

福井県観光素材集

素材名	永平寺町			
	団体・個人	継続		
ポイント	鮎釣りの聖地で味わう絶品鮎料理			
実施期間	鮎釣りシーズン：毎年6月初旬の土曜日から10月末 ※漁獲量によりシーズン以外も提供できる場合もあるので各店舗にお問合せください			
料金（税込）	飲食店による ※単品550円～、セット3,000円～8,000円程度			
手数料	-			
商品内容 （詳細）	<p>水量豊かな九頭竜川で育まれたアユは、身が締まりとても大きく香りが良いと評判です。サクラマスやアサリガコの聖地としても名高く、永平寺町内の店では様々な味わえます。</p> <p>永平寺鮎料理を提供する主な飲食店</p> <p>①九頭竜天然鮎茶屋 さぎり屋 http://sagiriya.com/index.html 九頭竜天然鮎茶屋 さぎり屋は、永平寺町にある鮎と地元産品を提供しているお店です。九頭竜川の清流で育まれた、この店でしか味わえない最高級の鮎。旨みと香りが最高かつ本物の『天然鮎の塩焼き』を是非ご賞味ください！当店では、炭火で鮎をじっくりと焼き上げるため調理に時間（約30分程度）がかかりますので、お時間に余裕がない場合はご来店前にご連絡いただければ幸いです。</p> <p>②鮎料理と季節料理の店 ふ志多（ふじた） http://www.ayu-fujita.jp/ 鮎料理と季節料理の店、ふ志多では、九頭竜川で獲れる天然鮎を、より美味しく召し上がっていただけますよう精魂込めてお料理し、地元のお客様をはじめ、遠方からお見えのお客様にも、鮎料理の醍醐味を楽しんで頂いております。6月解禁より1ヶ月余りの少年期の鮎、若鮎から、7月下旬より9月上旬までの脂の乗った成魚、そして9月中旬からは産卵間近の子持ち鮎と、時期ならではの旬の鮎の味をぜひご賞味くださいませ。気軽に鮎料理が味わえるランチコースから、鮎のフルコース料理まで、お客様のご要望に応じたプランをご用意して、スタッフ一同、皆様方のご来店を心よりお待ちしております。</p>			
				
	所要時間	飲食メニュー・人数による		
	実施場所	各店舗		
	アクセス	北陸自動車道福井北ICより5分～10分		
バス受け入れ可能な駐車場	有			
予約締め切り	飲食店による ※基本的には前日までに要予約			
最少催行人数	飲食店による ※基本的には1名からでも可	定員	飲食店による※1名～100名	
インバウンド	対応不可			
精算方法	クーポン	請求書払い	現金（現地払い）	
その他（注意事項等）				
問い合わせ先	さぎり屋：0776-61-1123 ふ志多：0776-61-2010			