



五感に  
ごちそう  
かなざわ

金沢の宿「おいしい朝ごはん」

# 第八章 あみ米の魅力

提供期間：2024年10月1日～12月26日  
提供の宿：金沢市旅館ホテル協同組合加盟12軒

米どころ石川の  
おいしいあみ米をどうぞ

旅の醍醐味のひとつとして、その土地でしか味わえない食事の楽しみがあります。遠くから訪れるお客様にとって「地産地消」が最高のおもてなしであるという考えから生まれたのが、この「金沢の宿おいしい朝ごはんプロジェクト」です。

私達が提供するお米は金沢を中心に能登や加賀で生産された地元のお米です。霊峰白山から湧き出る水と厳しい寒さと暑い夏がそれぞれのおいしいお米をつくりだしています。

この秋、そのお米の魅力を更に引き立ててくれるご飯のお供を「おいしい朝ごはん」で提供させていただきます。ぜひこの機会においしいお米をお召し上がりください。

## 宿泊券が当たる

### おいしい朝ごはんアンケート

期間：2024年10月1日(火)～12月31日(火)

只今、当組合では「金沢の食」に関するアンケート調査を行っております。ご回答いただいた方から抽選で「宿泊券」のプレゼントもごさいますので、右のQRコードより、アンケートにお答えください。



金沢市旅館ホテル協同組合

〒920-0918 石川県金沢市尾山町 9-13  
金沢商工会議所会館 3階 tel: 076-221-1147  
公式サイト: yadotime.jp



おいしい朝ごはん  
オフィシャルサイト  
kanazawa-style.com

# 金沢の宿「おいしい朝ごはん」

## 第八章 お米の魅力

提供期間：2024年10月1日～12月26日

提供の宿：金沢市旅館ホテル協同組合加盟12軒

ご宿泊以外も朝食OK!

ご宿泊以外の方もお気軽にこのマークのある右記2施設では、ご宿泊以外の方でも「おいしい朝ごはん」をご提供しております。

- 金沢茶屋 3,300円(税込) / 前日17時までに要予約
- 三井ガーデンホテル金沢 2,860円(税込) / 予約不要



### 奥能登産こしひかりの朝粥

土鍋で炊いたあつあつの朝粥には本葛を使用した浅田屋独自の醤油脂をかけてお召し上がりください。3種類の中から選ぶことができる自慢の焼き魚も是非一緒にご堪能ください。

提供の宿：料亭旅館 浅田屋  
金沢市十間町23 TEL.076-231-2228  
<https://www.asadayo.co.jp/ryokan/>



### ごはんとお粥のおばんざい

金沢山間地で栽培されている米「滝の精」を使用。温かい味噌汁、程よい塩加減のお漬物、そして数種類のおばんざいと一緒にお召し上がりください。

提供の宿：金沢犀川温泉 川端の湯宿 滝亭  
金沢市末町23-10 TEL.076-229-1122  
<https://takitei.co.jp>



### 和出汁で炊いたお粥

能登珠洲産の有機こしひかりを釜と昆布の一番出汁で炊きました。丁寧に炊かれたお粥を自家製の糠漬けの優しい味わいと共にお召し上がりください。

提供の宿：金茶寮  
金沢市寺町1-8-50 TEL.076-243-2121  
<https://kincharyou.co.jp>



### 医王のしずくと能登ふぐの朝粥

能登ふぐと地元食材を使用した鍋。磯の香りが食欲をそそる出汁は、ごはんにかけてお茶漬けとしてもおすすめです。お米は金沢の山間地で栽培された「医王のしずく」を使用しています。

提供の宿：深谷温泉 元湯石屋  
金沢市深谷町子95 TEL.076-258-2133  
<https://www.motoyu-ishiyu.jp>



### 具沢山ひろげとごはん

たくさんの野菜が入った橋本屋名物のひろげは噛んだ瞬間に甘辛加減が絶妙な出汁が口中に広がります。金沢山間地米「滝の精」のご飯と併せて柚子の香りが爽やかな白菜の漬物、梅干しもどうぞ。

提供の宿：旅館橋本屋  
金沢市十一屋町3-30 TEL.076-243-1631  
<http://hashimotoya-kanazawa.com>



### 能登産炒り玄米のスープ

香ばしく炒った玄米、昆布、椎茸を煮出し旨みが凝縮された素朴で優しいスープです。アクセントに自家製梅干しが入っています。旅行中、たくさん食べて疲れた体を癒します。

提供の宿：カメリアイン雪椿  
金沢市小將町4-17 TEL.076-223-5725  
<https://www.camellia.jp>



### ごはんとお供

「おいしいお米が食べたい」そんなお客様の声に応え、地元の米屋が薦める、とっておきの「最上級石川産こしひかり」を使用しています。焼き海苔と自慢の自家製の糠漬けとの相性は格別です。

提供の宿：村田屋旅館  
金沢市片町1-5-2 TEL.076-263-0455  
<http://murataya-ryokan.com>



### のどぐろ出汁のお茶漬け

のどぐろの旨みがしっかりと出た出汁を、ふっくらと炊き上げた石川県産ひやくまん穀のお米の上にかけてお召し上がりください。トッピングとして海苔、あられ、ふりかけ、梅干し、焼き魚をご用意しています。

提供の宿：三井ガーデンホテル金沢  
金沢市上堤町1-22 TEL.076-260-4129(万庭直通)  
<https://www.gardenhotels.co.jp/kanazawa/>



### 豆腐とわかめのお味噌汁

定番の豆腐とわかめのお味噌汁です。味噌と塩、わかめは能登産。絹ごし豆腐は白山からの清水で有名な美川産。全て天然、能登のお米と一緒にご賞味あれ!

提供の宿：鹿島屋旅館  
金沢市本町2-19-13 TEL.076-221-0187  
<https://www.ne.jp/asahi/kanazawa/kashimaya/>



### 金沢おでんと石川産こしひかり

ふっくら、艶々の石川産新米こしひかりと旨みたっぷりの出汁を含ませた金沢おでんを国産柚子を練り込んだ柚香味噌と共に味わってください。寒い季節にぴったりの石川の朝ごはんです。

提供の宿：金沢茶屋  
金沢市本町2-17-21 TEL.076-231-2225  
<https://www.chayaryokan.co.jp>



### 炊き立ての土鍋ご飯

中能登町花美月で契約農家が金城樓のために作っている米を使用しています。土鍋でふっくらと炊いた白米は、米本来の旨みを存分に堪能できる贅沢な一品です。

提供の宿：金城樓  
金沢市橋場町2-23 TEL.076-221-8188  
<https://www.kinjohro.co.jp>



### ふっくらご飯と玄米入り粥

「ふっくらご飯」は金沢市山間地の川の清流と豊かな自然の中で作られた最高級こしひかり「滝の精」を使用。「玄米入りおかゆ」は津幡町の木村さんの水田にて、有機農法で作られたコシヒカリの一分付き玄米を使用。

提供の宿：金沢 彩の庭ホテル  
金沢市長田2-4-8 TEL.076-235-3128  
<https://www.sainoniwa-hotel.jp>

お問い合わせ・ご予約は各旅館・ホテルで承ります。

企画・運営



金沢市旅館ホテル協同組合



五感に  
ごちそう  
かなざわ

