

2023
福井県
小浜市
観光素材集





福井県小浜市

福井県小浜市は若狭のほぼ中央に位置し、京都の真北で京都から一番近い日本海のまちです。小浜を含む若狭一帯は、平城京・平安京の時代から、朝廷に特別な海産物を献上する「御食国（みけつくに）」でした。

小浜が面している若狭湾は、特に春から秋にかけては比較的穏やかな、たおやかな海で落ち着く、癒しの海です。古来、大陸からの船が入ってくる海でもあり、小浜は都と大陸文化を結ぶ湊町となりました。

都と大陸文化を結ぶ結束点として、御食国として重要だった小浜には、奈良～平安時代に多くの寺社仏閣が創建され、現在でも人口比率トップクラスの寺社仏閣が残っています。

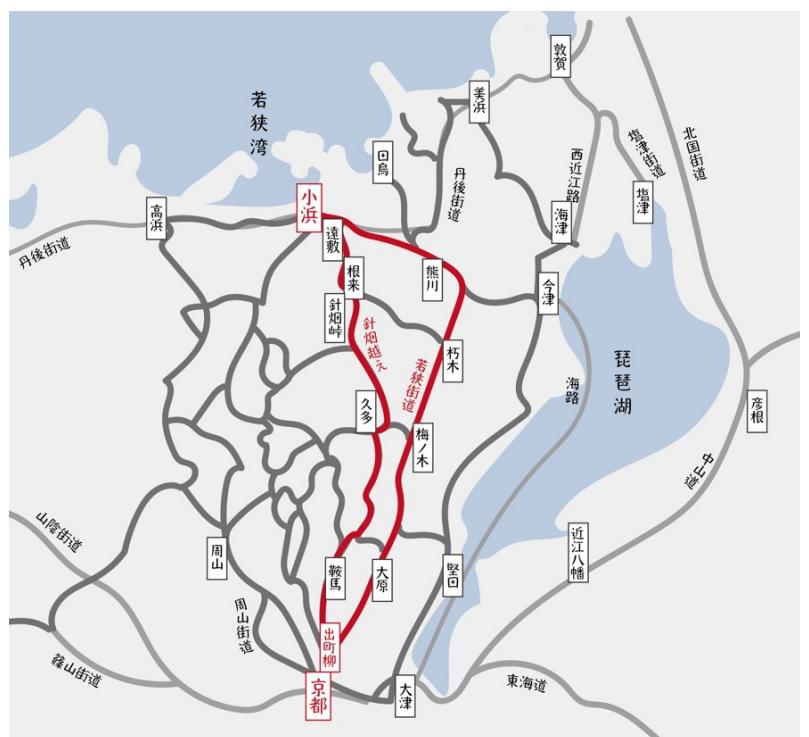
御食国

「御食国（みけつくに）」とは、古代、皇室や朝廷にそれぞれの地域の特色ある豊かな食材を納めた国のことで、万葉集においては、伊勢・志摩・淡路などが御食国として詠われるとともに、若狭については、平安時代に編集された「延喜式」に、御食（＝天皇の食料）を準備する国、贄（にえ＝神様に備える神饌など）を納めた国として、志摩などと共に記されています。

若狭からは、塩や海産物（タイ、イガイ、イワシ、シタダミ、ホヤ、ウニ、アワビ、カマスなど）の加工品を納めたと言われています。

鯖街道

昔々、小浜は京から最も近い港の一つとして、海産物などの豊かな食材を届け、京の食文化を支えていました。ある時期になると多くの鯖が運ばれるようになったため、小浜から京へ繋がるいくつかの道を「鯖街道」と呼ぶようになります。



目次

テーマ	素材名	エリア	頁
小浜市へのアクセス			4
近隣の主要な観光地からのアクセス			5
小浜市エリア分け			6
体験	蘇洞門めぐり 特別鑑賞ツアー	A	7
	御食国若狭おばまで 工芸体験	A	8
	伝統工芸若狭塗箸 研ぎ出し体験	C	9
	箸の研磨体験	C	10
	お座敷遊び 投扇興体験	A	11
	舞の鑑賞とお蕎麦御膳の お座敷ランチプラン	A	12
	とば屋酢店本店・醸造所見学	C	13
	小浜よっぱらいサバ餌やり体験	B	14
	お魚エサやり付 シーカヤックツアー	B	15
	SUPでビーチクリーン 体験プラン	B	16
	SUPレンタルプラン	B	17
	苔玉制作体験・ コケリウム制作体験	B	18
	海洋プラスチック キーホルダー作り	B	19
	伝統発酵食「鯖のへしこ」 の樽上げ体験	B	20
	うにランプ作り	B	21
	ガラス工芸体験	B	22
	グラス絵付け体験	B	23
	若狭うるしダルマ絵付け体験	B	24
	キッチンスタジオ (調理体験など)	A	25
	観光ボランティアガイド 「若狭の語り部」		26
観光ボランティアガイド 「若狭の語り部」申込み用紙		27	
食事	浜の宝石箱 ご昼食プラン	A	28
	若狭牛つゆしゃぶランチ プラン	A	29
	若狭御膳	A	30

テーマ	素材名	エリア	頁
食事	若狭のお刺身定食・ 鯖街道定食	A	31
	若狭ふぐのてっさ& てっちり御膳	A	32
	鯖街道御膳デラックス	D	33
	おくどさんランチ	D	34
	「季節のおまかせご膳」 ・「花椿膳」	A	35
	シェフおすすめランチコース プラン	A	36
	とらふぐ王国若狭おばまの 「若狭ふぐ大満足コース」	B	37
	幻の高級魚「若狭まはた 食べ尽くしプラン」	B	38
	旬の地魚を豪快に 「小浜舟盛りランチ」	B	39
	若狭おばまのコース料理提供 漁家民宿一覧		40
	鯖街道若狭おばま 鯖づくしコース	B	41
	①「貝類盛り合わせ」 ②「アオリイカ活け造り」	B	42
	海鮮バーベキュー	F	43
ミュージアム	ミュージアム(各種展示)	A	44
	若狭(嶺南)地方の歴史資料・ 民俗資料・文化財(仏像等)	C	45
観光施設	小浜のかけはしとなる、 みんなの別邸「GOSHOEN」	A	46
	福井県栽培漁業センター	B	46
	道の駅 若狭おばま	D	47
	若狭フィッシャーメンズ ワーフ	A	47
	小浜市まちの駅・旭座	A	48
	箸のふるさと館WAKASA	A	48
	鯖街道ミュージアム	A	49
	山川登美子記念館	A	49
	国指定史跡 後瀬山城跡	A	50
	小浜城址	A	50
小浜 八ヶ寺 巡り	明通寺	C	51
	神宮寺	C	51
	萬徳寺	C	51

テーマ	素材名	エリア	頁
小浜 八ヶ寺 巡り	羽賀寺	E	52
	多田寺	D	52
	妙楽寺	D	52
	圓照寺	D	53
	国分寺	C	53
	印譜		53
神社 仏閣	常高寺	A	54
	空印寺	A	54
	高成寺	A	54
	仏国寺	A	55
	若狭彦神社(若狭一宮・上社)	C	55
	若狭姫神社(若狭一宮・下社)	C	55
	八幡神社	A	56
	小浜神社	A	56
教育 旅行	食育のまち小浜で、 いただきますを学ぼう	B	57
	若狭湾で「カッター」体験	B	58
宿泊	せくみ屋 団体宿泊プラン	A	59
	花椿「特別室 至福の空間」 と「いやしの空間」	A	60
	迷ったらコレ！ お気軽2食付プラン	A	61
	小浜満喫宿泊プラン	A	62
	小浜町家ステイ スタンダードルーム	A	63
	小浜町家ステイ スーパーリアルーム	A	64
	小浜町家ステイ デラックスルーム	A	65
	小浜町家ステイ スイートルーム	A	66
	若狭佳日	B	67
	【朝夕食付き】若狭の里海・里山 の恵みを味わう地魚・ 地野菜をふんだんに使った ディナー&朝食付きプラン	B	68

テーマ	素材名	エリア	頁	
宿泊	【朝夕食付き】季節の地魚を和 洋 で味わう海鮮ディナー 海辺のレストランでゆったりと	B	69	
	【朝夕食付き】季節の地魚を和 洋 で味わう海鮮ディナー 若狭牛の一品を組み込んだ 魚と肉のおすすめコース	B	69	
	【朝夕食付き】こだわりの 地魚料理と若狭牛の旨み メイン2品(魚&肉)の アップグレードディナー	B	69	
	【朝夕食付き】6,7月限定、 地アワビを使った一品付き！ 海・山の幸を堪能する アップグレードプラン	B	69	
	一泊二食 若狭おばま海鮮コース	A	70	
	若狭ふぐのフルコース付き 宿泊プラン	B	71	
交通	国宝巡りプラン (貸切タクシー)		72	
	貸切バス・ハイヤー		73	
行事	お城まつり	A	74	
	たがらす棚田キャンドル	B	74	
	若狭マリニピア花火大会	A	74	
	放生祭	A	74	
	お水送り	C	74	
グルメ 情報	小浜の食・ご当地グルメ		75	
	ラ プティプラーージュ	A	76	
	鮭一	B	76	
	和旬いわもと	A	76	
	寿し島川(鮭富)	A	76	
	レストラン内外海	B	76	
	ラ・ヴェリタ	A	76	
	四季食彩 浜照	A	76	
	運動場	総合運動場	D	77
		市民体育館	A	78

小浜市へのアクセス



東京から

東海道新幹線 → (米原駅) → 特急しらさぎ → (敦賀駅) → 小浜線 → 小浜駅 [約2時間50分]
北陸新幹線 → (敦賀駅) → 小浜線 [約3時間8分] (最速到達時間)

大阪・京都から

大阪駅：新快速サンダーバード → (近江今津駅) → JR西日本バス → 小浜駅 [約2時間15分]
大阪：名神道 → (大山崎JCT) → 京都縦貫道 → (綾部JCT) → 舞鶴若狭道 → 小浜IC [約2時間]
京都：湖西道路・R161 → R303・R27 → 小浜 [約2時間]

名古屋から

特急しらさぎ → (敦賀駅) → 小浜線 → 小浜駅 [約2時間半]
名神道 → (米原JCT) → 北陸道 → (敦賀JCT) → 舞鶴若狭道 → 小浜IC [約2時間]

金沢から

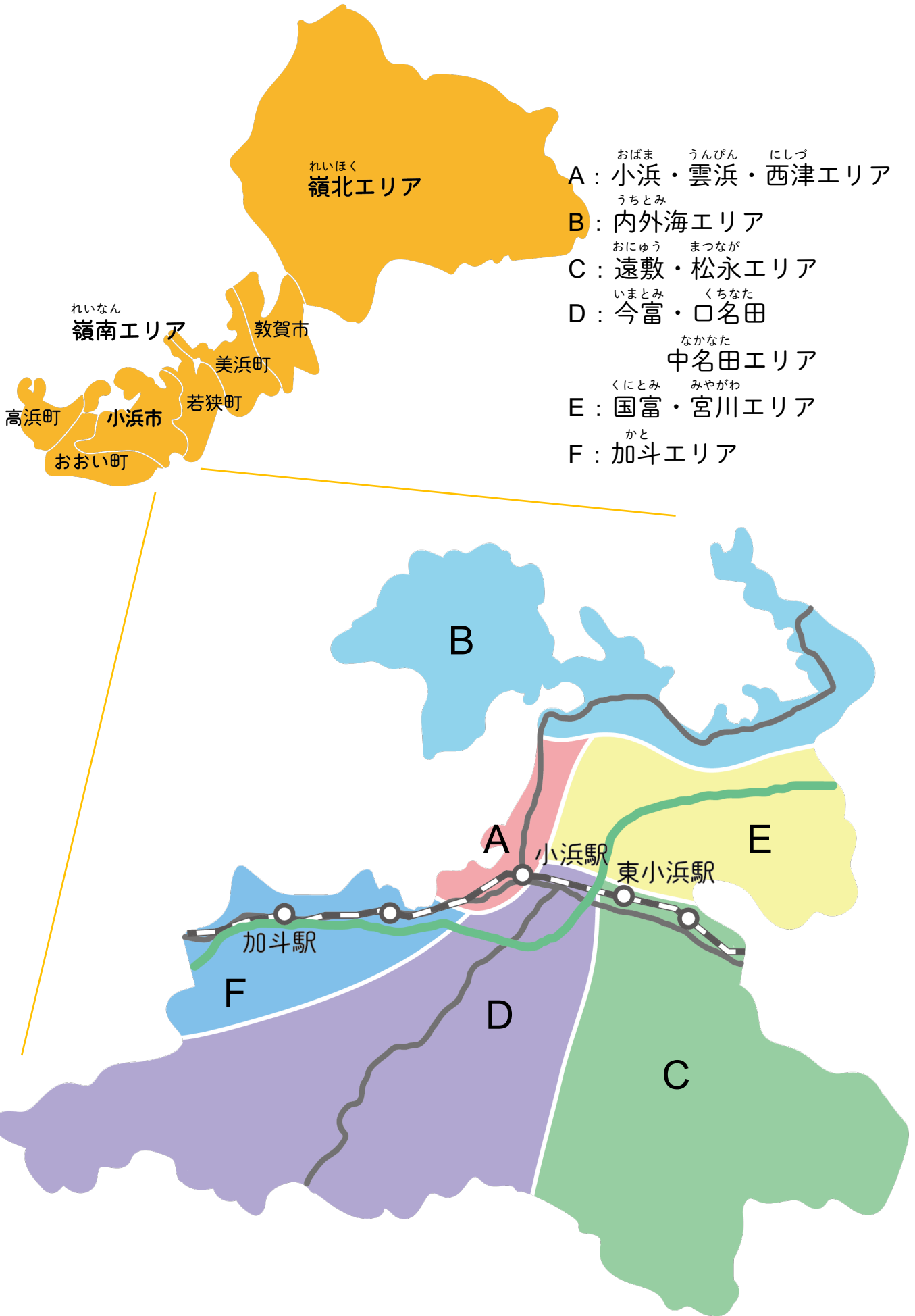
北陸新幹線 → (敦賀駅) → 小浜線 → 小浜駅 [約1時間45分]
北陸道 → (敦賀JCT) → 舞鶴若狭道 → 小浜IC [約2時間]


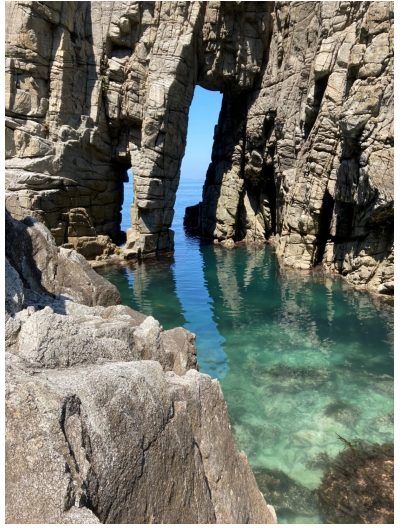
※ 北陸新幹線開業後の時間で記載しています。


近隣の主要な観光地からのアクセス




小浜市エリア分け





事業者名	若狭フィッシャーマンズワーフ	担当者名	溝口・森本(みぞぐち・もりもと)
素材名	蘇洞門めぐり 特別鑑賞ツアー		個人・グループ・団体
ポイント	若狭の美観を堪能する 「蘇洞門(そとも)めぐり」特別鑑賞ツアー 大門小門の上陸時間延長 or 白石黒石まで延長運航 します！		
実施期間	10月、11月の12:30便		
料金(税込)	2,200円		
手数料	10%		
商品内容 (詳細)	<p>若狭の美観を堪能する、若狭おばまの体験王道プラン</p> <p>若狭湾に広がる「蘇洞門」をめぐる遊覧船ツアーです。全長6キロに及ぶツアーでは、奇岩、洞門、洞窟の美しい景色を心ゆくまでお楽しみいただけます。さらに今回は特別クルーズとして、12:30発の大門小門への上陸時間を通常より15分延長します。ただし、大門小門への上陸ができない場合は、白石黒石までの運行となりますのでご了承ください。</p> <p>【蘇洞門とは】 蘇洞門とは、日本海の荒波によって約6kmにわたって形成された奇岩、洞門、洞窟の美しい自然景観のことです。その雄大な景色は、江戸時代中期の地誌「若狭国土」にも紹介され、古くから景勝地として愛されてきました。</p> <p>通常の運行コースは、9:30、11:00、14:00、15:30です。ぜひ、若狭おばまの体験王道プランで素晴らしい蘇洞門の景色をお楽しみください。</p>		
所要時間	約75分		
実施場所	若狭フィッシャーマンズワーフ(蘇洞門めぐり乗り場)〒917-0081 福井県小浜市川崎1丁目3-2		
アクセス	小浜駅から車で 3 分 / 小浜ICから車で 10 分		
施設の営業時間	4~11月 8:30~17:00 12~3月 9:00~17:00	施設の定休日	12~2月火曜日及び12/31・1/1
駐車場	乗用車 150 台(うち大型バス 9 台)		
加入している保険	船客傷害賠償責任保険		
予約締切	乗船 1 週間前		
最小催行人数	1人~	定員	最大 90 人 ココ対策の為減員中
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
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)	海上状況によりコース変更・欠航になる場合がございます。コース変更の場合 60 分小浜湾めぐりコースになります。		
問い合わせ先	0770-52-3111		

事業者名	若狭工房	担当者名	松井(まつい)
素材名	御食国若狭おばまで伝統工芸体験		個人・グループ・団体
ポイント	若狭塗の伝統工芸士がいることが多いこちらの施設では、直接伝統工芸士から教わることも可能です。世界に一つだけの工芸作品を作りましょう！		
実施期間	通年		
料金(税込)	<ul style="list-style-type: none"> ・若狭塗箸の研ぎ出し 1,300円 ・若狭めのう薄板の模様付け 1,100円 ・若狭めのう磨き 1,100円 ・若狭和紙色紙漉き 1,100円 ・若狭和紙折染め 600円 		
手数料	10%(20名以上)		
商品内容(詳細)	<p>若狭工房では若狭の伝統工芸体験をお楽しみいただけます。中でもおすすめなのが、若狭塗箸の研ぎ出し体験。若狭塗が誇る伝統的な模様の研ぎ出し体験は、今も昔も楽しまれている、若狭おばまの体験王道プランです。また、小浜市は日本の塗箸の80%以上の生産量を占めるなど、伝統工芸が地場産業として息づいています。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・若狭塗箸の研ぎ出し(つや出し込):アワビ貝や卵の殻が埋め込まれている、若狭塗のお箸を研ぎだして完成させます。仕上げをしてお渡しします。(半艶仕上げ) ・若狭めのう薄板の模様付け(ペンダントまたはキーホルダー作り):板にお好きな絵(図柄)を書き入れカッターナイフで切り取って作ります。ペンダントまたはキーホルダーを付けてお渡しします。 ・若狭めのう磨き:2種類のサンドペーパーを使って磨いていきます。ペンダントまたはキーホルダーを付けてお渡しします。 ・若狭和紙色紙漉き:色紙サイズの和紙が漉けます。色や金箔・もみじ等を使って作品を飾り付けます。 ・若狭和紙折染め:大きな和紙を正三角形に折って、6色(赤・ピンク・黄・青・紫・緑)の色を組み合わせ合わせて染め上げます。 		
所要時間	<p>それぞれ約40分(折染めのみ20分) 団体は1時間交代の場合は消毒と次の準備のため、間に30分必要となります。</p>		
実施場所	若狭工房:小浜市川崎3丁目4番(御食国若狭おばま食文化館 2F)		
アクセス	小浜駅から車で 5 分 / 小浜ICから車で 15 分		
施設の営業時間	午前9時～午後6時 (体験コーナーの受付は午後5時まで) 冬季(12月～2月)午前9時～午後5時 (体験コーナーの受付は午後4時まで)	施設の定休日	水曜日(祝日の場合は開館します) 年末年始(12月28日～1月1日)
駐車場	バス受け入れ可能な駐車場		
加入している保険	なし		
予約締切	1日前(予約優先)※折り染めのみ5名以上で前日までに要予約		
最小催行人数	1人～	定員	若狭塗箸のみ75名、その他50名まで
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	請求書払い・現金(現地払い)		
その他(注意事項)	通訳のボランティアあり(要予約)		
問い合わせ先	TEL:0770-53-1034 / FAX:0770-53-1036		

事業者名	箸匠せいわ	担当者名	木越 祥和(きごしよしかず)
素材名	伝統工芸若狭塗箸 研ぎ出し体験		個人・グループ
ポイント	職人気分で伝統工芸若狭塗箸に挑戦してください！		
実施期間	通年		
料金(税込)	1膳700円		
手数料	550円(NET)		
商品内容 (詳細)	<p>楽しい職人体験！ 小浜の海底をイメージした若狭塗箸は、あわびの貝や卵の殻を使い、職人が丁寧に作り上げる逸品です。熟練の職人が2か月～1年をかけて仕上げる、特別な箸です。</p> <p>あなたもその職人気分を味わってみませんか？ 箸匠せいわでは、研ぎ出しの工程を体験していただけます。赤か黒のお箸をお選びいただき、グラインダーを使って削っていくと、その中からあわびの貝や卵の殻、そして色漆が美しい模様として現れます。</p> <p>完成したら、そのままお持ち帰りいただけますので、旅の思い出にぴったりです。ぜひこの素敵な経験をお楽しみください！</p>		
所要時間	説明・体験・買い物込みで個人40分		
実施場所	箸匠せいわ 福井県小浜市竜前6-2		
アクセス	東小浜駅から徒歩 15 分 / 小浜ICから車で 8 分		
施設の営業時間	9:00～17:00 ※年末年始要確認	施設の定休日	年中無休
駐車場	乗用車 20 台(うち大型バス 8 台)		
加入している保険	損害賠償責任保険		
予約締切	1日前まで可(要確認)		
最小催行人数	1名	定員	20名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
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)			
問い合わせ先	0770-56-0884 / seiwa@e-hashiseiwa.com		


事業者名	箸匠せいわ	担当者名	木越 祥和(きごしよしかず)
素材名	箸の研磨体験		個人・グループ・団体
ポイント	世界で一膳のお箸づくりをしましょう！		
実施期間	通年		
料金(税込)	1膳400円		
手数料	200円(NET)		
商品内容 (詳細)	<p>色漆の模様を楽しもう！ 小浜市は全国の塗箸の70～80%を生産している「箸王国」です。 小浜を訪れた記念に世界で一膳のお箸を作ってみませんか？</p> <p>カラフルな6色の箸の下地には5色の色漆が塗り重ねてあり、機械で削りだすと力具合や角度によって様々な模様が出てきます。 出来上がったお箸は当日お持ち帰りOKなので旅の思い出にもぴったりです。 子供や大人まで楽しんでいただけます。</p>		
所要時間	説明・体験・買い物込みで個人30分 団体40分～		
実施場所	箸匠せいわ 福井県小浜市竜前6-2		
アクセス	東小浜駅から徒歩 15 分 / 小浜ICから車で 8 分		
施設の営業時間	9:00～17:00 ※年末年始要確認	施設の定休日	年中無休
駐車場	乗用車 20 台(うち大型バス 8 台)		
加入している保険	損害賠償責任保険		
予約締切	1日前まで可(要確認)		
最小催行人数	1名	定員	一度にバス3台まで可(要相談)
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
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)			
問い合わせ先	0770-56-0884 / seiwa@e-hashiseiwa.com		

事業者名	料亭播磨	担当者名	播磨 もも(はりまもも)
素材名	お座敷遊び 投扇興体験		個人・グループ
ポイント	小浜で唯一のお茶屋で芸妓と一緒に お座敷遊びの投扇興(とうせんきょう)が楽しめます！		
実施期間	3月～6月・9月～11月		
料金(税込)	2,000円		
手数料	10%		
商品内容 (詳細)	<p>小浜で唯一、芸妓文化の体験ができる親子3世代で営むお茶屋「料亭播磨」です。 投扇興は江戸時代から続くお座敷遊びのひとつで、扇を投げて的に当て落ちた的と扇の形で点数を競う対戦型のお遊びです。 子供から大人までどなたでも楽しんでいただけます。 開始時間は以下の3回あります。</p> <p>① 11:00 ② 13:00 ③ 14:00</p> <p>1グループにつき2～6名様まで対応可能です。 (7名様以上のグループの場合は要相談) キャンセル料は頂いておりませんので、安心して参加してください。 参加者全員にお箸をプレゼントいたします。 楽しいひとときをお過ごしください！</p>		
所要時間	30～40 分		
実施場所	料亭播磨:小浜市小浜香取3		
アクセス	小浜駅から車で 6 分 / 小浜ICから車で 10 分		
施設の営業時間	11:00～14:30	施設の定休日	不定休
駐車場	乗用車 5 台・近くにバスが駐車できる無料駐車場あり(徒歩3分)		
加入している保険	なし		
予約締切	2日前(前々日)		
最小催行人数	2名	定員	1グループ6名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	現金(現地払い)		
その他(注意事項)			
問い合わせ先	090-5173-9192(もも携帯)		


事業者名	料亭播磨	担当者名	播磨 もも(はりまもも)
素材名	舞の鑑賞とお蕎麦御膳のお座敷ランチプラン		個人・グループ
ポイント	小浜で唯一残るお茶屋で、芸妓文化を体験できるランチプランです。		
実施期間	通年(年末年始除く)		
料金(税込)	11,000円		
手数料	10%		
商品内容 (詳細)	<p>小浜で唯一、芸妓文化の体験ができる親子3世代で営むお茶屋です。こちらのお茶屋では、京都で6年間の修行を積んだ元舞妓の芸妓がおもてないたします。お食事をしながら舞の鑑賞や会話を楽しんで頂けるほか、お座敷の雰囲気もお楽しみいただけます。</p> <p>ご注意事項: ・一日一組限定となっております。 (18才未満の入店はお断りしています) ・飲み物は別途料金となります。 ・時間内であればお座敷遊び(こんぴらさん)も楽しむことができます。 ・おそばには越前そばを使用しています。 ・イス席の用意も可能ですので、ご希望の際はお申し付けください。 ・お土産にお箸をプレゼントしています。 ・キャンセルの場合、前日は50%、当日は100%のキャンセル料金が発生いたしますので、ご了承ください。 是非、特別なひとときをお過ごしください。心よりお待ちしております。</p>		
所要時間	80分		
実施場所	料亭播磨:小浜市小浜香取3		
アクセス	小浜駅から車で 6 分 / 小浜ICから車で 10 分		
施設の営業時間	11:00~14:30	施設の定休日	不定休
駐車場	乗用車 5 台・近くにバスが駐車できる無料駐車場あり(徒歩3分)		
加入している保険	食品営業賠償共済		
予約締切	2日前(前々日)		
最小催行人数	2名	定員	6名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	現金(現地払い)		
その他(注意事項)	舞う場所があれば出張いたします。料金をご相談ください。		
問い合わせ先	090-5173-9192(もも携帯)		

事業者名	株式会社とば屋酢店	担当者名	中野 貴之(なかのたかゆき)
素材名	とば屋酢店本店・醸造所見学		個人・グループ・団体
ポイント	フルーティーなお酢の香りを体感できます。 日本でも数少ない、壺仕込みで醸造する米酢の発酵 を見学しましょう。		
実施期間	通年(仕込み時期を除く)		
料金(税込)	無料		
手数料	—		
商品内容 (詳細)	<p>とば屋酢店の歴史や酢造りのこだわりなどのお話を交えながら、ご案内します。</p> <p>実際に酢を仕込んでいる壺や、籾殻・むしろに触れていただき、酢の匂いや壺の温度などを五感で体感していただけます。商品をテイスティングいただけるスペースも用意していますので、とば屋の米酢の豊かな香りや酢の風味を味わっていただけます。</p> <p>ご注意事項: 実際の発酵現場をご覧くださいますので、仕込み時期によりご希望に沿えない場合がございます。 また、人数が10名様以上の場合は、見学とご説明を複数グループに分けて順次ご案内する場合がございます。ご了承ください。 ご予約時に詳細を相談させていただきます。 ぜひ、ご予約いただいた際に詳細をお伝えください。皆様のご来店を心よりお待ちしております。</p>		
所要時間	約 20 分		
実施場所	とば屋酢店本店: 福井県小浜市東市場34号6-2		
アクセス	東小浜駅から徒歩で 25 分 / 小浜ICから車で 5 分		
施設の営業時間	(見学受付時間) 月曜日～土曜日 10:00～16:00	施設の定休日	祝祭日・夏季休暇・年末年始など
駐車場	乗用車 5 台(うち大型バス 1 台)		
加入している保険	PL保険		
予約締切	2日前まで		
最小催行人数	1人～	定員	20名 (10名様以上は複数グループに分かれてご案内)
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	—		
その他(注意事項)	・写真撮影できます。飲食はお控えください。インバウンド受け入れは通訳がいるとスムーズです。		
問い合わせ先	0770-56-1514		

事業者名	田烏水産株式会社	担当者名	横山(よこやま)
素材名	小浜よっばらいサバ餌やり体験		個人・グループ
ポイント	鯖街道の起点・小浜市で、鯖街道の終点・京都の酒蔵の酒粕を食べて育った養殖鯖「小浜よっばらいサバ」の餌やりを体験してください。		
実施期間	4月～6月、10月、11月(月・火・木・金・土)		
料金(税込)	大人2,000円、子ども(12歳未満)1,000円		
手数料	なし		
商品内容(詳細)	<p>「おはよう！エサをあげるよ！」 声をかけ、愛情たっぷりに育てられた養殖鯖の餌やり体験と、清涼な小浜市田烏の海を漁船で周遊します。 小浜よっばらいサバの漁場は、小浜市田烏の釣姫(つるべ)漁港にあります。漁船に乗って漁場まで移動し、鯖たちに声をかけながら餌やりを行います。鯖の餌には酒粕が混ざっており、この餌を食べた鯖はほのかに爽やかな味わいを醸し出しています。</p> <p>体験後には、ぜひよっばらいサバのお刺身をお召し上がりください。同じ田烏地区の「民宿佐助」(P41記載)、団体のお客様におすすめ「レストラン海幸苑」(P30記載)、「お食事処 濱の四季」(P31記載)でもよっばらいサバのお刺身をお楽しみいただけますので、合わせてご検討ください。 美味しい食事と楽しい体験がお待ちしています！</p>		
所要時間	1回30分		
実施場所	釣姫漁港:小浜市田烏74-39-2		
アクセス	小浜駅から車で 20 分 / 若狭上中ICから車で 8 分		
施設の営業時間	10:30~15:00	施設の定休日	
駐車場	乗用車 10 台(うち大型バス 1 台)		
加入している保険	加入している(遊漁船としての保険)		
予約締切	10日前		
最小催行人数	1人	定員	10名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能(通訳の方がいるとさらに良い)		
精算方法	請求書払い・現金(現地払い)		
その他(注意事項)	荒天時は中止(台風以外は当日の朝8時前の判断となります)		
問い合わせ先	080-7490-4462(代表携帯:横山)		


事業者名	阿納パドラーズクラブ	担当者名	河原 正和(かわはらまさかず)
素材名	お魚エサやり付 シーカヤックツアー		個人・グループ・団体
ポイント	シーカヤックで透明度が高く穏やかな海を思いっきり満喫！阿納でしかできない養殖場見学とエサやり体験もできます。プライベートビーチで、水遊びや散策もとっても楽しいですよ！		
実施期間	5月～10月		
料金(税込)	おひとりさま:4,500円 ガイド料、保険料、レンタル代込み		
手数料	500円		
商品内容 (詳細)	<p>シーカヤックで海の透明さや美しさ、リアス海岸の景色を楽しみながら、養殖場でのエサやり体験もできるプランをご紹介します。</p> <p>このプランは、小浜市阿納の海で行われます。海は内海で穏やかで安心です。専任のガイドインストラクターが付き添い、2時間のコースをご案内します。</p> <p>阿納は若狭ふぐの養殖が盛んな民宿街でもあります。海には若狭ふぐや鯛などの海上養殖いけすがあり、カヤックからこれらの養殖場の様子を見学できるほか、エサやり体験も楽しむことができます。魚たちがエサに飛びつく様子は、子供も大人も大興奮間違いなしです！さらに、徒歩では行けないプライベートビーチにも立ち寄り、水遊びや散策を楽しむことができます。カヤックは基本的に二人乗りのペアカヤックをご用意していますので、カップルやご夫婦、親子で一緒に力を合わせて漕ぐことができます。楽しい時間を一緒に過ごしましょう！</p>		
所要時間	2時間		
実施場所	阿納海岸(小浜市阿納)		
アクセス	小浜駅から車で 20 分 / 小浜ICから車で 20 分		
施設の営業時間	9:00～11:00	施設の定休日	不定休(HPをご確認ください)
駐車場	乗用車 10 台(うち大型バス 2 台)		
加入している保険	1日レジャー保険		
予約締切	前日の21時まで		
最小催行人数	2名	定員	30名
インバウンド	7～8名につき1人の通訳の方、もしくは日本語の分かる方がいる場合インバウンド受け入れ可能		
精算方法	請求書払い・現金(現地払い)		
その他(注意事項)	・悪天候の場合、予約確定後であってもスタッフの判断で体験を中止する場合がございます。あらかじめご了承ください。		
問い合わせ先	阿納パドラーズクラブ 中川:apc55nakagawa@gmail.com		

事業者名	矢代マリンアクティビティ推進協議会	担当者名	佐藤(さとう)
素材名	SUPでビーチクリーン体験プラン		グループ・団体
ポイント	SUPで楽しみながら海岸に漂着している「海洋ゴミ」を回収するビーチクリーン体験プランです。遊びながらSDGsを学べます。		
実施期間	5月下旬～10月下旬		
料金(税込)	一人4,500円		
手数料	10%		
商品内容(詳細)	<p>透明度の高い美しい若狭湾・矢代でのSUP体験を楽しみながら、SDGsの一環としてプライベートビーチに漂着した海洋ゴミを回収するプランをご用意しています。</p> <p>料金にはSUP・パドル・ライフジャケット、軍手などのレンタル料、保険代が含まれていますので、気軽にご参加いただけます。</p> <p>シャワーや更衣室の施設は無料ご利用いただけます。ただし、清掃協力のために車1台につき1,000円の協力金が別途必要となります。</p> <p>お客様にご準備いただきたいものは以下の通りです：</p> <ul style="list-style-type: none"> 濡れても良い服装(水着やラッシュガード、レギンスなど) 濡れても良い履物(ビーチサンダル、マリンシューズなど) 帽子(風で飛ばない紐付きのものを推奨)、日焼け止め、飲み物、着替えなど <p>ぜひ、美しい自然環境の中で楽しみながら、SDGsに取り組む体験をお楽しみください！お待ちしております。</p>		
所要時間	約3時間 (午前の部9:00～／午後の部13:00～)		
実施場所	小浜市矢代海岸		
アクセス	小浜駅から車で 25 分 / 若狭上中ICから車で 10 分		
施設の営業時間	9:00～16:00	施設の定休日	不定休
駐車場	乗用車 40 台(うち大型バス 一 台)		
加入している保険	事業者活動包括保険・スタッフ障害総合保険・参加者レクリエーション保険(予定)		
予約締切	3日前まで ※インストラクターの調整が必要なため		
最小催行人数	5名	定員	15名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	請求書払い		
その他(注意事項)	当日の天候(風・波)により中止となる場合があります。予約状況によりお受けできない場合があります。		
問い合わせ先	090-7745-0214(栗駒／矢代マリンアクティビティ推進協議会)		

事業者名	矢代マリンアクティビティ推進協議会	担当者名	佐藤(さとう)
素材名	SUPレンタルプラン		個人・グループ
ポイント	SUP経験者を対象とした、フリーで楽しめるSUPレンタルプランです。 ①初めてのSUP体験プラン(初心者向け) ②レンタルSUPプラン(経験者向け)		
実施期間	5月下旬～10月下旬		
料金(税込)	①6,500円/人 ②4,500円/人		
手数料	10%		
商品内容(詳細)	<p>① 初めてのSUP体験プラン(初心者対象) インストラクターが付き添い、SUPが初めての方も安心して楽しめる体験プランです。お客様5名に対して1名のインストラクターがつきます。(最大2組まで)</p> <p>② レンタルSUPプラン(経験者対象) 経験者を対象としたお手軽SUP体験プランです。</p> <p>これらの料金にはSUP・パドル・ライフジャケットなどのレンタル料、保険代が含まれています。シャワーや更衣室の施設は無料でご利用いただけますが、別途清掃協力金として車1台につき 1,000円が必要です。</p> <p>お客様にご準備いただきたいもの: <ul style="list-style-type: none"> 濡れても良い服装(水着やラッシュガード、レギンスなど) 濡れてもよい履物(ビーチサンダル、マリンシューズなど) 帽子(風で飛ばない紐付きを推奨)、日焼け止め、飲み物、着替えなど 初心者の方も経験者の方も、安心して楽しんでいただけるプランをご用意しています。ぜひ、素晴らしいSUP体験をお楽しみください！</p>		
所要時間	各約2時間 (午前の部10:00～/午後の部13:00～)		
実施場所	小浜市矢代海岸		
アクセス	小浜駅から車で 25 分 / 若狭上中ICから車で 10 分		
施設の営業時間	9:00～16:00	施設の定休日	不定休
駐車場	乗用車 40 台		
加入している保険	事業者活動包括保険・スタッフ障害総合保険・参加者レクリエーション保険(予定)		
予約締切	3日前まで		
最小催行人数	1名	定員	10名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	請求書払い		
その他(注意事項)	当日の天候(風・波)により中止となる場合があります。 予約状況によりお受けできない場合があります。		
問い合わせ先	090-7745-0214(栗駒/矢代マリンアクティビティ推進協議会)		

事業者名	sea-auberge shitsumi	担当者名	岡本(おかもと)
素材名	苔玉制作体験・コケリウム制作体験		個人・グループ
ポイント	<p>"深淵をのぞくとき、深淵もまた、あなたをのぞき込んでいる"</p> <p>陰性植物(ダークグリーンファンタジー)の案内人に導かれ闇の深淵を味わうプランです。</p> <p>案1)自然や植物について学べる、本格的な苔玉製作体験！</p> <p>案2)専門のスタッフがレクチャーする本格的な苔玉製作体験！</p> <p>案3)本格的なコケリウム製作プラン</p>		 <p>苔玉制作体験</p>
実施期間	通年		
料金(税込)	それぞれおひとり様:4,000円～		
手数料	10%		
商品内容(詳細)	<p>自然が豊かな内外海地区、小さな漁村志積での自然体験を提供しています。古い民宿をリノベーションした施設内で、のんびりとした時間を過ごしていただきながら、豊かな自然を体感していただけるプランです。</p> <p>【苔玉体験】 植物に直接触れ合う苔玉製作体験です。専門知識を持ったスタッフが丁寧にレクチャーいたしますので、安心してご参加いただけます。山野草を使って苔玉を作りながら、植物や自然についても学んでいただけます。</p> <p>【コケリウム制作体験】 苔をフィーチャーしたテラリウム、『コケリウム』の制作体験です。小さなガラス容器の中に生きた自然のジオラマを作ります。自然の土壌や植物の生態について解説を聞きながら制作していただきます。</p> <p>自然の恵みに触れながら、心温まる体験をお楽しみください。(その日のうちにお持ち帰りいただけます) 宿泊情報はP64、65をご覧ください。</p>		 <p>コケリウム制作体験</p>
所要時間	約2時間 ※実施時間帯:13時から約2時間		
実施場所	sea-auberge shitsumi(Room KYUBEEラウンジ)		
アクセス	小浜駅から車で 20 分 / 小浜ICから車で 15 分		
施設の営業時間	10:00~18:00	施設の定休日	水・木
駐車場	乗用車 14 台(うち大型バス 0 台)※大型バスでお越しの際は事前にご相談ください		
加入している保険	損害賠償責任保険		
予約締切	4日前まで		
最小催行人数	1名	定員	5名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	クーポン(全旅クーポン)・請求書払い・現金(現地払い)		
その他(注意事項)	繁忙の具合や、講師の都合によりご予約いただけない日もございます。		
問い合わせ先	sea-auberge shitsumi 0770-54-3431		

事業者名	sea-auberge shitsumi	担当者名	岡本(おかもと)
素材名	海洋プラスチックキーホルダー作り		個人・グループ
ポイント	海洋プラスチック問題を体験を通して、楽しく学んでいただくための体験プランです。		
実施期間	通年		
料金(税込)	おひとり様:4,000円		
手数料	10%		
商品内容 (詳細)	<p>志積の海岸に打ち上がる海洋プラスチックごみのアップサイクル体験を提供しています。</p> <p>海洋ごみや海流、自然への影響について学びながら、キーホルダーを製作していただきます。環境やSDGsについて学び、考える大切な機会となり、世界に一つだけのキーホルダーはかけがえのない思い出となることでしょう。</p> <p>海の豊かな自然を感じながら、プラスチックごみのアップサイクルに参加して、意義ある体験を楽しんでください。私たちができる環境への貢献を共に考える素晴らしい時間をお過ごしてください。(その日のうちにお持ち帰りいただけます)</p> <p>宿泊情報はP64、65をご覧ください。</p>		
所要時間	約2時間 ※実施時間帯:13時から約2時間		
実施場所	sea-auberge shitsumi(Room KYUBEEラウンジ)		
アクセス	小浜駅から車で 20 分 / 小浜ICから車で 15 分		
施設の営業時間	10:00~18:00	施設の定休日	水・木
駐車場	乗用車 14 台(うち大型バス 0 台)※大型バスでお越しの際は事前にご相談ください		
加入している保険	損害賠償責任保険		
予約締切	4日前まで		
最小催行人数	1名	定員	5名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	クーポン(全旅クーポン)・請求書払い・現金(現地払い)		
その他(注意事項)	繁忙の具合や、講師の都合によりご予約いただけない日もございます。		
問い合わせ先	sea-auberge shitsumi 0770-54-3431		



事業者名	釣り船・民宿かどの	担当者名	角野 高志(かどのたかし)
素材名	伝統発酵食「鯖のへしこ」の樽上げ体験		個人・グループ・団体
ポイント	小浜市の伝統発酵食「へしこ」。木のへしこ樽から自分で樽上げし、へしこの刺身を試食します。至高のへしこのお土産付きです。		
実施期間	通年		
料金	お一人様 4,000円(税抜)		
手数料	10%		
商品内容 (詳細)	<p>へしこは、鯖の糠漬けです。一塩した鯖をぬか床に漬け込み、1年間熟成させて、塩気の中に旨みが凝縮したへしこが出来上がります。</p> <p>民宿かどのでは、へしこ特有の臭みや塩辛さを軽減させるために、鯖の洗い方にもこだわっています。塩辛さよりも旨味が増すように、1年間しっかりと発酵・熟成させ、より多くの人に美味しいと言ってもらえるように作っています。</p> <p>そんな極上のへしこを樽上げし、お持ち帰りいただけます。</p> <p>★・見学(試食付き) お一人様 500円(税抜) (4~20名まで)</p> <p>へしこの製造工程を見学しながら、試食も楽しんでいただけます。グループでも、少人数でもお気軽にお越しください。</p>		
所要時間	40分~(人数による)		
実施場所	さかなの学校うちとみkitchen(旧田烏小学校左裏2F):小浜市田烏61-4		
アクセス	小浜駅から車で 25 分 / 若狭上中ICから車で 7 分		
施設の営業時間	10:00~16:00	施設の定休日	年末年始
駐車場	乗用車 10 台(うち大型バス 1 台)		
加入している保険	なし		
予約締切	3日前		
最小催行人数	1人(見学は4人)	定員	10人(見学は20人)
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	請求書払い		
その他(注意事項)	外国人の受け入れは可能だが、相手が少し話せると助かる(通訳がいるなど)		
問い合わせ先	角野(090-2124-2636)		

事業者名	釣り船・民宿かどの	担当者名	角野 高志(かどのたかし)
素材名	うにランプ作り		個人・グループ・団体
ポイント	これがウニの殻！？ トゲをとったウニの殻とLEDライトを使って、とってもかわいい「うにランプ」を作ります。		
実施期間	通年		
料金(税込)	中学生以上4,000円(税抜) 小学生3,500円(税抜)		
手数料	10%		
商品内容 (詳細)	<p>増えすぎて駆除されたウニの殻を再利用して、「うにランプ」を作ります。貝殻やシーグラス、天然石で飾り付けを施し、世界にひとつだけのかわいい「うにランプ」を作りましょう。</p> <p>地元漁師ならではの、海の生き物や環境についてのお話も聞くことができます。</p> <p>矢代地区ではSUPがとても盛んです。SUPの情報については、P16、17にも詳しく載っています。ぜひ、SUPにも挑戦してみてください！</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p style="text-align: center;">うにの殻 天気の良い日の矢代</p>		
所要時間	60分		
実施場所	民宿かどの: 小浜市矢代4-42		
アクセス	小浜駅から車で 20 分 / 若狭上中ICから車で 10 分		
施設の営業時間	10:00-15:00	施設の定休日	年末年始
駐車場	共用駐車場 乗用車 20 台(うち大型バス 2 台)		
加入している保険	なし		
予約締切	7日前		
最小催行人数	2名	定員	20名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	請求書払い		
その他(注意事項)	外国人の受け入れは可能だが、相手が少し話せると助かる(通訳がいるなど)		
問い合わせ先	角野(090-2124-2636)		

事業者名	ガラス工房 KEiS庵	担当者名	竹田 恵子(たけだけいこ)
素材名	ガラス工芸体験		個人・グループ・団体
ポイント	カラフルなガラスのかけらを使って、フォトフレームやランプなど自由にデザインして作りましょう！		
実施期間	通年(定休日以外の毎日)		
料金(税込)	800円～		
手数料	なし		
商品内容 (詳細)	<p>フォトフレーム、ドアプレート、キャンドルホルダー800円 BIGミラー980円 LEDランプ1,200円 時計1,980円ほか その日にお持ち帰りいただけます。</p>   		
所要時間	制限なし(30分～1時間程度の方が多いです)		
実施場所	ガラス工房 KEiS庵:小浜市福谷9-8-2 (店内でガラス製品の販売も行なっています。)		
アクセス	小浜駅から車で 10 分 / 小浜ICから車で 15 分		
施設の営業時間	10時～17時(変更もあり)	施設の定休日	水曜日・木曜日(臨時の場合あり)
駐車場	乗用車 5 台(大型バスなら 1 台可)		
加入している保険	怪我等の損害補償		
予約締切	前日		
最小催行人数	1人	定員	15人程度
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	現金(現地払い)・請求書払い		
その他(注意事項)	つなぐことが出来れば、ペット可		
問い合わせ先	https://www.keis-an.jp/ obama-glass@keis-an.jp 090-2372-1431		

事業者名	ガラス工房 KEiS庵	担当者名	竹田 恵子(たけだけいこ)
素材名	ガラス絵付け体験		個人・グループ・団体
ポイント	自由に絵や文字を書けるので、オリジナルの作品が作れます。 お絵描きができる年齢なら、小さなお子様もOKです。		
実施期間	通年(定休日以外の毎日)		
料金(税込)	ガラス代+300円		
手数料	なし		
商品内容(詳細)	<p>店内で好きなグラス(皿や花器もあり)を選び、色々な色の専用インクで自由に書いていきます。書き終わったら、一旦お預かりして電気炉で焼き付け、後日お渡します。(郵送も可能です)</p> 		
所要時間	制限なし(30分~1時間程度の方が多いです)		
実施場所	ガラス工房 KEiS庵:小浜市福谷9-8-2 (店内でガラス製品の販売も行なっています。)		
アクセス	小浜駅から車で 10 分 / 小浜ICから車で 15 分		
施設の営業時間	10時~17時(変更もあり)	施設の定休日	水曜日・木曜日(臨時の場合あり)
駐車場	乗用車 5 台(大型バスなら 1 台可)		
加入している保険	怪我等の損害補償		
予約締切	前日		
最小催行人数	1人	定員	15人程度
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	現金(現地払い)・請求書払い		
その他(注意事項)	つなぐことが出来れば、ペット可		
問い合わせ先	https://www.keis-an.jp/ obama-glass@keis-an.jp 090-2372-1431		

事業者名	ツカモト民芸センター	担当者名	柄本(つかもと)
素材名	若狭うるしダルマ絵付け体験		個人・グループ
ポイント	世界中でここだけでしか作っていない若狭うるしダルマに、絵付けをしましょう！ 世界でひとつだけの、すてきなうるしダルマです。		
実施期間	毎週火・水（体験は1、2月、年末年始を除く）		
料金(税込)	絵付・体験料950円		
手数料	—		
商品内容 (詳細)	<p>若狭うるしダルマに絵付けをしていただきます。 その日のうちにお持ち帰り可能です。</p> <p>【若狭うるしダルマ】 塗箸に使う樹脂を固め切断し、成形、つや出しを施した後、手描きしてコーティングと乾燥を繰り返します。完成までの期間は大きさによって異なり、2ヶ月から1年以上かかることもあります。手作業のため、体の色もダルマの顔も同じものは一つもありません。全国でここだけに存在する、唯一無二の若狭うるしダルマです。様々な大きさのダルマや根付けなども販売しています。</p> <p>【合格ダルマ】 底が平らで転ばないため、絶対合格の縁起物として受験生やそのご家族に大変人気です。合格ダルマはこちらでしか購入できないため、非常に貴重です。大切な受験生を応援する特別なダルマをお求めください。</p>		
所要時間	体験は 30 分 ~ 1 時間		
実施場所	ツカモト民芸センター:小浜市福谷8-29-8		
アクセス	小浜駅から車で 10 分 / 小浜ICから車で 15 分		
施設の営業時間	9:00~18:00 (体験10:00~16:00)	施設の定休日	年末年始 毎週火・水曜日
駐車場	乗用車 5 台(うち大型バス 1 台)		
加入している保険	なし		
予約締切	体験のみ1日前まで		
最小催行人数	体験2人	定員	体験12人
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	現金(現地払い)		
その他(注意事項)	1, 2月は体験のみお休み		
問い合わせ先	0770-52-2590		

事業者名	御食国若狭おばま食文化館	担当者名	池田 章(いけだあきら)
素材名	キッチンスタジオ(調理体験など)	個人・グループ・団体	
ポイント	旬の食材を使った郷土料理や、でっちゃんなどの若狭名物のおみやげを作ることができます。スタッフのサポートがあるほか、エプロン・三角巾なども用意しています。箸づかいなどのマナー講座、食文化にかかる講座なども対応可能です。	 	
実施期間	通年		
料金(税込)	季節の調理体験:1,000円 若狭名物土産作り体験:600円～(メニューにより異なる) 調理台貸し出し(貸卓):500円/1台(180分単位) ※冷暖房使用時は700円/台		
手数料	—		
商品内容(詳細)	<p>・キッチンスタジオ 若狭の新鮮な食材を使った調理・加工の体験や食育に関する講演会などが行えます。</p> <p>「季節の調理体験」では、月ごとにメニューが異なり、旬な地元食材を使った健康に良い料理や郷土料理などを体験できます。</p> <p>「若狭名物土産作り体験」では、くずまんじゅうや鯖の押しずしを自分で作り、そのままお持ち帰りいただけます。</p> <p>どちらの体験も、当館スタッフがしっかりサポートしますので、初心者やお子様もお気軽にお楽しみいただけます。</p> <p>また、調理台は1台から貸出可能で、調理道具や食器も利用できます。ご家族やお友達のレクリエーションを開いたり、すぐ側の漁港で釣り上げた魚をさばいたりなど、使い方は様々です。当日の利用もできますので、お気軽にお越しください。</p>		
所要時間	季節の調理体験:180分 若狭名物土産作り体験:45分～(メニューにより異なる)		
実施場所	御食国若狭おばま食文化館 1階ミュージアム:小浜市川崎3-4		
アクセス	JR小浜駅から車で 4 分 / 舞鶴若狭自動車道 小浜ICから車で 8 分		
施設の営業時間	9:00-18:00(11-2月は17:00まで)	施設の定休日	毎週水曜日(祝日の場合は開館) 年末年始(12/28-1/5)
駐車場	乗用車 80 台(うち大型バス 2 台)		
加入している保険	-		
予約締切	季節の調理体験:月2回の定例開催は3日前まで。日時指定は1週間前まで 若狭名物土産作り体験:メニューにより異なる(3日前～1週間前) 貸卓:なし(イベント等により利用できない場合あり。事前確認をおすすめします) 講座等:事前に要相談(おおむね1週間程度前)		
最小催行人数	各種調理体験:4名～ 貸卓:1名～ その他:応相談	定員	各種調理体験:16名 貸卓:20名(1台4名×5台)
インバウンド	何となく伝わる		
精算方法	請求書払い・現金(現地払い)		
その他(注意事項)	<ul style="list-style-type: none"> ・団体利用の場合、ミュージアム、キッチン、工房で分散利用いただくことで100名以上でも受入可能 ・各種調理体験は、取消料が発生する場合があります(前日・当日に取消の場合、料金の100%) ・貸卓の場合、食材は持ち込みとなり、スタッフによる補助はありません。 		
問い合わせ先	御食国若狭おばま食文化館 0770-53-1000		

観光素材集 一体験一

事業者名	観光ボランティアガイド「若狭の語り部」	担当者名	小浜市文化観光課
素材名	観光ボランティアガイド「若狭の語り部」		個人・グループ・団体
ポイント	歴史と文化の宝庫である若狭おばまについて、その歴史ストーリーとともに観光客の方々をご案内しています。		
実施期間	通年		
料金(税込)	ガイド1人につき1,000円 (お昼を跨ぐ場合は、別途昼食代のご負担をお願いします)		
手数料	なし		
商品内容 (詳細)	<p>歴史と文化のまち、若狭おばまで、小浜を熟知した「若狭の語り部」が皆さまを笑顔でお迎えいたします。私たちは、自分が伝えたいことを押し付けるのではなく、お客様の反応を見ながら、喜んでいただけることや興味を持っていただけることを、わかりやすくガイドいたします。おまかせコースやお時間に合わせたコースがございますので、ぜひご相談ください。</p> <p>【例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 往時の面影を色濃く残す「三丁町」まち歩き散策プラン(約1時間) (観光バスで小浜公園へ(大型バスの駐車場あり)→三丁町を散策(蓬嶋楼・庚申堂など)) ※ 蓬嶋楼は土日祝のみ開館(平日をご希望の場合は要予約:1団体につき3,000円) ◆ 「三丁町」と重要伝統的建造物群保存地区「小浜西組」まち歩き散策プラン(約2時間) (上記のプランに、重伝建のまち歩き、文化財に指定されている建物の見学など) ◆ 観光バスで神社仏閣めぐり(約2時間、3ヶ所など) 		
所要時間	1時間から(内容によって時間は変わります、要相談)		
実施場所	内容によって変わります		
アクセス	—		
施設の営業時間	—	施設の定休日	—
駐車場	—		
加入している保険	なし		
予約締切	7日前(申込方法:申込書を記入の上、一週間前までにお送りください(土日除く))		
最小催行人数	1名	定員	ガイド1人で20名まで(大人数対応可)
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	現金(現地払い)		
その他(注意事項)	通訳の方がいる場合インバウンド可能 神社仏閣めぐりのガイドを希望の場合は、移動手段をご手配ください		
問い合わせ先	電話番号:0770-64-6020 / ファクス:0770-52-1401 / Email:kankou@city.obama.lg.jp		

観光ボランティアガイド「若狭の語り部」

お申込み用紙

令和 年 月 日

希望日時	令和 年 月 日() 時 分 ~ 時 分		
団体名		TEL	
参加人数		FAX	
申込者氏名		TEL	
携帯番号		FAX	
住所	〒		
利用交通機関	1、JR 2、マイクロバス 3、大型バス 4、自家用車 5、その他()		
旅行会社 観光バス会社			
希望コース 内容			
雨天の場合	決行 / 中止	昼食	あり / なし

※【ご注意】

ご案内中の事故や怪我については一切責任を負いかねます。お客様ご自身で注意をお願いします。

【申込先】 小浜市役所 産業部 文化観光課

TEL:0770-64-6020 FAX:0770-52-1401 メール:kankou@city.obama.lg.jp

※小浜市役所HPに申し込み用紙がございます。

事業者名	町並みと食の館 四季彩館 酔月	担当者名	山岸 博美(やまぎしひろみ)
素材名	浜の宝石箱 ご昼食プラン		個人・グループ・団体
ポイント	風情ある古きよき料亭の雰囲気を感じながら、若狭の海の幸満載の「浜の宝石箱」をご用意しました！		
実施期間	通年(年末年始除く)		
料金(税込)	3,630円		
手数料	10%		
商品内容 (詳細)	<p>30センチほどの大きなお椀の中には、若狭小浜の海の幸や鯖寿司、焼き鯖寿司など鯖街道ならではの料理を盛り込んでおります。趣のあるお部屋でごゆっくりとお楽しみください。</p> <p>【酔月】 明治初期に建てられた料亭「酔月」で、明治から昭和の時代にかけて、茶屋町の中核的な料亭として存続した茶屋町の代表的な家屋です。まるで明治時代にタイムスリップしたかのような雰囲気のなか、御食国若狭おばまの特性である「癒しの食事」を楽しむことができます。</p>		
所要時間	60分		
実施場所	町並みと食の館 四季彩館 酔月:小浜市小浜飛鳥108		
アクセス	小浜駅から徒歩 15 分 / 小浜ICから車で 10 分		
施設の営業時間	10:00~16:00 昼食:11:30~13:00(L.O) 夕食:17:00~22:00(要予約)	施設の定休日	毎週水曜日
駐車場	小浜公園駐車場をご利用ください(バスも可)		
加入している保険	損害賠償保険		
予約締切	3日前		
最小催行人数	1名	定員	30名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
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)	請求書払いはご相談ください。		
問い合わせ先	四季彩館 酔月 0770-52-5246		

事業者名	町並みと食の館 四季彩館 酔月	担当者名	山岸 博美(やまぎしひろみ)
素材名	若狭牛つゆしゃぶランチ プラン		個人・グループ・団体
ポイント	明治初期の名料亭を回収し再現された「酔月」で、ブランド牛「若狭牛」を味わってください。		
実施期間	通年(年末年始除く)		
料金(税込)	4,950円		
手数料	10%		
商品内容 (詳細)	<p>若狭牛は、福井県内で肥育された血統が明確な黒毛和牛種です。きめ細やかなサシの入った柔らかい肉質で、甘みのある、とろけるような舌触りが特徴です。小浜の魚醤 鯛ひしおと、あご出汁の「海が香るつゆ」でお召し上がりください。</p> <p>若狭牛つゆしゃぶコース6,050円 若狭牛つゆしゃぶコースと季節の会席9,350円</p> <p>【酔月】 明治初期に建てられた料亭「酔月」で、明治から昭和の時代、茶屋町の中核的な料亭として存続した茶屋町の代表的な家屋です。まるで明治時代にタイムスリップしたかのような雰囲気の中、御食国若狭おばまの特性である「癒しの食事」を楽しむことができます。</p>		
所要時間	60分		
実施場所	町並みと食の館 四季彩館 酔月:小浜市小浜飛鳥108		
アクセス	小浜駅から徒歩 15 分 / 小浜ICから車で 10 分		
施設の営業時間	10:00~16:00 昼食:11:30~13:00(L.O) 夕食:17:00~22:00(要予約)	施設の定休日	毎週水曜日
駐車場	小浜公園駐車場をご利用ください(バスも可)		
加入している保険	損害賠償保険		
予約締切	3日前		
最小催行人数	1名	定員	30名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
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)	請求書払いはご相談ください。		
問い合わせ先	四季彩館 酔月 0770-52-5246		

事業者名	若狭フィッシャーマンズワーフ	担当者名	溝口・森本(みぞぐち・もりもと)
素材名	若狭御膳		グループ・団体
ポイント	若狭のおすすめ詰め込みました！ 団体の皆様はこちらへどうぞ！		
実施期間	9月～11月		
料金(税込)	3,500円		
手数料	有(10%)		
商品内容 (詳細)	<p>～「御食国」若狭小浜は海の醍醐味を満喫する特等席～ 思わず顔がほころぶグルメの宝庫、若狭小浜。若狭の海が育んだ美味の数々をご用意いたしております。</p> <p>若狭の特産品であるよっぱらい鯖やのどぐろをはじめ、小浜ならではのお造り、若狭牛のすき焼き、おろし蕎麦、へしこといった小浜の美味しいところを集めてみました。♫はへしこやお刺身を乗せてお茶漬けに!!小浜の特産品をお楽しみください！</p> <p>【お品書き】 季節のお造り、若狭牛すき焼き、おろし蕎麦、へしこ、茶碗蒸し、ご飯、お漬物、おだし</p>		
所要時間	50分くらい		
実施場所	レストラン海幸苑：〒917-0081 福井県小浜市川崎1丁目3-2(若狭フィッシャーマンズワーフ2F)		
アクセス	小浜駅から車で 3 分 / 小浜ICから車で 10 分		
施設の営業時間	4～11月 8:30～17:00 12～3月 9:00～17:00	施設の定休日	12～2月火曜日及び12/31・1/1
駐車場	乗用車 150 大(うち大型バス 9 台)		
加入している保険	加入		
予約締切	1週間前		
最小催行人数	10人	定員	60名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
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)	入荷状況によりお刺身の種類が異なります。		
問い合わせ先	0770-52-3111		

事業者名	お食事処 濱の四季	担当者名	藤本
素材名	若狭のお刺身定食・鯖街道定食		個人・グループ・団体
ポイント	<p>【若狭のお刺身定食】小浜でとれた新鮮な魚を豪華に盛り付けて提供しています。</p> <p>【鯖街道定食】鯖の刺身・醤油干し・へしこ3種類の鯖料理を提供し、鯖の美味しさをとことん堪能できます。</p>		
実施期間	通年		
料金(税込)	<p>【若狭のお刺身定食】1,800円 (15名以上の予約で1,700円)</p> <p>【鯖街道定食】1,800円(15名以上の予約で1,700円)</p> <p>他メニュー 1,100円~4,950円</p> <p>単品メニューもございます。</p>		
手数料	なし		
商品内容 (詳細)	<p>【若狭のお刺身定食】若狭湾の美しい海で育った 小浜の魚が勢揃い！奈良時代から朝廷に海産物を献上し、「御食国(みけつくに)」と呼ばれた食材の宝庫、若狭小浜。若狭ぐじや若狭かれいなど、様々なブランド魚がありますが、今、新しいブランド魚が次々と生まれています。深い旨みと爽やかな酸味が絶品な「小浜よっぱらいサバ」、上品な脂ののりともっちりとした肉質の「ふくいサーモン」、独特の甘みと脂の旨味が抜群の「若狭まはた」、濃厚な甘みが凝縮した「ふくい甘エビ」など、季節によって変わるブランド魚と旬の地魚をご堪能ください。</p> <p>【鯖街道定食】鯖街道の起点・小浜ならではの多彩な鯖料理を味わう 小浜から京都へと続く食の道「鯖街道」。江戸時代以降、大量に水揚げされるようになった「鯖」は、京都のお祭りに欠かせないご馳走「鯖ずし」の礎となりました。小浜にとっても鯖は大事な魚。1匹丸ごと串をうって焼き上げた「浜焼き鯖」や、鯖を塩と糠で漬け込んだ保存食の「へしこ」、醤油ベースのたれに浸して干した「醤油干し」など、食卓から鯖を欠かすことはできません。濱の四季では、鯖の美味しさをとことん堪能していただくため、鯖を刺身・醤油干し・へしこでご用意しています。</p>		
所要時間	30分~60分		
実施場所	福井県小浜市川崎3-5 お食事処「濱の四季」		
アクセス	小浜駅から徒歩 20 分 / ICから車で 10 分		
施設の営業時間	11:00~14:30(14:00ラストオーダー)	施設の定休日	毎月第3水曜日
駐車場	乗用車 30 台(うち大型バス 数台)		
加入している保険	PL保険		
予約締切	3日前		
最小催行人数	1名	定員	30名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	請求書払い or 現金(現地払い)		
その他(注意事項)			
問い合わせ先	濱の四季(0770-53-0141)、株式会社まちづくり小浜(0770-56-3366)		

事業者名	お食事処 濱の四季	担当者名	藤本
素材名	若狭ふぐのてっさ&てっちり御膳		個人・グループ・団体
ポイント	メニュー内容 ●若狭ふぐ(とらふぐ)のてっさ ●てっちり鍋 ●てっぴ(ふぐ皮) ●小鉢2種 ●ごはん ●雑炊用卵 ●甘味		
実施期間	冬季限定(要予約)11月~3月		
料金(税込)	若狭ふぐのてっさ&てっちり御膳 4,950円 他メニュー 1,100円~4,950円 単品メニューもございます。		
手数料	なし		
商品内容 (詳細)	<p>「出汁割り醤油」でふぐの王様”とらふぐ”の本当の旨みを楽しんで！</p> <p>小浜でふぐの王様”とらふぐ”が食べられます！ 淡白な身質でありながらしっかりとした旨味と甘味を兼ね備えたふぐの王様”とらふぐ”。 若狭地方で養殖されたとらふぐは「若狭ふぐ」というブランドで知られ、「年に1度は若狭でふぐを食べる」というリピーターもいます。 若狭はふぐの養殖の北限で、日本一寒い過酷な環境で育つため、身が引き締まり、旨みが強いと好評！ 小浜では、漁村集落・阿納(あのう)や西小川で生産者が丹精込めて育てています！</p>		
所要時間	30分~60分		
実施場所	福井県小浜市川崎3-5 お食事処「濱の四季」		
アクセス	小浜駅から徒歩 20 分 / 小浜ICから車で 10 分		
施設の営業時間	11:00~14:30(14:00ラストオーダー)	施設の定休日	毎月第3水曜日
駐車場	乗用車 30 台(うち大型バス 数台)		
加入している保険	PL保険		
予約締切	3日前		
最小催行人数	1名	定員	30名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	請求書払い or 現金(現地払い)		
その他(注意事項)			
問い合わせ先	濱の四季(0770-53-0141)、株式会社まちづくり小浜(0770-56-3366)		

事業者名	和久里のごはんやおくどさん	担当者名	芝 秀子
素材名	鯖街道御膳デラックス		グループ・団体
ポイント	小浜市宮川地区の「ひまわり米」を大きな羽釜で美味しく炊きました！おかわり自由です。		
実施期間	通年(季節に応じて食材の変更有)		
料金(税込)	3,400円		
手数料	10%		
商品内容 (詳細)	<p>御食国から都に食を運んだ「鯖街道」の豊かな食材を様々な形で提供します。</p> <p>【お品書き】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・羽釜ご飯 ・選べる汁物 ・刺身三種盛り ・鯖竜田揚げ ・焼き穴子 ・鶏と野菜の壺ノ酢あんかけ ・鯖マヨ和え ・本日の皿・小鉢をセット <p>食後のドリンク・デザートも付いた大満足のメニューです。</p>		
所要時間	40分～1時間		
実施場所	和久里のごはんやおくどさん		
アクセス	小浜駅から車で 6 分 / 小浜ICから車で 1 分		
施設の営業時間	11:00～16:30(ランチは14:30まで)	施設の定休日	毎月末日(休日の場合は翌平日休)
駐車場	乗用車 90 台(うち大型バス 8 台)		
加入している保険	あんしんフード君		
予約締切	営業日5日前		
最小催行人数	10名	定員	平日38名(土日祝日15名)
インバウンド	会話可能なスタッフがいる		
精算方法	請求書払い・現金(現地払い)		
その他(注意事項)	定員38名は小上がり席(脚は伸ばせませす)テーブル席ご希望の場合お問い合わせください。 現地払い以外のお支払いはご相談ください。		
問い合わせ先	和久里のごはんやおくどさん 0770-64-5246		


事業者名	和久里のごはんやおくどさん	担当者名	芝 秀子(しばひでこ)
素材名	おくどさんランチ		グループ・団体
ポイント	小浜市宮川地区の「ひまわり米」を大きな羽釜で美味しく炊きました！おかわり自由です。		
実施期間	通年(季節に応じて食材の変更有)		
料金(税込)	2,100円		
手数料	10%		
商品内容 (詳細)	<p>当店一番の看板メニューをご紹介します。</p> <p>【お品書き】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・羽釜ご飯 ・選べる汁物 ・季節のメイン5種をワンプレートに盛り付け ・地場野菜のサラダや本日の豆皿・小鉢もセット <p>少しずつ色々味わいたい方に人気です。 食後のドリンク・デザートも付いた満喫メニューとなっております、 お友達とのゆっくりランチにおススメです！</p>		
所要時間	40分～1時間		
実施場所	和久里のごはんやおくどさん		
アクセス	小浜駅から車で 6 分 / 小浜ICから車で 1 分		
施設の営業時間	11:00～16:30(ランチは14:30まで)	施設の定休日	毎月末日(休日の場合は翌平日休)
駐車場	乗用車 90 台(うち大型バス 8 台)		
加入している保険	あんしんフード君		
予約締切	営業日5日前		
最小催行人数	10名	定員	平日38名(土日祝日15名)
インバウンド	会話可能なスタッフがいる		
精算方法	請求書払い・現金(現地払い)		
その他(注意事項)	定員38名は小上がり席(脚は伸ばせませす)テーブル席ご希望の場合お問い合わせください。 現地払い以外のお支払いはご相談ください。		
問い合わせ先	和久里のごはんやおくどさん 0770-64-5246		

事業者名	ホテルアーバンポート	担当者名	杉谷まゆみ(すぎたにまゆみ)
素材名	「季節のおまかせご膳」・「花椿膳」		個人・グループ・団体
ポイント	「季節のおまかせご膳」四季の旬の食材満載です。お徳なおまかせご膳です。 「花椿膳」若狭名物焼きさばとぶりしゃぶ鍋付き小会席膳です。		 <p>季節のおまかせご膳</p>
実施期間	通年(年末年始除く)		
料金(税込)	「季節のおまかせご膳」 3,850円 「花椿膳」4,400円		
手数料	10%		
商品内容 (詳細)	<p>「季節のおまかせご膳」若狭の季節のお得なご膳。若狭の幸をおたのしみいただけます。</p> <p>【お品書き】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・先付け ・お造り ・焼物 ・天婦羅 ・ご飯 ・汁物 ・デザート・コーヒー <p>「花椿膳」若狭名物「浜焼き鯖」脂ののった鯖を竹串に刺し、1本丸ごと豪快に焼き上げ生姜醤油でお召し上がりください。冷めても美味しい鯖料理の1つです。小鍋物には「ぶりしゃぶ」をご用意。</p> <p>【お品書き】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・先付け・お造り・茶わん蒸し ・浜焼き鯖・季節の天婦羅 ・ぶりしゃぶ小鍋 ・ちらし寿司or蒸し寿司 ・汁物・デザート 		 <p>花椿膳</p>
所要時間	60分～90分		
実施場所	四季彩の宿 花椿 レストラン「海柘榴」(つばき):小浜市小浜白鳥72-1		
アクセス	小浜駅から車で 5 分 / 小浜ICから車で 15 分		
施設の営業時間	11:30～14:00(LO.13:30) 17:30～21:00(LO.20:30)	施設の定休日	年中無休
駐車場	乗用車 30 台(うち大型バス 1 台)		
加入している保険	JTB旅連保険		
予約締切	グループ、団体の場合は1週間前にはご予約お願いします。		
最小催行人数	1名	定員	40名
インバウンド	会話可能なスタッフがいる		
精算方法	全旅クーポン ・ 現金(現地払い)		
その他(注意事項)	予約状況によりお断りする場合がございます。		
問い合わせ先	ホテルアーバンポート 0770-53-2001		

事業者名	アプロディール 華双寿	担当者名	山岸 博美(やまぎしひろみ)
素材名	シェフおすすめランチコース プラン		個人・グループ・団体
ポイント	若狭おばまの食材を使用したおすすめランチコースです。洋食もいかがですか？		
実施期間	通年(年末年始除く)		
料金(税込)	3,300円・5,500円		
手数料	10%		
商品内容 (詳細)	<p>地野菜や小浜よっぱらいサバ、ふくいサーモンなど、若狭おばまの新鮮で美味しい食材を贅沢に使用した、シェフ自慢のおすすめランチコースをご紹介します。</p> <p>【コース内容】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.オードブルプレート 2.スープ 3.パスタ 4.魚料理 5.お口直しのシャーベット 6.肉料理 7.パン 8.デザート 9.コーヒー <p>【メイン肉料理について】</p> <p>さらに、ランクアップオプションで、メインの肉料理を贅沢な若狭牛にグレードアップすることができます。是非、若狭の旬の味を堪能しながら、心温まるランチタイムをお楽しみください。お待ちしております。</p>		
所要時間	90分		
実施場所	アプロディール 華双寿:小浜市小浜日吉75		
アクセス	小浜駅から徒歩 10 分 / 小浜ICから車で 10 分		
施設の営業時間	ランチ:11:30~14:00(L.O) ディナー:17:30~20:00(L.O)	施設の定休日	毎週水曜日
駐車場	乗用車 10 台		
加入している保険	損害賠償保険		
予約締切	3日前		
最小催行人数	2人	定員	20名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
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)	請求書払いをご相談ください。		
問い合わせ先	アプロディール 華双寿(ハナソウジュ) 0770-53-2020		

事業者名	若狭湾の漁家民宿	担当者名	—																		
素材名	とらふぐ王国若狭おばまの「若狭ふぐ大満足コース」(昼・夜)		個人・グループ・団体																		
ポイント	若狭ふぐの養殖場のある小浜だから、味も鮮度も抜群のとらふぐがいただけます。																				
実施期間	年末年始以外(民宿の都合により開催できない日がございます。お問い合わせください。)																				
料金	ランチ 5,000円(税抜) / ディナー 10,000円(税抜)																				
手数料	10%																				
				ディナー(イメージ)																	
商品内容(詳細)	<p>若狭ふぐは、ふぐの中でも最もおいしく、最も高級とされる「とらふぐ」です。若狭ふぐの美味しさの秘密は、恵まれた環境で育つことです。リアス式海岸の穏やかな波の下で旨みを蓄え、冬の寒さが身を引き締めます。</p> <p>小浜市は、とらふぐ養殖の最北限地。他と比べて一味もふた味も違う若狭ふぐのおいしさを求めて、県内はもちろんのこと、京阪神を中心に多くの方が訪れます。養殖場のある小浜市だからこそ、一年中安定した提供が可能であり、季節を問わずお召し上がりいただけます。特に冬の時期にはより一層おすすめです。</p> <p>小浜市内の民宿では、「若狭ふぐ大満足コース」をランチとディナーでお楽しみいただけます。</p> <p>【コース内容】</p> <table border="0"> <tr> <td>- ランチ -</td> <td>- ディナー -</td> </tr> <tr> <td>・てっさ(お刺身)</td> <td>・てっさ(お刺身)</td> </tr> <tr> <td>・てっちり(鍋・雑炊付)</td> <td>・てっちり(鍋・雑炊付)</td> </tr> <tr> <td>・てっぴ(ふぐの皮)</td> <td>・てっぴ(ふぐの皮)</td> </tr> <tr> <td>・デザート</td> <td>・焼きふぐ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・から揚げ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・季節の一品</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・茶碗蒸し</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・デザート</td> </tr> </table> <p>※ てっさは1名ずつお出しすることも可能(小皿対応) ※ 食事処は椅子席もお選びいただけます。</p> <p>若狭ふぐの極上の味わいを、贅沢なランチやディナーで存分にお楽しみください。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。</p>		- ランチ -	- ディナー -	・てっさ(お刺身)	・てっさ(お刺身)	・てっちり(鍋・雑炊付)	・てっちり(鍋・雑炊付)	・てっぴ(ふぐの皮)	・てっぴ(ふぐの皮)	・デザート	・焼きふぐ		・から揚げ		・季節の一品		・茶碗蒸し		・デザート	
- ランチ -	- ディナー -																				
・てっさ(お刺身)	・てっさ(お刺身)																				
・てっちり(鍋・雑炊付)	・てっちり(鍋・雑炊付)																				
・てっぴ(ふぐの皮)	・てっぴ(ふぐの皮)																				
・デザート	・焼きふぐ																				
	・から揚げ																				
	・季節の一品																				
	・茶碗蒸し																				
	・デザート																				
所要時間	ランチ90分 ・ ディナー120分																				
加入している保険	賠償責任保険(ご紹介の民宿は全て加入しています)																				
予約締切	3日前																				
最小催行人数	2名から	定員	50名																		
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能																				
精算方法	請求書払い																				
その他(注意事項)	P40の民宿一覧をご覧ください																				
問い合わせ先	(一社)若狭おばま観光協会(0770-52-3845) ※直接民宿にお問い合わせいただいてもかまいません																				

事業者名	若狭湾の漁家民宿	担当者名	—
素材名	幻の高級魚「若狭まはた食べ尽くしプラン」(夜のみ)		個人・グループ・団体
ポイント	知る人ぞ知る高級魚「若狭まはた」 養殖場のある小浜で贅沢にいただきましょう！ こちらはディナータイムのみのご案内です。		
実施期間	年末年始以外(民宿の都合により開催できない日が ございます。お問い合わせください。)		
料金	お一人様 10,000円(税抜)		
手数料	10%		
商品内容 (詳細)	<p>若狭湾で養殖される「若狭まはた」は、噛みしめるたびに幸せな気持ちになれると言われる高級魚です。上品な白身には豊かな脂がのり、コクのある味わいが特徴です。刺身で甘みと食感を楽しむこともできますし、煮付けや鍋で脂の旨みをより深く楽しむこともおすすめです。</p> <p>一度召し上がった方は、皆「若狭まはた」のファンになること間違いありません。 ぜひご賞味ください。</p> <p>【コース内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・お刺身(舟盛り) ・煮付け ・季節の一品 ・酢の物 ・ご飯 ・汁物 ・香の物 ・デザート <p>※食事処は椅子席もお選びいただけます。</p> <p>「若狭まはた」の絶品料理を堪能しながら、特別なひとときをお過ごしください。 お客様のお越しを心よりお待ちしております。</p>		
所要時間	120分		
加入している保険	賠償責任保険(ご紹介の民宿は全て加入しています)		
予約締切	3日前		
最小催行人数	2名から	定員	36名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	請求書払い		
その他(注意事項)	P40の民宿一覧をご覧ください		
問い合わせ先	(一社)若狭おばま観光協会(0770-52-3845) ※直接民宿にお問い合わせいただいてもかまいません		

事業者名	若狭湾の漁家民宿	担当者名	—
素材名	旬の地魚を豪快に「小浜舟盛りランチ」(昼のみ)		個人・グループ・団体
ポイント	若狭湾の旬の地魚を使った舟盛りをお召し上がりいただきます。		
実施期間	年末年始以外(民宿の都合により開催できない日がございます。お問い合わせください。)		
料金	お一人様 5,000円(税抜)		
手数料	10%		
商品内容 (詳細)	<p>古代、小浜市は奈良や京都の朝廷に海産物や塩を届ける特別な役割を持つ食の国「御食国」でした。 若狭湾沖は、暖流と寒流が交わり、両方の海流の魚が集まりやすく、プランクトンが豊富なことから、日本海有数の豊かな漁場として知られています。</p> <p>民宿の主人が目利きした旬の地魚を、舟盛りで豪快に楽しんでください。 ここで提供する舟盛りは、格別の味と鮮度を誇ります。 その絶品な舟盛りに、感動すること間違いなしです。 ぜひ、この特別な料理をご賞味ください。</p> <p>【コース内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・舟盛り(地魚の盛り合わせ) ・季節の一品(お魚料理) ・季節の一品(野菜料理) ・ご飯 ・汁物 ・香の物 <p>※食事処では、椅子席もご用意しておりますので、お好きなスタイルでお楽しみください。</p>		 <p>鯛の舟盛り(季節によって魚種が変わります)</p>
所要時間	90分		
加入している保険	賠償責任保険(ご紹介の民宿は全て加入しています)		
予約締切	3日前		
最小催行人数	2名から	定員	36名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	請求書払い		
その他(注意事項)	P40の民宿一覧をご覧ください		
問い合わせ先	(一社)若狭おばま観光協会(0770-52-3845) ※直接民宿にお問い合わせいただいてもかまいません		

【若狭おばまのコース料理提供 漁家民宿一覧】

コース			名前	担当者	住所	電話番号	ランチ タイム	ディナー タイム	椅子席	椅子 席数	洋式 トイレ	駐車場	バス	予約 締切	定休日	最小 人数	最大 人数	ふぐ 小皿 対応	その他の情報
若狭 おばま	夜	舟盛り																	
○	○	○	若狭ふぐ の宿 下亟	下亟 由明	小浜市阿納 10-15	0770-54- 3313	11:30~ 14:00	18:00~ 20:30	有	50席	有	20台	2台	30日前	不定	10人	50人	可	まはたは最大でも20人まで 外国人受入はTCがお世話出来るなら
○	○	○	民宿 かわはら	河原 和夫	小浜市阿納 11-8	0770-54- 3046	12:00~ 13:30	18:00~ 20:00	有	30席	有	15台	2台	7日前	不定休	2人	20人	可	小鍋の対応10人まで可能
○	○	○	海の宿 ひこ荘	濱本 彦幸	小浜市阿納 9-3	0770-54- 3315	11:30~ 14:00	17:00~ 20:00	有	36席	有	10台	2台	3日前	不定休 8/23~26 12/25~1/7	2人	36人	可	
○	○	○	グルメ民宿 はまもと	濱本 千枝	小浜市阿納 9-4	0770-54- 3043	11:00~ 15:00	17:00~ 20:00	有	30席	有	15台	2台	7日前	不定休 年末年始	2人	30人	可	
○	○	○	民宿 ひろた	広田 延孝	小浜市阿納 9-1	0770-54- 3045	12:00~ 14:00	18:00~ 20:00	有	50席	有	25台	1台	10日前	不定休 8/22~27 12/29~1/5	2人	昼30人 夜10人	可	てっさ小皿対応可能
○	○	○	ふぐ料理の 宿 さいば	才場 保彦	小浜市阿納 12-73	0770-54- 3041	11:30~ 13:00	18:00~ 20:00	有	30席	有	15台	2台	7日前	不定休	2人	30人	可	ふぐ大皿対応可。小皿要相談
○	○	○	ふぐ・海鮮 料理の宿 もりした	森下 英雄	小浜市阿納 12-65	0770-54- 3700	12:00~ 14:00	18:00~ 20:00	有	30席	有	15台	1台	2日前	不定休	2人	20人	可	基本てっさは小皿で提供
○	○	○	まるちゅう 広田	広田 さゆり	小浜市阿納 7-48	0770-54- 3310	11:30~ 14:00	17:30~ 20:30	有	15席	有	8台	1台	14日前	不定休 年末年始	2人	15人	可	
○	○	○	くつろぎの 宿 浜頭	浜頭 浜江	小浜市阿納 8-4	0770-54- 3047	11:00~ 14:00	18:00~ 21:00	有	35席	有	15台	2台	7日前	不定休 年末年始 (12/29-1/3)	2人	30人	可	民宿として大受け入れOK (5月、6月、9月なし・要相談)
○	○	○	民宿 中川	中川 勝	小浜市阿納 11-18	0770-54- 3331	-	17:00~ 18:00	有	20席 (狭い)	有	6台	2台	7日前	不定休	2人	16人3組限定(例えば 2人×8組などの 形ではお受けできま せん)		あまり鍋の数等がなく場所も広くな いので、細かい組数の受け入れは難 しい。 16人程度は受け入れ可能だが3組限 定。ふぐは全て個別対応。
○	○	○	若狭小浜 まるいち	吉田 由紀	小浜市阿納 11-12	0770-54- 3049	12:00~ 14:00	17:00~ 19:00	無		女性の み有	7台	1台	10日前	不定休 12/30~1/3	2人	20人くらい(個室 にすると3組) 5組くらい(人数に もよる)	可	てっさは1人前で提供。焼きふぐは オープンで焼いて提供。2組までは炭 で焼いて頂けます。 [インバウンド不可]
○	○	○	民宿 まるふじ	才場 信博	小浜市阿納 19-12	0770-54- 3048	11:30~ 13:30	-	無		有	10台	1台	7日前	10月15,16日 12月8,9日	4人	15人	可	舟盛りは小皿でも対応可能
○	○	○	民宿 はた	秦 眞澄	小浜市田島 36-40	0770-54- 3219	12:00~ 14:00		無		有	10台		10日前	不定休	4人	15人		よっぱらい鯖 [インバウンド不可]
○	○	○	民宿 橋本荘	橋本 忠	小浜市矢代 4-44	0770-54- 3054	11:30~ 14:00	17:30~ 20:30	有	15席	有	30台		3日前	取り決めはして いない	2人	15人		[インバウンド不可]

事業者名	年間民宿 佐助	担当者名	森下 佐彦(もりしたすけひこ)
素材名	鯖街道若狭おばま鯖づくしコース		個人・グループ・団体
ポイント	お刺身で安心していただける「小浜よっぱらいサバ」 養殖場がある小浜市田烏区でいただく「鯖づくしコース」 です。 オプションでへしこ蔵見学もあります。		
実施期間	夏休み(7月20日~8月20日)と年末年始を除く期間		
料金	1人:3,500円(税抜)から		
手数料	5%		
商品内容 (詳細)	<p>民宿「佐助」のご主人は、鯖愛溢れる、小浜の伝統的な発酵食品「へしこ」と「なれずし」作りの名人です。刺身で召し上がっていただけるほど新鮮な養殖鯖と、ご主人特製のへしこやなれずし、その他の鯖料理をぜひお楽しみください。</p> <p>【メニュー例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・よっぱらい鯖の刺身 ・なれずし ・へしこ ・鯖のぬた ・舟場汁など <p>(季節によって内容が変わります。 金額に応じて内容を豪華にすることも可能です。)</p> <p>【体験】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・へしこ・なれずし名人の紙芝居付きへしこ蔵見学(1人/500円(税抜)) <p>佐助のご主人が手掛ける鯖料理は絶品です。ぜひその味わいをご堪能ください。 また、へしこ蔵の見学もお楽しみいただけますので、へしこやなれずしの製造過程を体験してみるのもおすすめです。みなさまのご来店を心よりお待ちしております。</p> <p>※ P14に「小浜よっぱらいサバ餌やり体験」もございます。</p>		
所要時間	50分		
実施場所	年間民宿 佐助:小浜市田烏36-47		
アクセス	小浜駅から車で 20 分 / 若狭上中ICから車で 10 分		
施設の営業時間	11:00~14:00	施設の定休日	年末年始
駐車場	乗用車 15 台・大型バスは小浜市漁業協同組合田烏支所に駐車可能		
加入している保険	あり		
予約締切	7日前		
最小催行人数	4人~	定員	20人
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	請求書払い		
その他(注意事項)	よっぱらい鯖の出荷状況により期待に応えられない場合がございます。 へしこ蔵見学のインバウンド受け入れは、通訳をご用意ください。		
問い合わせ先	年間民宿 佐助 0770-54-3407		



事業者名	グルメ民宿はまもと		担当者名	濱本 千枝(はまもとちえ)	
素材名	①「貝類盛り合わせ」 ②「アオリイカ活け造り」			個人・グループ	
ポイント	店主自ら素潜り漁で獲った貝やイカなど、新鮮な旬の食材を召し上がってください。				
実施期間	①7～9月 ②10～12月中旬				
料金	①1盛6,000円(税別・2人前) ②1杯2,500円～(税別・大きさにもよります)				
手数料	—				
商品内容 (詳細)	<p>店主自らが素潜り漁で獲った新鮮な貝やイカなど、旬の食材をぜひ召し上がってください。</p> <p>①追加料理として、アワビや岩ガキ、サザエ、ウニなどの盛り合わせをご用意しております。 ②また、活け造りの追加料理もお楽しみいただけます。</p>				
所要時間	昼食や夕食の時間内でお出ししています。(目安:昼食60分くらい、夕食120分くらい)				
実施場所	グルメ民宿はまもと:小浜市阿納9-4				
アクセス	小浜駅から車で 20 分 / 小浜ICから車で 15 分				
施設の営業時間	宿泊の場合 チェックイン16:00～ チェックアウト10:00～	施設の定休日	不定休・年末年始		
駐車場	乗用車 15 台(うち大型バス 2 台)				
加入している保険	加入している				
予約締切	5～7日前				
最小催行人数	2名	定員	20名		
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能				
精算方法	現金(現地払い)				
その他(注意事項)					
問い合わせ先	0770-54-3043				

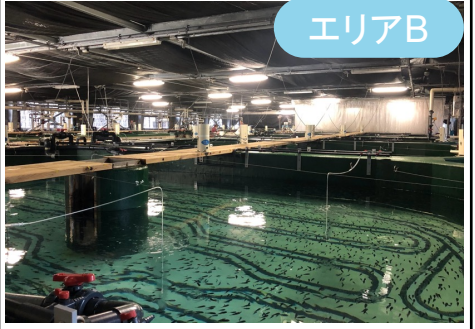
事業者名	若狭マリンプラザ	担当者名	寺澤(てらさわ)
素材名	海鮮バーベキュー		個人・グループ・団体
ポイント	若狭富士と若狭湾の海を望みながら、テラスでお食事してください！		 
実施期間	4月1日～10月31日		
料金(税込)	お一人様 4,840円		
手数料	10%		
商品内容 (詳細)	<p>若狭富士と若狭湾の美しい海を望むテラスで、海鮮バーベキューを楽しんでみませんか？</p> <p>エビ・イカ・ホタテ・鶏肉・牛肉など、ボリューム満点の豊富なメニューをご用意しています。 きっとお客様に喜んでいただけること間違いなしです！</p> <p>小浜市内で大人数でBBQができるのはここだけです。 社員旅行など盛り上がりますよ。</p>		
所要時間	お食事の開始時間 11時～19時 開始から1～2時間		
実施場所	若狭マリンプラザ テラス:小浜市岡津44		
アクセス	加斗駅から徒歩で 10 分 / 小浜西ICから車で 2 分		
施設の営業時間	8:30～20:00	施設の定休日	1月3日～1月15日の間のみ不定休
駐車場	乗用車 30 台(うち大型バス 8 台)		
加入している保険	JTB旅ホ連保険		
予約締切	3日前まで		
最小催行人数	1名	定員	70名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
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)	飲み物、食材は持ち込み不可		
問い合わせ先	0770-53-2100 / w-marine@angel.ocn.ne.jp		

事業者名	御食国若狭おばま食文化館	担当者名	池田 章(いけだあきら)
素材名	ミュージアム(各種展示)		個人・グループ・団体
ポイント	日本の食文化やその歴史などについて、パネルや本物そっくりのレプリカを通じて学びましょう。		 
実施期間	通年		
料金(税込)	無料 (当館スタッフによる解説は、1人につき300円(資料代))		
手数料	—		
商品内容 (詳細)	<p>御食国若狭おばま食文化館は、食に特化した体験型ミュージアムです。本物そっくりの料理レプリカや、調理体験、伝統工芸体験などを通じて、食の歴史や文化を楽しく学ぶことができます。</p> <p>【ミュージアムの内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ユネスコ無形文化遺産の「和食」や、日本食の象徴である「すし」など、様々なテーマで展示を行っています。 ・若狭おばまの民俗の宝庫「伝統行事と食」や、日本遺産「御食国若狭と鯖街道」など、小浜ならではの文化や歴史も紹介しています。 ・「雑煮」を紹介するコーナーでは、地域によって異なる特色を持った雑煮が勢ぞろい。日本地図を囲むように、51点もの精巧なレプリカが並ぶ様子は圧巻の一言です。 <p>ぜひ、御食国若狭おばま食文化館で、食にまつわる楽しい体験をしてみてください。お客様のご来場を心よりお待ちしております。</p>		
所要時間	約20分～30分(展示観覧のみの場合)		
実施場所	御食国若狭おばま食文化館 1階ミュージアム:小浜市川崎3-4		
アクセス	JR小浜駅から車で 4 分 / 舞鶴若狭自動車道 小浜ICから車で 8 分		
施設の営業時間	9:00～18:00(11-2月は17:00まで)	施設の定休日	毎週水曜日(祝日の場合は開館) 年末年始(12/28-1/5)
駐車場	乗用車 80 台(うち大型バス 2 台)		
加入している保険	-		
予約締切	なし(団利用体で、当館スタッフによる解説が必要な場合は、3日前まで)		
最小催行人数	1人	定員	自由見学は50名程度、開設は1度に20名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	請求書払い・現金(現地払い)		
その他(注意事項)	<ul style="list-style-type: none"> ・団体利用の場合、ミュージアム、キッチン、工房で分散し利用いただくことで、100名以上でも受入可能 ・インバウンド対応について、現地でのQRコード読み取りにより、展示の英語解説文を閲覧可能 		
問い合わせ先	御食国若狭おばま食文化館 0770-53-1000		

事業者名	福井県立若狭歴史博物館	担当者名	上原(うえはら)
素材名	若狭(嶺南)地方の歴史資料・民俗資料・文化財(仏像等)		個人・グループ・団体
ポイント	鳥浜貝塚から出土した丸木舟・赤漆塗りの櫛や小浜藩医だった杉田玄白等が翻訳した解体新書の歴史資料や若狭地方の祭礼・伝統芸能、若狭地方に残る仏像等を展示しています。		
実施期間	通年(休館日を除く)		
料金(税込)	入館料 310円 (高校生以下・70歳以上の高齢者・障がい者は無料) ※特別展開催時は、特別展観覧用の料金も設定します。		
手数料	展示の案内・解説は無料(ただし、予約が必要)		
商品内容 (詳細)	<p>1. 仏像と仏画の展示: 当館に寄託された仏像や仏画、重要文化財等の複製を展示しています。大日如来坐像、阿弥陀如来坐像、馬頭観音座像(複製)、不動明王座像(複製)など、常時10~12体の仏像をご覧いただけます。寺社巡りの前に見に来られる方も多くいます。</p> <p>2. 地方の祭礼と伝統芸能の映像紹介: 小浜の祇園祭礼を受け継ぐ放生祭りをはじめ、若狭地方の祭りや芸能を映像を通して紹介しています。弓打ち神事、六歳念仏、王の舞、放生祭、棒振などの風景をお楽しみください。</p> <p>3. 歴史資料とプロジェクションマッピング: 縄文時代から近世(江戸時代)にかけての若狭地方の歴史に関する資料を展示しています。また、古代からの都とのつながりを紹介するプロジェクションマッピングもあります。必見の展示として、縄文人が作った丸木舟、縄文時代の赤色漆塗りの櫛、中世の八曲屏風(世界及日本図)、解体新書(原本)などがあります。</p> <p>魅力溢れる展示を通じて、歴史や文化、地方の伝統に触れる貴重な体験ができます。ぜひ足を運んでみてください。</p>		
所要時間	30分~1時間		
実施場所	福井県立若狭歴史博物館 (小浜市遠敷2丁目104番地)		
アクセス	東小浜駅から徒歩で 5分 / 小浜ICから車で 5分		
施設の営業時間	9:00~17:00 (入館は16:30まで)	施設の定休日	毎月第2・第4月曜日 (祝日の場合は翌日) ※12月29日~1月2日 ※その他、博物館が定める日
駐車場	乗用車 60台 (うち大型バス 3台)		
加入している保険	動産総合保険		
予約締切	1日前まで		
最小催行人数	(解説・案内をお申し込みの場合)5名以上	定員	100名以上は要相談
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	現金(現地払い)		
その他(注意事項)	車椅子が必要な場合は、受付にご依頼ください。		
問い合わせ先	福井県立若狭歴史博物館 TEL 0770-56-0525		


観光素材集 一観光施設一

名前	GOSHOEN	電話番号	0770-64-5403 (担当:松浦)
住所	小浜市北塩屋17-4-1	個人・グループ・団体	
ポイント	<p>北前船の商人の迎賓館「GOSHOEN(護松園-ごしょうえん-)」は、「見る文化財」から「くつろげる文化財」として生まれ変わりました。</p> <p>江戸時代に活躍した北前船の商人「古河屋」が、小浜藩主などの賓客をもてなすために建てた建物で、福井県の有形文化財に指定されています。数奇屋風の造りは控えめですが、藩主をもてなすために貴重な木材や装飾が随所に施され、当時の栄華を表現した美しい内装です。</p>	 <p>エリアA</p>	
商品内容 (詳細)	<p>現在は地元の箸メーカー「マツ勘」が、「みんなの別邸」として施設を運営しています。自慢のコーヒースタンドで美味しいコーヒーを味わったり、箸を中心としたショップでお買い物を楽しんだり、シェアスペースで仕事や読書を楽しむことができます。さらに、小浜発展を支えた古河屋や地場産業である伝統工芸「若狭塗」に関するミュージアムも併設してあります。</p>		
アクセス	小浜駅から車で 5 分 / 小浜ICから車で 10 分		
施設の営業時間	10:00-17:00 (カフェは16:30ラストオーダー)	施設の定休日	毎週水・木曜日 (但し、祝日の場合は営業) 年末年始休みあり
駐車場	乗用車 10 台(うち大型バス 0 台)二輪車 2 台(近くに休日専用の駐車場あり)		
インバウンド	何となく伝わる		


名前	福井県栽培漁業センター	電話番号	0770-53-1249 (担当:前田)
住所	小浜市堅海50	グループ・団体	
ポイント	<p>福井県栽培漁業センターでは、有用な魚介類の稚魚を大量に生産し、それらを県内各地の沿岸海域に放流したり、養殖用種苗として出荷することにより、沿岸資源の増大に努めています。</p> <p>こちらの施設は、ガイド付き(要予約)でご見学いただけます。小浜自慢の養殖魚を学び、レストランや民宿などで、おいしい養殖魚をお召し上がりください。</p>	 <p>エリアB</p>	
商品内容 (詳細)	<p>栽培漁業とは、減少傾向にある水産資源を人工的に増加させ、一定期間管理し、大きくなった時点で漁獲することです。安心安全な地場産品である養殖魚は、SDGsの観点からも、どんどん人気になってきています。ガイド付きで見学をすると、より理解が深まり、お楽しみいただけます。</p>		
アクセス	小浜駅から車で 20 分 / 小浜ICから車で 20 分		
施設の営業時間	8:30~17:15	施設の定休日	土日祝 年末年始(12/29~1/3)
駐車場	乗用車 10 台(うち大型バス 2 台)		
インバウンド	通訳の方をつけてください		

観光素材集 一観光施設一

名前	道の駅 若狭おばま	電話番号	0770-56-3000
住所	小浜市和久里24-45-2		個人・グループ・団体
ポイント	<p>舞鶴若狭自動車道・小浜ICを降りてすぐに、「道の駅 若狭おばま」があります。2023年3月にリニューアルオープンしました！こちらは「鯖街道ワンダーランド」として、鯖街道の起点である小浜の魅力を体感できる様々な仕掛けが用意されています。また、道の駅若狭おばま限定で販売されるオリジナル商品も充実しており、フードコートのメニューも一新されました。</p> <p>レストラン「和久里のごはんや おくどさん」では、地元の新鮮な食材をとった美味しいランチが楽しめます。ぜひ足を運んで、地元の味と魅力を満喫してください。</p>		
商品内容 (詳細)	<p>「背負い籠」と「笠」をご用意しておりますので、鯖街道を通って鯖を運んだ行商人になりきってお買い物を楽しんでいただけます。行商人の格好でお買い物をくださったお客様には、「へしこ飴」をプレゼントします。</p> <p>小浜にお越しの際も、小浜からお帰りの際も、ぜひお立ち寄りください。心よりお待ちしております。</p>		
アクセス	小浜駅から徒歩 5 分 / 小浜ICから車で 1 分		
施設の営業時間	9:00-18:00(冬期営業時間あり)	施設の定休日	年末年始
駐車場	乗用車 71 台 / 大型バス 7 台		
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		


名前	若狭フィッシャーメンズワーフ	電話番号	0770-52-3111
住所	小浜市川崎1丁目3-2		個人・グループ・団体
ポイント	<p>「食べる・遊ぶ・つなぐ」をコンセプトに、心温まるおもてなしでお迎えいたします。</p> <p>小浜を代表する王道の体験「蘇洞門めぐり」(P7)、若狭の美味しい幸を堪能できる「レストラン海幸苑」(P30)、若狭地方随一の品揃えのお土産コーナーがあります。</p> <p>小浜を観光に訪れた際は、ぜひお立ち寄りください。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。</p>		
商品内容 (詳細)	<p>若狭小浜小鯛ささ漬け、鯖のへしこ、若狭塗箸、羽二重餅など、厳選された若狭の名品を豊富に取り揃えています。</p> <p>お土産は、若狭フィッシャーメンズワーフにお任せください。</p> <p>また、レストランは団体客に特におすすめです。団体で小浜にお越しになる場合は、ぜひご利用ください。</p>		
アクセス	小浜駅から車で 3 分 / 小浜ICから車で 10 分		
施設の営業時間	4~11月 8:30~17:00 12~3月 9:00~17:00	施設の定休日	12~2月火曜日及び12/31・1/1
駐車場	乗用車 150 台(うち大型バス 9 台)		
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		


観光素材集 一観光施設一

名前	小浜市まちの駅・旭座	電話番号	0770-52-2000
住所	小浜市小浜白鬚111-1	個人・グループ・団体	
ポイント	<p>福井県内唯一の明治期の芝居小屋「旭座」が移築復元されています。こちらは無料で見学いただけます。また、まちの駅内には曜日限定のカフェやイベントなども開催されており、ゆっくりと休憩できる場所としてご利用いただけます。</p> <p>まち歩きの出発点としてぜひお立ち寄りください。</p> <p>さらに、レンタサイクルもご利用いただけますので、便利に観光を楽しむことができます。</p> <p>ぜひお気軽にお越しください。</p>		
商品内容 (詳細)	<p>【旭座見学】</p> <p>ガイド付き見学をご希望の方は、30日前までにご相談ください。</p> <p>海外の方の場合は、通訳の手配をお願いいたします。</p> <p>見学は無料で、大型バスも対応可能です。</p> <p>見学時間は約15分からです。</p>		
アクセス	小浜駅から徒歩 5 分 / 小浜ICから車で 6 分		
施設の営業時間	9:00-20:00(冬季は18:00まで) ※トイレ・駐車場は24時間ご利用可能です	施設の定休日	火曜(火曜が祝日の場合は翌日) 年末年始(12/29-1/3)
駐車場	徒歩5分の場所に大型バスも駐車可能な無料大型駐車場あり(人魚の浜駐車場)		
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		




名前	箸のふるさと館WAKASA	電話番号	0770-52-1733
住所	福井県小浜市福谷8-1-3	個人・グループ・団体	
ポイント	<p>私たちは、日本の塗箸の80%以上を生産しています。もしかしたら、あなたが現在使っているお箸も若狭塗箸かもしれません。</p> <p>箸のふるさと館は、若狭塗箸のショールームです。伝統的な手法で作られたお箸から、現代風のお洒落なお箸まで、幅広い種類が揃っています。必ずお気に入りのお箸が見つかるでしょう。</p> <p>また、若狭塗箸の研ぎ出し体験も行っています。是非お試しください。</p>		
商品内容 (詳細)	<p>【箸の研ぎ出し体験】(個人・グループ)</p> <p>・天然パールを使ったお箸を研ぎ出します。</p> <p>参加費:1,100円(税込) 人数制限:最大10名 体験時間:約10分</p> <p>閉館時間の1時間前までにTEL 0770-52-1733へご連絡ください。</p> <p>お越しになる当日の2日前までは、HPのメールフォームからご予約いただけます。</p>		
アクセス	小浜駅から車で 10 分 / 小浜ICから車で 10 分		
施設の営業時間	平日 9:00~17:00 日曜・祝日 9:00~16:00	施設の定休日	年末・年始・木曜日 ※木曜日が祝日の場合と 8月4日、8月13日~16日は 開館していません。
駐車場	乗用車 10 台(大型バス可)		
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		




観光素材集 一観光施設一

名前	鯖街道ミュージアム	電話番号	小浜市文化観光課 0770-64-6034
住所	小浜市小浜広峰17	個人・グループ	
ポイント	<p>小浜市の文化財や伝統芸能、祭礼などを紹介しているミュージアムです。</p> <p>飛び出す鯖や、北前船に乗船できるトリックアートなど、楽しさ満載です。</p> <p>まずは入り口で写真をお撮りください。</p>		
商品内容 (詳細)	ガイド付きまち歩き(若狭の語り部 P26)の際の、立ち寄りスポットにおすすめです。鯖街道を語る際には、欠かせない施設です。		
アクセス	小浜駅から徒歩 5 分 / 小浜ICから車で 6 分		
施設の営業時間	9:00-17:00	施設の定休日	火曜・年末年始(12/29-1/3)
駐車場	なし(近くに1時間無料の駐車場あり・小浜市営大手第1駐車場)		
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		


名前	山川登美子記念館	電話番号	0770-52-3221
住所	小浜市千種1-10-7	個人・グループ	
ポイント	<p>山川登美子記念館では、ガイドの丁寧な説明を聞きながらお楽しみいただけます。(約40分)</p> <p>この施設は山川登美子の生家と遺品が小浜市に寄付されたことから、山川登美子記念館として平成19年4月に開館しました。登美子の愛用品や歌稿などを展示しています。</p> <p>ガイドの説明を聞きながら、登美子が歩んだ人生や彼女の歌に触れていただき、彼女をより身近に感じていただければ幸いです。</p>		
商品内容 (詳細)	<p>入館料: 大人300円 高校・大学生200円 中学生以下無料</p> <p>【団体20名以上】</p> <p>大人250円 高校・大学生150円</p> <p>ガイド(無料)をご希望の場合は、10日前までにご連絡ください。</p> <p>ガイドは最大10名まで対応可能で、約40分のツアーです。</p>		
アクセス	小浜駅から車で 10 分 / 小浜ICから車で 10 分		
施設の営業時間	<p>◇開館時間</p> <p>午前9時～午後5時</p> <p>(入館は午後4時半まで)</p>	施設の定休日	<p>◇休館日: 毎週火曜日(休日の場合は、翌日以降の直近の休日でない日)</p> <p>年末年始(12月29日～1月3日)</p>
駐車場	乗用車 2 台		
インバウンド	通訳の方の同行をお願いします。		

観光素材集 一観光施設一

名前	国指定史跡 後瀬山城跡	電話番号	小浜市文化観光課 0770-64-6034
住所	登山口:愛宕神社社務所(小浜市伏原)	個人・グループ	
ポイント	<p>後瀬山城は、室町時代に若狭武田氏によって築かれた山城です。 城跡からの眺めは絶景で、周囲の自然美を楽しむことができます。登城する際には運動靴など歩きやすい服装をお勧めします。</p> <p>(所要時間:約75分)</p>		
御城印	<p>【後瀬山城跡(国指定史跡)】 ○通常版(15×10.5センチ)...1枚300円(税込) ○限定版(15×21センチ)...1枚1,000円(税込)</p> <p>販売場所:若狭おばま観光案内所 (住所:小浜市駅前町6-1・電話番号:0770-52-3844) 販売枚数:数量限定 ※無くなり次第終了 (「小浜市の歴史と文化を守る市民の会」ホームページで販売状況を適宜更新予定)</p>	 	
アクセス	小浜駅から徒歩 10 分 / 小浜ICから車で 6 分		
施設の営業時間	—	施設の定休日	荒天時の登山はご遠慮ください。
駐車場	徒歩10分の場所に大型バスも駐車可能な無料大型駐車場あり(人魚の浜駐車場)		

名前	小浜城址	電話番号	小浜神社 0770-52-1920
住所	小浜市城内1-7-55(小浜神社敷地内)	個人・グループ	
ポイント	<p>観光船や漁船で賑わう小浜漁港から南川をはさんで間近に、高い石垣に囲まれた老樹の森が見えます。この場所は小浜藩祖である酒井忠勝をまつる小浜神社の境内地です。</p> <p>城址には石垣が残されており、天守閣にも登ることができます。小浜湾や船だまりを一望できるため、お殿様気分を味わうことができます。</p> <p>小浜神社は、かつて消失してしまった小浜城の本丸跡に創建されています。歴史的な雰囲気にも包まれたこの場所で、小浜の歴史や文化を感じてください。</p>		
御城印	<p>【小浜城跡(県指定史跡)】 ○通常版(15×10.5センチ)...1枚300円(税込) ○限定版(15×21センチ)...1枚1,000円(税込)</p> <p>販売場所:山川登美子記念館 (住所:小浜市千種1-10-7・電話番号:0770-52-3221) 販売枚数:数量限定 ※無くなり次第終了 (「小浜市の歴史と文化を守る市民の会」ホームページで販売状況を適宜更新予定)</p>	 	
アクセス	小浜駅から車で 7 分 / 小浜ICから車で 6 分		
施設の営業時間	—	施設の定休日	—
駐車場	乗用車 2 台		


観光素材集 一 小浜八ヶ寺巡り一


名前	明通寺(みょうつうじ)	宗派	真言宗御室派
御本尊	木造薬師如来坐像		個人・グループ・団体
ポイント	「本堂」と「三重塔」は、福井県唯一の国宝建造物です。時の征夷大將軍・坂上田村麻呂が、平和を願って建立した寺院です。		
住所	小浜市門前5-21		
電話番号	0770-57-1355		
定休日	無休		
アクセス	東小浜駅から車で 9 分 / 小浜ICから車で 13 分		
拝観時間	9:00~17:00 ※12月~2月は16:30まで	拝観料	500円 団体・学生・障がい者割引あり
駐車場	乗用車 30 台(大型バス駐車可)		
その他の情報	花まつり(4月29日(昭和の日)~5月8日):お釈迦様の誕生を祝う行事。甘茶の振る舞いもあります。 三重塔御開帳(10月~11月):三重塔初層の扉を開き、釈迦三尊・阿弥陀三尊・極色彩の十二天像壁画をご拝観いただけます。		

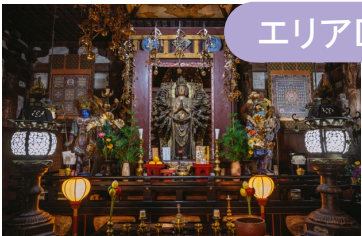
名前	神宮寺(じんぐうじ)	宗派	天台宗
御本尊	木造薬師如来坐像		個人・グループ・団体
ポイント	全国的にも珍しい、現存している神仏習合寺院「神宮寺」で、本堂には神様と仏様が祀られています。		
住所	小浜市神宮寺30-4		
電話番号	0770-56-1911		
定休日	2月15日~3月5日はお水送りの準備のため拝観不可		
アクセス	東小浜駅から車で 6 分 / 小浜ICから車で 9 分		
拝観時間	9:00-16:00	拝観料	500円
駐車場	乗用車 30 台(大型バス駐車可)		
その他の情報	毎年3月2日にこの寺院で行われる、若狭に春を告げる神事「お水送り」は、奈良東大寺二月堂で行われる「お水取り」に先立つ行事です。この神事は、奈良と若狭が昔から深い関係にあったことを物語る歴史的な行事です。		

名前	萬徳寺(まんとくじ)	宗派	高野山真言宗
御本尊	木造阿弥陀如来坐像		個人・グループ・団体
ポイント	名勝庭園の敷き詰められた白砂、苔むす石段、春はつつじ、秋は紅葉と、四季折々の自然が美しい寺院です。		
住所	小浜市金屋74-23		
電話番号	0770-56-2308		
定休日	無休		
アクセス	東小浜駅から車で 5 分 / 小浜ICから車で 8 分		
拝観時間	8:30~17:00	拝観料	400円
駐車場	乗用車 20 台(大型バス駐車可)		
その他の情報	五色椿:3月中旬~下旬 つつじ、さつき:4月下旬~5月下旬 紅葉:日本紅葉百選、11月中旬~下旬 山モミジ:日本紅葉百選、名勝庭園周辺に大小200本		

観光素材集 一 小浜八ヶ寺巡り一


名前	羽賀寺(はがじ)	宗派	高野山真言宗
御本尊	木造十一面観音立像		個人・グループ・団体
ポイント	この寺院の本尊である十一面観音菩薩立像は、女帝元正天皇の御影と伝えられています。当時の色彩をよく残しています。		
住所	小浜市羽賀83-5		
電話番号	0770-52-4502		
定休日	無休		
アクセス	小浜駅から車で 10 分 / 小浜ICから車で 8 分		
拝観時間	9:00-16:00	拝観料	400円 団体割引あり
駐車場	乗用車 10 台(大型バス駐車可)		
その他の情報	春はさくら、6月は紫陽花、秋は紅葉と、参拝客の目を楽しませてくれます。さまざまな種類のかわいいイラスト入りの御朱印も販売しています。		

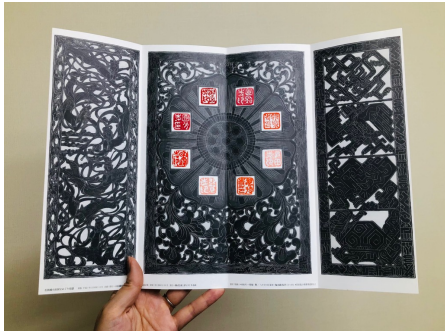
名前	多田寺(ただじ)	宗派	高野山真言宗
御本尊	木造薬師如来立像		個人・グループ・団体
ポイント	この寺院の本尊である薬師如来立像は、眼病治療に靈験あらたかな「多田のお薬師さん」として多くの参拝を集めます。		
住所	小浜市多田29-6		
電話番号	0770-56-0894		
定休日	※12月～2月は事前に要予約		
アクセス	東小浜駅から車で 6 分 / 小浜ICから車で 5 分		
拝観時間	9:00～16:00 ※12月～2月は事前に要予約	拝観料	400円
駐車場	乗用車 20 台(大型バス駐車可)		
その他の情報	多田寺花詣り(4月下旬～5月中旬)※開花状況により変更あり:牡丹、シャクナゲ、つつじ等1000本以上の花が咲きます。 多田寺風鈴詣で(7月～9月):小浜ブルーのガラスで造られた風鈴が境内を彩ります。		

名前	妙楽寺(みょうらくじ)	宗派	高野山真言宗
御本尊	木造千手観音菩薩立像		個人・グループ・団体
ポイント	小浜の霊峰多田ヶ岳の麓にある寺院で、本堂は寄棟造りで檜皮葺きの美しい建物です。若狭で最も古い建築物として知られています。		
住所	小浜市野代28-13		
電話番号	0770-56-0133		
定休日	無休		
アクセス	小浜駅から車で 10 分 / 小浜ICから車で 7 分		
拝観時間	9:00～17:00	拝観料	400円
駐車場	乗用車 30 台(大型バス駐車可)		
その他の情報	ショウジョウバカマ、イカリ草、利休梅他山野草:3月下旬～4月上旬 八重桜:4月中旬～4月下旬、牡丹:4月下旬、夏椿(沙羅):6月 モミジ、山茶花:11月上旬～12月上旬 苔:一年中		

観光素材集 一小浜八ヶ寺巡りー


名前	圓照寺(えんしょうじ)	宗派	臨済宗南禅寺派
御本尊	木造大日如来坐像	個人・グループ・団体	
ポイント	モリアオガエルの生息する庭園、四季折々の禅寺に、金色に輝く北陸随一の大日如来様がいらっしゃいます。		
住所	小浜市尾崎22-15		
電話番号	0770-56-1902		
定休日	無休		
アクセス	小浜駅から車で 10 分 / 小浜ICから車で 7 分		
拝観時間	9:00~18:00 11月~4月は17:00まで	拝観料	400円
駐車場	乗用車 15 台(大型バス駐車可)		
その他の情報	寄木造の12世紀初頭の作(ヒノキ材)で、北陸地方では数少ない大日如来像の優品です。江戸末期には全身の金箔を改め、蓮華を除く台座の大部分や光背などを後補しています。		


名前	国分寺(こくぶんじ)	宗派	曹洞宗
御本尊	木造薬師如来坐像	個人・グループ・団体	
ポイント	木造薬師如来坐像の他、木造釈迦如来坐像は福井県下最大を誇る巨像です。		
住所	小浜市国分53-1		
電話番号	0770-56-2519		
定休日	※12月~2月は予約のみ、不在時あり		
アクセス	東小浜駅から車で 3 分 / 小浜ICから車で 7 分		
拝観時間	9:00~17:00 ※12月~2月は予約のみ、不在時あり	拝観料	400円
駐車場	乗用車 20 台(大型バス駐車可)		
その他の情報	木造の薬師如来坐像は、春日仏師によって作られたとされ、鎌倉時代の作品と推定されています。像の膝前の内側には墨書があり、元禄6年(1693年)に尼寺庵の本尊として祀られたことが記されています。若狭地方きっての完好豊麗な仏像であり、素地仏であるため、木彫独特の清潔な質感にあふれ、各部に鋭い刀さばき、特に充実した肉どりの豊かさは、時代の特色をよく示しています。		

名前	印譜(いんぷ)	販売価格	1枚300円
<p>「八ヶ寺巡りの印譜で、心静かな旅を楽しもう！」 この印譜は、八ヶ寺の印影を納めます。印譜を手に美しい山懐の古寺を巡り、穏やかな仏の心に触れる「八心」を育んでください。</p> <p>【記念品の受け取りは八ヶ寺で】 八ヶ寺を全て巡られ八印成就された方には、記念品として八心の教えが描かれた葉セットをプレゼントします。若狭国古寺巡礼の旅の思い出を、葉で心静かにはさんでみてはいかがでしょうか。</p> <p>【購入場所】 印譜は八ヶ寺でご購入できます。 まとまった数量が必要な場合は、若狭おばま観光協会にご連絡ください。 若狭おばま観光協会：0770-52-3845</p>			
			


観光素材集 一神社仏閣一


名前	常高寺(じょうこうじ)	宗派	臨済宗妙心寺派
御本尊	聖観世音菩薩	個人・グループ	
ポイント	浅井三姉妹の次女「お初の方(常高院)」の菩提寺です。ここにはお初の方の貴重な肖像画、直筆の消息が保管されており、お初の方の墓所があります。書院に遺る壁画が往時の盛運を偲ばせています。	 エリアA	
住所	小浜市小浜浅間1		
電話番号	0770-53-2327		
定休日	不定休		
アクセス	小浜駅から徒歩 18 分 / 小浜ICから車で 7 分		
拝観時間	9:00~17:00	拝観料	400円
駐車場	乗用車 30 台		
その他の情報	花菖蒲まつり(6月上旬~中旬):入園料300円 2500株の花菖蒲が見頃を迎えます 紅葉まつり(11月上旬~12月上旬):寺内拝観と庭園散策400円 庭園散策のみ200円 抹茶(菓子付き)500円 写経体験もできます。		


名前	空印寺(くういんじ)	宗派	曹洞宗
御本尊	釈迦如来	個人・グループ・団体	
ポイント	小浜藩主、酒井家の菩提寺で歴代の墓があるお寺です。こちらには、八百比丘尼が静かに天への旅立ちを待ったと言われる洞窟があります。	 エリアA	
住所	小浜市小浜男山2		
電話番号	0770-52-1936		
定休日	不定期、事前に日時の確認をお願いします。		
アクセス	小浜駅から徒歩 10 分 / 小浜ICから車で 8 分		
拝観時間	9:00~17:00 不在時あり、事前に日時の要確認	拝観料	本堂内案内大人1人400円
駐車場	乗用車 4 台 ・ 大型バス 1 台		
その他の情報	酒井家墓所のある空印寺とその近くの小浜小学校跡地は、大永2年(1552)に武田元光が後瀬山築城に併せ、堅固な城館を構築した処です。以後、京極高次の雲浜築城にいたるまで一国支配の本拠地となりました。		

名前	高成寺(こうじょうじ)	宗派	臨済宗南禅寺派
御本尊	十一面千手観音(秘仏)	個人・グループ・団体	
ポイント	暦応2年(1339)創建で、足利尊氏の開基による旧若狭国安国寺です。現存する伽藍の雄姿が往時を思い起こさせます。	 エリアA	
住所	小浜市青井1-11-1		
電話番号	0770-52-1409		
定休日	無休		
アクセス	小浜駅から徒歩 18 分 / 小浜ICから車で 10 分		
拝観時間	自由参拝	拝観料	—
駐車場	乗用車 10 台(近くに大型バス駐車可の無料駐車場有り:小浜公園)		
その他の情報			

観光素材集 一神社仏閣一


名前	仏国寺(ぶっこくじ)	宗派	曹洞宗
御本尊	釈迦牟尼仏	個人・グループ・団体	
ポイント	坐禅(無料):早朝または夕方は、みんなで一緒に座って静かな時間(40分)を過ごします。一般の方も、いつでも気軽に坐禅に参加していただけます。自由に禅堂に入って、心静かにお座りいただけます。志を持つ方ならどなたでも歓迎です。		
住所	小浜市伏原38-9		
電話番号	0770-52-3504		
定休日	無休		
アクセス	小浜駅から徒歩 15 分 / 小浜ICから車で 7 分		
拝観時間	17時まで	拝観料	—
駐車場	乗用車 10 台		
その他の情報	2月、4~6月、10~12月の初めの一週間は接心(せっしん:特別な修行期間)となっておりますので、この期間以外にお問い合わせください。海外の方もご参加いただけます。なお、毎月18日に午後1時半からお観音様例祭を行っており、法要と法話はどなたでもご参加いただけます。また、武田のお殿様のお墓もございます。		

名前	若狭彦神社(若狭一宮・上社)	電話番号	0770-56-1116	
住所	小浜市竜前28-7	個人・グループ・団体		
ポイント	上社と下社の本殿・楼門・神門は県指定の有形文化財です。上社でお祀りされている彦火火出見尊は、神話の山幸彦です。			
御朱印	300円 全日授与所(若狭姫神社)は不定期です。 お電話にてお問い合わせください。			
アクセス	東小浜駅から車で 5 分 / 小浜ICから車で 8 分			
御祭神	彦火火出見尊(ひこほほでみのみこと)			
駐車場	乗用車 3 台			
その他の情報	両社共強力な浄化作用があるとされ、運気を一転させたい方がお参りされます。			


名前	若狭姫神社(若狭一宮・下社)	電話番号	0770-56-1116	
住所	小浜市遠敷65-41	個人・グループ・団体		
ポイント	上社と下社の本殿・楼門・神門は県指定の有形文化財です。下社には樹齢600年超の大杉、天然記念物のオガタマの木があります。下社の豊玉姫は神話に登場する海姫です。			
御朱印	300円 前日授与所は不定期。お電話にてお問い合わせください。			
アクセス	東小浜駅から徒歩 10 分 / 小浜ICから車で 6 分			
御祭神	豊玉姫命(とよたまひめみこと)			
駐車場	乗用車 10 台(大型バス駐車可)			
その他の情報	両社共強力な浄化作用があるとされ、運気を一転させたい方がお参りされます。下社は、地元民から安産・子育ての神として篤く信仰されています。10/10前後に境内に屋台・ライトアップ、大太鼓・神楽の奉納がありますが、現段階では日程が未定です。(遠敷まつり)			

観光素材集 一神社仏閣一

名前	八幡神社	電話番号	0770-52-1935
住所	小浜市小浜男山9	個人・グループ・団体	
ポイント	本殿、拝殿ともに明治期の建造物です。 300年以上の歴史を誇る若狭地方最大の秋祭り「放生祭」(P74)は、八幡神社の例祭です。		
御朱印	1枚300円 書置きもご用意しておりますが、連絡をいただいた方が 確実です。		
アクセス	小浜駅から徒歩 10 分 / 小浜ICから車で 7 分		
御祭神	應神天皇・神功皇后 多紀理比賣神・多紀都比賣神・市伎島比賣神(宗像三神・弁財天)		
駐車場	乗用車 3 台		
その他の情報	北前船の安全を祈願するための「船玉さん(北前船の模型)」が2体、お祀りされています。 「後瀬(のちせ)清水」:万葉集にも詠われた後瀬山の麓の八幡神社の境内に、清水を湛えた井戸は神撰水として大切にされてきました。		


名前	小浜神社	電話番号	0770-52-1920
住所	小浜市城内1-7-55	個人・グループ・団体	
ポイント	小浜城跡に鎮座する神社です。 天守閣跡の天守台にのぼれば、小浜湾等が一望 できます。 また、犬走りを回ると石積みの様子がよく分かります。		
御朱印	1枚300円 いつも5枚くらい書置きをご用意しておりますが、団体の 場合は予めご連絡ください。		
アクセス	小浜駅から車で 7 分 / 小浜ICから車で 6 分		
御祭神	酒井讃岐守忠勝公 天之御中主大神		
駐車場	乗用車 2 台(大型バス駐車可)		
その他の情報	お城祭り(5月2日、3日):2日の午後から3日の夜まで屋台が出ます。 節分(2月3日):雲浜地区の氏子さんが各家庭の家族の年の数だけ豆を神社にお供えします。神 社から「五色豆」がふるまわれます。 正月(1月1日):早朝より長寿箸、御紋菓が無料でふるまわれます。		

事業者名	阿納体験民宿組合	担当者名	河原
素材名	食育のまち小浜で、いただきますを学ぼう		グループ・団体
ポイント	<p>自らが生きていくために必要となる「食」に関する知識と思いを、子供の頃に獲得しておくことは、持続可能な社会を構築するためにも非常に重要なことです。小浜市は、全国に先駆けて「食育」に力を入れて取り組んでおり「食」を中心としたまちづくりをしています。また、旅の核となる集落「阿納(あの)」は、様々な取材や賞を受けた教育旅行先進地です。</p> <p>海に面した食育のまちで、一緒に「いただきます」を学びましょう。</p>		 
実施期間	4月～7月、9月～11月		
手数料	10%		
料金・商品内容(詳細)	<ul style="list-style-type: none"> ・魚釣り&魚さばき体験(BBQの昼食付き):1名 / 3,850円(税込) 釣り捌き体験を通じて、命をいただくことや感謝の気持ちを体験します。 ・シーカヤック(2時間まで):1名 / 2,200円(税込) アクティビティを通じて、自然をフィールドとした遊びの楽しさを体験します。 ・漁船クルージング:1名 / 1,870円(税込) 養殖漁業を学びながら、SDGsのゴール14「海の豊かさを守ろう」について考えます。 ・民宿での宿泊と語る会:1名 / 8,800円(税込) 阿納の人々の生活や活動を学び、「生きる力とコミュニティの維持」について考えます。 <p>その他にも様々な体験がございます。どうぞお楽しみください。</p>		
所要時間	<ul style="list-style-type: none"> ・魚釣り&魚さばき体験(BBQの昼食付き):180分 ・シーカヤック(2時間まで):120分 / ・漁船クルージング:120分 		
実施場所	小浜市阿納		
アクセス	舞鶴若狭自動車道 若狭上中ICから車で約20分		
受入時間	当日の12時以降から受け入れ	施設の定休日	年末年始・不定休
駐車場	大型バス数台可能		
加入している保険	損害賠償責任保険		
予約締切	利用日の2週間前まで (1年前から予約を受け付けている宿泊利用の団体が優先となります。)		
最小催行人数	5名	定員	最大300名まで対応可能
インバウンド	<p>会話はできないが受け入れ可能 ※日本語通訳者がいていただく必要があります。</p>		
精算方法	請求書払い		
その他(注意事項)	海の状態によって、活動が中止となることがあります。風や波などの一定基準により、実施可否を判断しています。事前に当施設にお越しいただくか、電話で打ち合わせを行うことが必要です。		
問い合わせ先	0770-54-3610		



事業者名	国立若狭湾青少年自然の家	担当者名	齋藤雄(総務係長)
素材名	若狭湾で「カッター」体験		グループ・団体
ポイント	若狭湾青少年自然の家の目の前に広がる若狭湾で、仲間と力を合わせてカッターで漕ぎ出す体験を楽しめます。		
実施期間	3月中旬～11月中旬		
料金(税込)	1人 400円 ※近隣の港が発着点となるカッター入所、カッター退所は、1人 500円		
手数料	なし		
商品内容 (詳細)	<p>若狭湾で「カッター」を漕いでみませんか？</p> <p>目の前に広がる「若狭湾」を舞台に、自然体験や集団宿泊活動プログラムを提供し、次代を担うたくましく健やかな身体と心豊かな青少年の育成を行っている施設です。 当施設のメインプログラムの「カッター」は、仲間たちとカッターを漕ぐことを通して「全力を出すこと」、「仲間と協力すること」、「最後までやりぬくこと」を体験するとともに、海の上から若狭湾の自然を存分に味わうことができます。</p> <p>○全長9m、重量1.5トンのカッターを12本のオール(櫂)で漕ぎます。 ○1本のオールを2人で持つので漕ぎ手の上限は24名、補助席に6名座ることができ、30名まで乗艇できます。 ○各艇につき1名、引率者を配置していただいております。 ○実施できるのは、小学校5年生以上の青少年団体や一般団体、企業などの団体です。 ○実施期間は3月中旬から11月中旬です。</p>		
所要時間	2時間30分～3時間程度 活動可能時間: 午前の活動 9:20～12:00 午後の活動 13:30～16:30		
実施場所	国立若狭湾青少年自然の家:小浜市田島		
アクセス	舞鶴若狭自動車道 若狭上中ICから車で約 20 分		
施設の営業時間	8:30～17:15	施設の定休日	年末年始(12/29-1/3)
駐車場	乗用車 43 台(うち大型バス 7 台)		
加入している保険	損害賠償責任保険		
予約締切	利用日の2週間前まで (1年前から予約を受け付けている宿泊利用の団体が優先となります。)		
最小催行人数	8名程度	定員	210名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能 ※出艇するカッターそれぞれに日本語通訳者がいていただく必要があります。		
精算方法	請求書払い・現金(現地払い)		
その他(注意事項)	海の状態によって、活動が中止となることがあります。風や波などの一定基準により、実施可否を判断しています。事前に当施設にお越しいただくか、電話で打ち合わせを行うことが必要です。		
問い合わせ先	国立若狭湾青少年自然の家 0770-54-3100		


事業者名	夕雅と旬彩の宿 せくみ屋	担当者名	和田 悟(わださとる)
素材名	せくみ屋 団体宿泊プラン		グループ・団体
ポイント	1泊2食の団体専用宿泊プランです。 (平日と特定日は利用できません)。		
実施期間	2023年4月～10月		
料金(税込)	14,300円		
手数料	手数料はお問い合わせください。		
商品内容 (詳細)	<p>福井県・若狭の宿、小浜の旬が満喫できる若狭ふぐと蟹料理が自慢のホテルせくみ屋。</p> <p>せくみ屋の和モダン客室リニューアルプランです。福井の旬の食材を集めた「福井旬彩会席」をお楽しみいただけます。</p> <p>特典として、お酒またはジュース1本が付いています。20名以上でのお申込みが必要です。ただし、ゴールデンウィークや夏季の繁忙期は利用できません。</p> <p>また、宿泊なしで食事のみのプランもご用意しています。ご相談ください。</p> <p>若狭路唯一の天然温泉。神経痛・筋肉痛・関節痛などの緩和に加え、塩化物泉特有の体が暖まる効果で冷え性にも効能がございます。</p> <p>和客室19室・洋室53室・一部を除き、全館フラットになっています。フロントには車イス2台を常備しており、車イス用トイレもございます。全室にウォッシュレットを完備しています。</p>		
所要時間	1泊2食付の宿泊プランです		
実施場所	夕雅と旬彩の宿 せくみ屋		
アクセス	小浜駅から徒歩 7 分 / 小浜ICから車で 10 分		
施設の営業時間	—	施設の定休日	年中無休
駐車場	乗用車 100 台(うち大型バス 5 台)		
加入している保険	旅館賠償保険		
予約締切	21日前		
最小催行人数	20名	定員	150名
インバウンド	会話可能なスタッフがいる		
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)			
問い合わせ先	せくみ屋グループ総合予約センター 0120-00-7938		

事業者名	ホテルアーバンポート	担当者名	杉谷まゆみ(すぎたにまゆみ)
素材名	花椿「特別室 至福の空間」と「いやしの空間」		個人
ポイント	<p>1、「特別室 至福の空間」 目の前に広がる若狭湾をお部屋から一望できる贅沢なくつろぎの空間を提供しています。</p> <p>2、「いやしの空間」 1泊2食プラン「若狭利き酒」付き。ゆったりオーシャンビューの和室で過ごす一日。</p>		<p>特別室 至福の空間</p>  <p>いやしの空間</p> 
実施期間	通年		
料金(税込)	<p>1、平日お一人様 38,500円</p> <p>2、平日お一人様 22,000円</p> <p>休前日、特日料金変動有</p>		
手数料	10%		
商品内容(詳細)	<p>1、お部屋から望む夕陽が最高です。目の前に広がる若狭湾に沈みゆく夕陽に、感動間違いなし！キングサイズのベット2台で快適な宿泊を。お部屋のお風呂はミスト付バスでリラックスできます。</p> <p>ご夕食は若狭のブランド「若狭ぐじと若狭牛」の饗宴をご堪能ください。</p> <p>【お品書き】(ご夕食、朝食、レストラン)</p> <p>・お菜 ・椀物 ・若狭牛炙り寿司 ・鮮魚造り ・ぐじ若狭焼 ・若狭牛陶板焼 ・お食事・デザート</p> <p>2、宿泊プラン朝・夕付き。美食旬彩和懐石を堪能！ オーシャンビュー和室ならではのくつろぎをご提供します。 お食事場所：花椿1Fレストラン「海柘榴(つばき)」にてご用意。 美味しい旬の食材を取り入れた和懐石をお楽しみください。</p> <p>4F展望浴場は疲れを癒す光明石温泉(人口ミネラル温泉)。 天然の鉱石でミネラル成分やマイナスイオンを作り出し、滑らかな湯と肌ざわりで体の芯まで温まります。花椿1Fには恐竜スペースも楽しめます。 リラックスして至福の時間をお過ごしください。</p>		
所要時間	—		
実施場所	四季彩の宿 花椿:小浜市小浜白鳥72-1		
アクセス	小浜駅から車で 5 分 / 小浜ICから車で 15 分		
施設の営業時間	チェックイン 15:00 チェックアウト10:00	施設の定休日	年中無休
駐車場	乗用車 30 台(うち大型バス 1 台)		
加入している保険	JTB旅連保険		
予約締切	30日前 団体10名様以上の場合は1週間前		
最小催行人数	2名	定員	1、1日1R限定(2~4) 2、8R(4名×8R)32名
インバウンド	会話可能なスタッフがいる		
精算方法	全旅クーポン ・ 現金(現地払い)		
その他(注意事項)	予約状況によりお断りする場合がございます。		
問い合わせ先	ホテルアーバンポート 0770-53-2001		

事業者名	ホテルアーバンポート	担当者名	杉谷まゆみ(すぎたにまゆみ)
素材名	迷ったらコレ！お気軽2食付プラン		個人・グループ・団体
ポイント	ビジネスタイプだけのお料理大満足。ご夕食には若狭の旬彩和懐石をご用意しています。		
実施期間	通年		
料金(税込)	平日お一人様 15,400円(税込) 休前日、特日料金変動有		
手数料	10%		
商品内容(詳細)	<p>宿泊プラン朝・夕付き。若狭小浜の旬のお料理に舌鼓！</p> <p>旬のお料理を心ゆくまで楽しんでいただけます。 若狭小浜の豊かな恵みを味わってください。</p> <p>お部屋からのながめは若狭湾の夕陽が見渡せます。 ロマンチックなひとときをお過ごしください。 隣接の「四季彩の宿花椿」の恐竜スペースや、4Fの「光明石温泉」も無料ご利用いただけます。 リラックスして心身ともに癒されてください。</p> <p>ぜひ、至福のひとときをお楽しみください。</p>		
所要時間	—		
実施場所	ホテルアーバンポート: 福井県小浜市小浜白鳥72-1		
アクセス	小浜駅から車で 5 分 / 小浜ICから車で 15 分		
施設の営業時間	チェックイン 15:00 チェックアウト10:00	施設の定休日	年中無休
駐車場	乗用車 30 台(うち大型バス 1 台)		
加入している保険	JTB旅連保険		
予約締切	宿泊日の2日前 団体様の場合は1週間前		
最小催行人数	1名	定員	TW2名様×9R 和室1Rのみ(4~5名)
インバウンド	会話可能なスタッフがいる		
精算方法	全旅クーポン・現金(現地払い)		
その他(注意事項)	お部屋のタイプTW、和室。予約状況によりお断りする場合がございます。		
問い合わせ先	ホテルアーバンポート 0770-53-2001		

事業者名	アプロディール 華双寿	担当者名	山岸 博美(やまぎしひろみ)
素材名	小浜満喫宿泊プラン		個人・グループ
ポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・シンプルステイ 選べる朝食付きプラン ・シェフのおまかせ西洋懐石プラン 		 <p>西洋懐石プラン</p>
実施期間	通年		
料金(税込)	1泊朝食付 9,900円/人～(2名1室料金) 1泊2食月 15,400円/人～(2名1室)		
手数料	10%		
商品内容 (詳細)	<p>小浜湾が一望できる全室オーシャンビューの小さな館 (バリアフリー対応洋室1室、洋室ツイン1室、和室5室) 大浴場は本館「四季彩の宿 花椿」の展望風呂をご利用いただけます。 絶景のお風呂で心も身体もリフレッシュ。</p> <p>夕食は若狭おばまの旬の食材を使用した、 お箸で食べる創作西洋懐石をお楽しみください。 心も舌も喜ぶ贅沢なひととき。</p> <p>朝食の和定食はご飯がすすむ小浜の地魚醤油漬けて 1日の元気の源に。美味しい朝ごはんスタートしましょう。</p> <p>ぜひ、小さな館ならではの温かいおもてなしをお楽しみください。</p>		
所要時間	—		
実施場所	アプロディール 華双寿:小浜市小浜日吉75		
アクセス	小浜駅から徒歩 10 分 / 小浜ICから車で 10 分		
施設の営業時間	—	施設の定休日	—
駐車場	乗用車 10 台		
加入している保険	損害賠償保険		
予約締切	3日前		
最小催行人数	2人	定員	20名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
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)	請求書払いはご相談ください。		
問い合わせ先	アプロディール 華双寿(ハナソウジュ) 0770-53-2020		

事業者名	株式会社まちづくり小浜	担当者名	百合 美里
素材名	若狭小浜の歴史ある町並み 一棟貸しの古民家宿「小浜町家ステイ」		個人・グループ・団体
ポイント	小浜市の重要伝統的建造物群保存地区を中心に古くから残る古民家をリノベーション！		 <p>三丁町ながた</p>  <p>丹後街道たにぐち</p>
実施期間	通年(年末年始除く)		
料金(税込)	○スタンダードルーム:三丁町ながた、丹後街道たにぐち 素泊り・1人あたりの料金 1名利用時:閑散期 16,500円 ~ 繁忙期 20,900円 2名利用時:閑散期 9,900円 ~ 繁忙期 14,300円 3名利用時:閑散期 8,800円 ~ 繁忙期 13,200円 4名利用時:閑散期 7,700円 ~ 繁忙期 12,100円 5名利用時:閑散期 7,150円 ~ 繁忙期 11,550円 6名利用時:閑散期 6,600円 ~ 繁忙期 11,000円		
手数料	料金の10% (全旅行クーポン取扱いあり)		
商品内容 (詳細)	<p>江戸後期から昭和前期のベンガラ格子や出格子等が見られる町屋や土蔵の並ぶ国の重要伝統的建造物群保存地区(小浜西組三丁町)などで、かつての茶屋街の料亭見学などまちなみ観光が楽しめます。</p> <p>●「三丁町ながた」(5名様まで宿泊可能) 明治期に建てられた料亭の雰囲気をもつままに残す旧料亭ながたをリノベーション。当時の職人が腕をふるい、凝った意匠や造作が特徴的な趣にあるつくりになっています。</p> <p>●「丹後街道たにぐち」(6名様まで宿泊可能) 重要伝統的建造物群保存地区に隣接する小浜大宮の丹後街道沿いにある昭和4年建築の町家を改修した町家の宿です。1階には、魚焼きグリルがついたIHコンロも設置されており、おばま醤油干などの魚介を買ってきて小浜の海の幸を味わうなど、町家の暮らしを体験することができます。</p> <p>※希望者にはホテルアーバンポートの朝食提供が可能(追加料金1,200円) ※小浜町家ステイの宿泊と小浜市だからこそ楽しめる食・自然・歴史・文化の体験がセットになった宿泊プランがございます。「酔月」で食べる3種から選べるプラン(和食懐石コース、若狭牛と福井県産豚の合わせ盛りつゆしゃぶコース、浜の宝石箱コース)、若狭ふぐ三昧(てっさ・てっちり・焼きふぐ)コース、小浜のお食事処3000円分チケット、若狭塗り箸研ぎ出し体験、シーカヤックなどを上記町家の宿泊とセット販売が可能です。(詳細はお問い合わせください)</p>		
所要時間	1泊以上		
実施場所	三丁町ながた/丹後街道たにぐち		
アクセス	三丁町ながた:JR小浜駅から徒歩 20分 / 丹後街道たにぐち:JR小浜駅から徒歩 15分 ※チェックイン場所のフロントは「道の駅若狭おばま」店舗内にあります情報施設カウンターです。		
施設の営業時間	チェックイン時間:15:00 ~ 19:00 (最大20:00まで)	施設の定休日	無し(年末年始を除く)
駐車場	乗用車 1台(うち大型バス 0台)※各宿泊棟に無料の専用駐車スペースあり		
加入している保険	賠償責任保険(旅館特別約款)		
予約締切	宿泊日の前日17時まで(※プランによって異なります)		
最小催行人数	1名	定員	三丁町ながた 5名 丹後街道たにぐち 6名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
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)	詳細は「おばま観光局」のHPをご確認ください。 https://www.obama-machiya-stay.com		
問い合わせ先	おばま観光局 0770-56-3366		

事業者名	株式会社まちづくり小浜	担当者名	百合 美里
素材名	若狭小浜の歴史ある町並み 一棟貸しの古民家宿「小浜町家ステイ」	個人・グループ	
ポイント	小浜市の重要伝統的建造物群保存地区を中心に古くから残る古民家をリノベーション！	 <p>丹後街道つだ主屋</p>  <p>丹後街道つだ蔵</p>	
実施期間	通年(年末年始除く)		
料金(税込)	<p>○スーペリアルーム:丹後街道つだ主屋、丹後街道つだ蔵、八幡参道みやげ、西津湊かさまつ</p> <p>素泊り・1人あたりの料金</p> <p>1名利用時:閑散期 17,600円 ~ 繁忙期 22,000円</p> <p>2名利用時:閑散期 11,000円 ~ 繁忙期 15,400円</p> <p>3名利用時:閑散期 9,900円 ~ 繁忙期 14,300円</p> <p>4名利用時:閑散期 8,800円 ~ 繁忙期 13,200円</p> <p>5名利用時:閑散期 8,250円 ~ 繁忙期 12,650円</p> <p>6名利用時:閑散期 7,700円 ~ 繁忙期 12,100円</p>		
手数料	料金の10% (全旅行クーポン取扱いあり)		
商品内容(詳細)	<p>●「八幡参道みやげ」(4名様まで宿泊可能) 古い町並みに溶け込んだ明治期の町家を一棟貸し切り。八幡神社の参道に面し、ゆっくり滞在しながら、小浜のまちめぐりを楽しむのに最適の宿です。</p> <p>●「丹後街道つだ」主屋・蔵(主屋は6名様まで、蔵は4名様まで宿泊可能) 大正3年建築の小浜の町の人々に親しまれた和菓子屋さんの主屋とその奥にある蔵をリノベーション。主屋には小浜の町家の特徴である箱階段などの調度品をそのまま残し、蔵は土間キッチンと蔵の中のベッドルームをご用意しています。</p> <p>●「西津湊かさまつ」(6名様まで宿泊可能) 小浜城の北側に位置し、かつて北前船が寄港した西津地区にある、明治期頃に建築された町家をリノベーション。広いアイランドキッチンがある他、土間には自転車スタンドも用意しており、料理好きな方から若狭湾のサイクリングまで、幅広い活用ができます。</p> <p>※希望者にはホテルアーバンポートの朝食提供が可能(追加料金1,200円) ※小浜町家ステイの宿泊と小浜市だからこそ楽しめる食・自然・歴史・文化の体験がセットになった宿泊プランがございます。「酔月」で食べる3種から選べるプラン(和食懐石コース、若狭牛と福井県産豚の合わせ盛りつゆしゃぶコース、浜の宝石箱コース)、若狭ふぐ三味(てっさ・てっちり・焼きふぐ)コース、小浜のお食事処3000円分チケット、若狭塗り箸研ぎ出し体験、シーカヤックなどを上記町家の宿泊とセット販売が可能です。(詳細はお問い合わせください)</p>		
所要時間	1泊以上		
実施場所	八幡参道みやげ/丹後街道つだ主屋/丹後街道つだ蔵/西津湊かさまつ		
アクセス	<p>八幡参道みやげ:JR小浜駅から徒歩 15分</p> <p>丹後街道つだ:JR小浜駅から徒歩 15分 / 西津湊かさまつ:JR小浜駅から車で 7分</p> <p>※チェックイン場所のフロントは「道の駅若狭おばま」店舗内にあります情報施設カウンターです。</p>		
施設の営業時間	チェックイン時間:15:00 ~ 19:00 (最大20:00まで)	施設の定休日	無し(年末年始を除く)
駐車場	乗用車 1台(うち大型バス 0台)※各宿泊棟に無料の専用駐車スペースあり		
加入している保険	賠償責任保険(旅館特別約款)		
予約締切	宿泊日の前日17時まで(※プランによって異なります)		
最小催行人数	1名	定員	八幡参道みやげ 4名、丹後街道つだ主屋 6名、丹後街道つだ蔵 4名、西津湊かさまつ 6名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
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)	詳細は「おばま観光局」のHPをご確認ください。 https://www.obama-machiya-stay.com		
問い合わせ先	おばま観光局 0770-56-3366		

事業者名	株式会社まちづくり小浜	担当者名	百合 美里
素材名	若狭小浜の歴史ある町並み 一棟貸しの古民家宿「小浜町家ステイ」		個人・グループ
ポイント	小浜市の重要伝統的建造物群保存地区を中心に古くから残る古民家をリノベーション！		 
実施期間	通年(年末年始除く)		
料金(税込)	○デラックスルーム: 三丁町さのや 素泊り・1人あたりの料金 1名利用時: 閑散期 20,900円 ~ 繁忙期 25,300円 2名利用時: 閑散期 14,300円 ~ 繁忙期 18,700円 3名利用時: 閑散期 13,200円 ~ 繁忙期 17,600円 4名利用時: 閑散期 12,100円 ~ 繁忙期 16,500円		
手数料	料金の10% (全旅行クーポン取扱いあり)		
商品内容 (詳細)	<p>江戸後期から昭和前期のベンガラ格子や出格子等が見られる町屋や土蔵の並ぶ国の重要伝統的建造物群保存地区(小浜西組三丁町)などで、かつての茶屋街の料亭見学などまちなみ観光が楽しめます。</p> <p>●「三丁目さのや」(4名様まで宿泊可能) デラックスタイプの町家ステイとして、洗練された快適な寝心地を提供する寝具やスイートルームのようなガーデンビューのバスルームなど、格調高い和モダンの雰囲気の中でゆったり寛いでいただけます。女性に嬉しいアメニティーを揃え、旅の疲れも癒されます。</p> <p>※希望者にはホテルアーバンポートの朝食提供が可能(追加料金1,200円) ※小浜町家ステイの宿泊と小浜市だからこそ楽しめる食・自然・歴史・文化の体験がセットになった宿泊プランがございます。「酔月」で食べる3種から選べるプラン(和食懐石コース、若狭牛と福井県産豚の合わせ盛りつゆしゃぶコース、浜の宝石箱コース)、若狭ふぐ三昧(てっさ・てっちり・焼きふぐ)コース、小浜のお食事処3000円分チケット、若狭塗り箸研ぎ出し体験、シーカヤックなどを上記町家の宿泊とセット販売が可能です。(詳細はお問い合わせください)</p>		
所要時間	1泊以上		
実施場所	三丁町さのや		
アクセス	三丁町さのや: JR小浜駅から徒歩 20分 ※チェックイン場所のフロントは「道の駅若狭おばま」店舗内にあります情報施設カウンターです。		
施設の営業時間	チェックイン時間: 15:00 ~ 19:00 (最大20:00まで)	施設の定休日	無し(年末年始を除く)
駐車場	乗用車 1台(うち大型バス 0台)※各宿泊棟に無料の専用駐車スペースあり		
加入している保険	賠償責任保険(旅館特別約款)		
予約締切	宿泊日の前日17時まで(※プランによって異なります)		
最小催行人数	1名	定員	三丁町さのや 4名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
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)	詳細は「おばま観光局」のHPをご確認ください。 https://www.obama-machiya-stay.com		
問い合わせ先	おばま観光局 0770-56-3366		

事業者名	株式会社まちづくり小浜	担当者名	百合 美里
素材名	若狭小浜の歴史ある町並み 一棟貸しの古民家宿「小浜町家ステイ」	個人・グループ	
ポイント	小浜市の重要伝統的建造物群保存地区を中心に 古くから残る古民家をリノベーション！	 	
実施期間	通年(年末年始除く)		
料金(税込)	○スイートルーム:西津湊ふるかわ 素泊り・1人あたりの料金 1名利用時:閑散期 28,600円 ~ 繁忙期 29,700円 2名利用時:閑散期 17,600円 ~ 繁忙期 22,000円 3名利用時:閑散期 16,500円 ~ 繁忙期 20,900円 4名利用時:閑散期 15,400円 ~ 繁忙期 19,800円 5名利用時:閑散期 14,300円 ~ 繁忙期 18,700円 6名利用時:閑散期 13,200円 ~ 繁忙期 17,600円		
手数料	料金の10% (全旅行クーポン取扱いあり)		
商品内容 (詳細)	<p>●「西津湊ふるかわ」(6名様まで宿泊可能) 小浜城北側に位置し、かつて北前船が寄港した西津地区にある、江戸時代の慶應元年(1965年)に建てられ、小浜藩で最も成功した北前船船主・古河屋で北前船の船頭をしていた古川屋惣兵衛の居宅をリノベーション。壁が厚く漆喰が塗り込まれ、立派な木が柱や梁に用いられるなど重厚な造りで、当時の北前船の繁栄が感じられ、国の登録有形文化財にも登録されています。関西を代表する建築家・竹原義二氏の設計により、建物の歴史的価値を生かした、美しく快適な空間で、贅沢な非日常の時間をお過ごしいただけます。こだわりの風呂やキッチン、大型プロジェクターのテレビ、洗濯機を備え付け、長期滞在にもおすすめです。</p> <p>※希望者にはホテルアーバンポートの朝食提供が可能(追加料金1,200円) ※小浜町家ステイの宿泊と小浜市だからこそ楽しめる食・自然・歴史・文化の体験がセットになった宿泊プランがございます。「酔月」で食べる3種から選べるプラン(和食懐石コース、若狭牛と福井県産豚の合わせ盛りつゆしゃぶコース、浜の宝石箱コース)、若狭ふぐ三昧(てっさ・てっちり・焼きふぐ)コース、小浜のお食事処3000円分チケット、若狭塗り箸研ぎ出し体験、シーカヤックなどを上記町家の宿泊とセット販売が可能です。(詳細はお問い合わせください)</p>		
所要時間	1泊以上		
実施場所	西津湊ふるかわ		
アクセス	西津湊ふるかわ:JR小浜駅から車で7分 ※チェックイン場所のフロントは「道の駅若狭おばま」店舗内にあります情報施設カウンターです。		
施設の営業時間	チェックイン時間:15:00 ~ 19:00 (最大20:00まで)	施設の定休日	無し(年末年始を除く)
駐車場	乗用車 1台(うち大型バス 0台)※各宿泊棟に無料の専用駐車スペースあり		
加入している保険	賠償責任保険(旅館特別約款)		
予約締切	宿泊日の前日17時まで(※プランによって異なります)		
最小催行人数	1名	定員	西津湊ふるかわ6名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
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)	詳細は「おばま観光局」のHPをご確認ください。 https://www.obama-machiya-stay.com		
問い合わせ先	おばま観光局 0770-56-3366		

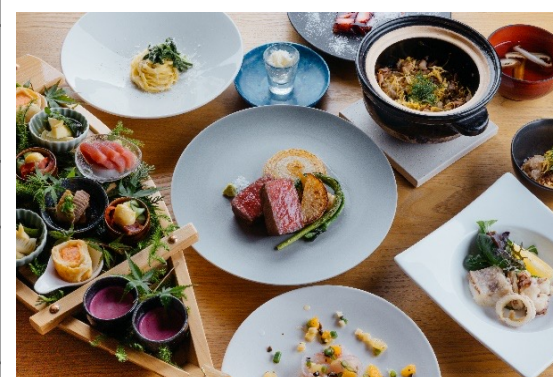
事業者名	株式会社まちづくり小浜	担当者名	御子柴 北斗
素材名	若狭佳日	個人・グループ	
ポイント	「佳日(かじつ)」とは、良き日のこと。施設は若狭湾に面しており、厳選した新鮮な地元食材を一皿一皿丁寧に仕上げた心尽くしの料理で非日常と至福の味わいをお楽しみください。	 	
実施期間	通年(年末年始除く)		
料金(税込)	<p>料金は5つの部屋ランク(スタンダード、スーパー、デラックス、スイート、グランスイート)ごとに設定しています。</p> <p>1泊2食付き、1人あたりの料金</p> <p>1名利用時:30,800円(閑散期、スタンダード)～</p> <p>2名利用時:28,100円(閑散期、スタンダード)～</p> <p>3名利用時:28,000円(閑散期、デラックス)～</p> <p>4名利用時:28,000円(閑散期、デラックス)～</p>		
手数料	料金の10%		
商品内容(詳細)	<p>若狭の魚は「若狭もん」と呼ばれ、今でも京都の料亭で珍重されています。なかでも「若狭ぐじ」は、鱗の朱色が鮮やかで美しく、上品な甘みと深い味わい、しっとりとした繊細な身がほどけるような食感があり、若狭もんのシンボルと言える食材です。</p> <p>そして、もう一つのメインの食材は、若狭佳日の目の前の生け簀で養殖された「若狭ふぐ」。日本最北端の養殖地である若狭湾で育ったトラフグは、身がしっかり引き締まり、旨味が凝縮された漁師こだわりの逸品です。</p> <p>若狭佳日では、この「若狭ぐじ」と「若狭ふぐ」を中心に、若狭の食文化とストーリーを織り込んだコースをご用意しております。</p> <p>お部屋は趣の異なる3つの棟に、それぞれ個性ある13室をご用意。かつての旅館の建物を生かしつつリノベーションした建物では、新築では出せない時代の積み重ね、昔からあるものと新しいものが混ざり合う不思議な違和感をお楽しみいただけます。</p>		
所要時間	—		
実施場所	若狭佳日(小浜市阿納10-4)		
アクセス	小浜駅から車で 15 分 / 小浜ICから車で 15 分		
施設の営業時間	チェックイン15:00～ チェックアウト～11:00	施設の定休日	火曜日、水曜日
駐車場	乗用車 13 台(うち大型バス 0 台)		
加入している保険	賠償責任保険(旅館特別約款)		
予約締切	宿泊日の3日前の17時まで		
最小催行人数	1名	定員	1名～4名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
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)	詳細は「若狭佳日」のHPをご確認ください。 https://wakasa-kajitsu.com/		
問い合わせ先	若狭佳日 TEL0770-54-3010		

事業者名	sea-auberge shitsumi	担当者名	西(にし)
素材名	【朝夕食付き】若狭の里海・里山の恵みを味わう 地魚・地野菜をふんだんに使ったディナー&朝食付きプラン		個人・グループ・団体
ポイント	新鮮な季節の魚介類や小浜の野菜など、内外海の恵みを活かした特別な「内外海料理」をお楽しみください。		
実施期間	通年		
料金(税込)	■2名利用時1泊2食お一人様料金 本館 ROOM KYUBEE: 17,600円~ 別館 HOUSE SEN: 27,500円~		
手数料	10%		
商品内容 (詳細)	<p>夕食・朝食は若狭湾を望む海辺のレストラン「RESTAURANT UCHITOMI(レストラン内外海)」でお楽しみいただけます。志積で長年営まれてきた民宿の和食のエッセンスとイタリアンの経験を積んだスタッフの感性が交ざり合った、和洋折衷の創作コースをご提供します。</p> <p>※季節によっては、若狭フグや越前ガニなどを使用した期間限定の宿泊プランもあります。</p> <p>ご宿泊は、元々民宿や離れだった建物をリノベーションした建物です。「ROOM KYUBEE」は和室、「HOUSE SEN」は洋室のメゾネットタイプの2種類のお部屋をご用意しています。</p> <p>波の音が響く小さな村の“暮らし”に溶け込み、刻々と変わる海の表情を眺めながら、穏やかな時間をお過ごしください。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>ROOM KYUBEE</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>HOUSE SEN</p> </div> </div>		
所要時間	CI 15:00~18:00 / CO ~10:00		
実施場所	sea-auberge shitsumi(小浜市志積15-6)		
アクセス	小浜駅から車で 20 分 / 小浜ICから車で 15 分		
施設の営業時間	10:00~18:00	施設の定休日	水・木
駐車場	乗用車 14 台(うち大型バス 0 台)※大型バスでお越しの際は事前にご相談ください		
加入している保険	損害賠償責任保険		
予約締切	4日前17:00まで		
最小催行人数	1名	定員	25名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	クーポン(全旅クーポン)・請求書払い・現金(現地払い)		
その他(注意事項)	ご予約日14日前からキャンセル料が発生いたします。		
問い合わせ先	sea-auberge shitsumi 0770-54-3431		

素材名	【朝夕食付き】季節の地魚を和洋で味わう海鮮ディナー。海辺のレストランでゆったりと。
ポイント	内外海で獲れた季節の新鮮な魚介類や小浜で獲れた野菜などを取り入れた、ここでしか食べられない「内外海料理」をお楽しみください。
実施期間	通年
料金(税込)	ROOM KYUBEE 2利用: 17,600円～ HOUSE SEN 2名利用: 27,500円～
手数料	10%



素材名	【朝夕食付き】季節の地魚を和洋で味わう海鮮ディナー。若狭牛の一品を組み込んだ魚と肉のおすすめコース。
ポイント	メインディッシュに「若狭牛」を使用した肉料理をご用意。魚はもちろん、肉もお楽しみいただける当店おすすめのコースです。
実施期間	通年
料金(税込)	ROOM KYUBEE 2利用: 22,000円～ HOUSE SEN 2名利用: 31,900円～
手数料	10%



素材名	【朝夕食付き】こだわりの地魚料理と若狭牛の旨み。メイン2品(魚&肉)のアップグレードディナー。
ポイント	メインディッシュに魚と肉の2品を組み込んだ充実のアップグレードコース。魚はその日一押しの地魚、肉は「若狭牛」の炭火焼をご用意。
実施期間	通年
料金(税込)	ROOM KYUBEE 2利用: 25,300円～ HOUSE SEN 2名利用: 35,200円～
手数料	10%



素材名	【朝夕食付き】6, 7月限定、地アワビを使った一品付き！海・山の幸を堪能するアップグレードプラン。
ポイント	初夏に漁が解禁となる若狭のアワビを贅沢に使用した一品を含む計8品のディナーコース。
実施期間	6月～7月
料金(税込)	ROOM KYUBEE 2利用: 22,000円～ HOUSE SEN 2名利用: 31,900円～
手数料	10%




初夏の味覚
期間限定プラン



若狭地物
アワビ

地アワビを織り交ぜた
和と洋の創作コース

事業者名	若杉末広亭	担当者名	竹本
素材名	一泊二食 若狭おばま海鮮コース		個人・グループ・団体
ポイント	地物を中心に新鮮な食材を板長おまかせで。 (ご希望料理がございましたらご相談ください。)		
実施期間	通年		
料金(税込)	16,500円(税込)～		
手数料	10%		
商品内容 (詳細)	<p>【地元の新鮮な食材を楽しむ贅沢なひととき】 若狭おばまで採れた新鮮な食材を中心に、お料理をご用意しております。板長おまかせプランだけでなく、若狭おばま甘鯛御膳、鯖づくし、冬場は若狭ふぐコースも人気です。 地下を流れる名水「雲城水」を使った自慢のお料理をお楽しみください。</p> <p>小浜市街のちょうど中程に末広亭は位置します。 令和5年4月に全館リニューアルオープン致しました。 若狭おばまの美味しいものをごゆっくりと召し上がっていただき、若狭おばまを体験していただきたいと思っております。そして、また若狭おばまに行きたいとお客様が感じられるようなおもてなしの心でお迎えさせていただきます。</p>		
所要時間	—		
実施場所	小浜市大手町8-5		
アクセス	小浜駅から車で 3 分 / 小浜ICから車で 8 分		
施設の営業時間	終日	施設の定休日	12/30～1/1
駐車場	乗用車 25 台(うち大型バス 2 台)		
加入している保険	有り		
予約締切	宿泊3日前		
最小催行人数	2名	定員	20名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	請求書払い		
その他(注意事項)	お部屋のタイプは和室・洋室ございます。		
問い合わせ先	0770-53-0202		

事業者名	海の宿 ひこ荘	担当者名	濱本 彦幸
素材名	若狭ふぐのフルコース付き宿泊プラン		個人・グループ・団体
ポイント	白子からふぐ皮ヒレまで、若狭ふぐ好きにはたまらないフルコースをお楽しみいただける宿泊プランです。ぜひ、ふぐの美味しさを心ゆくまで味わってください。		
実施期間	定休日以外の通年		
料金(税込)	1泊2食付 1名20,000円		
手数料	10%		
商品内容 (詳細)	<p>若狭ふぐの養殖地小浜市阿納の、THE海の男のご主人と、可愛い女将さんのおもてなし。リピーター続出の民宿です。 新鮮でおいしい若狭ふぐを、様々な調理法でお召し上がりいただきます。 リーズナブルで最高に美味しい若狭ふぐのフルコースをご賞味ください。</p> <p>【お品書き】 てっさ(刺身)、てっぴ(皮)、てっちり(雑炊付・白子付)、焼ふぐ、唐揚、皮あえもの、ふぐ寿司、白子焼、白子天ぶらあんかけ、ヒレ南蛮漬け、白子蒸、デザート</p> <p>鮮度抜群！極上のふぐ料理をお楽しみください！</p>		
所要時間	宿泊		
実施場所	小浜市阿納9-3		
アクセス	小浜駅から車で 20 分 / 小浜ICから車で 20 分		
施設の営業時間	—	施設の定休日	12月25日～1月7日 不定休8月23日～26日
駐車場	乗用車 10 台(うち大型バス 2 台)		
加入している保険	損保ジャパン旅館賠償責任保険		
予約締切	5日前		
最小催行人数	2名	定員	8名
インバウンド	会話はできないが受け入れ可能		
精算方法	請求書払い		
その他(注意事項)			
問い合わせ先	0770-54-3315		

観光素材集 ー交通ー

事業者名	三福タクシー株式会社	担当者名	岩崎(いわさき)
素材名	国宝巡りプラン(貸切タクシー)		個人・グループ
ポイント	小浜市内の観光で、お得にタクシーを貸切できるプランです。		<p>タクシーで巡ろう！ 若狭おばま</p> 
実施期間	通年		
料金(税込)	①観光プラン(小浜市内のお好きな所を回る) 5,500円/1時間 ②国宝めぐりプラン(八ヶ寺のうち二か所以上回る) 9,000円/2時間 ※ 法令の改訂等により料金に変更されることがあります。		
手数料	—		
商品内容 (詳細)	<p>【観光プラン】 小浜市内のお好きな所をタクシーで快適に巡れます。観光に詳しいドライバーが付くので、行先が決まっていなくても大丈夫です。自由な観光をお楽しみください。</p> <p>【国宝巡りプラン】 2時間以上の貸切観光で、小浜市内国宝めぐりの8ヶ寺から2ヶ寺以上拝観された方が対象です。お寺巡りをよりお得な価格でお楽しみいただけます。</p> <p>車両は、普通タクシーのほかにも大型タクシー(5人乗り)やジャンボタクシー(9人乗り)もご選択いただけます。みなさまのご希望に合わせた快適な観光をお楽しみください。</p>		
所要時間	①観光プラン 1時間～ ②国宝めぐりプラン 2時間～		
実施場所	小浜市内		
アクセス	—		
施設の営業時間	受付時間 8:00～17:00 (配車時間をご相談ください)	施設の定休日	年中無休
駐車場	—		
加入している保険	人身傷害 最高5000万円		
予約締切	1日前(当日も空きがあればご案内できます。)		
最小催行人数	1名	定員	車両タイプによる
インバウンド	会話可能なスタッフがいる		
精算方法	現金(現地払い)		
その他(注意事項)	お寺の都合により拝観ができない場合があります。		
問い合わせ先	三福タクシー株式会社 本社営業所 0770-52-1414		

観光素材集 —交通—

事業者名	三福タクシー株式会社	担当者名	岩崎(いわさき)
素材名	貸切バス・ハイヤー		グループ・団体
ポイント	安全性評価認定3つ星 最上級の安全評価の観光・送迎バス ハイグレード車両のハイヤー		 <p>大型バス</p>
実施期間	通年		
料金(税込)	行程ごとにお見積りいたします。 お電話にてお問い合わせください。		
手数料	10%~(ご相談ください)		
商品内容 (詳細)	<p>【多様な車種でお客様のニーズにお応えします】 ジャンボタクシーからハイヤーや大型観光バスまで、バリエーション豊富な車種を揃えています。 どんなシーンでも快適な移動をサポートします。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ハイヤー <ul style="list-style-type: none"> ・トヨタグランエースプレミアム 乗客定員:5名 推奨人員:2~4名 ○ジャンボタクシー <ul style="list-style-type: none"> ・トヨタハイエースグランドキャビン 乗客定員:8名 推奨人員:5~8名 ○貸切バス <ul style="list-style-type: none"> ・マイクロバス 乗客定員:28名 ・中型バス 乗客定員:27名 ・大型バス 乗客定員:55名 <p>どの車種も快適な移動をお約束いたします。お客様のご要望に合わせて最適な車両をご提供しますので、お気軽にご相談ください。</p>		
所要時間	—		
実施場所	本社営業所:小浜市千種2丁目1-13		
アクセス	—		
施設の営業時間	受付時間 8:00~17:00 (配車時間はお相談ください)	施設の定休日	年中無休
駐車場	—		
加入している保険	人身傷害 最高5000万円		
予約締切	1日前		
最小催行人数	1名	定員	車両タイプによる
インバウンド	会話可能なスタッフがいる		
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)			
問い合わせ先	三福タクシー株式会社 本社営業所 0770-52-1414		

観光素材集 一行事一

行事名	お城まつり	<p>【獅子舞にひめられた恋物語】 この舞は一頭の雌獅子舞をめぐり、二頭の雄獅子舞が繰り広げる恋の争いを、勇ましい獅子舞と美しい笛の音にのせて、400年後の今に伝えています。昭和32年に福井県の無形民俗文化財に指定された、華麗典雅な舞です。</p>
日付	5月2日、3日	
開催場所	小浜神社周辺	
お問い合わせ	小浜神社 0770-52-1920	
ポイント	小浜神社の例大祭は「お城まつり」とも呼ばれ、伝統芸能である雲浜獅子や太太鼓などが奉納されます。	



行事名	たがらす棚田キャンドル	<p>小浜市街から東に位置する内外海(うちとみ)地区には、田烏(たがらす)という美しい集落があります。 田烏の棚田には、百人一首の舞台にもなった100枚の水田が広がります。海を背にしたその風景は、まさに日本の原風景と言われています。春夏秋冬、どの季節も素敵な景色が広がります。 撮影のベストポジションは、国道162号線沿いの歩道から。ぜひ、この美しい風景を心ゆくまで楽しんでください。</p>
日付	5月中旬予定	
開催場所	田烏の棚田	
お問い合わせ	若狭おばま観光案内所 0770-52-3844	
ポイント	たんぼのあぜ道に、1,600個のカラフルなLEDキャンドルが点灯されます。光の散歩みち、棚田をお楽しみください。	



行事名	若狭マリニピア花火大会	<p>夏の小浜湾を華やかに彩る花火大会です。 夏の夜空に大輪の花火が華やかに咲き誇ります。煌びやかな光と迫力ある音のショーが、皆様を圧倒的な感動へと誘います。 ぜひ、若狭マリニピア花火大会で、素晴らしいひとときをお過ごしください。</p>
日付	8月1日	
開催場所	小浜湾岸	
お問い合わせ	小浜市文化観光課	
ポイント	多種多彩な花火が小浜の浜の夜空を彩り、小さな子どもから大人まで楽しめます。	



行事名	放生祭(ほうぜまつり)	<p>神輿や太太鼓・神楽・獅子・山車などの演し物が2日間にわたり旧小浜町内を巡行し、芸や囃子を披露します。これらの演し物は江戸時代に小浜城下の町人居住区であった24区が担当し、隔年で12区ずつが出ています。 中には、江戸時代の祇園祭礼の頃から300年以上の歴史をもつものもあります。ひとつの祭りに4種の演し物が出る、全国的にも珍しいお祭りです。</p>
日付	毎年敬老の日の直前の土日開催	
開催場所	旧小浜地区	
お問い合わせ	小浜コミュニティセンター 0770-53-2010	
ポイント	放生祭は300年以上の伝統を誇る、小浜市八幡神社の例大祭です。県の無形民俗文化財に指定されています。	



行事名	お水送り	<p>若狭を彩る春の神事、「お水送り」。約2kmにわたる松明行列が幻想的な光景を作り出します。大松明を先頭に掲げ、何百もの松明が続き、冬夜の暗闇に幻想的な輝きを投影します。 松明の明かりに照らされた遠敷川にお香水を流し入れると、そのお香水は東大寺二月堂の井戸「若狭井」に届くとされ、12日の「お水取り」でくみ上げられます。この神事は若狭の春の訪れを告げる重要な行事であり、地域の誇りとなっています。ぜひ、幻想的な光景と神秘的な風習をお楽しみください。</p>
日付	毎年3月2日	
開催場所	若狭神宮寺～鶺の瀬	
お問い合わせ	若狭おばま観光案内所 0770-52-3844	
ポイント	奈良のお水取りのお水は、若狭鶺の瀬から奈良東大寺二月堂「若狭井」へ送られています。	



観光素材集 一小浜の食・ご当地グルメー

名称	若狭ふぐ	若狭ふぐは、ふぐの中でも最もおいしく、最も高級とされる「とらふぐ」です。 リアス式海岸の穏やかな波の下で旨みを蓄え、冬の寒さが身を引き締めます。 小浜市は、とらふぐ養殖の最北限地。おいしさが他と比べて一味もふた味も違います。
旬の時期	11月～3月 (養殖場があるので通年提供可能)	



名称	若狭まはた	噛みしめるたびに幸せな気持ちになれると言われる高級魚です。上品な白身には豊かな脂がのり、コクのある味わいが特徴です。刺身で甘みと食感を楽しむこともできますし、煮付けや鍋で脂の旨みをより深く楽しむこともおすすめです。
旬の時期	4月～7月	



名称	小浜よっぱらいサバ	鯖街道の起点・小浜市で、鯖街道の終点・京都の酒蔵の酒粕を食べて育った養殖鯖「小浜よっぱらいサバ」。酒粕を食べて育った身は、甘みが強く爽やかな風味が感じられます。お刺身でお召し上がりください。
旬の時期	10月、11月 2月～5月	



名称	若狭かき	若狭の牡蠣は、水の綺麗な小浜湾で養殖された磯の香りあふれる一年物で、身のよしまった新鮮な牡蠣です。見た目は小粒ですがぷっくりと張りがあり、凝縮された旨みは秀逸です。 焼き牡蠣、蒸し牡蠣がおすすめです。
旬の時期	11月～2月	



名称	鯖寿司・焼鯖寿司	かつて若狭から京へ鯖など海産物などを運んだ道は「鯖街道」と呼ばれています。 鯖寿司は、鯖街道起点のまち、若狭おばまならではの伝統の味。鯖の身が分厚く、ボリュームたっぷりです。
旬の時期	通年	



名称	鯖のへしこ	昔から、冬場の保存食として各家庭で作られてきた「へしこ」。一塩した「さば」を、ぬか漬けにした郷土品。塩辛さの中にも独特の旨みがあり、一度食べたら忘れられない味。お酒にはもってこいのおすすめ品。白ご飯やお茶漬けにも最適です。
旬の時期	秋～冬	



名称	浜焼き鯖	全国的にも有名な浜焼き鯖は、串刺しにした鯖を1本丸ごと豪快に焼き上げます。脂が乗った浜焼き鯖はジューシーで焼きたてはもちろん冷めてもとても美味しいです。 ハレの日を飾るメニューとしても重宝しています。
旬の時期	通年	



名称	若狭小浜小鯛ささ漬	小鯛を3枚におろし、塩をしてお酢で、杉樽に詰めたもので、程よい塩味と酸味、鯛の旨みが楽しめる小浜を代表する特産品です。 明治期に、小浜の魚商が、京都の人が求め続けた新鮮味と保存性を両立させるために開発した、小浜が誇る魚の加工技術の集大成です。
旬の時期	通年	



名称	くずまんじゅう	ぷるぷるの若狭葛に包まれた上品なあんこが口の中でほどける、繊細で上品な和菓子です。 美味しいお水で作る自慢の一品。小浜市内の和菓子屋さんで購入できます。(伊勢屋のみ店内で飲食可能)夏の小浜の風物詩です。
旬の時期	4月～9月	



観光素材集 —ミシュランビブグルマン・ミシュランプレート店紹介—

名前	ラ プティプラーージュ	ミシュランビブグルマン掲載店	 <p>エリアA</p>
住所	小浜市小浜広峰32-1	地元の食材の良さを最大限に引き出すフレンチレストランです。前菜からデザートまで、至福の時間をお楽しみいただけます。	
電話番号	080-2956-3631		
ジャンル	フレンチ		
名前	鮭一(すしいち)	ミシュランビブグルマン掲載店	 <p>エリアB</p>
住所	小浜市福谷9-5-1	県内外の新鮮な旬の魚が楽しめる寿司屋です。窓からの眺めもおおすすめです。	
電話番号	0770-64-5281		
ジャンル	寿司		
名前	和旬 いわもと	ミシュランプレート掲載店	 <p>エリアA</p>
住所	小浜市駅前町4-30	小浜よっぱらいサバや旬の逸品や、おいしい地魚を、福井の地酒とともに楽しみいただける雰囲気の良いお店です。素敵な時間をお過ごしください。	
電話番号	0770-52-6330		
ジャンル	日本料理		
名前	寿し島川(鮭富)	ミシュランプレート掲載店	 <p>エリアA</p>
住所	小浜市小浜広峰83-1	若狭湾で漁獲される天然の魚介類を中心に扱っております。御食国若狭小浜の魅力を表現できる、美しいお寿司をご堪能いただけます。	
電話番号	0770-53-0337		
ジャンル	寿司		
名前	レストラン 内外海(うちとみ)	ミシュランプレート掲載店	 <p>エリアB</p>
住所	小浜市志積15-3	内外海で獲れた季節の新鮮な魚介類に加え、小浜で採れた野菜や、若狭のジビエなども取り入れています。今ここでしか食べられない旬のコースをごゆっくりお楽しみください。	
電話番号	0770-54-3531		
ジャンル	イタリアン		
名前	ラ・ヴェリタ	ミシュランプレート掲載店	 <p>エリアA</p>
住所	小浜市小浜塩竈35-1	若狭の新鮮食材を最大限に生かした若狭人(わかさびと)の創作イタリア料理をご用意してお待ちしております。落ち着いた空間でゆっくりとお楽しみください。	
電話番号	0770-64-5778		
ジャンル	イタリアン		
名前	四季食彩 浜照	ミシュランプレート掲載店	 <p>エリアA</p>
住所	小浜市駅前町3-9	お寿司などの和風料理から、ステーキ料理まで幅広いメニュー、日本の銘酒でおくつろぎ下さい。10名様以上の場合は、昼でも御予約を受け付けます。	
電話番号	0770-52-0029		
ジャンル	日本料理・居酒屋		

総合運動場

住所 小浜市口田縄5-23 開館時間 9:00-22:00(一部施設は17:00まで)
 TEL 0770-58-0837 休館日 12/29-1/3
 FAX 0770-58-0836 予約案内 3ヶ月前から電話予約

名称	実面積	特徴	競技コート数等
陸上競技場	22,534m ²	照明施設有り 400mトラック (全天候ウレタン舗装)	・トラック 8コース ・サッカー 1 ・ラグビー 1 他
多目的グラウンド	19,906m ²	照明施設有り 2面(A,C面) 天然芝敷(12,800平方メートル)	・ソフトボール 4面 ・サッカー 1 ・ラグビー 1 他
テニスコート	5,735m ²	照明施設有り	・砂入り人工芝 8面
屋内多目的広場 (勤労者総合スポーツ施設)	1,020m ²		・テニス 1面 ・ゲートボール 2面 ・ソフトバレーボール 4面
ジョギング・ウォーキング ロード		照明施設有り アスファルト舗装	・1周約1.4km
ゲートボールコート	3,990m ²		・ゲートボールコート 6面
マレットゴルフコース	長さ597m		・マレットゴルフコース 36ホール
芝生広場	8,400m ²	全面天然芝	
弓道場	射場棟 227.5m ² 的場棟 41.50m ²	近的 28m	6人立ち

基本使用料金

単位:円

施設名	使用区分	昼間		夜間	
		9:00-17:00		17:00-22:00	
テニスコート	個人・団体	1面30分	250	1面30分	300
	照明施設	1面30分		200	

- 団体とは、1団体が利用時間中、個人または他の団体に利用させない場合をいいます。
- 使用時間に30分未満の端数が生じたときは、30分とします。
- 準備のために使用する場合の使用料は、半額とします。
- 使用者が本市住民以外の場合は、使用料の5割に相当する額を加えた額とします。
- 使用者が入場料を徴収して施設を使用する場合、使用料の3倍の額とします。

施設名	使用区分	昼間		夜間	
		9:00-17:00		17:00-22:00	
屋内多目的広場		30分	400	30分	500
	照明施設	30分		500	

- 使用時間に30分未満の端数が生じたときは、30分とします。
- 準備のために使用する場合の使用料は、半額とします。
- 使用者が本市住民以外の場合は、使用料の5割に相当する額を加えた額とします。
- 使用者が入場料を徴収して施設を使用する場合、使用料の3倍の額とします。

市民体育館

住所	小浜市後瀬町9-38	開館時間	9:00-22:00
TEL	0770-53-0085	休館日	12/29-1/3
FAX	0770-53-0085	予約案内	3ヶ月前から電話予約

	名称	実面積	特徴	競技コート数等
1F	競技場	1,344m ²	ロッカー、シャワー室有り	・バスケットボール 2面 ・バレーボール 2面 ・バドミントン 6面
1F	トレーニングセンター		トレーニング器具 16種類	
2F	トレーニングルーム	382m ²	A: 全面ガラス(ダンス向き) B: レスリングマット	A: 卓球台3台
2F	観覧席		固定席988人収容	
別館	ウエイトリフティング場	124.2m ²	床: ラバーフロア	

基本使用料金

単位: 円

使用区分			昼間		夜間	
			9:00-17:00		17:00-22:00	
占用使用・競技場	アマチュアスポーツに使用する場合	入場料・会費等を徴収しない場合	全面30分	500	全面30分	760
		入場料・会費等を徴収する場合	全面30分	1,520	全面30分	1,780
	上記以外に使用する場合	入場料・会費等を徴収しない場合	全面30分	1,520	全面30分	1,780
		入場料・会費等を徴収する場合	全面30分	4,070	全面30分	4,580
		興行、展示、催し物等、営利目的として使用する場合	全面30分	20,370	全面30分	21,380
	照明施設の使用料		全面・全灯30分			1,520
個人使用	高校生以下	1回	100	1回	150	
	一般	1回	200	1回	250	
トレーニングルーム2F	占用使用する場合	全面30分	400	全面30分	500	
	照明施設の使用料	全面・全灯30分			100	
ウエイトリフティング場	占用使用する場合	全面30分	200	全面30分	250	
	照明施設の使用料	全面・全灯30分			50	
会議室		1室30分	150	1室30分	200	
トレーニングセンター		・1回300円・回数券(6回)1,500円				
トレーニングセンター定期券		・1ヶ月=2,540円・3ヶ月=6,110円 ・6ヶ月=10,180円				

- 使用時間に30分未満の端数が生じたときは、30分とします。
- 準備のために占用使用する場合は、各使用料の半額とします。
- 競技場またはトレーニングルームの半面を占用する場合は、使用料及び照明施設の使用料は2分1に相当する額とします。
- 使用者が本市住民以外の場合は、使用料の5割に相当する額を加えた額とします。



小浜の観光情報は
「おばまナビ」

おばまナビ

検索



わくわくがいっぱい!


若狭おばま観光協会
インスタグラム



発行：小浜市役所 産業部 文化観光課

2023.9