

伝統と革新が共存する禅の里、永平寺町。

ゼン タビ

# ZENTABI

*Book*





まちのシンボル



えい坊くん

永平寺町の「えい(永)」とお坊さんの「坊」をとり命名。イメージキャラクターとして、町民からの期待を背負い日々精進しています。



梅

町花である梅は、冬の寒さに耐え、春一番に開花することから“バイオニア精神”の象徴とされています。道元禅師も愛好しました。



油桐

永平寺町には、祭りや盆などに油桐の葉で包んだマスの寿司を作る風習があり、町木・油桐は「お寿司の木」として親しまれています。



伝統と革新が共存する禅の里、永平寺町。

# ZENTABI

県都福井市に隣接し、県内最大の河川・九頭竜川が中央を流れる永平寺町。豊かな自然環境が生み出す「食」や精進料理の影響を受ける「食文化」、さらに『大本山永平寺』や『松岡古墳群』といった多くの歴史資源にも恵まれています。永平寺町は、県を代表する名所『大本山永平寺』がある「永平寺エリア」、越前松岡藩の城下町として栄えた「松岡エリア」、道元禅師ゆかりの『吉峰寺』やニンニクなどの特産品を有する「上志比エリア」と、それぞれに魅力がいっぱい。さあ、この地でしか味わえない、伝統と革新を感じる『ZENTABI』へ出かけましょう。

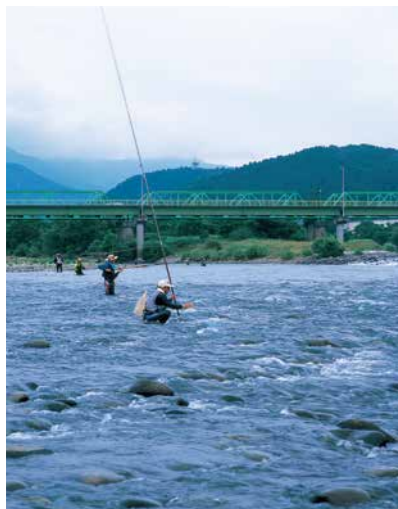




EIHEIJI TOWN  
PHOTO  
COLLECTION

四季折々の風景やイベントなど  
永平寺町の1年間を写真でシェア

永平寺町は、自然の息吹や四季の移ろいを感じることができる  
美しいまちです。季節ごとに開催される祭りやイベント、この  
地ならではの名所は、訪れる人を楽しませてくれます。



九頭竜川の鮎釣り  
(6月中旬～11月)  
サクラマス釣り  
(2月～5月下旬)  
SPOT

水量豊かな清流大河・  
九頭竜川は、鮎やサクラ  
マスの「釣りの聖地」と  
して全国の釣り人が憧  
れ、集います。／九頭竜  
川一帯

Summer

夏の永平寺町



Spring

春の永平寺町

永平寺花祭り(5月6日) EVENT

お釈迦様の生誕を祝う祭りで、白象を引  
きながら参道を歩く稚児行列をメインに  
行われます。／永平寺境内・門前参道



九頭竜川沿いの桜 SPOT

桜の名所が多く、九頭竜川沿いの五松橋付  
近に立ち並ぶ桜は、満開になるとトンネル  
のように道を覆います。／永平寺町松岡 九  
頭竜川五松橋左岸上流

永平寺の紅葉(11月上旬)

SPOT

『永平寺』は、紅葉の美しさも評  
判。特に境内の入り口に近い報  
恩塔や祠堂殿、最奥の法堂周辺  
が見どころです。／永平寺町志比

Autumn

秋の永平寺町



荒川のホタル(6月上旬) SPOT

松岡の吉野地区は「ホタルの郷」と呼ばれ、荒川で  
は毎年たくさんのゲンジボタルが飛び交います。  
／永平寺町松岡吉野



永平寺大燈籠ながし(8月下旬) EVENT

永平寺町の夏の風物詩。『永平寺』の雲納衆による読経の後、九頭竜川  
に約1万個の燈籠が流され、クライマックスには色とりどりの花火が  
打ち上がります。／九頭竜川及び永平寺河川公園



永平寺大燈籠  
ながしHP



永平寺除夜の鐘とライトアップ  
(12月31日～1月1日) EVENT

大晦日から元日にかけて『永平寺』の唐門を一般の参拝者に開扉。  
境内の伽藍がライトアップされ、幻想的な雰囲気。／永平寺町志比



Winter

冬の永平寺町



冬の永平寺 SPOT

『永平寺』は冬になると真っ白な雪に彩ら  
れ、その凛とした美しさは多くの人を魅了  
しています。／永平寺町志比

永平寺町ってこんなところ

まちに息づく  
「伝統」と「革新」

Tradition & Innovation

永平寺町ならではの文化や風習、  
取り組みをご紹介します。より『ZENTABI』を  
楽しむためにも知っておきましょう。

禅の里 Tradition

『永平寺』のお膝元として栄えた永平寺町は「禅文化  
が息づくまち」です。町内には、学生たちによる正門  
での礼や無言清掃といった「禅の里」ならではの光  
景が見られる学校もあります。



食 Tradition

野菜や豆、穀物を工夫して調理した「精進料理」は、  
禅の精神の影響を受けた食文化。醤油や味噌、漬物  
といった発酵食品に、そばやごまどうふなど精進料  
理に通ずる食品が製造販売されています。



歴史 Tradition

寛元2年(1244)に道元禅師によって開山された「大  
本山永平寺」をはじめ、紀元3～7世紀にかけて造ら  
れたとされる約50基の古墳から成る『松岡古墳群』  
など、歴史的スポットが数多くあります。



SHOJIN Innovation

精進=物事に打ち込み努力を続けること。禅の教え  
にも通ずる『SHOJIN』は、永平寺町のブランドコン  
セプトです。まちの個性と創造性にあふれる産品を  
『SHOJIN』認定品として広く発信しています。



先進性 Innovation

永平寺門前の観光案内所にAIコンシェルジュを設  
置したり、自動走行車両の実証実験を行ったりと、  
AIやIoTなどを活用した先進性の高いコンテンツの  
開発や運営にも取り組んでいます。





## 禅の里で身心を調える

『永平寺』での修行体験を通して禅の心を学び、門前のまちをゆるりと散策して、身心を調えましょう。

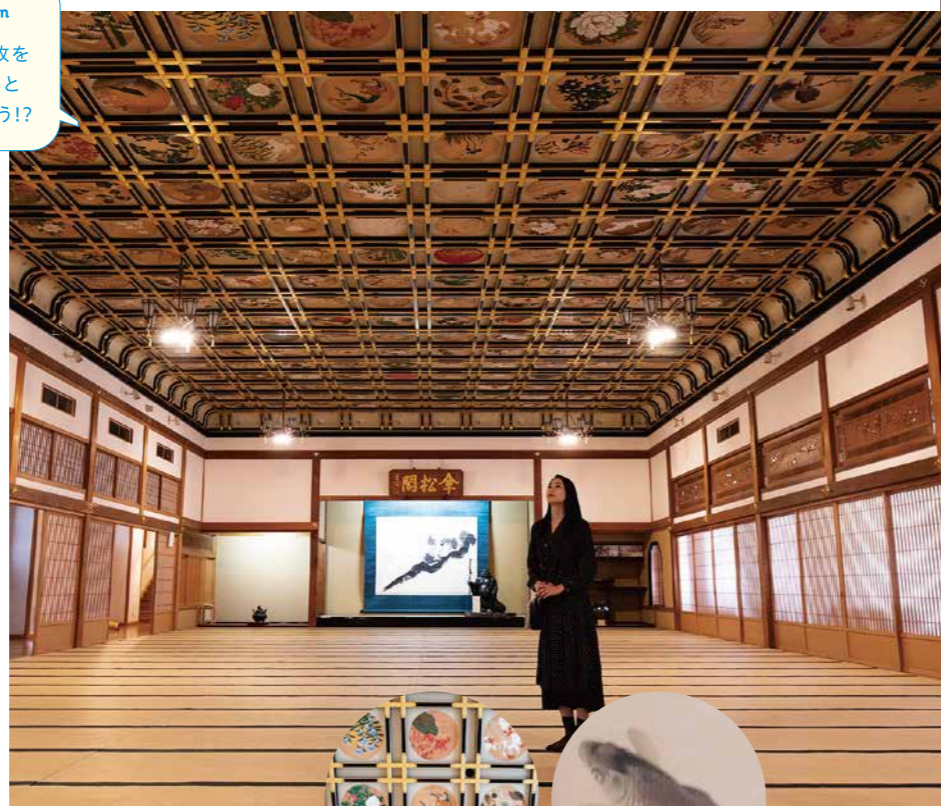


**Tradition**  
特定の5枚を見つけると願いが叶う!?

770年以上の歴史と伝統ある曹洞宗の大本山で修行体験。

寛元2年(1244)に道元禅師によって開かれた坐禅修行の道場『永平寺』。深山幽谷の境内には、70余りもの殿堂楼閣が建ち並びます。中でも「七堂伽藍」と呼ばれる7つのお堂(法堂・仏殿・僧堂・庫院・山門・東司・浴室)は、僧侶が修行をする清浄な場所として特に重要な建物とされています。『永平寺』では今も150名近くの修行僧が日々厳しい修行に励んでおり、参拝者はその様子を伺い知ることができます。ぜひ、坐禅や写経などの修行体験を通して、道元禅師が伝える“禅の心”を学び、感じ取ってみてください。

**山門**  
永平寺最古の建築物。中国唐時代様式の楼閣門で、両側に仏教の守護神である四天王が安置されています。修行僧は入門時と下山時のみ通ることが許されます。



**傘松閣**  
建物2階には156畳敷きの「絵天井の間」があり、昭和5年当時の著名な画家144名による230枚の美しい色彩画が天井に飾られています。



色彩画は花鳥風月がほとんどですが、鯉、唐獅子、栗鼠(りす)が描かれた5枚の絵が隠されています。

**仏殿**  
七堂伽藍の中心にあり、曹洞宗のご本尊であるお釈迦様が祀られています。昼と晩のおつとめでは世界平和や万民安楽を祈ります。



**Tradition**  
傾斜に合わせ硝子障子も平行四辺形!



**回廊**  
寺内の階段や廊下は、修行僧たちにより毎日磨かれているのでいつ訪れてもピカピカ。日々の掃除は「動の坐禅」といえるそう。



大本山永平寺  
永平寺町志比5-15 Tel.0776-63-3102(総受処)  
参拝時間/8:30~16:30 定休日/年中無休



### 1 朝課

修行僧たちは朝の坐禅が終わると法堂に移り、朝課(朝のおつとめ)を行います。何十人もの修行僧の一条乱れぬ読経の声が永平寺の山内に響き渡り、その迫力たるや圧巻!

**Tradition**  
修行僧による荘厳な読経を肌で感じよう



### 2 坐禅

坐禅は修行の根本とされており、「調身」「調息」「調心」の3つの「調う」が坐禅の要。さまざまな思いにとらわれず、姿勢と呼吸を調えて坐ることで、自然に心も調っていきます。

**Tradition**  
余念を交えずただひたすら坐り続ける

背筋を伸ばして姿勢を正し、静かに息を調えた姿は、み仏の姿そのものとされます。

### 3 写経

仏教の経典を書き写す仏道修行のひとつ。古くは信仰や祈願、供養を目的に始められたとされ、人々の心の安らぎを与える糧に。姿勢を正し、無心でお教を写せば、功德がいただけます。



**Tradition**  
日常を忘れ自分と向き合う時間に



じゃこうえん 寂光苑

出家の志を立てた道元禅師の少年期の姿をかたどった「稚髪像」をはじめ、師匠如浄禅師の恩に報いる「如浄塔」や永平寺歴代住職のお墓などが並びます。苑内の「寂照の鐘」は、一般参拝者が自由に撞いて道元禅師の遺徳を偲ぶことができます。







ZENTABI  
PLAN\_1  
永平寺エリア 編

歴史や伝統に新しさをプラス  
生まれ変わった門前のまちなみ。

永平寺門前の永平寺川沿い、旧参道側のまちなみは、2019年に大きく様変わり。宿泊施設『柏樹閣』の開業をはじめ、参道の再生や永平寺川の修景、そして観光案内所が新たに設置されました。参道は、1600年代の古地図に基づき復元され、植栽帯と石畳化、無電柱化により、情緒ある風景に。横を流れる永平寺川は自然石積みに変え、橋の架け替えも実施。より自然を感じられる空間となり、禅の心に触れる静寂さとたたずまいのある環境へと整えられました。

AIコンシェルジュ

永平寺町に関する情報ならおまかせ！AIコンシェルジュの「小梅ちゃん」が、観光客の問いかけに音声や画像・文字で答えてくれます。



Innovation

名前の由来は  
永平寺町花の  
“梅”から！



観光案内所

日英中の多言語対応のAIコンシェルジュがイベント情報や観光案内等を行っています。永平寺の参拝券売機やATM、コインロッカー、福井県や隣接市町の観光パンフレットも設置。

永平寺町志比27字20番1  
営業時間/8:15~19:00  
定休日/年中無休(点検作業等による臨時休業あり)

門前通り

『永平寺』のお膝元である門前の通りには土産物屋や食事処が軒を連ね、観光客で賑わっています。永平寺名物や縁起物はもちろん、各店の個性が光るメニューやアイテムも並びます。



観光ボランティアガイド

知識豊富なガイドさんたちが永平寺境内周辺を案内してくれます。毎月第3日・火曜は無料で実施。

TEL.0776-61-1188(永平寺町観光ボランティアガイドの会事務局)  
詳細は巻末のMAPをチェック！⇒

Innovation

質問があれば  
小梅ちゃんに  
聞いてみよう

精進料理

『永平寺』監修のもと、研修を積んだ料理人が作る“禅の心”を活かした御膳スタイルの精進料理が楽しめます。また、精進料理をベースに地元食材を含めた和食膳から選べるほか、季節により越前がになどもご用意。



気軽に禅の世界を体感できる  
永平寺認定の禅に親しむ宿。

禅に親しみ、心を癒す体験の宿『柏樹閣』では、『永平寺』で研修を受け認定された専門スタッフ“禅コンシェルジュ”が在籍。永平寺への橋渡しはもちろん、館内での坐禅・写経体験などを通して、禅の世界へと誘います。さらに、食事は典座老師監修による“禅の心”を活かした豪華な精進料理と越前の銘酒に舌鼓。夜は露天風呂に浸かってリラックス。日常から少し離れ、安らぎのひと時を過ごすことができるでしょう。

禅コンシェルジュ

宿泊客への禅の知識習得や永平寺及び柏樹閣での体験サポート、永平寺に関する案内全般を担当。参禅研修や参籠、筆記・実技試験を経て認定された禅のプロフェッショナルです。



Innovation

親禅の空間で  
坐禅や写経が  
体験できる



開也(カイヤ)の間

エントランスホールから続く畳敷きの部屋は、柏樹閣を象徴する親禅の空間。食事の前後や就寝前の空いた時間に坐り、心を無にする時間を作ってみたいいかがでしょう。



永平寺親禅の宿 柏樹閣

『永平寺』の参道入口近くに立地。旅館と宿坊の中間的存在として、快適な設備やサービスのなか、気軽に“禅の世界”を体感できます。

永平寺町志比6-1 TEL.0776-63-1188  
TEL.050-3504-9914(予約センター)  
チェックイン/14:00～、チェックアウト/～10:00

まだまだある！

永平寺エリアの注目ポイント



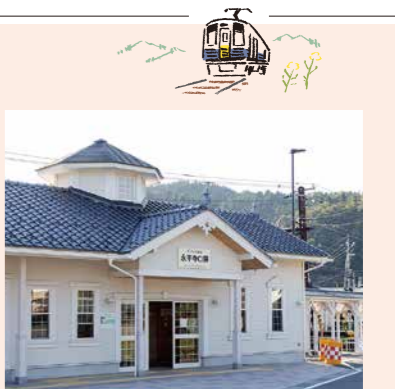
ZEN drive

永平寺参ろーど・ZEN drive

京福旧永平寺線跡地約6キロメートルの遊歩道は「永平寺参ろーど」と名付けられ、ウォーキングイベントも開催されています。また、先端技術を使用した自動走行車両サービス「ZEN drive」が運行しており、『永平寺』までの移動にも利用できます。利用料金/大人100円、中学生以下50円



えちぜん鉄道永平寺口駅  
国の登録有形文化財となっている旧駅舎の雰囲気を取り入れた、白を基調とした洋風デザインの駅舎。駅前に建つ旧京都電燈古市変電所(レンガ館)と共に整備され、どちらもフォトスポットとしても人気です。



禅の里 笑来

木造平屋建ての日本家屋を改装した、1日1組限定の貸切専門の宿。伝統漁法の見学や特産物の収穫など、永平寺町ならではの体験も楽しめます(要予約)。  
永平寺町識訪間4-11  
TEL.0776-63-3001





ZENTABI

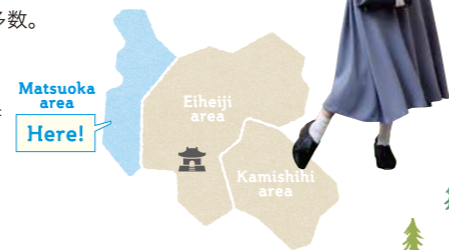
## PLAN\_2

松岡エリア 編



# 松岡地区の歴史と新感覚の禅を体感

松岡藩の城下町として栄え、当時の息吹を感じるスポットが多数。一方で、デジタルアートの禅空間にも注目です。



**Access**  
いずれのスポットも『永平寺』から車で約15分  
えちぜん鉄道「松岡駅」からは徒歩10分圏内

### Tradition

“越の国の王”  
ともいうべき  
大首長の墓



### 松岡古墳群

福井平野を一望する丘陵に、紀元3〜7世紀にかけての古墳約50基が点在。その内4基の前方後円墳(手線ヶ城山、石舟山、鳥越山、二本松山)は国史跡に指定。

歴史の趣と新たな魅力  
どちらも味わうまち歩き。

北陸の大型古墳が集中する『松岡古墳群』や俳人・松尾芭蕉ゆかりの『天龍寺』など、歴史的名所が数多くある松岡エリア。かつて松岡藩の城下町として発展したこの地区は、大通りに何度も直角に折れ曲がる「鍵の手」という江戸時代の道筋が残り、町家風の建物や歴史ある寺院も見られ、当時の雰囲気を感じます。また、通り沿いにある『えい坊館』では、デジタルアートで表現した今までにない“禅”を体験することができます。ぜひ、まち歩きを楽しみながら歴史と現代の両方に触れてみましょう。



国内ではココだけ！/  
世界でも名高い  
ハープの生産地

日本唯一のハープ専門メーカー『青山ハープ』が所在。ハープの生産工場は世界でも少なく、その技術と品質は国内外で高く評価されています。

### 松岡公園

松岡の街並みと九頭竜川周辺の景色を望む小高い丘に立地。城下町形成の特徴である「松岡12曲り」を眺めることもでき、公園内には6世紀末の円墳『春日山古墳』があり見学可能。

永平寺町松岡室

### Innovation

世界中の一流  
ハーピストに  
愛される逸品

### Tradition

土曜日開催の  
坐禅体験で  
心を整えよう



### 天龍寺

江戸時代初期に初代松岡藩主・松平昌勝の命で建立した『永平寺』の末寺。松尾芭蕉が奥の細道の道中に立ち寄り、歌を詠んだ寺としても有名です。

永平寺町松岡春日1-64  
Tel.0776-61-0471



### 永平寺町魅力発信交流施設 えい坊館

「禅と食と酒」を基本コンセプトとした、永平寺町の魅力発信交流施設。『チームラボ』制作のデジタルアート作品「禅文化体感ゾーン」では、光の群鳥が空間を自由無礙に飛び回り、不思議な感覚に。物販コーナーには、特産品の他、町内3酒蔵の日本酒が揃います。

永平寺町松岡神明3-107 Tel.0776-61-0888  
営業時間/9:00~18:00 定休日/火曜

### Innovation

禅をイメージ  
した、美しく  
神秘的な光景



ZENTABI

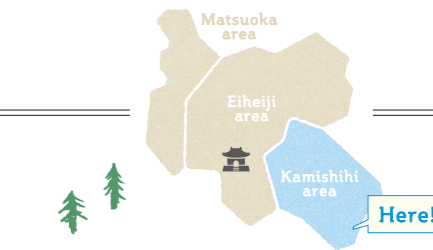
## PLAN\_3

上志比エリア 編



# 道元禅師ゆかりの地でパワーチャージ

『永平寺』開山前に道元禅師が修行した『吉峰寺』を訪れ、特産品やグルメを味わいパワーをもらいましょう。



**Access**  
『永平寺』から車で、『道の駅禅の里』は約20分、  
『弁財天白龍王大権現』は約23分、『吉峰寺』は約30分



### Tradition

道元禅師を  
偲ぶ名所も  
たくさん!

道元禅師が  
永平寺開山前に  
修行した地!



### 吉峰寺

道元禅師が京都から越前に移り、修行の道場とした寺。典座・徹通和尚が粥を運ぶために通った「徹通坂」や道元禅師が坐禅を組んだといわれる「御開山坐禅石」などもあり、当時の様子を垣間見ることができます。

永平寺町吉峰35-2  
Tel.0776-64-2536

自然に禅寺、特産品グルメも！  
ココは身心のパワースポット。

九頭竜川中流域に位置し、自然豊かな上志比エリア。山中にたたずむ『吉峰寺』は、道元禅師入越最初の修行道場。辺りは厳かな空気が漂い、清らかな気持ちにさせてくれます。また、全国から商売繁盛を願う参拝客が訪れる『弁財天白龍王大権現』や、町の特産品を使ったこだわりグルメやお土産が満載な『道の駅 禅の里』も人気のスポット。各地を巡り、地元グルメを味わえば、きっとパワーをもらえるはずですよ。



### 弁財天白龍王大権現

商売の神様・弁財天を祀り、商売繁盛の御利益があると全国から多くの参拝客が訪れます。境内には御神体の白蛇が棲んでいるとも。アニメにも登場し話題に!

永平寺町竹原31-9 Tel.0776-64-2566

### 永平寺温泉 禅の里

道の駅のすぐ横にある日帰り天然温泉施設。多くの成分を含んだ良質な温泉で、露天風呂やサウナ、大広間もあり、旅の疲れを癒すにも◎。玄関横にある足湯は無料で利用できます。

永平寺町清水2-16-1 Tel.0776-64-3510  
営業時間/10:00~21:00  
定休日/第3水曜



### 道の駅 禅の里

永平寺町の特産品を使ったココでしか買えないオリジナル商品がいっぱい。新鮮な農産物や加工品、町内外のお土産も揃います。併設のレストランでは、地元食材を活かしたご当地グルメが味わえます。

永平寺町清水2-21-1 Tel.0776-64-3377  
営業時間/9:00~18:00 定休日/第3水曜



### Innovation

永平寺町の  
お土産探しに  
ぴったり♪



(左)永平寺町産の極甘ビクニックコーンを使った大人気の洋風大福。(右)同じく特産の上志比にんにくと永平寺町産コシヒカリを使用した揚げせんべい。





# Gourmet

いただき  
ま〜す♪



## 絶対に味わいたい、永平寺町民レコメンドグルメ

四方を山に囲まれ、霊峰白山を源とする九頭竜川の中流に位置する永平寺町。恵まれた自然環境の中で生み出された数ある絶品グルメの中から、永平寺町民が選んだおすすめ品をご紹介します。



**Recommend**  
どの酒蔵の地酒も  
ハイレベル！  
お土産にも喜ばれます

## 日本酒 (黒龍酒造・田辺酒造・吉田酒造)

永平寺町は、全国に誇れる銘酒の産地です。霊峰白山を源とする九頭竜川の中流に位置し、福井平野の中心部である永平寺町は、「清流の町」として知られ、米作りも盛んです。「清らかな水」「おいしい米」「冬の厳しい寒さ」が揃った酒造りに最適な風土で、小さな町ながらも県内有数の酒処として名高い地域です。「黒龍」の『黒龍酒造』、「越前」の『田辺酒造』、そして「白龍」の『吉田酒造』と、永平寺町が誇る酒蔵3社それぞれの銘酒を、ぜひじっくりとご堪能ください。

## 永平寺そば



冷たい蕎麦に、たっぷりの大根おろしと削り節、刻みネギをのせ出汁をかけて味わいます。そば特有のコシと風味の良さが特徴で、福井を代表するグルメの一つ。

**Recommend**  
これこそ福井の味！  
さっぱりとしていて  
食べ応えも十分です

**Recommend**  
精進の精神が表現され  
食材本来が持つ味を  
きちんと楽しめます

## 精進料理

「精進料理」は、精進の精神の影響を受けて作られる食文化。野菜、豆、穀類を工夫して調理した料理や発酵食品などが用いられます。門前のお店でも提供。



**Recommend**  
胡麻の香ばしい風味と  
ねっとりした舌ざわり。  
濃厚でクセになります！

良質なごまと葛を丹念に練って作り上げられる「精進料理」を代表する品。出来立ての瑞々しい「生ごまどうふ」は、当日限定で門前でしか味わえません。

## 生ごまどうふ



## 九頭竜川の幸

(アユ・アラレガコ・サクラマス)

水量豊かな九頭竜川で育まれた鮎は、身が締まりとても大きく香りが良いと評判。サクラマスやアラレガコの聖地としても名高く、町内の店では様々な味わえます。



**Recommend**  
子どもの頃から  
馴染みのある  
ハレの日の特別な味！

**Recommend**  
天然鮎の塩焼きを  
焼き立てですぐに  
食べるのが最高！

**Recommend**  
カツは薄めですが  
サクサクジューシー！  
濃い目の味付けも◎

## 油桐の葉っぱ寿司



町木・油桐の葉で包んだマスの押し寿司。マスの甘味と酢飯との相乗効果により、上品な旨味と風味を楽しめます。主に祭りや盆の時期に各家庭で作られます。  
※販売期間/6月～11月頃



永平寺町の特産品

## Special Products



**上志比んにく**  
品種名は「ホワイト六片」。通常のものよりも大粒で糖度が高く、風味も栄養価も優れています。特に永平寺町で栽培に適するのは上志比地区。



**五領たまねぎ**  
甘くて大きなタマネギ。栽培に適した九頭竜川河川敷の土壌で生産され、生でかじっても独特の辛さはなく、芯に近づくほど甘味が強く感じられます。



**スイートコーン**  
糖度は高いもので20度に達するほどの極甘コーン。瑞々しく、フルーツ感覚で味わうことができます。大福やパームクーヘンなどの加工品も人気。



**れんげ米(コシヒカリ・いちほまれ)**  
春に花を咲かせたれんげ草を土にすきこみ肥料とする農法で作られる。「コシヒカリ」はもちろん、福井が誇る新ブランド米「いちほまれ」もあります。



## ソースカツ丼

福井で「カツ丼」と言えば、ソースで食べるスタイルを指します。トンカツを秘伝のタレにつけ、タレをまぶしたご飯の上にオン。福井名物として全国的にも人気です。



たかつきりょうか  
高月涼花さん  
2000年生まれ、永平寺町出身。現在は東京で学生生活を送りながら芸能活動中。好きな永平寺町グルメは「ごまどうふ」。





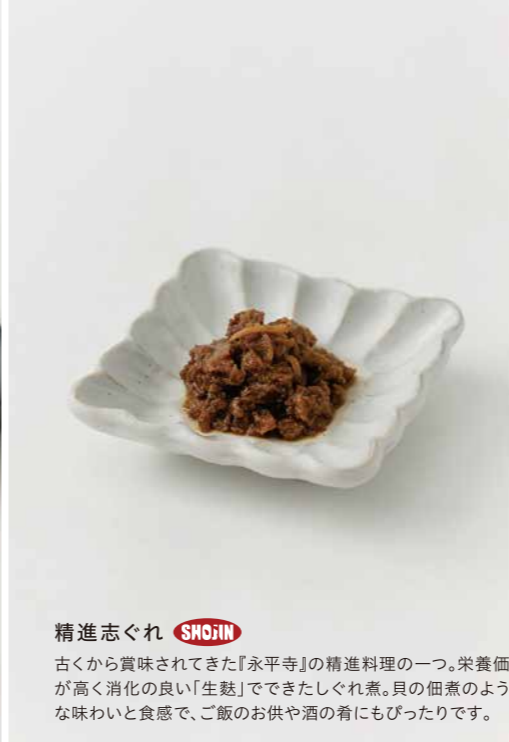
### ごまどうふ **SHOJIN**

貴重なたんぱく源として『永平寺』の修行僧たちに愛され、食されてきた精進料理の代表格。胡麻の香ばしい風味と独特の食感で多くの人を魅了しています。永平寺門前の売店でも販売。



### 羽二重餅

絹織物「羽二重」が由来の繊維王国福井が生んだ銘菓。餅粉を蒸して、砂糖や水飴を加え練り上げており、絹のように上品な光沢となめらかで柔らかな口どけが特徴です。



### 精進志ぐれ **SHOJIN**

古くから賞味されてきた『永平寺』の精進料理の一つ。栄養価が高く消化の良い「生麩」でできたしぐれ煮。貝の佃煮のような味わいと食感で、ご飯のお供や酒の肴にもぴったりです。



### えい坊チップス **SHOJIN**

福井県の気候に合わせて品種改良された「ふくこむぎ」の全粒粉を使用。小麦の旨味をそのままに素揚げし、軽く塩味に。パリパリ感がクセになり、食べ始めたら止まりません。



### 精進漬け **SHOJIN**

原材料から永平寺町産にこだわり、一つひとつ丹念に作られた漬物。それぞれの素材を旬の時期に加工することで、旨味を最大限に活かしています。季節限定品もあるのでチェックを。



### 鮎の一夜干し開き **SHOJIN**

九頭竜川の清流で育まれた最高級の天然鮎を塩水に浸し、天日干したものを真空パック。シンプルだからこそ、素材の旨味を感じられます。焼いて食べれば、皮や骨も香ばしい。

# EIHEIJI TOWN SOUVENIR

## 永平寺町産のいいもの、集めました。

清らかな水と豊かな土壌の恵みを受け、『永平寺』のお膝元としてさまざまな文化が育まれてきた永平寺町。町のブランド『SHOJIN』認定品をはじめ、この地ならではの逸品が揃っています。

### 主な土産販売所

- 道の駅 禅の里  
永平寺町清水2-21-1 Tel.0776-64-3377
- 永平寺町魅力発信交流施設 えい坊館  
永平寺町松岡神明3-107  
Tel.0776-61-0888
- 永平寺門前の土産物店



### 越前岬 プリュネスパークリング(田辺酒造)・黒龍 吟のとびら(黒龍酒造)・DRAGON KISS(吉田酒造)

永平寺町内の酒蔵3社が造る飲み切りサイズの日本酒はお土産品としても人気。天然の梅酵母を使用した「越前岬 プリュネスパークリング」は、甘酸っぱさの中に米の旨味が感じられます。大吟醸酒「黒龍 吟のとびら」はフルーティかつライトな口当たりで、日本酒初心者にもおすすめ。定番「白龍」のスパークリング日本酒「DRAGON KISS」は、りんごの様な爽やかな甘さで、フルーツやお菓子とも相性抜群です。

### 永平寺町の3酒蔵

- 黒龍酒造**  
1804年、初代石田屋二左衛門が創業。上質な米と水を用いた高品質な酒造りを追求し、多くの著名人からも愛される全国屈指の吟醸蔵として知られています。  
永平寺町松岡春日1-38 Tel.0776-61-6110
- 吉田酒造**  
1806年創業。自社栽培を含む永平寺町産の米を100%使用し、米と米麴だけの酒で米の旨味を表現する酒造りを目指しています。生産量は、毎年とれた米の分のみ。  
永平寺町北島7-22 Tel.0776-64-2015
- 田辺酒造**  
1899年創業。少量生産にこだわり、和釜を使った「米蒸し」や手作業による「槽搾り」など、丁寧に仕込みます。吟醸酒は1年以上低温熟成させてから出荷します。  
永平寺町松岡芝原2-24 Tel.0776-61-0029



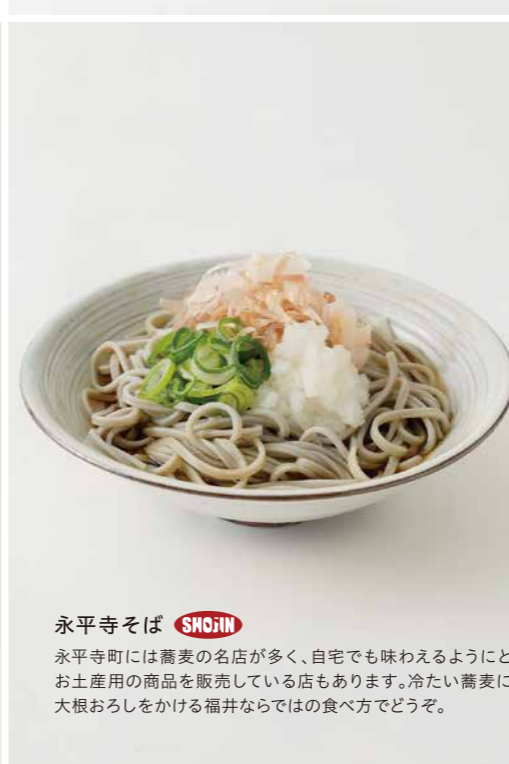
### ニンキーせんべい・完熟上志比黒にんにく **SHOJIN** ニンキーのたれ(醤油・味噌)

永平寺町の特産品「上志比にんにく」を使った商品の開発にも注力。中でも「完熟上志比黒にんにく」は、長期低温熟成することで、甘味の強いしっとり食感に仕上がっています。



### 禅みそ **SHOJIN**

大根や椎茸、レンコン、胡麻といった数種類の野菜を練り込んだ精進味噌。まろやかな風味で、温かいご飯はもちろん、焼きナスや豆腐、おでんなどにそのまま付けて味わうのがおすすめ。



### 永平寺そば **SHOJIN**

永平寺町には蕎麦の名店が多く、自宅でも味わえるようにとお土産用の商品を販売している店もあります。冷たい蕎麦に大根おろしをかける福井ならではの食べ方でどうぞ。

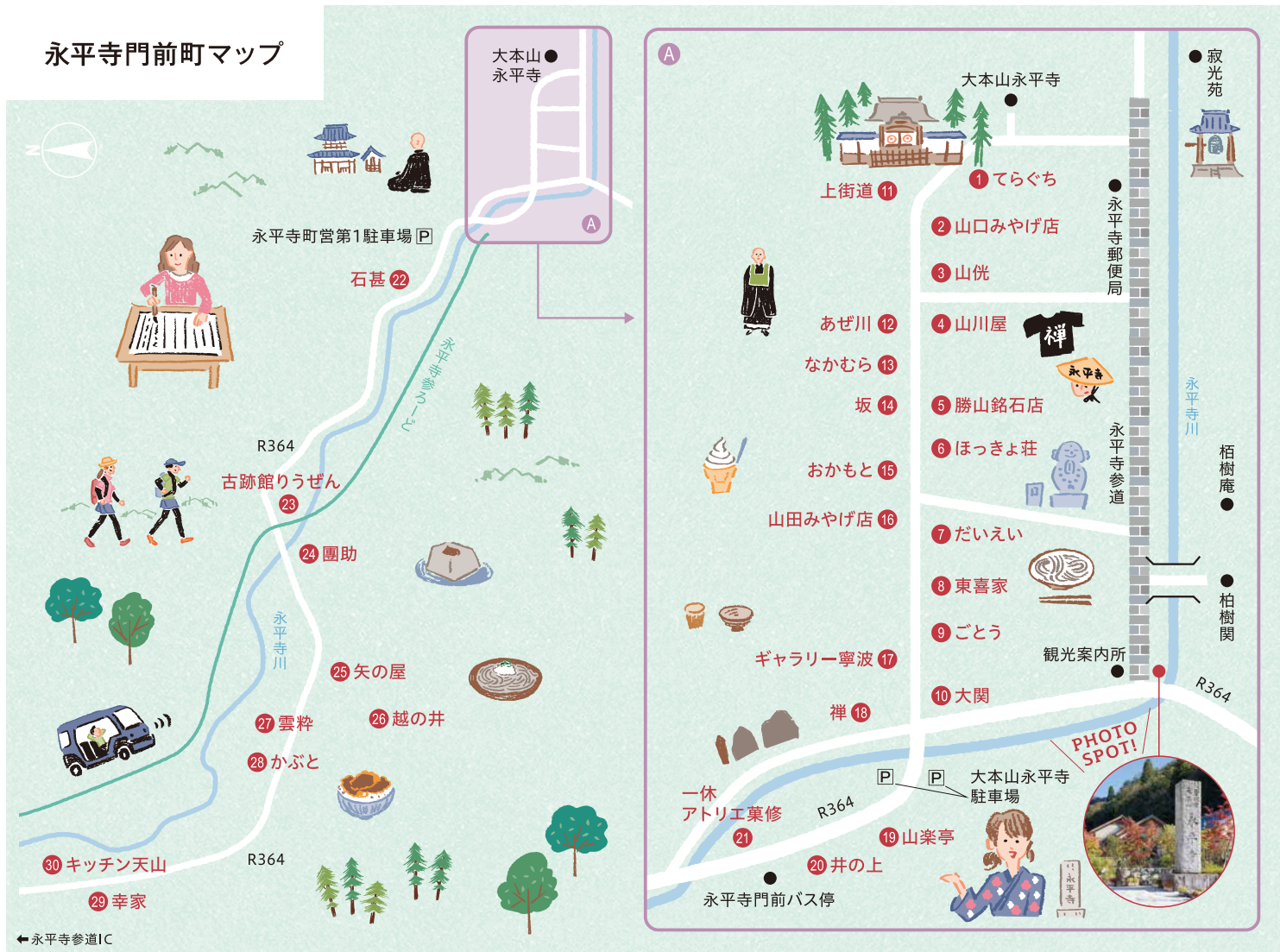
### 永平寺町ブランドコンセプト『SHOJIN』認定品

永平寺町を流れる九頭竜川は、清らかな水と共に豊かな土壌をもたらし、町では古来よりその恵みを受け、様々な文化が育まれてきました。さらに、ここは曹洞宗の大本山『永平寺』のお膝元。禅の教えの一つ「行雲流水」のように受け継がれた文化は、この地だけの美味・技を生みました。そんな永平寺町の魅力を伝える地域特産品は、町のブランド『SHOJIN』に認定されています。今後も永平寺町ならではの逸品は増えていきますので、ご期待ください。

認定商品は、永平寺町のふるさと納税返礼品としても好評  
<https://shojin-eiheiji.jp/> **SHOJIN永平寺町**



# 永平寺門前町マップ

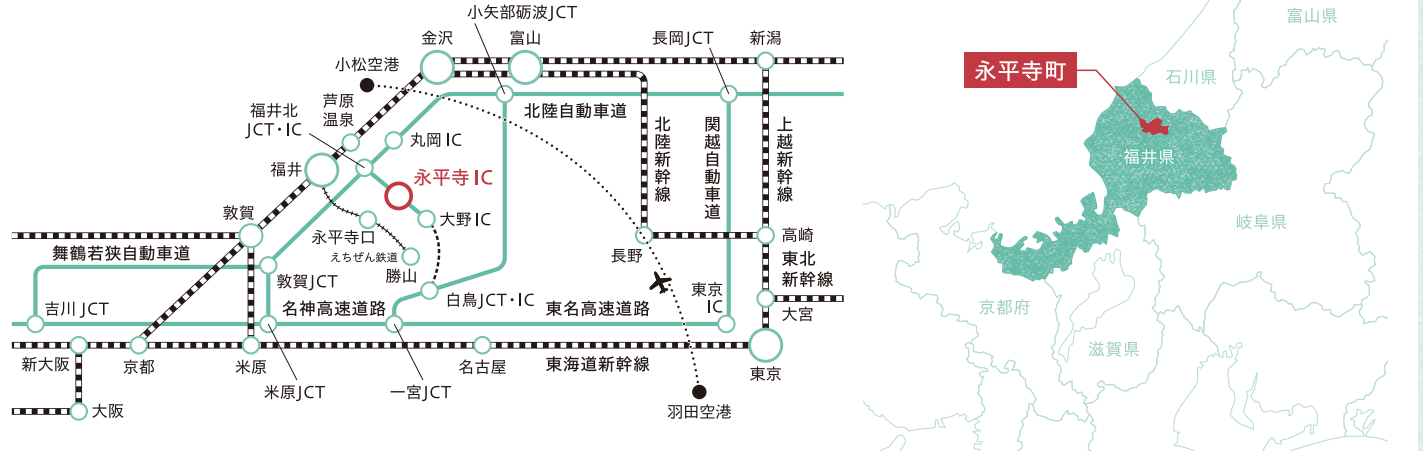


# 永平寺町広域マップ



<p>①手打ちそば処 たらぐち Tel.0776-63-3064</p>	<p>②山口みやげ店 Tel.0776-63-3031</p>	<p>③お食事・お土産 山伏 Tel.0776-63-3350</p>	<p>④仏像 山川屋 Tel.0776-63-3029</p>	<p>⑤勝山銘石店</p>	<p>⑥お食事・お土産 ほつきよ荘 Tel.0776-63-3311</p>
<p>⑦おみやげ だいえい Tel.0776-63-3014</p>	<p>⑧御泊り・御食事処 東喜家 Tel.0776-63-3043</p>	<p>⑨おみやげ ごとう Tel.0776-63-3007</p>	<p>⑩民藝品・珈琲 大関 Tel.0776-63-3131</p>	<p>⑪お食事・お土産 上街道 Tel.0776-63-3034</p>	<p>⑫福井県産手打ちそば あぜ川 Tel.0776-63-3450</p>
<p>⑬おみやげ なかむら Tel.0776-63-3035</p>	<p>⑭おみやげ 坂 Tel.0776-63-3097</p>	<p>⑮おかもと Tel.0776-63-3748</p>	<p>⑯山田みやげ店 Tel.0776-63-3056</p>	<p>⑰越前焼 ガラリー寧波 Tel.0776-63-3131</p>	<p>⑱喫茶 禅 Tel.0776-63-3434</p>
<p>⑲山楽亭 Tel.0776-63-3023</p>	<p>⑳永平寺そば極 だるまぶりん 井の上 Tel.0776-63-3333</p>	<p>㉑永平寺そば亭 一休 アトリエ菓修 Tel.0776-63-3433</p>	<p>㉒越前手漉和紙 石基 Tel.0776-63-3812</p>	<p>㉓古跡館りうぜん Tel.0776-63-3137</p>	<p>㉔永平寺御用達胡麻豆腐の里 團助 Tel.0776-63-3663</p>
<p>㉕矢の屋 Tel.0776-63-3130</p>	<p>㉖越の井 Tel.0776-63-3876</p>	<p>㉗国産そば・ソースかつ丼 雲粋 Tel.0776-63-1077</p>	<p>㉘永平寺そば・丼物 かぶと Tel.0776-63-2674</p>	<p>㉙永平寺禅どうぶの郷 幸家 Tel.0776-63-1167</p>	<p>㉚キッチン天山 Tel.0776-63-3773</p>

# アクセス



電車	東京から 東海道新幹線・特急(米原経由)→福井駅 約3時間30分 北陸新幹線・特急(金沢経由)→福井駅	大阪から 特急(湖西線)→福井駅 約1時間50分	名古屋から 特急→福井駅 約2時間	JR福井駅から えちぜん鉄道→永平寺口駅 約25分
バス	東京から 東名高速→名神高速→北陸道(福井北I.C.) 約6時間40分	大阪から 名神高速→北陸道(福井北I.C.) 約2時間40分	名古屋から 名神高速→北陸道(福井北I.C.) 約2時間15分	
高速バス	東京から 東京駅八重洲南口→福井駅東口 約8時間10分	名古屋から 名古屋駅→福井駅東口 約2時間30分		

アテンダントが乗務！ひと味違うローカル線の旅を。  
 “えちてつ”の愛称で親しまれている福井県のローカル線「えちぜん鉄道」では、日中の列車(朝夕ほか一部を除く)に女性アテンダントが乗務。乗車券の販売や観光案内、乗降客のサポートなどを行い、心温まるおもてなしで人気を集めています。福井駅から永平寺町へお越しの際に、ぜひご利用ください。



ローカル線でのアテンダントの起用は、全国的にも珍しい！



【観光のお問い合わせ】

---

### 永平寺町観光物産協会

〒910-1117 永平寺町松岡神明3-107

Tel.0776-61-1188

<http://www.eiheiji.jp/webapps/www/>

永平寺町観光ボランティアガイドの会

ご案内料 :1,000円(但し交通費として)

事務局 :永平寺町観光物産協会

Tel.0776-61-1188

### 永平寺門前観光協会

〒910-1228 永平寺町志比6-10-1



〒910-1192 福井県吉田郡永平寺町松岡春日1-4

Tel.0776-61-1111

<https://www.town.eiheiji.lg.jp/>

