

福井旅の体験手帖

# ふくのね

vol.11

2024  
SPRING / SUMMER

TAKEFREE ¥0 新幹線開業特別号

春と夏の福井で  
体験できる  
**81**のこと



福井旅の体験手帖

# ふくのね vol.11

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：おおぬきひろし

発行日：2024年3月2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、2024年1月現在のものです。

〈ふくのねに関するお問い合わせ〉

福井商工会議所 地域振興部 新幹線開業・都市再生推進課 ☎0776・33・8262(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



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、ついに福井に北陸新幹線がやってきました。  
喜びと祝福のムードに包まれるなか、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。

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。

# ふくのね

vol.11 2024 SPRING / SUMMER

## 目次

- 3 ふくのね map
- 5 **特集 ふくいのおっこ**
  - 食 / food
  - 工芸 / crafts
  - 自然 / nature
  - 歴史 / history
- 9 **特集 北陸カレッジ × ふくのね**
- 11 **特集 ふくのねモデルコース**
  - 体験プラン紹介**
  - 13 坂井・あわら
  - 17 福井・永平寺・奥越
  - 30 丹南
  - 34 嶺南
- 話したくなる 福のタネ**
- 33 嶺北と嶺南

※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。



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。



# 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。

## 福井駅周辺拡大



## 坂井・あわらエリア

- 01 手ぶらで着付け体験&袴姿でまち巡り.....P13
- 02 手ぶらdeゆかたレンタルまち歩き.....P13
- 03 気分は職人! 吹きガラス体験.....P14
- 04 粘土をこねて器を制作手びねり体験.....P14
- 05 リボン工場見学とバッジ作り体験.....P14
- 06 ハタオリ歴史に触れるチロリリボン工場見学.....P14
- 07 親子で波乗り感動のSUP体験.....P15
- 08 ドローンによる空からの東尋坊観光体験.....P15
- 09 東尋坊の魅力満喫ガイド付きツアー.....P15
- 10 完全手ぶらでOK海釣り体験.....P15
- 11 とろっと濃厚! 究極の甘海老井作り.....P16
- 12 丸岡城下でなりきり甲冑体験.....P16
- 13 歴史ロマン感じる鎧袖ストラップ作り.....P16
- 14 カヤックで冒険! 美しい渓谷へ.....P16

## 嶺南エリア

- 01 敦賀散歩&漢方カウンセラーと楽しむ養生茶会...P34
- 02 手ぶらでOK! 敦賀湾イカ釣り体験.....P34
- 03 思い出の写真でオンリーワンの最中作り.....P35
- 04 敦賀の酒屋で地酒3種を飲み比べ.....P35
- 05 ハーバリウムウッドランタン制作.....P35
- 06 はじめての忍者体験で手裏剣投げ.....P35
- 07 木のパン皿彫刻体験好きな模様仕上げよう.....P36
- 08 古民家を改装した宿で胡麻豆腐作りを体験.....P36
- 09 囲炉裏やかまど、七輪で調理して食事を堪能.....P36
- 10 オイルマッサージ体験で癒やしのひと時を.....P36
- 11 エサやり体験付きシーカヤックツアー.....P37
- 12 福井の伝統保存食へしこの樽上げ体験.....P37
- 13 ウニの殻で幻想的なランプ制作.....P37
- 14 オリジナル箸を作ろう研ぎ出し体験.....P37
- 15 外国人にも大人気! 書家に学ぶ墨流しアート.....P38
- 16 一期一会の墨流し灯りづくり.....P38

## 丹南エリア

- 01 選べる福井グルメとそば打ち体験.....P30
- 02 オリジナル器を作ろう電動ろくろで陶芸体験.....P30
- 03 福井伝統の越前瓦で工場見学と瓦割り体験.....P31
- 04 工場見学&ミニ鬼瓦作り.....P31
- 05 可愛い動物でつくるスタンドグラス飾り.....P31
- 06 越前焼の器で花遊び体験.....P31
- 07 越前和紙の伝統技法で“ここだけ”の紙漉き体験...P32
- 08 お気に入りの写真や絵を花びのどろの台座に彫ろう!...P32
- 09 鯖江でセルフフレーム工場見学&ピンバッジ作り.....P33
- 10 昔ながらの農家民宿で気楽にお茶会.....P33
- 11 越前海岸にてお手軽シュノーケリング.....P33

## 福井・永平寺・奥越エリア

- 01 好きな具材をふだんに手巻き寿司作り.....P17
- 02 自由に盛り付けて作るオリジナルの甘えび井...P17
- 03 緑を結ぶ「水引」で簡単アクセサリー作り.....P18
- 04 美しい模様仕上げる塗り箸研ぎ出し体験...P18
- 05 福井の伝統工芸で箸と箸置きを作ろう.....P19
- 06 JR福井駅周辺を地元ガイドと探訪.....P19
- 07 おしゃれな道場でそば打ち体験.....P19
- 08 アイルランドバーでマリアージュ体験.....P19
- 09 福井の生地を使ってストラップ作り.....P20
- 10 子どもでも安心レザーサウルス®作り.....P20
- 11 日常でも使えるハンドマッサージ体験.....P21
- 12 子どもも喜ぶ恐竜のネックレス.....P21
- 13 自分好みの日本酒を見つけよう!.....P21
- 14 季節のお花でフラワーアレンジメント.....P21
- 15 ヘルシーでおいしい名物田楽&おでん作り...P22
- 16 一日一組限定の仏教体験.....P22
- 17 製材所見学と県産木材のイス作り.....P23
- 18 県産木材で木工クラフト教室.....P23
- 19 スウェーデン一ツチとアウトドア料理体験...P23
- 20 越前水仙のハーバリウム作り.....P23
- 21 恐竜発掘! 楽しみみそだま作り.....P24
- 22 越前そば名店と永平寺参拝ツアー.....P24
- 23 安田かまぼこ道場でちくわ作り.....P25
- 24 越前和紙でつくるキャンドルシェード.....P25
- 25 海洋プラスチックゴミでコースター作り...P25
- 26 初心者大歓迎のゴルフ体験.....P25
- 27 世界に伝わる伝統焼き菓子作り.....P26
- 28 心身ともに健康に発酵調味料・発酵食作り...P26
- 29 杵と臼で餅つき&食べ放題.....P27
- 30 自分で作るホットサンド体験.....P27
- 31 手ぶらで焚き火&ドリップコーヒー体験...P27
- 32 グランピングハウス住箱で過ごす体験...P27
- 33 手ぶらで日帰りキャンプ体験.....P28
- 34 老舗醤油蔵で醤油搾り体験.....P28
- 35 越前海岸の漁場で生き物探し.....P28
- 36 小さなメダカのボトル水槽作り.....P28
- 37 天然の色彩が美しい草木染体験.....P29
- 38 九頭竜湖を巡るカヤックツアー.....P29
- 39 七宝焼きで恐竜のブローチ作り.....P29
- 40 越前海岸沿いでマイ塩作り.....P29

## 福井に息づく、ふるさとの味。

### 食

food 🍴

そこでもしか出会えない食べ物は、旅の楽しみの一つ。福井県は穀倉地帯の福井・坂井平野、白山連峰と日本海に面し、一年中新鮮な山海の幸が味わえる「食の宝庫」です。そんな福井に古くから伝わり、現在も受け継がれる郷土料理をご紹介します。

#### ◎ 胡麻豆腐

画像提供:WAKASA蔵の宿



葛粉と水、練りゴマを火にかけながら混ぜて練り上げ、冷やし固めた料理。冷奴のようにワサビ醤油で食べるほか、福井では甘い味噌ダレをかける食べ方もおなじみ。もちもちとした口あたりとなめらかな舌触り、香ばしいゴマの風味に食がすすむ。

<時期>通年  
<主に食べられている地域>永平寺町

#### ◎ たくあんの煮たの



たくあんを塩抜きし、醤油や出汁で煮た料理。福井では唐辛子をトッピングすることが多い。前の年に仕込んだたくあんが古くなる夏から秋にかけて作られていた。塩漬け、糠漬けと手間をかけて作るたくあんに、さらに手を加えてでも食べたい料理という意味で「ぜいたく煮」とも呼ばれる。

<時期>8月～11月 ※古いたくあんを使う場合  
<主に食べられている地域>全域

#### ◎ すこ



サトイモの一種「ハツ頭芋」の茎である「赤ずいき」を甘酢に漬けたもの。シャキシャキとした食感と甘酸っぱい味付けが爽やか。鮮やかな赤い色は、酢を加えると赤く発色する赤ずいきの特性によるもので、「古い血を流すもの」として言い伝えられる。

<時期>8月～9月 ※赤ずいきの収穫時期  
<主に食べられている地域>奥越地域

#### ◎ 麩のからし和え



水で戻した角麩を、和辛子の一種「地がらし」や酢、味噌、塩もみしたキュウリと和えた料理。からし酢味噌を吸い込んだ角麩はもちもちと食べごたえがあり、鼻を抜ける地がらしの辛味と独特の香味が後をひく。

<時期>通年  
<主に食べられている地域>福井県嶺北地域

### ふくのねでできる体験

- 古民家を改装した宿で胡麻豆腐作りを体験
- … WAKASA蔵の宿 (P36)

#### ◎ 食材を無駄にしない、福井の県民性。

上の料理は、どれも福井で食べられてきた、昔ながらの家庭の味です。「たくあんの煮たの」は、今でいう「リメイク料理」。食べきれないまま古くなってしまったたくあんを、最後までおいしく食べようと工夫をこらした末にできあがりしました。たくあんを煮た料理は全国各地にあります。「たくあんの煮たの」という名前では福井ならではの、親しみのこもった呼び名から、福井の生活に根づく料理だったことがわかります。

「胡麻豆腐」は古くから精進料理として活用され、福井では永平寺を中心に全域で食されています。ゴマをひたすら攪る胡麻豆腐作りは非常に労力が要ることから、寺の修行僧にとっては修行の一環であり、人へのおもてなしを体現する料理とされていました。そんな胡麻豆腐で参拝者におもてなしをしたかったと考えた門前町の人々が、昭和頃に永平寺の修行僧に製法を教わり作り始めたことから、福井の大衆に広まったとされています。

「すこ」と「麩のからし和え」は、浄土真宗の法要「報恩講」でふるまわれ、浄土真宗の教えが浸透している福井ではポピュラーです。現在は法要だけでなく、各家庭の食卓や学校給食などでも食べられています。

今回紹介した郷土料理は飲食店やスーパー、道の駅などでも見かけることがあるかもしれませんが、機会があれば、福井の風土と文化が育んだ味をぜひ堪能してみてください。

【取材協力】仁愛大学健康栄養学科教授 佐藤真実氏

## 福井の歴史ある工芸品をのぞいてみよう。

### 工芸

crafts 🖐️

福井県には、国が定めた伝統的工芸品が7品目存在します。その数は、人口の多い都市部がランキングを占める中、47都道府県で8位と、実は福井は「ものづくり王国」なんです。ぜひ、福井の工芸の奥深さや伝統に触れてみてください。



#### 【越前焼】越前町

越前の土の特色を生かした、素朴で頑丈なつくりで、温かみのある土と灰釉の味わいを楽しめる



#### 【越前漆器】鯖江市河和田地区

美しい装飾や堅牢な作りが特長。茶碗やお椀、蒔絵などが有名で、塗り直しも可能で長く使える



#### 【若狭めのう細工】小浜市

天然石の光沢や焼き入れによって美しく発色する色合いを活かしたデザインで、観光土産や贈り物としても人気



#### 【若狭塗】小浜市

美しい模様は卵の殻や青貝を散りばめ、漆を塗り重ねた後、研ぎ出しにより作り出される。殿様も愛した塗色が有名



#### 【越前和紙】越前市今立地区

古い歴史と高い品質から、日本三大和紙に数えられる越前和紙。高機能素材として宇宙滞在用被服の素材にも採用された

#### 【越前打刃物】越前市

国内外から鋭い切れ味と丈夫さが評価され、カスタムナイフや料理用包丁が人気。日本古来の火作り鍛造技術と手仕上げが特長



#### 【越前筆筒】越前市

無垢材を使い、釘を用いない「ほぞ接ぎ技術」で作る。特長は漆塗りや飾り金具にはケヤキ独特の風合いと重厚感。かつて婚礼用だったが、現在は調度品が多い



#### ◎ 日本が誇る、福井の伝統工芸品。

47都道府県の中でも多くの伝統工芸の技術をもつ、「ものづくり王国」福井。7つの伝統的工芸品以外にも、国内シェア95%以上を占める鯖江市のメガネフレームなど、さまざまな技術が受け継がれてきました。

福井の地でものづくりが盛んな背景には、歴史や地域の特性が影響しています。雪に見舞われる日本海側の気候により、畑仕事ができない冬の時期に家の中でできる副業として、手仕事で古くから発展していったと言われています。伝統工芸

は長い歴史を経て、現代にわたるまで、確かな技術と高い品質が継承されています。

そんな福井のものづくりは、国内外からも注目を集めています。高機能素材として宇宙滞在用被服の素材に採用された越前和紙をはじめ、国内外のプロの料理人が越前打刃物の包丁を使用したり、2023年には鯖江のめがね製造を舞台にした映画が国内で上映されたりと福井のものづくりが世界で認められています。安価なものが大量生産される時代において、職人の技に

よって高い品質を保ち、長く使える特別な品を持つことは、エコで上質な暮らしを提供してくれるでしょう。

伝統工芸は、その土地の風土を知るのに最適な文化といえます。福井の工芸の産地は、近い地域に集中しているため、巡りやすいことも魅力。工場見学や制作体験ができる場所も増えており、周遊ツアーも展開されています。ふくのねでは、古くから受け継がれてきた文化を身近に触れ、気軽に体験できます。ぜひそれぞれの産地を訪れて、ものづくりの精神を感じてください。

【取材協力】福井県産業労働部 商業・市場開拓課

### ふくのねでできる体験

- 美しい模様に仕上げる塗り箸研ぎ出し体験
- … 福人喜 ハビリン店 (P18)
- 福井の伝統工芸で箸と箸置きを作ろう
- … 福人喜 ハビリン店 (P19)
- 越前和紙の伝統技法で「ここだけ」の紙漉き体験
- … RYOZO-柳瀬良三製紙所 (P32)
- オリジナル箸を作ろう 研ぎ出し体験
- … 箸匠せいわ (P37)

# 自然

nature

福井には「日本さくら名所100選」に選定された名所や、城や遺跡に咲く桜など、春の訪れを感じる桜スポットがあります。景色が美しいピンク色に染まる春。北陸新幹線の各停車駅から少し足を延ばして桜をめぐる旅に出かけてみてはいかがでしょうか。

## 北陸新幹線がつなぐ、人気の桜スポット。

あわら・坂井エリア

① たけくらべ広場／坂井市

坂井市丸岡町竹田地区のしだれ桜は、人気の花見スポット。約100本が咲き誇り、ライトアップにうっとりします。

あわら・坂井エリア

芦原温泉駅

福井・奥越エリア

福井駅

丹南エリア

越前たけふ駅

すべてのスポットで  
ライトアップをしているよ！

福井の桜  
10選

② 丸岡城（霞ヶ城公園）／坂井市

国の重要文化財であり北陸唯一の現存天守閣を誇る丸岡城。約400本のソメイヨシノとともにライトアップされ幻想的。「日本さくら名所100選」に選定。

③ 足羽川の桜並木／福井市

約600本の桜が全長約2.2kmにわたって続く圧巻の桜並木。長い桜のトンネルは間違いなく映えスポットです。「日本さくら名所100選」に選定。

④ 足羽神社／福井市

福井市天然記念物に指定されている樹齢約380年の「しだれ桜」。足羽山には、茶屋やカフェ、動物園もあります。

### 丹南エリア

⑦ 花筐公園／越前市

園内には約1,000本の桜と県指定の天然記念物「薄墨桜」が咲き乱れます。継体天皇ゆかりの地として見どころも多数。

⑧ 西山公園／鯖江市

4月は桜、5月はつつじ、秋は紅葉と自然豊かな市民の憩いの場。レジャーパンダが有名な西山動物園も人気です。

⑤ 勝山弁天桜／勝山市

九頭竜川右岸に約1.5km続く桜並木。約450本のソメイヨシノと空を泳ぐ約100匹の鯉のぼりと共演は見事です。

⑥ 一乗谷朝倉氏遺跡／福井市

唐門に映える薄墨桜をはじめ、遺跡内にはしだれ桜やソメイヨシノなどが次々と咲き、長く桜を楽しめます。

### 嶺南エリア

⑨ 金崎宮（金ヶ崎公園）／敦賀市

男女が「花換えましよう」と声をかけ合い、お互いの桜の小枝を交換し想いを伝え合う「花換まつり」が有名です。

⑩ 妙祐寺／小浜市

高さ17m、幹回り3mの堂々としたしだれ桜は写真愛好家のファンも多い。小浜市の天然記念物に指定されています。

福井伝統工芸アイドルグループ「さくらいと」

福井と福井の伝統工芸を応援する5人組。ライブやトークショー、紙すきや陶芸などさまざまな取り組みのチャレンジをしています。

北陸新幹線福井敦賀開業PR応援ソング「輝きの信号（カタオモイ）」

【取材協力】福井県観光連盟

## 「福井」の地名、由来はどこに？



徳川家康の次男・結城秀康が天下普請によって築いた福井城は、68万石の權威を象徴する4層5階建て高さ約30mもの天守を誇り、現在も大きな礎石が残る。築城当初からあったと伝わる「福の井」を今も見ることができる。城址には結城秀康の石像もあり。



柴田勝家が築いた北庄城は9層ともいわれる天守を持ち、信長の安土城をしのぐ当時最大規模の壮大な城だったと伝わる。現在は勝家公と妻のお市の方を祭る柴田神社が跡地にあり、勝家公とお市、茶々・初・江の3人娘の銅像が立つ。

### ◎福井城址の「福の井」や、幕府の書き誤り説も。

「福井」という土地は、かつて中世の荘園に起源のある「北庄(きたのしょう)」と呼ばれました。織田信長から越前国統治を任せられた柴田勝家は1575年に巨大な「北庄城」を築きましたが、羽柴秀吉に攻められ落城しました。現在も福井市中心部に「北庄城址」や「北の庄通り」の地名が残ります。1601年から初代藩主・結城秀康が本丸を北に移し築き始めた城も、北庄城と呼ばれました。しかし1624年、越後高田から越前に転封された三代藩主の松平忠昌(ただまさ)が、北庄の「北」は「敗北」や「逃げる」の文字に通じるとして、縁起の良い「福居城」という城名に改称しました。城の天主台に築城当時からあった

井戸「福の井」にちなんだ説、足羽神社に祭られる五徳の神の名に由来する説などが文献に残り、「幸福に暮らせる地」という思いを込めたともいわれます。その後、江戸幕府が藩へ文書を送る際に「福居」を「福井」と書き誤ったという説もありますが、もっと以前の文献に「福井」の文字が見られるとも。1701年頃から正式に「福井庄」の地名を称するようになったとされています。なお1871(明治4)年の廃藩置県で生まれた「福井県」は、まもなく「足羽県」に改称され、その後、敦賀県や石川県、滋賀県に併合されるなど消滅。しかし、1881(明治14)年2月に再び誕生し、今に至ります。

【参考文献】「福井県の地名」(平凡社)、福井県の不思議事典(新人物往來社) 【取材協力】田中外男(ふくい観光ガイド倶楽部)

# 歴史

history

「福井」という地名の由来には諸説あるものの、江戸時代前半頃に成立したとされます。明治初めの廃藩置県のすぐ後に、なんと一時期「福井県」は消滅したことも。そんな「福井」の地名について縁の深いスポットをご紹介します。

### 福井の地名をめぐる年表

- 1624年(寛永元) それまでの「北庄」から、三代藩主・松平忠昌が、縁起を担いで「福居」に改称する
- 1701年(元禄14) 幕府の国絵図作成に使われるなど、この頃に「福井」の名称が定着したとされる
- 1881年(明治14) 1871年の廃藩置県で「福井県」が生まれたが改称や併合で消滅。明治14年に復活した

ロケーション  
アプリ「Locatone」で  
福井の街がもっと楽しく！

ここから  
アプリをget!!

「Locatone」のマップ上にある特定のスポットを訪れると、自動的にその場に応じた音声や音楽が聞こえてきます。アプリ内で福井のツアーを選択し、福井のまちをお楽しみください。

JR西日本・自治体・大学が連携し、若者視点を活用した地域活性化等を目指す産官学のプロジェクト「北陸カレッジ」と「ふくのね」がコラボレーション。「北陸カレッジ」の成果報告会で優秀賞を受賞した和歌山大学観光学部の学生に「ふくのね」のプランを体験してもらい、福井の魅力や、福井の観光がより楽しくなるアイデアを聞きました。

### 岩尾醤油醸造元 (p.28)



明治創業の岩尾醤油醸造元は、風情のある「岩」の字ののれんが目印。主人の岩尾さんが温かく出迎えてくれる



醤油蔵で醤油の製造過程を見学したら、大豆などの原料を発酵させた「もろみ」から醤油を絞り出し、好きな絵をかいてラベル貼り



自分の手で醤油絞り！



### 志野製塩所 (p.29)



たくさんの塩が完成！

大きな貯水槽を前にして、塩づくりのスケールに驚き。ろ過した海水をじっくりと炊いていくと、越前海岸の恵みを凝縮した塩のできあがり



作った塩は持ち帰れる。志野製塩所で製造する塩のおみやげもあるので、味比べも楽しめる

### 米五みそ楽 (p.24)



個性あふれる「みそだま」



味噌を手でころころと丸め、6つのみそだまを作る。子どもはもちろん大人も時間を忘れて没頭してしまいそう

ネギやワカメ、アーモンドなどのトッピングを好きなだけあしらって、自分だけのみそだまが完成。好きな背景や小物を選んで、写真を撮るところまで楽しめる



こねる作業は力を入れて！

### 越前蕎麦倶楽部 (p.19)



職人のレクチャーを受けながら蕎麦打ちを体験。生地をのぼしたり切る時の力加減に気を付けつつ、仲間と会話を楽しみながら蕎麦ができるまでの過程を学んだ

初心者でも上々の出来ばえ！打ったそばはその場で実食できる。香りの強い福井のそばは、思い出に残る別格の味わい

## 現地研修を終えて



和歌山大学 観光学部 田中 あゆ花さん

福井がこんなにごはんが美味しくて、人があたたかいところだとは知りませんでした。シェアサイクル「ふくチャリ」での移動は便利だし楽しかったです。せっかく良いところなので、SNSなどを駆使してもっとPRに力を入れてほしい！(笑)



和歌山大学 観光学部 稲見 克宥さん

海岸など、普段行かないところに行けてよかったです！福井はショッピングよりも豊かな食や自然が魅力なので、例えば体験の中にあえて「自由時間」を設けたら、旅行者が日常を離れてより自分らしく旅を楽しめると思います。

# JR福井駅西口周辺モデルコース

JR福井駅からスタート! 3種の体験プランと、伝統工芸や歴史、福井のいいところをまとめて満喫できるモデルコースをご紹介します! 本誌で紹介しているたくさんの体験を組み合わせて、福井を巡ってみてはいかがでしょうか?



## 移動に便利な「ふくチャリ」

「ふくチャリ」は電動アシスト自転車のシェアリングサービスです。費用は最初の30分110円/回(税込)~。福井市中心部の13か所にポート(貸出場所、返却場所)があり、そのどこでも貸出・返却が可能です。



# ふくのねモデルコース

## A 福井のいいところ巡りコース

- 1 恐竜広場** (徒歩1分) → **2 オリジナル甘えび井づくり** (徒歩10分) → **3 福井×恐竜ネックレス作り** (徒歩3分)
- 4 老舗酒店で地酒飲み比べ** (徒歩10分) → **5 足羽川堤防** (徒歩3分)

## B 駅前商店街と歴史に触れるコース

- 1 福井駅** (徒歩2分) → **2 そば打ち体験** (徒歩2分) → **3 F's original fabric** (徒歩1分)
- 4 北庄城址・柴田神社** (徒歩3分) → **5 若狭塗り箸研ぎ出し&越前焼箸置き磨き上げ体験** (徒歩3分)

## C ふくチャリでリフレッシュ&癒やしコース

- 1 福井駅** (ふくチャリで20分) → **2 名物「とうふ田楽」と「こんにゃくおでん」の食べ物づくり体験** (ふくチャリで30分) → **3 足羽山ATARASHIYA** (ふくチャリで2分) → **4 足羽神社** (ふくチャリで2分) → **5 レザーサウルス®ワークショップ** (ふくチャリで2分) → **6 ハンドマッサージワークショップ** (ふくチャリで2分) → **7 福井駅** (ふくチャリを返却)

### 周辺スポット



屋内展示施設「ハビジャン」や遊具を設置した自然豊かな遊園地(入場無料)  
 継体天皇と坐摩五神を主祭神とし、1500年以上の歴史がある。天然記念物の「しだれ桜」や「タカオモミジ」が美しく四季を彩る







## 07 親子で波乗り 感動のSUP体験

運営:Nan's Sea



海の上で笑顔あふれる家族時間

### 手ぶらで子供と一緒に海を満喫。

「SUP」はボード上に立ってパドルを漕ぎ波の上を進む、親子でも楽しめる海上散歩です。各組にインストラクターのサポートがあるため、初心者でも安心して参加できます。海の波と風を感じながら、家族で笑顔いっぱいの特別な時間を楽しめます。料金はボード、ウエットレンタル代金込みです。

坂井市

前日  
予約可親子で楽しむ  
特別な  
瞬間ですNan's Sea  
大井 七世美予約・詳細は  
ココから

【日程】2024年4/29(月・祝)～9/30(月)10:30～12:10※不定休  
【料金】3～99歳の親子(大人1名+子供1名)で14,300円 【予約】要(前日の22:00まで) 【集合場所】Nan's Sea(坂井市三国町米ヶ脇4-4-28) 【連絡先】☎0776-82-6918

## 08 ドローンによる空からの 東尋坊観光体験

運営:バーチャルスカイ



初めて見る空からの絶景!

### リアルタイム・空から東尋坊観光。

プロのパイロットが東尋坊上空にドローンを飛行させ、撮影する壮大な景観を、専用的高精細VRゴーグルを通してリアルタイムで鑑賞できる体験です。没入感満載で普段見られない空からの絶景を約15分間楽しめます。ドローンでご自身の記念撮影や絶景の撮影も可能です(現地支払い800円)。

坂井市

前日  
予約可東尋坊を  
空から  
ご案内しますバーチャルスカイ  
上野 浩幸予約・詳細は  
ココから

【日程】2024年3/2(土)～9/29(日)の10:00～16:00 【料金】1,000円～ 【予約】要(前日の20:00まで) 【集合場所】東尋坊商店街「海船や」さんの角を右折し30mの特設会場(坂井市三国町安島64-1-1) 【連絡先】☎090-3542-8669

## 11 とろっと濃厚! 究極の甘海老丼作り

運営:みにく隠居処



たっぷりの甘えびを自分好みに盛り付けよう!

### 自分好みの甘海老丼を作ろう。

県内で甘えびの水揚げNo.1を誇る「三国港市場」から仕入れた新鮮な甘えびを使った丼作り体験です。とろっと濃厚な甘さが特徴の甘えびを、福井県産コシヒカリのご飯の上に自分好みに盛り付けたら、オリジナル丼の出来上がり。包丁を使わないので小さなお子さまや料理が苦手な方でも楽しく体験できます。

坂井市

前日  
予約可手作り丼の  
おいしさは  
格別ですみにく隠居処  
櫻井 英佑予約・詳細は  
ココから

【日程】2024年4/1(月)～6/30(日)水・木曜以外の10:00～11:45  
【料金】4歳以上3,300円～ 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】みにく隠居処 1F受付カウンター(坂井市三国町宿3-7-22) 【連絡先】☎0776-82-8558

## 12 丸岡城下で なりきり甲冑体験

運営:武者処マルコ



上級武士の甲冑

### 丸岡城下を甲冑で練り歩く。

甲冑を着て武者になりきり、丸岡城と周辺史跡のフォトスポット巡りができます。私服の上からでも着用できますが、作務衣に着替えて本格的に武者になりきることも可能(別途料金)。散策の後はお城関連の蔵書やグッズがそろった城小屋マルコで、ゆったりと歴史に思いを巡らせてみてください。

坂井市

前日  
予約可武者気分を  
味わって  
ください!武者処マルコ  
松江 輝雄予約・詳細は  
ココから

【日程】2024年3/2(土)～9/29(日)土・日曜の10:00～11:00、13:00～14:00、15:00～16:00 【料金】一般武士2,000円、上級武士7,000円、童鎧(小学生以下)1,000円※作務衣貸し出しは+1,000円 【予約】要(5日前の15:00まで) 【集合場所】武者処マルコ(坂井市丸岡町霞町1-25) 【連絡先】☎0776-50-3084(丸岡バスターミナル交流センター)

## 09 東尋坊の魅力満喫 ガイド付きツアー

運営:一般社団法人Compath



自然の造形美が堪能できる国指定天然記念物「東尋坊」

### ダイナミックな自然を体感。

海岸線に広がる豪快な景観が魅力の名所「東尋坊」の、自然や歴史、文化など知られざる魅力を満喫できるガイド付きツアーです。世界に3カ所しかない貴重な柱状節理群や地質、地層、東尋坊にまつわる地域の歴史、おすすめの撮影スポットなどを紹介。旅の最後は絶景の夕日で締めくくります。

坂井市

前日  
予約可驚きと感動が  
味わえます一般社団法人  
Compath  
大嶋 朋裕予約・詳細は  
ココから

【日程】2024年3/2(土)～9/30(月)水・木曜以外の16:30～18:00※季節により変動あり 【料金】13～75歳2,200円 【予約】要(3日前の17:00まで) 【集合場所】東尋坊観光案内所(坂井市三国町安島64-1-37) 【連絡先】☎0776-82-8551

## 10 完全手ぶらでOK 海釣り体験

運営:おさかな集積所おとと



自然の大切さを学び体験できる!

### 気軽に海釣りを楽しもう♪

恵み豊かな三国の海で海釣りをしませんか? 釣り竿やライフジャケットなど必要な道具はすべて揃っているので、手ぶらで参加できます。インストラクターが丁寧にサポートしてくれるので、初心者やお子さま連れの方も安心です。釣り終了後は最寄りのレストランで、釣った魚を捌いて食べることもできます。

坂井市

前日  
予約可初めてでも  
優しくサポ  
ーしますおさかな集積所おとと  
櫻井 英佑予約・詳細は  
ココから

【日程】2024年4/1(月)～9/30(月)水・木曜以外の8:00～17:00で2時間30分程度※開催日により開始時間変動 【料金】1セット6,600円～ 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】坂井市三国町 【連絡先】☎0776-82-8557

## 13 歴史ロマン感じる 鎧袖ストラップ作り

運営:城小屋マルコ



紐の色をどう組み合わせるかが楽しみどころ

### 鎧の一部を作って歴史を満喫。

お城ファンのためのカフェ「城小屋マルコ」で鎧袖ストラップを作ります。鎧袖とは、肩や腕周りを守る鎧の袖部分のこと。丸岡城の家紋入りのアクリル板にカラフルな紐を編み込んで簡単に作れるストラップは、歴史好きでなくてもハマりそう。お城談義を楽しみながら、旅の思い出を作ってみては。

坂井市

前日  
予約可歴史ファンは  
必見です城小屋マルコ  
松江 輝雄予約・詳細は  
ココから

【日程】2024年3/2(土)～9/29(日)月曜以外の10:00～11:00、13:00～14:00、15:00～16:00 【料金】10歳以上700円 【予約】要(5日前の15:00まで) 【集合場所】城小屋マルコ(坂井市丸岡町霞町1-25) 【連絡先】☎0776-65-9912

## 14 カヤックで冒険! 美しい渓谷へ

運営:ちくちくぼんぼん



青空の下、家族で湖上の爽快カヤック体験

### 四季の変化を感じる楽しい体験。

自然の中で楽しむ竹田のカヤック体験では、龍ヶ鼻ダムから竹田の美しい渓谷まで四季折々の変化を感じることができます。カヤックは転覆しづらく初心者でも安心です。豊かな自然環境で行う体験は、子どもから大人までちょっとした冒険を楽しむことができます。

坂井市

前日  
予約可初心者でも  
安心して  
楽しめますちくちくぼんぼん  
大門 正悟予約・詳細は  
ココから

【日程】2024年3/23(土)～9/30(月)9:00～12:00、13:00～16:00 【料金】6歳以上6,000円 【予約】要(3日前の17:30まで) 【集合場所】ちくちくぼんぼん(坂井市丸岡町山口60-8) 【連絡先】☎0776-50-2393

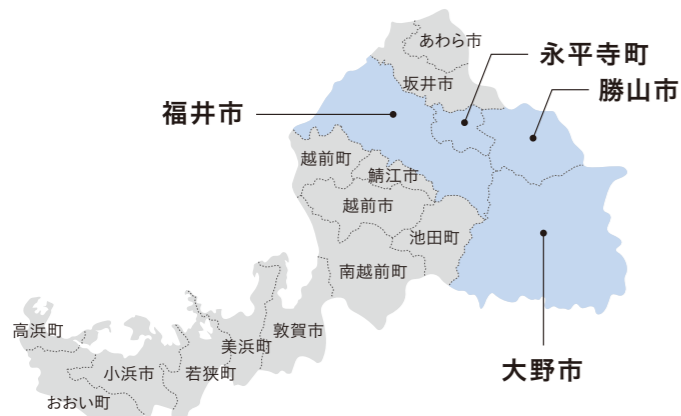
# 福井・永平寺・奥越 エリア

坂井・あわら

丹 南

## 最寄駅：JR福井駅

福井県の県庁所在地である福井市の街なかには、最新スポットと味わい深い町並みが入り混じり、散歩が楽しいエリア。福井市の東側には、歴史と革新が息づく永平寺町と、自然が豊かでご当地グルメも自慢の奥越が広がり、見どころ盛りだくさんです。



### 有名スポット



#### 特別史跡一乗谷朝倉氏遺跡(福井市)

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。当主の館や庭園など、都市の様子がほぼ完全な姿で掘り出された。復原された武家屋敷も必見



**曹洞宗大本山永平寺(永平寺町)**  
修行に励む雲水の姿を間近で見られ、禅の世界を体感できる



**福井県立恐竜博物館(勝山市)**  
恐竜の全身骨格や化石などを展示するほか、化石発掘体験や研究体験も可能

### 03 縁を結ぶ「水引」で簡単アクセサリー作り

運営:福人喜 ハビリン店



多種多様なパーツから自由を選んで作れます

#### 上品な和テイストのアクセサリー。

「人と人の縁を結ぶ」と伝わる水引を使ったイヤリングまたはピアスを作ります。水引にパールや金具などのパーツをニッパーで取り付けるだけで、簡単に完成。世界に一つだけの特別なアクセサリーは、家族や友人へのプレゼントにもオススメです。体験後の休憩にぴったりな地元スイーツとコーヒー付き。

福井市

前日 予約可

スタッフが丁寧にサポートします



福人喜 ハビリン店 小原 深子

予約・詳細はココから



**【日程】**2024年3/2(土)~4/26(金)、5/7(火)~8/8(木)、8/19(月)~9/30(月) 14:00~15:00、16:00~17:00 **【料金】**小学1年生以上2,500円 **【予約】**要(前日の17:00まで) **【集合場所】**福人喜ハビリン店(福井市中央1-2-1 ハビリン2F) **【連絡先】**☎0776-25-0291

### 04 美しい模様に仕上げる塗り箸研ぎ出し体験

運営:福人喜 ハビリン店



軽い力で研げるので子どもでも楽しめる

#### 自分で研ぎ出す若狭塗りのマイ箸。

福井の伝統工芸・若狭塗りの箸の仕上げの工程「研ぎ出し」を体験。貝や卵の殻の上に漆を塗り重ねた箸を研ぐと、美しい模様が現れます。伝統工芸を体験しながら、ほかにはないオリジナルの模様に仕上げてみてください。箸は2種類から好みの長さを選んで、完成品は当日持ち帰り可。

福井市

前日 予約可

初心者でも楽しく体験できます



福人喜 ハビリン店 小原 深子

予約・詳細はココから



**【日程】**2024年3/2(土)~4/26(金)、5/7(火)~8/8(木)、8/19(月)~9/30(月) 14:00~15:00、16:00~17:00 **【料金】**小学1年生以上1,100円 **【予約】**要(前日の17:00まで) **【集合場所】**福人喜ハビリン店(福井市中央1-2-1 ハビリン2F) **【連絡先】**☎0776-25-0291

### 01 好きな具材をふんだんに手巻き寿司作り

運営:福井市観光物産館 福福茶屋



具はサーモン、カニ、イクラのほか、鯛や甘えびなど豪華

#### 自分で巻くと、いっそうおいしい。

新鮮な海鮮を使い、手巻き寿司を作ります。まずは、ホカホカのご飯に酢を加えて酢飯を作るところから。忙しい日常を忘れ、ゆったりと料理を作る特別な時間を過ごせます。自分で好きなように具を巻いてほおばれば、おいしさもひとしお。子どもの食育や、日本文化に触れたい外国の方にもオススメです。

福井市

前日 予約可

できたての手巻き寿司は格別です



福井市観光物産館 福福茶屋 小澤 光信

予約・詳細はココから



**【日程】**2024年3/2(土)~4/26(金)、5/7(火)~8/8(木)、8/19(月)~9/30(月) 14:00~15:30、15:30~17:00、17:00~18:30 **【料金】**3,278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 ハビリン2F) **【連絡先】**☎0776-20-2929

### 02 自由に盛り付けて作るオリジナルの甘えび丼

運営:福井市観光物産館 福福茶屋



濃厚で甘みの強い福井の甘えびを味わって

#### 福井自慢の甘えびを満喫しよう。

県産の新鮮な甘えびとブランド米「いちほまれ」を使って、オリジナルの甘えび丼を作ります。漆器や焼き物の中から自分好みの器を選んだら、甘えびの殻を剥き、ご飯と甘えび、薬味を自由に盛り付けて、写真映えする一杯を作りましょう。濃厚な甘えびがたっぷりのった丼に、見た目はもちろん、味も満足できること間違いなし。

福井市

前日 予約可

子どもと一緒に楽しめます



福井市観光物産館 福福茶屋 小澤 光信

予約・詳細はココから



**【日程】**2024年3/2(土)~4/26(金)、5/7(火)~8/8(木)、8/19(月)~9/30(月) 14:00~15:30、15:30~17:00、17:00~18:30 **【料金】**3,800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 ハビリン2F) **【連絡先】**☎0776-20-2929

### 福井のお土産・お食事が駅前でもらごと揃う！

#### スペシャルな観光物産館



福井の玄関口、JR福井駅前より徒歩1~2分。ハビリン2階の福井市観光物産館「福福館」は、広々とした店内に幅広い商品がずらり。羽二重餅など定番の箱菓子から、地酒、工芸品まで目移りする品揃え。発送も対応しているので、帰りの荷物を気にせず買物を楽しめる。

併設の食事処「福福茶屋」でも、様々な福井名物をリーズナブルに楽しめる。県産そば粉を使用した店内打ち立ての越前おろしそばなど、豊富なメニューながらこだわりが光る。

#### ▼福井名物定食

おろしそば・ソースカツ丼・海鮮のお惣菜。その名の通り、福井を代表する名物が1つになったよけりセット!

#### ▼越前せいごに丼

福井の冬の味覚、越前がにのメスである「せいごに」に、濃厚なかに身と卵を、余すことなく召し上げ。特殊冷凍により、生と遜色ない旬の味を過年楽しめる!



地酒、おあげ、へしこなど一部メニューは売場でも販売。気に入ったお品はお土産に。



福井市中央1-2-1 ハビリン2F 福井市観光物産館 福福館 ☎ 0776-20-2929 9:00~21:00、年中無休(福福茶屋11:00~L.O. 20:00)



JR福井駅直結のビル。電車の待ち時間に、さらっとお買いものや、ご飲食をお楽しみ下さい。

### 絶品、ふくいめし 福井の郷土料理

1F「あみだそば 福の井」 福井県産そば粉にこだわった十割そばを、おろし、わさび、とろろで食す「三味」がオススメ。【おろしそば三味】1,700円

1F「熱湯かつ専門店 天雄(あません)」 福井と言えば「ソースカツ丼」甘めのソースが、豚肉の旨味と合わせ、相乗旨味! 【ソースカツ丼】1,120円

心ときめく! 幸せみやげ

お友達とおソロに♡ 水引ピアス 2,090円 2F(福人喜)

メガネカタバン 200円 1F(かすみや) 全メガネ好きへ

はっくつパウム 1,350円 2F(福人喜) 恐竜大好き 甥っ子へ

JR福井駅西口 ハビリン

Happining JR福井駅より直結 雪が積もっても、雨がふっても安心

## 05 福井の伝統工芸で 箸と箸置きを作ろう

運営: 福人喜 ハビリン店



自分だけの箸と箸置きで、食卓が華やかになること間違いなし

### 2つの福井の伝統工芸を体験。

若狭塗箸の研ぎ出しと越前焼の箸置きを体験。箸は2種の長さ、箸置きは3種のデザインから好みのものを選びます。完成品は当日持ち帰り可。自分で仕上げた伝統工芸品はお土産やギフトにもぴったりです。体験後には地元で人気のスイーツとコーヒーでゆったり過ごせます。

【日程】2024年3/2(土)～4/26(金)、5/7(火)～8/8(木)、8/19(月)～9/30(月) 14:00～15:00、16:00～17:00 【料金】小学1年生以上2,500円 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】福人喜ハビリン店(福井市中央1-2-1 ハビリン2F) 【連絡先】☎0776-25-0291

予約・詳細はココから



福井市

前日 予約可

自分で作った そばの味を 楽しんで



越前蕎麦倶楽部 田端 莉々加

そばマイスターが丁寧に指導してくれる

### 自作の打ち立てそばで舌鼓。

香りや甘みの強い福井県産そば粉を使ってそば打ち体験ができます。道具は全て揃っており、作りたい分をグラム数で予約し、数人で分担して作れます。子どもでも簡単にそば打ちを体験できるメニューです。打ちたてのそばを「ざるそば」か「おろしそば」で試食できます。

【日程】2024年3/2(土)～9/30(月)①10:00～11:00②11:00～12:00③13:00～14:00④14:00～15:00⑤15:00～16:00 【料金】250gコース(2名まで体験可)2,500円 350gコース(3名まで体験可)3,500円500gコース(3名まで体験可)5,000円 【予約】前日17:00まで 【集合場所】越前蕎麦倶楽部(福井市中央1-10-21) 【連絡先】☎050-3637-3101

予約・詳細はココから



## 06 JR福井駅周辺を 地元ガイドと探訪

運営: ふくい観光 おもてなしガイド



福井をこよなく愛するガイドが案内してくれる人のツアー

### まち歩きで福井の魅力再発見。

福井城址や名勝養浩館庭園、足羽川桜並木などJR福井駅周辺の観光スポットを巡るツアー。福井市認定の地元観光ガイドがエスコートします。ガイドとの会話を楽しみながら歴史や文化を学んで、福井の魅力を再発見。立ち寄りやすいスポットがある場合は気軽に相談してみてください。

【日程】2024年3/2(土)～9/30(月)9:00～17:00の間で2時間程度 【料金】500円 【予約】要(7日前の17:00まで) 【集合場所】ハビリンウェルカムセンター(福井市まちなか案内所)(福井市中央1-2-1) 【連絡先】☎0776-20-5151

予約・詳細はココから



福井市

予約不要

一緒に 楽しめよう



Irish Bar Shelbourne ヘネシー夫妻

福井初の立ち飲みアイリッシュバー

### 福井物産品とのおいしい出会い。

アイルランドのビール1種・ウィスキー1種と、福井の物産品3種を味わえます。異なる文化を感じたり、アイルランドと福井の共通点を見出したり、楽しく体験できます。一人での参加も大歓迎。

【日程】2024年3/2(土)～9/29(日)の全曜19:00～22:00、土曜16:00～22:00、日曜・祝日14:00～17:00 【料金】2,000円 【予約】不要(4名様以上の場合は要予約) 【集合場所】Irish Bar Shelbourne(アイリッシュバーシェルボーン)(福井市中央1-16-2) 【連絡先】☎070-4387-2791

予約・詳細はココから



## 09 福井の生地を使って ストラップ作り

運営: 7amour



フランス人デザイナーがデザインした柄やリボンを選べます

### 自分好みのデザインを!

福井県で作られた生地でオリジナルのストラップを作ります。柄や飾りのリボンを選び、自分の個性を生かした作品が出来上がります。アートやおしゃれが好きな方や、初心者の方も楽しんで体験できます。体験時間は30分なので気軽に参加できます。

【日程】2024年3/2(土)～9/30(月)水・土曜9:00～13:00、17:00～19:00 【料金】2,000円 【予約】要(1週間前17:00まで) 【集合場所】7amour(福井市中央1-12-11) 【連絡先】☎080-1950-5754

予約・詳細はココから



福井市

福井のお土産にも オススメです



7amour ヴィルジニールフェヴール

ホテルエコノ福井駅前

## ホテルエコノ福井駅前 HOTEL ECONO FUKUI EKIMAE

GREENS HOTELS



〒910-0859 福井県福井市日之出1丁目1-17  
 ご予約・お問い合わせは **TEL.0776-23-5300** FAX.0776-23-5302  
 WEBサイトからの予約は **https://www.greens.co.jp**

**チェックタイム**  
 ■チェックインタイム(CHECK IN TIME).....PM 3:00  
 ■チェックアウトタイム(CHECK OUT TIME).....AM10:00  
 ■フロント(FRONT DESK).....24時間

**交通アクセス** 詳しい地図はこちら  
 ■公共交通機関  
 JR福井駅[東口]より徒歩1分  
 ■お車  
 北陸自動車道[福井J.C.]より約10分  
 ■駐車場  
 14台【先着・有料】

### 客室のご案内

シングルエコノミー(Single Economy)	28室
シングルスタンダード(Single Standard)	64室
ダブルエコノミー(Double Economy)	28室
ツインエコノミー(Twin Economy)	14室
ファミリールーム(Family Room)	4室
合計客室数(Total Guest Rooms)	138室



ツインエコノミー

### 設備&サービス

- ウェルカムコーヒースervice  
ご利用時間/PM3:00～AM 0:00 AM6:30～AM10:00
- コインランドリー
- スポンプレッサー貸出
- 自動販売機
- 各種アメニティ
- 24時間フロント対応
- YoutubeTV
- 加湿器貸出

客室毎に無線LANインターネット接続完備

### 無料朝食エコモニ



安心の厳選素材と栄養バランスを考慮した元気の出る朝食を気軽に無料でご利用いただけます。

### LoCoCo(会議室&コワーキング)



ホテル一体型コワーキングスペース。ホテルご宿泊者様は無料でご利用いただけるコワーキングスペースです。リモートワークや出張時のワークスペースとして、または、塾や学校帰りの空き時間に自習スペースとしてご利用ください。

### 会議室

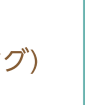


本格的なコーヒーマーカを設置し、紅茶も複数ご用意。カフェのようにゆったりと、心落ち着くお仕事空間です。

福井市

前日 予約可

一緒に 楽しめよう



killing\_art 山本 昌在

## 10 子どもでも安心 レザーサウルス®作り

運営:killing\_art



肉食恐竜や海竜など、作れる恐竜は20種類以上!

### 命を学んで作る革アート。

ハサミや針を使わない、恐竜のレザークラフト体験。恐竜の形にカット済みの革を水にぬらしてやわらかくし、指だけで立体に仕上げます。好きな色を塗ったらキーホルダーやネックレスに。本革なので10年以上の相棒になります。革の原料である動物の命についても学べるため、子どもの教育にも最適です。

【日程】2024年3/4(月)～7/12(金)9:00～18:00の間で1時間程度※混雑時は40分 【料金】3歳以上3,000円 【予約】要(前日の19:00まで) 【集合場所】killing\_art(福井市中央1-19-7) 【連絡先】☎080-4113-2838

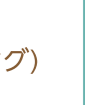
予約・詳細はココから



福井市

前日 予約可

一緒に 楽しめよう



killing\_art 山本 昌在

肉食恐竜や海竜など、作れる恐竜は20種類以上!

### 命を学んで作る革アート。

ハサミや針を使わない、恐竜のレザークラフト体験。恐竜の形にカット済みの革を水にぬらしてやわらかくし、指だけで立体に仕上げます。好きな色を塗ったらキーホルダーやネックレスに。本革なので10年以上の相棒になります。革の原料である動物の命についても学べるため、子どもの教育にも最適です。

【日程】2024年3/4(月)～7/12(金)9:00～18:00の間で1時間程度※混雑時は40分 【料金】3歳以上3,000円 【予約】要(前日の19:00まで) 【集合場所】killing\_art(福井市中央1-19-7) 【連絡先】☎080-4113-2838

予約・詳細はココから



### 11 その他 日常でも使える ハンドマッサージ体験

運営:心とカラダのプレミアムルームCanade



マッサージは心地よいタッチで、コリを緩和してくれる

#### 日々の疲れがじんわりほぐれる。

自宅でもできるハンドマッサージ法をレクチャーします。日々の生活で蓄積された疲れをハンドマッサージで解消。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グループ最大4名(大人2名、子ども2名)まで参加可能。※ハンドマッサージを受けられる体験プランではありません。

福井市

当日  
予約可

技を覚えて  
疲れを  
とりましょう



心とカラダの  
プレミアムルーム  
Canade  
半田 保則

予約・詳細は  
ココから



【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)までの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】1グループ2,900円 【予約】要(当日の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

### 12 工芸 子どもも喜ぶ 恐竜のネックレス

運営:カイドージュエリー



恐竜形のシルバーパーツを研磨して作ります

#### 恐竜モチーフのネックレス作り。

創業約100年になる福井市の老舗ジュエリーショップで、恐竜モチーフのネックレス作り。福井駅から徒歩7分ほどでお店に着き、約1時間で制作できるので、観光の途中に気軽に体験できます。完成したネックレスは当日持ち帰り可能。シルバー製なので、大人でもさりげなく身につけられます。

福井市

前日  
予約可

1時間で  
簡単に  
作れますよ



カイドージュエリー  
寺前 公恵

予約・詳細は  
ココから



【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)木曜以外の10:00~17:00の間で毎時開催 【料金】6,600円~ 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】カイドージュエリー(福井市中央3-1-17) 【連絡先】☎0776-24-1234

### 15 食 ヘルシーでおいしい 名物田楽&おでん作り

運営:足羽山ATARASHIYA



濃厚な味噌を乗せて、味と香りを楽しんで。香り豊かな煎茶付。

#### 足羽山名物を作って食べよう。

足羽山名物の「木の芽とうふ田楽」と「味噌こんにゃくおでん」を作ります。こんにゃくおでんは火を使わず子どもでも簡単に作れるので、家族での参加もオススメ(5歳から参加可能)。持ち帰り可能なので、お土産にも。エプロンやバンダナを持参した人には手作りお菓子のプレゼントも。

福井市

前日  
予約可

福井の食文化を  
ご堪能ください



足羽山  
ATARASHIYA  
新谷 和代

予約・詳細は  
ココから



【日程】2024年3/2(土)~9/29(日)月曜以外(祝日の場合は翌日)の10:00~10:45、14:00~14:45 【料金】中学生以上1,300円、5歳以上小学生以下1,000円 【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

### 16 歴史 一日一組限定の 仏教体験

運営:瑞源寺



福井らしい歴史的空間の中で写経や座禅を体験

#### 福井城の御殿で、仏教に触れる。

一日一組限定で、写経や座禅をメインに作務や庭の白砂に線を引く体験や法話を聞いたり仏教の基礎を学んだり、福井城本丸御殿の遺構である本堂と書院の見学などができます。豊かな自然が溢れる足羽山で静寂と癒やしのひと時を過ごせます。住職の案内で仏教に親しめます。

福井市

初めての方にも  
丁寧に  
説明します



瑞源寺  
花房 禪佑

予約・詳細は  
ココから



【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)12:30~15:00 【料金】高校生以上2,000円、小中学生無料 【予約】要(3日前の12:00まで) 【集合場所】瑞源寺(福井市足羽5-10-17) 【連絡先】☎0776-35-1868

### 13 食 自分好みの日本酒を 見つけよう!

運営:浜町安文酒店



造り手が丹精込めた情熱の結晶を味わって

#### 老舗酒店で福井の地酒飲み比べ。

創業100年を超える老舗酒店で、日本酒の産地である福井県の地酒を飲み比べ。30軒以上の蔵元のお酒から、店主が厳選する7種類を試飲できます。おちょこで少しずつ味わって、お気に入りの1本を見つけましょう。飲み比べと一緒に、店主の地酒トークも楽しめます。お土産を選ぶ参考にもなります。

福井市

前日  
予約可

お酒の豆知識も  
お教えします!



浜町安文酒店  
末定 伸

予約・詳細は  
ココから



【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)日曜・祝日以外の11:00~19:00の間で40分程度※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

### 14 工芸 季節のお花で フラワーアレンジメント

運営:IRIS



春のお花のブーケ。色づかいも勉強になる

#### 色とりどりの花がくれるときめきと癒やし。

お花屋さんが教えるフラワーアレンジメントです。ひまわりやハーブなど、アレンジメントは参加する季節に応じてがらりと様変わりするので、リピート参加もオススメ。作ったものは自分用に持ち帰って癒やされるのもよし、記念日のプレゼントとして大切な人に贈るのも喜ばれるはず。

福井市

ていねいに  
レクチャーします!



IRIS  
定政 玲子

予約・詳細は  
ココから



【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)で不定期開催※開催日はじゃらんを確認 【料金】4,000円 【予約】要(1週間前まで) 【集合場所】IRIS(福井市大手2-16-19) 【連絡先】☎090-7907-7716

JR 福井駅東口から徒歩 1分  
ホテル京福 福井駅前

ビジネスにオススメ 観光にオススメ

シングル(一例) スーペリアツイン(一例)

抜群のアクセスと安心快適な宿泊環境  
ビジネスや観光をサポートします

〒910-0859  
福井県福井市日之出 1-18-1  
TEL : 0776-24-8800  
FAX : 0776-24-8812  
https://www.keifuku-hotels.com/

「片町」近く  
グルメ・観光・ビジネスの拠点として  
様々なシーンでご利用ください

- ★JR福井駅より徒歩10分
- ★飲食街片町まで徒歩1分
- ★全室空気清浄機完備
- ★大浴場あり

福井パレスホテル  
TEL.0776-23-3800  
〒910-0023 福井県福井市順化1丁目5-18

## 17 工芸 製材所見学と 県産木材のイス作り

運営:水口木材



木材はカット済みなので簡単。親子での挑戦もおすすめ

### 木で作るすてきな一脚。

実際に木材の加工を行っている製材所で、工場見学と小さなイス作りを体験できます。木材は全て福井県産のものを使用。木の香りに囲まれながら、楽しい時間を過ごせます。制作方法は丁寧に教えてもらえるので初心者でも安心。DIYや自由工作などの知識を身につけたいご家族にもおすすめのプランです。

【日程】2024年3/2(土)～9/30(月)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



福井市

前日 予約可

特別なDIY 体験ができます



水口木材 水口 実穂

## 18 工芸 県産木材で 木工クラフト教室

運営:水口木材



木とふれあいながら、思いのままにデコレーションして

### 木と遊ぶ、簡単クラフト。

福井県産の木材を使用した木工クラフトが体験できます。制作できるのは時計、マグネットバー、ネックレス+ストラップのいずれか。それぞれシールやスタンプで作品をデコレーションする作業なので、小さな子どもでも楽しめます。作品はその日に持ち帰れるので、思い出りにぴったりです。

【日程】2024年3/2(土)～9/30(月)10:00～11:30、13:30～15:00 【料金】2,500円 【予約】要(前日の18:00まで) 【集合場所】水口木材株式会社 本社(福井市西方2-11-8) 【連絡先】☎0776-27-1150



福井市

前日 予約可

小さな お子さまでも 簡単です



水口木材 水口 実穂

## 21 食 恐竜発掘! 楽しいみそだま作り

運営:米五 みそ楽



お湯を注ぐと、恐竜が登場。朝食時間が楽しくなりそう

### 作って、見て、食べて楽しい。

お湯を入れるだけでおいしい味噌汁が完成するみそだま。このプランでは、みそだまの中に恐竜パスタを仕込み、お湯を注ぐと恐竜が発掘できる楽しい仕掛けのオリジナルみそだまを作ります。恐竜好きの子どもが喜ぶこと間違いなし。米五のみその売り上げNo.1の味噌を使用するので味も太鼓判です。

【日程】2024年3/2(土)～9/29(日)の土・日曜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



福井市

前日 予約可

親子で 発酵食体験 いかがですか



米五 みそ楽 正玄 貴之

## 22 食 越前そば名店と 永平寺参拝ツアー

運営:日の丸タクシー



越前そばの豊かな風味、喉越しをゆっくりと堪能して

### タクシーで快適に食と観光。

福井駅周辺からタクシーを貸し切って、越前そばの名店と永平寺を巡る一石二鳥のツアーです。福井は「そば王国」として有名で、数多くの名店があります。そのなかでも地元民に厳選された在来種のそばを2店舗食べ比べし、特徴を楽しめます。人数が多い場合はジャンボタクシーなども利用できます。

【日程】2024年3/2(土)～9/29(日)月曜以外の10:00～14:00の間で3時間30分程度※訪問先の臨時休業によって予約不可の場合あり 【料金】1台14,700円※コースによって料金が異なるため、詳しくはじゃらんページにてご確認ください 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】JR福井駅または駅周辺1km圏内 【連絡先】☎0776-26-0039



福井市

前日 予約可

安心安全な旅を ご案内します



日の丸タクシー 生田 幸枝

## 19 工芸 スウェーデントーチと アウトドア料理体験

運営:水口木材



トーチで調理するとみつけ金時や炊き立てごはんは格別

### 癒やしのトーチとキャンプ料理。

キャンプや非常時に役立つスウェーデントーチの制作体験です。制作後は実際に着火して、その場で福井の旬の食材を調理します。自分で作ったトーチで火をおこし、調理するという非日常体験を楽しめます。作業は簡単なので誰でも気軽に参加できます。追加で持ち帰り用のトーチ作成も可能です。

【日程】2024年3/2(土)～9/29(日)の土・日曜10:00～12:00、13:30～15:30 【料金】体験+持ち帰り3,000円、体験のみ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



福井市

前日 予約可

木の香りと 揺れる炎に 癒やされて



水口木材 水口 実穂

## 20 工芸 越前水仙の ハーバリウム作り

運営:はな里



ハーバリウムの美しさに癒やされます

### 可愛くておしゃれな作品を作ろう。

独自に保存加工した越前水仙をメインに、ハーバリウムを作ります。講師の方が優しくサポートしてくれるので、初心者の方やお子様でもクオリティーの高い作品が作れます。作品は、コンパクトなので持ち帰りも簡単。素敵なインテリアとしてお家に飾ることができ、お土産や贈り物としてもピッタリ。

【日程】2024年3/2(土)～9/29(日)の土・日曜14:00～16:00の間で60分程度 【料金】2,200円 【予約】要(前日の18:00まで) 【集合場所】はな里(福井市江端町36-1) 【連絡先】☎0776-39-0115



福井市

前日 予約可

自分だけの 作品を 作りましょう



はな里 井里美

ふぐ御膳  
天麩羅御膳  
牛焼御膳

選べる二種の 贅沢ランチ

ふぐ御膳、天麩羅御膳、牛焼御膳の中から一つお選び頂けます。

セットで付いてくるビュッフェ料理は福井の食材にこだわっており、県内外問わずお客様から大好評です。

選べる御膳料理 +ビュッフェ **2,200円**

ドリンクバー / 大人330円、子供110円

福井駅徒歩5分、福井フェニックスホテル内一階

☎ 11:45～13:45 月曜

☎ 0776-21-1180

福井フェニックスホテル

NISSAN レンタカー

ニッサンハイパーアドバンサー  
ニッサンハイパーバンク  
ニッサンハイパーフォーエス

参考出典: JAPAN MOBILITY SHOW 2023

福井日産自動車株式会社

〒918-8017 福井市下荒井町 21-3

TEL 0776-38-1700

日産レンタカー福井駅前

〒910-0005 福井市大手 2-7-6

TEL 0776-27-4711

### 23 食 安田かまぼこ道場でちくわ作り

運営:安田かまぼこ道場



「蒲の穂」というちくわを作れます

#### できたてアツアツを楽しんで。

かまぼこ道場は、安田蒲鉾6代目の「多くの方にできたてを食べていただきたい」という想いからはじまりました。ご家族・ご友人同士など個人の方から、学校や企業研修のような団体の方にも大好評です。ちくわを作って「おいしい」「楽しい」思い出を作れます。

福井市

前日予約可

一緒に楽しく作しましょう!



安田かまぼこ道場 竹内 正敏

予約・詳細はココから



【日程】2024年3/16(土)~9/30(月)①10:00~10:30②13:30~14:00 【料金】2,000円(お土産付き) 【予約】要(前日15時まで) 【集合場所】安田かまぼこ道場(福井市高柳1-2512) 【連絡先】☎0776-53-2252

### 24 工芸 越前和紙でつくるキャンドルシェード

運営:越前和紙雑貨工房尚



心を癒す柔らかい光を感じることができます

#### 手作りの楽しさや達成感を体験。

ハーブ製作がさかんな福井県。工房では福井の伝統工芸品の越前和紙を使って、ハーブ型のキャンドルシェードが作れます。キットになっていて組み立てるだけなので、気軽に参加できます。電池式のキャンドルが付いていて使用も簡単。持ち帰った日から和紙の柔らかい光を楽しむことができます。

福井市

初心者にもベースに合わせてレクチャーします



越前和紙雑貨工房尚 岸本 尚見

予約・詳細はココから



【日程】2024年3/2(土)~9/28(土)の木・金・土曜14:00~15:30※お盆休業あり 【料金】4,000円 【予約】要(3日前の12:00まで) 【集合場所】越前和紙雑貨工房尚(福井市文京7丁目17-26) 【連絡先】☎090-8093-9671

### 27 食 世界に伝わる伝統焼き菓子作り

運営:Granny Chammy



楽しみながらあなた独自に仕上げましょう

#### 家庭の味で気軽に焼く世界のお菓子。

西欧中心に、その土地のおばあちゃん達から学んだ伝統菓子は、家庭の味で気軽に作れるものばかり。米粉・甜菜糖などでアレンジしながら、焼き菓子と一緒に作りましょう。休憩中では世界のお茶やお菓子を食べるのも楽しみのひとつ。心身ともに豊かになる異文化のティータイムを過ごせます。

福井市

英語・日本語可能で外国の方も歓迎



Granny Chammy みえこ

予約・詳細はココから



【日程】2024年3/2(土)~9/29(日)金・土・日曜の10:00~12:00 【料金】5,000円~(メニューにより異なります) 【予約】要(10日前まで) 【集合場所】Granny Chammy(福井市松城町) 【連絡先】✉jevousremercie1203@ezweb.ne.jp

### 28 食 心身ともに健康に発酵調味料・発酵食作り

運営:Granny Chammy



酒粕ベースのさまざまな発酵調味料がズラリ

#### 万能でおいしい、自作の発酵調味料。

発酵食ソムリエ・発酵食大学1級の講師による料理のレッスン。イチョシの酒粕・玉葱塩麹・甘麹など、日本古来の発酵調味料の基礎知識や作り方、料理を学びます。発酵調味料に少しの手間を加えるだけでどんな料理も逸品になり、「腸活」になることも実証済み。食で心身が健康になる感覚を味わえます。

福井市

英語・日本語可能で外国の方も歓迎



Granny Chammy みえこ

予約・詳細はココから



【日程】2024年3/2(土)~9/29(日)金・土・日曜の10:00~12:00 【料金】5,500円(2~4名の場合は1名につき5,000円) 【予約】要(10日前まで) 【集合場所】Granny Chammy(福井市松城町) 【連絡先】✉jevousremercie1203@ezweb.ne.jp

### 25 工芸 海洋プラスチックゴミでコースター作り

運営:トンカンテラス



木の板と海洋ゴミを組み合わせてコースターに

#### 楽しみながら環境問題を学べる。

福井県の若狭湾は世界でも有数の海ゴミ漂着地で、多くはリサイクルが難しく埋め立て処分されています。このプランでは、そんな本来なら厄介者の海洋プラスチックゴミを資源に変え、おしゃれで鮮やかなコースターに生まれ変わらせませす。廃棄物問題や福井の海洋ゴミ問題についても学べる体験です。

福井市

一緒に環境について考えましょう



トンカンテラス 黒田 悠生

予約・詳細はココから



【日程】2024年3/2(土)~9/28(土)の金・土曜10:00~12:00、13:00~15:00 【料金】5歳以上2,500円 【予約】要(5日前の17:00まで) 【集合場所】トンカンテラス(福井市高木中央1-1501) 【連絡先】☎050-8883-9252

### 26 その他 初心者大歓迎のゴルフ体験

運営:へたっぴゴルフ教室



みんなで楽しくゴルフレッスンができます

#### あなたのゴルフデビューを応援。

初めてゴルフクラブを持つ人や運動が苦手な人でも、初歩から指導し誰でもボールを打てるようになります。レッスンは冷暖房完備の室内シミュレーターで行います。手ぶらで参加OK。運動しやすい服装や靴底がフラットなスニーカーで来てください。県外から参加の場合、JR福井駅から送迎も可能(予約時要相談)。

福井市

レベルに合わせて教えます



へたっぴゴルフ教室 井美 明彦

予約・詳細はココから



【日程】2024年3/5(火)~9/27(金)火・金曜の7:00~9:00 【料金】5,000円 【予約】要(7日前の17:00まで) 【集合場所】へたっぴゴルフ教室(福井市問屋町2-8) 【連絡先】☎090-8702-7663



## くるふ福井駅!

福井こだわりの逸品と、おいしいグルメが盛りだくさん!



最新情報はこちらから!

CURU-F くるふ 福井駅

〒910-0006 福井市中央1丁目1-25  
TEL 0776-27-1222(代)  
https://www.curu-f.jp

営業時間

おみやげ.....8:30~20:00  
お食事・物販など.....店舗により異なります

**29** 食  
杵と臼で餅つき&食べ放題

運営:福井ふるさと茶屋 杵と臼



和気あいあいとしたアットホームな雰囲気を楽しめます

福井市  
前日  
予約可

つきたてのお餅の味は格別です



福井ふるさと茶屋  
杵と臼  
岩佐 武彦

つきたて絶品を召し上げ。

杵と臼を使った本格的な餅つき体験です。スタッフの掛け声に合わせて杵を振るので初めての人でも安心。家族や友人との思い出作りにもピッタリです。つきあがったお餅は「おろし」「海苔巻き」「あべかわ」「お雑煮」の4種。食べ放題でお腹いっぱい味わえます。もちろん食べるだけの参加もOK。

予約・詳細はココから



【日程】2024年3/2(土)~9/28(土)の土曜11:30~13:00 【料金】中学生以上1,200円、小学生以下600円、3歳以上300円 【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

**30** 食  
自分で作るホットサンド体験

運営:Outdoor Style Cafe TAKIBI



外はパリッとした熱々のホットサンドをアウトドアで

福井市  
当日  
予約可

スタッフが優しくサポートします



Outdoor Style Cafe  
TAKIBI  
松原 紗希

自分で作って楽しいホットサンド。

アウトドア体験ができるカフェで、ホットサンドを作ります。ホットサンドメーカーを使って、照り焼きチキンと卵サラダの具材をパンに挟み、サクッと焼き上げます。外で味わうホットサンドは絶品ですよ! 小さい子どもから大人の方まで誰もが楽しめ、一緒にドリンクも付いてくるお得なプランです。

予約・詳細はココから



【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)火曜(祝日を除く)以外10:00~17:00の間で45分程度 【料金】2,200円 【予約】要(体験当日の開始2時間前まで) 【集合場所】Outdoor Style Cafe TAKIBI(福井市川合鷺塚町25-10-1) 【連絡先】☎0776-43-9548

**33** 自然  
手ぶらで日帰りキャンプ体験

運営:Outdoor Style Cafe TAKIBI



煩わしい後片付けもレンタルで楽ちん♪

福井市

時間を忘れて楽しみましょう



Outdoor Style Cafe  
TAKIBI  
松原 紗希

思い出に残る♪ キャンプ体験。

日帰りキャンプが楽しめるプランです。必要な持ち物はすべて用意されるので、手ぶらでOK。ベントを連れての入場も可能(ドッグラン別料金)で、大切な家族や友人、恋人と団らんのひとつきを過ごせます。食材付きのBBQや、好きな具をトッピングするピザ焼き体験など、キャンプを全力で遊び尽くせます。

予約・詳細はココから



【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)火曜(祝日を除く)以外の10:00~17:00の間で4時間 【料金】中学生以上8,800円、小学生のみ4,400円 【予約】要(3日前の17:00まで) 【集合場所】Outdoor Style Cafe TAKIBI(福井市川合鷺塚町25-10-1) 【連絡先】☎0776-43-9548

**34** 食  
老舗醤油蔵で醤油搾り体験

運営:岩尾醤油醸造元



伝統製法の醤油は味もお墨付き。旅のお土産にも

福井市

昔ながらの技を教えます!



岩尾醤油醸造元  
岩尾 英信

職人から伝統製法の醤油を学ぶ。

「チガミイワ醤油」を製造している老舗醤油醸造場。明治7年からこだわりの製法を守っています。丁寧な案内のもと醤油の蔵を見学したあと、醤油搾りを体験します。搾った醤油は手書きでデザインしたマイラベルボトルに入れて持ち帰れます。体験には醤油のテイastingもあり。蔵の周辺施設で利用できる500円のお買物券付きです。

予約・詳細はココから



【日程】2024年3/2(土)~9/29(日)月曜以外の10:00~11:00、14:00~15:00 【料金】2,400円 【予約】要(2日前の18:00まで) 【集合場所】岩尾醤油醸造元(福井市糸崎町1-3) 【連絡先】☎0776-86-1720

**31** 食  
手ぶらで焚き火&ドリップコーヒー体験

運営:Outdoor Style Cafe TAKIBI



雨の場合もタープの下で焚き火ができます

福井市  
当日  
予約可

おいしいコーヒーを味わえます



Outdoor Style Cafe  
TAKIBI  
松原 紗希

焚き火で、ほっとひと息。

焚き火に薪をくべ、ゆらゆら揺れる炎を囲みながら、熱々のコーヒーとともに焚き火を堪能できます。必要なものは、全てお店が用意するので手ぶらでOK。また、ドリップ体験もでき、自分で豆から挽いた香り高いコーヒーを味わえます。子どもはコーヒーの代わりにマシュマロ焼き体験も!

予約・詳細はココから



【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)火曜(祝日を除く)以外の10:00~17:00の間で2時間程度 【料金】3,850円 【予約】要(当日の開始4時間前まで) 【集合場所】Outdoor Style Cafe TAKIBI(福井市川合鷺塚町25-10-1) 【連絡先】☎0776-43-9548

**32** 自然  
グランピングハウス住箱で過ごす体験

運営:Outdoor Style Cafe TAKIBI



非日常的なアウトドア体験ができる

福井市

水入らずの時間を楽しんで



Outdoor Style Cafe  
TAKIBI  
松原 紗希

自然豊かな場所でのんびりと。

手ぶらで気軽に楽しめるプチグランピング体験です。カップルや夫婦、友達、お子様連れの家族など最大6人まで入れる完全個室のプライベート空間で、周りを気にせず過ごすことができるのが魅力。屋外の芝生スペースでは、BBQ、ピザ焼きが楽しめ、オプションで焚き火体験が追加可能です。きっと忘れられない素敵な思い出になるはず。

予約・詳細はココから



【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)火曜(祝日を除く)以外の10:30~14:30、16:00~20:00 【料金】中学生以上8,800円 【予約】要(3日前の17:00まで) 【集合場所】Outdoor Style Cafe TAKIBI(福井市川合鷺塚町25-10-1) 【連絡先】☎0776-43-9548

**35** 自然  
越前海岸の漁港で生き物探し

運営:くみクラゲ公民館



自然豊かな越前海岸で、生き物たちを探そう♪

福井市  
予約不要

安心・安全にサポートします



くみクラゲ公民館  
田中 俊之

出発、生き物探検隊!

越前海岸の漁港の岸壁で、網を使って海の生き物を探し出します。捕まえた生き物は、その場で専門家が解説。場合によっては、くみクラゲ公民館で展示されるかも!? 必要な道具や漁港利用料も、料金に含まれており安心。専門家指導のもと、遊びながら、海の生き物の知識をつけることができますよ。

予約・詳細はココから



【日程】2024年3/2(土)~9/29(日)土日祝日(雨天中止)の10:30~13:00~各回30分程度 【料金】5歳以上1,500円※水族館入館料は別途 【予約】不要 【集合場所】くみクラゲ公民館(福井市鮎川町195-7) 【連絡先】✉ seadragon.tt@gmail.com

**36** 工芸  
小さなメダカのボトル水槽作り

運営:くみクラゲ公民館



お家でミニ水族館気分を楽しめます♪

福井市

オリジナルの水槽が作れますよ



くみクラゲ公民館  
田中 俊之

メダカのお家を作ってみよう。

ボトルにビー玉や水草を入れて装飾し、小さなメダカの水槽を作ります。日々のお世話の仕方も専門家の館長と一緒にレクチャーするので、初心者の方でも安心して体験できます。体験の前後は、くみクラゲ公民館で展示されているクラゲやウミウシなどの海の生き物を見学でき、充実した内容を楽しめます。

予約・詳細はココから



【日程】2024年3/22(土)~9/30(月)火曜以外の間で60分程度 【料金】1,500円※水族館入館料は別途 【予約】要(一週間前の17:00まで) 【集合場所】くみクラゲ公民館(福井市鮎川町195-7) 【連絡先】✉ seadragon.tt@gmail.com

37  
工芸

### 天然の色彩が美しい 草木染体験

運営:草木染工房 風雅



自然に囲まれた工房で、癒やしの時間を過ごせる

#### 自然の色を写す、特別な一枚。

自然の草木を使用して赤や黄色、緑など色鮮やかに染め上げる体験ができます。華やかで優しい風合いは、草木染ならではの。ビー玉やお箸などを使って模様をつけていき、世界に一つだけの作品が完成。その日のうちに持ち帰れるので旅のお土産にもぴったり。作業は簡単なので子どもでも楽しめます。

【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)火・水曜以外の10:00~12:00、12:00~14:00、14:00~16:00 【料金】ハンカチ1,500円、バンダナ2,000円、ストール3,800円 【予約】要(前日の20:00まで) 【集合場所】草木染工房 風雅(永平寺町藤巻41-29-2) 【連絡先】☎090-6273-8590

永平寺町

前日  
予約可

美しい色と  
風合いを感じて



草木染工房 風雅  
石川 雅夫

予約・詳細は  
ココから



38  
自然

### 九頭竜湖を巡る カヤックツアー

運営:奥越前まんまるサイト



澄んだ空気をめいっぱい吸って、心と体をリフレッシュ

#### カヤックに乗って湖を水上散歩。

カヤックに乗って壮大な景色を独り占め。静かな湖上で聞こえてくるのはパドルを漕ぐ水音や鳥の声、木々や清流の音のみ。四季折々の自然美を映し出す湖面の表情は心身ともに癒やされ、時が立つのを忘れてしまいそう。湖は穏やかなので、初めての人や小さな子どもでも安心して楽しめます。お土産付き。

【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)7:30~9:30、9:30~11:30 【料金】中学生以上5,800円、小学生5,200円、未就学児2,300円 【予約】要(前日の12:00まで) 【集合場所】九頭竜レイクサイドモビレジ(大野市下半原61) 【連絡先】☎0779-67-1117

大野市

前日  
予約可

初めての方も  
安全に  
体験できます



奥越前  
まんまるサイト  
坂本 均

予約・詳細は  
ココから



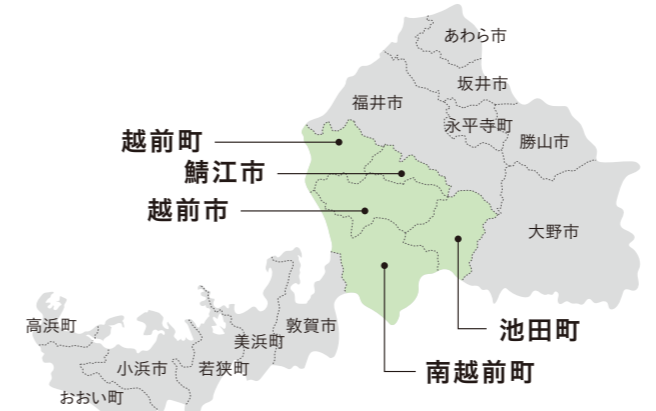
## 丹南 エリア

福井・永平寺・奥越

嶺南

最寄駅:JR越前たけふ駅

福井県のほぼ中央に位置する丹南地区。越前和紙や越前漆器、越前焼の伝統的工芸品の産地が集約しており、眼鏡フレームの生産量日本一の鯖江市もあり、ものづくりが盛んなところ。海の幸、山の幸も豊富で、グルメを楽しみたい人にもオススメのエリアです。



### 有名スポット



#### 西山公園(鯖江市)

約5万株のツツジが咲き誇る、市民憩いの公園。春は桜、秋は紅葉も楽しめる。園内には芝生広場や遊具もあり、西山動物園のレジャーバンドは大人気



#### タケフナイフビレッジ(越前市)

約700年の歴史ある越前打刃物の工場見学や、包丁作りを学ぶ体験も可能



#### Tree Picnic Adventure IKEDA(池田町)

木や森との触れ合いを楽しめる冒険の森。樹上テントやツリーハウスに宿泊も

39  
工芸

### 七宝焼きで 恐竜のブローチ作り

運営:七宝工房 宙



仏教典で七種の宝石にたとえられる優美な色彩と光沢

#### 七宝焼きを身近に楽しんで。

伝統工芸技法「七宝焼き」のブローチ作りです。福井県名物の恐竜をかたどったデザインから、好きなものを選んで制作するので、初心者の方でも簡単!色合いは焼き加減で微妙に変わるため、世界で一つだけのオリジナルブローチが完成します。作品は、当日に持ち帰りできます。

【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)10:00~11:30、11:30~13:00、13:00~14:30、14:30~16:00※不定休 【料金】6歳以上2,500円 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】七宝工房 宙(大野市柿ヶ嶋28-20-1) 【連絡先】☎090-8265-7347

大野市

前日  
予約可

貴重な体験が  
できますよ



七宝工房 宙  
山村 倫代

予約・詳細は  
ココから



40  
食

### 越前海岸沿いで マイ塩作り

運営:志野製塩所



海水を30分ほどぐつぐつと煮ると塩に変化します

#### 福井の海をぎゅっと凝縮。

福井県唯一の製塩所で行う、塩作りのワークショップです。越前海岸で汲み上げた海水を石鍋で煮、かきまぜながら塩になっていく過程は見もの。作った塩は越前和紙の袋に詰めて持ち帰れます。自社製造する「百笑の塩」のプレゼントもあるので、自作のものと味わい比べをして楽しんで。

【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)9:00~10:00、15:00~16:00 【料金】4歳以上2,500円 【予約】要(7日前の19:00まで) 【集合場所】志野製塩所(福井市鮎川町133-1-1) 【連絡先】☎070-3630-1920

福井市

前日  
予約可

貴重な体験が  
できます!



志野製塩所  
志野 佑介

予約・詳細は  
ココから



01  
食

### 選べる福井グルメと そば打ち体験

運営:越前そばの里



越前蕎麦とご当地グルメの贅沢なセットが味わえます

#### 本格手打ちそばを召し上がれ。

ふくのねアワード受賞プラン! 越前そばの里で本格手打ちそばに挑戦。スタッフの丁寧な指導付きで、初心者でも楽しめます。おろしそばと一緒に、焼き鯖寿司 or ソースカツ丼をセットで味わえます。さらに、水ようかんのデザート付き。体験後は工場見学や土産処で買い物も楽しめます。

【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)の火・水曜以外10:00~11:30、12:30~14:00 【料金】2,100円~ 【予約】要(前日の14:00まで) 【集合場所】越前そばの里 店内レジ(越前市真柄町7-37) 【連絡先】☎0778-21-0272

越前市

前日  
予約可

一緒に楽しく  
作りましょう



越前そばの里  
三宅 中

予約・詳細は  
ココから



02  
工芸

### オリジナル器を作ろう 電動ろくろで陶芸体験

運営:陶芸工房Totan



指先を使って丁寧にオリジナルのうつわ作り

#### 職人気分で楽しめる陶芸体験。

隠れ家のような空間で楽しめる電動ろくろ本格陶芸体験。釉薬はかわいいパステルカラーから深みのある渋い色まで用意されて、自分好みの色で仕上げられます。対象年齢が5歳~70歳と幅広く、初心者でも講師のアドバイスを受けながら制作するので、本格的な作品を自分の手で生み出せます。

【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)9:00~10:30、11:00~12:30、13:30~15:00、15:30~17:00 【料金】中学生以上3,500円、小学生以下2,500円 【予約】要(前日の12:00まで) 【集合場所】陶芸工房 Totan(越前市戸谷町93-44-1) 【連絡先】☎090-2123-4806

越前市

前日  
予約可

初心者でも  
優しく教えます



陶芸工房Totan  
フクオカ タカヤ

予約・詳細は  
ココから





### 03 越前瓦の工場見学と瓦割り体験

運営:越前セラミカ



精神統一して、瓦に熱い思いをぶつけよう

#### 空手家気分で瓦割りに挑戦。

「越前瓦」の工場見学と瓦割りができる一風変わった体験。瓦の歴史を学び、迫力満点な製造工程を見学した後は、レクチャーを受けて瓦割りに挑戦！道着を貸りて空手家気分を楽しめます。1枚から体験でき、男性なら10枚、女性なら5枚程度が目安です。

越前市

前日予約可

特別な思い出になりますよ



越前セラミカ 石山 享史

予約・詳細はココから



【日程】2024年3/2(土)～9/30(月)の日曜以外10:00～10:50、11:00～11:50、14:00～14:50、15:00～15:50 【料金】6歳以上瓦1枚500円～ 【予約】要(前日の12:00まで) 【集合場所】株式会社越前セラミカ(越前市池ノ上町5-12) 【連絡先】☎0778-24-0832

### 04 工場見学&ミニ鬼瓦作り

運営:越前セラミカ



古くから「魔除け」としても親しまれてきました

#### 自分だけの「越前瓦」を作ろう。

福井の屋根を守る伝統の「越前瓦」。その歴史や特徴、瓦が出来るまでの製造工程を学びながら工場内を見学します。大型の機械や1200℃を超える窯が稼働する様子は迫力満点。その後は石膏型を使ってオリジナルのミニ鬼瓦を作ります。完成品は約1カ月後にお届け。

越前市

前日予約可

越前瓦の魅力を お伝えします



越前セラミカ 石山 享史

予約・詳細はココから



【日程】2024年3/2(土)～9/30(月)の日曜以外10:00～11:00、11:00～12:00、14:00～15:00、15:00～16:00 【料金】6歳以上3,000円～ 【予約】要(前日の12:00まで) 【集合場所】株式会社越前セラミカ(越前市池ノ上町5-12) 【連絡先】☎0778-24-0832

### 07 越前和紙の伝統技法で“ここだけ”の紙漉き体験

運営:RYOZO-柳瀬良三製紙所



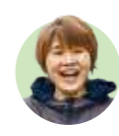
本格的な紙漉きを気軽に体験できる

#### 越前和紙の伝統技法を体験。

漉いた和紙に金型をのせ、水の勢いで模様を写しこむ越前和紙の伝統技法「金型落水紙」。産地でもこの体験ができるのはRYOZOだけ。2種類の和紙(装飾和紙・金型落水紙)の紙漉き体験が楽しめます。漉いた和紙はその場で乾燥させて持ち帰りOK。併設するショップでは全品20%オフでお土産探しも楽しめます。

越前市

初心者でも楽しく体験できます



RYOZO-柳瀬良三製紙所 柳瀬 京子

予約・詳細はココから



【日程】2024年3/2(土)～9/30(月) 11:00～12:00※不定休あり 【料金】12歳以上5,000円、2名1組8,000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

### 08 お気に入りの写真や絵を花びいどろの台座に彫ろう!

運営:かなづや



スマホで撮影した写真をその場で台座に印字できます

#### 世界に一つの輪挿し制作。

水道水で活けるだけで、花から湧き出る生命力を不思議と長持ちさせる、ガラス管の輪挿し「花びいどろ」。そのガラス管に越の国の木材の台座を組み合わせ、好きな写真やイラストを印字。世界で一つだけの輪挿しを制作します。シンプルなデザインなので、野の花を自由に活けて楽しめます。

越前市

驚くほど生花が長持ちしますよ



かなづや 土橋 仁

予約・詳細はココから



【日程】2024年3/2(土)～9/30(月) 11:00～16:00の間で30分程度 【料金】4,400円 【予約】要(7日前の14:00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

### 05 可愛い動物でつくるステンドグラス飾り

運営:ステンドグラス宝珠工房てんぽう



作品はインテリアとしても楽しめます

#### 幻想的な世界を気軽に体験。

色板ガラスの小片を鉛で結合し、カエル or パンダのステンドグラスづくりに挑戦。各工程に説明があり、はんだごての使い方も丁寧に指導するので、初心者の方でも安心して楽しめます。作品は光を楽しむサンキャッチャーや壁飾りにもできる可愛い仕様。作品はその日に持ち帰れます。

越前市

奥深いガラスの魅力に触れてみて



ステンドグラス宝珠工房てんぽう 坂尾 尚美

予約・詳細はココから



【日程】2024年3/2(土)～9/29(日)の土・日曜 14:00～16:00 【料金】6歳以上4,400円 【予約】要(3日前の12:00まで) 【集合場所】ステンドグラス宝珠工房てんぽう(越前市高瀬1-26-3) 【連絡先】☎0778-24-3997

### 06 越前焼の器で花遊び体験

運営:いこまプランニングサポート



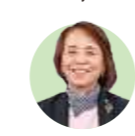
初心者でも気軽に参加できます

#### 自分だけの組み合わせを楽しもう。

フラワーアレンジメント元世界チャンピオン、内藤昭和(KAZU)さんの手ほどきで、越前焼の器に季節の花をアレンジ。ツルや枝を編んだり組んだり花遊びのアレンジは無限大。参加者の感性に講師の経験や技術、アイデアをプラスして、植物の特徴を生かした素敵なアレンジ花を作ります。作品は当日選んだ越前焼の器ごと持ち帰れます。

越前市

一緒に花遊びを楽しみましょう



いこまプランニングサポート 生駒 ゆみ江

予約・詳細はココから



【日程】2024年3/2(土)～9/29(日)の土・日曜 13:00～15:00 【料金】中学生以上5,000円、小学生3,500円(越前焼器代が別途必要) 【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

### TOYOTA Rent a Car

トヨタレンタカー

- あわら市 あわら温泉駅前店 0776-73-4300
- 福井市 福井駅東口店 0776-24-0100
- 越前市 サンドーム南店 0778-24-1230
- 敦賀市 敦賀駅前店 0770-25-0880
- 福井市 福井北インター店 0776-52-1637
- 福井市 日光店 0776-25-0100
- 福井市 江端店 0776-38-4400
- 大野市 大野店 0779-65-1500
- 小浜市 小浜駅前店 0770-53-1100

### TOYOTA SHARE

トヨタシェア

アプリをダウンロード・会員登録し、クルマを予約。スマートフォンでカギの解錠・施錠ができ、ご出発・ご返却までスマートフォン1つで完結。

まずはアプリをダウンロード!

Google Play App Store

### 北陸新幹線、延伸。

2024年3月16日 福井県内に北陸新幹線が開業 福井県にお越しの際はぜひトヨタレンタカーへ

あわら温泉駅前店 0776-73-4300

福井駅東口店 0776-24-0100

サンドーム南店 0778-24-1230

敦賀駅前店 0770-25-0880

越前たけふ駅前店 0778-24-1230

### トヨタレンタリース福井

ご予約はこちら 0800-7000-111 (8:00～20:00/年中無休)

※一部つながりない電話番号がございます。

### 09 工芸 鯖江でセルフレーム工場 見学&ピンバッジ作り

運営:プラスジャック



ポップでキュートなデザインが胸元のアクセントに

#### メガネ工場でのピンバッジ作り。

メガネ生産日本1位の鯖江でも、セルフレームの160もの製造工程を一貫して生産している珍しい工場を見学。そしてメガネの丁番を埋め込む機械を使っての埋め込み作業を体験し、メガネ型のピンバッジを制作します。カラフルで可愛いピンバッジはお持ち帰りできます。小さい子どもにもおすすめ。

【日程】2024年3/2(土)~9/30(月) 10:00~11:00、13:00~14:00、14:00~15:00(土・日定休) 【料金】2,980円 【予約】要(前日の16:00まで) 【集合場所】プラスジャック(鯖江市御幸町1-301-11) 【連絡先】☎0778-53-1885



予約・詳細はココから



予約・詳細はココから

### 11 自然 越前海岸にて お手軽シュノーケリング

運営:アクアマリン福井



持ち物はタオルと水着、着替えだけ。手軽に体験できる

#### 越前海岸の海を楽しく潜ろう。

水面に浮かびながら水中を観察するシュノーケリングを体験します。泳げないから心配という方も、インストラクターが道具の使い方を丁寧にレクチャーするので安心。友達同士やカップルはもちろん、8歳から体験可能なので家族と一緒に楽しめます。水面からのぞく海の世界はワクワクがいっぱいです!

【日程】2024年3/2(土)~9/30(月) 火曜以外の10:00~12:00、13:00~15:00 【料金】8歳以上5,500円 【予約】要(3日前の17:00まで) 【集合場所】越前マリンサービス(越前町厨71-280-1) 【連絡先】☎0778-28-7588



予約・詳細はココから



予約・詳細はココから

### 10 食 昔ながらの農家民宿で 気楽にお茶会

運営:農家民宿 椀de縁



作法を知らなくても大丈夫。和の文化を堪能できます

#### 農家民宿でゆったりお茶会。

越前漆器や越前焼、越前和紙などの福井県の伝統工芸品を用いて、昔ながらの農家民宿でゆったりとお茶会が楽しめます。火起こしから始め、炭手前・お濃茶・お薄の本格的なお茶会を気軽に体験できます。おいしいお菓子と抹茶を味わいながら、山の中で静かなひと時を過ごしませんか?

【日程】2024年3/2(土)~9/30(月) 13:00~15:00 【料金】6歳以上4,500円 【予約】要(3日前の12:00まで) 【集合場所】農家民宿 椀de縁(鯖江市河和田町14-25-1) 【連絡先】☎090-1396-3714



予約・詳細はココから



予約・詳細はココから

## 福のタネ

嶺北と嶺南

福井市 ● 今庄 木ノ芽山嶺 敦賀

ほんとに同じ県? 違いを楽しんで。

「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色濃い地域。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。

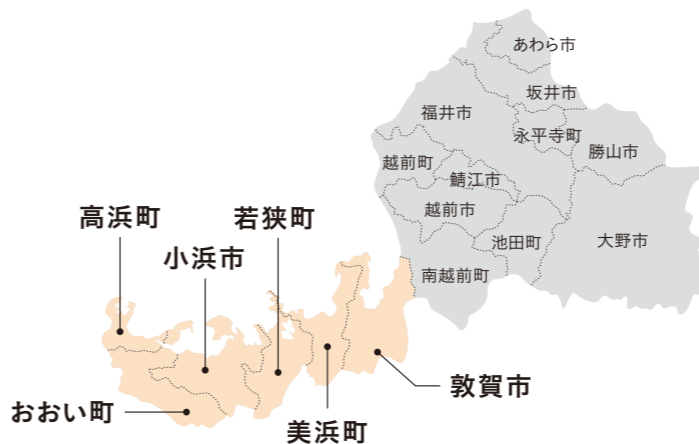
参考:ばくらの福井県一郷土の地理と歴史(福井県郷土史教育研究会/ポプラ社) 聞き書 福井の食事(「日本の食生活全集 福井」編集委員会/農山漁村文化協会)

## れい なん 嶺南 エリア

丹南

最寄駅:JR敦賀駅

6つの市町から成る嶺南は、京都府と滋賀県に接し、関西との結びつきが強いエリアです。若狭湾の海の美しさは折り紙付きで、毎年県外から多くの海水浴客が訪れています。田園や里山ののどかな景色に、癒やされること間違いなし。



### 01 その他 敦賀散歩&漢方カウンセラーと楽しむ養生茶会

運営:養生デザイン



お茶会のブレンド茶には、福井県産の材料を使用

#### 敦賀を歩いて感じ、自分の身体と向き合う時間。

敦賀の商店街や日本三大鳥居の一つで名高い「氣比神宮」へと散歩。途中、理学療法士によるラクに歩ける歩き方アドバイスも受けられます。その後、漢方カウンセラー監修のブレンド茶でお茶会も開催。チェックシートに沿って悩みに合った養生ポイントを提案・アドバイスします。身体も心もほっこりくつろげる養生体験です。

【日程】2024年3/3(日)~9/29(日)の日曜10:00~12:00、13:30~15:30 【料金】中学生以上~70歳6,600円、中学生以下無料(要保護者同伴) 【予約】要(前日の10:00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



予約・詳細はココから



予約・詳細はココから

### 有名スポット



#### レインボーライン山頂公園(美浜町・若狭町)

日本海と、5つの湖「三方五湖」のダイナミックな景色を味わえる人気スポット。レストランやカフェではオリジナルメニューが楽しめる。レインボー傘は貸し出し無料



#### TSURUGA POLT SQUARE otta(敦賀市)

ホテルや飲食店、物販店、知育・啓発施設などを備えた敦賀駅前コミュニティスポット



#### 水晶浜海水浴場(美浜町)

水晶のように透き通った水と、きめ細やかな砂浜が美しい、人気の海水浴場

### 02 自然 手ぶらでOK! 敦賀湾イカダ釣り体験

運営:ファーストハーバーツルガ



アジ・イワシ・シマダイなど季節によって釣れる魚はさまざま

#### ファミリーや初心者も気軽に魚釣り。

ヨットハーバーの桟橋から5分ほど乗船し海上のイカダに到着。波の静かな海上で魚釣りを体験します。エサの付け方から釣りのコツまで教えてくれ、子どもや女性も安心です。竿など道具(エサ付き)はレンタルできるほか、持ち込んでもOK。営業時間内なら「時間制限なし」なので、満足するまで釣りを楽しめます。食事スペースやトイレも完備。

【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)水曜以外の8:00~16:00(最終受付14:00) 【料金】大人(中学生以上)4,600円、小学生3,450円 【予約】要(当日受付可) 【集合場所】ファーストハーバーツルガ(敦賀市名子37-19-1) 【連絡先】☎0770-22-8777



予約・詳細はココから



予約・詳細はココから

### 敦賀市

当日予約可

午前中から ゆっくり楽しんで



ファーストハーバーツルガ 須藤 慶一

### 敦賀市

前日予約可

笑って歩いて スッキリ!をお届け



養生デザイン 山中 雄大 青木 優加

### 越前町

海の生き物を 身近に 眺められます



アクアマリン福井 藤木 聡美

### 03 思い出の写真で オンリーワンの最中作り

運営:KOBORI / 小堀日之出堂



風景以外にも家族や友人と写した好きな写真で作れる

敦賀市

前日  
予約可

お土産にも  
喜ばれますよ



KOBORI /  
小堀日之出堂  
内山田 愛

#### 世界に一つの最中をお土産に。

旅先の素敵な写真を最中の皮にプリントして、世界に一つだけのお土産「旅彩最中」が作れます。1901年創業の老舗和菓子店がじっくり炊き上げた自家製餡を思い出の画像と一緒にパリパリ最中にサンド。旅の思い出がプラスされる最中をぜひどうぞ!

予約・詳細は  
ココから

【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)火曜以外の12:00~13:00、13:00~14:00、14:00~15:00、15:00~16:00の間で30分程度  
【料金】3,000円(5個入り2箱付き) 【予約】要(前日の17:00まで)  
【集合場所】小堀日之出堂(敦賀市神楽町1-2-39) 【連絡先】☎0770-21-0141



### 04 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



お気に入りを見つけてお土産にもおすすめ

敦賀市

前日  
予約可

おいしい  
日本酒に  
出会えますよ



酒文化 食文化  
ウタ 打它 将

#### 自分好みの日本酒を見つけよう!

福井の30を超える酒蔵の中から、店主が選んだ地酒3種の利き酒プランです。60mlほどをワイングラスに注ぎ、広がる香りと味わいを堪能。純米・吟醸など製法の違いや、酒蔵の情報など説明を聞きながら味わう日本酒は格別です。季節によっておすすめが変わるのも楽しみ。

予約・詳細は  
ココから

【日程】2024年3/2(土)~9/28(土)の金・土曜11:00~16:00の間で40分程度 【料金】20歳以上2,000円 【予約】要(前日の17:00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



### 07 木のパン皿彫刻体験 好きな模様仕上げよう

運営:新野彫刻店



想像をめぐらせながら自分の思うままに削ってみて

若狭町

前日  
予約可

特別な一皿を  
作りましょう



新野彫刻店  
新野 佑一

#### 彫って削って素敵な模様の一皿を。

直径18cmの木の板を、彫刻刀で丁寧に彫り進め、自分の好きな木目模様のパン皿を作りませんか。丸皿と角皿から選び、出来上がりをイメージしながら制作。使用する彫刻刀によって木目も変化するので、さまざまな模様仕上げられます。時間を忘れて没頭できる体験です。

予約・詳細は  
ココから

【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)13:30~15:30※不定休あり 【料金】10歳以上6,000円 【予約】要(前日の17:00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】☎0770-68-8007



### 08 古民家を改装した宿で 胡麻豆腐作りを体験

運営:WAKASA蔵の宿



ゴマをすって若狭の名水でのぼし、熊川葛で固める

若狭町

食育体験としても  
おすすめです



WAKASA  
蔵の宿  
石田 祐美子

#### 最上級の葛で作る胡麻豆腐は絶品。

古民家をリノベーションした宿で、本格胡麻豆腐作りを体験! 胡麻豆腐に使うのは、日本三大葛の一つ「熊川葛」。純白でまじりけのない葛で、まろやかな口当たり仕上がり。体験の後は、風情あふれる和の空間で精選料理のセットを味わえます。自分で作った胡麻豆腐の美味しさは格別です。

予約・詳細は  
ココから

【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)11:00~17:00の間で120分程度※不定休 【料金】2,500円 【予約】要(3日前の20:00まで) 【集合場所】WAKASA蔵の宿(若狭町脇袋22-12) 【連絡先】☎090-1445-8403



### 05 ハーバリウム ウッドランタン制作

運営:2S&Fumiyo



季節問わず美しさを楽しめる癒やしアイテム

敦賀市

透明感ある  
色合いが  
おしゃれです



2S&Fumiyo  
橋本 ふみ代

#### ランタンの光でお花の魅力アップ。

透明な容器に好きな花をオイルでつけ込み、手作りのウッドランタンに組み込めば、世界で一つのハーバリウムランタンの完成です。柔らかな光に照らされた美しい花が、心を豊かに癒やしてくれます。自宅のインテリアやキャンプのお供にもぴったり! 大切な方へのプレゼントにも喜ばれます。

予約・詳細は  
ココから

【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)月曜以外の10:00~16:00の間で2時間程度 【料金】7~80歳5,000円~ 【予約】要(3日前の12:00まで) 【集合場所】2S&Fumiyo(敦賀市榎曲10-13-2) 【連絡先】☎090-4688-5344



### 06 はじめての忍者体験で 手裏剣投げ

運営:若州忍者道場



気分はすっかり憧れの忍者

若狭町

前日  
予約可

一度体験  
すれば  
やみつきに!



若州忍者道場  
新野 佑一

#### 忍者の世界をリアルに体験。

築150年の小さな古民家を改装した忍者道場で、憧れの忍者体験! 全身真っ黒な道着に身を包み、簡単な九字護身法や掛け声、歩き方、走り方、呼吸法などレクチャーを受けた後、2種類の手裏剣投げに挑戦します。激しい動きは一切なく、初めての方でも楽しく学べて、忍者気分がしっかり味わえます。

予約・詳細は  
ココから

【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)10:00~11:20、13:00~14:20※不定休あり 【料金】10歳~70歳4,500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116-36) 【連絡先】☎0770-68-8007



### 09 囲炉裏やかまど、七輪で 調理して食事を堪能

運営:WAKASA蔵の宿



広々としたキッチンにあるかまどでご飯を炊く

若狭町

古き良き  
日本文化を  
体験できます



WAKASA  
蔵の宿  
石田 祐美子

#### かまど炊きのご飯の美味しさは格別。

土間キッチンにある囲炉裏やかまど、七輪を使い、日本の伝統的な調理と食事を体験できます。地元若狭の米、全国名水百選の「瓜割の滝」の水で炊くご飯は絶品。かまどの薪から立ち上る煙と匂い、パチパチはじける音は五感を刺激します。ご飯や料理ができあがったら囲炉裏を囲み、おいしい食事を楽しませて。

予約・詳細は  
ココから

【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)11:00~17:00の間で120分程度※不定休 【料金】5,000円 【予約】要(3日前の20:00まで) 【集合場所】WAKASA蔵の宿(若狭町脇袋22-12) 【連絡先】☎090-1445-8403



### 10 オイルマッサージ体験で 癒やしのひと時を

運営:WAKASA蔵の宿



スリランカの病院で使われている最高級の薬草オイルでマッサージ

若狭町

自然豊かな  
環境で  
感動体験を!



WAKASA  
蔵の宿  
石田 祐美子

#### セラピストによるオイルマッサージ。

スリランカ政府認定のセラピストが、オイルマッサージで日頃の疲れを癒やします。カウンセリングの後、2種類の体験コースから好みでチョイス。温オイルの全身トリートメント「アビヤンガ」は体質に合わせた薬草オイルを選べます。額にオイルを垂らし続けるトリートメント「シロダーラ」も人気です。

予約・詳細は  
ココから

【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)11:00~18:00の間で150分程度※不定休 【料金】15,500円 【予約】要(3日前の20:00まで) 【集合場所】WAKASA蔵の宿(若狭町脇袋22-12) 【連絡先】☎090-1445-8403



### 11 自然 エサやり体験付き シーカヤックツアー

運営:阿納バドラーズクラブ



穏やかな内海は、初心者や子ども連れの家族も楽しめる

#### ガイド付きで、若狭小浜の海をとことん満喫。

若狭湾国立公園のほぼ真ん中、穏やかで透明度が高い阿納の内海をシーカヤックで堪能! 阿納の海を知り尽くしたインストラクター資格を有するガイドが、おすすめのポイントを案内します。養殖場での魚のエサやりは迫力満点の体験。プライベートビーチではシュノーケリングも楽しめます。

【日程】2024年7/1(月)~9/30(月)8:45~11:00 【料金】6歳以上4,000円 【予約】要(前日の21:00まで) 【集合場所】阿納漁港横砂浜(小浜市阿納) 【連絡先】apc55nakagawa@gmail.com



予約・詳細はココから



予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

### 12 食 福井の伝統保存食 へしこの樽上げ体験

運営:民宿かどの



一年じっくりと漬け込んだへしこは香りも旨味も最高

#### 廃校でへしこを見て、触って、食べて。

昔ながらの伝統的製法で調味料を一切使わず、国産の鯖を米糠、塩、唐辛子のみでしっかりと一年間発酵・熟成させたへしこを樽上げします。木樽に漬け込んだへしこは美しい銚色と芳醇な香りが特長。濃厚な旨味を、その場で刺身にして堪能できます。へしこのお土産付き。

【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)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(小浜市田島61-4 ※旧田島小学校左裏2F) 【連絡先】090-2124-2636



予約・詳細はココから



予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

### 15 工芸 外国人にも大人気! 書家に学ぶ墨流しアート

運営:JAPANESE BRUSH DESIGN WORKS Kaku



染料を流し込んで現れる模様を越前和紙でそっと漉きとる

#### 偶然が生み出す、美しい墨アート。

墨の位置や流し方、風の送り方などの微妙な加減によって、偶然が生み出す伝統芸術「墨流し」の模様を越前和紙に漉きとります。二度と同じ模様が現れることのない、この世にたった一つの柄です。漉きとった和紙に自筆の書をのせ、「墨流し」の紙染めと書の調和を体験し、唯一無二の作品を制作します。

【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)9:30~11:00、11:00~12:30、13:00~14:30、14:30~16:00 【料金】4,000円、小学生~高校生2,000円 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】JAPANESE BRUSH DESIGN WORKS Kaku(高浜町和田104-5-16) 【連絡先】090-9868-7924



予約・詳細はココから



予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

### 16 工芸 一期一会の 墨流し灯りづくり

運営:JAPANESE BRUSH DESIGN WORKS Kaku



縦29cm、横8cmの完成品は、当日お持ち帰り可能

#### 書家と伝統的な墨流しを楽しもう。

千年以上もの歴史を持つ伝統的な紙染め「墨流し」は、様々な偶然が積み重なって生まれる唯一無二の模様です。この模様を伝統工芸品である越前和紙に漉きとり、オリジナル木枠に張り付けて、美しくモダンなオリジナル行燈を制作。灯りに浮かび上がる優美な墨流し模様は、癒やしの空間を生み出します。

【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)13:30~14:30、15:00~16:00(3月末まで水曜定休) 【料金】6歳以上7,000円(3月末まで5,000円) 【予約】要(前日の17:00まで) 【集合場所】JAPANESE BRUSH DESIGN WORKS Kaku(高浜町和田104-5-16) 【連絡先】090-9868-7924



予約・詳細はココから



予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

### 13 食 ウニの殻で 幻想的なランプ制作

運営:民宿かどの



漏れる光もさまざま。オンリーワンの作品を作ろう

#### 矢代の海の“厄介者”がアートに。

磯焼け防止のため駆除した身のないウニの殻を使って、世界に一つだけのウニランプを制作します。個性的なウニの殻から好きな形を選び、天然木の土台を貝殻や自然石で飾り付け、LEDやウニの殻を取り付けて完成です。トゲの穴から光が漏れ出し、自然が作り出す幻想的な光に癒やされます。

【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)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】民宿かどの(小浜市矢代4-42) 【連絡先】090-2124-2636



予約・詳細はココから



予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

### 14 工芸 オリジナル箸を作ろう 研ぎ出し体験

運営:箸匠せいわ



プレゼントにもおすすめ♪

#### 世界で一膳のマイ箸作り。

何層もの色漆を塗り重ねた箸を研ぎ出すことで、様々な模様が現れてくる「若狭塗箸」。カラフルな6色の箸の中から自分の好きな色を選んでグラインダーで研ぎ出すと、下地に重ねた5色の色漆の模様が楽しめます。削り方の力具合によってさまざまに変化する、世界で一膳のマイ箸作りが体験できます。

【日程】2024年3/2(土)~9/30(月)9:00~17:00の間で40分程度 【料金】400円 【予約】要(前日の24:00まで) 【集合場所】箸匠せいわ(小浜市竜前6-2) 【連絡先】0770-56-0884



予約・詳細はココから



予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから

予約・詳細はココから



## 福井県公式観光サイト ふくいドットコム

福井県の観光情報・グルメ情報・宿泊情報は  
こちら



https://www.fuku-e.com/



「ふくいドットコム」では、  
さまざまな体験プランをご紹介します。  
トップページから「体験」をクリック!

(公社)福井県観光連盟 福井市宝永2丁目4-10 ☎0776・23・3677