



うみの宿さへい
女将さん

河野地区糠に伝わる伝承料理「へしこさばのなれずし」。『さへい』では女将が、ピロール米の糠に1年間しっかり漬け込んで発酵させたへしこを用いて、味わい深いなれずしを作っている。1週間前までに要予約。2,500円～

宿泊 

眼前の日本海を眺めながら 店主の漁師料理をいただく

道路を挟んですぐ目の前が日本海という立地にある『うみの宿さへい』は、越前海岸国定公園を臨む国道305号線沿いにある。部屋からは敦賀半島など日本海が一望でき、最上階には展望の湯が用意されている。

ご主人の活魚料理と女将プロデュースの料理はバランスが良く、どれも美味しい。名物と言われるタコ釜飯やピロール米の糠を用いたへしこは絶品だ。女将は南清美さん。元気で明るい人柄が、訪れる人を和ませ、人を呼ぶ。まるで親戚の家にでも居るような気分、トリピーターの方も言う。『さへい』のもう一つの魅力、女将にぜひとも会いに！



【上】『北前御前』(3,780円～)先付、お造り、焼き物、ホタテ貝バター焼き、タコ釜飯、小鉢、吸い物。手前先付にあるのが、絶品へしこで、へしこ教室も開いているほど。(写真は4,320円)【下】食事をする部屋からは、日本海が見渡せる。部屋は和室で全8室。



うみの宿 さへい [スタンプラリー協賛店]

南越前町 12-21
TEL.0778-48-2738
営/9:00~22:00(電話受付)
昼食・休憩 11:00~14:00
休/無休
<http://www.sahei.gr.jp/>

