

福井県観光素材集

素材名	福井から世界への日本酒発信基地、複合施設「ESHIKOTO」		永平寺町	
			団体・個人	新規
ポイント	永平寺町の大自然に囲まれたロケーションとともに、ここでしか味わえない特別な“朝食体験”を味わう			
実施期間	通年 ※要事前予約 最大20名様まで			
料金(税込)	・石田屋ESHIKOTO店 3種テイasting 1,800円 (※価格が変動する場合がございます) ・acoya 朝食 3,300円(税込)～			
手数料	10% (朝食のみ)			
商品内容 (詳細)	石田屋二左衛門株式会社が、福井県吉田郡永平寺町に観光施設「ESHIKOTO」を2022年6月17日(金)にオープンしました。同社は国内外で高い人気と知名度を誇る日本酒ブランド『黒龍』などを手掛ける黒龍酒造の親会社です。自然に囲まれた美しい里山の一角にオープンした「ESHIKOTO(えしこと)」は、レストランやショップ、セラーなどを兼ね備えた、日本酒発信の総合施設です。“えし”とは古い言葉で“良い”という意味。“えしこと”はつまり“良いこと”を意味しています。また、“とこしえ(永久)”を逆に読んだものでもある“えしこと”。「ESHIKOTO」という名前には、福井の良いことをずっと伝えていきたいという思いが込められています。「ESHIKOTO」は、永平寺町に誕生した、お酒を核に福井を中心とした北陸の文化を伝える場所です。現在の建物(「酒樂棟(しゅらくとう)、臥龍棟(がりゅうとう))は3万坪ある敷地のうち1万坪を使用しており、今後は蒸留所・醸造ラボ・オーベルジュなども建設予定。ESHIKOTOの「酒樂棟(しゅらくとう)」はどなたでも入場可能な施設で、2階にはレストラン「acoya」と日本酒のショップがあります。			
	レストラン「acoya」 福井市にあるフランス料理「cadre(カードル)」と銀座にあるモダンフレンチ「Air(エール)」を展開する林真史さんが、3店舗目として展開する「アペリティフ&パティスリー ACOYA」。空間を贅沢に使い高級感に溢れ、周辺の緑と越前和紙の風合いも調和したレストランでは、モーニング・ランチ・カフェタイムも営業しており、手前の入口のパティスリーでは、酒粕や梅酒で使用した黄金梅を再利用したパウンドケーキやチーズケーキなどの焼き菓子を販売しています。ランチプレートは、お魚膳かお肉膳かを選択。モーニングでは、和のお粥セットか洋の酒粕蒸しパンセットが選べます。食事は、食材も調味料も食器もオール福井で構成しています。			
	【店舗詳細】 店名: acoya(あこや) 電話番号: 0776-97-9396 席数: 44席 定休日: 毎週水曜日、第一・三火曜日 朝食2800円、ランチ3300円、ティー&デザート2500円 営業時間: 8:00～18:00 ※営業時間は変更する場合もあり 【朝】8:00～11:00(L.O 10:00) 【ランチタイム】12:00～15:00(L.O 14:00) 【カフェタイム】15:00～18:00(L.O 17:00)			
	所要時間		-	
	実施場所		福井県吉田郡永平寺町下浄法寺第12号17	
	アクセス		北陸自動車道「丸岡IC」より車で約15分	
	駐車場		乗用車37台・大型バス別途相談	
	予約締切	3日前まで		
	最少催行人数	1名	定員	20名
	インバウンド	不可		
精算方法	請求書払い			
その他(注意事項)	23名まで受け入れ可			
問い合わせ先	石田屋ESHIKOTO店: 0776-63-1030 acoya(あこや): 0776-97-9396			

