



若狭路スイーツキャンペーン

スタンプラリー 実施期間 2015年9月1日(火) ▶ 12月31日(木)

若狭路スイーツキャンペーン スタンプラリー 対象店舗一覧

※掲載メニューは各店のイチオシ商品です。
今回のスタンプラリーには掲載メニューだけでなく、対象店で取り扱っているスイーツ全てが対象となります。

(有)御菓子処 あさみ

敦賀市神楽町2丁目6-21 ☎0770-22-0289
営8:30～18:00 (休)火曜日



そばまんじゅう
きれいじゃなあ 160円

奥の細道で敦賀を訪れた松尾芭蕉にちなみ、敦賀市新商品チャレンジ事業で開発。敦賀市公認キャラクター「バシヨさん」を用いたそばまんじゅうです。

浅海分店

敦賀市神楽町2丁目6-8 ☎0770-22-0790
営8:00～19:00 (休)水曜日



蒸し羊羹 250円

餡と小麦と砂糖だけを使用して、創業以来変わらない配合と製法で作っています。あっさりしており、羊羹が苦手というお客様にも好評いただいております。

銘菓処 紅屋

敦賀市相生町6-11 ☎0770-22-0361
営8:00～19:00 (休)第3水曜日



豆らくがん (6ヶ入) 650円

愛嬌のあるお豆腐が微笑みかけ、食べる人の心を和ませくれる、ユニークな形の豆らくがん。葉餅さと風雅さをあわせも、お茶席での人気も高い商品です。地産地消にこだわり、甘味がありおいしい福井県産大豆を100%使用しています。

四季創菓 HAYASHI

敦賀市元町7-23 ☎0770-22-0956
営9:30～19:30 (休)火曜日(祝日の場合は翌日)



洋風莓大福 248円

莓をスポンジと生クリームで包み、柔らかい羽二重餅で包んだ当店オリジナルの莓大福です。他にレアチーズをよもぎのお餅で包んだ「よもぎレアチーズ」とティラミスをお餅で包んだ「ティラミス大福」が237円(税込)あります。

洋菓子工房 ひらやま

敦賀市相生町13-6 ☎0770-22-6006
営10:00～19:00 (休)不定休



ロールケーキ 1,080円

ふわっとしたスポンジにカスタードか中間層のようなバタークリームを塗ったロールケーキです。

御菓子司 森本

敦賀市神楽町1丁目2-23 ☎0770-22-0329
営7:00～18:00(日曜祝日は17:00まで) (休)無休



長命水ようかん 650円

敦賀 氣比神宮の延命長寿の水と称される長命水。長命水ようかんはこれにあやかり、敦賀の良質な水と厳選材料で作りました。黒糖ではなく白砂糖使用の柔らかい甘さが好評です。お土産にデザートに一年中販売しています。

Strawberry candle KOBORI

敦賀市神楽町1丁目2-34 ☎0770-21-0141
営9:00～19:00 (休)水曜日



敦賀ふわっせ (11～12月販売) 248円

県内産コシヒカリを100%使用したカスタード生地に生クリームカスタードクリームをそれぞれサンドしました。クリームの中には敦賀みか100%のみかんゼリーが入ります。※9～10月は、姉妹商品の目之出堂アプフェ(194円)の販売となります。

天清酒万寿店

敦賀市神楽町1丁目4-9 ☎0770-22-0296
営9:00～20:00 (休)年末年始



皮ようかん 594円

皮ようかんは、代々、9月にある氣比神宮例大祭の始まりにあわせて作ってきた蒸し羊羹です。古くより、氣比山まつりの名物と親しまれてきました。天然の竹皮の風味と独特の食感をお楽しみください。

松原庵 本店

敦賀市鑄物師町1-24 ☎0770-25-1315
営9:00～18:00 (休)水曜日



草もち 110円

福井県産コシヒカリ100%で作る生地はねばりがあるのにコシがあります。編み笠の形に作って、きな粉で仕上げました。こしあん・つぶあんの2種類があります。

松原庵 野坂茶屋店

敦賀市野坂15号柳谷1-1 ☎0770-23-2320
営10:00～18:00 (休)水曜日(祝日は営業)



雪山チーズ 940円

じっくり蒸し焼きにしたお山型のふんわりチーズケーキ。上にかけるのは、ココのあるチーズクリーム。(ラストオーダー17:30)

笑福堂

敦賀市昭和町2丁目21-31 ☎0770-22-4747
営10:30～19:00 (休)無休



羽二重もちパイ 216円

福井のもち米を100%使用した羽二重もちで自家製小豆を包み、全国菓子大博覧会で最高賞を受賞したパイ職人のパイで包み仕上げた逸品です。

(有)アイドルつるかめ (パティスリー ブルミエ)

敦賀市金山72-3(沢) ☎0770-22-2023
営8:00～21:00 (休)第3火曜日



ブルミエールアイドル 432円

一番人気のケーキで、中にバナナ、イチゴ、ミカン、カスタードクリーム、生クリームを入れ、上下を薄いカスタードで包みました。ボリュームたっぷりですがおいしい味です。

ささえたまご農園

敦賀市杵見81-2-2 ☎0770-21-0063
営13:30～17:30 (休)無休(カフェは土曜日定休)



たまごやさんのニューヨークチーズケーキ 1,030円

チーズ好きにはたまらない濃厚な味わい。TV「どっちの料理ショー」特選素材のささえたまご農園自然卵のみをたっぷり使用しているところが入りしきの秘訣です。特に卵黄を多めにし、濃厚な味わいに仕上げられています。

ヴァーグレイ

敦賀市松島町2丁目8-35-103 ☎0770-23-0220
営10:00～19:00 (休)月曜日



ガトーショコラ 380円

チョコレート大好きなパティシエが珈琲好きの人のためにこだわってお作りしています。シンプルだけど素材にこだわり、ヴァローナ社のカライプを使い味に深みがあります。

キトテノワ

敦賀市相生町14-29 ☎0770-21-0220
営11:00～17:00 (休)火曜日



全粒粉と天然酵母のワッフル+ジェラート 650円

白神山地の天然酵母と全粒粉を使い、丁寧に焼き上げたワッフルと、三国のカルナさんのジェラートのコラボスイーツ。

愛月堂

美浜町郷土21-6-1 ☎0770-32-0156
営8:00～19:00 (休)無休



大谷原のスイートポテト 160円

美浜町新庄大谷原のサツマイモを使用したスイートポテトは人気商品です。

五湖の駅

美浜町久々子72-1 ☎0770-32-3339
営9:30～17:00(土・日・祝日は17:30まで) (休)年末年始



豆乳ソフトクリーム 300円

地元のごたわり豆腐屋さんヤマグチ食品の搾りたて豆乳を使用したソフトクリーム。さっぱりした甘味が美味です。

道の駅 三方五湖

若狭町鳥浜122-31-1 ☎0770-45-0113
営9:00～18:00 (休)火曜日、年末年始



あま梅 540円

新・食感!福井梅を砂糖だけで漬けた、甘酸っぱい一品。梅が苦手なはずなのにクセになる甘いデザート梅。

道の駅 若狭熊川宿 四季彩館

若狭町熊川11-1-1 ☎0770-62-9111
営10:00～18:30 (休)木曜日



梅どら焼き 183円

福井の特産「梅」を甘酸っぱく甘露煮にして、その果肉がたっぷり入った梅どら焼きです。ふくらした生地で餡ともよく合います。

和菓子処 菊水堂

若狭町井ノ口36-8-1 ☎0770-62-0024
営8:00～19:00 (休)火曜日



うり割 酒ケーキ 1,080円

やわらかな生地にしっとりたっぷりお酒を浸み込ませたケーキです。風味豊かなお酒の香りをお楽しみください。

道の駅 若狭おばま

小浜市和久里24-45-2 ☎0770-56-3000
営9:00～18:00(フードコーナーは17:00まで) (休)年末年始



若狭いちじくソフトクリーム 300円

地元産のいちじくをジャム状にしたものに赤ワインをほんの少し加え、砂糖をかけてソースを作っています。飾りつけにいちじくの身を少し凍らせてピンク。甘さ控えめなので子供からお年寄りまで大人気商品のひとつです。

(有)井上耕養庵

小浜市南川町9-17 ☎0770-52-0199
営8:00～18:00 (休)火曜日、元日



葛ようかん(各種) 285円～

熊川葛、瓜割の滝の水と地元若狭の素材にこだわり作り上げた極上の一品「葛ようかん」。葛ならではのふるふるの食感、ど越しを、小豆、白ゴマ、黒ゴマそれぞれの風味豊かな味わいでお楽しみください。

スイートガーデン小浜

小浜市四谷町5-37 ☎0770-53-1546
営8:30～19:00 (休)不定休



小浜ロール 1,080円

ふわふわのスポンジに、味わい深い濃厚生クリームと口どけよい生クリームをブレンドした特製生クリームを巻きました!くせになること間違いなし!

フリュクティドール

小浜市山手3丁目4-10 ☎0770-52-7230
営10:30～18:30 (休)日曜日、第2・4木曜日



ズコットチーズケーキ(直径18cm) 1,150円

カトリック教会の聖職者の半球形頭巾(帽子)に形が似ているこのチーズケーキはボリュームがありかつ、シンプルな味に仕上げました。当店自慢の人気商品です。

道の駅 うみんぴあ大飯

おおい町成海1-1-2 ☎0770-77-4600
営9:00～18:00 (休)第1・3月曜日、年末年始



ジェラート(ハーフ) 250円

福井県産牛乳をベースにおおい町産の果実を使った当駅工房内自家製の手作りジェラート。ジェラートを使った季節のスイーツもごさいます。(ラストオーダーは17:30)

道の駅 シーサイド高浜

高浜町下車持46-10 ☎0770-72-6666
営10:00～17:30 (休)第1・3水曜日



源六餅(5個入) 550円

良質の餅粉を使用し柔らかい舌触り。やさしい甘さの粒餡。

ぽっぽフジワラ

高浜町宮崎69-12-8 ☎0770-72-3092
営9:00～20:00 (休)水曜日(祝日は営業)



ぽっぽロール(パナロ) 1,495円

契約農家から仕入れた新鮮地卵を使用した生地で、純正生クリームのロールケーキはとろけるようなソフトな舌触り、内職総理大臣賞受賞の逸品。他にも丸ごとチョコのに入ったロール、パナロのに入ったロールなど約10種類あり。

むぎわら帽子

高浜町畑10-3-1 ☎0770-72-2681
営9:00～17:00 (休)土曜日午後、日曜日



若狭ラスク 270円

ラスク専用のきめの細かいインを焼く事で、従来のラスクとは異なるサクサクの食感を実現しました。職人担当の手塗リバター(北海道産)、両面焼き、長時間乾燥で一枚一枚丁寧に仕上げられたラスクは口に入れた瞬間バターの風味が広がります。

御菓子司 うめざき

高浜町三明1-33 ☎0770-72-0248
営8:00～18:00 (休)水曜日



明鏡 140円

明鏡の中は白あんになっています。びしりと詰まった白あんが程よい甘さで心地良いです。生地は軽やかな食感で食べやすい味です。食べていてほっとしますね。温かいお茶と一緒に楽しみたい逸品です。

プリーズ(松岡広栄堂)

高浜町和田123-5 ☎0770-72-4323
営9:00～19:00 (休)日曜日




クリームトルテ(三角パン) 150円

高浜町民からこよく愛されている浦和三角パンは、高浜町の隠れた名物。周りはサクサク、パンはもちもち、クリームチーズのさわやかな風味が決め手。一度食べたならやみつきになります。

イルマーレ

高浜町畑11-15-4 ☎0770-72-5120
営11:30～22:00 (休)無休



キャラメルカスタード&ベリーのスイートピザ 1,320円

ピザ生地は、オーダーが入ってから手前のばして焼き上げます。「カタラナ」というイタリアのケーキとベリーをトッピングして焼き上げています。

キリトリせん

アンケートにご協力ください

問1 このキャンペーンをどこで知りましたか?	問2 「若狭路ご膳」の満足度を教えてください。	問3 旅行先で昼食をとる時、どうやってお店を決めますか?
<input type="checkbox"/> 「若狭路ご膳」提供店	満足 <input type="checkbox"/> 不満 <input type="checkbox"/> どちらでもない <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> インターネット
<input type="checkbox"/> 菓子店	味…… <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> カーナビ
<input type="checkbox"/> 道の駅、高速道路SA・PA	多い <input type="checkbox"/> 少ない <input type="checkbox"/> どちらでもない <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 観光情報誌
<input type="checkbox"/> インターネット	量…… <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 観光パンフレット
<input type="checkbox"/> その他	価格… <input type="checkbox"/> 満足 <input type="checkbox"/> 不満 <input type="checkbox"/> どちらでもない <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 宿泊先のおすすめ
()	()	()
問4 今まで食べた中で一番お気に入りの「若狭路ご膳」またはスイーツをお教えてください。		
.....		
.....		

表示価格は全て税込価格です。