

# そば巡りMAP

## 武生駅前MAP



## 越前市広域MAP

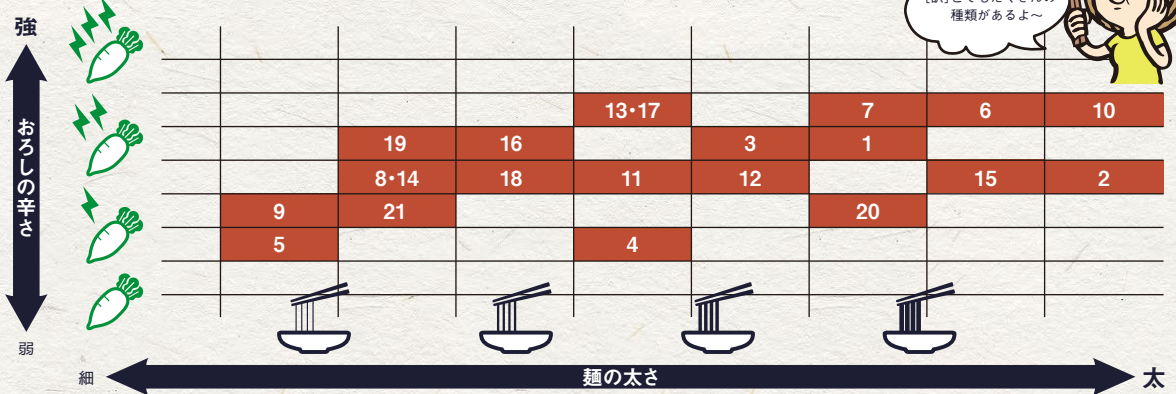


お好みは  
どれ?

## 個性豊かな越前おろしそば



辛さ・  
麺の太さ



※各店の「おろしの辛さ」「そばの太さ」のデータは越前市観光協会調べです(感じ方には個人差があります)。  
 ※「おろしの辛さ」については、同じ店舗でも時期によって辛さは変わります。 ※辛さ・太さについては、予告なく変わる場合があります。

## 提供スタイル

お店No	つゆ※1の提供方法		薬味(ネギ・カツオ節)の提供方法			そば湯※2の提供方法		
	お店側でかける	お客様でかける	麺にのせて提供	別皿で提供	つゆに入れて提供	付けて提供	希望により提供	提供していない
1		●	●			●		
2	●		●			●		
3	●		●			●		
4	●		●			●		
5	どちらか選べる		どちらか選べる			●		
6		●		●			●	
7		●	●				●	
8		●	●				●	
9		●	●				●	
10		●	●				●	
11	●		●				●	
12		●	●		●		●	
13		●	●		●		●	
14	●		●					●
15		●	●				●	
16		●	●				●	
17		●	●				●	
18		●	●				●	
19		●	●		●		●	
20		●	●				●	
21	●		●				●	

※1 「つゆ」には、ダシの入ったつゆもあれば、ダシを入れず大根のしぼり汁と生醤油を混ぜたものなど、店ごとにさまざまな特徴があります。  
 ※2 そば湯については、営業開始の早い時間帯には提供できない、または提供できたとしても味が薄いなどの場合があります。  
 ※提供スタイルについては、予告なく変わる場合があります。