

福井 旅の体験手帖

ふくのね vol.8

発行：福井商工会議所

編集デザイン：(株)fuプロダクション

撮影：田辺浩一

発行日：2022年10月1日

協力：福井市 敦賀商工会議所 JR西日本福井営業支店 (株)デザインスタジオ・ビネン

※価格を含む掲載内容は、2022年8月現在のものです。予告なく変更になる場合があります。

〈ふくのねに関するお問い合わせ〉

福井商工会議所 地域事業・観光振興課 ☎0776-33-8253(平日8:30~17:00)



あなたにピッタリの体験を探せる！

ふくのね WEB



福井 旅の体験手帖



ふくのね

vol.08
2022
AUTUMN / WINTER

TAKE
FREE
¥0

秋と冬の福井で体験できる79のこと。



皆さん、福井へようこそ。

福井旅の体験手帖「ふくのね」は、体験が満載のガイドブックです。

2024年春、北陸新幹線が福井にやってきます。

準備が着々と進むなか、ふくのねでは

福井のディープな面白さを味わえる様々なプランをご用意しました。

皆さんを出迎えるのは、

おもてなしの心いっぱいの地元の人たちです。

おしゃべりを楽しみながら、福井ならではの体験を楽しむ。

観光スポットを巡るだけでは気づけない
「素敵な出会い」に満ちた旅の始まりです。



敦賀市松島町「氣比の松原」

福井
旅の体験手帖

Fukui Experience
Tour Guide Book

ふくのね

vol.08

2022 AUTUMN / WINTER

目次

3 特集 ふくいのねっこ
食 / food
工芸 / crafts
自然 / nature
歴史 / history

7 ふくのね map

体験プラン紹介
9 食 / food
12 工芸 / crafts
26 自然 / nature
27 歴史 / history
29 癒やし / relax

話したくなる 福のタネ

12 ①福井のそばがおいしい理由
25 ②嶺北と嶺南
29 ③「ふくのね WEB」が便利です！

30 事業者紹介

※予約は各プランのページに掲載の2次元コードを読み取り、「じゃらん」から行ってください。

※掲載写真は、原則全てイメージです。

※諸事情により、体験日時・内容は変わる場合があります。予めご了承ください。

※料金は税込価格です。

※体験当日は、事業者が指示するコロナ対策に従って体験をお楽しみください。

家を出る前に検温の上、37.5度以上の熱がある人、体調不良の人は参加をご遠慮ください。マスクの着用、こまめな手洗い・消毒にご協力をよろしくお願いします。



あなたにピッタリの体験を探せる! /

ふくのね WEB

※iPhoneで2次元コードを読み取る際は、カメラをご利用ください。



食

food

ふくのねで、福井の発酵文化に触れよう。

◎みそ



そこでしか出合えない食べ物は、旅の楽しみのひとつ。福井県は古来より稻作や大豆栽培、漁業がさかんで、みそや醤油、酒、へしこなどの発酵食品が作られてきました。こうした発酵文化が根付いていることから、「発酵大国」と呼ばれています。

福井では、一般に「こうじみそ」と言われる米こうじがたっぷりのみそが主流。京都に近い嶺南地域では少し甘め、嶺北地域は塩分が高めの傾向があり、味わいは地域によって異なる

◎へしこ



塩漬けしたサバをぬかと唐辛子で樽に漬けこんで作る、伝統的な保存食「へしこ」。魚を漬け込むことを「押し込む(へしこむ)」と言ったことが名前の由来とされています

ふくのねでできる体験

- みそ蔵見学・みそだまづくり
…米五 (P11)
- みそ仕込み体験
…三七味噌 (P9)
- 醤油蔵見学＆搾り体験
…岩尾醤油醸造元 (P10)
- へしこ樽上げ体験
…民宿 かどの (P11)
- 福井の地酒飲み比べ
…浜町安文酒店 (P11)
…酒文化 食文化 ウタ (P11)

◎醤油



全国的に見ても“甘い”と評される北陸地方の醤油は、甘味の成分と塩分のバランスが良く、絶妙な旨みを出している。煮物などの料理に使いやすいのも特長

◎酒



福井は酒米作りが盛んで、清らかな水に恵まれた酒どころ。県内には35の酒蔵があり、口当たりがすっきりとした“淡麗”から深みがある“濃醇”まで、多彩な日本酒を楽しめる

◎素材の味わいを生かす、福井の発酵食品。

【みそ・醤油】積雪の多い福井県では、大豆が冬の貴重なタンパク源として重宝されてきたため、大豆の生産がさかんで。また、大本山永平寺では“食”を大切な修行のひとつとし、漬物やみそなどの保存食づくりが行われています。県内には城下町として栄えた福井市エリアを中心に、歴史あるみそや醤油などの蔵が今も残っています。

【酒】米どころとして知られる福井は、「五百万石」などの酒米の生産量も全国トップクラス。この酒米をふんだん

に使い、贅沢に精米を行って醸される大吟醸酒や純米酒など品質にこだわった酒蔵がたくさんあります。白山山系の雪どけ水を日本海へ運ぶ九頭竜川などの名川も流れおり、清らかな水が福井の酒造りを支えています。

【へしこ】若狭(嶺南地域)はかつて「御食国(みけつに)」と呼ばれ、皇室や朝廷にサバなどの食料を献上していました。その際に通った道は「鯖街道」と呼ばれています。長い道のりの中でサバの腐敗を防ぐために、塩で絞めるなどの工夫をして運んでいました。そこから派生して誕生したのが「へしこ」。サバの塩漬けをぬかと唐辛子で漬けたもので、濃縮されたサバのうまみを味わえます。

どれも製法や材料はシンプルで、素材を生かした味わい。自然に恵まれた福井の美味しさがぎゅっと詰まった発酵食品は、お土産にオススメです。ふくのねでは蔵の見学や製造の体験プランも掲載。体験を通して、福井の発酵文化に触れてみてください。

【取材協力】福井醤油味噌工業協同組合、福井県酒造組合



1／職人による加飾



2／多彩な製品



越前漆器

工芸

crafts

福井県には、世界や国内で高いシェアを誇る製品や、オンラインでの販売が多く、国の伝統的工芸品にも7品目が選ばれています。そのなかの「越前漆器」は業務用漆器として全国トップクラスのシェアを誇り、「越前焼」は日本有数の古い歴史を持つことで知られています。

暮らしに彩りを添える和のうつわ。

「漆器」と「陶磁器」

「漆器」は、木や紙などに漆を塗り重ねて作る工芸品。
「陶磁器」は、陶器や磁器といった“やきもの”的総称。
作り方の違いで大きく4つに分類されることもある。



越前焼

「越前焼」は、越前町の土を焼き上げて作るやきもの。古くから現代まで生産が続く日本の代表的な陶磁器窯「日本六古窯」の1つにも数えられ、「日本遺産」に認定されている。硬くて丈夫なつくりや素朴で温かみのある風合いが特徴で、その歴史は約850年前の平安時代末期に遡るとされる。

◎ふくいメイドの和食器を暮らしの中に。

日本人の食文化に合ううつわといえば“和食器”。和食器は持ちやすく手触りのよいものが多く、そこには「食器を持って食べる」という日本独自の文化に合わせた特徴があります。洋食器と比べると、形や大きさなど種類が豊富で見た目が個性的なのも魅力のひとつ。最近では、和食だけでなく洋食にも合うデザインの和食器も増えています。世の中にはさまざまな和食器がありますが、福井には世界にも誇れる優れた和食器があるので

越前漆器は、漆の上品で落ち着いた光沢や艶やかさが特徴です。落ち着きのある色は食材の色を引き立て、結婚式やお祝い事などさまざまな料理が食卓に並ぶ“ハレの日”には欠かせないうつわです。漆器は扱いにくいため、それがちでますが、現在では洗食機で使えるものやカジュアルなものも開発され、日常に取り入れやすくなっています。保温性が高く、割れにくいため、いろいろな場面で活躍するうつわです。

越前焼は鉄分を多く含む土を焼き上げるため、非常に硬くて水を通しにくく、水や酒を入れるうつわとして重宝されます。越前の土を生かした温かみのある色や素朴ながら奥深い風合いは飽きがこず、つくりもしっかり。長く使われるため、普段使いに最適です。現在では、焼き締め陶の伝統を生かした薄づくりのものも増えました。また、古いイメージを払拭するような色や表現に挑戦するなど新しい作陶も試みられています。

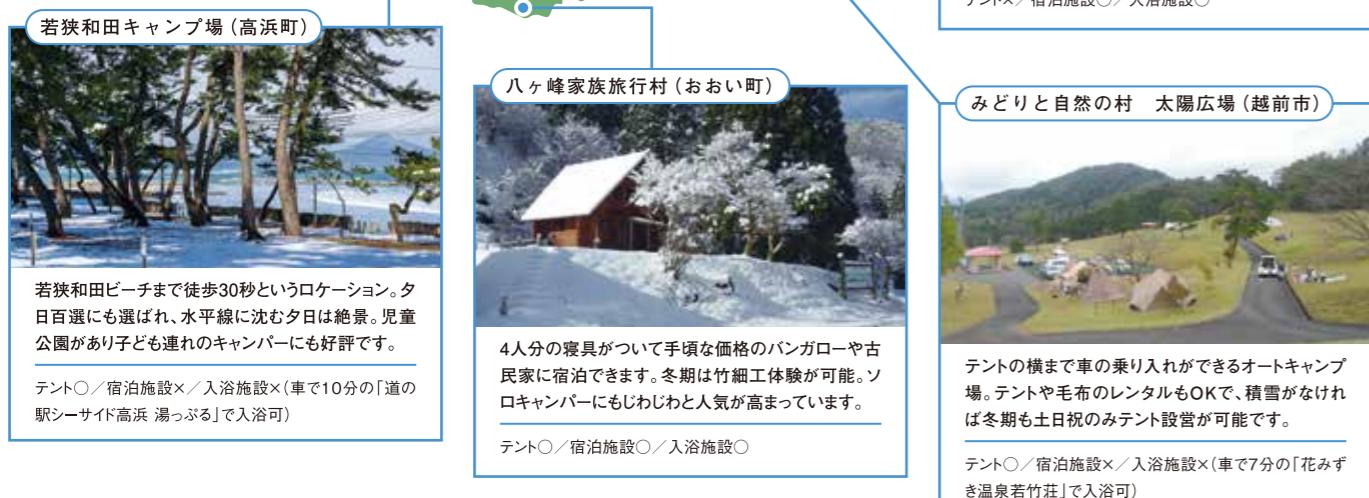
【取材協力】福井県地域産業・技術振興課

寒くても WE LOVE CAMP !

自然

nature ☀

山や川、海など自然豊かな福井では、自然の中で遊ぶのも楽しみのひとつです。四季を感じながら通年外遊びができるなんて贅沢の極み。福井に住む人も訪れる人も、視点を変えれば見落としていた自然の恩恵や豊かさを存分に体感できます。



◎四季を通して、自然は癒やしと遊びを与えてくれる。

春から夏にかけては川や海でのアクティビティ。秋は紅葉を愛でながら森遊びやハイキング。冬は雪を味方にスキー やスノーボード。福井の自然は癒やしとともにレジャーを提供してくれます。なかでもここ数年、日本中でブームとなっているのがキャンプ。コロナ渦という特別な理由も重なり、ファミリー層を中心につらから秋にかけてキャンプ場がぎわっています。しかし、冬となると話は別で、降雪量の多い福井県では冬期営業

をしているキャンプ場はごくわずか。冬キャンプやソロキャンプはセミプロの領域という印象がぬぐえず、夏用とは異なる道具をそろえるのも大変です。無理をせずキャンプ場の宿泊施設を活用して寒い季節のキャンプを楽しんでみるのはいかがでしょう。

寒い季節のアウトドアの利点といえば、①夏に比べ虫が格段に少ない ②比較的空いている ③汗をかかれない ④雪遊びができる ⑤焚き火で煮込み料理を楽し

【取材協力】ガラガラ山キャンプ場

めるなどさまざま。自然の中でのんびりと料理や読書を楽しみ、暖を取るためにこだわりのコーヒーを冷えた空気の中で淹れてみる。時間を気にせずセラセラ。そんなおおらかさで福井の自然を探訪してください。

そのほか、ふくのね vol.8 で紹介する「スノーシューガイドツアー」や「福井城址雪中ファットバイクツアーア」は雪が降っても楽しい遊び。雪国にはレジャーがあふれています。

あらためまして、一乗谷朝倉氏遺跡。

歴史

history 📚

全国でも貴重な、中世の都市の遺構があること残る福井市の一乗谷朝倉氏遺跡。ここを訪れるごとに、戦国時代へタイムスリップした気分になります。この貴重な遺跡の主な見どころ、連する武将たちについて、あらためて注目してみましょう。

◎ 知っておきたい朝倉氏の有名人。



朝倉孝景

戰国大名朝倉氏の初代当主。一乗谷を本拠とし越前国全体に勢力を広げる。家訓「朝倉英林壁書」を残した



朝倉宗滴

初代孝景の末子。3~5代当主に仕え軍奉行などを務める。一向一揆勢などを幾度も撃退し、戦名人とうたわれた



朝倉義景

第5代にして最後の当主で、朝倉氏の勢力を最大化した。学問、文化、芸能にも関心が高く文武両道と称された



真柄十郎左衛門直隆

朝倉氏臣下で3m超もの太刀を振るうとされる豪傑。十郎左衛門の名は父・家正との2代で使われたとされる

◎ まるごと残った、戦国の城下町。



下城戸



唐門



復原町並

【下城戸】最もせばまたの谷の北側入口に設けられた防御施設。約5mもの高さに巨石を積み、内側に梯形の通路を作っている。【唐門】朝倉義景館跡の正面・西門にあり、遺跡全体のシンボルとなっている。義景の菩提を弔うための寺・松雲院の門として江戸初期に建てられたとされる【復原町並】発掘された礎石や石垣をそのまま使って復原された武家屋敷や町屋は、戦国時代の朝倉氏城下町を体感できる唯一の場所



朝倉館跡庭園



湯殿跡庭園



講堂跡庭園



南陽寺跡庭園

4つの庭園跡が国の特別名勝に指定されていて、滝石組に巨石を配した庭園、石組みの庭、平庭、枯山水などそれが個性に富んでいる

◎ 新博物館が2022年10月OPEN!



福井県立一乗谷朝倉氏遺跡博物館が新設。義景が暮らした朝倉館の一部や、15代将軍となる足利義昭の「御成り」で宴を開いた「十二間」を原寸大で再現。また川湊の石敷造構の露出し展示、城下の街並みを1/30スケールで再現した巨大ジオラマが見どころ

◎ 京の都に肩を並べる往時の繁栄ぶり。

一乗谷朝倉氏遺跡は、戦国時代に朝倉氏が治め、5代103年にわたり栄えた城下町跡です。最盛期には約1万人が暮らし、その繁栄ぶりは当時の京の都に肩を並べるほどだったとされます。しかし1573年、朝倉義景が刀根坂の戦いで織田信長に敗北し朝倉氏は滅亡。焼き討ちにあった城下町は焼失しました。

その後400年以上も土に埋もれていましたが、1967年に発掘調査が開始され、当主の館や庭園をはじめ、

武家屋敷、町屋、職人屋敷、寺院、道路や側溝、井戸にいたるまで都市の様子がほぼ完全な姿で掘り出されました。その貴重さから国の特別史跡・特別名勝の指定を受け、出土品2,343点は国重要文化財に指定されています。

遺跡内に広がる「復原町並」は調査によって発掘された塙の石垣や礎石などをそのまま使い、同時代の屏風画などを参考に当時の武家屋敷の塙、長屋風の町屋な

どが並ぶまちの様子を立体的に復原しています。作庭当時の姿がほぼ残る庭園には、都で流行っていた最新の様式が見られます。また細密な彫金技術で作られた刀装具、ガラス玉、中国・宋時代の茶器類など豊富な出土品からも、朝倉氏の文化的な成熟度がよく分かります。

南北1.8キロに広がる一乗谷全体に、価値ある遺構が点在している一乗谷朝倉氏遺跡。ぜひ気ままに散策して、戦国のロマンに浸ってみてください。

【取材協力】田中男(ふくい観光ガイド俱楽部)

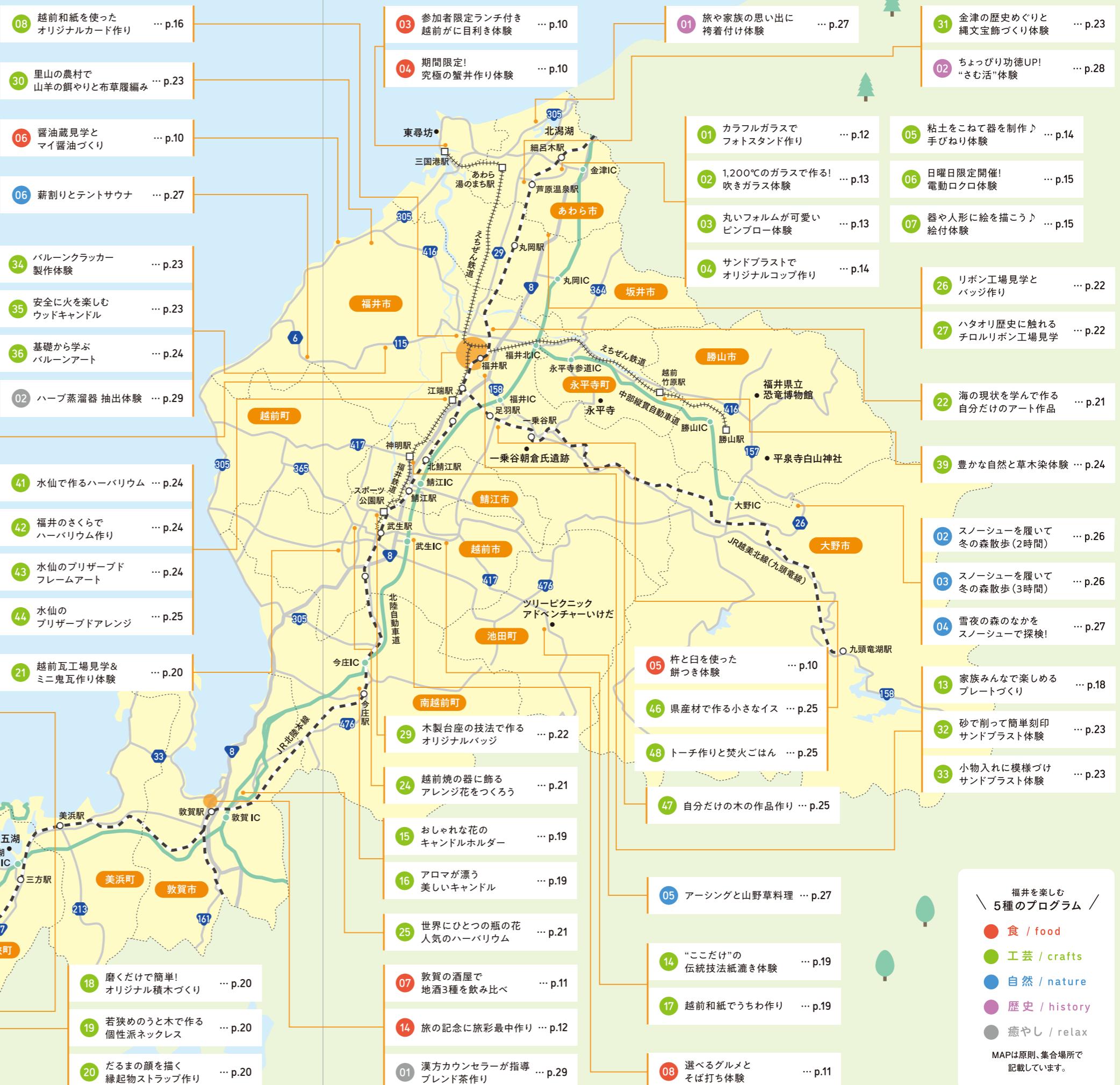
ふくのね map

福井県のあちこちで、体験プログラムを開催しています。主要な観光地や訪問先の近くで、体験が行われているかも!気になる内容は各体験の紹介ページをチェックしてみてください。

- 01 作って試食 福井の食文化を体験 … p.9
- 02 食育にもオススメ! 自分だけのみぞ作り … p.9
- 10 みそ玉でおみそ汁作り … p.11
- 11 永平寺御用達 みそ蔵見学 … p.11
- 12 老舗酒店で 地酒飲み比べ … p.11
- 13 オリジナルの 甘えび丼作り … p.11
- 15 永平寺参拝と 在来そば巡り … p.12
- 11 越前焼の箸置き 磨き上げ体験 … p.17
- 37 一期一会の灯りづくり … p.24
- 38 書家に学ぶ 伝統の墨流し … p.24

- 04 道場見学と手裏剣投げ … p.28
- 05 大人向けの日本刀体験 … p.28
- 06 はじめての忍者体験 … p.28
- 07 手裏剣投げで 夜の忍者体験 … p.28

- 09 あこや本真珠を使った ペンダント作り … p.16
- 10 若狭パールの 摆れるピアス作り … p.17
- 09 本格へしこの樽上げ体験 … p.11
- 45 ウニの殻でランプ作り … p.25



福井を楽しむ
5種のプログラム /

- 食 / food
- 工芸 / crafts
- 自然 / nature
- 歴史 / history
- 痞やし / relax

MAPは原則、集合場所で
記載しています。

01 作って試食 福井の食文化を体験

運営:足羽山ATARASHIYA



1／食べて美味しい、身体に優しいメニュー 2／みそにくぐらせ盛り付け 3／お待ちかねの試食タイム!

福井市
前日
予約可

料理初心者の人
でもお気軽に



足羽山ATARASHIYA
新谷 和代

美味しく食べて健康に。

足羽山にある老舗花見茶屋で、ヘルシーでローカロリーな名物「木の芽豆腐でんがく」と「味噌こんにゃくおでん」を作ります。完成後はそのまま試食でき、お持ち帰りもOKです。大人は豆腐3つとこんにゃく4つ、子どもは豆腐とこんにゃく各2つでそれぞれ飲みもの付き。ガスバーナーを使用しますが、スタッフが付き添うので安心して参加できます。調理時には使い捨てエプロンとヘアキャップなどが配られます。持参した人には、おからの手作りお菓子をプレゼント。

北欧風の
外観がおしゃれ



【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)10:00～11:00、
14:00～15:00(月曜定休、祝日の場合は翌日) 【料金】中学生以上1,300円、5歳以上小学生以下1,000円(税込) 【予約】要(前日の16:00まで) 【集合場所】足羽山ATARASHIYA(福井市足羽1-8-45) 【連絡先】☎0776-35-1768

予約・詳細は
ココから



02 食育にもオススメ! 自分だけのみぞ作り

運営:三七味噌



原料から選べるこだわりのみそ。

蒸したての大豆を使って、オリジナルの手作りみそを仕込みます。所要時間は60分程度で、仕込んでから持ち帰って6ヶ月～10ヶ月程度発酵熟成させると美味しいみそができるあります。出来上がりを待つ時間を含めて、旅のお土産にピッタリ。みその原料は大豆のほか、落花生やひよこ豆から選べるのも嬉しいところ。量は1kgとたっぷりあるので、みそ汁など様々な料理に使えます。複数人での体験もOK。日本の発酵文化を、家族や友人と一緒に楽しんでみませんか?

食べごろが書かれた
ラベル付き



【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)11:00～12:00、
14:00～15:00(水曜定休) 【料金】1,500円 【予約】要(前日の19:00まで) 【集合場所】三七味噌(福井市つくも2-1-5) 【連絡先】☎090-4150-3846

予約・詳細は
ココから



福井市
前日
予約可

旅の思い出を
みぞに詰め込んで



三七味噌
片山 裕一

03 参加者限定ランチ付き 越前がに目利き体験

運営:みくに隠居処



クイズを交えながら、目利きポイントを伝授

坂井市
前日
予約可

目利きの
コツを
伝授します

みくに隠居処
伊藤 俊輔

美味しいカニの見分け方。

1年の中でも冬場の2ヶ月しか食べることができない越前がにの雌「セイコガニ」の目利きに挑戦! 目利きのプロと一緒にクイズを交えながら「目利きポイント」を楽しく学び、準備されたカニの中から一番良いものを見つけ出します。選んだカニは、参加者限定ランチでいざ実食! 美味しくて役立つ体験です。

【日程】2022年11/11(金)～12/30(金)11:00～12:00(水・木曜定休) 【料金】5,500円 【予約】要(3日前の17:00まで) 【集合場所】みくに隠居処(坂井市三国町宿3-7-22) 【連絡先】☎0776-82-8558

予約・詳細は
ココから



【日程】2022年11/11(金)～12/30(金)11:00～12:00(水・木曜定休) 【料金】5,500円 【予約】要(3日前の17:00まで) 【集合場所】みくに隠居処(坂井市三国町宿3-7-22) 【連絡先】☎0776-82-8558

捌き方は
丁寧にレクチャー
します

みくに隠居処
伊藤 俊輔

04 期間限定! 究極の蟹丼作り体験

運営:みくに隠居処



盛り付け方はお好みで。オリジナル蟹丼を作ろう

予約・詳細は
ココから



【日程】2022年11/11(金)～12/30(金)11:00～12:00(水・木曜定休) 【料金】5,500円 【予約】要(3日前の17:00まで) 【集合場所】みくに隠居処(坂井市三国町宿3-7-22) 【連絡先】☎0776-82-8558

福井市
前日
予約可

05 杵と臼を使った 餅つき体験

運営:福井ふるさと茶屋 杵と臼



リズムに合わせて楽しく餅つき。ファミリーで楽しめる

福井市
前日
予約可

つきたての
お餅の味は
最高ですよ

福井ふるさと茶屋
杵と臼

岩佐 武彦

餅つき体験で餅が食べ放題!

杵と臼を使った本格的な餅つきが楽しめるプランです。旅行の思い出作りにピッタリ。古き良き餅つき文化の体験学習にもなり、ご家族・友人同士などグループで楽しめます。つきたてのおもちは絶品で、もちろん食べるだけもOKです。

【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)の土曜
11:30～13:00 【料金】中学生以上1,100円、小学生
以下500円、幼児無料 【予約】要(前日の20:00まで)
【集合場所】福井ふるさと茶屋 杵と臼(福井市上東郷町
22-7) 【連絡先】☎0776-41-8220

予約・詳細は
ココから



福井市
前日
予約可

06 醤油蔵見学と マイ醤油づくり

運営:岩尾醤油醸造元



好みの味を
見つけて
ください

岩尾醤油醸造元
岩尾 英信

オリジナル醤油づくり体験!

明治7年創業の老舗の醤油蔵を見学し、天然醸造で仕上げたもろみから醤油搾りを体験。手書きのマイラベルを貼って、オリジナルの醤油を完成させます。作った醤油は持ち帰れることができます。お土産にもピッタリ。老舗だからこそ知る醤油の歴史や豆知識、周辺の観光情報も教えてもらいます。周辺施設で使えるお買物券付き。

予約・詳細は
ココから



07 敦賀の酒屋で地酒3種を飲み比べ

運営: 酒文化 食文化 ウタ



ワイングラスで飲めば香りがさらに広がり味わい深い

自分好みの日本酒を見つけよう!

30を超える酒蔵がある福井県。純米、吟醸など3種の地酒を60ml程度ずつワイングラスで試飲します。造り手の情熱や香り、味わいをきき酒師になつたつもりで感じ、個性豊かな地酒ワールドを堪能しましょう。日本酒が好きな人はもちろん、ビギナーさんも楽しめます。お土産として150mlの地酒1本をプレゼント。

【日程】2022年10月1日(土)～2023年3月31日(金)の金・土曜
11:00～16:00の間で40分程度 【料金】20歳以上1,500円
【予約】要(前日の15:00まで) 【集合場所】酒文化 食文化
ウタ(敦賀市三島町1-4-3) 【連絡先】0770-22-0747

予約・詳細は
ココから

敦賀市
前日
予約可

おいしい
日本酒に
出合えますよ
打它 将
酒文化 食文化
ウタ

10 みそだまでおみそ汁作り

運営:
米五 みそ楽
正玄 貴之

福井市 前日予約可

好みのみそと具材をころころと丸めて、かわいくておいしいみそだを作ります。みそは米五特製の甘口と辛口、具材は9種をご用意。お湯を注ぐだけで、手軽におみそ汁が完成します。

【日程】2022年10月1日(土)～2023年3月31日(金)の土日祝10:45～11:30、
14:30～15:15 【料金】1,500円 【予約】要(前日の17:00まで) 【集
合場所】米五 みそ楽 2F体験教室(福井市春山2-25-1) 【連絡先】0776-24-0081

運営:
米五 みそ楽
正玄 貴之

福井市 前日予約可

大本山永平寺の味を受け継ぐみそ屋「米五のみそ」の工場を見学。みそが菌や酵母などの働きで発酵する様子を五感で感じてください。併設の直営店で使える500円のお買物券付きです。

【日程】2022年10月1日(土)～2023年3月31日(金)10:00～10:30、13:45～
14:15、16:00～16:30(水曜定休) 【料金】500円 【予約】要(前日の
17:00まで) 【集合場所】米五 みそ楽(福井市春山2-25-1) 【連絡先】0776-24-0081

11 永平寺御用達みそ藏見学

運営:
米五 みそ楽
正玄 貴之

福井市 前日予約可

大本山永平寺の味を受け継ぐみそ屋「米五のみそ」の工場を見学。みそが菌や酵母などの働きで発酵する様子を五感で感じてください。併設の直営店で使える500円のお買物券付きです。

【日程】2022年10月1日(土)～2023年3月31日(金)10:00～10:30、13:45～
14:15、16:00～16:30(水曜定休) 【料金】500円 【予約】要(前日の
17:00まで) 【集合場所】米五 みそ楽(福井市春山2-25-1) 【連絡先】0776-24-0081

08 選べるグルメとそば打ち体験

運営:
越前そばの里
三宅 中

越前そばの老舗で工場見学＆そば打ち体験。直営農場産そば粉を使い自分で打った「おろしそば」と一緒に、焼き鯖寿司またはソースカツ丼から選んで、福井のご当地グルメが味わえます。

【日程】2022年10月1日(土)～2023年3月31日(金)10:00～11:30、12:30～
14:00(火・水曜定休) 【料金】1,837円 【予約】要(前日の16:00まで)
【集合場所】越前そばの里 そば売場前(越前市真柄町7-37) 【連絡先】0778-21-0272

敦賀市
前日
予約可

おいしい
日本酒に
出合えますよ
打它 将
酒文化 食文化
ウタ

09 本格へしこの樽上げ体験

運営:
釣り船・民宿かどの
角野 高志

昔ながらの製法をもとに木の樽で発酵させた鮭の「へしこ」。自分の手で樽上げし、へしこの刺身を試食。本物のへしこの芳醇な香りと、濃厚な旨味が楽しめます。特級へしこのお土産付き。

【日程】2022年10月1日(土)～2023年3月31日(金)10:00～10:40、11:00～
11:40、12:00～12:40、13:00～13:40、14:00～14:40、15:00～15:40
【料金】4,000円 【予約】要(前日の22:00まで) 【集合場所】さかなの学校う
ちとみkitchen(旧田鳥小学校左裏2F)(小浜市田鳥61-4) 【連絡先】0770-54-3006

小浜市
前日予約可

予約・詳細は
ココから

10 老舗酒店で地酒飲み比べ

運営:
浜町安文酒店
末定 伸

7種類の日本酒を飲み比べ! 福井のおもてなしの町「浜町」で、地元の美味しいと個性的な地酒を楽しめるプランです。お気に入りの1本を見つけてください。

【日程】2022年10月1日(土)～2023年3月31日(金)11:00～19:00の間で30分
程度(日・祝定休)※定休日の参加は応相談 【料金】20歳以上1,650円
【予約】要(前日の19:00まで) 【集合場所】浜町安文酒店(福井市中央
3-3-15) 【連絡先】0776-21-4632

福井市
前日予約可

好みのみそと具材をころころと丸めて、かわいくておいしいみそだを作ります。みそは米五特製の甘口と辛口、具材は9種をご用意。お湯を注ぐだけで、手軽におみそ汁が完成します。

11 オリジナルの甘えび丼作り

運営:
福井市観光物産館 福福館
小澤 光信

福井県産の甘えびと福井のブランド米「いちほまれ」を使って甘えび丼作り。甘えびの甘味といちはまれの旨味は相性よく絶品! 器やトッピングもあわせて映える1杯を作りましょう。

【日程】2022年10月1日(土)～2023年3月31日(金)14:00～15:30、15:30～
17:00、17:00～18:30※12/24～1/9は体験休み 【料金】3,000円
【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】福井市観光物産館 福福茶屋
(福井市中央1-2-1 ハピリン2F) 【連絡先】0776-20-2929

福井市
前日予約可

大本山永平寺の味を受け継ぐみそ屋「米五のみそ」の工場を見学。みそが菌や酵母などの働きで発酵する様子を五感で感じてください。併設の直営店で使える500円のお買物券付きです。

【日程】2022年10月1日(土)～2023年3月31日(金)10:00～10:30、13:45～
14:15、16:00～16:30(水曜定休) 【料金】500円 【予約】要(前日の
17:00まで) 【集合場所】米五 みそ楽(福井市春山2-25-1) 【連絡先】0776-24-0081

運営:
敦賀市
前日
予約可

おいしい
日本酒に
出合えますよ
打它 将
酒文化 食文化
ウタ

30を超える酒蔵がある福井県。純米、吟醸など3種の地酒を60ml程度ずつワイングラスで試飲します。造り手の情熱や香り、味わいをきき酒師になつたつもりで感じ、個性豊かな地酒ワールドを堪能しましょう。日本酒が好きな人はもちろん、ビギナーさんも楽しめます。お土産として150mlの地酒1本をプレゼント。

【日程】2022年10月1日(土)～2023年3月31日(金)の金・土曜
11:00～16:00の間で40分程度 【料金】20歳以上1,500円
【予約】要(前日の15:00まで) 【集合場所】酒文化 食文化
ウタ(敦賀市三島町1-4-3) 【連絡先】0770-22-0747

予約・詳細は
ココから

敦賀市
前日
予約可

おいしい
日本酒に
出合えますよ
打它 将
酒文化 食文化
ウタ

30を超える酒蔵がある福井県。純米、吟醸など3種の地酒を60ml程度ずつワイングラスで試飲します。造り手の情熱や香り、味わいをきき酒師になつたつもりで感じ、個性豊かな地酒ワールドを堪能しましょう。日本酒が好きな人はもちろん、ビギナーさんも楽しめます。お土産として150mlの地酒1本をプレゼント。

【日程】2022年10月1日(土)～2023年3月31日(金)の金・土曜
11:00～16:00の間で40分程度 【料金】20歳以上1,500円
【予約】要(前日の15:00まで) 【集合場所】酒文化 食文化
ウタ(敦賀市三島町1-4-3) 【連絡先】0770-22-0747

運営:
敦賀市
前日
予約可

おいしい
日本酒に
出合えますよ
打它 将
酒文化 食文化
ウタ

30を超える酒蔵がある福井県。純米、吟醸など3種の地酒を60ml程度ずつワイングラスで試飲します。造り手の情熱や香り、味わいをきき酒師になつたつもりで感じ、個性豊かな地酒ワールドを堪能しましょう。日本酒が好きな人はもちろん、ビギナーさんも楽しめます。お土産として150mlの地酒1本をプレゼント。

【日程】2022年10月1日(土)～2023年3月31日(金)の金・土曜
11:00～16:00の間で40分程度 【料金】20歳以上1,500円
【予約】要(前日の15:00まで) 【集合場所】酒文化 食文化
ウタ(敦賀市三島町1-4-3) 【連絡先】0770-22-0747

運営:
敦賀市
前日
予約可

おいしい
日本酒に
出合えますよ
打它 将
酒文化 食文化
ウタ

30を超える酒蔵がある福井県。純米、吟醸など3種の地酒を60ml程度ずつワイングラスで試飲します。造り手の情熱や香り、味わいをきき酒師になつたつもりで感じ、個性豊かな地酒ワールドを堪能しましょう。日本酒が好きな人はもちろん、ビギナーさんも楽しめます。お土産として150mlの地酒1本をプレゼント。

【日程】2022年10月1日(土)～2023年3月31日(金)の金・土曜
11:00～16:00の間で40分程度 【料金】20歳以上1,500円
【予約】要(前日の15:00まで) 【集合場所】酒文化 食文化
ウタ(敦賀市三島町1-4-3) 【連絡先】0770-22-0747

運営:
敦賀市
前日
予約可

おいしい
日本酒に
出合えますよ
打它 将
酒文化 食文化
ウタ

30を超える酒蔵がある福井県。純米、吟醸など3種の地酒を60ml程度ずつワイングラスで試飲します。造り手の情熱や香り、味わいをきき酒師になつたつもりで感じ、個性豊かな地酒ワールドを堪能しましょう。日本酒が好きな人はもちろん、ビギナーさんも楽しめます。お土産として150mlの地酒1本をプレゼント。

【日程】2022年10月1日(土)～2023年3月31日(金)の金・土曜
11:00～16:00の間で40分程度 【料金】20歳以上1,500円
【予約】要(前日の15:00まで) 【集合場所】酒文化 食文化
ウタ(敦賀市三島町1-4-3) 【連絡先】0770-22-0747

運営:
敦賀市
前日
予約可

おいしい
日本酒に
出合えますよ
打它 将
酒文化 食文化
ウタ

30を超える酒蔵がある福井県。純米、吟醸など3種の地酒を60ml程度ずつワイングラスで試飲します。造り手の情熱や香り、味わいをきき酒師になつたつもりで感じ、個性豊かな地酒ワールドを堪能しましょう。日本酒が好きな人はもちろん、ビギナーさんも楽しめます。お土産として150mlの地酒1本をプレゼント。

【日程】2022年10月1日(土)～2023年3月31日(金)の金・土曜
11:00～16:00の間で40分程度 【料金】20歳以上1,500円
【予約】要(前日の15:00まで) 【集合場所】酒文化 食文化
ウタ(敦賀市三島町1-4-3) 【連絡先】0770-22-0747

運営:
敦賀市
前日
予約可

おいしい
日本酒に
出

02 1,200℃のガラスで作る! 吹きガラス体験

運営:金津創作の森 ガラス工房



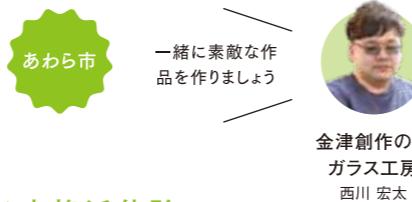
1／溶けたガラスに息を吹き込み膨らませて形を作る 2／難しいところはスタッフが丁寧にフォロー 3／世界に一つだけのオリジナル作品が完成

03 丸いフォルムが可愛い ピンブローラー体験

運営:金津創作の森 ガラス工房



1／形は3種類、色は24パターンから選べる 2／水蒸気で膨らませる速度の調節がポイント



あわら市

一緒に素敵なお
品を作りましょう



金津創作の森
ガラス工房
西川 宏太

職人気分を味わえる本格派体験。

工芸作家が日々作品を生み出す「ガラス工房」で、自分だけのガラス作品作りに挑戦。約1,200℃の熔解炉で溶かしたガラスに息を吹き込み、成形して作り上げます。スタッフがつきっきりでサポートしてくれるので、子どもでも安心して参加できますよ。作品はコップ、小鉢、1輪挿しの中から好きなものを選択。涼やかで美しいガラス作品は自分用にも、プレゼントにもピッタリです。出来上がった作品は工房でゆっくり冷まして完成するため、2週間後に手渡し、もしくは着払いを受け取れます。

8種類の中から
好きな色を選べる



【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)10:00～11:00、11:00～12:00、13:00～14:00、14:00～15:00、15:00～16:00、16:00～17:00
(月曜定休、祝日開館・翌平日休館)※年末年始休み 【料金】6歳以上
3,200円 【予約】要(7日前の0:00まで) 【集合場所】金津創作の森 ガラス工房(あわら市青ノ木44-10-37) 【連絡先】☎0776-73-7801

予約・詳細は
ココから

04 サンドブラストで オリジナルコップ作り

運営:金津創作の森 ガラス工房



1／砂を吹き付けた箇所が曇りガラスに 2／グラスに巻かれたマスキングを好きな形に切り取る

好きなイラストや文字を刻もう。

自然豊かな森のガラス工房で、オリジナルコップ作りに挑戦しませんか? サンドブラストは好きな絵や文字を描いたガラスコップに細かな砂を吹き付け削り、デザインを刻み込む手法です。サンドブラストした後に、テープを剥がせば出来上がり。削られた箇所は曇りガラス状になるので、洗ってもデザインが取れる心配はありません。お好みでカラフルな色ガラスの手作りコップに変更も可能です。作品を体験当日に持ち帰り、すぐに使用できるもうれしいポイント。ギフトや旅の記念にもオススメです。

手作り色付きコップは
形も様々



【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)10:00～12:00、
13:00～15:00、15:00～17:00(月曜定休、祝日開館・翌平日休館)
※年末年始休み 【料金】6歳以上1,700円 【予約】要(7日前の0:00まで) 【集合場所】金津創作の森 ガラス工房(あわら市青ノ木44-10-37) 【連絡先】☎0776-73-7801

予約・詳細は
ココから

03 丸いフォルムが可愛い ピンブローラー体験

運営:金津創作の森 ガラス工房



水蒸気でガラスが膨らむ不思議体験♪

「ピンブロー」とは、約1,200℃の温度で溶かしたガラスの塊に針(ピン)で穴を開け、水で濡らした木の棒や新聞紙を差し込み、水蒸気でガラスを膨らませる珍しい制作方法。コロンと丸みをおびた、柔らかい作品ができるのが特徴です。24種類の色ガラスからお好みの色を選び、お皿や1輪挿しを作ります。スタッフがマンツーマンでサポートするので初心者や子どもでも安心です。作品はゆっくり冷まし、スタッフが仕上げ作業をするので、受け取りは約2週間後。手渡しもしくは着払いでの受け渡しです。

ふんわりとした
柔らかい形に



【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)10:00～11:00、11:00～12:00、13:00～14:00、14:00～15:00、15:00～16:00、16:00～17:00
(月曜定休、祝日開館・翌平日休館)※年末年始休み 【料金】6歳以上
2,800円 【予約】要(7日前の0:00まで) 【集合場所】金津創作の森 ガラス工房(あわら市青ノ木44-10-37) 【連絡先】☎0776-73-7801

予約・詳細は
ココから

05 粘土をこねて器を制作♪ 手びねり体験

運営:金津創作の森 創作工房



1／お子様から大人まで楽しめる 2／ロクロの上で粘土をこねて制作 3／カップやお皿、お茶碗など好きなものがつくれる

家族みんなで陶芸にチャレンジ。

粘土を使って、手びねりで世界に一つだけの作品を作る陶芸体験です。花瓶、お茶碗、お皿、カップなど好きなものを作れます。粘土をこねてひも状にし、重ねて成形します。小さな子どもは保護者と一緒に制作できるので、家族で思い出の作品作りにオススメ。形が完成したら仕上げにお好みの模様を描くと、自分だけのオリジナル陶器が完成! 作品は体験後にスタッフが焼き上げ、2カ月後に着払いまたは来館での受け取りになります。

手のぬくもり
溢れる作品に



【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)10:00～12:00、13:30～15:30(月曜定休、祝日開館・翌平日休館)※年末年始休み 【料金】
6歳以上(未就学児要問合せ)2,100円 【予約】要(2日前の0:00まで)当日空あれば電話予約可 【集合場所】金津創作の森 創作工房(あわら市青ノ木44-10-29) 【連絡先】☎0776-73-7802

予約・詳細は
ココから

14 “ここだけ”的伝統技法紙漉き体験

運営: RYOZO-柳瀬良三製紙所



作った金型落水紙はラッピングやブックカバーにも

越前和紙の伝統技法で紙漉き。

漉いた和紙に模様を描いた金型をのせ、シャワー状の水の勢いで模様を生地に写し込む、越前和紙の伝統技法「金型落水紙」を伝統工芸士が丁寧にレクチャー。越前和紙の产地でこの体験ができるのはRYOZOだけです。自分で漉いた和紙は持ち帰れるので、素敵な思い出&お土産になること間違いなし。

【日程】2022年10/1(土)~2023年3/31(金)11:00~11:50、
13:30~14:20(不定休) 【料金】1人3,500円、2名1組5,500円 【予約】要(3日前の12:00まで) 【集合場所】RYOZO-柳瀬良三製紙所(越前市大滝町10-1) 【連絡先】0778-42-1155

越前市

“ここだけ”的
和紙が
作れますよ

RYOZO-
柳瀬良三製紙所
柳瀬 京子

15 おしゃれな花のキャンドルホルダー

運営: アロマリラックス「カンデラ」



安心も一緒に飾る美しいキャンドルホルダー

花いっぱいのキャンドルホルダー。

透明なジェルワックスに花や葉っぱを閉じ込めて、おしゃれなキャンドルホルダーを作ります。キャンドルを灯すと、やさしい灯りに植物が浮かび上がってとっても綺麗。プレゼントにもピッタリです。インテリアはもちろん、LEDライトを入れても使えるので、お部屋にひとつあると災害時にも役立ちます。

南越前町

そのまま
飾るだけでも
素敵ですよ

アロマリラックス
「カンデラ」
北田 外希子

18 磨くだけで簡単! オリジナル積木づくり

運営: 新野彫刻店



化学物質を使用しない積木は癒やしのおもちゃ

銘木端材で積木づくり。

木彫刻の作品から出たさまざまな種類の端材を利用して、木のぬくもりを感じられる世界に一つだけの積木が作れます。端材の中からお好きな7個を選んで、彫刻刀やヤスリでさざくれを取れば完成です。自然木を使用した安心で安全な積木は、小さなお子様へのプレゼントにもピッタリです。

若狭町

前日
予約可

お子様との
体験や
プレゼントにも

新野彫刻店
田村 隼人

19 若狭めのうと木で作る個性派ネックレス

運営: 新野彫刻店



木とめのうのバランスがセンスの見せどころ

若狭めのうと端材の意外なコラボ。

若狭特有の手法で焼き入れした発色の美しいめのうと、彫刻屋から出た端材を組み合わせて作るネックレス。工房の職人と一緒に丸や四角などのバーツを使ってデザインを考え、木のケバ立ちを取り、紐に通せばオリジナル作品の完成。アクセントのめのうが素敵です。カップルや親子で体験するのもオススメ。

若狭町

素敵なデザインを
一緒に
考えます

新野彫刻店
田村 隼人

予約・詳細は
ココから



16 アロマが漂う美しいキャンドル

運営: アロマリラックス「カンデラ」



美しい花とほのかな香りでお部屋をくつろぎの空間に

ジェルとワックスで作るキャンドル。

透明ジェルと白いソイ(大豆)ワックスで作る、2層の美しいアロマキャンドルです。好きな花材を透明なジェル層に閉じ込め、ソイワックスに香りを付けて自分だけのオリジナルキャンドルを作りましょう。固まるまでの時間を利用して、ストーンを貼り付けて作るアロマストーンも体験できます。

予約・詳細は
ココから



17 越前和紙でうちわづくり

運営: 越前和紙の里 バビルス館



やさしい灯りに
癒やされて
ください

アロマリラックス
「カンデラ」
北田 外希子

予約・詳細は
ココから



越前市

前日
予約可

マイうちわ
作りを楽し
ましょう

越前和紙の里
バビルス館
水野 美穂

漉いた和紙でオリジナルうちわ。

和紙を漉き、押し花や染料を自由に使って好みの柄をデザイン。サンプルのデザインを参考に作ることもできるので、初めての人も安心です。和紙を乾燥させたあと、うちわの形に切りそろえ、骨に貼り合わせたらオリジナルうちわの完成。大きさは大判かミニサイズかを選べます。

予約・詳細は
ココから



【日程】2022年10/1(土)~2023年3/31(金)9:00~10:00、
13:00~14:00、14:00~15:00(火曜定休) 【料金】大判うちわ
1,800円、ミニうちわ1,100円 【予約】要(前日の15:00まで)
【集合場所】越前和紙の里 バビルス館(越前市新在家町8-44)
【連絡先】0778-42-1363

20 だるまの顔を描く縁起物ストラップ作り

運営: 新野彫刻店



それぞれの願いを込めながら自分だけのだるまを作ろう

若狭町

前日
予約可

縁起が良
く願掛けにも
好評

新野彫刻店
田村 隼人

木彫刻の端材からだるま。

根付や寺院装飾、仏像など完全手作業の木彫刻の作品から出た小さな端材を、彫刻刀で形を整え、焼きごてを使ってだるまの絵を描いてストラップに仕上げます。和やかな雰囲気の中、わかりやすく丁寧に指導してくれる所以、気軽に参加できます。大切な人への合格祈願、必勝祈願の想いを込めたプレゼントとしても最適。

予約・詳細は
ココから



【日程】2022年10/1(土)~2023年3/31(金)10:00~
12:00、14:00~16:00(水曜定休) 【料金】12歳~70歳
1,000円 【予約】要(前日の12:00まで) 【集合場所】みんなの
ギャラリー(若狭町熊川38-4-1) 【連絡先】080-4557-8382

予約・詳細は
ココから



越前市

前日
予約可

歴史ある
越前瓦作りを
楽しんで



越前セラミカ
石山 享史

21 越前瓦工場見学＆ミニ鬼瓦作り体験

運営: 越前セラミカ



丁寧に作り方を教えてくれるので初めてでも安心

ミニ鬼瓦をお家に飾ろう。

福井の伝統瓦である「越前瓦」の歴史や特徴を聞きながら製造工程を見学します。1,200°Cを超える窯が稼働する様子は迫力満点! 見学後は、石膏型を使ってミニサイズの鬼瓦を作ります。裏面に文字を彫った後、乾燥や焼成を行い、1ヶ月後に完成品が宅配便で届きます。

予約・詳細は
ココから



予約・詳細は
ココから



22 海の現状を学んで作る
自分だけのアート作品

運営:TONKAN terrace



環境と向き合いながら自分だけの作品に挑戦

海ごみでオリジナル作品作り!

福井県の若狭湾に打ち上げられた海ごみを使って、オリジナルの作品を作りましょう。カラフルな海洋プラスチックごみを材料に使って、キーホルダー やアクセサリーなどの美しい作品を仕上げます。環境問題をアートに活用して、みんなに自慢してみましょう!

前日
予約可一緒に環境と
向き合い
ましょうTONKAN
terrace
黒田 悠生

23 初心者も気軽にできる
剣つまみの半クス作り

運営:花de羽二重HABUTAE



ファッションにも取り入れられる作品



福井市

気軽に伝統工
芸を体験して
みましょう花de羽二重
HABUTAE
吉村 良子、吉川 倫世

26 リボン工場見学と
バッジ作り

運営:エイトリボン



世界に一つ! 可愛い柄のオリジナルのバッジを作ろう



坂井市

当日
予約可エイトリボン
松川工場長

27 ハタオリ歴史に触れる
チロルリボン工場見学

運営:エイトリボン



織細な模様のリボンが次々と織り上がる様子は圧巻!



坂井市

可愛い
リボンたちに
会いに来てエイトリボン
松川工場長

24 越前焼の器に飾る
アレンジ花をつくろう

運営:いこまプランニングサポート



華やかなアレンジメントはインテリアとして楽しんで

世界チャンピオンと花遊び!

フラワーアレンジメント元世界チャンピオンの内藤昭和(通称:KAZU)と共に、越前焼の器を使ったアレンジ花を作ります。植物の特徴を生かしながら、あなたの感性とチャンピオンKAZUの技術をかけ合わせれば世界に一つの素敵なお花アレンジ花が完成します。曲線が得意なKAZUと一緒に花遊びを体験しましょう。



越前市

色鮮やかな
植物を飾り
ましょういこま
プランニングサポート
生駒 ゆみ江

25 世界にひとつの瓶の花
人気のハーバリウム

運営:2S&Fumiyo



差額を払えばハイヒール型やペン型に変更もできる

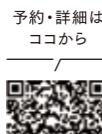


敦賀市

初心者の人も
楽しめますよ2S&Fumiyo
橋本 ふみ代

季節のドライフラワーで作って飾る。

2種類の瓶と好みの花材を使って個性を表現しませんか? 花をオイルに浸してガラスの小瓶に封じ込めたハーバリウムは、長く美しさをキープするので体験後は自宅のインテリアに。また、プレゼントとしても喜ばれます。日本ハーバリウム認定講師がしっかりアドバイスするので子どもから大人まで気軽に楽しんで。

予約・詳細は
ココから

【日程】2022年10/1(土)~2023年3/31(金)の第3土・日曜13:00~15:00 【料金】中学生以上5,000円、小学生以下3,500円 【予約】要(3日前の17:00まで) 【集合場所】花屋KAZU(越前市上太田町37-3-7) 【連絡先】090-9442-6750

予約・詳細は
ココから

【日程】2022年10/1(土)~2023年3/31(金)の月曜10:00~12:00、13:00~15:00(月曜定休) 【料金】3,000円 【予約】要(2日前の10:00まで) 【集合場所】2S&Fumiyo(敦賀市樺曲10-13-2) 【連絡先】0770-36-4061

28 紗谷石を使った
コースター作り体験

運営:株式会社ふくいブルー



いにしえから伝わる貴重な石



福井市

神秘的な
福井の名石を
手にして株式会社
ふくいブルー
近藤 登幹夫

幻の「越前青石」を暮らしの中に。

笏谷石に文字や絵を描いて、オリジナルコースターを作りましょう。笏谷石は水に濡れるときれいな青色になるため「越前青石」とも呼ばれる、今は採掘されない福井の宝石。体験の最初にその特徴や福井との関わり、歴史も説明します。コースターは好きな形を選べ、そのまま持ち帰れます。

予約・詳細は
ココから

【日程】2022年10/1(土)~2023年3/31(金)13:30~15:00(日・祝定休)※12/29~1/4は体験休み 【料金】10歳以上3,300円 【予約】要(7日前の12:00まで) 【集合場所】株式会社ふくいブルー(福井市田原2-20-17 近藤ビル2F) 【連絡先】0776-23-2911



越前市

「花びいどろ」
台座制作の
見学も可能ですかなづや
土橋 仁

29 木製台座の技法で作る
オリジナルバッジ

運営:かなづや



手作り感と木のぬくもりが感じられるバッジ

予約・詳細は
ココから

【日程】2022年10/1(土)~2023年3/31(金)11:00~16:00の間で30分程度(土・日曜定休) 【料金】1,200円 【予約】要(7日前の13:00まで) 【集合場所】かなづや株式会社(越前市北府2-19-16) 【連絡先】0778-22-2970

30 里山の農村で山羊の餌やりと布草履編み

運営: オーベルジュフジフェルミエ



色とりどりの木綿や麻布を編んで作る、かわいい布草履

里山の暮らしにふれるひととき。

のどかな里山で人懐っこいヤギの餌やりと布草履編みを体験できます。布草履は吸水性が高く、履きながらフローリングのお掃除までできる優れもの。カラフルな布地をひと目づつ編み上げて、自分だけの一足を作りましょう。昼食とお土産付き。森林浴や、海辺を散歩して心身のリフレッシュもできます。

【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)の土・日曜
10:30～14:30 【料金】13歳以上3,500円、7～12歳
2,500円 【予約】要(3日前の20:00まで) 【集合場所】農
家民宿 オーベルジュフジフェルミエ(福井市西畠町2-17)
【連絡先】☎090-2123-3851

福井市

里山体験で
のんびり
してください



オーベルジュ
フジフェルミエ
藤井 省三

31 金津の歴史めぐりと縄文宝飾づくり体験

運営: 金津まちなかガイド



縄文時代の歴史を感じる首飾り

金津の歴史ロマンを感じる旅。

多くの歴史・文化資料が残るJR芦原温泉駅周辺をガイドと共に巡るツアーです。縄文時代の「桑野遺跡」や、江戸時代から受け継がれる「金津本陣飾り物」、越前瓦の「鬼瓦工房」を通じ、金津地区の歴史や文化を学びます。見学後は、願いが叶うと言われる縄文時代の首飾り「垂飾」作りも体験できます。

【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)の第1・3
土曜10:00～11:45 【料金】2,500円、13歳～17歳2,000
円、4歳～12歳1,500円 【予約】要(前日の17:00まで)
【集合場所】JR芦原温泉駅前キューブ(あわら市春宮1-11)
【連絡先】☎090-4689-3212

予約・詳細は
ココから



予約・詳細は
ココから



福井市

当日予約可

好きな絵柄や文字をグラスに張り付け、
砂を吹き付けて削るサンドブラスト体
験。伝統的な江戸ガラスなども選べま
す。担当者がサポートしてくれるので小
さなお子様も楽しく取り組めます。

32 砂で削って簡単刻印 サンドブラスト体験

運営:
ガラスアート工房
CARINA
柴山 祥代



【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)10:00～12:00、13:00～
15:00、15:00～17:00 【料金】5歳～90歳3,500円～ 【予約】要(体験
開始の6時間前まで) 【集合場所】オリジナルギフトCARINA(鯖江市水落町
4-1-21) 【連絡先】☎0778-52-4714

予約・詳細は
ココから



予約・詳細は
ココから



福井市

前日予約可

大きなバルーンから、カラフルな風船が
飛び出すバルーンクラッカーの製作体
験。特許を取得した技術で、自分だけの
パーティーグッズを作れます。結婚式や
パーティーにオススメです!

【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)の金・土・日曜13:00～15:00
【料金】2,500円～ 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】バルーンショ
ップコンパス(福井市本堂町33-4-12) 【連絡先】☎0776-37-1598

予約・詳細は
ココから



予約・詳細は
ココから



福井市

前日予約可

日本の伝統的な縁起物・水引をアクセ
サリーに。好きな色の水引を使って、ピ
アスカイヤリングを作ります。体験後には福井のケーキ屋さんのスイーツと挽き
立ての珈琲もついてきます。

【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)14:00～15:00、16:00～
17:00※12/24～1/9は休憩休み 【料金】2,500円 【予約】要(前日の
17:00まで) 【集合場所】Kirari(福井市中央1-2-1 ハピリン2F) 【連絡先】☎
0776-25-0291

予約・詳細は
ココから



予約・詳細は
ココから



福井市

前日予約可

特許技術を使ったウッドキャンドル作り。
キャンプ時の暖房や調理器具、非常時の
ストックとしてもオススメ。コンパクトな
サイズで、角材タイプの見た目もおしゃ
れなキャンドルです。

【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)の金・土・日曜13:00～15:00
【料金】2,500円 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】バルーンショ
ップコンパス(福井市本堂町33-4-12) 【連絡先】☎0776-37-1598

予約・詳細は
ココから



予約・詳細は
ココから



福井市

前日予約可

福井県の花として知られる越前水仙の
花で、ハーバリウムを作るプランです。初
心者の人にも作り方やコツの丁寧なレ
クチャーがあるので安心。インテリアや
お土産にもオススメ。

【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)の土・日曜14:00～16:00
(木曜定休) 【料金】2,200円 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場
所】はな里(福井市江端町36-1) 【連絡先】☎0776-39-0115

予約・詳細は
ココから



予約・詳細は
ココから



福井市

前日予約可

福井のさくらで
ハーバリウム作り

運営:
はな里
井 里美

38 書家に学ぶ伝統の墨流し

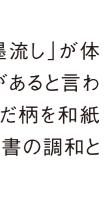
運営:
JAPANESE BRUSH
DESIGN WORKS Kaku
角谷 有紀



高浜町

当日予約可

千年以上の歴史を持つ「墨流し」が体
験できます。福井にルーツがあると言わ
れる墨流しは、偶然が生んだ柄を和紙に
書き取るもの。その模様と書の調和と
いうアートを体験して。



39 豊かな自然と草木染体験

運営:
草木染工房 風雅
石川 雅夫



永平寺町

前日予約可

自然豊かな工房で、作家が手ほどきする
草木染体験。自分の手で、ハンカチや
バンダナ、スカーフを染め上げます。どん
な柄になるかは、出来上がってからのお
楽しみです。



40 水引で作るアクセサリー

運営:
Kirari
倉内 隆子、吉田 莉菜



福井市

前日予約可

日本の伝統的な縁起物・水引をアクセ
サリーに。好きな色の水引を使って、ピ
アスカイヤリングを作ります。体験後には福井のケーキ屋さんのスイーツと挽き
立ての珈琲もついてきます。

【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)14:00～15:00、16:00～
17:00※12/24～1/9は休憩休み 【料金】2,500円 【予約】要(前日の
17:00まで) 【集合場所】Kirari(福井市中央1-2-1 ハピリン2F) 【連絡先】☎
0776-25-0291

予約・詳細は
ココから



予約・詳細は
ココから



福井市

前日予約可

日本の伝統的な縁起物・水引をアクセ
サリーに。好きな色の水引を使って、ピ
アスカイヤリングを作ります。体験後には福井のケーキ屋さんのスイーツと挽き
立ての珈琲もついてきます。

【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)の土・日曜14:00～16:00
(木曜定休) 【料金】2,530円 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場
所】はな里(福井市江端町36-1) 【連絡先】☎0776-39-0115

予約・詳細は
ココから



予約・詳細は
ココから



福井市

前日予約可

水仙で作る
ハーバリウム

運営:
はな里
井 里美



福井市

前日予約可

福井県の花として知られる越前水仙の
花で、ハーバリウムを作るプランです。初
心者の人にも作り方やコツの丁寧なレ
クチャーがあるので安心。インテリアや
お土産にもオススメ。

【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)の土・日曜14:00～16:00
(木曜定休) 【料金】3,000円 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場
所】はな里(福井市江端町36-1) 【連絡先】☎0776-39-0115

予約・詳細は
ココから



予約・詳細は
ココから



福井市

前日予約可

福井のプリザーブド
フレームアート

運営:
はな里
井 里美



福井市

前日予約可

プリザーブド加工を施した越前水仙など
を使って、フレームアートを作ります。越
前水仙の可憐な美しさを持ち帰り、お部
屋に飾ればぐっと雰囲気が華やぐこと
間違いなし。



【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)の土・日曜14:00～16:00
(木曜定休) 【料金】3,000円 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場
所】はな里(福井市江端町36-1) 【連絡先】☎0776-39-0115

予約・詳細は
ココから



44 水仙のプリザーブドアレンジ

運営:
はな里
井里美

福井県の花として親しまれている越前水仙。プリザーブド加工した越前水仙を使って、華やかなアレンジメントに仕立てます。お土産にも、プレゼントにもピッタリです。

【日程】2022年10/1(土)~2023年3/31(金)の土・日曜14:00~16:00
 (木曜定休) 【料金】3,000円 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】はな里(福井市江端町36-1) 【連絡先】☎0776-39-0115



45 ウニの殻でランプ作り

運営:
釣り船・民宿かどの
角野 高志

小浜市 前日予約可

増えすぎて駆除されたウニの殻を使って、幻想的なLEDランプを作ります。台座を貝殻や天然石で飾り付ければ完成。地元漁師が海の生き物や環境についても教えてくれます。

【日程】2022年10/1(土)~2023年3/31(金)10:00~10:50, 11:00~11:50, 13:00~13:50, 14:00~14:50, 15:00~15:50 【料金】中学生以上3,980円、小学生3,500円 【予約】要(前日の22:00まで) 【集合場所】民宿かの(小浜市矢代4-42) 【連絡先】☎0770-54-3006



48 トーチ作りと焚火ごはん

運営:
水口木材
水口 実穂

福井市 前日予約可

福井県産の木材でスウェーデントーチを作ります。トーチに火をつけ、福井の旬の美味しいものを焚火でクッキング。ゆったりとした焚火時間を過ごせます。作ったトーチは持ち帰れます。

【日程】2022年10/1(土)~2023年3/31(金)10:00~12:00, 13:30~15:30 【料金】体験+持ち帰り1つ 3,000円、焚火クッキングのみ2,000円 【予約】要(前日の18:00まで) 【集合場所】水口木材株式会社 東郷製材所(福井市上東郷町12-4) 【連絡先】☎0776-27-1150



2023年春、発行予定!

～くのね vol.09

体験開催事業者、大募集

詳しくは 福井商工会議所地域振興部
地域事業・観光振興課まで。

0776-33-8253 ☎ jigyou@fcci.or.jp

46 県産材で作る小さなイス

運営:
水口木材
水口 実穂

福井市 前日予約可

木のプロフェッショナルと製材所を見学し、子ども用の木のイスを作ります。カット済みの木材をトンカチとクギで組み立てるので、子どもでも簡単。自由研究や工作にもオススメです。

【日程】2022年10/1(土)~2023年3/31(金)10:00~12:00, 13:30~15:30 【料金】3,000円 【予約】要(前日の18:00まで) 【集合場所】水口木材株式会社 東郷製材所(福井市上東郷町12-4) 【連絡先】☎0776-27-1150



01 雪国の城跡で雪上自転車を体験

運営:福井城址雪中ファットバイクツアーサイト



まちなかアウトドアを楽しもう。

雪道を走れる自転車「ファットバイク」でスノーサイクリングを楽しみましょう。雪の上を自転車で駆け抜けるのは爽快! インストラクターが指導・見守りをしてくれるるので安全で、必要な人にはヘルメットやプロテクターのレンタルもあります。自転車のギアは21段階あり、一番軽いギアなら脚力に自信のない方でも大丈夫。希望者には歴史案内のサービスも行っているほか、複数人でのシェアライドもOKなので、家族や友人とともに楽しんでみて。

福井市

前日
予約可

雪原にわだちを刻むのが醍醐味

福井城址
雪中ファットバイクツアーサイト
橋 幸宏

【日程】2022年10/1(土)~2023年3/31(金)9:30~16:30の間で60分程度 【料金】10~80歳1グループ4,000円 【予約】要(前日の20:00まで) 【集合場所】福井市中央公園(福井市大手3-11) 【連絡先】☎090-3766-3382

予約・詳細はココから



02 スノーシューを履いて冬の森散歩(2時間)

運営:奥越前まんまるサイト

大野市

前日
予約可

小さな子どもも楽しめます



奥越前まんまるサイト

坂本 均



スキーウェアやスノーブーツなどもレンタル可能

家族で六呂師高原を歩こう。

スノーシューを履いて、六呂師高原の豊かな森を散歩してみませんか? スノーシューはブーツに装着する道具で、雪の上でも足が沈まず楽に歩くことができます。ガイドが楽しい雪遊びも教えてくれるので、小さな子ども連れにもオススメのツアーです。クロモジのエアフレッシュナーのお土産付き。

冬の六呂師高原をゆったり満喫。

3時間かけて、六呂師高原の森の中を散歩します。冬の森ならではの自然を満喫しながら、雪遊びも楽しめるツアーです。スノーシューを履くのが初めてでも、ガイドが丁寧に教えてくれるので安心。雪山でしかできない思い出を、家族でつくってみませんか。クロモジのエアフレッシュナーのお土産付き。

予約・詳細はココから



【日程】2022年12/24(土)~2023年3/26(日)9:00~12:00, 13:00~15:00(不定休) 【料金】3,800円、4歳~小学生3,100円、(プラス400円~アトラス社のスノーシューにアップグレード可能) 【予約】要(前日の12:00まで) 【集合場所】奥越前まんまるサイト(大野市南六呂師169-124) 【連絡先】☎0779-67-1117

予約・詳細はココから



福のタネ 2



「嶺北」「嶺南」は、福井県でよく使われる「地域の呼び名」。敦賀と今庄の間に横たわる「木ノ芽山嶺」より北か南かを表しています。この山嶺は交通の難所として知られ、南北の交流を大きく妨げてきました。そのため、この嶺を境に、生活様式・習慣に大きな違いが生まれています。嶺北は広大な福井平野と山林資源に恵まれ、加賀など北の文化圏の影響が濃い地域。嶺南は滋賀県や京都府と接しているため、近畿地方との交流が盛ん。方言や風習、食べ物などの違いも楽しんでみてください。

参考: ばくらの福井県一郷土の地理と歴史ー(福井県郷土史教育研究会/ボプラ社)
聞き書 福井の食事(日本の食生活全集 福井)編集委員会/農山漁村文化協会)

04 雪夜の森のなかをスノーシューで探検!

運営: 奥越前まんまるサイト



雪景色のなか、焚火とスープで温まろう

星空と焚火、夜の森のお楽しみ。

雪道も楽に歩けるスノーシューを履いて、夜の六呂師高原を散歩します。天気がよい日には、満点の星空や月あかりに照らされた冬の森の幻想的な景色を楽しめます。歩いた後は、焚火を囲んでスープで温まりましょう。森の奥からフクロウの声が聞こえるかもしれません。

【日程】2022年12/24(土)～2023年3/26(日)18:00～20:00
(不定休) 【料金】3,800円、小学生3,100円(プラス400円～でアトラス社のスノーシューにアップグレード可能) 【予約】要(前日の12:00まで) 【集合場所】奥越前まんまるサイト(大野市南六呂師169-124) 【連絡先】☎0779-67-1117

大野市
前日
予約可

夜の森は
静かで
神秘的です

奥越前まんまるサイト
坂本 均

予約・詳細は
ココから

01 旅や家族の思い出に袴着付け体験

運営: 馬忠呉服店



1/店内のちはやふる特大パネルの前で記念撮影も可能 2/必要なものはすべて揃っているので手ぶらでOK 3/着物と袴の組み合わせを考えるのも楽しい時間

大野市
前日
予約可

05 アーシングと山野草料理

運営: いやしの里いけど宇野 いく子

池田町
前日予約可

地面に触れて体内の静電気を放出する「アーシング」で、心も体もリフレッシュ。季節の山菜野草を摘んで、野菜ソムリエと一緒に料理します。大自然のエネルギーに癒やされましょう。

【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)9:20～13:00、14:00～17:40※雨天・降雪時は中止 【料金】10歳以上7,000円(2～8名の場合は1名5,000円) 【予約】要(前日の19:00まで) 【集合場所】能面美術館前の駐車場(池田町志津原17-2) 【連絡先】☎090-5175-0635



06 薪割りとテントサウナ

運営: こしのくに里山再生の会
松平 裕子福井市
前日予約可

「殿下的森」から切り出した木材を、斧やくさびで割り、薪ストーブに投入。テントが温まったら、サウナを楽しみましょう。火照った体で外に出たら、天然の水風呂に直行です!

【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)の土・日曜10:00～12:00(12月は定休) 【料金】16歳以上2,000円、15歳以下600円 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】こしのくに里山再生の会事務局(福井市水谷町39-1) 【連絡先】☎080-3394-8222



予約・詳細は
ココから

夜の森は
静かで
神秘的です

奥越前まんまるサイト
坂本 均

予約・詳細は
ココから

02 ちょっとり功德UP! “さむ活”体験

運営: 宗教法人 天王山 安楽寺



心と身体のリフレッシュに最適な“さむ活”

あわら市
前日
予約可

仏さまに寄り
添い、心安らぐ
時間を



宗教法人
天王山 安楽寺
住職 せいはん
坊守 あき

お寺で新感覚の非日常癒し体験。

お寺の空間を整える僧侶の仕事“作務(さむ)”から生まれた“さむ活”。体験では仏器磨き、またはお地蔵様の掃除を行います。一心不乱に作業することで気分転換にもなり、心が穏やかに。作務後は瞑想体験と坊守さんの精進スイーツ付。初回参加特典で“さむ活”オリジナル軍手と手ぬぐいプレゼント!

【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)10:00～12:00、13:00～15:00(不定休) 【料金】3,600円 【予約】要(前日の10:00まで) 【集合場所】天王山 安楽寺(あわら市北潟42-12-2) 【連絡先】☎090-3760-6936

予約・詳細は
ココから

03 福井をより深く知るガイドと歩く街並み

運営: 幸(YUKI)-FULL TOURS



福井をこよなく愛するガイドが案内してくれる人気のツアー

福井市
前日
予約可

私たち
一緒に楽し
ましょう!



ふくい観光
おもてなしガイド

ガイドと一緒にまちなか散策!

福井市が認定する「ふくい観光おもてなしガイド」と一緒に、北の庄城址や柴田公園、福井城址、名勝養浩館庭園など、JR福井駅周辺に点在する人気の観光スポットを巡ります。おひとりでの参加もOK。ガイドとのおしゃべりを楽しみながら、まちなかの歴史の一端に触れるひとときを過ごせます。

【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)9:00～11:00、10:00～12:00、13:00～15:00、14:00～16:00、15:00～17:00 【料金】500円 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】ウェルカムセンター(福井市中央1-2-1) 【連絡先】☎0776-20-5151(福井市観光協会)

予約・詳細は
ココから



01 旅や家族の思い出に袴着付け体験

運営: 馬忠呉服店



1/店内のちはやふる特大パネルの前で記念撮影も可能 2/必要なものはすべて揃っているので手ぶらでOK 3/着物と袴の組み合わせを考えるのも楽しい時間

あわら市
前日
予約可

思い出に残る写真が
撮れますよ

馬忠呉服店
馬面 忠幸

予約・詳細は
ココから

袴 & かるたでちはやふる体験。

競技かるたがテーマの人気漫画「ちはやふる」。主要キャラクターである綿谷新的出身地・あわら市で、「ちはやふる気分」を体験してみませんか? 老舗呉服店で競技かるたの正装「袴」を着付け、店内のキャラクターパネルと写真撮影や百人一首体験ができるプランです。身長140cm以上ならどなでも参加可能。着物や袴、小物など着付けに必要な物はすべて揃っているので、手ぶらで気軽に参加できますよ。「ちはやふる」ファンはもちろん、カップルや家族の思い出作りにもピッタリです。

かるたクリッキーを
プレゼント♪

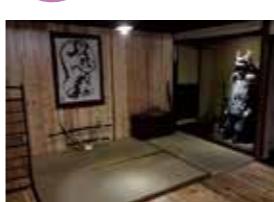


予約・詳細は
ココから

【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)10:30～18:00の間で1～2時間程度(火・水曜定休) 【料金】6歳以上3,850円 【予約】不要(8名以上は7日前までに予約) 【集合場所】馬忠呉服店(あわら市花乃杜1-1-19) 【連絡先】☎0776-73-0023

予約・詳細は
ココから

04 道場見学と手裏剣投げ

運営: 若州忍者道場
新野 佑一

【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)10:00～10:30、11:00～11:30、12:00～12:30、13:00～13:30、14:00～14:30、15:00～15:30(不定休) 【料金】4歳以上1,000円、4歳未満無料 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】若州忍者道場(若狭町熊川16-36) 【連絡先】☎0770-68-8007



予約・詳細は
ココから

思い出に残る写真が
撮れますよ

馬忠呉服店
馬面 忠幸

予約・詳細は
ココから

05 大人向けの日本刀体験

運営: 若州忍者道場
新野 佑一

【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)10:00～10:40、11:00～11:40、12:00～12:40、13:00～13:40、14:00～14:40(不定休) 【料金】18歳～65歳1,800円 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】若州忍者道場(若狭町熊川16-36) 【連絡先】☎0770-68-8007

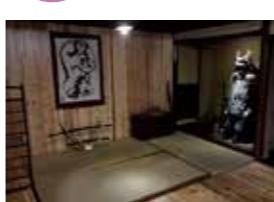


予約・詳細は
ココから

日本刀の取り扱いから礼法、抜刀術などが気軽に学べる体験。本格的な長い日本刀の抜き方、納め方、さらに忍者ならではの刀の使い方まで師範が伝授してくれます。体験認定書付き。

予約・詳細は
ココから

06 はじめての忍者体験

運営: 若州忍者道場
新野 佑一

【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)10:00～11:20、13:00～14:20(不定休) 【料金】10歳～70歳3,800円 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】若州忍者道場(若狭町熊川16-36) 【連絡先】☎0770-68-8007

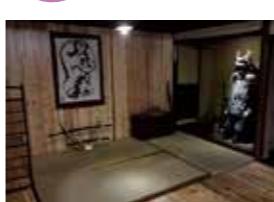


予約・詳細は
ココから

全身黒の道着に身を包み憧れの忍者に変身! 簡単な護身法、かけ声、歩き方、走り方、呼吸法、手裏剣投げなど80分間の体験プラン。初めての方でも楽しく忍者気分を堪能できます。

予約・詳細は
ココから

07 手裏剣投げで夜の忍者体験

運営: 若州忍者道場
新野 佑一

【日程】2022年10/1(土)～2023年3/31(金)19:00～19:30、20:00～20:30(不定休) 【料金】18歳以上(2～8人まで)1,000円/人 【予約】要(前日の20:00まで) 【集合場所】若州忍者道場(若狭町熊川16-36) 【連絡先】☎0770-68-8007



予約・詳細は
ココから

築150年の小さな古民家を改装した忍者道場で、夜のドキドキ忍者体験です。仕掛けと知恵が詰まった忍者屋敷を見学後、手裏剣投げに挑戦! 遅い時間からでもOKなので、日中は忙しい人もぜひ。

予約・詳細は
ココから

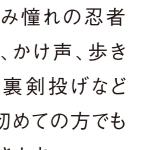
若狭町
前日
予約可

私たち
一緒に楽し
ましょう!



ふくい観光
おもてなしガイド

予約・詳細は
ココから



01 漢方カウンセラーが指導
ブレンド茶作り
運営:養生デザイン



漢方素材をブレンドし自分の体調や体質に合ったお茶を

2人のプロと心身を整え健やかに。

「10年先も健やかなカラダとココロ」を目指す養生体験。まず日本三大鳥居の一つ、氣比神宮へ散歩。歩き方が気になる方は、理学療法士からアドバイスが受けられます。その後、漢方カウンセラーが各自の体質をチェック、福井県産の材料などを使って悩みに添ったオリジナルブレンド茶を作ります。

【日程】2022年10月1日(土)～2023年3月31日(金)10:00～12:00、13:30～15:30(火曜定休) 【料金】高校生以上6,000円(中学生以下は無料 保護者同伴必須) 【予約】要(前日の12:00まで) 【集合場所】養生デザイン(敦賀市神楽町1-4-8) 【連絡先】090-2129-5204

敦賀市
前日
予約可

むずかしく
考えずに
お気軽に
／
養生デザイン
青木 優加、山中 雄大

02 ハーブ蒸溜器
抽出体験



福井市
前日予約可
【日程】2022年10月1日(土)～2023年3月31日(金)の金・土・日曜13:00～15:00
【料金】2,500円 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】バルーンショップコンパス(福井市本堂町33-4-12) 【連絡先】0776-37-1598

運営:
バルーンショップ
コンパス
岡本 純子



本物の水蒸気蒸留器を使ったエッセンシャルオイル・フローラルウォーター。ヒノキから抽出した、香り豊かなスキンケアアイテムを作ります。ご自宅で癒しの時間を楽しめます。



03 ハンドマッサージ
ワークショップ



福井市
当日予約可
【日程】2022年10月1日(土)～2023年3月31日(金)9:30～10:10、11:00～12:10、13:00～14:10、14:30～15:10、16:00～16:40、17:30～18:10、19:00～20:10 【料金】3,300円 【予約】要(体験開始の3時間前まで) 【集合場所】心とカラダのプレミアムルームCanade(福井市中央1-14-12) 【連絡先】0776-92-0398

運営:
心とカラダの
プレミアムルーム
Canade
半田 保則



子どもも参加できるハンドマッサージの体験プランです。プロ直伝のマッサージはリラックス効果が高く、日常的に使えます。1グループでの料金なので、友人や家族での参加がオススメ。



福のタネ 3

「ふくのねWEB」が便利です!

ふくのねの公式WEBサイトではこの冊子に掲載中の体験プランが全てチェックできるほか、現在開催中の体験や、これから季節にイチオシのプランなど、あなた好みの体験を探せます。

開催中のプラン
今日、または近日中に開催されるプランはココをチェック



Pickup Plan
季節のイチオシがズラリ

Plan Search
開催日を選んで検索すると、様々なプランがヒット!

Experience Report
実際にプランを体験した人の感想はここから

ふくのねWEB
<https://www.fukunone.online>

ふくのねWEBは
PC・スマホからアクセスできます。



体験を開催する 皆さんを紹介します!

ふくのねで人との出会いも楽しんでください。



福井・永平寺



足羽山ATARASHIYA
新谷 和代

P9



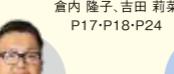
岩尾醤油醸造元
岩尾 英信

P10



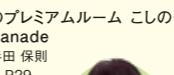
宗教法人 天王山 安楽寺
安楽寺 住職 せいはん
安楽寺 坊守 あき

P28



馬忠吳服店
馬面 忠幸

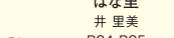
P27



みくに隠居
伊藤 俊輔

P10

大野・勝山



オーベルジュ フジフェルミエ
藤井 駿三

P23



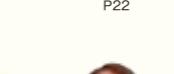
心とカラダのプレミアムルーム こしのくに里山再生の会
Canade
半田 保則

P29



TONKAN terrace
黒田 悠生

P21



はな里 井 里美

P24-P25



花de羽二重 HABUTAE
吉村 良子、吉川 優世

P21



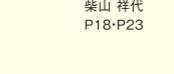
株式会社ふいブルー
近藤 登幹夫

P22



福井ふるさと茶屋 杵と臼
岩佐 武彦

P10



水口木材
水口 実徳

P25

丹南



浜町安文酒店
末定 伸

P11



日の丸タクシー
生田 幸枝

P12



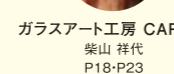
ふくい観光
おもてなしガイド

P28



福井市観光物産館 福福館
小澤 光信

P11



福井城址
雪中ファットバイクツアー
橋 幸宏

P26



奥越前まんまるサイト
坂本 均

P26-P27

嶺南

アロマリラックス「カンデラ」
北田 外希子

P19

いこまプランニングサポート
生駒 ゆみ江

P21

いやしの里いけだ
宇野 いく子

P27

酒文化 食文化 ウタ
打它 將

P11

KOBORI / 小堀日之出
内山田 愛

P12

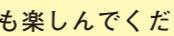
2S&Fumiyo
橋本 ふみ代

P21

若狭パール MAMIYA
森下 優子

P16-P17

坂井・あわら



エイトリボン
松川工場長

P22



金津創作の森 ガラス工房
奥野 いづみ

P12



金津創作の森 ガラス工房
西川 宏太

P13



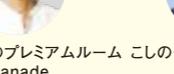
金津創作の森 ガラス工房
飯嶋 昭太

P13



金津創作の森 ガラス工房
能勢 幸恵

P14



金津創作の森 創作工房
橋本 紗代

P14



金津創作の森 創作工房
アーロン・ブラウン

P15



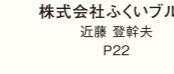
金津創作の森 創作工房
スタッフ・ポンパン

P15



金津創作の森 創作工房
馬忠吳服店
馬面 忠幸

P27



みくに隠居
伊藤 俊輔

P10



ふくのねWEB

<https://www.fukunone.online>