

おそばだうどんだ越前

福井駅に直結するくるふ福井駅にお店を構えるおそばだうどんだ越前で、店主の高橋孝典さんおすすめの越前おろしそばと小鉢ソースカツ丼をいただきました。蕎麦は福井県産100%の石臼引きが特徴で、出汁は毎朝お店で煮だしています。セットのカツ丼も揚げたてのカツにうどんだしベースの自作ソースと相まって絶品です。駅ナカということでお客様の約7割が観光客だという同店。食材は勿論、食器には越前焼や若狭塗箸などを用いており、訪れた人の記憶に残るような福井の魅力を発信しています。

住所：福井市中央1-1-25 くるふ福井駅内
電話：0776-29-1660
定休日：1月1日



越前おろしそばと小鉢ソースカツ丼 1,380円



HP
はこちら



ソバルメニューは、越前おろしそば、焼鯖寿司2貫、正宗（常山）180ml 1,350円

道の駅一乗谷あさくら水の駅

一乗谷の玄関口にある道の駅一乗谷あさくら水の駅で、担当者の前川孝子さんおすすめのあげ焼き・越前おろし蕎麦をいただきました。おろし、あげののったそばは全体のバランスがよく、まとまった味です。分厚いあげは出汁を吸って美味しさが倍増します！素材は地元産や県内産にこだわっており、「福井のものを組み合わせておいしく提供したい」と前川さんは語ります。ぜんまいや猪かつ丼など、季節によって変わる、この土地ならではの味を楽しんでみてはいかがでしょうか。

住所：福井市安波賀中島町1-1-1
電話：0776-41-2777
定休日：12月31日、1月1日



あげ焼き・越前おろし蕎麦 930円（10月時点）



HP
はこちら



ソバルメニューは、越前おろしそば、あさくらちよい飲み（白岳仙70ml、越前桂月山田錦70ml、舞美人70ml、蘭麝酒20ml）、揚げ焼き（永平寺揚げ）ハーフ、あさくら漬 2,300円

おそばに恋して

越前おろしSOB A R探訪記

福井商工会議所ではそばとパール（酒場）を組み合わせたSOB A Rプロジェクトを展開しています。本コーナーではSOB A R参加店舗から店主おすすめの逸品そばをご紹介します。

