

令和2年1月10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115グルメラリーの開催について

1 概要

原木しいたけ「のと115」の魅力を発信し、消費拡大につなげるため、1月14日（火）から3月8日（日）の期間において、「のと115」を使用した創作料理を提供する「のと115グルメラリー」を実施する。

今年度は店舗を拡大し、金沢市、七尾市、能登町の飲食店9店舗が新たに加わり、金沢市近郊及び能登地域のホテルや飲食店、計26店舗において開催する。

2 提供店舗及びメニュー

・金沢市近郊（18店舗）

店舗名	住所	メニュー
町屋いたりあん kaya kaya (カヤカヤ)	金沢市	のと115と能登かきのいしる スパゲッティ
炭火烧和牛と自然派ワイン オニーク (Onique)	金沢市	のと115の炭火丸焼き
焼肉 有亭	金沢市	のと115のわら蒸し炭火烧き
市場のぱんや 金澤こっぺ	金沢市	サバでのと115
金澤ななほしカレー	金沢市	のと115と小海老のアヒージョのせカレー
居酒屋 たまや	金沢市	のと115の串焼き
HUM&Go# (ハムアンドゴー) 全店	野々市市 金沢市	のと115と明太子、ジャガイモ のキッシュ
NIMOAL (ニモアル)	金沢市	のと115とフォアグラのソテー
肉匠Jade金澤	金沢市	のと115の石焼チーズビビンバ
Patisserie & Parlor Horita 205	金沢市	のと115とほうれん草のキッシュ
パティスリー レムレフ	金沢市	のと115とイカのキッシュ
ANAクラウンプラザホテル金沢 鉄板焼 加賀	金沢市	のと115と甘海老の能登塩包 み焼き

金沢東急ホテル レストラン マレ・ドール	金沢市	のと115のポワレを添えた能登牛のローストビーフ丼
金沢ニューグランドホテル フレンチレストラン ロワ	金沢市	のと115と鱈のクルート仕立て
ホテル日航金沢 30F ヨーロピアンキューイジーヌ ラ・プラージュ	金沢市	ディナーコースの一品 (のと115の炭火焼き含む)
ANAホリデイ・イン金沢スカイ 17F 四川料理 鳳凰	金沢市	のと115と海老の能登塩炒め
ホテル金沢 和ダイニング 北の庄屋	金沢市	のと115と鴨肉の揚げだし
金沢国際ホテル ダイニングレストラン クローバー	金沢市	のと115と春雨の赤ワイン煮込み

・能登地域（8店舗）

店舗名	住所	メニュー
旬彩旬魚 あぐら	七尾市	のと115と能登牡蠣のグラタン
農家レストラン 開元	輪島市	しいたけ御膳
蔵カフェ 菜々（さいな）	穴水町	のと115 治部煮丼セット
国民宿舎 能登うしつ荘	能登町	のと115 天ぷらのせあんかけうどん
ラブロ恋路	能登町	のと115と能登牛セイロ蒸し
真脇ポーレポーレ	能登町	のと115 陶板バター焼き
国民宿舎 能登やなぎだ荘	能登町	のと115と能登豚、能登野菜定食
のとのファクトリー	能登町	金香いわしdeピザ in のと115

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 せと ひろき 脊戸 大樹

〒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

国民宿舎
能登うしつ荘

アラカルト

のと115
天ぷらのせあんかけうどん

●単品 ¥800(税込)



旨味、香りをてんぷらにして閉じ込め、あつあつ
のあんかけうどんに添えました。

国民宿舎 能登うしつ荘

旅館

鳳珠郡能登町字羽根5字4番地 ☎0768-62-2295
営業時間/11:00~13:30 17:00~19:00 定休日/なし

国民宿舎
能登やなぎだ荘

ランチ・ディナー

のと115と
能登豚、能登野菜定食

●セット ¥2,400(税込)
※釜めしは炊き上がるのに約25分



のと115と能登豚の炭焼き鍋、のと115と能登
野菜の天ぷら、のと115のサイコロ・スライス2
種切りと能登野菜の釜めしの定食です。

国民宿舎 能登やなぎだ荘

旅館

鳳珠郡能登町字柳田知部1番地 ☎0768-76-1550
営業時間/11:00~13:00 17:00~19:30 定休日/水曜日・昼の営業休み

体験交流施設
ラプロ恋路

アラカルト

のと115と
能登牛セイロ蒸し

●単品 ¥1,300(税込)



陶器のセイロにて蒸し上げました。能登のしり
りポン酢でお召し上がりください。

ラプロ恋路

旅館

鳳珠郡能登町字恋路3-18 ☎0768-72-1234
営業時間/11:00~14:00(13:30LO) 定休日/なし(予約制)

のとのファクトリー

アラカルト

金香いwashideピザ
in のと115

●単品 ¥1,980(税込)



金香いwashideのオイルソースをベースに、のと
115をトッピングしました。コク深いピザです。

のとのファクトリー

カフェ

鳳珠郡能登町字上町イ部46-6 ☎0768-76-8100
営業時間/9:00~17:00 定休日/水曜日

真脇 ポレポレ

アラカルト

のと115
陶板バター焼き

●単品 ¥600(税込)



のと115を能登の塩と粗挽き胡椒で焼き上げ
るシンプルなお品です。

真脇 ポレポレ

旅館

鳳珠郡能登町字真脇19-110 ☎0768-62-4700
営業時間/11:00~14:00(予約制) 定休日/月曜日(祝日は営業)

奥能登原木しいたけ『のと115』とは？

驚きの大きさ、驚きのこだわり。

奥能登で多く栽培されている、原木しいたけの
品種・菌興115号は、能登の気候風土に適合して
大きく育ち「のと115」の名で出荷されています。

香りや風味が良く、肉厚で歯切れ
の良い食感が魅力です。これら
の中でも極上品のみを「のとてまり」
としてブランド化しています。



2020
Winter Gourmet

今が旬! のと115を食べて
プレゼントをゲットしよう。

奥能登原木しいたけ

のと115

グルメガイド

Okunoto Genboku Shiitake
NOTO115 Gourmet Guide

石川県内のホテル・レストラン・居酒屋で

奥能登原木しいたけの
創作料理を召し上がれ。

期間限定・全26店

2020. 1/14(火) ▶ 3/8(日)



主催：奥能登原木しいたけ活性化協議会

応募ハガキ付
裏面に
ご確認ください

プレゼント



対象店で「のと115」の
創作料理を食べて、応募しよう!

下の応募ハガキに対象店舗のスタンプを(1店舗分)もらい、
アンケートと必要事項をご記入の上ご応募ください。

合計
102
名様

『のとてまり・のと115』
詰め合わせセット

2名様



『のと115』2個セット

100名様



✂ 切り取って投函してください

郵便はがき

お手数ですが
63円切手を
お貼りください

9 2 0 0 3 5 2

石川県金沢市観音堂町チ18番地

「のと115グルメガイド」事務局 行
(石川テレビ企業内)

応募ハガキ

フリガナ		性別	男・女
お名前		年齢	歳
〒	□□□□□□□□	※アパート・マンション名など正確にご記入ください。	
ご住所	都道府県	市区	区
TEL	日中ご連絡がとれる電話番号をご記入ください。		
	☎ () -	※買品の発送に必要ですので、必ずご記入ください。	

●個人情報の取り扱いについて ※応募の際にご記入頂いた個人情報については、奥能登原木しいたけ活性化協議会が抽選・当選賞品の発送など本キャンペーンに必要な範囲内でのみ活用させていただきます。※当該業務の委託に必要な範囲内で委託先に提供する場合は除き、ご記入頂いた個人情報をお客様の許諾なく第三者に提供することはいたしません。(法令等により開示を求められた場合は除く)。なお、商品の発送に際しては、ご記入頂いた個人情報を商品発送業務のため配送業者等に提供し、お届けいたしますので予めご了承ください。

金沢・野々市エリア

対象店舗

KANAZAWA/
NONOICHI



ディナーのアラカルト

のと115の
石焼チーズビビンバ

●単品 ¥1,100(税込)
※ディナーのみご提供



丸々一個ののと115と能登牛ミンチを使い、上から濃厚なチーズをのせて焼き上げたJadeオリジナルの石焼ビビンバです。

肉匠 Jade金澤

焼肉

金沢市此花町3-3 ライブ1ビル B棟2F ☎076-256-1129
営業時間/ランチ 11:00~14:00 ディナー 17:00~22:30 定休日/不定休

Horita 205

アラカルト

のと115と
ほうれん草のキッシュ

●単品 ¥660(税込)



のと115にほうれん草とクリームチーズ、ベーコンで仕上げたキッシュです。

Patisserie & Parlor Horita 205

パティスリー&バーラー

金沢市野田2-202 ☎076-255-7453
営業時間/9:00~19:00(18:30LO) 定休日/水曜日

remret

アラカルト

のと115と
イカのキッシュ

●テイクアウト・単品 ¥540(税込)
●店内・単品 ¥550(税込)



大きめに切ったのと115とイカをいしるバターでソテーして仕上げたキッシュです。

パティスリー レムレフ

カフェ

金沢市常盤町21-2 ☎076-256-0080
営業時間/10:00~17:00 定休日/月曜日・火曜日不定休

能登エリア

対象店舗



ディナーのアラカルト

のと115と
能登牡蠣のグラタン

●単品 一個 ¥990(税込)



のと115をまるごと器にして能登牡蠣をたくさん使ったグラタンに仕上げました。

旬彩旬魚 あぐら

居酒屋

七尾市和倉町ワ部11-7 ビル2F ☎0767-62-1002
営業時間/17:00~23:00 定休日/月曜日



ランチ

しいたけ御膳

●御膳セット ¥1,500(税込)
※ご予約特典あり。



のと115の鉄板焼き、炊き込みご飯、天ぷら等がセットになったしいたけ好きの為のランチです。

農家レストラン 開元

レストラン

輪島市大和町356 ☎0768-26-1977
営業時間/ランチ 11:00~14:00 定休日/火曜日・第4水曜日

蔵cafe菜々

ランチ

のと115
治部煮丼セット

●ランチセット ¥1,100(税込)
※丼にコーヒードリンク



たっぷり大きめののと115をたっぷり使用し、加賀料理の治部煮にして丼にしました。

蔵カフェ 菜々

レストラン

鳳珠郡穴水町字川島ツ126番地 ☎0768-52-0855
営業時間/ランチ 11:00~14:00 カフェ 11:00~16:00 定休日/月曜日



アラカルト

のと115の
わら蒸し炭火焼き

●単品 ¥1,078(税込)



のと115をわらで蒸してご提供。お客様に炭火で焼いて召し上がっていただきます。

焼肉 有亭

焼肉

金沢市東力4-189 ☎076-259-5340
営業時間/18:00~24:00 定休日/なし



ディナーのアラカルト

のと115の
串焼き

●1本 ¥220(税込)

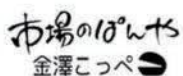


肉厚ののと115を炭火でジューシーに焼き上げました。

居酒屋 たまや

居酒屋

金沢市昭和町8-17 ☎076-224-1223
営業時間/17:00~24:00 定休日/日曜日



アラカルト

サバで
のと115

●一個 ¥432(税込)



サバとチーズをのと115にたっぷり詰めて焼きました。コッペパンと一緒に召し上がっていただきます。

市場のばんや 金澤こっぺ

パン屋

金沢市西念4丁目7-1 ☎076-263-2323
営業時間/7:00~売り切れまで 定休日/水曜日



ランチ・ディナーのアラカルト

のと115と明太子、
ジャガイモのキッシュ

●単品 ¥528(税込)
※数に限りがございます。



肉厚で歯ごたえのあるのと115を贅沢に使用しました。明太子との相性も抜群です。

HUM&Go# (ハムアンドゴー) 全店

カフェ

野々市店 ☎076-256-3386 営業時間/11:00~22:00(21:30LO)
香林坊アトリオ店 ☎076-225-8018 営業時間/10:00~19:30
橋場町スタンド店 ☎076-255-0207 営業時間/8:00~18:00 定休日/不定休(全店)



ディナーのアラカルト

のと115と
フォアグラのソテー

●単品 ¥1,400(税込)



のと115とフォアグラの相性の良い料理に仕上げました。肉厚の食感と風味を楽しんでいただけます。

NIMOAL (ニモアル)

居酒屋

金沢市柿木畠4-12広坂中央ビル1F ☎076-254-1880
営業時間/17:00~深夜1:00 定休日/日曜日(祝前日は営業)



ランチ・ディナー

のと115と小海老の
アヒージョのせカレー

●単品 ¥1,100(税込)
●カレーセット ¥1,320(税込)
※セットはカレー2種選べます。



肉厚なしいたけの菌ごたえと、旨味を感じる逸品。他の具材とも相性がぴったり。

金澤ななほしかレー

カレー

金沢市広坂1-2-18 中村ビル2F ☎076-232-5707
営業時間/11:00~19:30(平日15:00~17:00中休み) 定休日/月曜日

- 1 対象の「1店舗」でのと115・期間限定メニューを食べる
- 2 食事したお店で下の応募ハガキにスタンプをもらう
- 3 アンケートに回答・必要事項を記入し店頭スタッフへお渡しください

●お一人様何回でも応募できます。たくさんのご来店をお待ちいたしております。
※63円切手を貼って郵送していただいても応募できます。

応募締切 2020年3月9日月 郵送の場合 当日消印有効
※当選者の発表は賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。

お問合せ ☎076-266-1200 のと115グルメガイド事務局 (石川テレビ企業内)
奥能登原木しいたけ活性化協議会(JA全農いしかわ水事務所) 鳳珠郡穴水町平野3-21-3

✂ 切り取って投函してください

対象店
スタンプ

お食事後、対象店でスタンプをもらってください。
下記のアンケートにお答えの上、
表面の必要事項をご記入後、店頭スタッフへお渡しください。
※63円切手を貼って郵送していただいても応募できます。

アンケート

() 内で該当する項目に○をつけてください。

- Q1. 「のと115」を知っていましたか? はい いいえ
- Q2. 「のと115」を食べたことがありましたか?
 はい [自分で調理して・飲食店で・昨年以前の「本イベント」で
その他 ()]
 いいえ
- Q3. 本イベントを知ったきっかけは何ですか?
 テレビCM チラシ 新聞 知人の紹介
 昨年イベントに参加したから お店に来て初めて知った
 その他 ()
- Q4. 本日の「のと115」の料理はおいしかったですか? はい いいえ
- Q5. また「のと115」を食べたいと思いましたか? また、その理由は何ですか?
 はい [香り・食感(弾力、なめらかさ)・ジューシーさ・旨味]
 いいえ
- Q6. 「のとてまり」を知っていましたか? はい いいえ
- Q7. のとてまりを食べたことがありますか?
 はい [自分で調理して・飲食店で・昨年以前の「のとてまりマンスリー」で
その他 ()]
 いいえ



ランチ・ディナーのアラカルト

のと115と甘海老の能登塩包み焼き

●単品 ¥2,200(税込)



のと115の芳醇な香りと旨味を能登塩で包み込み、しっとり仕上げた逸品になります。

ANAクラウンプラザホテル金沢
鉄板焼 加賀

ホテル

金沢市昭和町16-3 ☎076-224-9806(直) 定休日/年中無休
営業時間/ランチ 11:30~14:30 デイナー 17:00~21:30(21:00LO)

La P L A G E

ディナーコースの一品

京都七谷地鶏/のと115/初春の野菜のコンディモン/ヴァンジョーヌ

●ディナーコースの一品 ¥10,000(税込)
※このコースは2/29(土)で終了します



のと115は炭火焼き。のと115に旨味の強い地鶏、季節感のある野菜の香りを合わせました。

ホテル日航金沢
30F ヨーロピアンキューズ ラ・ブラージュ

ホテル

金沢市本町2-15-1 ☎076-234-1111(代)
ランチ 11:30~14:00 デイナー 17:30~21:30(21:00LO)
定休日/なし ※土日祝は結婚式で予約できない場合がございます。



ランチブッフェ

のと115と春雨の赤ワイン煮込み

●ランチブッフェ ¥1,650(税込)



キノコにあうオイスターソースに赤ワインの風味を加えて煮込んだ逸品。

金沢国際ホテル
ダイニングレストラン クローバー

ホテル

金沢市大額町8 ☎076-296-1912(直)
ランチ 11:30~15:00 定休日/なし



ランチ・ディナーのアラカルト

のと115のポワレを添えた能登牛のローストビーフ丼

●単品 ¥3,200(税込)
※ランチタイムはサラダバー・デザートコーナー付



香ばしくバターで焼き上げた「のと115」と能登牛でお楽しみいただくホテル自慢の一品です。

金沢東急ホテル
レストラン マレ・ドール

ホテル

金沢市香林坊2-1-1 ☎076-231-3913(直) 定休日/なし
営業時間/11:30~15:00(14:30LO)
※土・日・祝のみ 11:00~15:00(14:30LO) 17:00~22:00(21:30LO)



ランチ・ディナーのアラカルト

のと115と海老の能登塩炒め

●単品 ¥2,100(税込)



のと115の香りと旨味を強火で引き出し、海老と共に能登塩で炒めました。

ANAホリデイ・イン金沢スカイ
17F 四川料理 鳳凰

ホテル

金沢市武蔵町15-1 ☎076-233-2233(代)
ランチ 11:30~14:30(14:00LO) デイナー 17:00~21:00(20:45LO)
定休日/なし



ランチ・ディナー

のと115と能登かきのいしるスパゲッティ

●単品 ¥1,650(税込)

●ランチセット ¥1,870(税込)
※前菜・ドリンク付



のと115の食感と、旨味に能登かきといしるが加わり奥深い味の一品になっています。

町屋いたりあん kaya kaya (カヤカヤ)

イタリアン

金沢市泉野出町3-9-3 ☎076-244-0116
営業時間/11:30~14:30(14:00LO) 18:00~24:00 定休日/月曜日



ランチ・コース

のと115と鱈のケルト仕立て

●ランチ・コース ¥2,500(税込)
※3日前までにご予約



鱈をのと115で巻きヴァプーし、上にと115のケルトを付け焼き上げました。ランチコースのメインディッシュです。

金沢ニューグランドホテル
フレンチレストラン ロワ

ホテル

金沢市南町4-1 ☎076-233-1311(代)
ランチ 11:30~14:00 定休日/月曜日



ディナーのアラカルト

のと115と鴨肉の揚げだし

●単品 ¥1,080(税込)



のと115と鴨肉を湯葉の衣で揚げ旨味を閉じ込めて揚げだしにしました。

ホテル金沢
和ダイニング 北の庄屋

ホテル

金沢市堀川新町1-1 ☎076-223-1201(直)
ディナー 17:00~22:00(21:30LO) 定休日/なし



アラカルト

のと115の炭火丸焼き

●単品 一個 ¥520(税込)
※写真は2個



自然派の白ワインで湿らせたのと115をじっくりと炭火で焼き上げました。自家製の塩すだち(すだちの塩漬)と一緒に召し上がってください。

炭火焼和牛と自然派ワイン オニーク(Onique)

ダイニングバー

金沢市本町2-6-15 金沢駅前ビル3F ☎076-256-0291
営業時間/日~木 18:00~深夜1:30(00:30LO)
金・土・祝前 18:00~深夜3:00(2:00LO) 定休日/なし