

3/16開業!!

北陸新幹線開業まであとわずか!

もうすぐ

福を呼び込め!

季節まつり

1.27[土]・28[日]

10:00~15:30

参加無料



可愛い鬼に変身!
『はこオニ』を作ろう!

素材を切ったり貼ったりして、自由にお面を作ります。

場所/本館・2階休憩所

午前の部/10:00~
午後の部/13:00~ (各1時間)

対象:3歳以上小学生以下

各回定員12名/定員になり次第締切となります。

ご予約はこちら



好評につき今年も開催!!
特産品競り大会

場所/別館・無料休憩所

1/27(土) ①11:30~ ②14:30~
1/28(日) ①12:30~

おトクにGET!!

恐竜グッズをゲット!!

射的でオニを撃ち倒せ!

場所/別館・無料休憩所

10:00~15:30

300円
1回

ふるまい餅つき大会

場所/別館・無料休憩所

先着50名様
午前の部/11:00~
午後の部/14:00~

人数が多い場合は
10:30,13:30より先着順に整理券を配布します。

28[日]
開催



武生東高校の生徒さん手作り!

ソバワッフル
SobaWaffle

場所/別館・無料休憩所

10:00~

なくなり次第販売終了

28[日]
開催



10:00~15:00

なくなり次第販売終了

福井県の海産物フェア

1月27日[土]・28日[日] 1F物販所

地物の自慢の名産を特別価格で販売します!

お刺身でご提供します!



ふくいサーモン

肉質はしっかりとした弾力があり、深い味わいと上品な脂の乗りが特徴



越前がれい

独特の甘みと、身がふっくらとしていて、脂のりが良いカレイ



敦賀真鯛

味が濃厚でありながらも上品「敦賀の宝石」と称されています。



若狭甘鯛(ぐじ)

繊細で甘みがあり、淡白で上品な味わいが特徴。品質の高さを誇ります。



若狭まはた

美味しさから高級魚として扱われ、特に刺身や寿司ネタとして人気があります。

道の駅名物の「本まぐろ」や旬の海産物も販売します!

本まぐろ解体ショー

毎週日曜 11:00~開催

道の駅越前たけふは、マグロに絶対の自信を持っています。捕獲後、一度も冷凍されていない「生」のマグロを使用しています。60kg以上の大きなマグロを使った解体ショーをお楽しみください。

即売会
鮮度抜群
高級寿司店や地元料理旅館にだけ流通する「生」の本マグロの美味しさをご堪能ください。
捌きたてを販売 丸松



0778-43-5661

〒915-0042 福井県越前市大屋町 38-5-1

営業時間
観光案内所: 8:00~18:00
1F物産販売所: 9:00~18:00
2Fお食事処: 11:00~15:00 / 17:00~22:00
(20時以降閉店する場合がございます)

休館日
・第2水曜日(祝日の場合は翌日が休業)
・元日

