

気になるあわらを、 巡ってみた!

新店ぞくぞく
名所編

あわら市に誕生した話題のスポットと、
「おいしい!」と評判のグルメを、
金津高校の2人が取材してきました。

谷川 湊和さん

金津高校1年生。
テニス部所属。初対面でもフレンドリーに話せるのが特技。高校野球好き。

戸田 大晴さん

金津高校1年生。
テニス部所属。人の名前と顔を覚えるのが得意。趣味は映画鑑賞。



「フルーツパーラー」
という食のイベントも
人気です!

AFLARE あふれあ 2023.3.19 OPEN

あわらの新ランドマーク。

「人で賑わい、幸せがあふれるように」との願いを込めた情報発信拠点。あわら市産の杉材が香る館内には、イベント会場や待合スペースにもなるアフレアホールや、あわら市はもちろん、福井県について学べる「ふくいミゅ〜ジウム」があります。「あわらの湯」は、プロジェクターで投影されたお湯を桶ですくう動作をすると、観光情報などが映し出され、遊びながら福井に詳しくなれますよ。11月にはテイクアウトOKの飲食店と土産店がオープンしたばかり。連日賑わっています。(戸田)

あわら市春宮1-12-18 JR芦原温泉駅直結
☎0776-73-2270 🕒7:00~22:00 📄無休 @aflare_fukui_awara



1/まるでアート! 印象的なアフレア広場
2/ふくいミゅ〜ジウムは、展示のあしらいも温泉街らしい 3/あわらの湯に夢中
4/大きな観光MAPも見ごたえあり
5/1Fには観光案内所「おしえる座あ」もある

いくすかふえ よしぎきほうおうかく
eXcafe 吉崎鳳凰閣 2023.4.21 OPEN

眺めと京の甘味にうっとり。

京都の和モダンカフェ「eXcafe」が京都府外初出店! かつての吉崎御坊蓮如上人記念館の建物を引き継いだ店内からは、国指定天然記念物の「鹿島の森」と北潟湖が一望できます。一番人気は「ほくほくお団子セット」1,540円。七輪であぶって焼き色をつけたら、自家製の「みたらし」「あんこ」でいただきます。セットの抹茶は京都・宇治「播磨園」の本格派。和テイストのパフェや、京都の名店「小川珈琲」のブレンドコーヒーもオススメです。(谷川)



シェアして
食べました!

居心地が良く、
寝てしまう
お客さんもいます



1/外観は荘厳な雰囲気 2/焼きたてアツアツのお団子は最高! 3/北潟湖に面した席がオススメ。心地良さを体感して

あわら市吉崎1-901-1 ☎0776-75-1233
🕒10:00~18:00(17:30LO) 📄無休 @excafe_yoshizakihououkaku

れんによ さと
道の駅 蓮如の里あわら 2023.4.22 OPEN

買い物と食事をゆったり楽しんで。

直売所にはあわら市の農産物や土産物が勢ぞろい! 旬の果物と野菜が並ぶ景色は、さすが「フルーツ王国あわら」です。福井名物を味わえるレストランのオススメは、おろしそば。この地域に伝わる「嫁おとし伝説」にちなんだオムライスも人気です。金津創作の森のガラス製品や、地元の小学生のイラストをあしらった越前和紙はお土産にピッタリ。隣の加賀市の逸品もそろそろ、寄り道で訪れたいスポットです。(戸田)



1/広々とした店内は、観光客や地元の人で賑わう 2/あわら産のブドウなど、観光客が買い求める姿も 3/インパクト大の「鬼面オムライス」1,000円

あわら市吉崎1-801 ☎0776-65-2453 🕒物販9:00~18:00(12~2月は~17:00)、飲食9:00~17:00(12~2月は~16:30) ※ランチは~15:00
📄第1・3火曜(祝日の場合翌日)、年末年始 @rennyoawara

あわら土産の
定番「松の露」

おろしそばが
人気。130杯が
出た日も!



※全て税込価格。店内飲食の料金です。掲載している情報、価格は2023年11月現在のものです。

気になるあわらを、 巡ってみた!

おいしいもの 編

A 茶楽かぐや あわら温泉美松店の
「クリームあんみつセット」



黒蜜を
たっぷりかけて

B a CUBE Café の「OKプリン」



弾力ある食感!
卵をしっかり
感じます

バナナのうまみが
濃くておいしい

C フルーツスイーツ店みやびの
「いちごサンド」「シャインマスカットサンド」



生クリームとフルーツ
もちもちパンの
相性が抜群!

D イナカフェの「バナナジュース」



E 青柳清治郎商店の
「季節のスムージー」



ゴクゴク
飲みちゃう、
旬のおいしさ

G nälkäの「あんバタースコーンサンド」



あんこバターが
おいしさを
引き立て合う!

H ココロの「フロランタン」



食欲をそそる
香りと
サクサク食感♪

F オリザの「ケーキ3種類
盛り合わせプレート」



コク深いスイーツは
初体験!

I おむすびいのりの
「スタミナ焼肉」「卵黄しょうゆ漬け」



濃厚な卵黄と
焼肉がごはん
にマッチ

A クリームあんみつは、甘さ控えめの抹茶寒天と白寒天、もちもちの白玉団子、沖縄・波照間島の黒糖で作る黒蜜、じっくりと炊いたあんこ、パニラアイスに至るまで自家製。洗みが少なく、甘い香りの和紅茶にピッタリ。1,540円

茶楽かぐや あわら温泉美松店
あわら市舟津26-10 あわら温泉美松内
☎0776-77-1144 🕒10:00~17:00LO
📍不定休 📍kaguyamimat

C 季節のフルーツと生クリームをたっぷりサンド。フルーツの味わいを引き立てるオリジナルの北海道産生クリームは口どけ良くさっぱりとした味わいで、生クリームが苦手な人も虜になるおいしさ。いちご561円、シャインマスカット637円

フルーツスイーツ店みやび
あわら市春宮1-9-51 ☎0776-97-8930
🕒10:00~19:00 📍火曜
📍sweets_miyabi

E あわら産の梨のフレッシュな甘みに、隠し味で加えた「いちほまれ」の甘酒がコクと深みをプラスする。旬のフルーツを使うため季節限定。マルセイユメロンや完熟バナナなどがお目見えすることも。400円

青柳清治郎商店
あわら市花乃杜1-1-17 ☎0776-73-0313
🕒9:00~19:00 📍第2・4・5日曜
📍aosesns

B イタリアンシェフが手掛けるプリン。平飼い「福地鶏」の卵をふんだんに使い、しっかりと焼き上げる。程よい甘みと、ほろ苦いカラメルバランスも絶妙。オーナーこだわりのギターのシールもかわいい。1個 500円

a CUBE Café
あわら市春宮1-11 ☎0776-65-1045
🕒9:00~21:00 📍火曜、年末年始
📍acube_cafe

D 砂糖やシロップを使わず、常温でじっくり熟成させたバナナを使用。バナナ本来のコクのある味わいが自慢。田んぼをイメージした店名ロゴもかわいらしく、2Fのイートインスペースから、えちぜん鉄道が走る景色を楽しめる。605円

イナカフェ
あわら市二面5-208 ☎0776-77-3095
🕒13:00~17:00 ※インスタ確認
📍月・火曜 📍inacafe_awara

F あわら産の玄米粉をはじめ、オーガニックで植物性の食材で作るコク深いスイーツが人気。写真は季節のタルト、酒粕入りガトーショコラ、酒粕スコーン。ケーキはハーフサイズで、いろいろ食べたい時にピッタリ。800円

オリザ
あわら市清王43-22-5 ☎080-3748-0428
🕒11:00~17:00 📍月・火・金曜
📍oryza.miki

G 全粒粉と生クリームが入ったザクザクと香ばしいスコーンで、たっぷりのバターとあんこをはさむ。バターはホイップした無塩バターに天日塩をブレンドし、あんこも自家製というこだわりの一品。前日までに要予約。1個 310円

nälkä
あわら市大溝3-2-21 ☎080-6923-2011
🕒11:00~18:00 (売り切れ次第終了)
📍月・水・木・土曜、ほか不定休 📍nalka_2011

H サクサクのクッキー生地の上に、ハチミツや生クリームでカリカリに焼き上げたスライスアーモンドが香ばしい。他にもクッキーやフルーツケーキ、レモンケーキなど見た目もかわいい焼き菓子や週替わりタルトが並ぶ。1個 160円

ココロ
あわら市市姫5-2-32 サクライオート内
☎0776-73-3213 📍木~土曜11:00~18:00
📍日~水曜、祝日 📍c.c.r.r.56

I 空気を含ませるように握ったあわら産の米「にこまる」のおむすびは、口の中でやさしくほどける。卵かけごはんのような味わいの「卵黄しょうゆ漬け」、牛肉とニンニクの芽をピリ辛に炒めた「スタミナ焼肉」が人気。予約優先。各250円

おむすびいのり
あわら市春宮1-9-41 ☎0776-97-5066
🕒平日11:00~15:00、土日祝8:00~14:00
📍月曜、不定休 📍inoriomusubi

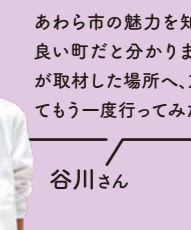
取材を終えて

初めて知るあわら市の魅力がたくさんありました。まだまだ良いところがたくさんあると思うので、もっともっと知りたいです。



戸田さん

※全て税込価格。TAKE OUTの記載がないものは、店内飲食の料金です。掲載している情報、価格は2023年11月現在のものです。



谷川さん

あわら市の魅力を知り、とても良い町だと分かりました。自分が取材した場所へ、友達を連れてもう一度行ってみたいです。