



五感に
ごちそう
かなざわ

金沢は日本海に突き出た能登半島の中心地で、豊かな海の幸に恵まれ、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ました。そして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るようになった。そんな金沢の宿では、当然朝ごはんにもこだわりを持って提供しています。炊きたてのご飯に熱々のお味噌汁。そして「日本海」の自慢のひと品が朝の食卓を賑わしてくれます。

金沢朝ごはんの本



金沢の宿「おいしい朝ごはん」プロジェクト 第四章「日本海の朝ごはん」

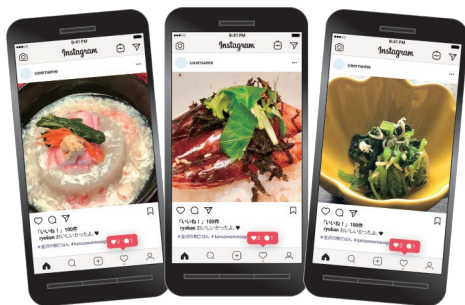
提供期間：2018年10月1日～2019年2月28日

提供の宿：金沢市旅館ホテル協同組合加盟13軒

浅田屋(十間町)・金城樓(橋場町)・金茶寮(寺町)・金沢茶屋(本町)・金沢犀川温泉滝亭(末町)・深谷温泉 元湯石屋(深谷町)・旅館橋本屋(十一屋町)・村田屋旅館(片町)・鹿島屋旅館(本町)・ガーデンホテル金沢(本町)・金沢セントラルホテル(堀川町)・金沢 彩の庭ホテル(長田)・金沢白鳥路 ホテル山楽(丸の内)

日本海の豊富な幸に恵まれた
金沢の宿の「おいしい朝ごはん」

旅先での朝ごはんはどうして美味しいのだろう？そんな朝ごはんはその地で獲れたこだわりの食材がひと品加わると、なんとも贅沢な気分になりますね。この「おいしい朝ごはんプロジェクト」では金沢の地元や近郊の日本海で獲れた食材をつかった、この地でしか味わえない「おいしい朝ごはん」の「ひと品」を味わっていただきたいと思っております。



おいしさの感動をみんなでシェアしよう！

金沢のおいしい朝ごはん Instagram投稿キャンペーン

キャンペーン期間：2018年10月1日～2019年2月28日

期間中、あなたの撮った「金沢の朝ごはん」の写真に下記の「ハッシュタグ」とコメントを添えて、Instagramに投稿してください。美味しさの感動をお友達みんなとシェアしよう！

●ハッシュタグ：「#金沢の朝ごはん」「#kanazawanoasagohan」

●Instagramの投稿画面を各お宿のフロントでご提示いただいた方に「金沢の記念品」プレゼント(先着1,000名様)。※景品が無くなり次第プレゼントは終了とさせていただきますが、投稿キャンペーンは2019年2月28日まで開催しています。※この「金沢のおいしい朝ごはんInstagram投稿キャンペーン」は金沢市旅館ホテル協同組合が独自に行っているキャンペーンです。



日本海で
育まれた
選りすぐりの
食材たちが
旅の朝の食卓に
彩りを添える。
なんと贅沢な
一日の始まり。



金沢の宿
おいしい
朝ごはん

金沢の宿「おいしい朝ごはん」プロジェクト
第四章「日本海の朝ごはん」
提供期間：2018年10月1日～2019年2月28日

※掲載の料理内容は、
天候や季節により変更に
なる場合がございます。



鱒(はたはた)の一夜干し
脂がのり、身離れのいい、石川沖で採れたおいしい鱒(はたはた)の一夜干し。食べやすいように頭と背骨を取り除いてあるので、ふっくらと焼き上がったままお召し上がりいただけます。

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



あじの干物

日本海に面した輪島港や、七尾港から直送される新鮮な「あじ」を丁寧に一夜干しに仕上げます。地物の風味を朝食でお楽しみ下さい。*季節により魚の種類は変わります。

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



源助大根のかにあんかけ

加賀野菜「源助大根」は、煮炊きにピッタリの甘みの強い金沢の大根で、冬の里の味代表です。冬の海の味を代表する、日本海で獲れた「かに」のあんかけとご一緒にお楽しみください。

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



能登産甘エビ昆布じめ 泡醤油

能登で獲れた甘エビを白板昆布で挟み、昆布じめに仕上げました。旨みが凝縮された甘エビを、口当たりがよく食感も楽しめる泡醤油をつけてお召し上がり下さい。

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



のど黒一夜干し

料理長厳選の「のど黒」をじっくり一夜干しにしました。お客様の目の前で炙り、焼きたてを召し上がっていただけます。脂の乗った「のど黒」を、ぜひお楽しみください。

提供の宿：金沢犀川温泉滝亭
金沢市末町23-10 TEL.076-229-1122
<http://www.takitei.co.jp>



海苔豆

うまみが強く、香りの良い尻昆布を長時間炊いて柔らかくし、煮出した大豆と合わせてさらに炊き直し、手間暇かけて仕上げました。朝食のごはんに良く合う、こだわりの一品です。

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



しらすとほうれん草のお浸し

金沢で採れたほうれん草をしらす干しと和え、かつお節と天つゆでさっぱりとした味わいに仕上げたお浸しです。朝ごはんにピッタリの、食べやすい一品です。

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>



甘海老茶漬け

旨みが濃縮された石川県産の干し甘海老に、香りの良い輪島の岩のり・三つ葉を添え、熱いお出汁をかけて召し上がっていただきます。やさしい磯の香りの、あたたかい一品です。

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>



能登の塩を使った料理

日本海から通じる穏やかな七尾湾に浮かぶ能登島で、昔ながらの製法によって丁寧に作られたお塩を使用し、季節の食材の味を引き立たせるお料理をご用意しております。

提供の宿：鹿島屋旅館
金沢市丸の内6-3 TEL.076-221-0187
<http://www.ne.jp/asahi/kanazawa/kashimaya/>



一夜干しイカ サラダ仕立て金時草ドレッシング合え
能登産一夜干しのイカに隠し包丁を入れて柔らかくし、季節ごとの地物野菜と合わせてサラダ仕立てにしました。加賀野菜のひとつ、金時草のドレッシングで和えてあります。

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
<http://www.gardenhotel-kanazawa.co.jp>



いしるの湯豆腐

石川県能登地方に古くから伝わる魚醤油「いしる」をお出汁に使用した湯豆腐です。いしるの風味とコクのある旨みを湯豆腐で楽しみながら、朝食で体をあたためていただけます。

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
<http://centralh.co.jp>



日本海の干物 いしる焼

日本海で獲れた季節の旬のお魚を一夜干しにし、能登地方で昔から使われている魚醤「いしる」で焼き上げました。オープンキッチンで仕上げられますので、ぜひ焼きたてをお召し上がり下さい。

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



のど黒一夜干し

金沢の味覚の代表「のど黒」一夜干しです。七輪で炙り焼きし、香りも一緒に楽しみます。朝ごはんにピッタリの、当館自慢の一品です。

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
<http://www.sanraku.premierhotel-group.com/kanazawa/>