

令和5年5月23日

石川県農林水産部水産課
能登とり貝生産組合
石川県鮪商生活衛生同業組合

【担当（水産課）】武澤、海田
電話：076-225-1652（内線 4839）

「能登とり貝」フェアの開催について

今年で出荷9年目を迎えた「能登とり貝」は、身が大きくて肉厚で、ほどよい歯ごたえと上品な甘みが特長であり、市場からは高級食材として高い評価をいただいているところです。

このたび、能登とり貝生産組合と石川県鮪商生活衛生同業組合の共同開催により、下記のとおり、県内の寿司店で、旬の「能登とり貝」を味わえるフェアを開催しますので、お知らせします。

記

1 概要

卓越した技術を持つ寿司店が提供する「百万石の鮪」とコラボレーションし、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

2 主催

能登とり貝生産組合、石川県鮪商生活衛生同業組合

3 開催期間

令和5年5月27日（土）～6月11日（日）（16日間）

4 参加店舗

石川県鮪商生活衛生同業組合加盟の県内寿司店 13 店舗（※）

5 フェアの内容

季節のネタをつかった「百万石の鮪」特選 10 貫セットの1貫に「能登とり貝」を使用し、参加店舗全店共通の 3,800円（税込）で提供します。

ご希望の方のうち、先着 15 名様には、石川県オリジナル酒米「百万石乃白」を使った日本酒（一杯）が付きます。

6. その他

「百万石の鮪 能登とり貝特別セット」は、店内でのご提供のほか、出前及びテイクアウトにも対応しております。

※ 参加店舗の詳細は、別添のリーフレットをご参照ください。

／ たべたかひかい /



能登とり貝ができるまで



1 とり貝の赤ちゃん育成
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以上の小さな貝に育ちます。



2 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。
赤ちゃんは海中に吊るされるフランクトン等を食べて大きくなります。



3 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て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。



4 大きさを選別・管理
「能登とり貝」は、大きさを選別し、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「能登の里山産物」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行われています。



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。美しさをほじめ、繊細さ、重厚さ、更に味厚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濃度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、味を醸立たせるべく磨かれた技で響る、まさに魂身の一貫です。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、全加盟店でご用意しております。



※ 飲食事業も発着中 //

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。急ぎの際は、金沢中央郵便局所、金沢中央郵便局所でもお買いいただけます。ご家族やご友人などのお食事にご利用いただけます。またプレゼントにもご利用いただけます。購入された方には、オリジナル特典1品をご提供いたします。お食事券の取用可能店舗は中画でご確認ください。

石川県鮓商生活衛生同業組合
〒920-0994 石川県金沢市茶臼町40番地

TEL.076-262-8610
FAX.076-262-8612

<https://ishikawa-sushi.com>



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
味わり贅沢

「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 ▶ 2023年5月27日(土)～6月11日(日)



各店先着15名様には、
石川県オリジナル鮓米
「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。



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、海一面に広がる力半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味わわれる「甲子得ちかぐら」が有名です。漁師者の漁師さんたち。



七尾市 能登町三ノ浦

七尾湾に浮かぶ能登島に属する漁村。「のどとんぼり」が育ち、甲子得ちかぐらから能登人らしい漁師さんたち。



七尾市 石崎町

能登の名産「取巻海苔」。「能登島大橋」のすぐそばに暮らす漁師です。周囲で育つ漁師さんたちばかり。



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。

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。

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

各店先着15名様には、
石川県オリジナル進来
「百万石乃貝」を
使用した日本酒も
セットですべてます！

キャンペーン期間
5月27日(土)～
6月11日(日)



駅前大鮨館

〒金沢市藤川町9-22
☎ 076-221-5510
🕒 11:30～14:00 / 16:30～23:00
🍷 水曜日 25席
🍱 10台 1分産

幸兵衛寿司

〒金沢市橋場町1-6
☎ 076-264-1553
🕒 11:30～14:00 / 17:00～22:30
(土日祝日は11:30～21:30)
🍷 水曜日、第2・4・6曜日 35席 6分産 1分産

前煮・寿司 志げ野

〒金沢市片町1-8-22
☎ 076-222-4811
🕒 17:00～翌00:00 (祝日は17:00～22:00)
🍷 日曜日または連休最終日
🍱 54席 1分産

金沢寿司 武六飯店

〒金沢市第六町2-20 (石川県観光物産館2F)
☎ 076-262-0072
🕒 11:00～15:00 (L.O.14:30)
🍷 毎週火曜日 (水曜日は不定休) 54席
🍱 指定駐車場・駐車券あり 1分産

寿し若

〒金沢市長田1-5-46
☎ 076-221-8822
🕒 11:00～14:00 / 16:30～22:00
🍷 水曜日 40席
🍱 4台 1分産

千取寿司 本掛

〒金沢市石川1-17-2
☎ 076-221-5057
🕒 11:00～22:00 (日・祝日は11:00～21:00)
🍷 水・木曜日 30席
🍱 8台 1分産

あかめ寿司

〒金沢市本町1-9-15
☎ 076-263-9787
🕒 11:30～14:00 / 17:00～22:00 (日曜日は21:00まで)
🍷 木曜日 72席 2台 1分産

能登すしの庄 借し

〒七尾市前庭町ひびり3-120-1
☎ 0767-62-2019
🕒 11:00～14:00 / 17:00～21:00
🍷 毎週水曜、第1・3・木曜日 40席
🍱 12台 1分産

富久寿司

〒金沢市本町2丁目6-7
☎ 076-224-1512
🕒 11:30～13:30 / 16:30～22:00
🍷 水曜日 25席
🍱 6台 1分産

金澤玉寿司

〒金沢市片町21-19
☎ 076-221-2644
🕒 17:00～24:00
🍷 日曜日(祝日)は寄席・裏口のみ、祝日は一律休
🍱 110席 1分産

ずし膳 大喜

〒金沢市本町2-6-27
☎ 076-231-1572
🕒 11:00～15:00 (L.O.14:30) / 17:30～23:00 (L.O.22:30)
🍷 木曜日 19席 1分産 1分産

致寿司

〒金沢市神宮寺1-15-30
☎ 076-252-9762
🕒 11:30～13:30 / 17:00～22:00
🍷 水曜日 16席
🍱 4台 1分産

能登とり貝 産地

※入賞状況によっては、能登とり貝が産地となる場合がございます。詳細の条件を必ずご確認ください。