



北陸・福井 越前市発祥

越前おろしそば

国府麵遊記

このめん処が目に入らぬか!!

「そば」がおいしい都道府県ランキング
2021年・2022年・2023年・2024年
4年連続 1位
インターネットメディア「おとらぼ」調査

越前市
(かつての越前国府)

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を楽しめます。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。



どうじゃ、助さん、格さん。うまいじゃろ。

ご膳所! 日本で一番うまいそばですよ。

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・2023年・2024年
4年連続
全国1位!

インターネットメディア「おとらぼ」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(吉町通り)

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…」とお話し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。

天皇陛下も召し上がられていたとは!

体にも良いらしいですよ。



そば巡りMAP



おろしの辛さ・麺の太さ



※各店の「おろしの辛さ」「麺の太さ」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 [※] の提供方法		薬味(ネギ・カツオ節)の提供方法		そば湯 [※] の提供方法	
	お店側でかける	お客様でかける	膳にのせて提供	別皿で提供	つゆに入れて提供	付分で提供
1	●	●	●	●	●	●
2	●	●	●	●	●	●
3	●	●	●	●	●	●
4	●	●	●	●	●	●
5	●	●	●	●	●	●
6	●	●	●	●	●	●
7	●	●	●	●	●	●
8	●	●	●	●	●	●
9	●	●	●	●	●	●
10	●	●	●	●	●	●
11	●	●	●	●	●	●
12	●	●	●	●	●	●
13	●	●	●	●	●	●
14	●	●	●	●	●	●
15	●	●	●	●	●	●
16	●	●	●	●	●	●
17	●	●	●	●	●	●
18	●	●	●	●	●	●
19	●	●	●	●	●	●
20	●	●	●	●	●	●
21	●	●	●	●	●	●
22	●	●	●	●	●	●
23	●	●	●	●	●	●
24	●	●	●	●	●	●
25	●	●	●	●	●	●
26	●	●	●	●	●	●
27	●	●	●	●	●	●
28	●	●	●	●	●	●

※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。

お好みはどれかの?

個性豊かな「越前おろしそば」

店の数だけ、そばにも個性があります!



そばも楽しんでください!



1 大福



手打ちそば
大福

福井県越前市栗田町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・27日、1/1~1/4
 ◎35家(4部屋) ◎10台、バス1台
 北陸自動車道武生ICから車で5分
<https://www.daifuku-soba.jp/>



福井県越前市栗田町15-22 ☎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(例)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://moreku-soba.com/> ※ミシュランプレート選出店

2 森六



森六

福井県越前市栗田町26-20 ☎0778-42-0589
 ◎11:30~14:00 ※そばがなくなり次第終了
 ◎火曜、水曜 ◎20席 ◎8台
 北陸自動車道武生ICから車で7分



毎日、女そばから皮ごと粗めに自家製して作るそばはための平打ち麺。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」もおススメ。

3 生蕎麦



生蕎麦

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、水曜 ◎20席 ◎8台
 北陸自動車道武生ICから車で7分



県産玄そばを粗挽きにしたそば粉を3種類ブレンドした十割そばは、打ち粉にも県産そば粉を使用するこだわりの1杯。香りが逃げないよう独自の手法で手打ちしたそばは極粗挽き、粗挽きから選べる。

4 寺子屋



寺子屋

福井県越前市栗田町70-1 ☎090-3764-1304
 ◎土・火曜11:00~15:00 ※そばがなくなり次第終了
 ◎水・金曜、不定休
 ◎20席 ◎7台
 北陸自動車道武生ICから車で9分



地元福井と北海道の自社農場で栽培から手分け、自家製粉の挽きたてのそば粉を使用。のどごしがよく末永く愛されるそば。福井名物のメニューも豊富に揃う。

5 越前おろしそばの里



越前おろしそばの里

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



「宗匠製麺所」の直営店。こちらの店舗でしか味わえないそばは、麺は直営店オリジナルを考案。つゆにもこだわり、枕崎産カツオと真民布からとったダシを使用。大根おろしには辛味大根をブレンド。

6 おいも麺の専門店



おいも麺の専門店

福井県越前市北町45-63-1 ☎0778-24-0147
 ◎11:30~14:00LO
 ◎水・日曜
 ◎24席(テラス席/12席) ◎あり
 北陸自動車道武生ICから車で4分



大正14年創業「武生製麺」の直営店。本店とは異なり、香りと歯ごたえを追求した昔ながらの太麺おろしそばが特徴。2023年開業の道の駅越前たけふ内にある。

7 越前たけふ駅前



越前たけふ駅前

福井県越前市大黒町38-5-1(道の駅越前たけふ1F)
 ◎9:00~16:00
 (例)毎月第2水曜(道の駅越前たけふ休館日)
 ◎共有スペースあり ◎共有駐車場あり
 北陸自動車道武生ICから車で2分



8 瀟雅 和風レストラン



瀧本孝男さん
 手打ちの二八そばを味わうダシは、こちらも自家製にこだわる。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
 ⑨11:00~14:30、16:30~20:00 (※不定休、年末年始)
 ⑩400席(13個室)※密にならないよう対応 ⑪50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/>

9 私た星 花は魁



片岡恵子さん
 手打ちで極細の二八そばは、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
 ⑨11:00~そばがなくなり次第終了 ⑩火・水曜
 ⑪20席 ⑫7台
 北陸自動車道武生ICから車で3分

10 山菜 本手打ちそば



金子明孝さん
 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。よめのそばと大根の辛みの美味もさが後を引く。看板メニューの「しりそば」もぜひ。

福井県越前市横町1-5-5 ☎0778-21-5366
 ⑨11:00~14:30、17:00~19:30(19:00LO)
 ※日曜、祝日は11:00~15:00、17:00~19:30(19:00LO)
 ⑩月曜(祝日の場合は営業、火曜休)
 ⑪44席(2部屋) ⑫15台 北陸自動車道武生ICから車で6分

11 幸道 くらゐそば



くらゐの精進
 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
 ⑨11:00~14:30(14:00LO)
 ⑩毎月日曜 ※詳細はInstagramで確認
 ⑪16席 ⑫16台
 北陸自動車道武生ICから車で7分

12 らくべえ



らくべえ
 福井県産の最上級そば粉を使用したおろしそばは、辛味が効いたダシであっさりとしたのどごし。単品の他、ソースカツ丼やボルゴライスとのセットメニューもある。

福井県越前市国高2-42-7 ☎0778-23-7668
 ⑨17:30~22:00(金・土曜は~23:00、日・祝日は~21:30まで)
 ※土・日曜、祝日は11:30~14:00のお昼も営業
 ⑩水曜の夜 ⑪60席 ⑫50台
 北陸自動車道武生ICから車で4分
 ※10月上旬移転予定。移転に伴い営業時間の変更あり

13 まる金そば



まる金
 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たダシで食べる。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
 ⑨11:00~18:30LO ⑩月曜は、そばがなくなり次第終了
 ⑪火曜(祝日の場合は営業) ※月曜は、そばがなくなり次第終了
 ⑫70席(6部屋) ⑬12台、バス1台
 北陸自動車道武生ICから車で8分

14 HAMA庵 越前そばと珈琲



佐々木尚美さん
 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。

福井県越前市村田2-5-52 ☎0778-42-8026
 ⑨11:00~19:00(18:30LO)
 ⑩火曜(祝日の場合は営業) ※月曜は、そばがなくなり次第終了
 ⑪48席 ⑫20台(バス駐車可)
 福井鉄道たけふ新駅から徒歩8分 ※バリアフリー対応
<https://hama-an.com/>

15 手打ちそば



山崎博之さん
 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合いならずと合わせるのもおススメ。

福井県越前市片里町58-11-1 ☎0778-21-5335
 ⑨11:30~14:00(夜は予約があれば営業) ⑩月・木曜
 ⑪16席 ⑫6台
 福井鉄道スポーツ公園駅から徒歩14分

16 たかせや



坂田真知子さん
 大根のしぼり汁とすった長いもを入れたダシで味わうそばは、大根の辛みと長いものどろろみマッチし、のど越しもよい。越前市産のそば粉を使った二八そばは、打ち方、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
 ⑨11:00~14:00、17:00~19:00 ⑩水曜
 ⑪36席 ⑫7台
 ハビラインふくい武生駅から徒歩2分

17 Queen 蕎麦心匠



水本真和さん
 地元農家が営むテイクアウト専門店。自家栽培のそばを使用した一杯は、そば粉10割に対し、つなぎ1割の「外一」そば。香り豊かでのど越しのよいそばは、初夏~秋までの期間限定。

福井県越前市府中1-2-3 ☎090-8966-3456
 ⑨10:30~17:30
 ⑩月曜、不定休 ⑪色なし
 ハビラインふくい武生駅すぐ

18 Sobar's



末永真由美さん 宮城麻里さん
 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、甘めの手打ちダシと相性が高い。

福井県越前市府中1-12-2 ☎0778-22-9191
 ⑨11:30~13:30(月・金曜)、18:00~24:00
 ※お昼は「日替ランチ」のみ提供
 ⑩日曜、不定休 ⑪30席
 ハビラインふくい武生駅から徒歩1分

19 神清水庵 そば茶



水田啓太さん
 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
 ⑨11:00~17:00 ※そばがなくなり次第終了
 ⑩月曜 ⑪14席 ⑫7台
 ハビラインふくい武生駅から徒歩3分

20 山むら



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てている。

福井県越前市神明町1-8 ☎0778-22-0699
 ⑨11:00~14:30、17:00~19:30
 (土・日曜、祝日は11:00~15:00、17:00~19:30)
 ⑩火曜の夜、水曜 ⑪55席 ⑫10台
 ハビラインふくい武生駅から徒歩8分

21 のらほ本店 越前めい魁



高木尚美さん
 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。

福井県越前市蓮葉町2-24 ☎0778-22-0654
 ⑨11:30~14:30、17:00~19:00
 (土・日曜、祝日は11:30~18:30) ⑩水曜
 ⑪24席 ⑫4台
 ハビラインふくい武生駅から徒歩4分

22

老舗 庄境屋



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む外一(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
 ⑨11:00~14:30
 ⑩木曜 ⑪25席 ⑫5台
 ハピラインふくい武生駅から徒歩9分

23

うるしや



県産在来種(うるし)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
 ⑨平日11:00~21:00(20:30LO)、土日曜、祝日11:00~16:00(15:00LO)、18:00~21:00(20:30LO)
 ⑩水曜、第1火曜(臨時休業あり) ⑪35席(5部屋) ⑫13台
 ハピラインふくい武生駅から徒歩7分
<https://urushi-ya.com/> ※ミッシュラブレート選出店

24

通彦 せいせや



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、甘みかほのかに感じられるのが特徴。辛みのきいた大根おろしの相性も抜群。

福井県越前市桂町6-22 ☎0778-22-1363
 ⑨11:00~14:00、夜は要予約 ※売切り次第終了
 ⑩水曜
 ⑪17席 ⑫5台
 ハピラインふくい武生駅から徒歩9分

25

老舗 谷川



そば殻付きのそばの実・玄そばを手白で粗挽きに。嚼み締めるほどにそば本来の味と香りが押し寄せる。大根おろしにもこだわり、直前におろした大根3種類をブレンドしている。

福井県越前市深草2-9-28 ☎0778-23-5001
 ⑨11:30~14:00 ※そばがなくなり次第終了
 ⑩月・火曜
 ⑪24席 ⑫14台
 ハピラインふくい武生駅から車で5分

26

越前めん処 江戸屋



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8時から営業を行なっており、「朝おろしそば」が地元客はもちろん、県外客にも話題だ。

福井県越前市高瀬2-6-15 ☎0778-24-3248
 ⑨8:00~9:50LO、11:00~18:00(17:30LO)
 ※そばがなくなり次第終了
 ⑩月曜、第3火曜 ※2025年より月曜、第1・3火曜休み
 ⑪25席 ⑫5台 ハピラインふくい武生駅から徒歩20分

27

遊魚庵 かめや



そばは主に丸岡町産の玄そばを使用。うす皮を残した二番粉をさらに細かく製粉したそば粉で打つ。大根おろしは、季節に適した辛みのある大根を店主が選んでいる。

福井県越前市東千福町27-37 ☎0778-22-0399
 ⑨11:00~18:30(18:00LO) ※そばがなくなり次第終了
 ⑩木曜
 ⑪75席 ⑫20台
 ハピラインふくい武生駅から車で8分

28

茶庵



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ろう。

福井県越前市沢町22 ☎0778-22-3833
 ⑨11:00~14:30、17:00~19:00 ⑩月曜
 ⑪32席 ⑫10台
 ハピラインふくい武生駅から車で8分