福井そば案内

越前そばを味わう

福井10エリアの10軒

「どこへ行けばいい？」に、エリアごとに一軒。

蕎麦の食べ歩き北陸の訪問記から



表紙写真：あわら市・そば処 垓一（訪問時）

越前そばは、つゆでも店の個性が出る

定番は冷たいおろしそば

冷たい麺に大根おろし。ねぎや削り節を添えるのも定番です。

大根の使い方はさまざま

おろしをのせたり、搾り汁をつゆに使ったり。塩だしで出す店もあります。

麺も店ごとに違う

細打ち、太打ち、十割、つなぎを使う麺。好みの一杯を探すのも楽しみです。

参考：農林水産省「越前そば」

行き先から選ぶ 10軒

訪問記から、各エリアで味わいの違いが伝わる店を一軒ずつ選びました。

04 **あわら市** そば処 喜一（きいち）

05 **坂井市 三国** 生そば 新保屋 三国

06 **坂井市 春江** そば工房 垣市（がいち）

07 **福井市** 蕎麦やすたけ

08 **永平寺町** けんぞう蕎麦

09 **勝山市** 手打ちそば 八助

10 **大野市** そば処 福そば 本店

11 **鯖江市** 蕎麦・旨酒 亀蔵

12 **越前市** うるしや

13 **池田町** そば処 一福

番号は掲載ページ。三国と春江は、同じ坂井市の別エリアです。

あわら市

そば処 𠮷一（きいち）

福井県産の新そばを、せいろで

訪問時は福井県産の新そばを使ったせいろを注文。麺そのものの風味を味わいたいときに。

所在地　二面46-6-7

店舗情報を確認



新そばせいろ（2026年11月の訪問）

坂井市 三国

生そば 新保屋 三国

大根の搾り汁が効いたおろしそば

歯応えのある手打ち麺に、辛味のある大根の搾り汁を合わせる。大根の辛さが好きならこの一杯。

所在地　三国町山王2丁目9-39

店舗情報を確認



おろしそば（訪問時は鰹節抜き）

訪問記・写真：蕎麦の食べ歩き北陸

坂井市 春江

そば工房 垣市（がいち）

丸岡産そばの香りを「十一」で

地元・丸岡産のそば粉に、つなぎを少し加えた「十一（といち）」。外一とも呼ばれる配合。

所在地　春江町江留中29-5-17

店舗情報を確認



おろしそば（訪問時）

訪問記・写真：蕎麦の食べ歩き北陸

福井市

蕎麦やすたけ

細打ちと太打ち、二つの十割

福井県産そばを石臼で自家製粉。太打ちなら、辛味おろしと噛みごたえのある麺を一緒に味わえる。

所在地　文京7丁目9-35

店舗情報を確認



辛味おろしそば・太打ち（訪問時）

訪問記・写真：蕎麦の食べ歩き北陸

永平寺町

けんぞう蕎麦

五合そばで、二つのつゆを比べる

大根おろし入りのつゆと、辛味大根の搾り汁を使ったつゆ。同じ十割の麺で食べ比べられる。

所在地　松岡春日3-26

店舗情報を確認



五合そば（訪問時）

訪問記・写真：蕎麦の食べ歩き北陸

勝山市

手打ちそば 八助

石臼で挽く、奥越の田舎そば

奥越産のそばを石臼で自家製粉。噛むほどに味が広がる田舎そばを、おろしで味わう。

所在地　栄町1丁目1-8

店舗情報を確認



おろしそば（訪問時）

大野市

そば処 福そば 本店

大野産そばの、自家製粉の十割

湧き水の町、越前大野の一軒。訪問時はおろしだしが別添えで、麺だけの味も確かめられた。

所在地　元町11-4

店舗情報を確認



十割蕎麦（訪問時）

鯖江市

蕎麦・旨酒 亀蔵

十割をせいろで、すっきり味わう

写真はつけつゆで食べるせいろ。辛味おろしや、そばとお酒を合わせたいときにも。

所在地　東鯖江1丁目1-3

店舗情報を確認



十割そばのせいろ（訪問時）

越前市

うるしや

名代おろしと田舎風せいろ

武生の京町で、抹茶を練り込んだ細打ちの名代と、田舎風のせいろを食べ比べ。

所在地　京町1丁目4-26

店舗情報を確認



手前：田舎風せいろ／奥：名代おろし（訪問時）

訪問記・写真：蕎麦の食べ歩き北陸

池田町

そば処 一福

塩だしで味わう、おろしそば

代々受け継ぐ塩だしが名物。しょうゆ味のつゆとは違うおろしそばを試したいときに。

所在地　稲荷34-24-1

店舗情報を確認



おろしそば（訪問時）