



重点支援DMO
(株) まちづくり小浜
の地域デザイン

2024年1月
朝倉 昌也

朝倉 昌也 略歴

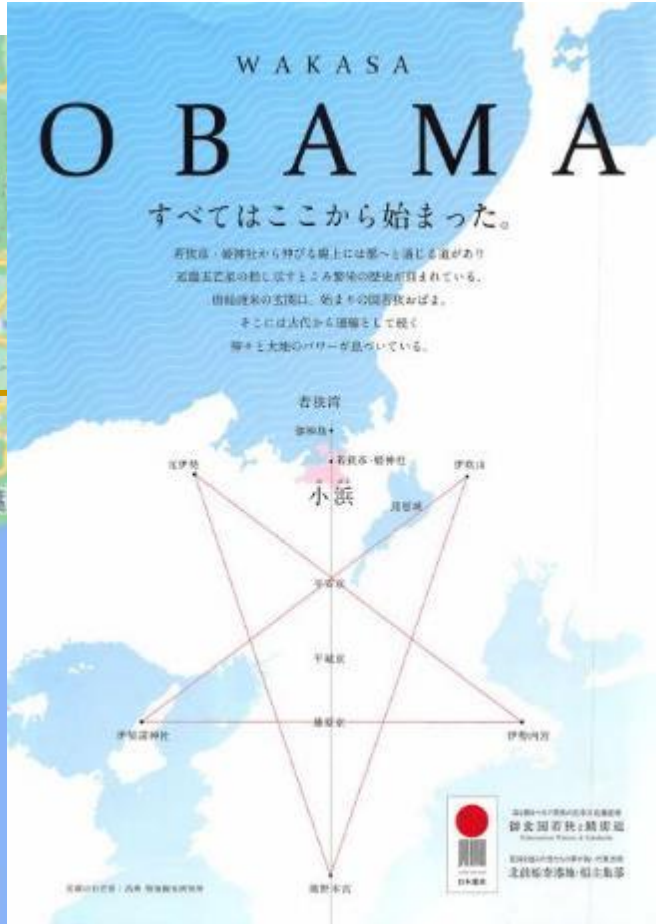
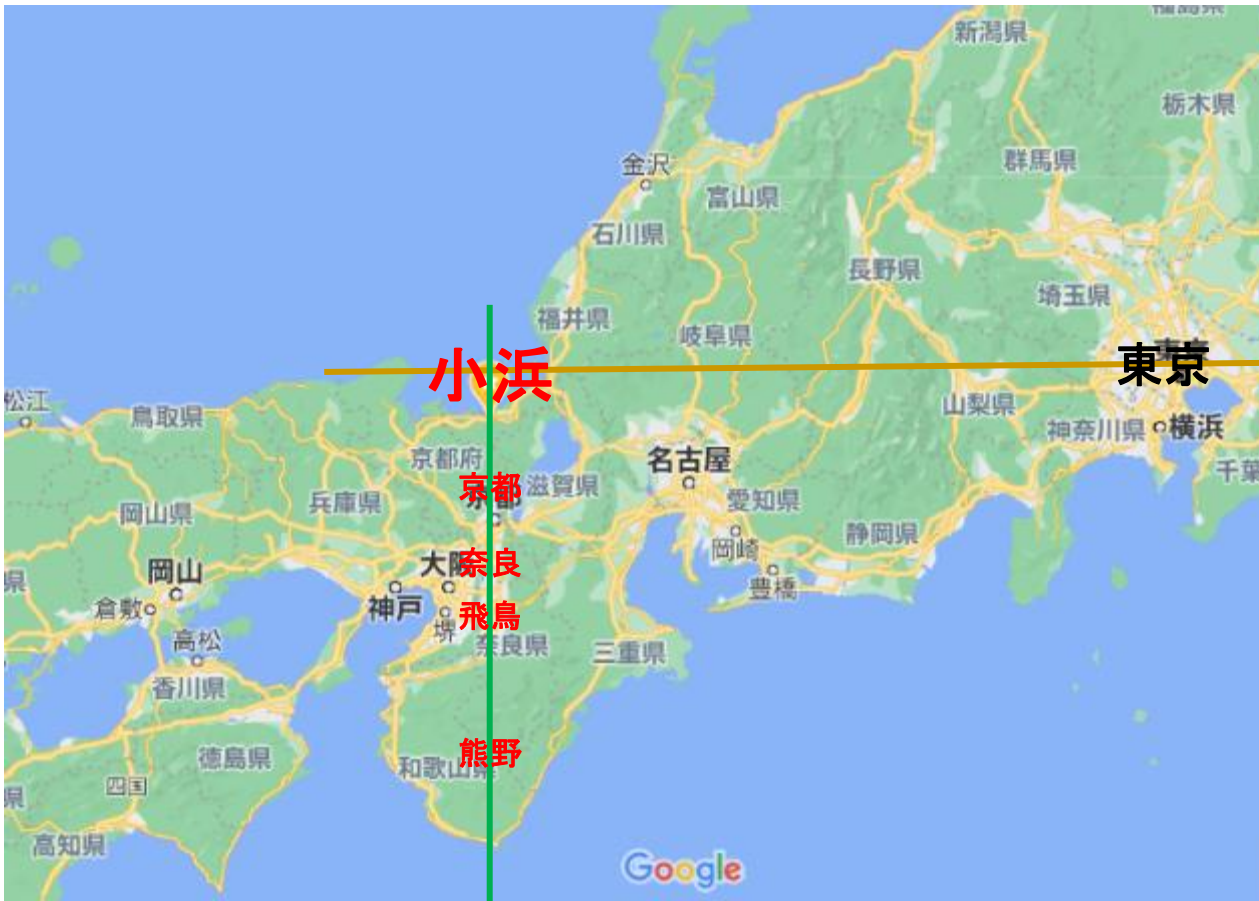
- 小浜市出身。1955年生。福井県立若狭高校、早稲田大学第一文学部心理学専攻卒。
- (株)博報堂では、マーケティングDrとして各種企業の商品開発、広告販促計画等の立案、実行業務に従事。41才の時、博報堂事業Coに移動、シニアPD、事業開発部長として都市計画、施設開発、イベント、博展、まちづくり、観光広報、スポーツ・サッカービジネス等をプロデュースする責任者業務に従事。
- 2001年～博報堂業務として小浜市食のまちづくり計画総合プロデュース。2003年若狭路博、御食国(みけつくに)若狭おばま食文化館開発の総合PD。
- 2003年48才で早期退職し、故郷の小浜にて鯖街道などを軸に若狭、小浜の観光活性化、まちづくり業務に従事。
- 2011年(株)まちづくり小浜アドバイザー、2012年企画開発室長、2014年取締役、2016年代表取締役副社長、2021年代表取締役会長を経て、2022年相談役、2023年3月退任
- 「道の駅若狭おばま」の運営、商品開発と販売、通販事業、レストラン「濱の四季」の運営、ふるさと料理開発、町家の宿・OBAMA MACHIYA STAYの開発、現在8棟運営、情報発信、イベント実施、外国人誘致を含む観光誘客ツーリズム商品の開発等に従事。
- (株)まちづくり小浜 おばま観光局 HP <https://obamakankokyoku.com/>

1.小浜市の紹介(地域資源)

小浜市の位置

東京とほぼ同緯度、日本海若狭湾の中央にある人口2.8万人の小さな湊町・城下町

小浜、京都、奈良、飛鳥、熊野は同じ経度で南北に一直線に並んでいます。
(近畿のレイライン、五芒星)



お水送り

小浜神宮寺から奈良東大寺へ

3月12日に奈良東大寺二月堂で行われる「お水取り」に先がけて、毎年3月2日に行われる小浜市神宮寺の「お水送り」は、奈良と若狭が昔から深い関係にあったことを物語る歴史的な行事です。

奈良のお水取りが終わると春が来る。関西の人々は、毎年この春の兆しを待ちわびます。(両市は、姉妹都市盟約を締結。)

午後6時から神宮寺本堂で修二会を営み、約2km鶉の瀬まで松明行列を行い、住職が送水文を読み上げ、邪気払いをし、香水を遠敷川に流します。香水は10日後、奈良東大寺二月堂「若狭井」の「お水取り」で汲み上げられます。

<https://www3.nhk.or.jp/lnews/fuku/20230303/3050014097.html>

若狭周辺の観光地

若狭地方など北近畿は関東などからはなじみの薄いエリアですが、小浜以外にもたくさん観光スポットがあります。北近畿全体で連動した観光プロモーションも進めています。

越前ガニ

伊根舟屋

城崎温泉

若狭富士

天橋立

青葉山

ブルーフラッグ

和田ビーチ

舞鶴

小浜

重伝建

熊川宿

黒壁スクエア

彦根城

美山かやぶきの里

三方五湖

レインボーライン

気比神宮

永平寺

大野城

恐竜博物館

観光資源の強み：①特に「若狭の魚・若狭もん」と海

福井県も小浜市も全国的にみるとなじみのない西の方の田舎。でも関西から見ると・・・。

古代より朝廷へ食材を納めた都の台所「御食国」。若狭湾の豊富な海の幸と、かつての大陸からの玄関口として長い歴史・文化を誇る。**(シルクロードの港)**

特に質の高い「若狭の魚」とその加工食文化、それを育んだ海が小浜及び周辺の観光資源の最大の強み。

伝統・歴史・自然（観る）

三丁町を軸とした重伝建の街並み



まちの駅・旭座
明治に建てられた
芝居小屋を移築復
元



**小浜町家ステイ・
町家カフェ**



国宝・重文がひしめく神社仏閣



714年、粟津大跡の禰子
清元の創建。毎年3月2日の
祭典「粟津大寺への「お水送り」神事が有名。

神宮寺 ☎0770-56-1911



1806年、坂上田村麿が
創建。老翁宮跡の美

明通寺 ☎0770-37-1355

伝統工芸品（買う）

国内・海外で評価の高い伝統工芸

◆若狭めのう



◆若狭塗箸



◆若狭塗



◆若狭和紙



リアス式海岸（さとうみ体験）

◆蘇洞門
江戸時代
からの景勝地



◆内外海
(うちとみ) 半島
リアス式海岸の
体験と海の幸



食（食べる）

古代より朝廷へ食材を納めた都の
台所「御食国」。魚介類が豊富。

◆鯖へしこ



◆浜焼き鯖



◆若狭ふぐ



◆若狭かき



◆若狭かれい



◆若狭ぐじ



◆小鯛笹漬



◆くずまんじゅう



観光資源の強み：

②日本遺産「御食国若狭と鯖街道」「北前船の寄港地」のW認定地。

2015年4月、文化庁より日本遺産第一弾に「御食国若狭と鯖街道」(小浜市、若狭町) が認定。

<https://japan-heritage.bunka.go.jp/ja/stories/story005/>

2018年5月「北前船寄港地・船主集落」に小浜市などが追加認定。

鯖街道

- ・ 若狭は、古代から「御食国（みけつくに）」として塩や海産物を都に運び、都の食文化を支えてきた地。起点は小浜市いづみ町、終点は京都出町柳とされている。
- ・ 「京は遠ても18里（約72km）」という言葉がある。若狭で水揚げされた鯖に塩を一振りし、一昼夜かけて運んでいるうちに、塩加減がちょうどよい加減になり、京都では大変重宝されたことに由来している。
- ・ 大陸からつながる海の道と都へとつながる陸の道が結節する最大の拠点。若狭地域は「海のある奈良」と呼ばれ、大陸文化も鯖街道を通じて都に伝えられていった。
- ・ 近年、街道群沿いには、往時の賑わいを伝える町並みとともに、豊かな自然や、受け継がれてきた食や祭礼などのさまざまな文化が今も息づく。

北前船

- ・ 日本海諸国の豊かな海の幸や物資は、小浜から京都など畿内諸国に運ばれました。
- ・ 京都の食文化を醸成した「若狭小浜の召し昆布」や、小樽倉庫にふかれた「若狭瓦」は有名。
- ・ 小浜には古川屋に代表される豪商が多数輩出し、様々な歴史的遺産が集結しています。
- ・ 「三丁町」：城下町・湊町小浜の西端の茶屋町で、北前船の豪商や船員が英気を養う場所でもありました。
- ・ 「旧市街の町並み・旧倉庫群」：江戸時代に整備された旧漁港、上・下市場町の倉庫群や街路、看板等に港や市場の雰囲気が残っています。



鯖街道起点



江戸時代



鯖料理のバリエーション

濱焼き鯖



鯖寿司、焼き鯖寿司



鯖へしこ



鯖養殖



鯖の刺身



鯖へしこのなれずし



鯖の醤油干



へしこバーニャカウダ



若狭もんと京に送る四十物(あいもの)文化 <http://wakasamon.jp/>

若狭湾でとれる海産物は「若狭もんと呼ばれ京都の料亭や食卓、伝統行事に欠かせない。京都へ運ぶ昔ながらの工夫により、生ものでもない乾干物でもない**四十物(あいもの)の文化**が根付いている。

四十物

ぐじの若狭焼



若狭かれいの一夜干



浜焼き鯖



小鯛のささ漬



おばま醤油干



新鮮な若狭の魚 地魚の刺身



地魚寿司



若狭牡蠣



若狭ふぐ



保存食

鯖へしこ



鯖のなれずし



いただきますを味わう OBAMA FOOD CARAVAN

<https://www.youtube.com/watch?v=uiQPGmdYJSI>

食のまちづくりと御食国若狭おばま食文化館

2001年9月 小浜市は全国にさきがけ「食のまちづくり条例」を制定。食育先端都市となる。

①農林水産業をはじめ食関連産業全般の振興、②環境の保全、③福祉・健康の増進、④食育の推進、⑤観光の振興、⑥食の安全・安心の確保の6分野を基本的施策として定めている。

また、「食のまちづくり条例」は、「地産地消」や「食育」、「食の安全・安心」が政策課題。

2003年4月 その食のまちづくりの中心になる施設が「御食国若狭おばま食文化館」オープン。

総合プロデュースを博報堂朝倉が担当。名誉館長石毛直道氏（国立民族学博物館名誉教授）

1Fに日本や小浜の食文化を紹介するミュージアムと、小浜の小中学生な調理体験をするキッチンスタジオ、

2Fに若狭塗箸、若狭和紙などの体験工房がある。

食のまちづくりの基本理念である、市、市民、事業者が主体的に参画し、協働して行なうまちづくりを実践するため、「食のまちづくり課」を中心とするプロジェクトチームや各地区ごとに地域住民からなる「まちづくり委員会」を設置、以来現在までまちを挙げて食のまちづくりに取り組んでいる。

食育の動画・キッズキッチン

<http://www.wagamachi-promotion.jp/movie/detail/277>

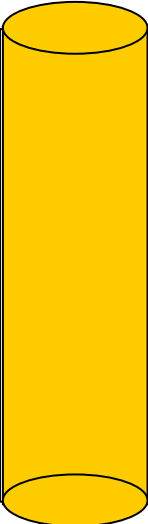
御食国若狭おばま食文化館
MIKETSUKUNI WAKASA OBAMA FOOD CULTURE MUSEUM

お問い合わせ
TEL:0770-53-1000

language
//www1.city.oba

HOME 施設概要 ご利用案内 食文化館日記 交通アクセス 様式ダウンロード 団体・学校関係の方へ

知る 体験 癒し 食す



若狭おばま物語プログラム策定事業
報告書



〈抜粋〉

平成14年3月
福井県 小浜市
株式会社 博報堂

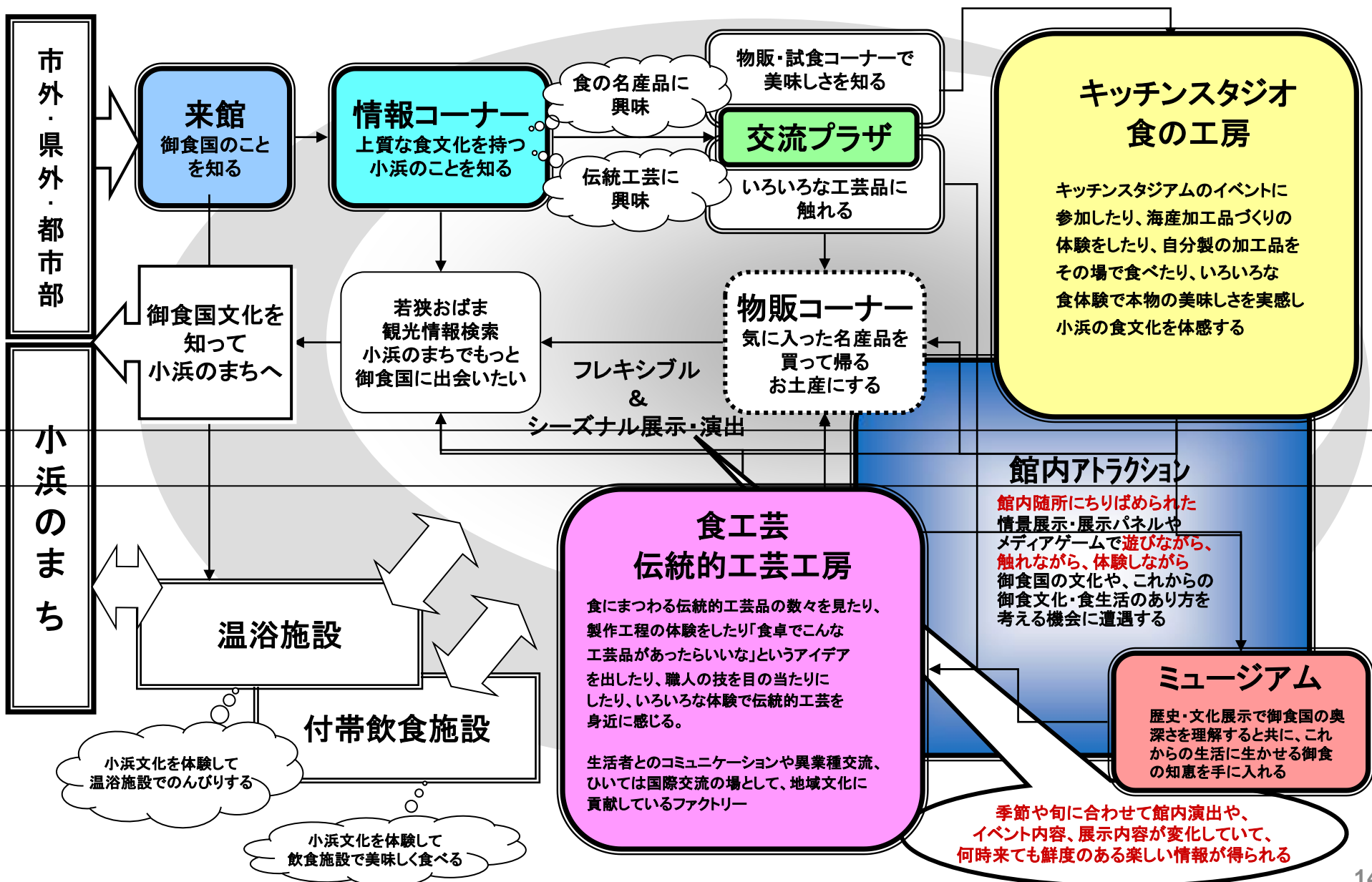
若狭おばま物語プログラム策定事業報告書目次

1.若狭おばま物語プログラム策定のための現状分析と課題抽出.		3.今後5年間の推進プログラム策定	
1) 若狭おばま物語プログラム策定事業実施の基本的考え方	… 1	1) 5年間基本プログラム	…38
2) 事業展開の方向性要因抽出のための 都市生活者調査		2) 段階別実施計画業務と実施業務メニュー	…39
① 都市生活者調査仮説設定の考え方	… 2	3) 拠点施設運営計画	…43
② 調査設計	…3	4) イベントプロモーション計画	…47
③ 調査結果概要		5) PR活動計画	…48
事前アンケート調査要約	…4	6) 広告計画	…49
デブスインタビュー調査結果要約	…5	7) 商品計画	…50
3) 事業者ヒアリングおよび拠点施設の使い方	… 8	8) 販促計画の策定	…51
4) 類似施設に見る成功要因と課題の抽出	… 11	9) 若狭おばま物語次年度以降実施計画策定・ 実施業務遂行にあたっての課題と具体的手法例	… 5 2
5) 若狭おばま物語プログラム策定・現状分析と課題のまとめ	… 13	10) 今後5年間の拠点施設推進プログラム策定まとめ	… 5 3
2.食のまちづくりにおける拠点施設の役割・計画策定			
1) 来訪者ニーズと施設展開方向性要因	…14		
2) 来訪者満足に向けてのソフト事業展開計画の策定			
① 拠点施設コンセプトとパフォーマンス	…17		
② 来場者ニーズ・マインドストーリー	…18		
③ 拠点施設の利用シナリオ	…19		
④ 拠点施設の各ゾーンへの展開ソフト案	…20		
⑤ 入国証発行・観光案内・食の情報コーナープラン	… 2 2		
3) 中心市街地・観光文化施設、外港地区各施設との連携計画の策定			
① 連携計画の基本的考え方	…23		
② 食のまちづくりソフトプログラムによる連携			
②-1 御食国若狭おばまのブランド化	…24		
②-2 御食国マイスター制度	…26		
②-3 エリアとまちとの連携	…29		
4) 若狭路博2003との連携計画	…31		
5) 若狭おばま景観色彩計画による連携	…33		
6) 食のまちづくりにおける拠点施設の役割・計画まとめ	…35		

2.食のまちづくりにおける拠点施設の役割・計画策定

2) 来訪者満足に向けてのソフト事業展開計画の策定 ③ <拠点施設の利用シナリオ>

前ページの来訪者ニーズ・マインドストーリーに基づき、拠点施設の各施設要素やまちとの連動による利用シナリオを作成した。



2.食のまちづくりにおける拠点施設の役割・計画策定

3) 中心市街地・観光文化施設・外港地区各施設との連携計画の策定

② 食のまちづくりソフトプログラムによる連携の考え方 ②-1 御食国若狭おばまのブランド化 <ブランドエッセンスとキードライバー>

ここだけの魅力を具現化・再編集して観光客・地域事業者・地域生活者が一体となって御食国若狭おばまをブランド化・ファン化を実現する。

生活者ワッツ(来訪者)と御食国若狭小浜のユニークネス(住民・事業者)

生活者ワッツ(来訪者)=都市生活者

彼らが求める来訪地バリューとは

- ・来訪地ならではの個性の認識 →(わざわざ)行ってみたい
- ・そこでしか経験できない →行って体験したい
- ・そこならではの体験したい →同じモノでも価値が違う
- ・経験を持ち帰る →思い出の形成
→来訪地へのこだわりの形づくりによる
→「絆」づくり(ボンディング)

都市生活者の休日オフタイムワッツ

- ・体験する、癒される、食べる →日常とは違う経験によって
プライベートを実感
- ・都市部で生活する明日へ →良質な時間を過ごしたこと
による自分への自信回復

御食国若狭おばまのユニークネス

- ・体験する=御食国の豊富な幸、加工技術、歴史文化、未来を体験する
- ・癒す =御食国の海洋・母なる自然(水・海・潮騒・風・香り・四季のうつろい、
悠久の歴史・景観)に癒される
- ・食す =御食国の海の幸、山の幸、文化の幸を手にとって食べる

食・自然・伝統文化資産
である御食国を
ブランドエッセンス
として

**21世紀の生活者に
望まれる街**

にすることが
キードライバーとなる

まちづくりの達成目標

<現代における若狭おばまならではの
こだわり・独自性=キードライバーが必要>

「行く価値がある・行った甲斐がある」

感動体験創出のキーファクター
御食国21世紀バリュー

の具現化・再編集

御食国若狭おばま

のブランド化

おばまのまちづくりコンセプト 四季折々の御食国若狭おばまを温故創新体感するまち

～マイスター制度を利用した御食国若狭おばまブランド化の流れ～

・まちブランド化
の準備

・シンボルマーク
の制定・発表

・ブランド定義

- ・御食国若狭おばまブランド告知
- ・シンボルマークの浸透
- ・拠点施設・若狭路博を契機とした
ブランド形成
- ・商品開発、利用促進、流通開発の実施
- ・広報・販促活動の実施
- ・御食国入国証によるマイスター募集

- ・観光客・地域事業者・地域住民の
感動体験御食国コミュニティ形成
- ・コミュニティ形成による
御食国若狭おばまファンづくり
- ・ステップアップするマイスター制度
によるリピーターファンづくり
- ・地域連携・都市部連携による絆強化
- ・地域産業活性化、次世代の育成

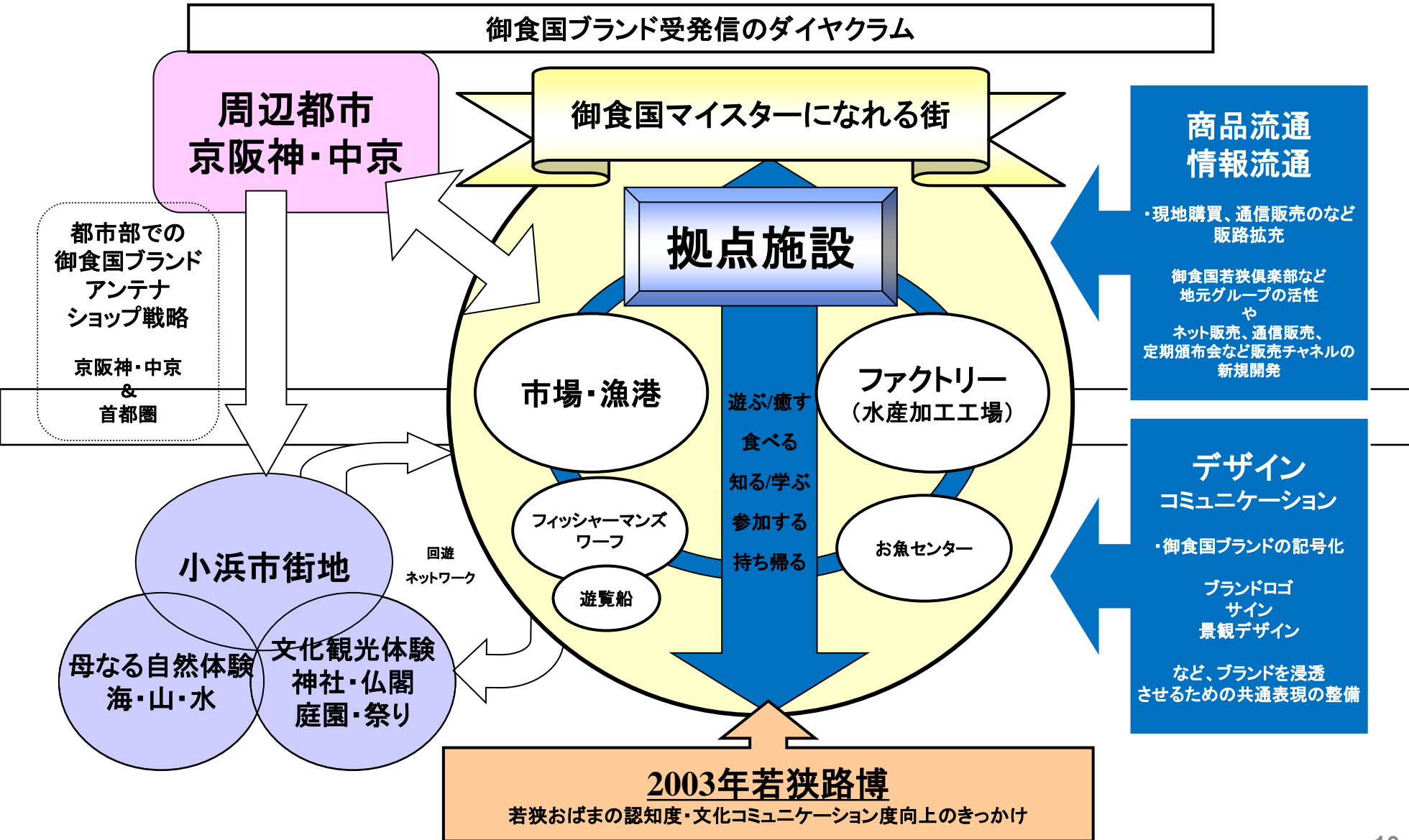


2.食のまちづくりにおける拠点施設の役割・計画策定

3) 中心市街地・観光文化施設・外港地区各施設との連携計画の策定

②食のまちづくりソフトプログラムによる連携 ②-3エリアとまちとの連携 <拠点施設を核としたまちとの連携の考え方>

拠点施設は情報・商品流通などの受発信拠点というハブ機能を持つため、まち全体都市部と連携した各種戦略立案が重要である。



2.小浜市と(株)まちづくり小浜の課題

小浜市の観光入込客数と宿泊客数の現状

小浜市の入込客数、宿泊客数は**2014年舞鶴若狭自動車道全線開通、2016年3駅完成**で増加したものの、**新型コロナ**で頭打ちとなっている。
 宿泊者数は15万人前後だが、**民宿**の宿泊客数が増加している。

【観光入込客数】							(人)
目的別区分 (福井県の調査区分による)							合計
自然	文化・歴史	産業観光	スポーツ・レクリエーション	イベント、祭事	買物		
蘇洞門めぐり、エンゼルライン等	国宝めぐり、文化館、まちの駅等	箸のふるさと館、ちりとてちんロケ地等	海水浴、遊漁船等	食のまつり等	道の駅「若狭おばま」		
ちりとてちん	2007年	429,000	429,000	283,000	297,000	102,000	1,540,000
机マフィーバー	2008年	476,000	612,000	350,000	280,000	119,000	1,837,000
	2009年	399,000	550,000	264,000	248,000	121,000	1,582,000
	2010年	398,000	409,000	188,000	233,000	114,000	1,342,000
NHK 大河 江	2011年	271,000	380,000	132,000	181,000	128,000	1,418,000
	2012年	261,400	325,100	100,300	171,300	134,000	1,443,300
	2013年	274,200	321,800	100,500	165,300	120,000	1,486,100
7月舞若道全線開通	2014年	306,400	386,200	115,000	157,500	149,000	1,672,700
	2015年	321,900	435,800	91,300	150,500	137,000	1,615,900
3月3駅完成	2016年	516,900	587,200	66,900	146,800	142,500	1,965,200
	2017年	469,300	539,200	66,700	144,100	123,300	1,829,400
	2018年	449,200	515,300	59,600	146,200	169,561	1,887,061
新型コロナ	2019年	480,200	488,900	65,600	138,600	138,000	1,893,000
	2020年	561,400	224,500	30,100	11,500	0	1,426,400
6月おくどさんオープン	2021年	368,300	200,640	19,300	12,800	0	1,131,940
	2022年	364,700	216,680	27,000	35,430	61,000	1,205,510

出所：小浜市提供資料より

【宿泊者数】			(人)
	宿泊施設区分		合計
	ホテル・旅館	民宿・ペンション	
2007年	80,900	118,000	198,900
2008年	98,400	117,500	215,900
2009年	70,000	99,700	169,700
2010年	73,710	110,070	183,780
2011年	72,507	98,569	171,076
2012年	82,726	74,199	156,925
2013年	76,639	61,524	138,163
2014年	89,228	62,696	151,924
2015年	72,454	70,562	143,016
2016年	77,724	68,969	146,693
2017年	69,742	73,209	142,951
2018年	74,340	77,858	152,198
2019年	72,693	76,603	149,296
2020年	58,126	61,586	119,712
2021年	52,800	55,697	108,497
2022年	49,538	75,104	124,642

ターゲット

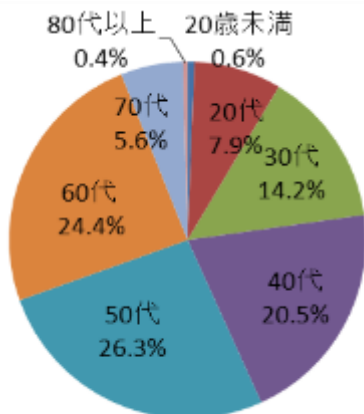
道の駅のアンケート結果を精査すると小浜市の主な観光客像は①50-60代②夫婦③発地は関西圏④リピーター⑤目的は「魚を食べに来た」ということがわかる



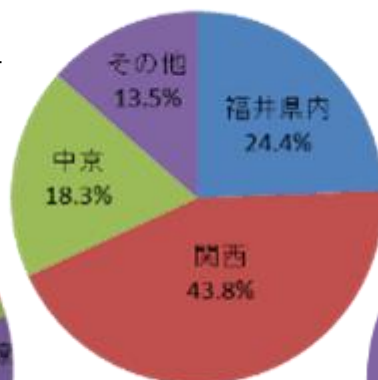
昭和の海水浴ブームを支えた層であり、従来より若狭小浜を認知し、魚がおいしかったという記憶を体験を以って知っている層。

主要ターゲットは、従前のコア顧客である関西のシニア層
(将来的には「若狭ブランド」認知の断絶が起こっている若い世代にも訴求)

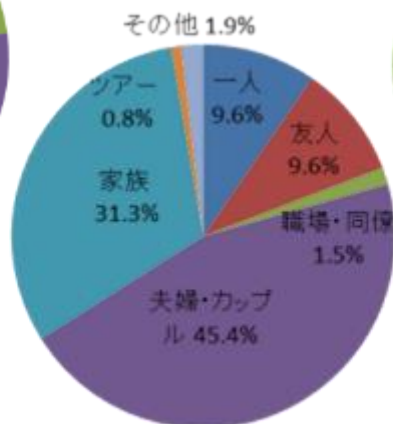
①年代



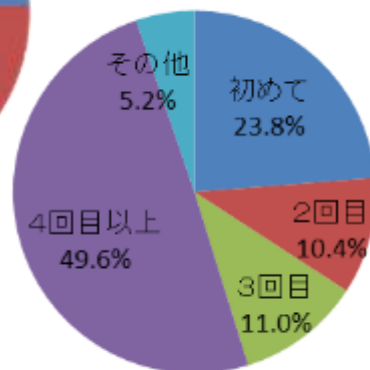
③発地



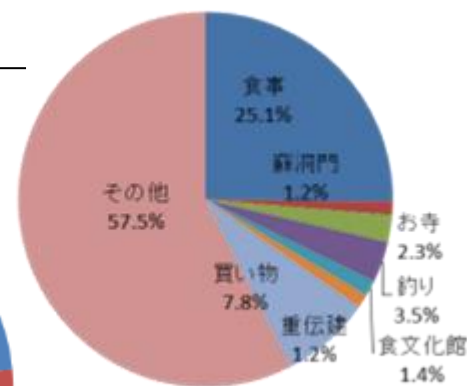
②誰と来たか



④小浜は何回目？



⑤目的



出所：おばま観光局データ

将来ターゲットとコンセプト

メインターゲット(既存)

関西在住の50-60代夫婦。海水浴ブーム時の中心世代で、若い頃若狭湾に頻繁に訪れ、当地の海の美しさ、魚のおいしさを認識している層

⇒この層に対する更なる訴求を継続

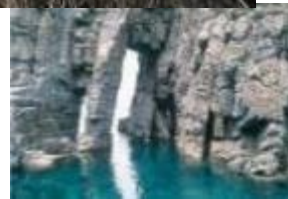
将来ターゲット (新規)

- 関西・中京在住の30-40代夫婦と子供がいるファミリー
 - 京都、関西を訪れるインバウンド
- ⇒既存ターゲット以外には「若狭ブランド」への認知がなく、中長期的には新規ターゲットへのアプローチが不可欠

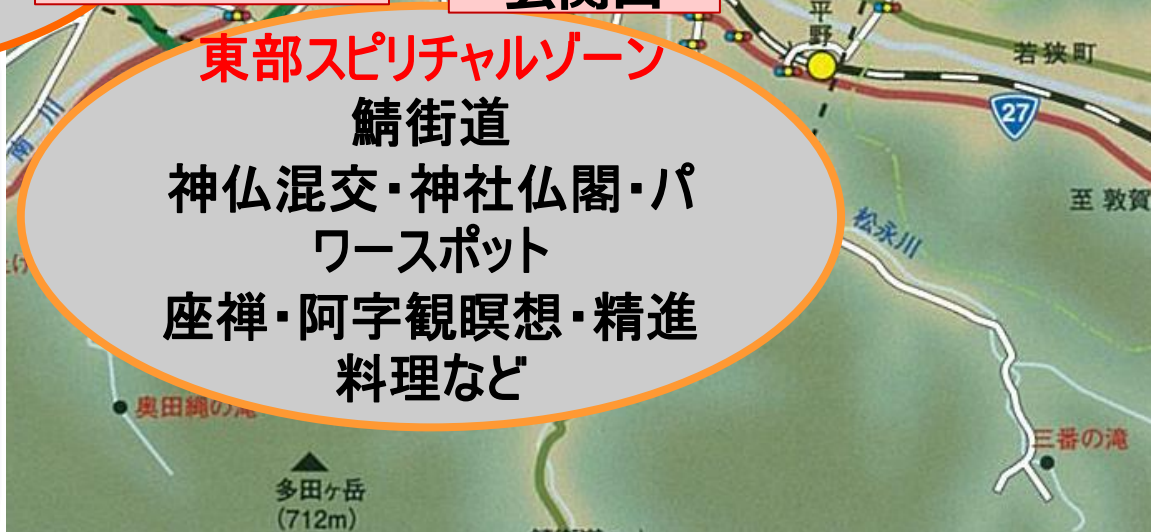
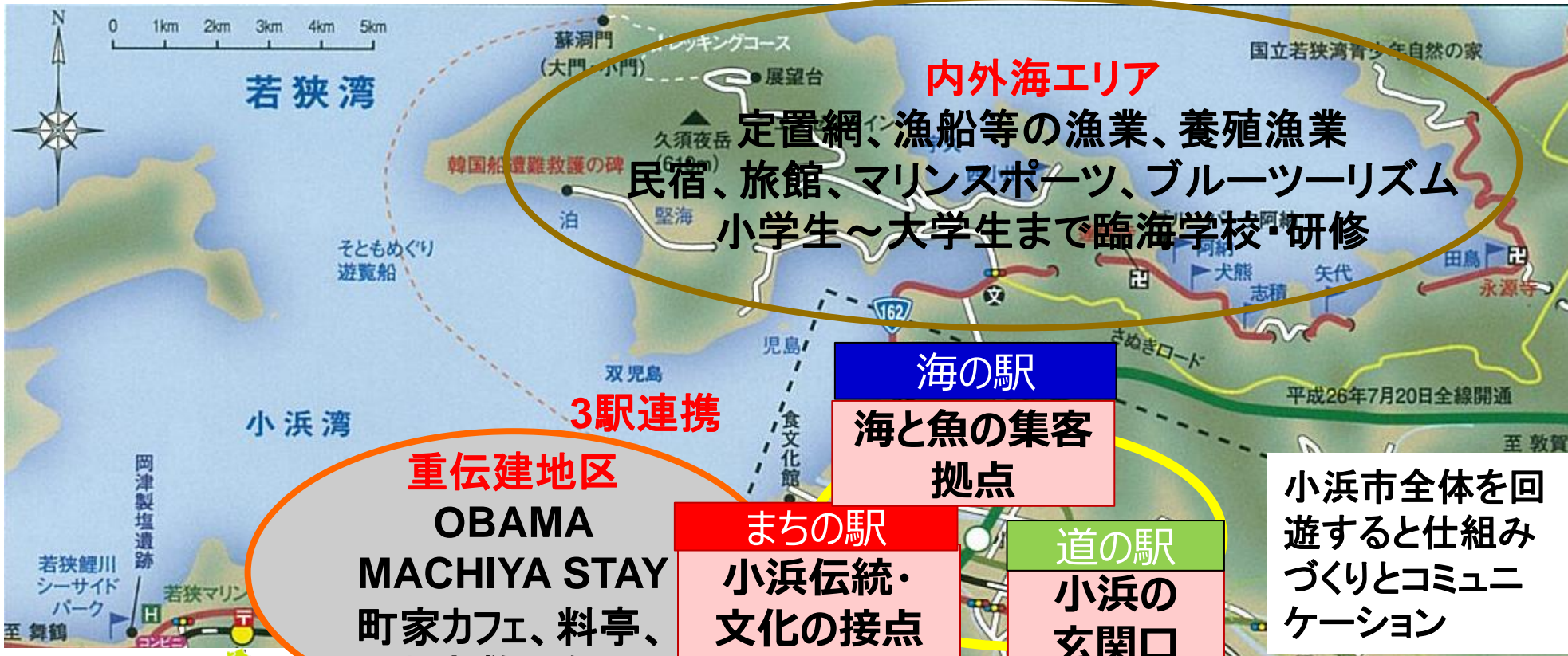
“たおやかな”さとうみ ～若狭おばま～

大陸と海から都へ文化と海の幸を運んだ御食国若狭の中心、鯖街道起点として、たおやかな若狭湾（さとうみ）に抱かれた食と文化のまち

→食と文化の体験により新たな喜びをお互いに生み出す

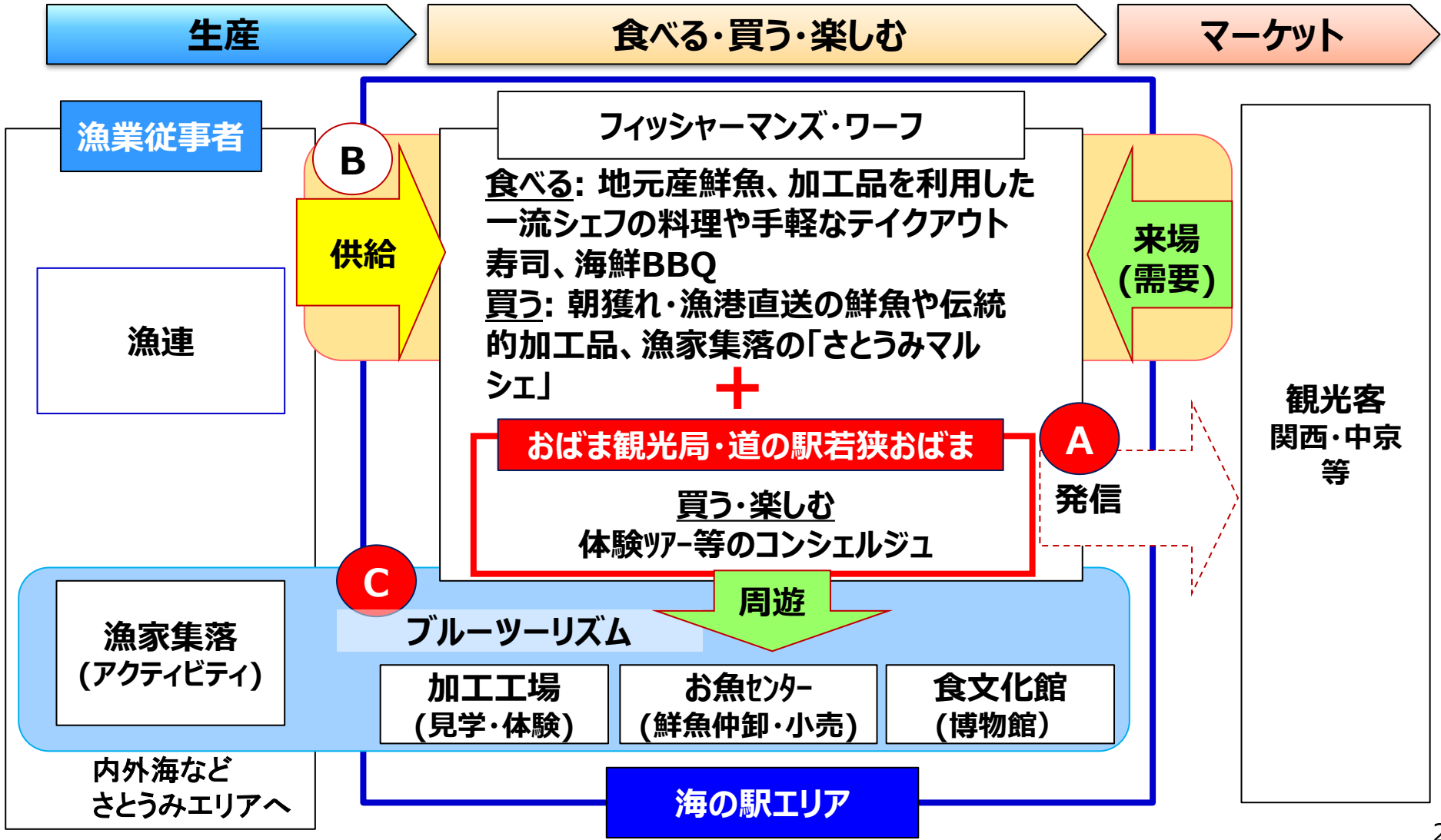


小浜の3駅とゾーニング



3. (株) まちづくり小浜の戦略：①若狭さとうみ観光プラットフォーム事業

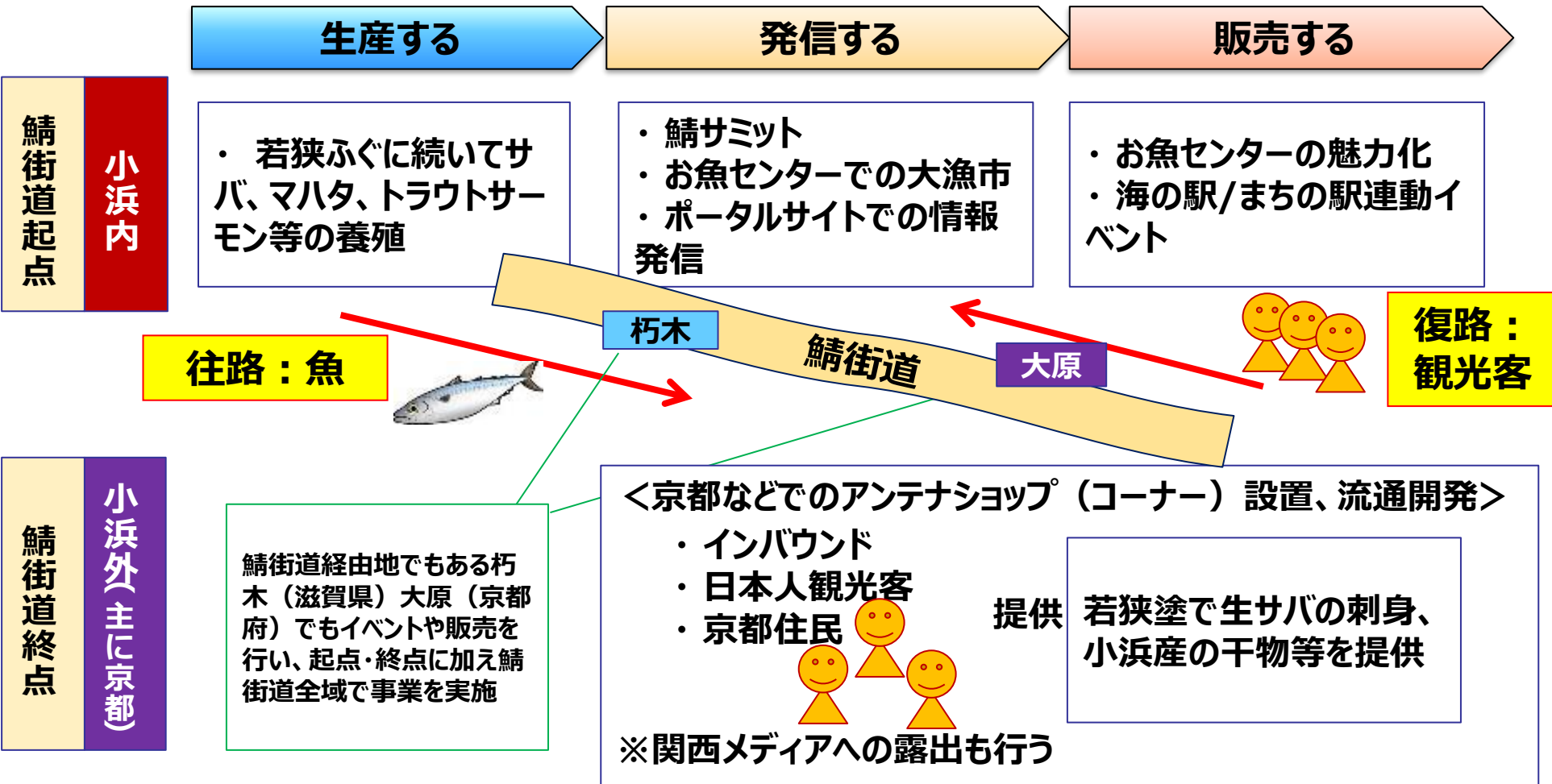
【道の駅・海の駅の主要機能】 A: 発信起点 B: 提供拠点 C: 周遊出発点のうち、Bとともに、A、Cの事業を道の駅若狭おばまとフィッシャーマンズ・ワーフで行う。



(株) まちづくり小浜の戦略：②小浜を起点とした「鯖街道」再生事業

鯖街道の起点と終点を押え、魚と情報を京都（を中心とする関西圏）に提供し①市内水産業の活性化（鯖街道往路：魚と情報）②観光入込客数の増加を狙う（鯖街道復路：観光客）

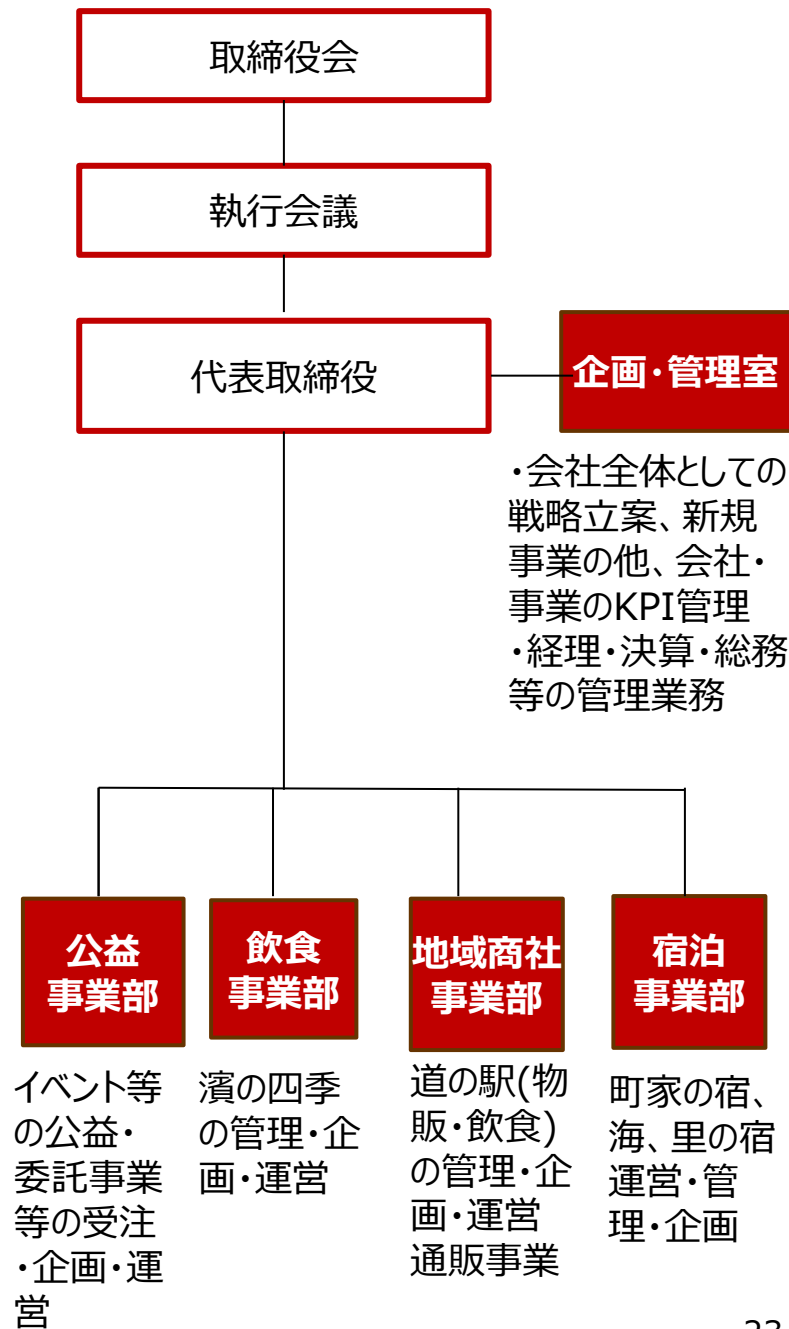
おばま観光局は、観光を軸にした政策・事業に関して、市役所と連携しながら、国・事業者・住民との間に立って、「稼ぐ事業」としてトータルプロデュースを行っていく。



(株)まちづくり小浜 会社概要

会社名	(株)まちづくり小浜 (通称: おばま観光局)
設立	2010年4月
所在地	小浜市和久里24号45番2
資本金	2,500万円 (小浜市48%:1,200万円。第三セクター)
その他株主構成	若狭おばま観光協会、小浜商工会議所、(株)そともめぐり、若狭塗箸協同組合、若狭農業協同組合、福井銀行、小浜信用金庫、漁協、森林組合、三福タクシー、大和交通
役員	代表取締役社長: 御子柴 北斗(専従) 取締役: 小浜市総務部長 他取締役7名 朝倉 昌也 (前代表取締役会長)
事業内容	<ul style="list-style-type: none"> 観光を軸とした市域全体の地域活性化 これまでの行政と観光協会主体の観光振興から、地域住民と事業者を巻き込んだ多種多様な主体の参画による新たな観光推進組織による観光まちづくりへの転換
主な実績	<ul style="list-style-type: none"> 「道の駅若狭おばま」の運営、通販事業 レストラン「濱の四季」の指定管理受託 簡易宿所OBAMA MACHIYA STAY 運営 各種イベント実施、観光誘客ツーリズム商品の開発、等

会社組織図



(株)まちづくり小浜と小浜市の活動軌跡

**2001年全国で初めて食のまちづくり条例を制定。その後、京に一番近い港として、御食国、鯖街道の起
点の町として、食と文化を京につなぐということ USP(Unique Selling Proposition)として、観光まち
づくりを行っている。**

→その地方が何をUSPとして訴求するかが重要。オンリーワンは何か？ターゲットに感動を呼ぶのか？

	(株)まちづくり小浜	小浜市
2001年	小浜市食のまちづくり計画(朝倉)	9月 全国初の食のまちづくり条例制定
2003年		9月 御食国若狭おばま食文化館オープン
2004年		4月 レストラン「濱の四季」オープン
2007年		NHK朝の連続TV小説「ちりとてちん」放映
2008年		2008年～2009年OBAMA大統領フィーバー
2009年	道の駅若狭おばま設立計画 (朝倉)	
2010年	4/1 (株)まちづくり小浜設立	
2011年	3/12 道の駅若狭おばまオープン	NHK大河「江～姫たちの戦国～」、7月 舞若道小浜IC供用開始
2014年		7月 舞鶴若狭自動車道全線開通 (小浜・敦賀間完成)
2015年	4/1 レストラン濱の四季指定管理受託運営開始 6月 観光庁観光地魅力創造事業採択	4月 日本遺産第1弾認定「御食国若狭と鯖街道」 7月 ミラノ博日本館出展。キッズ・キッチン・若狭塗箸研ぎ出し
2016年	2月 REVIC/ふくい観光活性化ファンド」より投融資と役員派遣。 4月 観光庁「日本版DMO候補法人第1弾登録	小浜市田島地区鯖養殖開始 5月 旧芝居小屋復元、まちの駅、海の駅、道の駅3拠点完成 12月 北陸新幹線小浜・京都ルート正式決定
2017年	3月 OBAMA MACHIYA STAY三丁町ながた営業開始 11月 観光庁「日本版DMO法人」として第1弾登録	3月 鯖を愛するまち宣言。鯖料理専門店SABARと連携協定締結 11月 小浜市と立命館大学食マネジメント学部連携協定締結 12月 農水省 SAVOR JAPAN (農泊 食文化海外発信地域) 認定
2018年	3月 丹後街道たにぐち、10月三丁町さのや営業開始 4月 文化庁観光拠点形成重点支援事業交付 7月 自社商品若狭もん便り4商品新発売	2月 京都の料理人との御食国アカデミー設立 5月 日本遺産「北前船寄港地」追加認定
2019年	4月 八幡参道みやげ営業開始 6月 観光庁訪日プロキャンコンテンツ造成事業採択	11月 若狭おばま観光案内所移転リニューアルオープン
2020年	3月 丹後街道つだ・主屋営業開始 8月 観光庁重点支援DMO法人(全国32法人)に選定	
2021年	3月 丹後街道つだ・蔵、7月西津湊かさまつ営業開始 9月 観光庁法人重点支援DMO(全国37法人)に再選定	
2023年	3月 道の駅若狭おばまリニューアルオープン 4月 西津湊ふるかわ営業開始、8月「若狭佳日」グランドオープン	

観光庁日本版DMOの考え方と(株)まちづくり小浜が企業として行うブランドサイクルの対比

(株)まちづくり小浜は2017年11月に観光庁の日本版地域DMOの第1弾認定を受ける。企業ではブランドづくりを行いながら商品販売により売上目標を達成することが前提。それと同じようにDMOの観光地域づくりを考えると考えたらわかりやすい。

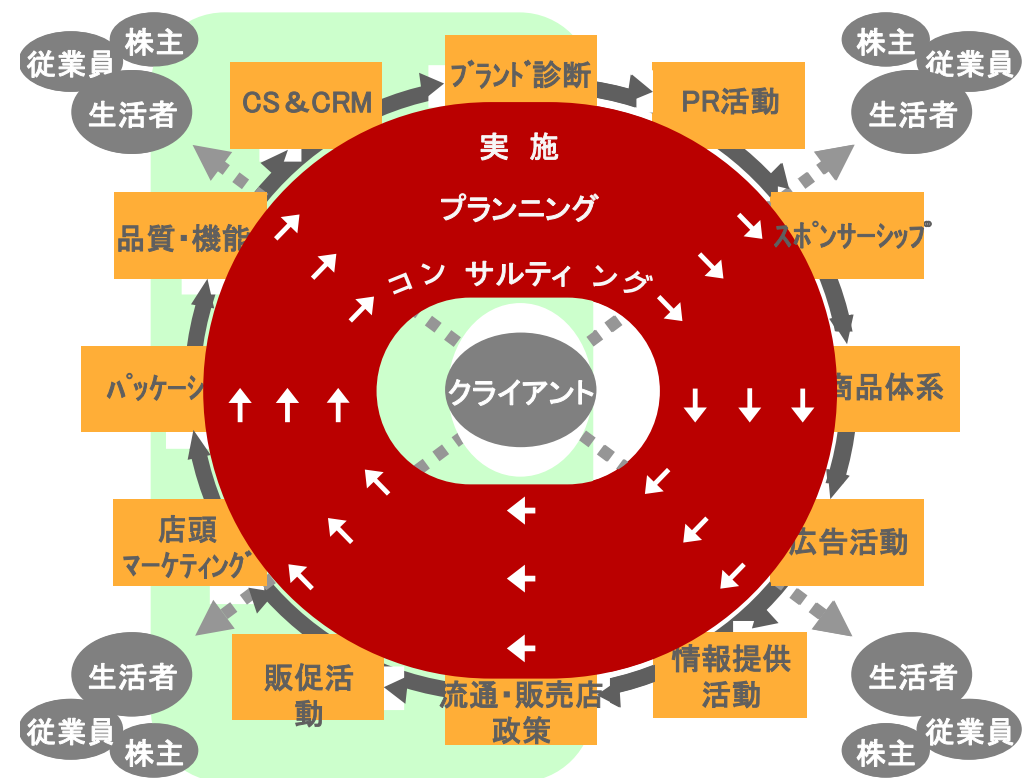
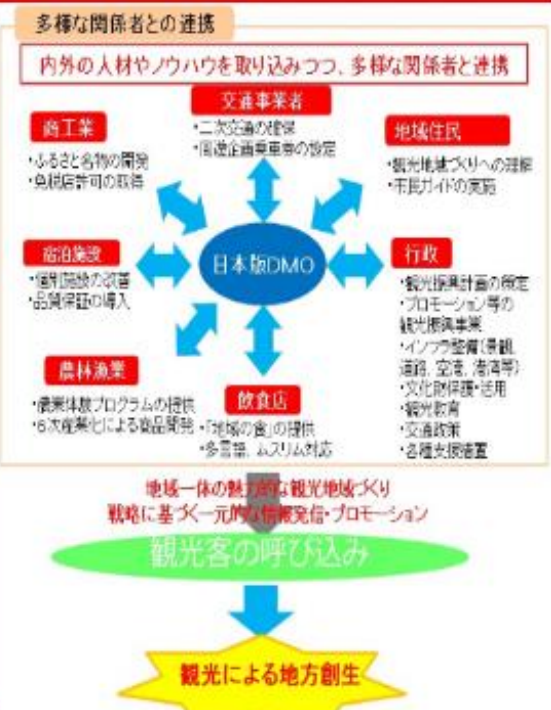
右の図は、企業と広告代理店がブランドづくりを行うときのものであるが、DMOの考え方と比較するとわかりやすい。

生活者発想をベースに、ブランドと顧客とのあらゆる接点において課題解決を行う。

経営課題としてのブランド戦略から個別顧客接点における施策実施まで、統合的に課題を解決する。つまり、ブランドサイクルを「まわす」ことがミッション。

日本版DMOの役割、多様な関係者との連携

- 日本版DMOの役割**
- 日本版DMOを中心として観光地域づくりを行うことについての多様な関係者の合意形成
 - 各種データ等の継続的な収集・分析、明確なコンセプトに基づいた戦略の策定、KPIの設定・PDCAサイクルの確立
 - 関係者が実施する観光関連事業と戦略の整合性に関する調整・仕組み作り、プロモーション
- 観光地域づくりの一主体として実施する個別事業
(例)・着地型旅行商品の造成・販売、ランドオペレーター業務の実施 等



4. (株) まちづくり小浜の事業 ①観光まちづくり (公益事業)

小浜市からの受託運営事業や、国・県の補助を受けて行う観光関連事業を実施。イベント等事業そのものを企画・運営する場合と、情報発信の部分を請け負う場合がある。

てんこもり小浜フェスタPR事業



- 毎年9-11月、伝統的祭事、グルメイベント、さとうみ・まちめぐり体験プログラム等大小様々なイベントを各実行委員会が企画。そのPR (一部イベントは直接運営) を観光局が実施。
- 期間中総動員数は15万人程度

食めぐり事業



- 市内の3駅を核とした食・体験めぐり。
- 海鮮てんはま丼まつり、市内14店で秋実施 100円割引クーポン付(2019年)

海鮮てんはま丼まつり

10 “海鮮系・海鮮系らし・海鮮に寄り”大会！
海鮮てんはま丼まつり

飲食店が盛りだくさんの海鮮系イベントに盛りだくさん！海鮮てんはま丼、【海鮮丼】、【海鮮ちらし】、【海鮮にぎり】など、バラエティに富んだ各店の創意工夫を堪能ください！

開催日 10/1[火]~11/3[日・祝] / 場所 小浜市役所 09/20 96 1166



* 上記以外にも小浜市から「おばまプレミアム体験事業」「海外顧客開拓プロモーション事業」「民宿滞在促進事業」を受託。また令和元年度は観光庁「広域周遊観光促進のための観光地域地域事業」「訪日グローバルキャンペーンに対応したコンテンツ造成事業」、文化庁「観光拠点形成重点支援事業」も実施。

シーズ開発と顧客ニーズを考慮した、各事業者、地域住民との連携 鯖堪能ツアー

東加 45
鯖好き集合！
小浜よっぱらいサバ堪能ツアー

鯖街道の起点小浜の美しい海で、鯖街道の終点・京都の酒粕入りの郡を食べて育てられている「小浜よっぱらいサバ」を堪能する。小浜ならではの鯖ツアー！サバ愛あふれる漁師さんと一緒に養殖いけすまで行って、目の前でサバに声をかけながら郡をあげられます。へしこ蔵の見学、サバのお刺身ランチ付き。
あなたもきっと「小浜よっぱらいサバ」のファンになっちゃいます！

開催日 10月～11月の土曜日 / 時間 10:30～12:30(自由解散)
場所 田島地区 / 集合場所 釣姫漁港 / 協力 田島水産株式会社
料金 4,000円 / 定員 各回11名まで / 電話 若狭観光局 (0770-56-3366)



魚市場セリ見学とすし体験

11 元らんで、さばいて、美味しい御食国を満喫
御食国寿司体験

小浜ならではの食材を使い、寿司作り体験をします。小浜の人気寿司店「龍宮」の職人さんと一緒に、おぼまの台所「お釜センター」で魚選び、目利きのポイントや、旬の魚のアレコレなど、普段は聞けない話を職人さんに聞いてみよう！自分で作ったお寿司と、職人さんのにぎりとお刺身で贅沢ランチをいただきます。

開催日 10/14(月・祝) / 時間 8:30～13:00
場所 御食国若狭おぼま食文化館(小浜市川崎3丁目4番)
料金 大人3,000円(中学生以上) / 子ども1,000円(小学生・小学生以下)
定員 10名～20名 / 電話 若狭観光局 (0770-56-3366)



若狭もんを買いならココ！
若狭小浜お魚センター

地元漁港にその日水揚げされた鮮魚をはじめ、干物や海産加工品などを販売する海鮮市場。旬の魚屋さん10軒が軒を連ね、セリで仕入れた新鮮な魚介類を、一般の人にもリーズナブルな価格で手に入れることができます。いずれの店も売られごめんなので、午前中に訪れるのをオススメします。

- 日曜日と祝日の午後(水曜日は不定休になります)
- 午前7時～売り切れ次第終了
- 福井県小浜市川崎2-5-1 ☎0770-53-1530

鯖へしこ蔵見学



鯖なれずしづくり教室



臨海学校、体験学習

若狭路海の「食」の体験ステージ
ブルーパーク阿納
はじめての方へご利用案内 交通アクセス



シーカヤック

阿納パドルズクラブ since 2016
OBAMA ANO COAST

若狭おぼまの海でシーカヤックしよう

タコかご漁とたこ焼きランチ

福井県 小浜市 若狭おぼまの海で
タコかご漁とたこ焼きランチ

開催場所: 矢代海水浴場

開催日 7月27日(木) 小浜市

場 所: 小浜市矢代(矢代海水浴場)
参加費: 大人 3,500円 / 子供 2,500円
集合時刻: 9:30～10:00(受付時間)
開始時刻: 10:00～14:00(体験終了)
参加人員: 先着20名まで
申込み期限: 平成29年7月21日(金)まで

※船が水で揺れる事がありますので、おくれでも良い服装をお願いします。
※高圧洗浄機、乾燥機、エアブロー機などを使用する設備があります。おぼまの港は早朝の空気で非常に静かです。

お問い合わせ・お申込み
(株) まちづくり小浜 おぼま観光局
TEL: 0770-56-3366 (受付時間 9:00～17:00)
FAX: 0770-56-3377 (24時間受付)

矢代の浜辺で
お魚はたこ焼きランチ付き

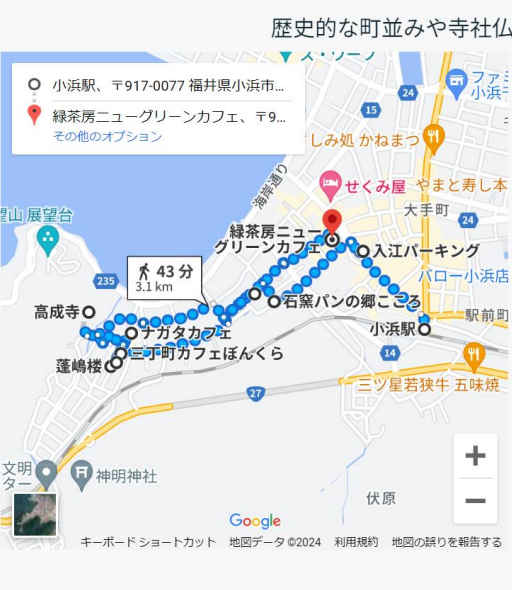
海水浴花見がおすすめです！
主催: (株) まちづくり小浜 おぼま観光局
協賛: 矢代海水浴場

定置網漁体験



各事業者、地域住民と連携した体験教室、各種まちづくりイベント

語り部と行く重伝建小浜西組まち歩き



小浜駅
 ↓
 Antique cafeあさい / 石窯パンの郷 ところでランチ
 ↓
 小浜町並み資料館で街歩きマップをゲット
 ↓
 150年前の風景が残る町並みを散策
 ↓
 三丁町カフェぼんくら / いまあらし / ナガタカカフェで休憩
 ↓
 最も歴史の古い料亭「蓮嶋楼」を見学（土日祝）
 ↓
 高成寺を見学
 ↓
 Green cafeで休憩

エリアリバージョン2015～16



ローカルラーニングツアー



若狭塗箸研ぎ出し体験



稲刈り&新米おにぎり



若狭高校生の小浜活性化提案2018



鯖街道ウォーキング20230513



大学との連携

同志社大学の例（総務省域学連携プロジェクト2013がきっかけ）



先生とかわいいゼミ長さんも放生祭の練習に参加！

小浜神田地区のコメント
朝倉さん、お世話になりました。
最初に企画したときに町内の評価は芳しいものではありませんでしたが、結果は最高でした。有り難うございました。

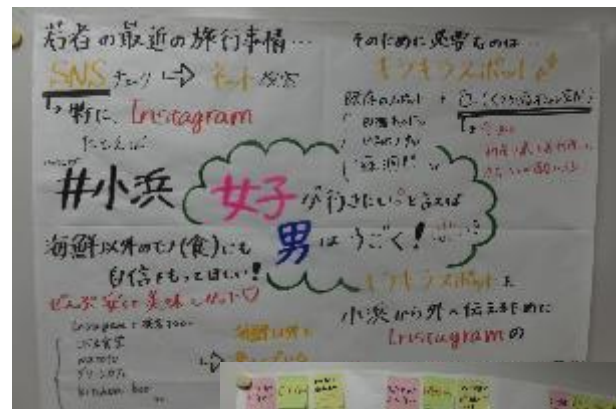
同志社大学新川ゼミ20150912
放生祭練習参加



新川ゼミ20170826タコかご漁



新川ゼミ20140307鯖へしこづくり教室



新川ゼミ20160311卒業旅行

・同志社大4回生達が卒業旅行に何度か来てくれた小浜を選んでくれました。ただ、美味しいもの食べて帰るのかな？と思っていましたが、なかなかどうして最後まで提案までしてくれました。彼女達が就職しても職場やボーイフレンドと将来はファミリーでまた来てくれるようになってくれると、とっても嬉しいです。

情報発信・プロモーション・業務提携

てんこもり小浜フェスタスコミキャラバン



岐阜放送出演



ラジオ大阪生出演



KBS京都ラジオ収録

都市部との産学連携、中央省庁との連携

2017年3月
小浜市とサバ料理専門店
鯖や・SABARが連携協定を締結

2017年11月
小浜市と立命館大学食マネジ
メント学部連携協定締結

2017年12月
農水省SAVOR J A
P A N（農泊 食文化海
外発信地域）認定

2018年2月
京都の料理人を迎え食文化
体験観光を総合的に発信する
御食国アカデミー創設



最近のマスコミ取り上げ事例

プラタモリ 2023年11月

Jal SKYWARD 2023年12月号 若狭佳日

#254「鯖街道・京都へ」◆初回放送2023年11月11日◆



NHK 2023年10月20日 午前11:01 公開

「鯖街道・京都へ～鯖街道は何を運んだ?～」

今回の舞台は福井県の小浜と京都を結ぶ鯖街道。鯖街道の起点はなぜ小浜に?室町時代、鯖街道を通った驚きの動物とは?タモリさんが謎解きしながら72キロの街道をゆく!

「プラタモリ#254」で訪れたのは鯖街道。旅のお題「鯖街道は何を運んだ?」を探るマサバにアマダイにアナゴ!いにしえより都人の食を支えた小浜の豊富な海の幸▽小浜の街中のちょっと広い道こそ鯖街道の起点。どうして?▽街道で最大の宿場町・熊川の美しい町並み▽宿場町の川筋から解き明かす!鯖街道が物流の大動脈になったワケ▽鯖街道沿いに武家政権が!一体なぜ?マタモリさんご満悦!京都祇園の老舗で味わう絶品鯖ずし



外国人向けコンテンツ造成

訪日外国人への対応に2015年頃から取り組みだし、海外への情報発信、外国人向けツアーづくり・体験コンテンツ作り・宿泊施設づくりなどに取り組んでいる。

2021年度よりアメリカ人を採用し、英語版HP、Blogも開始した。英語版の動画作成・印刷物作成にも取り組んでいる。

<https://www.youtube.com/watch?v=hGBMmVUCXQ4>

鯖街道トレイル紹介動画

https://alphatravel.co.jp/sabakaido_tr/



Travel an Ancient Road Where Kyoto Meets the Sea, and Old Meets New

The Saba Kaido – or “Mackerel Highway” – is a network of roads that connects Kyoto to the shimmering waters of the Wakasa Bay and the historic port town of Obama. Even before Kyoto was the capital, Obama served as a gateway between Japan and the outside world. It received trading ships, technology, religious beliefs, and art forms from the Asian continent, while the refined culture of Kyoto also found its way back to this once bustling seaport.

Wakasa Bay’s rich bounty of salt, seafood, and other culinary treasures earned the region the status of Miketsukuni – a province tasked with providing the imperial court with food offerings – and the Saba Kaido saw a steady traffic of porters of salt, seaweed, and salted fish, particularly the prized Wakasa mackerel. Thus it was branded the “Mackerel Highway.”

Even today, Obama continues its rich gastronomic tradition, and many of the old roads have been paved over and are still used to transport fish. However, one route - known as the Harihatagoe - remains partly in its original state, thanks to the steep mountainous terrain over which it leads. Consisting of narrow paved roads winding through the picturesque Japanese countryside, and steep hiking trails through primeval forests, it can be **hiked** in two to three days. An old meandering highway that takes a similar course, and is largely devoid of cars, makes for a beautiful **cycling route** that can be completed in one to two days.

Whether you **drive**, hike, or bike, there is plenty of old Japan to be explored along these ancient roads. This site will provide you with all the information you’ll need to make the journey yourself. But if you have any questions, or if you would like to join a guided walking or cycling tour, just drop us a message in the **contact page**.

外国人誘致の連携例



内外海民宿Airbnbセミナー20190709



ノルウェー人家族食文化館案内20190721



外国人向けガイド育成研修(日本の窓)20200128



海外向け旅行者体験モニターTabikyo201911

外国人向け旅行社に対する若狭周遊プラン例（2021）

商談会使用資料：ハイブリッド車レンタカーによる周遊プラン例の紹介

<https://www.youtube.com/watch?v=az07ke0sTFc>

- 京都から、ハイブリッド車レンタカーでショートトリップに出かけよう -



小浜。京都から北へ110分のドライブで、古くから、大陸や都との交易によりもたらされ、守られてきた独自文化が色濃く残り、澄んだ空気を生む山々と美しい水、それらが豊かな海の恩恵を受け暮らしてきた人々の生活を訪ねることができます。英語ナビが搭載されたTOYOTAのハイブリッド車で、環境に優しく、そして思いきり自由に、この魅力溢れる地への旅をしてみませんか？

海・山・滝、都市部では体験できないこと、こんな時代にホッとできる素朴な出会いがきっとあなたを待ち受けています。

歴史を纏った快適な宿と、新鮮な海の幸、海のRural Japanを満喫するには、ここがベストなDestinationです。



道中での休憩は、江戸時代の町並みを残す宿場町で美味しいコーヒーを。季節によっては田んぼをなびく稲穂を眺めながら快適にドライブし、小浜に到着したらe-bikeを借りて歴史ある寺社仏閣を訪ねてみたり、名産のお箸造りを体験してみたり。夏はシーカヤックやブルーフラッグを取得している和田ビーチで思いきり海を満喫するのもよし。さらにこのプランには、地域をよく知るローカルガイドとOld townを散歩する時間も含まれています。地元の友人のように、Localならではの案内をしてもらうことができます。

そして大切な食事は、その土地そのものをしっかりと感じることでできる素晴らしいSpecial Dinner付き。ランチでは、新鮮な魚を使った本物のお寿司を試してみるのも良いと思います。もちろん、快適に過ごせる宿もお任せ下さい。歴史を感じながらもかつ快適さを重視したリノベーションを施した古民家での滞在をご用意しています。

都市部から少し自由に足を伸ばし、日本の新しい魅力に触れることのできるこの素晴らしい土地で、二人だけの忘れられない旅の思い出作りを！



外国人向け旅行社に対する若狭周遊プラン例（2021）

ハイブリッド車レンタカーの旅程案

- ITINERARY -

2 Day Plan

Day 1

- 09:00 Pick-up the car at the Toyota Rent a Car Station in Kyoto.
- Leaving Kyoto city
- All day free
19:00 Special Dinner at Restaurant Suigetsu in Old Town in Obama.

Day 2

- 06:15 Meet with Local Guide at your hotel.
- 漁師による魚の水揚げとセリの特別見学。
08:00 - Breakfast
- Old town Sancho-machi Walking
10:00 Guiding 終了
- ガイドとの時間終了後、自由行動。
20:00 - Return a car

3 Day Plan

Day 1

- 09:00 Pick-up the car at the Toyota Rent a Car Station in Kyoto.
- Leaving Kyoto city
- All day free
19:00 Special Dinner at Restaurant Suigetsu in Old Town in Obama.

Day 2

- 06:15 Meet with Local Guide at your hotel.
- 漁師による魚の水揚げとセリの特別見学。
08:00 - Breakfast
- Old town Sancho-machi Walking
- Special Experience (*Depends on season)
12:00 Guiding 終了
- ガイドとの時間終了後、自由行動。

Day 3

- 08:00 - Breakfast
- All day free
20:00 - Return a car

- 旅程 -

2日間プラン

1日目

- 09:00 京都のトヨタレンタカーステーションに車を取りに。
- 京都市内を出発
- 終日自由行動
19:00 小浜市旧市街のレストラン「水月」にて特別ディナー。

2日目

- 06:15 ホテルにて現地ガイドと合流。
- 漁師による魚の水揚げとセリの特別見学。
08:00 - 朝食
- 古い町並み三丁目の散策
10:00 ガイド終了
- ガイドとの時間終了後、自由行動。
20:00 - 車を返す

3日間プラン

1日目

- 09:00 京都のトヨタレンタカーステーションに車を取りに。
- 京都市内を出発
- 終日自由行動
19:00 小浜市旧市街のレストラン「水月」にて特別ディナー。

2日目

- 06:15 ホテルにて現地ガイドと合流。
- 漁師による魚の水揚げとセリの特別見学。
08:00 - 朝食
- 古い町並み三帖町ウォーキング
- 特別体験(※季節による)
12:00 ガイド終了
- ガイドとの時間終了後、自由行動。

3日目

- 08:00 - 朝食
- 終日自由行動
20:00 - 車を返却

4. (株) まちづくり小浜の事業 ②商品戦略

2011年3月開業。舞鶴若狭自動車道小浜インターより1分以内の小浜の玄関口。水産物、野菜、お菓子等豊富な地域産品を取りそろえるほか、休憩に適したフードやドリンクを提供。駅長オリジナルレシピのフルーティーなルーが特徴の鯖と自家栽培の野菜のカレーは「じゃらん」でも紹介された。2017道-1グランプリには、新発売した「鯖サンド」が、特別賞。2018年7月「若狭もん便り」4商品発売。2019年秋からジビエカレー、鯛カツバーガー発売。



鯖 & ポテト



いちじくソフト



鯖サンド



鯖カレー



鯛カツバーガー

商品開発

若狭ふぐひれ酒



鯖サンド

2017道-1グランプリ入賞



JA高崎ハム株式会社賞

サバサンド 道の駅若狭おばま (福井県 小浜市)

「若狭もん便り」 常温で手軽に食べられる魚関連商品、日持ちのする土産・菓子類の開発



 若狭もん便り



へしこバーニャカウダ



梅ふわもち



若狭おばま醤油干(レトルト)



くずもち

4. (株) まちづくり小浜の事業 ③レストラン運営

当社は、小浜市直営であったレストラン「濱の四季」を2015年4月より指定管理受託している。海に面したロケーションでゆったりと「濱のかあちゃん」の手作り料理を味わうことができる。2016年4月よりメニューをリニューアルし、鯖街道起点である小浜市として、鯖を使った新メニューも追加。2018年7月より「四季折々の新鮮な小浜の魚を、海を見ながらゆっくり味わえるお店」をコンセプトとして、一層小浜の魚料理メニューを強化したりリニューアルを実施。現在も毎年新メニュー開発を実施している。



発酵食の代表「鯖のへしこ」

「鯖のへしこ」とは、鯖の鹽漬けを指します。近年、醤油やみりんを足す製法が増えてきましたが、小浜では、昔ながらの【鹽・醤油・唐辛子のみ】の製法を守る地域が残っています。

発酵・熟成をしっかりとこなったへしこは、味に深みがあり、噛みついたらまじまじと噛み上げると、白いご飯やお茶漬けに非常に良く合います。味は塩辛いので、少しずつお召し上がりください。発酵によって生まれたペプチドという成分が血圧を下げる効果も実証されています。

鯖街道御膳 1,590円 へしこ茶漬け定食 840円 へしこ単品 400円

小浜伝統の製法「醤油干し」

おぼろ醤油干しは、魚を醤油ベースのタレにさっとくぐらせてから干し上げています。醤油の旨みと風味をまろめた干物で、古くから小浜で愛され続けている人気商品です。グルタミン酸やアミノ酸等の旨味成分が豊富で、食感をそぞる醤油の香ばしい香りもします。

鯖とアジの醤油干し定食 990円 鯖と穴子の醤油干し定食 1,250円

～ 若狭のぐじ御膳 ～

京都の料亭で愛される「若狭もん」。 1,590円

若狭のぐじ・煮物・小鯛のさき漬
小鉢・ご飯・香物・味噌汁・甘味 付き。

鯛そうめんと四季の混ぜごはん定食

1,090円

4. (株) まちづくり小浜の事業 ④ 宿泊事業



OBAMA MACHIYA STAY

～京料理を育んだ湊町で、暮らすように泊まる～

- 2015年から開始した観光庁補助事業と小浜市観光まちづくり事業等を利用し、小浜市の重伝地区「小浜西組」を中心として町家の宿開発を開始。**早大建築出身、博報堂時代の部下東京R不動産馬場正尊氏の協力を得る。**
- 2017年3月「三丁町ながた」オープン後、「丹後街道たにくち」、「三丁町さのや」、「八幡参道みやげ」、「丹後街道つだ主屋棟」、「丹後街道つだ蔵棟」、「西津湊かさまつ」、「西津湊ふるかわ」と拡大し、8棟体制となる(2023年)。
- 「三丁町ながた」は小浜市補助事業、「丹後街道たにくち」はクラウドFD、「三丁町さのや」は経産省、「丹後街道つだ」は文化庁の補助事業を利用、「八幡参道みやげ」は所有者の三宅氏から宿運営を受託。「西津湊ふるかわ」は北前船船主・古河屋で北前船の船頭をしていた古川屋惣兵衛の居宅を改装した。
- 単なる観光から一歩進め、小浜に暮らすように泊まり、
- まちを楽しむ滞在型観光を生み出す仕掛けづくりが課題。
- (居酒屋・海鮮割烹・鮨屋とのセット販売、箸研ぎ・シー
- カヤックなどの体験プログラム付きなど)

OBAMA - The nearest sea town from Kyoto(2:07)

<https://www.youtube.com/watch?v=lt9Ah4FdofU>



～京料理を育んだ湊町で、暮らすように泊まる～

近隣三丁町料亭夕食プラン



OBAMA
MACHIYA
STAY

1/3



近隣の料亭 高

夕食付

今も残る料亭「酔月」の2種から
ディナープラン（夕食付き）

明治期のお茶屋街の風情が残る「三丁町」にある料亭「酔月」で特
別なディナーコースをお召し上がりください。

（こちらのプランは夕食のみのご用意となっております。）

プランの詳細



まち歩きチケット

小浜まち歩きチケット

自社HPでご予約いただいたお客様には、
小浜のまちをもっと楽しむ、「小浜まち歩きチケット」をお渡ししています。
レンタサイクルをして明治期から残る町並みを巡る。
人々が祈りをささげてきた寺社をお参りする。
小浜湾を一望できるお風呂で疲れを癒す。
朝のカフェで地元の人とふれ合う。
湊町・小浜で暮らすような時間をお過ごしください。

若狭ふぐ夕食プラン(冬季限定)



2/4

夕食付

【冬季限定】若狭ふぐ料理プラン（夕食
付き）

小浜市ならではの冬の味覚「若狭ふぐ」をご堪能いただけるディ
ナープランです。

時間を気にせず、お客様だけのプライベート空間でごゆっくりとお
楽しみください。

食材はすべてカット済みなので、簡単に調理いただけます。

※12月～3月上旬までの限定プランです。



寺社巡り レンタサイクル カフェ 湯の湯

松永六感・藤屋 <https://www.matsunagarokkan.com/>

福井県小浜市松永。
ここは、いにしへの武将が
平和を祈って「明通寺」を建
立した地。



美しい自然の中で、
土を踏み、野菜を収穫し、
華やかで美味しい精進料理
を食べ、
静かな夜に本を読み、
早朝のまだ誰もいない
国宝・明通寺の本堂で瞑想
をする。



「松永六感」は、
忙しい日常から離れ、
松永の自然や食、人、文化
を通じて、
五感を整え、自分と向き合う
マインドフルネス体験です。



シーオーベルジュ 志積

<https://www.shitsumi.com/>

遠い昔、海水浴が国民的レジャー
だった頃、小浜にも150件を超す民
宿がありました。

今では50軒を切って、後継者難に
喘いでいます。ふすまで仕切られ、
雑魚寝、風呂トイレ共同のスタイル
も現代に合わなくなっています。

このプロジェクトも集落活性化の手
法を提案しています。

海辺の小さな漁村から
これまで、そしてこれからの
“暮らし”に想いを馳せる

sea-auberge shitsumi

志積の海辺にある民宿と離れを

リノベーションした

集落に溶け込むレストランと2つの宿



若狭佳日（かじつ）

CONCEPT
御食国若狭の
海、食、文化を
堪能する宿

福井県小浜市阿納区で廃業した旅館を改修したホテル「若狭佳日（かじつ）」が2023年8月4日にグランドオープン。

「若狭ぐじ」と「若狭ふぐ」を中心に、若狭の食文化とストーリーを織り込んだコースを提供。

（株）まちづくり小浜が運営。

本館、離れ、別館、蔵、外湯。全13部屋。

「湯処 内外海（うちとみ）」は若狭湾と一体となってみえる内風呂。

1泊2食2万8100円～。

穏やかな内海と山々に囲まれた自然豊かな若狭小浜の小さな漁村 阿納に佇む宿「若狭佳日」宿に入ると目の前には若狭湾の包み込むような景色が広がります。

その瞬間にしか出会うことの出来ない移ろう自然の景色、波の音に身を委ね、静かな安らぎの時間に想いを馳せて寛ぐ。「御食国」として都の食文化を支えた小浜の厳選した新鮮な食材を

一皿一皿丁寧に仕上げた心尽くしの料理に舌鼓を打つ。

「佳日」とは、良き日のこと。

自然と文化が溶け合う若狭小浜で静かな非日常と至福の味わいを。

思い思いの良き日、佳日があなたをお待ちしております。

