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]	東舞鶴	約20分 JR小浜線	
東京	約2時間20分 北陸新幹線〔かがやき・はくたか〕	敦賀	約1時間30分 JR小浜線			
名古屋	約30分 東海道新幹線[ひかり]	米原	約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 北陸新幹線〔かがやき・はくたか・つるぎ〕	敦賀	約1時間30分 JR小浜線			

→ 若狭高浜

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	舞鶴若狭自動車道	大飯高浜IC	
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	舞鶴若狭自動車道	大飯高浜IC	

→ 若狭高浜

交通お問合せ先

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

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 ふぐとかにを食べる。

発行／若狭高浜ふぐカニ料理組合・若狭高浜観光協会　2025.10

若狭ふぐ & かにを食べる

若狭高浜 ふぐカニ料理組合

※省略
住　　所：「福井県大飯郡高浜町」
市外局番：「0770」

イルマーレ
海の見える絶景も楽しめるイタリアン。創業30年の人気メニューを気軽に楽しんで頂けます！

住所 畑 11-15-4
TEL 72-5120
FAX 72-5313

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 薗部 61-5
TEL 72-0636
FAX 72-5536

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

ふぐ料理 五作荘
一日三組様限定の料理旅館。本物の天然ふぐに拘り、卵巣や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

Your resort 光泉
高浜の自然、その恵みを受けた四季折々の料理。お腹も心も満足し、楽しい旅の思い出となりますように…

住所 西三松 2-1
TEL 72-4476
FAX 72-3278

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 平田嘉左ェ門
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

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

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 薗部 51-4
TEL 72-0371
FAX 72-0371

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

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ます。

住所 和田 18-30-1
TEL 72-8180
FAX 72-8180

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

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
若狭ふぐを鍋等で使いやすく切った「身欠き」を販売、全国発送します。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

牧野水産
豊かな漁場「内浦湾」で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。

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います。
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な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い？

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。

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（精巣）

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、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。

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・天ぷらどんな料理もおいしいです。

さば

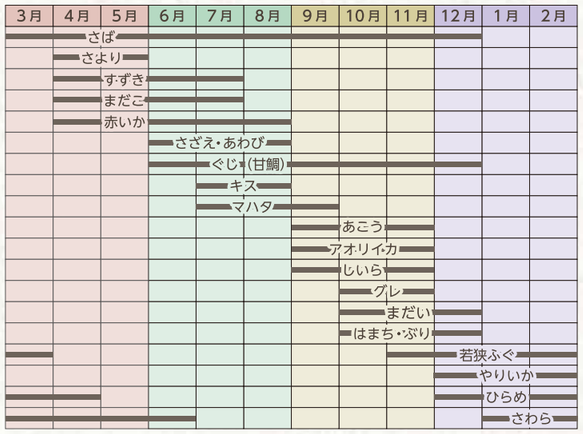
「鯖街道」の名もあるように、若狭の代表的な魚。焼き鯖や煮物、押し寿司などが定番。

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、甘みが強いのが特徴。

高浜の旬魚カレンダー

脂、のってます！



若狭ふぐ通販

ご自宅でも若狭ふぐ！

詳細はこちら

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、卵巣の粕漬け

千夜の軌跡 福珠
20g 10,800 円（税込・送料別）
ふぐの卵巣を２年間塩漬けの後、福井の銘酒「梵」の酒粕で１年間付け込んでできあがる珍味、「福珠」。そのまま酒のあてやご飯のお供として、クリームチーズと和えてパスタの味付けなど、お好みに合わせてお召し上がりください

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

身欠きふぐ(加熱用)
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「身欠き」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！

詳細はこちら

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。