田町商工会 tel.0778-44-6342　南越前町商工会 tel.0778-47-2174　わかさ東商工会 tel.0770-45-0222　おおい町商工会 tel.0770-77-0135　高浜町商工会 tel.0770-72-0226



フレッシュでヘルシー
そして美味しい。

# ベジ丼・カフェ丼

## 1 彩そぼろ丼…850円

MAP P105 F-4



**昔懐かしいおふくろの味をアレンジ**

とろっとしたそぼろと農家直送コシヒカリを使用。日替わりで多彩な丼や定食が楽しめる。一杯ずつ挽きたてのアイスコーヒーもうれしい。落ち着いた店内は全18席。弁当の注文も可（700円～、予算に応じる）。

### Rcafé　☎0776-65-8322



福井市和田東1-2101
北島第1ビル1F
営8:00～19:00
（ランチ12:00～14:30）
休毎週日曜日、祝日　P7台




## 2 エビアボカド丼…900円

MAP P107 E-3



**野菜たっぷり、エビとアボカドの黄金コンビ**

JR武生駅前、本場のシェフが作るメキシコ料理店。ぷりぷりのエビと美肌の味方アボカドがたっぷり入った丼は、サラダ仕立てでヘルシー。パクチー入りメキシカンフレッシュサルサが食欲を刺激し、クセになる。

### AmigoTacos（アミーゴタコス）　☎0778-21-1523



越前市府中2-2-19
営11:00～21:00（L.O.20:00）
休毎週日曜日　Pなし




## 3 山菜ちらしとろろあぶり丼…650円

MAP P105 H-5



**すし飯と山菜ととろろ芋あぶりのコラボ**

すし飯に山菜をちらし、とろろ芋をかけて香ばしくあぶったオリジナル丼。旬には地元で採れた山菜を、時期外れには先人の知恵で保存した山菜を使用。味見川上流にある伊自良の里で育ったコシヒカリも美味。

### 内くら　☎0776-90-3522



福井市品ケ瀬町5-97
営11:30～14:00
17:00～22:00（L.O.21:30）
休毎週水曜日　P30台




## 4 ロールキャベツのオムトマトDON…1,000円

MAP P107 E-6



**野菜、チーズ、トマトソースで栄養満点！**

北陸自動車道今庄ICの近くにあるレストラン。野菜ソムリエが営んでおり、地元野菜をふんだんに使ったメニューが豊富。ロールキャベツ、地元野菜、チーズ、トマトソースで栄養満点の丼は老若男女におすすめ。

### 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8:30～19:30（L.O.）
休毎週水曜日　P15台




## 5 ネバネバ丼…820円

MAP P105 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




## 6 焼肉サラダ丼…1,100円

MAP P107 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　☎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




## 7 サバサンド丼…1,080円　若狭路ご膳

MAP P108 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　☎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）
休毎週火・水曜日、不定休、
冬季休業あり　P10台
http://saba-cafe.com/




## 8 ベジタブル丼…850円

MAP P107 E-1



**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
営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/






●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## ⑨ 茄子とトマトのミート丼…720円

MAP P100 D-2



**特産の越のルビーをふんだんに使った洋風丼**

あわら産コシヒカリに麦を混ぜたヘルシーご飯の上には、特産の越のルビーをふんだんに使ったソースを。ゴロッと切ったナスがアクセントのひき肉たっぷりの洋風丼。トマトの爽やかな酸味が絶品の丼。

### 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(L.O.16:30)
休毎週木曜日　P15台
http://www1.fctv.ne.jp/~keimi-u/




## ⑩ 精進マーボー豆腐丼セット…1,728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 P102 B-1



**お肉を使ってい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)
休毎週水曜日(冬季臨時休業あり)
P40台




## ⑪ 山菜丼…850円

MAP P103 E-3



**地元奥越の山中で採れる山菜を使用**

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
営10:00～18:00
休毎週水曜日　P30台




### ふくいの食材ばなし⑦

こんな県産食材が使われているよ!!

## ◉越のルビー

越のルビーは福井県内で生産されるミディトマト。真っ赤に完熟してから収穫されるため、「越の国（越前）で作られたルビーのようなトマト」として、その名がつけられました。糖度８度前後と甘みが強いのが特徴。フルーツ感覚で味わえます。ビタミンCやカルシウムも豊富に含まれており、ヘルシー食材としても注目されています。



●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。



洋のテイストを
ご飯と共に味わう。

# 洋食丼

## 1 ボルガ丼…900円

MAP P107 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/




## 2 ボルガライス丼…680円

MAP P107 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




## 3 生ハムDON…950円

MAP P107 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




## 4 グレート・ブリテン丼…1,080円

MAP P105 E-4



**これぞ老舗洋食屋のローストビーフ丼**

創業84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




## 5 ボルDON…850円

MAP P107 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（日・月・水・金曜日）
　18:00～22:00(L.O.21:45)
　（火・木・土曜日）
　12:00～14:00(L.O.13:45)
　18:00～22:00(L.O.21:45)
休不定休(月1～2回程度)
P10台




## 6 牛舌（ぎゅうたん）ローストボルガライス…1,200円

MAP P105 F-4



**サラメシの殿堂自慢の贅沢ボルガライス**

サラリーマンに大人気、創業43年の老舗食堂の至福の丼。グリルでじっくり焼き上げた牛タンとデミグラスソースのハーモニーをボルガライスに仕上げた絶妙な一品。贅沢なおいしさを一度は食してみるべし。

### てっぺい

☎0776-22-3070



福井市御幸3-11-3
営11:00～15:00
　17:00～19:50
休毎週日曜日・祝日　P50台
http://www.shokudou-teppei.com/




## 7 ロコモコ丼…450円

※持ち帰り専門　MAP P109 F-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




## 8 ハンバーグ×オムライス…1,000円

MAP P105 E-3



**洋食人気メニュー夢の共演！ おいしさ2倍！**

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。イチオシは独自ブレンドの調味料で味付けしたハンバーグと、とろとろ卵・コクのある自家製デミグラスソースがコラボしたオムライス。自慢の一品だ。

### 洋食&創作イタリアン キッチントリアージュ

☎0776-25-7113



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




●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## ⑨ 極ステーキカレー丼…1,800円

MAP P105 E-2



**まさに極み！ ステーキ、ソース、ご飯がマッチ**

昭和から続く洋食レストラン。看板メニューの和牛ステーキを特製カレーソースの上にトッピング。5日間じっくり煮込んで作ったカレーとステーキの相性は抜群！洋食店仕込みの贅沢なカレー、ぜひご賞味あれ。

### レストラン すかーい

☎0776-55-1255



福井市定正町1304
営11:00～15:00
17:00～20:00
休毎週月曜日夜、毎週火曜日
P15台




## ⑩ ボルガ丼…970円

MAP P107 E-2



**甘酢でアレンジしたあっさり系ボルガ丼**

今年で32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11:00～22:00(L.O.)
（日曜日・祝日）
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/




## ふくいの食材ばなし⑧

### ◉いちほまれ

コシヒカリ発祥の地である福井県が、「ポストコシヒカリ」としておよそ6年の歳月と技術の粋を集めて開発した最高品質のブランド米。「日本一（いち）おいしい、誉れ（ほまれ）高きお米」として名付けられ、2017年４月、大々的にお披露目されました。特徴は、「絹のような白さと艶」「口に広がる優しい甘さ」「粒感と粘りの最高の調和」。平成29年秋から数量限定販売が開始され、平成30年から本格販売が始まります。福井の米文化に新たな歴史を刻むいちほまれ、丼のおいしさの幅も広げてくれそうです。





●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

ふわふわ玉子と
ダシの
ホッとする味わい。



# 玉子丼

## 1 あげ月見丼…650円

MAP P107 E-3



**心と体を癒してくれるほっとするやさしい味**

創立90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　P3台




## 2 からあげ丼…800円

若狭路ご膳

MAP P111 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。人気のからあげを玉子でとじた丼は、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　P6台




## 3 あたご丼…820円

MAP P105 E-3



**若女将が生みの親、当店自慢のオリジナル丼**

福井県産の九頭竜まいたけに、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（きょうらく） 愛宕庵（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　P11台
http://atagoan.com/




### ふくいの食材ばなし⑨

こんな県産食材が使われているよ!!

## ◉九頭竜まいたけ

まいたけは標高1000m余りの深山に自生する幻のきのこ。大野市和泉地区では昔からまいたけが自生しており、昭和63（1988）年頃にはそのおいしさを広めようと人工栽培を開始。今では和泉地区の特産品となっています。恵まれた自然環境を利用して栽培される九頭竜まいたけは、天然物と遜色のない香り、歯ごたえを楽しめます。



## 4 藤八丼…1,296円

若狭路ご膳

MAP P108 D-3



**えび天、豚カツが踊るいいとこどりの玉子丼**

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



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　P6台




## 5 豪華おどろきかに玉御膳…1,850円

MAP P100 A-2



**かに玉、カニコロッケ、あら汁の豪華さに驚き！**

ふわふわのかに玉丼に、かにの身がつまったコロッケ、具だくさんのあら汁付き。一番人気のメニューだ。東尋坊の土産店の2階にあり、日本海や神の島 雄島を眺めながら食事ができる。椅子席、座敷あり。

**潮騒の館 やし楼** ☎0776-82-5100



坂井市三国町安島64-1
（東尋坊）
営9:00～16:00（L.O.）
休年中無休　P100台




## 6 親子丼…730円

MAP P109 F-2



**香ばしい鶏と玉子、そばつゆが好相性**

敦賀のそば処としておなじみの店。親子丼は、香ばしく焼き上げた鶏肉にたっぷりの玉子を絡めた一品。自慢のそばつゆを使ったダシも、味わいを深めている。子どもから年配者まで幅広い層に人気が高い。

**千成そば** ☎0770-22-8575



敦賀市野神43-3
営11:00～21:00（L.O.20:45）
（ランチは15:00まで）
休毎週木曜日　P25台




## 7 親子丼…780円

MAP P105 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　P15台




●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## ⑧ 福井定食…1,133円（福井定食はお蕎麦付）

MAP P107 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　P5台




## ⑨ 和伊和伊親子丼…1,000円 若狭路ご膳

MAP P108 C-6



**これが親子丼!? ありそうでなかった創作丼**

「必ず笑顔で帰れるお店」の和伊和伊亭が自信を持って提供するオリジナル丼。唐揚げ大好きマスターが試行錯誤し、甘酸っぱい中華風のタレをアクセントに。地元産のお米、とろとろ温泉玉子とも相性抜群だ。

### 和伊和伊亭

☎0770-62-2611



三方上中郡若狭町三宅93-4-1
営11:00～14:00
17:30～22:00(L.O.21:30)
休毎週火曜日　P20台




## ふくいの食材ばなし⑩

### ◉福地鶏

福地鶏（ふくじどり）は、卵も肉もおいしい福井県産地鶏の新ブランドです。県畜産試験場が平成26年から開発を始め、産卵能力に優れた「ウエミチレッド」の雄と肉質がよい「岡崎おうはん」の雌を掛け合わせています。卵は赤玉で黄身が大きく、肉は適度な歯ごたえが特徴。親子丼や玉子丼、唐揚げ丼でも、そのおいしさを発揮してくれそうです。平成29年４月27日にヒナの初譲渡が行われ、平成29年６月24日にたまごの初出荷がスタート。本格的に市場に出回れば、いろいろな丼で、そのおいしさに出会えるでしょう。



福地鶏



●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

スタミナ満点の旨味を堪能する。

# 中華丼

## 1 海老チリ丼…800円

MAP P103 E-4



**オリジナル無添加甘辛ソースで仕上げた一品**

大野の天空の城の麓、おいしい地酒も楽しめるアットホームな中華料理店。地元素材の自然な味を引き出すべく試行錯誤を重ねて完成した海老チリ丼は、ニンニクとネギの風味が食欲をそそる自家製ソースが絶品だ。

### 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




## 2 豚キムチ丼…540円

MAP P105 E-3



**キムチ好きもうなるお手頃価格の豚キムチ丼**

中華料理の品揃えは、店主も数えきれないほど豊富。お手頃価格で味わえる豚キムチ丼は、キムチ好きにたまらない至福の一品。ラーメンとセットで食べればボリューム満点。単品メニューにはうれしいスープ付き。

### ISSEI

☎090-3887-2369



福井市手寄1-4-1 アオッサ 3F
営11:00～22:00
休不定休　Pチケットサービス有




## 3 鶏味噌丼…750円

MAP P105 E-3



**甘辛い甜麺醤（テンメンジャン）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




## 4 マーボー丼定食…700円

MAP P106 C-2



**織田地区の名物豆腐を使った麻婆豆腐を丼に**

地元織田地区の名物豆腐を使ったメニューが充実。国産大豆100％の豆腐で作るマーボー丼は地元産コシヒカリのご飯と合わせた人気のピリ辛丼。から揚げとおからを付けた定食は、ヘルシー＆リーズナブルな一品。

### オタイコ・ヒルズ

☎0778-36-2061



丹生郡越前町下河原37-19-1
営11:00～14:00（L.O.13:30）
休毎週月曜日　P10台




## 5 角煮丼…1,000円

MAP P101 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




## 6 九龍丼…1,080円

MAP P107 E-2



**長年愛され続けるオリジナル丼**

数種類の野菜と細切り豚肉を中華のタレで炒め、とろとろ卵でとじたオリジナル丼。マイルドでいてクセになる独特の味つけは、他では味わえないおいしさだ。6種類ある丼の中でもダントツの人気を誇っている。

### 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）
17:00～22:00
（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




## 7 旬菜五目あんかけ中華飯…780円

MAP P105 E-3



**9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。

### 五目亭

[片町店]
☎0776-28-5559
[新保店] ☎0776-52-5959
[駅前店] ☎0776-25-5959



[片町店]福井市順化2-12-17
営17:00～23:30（L.O.23:00）（平日のみ）11:30～14:30（L.O.14:00）
※但し、特別な日は除く　休無休　P近くのコインパーキングをご利用下さいませ。
[新保店]福井市新保町7-9-1 ワイプラザ新保店敷地内
営11:00～22:30（L.O.22:00）　休無休　Pあり
[駅前店]福井市中央1-3-7
営（平日）11:00～23:30（L.O.23:00）（日・祝）11:00～22:30（L.O.22:00）　休無休




## 8 福井の豆腐でつくった麻婆豆腐丼…386円

※持ち帰り専門　MAP P103 E-4



**地域密着型スーパーの中華丼で地産地消！**

40年以上、地域の食卓を彩ってきた地元密着型の食品スーパー。自慢の麻婆豆腐丼は地元福井産の豆腐を使用しており、おいしいだけでなく地産地消にもつながる一品だ。その他にも地元素材を使った丼多数あり。

### 新鮮館 三番通り

☎0779-65-8888



大野市中荒井町1-727
営9:00～22:00
休年中無休　Pあり




●値段は2017年7月末時点の税込価格を基本としています。

## ⑨ マーボ飯…670円

MAP P107 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




## ⑩ 香蘭喜楽丼…1,058円

MAP P100 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




## ⑪ マナ麻婆豆腐丼…800円 若狭路ご膳

MAP P109 F-2



### 伝統野菜 黒河マナを使ったスパイシーな丼

昭和28年、敦賀で最初に屋台ラーメンを始めた老舗。敦賀市山地区で栽培されている伝統野菜「黒河マナ」を使った麻婆豆腐丼は、スパイシーでクセになる味。ランチの小焼めし+具なしラーメン700円もお得。

**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)
（ランチは平日13:30まで）
休不定休 P5台




### ふくいの食材ばなし⑪

こんな県産食材が使われているよ!!

## ◉黒河マナ

黒河（くろこ）マナは、敦賀市の南を流れる黒河川上流の山間部で栽培される伝統野菜。菜の花に似たアブラナ科の植物で、独特の風味と苦みが特徴です。収穫時期は3月下旬から4月中旬と短いため、ほとんどが地元で消費されていましたが、平成25年より築地市場へ出荷を開始。高級野菜として料亭などで提供されています。



## ⑫ ふかひれおこげ丼…2,000円

MAP P105 F-4



### 高級食材のふかひれ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、高級食材のふかひれ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




## ⑬ 中華飯…810円

MAP P105 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




## ⑭ 中華丼…600円

MAP P105 E-3



### 白飯に中華風の旨煮を盛り付けて

中国東北部の料理をベースに、横浜で腕をふるった中国人シェフが熟練の技で作る。日本人の口に合う旨味たっぷりの中華丼は人気の一品。丼など単品料理の他、セット、コース料理（食べ放題あり）が揃う。

**揚子飯店** ☎0776-35-1960



福井市飯塚町29-101
営（月～土）11:00～14:30
17:30～23:00
（日祝）11:00～14:30
16:30～22:00
休年中無休 P9台

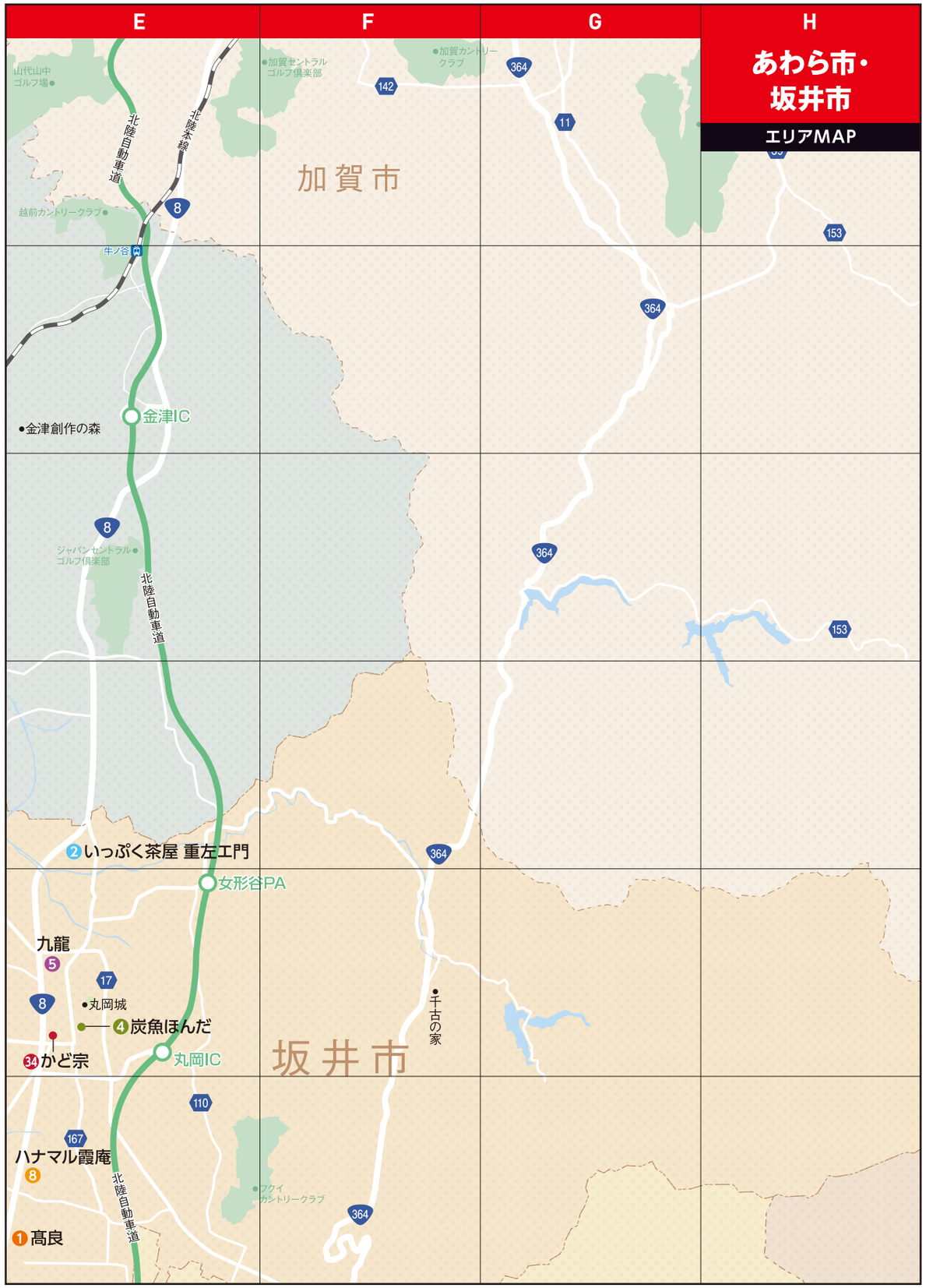



福井県
ふくどんけん
な・な・なんと、
300店舗の
うまい丼を
一挙掲載!!!

# あわら市・坂井市

エリアMAP

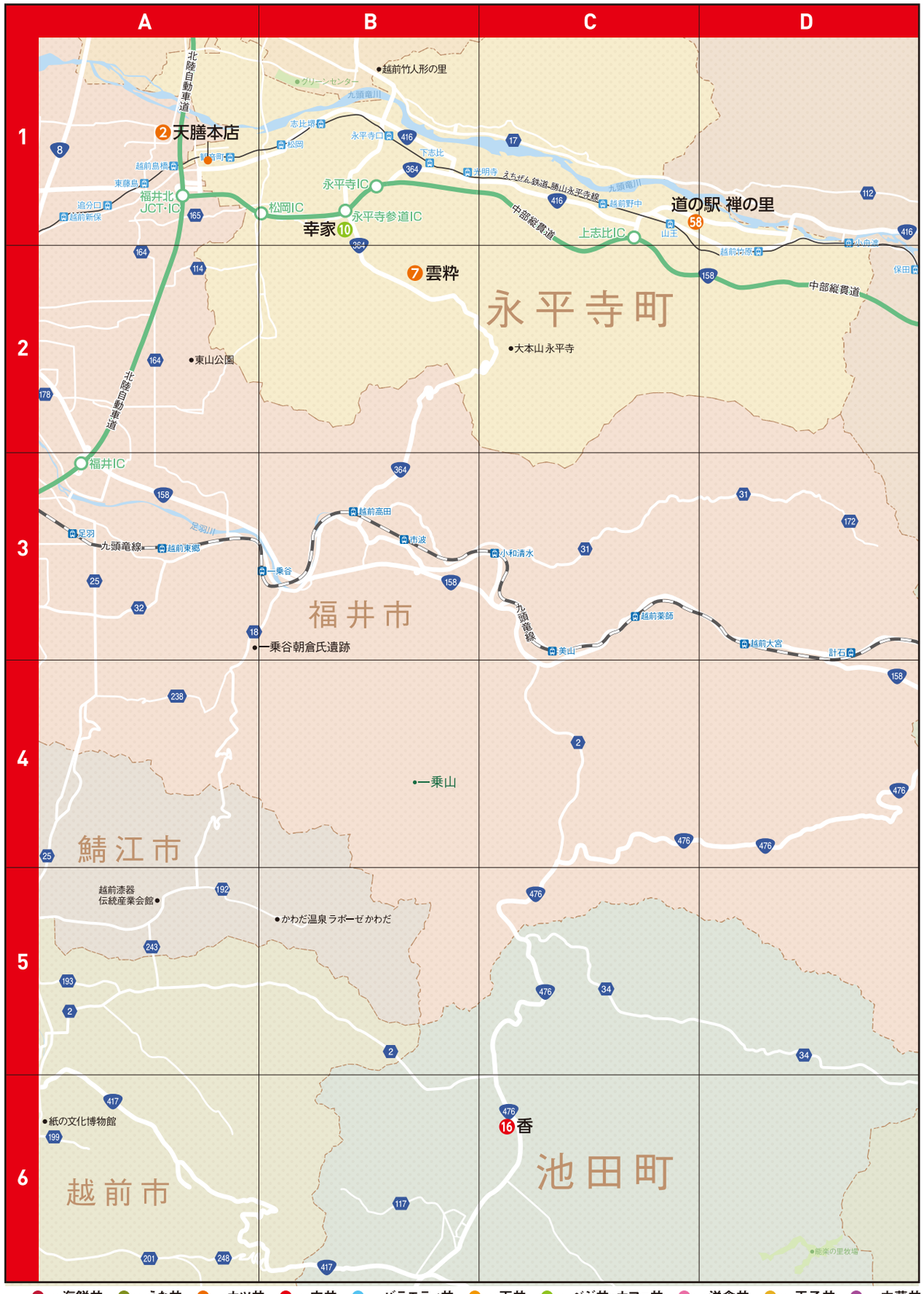





●…海鮮丼 ●…うな丼 ●…カツ丼 ●…肉丼 ●…バラエティ丼 ●…天丼 ●…ベジ丼・カフェ丼 ●…洋食丼 ●…玉子丼 ●…中華丼

●2017年7月末時点のMAPです。







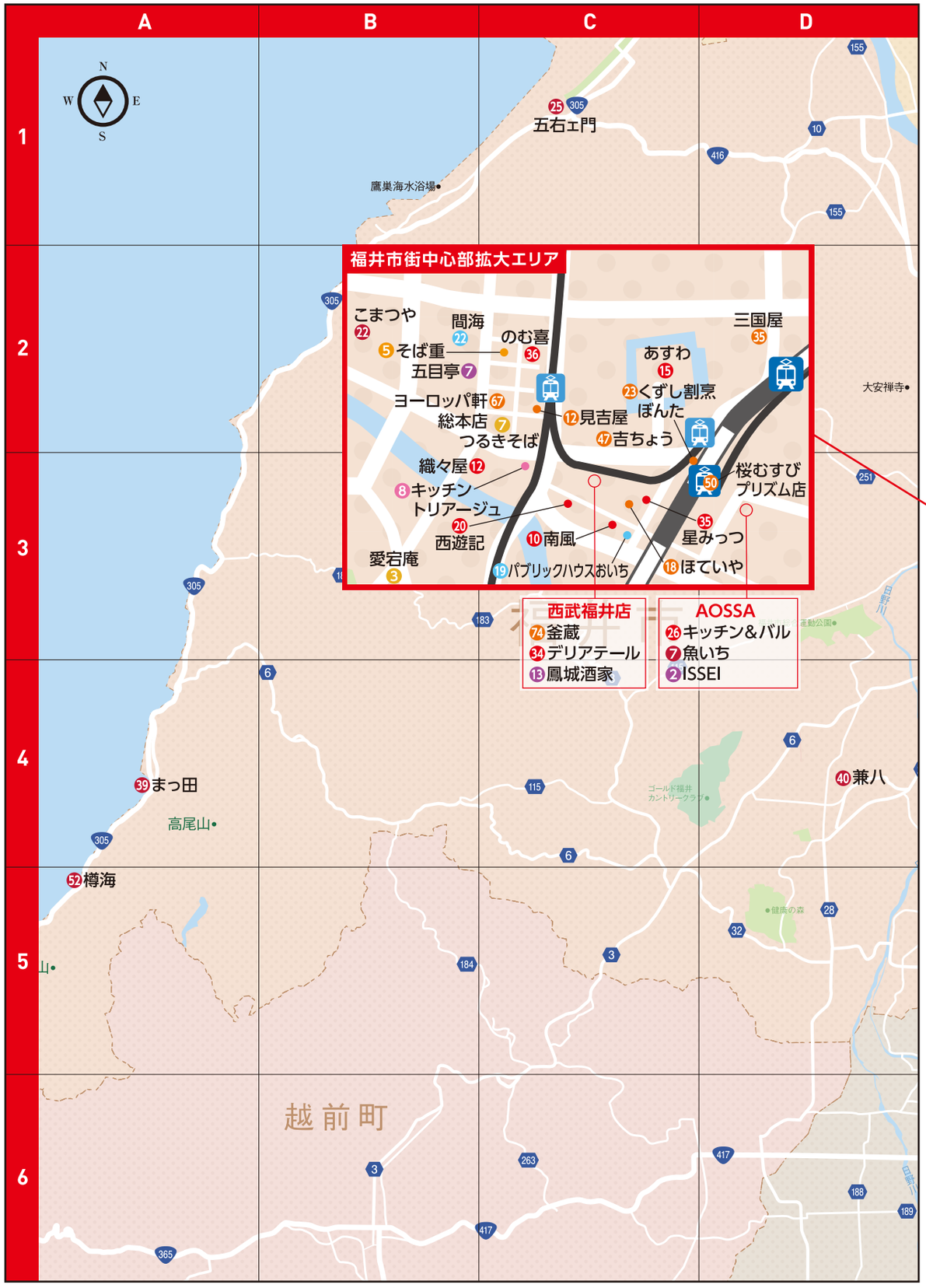


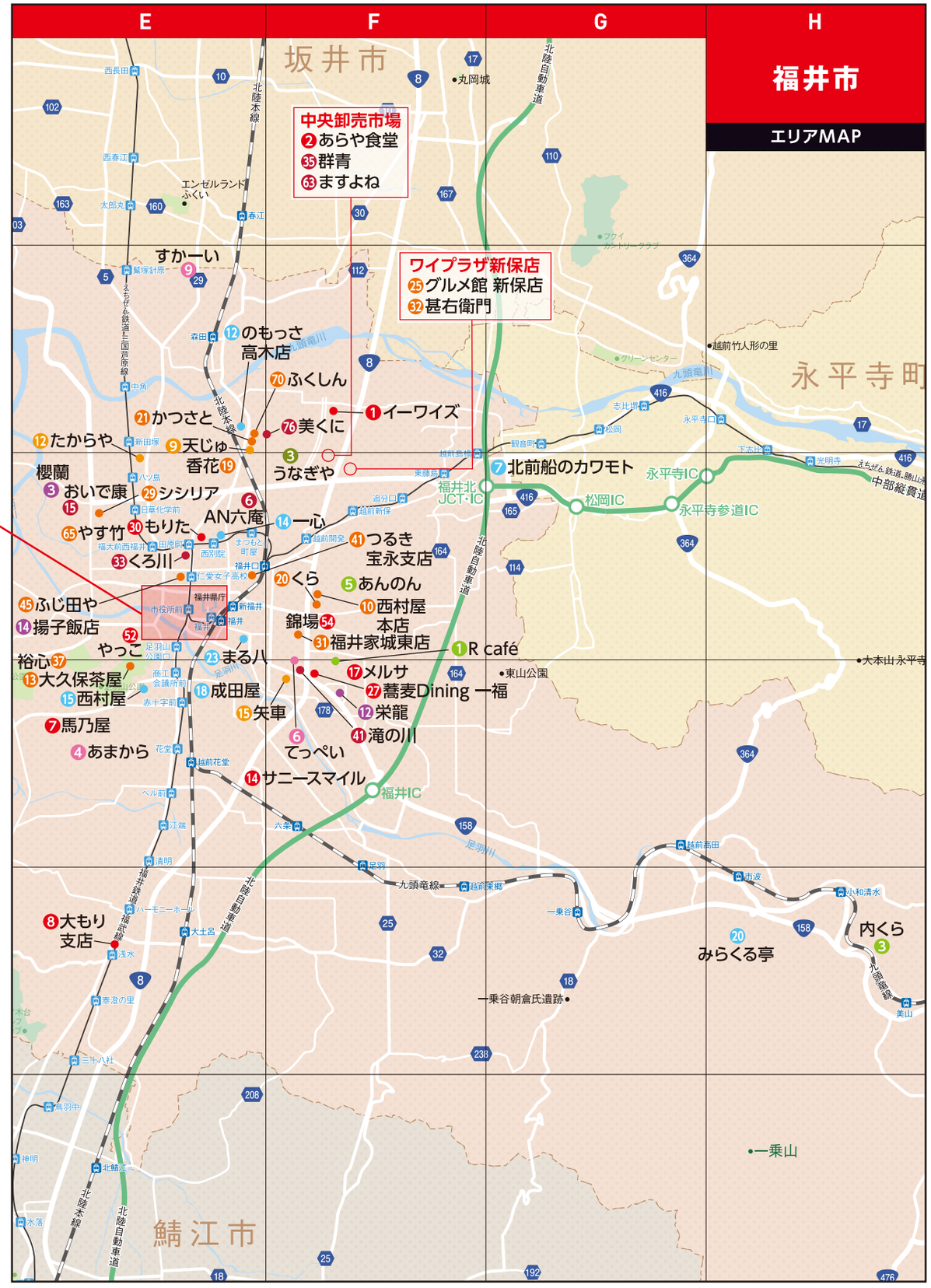
●…海鮮丼 ●…うな丼 ●…カツ丼 ●…肉丼 ●…バラエティ丼 ●…天丼 ●…ベジ丼・カフェ丼 ●…洋食丼 ●…玉子丼 ●…中華丼

●2017年7月末時点のMAPです。

# 福井市

エリアMAP




●…海鮮丼 ●…うな丼 ●…カツ丼 ●…肉丼 ●…バラエティ丼 ●…天丼 ●…ベジ丼・カフェ丼 ●…洋食丼 ●…玉子丼 ●…中華丼

●2017年7月末時点のMAPです。

# 鯖江市・越前市・南越前町・越前町

エリアMAP



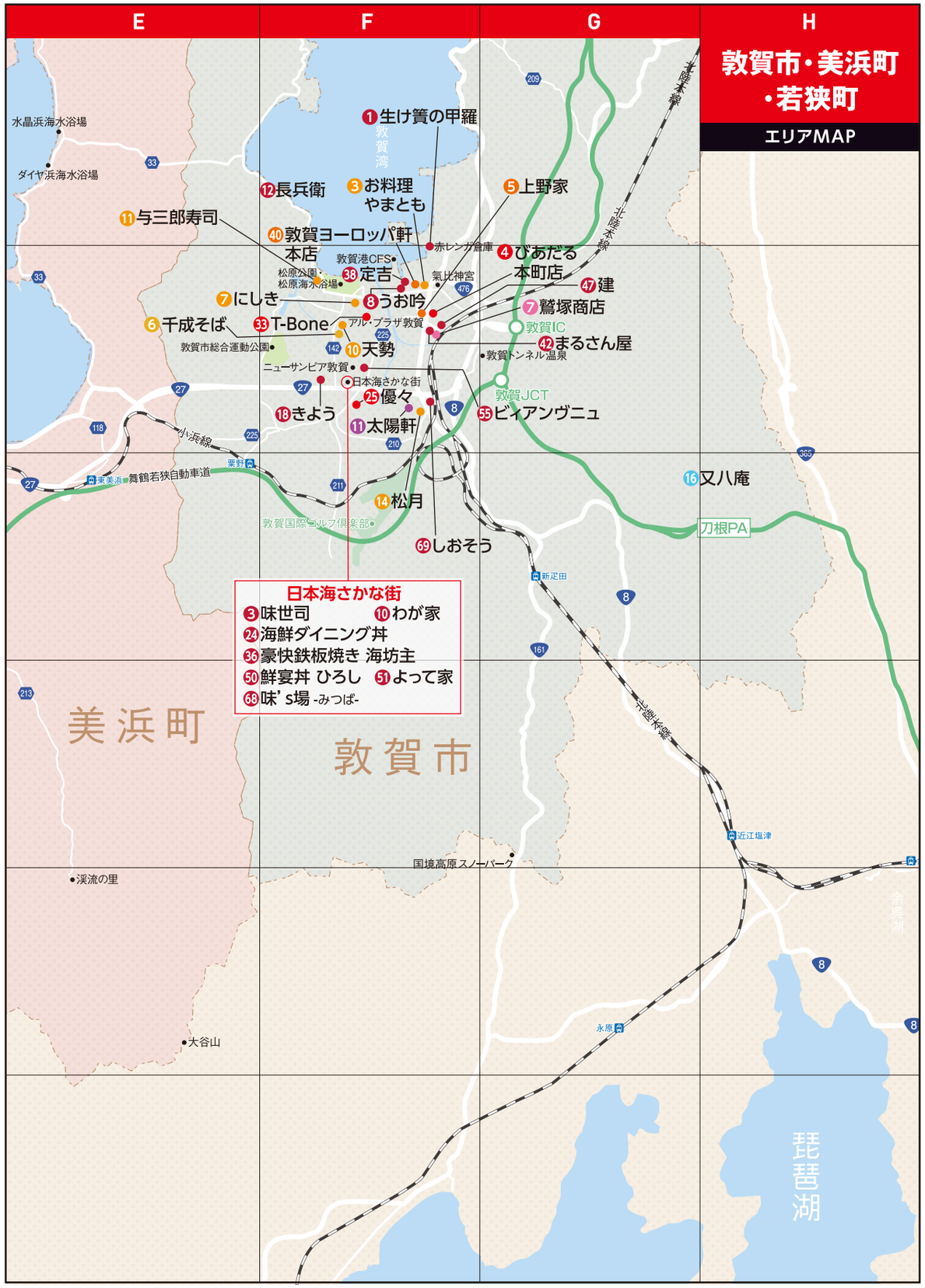

106 ●…海鮮丼 ●…うな丼 ●…カツ丼 ●…肉丼 ●…バラエティ丼 ●…天丼 ●…ベジ丼・カフェ丼 ●…洋食丼 ●…玉子丼 ●…中華丼

●2017年7月末時点のMAPです。 107

# 敦賀市・美浜町・若狭町

エリアMAP




●…海鮮丼 ●…うな丼 ●…カツ丼 ●…肉丼 ●…バラエティ丼 ●…天丼 ●…ベジ丼・カフェ丼 ●…洋食丼 ●…玉子丼 ●…中華丼



●2017年7月末時点のMAPです。






●…海鮮丼 ●…うな丼 ●…カツ丼 ●…肉丼 ●…バラエティ丼 ●…天丼 ●…ベジ丼・カフェ丼 ●…洋食丼 ●…玉子丼 ●…中華丼



# 福丼本 INDEX


あ
R café …… 84
愛来屋 …… 96
そば処 あおき …… 79
網元の宿 あお来 …… 10
味世司 …… 10
蕎楽 愛宕庵 …… 92
食楽 当り矢 …… 39
グリル あまから …… 88
天膳本店 …… 32
AmigoTacos …… 84
お食事処 荒磯 …… 13
あらや食堂 …… 52
カフェ あんのん …… 85
居肴屋 AN六庵 …… 11

い
Easy Cafe & Dining …… 68
アメリカンレストラン イーワイズ …… 52
赤レンガ 生け簀の甲羅 …… 10
石勝食堂 …… 32
味の隠れ家 板前船 …… 10
松月観の宿 いたや …… 21
(株)一乃松 セントラルキッチン …… 16
食屋 一心 …… 71
ISSEI …… 96
お食事処 一福(かつ丼) …… 35
お食事処 一福(バラエティ丼) …… 69
蕎麦Dining 一福 …… 59
軽食喫茶 INOUE …… 38
越前二八そば いろは軒 …… 68
めん亭 いろは栄 …… 47
いろは本店 …… 92
いわなや …… 68

う
上野家 …… 33
魚いち …… 11
うお吟 …… 11
魚三 …… 30
料理茶屋 魚志楼 …… 81
かに亭 うおたけ …… 16
うおまさcafé …… 33
牛若丸 …… 53
内くら …… 84
うなぎや …… 30
馬乃屋 …… 53
(有)溝口精肉店 うまもんや …… 48
豪快鉄板焼き 海坊主 …… 18
永平寺の館 雲粋 …… 33

え
中華料理 本店 栄龍 …… 99
海の幸 食処 えちぜん …… 12
越前そばの里 …… 34
越前めん処 江戸屋 …… 69
そばはうす 会びすや …… 41

お
おいで康 …… 13
旬彩ダイニング 王様の食卓 …… 20
櫻蘭 …… 96
大江戸 駅前本店 …… 88
大久保茶屋 …… 35
大野食堂 …… 35
オーマート …… 54
越前そば 大もり支店 …… 54
軽食喫茶 オーロラ …… 70
軍鶏家 おかめ …… 58
旅籠 おけや …… 23
名水手打そば お清水 …… 47
オタイコ・ヒルズ …… 96
織々屋 …… 55
オレボステーション 北鯖江パーキングエリア(下り) …… 88

か
若狭フィッシャーマンズ・ワーフ 海幸苑 …… 28
海鮮ダイニング 丼 …… 15
喫茶 香 …… 56
香花 …… 36
旬菜食祭 花月楼 …… 71
cachette …… 88
洋食家 がじゅまろ …… 64
とんかつエビフライ かつ昇 …… 43
越前そば処 勝食 …… 34
かつ丼のかつさと …… 37
郷土の味 かど宗 …… 18
麺房 かなめ …… 47
越前 蟹の坊 …… 13
四季のおもてなし 兼八 …… 19
お食事処 かねまつ …… 14
和食料理 釜蔵 …… 50
釜めし専門店 釜蔵 …… 17
若狭食堂 かみなか亭 …… 50
かんすけ …… 17

き
議会食堂 あすわ …… 56
北前船のカワモト 福井物産館 …… 69
とんかつそば 吉ちょう …… 43
炭火ステーキ キッチン&バル …… 58
洋食&創作イタリアン キッチントリアージュ …… 89
和風ダイニング 喜福 …… 65
休暇村越前三国 …… 56
九龍 …… 97
九龍飯店 …… 97
御食事処 きよう …… 14
銀寿司 …… 69
焼肉 吟ちゃん …… 63

く
カツと串揚げ丁寧仕込み くら …… 36
グリル セピア …… 57
くるま屋 …… 37
グルメ館 新保店 …… 38
季節料理 くろ川 …… 18
群青 群青惣菜部 …… 18

け
焼肉 京城苑 …… 63
お食事処 桂馬 …… 35
レストラン 源治 …… 28

こ
café coil …… 76
中国料理 香蘭 …… 98
海鮮茶屋 五右エ門 …… 16
食彩 ごえん …… 21
五湖の駅 …… 38
福井酒家 五膳屋 …… 24
ふるさとの宿 こばせ …… 24
レストハウス 湖畔 …… 49
ごはんや Temana …… 70
お料理 こまつや …… 15
生そば 米太 …… 92
五目亭 …… 97
漁師の宿 五郎左衛門 …… 75

さ
御料理 彩花 …… 15
西遊記 …… 57
お好み処 さくら …… 54
魚処 定吉 …… 19
禅どうふの郷 幸家 …… 86
カフェ&ランチ サニースマイル …… 55
Saba*Cafe …… 85
うみの宿 さへい …… 12
さんきち精肉店 …… 57
サンホテルやまね …… 28

し
港ダイニング しおそう …… 27
シシリア …… 39
居酒屋 志づほ …… 52
地元居酒屋のもっさ 高木店 …… 71
お食事処 しもむら …… 36
車前草 …… 89
いっぷく茶屋 重左エ門 …… 68
衆望 …… 58
めん・魚房 松月 …… 81
そば茶屋 甚右衛門 …… 39
芝政ワールド ジンギスカンレストラン …… 57
新鮮館 三番通り …… 97
手打ちうどん 真邑 …… 42

す
瑞香園 …… 86
旅館・お食事 水仙 …… 27
レストラン すかーい …… 90
鮨富 …… 22
レストラン 朱雀 …… 64
スローベリィ …… 85

せ
ホテル せくみ屋 …… 25
千成そば …… 93

そ
そば重 …… 79

た
(有)大八 …… 64
大福食堂 …… 59
中華料理 太陽軒 …… 98
味処 髙良 …… 32
美・味・麺・庵 たからや …… 80
地魚もてなし 滝の川 …… 20
和風レストラン 瀧雅 …… 50
食事処 建 …… 21
お食事処 田島 …… 14
田嶋屋 …… 41
樽海 …… 22

# 福丼本 INDEX


ち
ちぐさ ぼんくら …… 59
厨ぼうず GRAND Buffet …… 60
海辺の宿 長兵衛 …… 12
珍々飯店 …… 60

つ
敦賀ヨーロッパ軒 本店 …… 41
つるきそば 佐佳枝支店 …… 93
つるき 宝永支店 …… 42

て
D's BAR …… 42
T-Bone …… 60
てっぺい …… 89
デリアテール …… 60
天喰家 …… 72
天じゅ …… 80
天勢 …… 80

と
チャイニーズレストラン 桃園 …… 98
手打ちそば どうせき …… 42
五馳走屋 藤八 …… 93
レストラン ときわ …… 65
郷土料理 ときわ …… 37
割烹 とりや …… 78
どん釜 …… 43

な
越前生そば ながと …… 33
成田屋 …… 72
なん・なん亭 あわら本店 …… 44

に
そば処 にしき …… 79
錦場 四ツ居 …… 23
そば蔵山奥 西村屋 …… 71
越前そば 西村屋本店 …… 34
(有)日古里 …… 75
ニューサンピア敦賀 レストランビィアンヴニュ …… 23

ね
カフェ&レストラン ネヌファ …… 84

の
のむ喜 …… 61
福彩り食堂 のむら屋 …… 44

は
沖縄料理 南風 …… 54
そば処 梅林 …… 40
本格炭火焼料理 一 …… 62
漁場の宿 はっとり …… 27
花城 与三郎寿司 …… 80
岬茶屋 花のゆめ …… 26
そば処 ハナマル霞庵 …… 79
居酒屋 味処 ハハ …… 32
パブリックハウスおいち(リカレパ) …… 73
お食事処 はまがわ …… 14
お食事処 濱の四季 …… 15
はれや旅館 …… 61
名代ホルモン 万賛館 …… 63
番匠本店 桜むすび プリズム店 …… 44

ひ
居酒屋 びあだる本町店 …… 52
海鮮・肉料理 ぴーぶ留 …… 55
味処 彦亭 …… 30
平野屋 …… 44
鮮宴丼 ひろし …… 22

ふ
FAMILIAR …… 81
そば処 風りん亭 …… 40
ソースかつ丼 福井家城東店 …… 39
レストラン ふくしん …… 49
福寿し …… 24
福そば 陽明店 …… 45
越前そば処 福乃家 …… 78
寿司処 福芳 …… 21
富士寿司 …… 24
手打ち蕎麦 ふじ田や …… 43
ふたばや …… 45
BRICK HOUSE …… 62

へ
平成大野屋 はいから茶屋 …… 45
ベルジェ・ダルカディ弁慶堂 …… 76
green parlour ベルベール …… 85

ほ
鳳城酒家 …… 99
宝来屋 …… 25
ほおずき …… 73
丼ぶりダイニング 星みっつ …… 61
お食事処 ほていや …… 36
炭火焼魚食堂 炭魚 ほんだ …… 30
くずし割烹 ぼんた …… 37

ま
レストラン マイルイ …… 90
間海 …… 73
レストラン macherie …… 49
まごころ屋 ますよね …… 25
そば処 又八庵 …… 72
魚屋の喰い処 まっ田 …… 19
まつもと屋 …… 94
三六酒場 まるこめ …… 38
地魚料理 まるさん屋 …… 20
えちぜん 丸太屋 …… 13
まる八 …… 74
万葉庵 …… 25

み
ミート&デリカ ささき …… 62
みきちゃんラーメン …… 62
和食と鉄板料理 美くに …… 28
そば処 三国屋 …… 40
水芭蕉&つる八 …… 74
道の駅 うみんぴあ大飯 …… 26
道の駅「越前」お食事処 かねいち …… 26
道の駅 禅の里 …… 46
道の駅 西山公園 …… 46
道の駅 若狭熊川宿 四季彩館 …… 74
味's場 -みつば- …… 26
お食事処 みつや …… 78
割烹 峰 …… 16
みのり弁当 …… 46
美浜食堂 …… 74
いけす割烹 雅 …… 11
三好野 …… 47
越前そば 見吉屋 …… 34
福井市美山森林温泉 みらくる亭 …… 73

め
めだか(たこ焼き) …… 63
喫茶 メルサ …… 56

も
チャイニーズ・レストラン もりた …… 59
そば処 盛安 …… 40

や
(有)矢車 …… 81
潮騒の館 やし楼 …… 93
やす竹 …… 48
和食・麺処 やっこ …… 65
ごはん処 やまだ …… 19
やまと庵 …… 75
お料理 やまとも …… 78
(株)やまに …… 17
うどん坊 山むろ …… 53

ゆ
遊庵 …… 64
そば処 裕心 …… 41
旬味酒好処 優々 …… 58

よ
揚子飯店 …… 99
ヨーロッパ軒 総本店 …… 48
ドライブイン よしだ …… 23
旬彩厨房 吉のぶ …… 20
鮮旬処 よって家 …… 22
民宿・御食事処 与利花 …… 27

ら
レストラン喫茶 来人館 …… 49
かわだ温泉 ラポーゼかわだ …… 17

り
ホテル 流星館 …… 45

わ
和伊和伊亭 …… 94
若杉末広亭 …… 76
ホテル 若杉本館 …… 46
若竹食堂 …… 50
レストラン 若紫 …… 65
海の幸 わが家 …… 12
有限会社 鷲塚商店 …… 89
レストラン 和た里 …… 86
喫茶 椀椀 …… 70