そば巡りMAP

お好みはどれかの?

個性豊かな「越前おろしそば」

おろしの辛さ・麺の太さ

強 ↔ 弱（おろしの辛さ）

	細					太
					27	
				19・24	10	8 / 13
		23	21		2	1・25
		11・18	22	15	16	20 / 3
	14	28				26
	9	6		5	7	17
				12		4

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※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	●		●			●		
6	●		●				●	
7	●		●					●
8		●		●			●	
9	どちらか選べる		どちらか選べる			●		
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。