

福井県は
そばがおいしい
都道府県ランキング
2021年・2022年 2年連続

全国1位!

インターネットメディア
「ねとらぼ」調査

第三回 越前国府

越前おろしそば 三昧

2022

7/1(金) → 9/30(金)

夏はさっぱり! 越前のおろしそば

福井県越前市が発祥のご当地グルメ「越前おろしそば」。大根の風味がきいたさっぱりした一杯は、暑い日にぴったり。この夏は、市内21店舗の味をお得に食べ比べる、そば巡りはいかがですか?

お盆期間中/

8/10(水)~16(火)はチケット利用不可



手打ちそば 大福



自家製粉 十割そば 生蕎麦



森六



武生製麺 越前そばの里



そば処 和た里



和風レストラン 瀧雅



本手打そば 山楽



くらそば幸道



越前そばと珈琲 HAMA 庵



まる金そば



手打ちそば 才



たかせや



そば席 御清水庵



sobar's



山むろ



越前めん処 いろは本店



麺房 いせや



そば処 庄境屋



うるしや



越前めん処 江戸屋



栄庵

チケットは6/27(月) 販売開始!! /

1500円で3軒分のそば巡りができる!

さらに越前市内 約60カ所で使える500円クーポン券付き

限定
2000セット
販売



チケット・クーポン
(イメージ)

越前市
発祥!

越前おろしそばとは?

そばに大根おろしを添えて味わう福井県のご当地そば。
ピリッとした大根の辛みは、香り高いそばとの相性が抜群で
シンプルながら店ごとに違う味わいが楽しめます。
基本の構成は、そばと大根おろし、
ダシまたは生醤油、薬味(ネギ・カツオ節)ですが、
店によって食べ方がさまざまであることも特徴です。

越前市は“そばの聖地” 福井のそば文化の発祥で店も多数!

そば処である福井県のなかでも越前市は“そばの聖地”として知られています。
市内を巡れば、老舗はもちろん、若いそば職人が腕をふるう店など、
数多くのそば店を見ることができ、
福井に根付いたそば文化を実感することができます。

福井県は
そばがおいしい
都道府県ランキング
2021年・2022年 2年連続

全国1位!

インターネットメディア
「ねとらぼ」調査

発祥は約400年前の越前市



府中城下町の面影を残すまち並み(寺町通り)

府中の領主によって、 おろしそばが誕生

越前おろしそばの始まりは今から400年以上前。
1601(慶長6)年に府中(現在の越前市)の領主となった
本多富正公が、京都・伏見のそば職人、金子権左衛門を伴って
赴任してきたことがきっかけです。
城下の医者と相談し、そばが健康面でよりプラスになるよう、
大根おろしと一緒に食べることを考案したのが
「越前おろしそば」の由来だとされています。

昭和天皇のお言葉によって、 全国区に

時代は昭和になり 1947(昭和22)年。
昭和天皇が福井に御行幸された際、武生(現在の越前市)で
召し上がられたおろしそばを大変お気に召され、おかわりを所望されたそうです。
御所に戻られてからも、そばの話が出るたびに「あの越前のそばは…」とお話されたことに由来して、
「越前おろしそば」の名が全国で知られるようになったという逸話があります。

ちかっぺ
歴史が
あるんやの〜
[訳]とっても歴史が
あるんだね〜





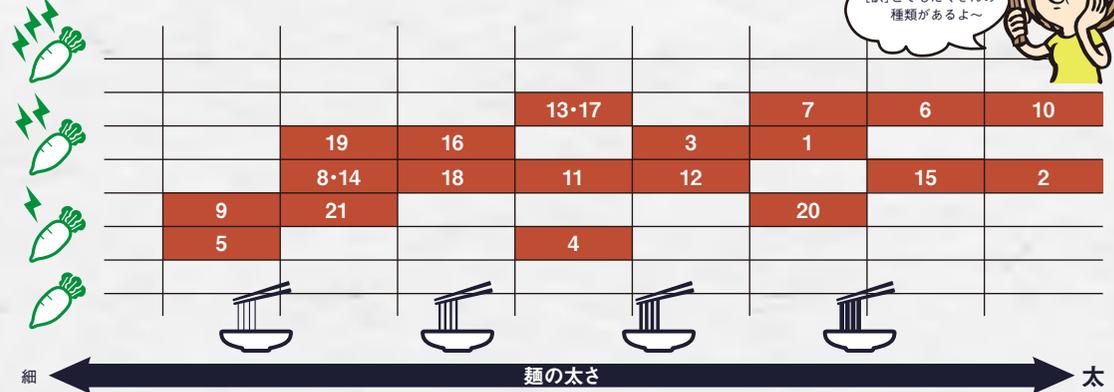
お好みは
どれ?

個性豊かな越前おろしそば



辛さ・麺の太さ

強
おろし辛さ
弱



※各店の「おろしの辛さ」「そばの太さ」のデータは越前市観光協会調べです(感じ方には個人差があります)。
 ※「おろしの辛さ」については、同じ店舗でも時期によって辛さは変わります。 ※辛さ・太さについては、予告なく変わる場合があります。

提供スタイル

お店No	つゆ※1の提供方法		薬味(ネギ・カツオ節)の提供方法			そば湯※2の提供方法		
	お店側でかける	お客様でかける	麺にのせて提供	別皿で提供	つゆに入れて提供	付けて提供	希望により提供	提供していない
1		●	●			●		
2	●		●			●		
3	●		●			●		
4	●		●			●		
5	どちらか選べる		どちらか選べる			●		
6		●	●	●			●	
7		●	●				●	
8		●	●	●		●		
9		●	●				●	
10		●	●			●		
11	●		●				●	
12		●	●		●	●		
13		●	●	●		●		
14	●		●					●
15	●		●				●	
16	●		●				●	
17		●	●			●		
18		●	●				●	
19		●	●		●			
20		●	●			●		
21	●		●				●	

※1 「つゆ」には、ダシの入ったつゆもあれば、ダシを入れず大根のしぼり汁と生醤油を混ぜたものなど、店ごとにさまざまな特徴があります。
 ※2 そば湯については、営業開始の早い時間帯には提供できない、または提供できたとしても味が薄いなどの場合があります。
 ※提供スタイルについては、予告なく変わる場合があります。

「越前おろしそば三昧」の実施期間は、2022年

大福

手打ちそば



麺の増量や
トッピングには
対応できません

チケット販売店

関雄一さん
関恵美さん



噛んだ時のそばの甘み、のどを通る時の美味しさが特徴の、
堅めでコシがある太麺の二八そば。県産そば粉を手打ちし、
ダシは季節の大根が持つ辛みの調整にもこだわる。

福井県越前市粟田部町15-22 ☎0778-42-0443
◎11:00～15:00、17:00～19:00(日曜、祝日はそばがなくなり
次第終了) ◎6・7・16・17・26日、1/1～1/4
◎35席(4部屋) ◎10台、バス1台
北陸自動車道武生ICから車で9分
<https://www.daifuku-soba.jp/>

生蕎麦庵

自家製粉 十割そば



チケットにプラス!
+190円で並盛り
+490円で大盛り

チケット販売店

山崎吉則さん



毎日、玄そばから皮ごと粗めに自家製粉して作るそばは太め
の平打ち麺。食感がよく、大根おろしも絡みやすい。挽き
方や太さが異なる「てびきもりそば」「もりそば」もおすすめ。

福井県越前市千原町7-7 ☎0778-42-0589
◎11:30～14:00 ※そばがなくなり次第終了
◎火曜、第3水曜 ◎20席 ◎8台
北陸自動車道武生ICから車で7分

森六

もりろく



チケットにプラス!
+150円で並盛り
+650円で大盛り

チケット販売店

堀正治さん



創業から150年。おろしそばは、製粉からこだわりの十割そ
ばを、生醤油を入れただけの大根おろしで味わう昔の食べ
方のままで提供。「そばの味はこれが一番わかる」と主人。

福井県越前市粟田部町26-20 ☎0778-42-0216
◎11:00～14:00(土・日曜、祝日は15:00まで) ※そばがなくなり
次第終了 ◎月曜、第3火曜(祝日の場合は営業、翌日休)
◎8席 ◎10台 北陸自動車道武生ICから車で8分
<https://moriroku-soba.com/> ※ミシュランプレート選出店

越前
そばの里

武生製麺



チケットにプラス!
+195円で大盛り
+200円で
極上おろしそば
(辛味八割そば)に
変更可

チケット販売店

桶谷則雄さん



地元福井と北海道の自社農場で栽培から手がけ、自家
製粉の挽きたてのそば粉を使用。のど越しがよく、末永
く愛されるそば。チケット1枚で並盛サイズを提供可。

福井県越前市真柄町7-37 ☎0778-21-0272
◎10:30～15:00(食事処「越前屋」) ※平日14:00以降はおろし
そばのみ提供可 ◎1/1～1/3 ◎70席 ◎150台、バス16台
北陸自動車道武生ICから車で2分 ※バリアフリー対応
<https://www.echizensoba.co.jp/>
※文化庁「食文化ミュージアム」認定店

和た里

そば処



チケットにプラス!
+300円で大盛り

チケット販売店

片岡恵子さん



手打ちで極細麺の二八そばは、なめらかでのど越しのよさが
特徴。いりこを使ったぶっかけダシ、カツオを使ったつけダ
シから好みのダシを選べる。小さなそばがきのおやつ付き。

福井県越前市塚町50-46-1 ☎0778-24-4865
◎11:00～そばがなくなり次第終了 ◎火曜、第2・3水曜
◎20席 ◎7台
北陸自動車道武生ICから車で3分

瀧雅

和風レストラン



チケットにプラス!
+200円で大盛り
+500円で
天ぷらトッピング

チケット販売店

瀧本孝男さん



自家製の二八そばを味わうダシは、こちらも自家製の
手作りダシ。辛みの少ない大根を使うことで生まれる、
やさしく深い味わいを楽しめる。

福井県越前市庄町36-1-1 ☎0778-22-3700
◎11:00～14:30、16:30～21:00 ◎不定休、年末年始
◎400席(13部屋) ※密にならないよう対応 ◎50台、バス10台
北陸自動車道武生ICからすぐ ※バリアフリー対応
<http://www.takimasa.net/>

山楽

本手打ちそば



チケットにプラス!
現金をプラスして
そばの量 変更可
(応相談)

チケット販売店

金子康幸さん



地元産の大根のしぼり汁に生醤油を合わせたダシで食べ
る手打ちの二八そば。太めのそばと大根の辛みの美味し
さが後を引く。看板メニューの「とりそば」もぜひ。

福井県越前市横市町1-5-5 ☎0778-21-5366
◎11:00～15:00、17:00～19:30(19:00LO)
※日曜、祝日は11:00～19:30(19:00LO)
◎月曜(祝日の場合は営業、火曜休)
◎44席(2部屋) ◎15台 北陸自動車道武生ICから車で6分

※すべてのそばの写真はチケットと引き換えに提供される、通常より小さめサイズのおろしそばです。

※そばの量は店により異なりますが、80g以上を提供します。 ※「大盛り」「トッピング」等の追加料金はすべて税込です。

7/1(金)~9/30(金)です。 お盆期間中 [8/10(水)~8/16(火)]は、

幸道
くらそば

8



チケットにプラス!
+200円で1.5倍盛り

チケット販売店

スタッフの皆さん



越前市産の玄そばを自家製粉し手打ちする九割そば。地元そばの“挽きたて”ならではの香り、美味しさの違いを楽しめるよう、大根の甘みと辛みをブレンドし調整している。

福井県越前市高木町36-7-8 ☎0778-24-0777
 ◎11:00~14:30(14:00LO)
 ◎月曜、日曜不定休 ※詳細はインスタグラムで確認
 ◎16席 ◎16台
 北陸自動車道武生ICから車で7分

越前そばヒコ珈琲
HAMAN

9



チケットにプラス!
+220円で大盛り
+418円で特盛り

チケット販売店

佐々木貴章さん



コシがあってなめらかな十割そばと通常の倍以上の素材で作る特製の濃厚ダシ。両方のしっかりした味わいの調和が一つの美味しさに。食後は自慢のコーヒーでゆったり。

福井県越前市村国2-5-52 ☎0778-42-8026
 ◎11:00~17:00 ◎火曜(祝日の場合は営業)
 ◎48席 ◎20台(バス駐車可)
 福井鉄道越前武生駅から徒歩8分 ※バリアフリー対応
<https://hama-an.jimdofree.com/>

そば
まる金

10



チケットにプラス!
+350円で大盛り

チケット販売店

金子喜美栄さん



冷たいおろしそばに合うよう、太麺でツルっと食べられる手打ちの二八そば。辛みのある大根の風味そのままのしぼり汁に醤油を合わせて食べる、強めの辛さが心地よい。

福井県越前市今宿町1-2-4 ☎0778-24-2315
 ◎11:00~19:00 ◎火曜(祝日の場合は営業)
 ◎70席(6部屋) ◎12台、バス1台
 北陸自動車道武生ICから車で8分

そば
手打ちそば

11



チケットにプラス!
+200円で大盛り

チケット販売店

山本國男さん



細麺でのど越しがよい、県産そば粉を使う手打ちの二八そば。大根は自分の畑で作った季節のものを使用。注文が入ってから作る人気のいなりずしと合わせるのもおすすめ。

福井県越前市片屋町58-11-1 ☎0778-21-5335
 ◎11:30~14:00(夜は予約があれば営業) ◎月・木曜
 ◎16席 ◎6台
 福井鉄道スポーツ公園駅から徒歩14分

たかせや

12



麺の増量やトッピングには対応できません

チケット販売店

坂川美枝子さん



すった長いもを大根のしぼり汁を使うダシに入れるので、大根の辛みとマッチしのど越しもよい。越前市産そば粉の二八そばは、打ち方や酸性の水、茹で時間にもこだわる。

福井県越前市府中1-8-14 ☎0778-22-0799
 ◎11:00~14:00、17:00~19:00 ◎木曜
 ◎36席 ◎7台
 JR武生駅から徒歩2分

そば席
御清水庵

13



チケットにプラス!
+350円で大盛り
+600円で
天ぷらトッピング

チケット販売店

永田拓也さん



県産そば粉で手打ちする外一(そば粉10、つなぎ1)そばは、店舗裏の名水「御清水」を使い、舌触りもなめらか。味と香りが強いそばと、大根のしぼり汁で作る辛めのダシが合う。

福井県越前市吾妻町3-33 ☎0778-21-5088
 ◎11:00~18:00 ◎月曜
 ◎14席 ◎7台
 JR武生駅から徒歩3分
<https://www.oshow-zan.com/>

ソバリース
SOBARI'S

14



チケットにプラス!
+180円で並盛り
+200円で
えび天トッピング

チケット販売店

宮本末永清二さん
宮本紀子さん



自慢の一品が、県産そば粉で毎日手打ちするそば。そば粉10、つなぎ2の「外の二八」で作るのど越しのいい細麺のそばは、辛み大根、甘めの手作りダシと相性がいい。

福井県越前市府中1-12-2 ☎0778-22-9191
 ◎18:00~24:00
 ◎日曜 ◎15席
 JR武生駅から徒歩1分

※すべてのそばの写真はチケットと引き換えに提供される、通常より小さめサイズのおろしそばです。
 ※そばの量は店により異なりますが、80g以上を提供します。 ※「大盛り」「トッピング」等の追加料金はすべて税込です。

そばチケットは使用できません。

※お盆期間中の500円クーポン券の使用可否については各店でご確認ください。

山むら

15



麺の増量や
トッピングには
対応できません

チケット販売店

佐々木哲男さん



創業は大正10年。県産そば粉を使い手打ちする太麺のおろしそばは一番人気。そばに合うようダシには甘くまろやかな地元の醤油を使い、そばの香りを引き立たせている。

福井県越前市神明町1-8 ☎0778-22-0699
 営業11:00~14:30、17:00~19:30(土・日曜、祝日は11:00~19:30) ㊿火曜の夜、水曜 ㊿55席 ㊿10台
 JR武生駅から徒歩8分
<http://www.takefu.com/>

越前めん処 いらは本店

16



チケットにプラス!
+280円で大盛り
+150円でとろろ、
+100円で油揚げ
トッピング

チケット販売店

高木諭さん



昭和5年創業の大衆食堂。毎朝汲む地元の名水「御清水」を使う自家製の二八そばとダシで、代々変わらぬ味を提供している。油揚げやとろろなどのトッピングもおススメ。

福井県越前市蓬萊町2-24 ☎0778-22-0654
 営業11:00~15:00、17:00~19:00
 (土・日曜、祝日は11:00~19:00) ㊿水曜
 ㊿24席 ㊿4台
 JR武生駅から徒歩4分

麵房 いせや

17



麺の増量や
トッピングには
対応できません

チケット販売店

原比那子さん



江戸時代後期創業の老舗そば店。越前市産そば粉を使う手打ちの二八そばは堅めの食感で、甘みがほのかに感じられるのが特徴。辛みのきいたおろしとの相性も抜群。

福井県越前市桂町6-22 ☎0778-22-1363
 営業11:00~14:00、17:00~19:00(夜は要予約) ※売切れ次第終了 ㊿月曜の夜、木曜
 ㊿17席 ㊿5台
 JR武生駅から徒歩9分

そば処 左境屋

18



チケットにプラス!
+300円で大盛り
+500円で
ミニ天ぷらトッピング

チケット販売店

渡辺猛さん



創業200年の7代目主人が打つのは、越前市産そば粉の風味を楽しめる外一(そば粉10、つなぎ1)のそば。粗挽きで細麺に仕上げ、香りに食感、コシとのど越しのよさが特徴。

福井県越前市京町1-1-20 ☎0778-22-0619
 営業11:00~14:30、17:00~18:30(水曜は15:00まで)
 ㊿水曜の夜、木曜 ㊿25席 ㊿5台
 JR武生駅から徒歩9分

うらしや

19



チケットにプラス!
500円クーポン券
使用で大盛り

チケット販売店

花房美加さん



県産在来種のそばを自家製粉し、抹茶で色付けした手打ちそば。大根のしぼり汁に生醤油を合わせたさわやかな辛さのダシが、細麺そばの香りとのど越しを際立たせる。

福井県越前市京町1-4-26 ☎0778-21-0105
 営業11:00~15:00、17:30~21:00 ㊿水曜(臨時休業あり)
 ㊿35席(5部屋) ㊿13台 JR武生駅から徒歩7分
<https://urushi-ya.com/> ※ミシュランプレート選出店
 ※500円クーポン券は大盛り対応の他は使用できません。

越前めん処 江戸屋

20



チケットにプラス!
+250円で大盛り
500円クーポン券
使用で天おろしそば
または特盛り、または
追加の一杯に変更可

チケット販売店

栗塚明さん



そばの風味をより楽しめるよう、越前市産のそばを粗めに挽いて作る田舎そばを提供。「朝おろしそば」では、お得で健康的にそばを楽しめる。木曜はそば大盛り料金が無料に!

福井県越前市高瀬2-6-15 ☎0778-24-3248
 営業8:00~9:50LO、11:00~18:00(17:30LO) ※そばがなくなり次第終了 ※チケットは「かけおろしそば」「塩おろしそば」にも対応可 ㊿月曜、第3火曜 ㊿25席 ㊿5台
 JR武生駅から徒歩20分

さかえ 栄庵

21



チケットにプラス!
+250円で大盛り
+250円で
えびおろしそばに
変更可

チケット販売店

岡崎良二さん



県産そば粉を使う手打ちの二八そばはモチモチの食感。甘みも感じる濃いめのダシで、さっぱりと食べることができる。カレー・南蛮そばなどメニューも豊富にそろう。

福井県越前市沢町22 ☎0778-22-3833
 営業11:00~14:30、17:00~19:00 ㊿月曜
 ㊿32席 ㊿10台
 JR武生駅から徒歩8分

※すべてのそばの写真はチケットと引き換えに提供される、通常より小さめサイズのおろしそばです。

※そばの量は店により異なりますが、80g以上を提供します。 ※「大盛り」「トッピング」等の追加料金はすべて税込です。