

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とした食感が特長です。また、大野市は盆地であり、昼夜の寒暖差が大きいので、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、「おいしいそば産地大賞」において全国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てるだけで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。



カツレツ消費量・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

カツ丼

soy sauce - KATSUDON

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

Jyunkai

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て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



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、全国の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です。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。

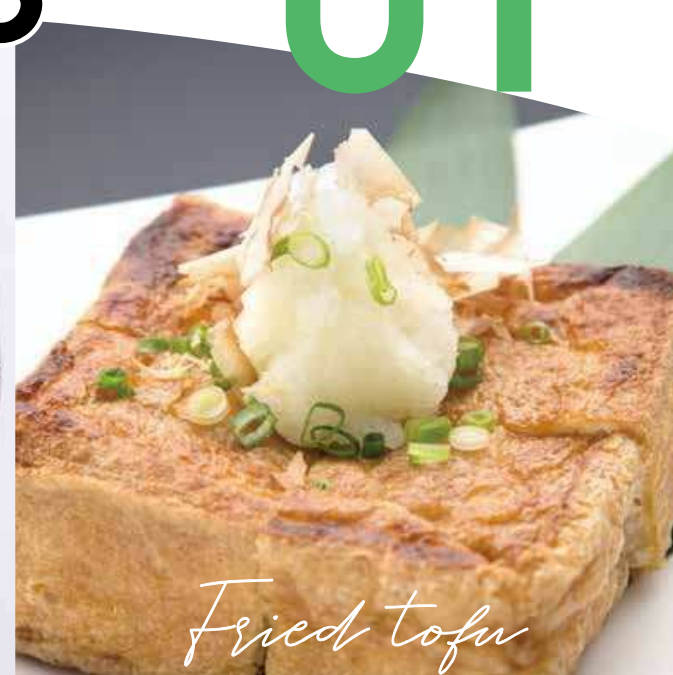


Red Wine

ワイン



店舗一覧



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ば厚揚げが定番。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。大根おろしで食べる他、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でおすすめです。



おおの定番の

ごっ

つお

※ごちそう

02



Yokan

でっちようかん
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「でっち羊かん」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？



Mizu

水まんじゅう

夏季限定

水まんじゅうはクズや寒天を使った和菓子です。名水をお菓子屋さんで購入することができます。コーヒー味やオレンジ味、大野市のワイナリーのものもあり、店舗によって見た目も味も“越前おおの”



じゅう



店舗一覧

を水で固め、中にあんが入った水まんじゅうは市内のことができます。コーヒー味やナリーのブドウ原液を使用したものも、たくさんの味が楽しめます。名水を堪能できます。



Satoimo

さといも



店舗一覧

大野の里芋は身が締まり、煮崩れしにくく、もっちりとした粘りとうまみの特徴です。なかでも上庄地区で栽培される「上庄さといも」は、全国的にも知られています。地元では、醤油とみりんできっちり煮詰めた「煮っころがし」が親しまれており、味がよく染み込んだ素朴で奥深い味わいの家庭料理として愛されています。

道の駅 越前おおの 荒島の郷
ホームページはこちら



道の駅のグルメ

道の駅 九頭竜
ホームページはこちら



道の駅 越前おおの 荒島の郷



● 名水茶屋 大野三昧

福井名物あっさりおろしそば & ミニソースカツ丼
地元の人に長年愛される福井名物の定番セット



● バウムクーヘン工房 森のこしかけ

バウムクーヘン(ハード)
厳選した地元・大野のコンヒカリを100%使用したバウムクーヘン



● ラブリー牧場 みるくの郷

ジャージーソフトクリーム
バニラ香料さえ使わない純粋ミルク味のソフトクリーム



● Bellside Cafe 越前大野店

焼きたてパン&豊富なドリンクメニュー
特産品を使ったパンとドリンクを展望のよい店内でご賞味ください



● 荒島テラス

九頭竜まいたけラーメン
特産の九頭竜まいたけ×ラーメン。あっさり和風だしと相性抜群



● ココ・のーそん

五平餅
阿難祖米(あどそまい)を使い、自家製味噌で焼き上げた逸品



● Bunny Superette

舞茸ラクレットチーズバーガー
北海道産ラクレットチーズと九頭竜まいたけを使ったビッグバーガー

道の駅 九頭竜



● まいたけそば

出汁がたっぷりしみたまいたけが絶品のそば



● まいたけ弁当

特産の九頭竜まいたけを使った手作り弁当



● まいたけ天ぷら

サクサク衣に旨みを閉じ込めた絶品天ぷら

Graaaaaa~!!



ONO
ONE
HAND
GOURMET!



ITEM
LINEUP



◀ 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！
城下町のまきさが溢れん

お店を巡って、買って、撮って、食べて楽しもう。



黒ゴマとバナナの
美肌スムージー
うおまさカフェ



大野トライアングル
清水風月堂



は〜とも舞茸コロッケ♡
ねりん茶屋のーそん



星空ロビンコ
Cafe Robin



JFOあんぱん
PARFUM DU PAIN



食べる名水餅
お菓子のひろせ



旬のフルーツ
酢むーじー
フルーツのマルゲン



すこスコーン
バナデリア



飲むジェラート
gelaTERIA CICCII



お清水スイーツ
まの駅 お清水



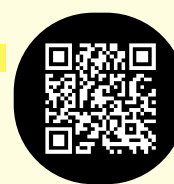
越前沖浪裏
Echizen 蔵ft Sparkling Sake
真名鶴酒造



おがまち
コーヒーフロート
茶屋おがまち

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3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。

カフェ & ゲストハウス ナマケモノ Name came Ono



時間 7:00-8:30 (最終入店)

大野市篠座町7-2 有

☎ 080-7885-1576

… ご予約: 前日17時まで

<マップ>



町家ゲストハウス ねどこと、あさげ。ナマケモノ



時間 7:00-8:30 (最終入店)

大野市元町9-7 有

☎ 090-5220-5800

… ご予約: 前日17時まで

<マップ>



農家民宿このは



時間 7:00-9:00

大野市南六呂師169-52 有

☎ (0779) 67-1217

… ご予約: 前日12時まで

<マップ>



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8年7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 越前おおの グルメガイド

