

福井の新グルメがデビュー //



# 粹福グルメ

福井市が福井の食材を活用して市内の飲食店とグルメを開発。新たに誕生した食のブランド「粹福(ふくいっぶく)グルメ」。パフェ、ごはん、こびり、パエリアがあり福井の味を堪能できる。各店舗の個性が光ったフォトジェニックな逸品をご紹介します。



海の幸、山の幸を  
存分に味わえる  
おもてなしごはん。

粹福  
ごはん



小腹を満たしてくためのデザート。  
里芋と苺のルビーを使った  
こびり

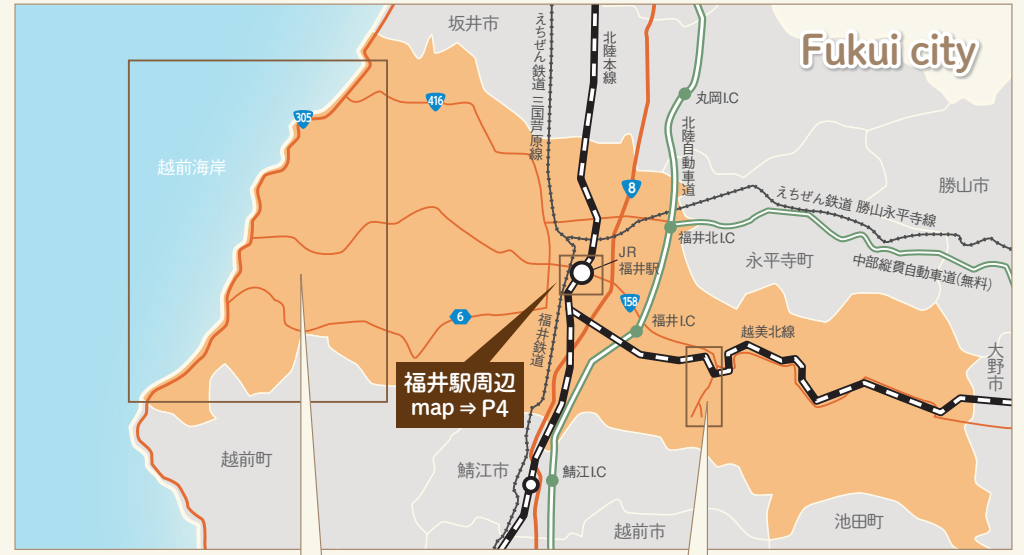


福井県米を使用、海の幸を味わえる。

粹福。パエリア

福井銘菓を  
盛り込んだ  
懐かしいレトロな  
クリームトッピングが  
仕立て。

粹福。パフェ



ドライブがてら、いっぺん行ってこさ〜

7 鱒島

柱状の岩が鱒を並べたように見える鱒島。遊歩道があり日本海の眺めを堪能できる。

6 越前水仙の里公園

県花である水仙が通年で栽培・展示されている。水仙の魅力に触れられる公園。

5 鷹巣海水浴場

日本海屈指の透明度を誇る海水浴場。釣りやマリンスポーツも楽しみ、夏には浜茶屋もオープン。

4 一乗谷朝倉氏遺跡

「特別史跡」「特別名勝」「重要文化財」。国の三重指定を受ける貴重な遺跡。

ここも行ってみたい！  
立ち寄りスポット

福井市おもてなし観光推進課

〒910-0858 福井市手寄1丁目4-1 AOSSA 5F ☎0776-20-5346

福いろ 🔍 検索



**menu**  
 ① 福井ブランド和牛若狭牛のステーキとぐれ煮の食べくらべ重 錦糸卵 一の飯(いちほまれ) ② 福井の朝どれ鮮魚のお造り(天然平政、真鯨、甘海老、鮮、真蛸など) 甘海老の福井梅和え ③ いちほまれの福井サーモンといくらのちらし重 ④ 胡麻豆腐、鯖寿司、かに入り詰巻き(きぬたまき)、福井地鶏の出汁巻き、鮭の西京焼き、とみつ金時のレモン煮  
 ※季節、仕入れ状況により変わる場合があります



粹福ごはん  
 4,400円(税込)  
 要予約

全室個室。ゆったりと落ち着いてお食事ができます。



季節にあう旬の地酒とのマリアージュをお楽しみください。



福井市順化2-6-14  
 ☎0776-21-8820  
 ①17:00～22:00 (21:00LO)  
 ②日曜・祝日 ③なし  
 ④こちらでも食べられます

和食ダイニング 柳庵  
 福井市順化1-13-13 ☎0776-21-8880  
 ①17:00～23:00 (22:00LO)  
 ②日曜・祝日 ③なし

お造り、若狭牛、鯖寿司、福井食材の「粹」を集めたミニ懐石仕立て。

### 和食ダイニング 柳月亭

懐石料理「やなぎ町」グループの「柳月亭」。一品一品、職人技を凝らしたミニ懐石仕立ての粹福ごはんは、鯖寿司、ごま豆腐と福井の食文化を味わえます。粹福ごはんのお米は、福井県産「いちほまれ」を使用。

三國産甘エビ・若狭ぐじ・若狭牛「福井の幸」をふんだんに取り入れ、ひと手間かけた贅沢ごはん。

### くずし割烹 ぼんた

三國産甘エビと越前産イカの柀は絶品! 鮮魚・若狭牛、越前おろしそば、カツ井まで福井の味を手頃な価格で堪能できるカジュアルな割烹。冬は越前がにも食べられます。



女性おひとりさまでも気軽に利用できると評判。「ぼんた個室お二階」(写真右)には個室もあります。



粹福ごはんの1柀と地酒がセットの「ちょい柀セット」が(1650円)人気です!



福井市中央1-2-1 ハビリン1階  
 ☎0776-43-0997 ①11:30～23:00  
 ②ハビリンに準ずる ③なし

④こちらでも食べられます

くずし割烹 ぼんた個室お二階  
 福井市中央1-2-1 ハビリン2階  
 ☎0776-97-5662  
 ①14:00～23:00 (フード22:00LO、ドリンク22:30LO)  
 ②ハビリンに準ずる ③なし

## 福井駅周辺



粹福ごはん  
 3,300円(税込)  
 1柀から注文可1,100円

### menu

①若狭ぐじの昆布締め 木の芽味噌ズワイ蟹 いちほまれの酢飯 ②若狭牛の和ローストビーフ 越前地鶏の炭火焼き 蒸し野菜 九頭竜舞茸 セルフィーユ ③黒龍を使用したチョコテリーヌ 抹茶ヨーグルトケーキ 季節のフルーツ ホイップクリーム 自家製漬物、炭焼き野菜 ④三國産甘エビ 越前産イカ 大葉 うずらの卵 いちほまれの酢飯  
 ※季節によって変わる場合があります。



おそとごはんやお花見に持っていきたいお出かけが楽しくなる「粹」なごはん。

ばんじょう 番匠 本店 福井駅桜むすびプリズム店

福井で駅弁と言えば「越前かにめし」の番匠本店。番匠本店の粹福ごはんは、お弁当のようにお弁当じゃないような小粋なパッケージ。旅のおともやお出かけ、お花見や会議などいろんなシーンで活躍してくれそうです。



「カワイイ」「キラキラ感」満載。福井米ちらし寿司や焼鯖など食べ応えもあり!

福井市中央1-1-25  
 プリズム福井内  
 ☎0776-22-8846 ①7:30～20:00 ②無休 ③なし

越前かにめしやいろんな駅弁と粹福ごはんを楽しくください。



特別栽培米、福井産の天然塩で握られたおむすびや、福荷、お総菜も人気。

粹福ごはん  
 1,380円(税込)  
 テイクアウト



### menu

①ちらし寿司(酢飯/福井県産米)かに身、いくら、甘玉玉子、錦糸玉子、茹鰯元 ②だし巻玉子(番匠特製)焼そば 鮫もち 牛しぐれ煮 さつまいも甘煮(富津金時) 煮海老 紅白なますとレンコ鯛のレモンペッパージュレ添え 穂じそ 茹鰯元



粹福ごはん  
 4,400円(税込)

### menu

①太刀魚塩焼き 筍木の芽焼き 甘鯛若狭地焼き とみつ金時蜜煮 ②福井の地魚のばらちらし お米は無農薬無化学肥料米のコシヒカリ「極」 ③地野菜と桜鱈のサラダ ④若狭牛レアカツ 若狭牛ハラミ炭火焼  
 ※季節によって食材が変わります



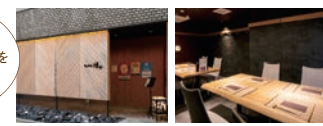
粹福ごはんは 当店「煙や」の料理を凝縮した一品です!



お野菜もたっぷり! 四季折々の福井産食材を盛り込んだ至福のごはん。

しゅんかしゅうとう けむり 旬香酒煙や

メニュー全般に福井県産食材を中心に使用。越前海岸で水揚げした鮮魚を、オーナー自ら目きしているだけあって、「地魚のばらちらし」の柀は魚種も豊富でダイナミック! 若狭牛レアカツもジューシーです。



落ち着いた店内は居心地がよく老若男女に人気。冬には活越前がにの水槽も登場!

福井市大手2-7-23  
 ☎0776-25-0088 ①17:30～24:00  
 ②日曜(祝日の場合は翌日) ③なし





menu

福井産バエリア米「越のリゾット」や地の魚介・野菜を使用

ふくいサーモン・イカ、魚介と季節野菜の旨味の効いたバエリア。

イタリア料理 クッチーナ

2021年30周年を迎え、地元から愛され続けているクッチーナ。季節ごとにメニューが変わり四季を通じたイタリアの郷土料理が味わえます。粹福バエリアは旨味が効いて具たくさん。一度食べたらリピート確定です。



ミシュランガイド北陸2021ではビブグルマンを獲得。バエリアはイタリアサルデーニャ島の名物でもあります。

魚介と野菜のおいしいスープが染みこんだバエリアです!



粹福バエリア 1人前 1,700円(税込) 要予約・2人前より

※写真は2人前

福井市中央1-19-20 吉田ビル2階  
☎0776-24-8803 11:30~14:00(13:30LO)  
17:30~21:00(20:00LO) 休火曜・第1木曜・第3水曜(祝日の場合は営業) Pなし

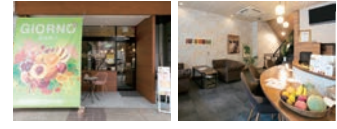


福井駅周辺

たっぷりなフレッシュフルーツと大人な生チョコのゴージャスパフェ。

GIORNÒ Fukui,

フルーツ専門のカフェ&カクテルバー。フレッシュジュースやフルーツサンド、フレッシュカクテル・モクテルが評判でカフェはもちろん、昼飲みから夜カフェでの使用もできる人気のお店です。



JR福井駅から徒歩数分ですが、駅前と思えない落ち着いた空間。地下もありゆったりとくつろげます。

福井市中央1-10-10 ☎0776-89-1612

☎正午~深夜24:00 (日曜・祝日17:00まで)  
休不定休 Pなし

こちらでも食べられます

Giorno Re:refresh bar  
福井市順化1-17-29 SK館1F  
☎0776-50-2715 20:00~深夜3:00  
休日曜・祝日 Pなし



粹福パフェで旬のフルーツを楽しく美味しく味わってください!

pick up

いちご、メロン、ぶどうなど旬のフルーツとさわやかジュレ、羽二重餅がベストマッチ。ダムの独自配合の生チョコでさらに満足



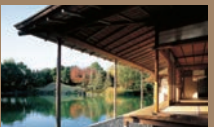
粹福パフェ 1,500円(税込)

こも行ってみたい! 立ち寄りスポット



1 福井城址

初代城主は結城秀康。越前松平家の繁栄の舞台となった名城。



2 名勝養浩館庭園

旧福井藩主・松平家の別邸。国指定名勝で江戸時代中期を代表する名園。



3 北の庄城址・柴田公園

戦国武将・柴田勝家が築いた日本最大級の城址。



福井駅周辺map

自家製羽二重餅と五月ヶ瀬の二大銘菓をトッピング! さわやかジュレともマッチ! ちらなかなんせんどう 村中甘泉堂

創業110余年の老舗和菓子店。パティスリー部門では、季節のフルーツや福井県産ミルクをたっぷり使ったバナナコッタベースのケーキ、和風フレーバーの自家製ジェラートなどがオススメです。



毎月の一三餅も人気。店内には無料休憩スペースもあります。

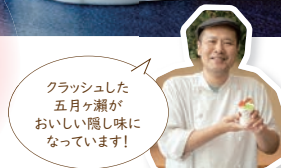
福井市中央1-21-24 ☎0776-22-4152  
10:00~19:00 休火曜 P3台



粹福パフェ 486円(税込) テイクアウト

pick up

いちごに自家製羽二重餅と五月ヶ瀬を使用。さわやかジュレ、ジンジャージュレ、バナナコッタとの相性も◎



クラッシュした五月ヶ瀬がおいしい隠し味になっています!

# 越前海岸



ログハウス風の可愛いショップと「和める」「眺めが最高」と人気の無料休憩所

自家製の福井県産きな粉を使用した100%植物性のヘルシーパフェ

## ごーる堂



大豆製粉業を営む「ごーる堂」直営店。牛乳、卵など動物性のもを一切使用しない「植物性ソフト」で味と栄養が抜群！一番人気は越前きなソフトで「アレルギーでアイスを諦めていた」人にも喜ばれています。

福井市島中町 28-6 ☎0776-97-2125  
🕒10:00～17:00 📍木曜 📞20台

きなこの香ばしさとやさしい味が特徴の豆乳きなソフトです！



pick up

色鮮やかなイチゴのコンポート、ローヤルさわかや、ジンジャール3種類のジュレがポイント。ウエハースも豆乳でできているというこだわりよう



粹福パフェ 1,080円(税込) テイクアウト

# 一乗谷・東郷

甘みたっぷりの完熟地元フルーツとミルクソフトの相性が抜群！

## 道の駅一乗谷あさくら水の駅内 おもてなし処水車

越前おろしそばやソースカツ丼など福井名物が味わえ、定食などの小鉢にちょっとした郷土料理が添えられるアットホームなお店。食材も地元を中心に吟味するこだわりで、年々注目されている道の駅です。



敷地内には特産品の販売所、芝生広場やビオトープもあり、テラス席ではペット同伴での食事でもできます。

福井市安波賀中島町1-1-1 ☎0776-41-2777 🕒10:00～17:00 (16:30LO) 📍年中無休 📞48台

香ばしいそばの実トッピングの味変や恐竜ビックも人気です！



pick up

瑞々しいフルーツとミルクソフト、羽二重餅。一番下にはジュレ&冷凍フルーツ。最後まで楽しいパフェ

粹福パフェ 800円(税込)



menu

惜しげもなくどっさり入ったイカの凝縮された旨味と、越のルビー(ミディトマト)の甘みが絶妙



目の前の越前の海でとれたイカ満載のスープパエリア！

## 魚屋の喰い処 まつ田

越前海岸線沿いにある、活きのいい鮮魚料理とセイコガニ使用の「まつ田せいこ井」(期間限定)で有名な同店が、季節のイカたっぷりの粹福パエリアを提供。スープで味わう新しいパエリアに注目です。



どれどれのイカで作る粹福パエリア 食べに来てください！

粹福パエリア 1人前 1,800円(税込) 要予約・2人前より

※写真は2人前 ※内容・盛りつけなど変更する場合があります。 ※カニシーズン(11月～3月)は除く



福井市蒲生町16-7-1 ☎0776-89-2740 🕒11:00～16:00 (15:00LO) 📍木曜(カニシーズン・夏休み除く) 📞30台

パフェグラスとカトラリーはオリジナル！



## ワタリガラススタジオ

レトロかわいい粹福パフェグラスは、越前海岸沿いにあるガラス工房「ワタリガラススタジオ」でひとつひとつ手作りされたオリジナルグラスです。

福井市鮎川町17-14 ☎0776-88-2025 🕒9:00～17:00 📍水曜(火曜はショップのみ営業) 📞15台

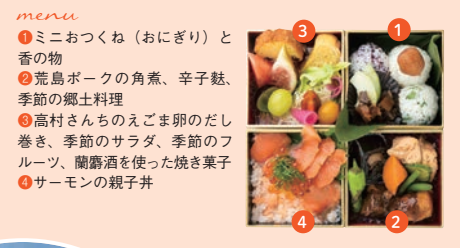


粹福ごはん 2,000円(税込)

## おつくねや辛子麴、郷土料理で東郷地域を感じられるごはん ことり庵

東郷地区の情報発信と地元の人が気軽に立ち寄れる、地区のアンテナショップ「ことり庵」。東郷の玉子を使った親子丼やオムライスなどが人気です。粹福ごはんのおつくねは東郷地区の方言で「おにぎり」のことで。

福井市東郷二ヶ町35-4 ☎0776-41-8118 🕒10:00～15:00 (ランチタイム14:00まで) 17:00～22:00 (居酒屋) 📍土曜・日曜・月曜 📞なし



menu  
①ミニおつくね(おにぎり)と香の物  
②荒島ボークの角煮、辛子麴、季節の郷土料理  
③高村さんちのえごま卵のだし巻き、季節のサラダ、季節のフルーツ、蘭麴酒を使った焼き菓子  
④サーモンの親子丼



食後がもっと美味しく楽しくなるデザート

粹福ことり 200円(税込) 定食とのセットメニュー

糖度の高い越のルビー(ミディトマト)と里芋を使ったムース仕立て

東郷の「味」と「まち」をのんびり楽しんでいてください。

