



福井市内の定置網

今朝とればビリ！鮮度がビリ！

※ビリ：新鮮、とれたての意味。(市場用語)



8:30am

ふくい鮮いちばへ到着！

その日のうちに店頭に並びます。



ふくい鮮いちば

福井市大和田1丁目101番地
福井市中央卸売市場内
TEL.0776-53-0001
営業時間/8:30~14:30
定休日/毎週日曜日・祝日・一部水曜日
駐車場/大型バス10台、普通車120台(無料)



●バスでのアクセス(福井駅発)
京福バス 1番乗り場(所要時間約25分)
・路線番号39:大和田丸岡線「ふくい鮮いちば口」下車 徒歩3分
・路線番号36:県立病院丸岡線「卸売市場前」下車 徒歩7分



ふくい鮮いちば
www.fukui-market.jp



お得でおいしい
情報配信中!



ふくい鮮いちば



直送便の匂がウマイ！
おいしさ太鼓判!!

一般の方
入れます!

福井市中央卸売市場 敷地内



ぐるぐる周遊バス、運行中!

ふくいの地魚をその日のうちに...

近海今朝とれ市

福井県嶺北地域では定置網漁業が営まれています。
この定置網は夜明け前に漁に出て、朝5時頃に水揚げされますが
福井市中央卸売市場の通常のせりは
4時30分から始まるため間に合いません。
そのため、福井市中央卸売市場では特別に朝7時40分から
「近海今朝とれ市」(二番せり)を行っています。
定置網漁の操業期間である3月から12月にかけて
ほぼ毎日せりを行い、その日のうちにお店に届けられます。

3:30am



出漁

夜明け前に出漁し、約15分ほどで到着します。

4:00am



漁獲

2隻の船で網を揚げ、タモやクレーンですくい上げます。

5:00am



水揚げ

漁獲後は急いで漁港に帰り荷さばき所で水揚げします。

5:30am



仕分け(箱詰め)

魚種・サイズごとに選別、箱詰めし、市場へ出荷。

7:15am



入荷(せり準備)

魚を計量しながら産地ごとに並べていきます。

7:40am



せり(近海今朝とれ市)

ほんの数秒で売り買いが成立していきます。

●4月~6月頃 ふくいサーモン

名水で有名な福井県大野の淡水で健康に育った稚魚を、県内の海面養殖場で、半年程の時間をかけ約2kgまで成長させます。サーモン特有の臭みがなく、上品な脂の乗りとモチモチとした肉質が特徴です。



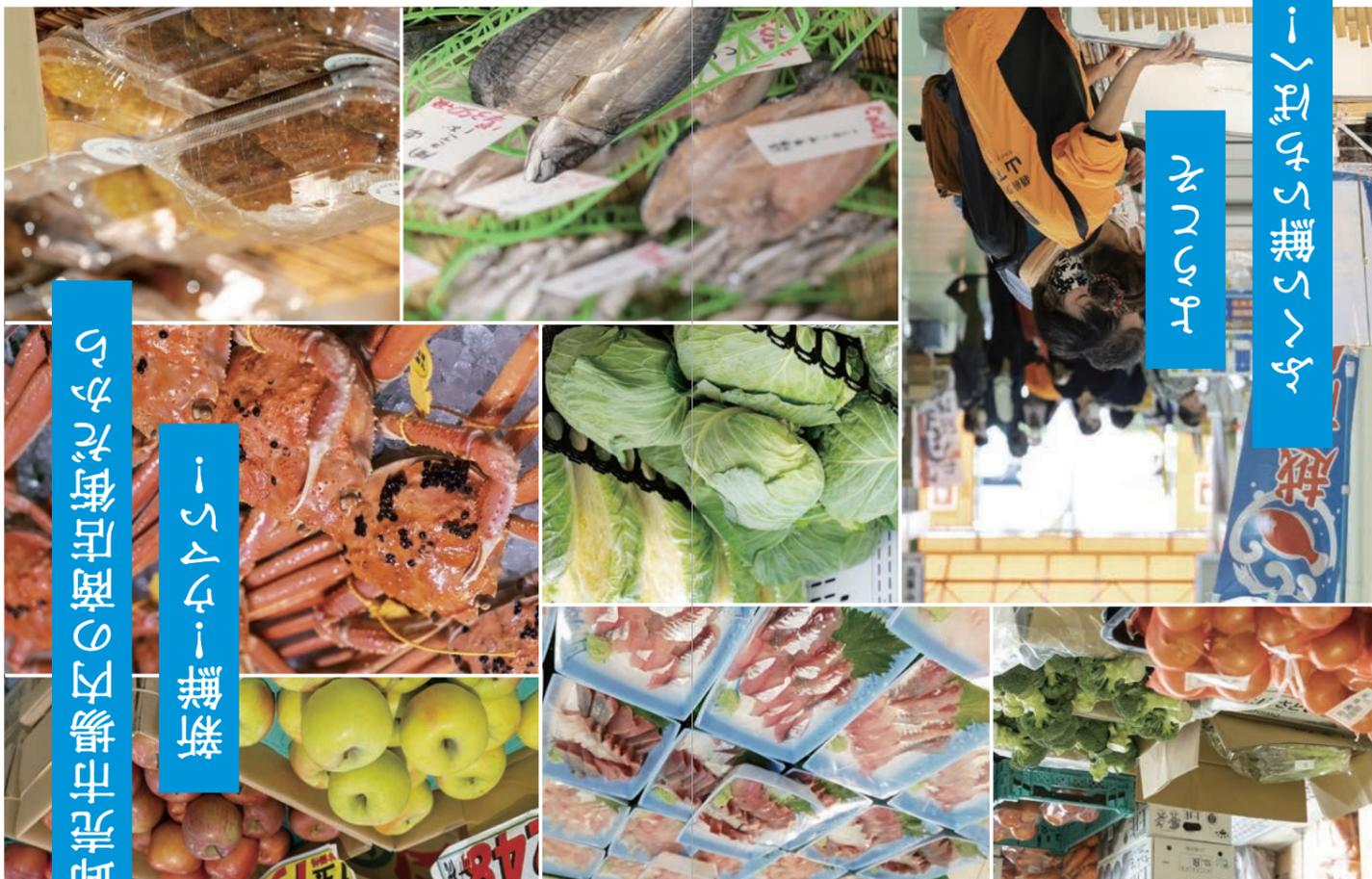
●6~7月、9~11月 越のルビー

大玉トマトとミニトマトの中間の大きさのトマトで、福井で誕生しました。大玉トマトと比較して糖度が3~4度高く、7~9度あり、食味が非常に良いことが特徴です。また、ビタミンCやリコピンが大型トマトの約2倍含まれています。



●12月~2月頃 越前水仙

越前海岸に咲く日本水仙の総称で、福井市越前地区が発祥地と言われ、県花です。日本海の厳しい風雪に揉まれて育つため、茎が太く、葉にはハリがあり、香りが強いのが特徴です。正月用の生け花として各家庭を彩るほか、生け花教室のお稽古用としても重宝されています。



いちばで揃う！ふくいの旬！



福井の冬はやっぱりコレ！
期間限定の極上の味

●11月~3月 越前がに

福井県で漁獲されるズワイガニ。大半は三国港や越前港で水揚げされますが、福井市内でも唯一、「漁勝丸」が鷹巣漁港で水揚げしています。ぎゅっと詰まった身にはうま味が凝縮され、甲羅には濃厚なカニみそがたっぷり入っています。冬の味覚の王者として親しまれ、毎年、多くの観光客が「越前がに」を求めて訪れます。

●6~7月 金福すいか

福井市園芸センターで誕生した福井市オリジナル品種で、重さ2kg前後の小玉スイカです。外見は、光沢がある黄金色を呈し、果肉は赤色です。糖度は約11度で、まろやかな甘みとシャリ感、瑞々しさが特徴です。同センターでは、ペアとなる「銀福すいか(緑色の皮に黄色の果肉)」も開発されています。





1 群青
TEL.0776-54-5335
鷹巣定置網を有する網元が運営する魚食堂。まずは地元の方々に「美味しい」と言っていたることをモットーに日々仕入れからご提供までを追求しております。



2 松乃江商店
TEL.0776-53-0858
福井県産の自然栽培・特別栽培認証のお米、一般流通ではご案内できない調味料や乾物類等個性的な品揃えのお店です。



3 笠松商店
TEL.0776-53-0858
お祭りや町内会の集まりに重宝する食器包装容器専門のお店！



6 アクアフーズ
2025年春オープン予定
やおやさんが手がけるヘルシーなサラダ、スープ、野菜を使ったスイーツなどを取り揃えております。野菜好きさん、集まれ！



7 山下水産直営店 さくだ屋(鮮魚店)
TEL.0776-89-1143
朝獲れ鮮魚・甘えび・貝類・ずい蟹など旬の海産物が満載。国内産の生本マグロも販売。海鮮丼や海鮮巻きもお勧め！店頭魚介類の下処理も承っております。



10 名大同
TEL.0776-50-2735
新鮮な野菜が毎日届く八百屋。地元福井をはじめ、全国各地の旬の野菜が並ぶ！



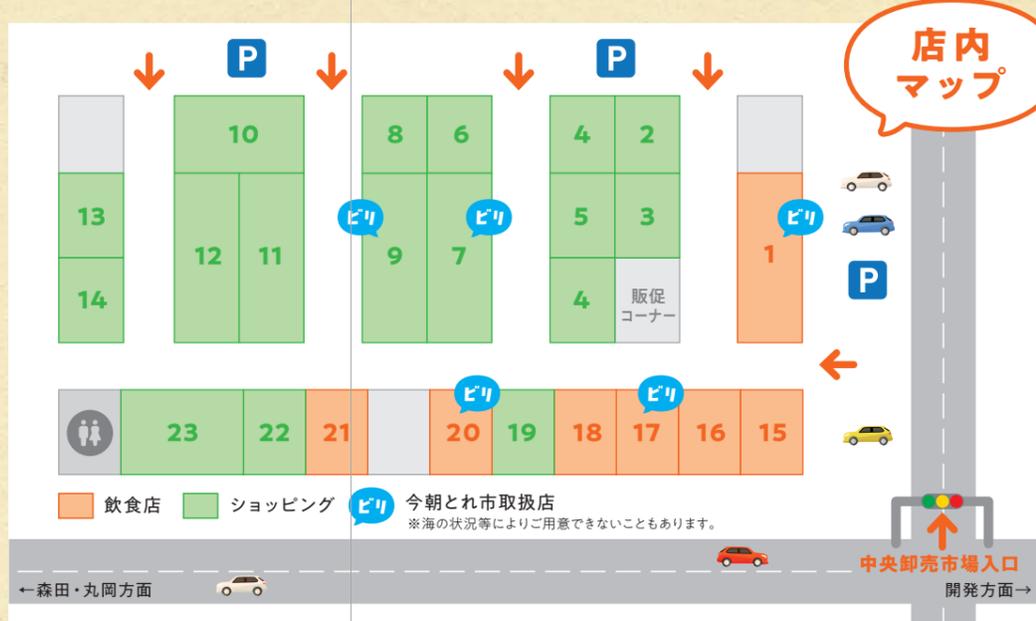
11 ますよね
TEL.0776-43-1553
福井の特産物や楽天・Yahoo!で受賞した弊社オリジナルの蟹やエビ、海産物、冬には朝茹でセイコ蟹や水ガニも店頭販売。発送も可能！



12 山下水産直営店 さくだ屋(越前がに・干物)
TEL.0776-89-1143
創業50年以上越前町で干物を製造し、越前塩のみで干上げた干物を販売。越前がに・干物・海産物を取り揃えております。

ふくい鮮いちばへようこそ！

市場直送の海の幸・山の幸、市場ワーカーに愛される老舗の味、今朝とれ市場ごはん、市場ならではの雑貨。食のプロが選んだものが揃ったふくい鮮いちばを、ぜひ、のぞいてみてください。



4 手摘屋
TEL.0776-43-0604
フレッシュ&お値打ち価格が魅力の果実店。旬の果物はケースやまとめ買いも可。



5 フルーツラボ 手摘屋果実研究所
TEL.0776-43-0604
旬のフルーツをふんだんに使用したジェラート、シャーベット、生ジュース、焼き芋、カットフルーツなど、果実の美味しい食べ方を研究、提案提供のお店です。



8 TSUTOYA
TEL.0776-53-2761
福井県の懐かしい珍味や、季節の旬の食材を販売。福井県産地消ショップです。お土産選びにも最適！是非お立ち寄りください。



9 群青(水産加工)
TEL.0776-54-5343
弊社定置網で獲れた鮮魚や福井市卸売市場で競り落とした鮮魚をいち早く並べ販売しています。また、旬の魚のお刺身、あまり出回らない希少部位なども加工し、食べやすく提供しております。



18 あらや食堂
TEL.0776-53-0688
地元若狹牛のすじ肉をじっくり煮込んだ牛すじ丼や、自家製のうどんやそばにこだわった市場関係者に人気の食堂。



19 群青(加工品)
TEL.0776-54-5343
地元メーカーの商品をメインに卸売業を営む弊社だからこそ新規商材、売れ筋商材など魚にちなんだ加工品を販売しております。



20 立喰いすし さくだ屋
TEL.0776-89-1143
越前港・市場で仕入れた新鮮な魚をお寿司にて提供いたします。職人が作るにぎり定食や寿司海鮮をご堪能ください。



21 魚慶
2025年春オープン予定
噂の「究極の血抜き」で仕立てた旬の天然魚を寿司・海鮮丼等で食べられるお店。四季と共に移り変わる至高の味を、是非ご堪能ください。



22 安田かまぼこ市場店
TEL.0776-53-2250
創業文化4年。地元で親しみのある老舗の蒲鉾屋。日替わりのお買得品や鮮いちばならではのおすすめ商品などを取り揃えております。



23 NIWA'S DELI
TEL.0776-53-0890
毎日手作り販売。ずっしりハンバーガーなどボリューム満点のサンドウィッチが魅力！

来て！観て！ 福井市の 観光スポット

足羽川 桜並木

足羽川左岸堤防に約2.2kmに渡って続く桜のトンネルは庄巻で、日本さくら名所100選にも選ばれています。

- ふくい鮮いちばから
- 福井市つくもほか
 - 車で約15分
 - 公共交通機関ご利用の場合
京福バス「ふくい鮮いちば口」→「福井駅」下車、徒歩15分



養浩館庭園

「御泉水屋敷」と呼ばれた福井藩主松平家の別邸。その優美な書院建築と庭園は江戸中期を代表する名園のひとつとして知られ、当時は藩の迎賓館として使われていました。

- ふくい鮮いちばから
- 福井市宝永3-11-36
 - 車で約10分
 - 公共交通機関ご利用の場合
京福バス「ふくい鮮いちば口」→「城町」下車、徒歩10分
 - 問い合わせ/福井市文化振興課 ☎0776-20-5367



一乗谷朝倉氏遺跡

戦国武将朝倉氏の城下町跡。武家屋敷・寺院・町屋・職人屋敷や道路に至るまで町並がほぼ完全な姿で発掘され、国の特別史跡・特別名勝・重要文化財に指定されています。

- ふくい鮮いちばから
- 福井市城戸ノ内町 ●車で約25分
 - 公共交通機関ご利用の場合
京福バス/「ふくい鮮いちば口」→「福井駅」乗換え
→「復元街並」下車、徒歩4分
 - 電車/JR福井駅からJR越美北線(九頭竜線)で、一乗谷駅下車、徒歩20分
 - 問い合わせ/福井市一乗谷朝倉氏遺跡事務所 ☎0776-41-2173



無料周遊バス運行中！



福井駅東口 ～ ふくい鮮いちば ～ トレタス
(福井市中央卸売市場内)



バスの運行に関することは
コチラをチェック！

