

金沢の宿
おいしい朝ごはん



五感に
ごちそう
かなざわ

旅先での朝ごはんはどうしておいしいんだろう。
小ぶりなお椀に盛られた
熱々のごはん。
そして、心のこもったお味
噌汁が寄り添う朝の主演。
そんな朝ごはんは「こだわりのおとうふ」が加われば
今日一日は幸せが一杯。



金沢の宿「おいしい朝ごはん」プロジェクト

第二章「金沢のおとうふ」

提供期間：2016年10月1日～2017年3月31日

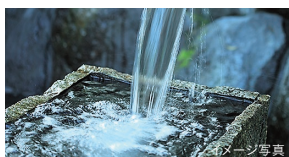
提供の宿：金沢市旅館ホテル協同組合加盟14軒

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)・すみよしや旅館(十間町)・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)



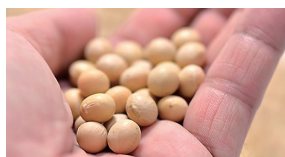
金沢のおいしいおとうふを朝ごはんできたく幸せ。

スーパーマーケット全盛のこの時代でも、金沢には昔ながらの“お豆腐屋さん”が今も数多く残っていて、ご近所で毎朝手づくりで新鮮なつくりたてのお豆腐をいただくことができます。そんなこだわりの「金沢のおとうふ」を金沢のお宿でいただくという、なんとも贅沢な朝ごはんが実現しました。各旅館やホテルのそれぞれの心のこもった「おとうふ料理」の一品をお楽しみください。



霊峰白山の伏流水でつくられる

金沢は、お水がおいしいことでも知られています。お豆腐の80～90%はお水であると言われていますから、昔ながらのお豆腐屋さんは、白山の伏流水にこだわります。



大豆の香りがする豆腐

大豆の粉碎等、多少の機械化はされていますが、基本は昔ながらの製法で、店主自らが手造りしています。新鮮な大豆の香りをお楽しみください。



毎朝作りたてにこだわる

お豆腐屋さんの朝が早いことをご存知でしょうか？冷蔵庫のない時代から、出来たお豆腐をその日のうちにお届けするために、早朝4～5時から作業が始まります。

www.yadotime.jp



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

〒920-0964 石川県金沢市本多町3-10-26
Tel.076-221-1147 / Fax.076-264-8433



豆水とうふ

創業140年の老舗黒川商店のとうふを使用し、独自の豆乳スープでいただく豆水とうふです。目覚めの軀にやさしい、温かい一品をご堪能ください。

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>



揚げ出し豆腐

お客様に一番人気の石川県産の大豆「里のほほえみ」を使った揚げ出し豆腐です。朝食のお時間に合わせて、揚げたてをご提供いたします。熱々をお召し上がりください。

提供の宿：**浅田屋**

金沢市十間町23 TEL.076-231-2228
<http://www.asadaya.co.jp/ryokan/>



金沢豆腐の豆乳鍋

天保元年創業の金沢の老舗豆腐店「大鋸豆腐本店」の手づくり特製にがり豆腐を使用。老舗料亭の朝ごはんならではの、豆乳鍋をお楽しみいただけます。

提供の宿：**金城樓**

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



湯どうふ

絹ごし豆腐と季節の素材を練り込んだ変わり豆腐を温かい湯豆腐でお召し上がりください。季節によって練り込む素材は変わります。※写真は枝豆腐です。

提供の宿：**金茶寮**

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



金沢豆腐と茸の湯豆腐～鶏がら仕立て～
石川県産大豆「里のほほえみ」をはじめとする国産大豆を使用している。近江町市場の老舗「豆腐家しば田」手づくり豆腐で熱々のお豆腐と茸を特製の鶏がら出汁でお楽しみください。

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>



温豆腐

国産素材にこだわり、豆乳と天然にがりを使用した手づくり豆腐を温かいままお出ししております。素材本来の味を楽しんでいただける能登の塩でお召し上がりください。

提供の宿：**深谷温泉 元湯石屋**

金沢市深谷町95 TEL.076-258-2133
<http://www.motoyu-ishiya.jp>



五郎島金時ひろず

大豆など主原料は全て国産を使用し、具のさつまいもは加賀野菜の「五郎島金時」です。もっちりとした食感で伝統的ヘルシー食材の加賀生麩を添えました。

提供の宿：**鹿島屋旅館**

金沢市本町2-19-13 TEL.076-221-0187
<http://www.ne.jp/asahi/kanazawa/kashimaya/>



金沢豆腐白和え

西茶屋街の昔ながらの豆腐店の絹ごし豆腐にきのこ、野菜を加え職人が仕上げた白和えです。北海道産の大豆を使用し丁寧に仕上げた豆腐はさめ細やかに濃厚な味わいです。

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>



揚げだし豆腐

揚げた絹ごし豆腐に、だし汁をかけた、この一品は、朝食を楽しいものにしてくれます。出汁や醤油などの調味料は、昔ながらの製法でつくられた、地元金沢のものを使用しております。

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>



豆腐家しば田のがんもどき

安心の国産大豆を使用している。近江町市場の人気豆腐店「豆腐家しば田」のボリュームのある特製がんもを、大野醤油・かつお・昆布ベースのお出汁で炊きあげました。※ご宿泊の際にご予約ください。

提供の宿：**すみよしや旅館**

金沢市十間町54 TEL.076-221-0157
<http://www.sumiyoshi-ya.com>



金沢豆腐の冷奴

～金沢の薬味を添えて～
地元の清流水を使った、豆の味が濃い金沢豆腐。これに、大野醤油特製の「能登牡蠣だししょうゆ」、この地域独特の「練りからし」を絡めてご賞味ください。

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>



季節の湯豆腐

醗酵料理長オリジナルのきのこ出汁を、熱々のお豆腐にかけて、お好みの薬味でお召し上がりください。季節によりお野菜が変わることもございます。

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>



金沢老舗とうふ店の冷奴

小ぶりの桶に流し込まれた絹とうふを奥能登の海水塩、金沢の大野醤油など、お好みの食べ方でお召し上がりいただけます。※冬期間は湯豆腐を提供いたします。

提供の宿：**金沢 彩の庭ホテル**

金沢市長田2-4-8 TEL.076-235-3128
<http://www.sainoniwa-hotel.jp>



金沢の宿
おいしい
朝ごはん

金沢の朝は、おいしい朝ごはんから始まります。

第二章「金沢のおとうふ」

提供期間：2016年10月1日～2017年3月31日