



つるが 旨いもん マップ

Tsuruga Umai Mon Map

敦賀ぶらりまちめぐり
イベントカレンダー付き

80店
112品
掲載

「つるがUMAMIグルメ」
新掲載!

つるがUMAMIグルメ
Tsuruga UMAMI Gourmet



つるがの
O・Mi・Ya(お土産)
Tsuruga no O・Mi・Ya

福井(福井県)
Fuku Don (Fukudon-ken)

敦賀ふぐ
Tsuruga Fugu

敦賀真鯛

Tsuruga Madai

若狭路ご膳

Wakasaji Gozen

敦賀新トレンド & 敦賀名物

Tsuruga New Trend & Tsuruga Meibutsu



つるが UMAMI グルメ

Tsuruga UMAMI Gourmet

美味しい海幸と北前船文化のまち敦賀で、2022年に誕生した新名物。受け継がれた歴史と自然豊かな地形が育んだ、敦賀ならではの食材の「旨味」に着目。地産食材を組み合わせて生まれる、新たな食のハーモニーを感じてみませんか？

15店 | 15品 掲載

表示価格は全て税込価格です。

〈五十音順〉

旨味むすび

Umami Musubi

UMAMIむすびのルール

①おむすびは2種類、1つには太白おぼろ（昆布の表皮部分を除き、白い芯部分だけを削った希少な昆布）、もう1つには黒おぼろ（昆布を薄く幅広く削り、黒色表皮と白い芯部分が混ざったもの）を纏わせること。

②福井産にこだわった「旨味を引き出す食材」を具材にすること。

③米どころ福井の美味しいお米（いちほまれ・コシヒカリ等）を使用すること。

敦賀ふぐ天むすび 敦賀真鯛天むすび

Tsurugafugu Tenmusubi
Tsurugamadai Tenmusubi 880円 (2個セット)

米：地元産こしひかり
具：敦賀ふぐ、敦賀真鯛、越前塩、現代の名工（別所氏）が削りあげるおぼろ昆布（太白極・むき込み黒）、香の物



- 敦賀ふぐや敦賀真鯛は味が淡泊なので、衣や下味で変化させています。
- ビジュアルを良くする為、具材を目立てる形にしています。
- 商店街や氣比神宮に近い立地を活かし、食べ歩きが出来るテイクアウト商品を提供します。

3 空 <ku>

0770-25-2132
敦賀市津内町2-1-6 (ホテルつるのや内)
駐あり

オープン準備中につき、詳しくはHPをご覧下さい。(R.4.3現在)



笑吉 敦賀 UMA 結び

Syokichi Tsuruga UMA Musubi

1,100円



米：福井産
具：敦賀真鯛、ふくいサーモン

- 太白のおむすび→ソテーした敦賀真鯛を具材とし、バター焼おむすびにし、太白で巻き上げています。
- おぼろのおむすび→サイコロ状にした、ふくいサーモンをたっぷり混ぜ込み、おぼろ昆布で巻き上げています。

1 居酒屋 笑吉

Izakaya Syokichi

0770-47-5509
敦賀市白銀町5-22白銀ビル2F
休日曜
駐なし

クレカ
決済 電子マネー
決済 スマホ
決済

営業時間
17:00～24:00
(L.O.23:00)



ご当地つるがむすび (昆布) (地元のおすまし 昆布スープ付き)

Gotochi Tsurugamusubi (Konbu)
(Jimoto no Osumashi Konbu Soup tsuki) 880円

- 米：華越前（敦賀契約農家産）
具：焼へし（美浜町）、名田庄漬、梅干（三方産）
- 具材は中に包まずに、外に盛り付けして自由に食べられます。
 - 持ち帰り（テイクアウト）も可能です。



越前若狭 縁むすび

Echizenwakasa Enmusubi

1,000円



米：いちほまれ、敦賀産コシヒカリ玄米
具：サバへし（美浜町日向）、福井梅（若狭町西田）、塩うに（県内産）、おかずみそ（県内産）、現代の名工（別所氏）が削りあげるおぼろ昆布（太白極・むき込み黒）

- 敦賀産コシヒカリ玄米おむすびに、現代の名工が削ったおぼろ昆布を活用し、うま味を際立たせています。
- 添える漬物は季節に応じて変化（にしん寿し・赤カツバ千枚漬け・黒河マナ等）させています。

2 おむすびや 穂んのり

Omusubiya Honori

0770-25-8998
敦賀市新松島町1-21
不定休 (月曜が多い)
駐あり (3台)

クレカ
決済 電子マネー
決済 スマホ
決済

営業時間
6:30～14:00
(L.O.13:45)



つむすび 敦結（敦賀×お結び）

Tsumusubi (Tsuruga × Omusubi)

コース料理 8,800円～ のべにセット
又は、追加でのテイクアウト 1,320円

米：福井産
具：敦賀真鯛・福井県地物の塩（百笑の塩）・
地物塩昆布

- テイクアウトする場合は、昔ながらの古風な竹の皮を使用しています。
- 米の素材を活かす為、上品な味の塩を使用しています。



5 やまともと

Yamamoto

0770-22-1435
敦賀市沢68-10
不定休
駐あり

ランチ ※事前予約制
11:30～14:00

ディナー ※事前予約制
18:00～22:00 (L.O.21:30)



旨味むすび (民宿)

Umami Musubi
(Minsyuku)



敦賀河豚 (ふぐ) ふくUMA むすび

Tsurugatugu Fuku UMA Musubi

1泊2食付ふぐコースプランのみ 13,200円～

米：いちほまれ

具：敦賀ふぐ、太白、黒おぼろ昆布

- 中の具材（敦賀ふぐ）は、昆布を引き立てるためにうす味にしています。（混ぜ・焼き・炊き込みの3種）



6 あけぼの旅館

Akebonoryokan

電 0770-26-1316 営 ランチ
所 敦賀市手29-7 11:30～13:30
休 不定休 ディナー
駐 あり 18:00～21:00 (L.O.20:30)



あ

海辺の宿で朝のお結び体験♪ 敦賀【金銀UMAMI結び】

Umibe no Yado de Asa no Omusubi Taiken♪
Tsuruga [Kin Gin UMAMI Musubi]

1泊朝食付プランにセット 6,800円～

米：敦賀産（名子の棚田）コシヒカリ

具：手すき昆布、自家製へしこ、越前塩

- 朝食の発酵食ご膳はそのままに、究極のお結び作り体験が可能です。
- 地場の食材をふんだんに活用しています。



7 敦賀さざなみリゾート ちょうべい

Tsuruga Sazanami Resort Choubiei

電 0770-23-7818 営 11:00～14:00 (L.O.13:30)
所 敦賀市名子 14-43-3 17:00～21:00 (L.O.19:30)
休 水曜日 (祝日の場合は翌木曜日)、他 年末年始
駐 あり (40台) (宿泊チェックイン15:00/アウト10:00)



あ

敦賀真鰯の味くらべ昆布結び炙・焼・煮

Tsurugamadai no Ajikurabe Konbumusubi Aburi Yaki Ni

1泊2食付プランの朝食にセット 11,000円～

米：自家製米（華越前）
具：敦賀真鰯、敦賀産野菜、敦賀産梅

- 見栄えや食感を出すために、具を大きくしています。
- 地場の食材をふんだんに活用しています。



8 伝平荘

Denbeiso

電 0770-22-4236 営 事前予約にて受付

所 敦賀市繩間 29-14-2

休 不定休

駐 あり (15台 / バスも可)



あ

敦賀真鰯のたいむすびランチ

Tsurugamadai no Taimusubi Lunch

2,750円

米：自家製米

具：敦賀真鰯、福井梅（自家製）、昆布

- 敦賀真鰯を様々な調理（揚げ物・蒸し物等）でアレンジしたランチメニューとなっています。

- 地場の食材をふんだんに活用しています。



9 中村旅館

Nakamuraryokan

電 0770-26-1152 営 11:00～14:00

所 敦賀市舟 12-10

休 お盆、年末年始

駐 あり (10台)



あ

手すき昆布の旨味を味わう 「UMAMI むすび」

敦賀を代表する食文化・手すき昆布の魅力を、和食の原点「おむすび」で引き出すメニュー！お米や具材との掛け合わせにより、手すき昆布最大の持ち味である「旨味」が幾重にも広がる、とっておきの体験を各店で。



昆布や海幸の
UMAMIを味わう

地産の旨味を
グルメに濃縮

ここにしかない
創作料理を楽しむ

UMAMIむすび、
UMAMIいろいろ
グルメ

オープンマインドな
おもてなしを感じる

お店からの愛情も
旨味のひとつ



旨味いろいろグルメ

Umami Iroiro Gourmet

UMAMIいろいろグルメのルール

旨味を引き出す敦賀生まれの食材

店ごとに知恵を絞った「旨味」食材を使用。地元敦賀産の食材を2種類以上使用して、郷土の味わいを表現する。

へしこの天丼（とろろ昆布がけ）

Heshiko no Tendon (Tororokonbu gake)

990円

【使用している敦賀または福井の食材】

とろろ昆布、へしこ、いちほまれor福井県産コシヒカリ

●へしこに小麦粉を合わせ、天ぷらにすることで、味がまるやかになり、苦手な方でも非常に食べやすくなっています。



味処 乃むら

Ajidokoro Nomura

クレカ
決済 電子マネー
決済 スマホ
決済

電 0770-25-7139

所 敦賀市桜町6-27

休 日曜日

駐 あり（3台）

17:30~21:30
(L.O.21:00)



E 2

大根ステーキ 昆布バーニャ添え

Daikon Steak Konbu Banya zoe

500円

【使用している敦賀または福井の食材】

地元産大根、地元産しいたけと昆布のバーニャソース

●超弱火でじっくりと蒸し焼きにした大根の旨みと、昆布の旨みを凝縮したソースを合わせ、お互いの食材の旨みを最大限に引き出しています。



キトテノワ

Kitotenowa

スマホ
決済

電 0770-21-0220

所 敦賀市相生町14-29

休 月曜日・火曜日

駐 あり（5台）

(L.O.16:30)



E 2

敦賀真鰯 潮ラーメン 極

Tsuruga Madai Shio Ramen Kiwami

1,000円

【使用している敦賀または福井の食材】

敦賀真鰯、敦賀昆布、福井県産コシヒカリ

●地域の素材（魚・だし等）を最大限に活かし、敦賀市の潮風を感じていただけるよう創作しました。



Sea of Japan 彩波

Sea of Japan Iroha

スマホ
決済

電 070-8517-9140

所 敦賀市若葉町1-1531 日本海さかな街内

休 火曜日、日本海さかな街の定休日

駐 あり

10:30~16:30



B 5

ステーキランチコース「敦賀」

Steak Lunch Course 「Tsuruga」

8,800円

【使用している敦賀または福井の食材】

敦賀真鰯、甘えび、若狭牛、いちほまれ

●敦賀の食材をふんだんに活用し、ここでしか食べられないメニュー構成となっています。



13 steak & wine ぼたん亭

steak & wine Botantei

電 0770-25-8686

所 敦賀市新松島町3-8

休 火曜日

駐 あり（8台）

11:30~14:00

17:30~21:00



広域マップ
C 3

敦賀真鰯と仲間たちのシーフードクリームパスタ

Tsurugamada to Nakamatachi no

Seafood Cream Pasta

1,450円

【使用している敦賀または福井の食材】

敦賀真鰯、福井産白みそ、タコ・イカ（敦賀産）

●真鰯をはじめ、他の食材（タコ・イカ）も敦賀産にこだわって仕上げました。また、隠し味には福井産の白みそを使用しています。



14 テアトロ

Teatro

電 0770-21-5544

所 敦賀市平和町13-20

休 月曜日、他不定休

駐 あり（15台）

ランチ 11:30~14:30

夜/平日 18:00~20:30

夜/土日祝 17:30~20:30



気比の松原
松陵中・敦賀高
フミリー
マート
敦賀市役所
B 3

敦賀真鰯カツバーガー

Tsurugamada Katsu Burger

1つ 500円

【使用している敦賀または福井の食材】

敦賀真鰯、自家製みそ

●仕入れ日にもありますが、野菜などの食材についても、地物（福井産）を使用しています。また、ソースは2種類（ねぎ・豆腐）から選択することができます。



15 御影堂前 お料理 やまとも

Miedoumae Oryouri Yamatomo

電 0770-25-8716

所 敦賀市神楽町1-1-6

休 水曜日

駐 近隣にあり

11:30~14:00

17:30~21:00

(L.O.21:00)



氣比の神宮
E 2

敦賀産食材の旨味たっぷり 「UMAMI いろいろグルメ」

敦賀の「旨味」食材の魅力を様々なグルメの形で紹介します。ハンバーガーやパスタ、ラーメンなどスタイルは自由... だけど、普段知る味よりも一段濃い「旨味」に出会えることは必須。味わえば幸せな記憶が刻まれるはず！



和食

Japanese food

19店 | 26品 掲載

表示価格は全て税込価格です。

〈五十音順〉

漁火丼

Isaribi Don

1,650円

新鮮な海の幸が満載の豪快な丼

日本海さかな街内にあり海鮮丼や海鮮焼などを楽しめる。お店が自信を持っておすすめする漁火丼は、日本海の味覚の王者・ズワイガニをメインに、近海の魚を贅沢にちりばめた豪快10種盛の丼。ぜひ、ご賞味あれ。



味世司

Ajiyoshi

クレカ
決済

電子マネー^(QR)
決済

スマホ
決済



広域マップ
B 5

電 0770-21-3829 営 1月~6月 10:00~17:30
所 敦賀市若葉町1-1531 日本海さかな街内
休 日本海さかな街の定休日に準ずる
駐 あり

甲羅丼

Koura Don

2,030円

かに身を約1尾分使用したゴージャスな丼にブチブチいくらをトッピング。かにをまるごと味わい尽くす贅沢などんぶりです。



特上海鮮丼

Tokujo Kaisen Don

2,550円

日替わりの特上ネタを豪華に盛り合わせた極上の逸品。

※ネタは入荷状況により、写真とは異なる場合がございます。



生け簀の甲羅 赤レンガ店

Ikesunokoura Akarenga-teien

クレカ
決済

電子マネー^(QR)
決済

スマホ
決済



広域マップ
E 1

電 0770-47-6338 営 月~火・木・日 11:00~14:30(L.O.)
所 敦賀市金ヶ崎町4-1 金土 11:00~14:30(L.O.)
休 水曜日 金土(祝日除く) 18:00~20:00(L.O.)
駐 あり (60台まで)

※テイクアウト専用店舗は11月~3月のみとなっております。



恵びす大黒丼 (松)

4,158円

恵びす大黒丼は、越前若狭で獲れた鯛やハマチなどの旬のネタ数種類とこだわり素材を織り交ぜた自慢の海鮮丼と、大釜でふっくらと炊き上げた白飯に卵の黄身と魚卵を合わせてぜいたく卵かけご飯の二段仕立てとなっております。

うお吟

Uogin

クレカ
決済

電子マネー^(QR)
決済

スマホ
決済



広域マップ
D 2

電 0770-21-2328 営 平日 11:30~15:00 (L.O.14:30)
所 敦賀市相生町21-3 土・日・祝 11:00~15:00 (L.O.14:30)
休 水曜日 (祝日は営業)
駐 近隣にあり

※平日11時~14時半はテイクアウト専用となります。

極上海鮮丼

(ネタ切れ次第終了) Gokujou Kaisen Don

4,468円

越前若狭の獲れたての旨さ、ここに極まれり敦賀港の水産卸売市場前にある市場関係者も通う人気店。朝獲れの新鮮な鮮魚を贅沢に使った天丼・海鮮丼の中でも、限定10食の極上海鮮丼は一度食べたら脳裏に焼きつく美味しさ。



江戸前天丼・海鮮丼 どんと屋

Edomea Ten Don Kaisen Don Dontoya

クレカ
決済

電子マネー^(QR)
決済

スマホ
決済



広域マップ
D 2

電 0770-25-0205 営 10:00~15:00
所 敦賀市蓬莱町11-16 (ネタ切れ次第終了)
休 水曜日
駐 あり

あぶり焼きさば定食

Aburi Yakisaba Teishoku

1,650円

ハマチ、マグロ、甘えびのお造り盛り、焼きさば、小鉢、ご飯、味噌汁、漬物。敦賀港直送のお造りと、秘伝のタレに漬け込んださばフレークをじっくりあぶった焼きさば。福井県産炊きたてコシヒカリとの相性も抜群です。



かに喰亭 ますよね

Kani kuitei Masuyone

クレカ
決済

スマホ
決済



広域マップ
B 5

電 0770-22-3590 営 10:30~17:30 (L.O.17:00)
所 敦賀市若葉町1-1531 日本海さかな街内
休 日本海さかな街の定休日に準ずる
駐 あり

海坊主丼

3,300円

Umibouzu Don

新鮮な魚介類をはじめ、ウニやイクラなどの高級食材にブリッピリの本ほたんえびを丸ごと1尾使用した海坊主イチ押しの極み丼。



豪快鉄板焼き 海坊主

Goukai Teppanyaki Umibouzu

クレカ
決済

スマホ
決済



広域マップ
B 5

電 0770-47-5594 営 10:00~17:00
所 敦賀市若葉町1-1531 日本海さかな街内
休 日本海さかな街の定休日に準ずる
駐 あり

※平日11時~14時半はテイクアウト専用となります。

うお吟

Uogin

クレカ
決済

電子マネー^(QR)
決済

スマホ
決済



広域マップ
D 2

電 0770-21-2328 営 平日 11:30~15:00 (L.O.14:30)
所 敦賀市相生町21-3 土・日・祝 11:00~15:00 (L.O.14:30)
休 水曜日 (祝日は営業)
駐 近隣にあり

※平日11時~14時半はテイクアウト専用となります。

※平日11時~

お刺身丼

Osashimi Don

敦賀港直送の新鮮な魚がどーんと8種類
鮮魚問屋が経営するお食事処なので、魚介類の新鮮さは間違いない! 人気のお刺身丼は、敦賀港直送の魚介類を中心に8種のネタを乗せた絶品丼。JR敦賀駅より徒歩3分、旅行の途中でも立ち寄りやすい。

2,079円



福井
(福井県)

名物セット

Meibutsu Set

1,452円(2種)
1,749円(3種)

越前名物辛味大根使用の「おろしそば」又は「もりそば」と、自家製押寿司(バッテラ、焼さば、穴子)の中からお好きなお寿司を2種4貫又は3種6貫をチョイスできます。

海鮮丼、お刺身御膳など、魚問屋ならではの新鮮な魚具を使った料理がそろっています。



若狭路
ご膳

地魚料理 まるさん屋

Jizakanoya Ryouri Marusanya

クレカ
決済

電子マネー^{決済}

スマホ
決済



電 0770-22-4528 営 11:00~22:30
所 敦賀市白銀町6-41 (最終入店:閉店1時間前)
休 12/31、1/1
駐 あり

アルプラザ

E 3

松前海鮮丼

Matsumae Kaisen Don

2,000円

地物の魚と敦賀の昆布、福井県産米(コシヒカリ)を使用。敦賀伝統の手すきおぼろ昆布のおいしさを知ってください。



福井
(福井県)

ふぐめし定食

Fugumeshi Teishoku

1,650円

すし飯の上に甘く味付けたフグのそぼろと、ポン酢に漬け込んだフグの身とフグの皮をのせた丼です。敦賀フグをたっぷり使った丼をぜひご賞味ください。



若狭路
ご膳

海鮮丼

Kaisen Don

1,900円

地魚の海鮮丼、味噌汁、漬物。
敦賀でとれた魚を使った海鮮丼です。



若狭路
ご膳

食事処 建

(たけし)

Shokudokoro Takeshi

クレカ
決済

電子マネー^{決済}

スマホ
決済

電 0770-25-2276 駐 なし
所 敦賀市白銀町4-9 営 11:00~14:00
休 火曜日、12/31~1/4 17:00~22:00
(火曜日は夜の部のみ営業) (L.O.21:30)



アルプラザ

E 3

新鮮ちらし

Shinsen Chirashi

1,730円

本マグロ、ブリ、タイ、サーモン、イクラ、サヨリ、大葉、玉子、福井県産米。

福井県産コシヒカリを使用したシャリの上に、自慢の本マグロや地物のタイ等を贅沢に載せたらしくです。他にも珍しい限定の珍魚の寿司もたくさんご用意しています。



若狭路
ご膳

寿司処 新鮮組

Sushidokoro Shinsengumi

クレカ
決済

電子マネー^{決済}

スマホ
決済

電 0770-20-1477 営 1月~6月 10:00~17:30
所 敦賀市若葉町1-1531 日本海さかな街内 7月~12月 10:00~18:00
(繁忙期は延長営業あり)



ニューサンピア敦賀

B 5

ひろし丼

Hiroshi Don

海鮮丼専門店が誇る看板メニュー。ウニ・イクラ・サーモン・マグロなど人気の海の幸を詰め込んだ海の宝石箱。

1,800円



福井
(福井県)

鮮宴丼ひろし

Sen-en Don Hiroshi

クレカ
決済

スマボ
決済

電 0770-47-5978 営 10:00~17:00
所 敦賀市若葉町1-1531 日本海さかな街内
休 日本海さかな街の定休日に準ずる
駐 あり



広域マップ
B 5

親子丼セット

ニニそばまたはうどん(温・冷)

Oyako Don Set

敦賀のそば処としておなじみの店。親子丼は、香ばしく引き上げた鶏肉にたっぷりの玉子を絡めた一品です。自慢のそばつゆを使ったダシも、味わいを深めています。

980円



福井
(福井県)

千成そば

Sennari Soba

電 0770-22-8575 営 11:00~21:00 (L.O.20:30)
所 敦賀市野町43-3 (ランチは15:00まで)
休 水曜日
駐 あり



広域マップ
B 4

海鮮丼 (ランチのみ)

Kaisen Don

1,650円

女性におすすめの食べやすく上品な海鮮丼
ホテルニューサンピア敦賀は、アクセスも良好な敦賀の中心地に位置し、会議宴会場、日帰り入浴可の大浴場、冬期は北陸唯一のアイススケート場も営業。地物の新鮮魚介を使った海鮮丼は、女性におすすめ。



福井
(福井県)

若狭おもてなし膳

Wakasa Omotenashisen

2,860円

六ツ切お弁当箱(別皿付)。おむすび(三方梅・へしこ・おぼろ昆布)、敦賀港水揚お刺身・煮物、天婦羅、福井ポーク、季節のサラダ(敦賀ドレッシング)、茶碗蒸し、おろしそば、フルーツ。若狭を訪れるお客様をおもてなしする心で、新鮮な海の幸、山の幸を活かし、ご満足いただけるお膳に仕上げました。ぜひ、ご堪能ください。



若狭路
ご膳

若狭路彩弁当

Wakasaji Irodori Bento

2,600円

県産・若狭の旬の食材を取り入れ、海・山の恵みを味わえるメニュー。季節の旬の食材を彩りよく、食べやすくお重に盛り付けました。食後のデザートも充実したお弁当に仕上げました。



若狭路
ご膳

ニューサンピア敦賀レストランビアンヌ

New Sunpia Tsuruga Restaurant Biennu

クレカ
決済

スマボ
決済

電 0770-24-2111 営 11:00~14:00
所 敦賀市吳羽町2 18:00~21:00 (L.O.20:30)
休 火曜日
駐 あり (200台)

*食材は季節により異なる場合がございます。



広域マップ
C 5



旬の地魚御膳

2,750円

Shun no Jizakana Gozen

地魚握り6貫、地魚造り3種、地魚焼物（または煮付）、赤だし。
季節の地魚が、造り、握り、焼物で楽しめます。旬の味をたっぷり味わっていただけます。シャリは福井県産コシヒカリを使用しています。

若狭路
ご膳

花城 与三郎寿司

Hanajiri Yosaburouzushi

電 0770-25-8676

所 敦賀市松島 130-170-12

休 不定休

駐 あり



さばの蒲焼き重

1,100円

Saba no Kabayakiyuu

鯖を蒲焼きにすることによって、鯖本来の脂と甘タレが絶妙となっている新食感の蒲焼きです。

敦賀
新トレンド
&名物

はまやき安兵衛 (株)安兵衛食品

Hamayakiyubee (Yasubee Syokuhi)

電 0770-21-3800

所 敦賀市若葉町 1-1531 日本海さかな街内

休 日本海さかな街の定休日に準ずる

駐 あり



鶏さん丼

1,000円

Keisan Don

「氣比神宮」の愛称「けいさん」にちなんだ「鶏さん丼」は、国産の若鶏の天ぷらを秘伝のだしで味付けした逸品です。

福井
(福井県)敦賀
新トレンド
&名物

御影堂前 お料理 やまとも

Miedoumae Oryouri Yamatomo

電 0770-25-8716

所 敦賀市神楽町 1-1-6

休 水曜日

駐 近隣にあり



E 2

豪海丼

2,170円

Goukai Don

贅を尽くしたプレミアム海鮮丼！

日本海さかな街で初期から営業。美味しさにこだわり、地元敦賀で水揚げされた鮮魚、また全国各地から旨いものを仕入れて提供している。豪海丼は、その旨いものを贅沢に盛った丼、ちょっとリッチに楽しんで。

福井
(福井県)

味's 場 (みつば)

Mitsuba

電 0770-21-3807

所 敦賀市若葉町 1-1531 日本海さかな街内

休 日本海さかな街の定休日に準ずる

駐 あり



B 5

超海鮮丼

2,200円

Chou Kaisen Don

獲れたて！ 10種のネタでボリュームも満点

獲れたての鮮魚がワリの店で、昼はレストラン、夜は居酒屋の顔を持ち、フード・ドリンクメニュー合わせて約300種、プレミアムなお酒も揃う。超海鮮丼は、地魚をはじめ10種類のネタが入り、ボリュームも満点。

福井
(福井県)

港ダイニング しおそう

Minato Dining Shiosou

電 0770-25-2081

所 敦賀市衣掛町 502番地

休 月曜日（年末年始を除く）

駐 あり



E 6

穴子丼

1,160円

Anago Don

地下生け簀を持っている松月ですが、鮮魚だけではなく、天ぷらにも自信あり。天ぷら専門店に負けない技術で生まれたのが、豪快な穴子丼。サクサクの穴子丼をご賞味ください。

福井
(福井県)

レモンラーメン

840円 (店内)

Lemon Ramen

900円 (屋台)

敦賀新名物「レモンラーメン」を

是非、食べてみて下さい！ 損はさせません!!

敦賀
新トレンド
&名物

めん・魚房 松月

Men-Gyoza Shougetsu

電 0770-23-0296

所 敦賀市道口36-1 (岡山町2丁目)

休

水曜日

駐

あり

11:00～20:30
(日によって閉店時間が早まる場合あり)

E 6

飛驒牛ステーキ丼

1,480円

Hidagyu Steak Don

自家製ソースと飛驒牛のコラボ丼です！

是非ご賞味下さい。

福井
(福井県)

友食亭 あいびす

Yusyokutei Aibisu

電 0770-25-3378

所 敦賀市古田刈 67-909

休 月曜日

駐 あり

11:00～14:00 (L.O.13:30)

17:00～23:00

(フードL.O.22:00、ドリンクL.O.22:30)



E 6



芋粥(いもがゆ)

Imogayu

2店 | 2品掲載

表示価格は全て税込価格です。

敦賀ゆかりの今昔粥

Tsuruga yukari no Konjakugayu

まな、大野産里芋など季節の食材を使用しています。
落ち着いた雰囲気の店内で、新ランチメニューをお楽しみください。(11月～5月頃)

700円

芋粥



芋粥

Imogayu

天然の自然薯を使った芋粥の味をお楽しみください。
(12月～3月頃)

1,100円

芋粥



35 ギャラリーカフェレスト みらいばこ Gallery Cafe Resto Miraibako

電 0770-23-5571 営 10:00～17:00
所 敦賀市吳竹町1-41-15 ランチ 11:30～(なくなり次第終了)
休 土・日・祝日
駐 あり



36 そば処 孫兵衛 Sobadokoro Magobee

電 0770-27-1653 営 あり
所 敦賀市新道52-2-1 平日 10:00～14:50
休 水曜日 (都合により不定休) 土・日・祝 9:00～14:50



「テイクアウト」「デリバリー」等
ジャンルごとに
検索!

「お店一覧」で
エリアごとに
検索!

ご予算で
選べるのも
うれしい!

テイクアウト& 飲食店を応援! / デリバリー情報を発信中!

つるが旨いもん テイクアウト&
デリバリー

www.tsuruga-umaimon-t.com

登録無料 参加店随時募集中!



参加店はこののぼりが目印!!

洋食 & 中華

Western food & Chinese food

6店 | 6品 掲載

表示価格は全て税込価格です。

ドラゴンライス

Dragon Rice

528円



肉味噌と濃厚チーズ＆半熟玉子で食欲増進
県産豚ひき肉を豆板醤やニンニクで、甘辛く深みのある味わいを引き出し、そこにとろけたチーズと半熟玉子を絡ませる。さらにラー油で辛味と香りをプラスして仕上げた、濃厚にして旨辛くご飯がすすむ逸品。

37 居酒屋 びあだる本町店

Izakaya Biadaru Honmachi-ten

電 0770-23-3063

所 敦賀市本町2-7-14

休 不定休

駐 近隣にあり

電子マネー 決済

スマホ 決済

営 17:00～深夜0時
(L.O.23:00)



950円



ソースカツ丼（中）

Sauce Katsu Don

元祖の味を受け継ぐ敦賀名物ソースカツ丼。食べてホッとする福井県民のソウルフード。旨みと柔らかさ、秘伝のソースが調和した、A5、A4ランク厳選ロース100%を使用しております。

38 上野家

Uenoya

電 0770-22-8511

営 10:00～18:00 (L.O.17:30)

所 敦賀市白銀町11-5 アルプラザ敦賀6階

休 不定休

駐 あり

クレカ 決済

電子マネー 決済

スマホ 決済



900円 (S)

950円 (M)

1,050円 (L)

美浜（みゆう）
（にゅう）丹生酈房（たんじやう）のへしこを使った和風スパゲッティ。へしこスパは人気があり、リピーターも増えています。

若狭路
ご膳



39 軽食 喫茶 PINE

Keisyou Kissa PINE

クレカ 決済

電子マネー 決済

スマホ 決済

営 9:00～21:00 (L.O.同じ)

所 敦賀市白銀町1-15

休 月曜日・第3日曜日・第5日曜日

駐 あり (5台)



F4

クレカ 決済

電子マネー 決済

スマホ 決済

営 9:00～21:00 (L.O.同じ)

所 敦賀市白銀町1-15

休 月曜日・第3日曜日・第5日曜日

駐 あり (5台)



カツ丼

Katsu Don

990円



40 敦賀ヨーロッパ軒 本店

Tsuruga Yoroppaken Honten

電 0770-22-1468

営 11:00～14:00

16:30～20:00 (L.O.19:40ごろ)

所 敦賀市相生町2-7

休 月・火曜日

駐 あり



福井
(福井県)

へしこ焼飯ランチ

Heshiko Charhan Lunch

1,000円



41 桃花園

Toukaen

電 0770-23-0456

営 11:00～20:30

QRコード

所 敦賀市筋生野96-8-6

休 水曜日

駐 あり



若狭路
ご膳

本日のお魚Bランチ

Honjitsu no Osakan B Lunch

2,050円



魚料理、パンまたはライス、スープ、サラダ。

地元でその日に水揚げされた旬の魚を、それぞれに合ったスタイルのフレンチに仕立てます。また、併設の酒販店で、福井の地酒が試飲できます。

42 フランス料理 ル・サンオンズ

French Cuisine Le Cent Onze

電 0770-23-2372

営 11:30～14:00

17:00～21:00

QRコード

所 敦賀市栄新町3-14

休 月曜日、第3日曜日

駐 あり



若狭路
ご膳



敦賀真鯛

Tsuruga Madai

8店 | 11品 掲載

表示価格は全て税込価格です。

敦賀真鯛のチリソース

Tsurugamadai no Chili Sauce

1,210円

中華料理の海老チリソースを鯛バージョンで作りました。お店での一品料理や丼にとても合います。

要予約 前日まで



敦賀真鯛の美味辛鍋

Tsurugamadai no Umamikaranabe

1,980円

鯛をだし汁で煮込む事により、鯛の旨みが溶け出し野菜などの他の具材までも美味しく頂けます。

要予約 前日まで



敦賀真鯛は、敦賀湾内の5ヵ所の養殖場で育てられ、養殖マダイの産地としては日本最北端です。冬には水温が10度以下まで低くなるため、身がしまり歯ごたえが良く、さっぱりとした味わいで高評価を得ています。一匹1.5kg前後まで育てられ、エサにはカニの殻を入れており、きれいな桜色で病気に強く年間50トンを県内に向けて出荷しています。



敦賀真鯛グリル白味噌仕立て

Tsurugamadai Grill Shiromisoizitate

1,078円

白味噌ベースのソースの甘さが、グリルした敦賀真鯛の香ばしさを上品に引き立てています。



敦賀真鯛燻製カルパッチョ

Tsurugamadai Kunesi Carpaccio

1,078円

食べた時にスモークされた香りが広がります。色々なスパイスで頂くことによって、敦賀真鯛の旨みを堪能できます。



43 御食事処 なかや

Oshokujidokoro Nakaya

電 0770-22-0694

所 敦賀市本町 1-7-14

休 日曜日

駐 あり

営 11:30~13:30

17:30~22:00

(L.O.21:15)



E 3

敦賀真鯛のカクテルサラダ

Tsurugamadai no Cocktail Salad

580円

鯛の赤と白に合わせたトマトの赤と玉ねぎの白の彩りにこだわり抜いた特製ドレッシングのサラダです。



44 海鮮 みなと家

Kaisen Minatoya

クレカ 決済 電子マネー 決済 スマホ 決済

電 0770-36-4356

所 敦賀市蓬莱町 16-3

休 木曜日・月・火・水曜日の夜の部

駐 あり

営 10:00~15:00 (L.O.14:30)

※月・火・水はお昼のみ営業です。

(夏季は9:30~15:00 (L.O.14:30))

17:00~21:00 (L.O.20:30)

※金・土・日・祝は夜も営業しています。



D 2

自家製鯛茶漬けランチ

Jikasei Taityaduke Lunch

1,980円

胡麻の風味が効く自家製特製醤油に漬け込んだ敦賀真鯛と生の敦賀真鯛をお客様のお好みで、海鮮丼または出汁茶漬けでお召し上がり頂けます。

要予約 ランチ限定



45 地魚料理 まるさん屋

Jizakana Ryouri Marusanya

クレカ 決済 電子マネー 決済 スマホ 決済

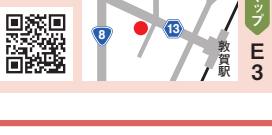
電 0770-22-4528

営 11:00~22:30 (最終入店:閉店1時間前)

所 敦賀市白銀町 6-41

休 12/31、1/1

駐 あり



E 3

46旬彩ダイニング 拓

Syunsaidining Taku

スマホ 決済

電 0770-24-3288

所 敦賀市文公名 3-2-11

休 不定期

駐 あり

営 昼 11:30~14:00 (L.O.13:30)

夜 17:30~23:00 (L.O.22:30)



D 6

敦賀真鯛のパエリア

Tsurugamadai no Paella

2,400円

具だくさんの魚介の旨味がお米に染み込んだパエリアと、ふっくら香ばしく焼いた敦賀真鯛との相性は抜群です。

※当日可。但しお時間を要しますので、事前にお電話をいただいてからお越しください。



47 テアトロ

Teatro

スマホ 決済

電 0770-21-5544

所 敦賀市平和町 13-20

休 月曜日、他不定休

駐 あり (15台)

営 ランチ 11:30~14:30

夜/平日 18:00~20:30

夜/土日祝 17:30~20:30



B 3



敦賀真鯛酢みそ

Tsurugamadai Sumiso

敦賀真鯛の酢味噌和えです。

1,200円



敦賀真鯛三昧

※価格はお問い合わせください。

Tsurugamadai Zanmai

敦賀真鯛を、丸々一匹使った贅沢なコース料理です。(活鯛造り、寿し、みそ汁またはあら炊き)

1~2名様分であれば当日対応可。大人数(団体様)の場合は事前にお問い合わせください。



48 寿し辰

Sushitatsu

電 0770-22-2781

所 敦賀市白銀町7-18

休 水曜日

駐 あり

営 11:30~14:30

17:00~21:30



敦賀真鯛づくし

Tsurugamadai Dukushi

コース料理 7,700円

敦賀真鯛を、素材の旨味を活かした、様々な調理法で味わっていただける和洋会席。



49 ニューサンピア敦賀レストランビエンヌ

New Sunpia Tsuruga Restaurant Bienviue

クレカ 決済

電子マネー 決済

スマホ 決済

クレカ 決済

電子マネー 決済

スマホ 決済

電 0770-24-2111 営 11:00~14:00
所 敦賀市吳羽町2 18:00~21:00 (L.O.20:30)

休 火曜日

駐 あり (200台)



敦賀真鯛のフィッシュ&チップス

Tsurugamadai no Fish&Chips

1,078円

「敦賀真鯛」を、敦賀のクラフトビール「914ビール」と高級たまご『森の玉子』を使用した「フライ粉」で揚げ、ふっくらした衣のフリッターに仕上げました。



50 バー きらく

Bar Kiraku

クレカ 決済

スマホ 決済

電子マネー 決済

電 0770-22-2154 営 19:00~24:00
(L.O.23:30)

所 敦賀市本町1-2-14

休 日曜日・祝日

駐 なし



「敦賀真鯛」が食べられるお店について

※価格は1人前の税込価格です。

敦賀真鯛(お土産)

Tsuruga Madai(Omiyage)



2店 | 4品掲載

表示価格は全て税込価格です。

敦賀真鯛 めしの素

Tsurugamadai Meshi no moto 1,980円

うお吟秘伝の「山椒醤油」に漬け込んだ活締めの敦賀真鯛の造りを、鮮度と美味しさそのままに瞬間冷凍しました。山椒の実の爽やかな辛さが真鯛の旨味を一層引き立てた味わいは、ひと口ごとに「福」を呼び込む美味しいです。

ネット販売 ネット販売のみ



51 うお吟

Uogin

クレカ 決済

スマホ 決済

URL <https://shop.kaisen-uogin.com/>

所 敦賀市相生町21-3

休 水曜日(祝日は営業)

営 オンラインストアをご利用ください



敦賀真鯛 酒粕漬け

Tsurugamadai Sakekasuduke

1,500円

若狭地方の酒造会社で製造した大吟醸の酒粕に永平寺みそをブレンドして漬け込んだ商品です。(冷凍可能商品)

要予約 3~5日前 / 現金のみ



敦賀真鯛 塩麹漬け

Tsurugamadai Shiokouji

1,500円

福井県産のつぶ麹を柔らかく煮込み、塩麹をブレンドして漬け込んだ商品です。(冷凍可能商品)

要予約 3~5日前 / 現金のみ



敦賀真鯛 永平寺みそ漬け

Tsurugamadai Eiheiji misoduke

1,500円

永平寺みそに漬け込み、みその甘味とゴマの香りが香る商品に仕上げました。(冷凍可能商品)

要予約 3~5日前 / 現金のみ



52 塩莊

Shiosou

電 0770-23-3484 営 月~金 9:00~16:00

所 敦賀市衣掛町450番地 土 9:00~12:00

休 日曜日・祝日

駐 あり



敦賀ふぐ

Tsuruga Fugu

21店掲載

表示価格は全て税込価格です。

53 魚平

Uhei

当日可 2名様より（要TEL）
フルコース 14,300円～
てっさてちりコース 11,000円～
(10月～4月)

電 0770-25-1137
所 敦賀市平和町19-18
休 不定休（予約次第で営業）
12/31・1/1
駐 あり
営 11:00～20:00



広域マップ B3

クレカ 決済 スマホ 決済



54 御食事処 なかや

Oshokujidokoro Nakaya

要予約 1日前／1名様より
フルコース 8,800円（焼きふぐは別注文）

電 0770-22-0694
所 敦賀市本町1-7-14
休 日曜日
駐 あり
営 11:30～13:30
17:30～22:00（L.O.21:15）



広域マップ E3

クレカ 決済



55 御料理 金兵衛

Oryouri Kinbee

当日可 1名様より（要TEL）
ふぐ料理コース 6,600円～
ふぐ定食 5,500円（ふぐ料理単品も出来ます）

電 0770-22-1110
所 敦賀市本町1-15-23
休 不定休
駐 あり
営 11:30～21:00（L.O.19:00）



広域マップ E3



敦賀で育ったトラフグ「敦賀ふぐ」。3～5月の敦賀湾の海水温は雪どけ水により他の地域に比べ低く、ふぐは身が締まり、旨み十分。

てっさ（ふぐ刺し）に、てっちり（ふぐ鍋）、焼き物、天ぷらと食べ方は様々。鮮度抜群の「敦賀ふぐ」を10月から3月の旬に、地元ならではのお手頃価格でご堪能ください。



56 割烹 沖

Kappou Oki

要予約 3日前／2名様より
フルコース 7,560円～
(てっさ・湯びき・寿司・鍋・雑炊)

電 0770-22-1541
所 敦賀市本町1-12-12
休 日曜日・祝日（団体予約のみ営業）
駐 あり
営 17:00～22:00



広域マップ E3

57 割烹 春駒

Kappou Harukoma

要予約 1日前／2名様より
フルコース 7,700円～

電 0770-23-2136
所 敦賀市本町1-2-40
休 日曜日（8名～予約のみ）
12/31～1/4
駐 あり
営 17:00～24:00
(昼は予約のみ)



広域マップ E3



58 小料理 登喜輪

Koryouri Tokiwa

当日可 1名様より（人数は要相談）
コース
4,000円・5,000円・6,500円

電 0770-22-0512
所 敦賀市相生町6-7
休 日曜日
駐 あり（商店街内）
営 17:30～22:00（L.O.21:20）



広域マップ E2



59 彩海
Saikai

要予約 1日前／2名様より
コース 8,000円～

電 0770-24-1755
所 敦賀市中央町2-527
休 水曜日、12/31・1/1
駐 あり
営 11:30～14:00(要予約)
17:00～22:00



広域マップ C4

60 地魚料理 まるさん屋
Jizakana Ryouri Marusanya

要予約 3日前／2名様より
フルコース 6,600円・8,800円・12,650円
単品 てっさ 1,639円
てっちり 3,685円

電 0770-22-4528
所 敦賀市白銀町6-41
休 12/31、1/1
駐 あり
営 11:00～22:30
(最終入店：閉店1時間前)



広域マップ E3

61 食事処 建
Shokujidokoro Takeshi

当日可 1名様より(要TEL)
コース 5,950円
(先付・てっさ・鍋・雑炊・果物)
コース 9,350円
(先付・てっさ・魚刺身・鍋・雑炊・唐揚げ・果物)

電 0770-25-2276
所 敦賀市白銀町4-9
休 火曜日、12/31～1/4
(水曜日は夜のみ営業)
駐 なし
営 11:00～14:00
17:00～22:00(L.O.21:30)



広域マップ E3

クレカ 決済

スマホ 決済

62 すし 一本槍
Sushi Ipponyari

要予約 1日前／2名様より
フルコース 8,640円～(10月～3月限定)

電 0770-22-3711
所 敦賀市清水町1-19-18
休 日曜日
駐 あり
営 17:00～24:00
(ネタ切れ終了)



広域マップ E3

クレカ 決済

スマホ 決済

63 すし半
Sushihan

要予約 1日前／2名様より
フルコース 12,960円～(10月～3月)

電 0770-23-2378
所 敦賀市中央町1-8-34-3
休 月曜日(祝日の場合は不定休)
駐 あり
営 11:00～21:00



広域マップ C4

64 花城 与三郎寿司
Hanajiri Yosaburoushi

要予約 2、3日前／2名様より
てっちりコース 11,000円
てっちり単品 6,050円

電 0770-25-8676
所 敦賀市松島町130-170-12
休 不定期
駐 あり
営 11:30～14:00
17:00～22:00



広域マップ B2

スマホ 決済

65 和風料理 美の正
Wafuu Ryouri Minoshō

当日可 要予約
活ふぐコース 10,000円
(てっさ・てっちり・皮湯引き・雑炊・茶碗蒸し・デザート)
+から揚げ付 11,000円
(価格は仕入状況等により異なる場合があります)

電 0770-23-2195
所 敦賀市津内町2-8-8
休 月曜日、12/30～1/2
駐 なし
営 11:30～14:00
17:00～22:00(L.O.20:30)
(営業時間については、
変更となる場合がございます。)



広域マップ E3

クレカ 決済



敦賀ふぐ(宿泊可)

Tsuruga Fugu (Syukuhaku Ka)



66 あけぼの旅館

Akebonoyukan

広域マップ あ

要予約 4日前／2名様より

敦賀ふぐコース

8,800円～ 泊 13,200円～

電 0770-26-1316

所 敦賀市手29-7

休 あり

収 50名

営 ランチ 11:30～13:30

ディナー 18:00～21:00(L.O.20:30)



宿泊可

67 あたらしや旅館

Atarashiya Ryokan

広域マップ C3

要予約 3日前／4名様より／現金のみ

フルコース

11,000円～ 泊 16,500円～

電 0770-22-3467

所 敦賀市松島町7-32

休 不定期

駐 あり

収 30名

営 夕（昼は要予約）



宿泊可

68 あみや旅館

Amiya Ryokan

広域マップ D2

要予約 7日前／2名様より

敦賀ふぐ満足コース

12,100円～（ご相談に応じます）

泊 20,000円～

電 0770-22-3181

所 敦賀市蓬莱町14-9

休 あり

収 100名（内、泊24名）

送 10名～

営 夕（19:00までに入店）



宿泊可

69 おもや

Omoya

広域マップ あ

要予約 2～3日前／2名様より

若狭ふぐお気軽コース～

お値段はお問い合わせください

（宿泊も可）

（11月～3月上旬）

電 0770-26-1601

所 敦賀市沓19-3

休 あり

収 10名

営 昼・夕（予約制）



宿泊可

70 敦賀さざなみリゾート ちようべい

Tsuruga Sazanami Resort Choubei

広域マップ あ

要予約 1名様より（要TEL）

[炭火焼懐石]

敦賀ふぐ焼きプラン 14,600円～

泊 21,400円～

白子料理 2,420円～

電 0770-23-7818

所 敦賀市名子14-43-3

休 水曜日（祝日の場合は翌木曜日）、他 年末年始

駐 あり（40台） 送 2名～

収 30名（食事のみは40名）

営 11:00～14:00 (L.O.13:30)

17:00～21:00 (L.O.19:30)

15:00～10:00 (宿泊チェックイン15:00/アウト10:00)



71 伝平荘

Denbeiso

広域マップ あ

要予約 7日前／2名様より

コース+魚料理

8,800円～ 泊 13,000円～

宿泊可

電 0770-22-4236

所 敦賀市繩間29-14-2

休 あり（20台）

収 30名

送 6名～

営 11:00～14:00 (予約のみ)

17:00～21:00 (予約のみ)



72 中村旅館

Nakamura Ryokan

広域マップ あ

要予約 7日前／2名様より

魚料理・ふぐ料理

泊 8,800円～

電 0770-26-1152

所 敦賀市沓12-10

休 お盆、年末年始

駐 あり（10台）

収 20名

営 11:00～14:00 (予約のみ)

15:00 (チェックイン)

10:00 (チェックアウト)



73 ニューサンピア敦賀 レストラン ビアンヴニュ

New Sunpia Tsuruga Restaurant Bienvenue

広域マップ C5

要予約 2日前／2名様より

敦賀ふぐ会席 (11/10～3/21)

8,800円～ 泊 20,800円～



電 0770-24-2111

所 敦賀市吳羽町2番地

休 火曜日

駐 あり（200台）

送 10名～（要予約）

営 昼 11:00～14:00

夕 18:00～21:00

(L.O.20:30)



「敦賀ふぐ」が食べられるお店について

※価格は1人前の税込価格です。

※ 泊は宿泊料金 + お料理の料金です。



敦賀のお土産

Tsuruga no Omiyage

各店の“イチオシ商品”を掲載しています。

27店 | 27品 掲載

表示価格は全て税込価格です。



敦賀のお土産のWEBサイト▶
www.tsuruga-umaimon.com/omiyage

敦賀ふぐてっさセット

Tsurugafugu Tessa set

11,000円 (2~3人前)

若狭ふぐの中でも敦賀で育ったふぐを「敦賀ふぐ」といいます。トラフグは大変デリケートな魚の為、様子を見ながら飼料の種類や量を調節する必要があります。様々な過程を得て育ったふぐは、身も引き締まり旨味ものってきます。一年を通してお召し上がりいただけますので、ぜひ一度、ご家庭で味わってみてください。



保存方法／冷蔵
消費期限／製造日より5日間

74 あけぼの旅館

Akebonoyukan

電 0770-26-1316 営 ランチ
所 敦賀市手29-7 11:30~13:30
休 不定休 ディナー
駐 あり 18:00~21:00(L.O.20:30)

クレカ
決済



銘菓詰合せ

(「レモンケーキ」と「角鹿の里（つのがのさと）」セット)
Meika Tsumeawase (Lemon Cake & Tsunoganosato Set)

1箱【レモンケーキ（5個入）、角鹿の里（12枚入）】 2,480円

当店人気商品の詰合せです。「レモンケーキ」は、深い味にこだわった生レモンをたっぷり練り込み、味と香りのしつとりしたカステラに仕上げ、表面にレモンチョコを塗りました。創業当初からの人気商品です。「角鹿の里（つのがのさと）」は、「敦賀市」の名前の由来元になった「角鹿（つのが）」にちなんで開発し、卵、粉糖、アーモンドスライスのみで1枚1枚、丁寧に指でさくのばして焼き上げました。



保存方法 レモンケーキ（冷蔵）
角鹿の里（常温）
賞味期限 レモンケーキ（製造日から2週間）
角鹿の里（製造日から40日）

75 アイドルつるかめ

Aidoru Tsurukame

電 0770-22-2023 廉 あり (9台)
所 敦賀市金山72-3 営 8:00~20:00 (パティスリープルミ)
休 毎週火曜日 (ジバング) 月2回月曜日 8:00~20:00 (パティスリージャパン)
毎月第3火曜日 (ブルミエカフェ) 8:00~18:00 (ブルミエカフェ)

クレカ
決済



電子マネー
決済



スマホ
決済



求肥昆布

Gyuhiikonbu

900円 (2枚、6ヶ入)

2,000円 (2枚、12ヶ入)

寛政5年（1793年）創業、老舗と菓子屋 紅屋（べにや）の看板商品です。香り、味、栄養の三拍子揃った伝統名菓で、昆布は北海道方面で採集された最高級の天然昆布を使用し、手作業で、昆布粉とモチゴメ粉をじっくりと蒸し、丹念に練り合わせました。

口あたりのやわらかい餅菓子で、口に入れると、甘みに続いて昆布の香りとわずかな塩味が口の中に広がり、後味はさっぱりとしており、多くの方々にご好評をっております。是非ご賞味ください。



保存方法／常温
賞味期限／製造日から20日

76 越前敦賀と菓子処 紅屋

Echizen Tsuruga Wagashidokoro Beniya

電 0770-22-0361 営 10:00~17:00
所 敦賀市相生町6-11 (水曜は午後のみ営業)
休 不定休
駐 あり (3台)

クレカ
決済



電子マネー
決済



スマホ
決済



お市の小豆袋

Oichi no Azukibukuro

1袋 594円 (5ヶ入)

化粧箱入り 2,002円 (3袋入)



時は戦国。1570年4月の金ヶ崎の戦い織田信長の妹、お市が小豆袋を届け、妹婿・浅井氏と浅倉氏両軍に挟まれているのを知らせたという。当時に思いを馳せ小豆袋に見たて作りあげたきんづばはいかがでしょうか。

保存方法／常温

賞味期限／製造日から14日

77 御菓子処 あさみ

Okashidokoro Asami

電 0770-22-0289 営 8:30~18:00

所 敦賀市神楽町2丁目6-21

休 火曜日

駐 あり (2台)



おぼろ昆布

Oborokonbu

324円 (20g)

648円 (50g)



天然の良港である敦賀は、江戸の昔から松前貿易（北海道交易）の中継地、いわゆる関西の玄関口として栄え、殊に、食文化の発達である京都では特に品質のよい昆布が望まれました。職人が一気に削り込む手漉きおぼろ昆布はうま味と香りが格別です。北海道道南産の真昆布を職人が一片一片手削りした、無添加おぼろ昆布です。昆布の表皮から一気に削りこむため、黒、緑、白色が入り混じった模様になります。昆布本来のうま味をお楽しみいただけます。

保存方法／常温

賞味期限／製造日から6か月

78 奥井海生堂 神楽本店

Okukaiseido Kagurahonten

電 0770-22-0385 営 9:00~18:00 (月、水~土)

所 敦賀市神楽町1丁目4-10 9:00~17:00 (日、祝)

休 火曜日

駐 なし



紅屋 豆らくがん

Beniya Mamerakugan

900円 (6個入)



保存方法／常温

79 おみやげ処 敦賀かわと

Omyagedokoro Tsuruga Kawato

電 0770-22-4102 営 8:45~19:30

所 敦賀市白銀町4-5

休 不定休 (火曜日・水曜日が多いです)

駐 あり (10台)



ゆりかもめ

Yurikamome

880円(1杯)

1箱 6本入／12本入

敦賀の風土に合った自家焙煎珈琲で仕上げた、風味豊かで飲みやすいアイスコーヒーです。敦賀の鳥に指定されている「ゆりかもめ」を品名として、オリジナルパッケージには赤レンガ倉庫、北前船のイラストをあしらいました。



保存方法／常温
賞味期限／製造日から1年間

80 カフェ茶屋 珈夢

Cafe Chaya Kamu

電 0770-21-0500 営 12:00～18:00
所 敦賀市舞崎町2丁目10-20 (早めに閉店する場合がございます)
休 不定休 (金曜日が多いです)
駐 あり (12台)



914 敦賀東浦みかんビール

914 Tsuruga Higashimura Mikan Beer

550円(310ml)

美味しいみかんの北限地「敦賀東浦みかん」は古くはロシアに輸出されていた歴史あるみかんです。越前海岸の潮風とお日様を浴び、豊かな酸味と香りが特徴です。原材料は麦芽・ホップ・みかんだけです。麦芽100%のビールに手搾りのコールドプレス果汁をプラスし、瓶内二次発酵させた爽やかな味わいのビールです。是非味わってみてください。ちなみに「914」は敦賀の郵便番号、そして市内一番高い「野坂山」の標高もあります。



保存方法／常温
賞味期限／製造日から6ヶ月

81 ケセラセラーミやもと

Que Sera Cellar Miyamoto

電 0770-22-0537 営 10:00～19:00 (月～金)
所 敦賀市吳竹町1-40-17 10:00～18:00 (日・祝)
休 第3火曜日、年始
駐 あり (10台)



敦賀ふわっせ

Tsuruga Fuwasse

1,080円(4個入り)

敦賀市の代表果実（東浦みかん）を100% 使用したジュレを、オリジナル生クリーム、カスタードクリームで包み、福井県のブランド米（コシヒカリ）を100% 使用したふわふわのスポンジ生地で包みました。故郷の地産地消率の高いスイーツです。樂天のデリーランキングで1位になり、はなまるマーケットやちちんぶいぶい等の多くの雑誌やメディアに取り上げられる等、まさに敦賀を代表するスイーツです。



保存方法／冷蔵
消費期限／製造日から2日間

82 KOBORI/小堀日之出堂

Kobori Koborihinode

電 0770-21-0141 営 9:00～19:00 (KOBORI本店)
所 敦賀市神楽町1丁目2-34 10:00～16:00 (小堀日之出堂)
休 火曜日 (本店、小堀日之出堂のみ) 9:30～20:00 (アルファ敦賀店)
駐 なし 9:30～20:00 (ハーツ店)



小板かまぼこ焼き 2枚入り

Koita Kamabokoyaki 2maiiri

950円(130g×2)

「敦賀のみりん焼きかまぼこ」板の上にすり身を乗せて表面に味醂を塗り焼き上げることにより甘みのある焼蒲鉾が出来あがります。原料には、蒲鉾には欠かせない「グチ・タラ」を使用した弾力のある蒲鉾です。



保存方法／冷蔵
賞味期限／製造日から14日

83 小牧かまぼこ

Komaki Kamaboko

電 0770-22-0611 営 9:00～17:00
所 敦賀市余座13-1-1
休 12/31～1/3
駐 25台



K-2 太白おぼろ、白とろろ昆布 2種セット

K-2 Taihaku Oshiro Troro Konbu 2zusy Set

1,620円 (太白おぼろ [55g×1] 白とろろ [57g×1] 箱詰)

[太白おぼろ昆布]

伝統ある技法で、職人が丹精込めて削りあげた高級おぼろ昆布です。「お吸い物」や「お味噌汁」にふわっと浮かべお召し上がりください。



保存方法／常温

賞味期限／製造日から180日

84 こんぶの北村

Konbuno Kitamura

電 0770-22-0865 営 8:30～19:00

所 敦賀市蓬莱町13-2

休 第1・3日曜日

駐 なし



昆布海道 ふくい 澄曳 (みおひき)

Konbukaido Fukui Miohiki

1,980円 (500mlびん入り)

昆布の旨みが溶けこんだ昆布酒（昆布リキュール）…風味絶妙。このお酒は、福井県産純米酒に北海道産敦賀加工の昆布を漬け込んだ商品です。昆布の風味があり、そのまま冷やして、ロックで、炭酸割りでライムを搾って、とお召し上がり方は様々。少々甘味もございます。お料理のお供としてもご利用いただけます。



保存方法／常温

賞味期限／製造日から約1年間

85 酒文化 食文化 ウタ

Sakebunka Syokubunka Uta

電 0770-22-0747 営 8:30～19:00

所 敦賀市三島町1丁目4-3

休 日曜日、お盆、年末年始

駐 あり (5台)



敦賀たまごやさんのニューヨークチーズケーキ

Tsuruga Tamagoya-san no New York Cheese Cake

1,030円 (小: 140g)

2,880円 (大: 420g)

農園の卵をたっぷり使った、濃厚な味。チーズ好きにはたまらない濃厚な味です。TV「どっちの料理ショー」特選素材のさえたまご農園自然卵をたっぷりと使用しているところがおいしさの秘訣です。特に卵黄を多めに入れ、濃厚な味わいに仕上げています。



保存方法／冷蔵

賞味期限／製造日から11日

86 さえたまご農園

Sasae Tamago Nouren

電 0770-21-0063 営 10:00～17:30 (販売)

所 敦賀市沓見81-2-2

休 無休

駐 あり (10台)



早瀬浦 大吟醸 さかほまれ

Hayaseura Daiginjyo Sakahomare

1,430円 (300ml)

※こちらの商品は敦賀市のお隣、美浜町の商品です。敦賀では日本酒を造っていましたが、地元の酒として愛飲されているのが三宅彦右衛門酒造の早瀬浦です。福井県産酒米さかほまれで仕込んだ大吟醸酒。果実感のあるジューシーな爽やかさと上品な甘みのあるやわらかな舌触りの逸品。持ち歩くにもお土産にもお手頃な300mlの小瓶の中にちょっと高級な福井の味がこめられています。



保存方法／冷蔵

87 地酒藏 川越

Jizakegura Kawagoe

電 0770-22-1074 営 8:30～19:30 (月～土)

所 敦賀市清水町1丁目22-10 9:00～18:00 (祝)

休 日曜日、不定休

駐 2台 10:00～16:00 (日曜日営業の場合)



しめ鯖 昆布〆

Shimesaba Konbujime

580円(半身)

国内産の真鯖を使用し、地元敦賀市で加工した昆布で昆布締めに仕上げました。昆布の旨味が絶妙に調味しており「酢加減がまろやかで、すごく脂はあったけど、鯖の生臭さがほとんどなかった」と、リピーターのお客様が多い評判の逸品です。



保存方法／冷蔵
賞味期限／製造日から3週間程

88 島屋
Shimaya

クレカ
決済

電子マネー^{決済}

スマホ
決済

ニーサンピア敦賀
B5

電 0770-22-1177 営 10:00~17:00 (17:30)

所 敦賀市若葉町1-1531 日本海さかな街内

休 日本海さかな街の定休日に準ずる
駐 あり



神楽商店街 クッション

Kagurasoyotengai Cushion

2,750円(1個)

氣比神宮前にある神楽商店街を盛り上げようとしたロゴ入りクッションです。

45cm×45cm サイズで、白無地クッションとカバー（色：あんず・あお・ぞうげ）との組み合わせです。



89 寝創館 タニグチ
Shinsokan Taniguchi

クレカ
決済

電子マネー^{決済}

スマホ
決済

教賀市立博物館
E2

電 0770-22-1334 営 9:00~18:00

所 敦賀市神楽町1丁目2-28 10:00~17:00 (日・祝)

休 火曜日
駐 なし



ちょうべい謹製鯖のへしこ

Choubeい Kinsei Saba no Heshiko

2,530円(鯖1匹入り)

ちょうべいのへしこは国産鯖使用・無添加・手作りをモットーにしています。本商品は国産の鯖を塩漬けしたのち、米糠に漬け込み一年間じっくりと熟成させた自家製鯖へしこをまるまる一本姿のまま、旨みたっぷりの糠と一緒に風味を損なうことなく封じ込めました。食べべきりサイズの切身や半身もございます。発酵の力で免疫力アップ! 若狭の伝統の味をお楽しみください。



保存方法／冷蔵
賞味期限／製造日から6ヶ月

90 敦賀さざなみリゾート ちょうべい
Tsuruga Sazanami Resort Choubei

クレカ
決済

電子マネー^{決済}

スマホ
決済

名子海水浴場
敦賀湾
敦賀市街
あ

電 0770-23-7818 営 11:00~14:00 (L.O.13:30)

所 敦賀市名子14-43-3 17:00~21:00 (L.O.19:30)

休 水曜日 (祝日の場合は翌日)、他 年末年始 15:00~10:00 (宿泊チェックイン15:00/アクト10:00)

駐 あり (40台)



つるがイラスト手ぬぐい

Tsuruga Illustration Tenugui

500円(1枚)

8つの観光地を巡り、各施設に設置してあるスタンプを手ぬぐいの好きな所に押してあなただけのオリジナル手ぬぐいを作ってみよう!



91 敦賀駅交流施設オルパーク おみやげ処
Tsurugakoryushisetsu Oprark Omiyagechiku

クレカ
決済

電子マネー^{決済}

スマホ
決済

アルプラザ
F4

電 0770-20-0689 営 9:00~17:00

所 敦賀市鉄輪町1丁目1番19号

休 年中無休

駐 あり(316台/立体駐車場)



皮ようかん®

Kawa Youkan

594円

小倉・抹茶・塩 350円

風味豊かなこしあんを素にした生地を天然の竹皮に包んで蒸しあげた羊かんです。あっさりとした甘みともちもちとしたやさしい口あたりが特徴で、竹皮の香りが広がります。



保存方法／常温
賞味期限／製造日から3週間

92 天清酒万寿店
Tense Sakamajyu-ten

電 0770-22-0296 営 9:00~18:00

所 敦賀市神楽町1丁目4-9

休 不定期

駐 神楽広場駐車場をご利用下さい



敦賀五景

Tsuruga Sukei

750円(8g×5pacs)

お湯を注ぐだけで芳しい香りが広がり、ご自宅で簡単にコーヒー専門店のコーヒーをお楽しみ頂けます。日本で数十名しかいないJ.C.Q.A認定コーヒー鑑定士と、コーヒーの風味を判別する競技の日本チャンピオンが、世界より厳選したスペシャルティコーヒーを使用し、敦賀の名所5箇所をイメージして焙煎・ブレンドしたコーヒーです。香り高くスッキリとしたコーヒーは、お食事に、リフレッシュ&リラックスタイムにぴったりです。



保存方法／高温・多湿の場所は避ける
賞味期限／製造日から1年

93 新田珈琲
Nitta Coffee

電 0770-22-0298 営 11:00~18:00 (月・木)

所 敦賀市本町1-11-3 13:00~18:00 (火・金)

休 水曜日、最終の土曜日・日曜日 12:00~17:00 (土・日・祝)

駐 国道8号線沿い駐車場



求肥昆布

Gyuhikonbu

650円(10枚入)

職人さんが丁寧に手削りした北海道産の昆布に、餅粉を蒸して練り合わせた敦賀伝統銘菓です。



保存方法／常温
賞味期限／製造日から約40日

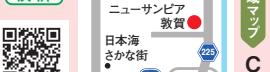
94 ニューサンピア敦賀
New Sunpia Tsuruga

電 0770-24-2111 営 9:00~21:00

所 敦賀市吳羽町2

休 なし

駐 あり(200台)



はまやき安兵衛の焼鮒寿し

Hamayakiyasubee no Yakisabazushi

1,296円(1本8カン)

敦賀名物おぼろ昆布で巻いてある焼鮒寿しです。脂ののった鮒を脂っぽく感じさせず、かつ食べ応えのあるボリューム感を実現しました。こだわりの鮒を使用し、お米は福井県産米を使用。2018年にネクスコ中日本(じゃらん)選定のプレミヤに認定されました。こだわりの商品です。



保存方法／常温
消費期限／製造日から2日

95 はまやき安兵衛 (株)安兵衛食品
Hamayakiyasubee (Yasubee Syokuhin)

電 0770-21-3800 営 9:00~17:00

所 敦賀市若葉町1-1531 日本海さかな街内

休 日本海さかな街の定休日に準ずる

駐 あり



大谷吉継Tシャツ

Otani Yoshitsugu T-shirt

1,800円(1枚)



大谷吉継は豊臣秀吉の家臣で1589年敦賀城主になった。1600年、盟友、石田三成との友情を賣き関ヶ原の戦いで没した、男氣のある戦国武将。難病に侵された顔面を白頭巾で覆い采配を振ったことはあまりにも有名。トレードマークの白頭巾姿で軍兵を指揮する吉継を背中に、胸元には「向かい蝶」の家紋をあしらいました。

Tシャツの色は3色(黒・白・紫)
サイズはS~LLまであります。

96 プリントショップ クワナ
Print Shop Kuwana

クレカ
決済

スマホ
決済

電 0770-22-0535

営 13:00~19:30

所 敦賀市神楽町1丁目3番22号
休 火曜日、お盆、年末年始・GW
駐 なし



THREE KONBU

スリーコンブ

1,200円(1籠3種入り)

お客様の声から生まれた新商品です。「昆布の違いがわからない?」、「食べ方がわからない?」。それなら、3種の昆布食べ比べを楽しんでもらい、食べ方もわかりやすく紹介しよう!!3代目を作る新鮮な「太白おぼろ」、「むっこみおぼろ」、「白とろろ」を食べきりサイズで!!食べ方はわかりやすいリーフレットで紹介!!パッケージはラベルも外装も松前貿易時代からの敦賀湊をイメージ。敦賀土産に最適!!



保存方法／常温
賞味期限／製造から6か月

97 増井弘海堂

Masuikokaido

クレカ
決済

電子マネー^{決済}

スマホ
決済

電 0770-22-1051

営 9:00~19:00(月、水~日)

所 敦賀市神楽町1丁目1-12
休 火曜日、1/1~1/3
駐 なし



焼さば寿し

Yakisabazushi

1,285円(7貫)

評判の浜焼きばのノウハウで焼き上げた鯖、シャリとのバランスを最適にして旨味を引き出しました。敦賀に所縁ある歴史的・文化財の紹介をパッケージに盛り込みました。



保存方法／冷暗所
賞味期限／製造日から2日

98 まるさん商店

Marusan Syoten

クレカ
決済

電子マネー^{決済}

スマホ
決済

電 0770-22-4708

営 9:30~20:00

所 敦賀市白銀町6-41

休 なし

駐 あり(10台)



豆らくがん

Mamerakugan

725円~

(8個入(袋入) / 15個入(箱入) / 20個入(箱入))

敦賀伝統銘菓。粗びきの大豆と糖みつを合わせ、お多福の型に入れて押し固めた素朴な味の干菓子。近年では硬さが口コミで広がり、県外からの注文も増えています。保育園・幼稚園・児童クラブに節分の豆菓子のおやつとして食べられています。



保存方法／常温

賞味期限／製造日から約40日

99 銘菓処 笑福堂

Meikadokoro Shoufukudo

電子マネー^{決済}

スマホ
決済

電 0770-22-4747

駐

7台

所 敦賀市昭和町2-21-31

営 11:00~19:00(本店)

休 本店:無休(臨時休業あり)
若狭万寿庵:6月定休日を準ずる



ハーブティー tsuruka シリーズ

Herb Tea Tsuruka Series

1,296円(10g [2g×5個])

敦賀市東浦地区にて育てられる、かつて北限のみかんと言われたロシアに輸出していた「東浦みかん」。その「東浦みかん」の果皮をブレンドしたハーブティー4種です。



保存方法／常温

賞味期限／製造日から18か月

100 Relation Kaori Labo オンラインストア

りらしおん かおり らぼ Online Store

クレカ
決済

URL <https://www.relation358.jp/>

所 敦賀市松葉町4-25

休 不定期

営 オンラインストアをご利用ください



敦賀商工会議所推奨

敦賀ブランド 認定マークが決定!!

令和4年3月

敦賀の特色ある「グルメ」や「土産品」等、一定条件をクリアした認定商品に付けられる「敦賀ブランド認定ロゴマーク」が決定致しました!!

今後(令和4年4月以降)、認定メニュー・商品をどしどし追加していきますので、市内のお店で見かけた際は、是非ともお試しください!!



敦賀商工会議所推奨

TSURUGA BRAND

敦賀の旨いもんが満載! グルメ・お土産品・観光情報を発信

敦賀の旨いもんシリーズとして、「つるが旨いもんマップ」・「つるがのO・Mi・Ya (お土産)」・「つるが旨いもん テイクアウト&デリバリー」・「つるが旨いもん つるがdeナイト」、敦賀市が取り組んでいる「TSURUGA NET MALL」のWebサイトが開設しました。

このサイトだけでも、敦賀の魅力がギッシリ詰まっていますので、QRコードを読み取って、敦賀の旨いもん等、多くの敦賀の“味力”をご堪能ください。



つるがのO・Mi・Ya (お土産)

<http://tsuruga-umaimon.com/omiyage/>



つるが旨いもん
テイクアウト&デリバリー

<https://www.tsuruga-umaimon-t.com>



つるが旨いもん つるがdeナイト

<http://tsuruga-umaimon.com/tsurugadenight/>

TSURUGA
NET MALL

敦賀ショップ &
オンラインショップガイド

tsuruga-netmall.com
敦賀市ふるさと創生課



TSURUGA NET MALL

<https://tsuruga-netmall.com>

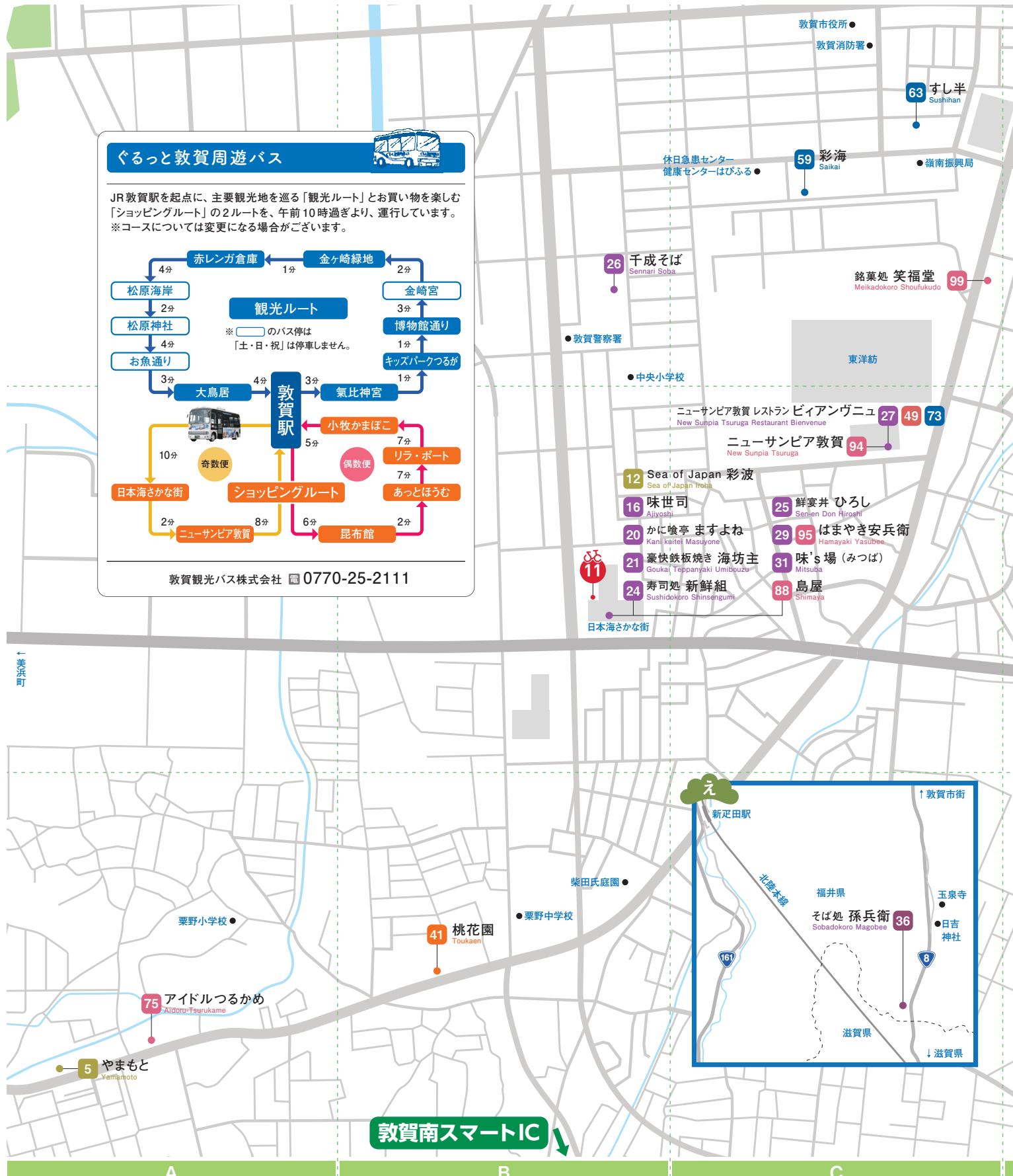
A

B

C



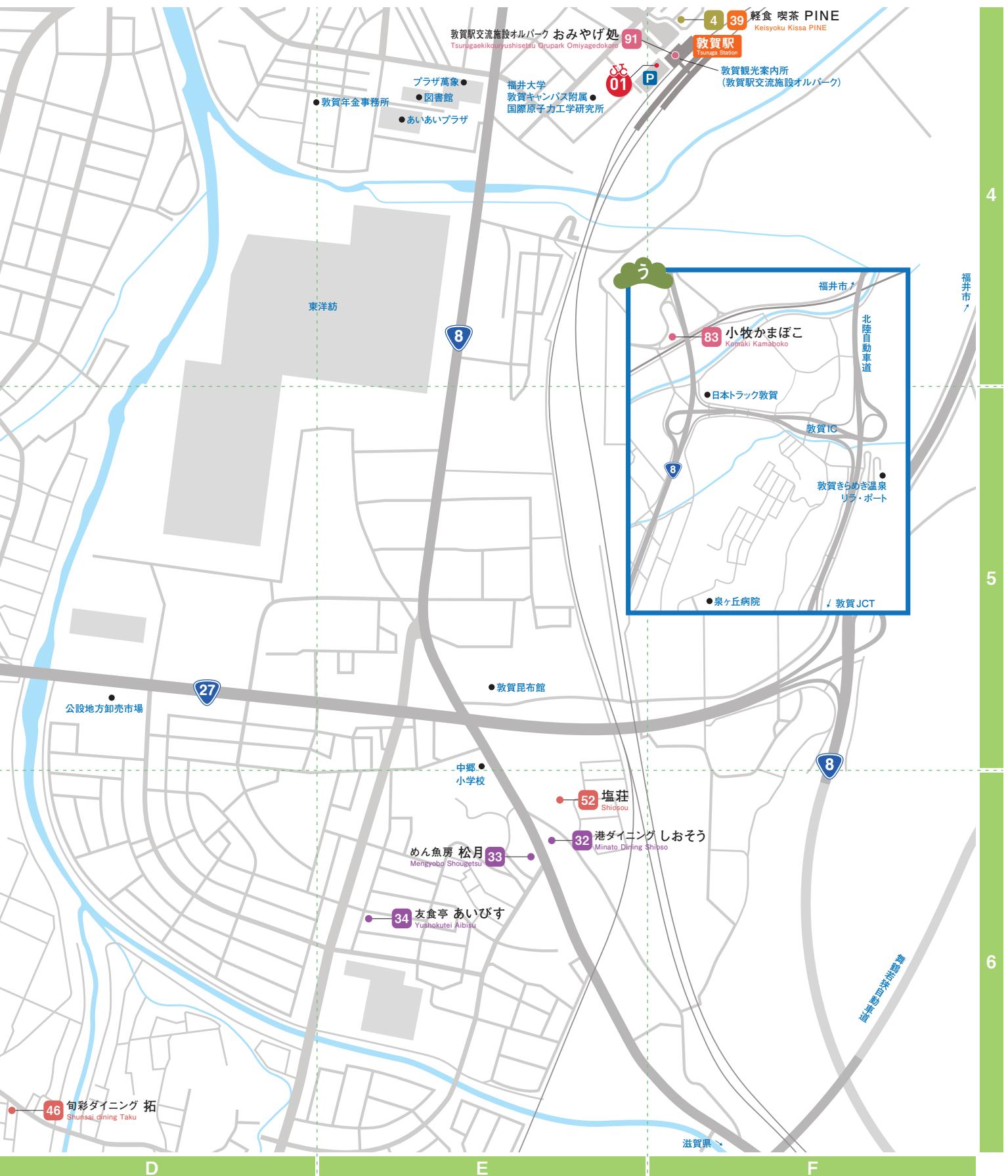




市内に設置されたサイクルポートのどこでも借りられ、どこでも返すことができる電動アシスト自転車のシェア（共有）サービスです。サイクルポートにある自転車にICカードをタッチすることで、誰でも借りることができます。

敦賀市内 11 箇所のポート、どこでも貸出・返却可能です。

- | | | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|--|-----------------------------------|
| 01 敦賀駅
敦賀市駅前立体駐車場1F | 04 キッズパークつるが
キッズパークつるが駐輪場 | 07 きらめきみなと館
敦賀市桜町1-1 | 10 気比の松原
松原グラウンド付近 |
| 02 白銀交差点
国道8号白銀交差点 歩道上 | 05 敦賀市立博物館
敦賀市立博物館駐車場 | 08 敦賀赤レンガ倉庫
敦賀市金ヶ崎町4-1 | 11 日本海さかな街
敦賀市若葉町1-1531 |
| 03 気比神宮前
氣比神宮 大鳥居前 | 06 おさかな通り
蓬莱遊園地 | 09 人道の港 敦賀ムゼウム
敦賀市金ヶ崎町1-44-1 | |



●会員登録して利用 **貸出** 5:00～24:00

1回会員 最初の60分
¥220/回(税込)

月額会員 基本料金
¥1,650/月(税込) | 最初の60分
¥0/回(税込)

60分を超えると
30分ごとに
110円ずつ追加

●会員登録しないで利用 **貸出** 5:00～24:00 (返却は貸出日の23:59まで)

①販売窓口(敦賀駅交流施設オルパーク)で購入
¥1,650/日(税込) [カードキー発行]

②WEBサイト、コンビニで購入
¥1,430/日(税込)

1日パス

TSURUGA SHARE CYCLE



つるがシェアサイクル事務局
0770-20-0689 [8:00～19:00]
敦賀市鉄輪町1-1-19
敦賀駅交流施設オルパーク総合案内所

敦賀市駅前立体駐車場

駐車料金割引サービス

入庫より
最初の **60分無料**



以降、右記の
料金が
かかります。
基本料金 0:00～24:00
60分 ¥100(税込)
最大料金 駐車後24時間
¥800(税込)

4

5

6

23

敦賀 ぶらり まちめぐり

港町敦賀をのんびり、てくてく散策しよう!
そよ風感じるサイクリングや周遊バスで巡るも、また楽し♪



人道の港 敦賀ムゼウム

Port of Humanity Tsuruga Museum

1920年代にポーランド孤児、1940年代に杉原千畝氏が発給した「命のビザ」を携え上陸したユダヤ難民を受け入れた日本で唯一の港、敦賀港。大正から昭和初期にかけて敦賀港に実在した建物4棟を復元した資料館では、孤児と難民が上陸した歴史、当時の証言やエピソードのほか、上陸した人々のその後の生活や今もつづく交流を紹介しています。

電 0770-37-1035 営 9:00～17:00（入館は16:30まで）
休 水曜日（祝日の場合はその翌日）／年末年始
料 大人500円、小学生以下300円
(団体20名以上 大人400円、小学生以下240円)
所 敦賀市金ヶ崎町23-1



ウラジオストクー敦賀間のユダヤ難民輸送業務等を担ったジャパン・ツーリスト・ビューローの職員・大迫辰雄氏が残したアルバム。



杉原千畝さんと
敦賀の港には
こんなご縁があったんだ!



敦賀赤レンガ倉庫

Tsuruga Red Brick Warehouse

建設当時は石油貯蔵庫として使われ、以前は昆布貯蔵庫としても使用されていました。明治後期から昭和初期の敦賀の街並みを再現した「ジオラマ館」と、敦賀ならではの魅力的な食を楽しむことができる「レストラン館」の2棟とオープンガーデンからなり、港の風と緑を感じながら、ゆったりとした時間を過ごすことができます。

電 0770-47-6612
営 北棟(ジオラマ館) 9:30～17:30（入館は17:00まで）
※館内の飲食店につきましては、各店により営業時間が異なります。
休 水曜日（祝日の場合はその翌日）
12月30日～1月2日
所 敦賀市金ヶ崎町4-1



電 0770-22-0938 営 終日
所 敦賀市金ヶ崎町1-4



花換えましょう!



金ヶ崎城跡と古戦場

敦賀湾を一望できる小高い山、金ヶ崎城・天筒山城を舞台に、数多くの歴史的事件が繰り広げられました。金ヶ崎城にまつわる歴史上の人物は、織田信長、豊臣秀吉、徳川家康……と枚挙にいとまがありません。当時の武将の「熱き思い」の数々に触れてみませんか。





敦賀鉄道資料館（旧敦賀港駅舎）

Former Tsuruga Port Station Building

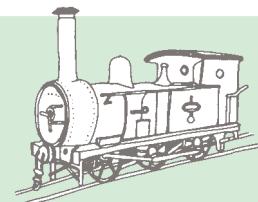
日本からヨーロッパへは、船で1ヶ月かかる時代に、欧亜国際連絡列車とシベリア鉄道経由のルートでは、東京—パリ間をわずか17日間で結びました。欧亜国際連絡列車の発着駅・敦賀港駅舎を再現した敦賀鉄道資料館は、敦賀の鉄道の歴史を模型や資料とともに紹介しています。

電 0770-21-0056 営 9:00~17:00

休 水曜日（祝日の場合はその翌日）

年末年始

所 敦賀市港町1-25



旧敦賀港駅ランプ小屋

Lamp hut at the Former Tsuruga Port Station

かつて金ヶ崎駅は欧亜国際連絡列車からウラジオストク航路に乗り継ぐ人々や荷物で賑わいました。ランプ小屋は、列車の灯火に使用するカンテラの燃料を保管していました。明治15年（1882）11月に竣工したレンガ造りの建物は、国内における最古の鉄道建築物のひとつです。

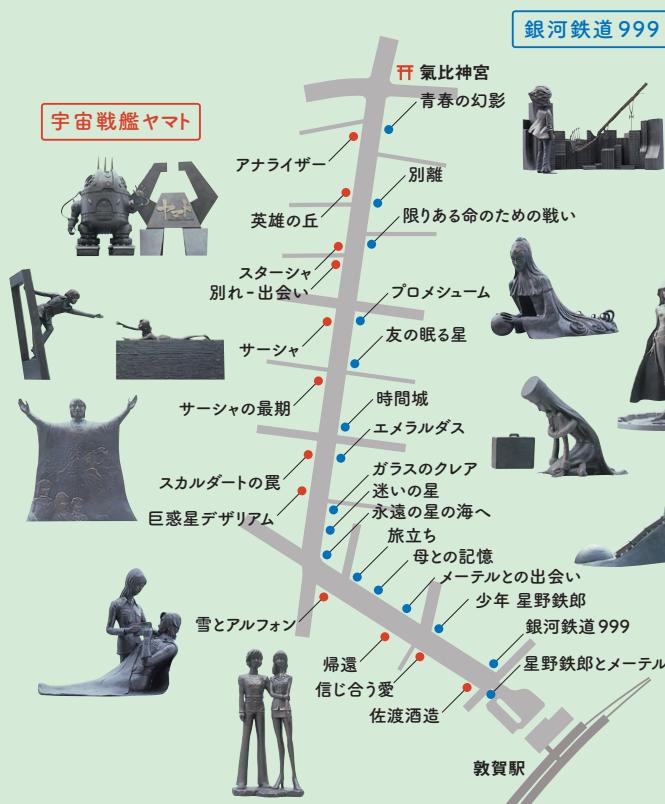
電 0770-22-8167（敦賀観光協会）

0770-21-8686（敦賀観光案内所）

営 9:00~17:00（荒天時に公開を中止することがあります）

休 水曜日（年末年始は公開休止）

所 敦賀市金ヶ崎町1-19



シンボルロード

Symbol Road

かつて東京—敦賀—歐州を結ぶ「欧亜国際連絡列車」の大陸への玄関口として繁栄した“鉄道と港のまち”敦賀。

JR敦賀駅から氣比神宮までの商店街沿いに漫画家・松本零士氏の「銀河鉄道999」と「宇宙戦艦ヤマト」の名場面を再現したモニュメント（28体）が並びます。

電 0770-22-8167（敦賀観光協会）

0770-21-8686（敦賀観光案内所）

所 敦賀市白銀町～本町



現存する日本最古の鉄道トンネル「小刀根トンネル」など敦賀市、南越前町、滋賀県長浜市にまたがる旧北陸線沿いの鉄道遺産が「海を越えた鉄道～世界へつながる鉄路のキセキ～」のストーリーが令和2年（2020）、日本遺産に認定されました。





敦賀市立博物館

Tsuruga Municipal Museum

昭和2年（1927）に竣工した旧大和田銀行本店本館を活用しています。建設当時、食堂や集会室など市民のための機能を備えていました。港まち敦賀の繁栄を象徴する建物は、修復工事により銀行建築当初の姿を復元、平成29年（2017）国的重要文化財に指定されました。

電 0770-25-7033 営 10:00～17:00

休 月曜日（祝日の場合はその翌日）、祝日の翌日／年末年始

料 一般300円、高校生以下無料

（団体20名以上 一般250円）

山車会館共通券 一般500円（団体400円）

所 敦賀市相生町7-8



みなとつるが山車会館

Minato Tsuruga Yama Museum

敦賀まつりで巡行する山車6基のうち3基を展示。旧大和田銀行創業地の社屋（国登録有形文化財）を活用した別館には、敦賀城主・大谷吉繼、北前船の展示コーナーもあります。

電 0770-21-5570 営 10:00～17:00

休 月曜日（祝日の場合はその翌日）

祝日の翌平日／年末年始

料 一般300円、高校生以下無料

（団体20名以上 一般250円）

博物館共通券 一般500円（団体400円）

所 敦賀市相生町7-6



紙わらべ資料館

Kamiwarabe Shiryoukan

昔懐かしい風景や四季折々の風物詩などを生き生きとした情景で表現した紙わらべの世界を紹介しています。

電 0770-37-1150 / 0770-20-0015 (港都つるが株式会社)

営 10:00～17:00 ※11月～3月は16:00まで

休 月・火・水曜日（祝日の場合は開館）／12月29日～1月3日

料 一般200円、小学生以下無料

（団体20名以上 一般150円）

所 敦賀市相生町13-14



晴明神社

Seimei Shrine

大陸への玄関口・敦賀で、安倍晴明は天文学の研究を重ねたといわれています。拝殿には陰陽道に使ったとされる『祈念石』が鎮座しています。

電 0770-22-8167 (敦賀観光協会)

0770-21-8686 (敦賀観光案内所)

拝 8:00～17:00

休 平時は鍵が掛かっております。祈念石等ご覧になりたい場合は、ご予定の数日前にご連絡ください。

所 敦賀市相生町8

氣比神宮

Kehi Jingu Shrine

7柱のご祭神をまつる北陸道の総鎮守・氣比神宮は、大宝2年（702）の建立と伝えられています。高さ約11mの大鳥居は、春日大社（奈良）、嚴島神社（広島）と並ぶ日本三大木造大鳥居の一つに数えられ、国の重要文化財に指定されています。

電 0770-22-0794

営 4月～9月 5:00～17:00 / 10月～3月 6:00～17:00

所 敦賀市曙町11-68

むむっ！よい句が
浮かびそう...
月清し...



元禄2年旧暦8月には松尾芭蕉が敦賀を訪れました。境内には芭蕉の像と敦賀の地を詠んだ句碑があります。

平成28年（2016）、氣比神宮境内が、名勝「おくのほそ道の風景地」に指定されました。





無人島「水島」リゾート

Uninhabited Island "Mizushima" Resort

敦賀半島の先端に浮かぶ無人島・水島は、青く澄んだ透明度の高い水質と白砂が魅力的なビーチです。7月から8月の海水浴期間中だけ、渡し舟に乗つて島に渡ることができます。

電 0770-22-8167 (敦賀観光協会)
0770-21-8686 (敦賀観光案内所)

所 福井県敦賀市色ヶ浜



西福寺

Saifukuji Temple

良如上人が建立した浄土宗きっての名刹。極楽浄土を地上に表現したともいわれる1400坪に及ぶ書院庭園は、四季折々でさまざまな表情を見せてくれます。

御影堂・阿弥陀堂・書院などの主要建物が国の重要文化財に指定されています。

電 0770-22-3926
拝 9:00~17:00 (最終受付 16:30)
大人300円、中学生以下無料 (団体30名以上250円)
所 敦賀市原13-7

観光に関するお問い合わせ

敦賀観光案内所

電 0770-21-8686
営 8:00~19:00 休 年中無休
所 敦賀市鉄輪町1-1-19
敦賀駅交流施設オルパーク内

(一社)敦賀観光協会

電 0770-22-8167
営 8:30~17:15 休 土・日・祝日
所 敦賀市神楽町2-2-4 (アクアトム1階)

次はどこ
行こうかな～♪
たまにはのんびり
歩くのもイイね！



気比の松原

Kehi no Matsubara (Pine Tree Park)

長さ約1km・広さ約34万m²という広大さと、白砂青松のコントラストが印象的で、三保の松原(静岡県)・虹の松原(佐賀県)と並ぶ日本三大松原の一つです。林内には遊歩道が整備され、夏場は海水浴場として多くの人で賑わいます。

電 0770-22-8167 (敦賀観光協会)

0770-21-8686 (敦賀観光案内所)

所 敦賀市松島町

敦賀イベントカレンダー

旨いもんだけじゃない、
わくわくもんのイベントも目白押し！

4月 花換まつり

期 3月下旬~4月中旬 所 金崎宮

問 敦賀観光協会 0770-22-8167



8月 とうろう流しと大花火大会

期 8月16日

所 気比の松原

問 敦賀観光協会

(平日) 0770-22-8167

(休日) 0770-21-8686



9月 敦賀まつり

期 9月2日~4日 所 気比神宮及び周辺地域

問 敦賀市商工貿易振興課 0770-22-8122



11月 敦賀港イルミネーション 「ミライエ」

期 11月3日~12月25日

所 金ヶ崎緑地

問 「敦賀・鉄道と港」まちづくり実行委員会

<http://miraie-t.com>



※ 新型コロナウイルス感染拡大防止に伴い、営業日、営業時間、イベント開催日時等が変更または中止となる場合があります。ご了承ください。



つるがーもんマップ | <http://tsuruga-umaimon.com>

ここに掲載した商品は、福井県、敦賀市、敦賀商工会議所が取り組んだ「若狭路ご膳」「福井（福井県）」「敦賀新トレンド」「敦賀名物」「敦賀ふぐ」「敦賀真鯛」「つるがのO・Mi・Ya（お土産）」「つるがUMAMIグルメ」にご応募いただいた商品です。

表示価格は全て税込価格です。※2022年3月現在の価格となっております。

敦賀商工会議所

福井県敦賀市神楽町2丁目1番4号
TEL 0770-22-2611 FAX 0770-24-1311
<http://www.tsuruga.or.jp/>

新

つるがUMAMI
グルメ

美味しい海幸と北前船文化のまち敦賀で誕生した新名物。受け継がれた歴史と自然豊かな地形が育んだ、敦賀ならではの食材の「旨味」に着目。地産食材を組み合わせて生まれる、新たな食のハーモニーを体感してみませんか？

敦賀真鯛

敦賀湾内で育てられる敦賀真鯛は、養殖マダイの産地としては日本最北端です。冬には水温が10度以下まで下がるため、身がしまり歯ごたえがいいのが特徴。餌にはカニの殻を入れており、きれいな桜色でさっぱりとした味が高評価を得ています。

つるがの
O・Mi・Ya（お土産）

「つるがのO・Mi・Ya（お土産）」を新たに掲載！魚介類の加工品や地元の产品を使ったスイーツ、敦賀でしか手に入らない雑貨など、お土産品が目白押し。スマホやタブレット片手に街を巡って、お店の“イチオシ”“オススメ”を見つけよう！

若狭路ご膳

若狭湾沿岸地域の嶺南地方は、湾が複雑に入り込んだ風光明媚な「リアス式海岸」が特徴です。新鮮な海の幸と豊かな里・山の食材を使った昼食メニュー、それが「若狭路ご膳」です。恵まれた風土が育んだ至極の味をぜひご堪能ください。

福井
(福井県)

「コシヒカリ」の発祥の地であり、その作付面積が全国1位の福井県は、丼文化先進県としての名乗りを上げました。ソースカツ丼、しょうゆカツ丼のブームにも支えられ、カツレツの消費も日本一！海山の食材を生かした丼文化はとても豊かです。

敦賀新トレンド
&敦賀名物

敦賀の新名物となるよう企画・開発された商品です。おなじみの地元特産品をアレンジした商品や、鉄道と港の街・敦賀の歴史にちなんだものなど、ここでしか手に入らない商品もたくさんあります。敦賀の新たな名物として、お土産にぜひどうぞ！

敦賀ふぐ

敦賀で育ったトラフグ「敦賀ふぐ」。3~5月の敦賀湾の海水温は雪どけ水により他の地域に比べ低く、ふぐは身がしまり、旨み十分。てっさ（ふぐ刺し）に、てっちり（ふぐ鍋）、焼き物、天ぷらと食べ方色々。鮮度抜群の「敦賀ふぐ」をご堪能ください。