

福井県観光素材集

素材名	1) 若狭のお刺身定食 2) 鯖街道定食		小浜市	
			個人・団体	継続
ポイント	1) 小浜でとれた新鮮な魚を豪華に盛り付けて提供しています。 2) 鯖の刺身・醤油干し・へしこ3種類の鯖料理を提供し、鯖の美味しさをとことん堪能できます。			
実施期間	通年			
料金(税込)	1) 若狭のお刺身定食 1,800円 (15名以上の予約で1,700円) 2) 鯖街道定食 1,800円 (15名以上の予約で1,700円) 他メニュー 1,100円～4,950円 単品メニューもございます。			
手数料	なし			
商品内容 (詳細)	1) 若狭湾の美しい海で育った 小浜の魚が勢揃い!			
	奈良時代から朝廷に海産物を献上し、「御食国(みけつくに)」と呼ばれた食材の宝庫、若狭小浜。若狭ぐじや若狭かれいなど、様々なブランド魚がありますが、今、新しいブランド魚が次々と生まれています。深い旨みと爽やかな酸味が絶品な「小浜よっぱらいサバ」、上品な脂ののりともっちりとした肉質の「ふくいサーモン」、独特の甘みと脂の旨味が抜群の「若狭まはた」、濃厚な甘みが凝縮した「ふくい甘エビ」など、季節によって変わるブランド魚と旬の地魚をご堪能ください。			
	2) 鯖街道の起点・小浜ならではの多彩な鯖料理を味わう			
	小浜から京都へと続く食の道「鯖街道」。江戸時代以降、大量に水揚げされるようになった「鯖」は、京都のお祭りに欠かせないご馳走「鯖ずし」の礎となりました。小浜にとっても鯖は大事な魚。1匹丸ごと串をうって焼き上げた「浜焼き鯖」や、鯖を塩と糠で漬け込んだ保存食の「へしこ」、醤油ベースのたれに浸して干した「醤油干し」など、食卓から鯖を欠かすことはできません。濱の四季では、鯖の美味しさをとことん堪能していただくため、鯖を刺身・醤油干し・へしこでご用意しています。			
	所要時間	30分～60分		
実施場所	福井県小浜市川崎3-5 お食事処「濱の四季」			
アクセス	小浜駅から徒歩 20 分 / 小浜ICから車で 10 分			
	バス受け入れ可能な駐車場	あり		
予約締め切り	3日前			
最少催行人数	1名	定員	30名	
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能			
精算方法	クーポン	請求書払い	現金(現地払い)	
その他(注意事項等)	「小浜よっぱらいサバ」は、夏の猛暑の影響により生育が叶わず、現在出荷停止中です。また、今後についても出荷の見通しが立たない状況です。(2024年9月24日現在)			
問い合わせ先	濱の四季(0770-53-0141)、株式会社まちづくり小浜(0770-56-3366)			