

福井旅の体験手帖



ふくのね

vol.12
2024
AUTUMN / WINTER

TAKE
FREE
¥0

秋と冬の福井で体験できる
72のこと。



福井旅の体験手帖

ふくのね vol.12

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・ピネン

※価格を含む掲載内容は、2024年8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さまざま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。

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** エリア別モデルコース

体験プラン紹介

13 坂井・あわら

17 福井・永平寺・奥越

29 丹南

32 嶺南

話したくなる 福のタネ

16 ① 福井のそばがおいしい理由

28 ② 「ふくのね WEB」が便利です！

※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。

嶺南エリア

- 01 大切な人との思い出に、世界で一つのお土産づくり……P32
- 02 敦賀の酒屋で日本酒3種飲み比べ……P32
- 03 「つるがイラスト手ぬい」リメイク雑貨作り……P33
- 04 敦賀の思い出が詰まったハーバリウム作り……P33
- 05 たんぼハーバリウム ボトルフラワー体験……P33
- 06 ハーバリウムウッドランタン作り……P33
- 07 裁縫現場の見学も! 最高級ドレス着用&撮影……P34
- 08 古民家を改装した宿で本格的な胡麻豆腐作り……P34
- 09 囲炉裏やかまど、七輪で昔ながらの調理と食事……P35
- 10 極上のオイルトリートメントで癒しの時間を……P35
- 11 はじめての忍者体験で手裏剣投げ……P35
- 12 木のパン皿彫刻体験で特別な一枚を……P35
- 13 薬草やハーブでボタニカルなキャンドル作り……P36
- 14 福井名物へしこの樽上げ体験……P36
- 15 楽しく学びながら! ウニの殻でランプ作り……P37
- 16 伝統工芸「若狭塗箸」の研ぎ出し体験……P37
- 17 書道家に学ぶ本格的な墨流しアート……P37
- 18 自分だけの模様を見つけて墨流しの行燈制作……P37

福井駅周辺拡大



丹南エリア

- 01 職人気分でひのきのカンナ掛け体験……P29
- 02 越前和紙の伝統技法で“ここだけ”の紙漉き体験……P29
- 03 選べる福井グルメとそば打ち体験……P30
- 04 スタンドグラスで可愛い飾りを作ろう……P30
- 05 福井伝統「越前瓦」の工場見学と瓦割り体験……P30
- 06 越前瓦の工場見学とミニ鬼瓦作り……P30
- 07 世界チャンピオンと花遊び……P31
- 08 メガネの聖地で工場見学&ピンバッジ作り……P31
- 09 ビギナー歓迎! 電動ろくろで陶芸体験……P31

福井・永平寺・奥越エリア

- 01 好きな具材をふん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 美しい模様仕上げる塗り箸研ぎ出し体験……P18
- 04 JR福井駅周辺を地元観光ガイドと探訪……P18
- 05 福井の生地オリジナルストラップ作り……P19
- 06 アイリッシュバーで美食と酒のマリアージュ……P19
- 07 家でも簡単にできるハンドマッサージを習得……P19
- 08 老舗酒店で厳選地酒を飲み比べ……P19
- 09 足羽山の名物料理 田楽&おでん作り……P20
- 10 ヨガで爽やかな朝を過ごそう……P20
- 11 福井県産のそば粉を使った越前そば打ち……P21

- 12 新感覚の筆文字で旅の思い出づくり……P21
- 13 越前そばの名店と永平寺参拝ツアー……P21
- 14 福井県産米粉を使った焼き菓子作り……P21
- 15 安田かまぼこ道場でちくわ作り……P22
- 16 海洋プラスチックゴミでコースター作り……P22
- 17 恐竜発掘! 楽しいみそだま作り……P23
- 18 越前和紙で作るハーブのキャンドルシェード……P23
- 19 地産地消にこだわったおはぎ作り……P23
- 20 欧米に伝わる伝統焼き菓子作り……P23
- 21 発酵食を使った懐石風和食の勉強会と試食……P24
- 22 県産木材の小さなイス作りと製材所見学……P24

- 23 木と触れ合う木工クラフト教室……P25
- 24 スウェーデントーチと焚火クッキング……P25
- 25 越前水仙のハーバリウム作り……P25
- 26 杵と臼で餅つき体験&食べ放題……P25
- 27 レベルに合わせてゴルフデビューしよう……P26
- 28 老舗醤油蔵見学と醤油搾り体験……P26
- 29 越前海岸の海水でマイ塩作り……P27
- 30 自然と触れ合う草木染体験……P27
- 31 七宝焼で恐竜のブローチ作り……P27
- 32 六呂師高原の大雪原をお散歩しよう……P27

坂井・あわらエリア

- 01 可愛くて人気! カラフル恐竜絵付体験……P13
- 02 竹を削り組み合わせて作る竹細工体験……P13
- 03 森のガラス工房で吹きガラス体験……P14
- 04 新発見! 東尋坊名所巡りツアー……P14
- 05 ドローンで見る空からの東尋坊観光体験……P14
- 06 競り落として実食! 越前がに夕餼りツアー……P14
- 07 蟹を丸ごと2杯使用! 究極の蟹づくりに体験……P15
- 08 絶品! 越前がにて作る蟹味噌しゃぶ作り体験……P15
- 09 大自然を満喫! カヤック冒険……P15
- 10 リボン工場見学とバッジの手作り体験……P15
- 11 チロリリボン工場で伝統技の見学体験……P16
- 12 リアル甲冑で武者体験……P16
- 13 手作り籠袖ストラップ体験……P16

根強く愛される、若狭湾の豊かな海産物。

食

food

福井県の南西部にある小浜市は、かつて朝廷に食料を献上するの食文化を支えた「御食国(みけつくに)」として知られています。1500年以上の誇れる歴史にも裏づけされる食の都福井は、今も昔も素材の良さが自慢です。



若狭ぐじ

若狭湾の延縄漁(はえなわりよう)で漁獲され、重さが500g以上あるアマダイは「若狭ぐじ」と呼ばれる。身は白く、上品な甘さとふわりとした食感



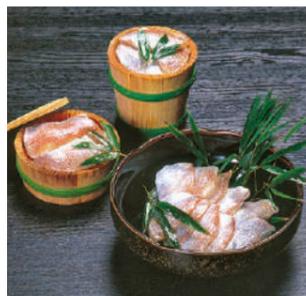
若狭ふぐ

高級品のふぐの王様「トラフグ」。特に若狭湾のトラフグは、ほかよりもよく身が締まり刺身から鍋料理までさまざまな食べ方が楽しめる



若狭がれい

若狭湾で水揚げした「ヤナギムシガレイ」の干物を「若狭がれい」と呼ぶ。上品な甘さがあり、現在も皇室へ献上される名産物



若狭小浜 小鯛ささ漬

日本海産のレンコダイを3枚におろして、薄塩と酢に漬ける。笹の葉を添えて杉の木の香りが漂う小さな樽に詰めて作られる



焼き鯖寿司

冷めてもおいしい焼き鯖を棒寿司にした「焼き鯖寿司」。米どころ福井のつやつやご飯と一緒に味わえる



へしこ

塩漬けした鯖をぬかで樽に漬け込む、伝統的な保存食。魚を漬けておくことを「押し込む(へしこむ)」と呼んだことが由来

ふくのねでできる体験

■ へしこの樽上げ体験
…民宿かどの(P36)



ミニエ MINIE

食と人がつながる、にぎわいの拠点。

福井の食文化を発信する新しい交流の場として、JR福井駅西口から徒歩2分の「FUKUMA CHI BLOCK」1階にオープン。北陸の食材を販売するローカルマーケットや福井の工芸品が揃う物販エリアのほか、福井の旬の食を味わえる飲み屋街やフードホールが広がり、魅力満載。県内外の人々でにぎわう。

◎ 歴史が根付く、御食国若狭おばまの食文化。

豊かな自然に恵まれた福井県の嶺南に位置する若狭おばま。飛鳥・奈良時代には、若狭湾で水揚げされる塩や豊富な海産物を朝廷へ献上する「御食国(みけつくに)」の一つとして都の食文化を支えていました。その後の時代においても若狭で水揚げされた鯖などの海産物を京都へ運び、その道のりは「鯖街道」と呼ばれるようになりました。鯖街道を中心とした「海と都をつなぐ若狭の往来文化遺産群～御食国若狭と鯖街道～」は今年7月下旬に「特

別重点支援地域(日本遺産プレミアム)」に全国で初めて選定。現在でも、若狭湾で水揚げされる海産物の数々は「若狭もの」「若狭の美物(うましもの)」として、広く愛され続けています。

現代のような保存や運搬の技術がなかった時代には、朝に水揚げされた海産物は、道中腐敗しないようにひと塩して運んできました。それらは京都に到着する頃にはちょうどよい塩加減になり、ハレの日には欠かせない「鯖寿司」の誕生につながりました。

古代朝廷への献上品から由来し「その土地の物産」や「贈り物」という意味の「御贄(みにえ)」。その名前をつけた福井の食の複合施設「MINIE(ミニエ)」が、今年3月にJR福井駅近くにオープンしました。施設内はローカルマーケットや飲み屋街、物販など全部で5つのエリアに分かれています。福井の風土と文化が育んだ味を堪能し、ぜひ訪れてみてください。

【取材協力】御食国若狭おばま食文化館、MINIE運営室

知られざる、福井発国内No.1のものづくり。

工芸

crafts

マリンバ

「株式会社こおろぎ社」

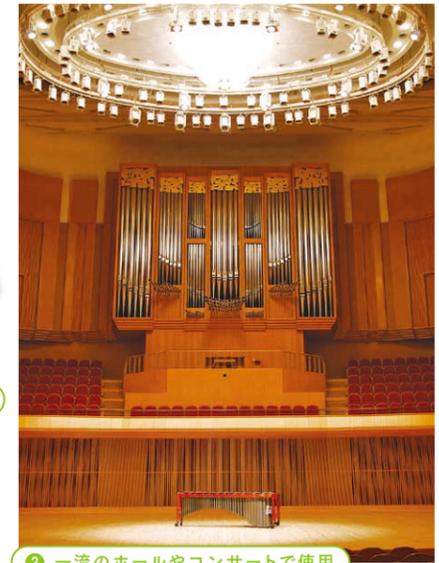


1 優れた原木を音板に



2 スタンダードモデルの「ラビュー」

1 原木を選木、製材、乾燥、音板取りを行い、再び人工的な乾燥を経て加工。熟練の技術者が目視や聴音を重ねながら、厳しく音板の用途分けを行う 2 最高級ホンジュラス産ローズウッドを使用。こおろぎ社のマリンバは柔らかく耳なじみの良い音を奏でる 3 マリンバのほかに、「シロフォン」や「グロックン」なども各地で幅広く使用されている



3 一流のホールやコンサートで使用

福井県は、数多くの伝統工芸品のほかに、高いクラフトマンシップや最先端の技術開発に基づいた製品が数多く存在します。国内トップクラスのシェアを誇る製品も多く、意外なところで福井の技に出合えることも。日常の音楽シーンを彩る、福井のものづくりに注目します。

赤外線コードレスマイクロホン

「株式会社オーディオテクニカフクイ」



4 業務用カラオケ赤外線マイクロホン



5 電波暗室



6 音響ホール

4 国内カラオケルームの過半数が、同社のマイクロホンを採用している 5 ワイヤレスマイクロホンやヘッドホンの電波特性、また高周波ノイズの測定に用いられる「電波暗室」。国際規格の10m法電波暗室は全国にも数十カ所しかない 6 開発製品の音質評価やミニコンサートに用いられる、本格的な音響ホール(1980年完成)

◎ コンサートやカラオケ、音のシーンで触れる福井発の製品。

福井県は、越前漆器や越前打刀物など7品目の国指定「伝統工芸品」に加え、眼鏡に繊維業など、伝統的なものづくりの精神が息づく土地。優れた技術を有し、技術開発にも力を入れる企業が存在しています。国内外でトップクラスのシェアを誇る製品も多く、日常のさまざまな場面で福井の技術や製品が使われています。「音楽」の分野で突出しているのが、株式会社こおろぎ社が製造する「マリンバ」です。同社は音板の生

産を原木の選定から一貫生産している世界唯一のメーカーで、「KOROGI(こおろぎ)」ブランドを世界的に展開。国内販売額第1位、販売台数第2位のシェアを誇ります。熟練の技術者の技と最新の加工技術に支えられ、職人技により最高の音質を追い求めたマリンバ。世界のトッププロにも認められ、各地のコンサートホールで使用されています。また、「音響」の分野では、株式会社オーディオテクニ

カフクイが製造する「赤外線コードレスマイクロホン」が国内トップシェアを誇ります。国内カラオケルームの過半数が同社の業務用カラオケ赤外線マイクロホンを導入。また、電波を利用する従来のタイプにおける盗聴や混信などの問題を解決した赤外線マイクロホンは、国の重要機関や大学でも広く採用されています。人生を豊かにしてくれる音楽や音響のシーンにも、知る人ぞ知る福井のものづくりが生かされているのです。

頭上に広がる“日本一美しい星空”。

自然

nature 

2023年8月に「星空保護区」(以下、星空保護区)に認定された福井県大野市の南六呂師エリア。条件が合えば肉眼で幻想的な天の川を確認できるほか、参加型の星空イベントも開催します。空を仰ぐ時間を楽しんでみては。



◎ 星空のイベント



プラネタリウム

自然保護センター観察棟1階にはプラネタリウム室があり、土日祝には季節の星座や天体をわかりやすく案内するほか、星座にまつわる物語も上映している。平日は予約団体のみ利用が可能。



星空ハンモック

ハンモックにゆったり寝転んで美しい星空を見上げて過ごす人気イベント。10月と11月に行われる「焚火deハンモック」は、夕食、焚き火、マシュマロ焼き体験がセットになったスペシャルプラン。

大野市 星空観光公式サイト 「星のまちおおの」

大野市の星空スポットや最新のイベント情報を掲載している公式サイト。気になる人はチェックしよう!



週末天体観望会

自然保護センターにある天体望遠鏡は、口径80cmと北陸最大級のもの。土曜の夜には天体観望会が開催され、解説員から星空の話を知ることができる。通年、季節の天文教室が開かれるので要チェック!

星のかけらをお土産に♪

「星のユートピア」

大野産の六条大麦を使ったクッキーを大野市内5つの菓子店で購入が可能。



【買えるところ】

大阪屋菓子店、お菓子のひろせ、亀寿堂、手作り菓子陽明堂、毎川金花堂

◎ アジア初認定の「星空保護区」とは?!

福井県大野市東部、標高500mに位置する南六呂師エリア。環境省が実施する全国星空継続観察で2004年から2年連続で“日本一美しい星空”に選ばれたのを機に、大野市は、「星空保護区」を目指すことになりました。

星空保護区の認定制度は、世界の天文学者らでつくる世界最大のNPO団体「ダークスカイ・インターナショナル」が実施するもので、美しい星空を保護

する取り組みを称えるもの。人工的な光が天体や野生動物などに悪影響を及ぼす「光害(ひかりがい)」に配慮した屋外照明の普及、啓発を促すことで夜空環境の保護を目的としています。

大野市は、地元大学や大手家電メーカーと連携し数値測定を実施。光害対策型の照明に改修したほか、地元小学校への出前授業や星空観賞イベントを開催し地域への啓発を行いました。こうした夜

空を保護する活動が認められ、2023年、同エリアは都市に近い地域を対象とした「アーバン・ナイツカイブレイス」部門ではアジアで初めて認定されました。地域が一丸となった結果、大野市には「星のまちおおの」としての顔も備わることに。星空スポットや宿泊、イベント情報などを発信することで星空の美しさを伝えています。

【取材協力】大野市観光交流課

戦国ヒロイン、お市の激動の生涯。

歴史

history 



お市の方 (1547年頃～1583年)

織田信長の妹で、初めは近江(滋賀県)の浅井長政に嫁ぎ、茶々(淀殿)、初、江の三人娘をもうける。長政の裏切りにあった信長は浅井家を滅ぼすが、1582年に本能寺の変で自刃。お市は信長重臣の柴田勝家と再婚し、越前の北庄城で暮らす。翌年、勝家は賤ヶ岳の戦いで羽柴秀吉に破れ、北庄城を攻められた際、お市は娘たちを残し勝家と共に自刃した。



戦国武将・織田信長の妹であるお市は、絶世の美女として、また激動の生涯を送った悲劇のヒロインとして知られています。この福井には、お市が生きた足跡と終焉の地となった城跡などのスポットが残り、彼女の息遣いを感じることが出来ます。



1 北庄城址・柴田神社 (福井市中央 1-21)

1 お市が柴田勝家と再婚し3人の娘と共に暮らした北庄城の跡地で、石垣などが出土している。勝家、お市が祭られる柴田神社には、お市にちなんだお守りや絵馬・御朱印帳がある。夫妻と三人娘の当時の姿をイメージした銅像が置かれている



2 西光寺 (福井市左内町 8-21)

2 勝家とお市の菩提寺。二人が眠る墓のほかに、勝家の念持仏や刀といった遺品などが収納・展示された資料館が建つ 3 “袋のねずみ”の逸話にちなみ「金ヶ崎の退き口」の舞台となった金ヶ崎城址の麓にある神社。桜の名所で4月の神事・花換まつりが有名。両端を結んだ袋の形をしたお守りがある



3 金崎宮 (敦賀市金ヶ崎町 1-4)

◎ 心に刻まれる忠義と愛のドラマ

織田信長の妹、お市が近江の浅井長政へ嫁いだことで、織田家と浅井家は同盟関係となりました。1570年、信長は徳川家康と組み、越前の朝倉義景の拠点である一乗谷へ向けて進軍します。しかし義景側についた長政の裏切りで戦局が一変し、信長たちは撤退を余儀なくされました。これが信長の稀有な敗退である「金ヶ崎の退き口」です。このとき、お市は信長に密かに裏切りを知らせるため、小豆を入れた袋の両端を結んで送りました。信長はこれを見て「袋のねずみ」という意味を察し、危機を回避することができたと伝わります。

本能寺の変で信長が自刃した後、お市は信長の重臣である柴田勝家と再婚し、娘三人とともに越前

の北庄城に逃れました。勝家はここを拠点に越前統治に尽力し、現在に繋がる福井の街の発展の礎を築きました。

信長の死後、勝家は羽柴秀吉と覇権を争った賤ヶ岳の戦いで敗北。攻め上られた北庄城で自刃しました。この時、勝家は「お市を助けよ」と訴えましたが、お市は夫と運命を共にすることを選んだとされます。その忠義と愛の物語は、今も福井の人々の心に刻まれています。

一方、お市の三人の娘たちは生き延び、それぞれ豊臣家や徳川家と縁を持ち、日本の歴史に大きな影響を与えました。

【取材協力】田中外男(ふくい観光ガイド倶楽部)

ふくのねでできる体験

■ ガイドと歩く福井の街並み
… (公財)福井市観光協会 (P18)

お市にちなんだアイテムカタログ「ICHI」



福井商工会議所発行の通販パンフ「ICHI」では、福井の美にまつわる上質な商品やサービス、観光、歴史などを紹介しています。無料配布中。

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」クイズ・ミッションは、音声や音楽で楽しく福井駅周辺の歴史スポットを案内する新感覚の体験コンテンツです。ミッションに挑戦してクーポンや商品がゲットしましょう。

体験いろいろ満喫♪

エリア別モデルコース



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エリアごとにご紹介!
本誌では体験を沢山紹介しているので、好きな体験を組み合わせ福井を巡ってみてはいかがでしょうか?

坂井・あわらエリア 東尋坊の魅力をぐるっと体感ツアー

所要時間:約7時間



START!

① JR芦原温泉駅



バス
29分

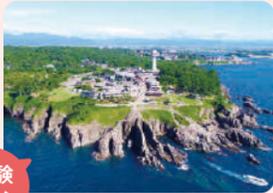
② 越前松島水族館



カメラや海の魚たちにエサやりができたり、ミズダコに触れたりできる体験・体感型の水族館。大迫力のイルカショーも開催

バス
14分

③ ドローンによるバーチャル飛行体験



【運営:バーチャルスカイ】
プロのパイロットが東尋坊上空にドローンを飛行させ、専用のゴーグルを通してリアルタイムで壮大な景観を鑑賞できる体験(体験時間30分程度)▶P14

体験プラン

④ IWABA CAFÉ



窓やテラスから東尋坊の絶景を眺めながら、カフェメニューを楽しめるお店。人気の「岩バーガー」など食事メニューも豊富

徒歩
1分

⑤ 東尋坊名所巡りツアー

【運営:一般社団法人Compath】
自然の造形美が美しい国指定天然記念物「東尋坊」をガイドと共に巡るプラン。旅の最後には、美しい夕景を堪能できる(体験時間30分)▶P14

徒歩
1分

周辺スポット

⑥ 芦湯



あわら温泉湯のまち駅前広場内にある足湯。2種類の泉質の異なる源泉かけ流しで、5種の浴槽を無料で楽しめる

⑦ 坂井市龍翔博物館



明治時代の龍翔小学校を復元したレトロモダンな博物館。坂井市全体の歴史や文化を楽しめる仕掛けで学べる

東尋坊2日フリーきっぷ



東尋坊エリアの観光に便利! 指定区間で2日間乗り降り自由のフリーきっぷです。割引優待サービス付きでとってもお得です。
【金額】おとな1,500円/こども750円

ご利用できる範囲
※主要停留所のみ記載しております



詳しくは
公式サイトへ



福井・永平寺・奥越エリア

大野の自然&工芸巡りツアー

所要時間:約7時間半

START!

① JR福井駅



トヨタレンタカー福井駅東口店 (JR福井駅東口より徒歩1分)

レンタカーを借りよう!



日産レンタカー福井駅前店 (福井駅西口より徒歩3分)

レンタカー
60分

② スノーシューガイドツアーin六呂師高原



【運営:奥越前まんなかサイト】
スノーシューと自然を満喫できるガイドツアー。スノーシュー森散歩、森の雪遊びなど雪を遊びつくせます(体験時間120分)▶P27
※他にも体験プランあり

体験プラン

③ 六呂師高原



バーベキュー施設、温浴施設、乳製品作り体験などあり。アウトドアを満喫できる六呂師高原。星空も日本有数のスポット

レンタカー
5分

⑤ 七宝焼でmyザウルスを作ろう

レンタカー
45分

【運営:七宝工房 宙】

福井名物の恐竜をモチーフにした七宝焼ブローチ作り。初めてでも簡単で、焼き上がりは当日持ち帰り可能(体験時間90分)▶P27



体験プラン

④ 道の駅 越前おおの 荒島の郷

荒島岳の麓に北陸最大級の道の駅がオープン。地元食材のグルメやアウトドア体験、モンベルショップも充実



レンタカー
10分

レンタカー
15分



周辺スポット

⑥ 春日神社 良縁の樹



ケヤキとスギの根元が一緒になって生え、触れると良縁に恵まれるといわれている

⑦ 大野城



越前大野城は昭和43年に再建され、雲海に浮かぶ「天空の城」として有名です。続日本100名城にも選ばれている

⑧ 寺町通り



織田信長の武将金森長近が基盤の目に町を作り、寺町を含む町並みが現在も大野市民の心の拠り所となっている



嶺南エリア

若狭湾近郊で高浜満喫ツアー

所要時間:約8時間

START!

① JR敦賀駅



トヨタレンタカー 敦賀駅前店 (JR敦賀駅より徒歩1分)

レンタカー 60分 ※高速道路使用

② 高浜町で採れた薬草を使ったキャンドルづくり



[運営:華海琴] 高浜町の薬草やハーブを使ったキャンドル作り。自然の香りに包まれた女性限定プラン。母娘や友人はもちろん、お一人での参加もOK(体験時間90分)▶P36

レンタカー 10分

③ 魚と旅するマーケット UMIKARA



漁港直送の魚介を販売する「UMIKARA Market」、特産品を販売する「UMIKARA select」、新鮮な料理が楽しめる「うみから食堂」、屋上テラスもある魚と食の複合型マーケットです

レンタカー 10分

⑤ 城山公園・明鏡洞



レンタカー 60分 ※高速道路使用

明鏡洞や広い芝生広場、遊歩道がある城山公園。夏は海水浴(城山海水浴場)、それ以外も四季折々の景色が楽しめる。散策やフォトスポットとして人気。夕陽百選にも選ばれており、釣りでも人気の観光スポット

レンタカー 10分

④ 墨art体験

[運営:JAPANESE BRUSH DESIGN Works Kaku]

伝統技術「墨流し」で唯一無二の模様を紙に写し、書を加えてオリジナル墨アートを制作。書法を学び、練習後に仕上げ、日本文化の墨の美を体験できる(体験時間90分)▶P37



体験プラン

丹南エリア

五感で感じる越前の伝統工芸&グルメツアー

所要時間:約6時間半

START!

① JR越前たけふ駅



トヨタシェアアプリ「カーシェアサービス トヨタシェア 越前たけふ駅ステーション」、日産レンタカーアプリ「レンタカーサービス セルフライドゴー 越前たけふ駅前ステーション」をご利用ください

レンタカー 5分

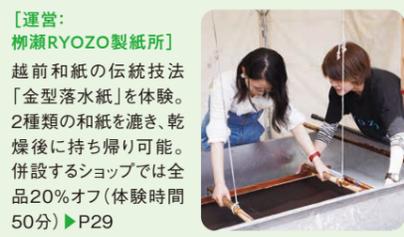
② そば打ち体験



[運営:越前そばの里] 本格手打ちそば体験。おろしそばと焼き鯖寿司orソーサク井、水ようかん付き。工場見学と買い物も楽しめる(体験時間90分)▶P30

体験プラン

③ 紙漉き体験



[運営:柳瀬RYOZO製紙所] 越前和紙の伝統技法「金型落水紙」を体験。2種類の和紙を漉き、乾燥後に持ち帰り可能。併設するショップでは全品20%オフ(体験時間50分)▶P29

体験プラン

⑤ カンナ掛け体験

[運営:小柳算笛] プロ指導のもと、カンナ掛けと升作りを体験。升にひのきオイルを垂らして癒やしの香りを楽しめ、オイルは持ち帰り可能(体験時間30~60分)▶P29



体験プラン

レンタカー 5分

④ 武生中央公園



武生中央公園で毎年10月上旬から11月上旬に行われる越前たけふ菊人形。2万株にも及ぶ菊花やアートガーデン、大型遊具などが充実。2024年大河ドラマ「光る君へ」に合わせ大河ドラマ館が限定オープン

レンタカー 20分

周辺スポット

⑥ 紫式部公園



越前で過ごした紫式部を記念する庭園。寝殿造の美しい庭園や金色の紫式部像、日野山の美景が楽しめる

⑦ 岡太神社・大瀧神社



越前和紙の発祥、紙祖神「川上御前」を祀る神社。本殿と拝殿が連なった社殿は国の重要文化財にも指定されている

光る君へ 越前大河ドラマ館(しきぶきぶんミュージアム内)



ここでしか見ることのできない限定映像や衣装展示など番組の世界観を楽しむことができます。登場人物紹介パネル、4Kシアターの映像、衣装・小道具のリニューアルなど越前編の内容をふんだんに盛り込んだ内容です。

詳しくは公式サイトへ



周辺スポット

⑥ 若狭和田ビーチ



アジア初の「BLUE FLAG」認証ビーチ。透明度の高い遠浅の海と白い砂浜が特徴。町のシンボル「青葉山」と鳥々がおりなす風光明媚な景色も人気で、日本の夕陽百選にも選ばれている

⑦ 佐佐治神社



創建1000年以上の古社で、福井県嶺南地区最大級の祭り「高浜七年祭り」が6年に1度、7日間行われる

⑧ 青葉山 ハーバルビレッジ



青葉山麓のハーバルビレッジは、薬草に特化した「食」や薬草茶作り体験が楽しめる、健康になれる場所

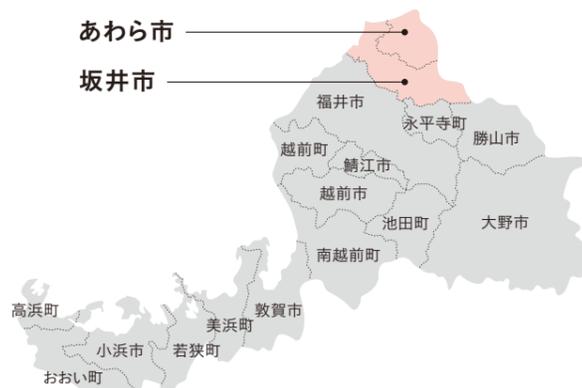


坂井・あわら エリア

福井・永平寺・奥越

最寄駅：JR芦原温泉駅

石川との県境に位置する坂井・あわらエリアは、福井県の北の玄関口となるところ。福井を代表する観光地である東尋坊や、「関西の奥座敷」と呼ばれ開湯140年を超える芦原温泉などがあり、1年を通して多くの観光客が訪れる人気のエリアです。



有名スポット



アフレア(あわら市)

JR芦原温泉駅直結の情報発信拠点。福井県について学べる「ふくいミゆ〜ジウム」や観光案内所のほか、土産物やグルメ満載の「いろはゆAWARA」がある



東尋坊(坂井市三国町)

巨大な柱状の岩(柱状節理)が約1kmにわたって連なる国の天然記念物



三国サンセットビーチ(坂井市三国町)

遠浅で人気の海水浴場。マリンスポーツも楽しみ、日本海に沈む夕日美しい

03 工芸

森のガラス工房で 吹きガラス体験

運営：金津創作の森 ガラス工房



吹きガラスの醍醐味を味わえる

あわら市

ガラス工房ならではの体験を♪



金津創作の森 ガラス工房
西川 宏太

世界に1つだけのガラス作品作り。

自然あふれる森に囲まれた工房で、1200度の溶けたガラスに息を吹き込み、自分だけのガラス作品を作る体験です。コップ・一輪挿し・小鉢の中から選べます。スタッフのマンツーマンサポートで小学生や初心者でも安心。作品は2週間後に着払いまたは来館での受け取りになります。

【日程】2024年10/1(火)から2025年3/30(日)月曜(祝日の場合翌日)以外の10:00~12:00、13:00~17:00の間で1時間程度 【料金】6歳以上3,500円 【予約】要(3日前の24:00まで)※当日電話予約可 【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 自然

新発見！ 東尋坊名所巡りツアー

運営：一般社団法人Compath



海岸線にダイナミックな景観が広がります

坂井市

当日予約可

驚きと感動が味わえます



一般社団法人 Compath
大嶋 朋裕

日本海に沈む美しい夕日は必見。

【ふくのねアワード2023受賞プラン】自然の造形美が美しい国指定天然記念物「東尋坊」をガイドと共に巡るプランです。季節や天候により日々異なる表情を見せる東尋坊の魅力や、歴史とともに分かりやすく紹介します。旅の最後は「日本の夕陽100選」にも選ばれた美しい夕景を堪能。水平線に沈む夕日が旅の思い出を彩ります。

【日程】2024年10/5(土)~2025年3/30(日)土・日曜の16:00~17:00※季節により変動あり 【料金】6歳~80歳1,200円 【予約】要(当日の15:00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

予約・詳細はココから



01 工芸

可愛くて人気！カラフル恐竜絵付け体験

運営：金津創作の森 創作工房



子どもの手のひらサイズの可愛い恐竜

あわら市

お土産にもピッタリ♪



金津創作の森 創作工房
村田 未優

恐竜に自分だけの色を塗ろう。

白い陶器でできた恐竜の置物から好きな形を選び、アクリル絵具やマーカーを使って絵付けをします。配色によりカッコ良くなったり可愛くなったり、出来上がりはさまざま。カラフルな自分好みのオリジナル恐竜を完成させよう。初心者や子どもでも簡単に体験でき、当日お持ち帰り可能です。

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/30(日)月曜(祝日の場合翌日)以外の10:00~11:00、13:30~15:00の間で1時間程度 【料金】6歳以上900円 【予約】要(空きあれば当日予約可) 【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

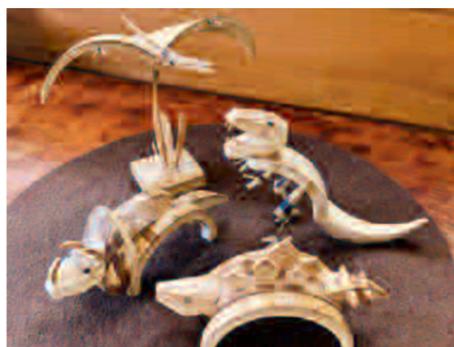
予約・詳細はココから



02 工芸

竹を削り組み合わせで作る 竹細工体験

運営：金津創作の森 創作工房



竹細工は繊細さと温かみが魅力

あわら市

難しければお手伝いします♪



金津創作の森 創作工房
西原 千恵美

竹細工で恐竜・昆虫を作ろう。

ハサミや小刀、ボンドを使い、竹を削り組み合わせで恐竜や昆虫の竹細工を作ります。カッコいいティラノサウルスやリアルなクワガタなどアイデア次第でいろいろな作品が作れると、子どもにも大人気！スタッフが丁寧に作り方をレクチャーするので、6歳以上からご年配の方まで楽しめます。

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/30(日)月曜(祝日の場合翌日)以外の10:00~12:00、13:30~15:30の間で1時間程度 【料金】6歳以上1,700円~ 【予約】要(空きあれば当日予約可) 【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



05 自然

ドローンで見る空からの 東尋坊観光体験

運営：バーチャルスカイ



鳥の目線で東尋坊の断崖絶壁を楽しめる

坂井市

前日予約可

空からの東尋坊をご案内します



バーチャルスカイ
上野 浩幸

リアルタイム疑似遊覧飛行。

絶景スポット東尋坊において、ドローンとVRゴーグルによりその壮大な景観をリアルタイムで空から鑑賞できる体験です。飛行時間は約15分。パイロットの操縦とガイドで東尋坊の見どころを上空から詳しくご案内します。ドローンで自身の記念撮影や絶景の撮影も可能(現地払い800円)。

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/31(月)10:00~16:00の間で30分程度 【料金】1,000円~ 【予約】要(前日の23:00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

予約・詳細はココから



06 食

競り落として実食！ 越前がに夕競りツアー

運営：みくに隠居処



プロに交じって越前がにの競りを見学

坂井市

当日予約可

市場の熱気を感じてください



みくに隠居処
櫻井 英佑

熱気あふれる競りを体感。

三国港市場で開催される、熱気あふれる越前がにの「夕競り」を、地元観光ガイドが案内します。競り落とした鮮度抜群の蟹は提携レストラン「みくに隠居処」で実食。熱々の釜揚げ越前がにや、蟹刺し、焼蟹など、多彩な越前がに料理をはじめ、オプションで地元の新鮮魚介を使用した海鮮料理も味わえます。

【日程】2024年11/8(金)~2025年3/18(火)水・木曜以外の18:00~※開催は夕競り実施日に準じる 【料金】食事付きコースは3,920円~(競り見学は無料) 【予約】食事つきコースは要(競り開始の前まで) 【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



07 食

蟹を丸ごと2杯使用! 究極の蟹井づくり体験

運営:みくに隠居処

坂井市



作って楽しい、食べておいしいオリジナル井作り

一緒に楽しく
作りましょう



みくに隠居処
櫻井 英佑

自分だけのオリジナル井を作る。

越前がにの雌「セイコガニ」を丸ごと2杯使用して、自分だけの究極の蟹井を作ります。蟹の捌き方はインストラクターが丁寧にレクチャー。専用の蟹バサミを使用し、包丁を使わないので、初心者や子どもでも安心して参加できます。自分好みに盛り付けたオリジナル井で冬の味覚を堪能しませんか?

予約・詳細は
ココから



【日程】2024年11/8(金)~2025年1/31(金)水・木曜以外の10:00~11:45 【料金】1人6,600円~ 【予約】要(3日前の17:00まで) 【集合場所】みくに隠居処 1F受付カウンター(坂井市三国町宿3-7-22) 【連絡先】☎0776-82-8558

08 食

絶品! 越前がにで作る 蟹味噌しゃぶ作り体験

運営:みくに隠居処

坂井市



出汁の中で蟹の身が花のように美しく広がります

越前がにを
堪能してください



みくに隠居処
櫻井 英佑

幻の蟹料理を作って味わう。

鮮度抜群の「越前がに」を贅沢に丸ごと1杯使用し、幻の蟹料理といわれる「元祖蟹味噌しゃぶ」作りに挑戦。インストラクターが蟹の生態とともに、捌き方を丁寧にレクチャーします。包丁を使わずに行うので料理が苦手な人でも安心。ぷりぷり食感の蟹刺しと濃厚な出汁で食べる蟹味噌しゃぶは絶品です。

予約・詳細は
ココから



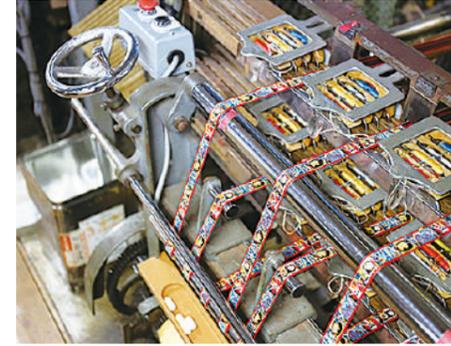
【日程】2025年2/1(土)~3/31(月)水・木曜以外の11:00~13:00 【料金】1杯 22,000円~ 【予約】要(3日前の17:00まで) 【集合場所】みくに隠居処(坂井市三国町宿3-7-22) 【連絡先】☎0776-82-8558

11 工芸

チロルリボン工場 伝統技の見学体験

運営:株式会社

坂井市



多彩な柄のチロルリボンを目を楽しもう

当日
予約可

ハタオリの
世界へ
ようこそ!



株式会社
松川工場長

貴重な文化・歴史に触れる旅。

国内最後と言われるチロルリボン工場で、様々な模様のリボンが織り上がる様子を見学できます。見学のほかには整経機の操作体験があり、繊細な模様のリボンの製造過程を間近で感じることができます。隣接するファクトリーショップではお買い物やスイーツを楽しめるため、親子やカップルでの参加もおすすめです。

予約・詳細は
ココから



【日程】2024年10/1(火)~2025年3/31(月)13:30~14:30、月2回運営日の土曜は10:00~11:00、13:30~14:30 【料金】1,200円、高校生以下800円、未就学児無料 【予約】要(当日の8:00まで) 【集合場所】株式会社イト(坂井市丸岡町堀水13-8) 【連絡先】☎0776-66-3550

12 歴史

リアル甲冑で 武者体験

運営:武者処マルコ

坂井市



武者体験の甲冑

武者体験が
魅力的!



武者処マルコ
松江 輝雄

武者気分で丸岡城下めぐり。

甲冑を着用して丸岡城および周辺史跡やフォトスポットを巡るプランです。私服のまま簡単に着用することもできますが、オプションで作業衣に着替えて甲冑を着る本格体験も可能です。散策後は城小屋マルコで歴史書にも触れ、丸岡城の歴史と文化に触れてみませんか?

予約・詳細は
ココから



【日程】2024年10/5(土)~2025年3/30(日)土・日曜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※作業衣貸し出しは+1,000円、ペット鎧500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】☎0776-65-9912

09 自然

大自然を満喫! カヤック冒険

運営:ちくちくぼんぼん

坂井市



自然に囲まれたリフレッシュタイム

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

五感で四季を感じる体験。

豊かな自然環境を活かしたカヤック体験です。カヤックは転覆しづらいので初心者でも安心して楽しむことができます。ダム湖と山で覆われた空間は、非日常を満喫でき大人も子どもも素敵な時間を過ごせます。カヤック体験を楽しんだ後は、ドリンクとデザートでリフレッシュしてくださいね。

予約・詳細は
ココから



【日程】2024年10/1(火)~11/30(土)9:00~12:00、13:00~16:00 【料金】6歳以上6,000円 【予約】要(3日前の24:00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

10 工芸

リボン工場見学と バッジの手作り体験

運営:株式会社

坂井市



小さなお子さんや初心者でも楽しめます

楽しい
バッジ作り
体験です



株式会社
松川工場長

あなただけの特別なバッジを作ろう。

【ふくのねアワード2022受賞プラン】国内最後の貴重なリボン工場を見学することができます。次々と織り上がるチロルリボンの様子を間近で見ると迫力があります。見学後は、カラフルで多彩な素材から、お気に入りの柄を選んで、オリジナルバッジを作りましょう。ハタオリの歴史にふれ、旅の記念やお土産にも最適です。

予約・詳細は
ココから



【日程】2024年10/1(火)~2025年3/31(月)平日13:30~14:45、月2日運営日の土曜は10:00~11:15、13:30~14:45 【料金】2,000円、高校生以下1,200円、未就学児800円(見学のみの場合無料) 【予約】要(当日8:00まで) 【集合場所】株式会社イト(坂井市丸岡町堀水13-8) 【連絡先】☎0776-66-3550

13 歴史

手作り 鎧袖ストラップ体験

運営:城小屋マルコ

坂井市



自分だけの組み合わせをぜひ楽しんで

初心者大歓迎!



城小屋マルコ
松江 輝雄

手のひらで感じる歴史ロマン。

あなただけのオリジナル鎧袖ストラップを手作りできます。鎧袖とは鎧の、肩や腕周りを守る袖部分のこと。一見難しそうに見えますが、鎧兜製作のプロが丁寧に指導してくれるので、初心者でも安心です。歴史とものづくりの楽しさを一緒に味わいましょう!

予約・詳細は
ココから



【日程】2024年10/1(火)~2025年3/30(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

福のタネ 1



味わい深い「在来種」そばは、 食べなきゃ損!

福井県は、「蕎麦がおいしい都道府県ランキング」で4年連続全国1位※に選ばれる「そば」の国。大根おろし入りの出汁をぶっかける「おろしそば」がソウルフードです。福井はソバの栽培に適した風土をしており、地域ごとにその土地の気候に合う在来種を育てています。在来種は風味が強く、味わい深いのが特徴。繊細な香りが飛ばないように、熱を発生させない石臼で自家製粉するこだわりの店もたくさんあります。そばの旬は、新そばが出回る11月頃。福井では殻付きのソバの実「玄そば」をそのまま挽いた「挽きぐるみ」でそばを打つため、黒っぽい田舎そばがメジャーです。福井を訪れたら、ぜひ一度食べてみてください。 ※ねとらぼ調べ

福井のそばがおいしい理由。

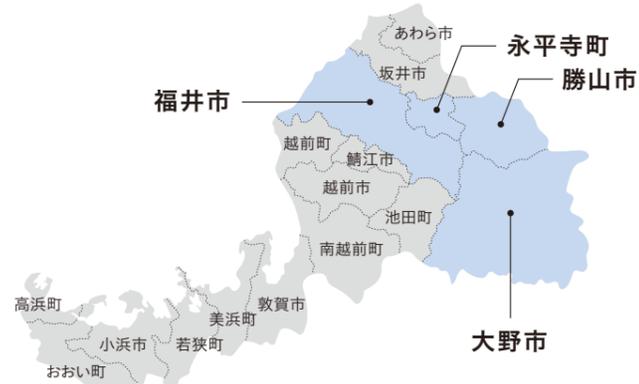
福井・永平寺・奥越 エリア

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、散策が楽しいエリア。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代約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 工芸

美しい模様仕上げる 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。

【日程】2024年10/1(火)～12/27(金)、2025年1/6(月)～3/31(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

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 漢子

04 歴史

JR福井駅周辺を 地元観光ガイドと探訪

運営：ふくい観光おもてなしガイド



地元を熟知したガイドならではの目線で観光地を案内

福井の名所を巡る街歩きツアー

福井市認定の観光ガイドと一緒にJR福井駅周辺を街歩き。四季折々の風景を望める名勝養浩館庭園、青緑色の水堀が美しい福井城址など、人気スポットを巡ります。歴史や文化、街の日常について、ガイドと話しながら楽しく歩きましょう。立ち寄りした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10/1(火)～2025年3/31(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】**福井市まちなか案内所(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

私たちが エスコートします!



ふくい観光 おもてなしガイド

01 食

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。

【日程】2024年10/1(火)～12/27(金)、2025年1/6(月)～3/31(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

予約・詳細は ココから



☎0776-20-2929

02 食

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。

【日程】2024年10/1(火)～12/27(金)、2025年1/6(月)～3/31(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

予約・詳細は ココから



☎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つになったよくばりセット!

▼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」。濃厚なかに身と卵を、余すことなく召し上がれ。特殊冷凍により、生と遜色ない旬の味を通常楽しめる!



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)



絶品、ふくいめし! 福井の郷土料理



JR福井駅から徒歩30秒。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。



Happining JR福井駅より徒歩30秒

05
工芸

福井の生地で オリジナルストラップ作り

運営:7amour

福井市



30分の体験なので
お気軽に♪



7amour
ヴィルジニールフェーヴル

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

自分好みをデザインしてみよう!

福井県で作られた生地を使ってオリジナルのストラップを作ります。さまざまな柄のリボンや飾りを選び、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お方、初心者の方も楽しんで体験できます。福井旅のお土産にもぴったりです。

予約・詳細は
ココから

【日程】2024年10/4(金)～2025年3/29(土)金・土曜9:00～13:00、17:00～19:00の間で30分程度 【料金】2,000円 【予約】要(7日前の17:00まで) 【集合場所】7amour(福井市中央1-12-11) 【連絡先】☎080-1950-5754



06
食

アイリッシュバーで 美食と酒のマリアージュ

運営:Irish Bar Shelbourne(アイリッシュバーシェルボーン)

福井市

予約不要



楽しく
飲みましょう!



Irish Bar Shelbourne
ヘネシー夫妻

福井で唯一のアイリッシュバー

アイルランドの美味しい出会い。

福井駅から徒歩3分、商店街にある立ち飲みバーでアイルランドのビールとウイスキーそれぞれ1種、福井のおつまみ3種を楽しめます。異なる文化の魅力を感じ、アイルランドと福井の食のマリアージュを味わいながら、楽しいひとときを過ごせます。カップル、友達同士、おひとり様も大歓迎です。

予約・詳細は
ココから

【日程】2024年10/4(金)～2025年3/30(日)金曜19:00～22:00、土曜16:00～22:00、日曜・祝日 14:00～17:00 【料金】20歳以上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



09
食

足羽山の名物料理 田楽&おでん作り

運営:足羽山ATARASHIYA

福井市

前日
予約可



福井の食文化を
堪能してください



足羽山
ATARASHIYA
新谷 和代

濃厚な味噌の香りと味を楽しんで。煎茶付

地元の味を作って食べよう。

【ふくのねアワード2023受賞プラン】足羽山名物「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おすすめ(5歳から参加可能)。持ち帰りできるので、お土産にも。エプロンやバンダナ持参者には、手作りお菓子のプレゼントもあります。

予約・詳細は
ココから

【日程】2024年10/1(火)～2025年3/30(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



10
食

ヨガで爽やかな 朝を過ごそう

運営:足羽山ATARASHIYA

福井市

前日
予約可



健康的な体を
つくりましょう



足羽山
ATARASHIYA
新谷 和代

ハーブの音色とともに楽しく体験

朝の足羽山で身も心もほぐして。

朝の陽ざしを浴びながら、山のカフェデッキでヨガ体験。ヨガ講師・細井知加さんと共に、ハーブ奏者・広部正雅さんの生伴奏を聴きながら心と体をリラックスさせましょう。ヨガの後は講師監修のダイエット朝食が味わえます。天候不順でも大丈夫。暖かい薪ストーブがある広々とした店内で行います。

予約・詳細は
ココから

【日程】2024年10/5(土)～2025年3/30(日)土・日曜7:00～8:30 【料金】中学生以上3,000円、7歳以上小学生以下2,000円 【予約】要(前日の16:00まで)※プランの催行は3人以上。1名～2名で予約の方には、催行が決定次第ご連絡いたします 【集合場所】足羽山ATARASHIYA(福井市足羽1-8-45) 【連絡先】☎0776-35-1768



07
その他

家でも簡単にできる ハンドマッサージを習得

運営:心とカラダのプレミアムルームCanade

福井市

当日
予約可



疲れをほぐす技を
覚えましょう



心とカラダの
プレミアムルーム
Canade
半田 保則

心地よいタッチのマッサージで、コリを緩和

日々の疲れをほぐして。

自宅で簡単にできるハンドマッサージをプロに教えてもらいます。高いリラックス効果があるハンドマッサージの技を覚え、毎日の生活で溜まった疲れを解消しましょう。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ではありません。

予約・詳細は
ココから

【日程】2024年10/1(火)～2025年3/31(月)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(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丁目14-12) 【連絡先】☎0776-92-0398



08
食

老舗酒店で 厳選地酒を飲み比べ

運営:浜町安文酒店

福井市

前日
予約可



福井の地酒を
楽しんで



浜町安文酒店
末定 伸

日本有数の米どころ福井の地酒はどれも絶品

お気に入りの日本酒を見つけよう!

100年以上続く老舗酒店で、福井のおいしい地酒7種類を飲み比べ。店主選りすぐりの銘柄をおちょこに少しずつ試飲して、お気に入りの日本酒を見つけよう。味わいの違いや酒蔵の情報など、店主との地酒トークを楽しみながら味わう日本酒は格別です。お土産選びの参考にもなります。

予約・詳細は
ココから

【日程】2024年10/1(火)～2025年3/31(月)日曜・祝日以外の11:00～19:00の間で30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)※ご予約頂いたお客様には当日店よりご連絡させていただきます 【集合場所】浜町安文酒店(福井市中央3-3-15) 【連絡先】☎0776-21-4632



県内最大客室数
354室

朝が楽しみになる朝食ビュッフェメニューは50種類以上!
中でも大人気のローストビーフ丼は絶対に食べてほしい一品。

ホテルフジタ福井

〒910-0005
福井市大手3丁目12-20 (JR福井駅より徒歩8分)
TEL 0776-27-8811
https://www.hotel-fujita.jp/fukui/

福井市中心部に位置し、ビジネスの拠点や歴史散策、グルメ巡りにも最適。最高の笑顔をもってお迎えいたします。

11 食 福井県産のそば粉を使った越前そば打ち

運営:NPO法人越前そば連合



福井県産在来種の石臼挽きそば粉を使用

初心者でも楽しく体験できます!



NPO法人越前そば連合

そば打ち体験で「おいしい」思い出づくり。

旅行の合間にも気軽にご参加いただけるそば打ち教室です。そば打ち名人の丁寧なサポートつきで、初心者やお子様にもお楽しみいただけます。体験後は自作の打ち立てそばをその場で味わえます。ファミリー、カップル、友人同士で、思い出作りにそば打ち体験はいかがですか?

【日程】2024年10/4(金)~2025年3/30(日) 金曜16:00~18:00、18:00~20:00 日曜14:00~16:00、16:00~18:00※年末年始休み 【料金】3,000円~6,000円(グラム数によって変わります)※試食を含む 【予約】要(4日前の17:00まで) 【集合場所】共同製麺所成和道場(福井市成和2-308) 【連絡先】☎090-8966-8107

予約・詳細はココから



13 食 越前そばの名店と永平寺参拝ツアー

運営:日の丸タクシー



越前そばの香ばしい風味、喉越しをじっくりと堪能して

安心安全な旅をご案内します。



日の丸タクシー 生田 幸枝

タクシーで快適に食と観光。

JR福井駅からタクシーを貸し切り、越前そばの名店と大本山永平寺を訪れるツアー。「そば王国」として名高い福井のそばは、長年地元の人に愛されています。「けんぞう蕎麦」と「朝倉の里利休庵」の2店で、在来種のそばをゆっくりと味わって。グループでの参加にはジャンボタクシーの利用も可能です。

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/30(日)月曜以外のお客様ご希望する時間で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御確認ください 【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

予約・詳細はココから



12 工芸 新感覚の筆文字で旅の思い出づくり

運営:己書ひろ鈴道場



思いのままに筆を走らせる世界に一つだけの己書体験

お気軽にご参加を!



己書ひろ鈴道場 松浦 ひろ子

自分だけの己書を楽しむ。

福井市の己書ひろ鈴道場で、筆ペンと水彩絵の具を使って自分だけの「己書」を楽しむ体験です。自由に文字や絵を描きながら、旅の思い出を1枚の作品に仕上げましょう。平日限定ですが、土日開催も応相談です。

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/31(月)平日14:00~17:00の間で約1時間 【料金】1,100円~ 【予約】要(2日前の20:00まで) 【集合場所】己書ひろ鈴道場(詳細はお申込み時にお知らせします) 【連絡先】☎090-1637-6973

予約・詳細はココから



15 食 安田かまぼこ道場でちくわ作り

運営:安田蒲鉾株式会社



「蒲の穂」というちくわを作れます

一緒に楽しく作しましょう!



安田かまぼこ道場 川上 莉菜

できたてのちくわを味わって。

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。午前と午後の部があり、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おすすめです。みんなで「おいしい」「楽しい」思い出を一緒に作れます。

【日程】2024年10/1(火)~12/10(火)、2025年1/11(土)~3/31(月)水・日曜以外の10:00~10:30、13:30~14:00 【料金】2,000円(お土産付き) 【予約】要(前日の15:00まで) 【集合場所】安田蒲鉾株式会社(福井市高柳1-2512) 【連絡先】☎0776-53-2252

予約・詳細はココから



16 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/株式会社ソリッドラボ



木の板と海洋ゴミを組み合わせるコースターに

楽しくリサイクルしましょう!



トンカンテラス/株式会社ソリッドラボ 黒田 悠生

楽しみながら環境問題を学べる。

福井県の若狭湾で回収された海洋プラスチックゴミを、おしゃれでカラフルなコースターに生まれ変わらせる体験教室です。本来なら厄介者のプラスチックゴミを資源に変えることで、オリジナルのコースターが作れます。ものづくりを楽しみながら、廃棄物問題や海洋ゴミ問題についても学べる体験です。

【日程】2024年10/4(金)~2025年3/29(土)金・土曜10:00~12:00、13:00~15:00の間で2時間程度 【料金】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

予約・詳細はココから



14 食 福井県産米粉を使った焼き菓子作り

運営:お菓子教室リボン



小麦粉・卵・乳製品・白砂糖は不使用です

親子でお菓子作りいかがですか



お菓子教室リボン 松村 佳子

体に優しい手作りのお菓子を。

県産米粉でグルテンフリー&ヴィーガンスイーツを作ります。米粉や植物性の材料だけで作る米粉マフィンやブラウニーなどの焼き菓子は、ヘルシーでダイエットしたい方にもおすすめ。アットホームな空間の中で手作りしたお菓子は、ハーブティーと一緒に味わえます。(メニューは季節により変わります)

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/30(日)平日10:00~12:00、土・日曜13:00~15:00 【料金】5,000円 【予約】要(10日前まで) 【集合場所】お菓子教室リボン(福井市二の宮) 【連絡先】☎090-8966-2826

予約・詳細はココから



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

シングル(一例)

観光にオススメ

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 食 恐竜発掘！ 楽しいみそだま作り

運営:米五 みそ楽

福井市

前日
予約可



家族で発酵食
体験しましょう！



米五 みそ楽
正玄 貴之

具材は味噌汁の定番から変わり種まで9種類

作って、見て、食べて楽しい。

お湯を注ぐとおいしい味噌汁が完成するみそだま。みそといろんな具材をココ
ココと丸めて作ります。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は、恐竜好きの子どもが喜ぶこと間違いなし。
米五のみそが丹精込めて作ったみそを使用するので味も太鼓判です。

予約・詳細は
ココから



【日程】2024年10/1(火)～2025年3/31(月)土・日曜10:45～11:
30、14:30～15:15 【料金】1,500円 【予約】要(前日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

18 工芸 越前和紙で作る ハーブのキャンドルシェード

運営:越前和紙雑貨工房尚

福井市



ベースに合わせ
レクチャーします



越前和紙雑貨
工房尚
岸本 尚見

手作りの楽しさを体感できます。

あなた色の光に癒やされて。

ハーブの生産を誇る福井県。当工房では、福井の伝統工芸の和紙を使っ
て、ハーブ型のキャンドルシェードを作ります。キットを組み立てるだけなので
初心者の方も気軽に参加できます。電池式のキャンドルが付いているので、
その日から和紙の柔らかな光を楽しむことができます。

予約・詳細は
ココから



【日程】2024年10/3(木)～2025年3/29(土)木・金・土曜14:00
～15:30※10/12～10/14、年末年始休み 【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

21 食 発酵食を使った 懐石風和食の勉強会と試食

運営:Granny Chammy

福井市



英語・日本語可能で
外国の方も歓迎



Granny Chammy
みえこ

化学調味料を用いずに、おいしい和食作り

日本の発酵食の魅力と効果を学ぼう。

発酵食ソムリエ・発酵食大学1級の講師による福井の郷土食の勉強会と試
食。日本古来の発酵調味料の基礎知識や作り方を紹介します。日常の
メニューも発酵食を使えば腸内環境が整います。試食をしながら、楽しくオリ
ジナルレシピを学びましょう。

予約・詳細は
ココから



【日程】2024年10/5(土)～2025年3/31(月)土・日・月曜10:00～
12:00 【料金】4,500円 【予約】要(14日前の17:00まで)※空き
があれば対応可、要問合せ 【集合場所】Granny Chammy(福井市
松城町)詳細場所は予約時にお伝えします 【連絡先】✉jevousrem
ercie1203@dune.ocn.ne.jp

22 工芸 県産木材の小さな イス作りと製材所見学

運営:水口木材

福井市

前日
予約可



木の魅力を
感じて！



水口木材
水口 実穂

木の香りに囲まれながら、楽しく木工体験

製材所で本格的なイス作り。

木のプロフェッショナルと共に、木材加工を行っている製材所を見学し、
福井県産の木材で小さなイスを作ります。DIYや自由工作の知識も身に
付く体験は、創造力を育み、親子で特別な時間を過ごせます。丁寧に教えて
もらえるので初心者でも安心安全に作業できます。

予約・詳細は
ココから



【日程】2024年10/1(火)～2025年3/31(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

19 食 地産地消にこだわった おはぎ作り

運営:ろじあるしょうたん

福井市

前日
予約可



お土産にも
喜ばれますよ！



ろじあるしょうたん
吉川 雅美

可愛いおはぎが炊飯器で簡単に

「カラフルおはぎ」を作ってみよう。

福井市の「ろじあるしょうたん」で、福井県産にこだわった材料を使った
おはぎ作り体験。体にやさしい材料で、炊飯器ひとつで簡単に作れる
レシピを学びます。いちご餡や抹茶餡でつくる可愛い形のおはぎは、
お土産や記念にどうぞ。

予約・詳細は
ココから



【日程】2024年10/1(火)～2025年3/31(月)11:00～12:30※不
定休 【料金】3,600円 【予約】要(前日の18:00まで) 【集合場
所】ろじあるしょうたん(福井市灯明寺町2-34-7) 【連絡先】☎
090-4277-7993

20 食 欧米に伝わる 伝統焼き菓子作り

運営:Granny Chammy

福井市



英語・日本語可能で
外国の方も歓迎



Granny Chammy
みえこ

誰にでもつくれるオリジナルケーキを

米粉を使った欧米の伝統菓子をご家庭で気軽に。

欧米のおばあちゃん達から学んだ伝統焼き菓子は、どれも家庭の味で気軽
に作るができます。米粉や甜菜糖などでアレンジしたレシピを学びながら
試食を楽しみましょう。心身ともに豊かになる異文化のティータイムをご一緒
にいかが？

予約・詳細は
ココから



【日程】2024年10/5(土)～2025年3/31(月)土・日・月曜10:00～
12:00 【料金】4,500円 【予約】要(14日前の17:00まで)※空き
があれば対応可、要問合せ 【集合場所】Granny Chammy(福井市
松城町)詳細場所は予約時にお伝えします 【連絡先】✉jevousrem
ercie1203@dune.ocn.ne.jp

CENTURION HOTEL
VILLA SUITE

センチュリオンホテルヴィラスイート福井駅前店は
福井駅から徒歩5分の好立地にたたずむホテルでございます。
お仕事でのご利用や観光を楽しんだご家族様、グループ、女子会等
様々な用途にてご利用を頂いております。
大切なお時間と空間をお楽しみくださいませ。

センチュリオンホテルヴィラスイート 福井駅前
〒910-0859 福井県福井市日之出 2-2-3
TEL 0776-63-5835

2024年3月16日 OPEN
「ミュージックホール兼レストラン」

ULO

11:00～23:00(定休日:第3水曜日)
福井県福井市中央1丁目3番5号 FUKUMACHI BLOCK

23 工芸 木と触れ合う 木工クラフト教室

運営:水口木材



作業中も木のぬくもりに癒やされる

県産木材で形に残る思い出作り。

福井県産の木を使った木工クラフト体験では、木の時計やマグネットバー、ネックレス&ストラップを作ります。シールやスタンプでデコレーションする簡単な作業なので、小さな子どもも気軽に楽しめます。親子で体験し、旅の思い出を形にして持ち帰るのもおすすめです。

福井市

前日 予約可

創造力が 育まれます



水口木材 水口 実穂

予約・詳細は ココから



【日程】2024年10/1(火)~2025年3/31(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

24 工芸 スウェーデントーチと 焚火クッキング

運営:水口木材



かわいいスウェーデントーチは持ち帰り可

自作のトーチでキャンプ料理。

福井県産の木でスウェーデントーチづくり体験と、福井の食材を使った焚火クッキングを楽しめます。自分で作ったトーチで火をおこし、おいしいキャンプ料理を味わうのは特別な体験。どちらもプロの指導の下で行うので安心です。追加で持ち帰り用のトーチも作成できます。

福井市

前日 予約可

焚火料理を お楽しみに



水口木材 水口 実穂

予約・詳細は ココから



【日程】2024年10/1(火)~2025年3/31(月)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

27 その他 レベルに合わせて ゴルフデビューしよう

運営:へたっぴゴルフ教室



みんなでたのしくゴルフレッスンができます

初心者も楽しいゴルフレッスン。

初めてゴルフをする人や運動が苦手な人でも、初歩的なところから指導してもらい、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うので快適です。運動しやすい服装や靴底がフラットなスニーカーで参加してください。福井駅から送迎も可能(予約時要相談)。

福井市

初心者でも 大歓迎です



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10/1(火)~2025年3/31(月)月・火・土曜7:00~9:00 【料金】5,000円 【予約】要(7日前) 【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

28 食 老舗醤油蔵見学と 醤油搾り体験

運営:岩尾醤油醸造元



オリジナルラベルの醤油はお土産に最適

伝統の醤油作りを楽しく学ぶ。

明治7年創業の老舗醤油醸造場を職人の丁寧な案内を受けながら見学し、醤油搾りを体験します。自分で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お土産に。醤油のテイストングもあります。さらに蔵の周辺施設で使える500円のお買物券もついてくるお得なプランです。

福井市

150年守る 製法を体験して



岩尾醤油醸造元 岩尾 英信

予約・詳細は ココから



【日程】2024年10/1(火)~2025年3/30(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

25 工芸 越前水仙の ハーバリウム作り

運営:はな里



美しい花のハーバリウムに癒されます

美しい花で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、素敵なハーバリウムを作ります。講師が優しくサポートしてくれるので、初心者やお子様でもクオリティーの高い作品が作れます。長期間保存可能でインテリアとしてお家に飾ったり、お土産やプレゼントにもピッタリ。作品はコンパクトなので持ち帰りも便利です。

福井市

前日 予約可

1時間で簡単に 作れますよ



はな里 井里美

予約・詳細は ココから



【日程】2024年10/5(土)~2025年3/30(日)土・日曜14:00~16:00 【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

26 食 杵と臼で餅つき体験& 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

つきたて絶品を味わって。

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、初めての方や子どもでも安心。つきたてのお餅の味は格別です!味の楽しみ方は「おろし」「海苔巻き」「あべかわ」「お雑煮」の4種。食べ放題なのでお腹いっぱい味わえます。食べるだけの参加もOK。

福井市

前日 予約可

一緒に楽しく 餅つきしましょう!



福井ふるさと茶屋 杵と臼 岩佐 武彦

予約・詳細は ココから



【日程】2024年10/5(土)~2025年3/29(土)土曜11:00~13:00 【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



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

越前海岸の海水で マイ塩作り

運営:志野製塩所

福井市



越前海岸の海水を30分ほど煮て塩を手作ります

福井の海の恵みをぎゅっと凝縮。

福井県唯一の製塩所での塩作り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て、かきまぜながら塩ができ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。自社製造した「百笑の塩」のお土産付きなので、マイ塩と味比べを楽しめます。

貴重な塩作り
体験ができますよ



志野製塩所
志野 佑介

予約・詳細は
ココから



【日程】2024年10/1(火)~2025年3/31(月)9:00~10:30、15:00~16:30の間で1時間程度 【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

30
自然

自然と触れ合う 草木染体験

運営:草木染工房 風雅

永平寺町

前日
予約可



贈る相手を思いながら染めれば特別なプレゼントに

美しい色彩に癒やされるひととき。

【ふくのねアワード2023受賞プラン】自然の草木を使って、ハンカチやバンダナ、ストールを染め上げます。ナチュラルで華やかな色合いに心が癒やされます。ビー玉やお箸などで模様をつけるので、子どもでも簡単にできます。自然に囲まれた工房で自分だけの一枚を仕上げる、癒やしのひとときを楽しんで。

草木染の魅力を
体感して



草木染工房 風雅
石川 雅夫

予約・詳細は
ココから



【日程】2024年10/3(木)~2025年3/31(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

31
工芸

七宝焼で 恐竜のブローチ作り

運営:七宝工房 宙

大野市

前日
予約可



優美な色彩と光沢が特徴の七宝焼

七宝焼を気軽に楽しもう。

伝統工芸技法「七宝焼」でブローチを作ります。福井県名物の恐竜をかたどった2種類のデザインから好きな方を選んで作るので、初めての方でも簡単です。焼き加減で微妙に色合いが変わるため、世界で一つだけのオリジナルブローチが出来上がります。作品は当日持ち帰れます。

七宝焼の
魅力に触れてみて



七宝工房 宙
山村 倫代

予約・詳細は
ココから



【日程】2024年10/1(火)~2025年3/31(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

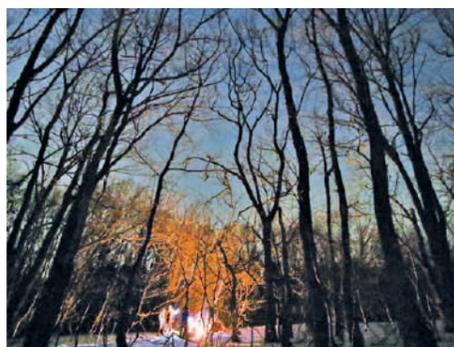
32
自然

六呂師高原の大雪原を お散歩しよう

運営:奥越前まんまるサイト

大野市

前日
予約可



雪化粧した幻想的な空間が広がる。夜は星空が見えることも

冬の森を楽しむスノーシュー。

雪の上でも沈まず歩けるスノーシューを履いて、冬の六呂師高原の森を散歩。雪遊びも満喫でき、カップルやファミリーにもおすすめです。夜の森の静寂さに包まれるナイトツアーもあり、焚火を囲みながら癒やしのひとときを過ごせます。スノーシューはレンタル可能。クロモジのアロマスプレーのお土産付き。

雪原を
冒険しましょう



奥越前
まんまるサイト
坂本 均

予約・詳細は
ココから



【日程】2024年12/24(火)~2025年2/28(金)10:00~12:00、13:00~15:00 【料金】中学生以上3,800円、4歳~小学生3,100円 【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

福のタネ ②

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、これからの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



『ふくのねWEB』が便利です!



Pickup Plan

季節のイチオシがズラリ

プラン検索

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 検索
https://www.fukunone.online

ふくのねWEBは
PC・スマホからアクセスできます。



ホテルエコノ福井駅前 HOTEL ECONO FUKUI EKIMAE

GREENS HOTELS

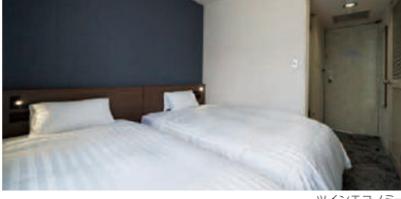


〒910-0859 福井県福井市日之出1丁目1-17
ご予約・お問い合わせは
TEL.0776-23-5300 FAX.0776-23-5302
WEBサイトからの予約は
https://www.greens.co.jp

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
■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IC」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



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
- 各種アメニティ
- 24時間フロント対応
- YouTubeTV
- コインランドリー
- 加湿器貸出
- スポンプレッサー貸出
- 自動販売機

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。

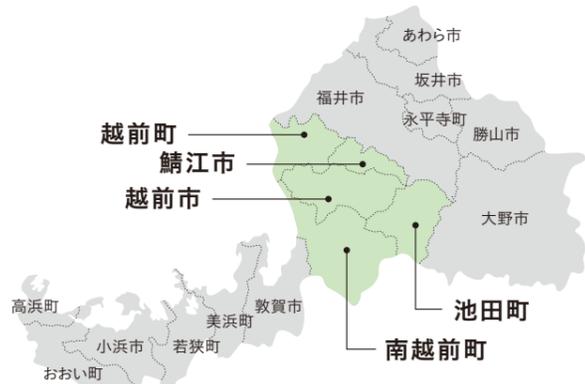
丹南 エリア

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です。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、西山動物園のレッサーパンダは大人気



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

03 食

選べる福井グルメとそば打ち体験

運営：越前そばの里



越前そばと福井グルメをセットで堪能できる

自作手打ちそばを食べよう。

【ふくのねアワード2022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10/1(火)~2025年3/31(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

打ちたてのおいしさは格別です



越前そばの里
三宅 中

予約・詳細はココから



04 工芸

スタンドグラスで可愛い飾りを作ろう

運営：スタンドグラス宝珠工房てんぼう



奥深いスタンドグラスの世界を気軽に体験

ガラスの色彩美を楽しんで。

カエルorパンダorクリスマスの飾りの中から1つ選び、スタンドグラス作りに挑戦。各工程の説明を聞きながら作業を進めるので、初心者でも気負いなく安心して制作できます。完成した後は、光を楽しむサンキャッチャーや壁飾りなどおしゃれなインテリアとして楽しめます。作品はその日に持ち帰れます。

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/31(月)の土・日曜 14:30~15:30※クリスマスの飾り作りは2時間 【料金】6歳以上4,400円、クリスマスの飾り11,000円 【予約】要(3日前の12:00まで) 【集合場所】スタンドグラス宝珠工房てんぼう(越前市高瀬2-6-12) 【連絡先】☎0778-24-3997

越前市
前日
予約可

子どもから大人まで楽しめます



スタンドグラス
宝珠工房てんぼう
坂尾 尚美

予約・詳細はココから



01 工芸

職人気分でひのきのカンナ掛け体験

運営：小柳筆筒



県産のひのきを使って素敵な枰を作る

木の香に包まれながらものづくり。

福井の伝統工芸品「越前筆筒」を手がける老舗で、プロ指導のもとカンナ掛けと枰作りを体験できます。組み立てた枰の中にカンナ屑を入れてひのきオイルを垂らせば、アロマのように癒やしの空間を演出してくれます。オイルはミニボトルに入れて持ち帰れるので、家でも香りを楽しむことができます。

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/31(月)10:00~11:30、14:00~16:00の間で30分~1時間程度※不定休あり 【料金】2,750円 【予約】要(3日前まで) 【集合場所】小柳筆筒(越前市武生柳町10-7) 【連絡先】☎0778-22-1854

予約・詳細はココから



02 工芸

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 柳瀬 靖博



職人さんから直接、本格的な紙漉きが学べる

産地で体験！越前和紙の伝統技法。

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」。この技法を用いて2種類の和紙(装飾和紙・金型落水紙)の紙漉きを体験できます。産地でこの体験ができるのはRYOZOだけ。漉いた和紙は乾燥させてお持ち帰り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。

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/31(月)10:00~10:50、14:00~14:50 【料金】12歳以上 5,000円、2名1組 8,000円 【予約】要(3日前まで) 【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

予約・詳細はココから



05 工芸

福井伝統「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しよう。

「越前瓦」の工場見学と瓦割りができる一風変わった特別な体験。瓦の歴史を学び、音や熱が感じられる迫力満点の製造工程を見学した後は、レクチャーを受けてから瓦割りにチャレンジ！道着を貸りられるので空手家気分です。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。

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/31(月)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

越前市
前日
予約可

思いっきり瓦を割ってみよう



越前セラミカ
石山 享史

予約・詳細はココから



06 工芸

越前瓦の工場見学とミニ鬼瓦作り

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。石膏型を使ってミニ鬼瓦作りにもチャレンジ。裏面に文字を彫ったオリジナルの鬼瓦は乾燥・施釉・焼成を行った後、約1カ月後にお届け。

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/31(月)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

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



07 世界チャンピオンと花遊び

運営:いこまプランニングサポート



風格溢れる越前焼が鮮やかな花々をより美しく見せてくれる

越前焼の器でフラワーアレンジ。

越前市の花屋KAZUで、花アレンジ元世界チャンピオン内藤昭和氏と一緒に越前焼の器に花をアレンジする体験を楽しみましょう。植物の特徴を生かし、KAZU氏の技術とあなたの感性を織り交ぜて、素敵なフラワーアレンジメントを作り上げます。特別な体験を通じて、花との会話を楽しんでみませんか。

【日程】2024年10/5(土)~2025年3/30(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

予約・詳細はココから



きめ細かくサポートします



洗心齋 川岸 和彦

電動ろくろで好きな器を作ろう。

越前町の洗心齋で、陶芸体験を楽しみましょう。初心者でも大歓迎の体験では、電動ろくろを使ってごはん茶碗や湯呑、お皿など、作りたいものを作陶できます。絵付けは5色の釉薬から選べ、焼き上がり・発送は約1カ月後。家族や友達と一緒に、特別な体験をシェアしてみませんか?

【日程】2024年10/2(水)~2025年3/31(月)火曜・年末年始(12月27日~1月4日)以外の9:00~12:00、13:00~16:00の間で2時間程度 【料金】3,000円 【予約】要 【集合場所】洗心齋(越前町江波66-31) 【連絡先】☎090-3762-2500

予約・詳細はココから



きめ細かくサポートします



洗心齋 川岸 和彦

08 メガネの聖地で工場見学&ピンバッジ作り

運営:プラスジャック



おしゃれなオリジナルピンバッジをお土産に

子どもと一緒にメガネの世界へ。

セルフフレームの製造工程を一貫して生産する鯖江市のプラスジャックで、工場見学とワークショップを体験しましょう。セルフフレームの工場を見学し、その後メガネのヒンジを埋め込む機械を使って、ピンバッジ作りに挑戦できます。バッジは持ち帰ることができ、子どもにもおすすめの体験です。

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/31(月)土日祝以外10:00~11:00、14:00~15:00 【料金】2,980円 【予約】要(前日17:00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



きめ細かくサポートします



プラスジャック 津田 功順

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

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。



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の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

09 ビギナー歓迎! 電動ろくろで陶芸体験

運営:洗心齋



自分の手でものを作る喜びと楽しさを味わえる

電動ろくろで好きな器を作ろう。

越前町の洗心齋で、陶芸体験を楽しみましょう。初心者でも大歓迎の体験では、電動ろくろを使ってごはん茶碗や湯呑、お皿など、作りたいものを作陶できます。絵付けは5色の釉薬から選べ、焼き上がり・発送は約1カ月後。家族や友達と一緒に、特別な体験をシェアしてみませんか?

【日程】2024年10/2(水)~2025年3/31(月)火曜・年末年始(12月27日~1月4日)以外の9:00~12:00、13:00~16:00の間で2時間程度 【料金】3,000円 【予約】要 【集合場所】洗心齋(越前町江波66-31) 【連絡先】☎090-3762-2500

予約・詳細はココから



きめ細かくサポートします



洗心齋 川岸 和彦

01 大切な人との思い出に、世界で一つのお土産づくり

運営:小堀日之出堂since1901



好きな写真で作る旅最中を完成させよう!

旅行の記念を、「旅最中」に込めて。

旅先のお土産に、頭を悩ませる人は多いはず。大切な人との旅の思い出に「旅最中」を作ってみませんか? お気に入りの記念写真を、自家製陶が詰まったバリバリの最中にプリント。「世界にひとつだけのお土産」を完成させましょう。友人に贈って、思い出をシェアするのもおすすめです。

【日程】2024年10/2(水)~2025年3/30(日)火曜以外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×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

予約・詳細はココから



楽しい最中作りを体験できます!



KOBORI 小堀日之出堂 内山田 愛

02 敦賀の酒屋で日本酒3種飲み比べ

運営:酒文化 食文化 ウタ



お気に入りの酒蔵を見つけてお土産にもおすすめ

自分好みの地酒を見つけよう!

30近くの酒蔵がある福井で作られた日本酒3種を、60ml程度ずつワイングラスで試飲。純米・吟醸などの製法の違いや、酒蔵の情報を聞きながら味わう日本酒は格別です。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。

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/29(土)金・土曜の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

予約・詳細はココから



おいしい日本酒に出合えますよ



酒文化 食文化 ウタ 打它 将

03 工芸 「つるがイラスト手ぬぐい」
リメイク雑貨作り

運営:hari hari works



手仕事で、おしゃれでかわいい雑貨に変身♪

敦賀市
前日
予約可

ミシン初心者
でも大丈夫



hari hari works
堀居 唯

準備不要、ミシンで簡単にハンドメイド。

敦賀にあるミシンカフェで雑貨作り体験。使うのは、港周辺の観光スポットをおしゃれなイラストで描き、各施設に持参してスタンプラリーも楽しめる「つるがイラスト手ぬぐい」。エコバッグやクッションカバーへの簡単リメイクをプロが教えてくれます。6歳以上から体験可。お土産にもおすすめです。

予約・詳細は
ココから

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/29(土)火~土曜9:30~15:00の間で約30~40分 【料金】2,200円 【予約】要(前日17:00まで) 【集合場所】ミシンカフェ hari hari works(敦賀市桜町4-14 UKビル2F-2) 【連絡先】☎0770-36-1951



04 工芸 敦賀の思い出が詰まった
ハーバリウム作り

運営:hari hari works



お花の間に敦賀のイラストがちらり

敦賀市
当日
予約可

“好き”をぎゅっと
閉じこめて



hari hari works
堀居 唯

オリジナリティ溢れる旅の記念に。

敦賀の名物や観光スポットを描いたイラストシールと花材で、カラフルな「つるがみなどハーバリウム」を作ります。種類豊富なイラストと花材の中から好みのものを選び、ハーバリウムオイルと一緒に瓶の中に入れるだけで簡単に完成。子どもから大人まで、一緒に楽しめる制作体験メニューです。

予約・詳細は
ココから

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/29(土)火~土曜9:30~16:00の間で約30~40分 【料金】3,300円~ 【予約】要(当日15:00まで) 【集合場所】ミシンカフェ hari hari works(敦賀市桜町4-14 UKビル2F-2) 【連絡先】☎0770-36-1951



07 その他 縫製現場の見学も！
最高級ドレス着用 & 撮影

運営:アルファブランカ



20種以上のドレスの中からお気に入りを見つけて♪

若狭町
前日
予約可

記念に残る
一枚になるはず



アルファブランカ
スタッフ

職人の手仕事を間近で感じて。

職人が手作業で縫製した最高級のドレスを着て、プロによるスタジオ撮影が体験できます(事前予約制)。ティアラやシューズなどの小物も揃い、撮影データはダウンロードが可能で写真プリントを1枚プレゼントとお得。入館料込みで、縫製現場の見学もできます。夢のようなひとときをお楽しみください。

予約・詳細は
ココから

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/31(月)火曜以外の10:00~11:00、11:00~12:00、13:00~14:00、14:00~15:00、15:00~16:00 【料金】中学生以上13,100円 【予約】要(前日まで) 【集合場所】BRIDAL LAND WAKASA(若狭町北前川16-16-1) 【連絡先】☎0770-45-3070



08 食 古民家を改装した宿で
本格的な胡麻豆腐作り

運営:WAKASA蔵の宿



まじりけのない、最上級の葛を使用

若狭町

作りたてを
味わえます



WAKASA
蔵の宿
石田 祐美子

まるやかで香り高い胡麻豆腐は絶品。

古民家を改装した風情溢れる宿で、胡麻豆腐作りを体験。胡麻をすって若狭の名水でのばし、日本三大葛「熊川葛」で固めます。まるやかな口当たり仕上げた手作りの胡麻豆腐は格別の味わいです。体験後は、和の空間で精進料理のセットを。伝統の食文化に触れる食育体験としてもおすすめです。

予約・詳細は
ココから

【日程】2024年10/5(土)~2025年3/30(日)土・日曜11:00~17:00の間で2時間程度 【料金】2,500円 【予約】要(3日前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 工芸 たんぽぽハーバリウム
ボトルフラワー体験

運営:2S&Fumiyo



コツを習って自分好みにアレンジ

敦賀市

初心者でも
簡単にできますよ



2S&Fumiyo
橋本 ふみ代

たんぽぽを長く楽しめる、人気の体験。

春に摘んだたんぽぽをオイルにつけてハーバリウム(植物標本)を作ります。日本ハーバリウム協会専用オイルを注ぐと、輝きながら広がる瞬間が楽しめます。さらに、ガラスドームの中にたんぽぽを入れてボトルフラワーにする体験も。完成後はインテリアとしてお家に飾るのもおすすめです。

予約・詳細は
ココから

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/30(日)月曜以外の10:00~12:00、13:00~15:00の間で60分程度 【料金】7~80歳2,000円 【予約】要(7日前の16:00まで) 【集合場所】2S&Fumiyo(敦賀市櫻曲10-13-2) 【連絡先】☎090-4688-5344



06 工芸 ハーバリウム
ウッドランタン作り

運営:2S&Fumiyo



大切な方へのプレゼントにも喜ばれます

敦賀市

可愛いお花と
光に癒されますよ



2S&Fumiyo
橋本 ふみ代

ランタンの光でお花の魅力アップ。

好きな花をオイルにつけ込み、ウッドランタンに注げば世界で一つのハーバリウムランタンの完成。自分の手で作る楽しさを体験できます。自宅のインテリアやキャンプのお供にもおすすめ。日本ハーバリウム協会認定講師がアドバイスするので、子どもから大人まで気軽に作れます。

予約・詳細は
ココから

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/30(日)月曜以外の10:00~12:00、13:30~15:30 【料金】7~80歳5,000円 【予約】要(7日前の16:00まで) 【集合場所】2S&Fumiyo(敦賀市櫻曲10-13-2) 【連絡先】☎090-4688-5344



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

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

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

県内全店にてご利用できます

あわら温泉駅前店
あわら市春宮1丁目8-14
TEL.0776-73-4300

福井駅東口店
福井市日之出2丁目2-18
TEL.0776-24-0100

サンドーム南店
越前市瓜生町23-15-1
TEL.0778-24-1230

◎越前たけふ駅から送迎致します(要予約)

敦賀駅前店
敦賀市白銀町2-4
TEL.0770-25-0880

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。

観光情報はこちらから

09 食 囲炉裏やかまど、七輪で昔ながらの調理と食事

運営:WAKASA蔵の宿



薪火のはぜる音を聞きながら調理

薪とかまどでごはんを炊こう。

古民家の風情溢れる土間のキッチンで、囲炉裏やかまど、七輪を使った日本の伝統的な調理を体験できます。地元若狭の米と全国名水百選の「瓜割の滝」の水で炊き上げたご飯は格別。体験後には、囲炉裏や七輪で焼いた魚介や肉、野菜と一緒にいただきます。昔ながらの懐かしいひとときを。

若狭町

日本の古き良き文化を楽しんで



WAKASA 蔵の宿 石田 祐美子

【日程】2024年10/5(土)~2025年3/30(日)土・日曜11:00~17:00の間で2時間程度 【料金】5,000円 【予約】要(3日前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

予約・詳細はココから



10 その他 極上のオイルトリートメントで癒やしの時間を

運営:WAKASA蔵の宿



両コースにヘッドマッサージやフェイシャル付き

上質な薬草オイルでマッサージ。

スリランカ政府認定のセラピストによるマッサージ。カウンセリング後、2種類のコースから選べます。「アピヤング」では、薬草スチームバスで発汗し、体質に合わせて選ぶオイルで全身をトリートメント。「シロダーラ」は、顔にオイルをたらし続ける施術でストレス緩和と瞑想効果が期待できます。

若狭町

日頃の疲れを癒やします



WAKASA 蔵の宿 石田 祐美子

【日程】2024年10/5(土)~2025年3/30(日)土・日曜11:00~18:00の間で2時間半程度 【料金】15,500円 【予約】要(3日前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

予約・詳細はココから



13 工芸 薬草やハーブでポタニカルなキャンドル作り

運営:華海琴



自然の風合いをまとった癒しのインテリアに

花やハーブの豊かな香りに癒やされて。

高浜町で採れた薬草やハーブから、お好みの草花を選んでキャンドルを作ります。植物に囲まれたアトリエで、自然の香りに包まれた豊かな時間を過ごせます。本格的なキャンドル作りが学べ、趣味として始めたい人にもおすすめ。女性限定プランなので、母娘や友人と一緒に。一人での参加もOK。

高浜町

自分用にも、プレゼントにも♪



華海琴 濱瀬 実希子

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/31(月)10:00~12:00、13:00~15:00※土・日曜に体験希望の場合はお問い合わせください 【料金】4,000円 【予約】要(3日前まで) 【集合場所】華海琴 ハナミコ(大飯郡高浜町)※予約をされた方に体験場所をお伝えいたします 【連絡先】✉hanamikoto.1110@icloud.com

予約・詳細はココから



14 食 福井名物へしこの樽上げ体験

運営:民宿かどの



本物のへしこの樽上げができる貴重な体験です

発酵食品へしこの魅力を知る。

昔ながらの製法で作られたへしこの樽上げ体験です。鯖と米糠、食塩、唐辛子のみで1年間発酵・熟成させた無添加のへしこを、自分の手で樽から取り出し、芳醇な香りと旨味感じる「刺身」の試食も楽しめます。発酵食品の魅力を存分に体験できる、お土産付きのお得なプランをぜひ体験してください。

小浜市

前日予約可

伝統の味を感じられますよ



民宿かどの 角野 高志

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/31(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



11 歴史 初めての忍者体験で手裏剣投げ

運営:若州忍者道場



楽しく学んで、忍者に変身!

忍者の技を学んでリアルに体験。

築150年の古民家を改装した忍者道場で、全身真っ黒な道着を着て憧れの忍者に変身! 簡単な九字護身法、掛け声、歩き方、走り方、呼吸法などの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。激しい動きは一切無く、初めての方でも簡単にできる約80分の体験プランです。

若狭町

前日予約可

お友達やファミリーみんなで楽しめます



若州忍者道場 新野 佑一

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/31(月)10:00~11:20、13:00~14:20 【料金】10歳~70歳4,500円 【予約】要(前日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

予約・詳細はココから



12 工芸 木のパン皿彫刻体験で特別な一枚を

運営:新野彫刻店



出来上がりをイメージしながら作ろう

彫って削って好きな模様に。

直径18cmの木の板に彫刻刀で好きな模様を彫る、木のパン皿彫刻体験です。丸皿や角皿を選び、想像をめぐらせながら自分の思うように削り、さまざまな木目の模様を楽しむことができます。削りだし、仕上げ、磨きまでの作業で約2時間の体験です。自然に囲まれた静かな空間で没頭できますよ。

若狭町

前日予約可

特別な皿なので記念にもなりますよ



新野彫刻店 新野 佑一

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/31(月)13:30~15:30 【料金】10歳以上6,000円 【予約】要(前日17:00まで) 【集合場所】新野彫刻店(若狭町熊川116-36) 【連絡先】☎0770-68-8007

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

15 工芸

楽しく学びながら♪ ウニの殻でランプ作り

運営: 民宿かどの



トゲの穴から光が漏れ出す幻想的なランプ

海の自然を感じる、ユニークなランプ。

増えすぎて駆除されたウニの殻を利用するランプ作り体験です。一つ一つ大きさが異なるウニの殻や貝殻、自然石を使うので、世界で一つだけのランプに仕上がります。地元の漁師が海の生き物や環境についても教えてくれる特別な体験で、楽しみながら学ぶことができますよ。

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/31(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

小浜市

前日
予約可

日本海の恵みを感じてください



民宿かどの
角野 高志

予約・詳細は
ココから



16 工芸

伝統工芸「若狭塗箸」の 研ぎ出し体験

運営: 箸匠せいわ



技術を学びながら自分だけのオリジナル箸を

“世界に一膳”の貴重な体験。

400年以上の歴史を持ち、全国の塗り箸のシェア80%を占める「若狭塗箸」。黒と赤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、貝や卵殻、色漆と鮮やかな模様が現れます。初心者でも気軽に体験でき、体験とお買い物を含めて約40分です。箸作りの楽しさを実感してみてください。

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/31(月) 9:00~17:00の間で40分程度 【料金】1,000円 【予約】要(前日の24:00まで、少人数であれば予約不要) 【集合場所】箸匠せいわ(小浜市竜前6-2) 【連絡先】☎0770-56-0884

小浜市

前日
予約可

子どもから
大人まで
楽しめます



箸匠せいわ
木越 祥和

予約・詳細は
ココから



17 工芸

書道家に学ぶ 本格的な墨流しアート

運営: JAPANESE BRUSH DESIGN WORKS Kaku



一度しか現れない模様を紙にすき取って

偶然が生み出すアートを体験。

千年以上もの歴史を持つ伝統芸術「墨流し」の技法で、一度しか現れない模様を紙にすき取り、好きな書を加えることでオリジナルの墨アートを制作します。基本的な書法を学び、練習した後、墨流しの柄と調和した書を清書して仕上げます。日本の文化である墨の美をゆったりとした空間で体験してください。

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/31(月) 9:30~11:00、11:00~12:30、13:00~14:30、14:30~16:00 【料金】4,000円、高校生以下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

高浜町

前日
予約可

作品作りを
サポートします



JAPANESE
BRUSH DESIGN
WORKS Kaku
角谷 有紀

予約・詳細は
ココから



18 工芸

自分だけの模様を見つけて 墨流しの行燈制作

運営: JAPANESE BRUSH DESIGN WORKS Kaku



縦2cm、横8cmの完成品は、当日お持ち帰りOK

書家と墨流しで作る灯り!

墨流しの技法で一度しか現れない模様を和紙にすき取り、地元の建具職人が作った木枠に貼り付けてオリジナルの行燈を制作します。持ち帰ってすぐに使える、コンパクトなサイズの行燈が完成します。唯一無二の和紙と職人の木枠で、美しくモダンな灯りを作る体験です。墨流しの美を堪能してください。

【日程】2024年10/1(火)~2025年3/31(月) 13:30~14:30、15:00~16:00 【料金】7,000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

高浜町

前日
予約可

誰でも簡単に
素敵な作品を
作れます



JAPANESE
BRUSH DESIGN
WORKS Kaku
角谷 有紀

予約・詳細は
ココから



寒い季節に心温まる 五感を満たす新メニューが登場!

福井一の眺望と共に楽しむ贅沢なひととき。吹き抜けの開放感ある空間と、ライブ感あふれるオープンキッチン。福井の地ビールやふくいポークなど、旬の食材を使った香り豊かなお料理で、心も体も温まる幸せなひとときをお過ごしください。

福井で唯一、高層階に広がるマウンテンビューが 落ち着いた大人に似合うモダンバー

落ち着いたシックな空間でありながら、開放感のある眺望の中、越前漆器が美しいアフタヌーンティーやここにしかないカクテルやノンアルコールドリンクなどが楽しめます。お友達とゆったり過ごせるソファから、気軽に会話を楽しめるカウンター。様々なプライベートパーティーが可能な個室もご用意。



個室で
プライベート
パーティーも
可能♪

THE LOUNGE & BAR

ザ・ラウンジ アンド バー

営業時間 10:00 ~ 23:00
(フード LO 22:00)
(ドリンク LO 22:30)
アフタヌーンティー 14:00~17:00 ※1
ハッピーアワー 17:00~21:00 ※2

※1 限定30セットのアフタヌーンティーは事前のご予約をお勧め致します。
※2 対象メニューをご注文いただくと同じお飲み物の2杯目を無料でご提供します。

COURTYARD
BY MARRIOTT

Fukui
コートヤード・バイ・マリOTT福井
福井県福井市中央1丁目3-5 Tel.0776-50-6621



tripadvisor



HOME PAGE



Instagram

※営業時間や内容は、予告なく変更される場合がございます。

Substance

オールデイダイニング サブスタンス

営業時間

モーニング 6:30 - 10:30 (LO 10:00)
ランチ 11:30 - 15:00 (LO 14:00)
ディナー 17:30 - 22:00 (LO 21:00)
Grab&Go(テイクアウト) 7:00 - 20:00



料理長厳選! 福井の四季を五感で味わう美食体験

技が光る特注の越前焼や漆器に盛られる料理は、日本海の荒波にもまれた新鮮な海の幸、山の幸。アートと化した一皿一皿の美しさと深い味わいがここにしかない、極上の体験に。特別な日や大切な方とのご会食におススメです。



「福い」/ FUKUI

要予約

営業時間

ランチ 11:30~13:30 (LO 13:00)
ディナー 17:30~22:00 (LO 19:30)
定休日 日・月



福
い

世界中でお得に使える年会費無料プログラム。ご飲食でもポイント獲得

MARRIOTT
BONVOY

アプリを
ダウンロード!

