



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

百万石の鮭として

味わう贅沢



「百万石の鮭」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

2024年6月1日(土)～6月16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。

要予約

数に限りがありますので、事前のご予約をお願いいたします。



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!

能登とり貝  
生産地

## 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。「のとツインプリッジ」が見えます。穏やかで能登人らしい漁師さんたち。



## 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。



## 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。



# 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。

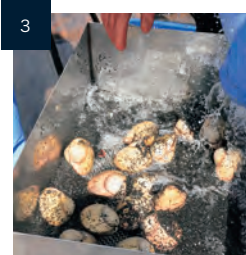
毎年5月から育てて、7月には大きさ1cm以上の小ぶりな貝に育ちます。



## 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。





食べて応援!



# #能登とり貝フェア

皆さんの声が生産者の励みになります/  
能登とり貝を食べて X に投稿!

@notorigai

## フォロー&コメントで日本酒が当たる!

フェアで能登とり貝を食べて  
抽選で「百万石乃白」を用いた  
日本酒(4合瓶)が抽選で10名  
様に当たります。



- STEP 1 Xの能登とり貝公式アカウント@notorigaiをフォロー
- STEP 2 フェア参加店で食べた能登とり貝の寿司の写真を撮影
- STEP 3 「#能登とり貝フェア」をつけて、感想とともに期間中に写真を投稿



☑ 当選者にはダイレクトメッセージで連絡いたします。

## 令和6年能登半島地震による被害

イカダ(生産施設)の被害状況

被災前



被災後



被災後も懸命に育成



1月日に発生した令和6年能登半島地震により生産施設であるイカダの破損や箱の中のとり貝が死んでしまう被害が発生しました。生産者は残った貝を懸命に育て、今シーズンの出荷にこぎつけました。

今年の初セリでは、最も大きなプレミアム規格1個に  
過去最高の2万5000円の値がつけられました!

「#能登とり貝フェア」をつけてSNSに投稿しよう!

いしかわ  
百万石食糧



# 百万石の鮨 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「百万石の鮨」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。

数に限りがありますので、事前のご予約をお願いいたします。\*掲載している写真はイメージです。

キャンペーン期間  
6月1日(土)~  
6月16日(日)

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

各店先着15名様限定! / 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!

各店の詳しい情報はこちらから!



住 七尾市松本町二25-1  
☎ 0767-57-5316  
営 11:30~14:00/17:00~21:00  
¥ 3,500円(税込)  
休 水曜日  
席 30席 P 10台 禁煙



住 七尾市府中町220-6  
☎ 0767-53-0053  
営 11:30~14:00/17:00~22:00  
¥ 3,800円(税込)  
休 日曜日  
席 40席 P 10台 禁煙



住 金沢市本町1-9-15  
☎ 076-263-9787  
営 11:30~14:00/  
17:00~22:00(日曜日は21:00まで)  
¥ 4,200円(税込)  
休 木曜日  
席 72席 P 2台 禁煙



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)  
¥ 3,960円(税込)  
休 水曜日、第2・4火曜日  
席 35席 P 6台 禁煙



住 金沢市堀川町6-4  
☎ 076-264-1771  
営 17:00~23:00  
¥ 3,500円(税込)  
休 日曜日  
席 40席 P なし 禁煙



住 金沢市三馬1丁目46番地  
☎ 076-242-4141  
営 12:00~14:00/16:00~21:00  
¥ 4,000円(税込)  
休 水曜日、第2・4木曜日  
席 8席 P 4台 禁煙



住 金沢市片町1-8-22  
☎ 076-222-4811  
営 17:00~翌0:00(祝日は17:00~22:00)  
¥ 4,300円(税込)  
休 日曜日または連休最終日  
席 54席 P なし 分煙



住 金沢市安江町17-24  
☎ 076-231-3909  
営 11:30~14:00  
¥ 4,400円(税込) \*小鉢付き 5,500円(税込)  
休 火・水曜日  
席 12席 P なし 禁煙



住 金沢市暁町19-1  
☎ 076-222-4523  
営 16:00~26:00  
¥ 5,500円(税込)  
休 火曜日  
席 11席 P 7台 分煙



住 金沢市寺町3丁目15-17  
☎ 076-241-4381  
営 11:30~14:00/17:00~22:00(L.O.21:30)  
¥ 4,000円(税込)  
休 水・木曜日  
席 18席 P 8台 禁煙



住 金沢市笠市町9-7  
☎ 076-233-3411  
営 11:30~15:00/16:30~23:00  
(日祝、連休最終日は11:00~22:00(L.O.21:30))  
¥ 4,620円(税込)  
休 水曜日  
席 40席 P 8台 喫煙可(状況により禁煙)



住 金沢市長田1-5-46  
☎ 076-221-8822  
営 11:00~14:00/16:30~22:00  
¥ 4,180円(税込)  
休 水曜日  
席 40席 P 4台 分煙



住 金沢市石引11-17-2  
☎ 076-221-5057  
営 月・火・金・土曜日は11:00~21:30  
(日祝は11:00~20:45)  
¥ 3,800円(税込)  
休 水・木曜日  
席 30席 P 8台 禁煙



住 金沢市本町2-6-27  
☎ 076-231-1572  
営 11:00~14:30(L.O.14:00)/  
17:30~23:00(L.O.22:30)  
¥ 4,500円(税込)  
休 木曜日  
席 11席 P なし 喫煙可



住 金沢市堀川町9-22  
☎ 076-221-5510  
営 11:30~14:00/16:30~22:30  
¥ 4,180円(税込)  
休 水曜日  
席 20席 P 10台 禁煙



住 金沢市片町2-21-19  
☎ 076-221-2644  
営 17:00~24:00  
¥ 5,098円(税込)  
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



住 金沢市香林坊2-1-1  
☎ 076-254-1355  
営 11:00~14:00/17:30~22:00  
¥ 4,400円(税込)  
休 火・水曜日、元日  
席 25席 P なし 禁煙



住 金沢市神宮寺1-15-30  
☎ 076-252-9762  
営 11:30~13:30/17:00~22:00  
¥ 3,800円(税込)  
休 水曜日、第2・4火曜日  
席 16席 P 4台 禁煙



\*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。

# 「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。

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26店のうち、18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。

旬の地魚を中心とした  
鮓10貫を  
お楽しみください。



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>

