


福井県観光素材集

素材名	越前町の新ご当地グルメ 越前NEW舟盛		越前町	
			団体・個人	新規
ポイント	新鮮な越前海岸のお魚を舟盛の刺身はもちろん、だし茶漬けやアヒージョなど様々に味変して楽しむことができます。			
実施期間	4月から10月			
料金（税込）	3,300円～/人（店舗によって異なります）			
手数料	無			
商品内容 （詳細）	<p>2021年春から売り出している越前町の新しいグルメ「越前NEW舟盛」。 新鮮なお魚はもちろん、だし茶漬けや海鮮丼、手巻き寿司、はたまたアヒージョなど、さまざまな食体験や味編でお魚を楽しめるのが売りです。 江戸時代、福井藩主をもてなすために、越前海岸で生まれたといわれる舟盛文化を体験することができます。</p> <p>○提供店舗（2023年10月現在、料金は全て税別）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・旅館うらしま「斬新な味変を楽しんで。シーフード・パーティ♪」 味変…マイペロン、海鮮アヒージョ、手巻き寿司 料金…昼食1名7,000円、1泊2食付きプラン1名14,000円～ ・民宿けいしん「『どこにもない味』を女将に教わる漁師町料理」 味変…3種の海鮮丼、しゃぶしゃぶ、陶板焼き 料金…昼食1名5,000円、1泊2食付きプラン1名8,500円～ ・甚平旅館「大漁ふるまいの料理宿でアレコレ試すのが楽しい！」 味変…朴葉味噌焼き、マイ海鮮丼、オリジナル海鮮鍋 料金…1泊2食付きプラン1名13,000円～ ・海の幸食処 えちぜん「予約なしで楽しめるおひとりさま用ミニ舟盛」 味変…マイ海鮮丼、プチしゃぶしゃぶ、海鮮ひつまぶし 料金…昼食1名3,000円（予約不要、1日限定5食、電話予約可） ・蟹かに亭「現地でしか味わえない活イカを舟盛で豪快に」 味変…踊り食い、揚げたて天ぷら、釜めし 料金…昼食1名4,000円（2名以上～活イカの仕入れがない場合は朝どれイカになります） 			
	所要時間	1時間～		
	実施場所	越前町内各店舗		
	アクセス	実施店舗による		
		バス受け入れ可能な駐車場	実施店舗による	
予約締め切り	実施店舗による			
最少催行人数	飲食店1名以上～ 宿泊施設2名以上～	定員	実施店舗による	
インバウンド	可（外国語での対応は不可）			
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	（一社）越前町観光連盟 0778-37-1234			