

＼ たべとみんかいわ ／



能登とり貝ができるまで

- 

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月から育てて、7月には大きさ1cm以上の小ぶりな貝に育ちます。
- 

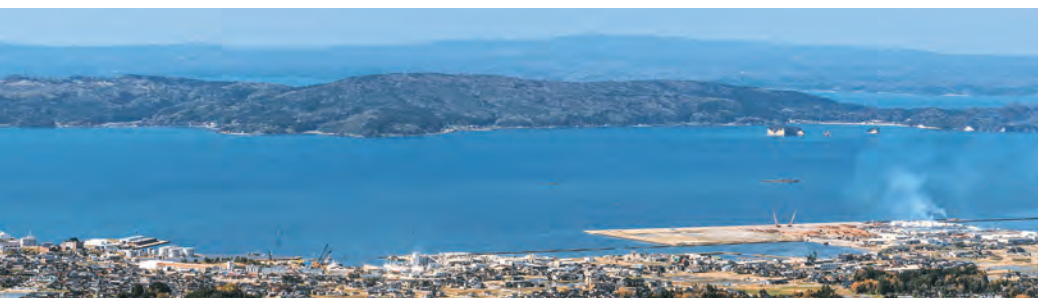
箱に入れて海に吊るす
とり貝の赤ちゃんを箱に収容し、七尾湾の栄養豊富な海中に吊るします。赤ちゃんは海中に含まれるプランクトン等を食べて大きく育ちます。
- 

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。
- 

大きさを選別、管理
「能登とり貝」は、大きさ毎に選別し、鮮度保持のため紫外線殺菌した冷海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農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振興も積極的にはかれています。



技あり、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、華麗さ、更に味覚にも妥協し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と奥深さをご賞味ください。

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。

風土を知りつくし、数多の素材を吟味し、味を際立たせるべく磨かれた技で握る、まさに渾身の一貫です。

今回、百万石の鮓に参加する18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。

掲載店舗全店共通

特選10貫セット 3,800円 (税込)

「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。



※食事券も発売中※

お支払いには現金等の他、「百万石の鮓特選10貫セット」のお食事券もご利用いただけます。金沢駅観光案内所、金沢中央観光案内所でお買い求めいただけます。ご家族やご友人とのお食事に。またプレゼントにもご利用ください。購入された方には、オリジナル特典1品をご提供します。お食事券の利用可能店舗は中面でご確認ください。

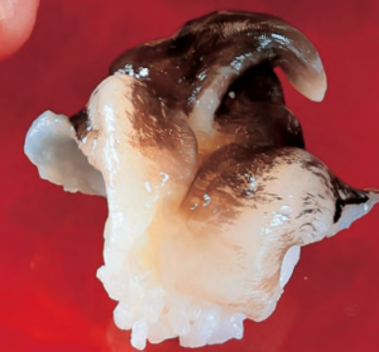


石川県鮓商生活衛生同業組合
〒920-0994 石川県金沢市茨木町40番地
TEL.076-262-8610
FAX.076-262-8612

<https://ishikawa-sushi.com>



と能登
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 2022年6月4日(土)～6月26日(日)



各店先着15名様には、石川県オリジナル酒米「百万石乃白」を使用した日本酒もセットでつきます。



出前・テイクアウトも
あります。

主催 能登とり貝生産組合 石川県鮓商生活衛生同業組合

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
手塩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、身が大きく肉厚で、

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、貝の身が鳥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
大きさ!

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提供します。

このマークのついた店舗は、
「百万石の鮓 特選10貫セット」の
出前・テイクアウトが可能です。

このマークのついた店舗は、
「百万石の鮓 特選10貫セット」
お食事券利用可能店舗です。

各店先着15名様には、
石川県オリジナル酒米
「百万石乃白」を
使用した日本酒も
セットでつきます!

キャンペーン期間
**6月4日(土)~
6月26日(日)**

能登すしの庄 信寿し



住 七尾市和倉町ひばり3-120-1
☎ 0767-62-2019
営 11:00~14:00/17:00~21:00
休 毎週水曜、第1・3木曜日 席 40席
P 12台 分煙

あかめ寿司



住 金沢市本町1-9-15
☎ 076-263-9787
営 11:30~14:00/17:00~23:00
(日曜夜は17:00~21:00)
休 木曜日、日曜のランチ営業は休み 席 72席 P 2台 分煙

駅前太鼓鮓



住 金沢市堀川町9-22
☎ 076-221-5510
営 11:30~14:00/16:30~23:00
休 水曜日(月2回のみ) 席 25席
P 10台 喫煙可

幸兵衛寿司



住 金沢市橋場町1-6
☎ 076-264-1553
営 11:30~14:00/17:00~22:30
(土日祝は11:30~21:30)
休 水曜日、第2・4火曜日 席 35席 P 6台 禁煙

割烹・寿司 志げ野



住 金沢市片町1-8-22
☎ 076-222-4811
営 17:00~翌2:00 (祝日は17:00~22:00)
休 日曜日または連休最終日
席 54席 P なし 分煙

金沢寿司駒 兼六園店



住 金沢市兼六町2-20 (石川県観光物産館2F)
☎ 076-262-0072
営 11:00~15:00 (L.O.14:30)
休 火・水・木曜日 席 54席
P 指定駐車場・駐車券あり 禁煙

寿司龍



住 金沢市笠町9-7
☎ 076-233-3411
営 11:30~15:00/16:30~23:00
(土日祝は11:00~23:00)
休 水曜日 席 40席 P 8台 喫煙可(状況により禁煙)

寿司若



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

千取寿司本店



住 金沢市石引1-17-3
☎ 076-221-5057
営 11:00~22:00 (日・祝日は11:00~21:00)
休 毎週木曜日、第2・4水曜日 席 60席
P 8台(大型バス駐車場有り) 禁煙

すし勝 大喜



住 金沢市本町2-6-27
☎ 076-231-1572
営 11:00~15:00(L.O.14:30)/
17:30~23:00(L.O.22:30)
休 木曜日 席 19席 P なし 喫煙可

太鼓寿司 高尾台店



住 金沢市高尾台2-146
☎ 076-298-5775
営 11:00~14:00/16:30~21:00
休 木曜日 席 16~17席
P 5台 分煙

金沢東山鮓処 たかしま



住 金沢市東山1-1-33
☎ 076-253-1222
営 11:30~14:00/17:00~22:00
(L.O.21:30)
休 不定休 席 22席 P 3台 分煙

金澤玉寿司



住 金沢市片町2-21-19
☎ 076-221-2644
営 17:00~24:00
休 日曜日(祝日前は営業・翌日休み、祝日は一部除く)
席 110席 P なし 分煙

富久寿司



住 金沢市本町2丁目6-7
☎ 076-224-1512
営 11:30~13:30/16:30~22:00
休 日曜日 席 25席
P 6台 日曜日

奴寿司



住 金沢市神宮寺1-15-30
☎ 076-252-9762
営 11:30~13:30/17:00~22:00
休 水曜日 席 28席
P 4台 禁煙



能登とり貝 生産地

七尾市 中島町
日本海側最大の能登ガキの産地で、海一面に広がるカキ棚が見られる地区です。漁師さんたちは貝を育てるプロフェッショナル。

穴水町
穴水町の伝統漁法で使われる「ボラ待ちやぐら」がある町です。働き者の漁師さんたち。

七尾市 能登島三ヶ浦
七尾湾に浮かぶ能登島にある漁村。「のとツインブリッジ」が見えます。穏やかに能登人らしい漁師さんたち。

七尾市 石崎町
能登の名湯「和倉温泉」、「能登島大橋」のすぐそばにある漁師町です。陽気で明るい漁師さんたちばかり。



※新型コロナウイルスの影響により、営業時間や定休日に変更になる場合がございます。 ※入荷状況によっては、能登とり貝が品切れとなる場合がございます。事前のご予約をおすすめいたします。