

Acesso



JAPÃO

Província de Fukui

De Tokyo

Avião

◆ cerca de 2 hrs
[Avião+Ônibus]

Trem

◆ cerca de 3 hrs e 30 min
[Trem bala (Shinkansen)
+Trem expresso limitado]

De Osaka

Trem

◆ cerca de 1 hr e 50 min
[Trem expresso limitado]

De Nagoya

Trem

◆ cerca de 1 hr e 40 min
[Trem bala (Shinkansen)
+Trem expresso limitado]

◆ cerca de 2 hrs
[Trem expresso limitado]

CIDADE DE FUKUI

福井市



Flores de Cerejeiras do Rio Asuwa



Ruínas do clã Ichijodani Asakura

As ruínas do clã Ichijodani Asakura com traços da cidade-castelo de Echizen, foi governada a partir de 1471, durante 103 anos por 5 gerações da família Asakura (Senhor da Guerra). Em seu auge, havia mais de dez mil pessoas vivendo na cidade, que foi também um centro de cultura refinada. No entanto, em 1573, primeiro ano da era Tensho, Lorde Asakura foi derrotado por Oda Nobunaga. Foi ateado o fogo e sua longa história termina com a cidade em chamas.



美
Beleza

Asakurazen

É uma culinária tradicional que supostamente foi preparada quando Yoshikague Asakura recebeu a visita de Yoshiaki Ashikaga (mais tarde se tornou Xogum) vinda de Kyoto. Pratos como sopa "Gojiru" e batatas "Gomakoro" ainda são preparadas atualmente pelos moradores locais.



Jardim Yokokan

Yokokan era a segunda casa do senhor feudal Matsudaira. Sua graciosa arquitetura de estilo "Sukiya" e o lindo e majestoso jardim é conhecido como uma obra-prima do jardim japonês a partir dos meados do período Edo. Nesta época era usada como uma casa de hóspedes do clã, refletindo a florescente cultura de Fukui. O jardim foi restaurado recentemente, no entanto, tem recebido boa reputação no Jornal de Jardinagem Japonesa publicada nos Estados Unidos.



Echizen Oroshi Soba

É uma tigela de macarrão de trigo sarraceno que dá a ele um sabor mais rico e uma cor mais escura, servido em molho característico de rabanete ralado.

Echizen Gani (Caranguejo Echizen)

Especialidade da Província de Fukui, considerado o "rei da delícia do inverno". Este caranguejo de sabor requintado é muito apreciado pelas pessoas em todo o Japão, e até mesmo pelos gastrônomos.



Gastronomia