

令和3年6月18日

石川県農林水産部水産課  
能登とり貝生産組合  
石川県鮭商生活衛生同業組合

【担当（水産課）】井上、田中  
電話：076-225-1652（内線4832）

## 「能登とり貝」フェアの開催について

今年で出荷7年目を迎えた「能登とり貝」は、身が大きくて肉厚で、ほどよい歯ごたえと上品な甘みが特長であり、市場からは高級食材として高い評価をいただいているところです。

このたび、能登とり貝生産組合と石川県鮭商生活衛生同業組合の共同開催により、下記のとおり、県内の寿司店で、旬の「能登とり貝」を味わえるフェアを開催しますので、お知らせします。

### 記

#### 1. 概要

卓越した技術を持つ寿司店が提供する「百万石の鮭」とコラボレーションし、今が旬の「能登とり貝」を使用した期間限定の特別セットを提供

#### 2. 主催

能登とり貝生産組合、石川県鮭商生活衛生同業組合

#### 3. 開催期間

令和3年6月19日（土）～7月4日（日）（16日間）

#### 4. 参加店舗

石川県鮭商生活衛生同業組合加盟の県内寿司店15店舗（※）

#### 5. フェアの内容

季節のネタをつかった「百万石の鮭」特選10貫セットの1貫に「能登とり貝」を使用し、参加店舗全店共通の3,800円（税込）で提供します。

ご希望の方にはもれなく、石川県オリジナル酒米「百万石乃白」を使った日本酒（一杯）が付きます。

#### 6. 新型コロナウイルス感染防止対策について

参加店舗は全店、「新型コロナ対策取組宣言」店であり、感染予防対策に取り組んでいます。

また、「百万石の鮭 能登とり貝特別セット」は、店内でのご提供のほか、出前及びテイクアウトにも対応しております。（※）

※ 参加店舗の詳細は、別添のリーフレットをご参照ください。

／ 食べ歩きイベント /



## 能登とり貝ができるまで



### 1 とり貝の赤ちゃんの育成

とり貝の赤ちゃんは、石川県水産総合センターで育てられます。毎年5月から育て、7月には大きさ1cm以上の小ぶりな貝に育ちます。



### 2 箱に入れて海に吊るす

とり貝の赤ちゃんを箱に収容し、七尾湾の栄養豊富な海水中に吊るします。赤ちゃんは海中に含まれるプランクトン等を食べて大きくなります。



### 3 箱の洗浄

育成期間中は、とり貝の入った箱を洗い、きれいに保ちます。とり貝の成長に応じて1箱あたりの貝の数を20個程度になるように調整します。

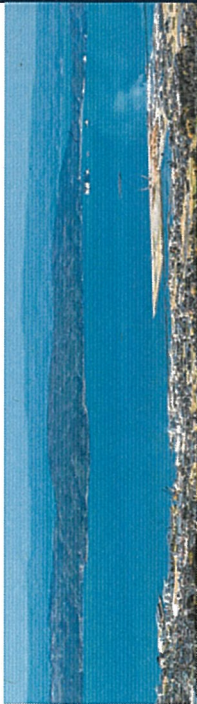


### 4 大きさを選別、管理

「能登とり貝」は、大きさを選別し、鮮度保持のため密外観検査した冷凍水と保冷剤の入った発泡スチロール箱に入れて出荷します。

## 能登の里海・七尾湾

能登半島に広がる自然と人の営みが育んだ「能登の里山里海」は、2011年6月、国際連合食糧農業機関 (FAO) により日本で初めて世界漁業遺産に認定されました。能登半島の中央に位置する七尾湾には、希少種を含むたくさんの生きものが生息し、「能登かき」や「能登とり貝」の養殖など、自然と調和した漁業の発展も積極的に行われています。



抜あり、親父の一貫。

## 「百万石の鮓」とは

旬のネタを使った特選10貫セット。石川県内の参加加盟店にて統一価格3,800円で味わえます。伝統工芸、伝統の食文化を継承する百万石の地、石川。美しさをはじめ、繊細さ、華やかさ、更に味覚にも愛嬌のない風土が息づく石川だからこそ提供できる最高の旨さを刺ささにご賞味ください。

特選10貫の中には、特にこだわりぬいた「親父の一貫」があります。とり貝を知りつくし、故郷の食材を吟味し、味を際立たせるべく磨かれた技で運る。まさに親身の一貫です。今回、百万石の鮓に参加する19店のうち、15店で能登とり貝を使用した期間限定の特別セットを提供します。

舟載店舗全店共通

(税込)  
特選10貫セット 3,800円

「親父の一貫」を含む、旬のネタをつかった「特選10貫セット」を全参加店でご利用しております。



### ※ お食事券も発売中



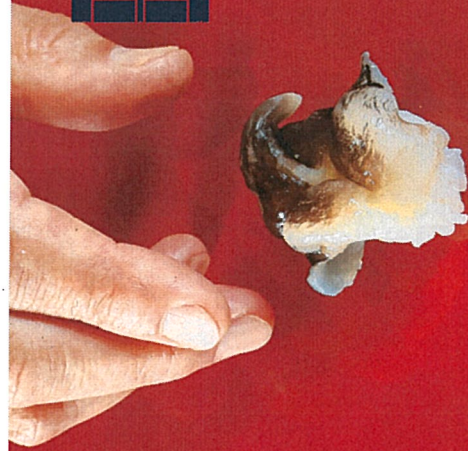
お支払いには現金等の他、「百万石の能登特選10貫セット」のお食事券もご利用いただけます。各店舗の案内所、金沢中央観光案内所で販売しております。ご予約やご購入とのお食事券は、またプレゼントにもご利用いただけます。購入された方には、オリジナル特典1品をお提供します。お食事券の利用可能店舗は中面でご確認ください。

石川県鮓産生活衛生同業組合  
〒920-0994 石川県金沢市表外町40番地  
TEL.076-262-8610  
FAX.076-262-8612

<https://ishikawa-sushi.com>



能登とり貝



春から初夏だけの  
極上の味覚

## 能登とり貝フェア

能登とり貝を  
百万石の鮓として  
味わう贅沢

「百万石の鮓」の内1貫に能登とり貝が使われる期間限定企画  
キャンペーン期間 2021年6月19日(土)～7月4日(日)



石川県オリジナル産米  
「百万石白米」を  
使用した日本酒も  
セットでご提供します。

出前・  
テイクアウトも  
あります。

# 春から初夏の高級食材 「能登とり貝」とは

能登の豊かな自然に囲まれた七尾湾で  
手廻にかけて育てられる能登とり貝。春から初夏が旬の味覚です。  
能登とり貝は一般的なとり貝に比べて、身が太く肉厚で、  
ほどよい歯ごたえと、上品な甘みが特徴です。  
寿司や刺身など、色々な料理でおいしさを楽しめます。  
とり貝の名前は、貝の身が鶯のくちばしに似ていることが  
由来だと言われています。



一般的な  
とり貝の  
約2倍の  
太さ!!

## 能登とり貝 生産地

### 七尾市 中島町

日本海側最大の能登が牛の産地で、第一に広がる能登湾が採れる地区です。漁師さんたちは長年育てる「ロウエンヨブル」。

### 穴水町

穴水町の伝統技法で使われる「石字待ちやぐら」がある町です。能登湾の漁師さんたち。

### 七尾市 能登島三ノ浦

七尾湾に浮かぶ能登島にある漁村。「のとつりべ」が現れます。磯やリングで能登人らしい漁師さんたち。

### 七尾市 石崎町

能登の名産「知床海菜」。「能登島大船」のすぐそばにある漁師町です。潮気や明るい漁師さんたちばかり。



# 百万石の鮓 能登とり貝フェア参加店舗はこちら!

卓越した技術を持つ寿司店が提供する「百万石の鮓」とコラボレーション!  
今が旬の能登とり貝を使用した期間限定の特別セットを販売します。  
このマークのついた店舗は、「百万石の鮓」特別10貫セットの  
出前・テイクアウトが可能です。  
お食事券利用可能店舗です。

キャンペーン期間  
6月19日(土)~  
7月4日(日)

石川県オリジナル鮓  
「百万石の鮓」  
期間限定日本酒も  
セットでござります!

### 能登すしの庄 宿寿司

七尾市和倉町D163-120-1  
0767-62-2019  
11:00~14:00/17:00~21:00  
※ 毎週水曜、第1・3木曜日 40席  
※ 12台 分煙

### あかめ寿司

金沢市本町1-9-15  
076-262-9787  
11:30~14:00/17:00~23:00  
※ 木曜日、日曜のランチ営業は休み  
※ 72席 6台 分煙

### 駅前大鮓站

金沢市堀川町9-22  
076-221-6510  
11:30~14:00/16:30~23:00  
※ 水曜日(2022のみ) 25席  
※ 10台 分煙

### 幸兵衛寿司

金沢市橋場町1-6  
076-264-1553  
11:30~14:00/17:00~22:00  
(土日祝は11:30~21:30)  
※ 水曜日 35席 6台 分煙

### 御茶 寿司 志げ野

金沢市片町1-5-22  
076-222-4811  
11:00~23:30(日・祝日17:00~22:00)  
※ 運休日曜、日曜  
※ 68席 なし 分煙

### 金沢寿司 駒ヶ原店

金沢市兼六町2-20 (石川縣観光産業センター)  
076-262-0072  
11:00~15:00 (L.O.14:30)  
※ 火曜日 54席  
※ 指定駐車場、駐車券あり 禁煙

### 寿司 龍

金沢市宝町町9-7  
076-233-3411  
11:30~15:00/16:30~23:00  
(土日祝は11:00~23:00)  
※ 水曜日 40席 6台 分煙 既婚可(既婚+27席)

### 寿し若

金沢市長田1-5-46  
076-221-8822  
11:00~14:00/16:30~22:00  
(土日祝は11:00~22:00)  
※ 水曜日 40席 4台 分煙

### 千取寿司 本店

金沢市石引1-17-3  
076-221-5057  
11:00~22:00(日・祝日11:00~21:00)  
※ 毎週水曜日、第4水曜日 63席  
※ 8台(穴子が1台専用作り) 禁煙

### すし 膳 大宮

金沢市本町2-6-27  
076-231-1572  
11:00~15:00(L.O.14:30)/  
17:30~23:00(L.O.22:30)  
※ 木曜日 19席 なし 既婚可

### 太鼓寿司 高島店

金沢市高島台2-146  
076-298-5775  
11:00~14:00/16:30~22:00  
※ 木曜日 16~17席  
※ 5台 既婚可

### 金沢 東山船越 たかしま

金沢市東山1-1-33  
076-253-1222  
11:30~14:00/17:00~23:00  
(L.O.22:00)  
※ 水曜日 22席 3台 分煙

### 金澤 玉寿司

金沢市片町2-21-19  
076-221-2644  
月・水・木 17:00~24:00  
※ 水 17:00~翌2:00 ※ 土 17:00~翌2:30  
※ 日曜(2022年を除く) 10席 なし 分煙

### 富久寿司

金沢市本町2丁目6-7  
076-224-1512  
11:30~19:30/16:30~22:00  
※ 日曜日 25席  
※ 6台 日曜日

### 致寿司

金沢市神宮寺1-15-30  
076-252-9762  
11:30~19:30/17:00~22:00  
※ 水曜日 46席  
※ 4台 禁煙

※ 新型コロナウイルスの影響により、営業時間や営業日が変更になる可能性があります。※ 入店状況によっては、能登とり貝が用いられない場合があります。※ 最新の予約状況については、店舗の予約先を必ずご確認ください。