

ACCESS  
交通のご案内



越前がにの聖地・越前町

# 越前がに

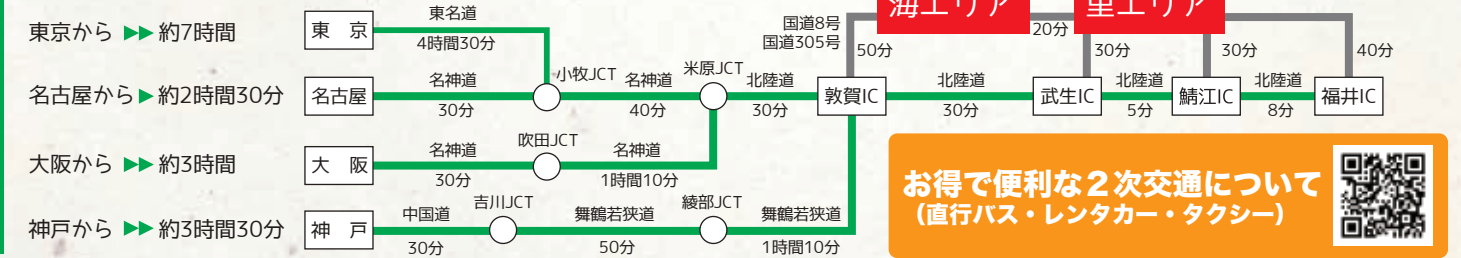
-公式ガイドブック-



11月6日  
解禁



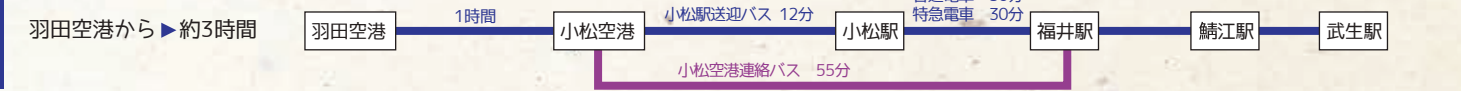
車で行く場合



電車で行く場合



飛行機で行く場合



HOME PAGE | ホームページ情報  
えちぜん 観光ナビ  
https://www.town-echizen.jp

最新情報は SNS でチェック

INFORMATION | お問い合わせ  
一般社団法人越前町観光連盟 〒916-0422 福井県丹生郡越前町厨71-335-1  
Tel: 0778-37-1234 Fax: 0778-37-1805  
Mail: contact@town-echizen.jp



カニでは全国唯一  
全国 69品目  
福井県 6品目

地理的表示(GI)保護制度(※)に「越前がに」が登録されました。  
※地域固有の気候風土や伝統製法と結びついた産品や食品の名称を知的財産として保護する制度です。



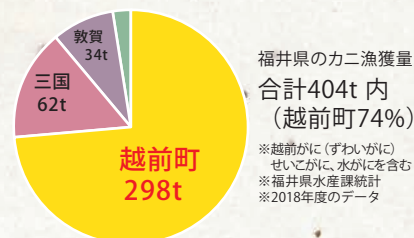


# 越前がにのまち、

# 越前町。

## 水揚量福井県No.1

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



## カニ漁船福井県最多

越前町には、小型・大型含め約50隻の底曳き漁船があります。これは福井県内最多を誇り、越前がに漁の中核を担っています。



## 黄色のタグ発祥の地

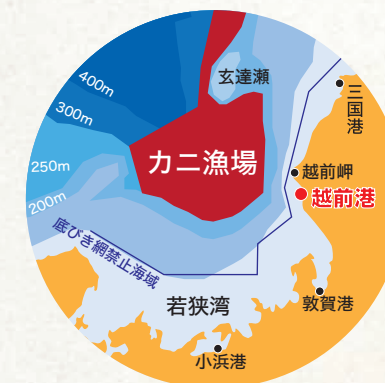
今では全国で定番となったタグ付ブランドガニ。越前町漁業協同組合が全国で初めて1997年に競り前のカニにタグを取り付けるブランド化を行いました。



※地理的表示 (GI) 保護制度登録に伴い 2018年よりGIマーク付きタグに変更。

## 越前港はカニの漁場まで最も近い港

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



## 越前がに取扱店 約70軒

越前町には海沿いを中心に旅館・民宿・お食事処・鮮魚店など「越前がに」を扱うお店が約70店舗あります。多くの「越前がに」が越前町に流通しており、まさに越前がにの本場です。さまざまなニーズにお応えできるのはもちろん、ひいきのお店を探す楽しみも。

## 「越前がに」— その美味しさの秘密とトップブランドの理由

### ❖ 近い漁場と越前海岸の特徴

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

### ❖ 生きたまま水揚げし競り落とす

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

### ❖ 小型船が多い越前漁港

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

### ❖ 生息しやすい環境づくり

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





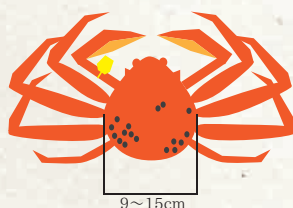
# 越前がにを より詳しく知る

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

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

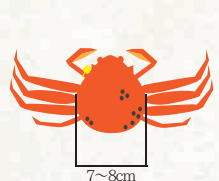
また、全国で唯一の皇室献上ガニでもあり、その歴史は古く、明治43年12月に越前町(旧四ヶ浦町)で獲れた越前がにを皇室に献上したという記録が残っています。

## ◆カニの種類



越前がに

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



セイコガニ

越前がにのメスのこと。外子や内子などオスにはない魅力がある。



水ガニ

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

## ■越前がに漁期

※2021年10月時点

種類	期間	11	12	1	2	3
越前がに	11月6日～3月20日	■	■	■	■	■
セイコガニ	11月6日～12月31日	■	■			
水ガニ	2月19日～3月20日				■	■

## 最上級ブランド 越前がに 極登場!

2015年に新登場した最上級ブランド。基準を満たす越前がにには水揚げ量の僅か0.05%程度といわれ、まさしく最上級。2017年の初競りには越前漁港で46万円の値が付きました。



越前町で水揚げされた「極」には専用のメダル付極タグが付く

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



全国69品目 福井県6品目 カニでは全国唯一

## 地理的表示(GI)保護制度(※)に「越前がに」が登録されました。

※地域固有の気候風土や伝統製法と結びついた産品や食品の名称を知的財産として保護する制度です。

「越前がに」が、2018年9月27日付けで農林水産省が進める地理的表示(GI)保護制度に登録されました。

### <越前がにの特徴>

漁獲後水揚げまでの間、冷温で保管されるため、鮮度が良く、身質が良く鮮度低下の早いカニミソや内子(卵巣)も濃厚な旨みを持ち、品質が高いズワイガニ。福井県により90年以上にわたり皇室に特産品として献上され福井県を代表する水産物として全国的に高い知名度を有し、重量当たりの単価は全国平均を上回っています。

GI登録に合わせて、越前がにの証のタグが新タグに変わります!

### ▼越前がに(オス)



### ▼セイコガニ(メス)



## ◆おいしい越前がにの見分け方

### 色がいい

色つやがよいものは保存状態がよい証拠。

### 茹でてある

茹でるのも職人技。絶妙な塩加減、茹で加減を堪能しよう。



### 重い

見ただけ以上に重さを感じるものが、身がギッシリと身の詰まりがよい証です。

### 黒いツブが多い

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

## ◆おいしい越前がにの食べ方



### 焼ガニ



### うまみを凝縮

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

### 茹ガニ 王様を味わう王道

越前がにを食すなら外せない王道の味。鮮やかな赤い甲羅と、ぷりぷりした白く甘い身がたまらない。長年培われてきた越前の熟練の茹で職人の技を堪能したい。

### カニ刺



### とろけるような甘さ

生きている越前がにを提供できる、地元ならではの食べ方。真っ白な花の開いた身の、口の中にとろけるような甘さは一度食べたら忘れられない。

### カニみそ



### カニ料理の醍醐味

大きな甲羅にぎっしりとつまった、甘くて深いコクのカニみそ。これぞ越前がにの醍醐味の味。特にメスであるセイコガニのみそは、地元でも愛される通の味。

# 越前がにだけじゃない魅力



## 越前がに×越前温泉

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



## 越前がに×越前水仙

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

★2020年度に国の『重要文化的景観』に選定

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



## 越前がに×越前焼

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

★2017年4月に日本六古窯として日本遺産に認定



## 越前がに×歴史と文化

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



民宿

## 01 浜善旅館

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

●越前町左右3-16  
●TEL. 0778-37-0264



旅館

## 02 あたらしや旅館

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

●越前町左右4-14  
●TEL. 0778-37-0261



旅館 温泉 送迎 一人泊

## 03 甚平旅館

玉川観音が一番近く、港を一望できる景観のよさで、日本海に沈む夕陽を楽しめる。

●越前町玉川41-2-1  
●TEL. 0778-37-0243

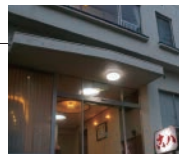


旅館 温泉

## 04 こはち旅館

活蟹専門店「かに八」直営。元力士の主人が営む食通の宿です。

●越前町玉川39-34  
●TEL. 0778-37-0251



旅館 温泉 一人泊

## 05 玉島荘

目の前に広がる日本海と新鮮魚介が食べられる温泉漁師の宿。

●越前町玉川39-41  
●TEL. 0778-37-0285



旅館 温泉

## 06 越前の宿 秀竹

越前港で水揚げされた本物の越前がにを使用。貸切風呂あり。

●越前町玉川39-22  
●TEL. 0778-37-0375



旅館 温泉

## 07 越前海岸玉川の宿 岩本屋

楽天トラベルアワード2014リトルスター賞受賞。親しみのある温かいサービスで好評。

●越前町玉川19-17  
●TEL. 0778-37-0194



旅館 温泉

## 08 旅館 本家

海浴いに佇む全5室の小さな宿。海を望む貸切可能な展望風呂あり。

●越前町玉川19-20  
●TEL. 0778-37-1247



民宿 食事処 温泉

## 09 えちぜん丸太屋

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

●越前町梅浦114-92  
●TEL. 0778-37-0731



民宿 温泉

## 10 民宿 さかえ

旅情公園・恵比寿岩のすぐ横、目の前に広がる日本海を楽しむことができる。

●越前町梅浦55-29  
●TEL. 0778-37-0669



旅館 温泉

## 11 ふるさとの宿 こばせ

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

●越前町梅浦58-8  
●TEL. 0778-37-0018



民宿 一人泊

## 12 なかの

家庭的な民宿で、鮮魚仲卸直営による地魚が得意。

●越前町道口9-9  
●TEL. 0778-37-1578



民宿 温泉

## 13 越前海の宿 民宿品野

越前がに、活魚料理が自慢。越前厨温泉に24時間入浴可。

●越前町厨7-30-1  
●TEL. 0778-37-1176



民宿 温泉

## 14 民宿 なかで

心づくし味づくし、新鮮な日本海の幸を心ゆくまで。

●越前町厨11-13-1  
●TEL. 0778-37-1045



民宿 温泉 一人泊

## 15 漁師の宿 けいしん

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

●越前町厨11-22-1  
●TEL. 0778-37-1140



旅館 温泉

## 16 料理宿やまざき

築140年の古民家を移築再生した宿。主人自らセリにて仕入れる新鮮な海の幸を楽しめる。

●越前町厨16-53-1  
●TEL. 0120-37-1016  
●休み：水曜日  
●小学生以下不可



旅館 温泉 一人泊

## 17 旅館 金龍

新鮮なお魚とカニ料理が楽しめ、5階の展望風呂から眺める日本海の夕陽と漁火は絶景。

●越前町厨17-51-2  
●TEL. 0778-37-1052



旅館 温泉 一人泊

## 18 くりや温泉 いまい旅館

越前ガニをはじめ四季折々にあがる日本海の魚介を盛り込んだ海鮮料理が自慢。

●越前町厨17-81  
●TEL. 0778-37-1051



旅館 温泉 送迎

## 19 越前の宿 うおたけ

競りで直接仕入れた市場直送の越前がに、旬の海の幸を存分に楽しんでもらえる。

●越前町厨17-83  
●TEL. 0778-37-1099  
●冬季休業の場合あり



旅館 温泉 送迎

## 20 お宿 うおたけ

贅を尽くした空間で最高の食とお湯を楽しめる離れの宿。

●越前町厨13-2  
●TEL. 0778-37-1099  
●冬季営業



旅館 温泉

## 21 旅荘みや本

市場でセリ落としたカニを、熱々で食べることが出来る。

●越前町厨26-13-1  
●TEL. 0778-37-0878



旅館 温泉

## 22 越前厨温泉 あらき

雄大な越前海岸を目の前に、露天風呂と越前がにを楽しめる宿で2021年にリニューアル。

●越前町厨25-22  
●TEL. 0778-37-1421



旅館 温泉 一人泊

## 23 旅館 明石

越前がにと新鮮な魚を楽しめる宿。ダイビングショップも隣接している。

●越前町厨71-280-1  
●TEL. 0778-37-0880



民宿

## 24 越前の宿

古民家を改修したゲストハウス式のお宿。友だちや家族で気兼ねなく楽しめる。

●越前町厨71-287  
●TEL. 0778-67-6086



旅館 食事処 温泉 一人泊

## 25 旅籠おけや

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

●越前町厨70-181-1  
●TEL. 0778-37-1434



旅館 土産 温泉

## 26 料理旅館かねとも

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

●越前町厨49-1-10  
●TEL. 0778-37-1880



民宿 一人泊

## 27 漁火の宿 しまや

個室でゆったりと日本海を眺めながら、新鮮な海の幸を味わえます。

●越前町茂原5-13  
●TEL. 0778-39-1063



アイコンの説明

旅館 民宿 旅館や民宿など 食事処 予約なしの食事可

土産 海産物や土産品などを購入可能なお店または加工業者

温泉 天然温泉あり 送迎 最寄りの駅などへの送迎可

一人泊 一人泊可能(状況による)



## 旅館 温泉

### 28 はまゆう松石庵

館内すべて畳敷き。旅の疲れを足元から癒すことができる。



●越前町茂原5-40-1  
●TEL. 0778-39-1230



## 民宿 一人泊

### 29 民宿あらや

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



●越前町茂原5-52  
●TEL. 0778-39-1144



## 民宿 一人泊

### 30 民宿なかむら

昭和レトロな和風の宿。田舎の親戚の家のような気分で泊まることができる。



●越前町茂原9-23-2  
●TEL. 0778-39-1323



## 民宿

### 31 民のお宿 かわもと

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



●越前町白浜16-18-3  
●TEL. 0778-39-1919



## 旅館 温泉 送迎

### 32 料理旅館 平成

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



●越前町高佐27-2-1  
●TEL. 0778-39-1221



## 旅館 温泉 送迎

### 33 りぞうと旅館 宿かり

本館「平成」とは趣向を変えたくつろぎの雰囲気を楽しむ。車イス対応可。



●越前町高佐32-4-5  
●TEL. 0778-39-1555



## 旅館 温泉 送迎 一人泊

### 34 旅館 洪富

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



●越前町米ノ41-17-7  
●TEL. 0778-39-1003



## 旅館

### 35 大正館

海の幸とともに越前海岸の旅情を楽しむ。地下駐車場を持ちオートバイ30台収容可能。



●越前町米ノ71-49-9  
●TEL. 0778-39-1234



## 民宿 温泉

### 36 民宿 小林

越前の海の幸を楽しむ民宿旅館。部屋を綺麗に提供することを徹底し、おもてなし。



●越前町米ノ71-49-37  
●TEL. 0778-39-1121



## 民宿

### 37 民宿 はるみ

店主自ら競り落とす越前がにを楽しむ、アットホームなお宿。



●越前町米ノ71-49-17  
●TEL. 0778-39-1314



## 旅館

### 38 海幸苑

越前の旬の味覚をたっぷりと贅沢に味わい尽くす小さなお宿。



●越前町米ノ53-43-1  
●TEL. 0778-39-1336



## 旅館

### 39 旅館 うらしま

海に見える部屋食で、くつろぎながら、越前の新鮮な魚介類を楽しむ。



●越前町米ノ62-69-2  
●TEL. 0778-39-1175



## 旅館 一人泊

### 40 大西旅館

港が近くにあり、朝夕新鮮な海の幸を入手できる。露天風呂日本海まで徒歩1分。



●越前町米ノ62-52-2  
●TEL. 0778-39-1331



## 旅館

### 41 喜楽家

越前の新鮮な海の幸、季節の山の幸を歴史と自然の中で堪能できる。



●越前町織田36-24  
●TEL. 0778-36-0084



## 旅館 食事処

### 42 オタイコ・ヒルズ

各種運動施設と自然に囲まれた公共の宿。海の幸と山の幸を取り入れた郷土料理を楽しむ。



●越前町下河原37-19-1  
●TEL. 0778-36-2061  
※越前がに料理は要相談



## 旅館 温泉

### 43 越前陶芸村 料理旅館 樹香苑

森に囲まれた越前陶芸村の隣にある、料理が美味しく、木のぬくもりを感じられる木造りの宿。



●越前町小管原7-7-1  
●TEL. 0778-32-2332



## 旅館 一人泊

### 44 松葉旅館

家庭的な雰囲気のでゆっくりくつろげる宿。



●越前町西田中14-6-1  
●TEL. 0778-34-0035  
※越前がに料理は要相談



## 旅館 食事処 温泉 送迎 一人泊

### 45 越前糸生温泉 泰澄の杜

自然とのふれあいの里。旬の食材を使った「海・山・里」の幸でおもてなし。



●越前町小倉88-55-1  
●TEL. 0778-34-2322



## 旅館 食事処 温泉

### 46 料亭 ささや

山の中にたたずむ静かな温泉宿。



●越前町小倉89-70  
●TEL. 0778-34-5011  
※越前がに料理は要相談



## 旅館 食事処

### 47 小西亭

日本庭園に仕つらえた庭を眺めながら、季節ごとの旬の食材を使用した料理を楽しむ。



●越前町上糸生83-11  
●TEL. 0778-34-5012  
※越前がに料理は要相談



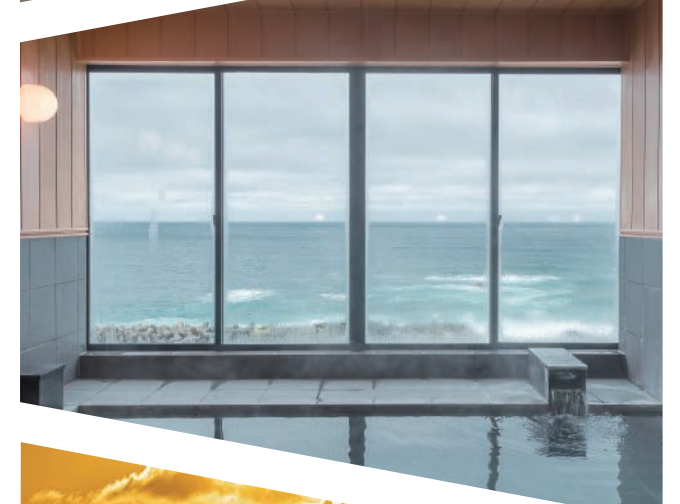
## アイコンの説明

**旅館** 民宿 旅館や民宿など **食事処** 予約なしの食事可

**土産** 海産物や土産品などを購入可能なお店または加工業者

**温泉** 天然温泉あり **送迎** 最寄りの駅などへの送迎可

**一人泊** 一人泊可能(状況による)





## 食事処

### 01 花のゆめ

名勝・呼鳥門を一望する食事処。新鮮な海の幸を抜群のロケーションで楽しめる。

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



## 食事処

### 08 お食事処かねいち道の駅越前店

道の駅越前内1階にあるお食事処。名物さわら定食のほか、リーズナブルに海鮮が楽しめる。

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



## 食事処

### 02 蟹かに亭 水仙ランド店

越前岬の高台に位置するレストラン。絶景を眺めながら新鮮な海鮮料理を味わえる。

●越前町血ヶ平25-2  
●TEL. 0778-43-6272  
●営: 11:00~15:00  
●休み: 木曜日



## 食事処 土産

### 09 道の駅越前うおいち

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

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



## 食事処

### 03 越前がに専門店 かに八

越前漁港で水揚げされる新鮮素材をふんだんに使用。ここでしか味わえない極上の味をお届け。

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



## 食事処 旅館

### 10 旅籠おけや

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

●越前町厨70-181-1  
●TEL. 0778-37-1434  
●営: 11:00~15:00 ※夜営業は要問合せ  
●休み: 木曜日



## 食事処 民宿

### 04 蕎麦cafe maruta屋

ダイビングショップに併設されていて、目の前が海のシーサイドカフェ。

●越前町梅浦114-92  
●TEL. 0778-37-0731  
●営: 11:00~日没まで  
●休み: 月曜日・火曜日



## 食事処

### 11 青海食堂(ブルーマリン)

ダイビングショップが新しく開いた食堂。漁師直送の新鮮な海鮮が自慢。カフェメニューも。

●越前町厨47-1-11  
●TEL. 0778-37-1611  
●営: 11:00~15:00  
●休み: 不定休(11月~3月の季節営業)



## 食事処

### 05 海食空間 かに乃花

越前の港を望む高台に建つ食事処。壮大な日本海を眺めながらの食事は最高の思い出になる。

●越前町梅浦56-13  
●TEL. 0778-37-1612  
●営: 11:00~18:00  
●休み: 不定休 ※要問合せ



## 食事処

### 12 滝の川 越前本店

旬の朝獲れの海の幸を使い、喜ばれる味を探究。カウンター席で店主と話しながらの食事も可能。

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



## 食事処

### 06 蟹かに亭 本店

入口のいけすには越前がにがいっぱい。評判はそのまま全面リニューアルした老舗店。

●越前町梅浦62-27  
●TEL. 0778-37-2039  
●営: 11:00~17:00 (LO/15:00)  
●休み: 水曜日(季節により変動あり)



## 食事処

### 13 海菜料理 出みせ

越前の近海で揚がる鮮度抜群の魚介を用い、満足してもらえる海鮮料理を提供。

●越前町高佐22-38  
●TEL. 0778-39-1864  
●営: 平日 16:00~18:00  
土日祝 11:00~14:00, 16:00~18:00  
●休み: 木曜日



## 食事処 土産

### 07 海の幸食処 えちぜん

越前町漁協直営の食事処。自船にて活かしてきた活魚が自慢。港が一望できロケーション良好。

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



## 食事処

### 14 お食事処 やまふじ

期待を裏切らない、美味しい越前がにを真心こめて料理。夕方以降の利用は要問合せ。

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



## 店頭販売 お取り寄せ

### 01 宮本鮮魚店

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

●越前町梅浦69-24-3  
●TEL. 0778-37-0253  
●営: 7:00~  
●休み: 年中無休  
●通販サイト <http://www.miyamotosengyo.com/>



## 店頭販売 お取り寄せ

### 02 海産物かもめ

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

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



## 店頭販売 お取り寄せ 食事処

### 03 小松鮮魚店

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

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



## 店頭販売 お取り寄せ 食事処

### 04 道の駅越前うおいち

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

●越前町厨71-324-1  
●TEL. 0778-37-2500  
●営: 9:00~17:00  
●休み: 火曜日(11月~3月は第2・第4火曜日)



## 店頭販売 お取り寄せ

### 05 ビーチマートまるさん

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

●越前町厨70-193  
●TEL. 0778-37-1212  
●営: 平日 9:00~17:30 土日祝 8:30~17:00  
●休み: 水曜日



## 店頭販売 お取り寄せ

### 06 かねとも水産

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

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



## 店頭販売 お取り寄せ

### 07 かねいち水産

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

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



## お取り寄せ

### 01 山下水産

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

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



## お取り寄せ

### 02 ヤマヒラ商店

無添加の商品にこだわり、一つ一つ手作りで作っている。産地直送対応。

●越前町小樽43-8  
●TEL. 0778-37-0068  
●営: 8:00~17:00  
●休み: 日曜日・水曜日



## 珍しいカニの博物館 『越前がにミュージアム』

越前がにミュージアムは、2000年にオープンし、2016年7月にリニューアルし、海の中にあるような感覚を味わえるトンネル水槽や幅10メートルの大画面で越前がにについて知ることができピクチャシアター、漁師の監修によるリアルなカニ漁チャレンジ漁船シミュレーター、描いた絵が動き出す絵画水族館など、楽しんで遊べる体感型ミュージアムです。

- 料金/大人500円・小学生300円
- 休館日/火曜日(夏休み期間は無休、11月~3月は第2・第4火曜日)
- 営業時間/午前9時から午後5時(最終入館午後4時30分)
- 住所/福井県丹生郡越前町厨71-324-1
- 問い合わせ先/0778-37-2626







# 越前町へのアクセス

※掲載ルートは、一部の代表的なルートのみです。詳しい時刻表などは、各社のHPなどでご確認ください。  
 ※運行時刻表には変更の場合がありますので、事前にご確認ください。(2021.10.時点)  
 ※▲：平日のみ ■：土曜日・日曜日・休日のみ ※：平日・土曜のみ 予約：事前予約制ほやほや号

## 福鉄バス・越前海岸線かかれい崎行

路線	時刻
JR武生駅前	10:12 13:42 ▲15:42 17:32 ▲19:02 20:02
檜津	10:33 14:03 ▲16:03 17:53 ▲19:23 20:23
陶芸村口	10:38 14:08 ▲16:08 17:58 ▲19:28 20:28
織田	10:47 14:20 ▲16:20 18:10 ▲19:40 20:40
梅浦	11:06 14:39 ▲16:39 18:27 ▲19:57 20:57
長谷の間	11:07 14:40 ▲16:40 18:28 ▲19:58 20:58
越前サブコミセン	11:07 14:40 ▲16:40 18:28 ▲19:58 20:58
宿	11:08 14:41 ▲16:41 18:29 ▲19:59 20:59
新保	11:08 14:41 ▲16:41 18:29 ▲19:59 20:59
城ヶ谷	11:09 14:42 ▲16:42 18:30 ▲20:00 21:00
小樟北	11:10 14:43 ▲16:43 18:31 ▲20:01 21:01
小樟	11:11 14:44 ▲16:44 18:32 ▲20:02 21:02
大樟	11:12 14:45 ▲16:45 18:33 ▲20:03 21:03
越前コミュニティ	11:13 14:46 ▲16:46 18:34 ▲20:04 21:04
道口	11:14 14:47 ▲16:47 18:35 ▲20:05 21:05
くりや	11:15 14:48 ▲16:48 18:36 ▲20:06 21:06
大浜	11:16 14:49 ▲16:49 18:37 ▲20:07 21:07
道の駅越前	11:17 14:50 ▲16:50 18:38 ▲20:08 21:08
長須兵	11:18 14:51 ▲16:51 18:39 ▲20:09 21:09
茂原	11:19 14:52 ▲16:52 18:40 ▲20:10 21:10
中茂原	11:20 14:53 ▲16:53 18:41 ▲20:11 21:11
白浜	11:21 14:54 ▲16:54 18:42 ▲20:12 21:12
高佐会館前	11:22 14:55 ▲16:55 18:43 ▲20:13 21:13
高佐	11:23 14:56 ▲16:56 18:44 ▲20:14 21:14
海楽園	11:23 14:56 ▲16:56 18:44 ▲20:14 21:14
新屋敷	11:24 14:57 ▲16:57 18:45 ▲20:15 21:15
米ノ浦	11:25 14:58 ▲16:58 18:46 ▲20:16 21:16
美濃浦	11:26 14:59 ▲16:59 18:47 ▲20:17 21:17
かかれい崎	11:27 15:00 ▲17:00 18:48 ▲20:18 21:18

2022.10.01改定

## 福鉄バス 越前海岸線越前岬行

路線	時刻
JR武生駅前	▲18:17
金刀比羅前	▲18:41
陶芸村	▲18:45
織田	▲18:52
梅浦	▲19:13
玉川	▲19:17
灯台下	▲19:19
水仙ランド入口	▲19:20
左右	▲19:22
呼鳥門	▲19:23
越前岬	▲19:25
越前岬	▲6:25
呼鳥門	▲6:27
左右	▲6:28
水仙ランド入口	▲6:30
灯台下	▲6:31
玉川	▲6:33
梅浦	▲6:37
織田	▲6:54
陶芸村	▲7:02
金刀比羅前	▲7:05
JR武生駅前	▲7:30

## 福鉄バス・福浦線かかれい崎行

路線	時刻
JR福井駅前	13:37 ▲17:02 18:02 ※19:02
越前町役場	14:22 ▲17:47 18:47 ※19:47
織田	14:44 ▲18:06 19:06 ※20:06
梅浦	15:03 ▲18:23 19:23 ※20:23
長谷の間	15:04 ▲18:24 19:24 ※20:24
越前サブコミ	15:04 ▲18:24 19:24 ※20:24
宿	15:05 ▲18:25 19:25 ※20:25
新保	15:05 ▲18:25 19:25 ※20:25
城ヶ谷	15:06 ▲18:26 19:26 ※20:26
小樟北	15:07 ▲18:27 19:27 ※20:27
小樟	15:08 ▲18:28 19:28 ※20:28
大樟	15:09 ▲18:29 19:29 ※20:29
越前コミセン	15:10 ▲18:30 19:30 ※20:30
道口	15:11 ▲18:31 19:31 ※20:31
くりや	15:12 ▲18:32 19:32 ※20:32
大浜	15:13 ▲18:33 19:33 ※20:33
道の駅越前	15:14 ▲18:34 19:34 ※20:34
長須兵	15:15 ▲18:35 19:35 ※20:35
茂原	15:16 ▲18:36 19:36 ※20:36
中茂原	15:17 ▲18:37 19:37 ※20:37
白浜	15:18 ▲18:38 19:38 ※20:38
高佐会館前	15:19 ▲18:39 19:39 ※20:39
高佐	15:20 ▲18:40 19:40 ※20:40
海楽園前	15:20 ▲18:40 19:40 ※20:40
新屋敷	15:21 ▲18:41 19:41 ※20:41
米ノ浦	15:22 ▲18:42 19:42 ※20:42
美濃浦	15:23 ▲18:43 19:43 ※20:43
かかれい崎	15:24 ▲18:44 19:44 ※20:44

2022.07.01改定

## 京福バス・菜崎線水仙ランド行

路線	時刻
JR福井駅前	▲予約 12:12 ■ 13:15 予約 16:47 18:05 19:05
清水プラント3	予約 9:38 予約 10:38 予約 11:38 予約 12:38 予約 13:38 予約 15:38 17:13
大味	10:09 11:09 12:09 13:09 13:09 14:08 14:09 16:09 17:44 18:58 19:58
越前水仙の里	10:17 11:17 12:17 13:17 13:17 14:16 14:17 16:17 17:52 19:06 20:06
呼鳥門	10:22 11:22 12:22 13:22 13:22 14:23 14:22 16:22 17:57 19:13 20:13
左右	10:23 11:23 12:23 13:23 13:23 14:24 14:23 16:23 17:58 19:14 20:14
水仙ランド入口	10:24 11:24 12:24 13:24 13:24 14:25 14:24 16:24 17:59 19:15 20:15
水仙ランド	10:25 11:25 12:25 13:25 13:25 14:25 16:25 18:00
水仙ランド入口	8:25 9:55 10:20 11:20 12:20 13:20 14:20 15:20 10:21 11:21 12:21 13:21 14:21 15:21
水仙ランド	左右 8:26 9:56 10:22 11:22 12:22 13:22 14:22 15:22
呼鳥門	8:27 9:57 10:23 11:23 12:23 13:23 14:23 15:23
越前水仙の里	8:34 10:04 10:28 11:28 12:28 13:28 14:28 15:28
大味	8:42 10:12 10:36 11:36 12:36 13:36 14:36 15:36
清水プラント3	11:06 12:06 13:06 14:06 15:06 16:06
駅前大通り	9:34 11:04
JR福井駅前	9:35 11:05 14:31

※予約…ほやほや号

ほやほや号とは、事前予約制の路線バスで、発車1時間前までに予約して乗車

京福バスほやほや号  
予約ダイヤル  
TEL.0120-234-255

## 京福バス・清水グリーンライン

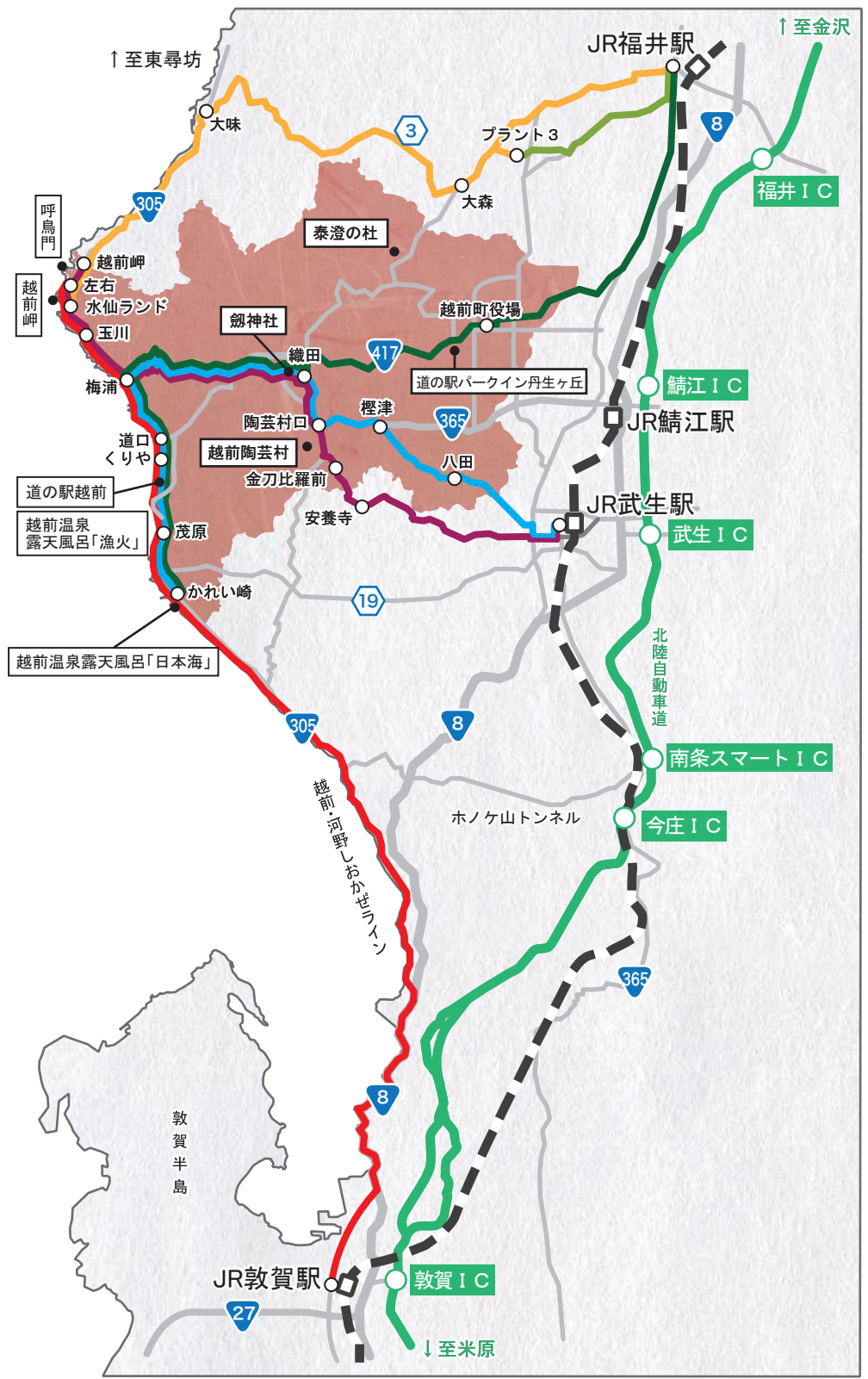
路線	時刻
JR福井駅前	8:55
清水プラント3	9:32
清水プラント3	8:45
JR福井駅前	9:24

以降、30分置きに運行

## 公共交通機関 お問い合わせ先

- 福井鉄道 自動車部 | 京福バス 事業部 | 京福バスほやほや号予約専用 | JR西日本北陸案内センター | JR東日本お問合せセンター
- 0778-21-0703 | 0776-57-7700 | 0120-234-255 | 076-265-5655 | 050-2016-1600

## バス路線経由ルート



## 越前町で手配できるタクシー

- 越前タクシー | 朝日タクシー | FA観光サポート
- 0778-37-1239 | 0778-34-0037 | 0778-42-8496

## 2次交通情報

※2022年度時点の情報です

**タクシー**  
 1台 2,000円 (4名まで)  
 割引 3名以上でのご利用はご相談ください  
 ジャンボ 1台 5,000円 (9名まで) 割引

**ご利用方法**  
 旅行前に希望日のタクシー割引券をWEBまたは電話で申請ください

**レンタカー**  
 1台 2,000円 (1名様) キャッシュバック

**ご利用方法**  
 レンタカーを利用して越前町に訪れて、越前町内で5,000円以上を消費して、道の駅越前内の観光案内所に立ち寄りください。

## 越前海岸かにかにツアー

JR敦賀駅から、越前海岸へ向かうオススメなツアーバスです。  
**予約制** 期間：12月～2月  
 問合せ先 越前町観光連盟 TEL: 0778-37-1234

くわしくはこちらから

## 越前がにバス

JR福井駅から、越前海岸へ直行する越前がにラッピングバスです。  
**予約制** 期間：11月～3月  
 問合せ先 福井鉄道バス TEL: 0778-21-0701

くわしくはこちらから

越前がにのまち越前町

越前がにとは

旅館・民宿

食事処

鮮魚店

水産加工

店舗マップ

アクセス