



※写真はイメージです。

石川県ブランド食材  
百万石の極み  
味わいイベント

百万石乃白を使用した  
日本酒飲み比べ・寒ブリ丼  
〜香箱ガニを添えて〜

百万石の極み

石川県のブランド農林水産物  
「百万石の極み」等を知って  
味わうイベント  
旬の「寒ブリ」と  
「百万石の極み」認定品目  
酒米「百万石乃白」  
ズワイガニ雌「香箱ガニ」  
お米「ひやくまん穀」  
のコラボレーションをご堪能

### ゲスト

松波酒造株式会社（大江山）  
金七 聖子氏

良質な水と風土に恵まれた能登杜氏発祥の  
地で、伝統を受け継ぎ、手造りでの酒造り  
を守っている。昨今では珍しい道具となっ  
た“和釜”や“木製の酒槽（さかぶね）”  
を使い、真冬だけの寒仕込みを行っている。



2022年  
12月9日(金)・12月10日(土)

9日(金) → ①16時〜 ②17時30分〜 ③19時〜  
10日(土) → ④15時〜 ⑤17時〜 (※各1時間程度)

参加費 3,500円(税込) 定員 各回10名様限定

会場 いしかわ百万石物語・江戸本店  
東京都中央区銀座2-2-18 TH銀座ビル

日時 R4年12月 9日(金) ①16時〜 ②17時30分〜 ③19時〜  
12月10日(土) ④15時〜 ⑤17時〜  
全5回開催 各1時間程度

参加費 3,500円(税込) 定員 各回10名様限定

申込締切 2022年12月4日(日) 23:55まで 会場 いしかわ百万石物語・江戸本店  
東京都中央区銀座2-2-18 TH銀座ビル

### イベント内容

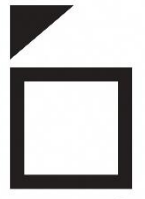
○石川酒米「百万石乃白」等を使用した日本酒等 5種の飲み比べ  
おいしいおつまみ付

- ・石川県ブランド農林水産物「百万石の極み」の紹介
- ・松波酒造 金七聖子さんからお酒の楽しみ方紹介

すっきりとしてフルーティーな日本酒をお楽しみください



百万石の極み



百万石乃白

○石川県の旬の水産物をご堪能

寒ブリ丼〜香箱ガニを添えて〜

- ・石川県の水産物の紹介

石川県民が愛する脂が乗った寒ブリ、  
香箱ガニ、ひやくまん穀をご賞味ください



ブリ



香箱ガニ



ひやくまん穀 (お米)



百万石食鑑  
トートバック



ひやくまん穀  
パックごはん

参加特典

参加申込できる  
専用サイトはこちら

※もしくは、アンテナショップHPをご覧ください。



【お問い合わせ先】  
いしかわ百万石物語・江戸本店  
TEL:03-5579-5890  
※QRコードはアンテナショップHP

