



越前めん処 江戸屋

栄庵

遊亀庵 かめや

自家製麺 十割そば  
生蕎庵

手打ちそば 大福

森六

十割蕎麦 寺子屋

北陸・福井 越前市発祥

# 越前そば

## 国府麵遊記



そば蔵 谷川



武生製麺  
越前そばの里



麵房 いせや



宗近製麺所  
おいしい麺の専門店



うらしや



そば処 越前屋  
越前たけな駅 前店



そば処 庄境屋



和風レストラン 瀧雅



越前めん処  
いろは本店



そば処 和た里



山むろ



本手打そば 山楽



そば席 御清水庵



くらそば 幸道



sobar's



農家たこ焼 Queen



たかせや



手打ちそば 才



越前そばと珈琲 HAMA 庵



まる金そば



ろくべえ



越前富士(日野山)

このめん処が  
目に入らぬか!!



「そば」がおいしい都道府県ランキング  
2021年・2022年・2023年・2024年  
**4年連続 1位**  
インターネットメディア「おとらぼ」調査

越前市  
(かつての越前国府)



# 越前おろしそばとは？

そばに大根おろしを添えて味わう福井県のご当地そば。  
ピリッとした大根の辛みは、香り高いそばとの相性が抜群で  
シンプルながら店ごとに違う味わいが楽しめます。  
基本の構成は、そばと大根おろし、  
ダシまたは生醤油、薬味(ネギ・カツオ節)ですが、  
店によって食べ方がさまざまであることも特徴です。



どうじゃ  
助さん、格さん。  
うまいじゃろ。

## 越前市は、 「そばの聖地」

### 福井のそば文化の発祥で店も多数！

そば処である福井県のなかでも越前市は“そばの聖地”として知られています。  
市内を巡れば、老舗はもちろん、若いそば職人が腕をふるう店など、  
数多くのそば店を見ることができ、  
福井に根付いたそば文化を実感することができます。

福井県は  
そばがおいしい  
都道府県ランキング  
2021年・2022年・2023年・2024年  
4年連続  
**全国1位!**

インターネットメディア「ねとらぼ」調査

ご隠居!  
日本で一番  
うまいですよ。



## 発祥は約400年前の越前市



府中城下町の面影を残すまち並み(寺町通り)

### 府中の領主によって、 おろしそばが誕生

越前おろしそばの始まりは今から400年以上前。  
1601(慶長6)年に府中(現在の越前市)の領主となった  
本多富正公が、京都・伏見のそば職人、  
金子権左衛門を伴って赴任してきたことがきっかけです。  
城下の医者や相談し、そばが健康面でよりプラスになるよう、  
大根おろしと一緒に食べることを考案したのが  
「越前おろしそば」の由来だとされています。

### 昭和天皇のお言葉によって、全国区に

時代は昭和になり1947(昭和22)年。  
昭和天皇が福井に御行幸された際、武生(現在の越前市)で召し上がられた  
おろしそばを大変お気に召され、おかわりを所望されたそうです。  
御所に戻られてからも、そばの話が出るたびに  
「あの越前のそばは…」とお話されたことに由来して、  
「越前おろしそば」の名が全国で知られるようになったという逸話があります。

天皇陛下も  
召し上がられて  
いたとは!

体にも良い  
らしいですよ。

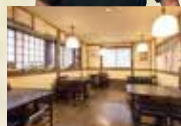




1

# 大福

手打ちそば



噛んだ時のそばの甘み、のどを通る時の美味しさが特徴の、堅めでコシがある太麺の二八そば。県産そば粉を手打ちし、ダシは季節の大根が持つ辛みの調整にもこだわる。

福井県越前市粟田部町15-22 ☎0778-42-0443  
 ◎11:00~15:00、17:00~19:00(日曜、祝日はそばがなくなり次第終了) ⑥6・7・16・17・26・27日、1/1~1/4  
 ◎35席(4部屋) ⑩10台、バス1台  
 北陸自動車道武生ICから車で9分  
<https://www.daifuku-soba.jp/>

2

# 森六

もりろく



創業から150年。おろしそばは、製粉からこだわる十割そばを、生醤油を入れただけの大根おろしで味わう昔の食べ方のままで提供。「そばの味はこれが一番わかる」と主人。

福井県越前市粟田部町26-20 ☎0778-42-0216  
 ◎11:00~14:00(土・日曜、祝日は15:00まで) ※そばがなくなり次第終了 ⑥月曜、第3火曜(祝日の場合は営業、翌日休)  
 ◎8席 ⑩10台 北陸自動車道武生ICから車で8分  
<https://moriroku-soba.com/> ※ミシュランプレート選出店

3

# 生蕎麦

自家製麺 十割そば



毎日、玄そばから皮ごと粗めに自家製粉して作るそばはための平打ち麺。食感がよく、大根おろしも絡みやすい。挽き方や太さが異なる「てびきもりそば」「もりそば」もおススメ。

福井県越前市千原町7-7 ☎0778-42-0589  
 ◎11:30~14:00 ※そばがなくなり次第終了  
 ◎火曜、水曜 ⑥20席 ⑩8台  
 北陸自動車道武生ICから車で7分

4

# 寺子屋

十割蕎麦



県産玄そばを粗挽きにしたそば粉を3種類ブレンドした十割そばは、打ち粉にも県産そば粉を使用するこだわりの1杯。香りが逃げないよう独自の手法で手打ちしたそばは極粗挽き、粗挽きから選べる。

福井県越前市粟田部70-1 ☎090-3764-1304  
 ◎土~火曜11:00~15:00 ※そばがなくなり次第終了  
 ◎水~金曜、不定休  
 ◎20席 ⑩7台  
 北陸自動車道武生ICから車で9分

5

# 越前そばの里

武生製麺



地元福井と北海道の自社農場で栽培から手かけ、自家製粉の挽きたてのそば粉を使用。のどごしがよく永く愛されるそば。福井名物のメニューも豊富に揃う。

福井県越前市真柄町7-37 ☎0778-21-0272  
 ◎10:30~15:00(食事処「越前屋」)  
 ※平日14:00以降はおろしそばのみ提供可  
 ◎1/1~1/3 ⑥70席 ⑩150台、バス16台  
 北陸自動車道武生ICから車で2分 ※バリアフリー対応  
<https://www.echizensoba.co.jp/>  
 ※文化庁「食文化ミュージアム」認定店

6

# おのもい

宗近製麺所 蕎麦の専門店



「宗近製麺所」の直営店。こちらの店舗でしか味わえないそばは、麺は直営店オリジナルを考案。つゆにもこだわり、枕崎産カツオと真昆布からとったダシを使用。大根おろしには辛味大根をブレンド。

福井県越前市北町45-63-1 ☎0778-24-0147  
 ◎11:30~14:00LO  
 ◎水・日曜  
 ◎24席(テラス席/12席) ⑩あり  
 北陸自動車道武生ICから車で4分

7

# そば処越前屋

越前たけふ駅前店



大正14年創業「武生製麺」の直営店。本店とは異なり、香りと歯ごたえを追求した昔ながらの太麺おろしそばが特徴。2023年開業の道の駅越前たけふ内にある。

福井県越前市大屋町38-5-1(道の駅 越前たけふ1F)  
 ◎9:00~16:00  
 ◎毎月第2水曜(道の駅 越前たけふ 休館日)  
 ◎共有スペースあり ⑩共有駐車場あり  
 北陸自動車道武生ICから車で2分



8

和風  
レ스토랑  
ン  
瀧雅



瀧本孝男さん



手打ちの二八そばを味わうダシは、こちらも自家製にこだわる。辛みの少ない大根を使うことで生まれる、やさしく深い味わいを楽しめる。

福井県越前市庄町36-1-1 ☎0778-22-3700  
 ☎11:00~14:30、16:30~20:00 ㊟不定休、年末年始  
 ☎400席(13部屋) ※密にならないよう対応 ㊟50台、バス10台  
 北陸自動車道武生ICからすぐ ※バリアフリー対応  
<http://www.takimasa.net/>

9

そば処  
和  
な里



片岡恵子さん



手打ちで極細麺の二八そばは、なめらかでのど越しのよさが特徴。いりこを使ったぶっかけダシ、カツオを使ったつけダシから好みのダシを選べる。小さなそばがきのおやつ付き。

福井県越前市塚町50-46-1 ☎0778-24-4865  
 ☎11:00~そばがなくなり次第終了 ㊟火・水曜  
 ☎20席 ㊟7台  
 北陸自動車道武生ICから車で3分

10

本手打  
そば  
山楽



金子康平さん



地元産の大根のしぼり汁に生醤油を合わせたダシで食べる手打ちの二八そば。太めのそばと大根の辛みの美味しさが後を引く。看板メニューの「とりそば」もぜひ。

福井県越前市横市町1-5-5 ☎0778-21-5366  
 ☎11:00~14:30、17:00~19:30(19:00LO)  
 ※日曜、祝日は11:00~15:00、17:00~19:30(19:00LO)  
 ㊟月曜(祝日の場合は営業、火曜休)  
 ☎44席(2部屋) ㊟15台 北陸自動車道武生ICから車で6分

11

くらそば  
幸福



スタッフの皆さん



越前市産の玄そばを自家製粉し手打ちする九割そば。地元そばの“挽きたて”ならではの香り、美味しさの違いを楽しめるよう、大根の甘みと辛みをブレンドし調整している。

福井県越前市高木町36-7-8 ☎0778-24-0777  
 ☎11:00~14:30(14:00LO)  
 ㊟月・日曜 ※詳細はインスタグラムで確認  
 ☎16席 ㊟16台  
 北陸自動車道武生ICから車で7分

12

ろくへえ



上園雅由さん



福井県産の最上級そば粉を使用したおろしそばは、辛味が効いたダシであっさりとしたのどごし。単品の他、ソースカツ丼やボルガライスとのセットメニューもある。

福井県越前市国高2-42-7 ☎0778-23-7668  
 ☎17:30~22:00(金・土曜は~23:00、日・祝日は~21:30まで)  
 ※土・日曜、祝日は11:30~14:00のお昼も営業  
 ㊟水曜の夜 ㊟60席 ㊟50台  
 北陸自動車道武生ICから車で4分  
 ※10月上旬移転予定。移転に伴い営業時間の変更あり

13

まる金そば



金子喜美栄さん

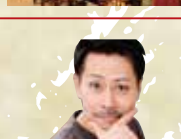


冷たいおろしそばに合うよう、太麺でツルっと食べられる手打ちの二八そば。辛みのある大根の風味そのままのしぼり汁に醤油を合わせたダシで食べる、強めの辛さが心地よい。

福井県越前市今宿町1-2-4 ☎0778-24-2315  
 ☎11:00~18:30LO ※月曜は、そばがなくなり次第終了  
 ㊟火曜(祝日の場合は営業)  
 ☎70席(6部屋) ㊟12台、バス1台  
 北陸自動車道武生ICから車で8分

14

越前そばと珈琲  
HAMA庵



佐々木貴章さん



コシがあってなめらかな十割そばと通常の倍以上の素材で作る特製の濃厚ダシ。両方のしっかりした味わいの調和が一つの美味しさに。食後は自慢のコーヒーでゆったり。

福井県越前市村国2-5-52 ☎0778-42-8026  
 ☎11:00~19:00(18:30LO)  
 ㊟火曜(祝日の場合は営業) ※月曜は、そばがなくなり次第終了  
 ☎48席 ㊟20台(バス駐車可)  
 福井鉄道たけふ新駅から徒歩8分 ※バリアフリー対応  
<https://hama-an.com/>



15

手打ちそば  
オ

山本國男さん

細麺でのど越しがよい、県産そば粉を使う手打ちの二八そば。大根は自分の畑で作った季節のものを使用。注文が入ってから作る人気のいならずと合わせるのもおススメ。

福井県越前市片屋町58-11-1 ☎0778-21-5335  
 営業11:30~14:00(夜は予約があれば営業) 休月・木曜  
 席16席 台6台  
 福井鉄道スポーツ公園駅から徒歩14分

16

たかせや



坂川美枝子さん

大根のしぼり汁とすった長いもを入れたダシで味わうそばは、大根の辛みと長いものどろみがマッチし、のど越しもよい。越前市産のそば粉を使った二八そばは、打ち方、水、茹で時間にもこだわる。

福井県越前市府中1-8-14 ☎0778-22-0799  
 営業11:00~14:00、17:00~19:00 休木曜  
 席36席 台7台  
 ハピラインふくい武生駅から徒歩2分

17

農家たこ焼  
Queen

永木良和さん

地元農家が営むテイクアウト専門店。自家栽培のそばを使用した一杯は、そば粉10割に対し、つなぎ1割の「外一」そば。香り豊かでのど越しのよいそばは、初夏~秋までの期間限定。

福井県越前市府中1-2-3 ☎090-8966-3456  
 営業10:30~17:30  
 休月曜、不定休  
 席なし 台なし  
 ハピラインふくい武生駅すぐ

18

Sobay's  
ソバーズ末永清二さん  
宮本絶子さん

自慢の一品が、県産そば粉で毎日手打ちするそば。そば粉10、つなぎ2の「外二八」で作るのど越しのいい細麺のそばは、辛み大根、甘めの手作りダシと相性がいい。

福井県越前市府中1-12-2 ☎0778-22-9191  
 営業11:30~13:30(月~金曜)  
 18:00~24:00 ※お昼は「日替りランチ」のみ提供  
 休日曜、不定休 席30席  
 ハピラインふくい武生駅から徒歩1分

19

そば席  
御清水庵

永田新也さん

県産そば粉で手打ちする外一(そば粉10、つなぎ1)そばは、店舗裏の名水「御清水」を使い、舌触りもなめらか。味と香りが強いそばと、大根のしぼり汁で作る辛めのダシが合う。

福井県越前市吾妻町3-33 ☎0778-21-5088  
 営業11:00~17:00 ※そばがなくなり次第終了  
 休月曜 席14席 台7台  
 ハピラインふくい武生駅から徒歩3分

20

山むら



佐々木哲男さん

創業は大正10年。県産そば粉を使い手打ちする太麺のおろしそばは一番人気。そばに合うようダシには甘くまろやかな地元の醤油を使い、そばの香りを引き立たせている。

福井県越前市神明町1-8 ☎0778-22-0699  
 営業11:00~14:30、17:00~19:30  
 (土・日曜、祝日は11:00~15:00、17:00~19:30)  
 休火曜の夜、水曜 席55席 台10台  
 ハピラインふくい武生駅から徒歩8分

21

越前めん処  
いんば本店

高木 諭さん

昭和5年創業の大衆食堂。毎朝汲む地元の名水「御清水」を使う自家製の二八そばとダシで、代々変わらぬ味を提供している。油揚げやとろろなどのトッピングもおススメ。

福井県越前市蓬萊町2-24 ☎0778-22-0654  
 営業11:30~14:30、17:00~19:00  
 (土・日曜、祝日は11:30~18:30) 休水曜  
 席24席 台4台  
 ハピラインふくい武生駅から徒歩4分



22

そば処  
しやうざかいや  
左境屋



創業200年の7代目主人が打つのは、越前市産そば粉の風味を楽しめる外一(そば粉10、つなぎ1)のそば。粗挽きで細麺に仕上げ、香りに食感、コシとのど越しのよさが特徴。

福井県越前市京町1-1-20 ☎0778-22-0619  
 ⑨11:00~14:30  
 ⑩木曜 ⑪25席 ⑫5台  
 ハピラインふくい武生駅から徒歩9分

23

うるしや



県産在来種のそばを自家製粉し、抹茶で色付けた手打ちそば。大根のしぼり汁に生醤油を合わせたさわやかな辛さのダシが、細麺そばの香りとのど越しを際立たせる。

福井県越前市京町1-4-26 ☎0778-21-0105  
 ⑨平日11:00~21:00(20:30LO)、土・日曜、祝日11:00~16:00(15:00LO)、18:00~21:00(20:30LO)  
 ⑩水曜、第1火曜(臨時休業あり) ⑪35席(5部屋) ⑫13台  
 ハピラインふくい武生駅から徒歩7分  
<https://urushi-ya.com/> ※ミシュランプレート選出店

24

蕎麦  
いせや



江戸時代後期創業の老舗そば店。越前市産そば粉を使う手打ちの二八そばは堅めの食感で、甘みがほのかに感じられるのが特徴。辛みのきいた大根おろしとの相性も抜群。

福井県越前市桂町6-22 ☎0778-22-1363  
 ⑨11:00~14:00、夜は要予約 ※売切れ次第終了  
 ⑩木曜  
 ⑪17席 ⑫5台  
 ハピラインふくい武生駅から徒歩9分

25

そば蔵  
たにかわ  
谷川



そば殻付きのそばの実・玄そばを手で粗挽きに。噛み締めるほどにそば本来の味と香りが押し寄せる。大根おろしにもこだわり、直前におろした大根3種類をブレンドしている。

福井県越前市深草2-9-28 ☎0778-23-5001  
 ⑨11:30~14:00 ※そばがなくなり次第終了  
 ⑩月・火曜  
 ⑪24席 ⑫14台  
 ハピラインふくい武生駅から車で5分

26

越前めん処  
江戸屋



そばの風味をより楽しめるよう、越前市産のそばを粗めに挽いて作る田舎そばを提供。朝8時から営業を行っており、「朝おろしそば」が地元客はもちろん、県外客にも話題だ。

福井県越前市高瀬2-6-15 ☎0778-24-3248  
 ⑨8:00~9:50LO、11:00~18:00(17:30LO)  
 ※そばがなくなり次第終了  
 ⑩月曜、第3火曜 ※2025年より月曜、第1・3火曜休み  
 ⑪25席 ⑫5台 ハピラインふくい武生駅から徒歩20分

27

遊庵  
かめや



そばは主に丸岡町産の玄そばを使用。うす皮を残した二番粉をさらに細かく製粉したそば粉で打つ。大根おろしは、季節に適した辛みのある大根を店主が選んでいる。

福井県越前市東千福町27-37 ☎0778-22-0399  
 ⑨11:00~18:30(18:00LO) ※そばがなくなり次第終了  
 ⑩木曜  
 ⑪75席 ⑫20台  
 ハピラインふくい武生駅から車で8分

28

さかえあん  
栄庵



県産そば粉を使う手打ちの二八そばは、モチモチの食感。甘みも感じる濃いめのダシで、さっぱりと食べることができる。カレー南蛮そばなどメニューも豊富にそろそろ。

福井県越前市沢町22 ☎0778-22-3833  
 ⑨11:00~14:30、17:00~19:00 ⑩月曜  
 ⑪32席 ⑫10台  
 ハピラインふくい武生駅から車で8分



# そば巡りMAP



## おろしの辛さ・麺の太さ



※各店の「おろしの辛さ」「麺の太さ」のデータは越前市観光協会調べです(感じ方には個人差があります)。  
 ※「おろしの辛さ」については、同じ店舗でも時期によって辛さは変わります。 ※辛さ・太さについては、予告なく変わる場合があります。

## 提供スタイル

お店No	つゆ*1の提供方法		薬味(ネギ・カツオ節)の提供方法			そば湯*2の提供方法		
	お店側でかける	お客様でかける	麺にのせて提供	別皿で提供	つゆに入れて提供	付けて提供	希望により提供	提供していない
1		●	●			●		
2	●		●			●		
3	●		●			●		
4		●	●			●		
5	●		●			●		
6	●		●			●		
7	●		●			●		●
8		●	●			●		
9	どちらか選べる		どちらか選べる			●		
10	●		●			●		
11		●	●			●		
12	●		●			●		●
13	●		●			●		
14	●		●			●		
15	●		●			●		
16	●		●			●		
17	●		●			●		●
18	●		●			●		●
19	●		●			●		
20	●		●			●		
21	●		●			●		
22	●		●			●		
23	●		●			●		
24	●		●			●		
25	●		●			●		
26	●		●			●		
27	●		●			●		
28	●		●			●		

※1「つゆ」には、ダシの入ったつゆもあれば、ダシを入れず大根のしぼり汁と生醤油を混ぜたものなど、店ごとにさまざまな特徴があります。  
 ※2そば湯については、営業開始の早い時間帯には提供できない、または提供できたとしても味が薄いなどの場合があります。  
 ※提供スタイルについては、予告なく変わる場合があります。

お好みは  
どれかの?

個性豊かな「越前おろしそば」

店の数だけ、  
そばにも  
個性がありますぞ!

そば湯も  
楽しんで  
くださいまし。



# 「日本四大そば」宣言!

地域の特性をいかしたそばが各地方にある日本。数あるそばの中、ここ数年注目を集めるのが、府中(越前市)で400年前に生まれた「越前おろしそば」です。

## 《日本三大そば》 出雲そば(島根県)

そばの実を殻ごと挽いたそば粉を使い、色が濃く風味がいい。「割りそば」と「釜揚げそば」の2つの食べ方があり、どちらもそばつゆをかけていただく。

## 《日本四大そば宣言!》 越前おろしそば(福井県)

全国的に生産性の高い改良品種が出回る中、唯一福井県のみ手間のかかる在来種を栽培。熟した実と未熟の実が混在し、改良品種には出せない深い味わいがある。殻も含めた挽きぐるみ粉で作り、香りと風味が強いのも特徴。

おなか  
いっぱいじゃ



## 《日本三大そば》 わんこそば(岩手県)

花巻、または盛岡がルーツ。食べ終わるやいなやお代わりを無理強いするのは、「おてばち」と呼ばれる、客人に対するもてなしの礼儀から。

## 《日本三大そば》 戸隠そば(長野県)

平安時代、山岳修験者の携帯食としてそば粉が珍重されたことがはじまり。そば水を切らず、少量ずつ束ねる「ぼっち盛り」も特徴のひとつ。

ここも  
うまいお〜



こっちも  
絶品じゃ



やっぱり、  
越前おろしそばが  
天下一じゃの!



北陸新幹線で来てねー!

まち娘

越前市役所(旧)観光誘客課 課長  
現)議会事務局 次長

見延 直子

「ちゃんとシワ修正してね。我が家の年越しそばは越前おろしそば!」

まち男

越前市観光協会  
統括マネージャー

宮地 広樹

「単身赴任でできています。生まれは横浜、育ちは神戸、勤めは越前市です(汗)。」

助さん

越前市観光協会  
主任 上城戸 佑基

「中学2年から付き合ひ始めた妻とは、麺のように長い付き合ひ(約20年)。ピリッと辛みのきいた一言を言われることもあります、今も変わらず大好きです。」

ご隠居

越前市観光協会 前・事務局長 増田 順司

「そばで頑張る頼もしい職員のおかげで、ずいぶん、肩の荷をおろして仕事ができています。」

格さん

越前市役所 観光誘客課  
主査 岡崎 星

「格さん、Instagramでグルメ情報拡さん中!」

☞@fukui\_pr.model]

2024年7月現在

協力 | 協力 C.A.L | 衣装提供・着付け指導 日本民族衣裳源流会

この企画に関するお問い合わせは |



越前市

◆越前たけふ観光案内所 ☎0778-42-5257  
道の駅「越前たけふ」内 〒915-0042 福井県越前市大屋町38-5-1

◆観光・匠の技案内所 ☎0778-24-0655  
ハピラインふくい武生駅前センチュリープラザ内 〒915-0071 福井県越前市府中1丁目2-3



伝統の最先端を見せてあげる

《企画・発行》一般社団法人 越前市観光協会