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
Instagram
投稿キャンペーン
@kanazawayado
#金沢の朝ごはん

金沢の宿「おいしい朝ごはん」
第六章 今朝の一汁

「インスタグラム投稿キャンペーン」
提供期間：2022年10月1日～2023年2月28日
提供の宿：金沢市旅館ホテル協同組合加盟15軒（裏面参照）

お宿の「おいしい朝ごはん」をインスタグラムに投稿してその場でプレゼントをもらおう！

期間中、キャンペーン参加の各お宿の朝ごはんを「インスタグラム」に投稿した方にその場で素敵なプレゼントを進呈します。

「ここでしか味わえない金沢の朝ごはん」

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。日本海に突き出た能登半島の中心地で豊かな農産物や海産物にも恵まれ、加賀百万石の栄華の基、洗練された質の高い食文化が育まれてきた金沢。現在では日本中から多くの食通が集う町として、高く評価されています。そんな金沢のお宿の朝ごはんは、炊きたてのご飯と熱々のお汁にこだわりを持っています。ここでしか味わえない金沢の朝ごはんの「一汁」をぜひお楽しみください。

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
キャンペーンオフィシャルサイト
kanazawa-style.com

金沢の宿
「おいしい朝ごはん」第六章

今朝の一汁

金沢の宿
おいしい朝ごはん
Instagram
投稿キャンペーン
@kanazawayado
#金沢の朝ごはん

（2022年10月1日～2023年2月28日）

期間中、キャンペーン参加の各お宿の朝ごはんを「インスタグラム」に投稿した方に抽選で素敵なプレゼントを進呈します。

※掲載の料理内容は、
天候や季節により変更になる場合もございます。

金沢メギスのつみれ味噌汁

金沢で水揚げしたメギスのつみれ味噌汁です。メギスの淡泊で上品な味に加賀丸芋の口あたりと柔らかさと、金沢味噌のこくと香りで味を引き立てました。金沢で190年以上続く「高木麹商店」の手づくり麹で作った味噌を使用しています。

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/

鯛の炊き込みごはん

中能登・花見月の契約農家で作られたオリジナル米を、丁寧にとった出汁と能登で水揚げされた地物の鯛を炙り土鍋で炊きあげました。香ばしい炊き込みごはんをご賞味ください。

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

たら汁

金沢味噌の老舗「中六商店」の手造り味噌を使用し、真鱈と美川の豆腐、季節の野菜を合わせて土鍋で仕上げました。厳選された素材と天然醸造の味噌の味わいをご賞味ください。

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

能登ふぐのふかしと能登海藻の加賀味噌仕立て

金沢大野「菊田味噌」を使用し、天然ふぐの水揚げ日本一の能登ふぐのふかしと能登の海藻の香りと加賀味噌の旨味をお楽しみください。

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

杉桶味噌のお味噌汁

金沢東山の「高木麹商店」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

ヤマト特選味噌のおみそ汁

金沢大野「ヤマト醤油味噌」の特選味噌、豆腐は近江町市場「手づくり豆腐しば田」のお豆腐をを使用しています。金沢味噌の旨みとコク、麹の芳醇な香りをお楽しみください。

提供の宿：**すみよしや旅館**
金沢市十間町54　TEL.076-221-0157
https://www.sumiyoshi-ya.com

うめさ味噌のお味噌汁

金沢の老舗味噌店「うめさ」の味噌を使用し、具は美川のあんやと豆腐、能登のめかぶとわかめ、白山なめこが入った当館定番のお味噌汁です。

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

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/

れんこん汁

金沢の代表的な家庭料理です。加賀れんこんは、澱粉質が多く粘りが強いもちっとした食感が特徴です。輪島塗のお椀でお召し上がりください。

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

金沢麹・甘海老真丈の味噌汁

加賀味噌は霊峰白山から流れ出る流水を使い、加賀地方の風土に育てられた米麹の多い味噌です。擂り身に甘海老をまぜ、金沢麸にタップリと味噌汁を吸わせ朝ごはんに最適な一品です。

提供の宿：**ガーデンホテル金沢**
金沢市本町2丁目16-16　TEL.076-263-3333
https://www.gardenhotel-kanazawa.co.jp

加賀みそのお味噌汁

加賀みそは金沢を中心に石川県の加賀地方で製造している味噌です。米こうじを多く使い、長期間熟成させた濃厚な味とコクが特徴です。地産の味噌の味をお楽しみください。

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

百万石しいたけのクリームスープ

金沢産のしいたけを使用した香り高いクリームスープに仕上げました。健康維持に適し、朝の一汁におすすめしたい一品です。※ビュッフェスタイルでのご提供となります。盛りつけはイメージです。

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

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/

季節の加賀野菜とはとむぎの美肌スープ

肌によい漢方薬ヨクイニン（はとむぎ）や雑穀、季節の加賀野菜を自家製チキンスープで煮込み、ホッとする味に仕上げました。ぜひご賞味ください。

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

のど黒出汁の海鮮つみれ汁

金沢大野の「ヤマト醤油味噌」を使用したのど黒出汁の海鮮つみれ汁をお楽しみください。季節によってつみれの食材が変わる場合がございます。※レストラン能加万菜 万庭にてご提供しております。また、お正月三が日はお雑煮に変更となります。

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