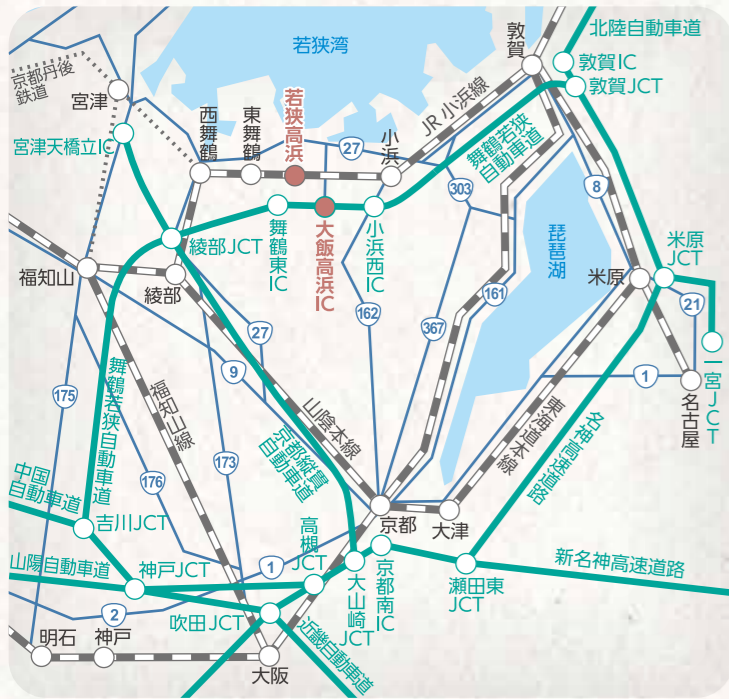


高浜町へのアクセス



鉄道

京都	約1時間30分 JR[特急まいづる]	東舞鶴	約20分 JR小浜線
大阪	約30分 JR[新快速]	京都	約1時間30分 JR[特急まいづる]
東京	約2時間30分 東海道新幹線[ひかり]	米原	約30分 JR[特急しらさぎ]
名古屋	約1時間30分 JR[特急しらさぎ]	敦賀	約1時間30分 JR小浜線
金沢	約1時間30分 JR[特急しらさぎ]	敦賀	約1時間30分 JR小浜線

自動車

京都	約2時間15分 京都縦貫自動車道	綾部JCT	舞鶴若狭自動車道	大飯高浜IC
大阪	約2時間15分 中国自動車道	吉川JCT	舞鶴若狭自動車道	大飯高浜IC
神戸	約2時間 六甲北有料道路	神戸三田IC	中国自動車道	吉川JCT
名古屋	約2時間30分 名神高速道路	米原JCT	北陸自動車道	敦賀JCT

交通お問合せ先

- JR若狭高浜駅 / 0770-72-0040
- JR青郷駅 / 0770-72-0306
- JR若狭和田駅 / 0770-72-0101
- JR東舞鶴駅 / 0773-62-2534
- 高浜交通(タクシー) / 0770-72-0247

若狭ふぐ & かにを食べる

若狭高浜
ふぐカニ料理組合

Your resort 光泉

四季折々の風味に真心こもった料理は、自家製の米・野菜・味噌などを使ったふるさとの味。ご好評いただいています。

住所 西三松 2-1
TEL 72-4476
FAX 72-3278



リゾート イン キシモト

新鮮な海の幸を召し上がり、海の見えるお風呂でゆったりと旅の疲れをいやして下さい。

住所 園部 61-5
TEL 72-0636
FAX 72-5536



民宿 平田嘉左エ門

新鮮な海の幸と、こだわりの自家米コシヒカリで、ごゆっくりとお召し上がり下さい。

住所 和田 122-2-1
TEL 72-0335
FAX 72-2002



旅館 大谷・活魚料理 雄海

若狭湾を一望できるお部屋で、新鮮な海鮮料理をお楽しみ下さい。宿泊、送迎はもちろん、仕出しも承っております。

住所 西三松 1-1-4
TEL 72-0401
FAX 72-6401



高浜のお宿 鼓松

旧丹後街道に面したしっとり雅な和風宿です。お料理は高鮮度で、メニューも豊富…だけど、とってもエコノミー。

住所 宮崎 43-27
TEL 72-1454
FAX 72-1308



旅館 いずみ

のんびり気ままにお過ごしいただけるアットホームな宿です。

住所 和田 118-15
TEL 72-0259
FAX 72-2292



かも吉旅館

自然と人情に包まれた若狭路の旅情を心ゆくまで楽しめるくつろぎの宿。新鮮な魚と野菜を使った料理でおもてなし。

住所 西三松 13-51
TEL 72-3021
FAX 72-1945



若狭高浜 城山荘

若狭湾国定公園唯一の景勝地、城山公園に建つ、海幸と絶景風呂のが自慢です。潮騒を聞きながらくつろげる宿です。

住所 事代 6-1-1
TEL 72-0357
FAX 72-4703



和楽荘

客室より望む雄大な日本海を目の前に心うるおす寛ぎ。素材のもつ旨味を大切に心尽くしの料理でおもてなし。

住所 和田 110-20-8
TEL 72-0332
FAX 72-2831



海のみえる宿 むらみや

夏は海水浴、冬はフグ・カニ料理に舌つづみ。四季を通じて若狭の新鮮な魚介類をご提供いたします。

住所 和田 121-10
TEL 72-0639
FAX 72-2065



料理旅館 由幸

宿の前が海です。海の向こうに山があり朝日がキラキラ美しい！若狭富士と日引の棚田が自慢です。心のいやしに。

住所 日引 25-7
TEL 76-1307
FAX 76-1827



別邸たち太

刻々と季節が移るように、食材の旬の変化を感じながら最大のおいしさを引き出すのが私達の仕事です。

住所 事代 1-37
TEL 50-7561
FAX 50-7561



かえもん旅館

冬の味覚堪能！ふぐ & かにはもちろん、8種類から選べるお好きな鍋で宴の夜をごゆっくりお過ごしください。

住所 和田 112-16
TEL 72-0375
FAX 72-4372



まるいち旅館

館内から日本海が一望できます。無農薬自家栽培の野菜が、海の幸の味を引き立てます。

住所 和田 121-3
TEL 72-0403
FAX 72-0725



潮富荘

伊能忠敬ゆかりの宿、築200年になる建物の歴史の薫りとともに、新鮮な海の幸でおもてなしいたします。

住所 日引 5-3
TEL 76-1328
FAX 76-1320



(株)えがみ

魚屋さんだから鮮度の良さはピカイチの宿「江上鮮魚店」と直営レストラン「源治」。お弁当屋さん「みのり」も隣接。

住所 事代 1-57
TEL 72-1205
FAX 72-1208



登喜丘荘

家族でもてなす温かい民宿です。日本海の新鮮な魚と自家製の食材を使った料理が自慢の宿です。

住所 園部 51-4
TEL 72-0371
FAX 72-0371



ブルーライトヨコヤマ

ランチ・ディナー共に気軽に入れるイタリアンお子様連れも大歓迎！四季折々の食材を使っています。

住所 和田 18-30-1
TEL 72-8180
FAX 72-8180



若狭ふぐ生産者

※若狭ふぐの飲食は行っていません

山幸渡船

渡船業と、若狭ふぐの生産を行っております。

住所 日引 25-10
TEL 76-1338
FAX 76-1338



牧野水産

若狭ふぐの生産を行っております。

住所 日引 5-25
TEL 76-1329
FAX 76-1340



(株)久富水産

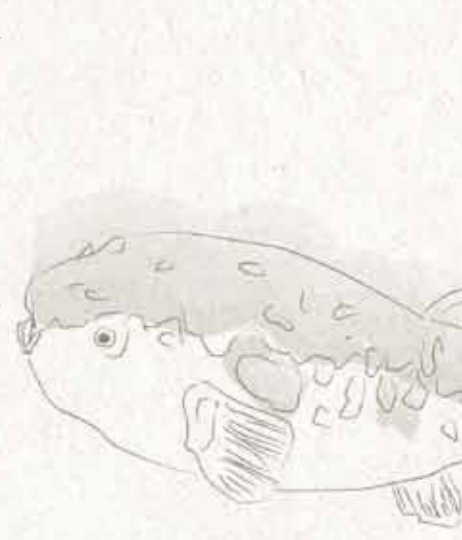
若狭ふぐの身欠きふぐを直送します。また渡船業も行っています。

住所 神野浦 8-15
TEL 090-8823-2299
FAX 0773-66-2537



高浜の
若狭ふぐ
Wakasa-fugu

発祥って、高浜なんです。



若狭高浜観光協会

〒919-2225 福井県大飯郡高浜町宮崎77-1-8
TEL. 0770-72-0338
FAX. 0770-72-0774
E-mail. info@wakasa-takahama.jp



若狭高浜
たびたび



若狭高浜で
ふぐとかにを食べる。

トラフグの高級ブランド「若狭ふぐ」



主に食用とされるふぐの中でも最も美味しく高級品と称されている、ふぐの王様「トラフグ」。特に若狭湾のトラフグはよく身が締まってプリプリとした食感で歯ごたえがあり、「若狭ふぐ」というブランド名で定着しています。特に高浜町は町内に養殖場があるので、新鮮で淡白な中に深い味わいがあり、県内外から多くのお客様にご好評いただいております。

実はスゴい！
高浜のグルメ

高浜町は「若狭ふぐ」発祥の地



福井県でのトラフグ養殖の始まりは昭和29年に高浜町の漁業者が、春先に定置網に入ったトラフグを、海の一部を金網で仕切った囲い、網の中で育てたのが始まりと言われてます。当初は蓄養（ちくよう）という方法で行われていましたが、人工的に稚魚を作る技術が開発され、福井県でも昭和58年に高浜町の内浦湾で稚魚を大きく育てるまで育てる養殖試験が始まり、

その後トラフグ養殖は若狭湾全体に広がっていきました。昭和60年頃、出荷先の大阪の黒門市場で「若狭ふぐ」と呼ばれるようになり、これをきっかけに、若狭湾で養殖されたトラフグを、地元でも「若狭ふぐ」と呼ぶようになりました。



美味！
高浜の
トラフグ

若狭のトラフグはなぜウマイ？

日本最北の海上でのトラフグ養殖生産地である若狭湾。他県に比べてひと味もふた味も違う美味しさを誇る若狭ふぐが育つ一番の理由は、恵まれた養殖環境にあります。3～5月の嶺南地方は、雪どけ水により他地域に比べて低水温の期間が長い。そんな冬の期間の過酷な環境と冬場でも比較的穏やかな波の場所で養殖された若狭ふぐは、身が締まり、旨みを十分に蓄えるのです。また、生産者の方々の工夫により、一年中安定した提供が可能となっており、若狭高浜では夏でも若狭ふぐを美味しくお召し上がり頂けます。



若狭ふぐ料理

ぜひ産地高浜で
味わってください！



幻の逸品 白子 (精巢)
産地でもめったに食べることができない貴重品です。漫画「美味しんぼ」の中で海原雄山が「とらふぐの白子とは、この世で一番おいしいものである」と言っていました。お宿やお店によって調理法は様々です。いろいろな白子の料理をお楽しみください。



てっさ (ふぐ刺し)
芸術品のような薄づくりも魅力ですが、噛みごたえのある産地ならではの分厚い身はまた格別。



てっちり (ふぐ鍋)
ボリュームたっぷりの身はもちろん、アラもおいしく召し上がっていただけは新鮮な産地だからこそ。



からあげ
おいしくてオススメの一品です。身が大きいからジューシーさが違います。



てっぴ (ふぐ皮)
ふぐの外皮からトゲを取り熱湯にくぐらせたもの。若狭ふぐは皮も厚く、歯ごたえも十分！



焼きふぐ
シンプルだけど、一番贅沢な食べ方。てっさが何切れ分も取れる大きさを、豪快にどうぞ。



ふぐ雑炊
地元産コシヒカリを使い、コラーゲンなど貴重なうま味や栄養分を残らず召し上がっていただけます。



茶碗蒸し
若狭ふぐの身や皮、お宿によっては白子が入り、あっさりとした中にも濃厚さがあり、上品な味わい。



ひれ酒
香ばしさとふぐの香りには、日本酒が少し苦手な方にもおすすめです。

夏でも美味しい「若狭ふぐ」



若狭ふぐは、生産者の方々の飼育の工夫もあって一年中提供が可能となっています。一般的に冬の印象が強いので、冬が美味しいと思われがちですが、低カロリー、高タンパクな若狭ふぐ料理は夏でも美味しくお召し上がり頂けます。ぜひ、おいしい夏の若狭ふぐを一度ご賞味ください。夏の若狭ふぐを楽しめるのは「ふぐ料理 五作荘」と「料理旅館 由幸」の2店舗になります。

ご存じでしょうか？

高浜の海の幸

他にも“新鮮”海の幸
盛りだくさん！



ずわいがに
「越前」と「丹後」という蟹の二大産地に挟まれた高浜。ふぐとカニの両方を一度にお召し上がりになる贅沢もぜひ一度。



マハタ
幻の高級魚として知られているマハタ。コラーゲンたっぷりで美容にも◎。町内で養殖をしているので1年通じて新鮮なマハタを味わえます。



ぐじ (甘鯛)
京料理に欠かせない高級食材ですが、産地であれば比較的手軽にご賞味いただけます。ウロコを付けたまま焼く「若狭焼」が有名。



さより
春の味覚で身があっさりしており、刺身・天ぷらなどに、若狭の代表的な魚。焼き鯖や煮物、押し寿司などが定番。



さば
「鯖街道」の名もあるように、若狭の代表的な魚。焼き鯖や煮物、押し寿司などが定番。



アオリイカ
地元では「秋イカ」と呼ばれており、秋が一番美味しく、身も厚く、甘み強いのが特徴。

高浜の旬魚カレンダー

脂、
のってます！

3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
	さば										
	さより										
	すずき										
	まだこ										
	赤いか										
		さざえ・あわび									
		ぐじ(甘鯛)									
		キス									
		マハタ									
							あごう				
							アオリイカ				
							しじら				
							グレ				
							まだい				
							はまち・ぶり				
									若狭ふぐ		
									やりいか		
									ひらめ		
									さわら		

若狭ふぐ通販

ご自宅でも
若狭ふぐ！



ふぐ料理 五作荘 TEL 0770-72-0164

天然とらふぐセットA 27,000円 (税込・送料別 3～4人前)
【内容】てっさ、てっちり用アラ身、ひれ酒ひれ、五作荘特製ポン酢、薬味、福のこ ※お得な2人前セットもあります(ご要望にも対応可能)

福のこ 80g～(100g 1,900円) (税込・送料別)
ふぐの卵巣を2年間塩漬の後、酒粕で1年以上付け込んでできあがる珍味、「福のこ」。そのままでも、少し焼いても美味しく、酒の肴やご飯にピッタリ！おみやげにも喜ばれる逸品！

料理旅館 由幸 TEL 0770-76-1307

若狭ふぐてっちり・てっさセット 17,600円 (税・送料込 3～4人前)
【内容】てっちり用切身アラ700g、てっぴ100g、てっさ30cm皿、ポン酢、ネギ、もみじおろし、ヒレ5枚、昆布

(株)久富水産 TEL 090-8823-2299

身欠さふぐ(加熱用) 時価 [お問合せください]
若狭ふぐを鍋等で使いやすく切った「身欠さ」を販売、全国発送します。ご家庭でお好みの大きさに切ってお召し上がりください。切り方などはご説明します。

若狭ふぐ体験

キッズに
大人気！



料理旅館 由幸「若狭ふぐエサやり体験」 TEL 0770-76-1307

内浦湾で養殖も営んでいる「由幸」では、お泊りのお客様に限り、ご予約をいただいた方に、宿のサービスで「若狭ふぐのエサやり体験」を行っています(天候や都合により行けない場合もあります)。漁船に乗って養殖場まで向かい、いけすの中にエサをまく、ちびっこ大喜びの体験です。内浦湾の美しい風景も楽しめます。その時の条件等にもよりますが、若狭ふぐをタッチしたり、帰りは漁船に乗ったまま、洞窟見学もできます。

ふぐ料理 五作荘「若狭ふぐ蓄養いけす見学」 TEL 0770-72-0164

若狭ふぐの蓄養を福井県で初めて行った「五作荘」。初代主人から始まり、若狭一帯に若狭ふぐの生産が広まりました。今も高浜町で唯一「蓄養」で若狭ふぐを生産しており、限りなく天然に近い若狭ふぐをご堪能いただけます。その蓄養いけすに、お泊りのお客様に限り、ご予約をいただいた方に、宿のサービスで蓄養いけすの見学にお連れします(天候や都合により行けない場合もあります)。天然とらふぐを間近でご覧いただけます。

