

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。

どうじゃ
助さん、格さん。
うまいじゃろ。

ご隠居!
日本で一番
うまいそうですよ。

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「ねとらぼ」調査

発祥は約400年前の越前市

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。

府中城下町の面影を残すまち並み(寺町通り)

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)で召し上げられた
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
召し上げられて
いたとは!

体にも良い
らしいですよ。