

担当	地域振興課	川畑・高橋
内線	3685	
電話	076-225-1335	

平成30年6月28日

## 能登井2018のスタートに係るキャラバン隊の知事表敬 及びPRの実施について

能登井事業協同組合では7月1日より新メニューを加えた「能登井2018」をスタートします。

この度、これに合わせ、キャラバン隊を結成し、知事表敬を皮切りにPRを行います。

### 記

日時 平成30年7月2日(月) 11:00~11:30

場所 知事室

表敬者	能登井事業協同組合理事長	坂本 信子 (典座: 珠洲市)
	能登井事業協同組合理事	橋本 忍 (幸寿し: 穴水町)
	能登井事業協同組合員	金屋 明美 (セミナー山びこ: 能登町)
	能登井事業協同組合員	山岸 和枝 (竹次郎: 能登町)
	能登井事業協同組合員	酒元 美江 (あんのん: 輪島市)
	能登井事業協同組合事務局長	島田 隆雄
		以上6名

### 1 能登井2018のスタートについて

#### (1) 参加店舗およびメニュー数

- ・49店舗
- ・メニュー数 102品 (うち新メニュー5品)

#### (2) 今年度の取組み

- ・能登井弁当の新メニュー開発など

### 2 報道機関等へのPRについて

#### ・場所

北國新聞、中日新聞、石川テレビ、北陸放送、テレビ金沢、北陸朝日放送(予定)



# どこにも負けない食、食文化

「地元が一番うまいものを食べている」そんな自信が器の中に満ちあふれています。



2011年6月、「能登の里山里海」は国連食糧農業機関 (FAO) により日本で初めて「世界農業遺産」に認定されました。  
[世界農業遺産] Globally Important Agricultural Heritage Systems: GIAHS

◆海の幸が新鮮で豊富なのは、能登半島を囲む海域に特徴があるからです。

○日本海に大きく突き出た能登半島の沖合いは、対馬暖流とリマン寒流がぶつかり合う好漁場であり、豊富な魚種が捕れます。

○能登半島の外浦(西側)は、日本海の影響を直接受ける荒々しい海岸であり、一方、内浦(東側)は富山湾に面する静かな海面が続いており、多種多様な魚貝、海藻が採れます。

◆奥能登の食文化が豊かなのは、奥能登特有の伝統文化が守られているからです。

○奥能登には、「輪島塗」「合鹿椀」「珠洲焼」など数多くの伝統工芸が受け継がれ、また、魚醤「いしり(いしる)」や「地酒」などの醸造文化が息づいています。

○「あえのこと」「もっそうまつり」など食にまつわる伝統行事が永年受け継がれており、また、食に関するイベントが数多く行われています。

◆山の幸が新鮮で多彩なのは、多種多様な農産物の生産が可能な土地だからです。

○日本列島の真ん中に位置する能登半島は、日本で生産される農産物の北限、南限の地域です。

○奥能登は日本の原風景を数多く残す自然豊かな里山で、きのこや山菜など特産林産物が豊富に採れます。

◆奥能登の食が旨いのは、能登人がつくるからです。

○奥能登に暮らす能登人は、「能登はやさしや土までも」と言われるように素朴で人情味あふれる人々です。そういった土地柄で育まれている食は、あなたにやさしい食べ物です。

○奥能登はスローライフな土地です。手間ひまかけて育まれた食は、この土地でしか味わえない稀少なものです。

## 能登井の定義

### 《食材》

- 奥能登産のコシヒカリ(米)を使用しています。
- 奥能登の水を使用しています。
- メイン食材に地場でとれた旬の魚介類、能登で育まれた肉類・野菜等又は地元産の伝統保存食を使用しています。

### 《食器》

- 能登産の器を使用しています。
- 能登産の箸を使用しています。
- 箸はお客様にプレゼントいたします。

### 《調理》

- 健康、長寿、ヘルシーにこだわっています。(塩分控えめ、動物性油を使わない、もしくは少量使用)
- オリジナリティ(奥能登らしい、店独特のもの)あふれる井です。
- 奥能登地域内で調理し、提供いたします。

能登井 SNS



Facebook やってます!!

いいね! お願いします



検索画面で「能登井」と検索してください!



Twitter 能登井@okunoto4

# 能登井

は「全国地域おこしご当地井会議」に参加しています。

## 全国地域おこしご当地井会議とは...

日本全国各地で各々の地域固有の食材や器などを使った井を通じて、農林水産物の消費拡大と伝統工芸の発展、地産地消運動などを展開し「おいしさと地域の魅力発信」を兼ね備えた井の魅力を地域の枠を超えて日本全国に発信しています。

ご当地井のブランド化に取り組む地域(団体)同士が連携と友好を図り、共に地域の魅力を貪欲(井良く)に追求し、井の力で地域を盛り上げます!毎年1回、「全国井サミット」が開催されています。



<http://www.okunoto-ishikawa.net/don-summit/>

《加盟井・地域》※H30.6現在 仙台づけ井(宮城県仙台市)、ふくしま復興井(福島県会津若松市、伊達市、川俣町、福島市)、「うまさざっしり新潟」のご当地井(新潟県全域)、おらが井(千葉県鴨川市)、三浦どん(神奈川県三浦市三崎)、小田原どん(神奈川県小田原市)、みゆき豚井(長野県飯山市)、駒ヶ根ソースかつ井(長野県駒ヶ根市)、能登井(石川県輪島市、珠洲市、能登町、穴水町)、渥美半島どんぶり街道(愛知県田原市)、あがら井(和歌山県田辺市)、篠山まるごと井(兵庫県篠山市)、寒シマメ漬け井(鳥根県隠岐郡海士町)、どんぶり王国宇和島(愛媛県宇和島市)、安芸釜あげちりめん井(高知県安芸市)、四万十ポークどんぶり街道(高知県高岡郡四万十町)、大月さつま汁・大月力豚井(高知県大月町)、日豊海岸ぶんご井街道(大分県臼杵市、津久見市、佐伯市)、南阿波井(徳島県阿南市、那賀町、牟岐町、美波町、海陽町)、温たまらん井(鹿児島県指宿市)、かのや豚ばら井(鹿児島県鹿屋市)、有田たっちょほねく井(和歌山県有田市)、新居浜代表B級グルメ「ぶひ井」(愛媛県新居浜市)

# 能登井めぐり 49店舗



### 輪島市★エリア拡大



### 穴水町★エリア拡大



### 能登町★エリア拡大



# NOTODON 店舗紹介

※写真はイメージです。新鮮な地元食材にこだわっていますので、天候、解禁日、収穫時期によりご提供できない場合や、内容が変更となる場合があります。内容等は事前に各店舗にご確認ください。

※記載内容は平成30年7月現在の情報です。予告なしに変更となる場合があります。

この旗が目印です

穴水町

能登町

珠洲市

輪島市

**穴水町 2** 二代目 能登穴水海鮮丼 4,100円 提供期間/通年 地図②

能登前 幸寿し  
ノトマエ コウズシ  
穴水町字大町子37-4  
☎0768-52-2114

- ◆席数/15席
- ◆駐車場/3台
- ◆定休日/水曜日、12/31
- ◆営業時間/11:30~14:00、16:00~23:30

季節ごとの旬のネタ20種類以上を盛り込んだ豪華な海鮮丼。能登産ナマコの「このわた」や「くちこ」などの能登の美味を器の中に凝縮した丼の味わいは格別。◎他にも能登牡蠣ぶっかけ丼、コンパク丼2,100円期間/通年。

**穴水町 4** 地物海鮮能登丼 3,210円 提供期間/通年 地図②

福寿司  
フクズシ  
穴水町字川島アの34  
☎0768-52-1032

- ◆席数/20席
- ◆駐車場/8台
- ◆定休日/日曜日、12/31~1/1 (GWは休まず営業)
- ◆営業時間/11:30~21:30

その時期にあがる旬の魚をふんだんに使用した丼。その日にあがった魚しか使わないというこだわりぶり、珍しい魚に出会えることもあるかも。◎他にもカキの南蛮漬丼1,360円期間/12月~4月 ※1/1~1/15の間、能登丼はお休みします。

**穴水町 6** 輪島ふぐカツ丼 1,510円 提供期間/通年 B-3

ザ・カントリークラブ・能登森のレストラン  
ザ・カントリークラブ・低カロリー・低カロリーのレストラン  
穴水町麦ヶ浦11-1  
☎0768-52-3131

- ◆席数/100席 ◆駐車場/100台
- ◆定休日/無休 (悪天候の場合休業有)
- ◆営業時間/10:00~15:00

輪島港で水揚げされた天然ふぐを使用。高タンパク・低カロリーの天然ふぐは引き締まった身と豊かな風味をお楽しみいただけます。自慢のだしでトロトロに仕上げました。

**能登町 8** のと海鮮丼旬の物入り 2,000円 提供期間/通年 地図③

紅寿し  
ベニズシ  
能登町字宇出津新1字194-2  
☎0768-62-4150

- ◆席数/10席
- ◆駐車場/4台
- ◆定休日/不定休
- ◆営業時間/11:00~23:00

宇出津港でその日に水揚げされた新鮮な魚介を使った海鮮丼。寿司飯のうえに並べられた極上の海の幸を潮の香りと一緒にいただけ一品になっている。◎他にもコンパク丼1,200円期間/通年

**穴水町 1** 能登地物丼 2,160円 提供期間/通年 地図②

滝川食堂  
タキカワショクドウ  
穴水町字大町二-24  
☎0768-52-0070

- ◆席数/12席
- ◆駐車場/5台
- ◆定休日/日曜日 12/31~1/3
- ◆営業時間/8:00~22:00

伝統の輪島塗の器の中に、甘エビ、タイ、イカなど能登の海の恵みを10種類近くも盛り込んだ、能登の海の幸満載の丼。旬によって味わえる魚介が変わってくるため、違う時期にまた訪れてみる楽しみも。※11:00~14:00時間限定

**穴水町 3** オリジナル海鮮天井 1,800円 提供期間/通年 地図②

ちゃんこ鍋、一品料理 力  
チャンコナベイッピンリョウリ リキ  
穴水町字川島イの58  
☎0768-52-2164

- ◆席数/24席
- ◆駐車場/10台
- ◆定休日/水曜日、12/30~1/2
- ◆営業時間/11:30~14:00、17:00~22:00

オリジナル海鮮天井は、その時期に採れる旬の魚や野菜、山菜を天麩羅にして豪快に盛りつけた丼。その食材で季節を感じることができる一杯となっている。◎他にもコンパク丼1,600円期間/通年、能登牡蠣天麩羅丼1,600円期間/12~4月

**穴水町 5** 能登海鮮丼 2,700円 提供期間/通年 B-3

お食事寿司 高尾  
オショクジスシ タカオ  
穴水町字此木25-29-3  
☎0768-52-1445

- ◆席数/23席 ◆駐車場/10台
- ◆定休日/月曜日 12/31~1/1 (祝日の場合翌日休業)
- ◆営業時間/11:00~14:00、17:00~21:00

宇出津港でその日にあがったものを10種類以上賢沢にのせた海鮮丼。その日の漁りよりのせるものが毎回変化するので、何度食べても飽きない丼に仕上がっている。◎他にもコンパク丼1,700円期間/通年

**穴水町 7** 能登里山二色丼 3,000円 提供期間/通年 地図②

キャッスル真名井  
キャッスル マナイ  
穴水町川島井61-1  
☎0768-52-3030

- ◆席数/40席
- ◆駐車場/80台
- ◆定休日/無休
- ◆営業時間/11:00~13:30

石川が誇る能登牛、能登豚を賢沢に盛り込んだボリューム満点の一品。上質な旨みを何重にもとじ込めた自慢の丼ぶりを是非ご堪能ください。

**能登町 9** かに丼あさひ風 1,650円 提供期間/通年(7・8月除く) 地図③

焼肉・居酒屋 あさひ  
ヤキニク・イザカヤ アサヒ  
能登町字宇出津新27  
☎0768-62-3291

- ◆席数/50席
- ◆駐車場/15台
- ◆定休日/不定休、12/31~1/1
- ◆営業時間/12:00~13:30、17:00~23:00

小木漁港産の紅ズワイを1杯以上賢沢に使っている丼。自家製のカニ味噌をお好みでつけて食べられる。麺とイカで作った味噌汁などからも主人のこだわりが伺える。◎他にも海鮮丼2,000円期間/通年

**能登町 10** 店主のわがまま丼 2,160円 提供期間/通年 地図③

割烹 あたか  
カッポウ アタカ  
能登町字宇出津ウ43丙  
☎0768-62-0517

- ◆席数/50席
- ◆駐車場/なし
- ◆定休日/不定休、12/29~1/5
- ◆営業時間/12:00~13:30、17:00~22:00

わがまま(お客様)×わがまま(店主)=絶品の丼! 宇出津港であがった物をのせていただく丼。お客様から事前に連絡をいただければ、あなただけのわがまま丼を堪能できる! ◎他にもアワビステーキ丼2,700円~期間/通年(10~12月除く)

**能登町 12** イカソーメン丼 1,000円 提供期間/通年 D-3

ホテルのとकिनぶら  
ホテル ノトキンブラ  
能登町字越坂11字51  
☎0768-74-0051

- ◆席数/50席
- ◆駐車場/100台
- ◆定休日/無休
- ◆営業時間/昼:11:00~13:00 夕:要相談

釣りたてのするめ烏賊を船上凍結して、小木漁港に水揚げされた鮮度抜群の烏賊素麺です。

**能登町 14** 能登牛玉ねぎ醤油丼 1,730円 提供期間/通年 D-2

ラプロ恋路  
ラプロコイジ  
能登町字恋路3-18  
☎0768-72-1234

- ◆席数/40席
- ◆駐車場/30台
- ◆定休日/無休
- ◆営業時間/11:30~13:30

肉は能登牛を使用。すりおろしたタツプリの玉ネギと醤油・砂糖・酢・ごま油に能登いしりを利かせたシンプルなタレに能登牛を絡ませた味は絶品。

**能登町 16** ピッコロ ステーキ丼 3,900円 提供期間/通年 C-2

レストラン花菖蒲 ピッコロ  
レストランハナショウブピッコロ  
能登町字上町口部1-1  
☎0768-76-1680

- ◆席数/60席 ◆駐車場/300台
- ◆定休日/無休、12/29~1/2
- ◆営業時間 (平日) 11:00~15:00、(土・日・祝) 11:00~20:00

シェフ自慢の100グラムの能登牛ステーキがのった賢沢な一品。肉の旨味が口いっぱい広がる至高の一品となっている。

**能登町 18** 能登牛炙り丼 1,800円 提供期間/通年 C-2

和味家 竹次郎  
ナゴミヤ タケジロウ  
能登町柳田礼部37-1  
☎0768-76-0037

- ◆席数/100席
- ◆駐車場/12台
- ◆定休日/不定休、12/30~1/3
- ◆営業時間/11:00~14:00、17:00~21:00

ちょっと甘めの自家製のたれと肉の上ののっているワサビの相性が絶品です。(その時の仕入れで肉の大、小があります。) ◎他にも海鮮丼2,000円期間/通年

**能登町 11** 旬鮮丼 1,600円 提供期間/通年 地図③

民宿 かね八  
ミンジユク カネハチ  
能登町字宇出津井14  
☎0768-62-0046

- ◆席数/30席
- ◆駐車場/10台
- ◆定休日/不定休、12/28~1/3
- ◆営業時間/9:00~20:00

魚問屋直営のお店。朝獲れの地魚はもちろん、鯨の肉ものっている丼、板前特製のいしる醤油で召し上がってください。

**能登町 13** 縄文くじら丼 1,080円 提供期間/通年 C-3

国民宿舎 能登うしつ荘  
コクミンシュクシャ ノトウシツソウ  
能登町字羽根5字4番地  
☎0768-62-2295

- ◆席数/60席
- ◆駐車場/40台
- ◆定休日/無休
- ◆営業時間/11:00~13:30、17:00~19:30

宇出津の伝統食「鯨」。鯨の竜田揚げを7枚のせ、料理長特製の醤油ベースのだしで包み込んだ、懐かしい味が特徴!

**能登町 15** 能登海鮮丼(郷土食) 1,600円 提供期間/通年 D-2

ファミリーレストラン 大家族  
ファミリーレストラン ダイカゾク  
能登町字松波30-109  
☎0768-72-0388

- ◆席数/40席 ◆駐車場/12台
- ◆定休日/不定休、12/31~1/2
- ◆営業時間/11:00~21:00

松波城址のふもとにある赤色の店舗が目印。いしるを使う能登丼には郷土食ナメを使用しています。のと杜氏と古よりの郷土食をご賞味くださいませ。

**能登町 17** 能登半豚どん 1,500円 提供期間/通年 D-2

汝憶里ダイニング  
ナボリダイニング  
能登町松波26-61-1  
☎0768-72-1800

- ◆席数/30席
- ◆駐車場/10台
- ◆定休日/火曜日、12/31~1/1
- ◆営業時間/11:30~24:00

能登海洋深層水トマトで作ったチキンライスの上に、甘みたっぷりの能登豚をカリッと揚げて乗せました。別名「幸せの青い卵」と言われるアローカナの卵の自家製タルタルソースとの相性は抜群です。◎他にも船凍イカ刺し丼1,500円・豚バラステーキ丼1,500円期間/通年

**能登町 19** 能登牛甘辛野菜丼 1,080円 提供期間/通年 C-2

国民宿舎 能登やなぎだ荘  
コクミンシュクシャ ノトヤナギダソウ  
能登町字柳田知部1番地  
☎0768-76-1550

- ◆席数/50席 ◆駐車場/50台
- ◆定休日/なし(ただし水曜日は夕食対応のみ)、12/30~1/4
- ◆営業時間/11:00~13:30、17:00~19:30

地元産の野菜と能登牛を炒め、柳田産の南蛮味噌と田舎味噌をブレンドしたオリジナル味噌をからめてご飯の上へ。甘辛い味噌の味とほんのり熱が通ったレタスの食感が何とも絶妙。トッピングの温泉玉子でさらにまろやかな味のハーモニーが楽しめる。

能登牛

**能登町 20** **猿鬼井** (香物、そば) **1,500円** 提供期間/通年 **C-2**



セミナーハウス **山びこ**  
セミナーハウスマピコ  
能登町字黒川33-61  
☎0768-76-1611

- ◆席数/50席
- ◆駐車場/15台
- ◆定休日/無休、12/31~1/1
- ◆営業時間/11:00~14:00、17:00~19:00

海の物、山の物をすべて食べた猿鬼の伝説にちなみ、山海の幸満載の猿鬼井。◎他にも**ローストビーフ山かけ丼1,500円**期間/通年

**能登町 21** **まるごと能登牛丼** (香物、小鉢、デザート、手打そば) **2,700円** 提供期間/通年 **B-2**



夢一輪館  
ユメイチリンカン  
能登町字黒川28-1  
☎0768-76-1552

- ◆席数/32席
- ◆駐車場/10台
- ◆定休日/月曜日(但し、祝祭日は営業)、12/28~1/3
- ◆営業時間/11:00~15:00

能登牛をお好みで食べてもらいたいという思いから、お客様自らが別鍋仕立てでお好みの状態で食べられる丼を創作。自家製マイタケと蕎麦屋のアゴダシとの相性が抜群。主人自慢の蕎麦がセットでついている。のと里山空港から車で7分。

**能登町 22** **能登牛すきやきとろろ丼** (汁物、香物) **2,200円** 提供期間/通年 **C-2**



菓子処「いわづみ」の直営 **とんとん家**  
トントんヤ  
能登町神和住ア-40  
☎0768-76-1702

- ◆席数/20席
- ◆駐車場/20台
- ◆定休日/無休
- ◆営業時間/11:00~14:00

出汁の効いた特製「わりした」で味付けした能登牛とわさび醤油と、とろろの相性は抜群です。◎他にも、豚肉で作る「**生姜焼き丼**」や「**旨辛!焼肉丼**」などの人気メニューもあります。

**珠洲市 23** **能登牛ステーキ丼** (汁物、香物) **3,100円** 提供期間/通年 **D-1**



珠洲ビーチホテル レストラン「カメリア」  
スズビーチホテル レストラン「カメリア」  
珠洲市蛸島1-2-480  
☎0768-82-7000

- ◆席数/80席
- ◆駐車場/35台
- ◆定休日/無休(臨時休業日あり)
- ◆営業時間/12:00~14:00、18:00~21:00 ラストオーダー 昼13:30 夜20:00

能登牛のヒレ肉を使ったステーキ丼は、山椒醤油のソースと肉汁がご飯にしみわたる逸品。◎他にも珠洲特産の「大浜大豆」を使った**大浜大豆の豆腐丼950円**期間/通年、季節限定の能登牛も提供中。

**珠洲市 24** **天然岩ガキ丼** (汁物、香物、小鉢) **2,200円** 提供期間/7~8月 **D-1**



民宿&お食事 **むろや**  
ミンシュク&オショクジ ムロヤ  
珠洲市蛸島町南123番地  
☎0768-82-1188

- ◆席数/30席
- ◆駐車場/10台
- ◆定休日/不定休、12/30~1/3(宿泊は営業)
- ◆営業時間/11:30~14:00、17:00~20:00

夏は、大きな珠洲産天然岩ガキを、甘辛の醤油出汁で味付した丼を提供。◎他にも**とサザエ丼1,800円**期間/通年、**コンパク丼(天然岩ガキ丼ミニ)1,800円**期間/7~8月

**珠洲市 25** **能登牛DON(ローストビーフ)** (汁物、香物) **1,500円** 提供期間/通年 **D-2**



E'cafe  
イーダッシュカフェ  
珠洲市飯田町1丁目1-8(ラボルトすずい)  
☎0768-82-8301

- ◆席数/40席
- ◆駐車場/100台
- ◆定休日/火曜日、12/28~1/1
- ◆営業時間/10:00~17:00

珠洲焼の器に、素材のよさが光る能登牛のローストビーフを豪快に盛り付け、温泉玉子をトッピング。とろけるように柔らかい赤身の風味が口の中間に広がります。秘伝のタレが肉の旨さを一段と引き立てています。※時期により他の丼もあります。ご確認ください。

**珠洲市 26** **至福の幸箱丼** (汁物) **4,320円** 提供期間/11月~1月末 **D-2**



寿司吉  
スシヨシ  
珠洲市飯田町15-25  
☎0768-82-1269

- ◆席数/40席
- ◆駐車場/なし
- ◆定休日/日曜日、12/30~1/2
- ◆営業時間/18:00~24:00

蟹のシーズンには幸箱ガニを3杯も使用した贅沢な丼を楽しめる。◎他にも**美滿くのカキ丼3,240円**期間/7~8月、**今日のおすすめ丼2,620円**期間/通年。

**珠洲市 27** **能登牛丼** (汁物、香物、小鉢) **2,400円** 提供期間/通年 **D-2**



民宿&和風グリル **瀬戸**  
ミンシュク&ワフウグリル セト  
珠洲市上戸町寺社2-81  
☎0768-82-0544

- ◆席数/20席
- ◆駐車場/15台
- ◆定休日/月曜日、第3日曜日 12/30~1/3
- ◆営業時間/11:30~14:30、17:30~21:30

ガーリックをアクセントにステーキ風に焼き、醤油ベースで味付け。シンプルながら能登牛の良さを引き立て、ガッツリ感もある。小鉢もお楽しみください。

**珠洲市 28** **香箱カニ丼** (汁物、香物、デザート) **1,890円** 提供期間/11月7日~2月末 **D-2**



レストラン **浜中**  
レストラン ハマナカ  
珠洲市上戸町南方イ-21  
☎0768-82-2595

- ◆席数/80席
- ◆駐車場/30台
- ◆定休日/月曜日、12/28~1/1
- ◆営業時間/11:00~20:30

香箱ガニとダイズリ(海藻)を組み合わせた丼が好評。◎他にも季節限定の**甘エビ丼**、**ハタハタ丼**、夏には珠洲産の黄金岩ガキを使用した贅沢な丼を味わうことができる。また、**ローストビーフ丼**も通年で味わえます。

**珠洲市 29** **皮ハギの肝あえ丼** (汁物) **1,700円** 提供期間/5~7月、10~12月 **D-2**



魚料理 **幸ずし**  
サカナリョウリ コウズシ  
珠洲市宝立町鶴島2号79-3  
☎0768-84-1135

- ◆席数/45席
- ◆駐車場/5台
- ◆定休日/火曜日
- ◆営業時間/11:00~14:00、17:00~22:00
- ◆7名以上事前予約

活きた皮ハギの身を濃厚な肝であえた絶品の丼ぶり。活きた皮ハギの入荷がない場合は提供できないので、要確認。◎他にも**見附島海鮮丼2,000円**期間/通年

**珠洲市 30** **能登海鮮丼** (汁物、香物) **2,160円** 提供期間/通年 **C-1**



割烹 **滝見亭**  
カッポウ タキミテイ  
珠洲市真浦町力字14番地  
☎0768-32-0437

- ◆席数/60席
- ◆駐車場/15台
- ◆定休日/第2・4水曜日、12/31~1/1
- ◆営業時間/11:00~15:00

寿司飯の上で、その朝獲れたものによってネタが変わる変化のある丼。豊富な日本海の魚種に応じてその味も変化し、食べる度に舌も目も楽しめる。

**珠洲市 31** **能登牛ステーキ丼** (汁物、香物) **2,700円** 提供期間/通年 **C-1**



古民家のお食事処 **庄屋の館**  
コミンカ/オショクジドコロ ショウヤヤカタ  
珠洲市真浦町カ-10-1  
☎0768-32-0372

- ◆席数/80席
- ◆駐車場/15台
- ◆定休日/不定休 12/31~1/1
- ◆営業時間/11:00~なくなり次第終了(昼休み有)

能登牛を80グラム使用した、見た目にも鮮やかなステーキ丼。ガーリックの味が能登牛の旨味にパンチを与えて最強のタッグを組んでいる。◎他にも当店おすすめ**タコかつ丼1,080円**期間/通年、**海鮮丼1,620円**期間/通年 もあります。

**珠洲市 32** **能登牛すじ丼** (汁物、香物) **1,080円** 提供期間/通年 **D-1**



古民家レストラン **珠洲織陶苑 典座**  
コミンカレストラン スズシヨクウエンテンゾ  
珠洲市三崎町伏見7部23  
☎0768-88-2657

- ◆席数/45席
- ◆駐車場/10台
- ◆定休日/不定休、火曜日、12/25~1/3
- ◆営業時間/11:00~14:00(前日までに要予約)

数時間煮込んだ能登牛の牛すじたっぷりの丼は、トロリとやわらかい肉の口当たりがうれしい逸品。◎他にも季節限定の**能登ぶり照焼き丼2,160円**期間/1~3月。いづれも前日までに要予約。

**輪島市 33** **能登牛丼** (汁物、香物、小鉢) **1,600円** 提供期間/通年 **B-3**



能登空港レストラン **あんのん**  
ノトグコウレストラン アンノン  
輪島市三井町洲衛10-11-1のと里山空港(3F)  
☎0768-26-2530

- ◆席数/90席
- ◆駐車場/能登空港駐車場利用
- ◆定休日/無休
- ◆営業時間/9:00~16:00

ブランド牛「能登牛」と地元産の野菜をふんだんに使ったボリューム満点の丼が1年を通して味わえる。◎他にも季節限定の**サザエ丼1,600円**期間/7~9月。

**輪島市 34** **αの豚丼** (汁物、香物) **1,000円** 提供期間/通年 **A-3**



御食事処 **はしもとや**  
オショクジドコロ ハシモトヤ  
輪島市門前町走出2-106-1  
☎0768-42-0113

- ◆席数/44席
- ◆駐車場/10台
- ◆定休日/不定休、1/1~1/2
- ◆営業時間/11:00~15:00、18:00~20:00

能登特産の豚「αの恵」を、能登独自の調味料いしりと珠洲の天然塩を使って焼き上げた豚丼。普通の豚よりも肉質が柔らかく、ロース肉と赤身肉と肩ロース肉をふんだんに使用。一口食べればジューシーな肉の食感が口の中に広がり、思わず箸が進む逸品。

**輪島市 35** **輪島ふぐ丼** (汁物) **1,300円** 提供期間/通年 **地図①**



朝市さかば  
アサイチサカバ  
輪島市河井町1部91WACCA  
☎0768-22-1120

- ◆席数/17席
- ◆駐車場/無し
- ◆定休日/第2、4水曜日
- ◆営業時間/7:30~15:00

地魚を輪島塗の器で気楽に味わえます。◎他にも**海鮮丼1,650円**/通年 や定食など

**輪島市 36** **輪島ふぐ丼** (汁物、香物) **1,800円** 提供期間/通年 **地図①**



海幸  
カイコウ  
輪島市河井町1-100-4  
☎0768-22-0058

- ◆席数/45席
- ◆駐車場/なし
- ◆定休日/水曜日、1/1~1/3
- ◆営業時間/8:30~14:00

実は、輪島港はふくの漁獲量が日本一!獲れたてのふくを贅沢にも丼一面に敷き詰め、さらに他では滅多に食べられない「ふくの白子」を添えました。シコシコ、トロトロの食感を堪能してください。

**輪島市 37** **能登丼** (汁物、香物) **2,000円** 提供期間/通年 **地図①**



海亭 **のと吉**  
カイテイ ノトキチ  
輪島市河井町4部153の1  
☎0768-22-6636

- ◆席数/63席
- ◆駐車場/15台
- ◆定休日/不定休、12/31~1/1
- ◆営業時間/12:00~14:00、18:00~20:00

輪島塗の合鹿椀に盛り付けられた輪島港直送の魚介類。多彩に盛られたその味は日本海を感じさせてくれる。

**輪島市 38** **能登丼** (汁物) **2,400円** 提供期間/通年 **地図①**



駅前 **阿づま寿し**  
エキマエ アヅマズシ  
輪島市河井町19  
☎0768-22-2780

- ◆席数/24席
- ◆駐車場/3台
- ◆定休日/不定休、1/1
- ◆営業時間/11:30~14:00、17:30~22:00

能登の魚を盛りだくさんに味わえる丼。その時獲れたもので内容が変わる。いろいろな魚の旬の味が楽しめる。

**輪島市 39** **輪島あえの風丼(海鮮丼)** (汁物) **2,800円** 提供期間/通年 **地図①**



能登国 **助ずし** スケズシ  
輪島市河井町3-26-2  
☎0768-22-4101

- ◆席数/50席
- ◆駐車場/8台
- ◆定休日/月曜日(祝日の場合翌日休業)、12/31~1/1
- ◆営業時間/11:30~14:00、17:00~22:00 ラストオーダー 昼13:30 夜21:30

脂ののったブリや高級魚/ドグロ、冬の味覚の王者ズワイガニなど、輪島港にあがるとれたての魚介類を満載。地元の人でも足繫く通う寿司処だけに、ネタの鮮度は折り紙つきだ。

穴水町

能登町

珠洲市

輪島市

穴水町

能登町

珠洲市

輪島市

**輪島市 40** **海鮮能登どんぶり** (汁物、香物、小鉢) **1,944円** 提供期間/通年 **地図①**

民芸御食事処 **まだら館**  
ミンギイオショクジドコロ マダラヤカタ  
輪島市河井町4-103  
☎0768-22-3453

- ◆席数/100席
- ◆駐車場/5台
- ◆定休日/不定休、12/28~1/5
- ◆営業時間/11:00~14:00 /17:00~19:00

能登の港で水揚げされた新鮮な魚をのせた丼は、季節によってネタが変わるため、何度食べても楽しめる。ご飯の上には海の幸が美しく盛り付けられ、旨さだけでなく、見た目でも満足させてくれる。大型駐車場と朝市入り口のすぐそばでアクセスもよし。

**輪島市 41** **能登海鮮たたき丼** (汁物、香物) **2,160円** 提供期間/5~11月 **地図①**

やぶ **新橋店**  
ヤブシンブリヤ  
輪島市河井町24-11-48  
☎0768-22-0006

- ◆席数/120席
- ◆駐車場/15台
- ◆定休日/火曜日、1/1~1/3
- ◆営業時間/11:00~21:00

朝獲れのタイやアジ、イカなどをたたきにしたたたき丼は、繊細な盛り付けで目にも美しい。◎他にも、**能登突極丼2,700円**期間/カニ解禁期間、**海鮮丼1,750円**期間/通年、**コンパク丼(能登海鮮たたき丼)1,350円**期間/5~11月

**輪島市 42** **漁師の海鮮丼** (汁物、香物) **2,000円** 提供期間/通年 **地図①**

漁師の店 **こだわり**  
リョウソノミセ コダワリ  
輪島市河井町4-66-1  
☎0768-23-1078

- ◆席数/27席
- ◆駐車場/朝市駐車場利用
- ◆定休日/水曜日、12/31
- ◆営業時間/11:00~15:00

漁師一家が切り盛りする繁盛店。鮮度で勝負の海鮮丼は、その日水揚げした魚介を豪快に盛り付けた漁師こだわりの味だ。◎他にも**ブリのたたき丼1,000円**期間/通年。

**輪島市 43** **ふく丼** (汁物、香物) **1,800円** 提供期間/通年 **地図①**

割烹 **昆芳**  
カッポウ キヨシ  
輪島市マリンタウン6番1  
☎0768-22-5053

- ◆席数/80席 ◆駐車場/10台
- ◆定休日/水曜日、12/29~1/3
- ◆営業時間/11:00~14:00、17:00~21:00

天然ふくの漁獲量日本一の石川県、その天然ふくを使い秘伝のタレで味付け、ネギをたっぷりのせたふく丼、昆芳でしか味わえない抜群な味わいです。◎他にも**海鮮丼1,620円**期間/通年

**輪島市 44** **能登朝市丼** (汁物) **2,700円** 提供期間/通年 **地図①**

輪島寿司処 **仲福**  
ワジマスンドコロ シンブク  
輪島市河井町5-41  
☎0768-22-8133

- ◆席数/34席 ◆駐車場/8台
- ◆定休日/不定休、1/2~1/3
- ◆営業時間/11:30~14:00、17:00~22:00

能登の港で直接仕入れた食材で、旬の味を味わえる一杯となっている。獲れる時期によってネタが変わるので、毎回違った味が楽しめるかも。

**輪島市 45** **能登海鮮丼** (汁物、香物、小鉢、デザート) **2,700円** 提供期間/通年 **B-2**

ねぶた温泉 **ねぶた茶屋**  
ネブタオンセン ネブタチャヤ  
輪島市大野町鶴ヶ池72  
☎0768-22-0213

- ◆席数/20席 ◆駐車場/20台
- ◆定休日/不定休、12/29~1/3
- ◆営業時間/11:00~14:00

輪島塗の大椀にもった能登産のお米の上に近海で獲れる旬の魚介類を盛り付けた海鮮丼(輪島港に水揚げがない場合は提供できない場合もあり)。

**輪島市 46** **能登穴子丼** (汁物、香物、小鉢) **1,450円** 提供期間/通年 **C-1**

天然活魚 **今新**  
イマシン  
輪島市町野町曾々木ア38-4  
☎0768-32-0314

- ◆席数/42席
- ◆駐車場/15台
- ◆定休日/不定休、12/31~1/2
- ◆営業時間/11:00~15:00

穴子を丸ごとのせた迫力満点の能登穴子丼はカリカリの衣とフワフワの身が絶妙の味わい。◎他にも**海鮮丼1,680円**

**輪島市 47** **能登丼** (汁物、香物、小鉢) **1,950円** 提供期間/通年 **C-1**

民宿 **曾々木荘/曾々木食堂**  
ミンシュク ソソギソウ ソソギョクドウ  
輪島市町野町曾々木本部57  
☎0768-32-0211

- ◆席数/40席
- ◆駐車場/15台
- ◆定休日/不定休
- ◆営業時間/10:30~17:00

その日に水揚げされた魚に、当店特製のいしるタレとの相性は抜群、さらにゆずの爽やかさも加わって一層うまさも味わえる。◎他にも**日本海丼1,160円**期間/通年、**コンパク丼(ミニ)1,100円**期間/通年

**輪島市 48** **能登牛贅沢丼** (汁物、小鉢)(事前予約・2名様から) **2,500円** 提供期間/通年 **C-2**

オープンカフェ **木の音**  
オープンカフェ キノコエ  
輪島市町野町金蔵オ-123 (慶願寺内)  
☎0768-32-0892

- ◆席数/20席 ◆駐車場/25台
- ◆定休日/水曜日、木曜日(祝日の場合営業)
- ◆営業時間/10:00~17:00

能登牛贅沢丼は、金蔵産米の上に能登牛のステーキとすき焼が同時に味わえるまさに贅沢な一品。自然の音(こえ)を感じながら味わえば身も心も満足できるはずである。◎他にも**能登タコス丼1,050円**、**ハイカラ丼1,250円**期間/通年。

**輪島市 49** **輪島ふぐカツカレー丼** **1,200円** 提供期間/通年 **地図①**

ゴーゴーカレー **輪島店**  
ゴーゴーカレー ワジマテン  
輪島市河井町20-1-131  
☎0768-23-0055

- ◆席数/18席
- ◆駐車場/道の駅輪島駐車場利用
- ◆定休日/年中無休
- ◆営業時間/10:55~20:55

揚げたてのサクふわ食感のふぐカツと熱々カレーの絶妙なコラボレーションをお楽しみください。

地域にまっすぐ **興能信用金庫** × **T-POINT**

**ここで T-POINT が貯まる!**

詳しくはホームページにアクセス

地域にまっすぐ **興能信用金庫**

能登半島で暮らしていく。誇りをもって暮らしていく。

# 能登米

こしひかり NOTO-MAI KOSHIHIKARI

日本の原風景が残る「能登の里山里海」そこの稲作は日々の暮らしそのもの。先祖からゆずり受けた大切なたねに、やさしく接してきたからこそ、その風景は今も美しさを残し続けている。

能登米生産者協議会 **お申込み** (事務局) JAおおぞら農業協同組合内 〒927-0026 石川県鳳珠郡穴水町大町は-95番地  
能登米振興協議会 TEL 0768-52-3813 FAX 0768-52-0808

やさしい 能登⑧③④①たんぼづくり運動  
① 水田整備 80%以上  
② 化学肥料削減 3割削減  
③ 取り組める地域全体(能登全域)  
④ 米づくりカンパニー1ヶ所(米産4ヶ所)

(能登空港) **のと里山空港ターミナルビル**

とても珍しい空港

- 空の玄関(羽田便)、道の駅、能登旅情報の提供、レンタカー、コンベンション、行政サービスあり
- パイロットの顔・表情が見える空港 送迎デッキから手を振れば応えてくれますよ!
- 日本航空学園が隣接している空港

ターミナルビル内のサービス(年中無休)

**3階** レストランあんのん(朝9時~)、送迎デッキ 能登丼、定食、麺類、コーヒー等

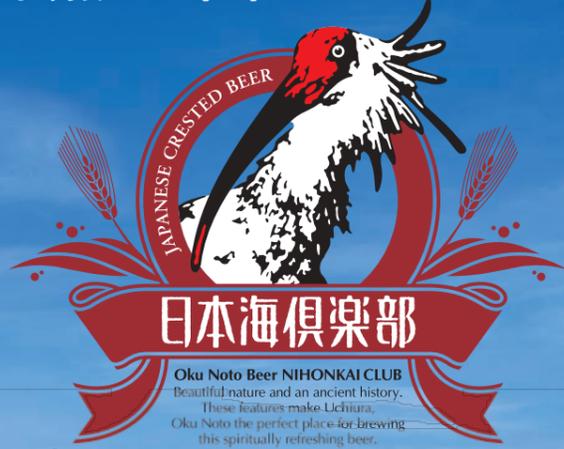
**2階** 空港売店、搭乗待合室、図書コーナー 土産品、能登牛、魚貝類、地酒、漬物、工芸品

**1階** 空港売店、旅情報センター、レンタカー、ATM スナック菓子、ジュース類、パン、土産品 旅情報は、専任スタッフが丁寧に提供します

**能登空港ターミナルビル(株)**  
〒929-2392 石川県輪島市三井町洲衛10部11番地1  
TEL. 0768-26-2000

- 航空路線 羽田便 1日2便(ANA)
- 二次交通 ふるさとタクシー、特急バス、レンタカー、タクシー
- 駐車場 約900台(無料)

# 奥能登の自然に囲まれたビアレストラン



日本海倶楽部

Oku Noto Beer NIHONKAI CLUB  
Beautiful nature and an ancient history.  
These features make Uchiura,  
Oku Noto the perfect place for brewing  
this spiritually refreshing beer.  
Since 1998

## 海を眺めながらクラフトビールで乾杯!!



### 本場仕込み! 自慢のビールをどうぞ!!

能登で唯一のクラフトビールです。定番の個性豊かな4つのテイストのほか、ここでしか飲めない季節限定のビールもお楽しみいただけます。職人が醸造する生きたビール酵母が入った本物の味をぜひご賞味ください。



Craft Beer

◀左から「ピルスナー」「タークラガー」「ヴァイツェン」「奥能登伝説」



### ビールにぴったり! 世界の各国料理でおもてなし!!

木とレンガの温もりに包まれたレストランです。目の前に広がる日本海。美しい景色を眺め、のんびり寛ぎながら、能登の新鮮な食材を使った世界各地の料理を満喫できます。



Restaurant

◀カバ(ナンゴ) ▶ 手作りソーゼージ



### 自然いっぱい! ちびっ子も大満足!!

レストラン隣接のビアパークでは、高台から海へ滑り落ちる全長52mのローラスライダーが子ども達に大人気! 牧場ではエミューやミニホース、ミニブタなどかわいい動物たちと触れ合い、家族みんなで楽しめます。



▲ミニホース

▲エミュー

Beer park



MAPPODE 329 316 131 \*66

Heart & Beer  
日本海倶楽部  
NIHONKAI CLUB

石川県鳳珠郡能登町字立壁92 Tel.0768-72-8181

◎11:30▶ラストイン21:00(冬期20:00まで) ◎水曜日(祝日営業)  
※営業時間と休業日は季節により変動しますのでお問合せ下さい。

www.nihonkai-club.com

日本海倶楽部

検索



MROテレビ 6ch

MRO  
テレビ  
60  
anniversary



## 毎週月~金 夕方6時15分 放送

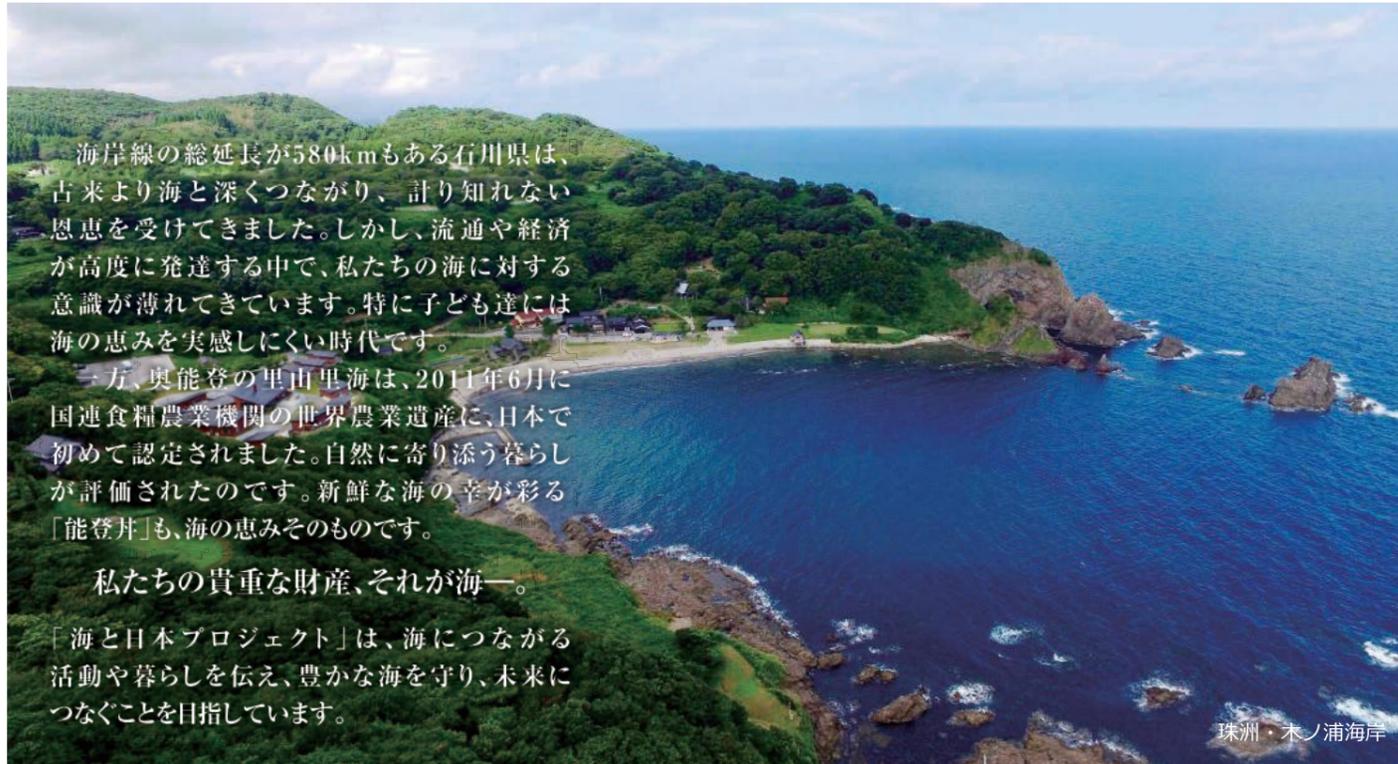
キャスター/松村玲郎・福島彩乃・前原智子 天気/赤間有華 スポーツ/谷川恵一

## つなげる力。

“Communication”で「人と地域」「人と企業」  
「人と人」をつないで行くこと。

HS MRO GROUP 総合広告代理店 株式会社 北陸スタッフ

〒920-0964 石川県金沢市本多町3-2-1 TEL076-264-1216(代) www.h-staff.jp  
[東京支社] 〒104-0061 東京都中央区銀座6-16-12 丸高ビル TEL03-5565-6488



海岸線の総延長が580kmもある石川県は、古来より海と深くつながり、計り知れない恩恵を受けてきました。しかし、流通や経済が高度に発達する中で、私たちの海に対する意識が薄れてきています。特に子ども達には海の恵みを実感しにくい時代です。

一方、奥能登の里山里海は、2011年6月に国連食糧農業機関の世界農業遺産に、日本で初めて認定されました。自然に寄り添う暮らしが評価されたのです。新鮮な海の幸が彩る「能登丼」も、海の恵みそのものです。

私たちの貴重な財産、それが海一。

「海と日本プロジェクト」は、海につながる活動や暮らしを伝え、豊かな海を守り、未来につなぐことを目指しています。

珠洲・木ノ浦海岸



珠洲・方岩海岸清掃



加賀橋立・北前船主集落



珠洲・鉢ヶ崎の地引き網体験



珠洲・塩田村にて

## エコドライブで、ぐるぐる能登巡り

能登地域に公衆無線LAN環境とEV/PHVの充電スポットを併せて整備することで、スマートフォンの活用とエコ観光を組み合わせた取り組みを実施しています。世界農業遺産に認定された「能登の里山里海」をエコドライブしてみませんか？



### EV/PHV充電スポット+無線LAN Wi-Fiスポット

能登の主要な道の駅や観光スポット、トヨタのサービスショップなどで充電を行うことができます。

- |                         |                  |                          |
|-------------------------|------------------|--------------------------|
| 1 2 のと里山空港 2台設置してあります。  | 13 道の駅 織姫の里なかのと  | 23 和倉温泉 加賀屋              |
| 3 4 のとしま水族館 2台設置してあります。 | 14 さわか交流館ブルート    | 24 和倉温泉 美湾荘              |
| 5 道の駅 能登食祭市場            | 15 寄り道パーキング春蘭の里  | 25 和倉温泉観光会館(100円/時間)     |
| 6 道の駅 千枚田ポケットパーク        | 16 柳田植物公園        | 26 27 のと里山海道 高松SA(上り・下り) |
| 7 總持寺祖院前(輪島市門前総合支所)     | 17 石川トヨタ 七尾店     | 28 アピタタウンピアゴ金沢ベイ         |
| 8 道の駅 ず塩田村              | 18 石川トヨタ 穴水店     | 29 30 のと里山海道 西山PA(上り・下り) |
| 9 道の駅 狼煙                | 19 ネットトヨタ石川 七尾店  | 31 32 のと里山海道 志雄PA(上り・下り) |
| 10 道の駅 ずなり              | 20 石川トヨタ 七尾店     | 33 のと里山海道 別所岳SA          |
| 11 ユーフォリア千里浜            | 21 トヨタカローラ石川 七尾店 | 34 寄り道パーキング神子原           |
| 12 シーサイドヴィラ渤海           | 22 ネットトヨタ石川 輪島店  |                          |



美味しい能登ドライブへ。今なら、能登丼が付いてくる!!

トヨタレンタリース石川でプリウスPHVをレンタルされた方の中から

先着 **400名様**に

能登丼に使用できるチケット

**2,000円分**を  
プレゼント!



早い者勝ち!

おトク情報

トヨタレンタリース石川で  
新型プリウスPHVを借りて  
エコドライブへ出かけよう!

能登に設置された充電スタンド「G-Station」で充電しながら、能登の自然を満喫!

キャンペーン料金 アリオン・プレミオと同じ料金で新型プリウスPHVが借りられる!

6時間 11,880円▶7,020円 24時間 17,820円▶9,720円  
12時間 14,040円▶8,100円 以降1日 13,500円▶8,100円

ご予約お問合せ Web. [www.toyota-rl.co.jp/](http://www.toyota-rl.co.jp/)  
TEL. 076-241-0100 (受付時間 8:00~20:00)

※2017年4月1日からの適用料金となります。※キャンペーンは予告なく変更する場合があります。※キャンペーン対象車種は新型プリウスPHVのみとなります。※免責補償制度にご加入頂くことになります。

能登スマート・ドライブ・プロジェクト協議会事務局

(石川県商工労働部産業政策課内) 〒920-8580 石川県金沢市鞍月1丁目1番地 Tel. 076-225-1519

[www.pref.ishikawa.jp/syoko/notosmartdrive/](http://www.pref.ishikawa.jp/syoko/notosmartdrive/)

能登井事業  
協同組合監修

# 能登井弁当

能登井

- 団体旅行の昼食として、各種会議時のお弁当としてお勧めです。(個人向けには販売していません。)
- お値段は、お茶付きで1,000円~3,000円前後で、ご相談に応じます。
- 能登井同様、メインに地場の旬の食材を使用しています。
- 特典として、輪島の特製お箸をプレゼントします。



海鮮チラシ弁当



カニ飯弁当



かにチラシ弁当



能登牛サーロインステーキ弁当



タコ飯弁当



能登牛牛すき弁当



能登牛弁当

※写真は、一部のメニューです。



ローストビーフ弁当

〈連絡先〉 能登井事業協同組合事務局 島田 〒927-0027 石川県 鳳珠郡穴水町字川島サ-29  
TEL/FAX:0768-52-2632 携帯:090-3157-0113



## 長橋食堂 SUNSET DINING NAGAHASHI

奥能登のさいはてにある  
小さい港の側にある食堂です。

〒927-1322 石川県珠洲市長橋町11-9-2  
お問合せ 090-3762-9923  
営業時間 11時~14時  
不定休 ※ご来店の前にお問い合わせください

能登井食べ歩き企画 Part 1

## マンスリー丼チケチャンス

能登井を3店舗  
食べたいあなたには、

500円分の「丼チケ」を毎月抽選で5名にプレゼント!

本パンフレット掲載の対象店舗で能登井を食べて、スタンプラリーに各店舗のスタンプを押してもらってください。  
3店舗のスタンプが貯まりましたら下記応募先へ封書にてご応募ください。下記注意事項を必ずお読みください。

「丼チケ」ご利用上の注意  
・能登井ご注文以外には使用できません。・おつりはできません。・現金との引き換えはできません。・「丼チケ」を利用できるのは本パンフレットに記載されている店舗(組合加盟店)のみです。・有効期間は発行より1年間とさせていただきます。

スタンプラリー台紙は能登井HPからもダウンロードできます。 URL:<http://www.okunoto-ishikawa.net/modules/donmap/>

## 能登井食べ歩き企画 Part 2 能登井オリエンテーリング



Complete  
コンプリート賞  
(全店制覇)  
超井人(スーパードンプリスト)  
認定証 能登の器 木箱入り  
アサヒスーパードライ缶350ml 5ケース

30  
里山里海賞  
(30店)  
認定証  
アサヒスーパードライ  
缶350ml 1ケース

本パンフレット掲載の対象店舗で能登井を食べて、裏面のコントロールカードに各店舗のスタンプを押してもらってください。コントロールカードは期間中使用できます。ご自分の目標に達した時点で下記応募先へ封書にてご応募ください。下記注意事項を必ずお読みください。

コントロールカードは能登井HPからもダウンロードできます。 URL:<http://www.okunoto-ishikawa.net/modules/donmap/>

能登井食べ歩き企画《共通事項》

- 注意事項
- スタンプは1店舗につき1つのみです。同じ店舗のスタンプが複数捺印されている場合は1つのみカウントされます。
  - 応募用紙は1回の応募につき1枚のみ有効です。複数枚を組み合わせた応募はできません。
  - 店舗によっては、能登井の提供期間が限定されているところがあります。
  - 本パンフレットに掲載されていない途中参加の店舗については、今回は対象外とします。

期 間 2018年7月1日(日)~2019年6月30日(日)

応募期限 2019年6月30日(日) 当日消印有効

対象店舗 能登井認定店(輪島市、珠洲市、穴水町、能登町の本パンフ掲載店舗)  
※店舗によっては、能登井の提供期間が限定されているところがあります。  
※本パンフレットに掲載されていない途中参加の店舗については、今回は対象外とします。

応募先  
問合せ先 奥能登ウェルカムプロジェクト推進協議会事務局(石川県奥能登総合事務所)  
〒929-2392 石川県輪島市三井町洲衛10-11-1 TEL:0768-26-2303

- ご記入いただいた個人情報は能登井オリエンテーリングに関する連絡及び賞品等の発送以外での使用はいたしません。
- 2018年7月1日以前のコントロールカード及び押印されたスタンプは無効となります。

この旗が  
目印です!!



石川のあした  
応援宣言  
アサヒビール

アサヒビール金沢支社は  
「能登井」を  
応援しています。



「うまい! 樽生」が飲めるお店をご紹介します!  
石川県の「うまい! 樽生」が飲めるお店をご紹介します!  
こちらからアクセス ▶ <http://www.asahibeer.co.jp/hokuriku/>

石川県の「うまい! 樽生」が飲めるお店を、携帯で検索!  
※携帯電話では、右記の二次元コードからアクセスできます。二次元コードが読み取れない場合は左記のアドレスをご利用ください。



ビール 飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。 すべては、お客さまの「うまい!」のために。アサヒビール株式会社