

三国港

越前がに



五感で味わう冬の贅

三国港で水揚げされた越前がには、
生きたまま近隣のお店に届きます。
新鮮な越前がにを丸ごと味わえるのは本場ならではの。
様々な食べ方でご堪能ください。

冬のごちそう、ここに極まる

越前がには三国港



越前がに とは？

世界中から人を引き寄せる冬の味覚の王者「越前がに」は、福井県で水揚げされたオスのズワイガニのことです（メスは「セイコガニ」と呼びます）。越前がにのハサミの腕には、越前がにの証である黄色いタグが付いています。福井県は、国内で最も古くからズワイガニ漁が行われていたといわれており、歴史あるズワイガニの産地です。

甘く引き締まった オスガニ 越前がに

海底深くに生息する越前がにには、暖流と寒流が交わる日本海の豊かな潮流の中、豊富なプランクトンを餌に成長します。そのため、甘く引き締まった肉質となり、芳醇かつコクのあるカニみそがぎっしりと詰まっています。カニ本来の旨みを最大限に引き出すには、漁師たちの熟練の技が欠かせません。福井県は、「カニを美味しく味わう文化」を長い年月をかけて育んできた、誇り高い産地です。



越前がにの最高ブランド「極」

重さ1.3kg以上、甲羅幅14.5cm以上、爪幅3cm以上の基準を満たしたズワイガニは、「越前がに極（きわみ）」として認定された特上品。全水揚げ量の約0.5%のみが該当し、1シーズンで500匹に満たないといわれています。



濃厚な甘み メスガニ セイコガニ

セイコガニの特徴は、なんといっても、そのお腹にある卵で、外から見える外子は、プチプチとした食感が特徴です。甲羅の中にある鮮やかな朱色のかたまりの内子は「赤いダイヤ」と呼ばれ、ほっくりとした歯触りととろけるような旨みがあり、食通の間では特に珍重され、人気があります。



瑞々しく繊細な旨味 水ガニ

水ガニとは、脱皮して間もない、まだ甲羅が柔らかいズワイガニのことです。殻から「ズボッ！」と身が抜けることから、地元ではズボガニとも呼ばれ、親しまれています。



越前がにの漁期

※2026年（令和8年）8月現在

越前がに	11月6日～3月20日
セイコガニ	11月6日～12月31日
水ガニ	2月19日～3月20日

三国のカニが選ばれる理由

地理的表示(GI)保護制度に登録

地域には長年培われた特別の生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特性により、高い品質と評価を獲得するに至った産品が多く存在します。これら産品のうち、品質、社会的評価その他の確立した特性が産地と結び付いている産品について、その名称を地域の知的財産として保護する制度が「地理的表示保護制度」です。2018年（平成30年）9月27日に長年の越前がに漁にて培ってきたカニを美味しくするためのノウハウや高い品質の維持などが評価され、カニでは初めて、「越前がに」が登録されました。



セリは夕方、翌朝には買える 新鮮さが最大の特徴

北前船の寄港地として名をはせていた三国港で水揚げされるカニの最大の特徴は、「夕方のセリ」にあります。夜中出港した船は夕方帰港し、獲れたてをいち早く水揚げしたあと、午後6時には市場でセリが行われます。セリ落とされたカニはすぐに水槽に入れられ、新鮮な状態のまま、翌朝にはお買い求めいただけます。この早さが、三国港で水揚げされた越前がにの美味しさの秘密でもあります。そのため、地元三国の宿泊施設や飲食店なら、どこよりも新鮮な越前がにを食べることができます。



三国港の越前がにには、 皇室献上品質

三国港の越前がにには、毎年2月頃皇室に献上されていることでも有名で、1922年（大正11年）に献上が始まって以来、現在は、地元三国の鮮魚店4軒が持ち回りで調理を行っています。三国では、漁師たちの厳しい目利きと、熟練した技を持つエキスパート達の手により、カニを最高の状態で自信をもってご提供させていただきます。※献上できる品質を満たすカニには、「献上品質」タグを取り付けます。



宿泊

絶景を愛で、美食を味わい、名湯に憩う。東尋坊三国温泉は、日本海の絶景と豊かな食文化に恵まれた三国の旅を彩る温泉です。身体への負担が少ないアイソトニック（等張性）の塩化物泉は、湯あたりしにくく、ゆったりと長湯を楽しめる泉質。肌をしっとり潤す「美肌の湯」としても親しまれています。日本海の雄大な景観を楽しみ、「三国港越前に」や「甘えび」など美食のまちの食材に舌鼓を打ち、心地よい湯に身を委ねる。東尋坊三国温泉ならではの、贅沢な癒しの時間をお楽しみください。

東尋坊三国温泉



1 出島荘



1日1組か2組で小さな海辺の宿でのんびり、ゆっくり。三国港で水揚げされたカニを堪能して下さい。ヒノキの温泉も貸切り可能。

熱々カニのフルコースプラン 44,000 円

☎ 宿 in15:00 / out10:00 (11月～3月)
4月～10月：休館

📞 不定休
Tel.0776-82-1624
三国町梶31-42



全4部屋
10名収容

天然温泉 露天風呂 学生合宿 部屋食 昼食 夕食 一人旅 送迎 土産 かに購入

4 わん庵



お部屋もお食事も大切な愛犬とずっと一緒にです。三国港で揚がった旬のものを夕日を見ながら堪能できます。

1 番人気お二人で茹で焼き蟹プラン 41,800円～
旬の美味尽くしプラン 14,300円～

☎ 宿 in15:00 / out10:00
📞 不定休

Tel.0776-97-6341
三国町梶38-37-5



全4部屋
11名収容

天然温泉 露天風呂 学生合宿 部屋食 昼食 夕食 一人旅 送迎 土産 かに購入

7 東尋坊三国温泉 おおとく



当店名物かにみそしゃぶしゃぶが売りのみそしゃぶフルコースが人気 No.1。絶妙な出汁加減にみそと身をぐぐらせ食する味は最高です。

2 人で 1 杯 かにみそしゃぶ付フルコース（みそしゃぶプラン） 36,000円～
名物肉しゃぶと地魚プラン 20,000円～

☎ 宿 in15:00 / out10:00
📞 水曜他、冬は不定休

Tel.0776-82-6668
三国町安島24-51-2



全8部屋
32名収容

天然温泉 露天風呂 学生合宿 部屋食 昼食 夕食 一人旅 送迎 土産 かに購入

10 三国温泉の宿 海望三国屋



長年の三国港市場仲買人の目利きで仕入れた新鮮な魚料理、冬の味覚越前がにご堪能いただけます。本館新館とも3Fから日本海一望。

極上越前蟹フルコース（新館）44,000 円～
海鮮コース（本館） 16,500円～

☎ 宿 in15:00 / out10:00
📞 無休

Tel.0776-82-2750
三国町宿3-6-15



全13部屋
50名収容

天然温泉 露天風呂 学生合宿 部屋食 昼食 夕食 一人旅 送迎 土産 かに購入

2 お宿 あらや



店先のいけすに越前がにを活かし、お客様が到着してから調理いたします。お見せてから調理するので、新鮮な蟹を味わえます。

越前がに 蟹尽くしコース 40,000円～
和牛つき おまかせ海鮮コース 14,800 円～

☎ 宿 in15:00 / out10:00 (11月～3月)
in15:00 / out 9:30 (4月～10月)

📞 不定休
Tel.0776-81-3522
三国町梶38-37-2



全4部屋
10名収容

天然温泉 露天風呂 学生合宿 部屋食 昼食 夕食 一人旅 送迎 土産 かに購入

5 料理民宿 いそや



日本海を一望する温泉民宿。三国港直送の地魚や越前がにを厳選酒と堪能。レトロな館内と東尋坊三国温泉の湯に癒され心から寛ぐ。

越前がにフルコース 44,000円～
いそやスタイル海鮮料理 15,500 円～

☎ 宿 in15:00 / out10:00
📞 不定休

Tel.0776-81-2030
三国町崎33-2-2



全5部屋
20名収容

天然温泉 露天風呂 学生合宿 部屋食 昼食 夕食 一人旅 送迎 土産 かに購入

8 民宿 ちひろ



蟹にうっとり、湯にほっこり。海を眺めて心ほぐし全室オーシャンビューの宿。贅沢なひと時を。

越前ガニフルコース 42,000円～
お刺身コース 16,500円～

☎ 宿 in15:00 / out10:00
📞 不定休

Tel.0776-82-6766
三国町米ヶ脇4-4-48



全6部屋
15名収容

天然温泉 露天風呂 学生合宿 部屋食 昼食 夕食 一人旅 送迎 土産 かに購入

11 ばんこ旅館



市場から仕入れた新鮮なかにをお召し上がりいただけます。かにを姿のまま香ばしく焼き上げた一品は当館自慢の逸品です。

カニフルコース 40,000円～
通常コース 13,000円～

☎ 宿 in15:00 / out10:00
📞 12月30日～1月5日

Tel.0776-81-2956
三国町宿3-7-25



全11部屋
40名収容

天然温泉 露天風呂 学生合宿 部屋食 昼食 夕食 一人旅 送迎 土産 かに購入

3 民宿 富士



食事場所からは水族館と日本海を一望。人気の家族風呂（貸切風呂）でおくつろぎいただけます。★ビジネスの方には一人部屋完備。

越前がにゆでガニ2人で1匹コース(1泊2食) 44,000 円～
カニカニコース 22,000 円～

☎ 宿 in15:00 / out10:00

📞 不定休
Tel.0776-81-4191
三国町梶38-37-5



全9部屋
18名収容

天然温泉 露天風呂 学生合宿 部屋食 昼食 夕食 一人旅 送迎 土産 かに購入

6 休暇村越前三国



越前加賀海岸国定公園内に位置するリゾートホテル。越前がに料理は宿泊の方はもちろん、日帰りでも承ります(要予約)。

越前がに活蟹料理「極魅」（1泊2食） 53,500 円～
三国会席（1泊2食） 18,000円～

☎ 宿 in15:00 / out10:00
昼食 11:30～13:00 (o.s.)
📞 無休

Tel.0776-82-7400
三国町崎15-45



全70部屋
214名収容

天然温泉 露天風呂 学生合宿 部屋食 昼食 夕食 一人旅 送迎 土産 かに購入

9 みくに隠居処



天然温泉付きセミスイートルーム(144㎡)と本場の三国港越前がに料理を堪能できます。1F レストランで食事のみの利用も可能です。

三国港皇室献上蟹満喫プラン(1泊2食付き) 93,280 円
ディユースプラン限定蟹フルコース料理付き 76,780 円

☎ 昼食 11:00～15:00
夕食 17:30～21:00
宿 in16:00 / out10:00

📞 不定休
Tel.0776-82-8558
三国町宿3-7-22



全1部屋
6名収容

天然温泉 露天風呂 学生合宿 部屋食 昼食 夕食 一人旅 送迎 土産 かに購入

12 憩いの宿 なかもと



ビーチ目の前で日本海と夕日が眺められる宿。天然温泉で露天風呂あり。新鮮な海の幸と冬は茹でたてタグ付越前がにを用意しています。

越前カニ・ゆでたてコース 37,000円～
海鮮料理（4月～10月） ※ビジネスも対応可 13,200円～

☎ 宿 in15:00 / out10:00
📞 不定休

Tel.0776-82-2600
三国町宿3-7-27



全7部屋
20名収容

天然温泉 露天風呂 学生合宿 部屋食 昼食 夕食 一人旅 送迎 土産 かに購入

アイコン マークの説明

料金：赤字はカニの時期、黒字はカニ以外の時期の料金です。特に断りが無い限り総額（税込）表記となっております。内容や料金については変動することがあります。詳しくは各宿にお問い合わせください。

天然温泉 天然の東尋坊三国温泉をゆったりと楽しめます。

露天風呂 露天風呂を備えています。

学生合宿 学生合宿向けの宿泊プランやサービスをご用意しています。

部屋食 食事を宿泊のお部屋で楽しむことができます。

昼食 夕食 宿泊を伴わないお食事だけのご利用をお受けします。

一人旅 お一人でのご利用を歓迎します。

送迎 最寄り駅など、お迎えに伺います。（距離・時間は応相談）

土産 海産物や地元の名産などを買求めることができます。

かに購入 越前がにを買求めることができます。

13 民宿 なかじま



自船「栄帆丸」で沖に出て釣る新鮮な魚料理が味わえる漁師の宿。冬は茹でたてタグ付きの越前がにを堪能できます。

越前がに中フルコース 35,000 円～
地魚料理（1泊2食） 11,500 円～

☎ 宿 in15:00 / out10:00

📞 不定休
Tel.0776-82-1010
三国町宿3-5-21



全5部屋
20名収容

天然温泉 露天風呂 学生合宿 部屋食 昼食 夕食 一人旅 送迎 土産 かに購入

16 民宿 いたもと



素朴な民宿スタイルを 50 年守る実直な料理宿。越前がにには、大型生簀完備で鮮度抜群です。茹でたて熱々の越前がにをご堪能ください。

越前蟹と海鮮料理の得々プラン 28,000円～
旬のお値打ち海鮮プラン 13,900 円～

☎ 宿 in15:00 / out10:00
📞 12月31日～1月3日

Tel.0776-81-3134
三国町宿3-11-34



全8部屋
30名収容

天然温泉 露天風呂 学生合宿 部屋食 昼食 夕食 一人旅 送迎 土産 かに購入

19 はれや旅館



越前がにを味わうなら料理自慢の宿へ。日本海を望む絶景とともに、至福の蟹料理を心ゆくまでご堪能ください。

越前がにフルコース 時価
旬会席（1泊2食） 19,800 円～

☎ 宿 in15:00 / out10:00
📞 不定休

Tel.0776-60-1808
三国町梶26-45-1



全13部屋
45名収容

天然温泉 露天風呂 学生合宿 部屋食 昼食 夕食 一人旅 送迎 土産 かに購入

14 民宿 よしおか



店主が市場へ買付けに行きます。小さい民宿ですが、どの部屋からも海が見えます。

越前かにフルコース 32,000円～
地魚料理（4～10月） 11,000円～

☎ 宿 in15:00 / out10:00

📞 不定休
Tel.0776-81-3240
三国町宿3-10-11



全5部屋
16名収容

天然温泉 露天風呂 学生合宿 部屋食 昼食 夕食 一人旅 送迎 土産 かに購入

17 料理旅館 ふくや



天然温泉の貸切風呂が自慢です。三国港で水揚げされた越前がにや魚介類のフルコース、黒毛和牛しゃぶしゃぶコースも好評です。

越前がにフルコース 44,150円～
平日おまかせプラン 10,050円～

☎ 宿 in15:00 / out10:00
📞 無休

Tel.0776-81-3988
三国町緑ヶ丘4-1-46



全7部屋
25名収容

天然温泉 露天風呂 学生合宿 部屋食 昼食 夕食 一人旅 送迎 土産 かに購入

15 夕陽の見える海鮮宿 大平庵



日本海に落ちる夕陽を、大切な人と共に。心に休息を、体に喜びを。ここには、その全てがあります。お宿、大平庵。

越前かに付きフルコース 36,300円～
三国海鮮手巻き寿司プラン 11,000円～

☎ 宿 in15:00 / out10:00

📞 火曜
Tel.0776-43-1977
三国町宿3-12-22



全13部屋
30名収容

天然温泉 露天風呂 学生合宿 部屋食 昼食 夕食 一人旅 送迎 土産 かに購入

18 魚屋さんの宿 民宿 ふるき



鮮魚店直営の宿。三国港産越前がにフルコースと新鮮な地魚、甘えび、三里浜産野菜を使った季節の会席料理をお楽しみください。

越前がにフルコースプラン（1泊2食） 41,800円～
旬の海鮮会席プラン（1泊2食） 14,300円～

☎ 宿 in15:00 / out10:00
📞 不定休

Tel.0776-82-5800
三国町新保40-26-1



全10部屋
30名収容

天然温泉 露天風呂 学生合宿 部屋食 昼食 夕食 一人旅 送迎 土産 かに購入

東尋坊三国温泉ゆあぽ〜と



Tel.0776-82-7070 三国町宿2-18-1 ☎ 10:00～23:00 (最終受付22:30) 📅 毎月第3水曜日

日帰りで東尋坊三国温泉を楽しむなら…

「東尋坊三国温泉ゆあぽ〜と」は、日本海に沈む夕日と一緒に、お風呂に入ることが出来るパノラマサイズの展望風呂が自慢です。大海に続く九頭竜川を展望できるお風呂や、夕日が沈む三国サンセットビーチを見渡せるお風呂もあり人気の日帰り温泉施設です。

越前がにの後は、絶景「東尋坊」へ！

断崖に日本海の荒波が打ち寄せる豪快な景色で知られる、国指定名勝「東尋坊」。約1km続く絶壁は、世界に3ヶ所しかない貴重な「ダイサイトの柱状節理」で、国の天然記念物にも指定されています。

初夏の青空や日本海に沈む夕日、冬の力強い荒波など、四季折々の表情も大きな魅力。周辺には「雄島」や、海鮮串・ご当地スイーツの食べ歩きが楽しめる賑やかな商店街も広がっています。カニ旅の思い出に、ぜひ足を延ばしてみませんか？

住所：坂井市三国町安島



アイコン マークの説明

- 個室** 食事を個室のお部屋で楽しむことができます。
- 昼食** **夕食** 宿泊を伴わないお食事だけのご利用をお受けします。
- 送迎** 最寄り駅など、お迎えに伺います。(距離・時間は応相談)
- 土産** 海産物や地元の銘菓などを買い求めることができます。
- かに購入** 越前がにを買い求めることができます。

越前かに料理 海鮮浜焼定食

1,800円

時価

9:00~17:00 昼食11:00~15:00

無休

Tel.0776-82-5100

三国町安島64-1

50名収容

個室 昼食 夕食 送迎 土産 かに購入

越前がにフルコース 40,000円～
お刺身定食 3,000円

🍷 昼食 11:00～13:30 (o.s.)
🍷 夕食 17:00～20:00 (o.s.)
🍷 不定休

Tel.0776-82-8883
三国町宿2-17-24



35名
収容

個室 昼食 夕食 送迎 土産 かに購入

かに料理(要予約) 35,000円～
 福井県産地物にぎり 2,800円

朝食 11:30～14:00
 夕食 17:00～20:00
 水曜

Tel.0776-82-0273
 三国町神明2-1-20

個室 食室 夕食 送迎 土産 かに購入

15名
 収容

赤丸 丸 (越前がにフルコース) 31,680円～
海鮮丼 2,090円

昼食 11:30～14:00 (o.s.) (平日)
昼食 11:00～14:00 (o.s.) (土日祝)
夕食 17:00～20:00 (o.s.) (土日祝)

水曜、木曜

Tel.0776-81-7263 三国町薬門53-1-2

個室 昼食 夕食 酒席 土産 かに購入

越前かに料理 15,000 円～
子持ちせいこ丼 3,950 円～

🕒 8:30～16:30 (連休等はこれに限らず)
🚫 無休

Tel.0776-81-3420
三国町安島64-1

 250名
収容

個室 昼食 夕食 送迎 土産 かに購入

A photograph of a building with a large, stylized red crab sculpture on its roof. The building has a sign with Japanese characters.

越前蟹のフルコース 時価
旬の海鮮ちらし丼 3,520 円

🍷 11:00~15:00 (o.s14:30) (平日)
11:00~15:30 (o.s15:00) (土日祝)
🍷 火曜 (月により不定休) HP参照

Tel.0776-82-3925

三国町宿1-16



50名
収容

個室 昼食 夕食 送迎 土産 かに購入

越前かにコース (要予約) 33,000円～
 甘海老天井 1,430円

🍷 昼食 11:30～14:00
 🍷 夕食 18:00～21:00
 🍷 火曜、第二第四水曜

Tel.0776-82-0141
 三国町神明3-7-23

 30名
収容

個室 昼食 夕食 送迎 土産 かに購

せいこ蟹コース **6,600円**
福井郷土海鮮味覚コース **5,500円** ー
 営業 11:00～19:30 (LO 19:00)
 休 水曜
 Tel.0776-82-0062
 三国町山王3丁目5-26
 個室 昼食 夕食 送迎 土産 券に購入

A collage of various Japanese dishes, including a bowl of ramen, a plate of sushi, a plate of sashimi, and a plate of tempura.

献上蟹のフルコース (要予約) 46,090 円～ (時価)
 越前蟹のフルコース (要予約) 33,000 円～ (時価)
 お刺身定食 2,400 円
 昼食 11:30～14:00
 夕食 18:00～21:00 (要予約)
 日・月(蟹)のフルコースのみ予約営業
 Tel.0776-82-4299
 三国町新保 45-1-1

個室 昼食 夕食 送迎 土産 かに購入

越前かに料理 (要予約) 時価
せいこ丼 3,000 円～

※ 11:00～17:00 (売店は9:00～)
🚫 不定休
Tel.0776-82-1199
三国町安島6-4-155

 50名
収容

個室 昼食 夕食 送迎 土産 かに購入

せいこ井 (価格変動がある場合がございます) 4,500円～
 海鮮丼 3,500円

※ 11:00～15:00
 木曜 (祝日の場合は営業)
 Tel.0776-81-7800
 三国町宿 1-17-42

個室 昼食 夕食 送迎 土産 かに購入

かに釜めし 2,900円
 甘えびのかき揚げ 1,200円

🕒 11:00~24:00
 🗓 毎週火曜(要予約)

Tel.0776-82-3413
 三国町神明2-1-2

📱 個室 昼食 夕食 送迎 土産 かに購入

📷 QRコード
 20名 収容

1人1杯付越前かにフルコースと和洋中料理 (桜華プラン)
35,000円〜

🕒 12:00〜15:00
(入場11:30〜可、12:00一斉スタート)
👤 不定休 (年未定 12/30〜1/3休)

Tel.0776-65-6884

📍 三国町メケ脇1丁目1-65

📱 

🍽️ 個室 昼食 夕食 送迎 土産 かに購入

[illegible]

詳細はこちら

●JR西日本・ハピラインふくい
最寄駅：芦原温泉駅 or 福井駅

●京福バス 約30～40分
芦原温泉駅～東尋坊・三国駅

 ●えちぜん鉄道 約50分
福井駅～三国駅・三国港駅

✈ ●小松空港
羽田空港から定期便あり

東京から

- 鉄道利用 約4時間（新幹線・バス利用）
- 航空便利用 約2時間
（小松空港まで飛行機で約1時間、以降電車・バス経由で約1時間）

大阪から

- 鉄道利用 約3時間(特急・新幹線・バス利用)
- マイカー利用 約3時間30分(名神高速道路・北陸自動車道経由)

名古屋から

- 鉄道利用 約3時間(特急・新幹線・バス利用)
- マイカー利用 約3時間(名神高速道路・北陸自動車道経由)
- 高速バス

北陸ハイウェイバス福井線
※名古屋から的高速バスは福井駅までとなります。

詳しくは

JR 東海バス

検索

金沢から

- 鉄道利用 約1時間30分(新幹線・バス利用)
- マイカー利用 約1時間30分(北陸自動車道経由)



お問い合わせ 三国駅観光案内所 Tel.0776-43-0753

坂井市観光 検索

福井県の魅力が集まると真ん中
坂井市の観光情報はこちら