

平成31年2月1日  
森林管理課 森林資源育成G  
課長補佐 小島  
電話 225-1646 (内線 4811)

## のとてまり・のと115マンスリーの開催について

### 1 概要

原木生しいたけ「のとてまり」「のと115」の魅力を発信し販売拡大につなげるため、2月1日から2月28日までの間を「のとてまり・のと115マンスリー」と称するPR期間とし、「のとてまり」・「のと115」を食材として使用した創作料理を金沢市内のホテルの7店舗において提供する。

### 2 提供店舗及びメニュー

店舗名	メニュー
ANAクラウンプラザホテル金沢 鉄板焼 加賀	「のとてまり」スモークと猪ソーセージの チーズフォンデュ醤油麴風味
金沢東急ホテル ダイニング & バーラウンジ マルドール	「のと115」のグリルを添えた能登牛の ローストビーフ丼
金沢国際ホテル ダイニングレストラン クローバー	「のと115」の炒め煮
ANAホリデイ・イン金沢スカイ 四川料理 鳳凰	「のと115」と季節野菜の白湯醤油煮込み
金沢ニューグランドホテル 中国料理 犀江	「のと115」の強火焼きと 「フカヒレスープそば」の饗宴
ホテル金沢 和ダイニング 北の庄屋	「のと115」、鴨とフグ白子の重ね焼き
ホテル日航金沢 ヨーロッパアンティーク・ヌーラ・プラージュ	能登ポークのパテ・「のと115」加賀丸芋・ ラディッキオ・大吟醸酒粕

### 3 本件に関するお問い合わせ先

奥能登原木しいたけ活性化協議会 事務局 藤作 清吾

〒927-0052 鳳珠郡穴水町平野3-21-3(JA全農いしかわ穴水事務所内)

TEL 0768-52-1240 FAX 0768-52-2217



『のとてまり』の「と115」を食材に、

金沢の有名店が、  
夢の共演。

奥能登原木しいたけ

# のとてまり<sup>®</sup>のと115

## マンスリー



期間 2019年  
2月1日(金) ~ 2月28日(木)

期間限定

冬だけの逸品をどうぞ。



金沢国際ホテル  
ダイニングレストラン  
クローバー  
中国料理長 高島 篤

金沢ニューグランドホテル  
中国料理 犀江  
料理長 橋本 新一

ホテル日航金沢  
ヨーロッパアンキュイジヌ  
ラ・プラージュ  
シェフ 九鬼 善

ANAクラウンプラザホテル金沢  
鉄板焼 加賀  
シェフ 山岸 丈伸

ANAホリデイ・イン金沢スカイ  
四川料理 鳳凰  
料理長 山形 友作

金沢東急ホテル  
ダイニング&バー・ラウンジ  
マレ・ドール  
シェフ 東 宗史

ホテル金沢  
和ダイニング  
北の庄屋  
チーフ 橋本 幸造



ランチ・ディナーのアラカルト

ANAクラウンプラザホテル金沢  
鉄板焼 加賀



ランチ・ディナーのアラカルト  
※ランチタイムはサラダバー、デザートコーナー付き

金沢東急ホテル  
ダイニング&バー・ラウンジ マレ・ドール



ランチバイキング料理の一品

金沢国際ホテル  
ダイニングレストラン クローバー



ランチ・ディナーのアラカルト

ANAホリデイ・イン金沢スカイ  
四川料理 鳳凰

「のとてまり」スモークと猪ソーセージの  
チーズフォンデュ醤油麹風味

単品 ¥2,800(税込)

スモークしながら蒸し焼きにした「のとてまり」の  
醤油麹を隠し味に効かせたチーズフォンデュ。

金沢市昭和町16-3 ☎076-224-9806(直)

「のと115」のグリルを添えた  
能登牛のローストビーフ丼

単品 ¥3,000(税込) ※要予約

香ばしくグリルした「のと115」と能登牛を  
使用したホテル自慢の一品。

金沢市香林坊2-1-1 ☎076-231-3913(直)

「のと115」の炒め煮

ランチバイキング ¥1,620(税込)

「のと115」の旨味をオイスターソースで  
ひき立てました。

金沢市大観町8 ☎076-296-1912(直)

「のと115」と季節野菜の  
白湯醤油煮込み

単品 ¥1,800(税込)

「のと115」の味と香りを石川のお野菜と共に楽  
しんでいただけます。

金沢市武蔵町15-1 ☎076-233-2233(代)



ランチ・ディナーのアラカルト ※1日限定10食  
※写真はのと115を盛ったイメージ

金沢ニューグランドホテル  
中国料理 犀江

「のと115」の強火焼きと  
「フカヒレスープそば」の饗宴

単品 ¥1,800(税込)

香りと旨味を生かすため強火で焼き上げた  
「のと115」。特性「フカヒレスープそば」と共に。

金沢市南町4番1号 ☎076-233-1311(代)



ディナーのアラカルト

ホテル金沢  
和ダイニング 北の庄屋

「のと115」、鴨とフグ白子の  
重ね焼き

単品 ¥2,300(税込)

「のと115」を丸ごと使いフグの白子と合鴨肉  
を加え味噌ベースの和風タレで仕上げました。

金沢市堀川新町1番1号 ☎076-223-1201(直)



ランチ・ディナーのコース料理の一品

ホテル日航金沢  
30Fヨーロッパアンキュイジヌラ・プラージュ

能登ポークのバテ・「のと115」  
加賀丸芋・ラディッキオ・大吟醸酒粕

ランチコース ¥6,000(税込)  
ディナーコース ¥10,000、¥14,000(税込)

バテ2種と、一度コンフィにしてから炭火で  
ジューシーに焼き上げた「のと115」の一品。

金沢市本町2-15-1 ☎076-234-1111(代)



驚きの大きさ、  
驚きのこだわり。

原木しいたけ「のとてまり」  
「のと115」とは?

奥能登で多く栽培されている、原木  
しいたけの品種・菌蘭115号は、能  
登の気候風土に適って大きく育ち  
「のと115」の名で出荷されています。  
平成23年には、その中でも極上品の  
みを「のとてまり」としてブランド化。  
香りや風味が良く、肉厚で歯切れの  
良い食感が魅力です。



(順不同)