

TAKE
FREE

結の故郷 越前おおの

グルメガイド

Gourmet Guide



おおのの

おいしい!

集めました



大野在来 そば

食べられる
お店はこちら



a native species

大野市にも古くから脈々と受け継がれてきた「大野在来」という在来種があり、福井県の推奨品種にも指定されています。

大野在来と大野の名水を使用して打たれた「大野在来そば」は、みずみずしくもちもちした触感が特長です。また、大野市は盆地であり、昼夜の寒暖差が大きいため、風味豊かなそばが育ちます。

この2つの特長から大野のそばは高い評価を得ています。ぜひ、おろしそばやざるそばなど、お好みのメニューでお召し上がりください。



この地ならではの寒暖差から生まれる、小粒で粘りが強い原種

大野在来蕎麦

Soba

福井県は全国的に見ても有数のそばの産地であり、ねとらぼ調査隊アンケートの結果では「そばがおいしい都道府県」第1位にもなっています。そばには地域に代々受け継がれてきた「在来種」と呼ばれる固有の種があります。福井県内にはわかつていだけで38種類もの在来種があり、品種改良しない在来種が今でも数多く受け継がれていることは全国的にも珍しく、福井は「在来種そば王国」とも呼ばれています。



カツカツ消費量・日本一の「カツ王国」福井県は、ソースカツ丼や玉子カツ丼、ボルガライスといったカツメニューが豊富にあります。

その中で、大野市のご当地グルメとして人気が高いのが、あっさりとした専用の醤油たれで食べる「醤油カツ丼」。

市内の老舗醤油店と飲食店がタッグを組んで誕生した醤油カツ丼は、お店によってカツの種類や、野菜の種類が異なり、様々な味が楽しめます。

醤油カツ丼が
食べられるお店はこちら



醤油カツ丼のルール

- 1 福井県内産の醤油で作られた、
醤油カツ丼のタレ
を使用すること
- 2 カツを盛ること
揚げる素材は問わない
- 3 野菜を盛ること
薬味的でなく主役級の盛り方で



醤油

soy sauce - KATSUDON

カツ丼

県内外
70店舗以上
拡大中!



おおの定番の

ごっつお

※ごちそう

01



Ton-chan



Junkkei

とんちゃん & 純けい



店舗一覧



何十年も愛されてやまないご当地グルメ「とんちゃん」。牛・豚の内臓を味噌や醤油などで味付けしたもので、一般的には「ホルモン」と呼ばれています。市内には「とんちゃん」を扱うお店が多くあり、お好みのとんちゃんをお持ち帰り食べるのが人気です。また、純けいは産卵を終えたメス鶏のもも肉と皮を焼いたもので、コリコリした食感と深い味わいでバーベキューに最適です。



Sake and Wine

日本酒 & ワイン



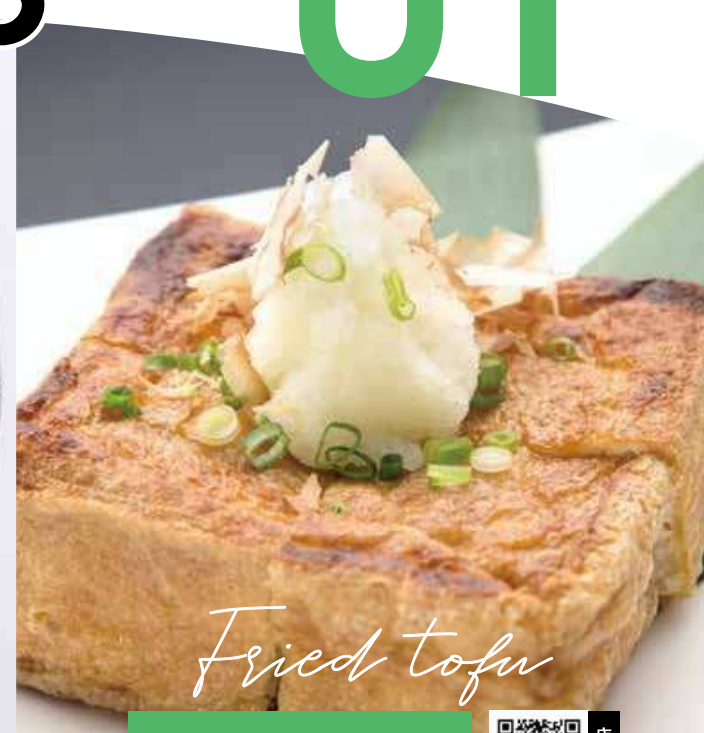
店舗一覧

名水のまち「越前おおの」は醸造業が発展し、市内にはで仕込まれた日本酒は薫り高く、全国的品評会でも高い評価を受けており、人気特産品のひとつです。また、名水と山ぶどうが生んだワインもあります。山ぶどうはポリフェノールたっぷりで甘酸っぱく、日本らしいワインです。



日本酒 & ワイン

盆地特有の気候で、古くから3つの蔵元があります。名水が高く、端麗な飲み口で品質が評価を受けており、人気特産品のひとつです。また、名水と山ぶどうが生んだワインもあります。山ぶどうはポリフェノールたっぷりで甘酸っぱく、日本らしいワインです。



Fried tofu

油揚げ



店舗一覧

油揚げ消費量日本一の福井県。福井では油揚げといえは厚揚げが定番。大野市も昔から厚揚げを食べる食文化があり、何件もの豆腐屋さんがあります。お店によって皮がぱりっとしていたり、中身がふわっとしていたり様々です。名水で仕込んだ豆腐をカリッとあげた大野の厚揚げは人気です。大根おろして食べる他、甘くどい出汁でふわっと煮た厚揚げは噛むととってもジューシーおすすめです。

おおの定番の

ごっつお

※ごちそう

02



Yokan

でっちゃんかん
ショコラdeようかん

冬季限定



店舗一覧



大野市では「水ようかん」を「でっちゃんかん」と呼び親しんでいます。“越前おおの”の名水を使った独特な味。黒砂糖が多めで、厚みがあり、手で持って食べられるほどの硬さ、そしてつるつとした舌ざわりが特徴です。羊かんとチョコレートをコラボした商品「ショコラdeようかん」もおすすめてです。店舗ごとにアレンジされた味を食べ比べてみては？



Maimanju

水まんじゅう

夏季限定



店舗一覧

水まんじゅうはクズや寒天を使った和菓子です。名水を使った水まんじゅうは市内のお菓子屋さんで購入することができます。コーヒータン、オレンジ味、大野市のワイナリーのブドウ原液を使用したものもあり、店舗によって見た目も味も“越前おおの”



じゅう

を水で固め、中にあんが入った水まんじゅうは市内のお菓子屋さんで購入することができます。コーヒータン、オレンジ味、大野市のワイナリーのブドウ原液を使用したものもあり、店舗によって見た目も味も“越前おおの”名水を堪能できます。



Soft Cream

ソフトクリーム

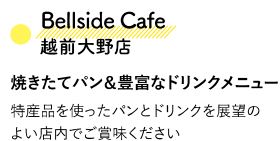


店舗一覧

食べ歩きにオススメなのが「ソフトクリーム」。市内の牧場で搾られた「生乳」で作られたソフトクリームや、大野銘菓「けんけら」をふりかけ、触感の違いが楽しめるソフトクリームなど、400年の歴史を感じる城下町をソフトクリームとともに散策はいかがですか。



道の駅のグルメ



道の駅 九頭竜



出汁がたっぷりしみたまいたけが
絶品のそば



特産の九頭竜まいたけを使った
手作り弁当



サクサク衣に旨みを閉じ込めた
絶品天ぷら

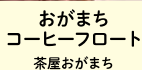
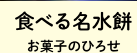
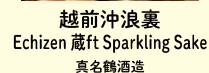
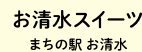
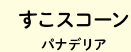
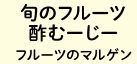
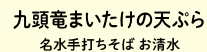
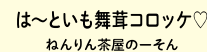
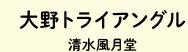
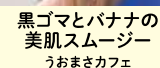
ONO
ONE
HAND
GOURMET!



◀ 越前おおの
天空ゼリー
手作り菓子 陽明堂

「越前おおのワンハンドグルメ」誕生！

お店を巡って、買って、撮って、食べて楽しもう。



他にもたくさんの
ワンハンドグルメあり！

詳細は
HPをチェック!





大野の6つの宿では、地元の調味料や旬の食材にこだわった朝食を

「めぐみごはん」として提供しています。

大野の恵みを感じながら、ちょっと贅沢で充実した

1日の始まりはいかがですか。

▼ いずれも事前のご予約が必要です。料金は各宿泊施設にご確認ください。

ふじや旅館



時間 7:00 - 要相談

<マップ>



大野市明倫町6-18 有

☎(0779)66-2259

… ご予約:前日12時まで

扇屋旅館



時間 7:00 - 9:30

<マップ>



大野市泉町6-10 有

☎(0779)65-5858

… ご予約:前日17時まで

農家民宿このは



時間 7:00 - 9:00

<マップ>



大野市南六呂師169-52 有

☎(0779)67-1217

… ご予約:前日12時まで

Name came Ono

カフェ&ゲストハウス オノ



時間 7:00-8:30 (最終入店)

<マップ>



大野市篠座町7-2 有

☎090-5220-5800

… ご予約:前日17時まで

俵屋旅館



時間 7:00 - 10:00

<マップ>



大野市日吉町1-1 有

☎(0779)66-3807

… ご予約:前日17時まで

阿さひ旅館



時間 7:00 - 9:00

<マップ>



大野市錦町5-12 有

☎(0779)66-2075

… ご予約:前日17時まで

お問合せ先

大野市観光交流課 ☎0779-66-1111

※ 本紙の掲載情報は令和7年8月現在のものです。

※ 本紙掲載の写真、記事を無断で複写・複製・転載することを禁じます。



結の故郷 越前おのの グルメガイド