金沢の宿
おいしい
朝ごはん

五感にごちそう かなざわ

金沢の宿「おいしい朝ごはん」

第七章 発酵食の魅力

提供期間：2023年10月1日～12月25日
提供の宿：金沢市旅館ホテル協同組合加盟14軒

発酵食で始まる金沢の朝

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。

世界から多くの食通が集う町として高く評価されている金沢には、発酵食文化が今でも根付いています。食品の「うまみ」を引き出し、保存性を高める発酵の力が古くから利用されてきたのです。また、栄養の吸収を良くしたり、腸内環境を整えたりする効果が期待されることから、一日の始まりに相応しい食材です。金沢の味噌や醤油を始め、様々な発酵食を朝ごはんでお楽しみください。

ご宿泊以外も朝食OK！

【ご宿泊以外の方もお召し上がりいただけます】
上記マークのある施設では、ご宿泊のお客様以外の方でも「おいしい朝ごはん」がお召し上がりいただけます。詳しくは裏面をご覧ください。

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
Instagram
@kanazawayado
#金沢の朝ごはん

お問い合わせ・ご予約は各旅館で承ります。
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

金沢の宿「おいしい朝ごはん」

第七章 発酵食の魅力

提供期間：2023年10月1日～12月25日

提供の宿：金沢市旅館ホテル協同組合加盟14軒

ご宿泊以外の方もお気軽に

ご宿泊以外も朝食OK！

このマークのある下記3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
2,750円（税込）／前日16時までに要予約

●三井ガーデンホテル金沢
2,530円（税込）／予約不要

●THE HOTEL SANRAKU KANAZAWA
4,000円（税込）／予約不要

味噌と塩麹の銀鱈の焼き物

銀鱈の焼き物は2種類の味がお楽しみいただけます。ひとつは「高木糀商店」の三年八丁味噌・麹に漬けたもの、もうひとつは「高木糀商店」塩麹・麹に漬けたものです。

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

めぎすの塩麹漬け

石川県産のめぎすを自家製の塩麹に30分浸けて、その後日陰で約1日干します。料理長が市場で仕入れた魚をすぐに処理し、お客様へお出しする時間から逆算をして準備をしています。

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

魚介たっぷり味噌粕汁

様々な魚介の出汁を効かせた汁に、加賀味噌に酒粕を混ぜてまろやかな味に仕上げました。新鮮な魚介やお野菜の深い味わいを心ゆくまでお楽しみいただけます。

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

こんかイワシと切り干し大根の和え物

石川県で古くから愛されるイワシの糠漬けと切り干し大根の酢を効かせた和え物です。こんかイワシをさっと炙った上でほぐし、軽く戻しポリポリ感が残る切り干し大根と和えています。

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

季節のフルーツのヨーグルト、漬物3種

発酵食を代表するヨーグルトをかけた、季節のフルーツをお召し上がりください。お漬物は大根、きゅうり、柴漬けの3種類をお楽しみいただけます。

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

麹たっぷり手造り杉桶味噌のお味噌汁

金沢東山の「高木糀商店」で代々受け継がれてきた杉桶味噌を使用したお味噌汁です。すっきりとした辛口の味噌としっかり出汁をきかせた朝の一汁をお楽しみください。

提供の宿：**深谷温泉 元湯石屋**
金沢市深谷町チ95　TEL.076-258-2133
https://www.motoyu-ishiya.jp

無農薬玄米から作ったぬか漬け

当旅館では無農薬の玄米を私達自身で精米し、採れたぬかを使って、地元で採れた野菜を漬けています。"昔ながらの食材は安全でおいしい。"がモットーです。

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

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、地元石川産をご賞味あれ！

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/

自家製きゅうりとにんじんのぬか漬け

とても新鮮な自家製きゅうりとにんじんを、絶妙な塩加減とほんのりした甘味が調和したぬか漬けに仕上げました。朝のご飯のお供にピッタリのおいしさです！

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

加賀味噌ダレでいただくふろふき大根

味噌と大根は相性がよく、腸内環境が整えられ健康に良いとされています。味の相性も抜群で、加賀の味噌は熟成期間が長いものが多く、米麹を使うため、米の甘みも感じられます。

提供の宿：**金沢セントラルホテル**
金沢市堀川町5-3　TEL.076-263-5311
https://www.centralh.co.jp

加賀ほまれ味噌のお味噌汁

さばと煮干しからとったお出汁の旨みと加賀ほまれ味噌の風味が朝の身体に染み渡る、優しいお味噌汁です。輪島塗と越前塗、お好みの吸い物椀でお愉しみくださいませ。

提供の宿：**金沢白鳥路 ホテル山楽**
金沢市丸の内6-3　TEL.076-222-1212
https://sanraku.premierhotel-group.com/kanazawa/

雪椿のヘルシー朝食

自家製甘酒を練り込んだパン、赤玉ねぎと自家製塩麹のドレッシングのかかった鶏ハム、自家製味噌を使ったお手製ドレッシングなど料理に様々な発酵食品を活かしています。

提供の宿：**カメリアイン雪椿**
金沢市小将町4-17　TEL.076-223-5725
https://www.camellia.jp

鯖へしこの出汁茶漬け

石川県産の風味豊かな鯖へしこをご飯にのせて、のどぐろ出汁をかけて頂く贅沢な茶漬け。薬味のあられ、ネギ、刻みのり、わさびをお好みでふりかけて召し上がれ。

提供の宿：**三井ガーデンホテル金沢**
金沢市上堤町1-22　TEL.076-263-5531
https://www.gardenhotels.co.jp/kanazawa/

季節の魚 麹甘酒焼き

日本初の「甘酒博士」がつくった、「ヤマト醤油味噌」の麹甘酒に季節のお魚を漬け込みふっくらと焼き上げました。麹甘酒の優しい甘さと風味がお魚に染み込み、朝の体に嬉しい一品です。

提供の宿：**THE HOTEL SANRAKU KANAZAWA**
金沢市尾張町1-1-1　TEL.076-222-8077
https://thehotelsanraku.premierhotel-group.com/kanazawa/

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

ちょっと、金沢まで。