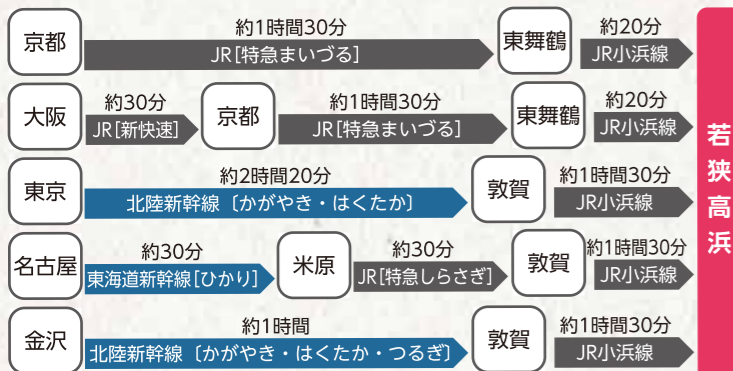


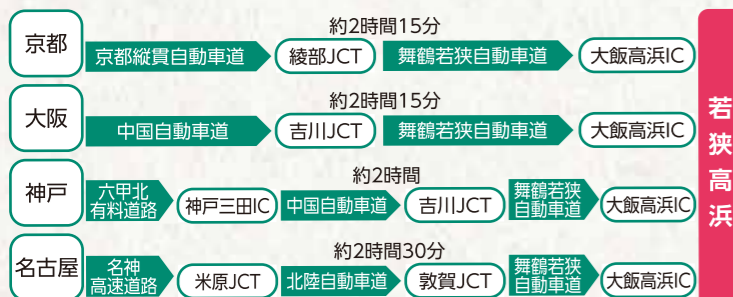
高浜町へのアクセス



鉄道



自動車



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
たびなび



若狭高浜で
ふぐにかにを食べる。

若狭ふぐ & かにを食べる

若狭高浜
ふぐ・かに料理組合

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



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



ふぐ料理 五作荘

一日三組様限定の小さな宿。本物の天然ふぐに拘り卵巣、白子まで食べて頂きます。一期一会の心でお迎えいたします。

住所 和田 131-16-1
 TEL 72-0164
 FAX 72-2036



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



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



旅館うらにし

5部屋限定の小さな漁師宿。新鮮な魚と田舎料理でおもてなしいたします。気軽にふぐ料理をお召し上がりください。

住所 和田 134-1-2
 TEL 72-0971
 FAX 72-2190



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



別邸たち太

刻々と季節が移るよう、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



Deli & Cafe NaPo

新鮮な地元食材にこだわった、カジュアルなフレンチ&イタリアンレストラン。テイクアウトも充実しています。

住所 和田 117-99
 TEL 50-7053
 FAX 50-7053



海のみえる宿 むらみや

夏は海水浴、冬はフグ・かに料理に舌つづみ。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



江上鮮魚店

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



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



UMIKARA

新鮮魚介メニューが楽しめる「うみから食堂」など、海のごちそうに特化した、魚と食の複合型マーケットです。

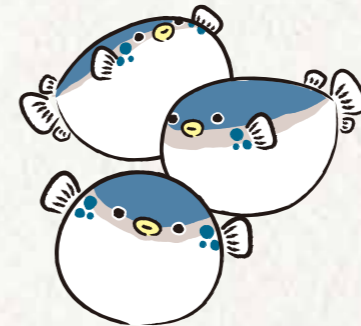
住所 塩土 5-1
 TEL 72-3528
 FAX 72-3538



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



若狭ふぐ生産者

※若狭ふぐの飲食は
行っていません

(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



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



高浜の
「若狭ふぐ」
Wakasa-fugu

発祥って、高浜なんです。





詳細はこちら

ご自宅でも
若狭ふぐ!

若狭ふぐ通販

ふぐ料理 五作荘 TEL 0770-72-0164



天然とらふぐセットA
28,080円
(税込・送料別 3~4人前)

天然とらふぐセットB
17,280円
(税込・送料別 2人前)

【内容】てっさ、てっちり用アラ身、ひれ酒用ひれ、五作荘特製ポン酢、薬味、福のこ



福のこ 100g 2,200円(税込・送料別)
※販売は 80g ~

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(税込・送料別 3~4人前)

【内容】てっちり用切身アラ 700g、てっぴ 100g、てっさ 32cm皿、ポン酢、ネギ、もみじおろし、ヒレ5枚、昆布



若狭ふぐ鍋セット
13,500円(税込・送料別 2~4人前)

【内容】てっちり用切身アラ 700g、ポン酢、ネギ、もみじおろし、ヒレ5枚、昆布
※5~6人前、8~10人前セットもあります

(株)久富水産 TEL 090-8823-2299



身欠さふぐ(加熟用)
時価(お問い合わせください)

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。



詳細はこちら

キッズに
大人気!

若狭ふぐ体験

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。

他にも新鮮海の幸
盛りだくさん!

高浜の海の幸



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、産地であれば比較のお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・天ぷらなども取れる大きさの身を、豪快にどうぞ。



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。

脂、
のってます!

高浜の旬魚カレンダー

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								
							あこう				
							アオリイカ				
							しいら				
							グレ				
							まだい				
							はまち・ぶり				
										若狭ふぐ	
										やりのか	
										ひらめ	
										さわら	

ぜひ産地高浜で
味わってください!

若狭ふぐ料理



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。いろん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るの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、噛みごたえも十分!



焼きさふぐ
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の身を、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。



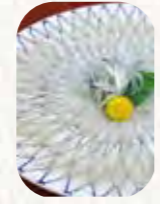
茶碗蒸し
若狭ふぐの身や皮、お宿によっては白子が入り、あっさりとした中にも濃厚さがあり、上品な味わい。



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。

ご存じでしょうか?

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。

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。

実はすごい!
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きました。昭和60年頃、出荷先の大坂の黒門市場で「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月の若狭地方は、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。

