

[特集]

2



(B)

このわた豆腐の椀物。テーマは「手仕事」で、手作りしたごま豆腐に能登で丁寧につくり伝えられてきた珍味このわたがのせられている。器は輪島塗



(G)

NOTO高農園、あながとう農園の野菜サラダ。液体窒素でパウダー状にしたシーザードレッシングを雪に見立て、冬の野菜畑をイメージ



(E)

輪島の伝統菓子柚餅子から発想した蒸しかぶらずし。ゆず釜に酢を合わせた餅米と糍漬けのブリ、かぶのすりながしあんをかけて



(H)

能登のふぐのミキュイはスープと春菊のピューレで味わう。残った野菜などを生かしたスープにはフードロスのメッセージを込めて

美味しい共演!

能登食材を使った 珠玉のひと皿

能登を代表する若手料理人たちのお店では、「能登食材」をいかした季節ごとの料理を提供しています。能登の恵みを存分に味わえる、贅沢なひとときをお楽しみください!

世界的なジェラートマエストロによるデザート。能登大納言小豆や中能登で醸造されたどぶろくなどを使用

(I)



(F)

能登牛の煮込みハンバーグは能登ワインを使った赤ワインソースで。NOTO高農園のジャガイモのグラタンが添えられている



料理人もほれこむ能登の食材たち

能登牛★

能登の素朴な風土によって育てられ、とろけるような食感が特徴



天然能登寒ぶり★

能登の冬を代表する味覚で天然の脂の旨さが格別



能登島産イノシシ

里山育ちの野生のイノシシ。短時間で食肉処理されるため鮮度抜群



中能登町のどぶろく★

→P13

NOTO高農園の野菜★

→P10

能登ワイン★

→P09、P18

のと115★

「山のアウビ」とも評される、手間暇かけて栽培された肉厚の原木しいたけ



松波米飴のじろ飴★

米と大麦だけを使い、500年以上続く伝統製法で手作りしている米飴



能登のふぐ

天然ふぐの漁獲量全国一の記録をもつ石川県。豊かな能登の里海では多様な天然ふぐが水揚げされ、一年を通じて楽しむことができる。



★は世界農業遺産 未来につなげる「能登の一品」※に認定されています

※「能登の里山里海」で育まれ、これからも引き継いでいくべき選りすぐりの食品を、「能登の里山里海」世界農業遺産活用実行委員会が認定。
※「能登の一品」の商品の一部はP20、P25でも紹介



詳細はこちら



里山里海を表現したひと皿。フキノトウの味噌が添えられたシメサバなど山海の食材を小松菜のクレープに巻き込んで

(A)



米飴でマリネしてからじっくり煮込んだ能登島産イノシシ。野草茶で炊き上げたサツマイモの焼きリゾットと一緒に

(C)



肉厚なしいたけ「のと115」のコンフィ。火入れの温度と時間を工夫することで、濃厚な旨味とぷりっとした食感が引き出されている

(D)



披露してくれたのは

エヌ・テラ

《N-Terra》の料理人

能登の若手料理人5名がジャンルを超えて結成。地元生産者の後継者不足の解決や、能登ならではの食材の魅力を広めることを目指し、料理イベントなどを開催しています。能登への愛から生まれた「N-Terra」の今後の活動に注目です。

料理人として何ができるかを日々考え、お客様と朝市をめぐるツアーなどに取り組んでいます。新たな仲間と一緒に、能登の魅力を多くの方に伝えていきたいです。

(A) / (H)

らとりえ・どう・のと
ラトリエ・ドゥ・ノト



シェフ 池端 隼也さん

→P16 / 特2-1
①輪島市河井町4-142
☎0768-23-4488
🕒11:30~13:00LO、18:00~20:30LO
🗓月曜(祝日の場合は営業)、不定休
<https://atelier-noto.com/>

(C) / (D)

テいらでらばーちえ
VILLA DELLA PACE



シェフ 平田 明殊さん

→P23 / 特2-2
①七尾市中島町塩津乙は部26-1地先(者)
☎0767-88-9017
🕒12:00~、18:00~
🗓水・木曜(ランチは不定休)
<http://villadellapace-nanao.com/>

(F) / (G)

ぶろっさむ
ブロッサム

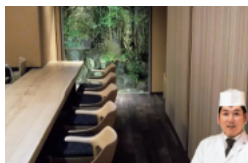


シェフ 黒川 恭平さん

→P23 / 特2-3
①七尾市和倉町ヲ部22-2
☎0767-62-2410
🕒10:00~20:30LO21:00CL(時短営業の場合有)
🗓月曜(祝日の場合は翌日休)
<https://www.wakura-blossom.jp/>

(B) / (E)

いっほんすぎかわしま
一本杉 川嶋



料理長 川嶋 亨さん

→P23 / 特2-4
①七尾市一本杉町32-1
☎0767-58-3251
🕒昼12:00、夜18:00より一斉スタート
🗓不定休(ランチは水曜のみ営業)

(I)

まるがーじえらーのととほんてん
マルガーゼラート能登本店



ジェラートマエストロ
柴野 大造さん

→P16 / 特2-5
①能登町字瑞穂163-1
☎0768-67-1003
🕒11:00~17:00(閉店時間が早まる場合有)
🗓3月~10月無休、11月~2月水曜、年末年始
<http://www.malgagelato.com/>