



地域事業・観光振興課
石田&大草

ふくのね

北陸新幹線開業に向けて、県内の魅力的な体験スポットを発掘！
「食を味わう」「モノを作る」など、“福井ならではの体験”を紹介する「ふくのね」を作りました。
福井の魅力探しに出かけよう！

醤油蔵見学とマイだし醤油づくり

越前海岸にほど近い「岩尾醤油醸造元」で、マイだし醤油づくりをしました。こちらは明治7年創業の老舗醤油蔵。家業を継ぐ岩尾さんから、醤油の製造方法や種類についてレクチャーを受け、天然醸造のもろみを仕込む醤油蔵を見学しました。もろみを持つ醸造元は年々減少傾向にあり、県内でも数が限られるそうです。

見学の間は、お待ちかねのマイ醤油づくり。もろみから醤油を絞り、好みのだし醤油を作ります。専用の機械で、もろみに力を加えながら絞りますが、なかなか絞れず根気がいる作業でした。そして最後に手描きでラベルを作った完成。お土産としてお持ち帰りできるので、ご自宅でも味わうことができます。



岩尾醤油のブランド「チガミイワ」を参考に手描きラベルも作成

岩尾醤油醸造元

お申し込みはコチラ▶



着物でまち歩き&お抹茶体験

敦賀市内の商店街にある老舗呉服店と茶舗がコラボしてできたプランに参加してきました。まず、「きもの庵なご」で気に入った着物や帯、小物を選び、着付けをしてもらいました。普段なかなか着ることのない着物に、気分が上がること間違いなしです。そのまま気比神宮に行くもよし、商店街巡りをするもよし、敦賀湾が見渡せる赤レンガ倉庫周辺を歩くもよし。美しい街並みに写真も映えます。

街なか散策を楽しんだ後は「中道源蔵茶舗」で、お店の方に教えてもらいながら抹茶を立てて頂きました。お茶の専門店ということもあり、濃く美味しい抹茶を味わうことができました。商店街だからこそできる歩く楽しさを感じてみてはいかがでしょうか。



着物を着て一味違う敦賀観光を

きもの庵なご

お申し込みはコチラ▶



今回のプログラム & 店舗情報

岩尾醤油醸造元 TEL.090-3293-0320 (担当: 岩尾さん)

■日程/2021年3月21日まで 9:30~16:30の間で90分程度(月曜定休、12/29~1/4は除く) ■料金/2,800円(税込) ■最少催行人数/1人(定員10人) ■予約/要(前日の17:00まで) ■キャンセル規定/当日・無連絡100% ■集合場所/岩尾醤油醸造元(福井市糸崎町1-3) 無料駐車場あり ■連絡先/090-3293-0320(担当: 岩尾英信/9:00~20:00)

きもの庵なご TEL.0770-22-0075 (担当: 名子さん)

■日程/2021年3月21日までの土日 10:00~16:00までの間で180分程度(月火水曜定休、12/28~1/7は除く) ■料金/4,400円(税込、着物、草履、カゴ巾着レンタル代・着付け代込) ■参加条件/高校生以上 ■最少催行人数/1人(定員5人) ■予約/要(前日の17:00まで) ■キャンセル規定/当日・無連絡100% ■集合場所/きもの庵なご(敦賀市本町1-10-1) ■連絡先/0770-22-0075(担当: 名子央/10:00~19:00火・水曜を除く)

ふくのね体験 ハイライト

当日の体験の様子をまとめた動画です。右のQRコードよりぜひご覧ください！

