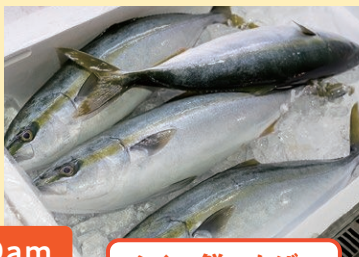




福井市内の定置網

あさ  
今朝とれはビリ！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・祝日・水曜（一部営業）  
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〉  
西口広場 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  
東口広場 ぐるバス乗り場  
・ぐるバス「ふくい鮮いちば」下車 徒歩0分



ふくい鮮いちば

www.fukui-market.jp



お得おいしい  
情報配信中！



R712

ふくい鮮いちば

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



無料のぐるバス、運行中！

ふくいの地魚をその日のうちに…

あさ  
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2  
kg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  
もっちりとした肉質が特  
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。



産地直送  
販売サイト  
「ふくいさん」



ふくいさん



福井市  
ふるさと納税の  
ご案内



そこのや

いばらち舞いこふ

卸売市場内の商店街だから

いばらち舞いこふ



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。





19



**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、果実のおいしい食べ方を研究、提案提供するお店です。

33



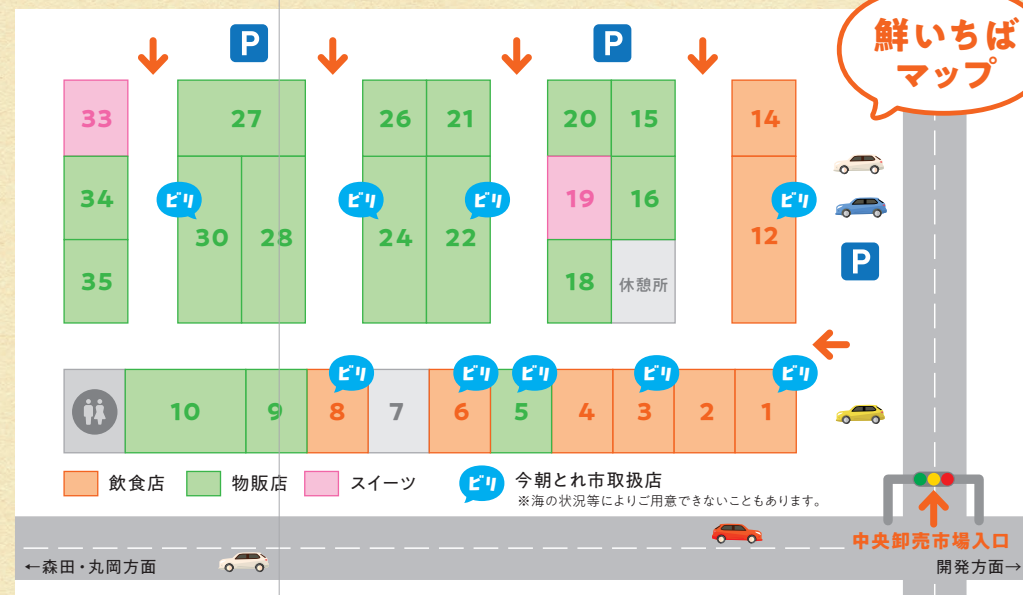
**ぶりん&ばふえ サリチェ**

1つ1つていねいに手作りしています。甘さ控えめ、添加物少なく、美容と健康を考えたお店です。材料も福井県産のものを多く使用しています。

スイーツ

# 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。



**鮮いちばマップ**

飲食店 物販店 スイーツ

今朝とれ市取扱店

※海の状態等によりご用意できないこともあります。

中央卸売市場入口

飲食

1



**たにや食堂**  
TEL.0776-53-1302

手作りの出汁が香るコク深いカレーうどんにたっぷり絡む至福の一杯。ひと口でほっとする旨みあふれるカレーうどんです。

2



**市場らーめん翔**  
TEL.0776-57-8010

とんこつとあっさりの2種からスープを選び、次に醤油、塩、みその中から好みの味を楽しめます。セットメニューや朝ラーメンがお得でオススメです。

3



**喜多亭**  
TEL.0776-53-3150

朝どれの新鮮なお魚や旬の山菜・野菜を使用。メニューは、その日とれた産物によって変わるこだわりの定食屋。

4



**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。

6



**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。

8



**魚慶**  
TEL.0776-84-8505

噂の「究極の魚抜き」で仕立てた旬の天然魚を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。

12



**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。先ずは地元の方々に「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。

14



**ドライブインやまだ 鮮いちば店**  
TEL.090-6759-6802

50年以上引き継がれてきた秘伝のソースを使ったソースカツ丼。ソースにこだわり、肉にこだわった自慢のソースカツ丼です。

5



**群青(鮮魚・加工品)**  
TEL.0776-54-5343

弊社定置網で獲れた鮮魚や市場で競り落とした鮮魚をいち早く並べ販売。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。

16



**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！

9



**安田かまぼこ 鮮いちば店**  
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。

18



**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。

10



**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！

21



**カラダとこの店、Vege小屋。**  
TEL.090-7562-1437

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！

15



**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。

22



**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・ずわい蟹など旬の海産物が満載。国内産の生本マグロも販売。海鮮丼や海鮮太巻きもお勧め！店頭のお魚類の下処理も承っております。

24



**群青(水産加工品)**  
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の新規商材、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。

26



**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。

27



**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！

28



**ますよね**  
TEL.0776-43-1553

ネット通販サイトでグルメ大賞受賞のPB商品の蟹や甘えび、海産物、冬には朝茹でのセイコ蟹や水がにも販売。イトインでも食べられます。

来て！観て！  
福井市の  
観光スポット

## 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！

