

いしかわ  
里山里海  
スローツーリズム

Restaurant & Cafe & Bakery  
in NOTO

3/22(金)9:30-17:30

集合・解散場所  
県庁(議会棟)裏

# 能登のレストラン・カフェ・ベーカリー見学会

里山里海で、地域の魅力を活かした飲食店をはじめてみませんか

石川県では里山里海の豊かな食材や食文化、伝統文化、伝統技術、美しい景観などの魅力を体験してもらうスローツーリズムを進めています。近年はこうした地域の魅力を活かした飲食店が増えて旅行者にも喜ばれていますことから、さらなるお店の創業を応援するため、移住や創業の経験談を聞く見学会を開催します。飲食店の創業に関心がある方はご参加ください。



**参加費** 昼食代 2,000円(フランス料理 L' Atelier de NOTO)

**募集定員** 10名程度(申込み多数の場合は選考を行います。)

**応募資格** レストラン、カフェ、ベーカリーなどの飲食関係で勤務経験があり、能登で飲食店の創業を目指す方・関心のある方

**申込方法** 裏面の参加申込書をFAXまたはメールで申込み  
(締切日 3月14日(木))



役立つ  
情報  
いっぱい!

## Start! 当日のスケジュール

9:30a.m 石川県庁出発  
※「道の駅のと千里浜」でも乗車出来ます。  
(10時15分予定)

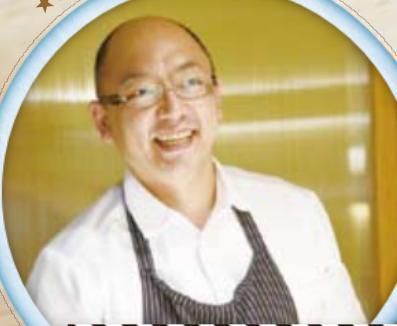


里山まるごとホテル  
代表 山本 亮氏

東京都出身。大学のゼミ合宿で輪島市三井に滞在。美しい農村風景と、里山とともにある暮らしの豊かさに惚れ込み、平成26年3月に輪島市に移住し、地域おこし協力隊として3年間活動。茅葺庵を中心とした里山まるごとホテルの構想を描き、平成30年4月から茅葺庵で飲食業を経営。

<http://www.satoyamamarugoto.com>

★ Restaurant ★



L' Atelier de NOTO  
池端 隼也氏

輪島市出身。辻調理師専門学校を卒業後、大阪で修業を積み、平成17年渡仏。ブルゴーニュなどの星付きレストランで約5年間料理を勉強。帰国後、大阪での開業準備中に帰省した際、食材や器、空間など能登のもつ方に可能性を感じ平成25年、輪島市で開業。

<http://atelier-noto.com/>

Rapport du pain  
鹿島 芳朗氏

輪島市出身。高校3年の時にパン職人のチャンピオンを決めるテレビ番組を見て刺激を受け、パン屋になることを決意。大阪でパン作りについて学び、25歳で輪島市内でパン屋をオープン。新鮮な食材を元にレシピを見直し、平成29年4月に新たにラボールデュパンをオープン。

<https://rapport-du-pain.com/>

## Arrival

17:30p.m 石川県庁到着  
※途中「道の駅のと千里浜」でも下車できます。  
(16時20分予定)

主催:



公益財団法人  
いしかわ農業総合支援機構

Ishikawa New Agriculture Total Support Organization

〒920-8203

石川県金沢市鞍月2-20 石川県地場産業振興センター新館4F

TEL 076-225-7621

FAX 076-225-7622

Mail : [info@inz.or.jp](mailto:info@inz.or.jp)

URL : <http://www.inz.or.jp/>