

報道関係者各位

都内でも応援消費の輪が広がっています！
『能登のために、石川のために 応援消費おねがいプロジェクト』
取材可能なプロジェクト参加店舗のご案内



令和6年1月1日に発生した能登半島地震により、能登はもとより、金沢以南の各市町においても、飲食店や観光に携わる事業者、「石川県産品」の製造・販売を行う事業者の売り上げが大幅に減少するなど深刻な影響を受けていることから、石川県では、『能登のために、石川のために 応援消費おねがいプロジェクト』を2月1日（木）より開始しております。

概要はこちら

https://www.pref.ishikawa.lg.jp/saigai/documents/ouennpj_flyer.pdf

全国の「石川県産品」を扱う飲食店や販売店等がプロジェクトのロゴを使い、県産品を全国の皆さんに手にとっていただくことで、石川県の事業者を応援し、能登の支援につなげていきます。

石川県にゆかりのある都内店舗でも、プロジェクト参加店舗が増えてきたことから、ぜひ取材していただきたいと存じます。希望があれば、**3月8日（金）17時までに、取材希望店舗、日時、内容を下記お問い合わせ先までご連絡いただきますようお願いいたします。**

※期日を過ぎている場合でも、柔軟に対応しますので、ご相談ください。

<お問い合わせ先>

石川県 戦略広報課 （ e130500b@pref.ishikawa.lg.jp ） 担当：岡田

●和楽紅屋・fève自由が丘 本店

パティシエ辻口博啓が手掛ける豆スイーツ専門店
「fève」と和スイーツ専門店「和楽紅屋」
2ブランドを統合した旗艦店

▶取材対応可能日
3月11日（月）～3月15日（金）10時～17時

▶所在地
〒158-0083東京都世田谷区奥沢5-27-11
自由が丘アオキビル1階

▶石川県産品を取り扱った商品

「珠洲の塩シュークリーム」
日本古来の方法で作られる希少な「珠洲の塩」を
シュー生地とカスタードクリームに使用。
珠洲の塩特有の旨味がまろやかな甘みとなり、
カスタードのコクが後を引く和楽紅屋のオリジナル
シュークリーム



●銀座 ろくさん亭

石川県山中町出身、料理の鉄人で知られる道場六三郎
が開店した老舗和食・懐石料理店

▶取材対応可能日
3月12日（火）15時～17時
3月15日（金）15時～17時

▶所在地
〒104-0061
東京都中央区銀座6丁目9-9 かねまつビル 8F

▶石川県産品を取り扱った商品
「石川県産 へしこ（鯖の糠漬け）」
独特の風味のあるちょっとクセのある味が特徴
道場六三郎らしさのある、どこか懐かしい一品



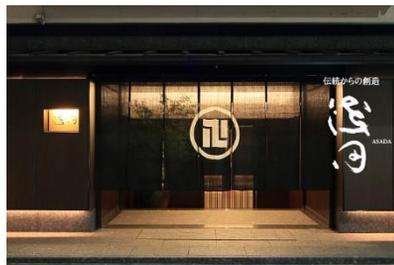
●日本料理 浅田 赤坂店

金沢の伝統と歴史に育まれた加賀料理をいまに
伝える日本料理店

▶取材対応可能日
3月12日（火）14時30分～16時
3月13日（水）14時30分～16時
3月14日（木）14時30分～16時
3月15日（金）10時～11時

▶所在地
〒107-0052
東京都港区赤坂3丁目6-4

▶石川県産品を取り扱った商品
「能登椎茸の揚げ物」
奥能登で栽培されている能登椎茸は、通常の
椎茸に比べて食べ応えがある、ジューシーな
肉厚感が特徴のため、揚げ物とも相性抜群



●モンサンクレール 自由が丘 本店

石川県七尾市出身のパティシエ 辻口博啓 氏が代表を務める総合パティスリー

▶取材対応可能日

3月11日(月)～3月15日(金)
店舗開店前 9時～10時

▶所在地

〒152-0035 東京都目黒区自由が丘2-22-4

▶石川県産品を取り扱った商品

「ロッシェショコラ ほうじ茶KINAKO」
石川県の銘茶「加賀棒茶」ときなこ、
どちらも香ばしい香りが魅力の素材を使った一品。



●ゴーゴーカレー 東京駅八重洲北口前スタジアム

金沢カレーブームの火付け役！チェーン展開をはじめ、商品開発や卸し、販売まで幅広く手掛ける“カレーの専門商社”

▶取材対応可能日

3月13日(水) 14時30分～17時
3月14日(木) 14時30分～17時

▶所在地

〒103-0028 東京都中央区八重洲1丁目4-20

▶石川県産品を取り扱った商品

「のと豚カレー」
ゴーゴーカレー監修！能登の3大食材「のと豚」「いしる」「能登塩」を使用した特製カレー。
能登半島北部で古くから作られている「いしる(魚汁)」、日本最古の製法で作られた「能登・珠洲の塩」、そしてじわっと広がる甘みが特徴的な「能登豚」を使用。



●金沢まいもん寿司 渋谷PARCO店

舌が肥えた地元の人からも愛される、金沢の人気回転寿司店。金沢港、能登七尾港、蛸島港などから毎日直送で届く鮮魚を、職人がさばきたて、握りたてで提供

▶取材対応可能日

3月15日(金) 15時～17時

▶所在地

〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町15-1
渋谷PARCO7階

▶石川県産品を取り扱った商品

「寿司シャリ」
お寿司の要であるシャリには、大粒で一粒一粒のツヤが特徴の“能登ひかり”とちほみのりのブレンド米を使用
※寿司ネタについては石川県産のものも提供しておりますが
入荷するネタの産地が日によって異なるため、
前日若しくは当日まで回答できかねますので、ご了承ください。



●輪島キリモト 日本橋三越店

能登半島の輪島の地で200年以上「木と漆」の仕事に携わってきた桐本家。いつもの暮らしの中に潤いのある木工と漆器を提供し続けています。

▶取材対応可能日

3月11日から15日の間で取材希望日時、内容をお知らせください。調整します。

▶所在地

〒103-8001
東京都中央区日本橋室町1-4-1
日本橋三越本店 本館5階

▶石川県産品を取り扱った商品

「輪島漆器」

うるしの里・輪島で作られる漆器は「本堅地」と呼ばれる天然木を使い、布着せを施し、地元で産出される珪藻土を焼成粉末した輪島地の粉で下地された技法が中心です。輪島キリモトでは、その素材・技法を大切にしながら独自の技法にも挑戦しています。



●日本料理 加賀屋 銀座店

能登・加賀の四季折々の旬の素材を吟味した逸品料理の数々。石川の伝統工芸を随所に用いたくつろぎの空間で、選りすぐりの地酒や器を堪能できる日本料理店

▶取材対応可能日

3月11日（月）15時～16時
3月13日（水）15時～16時
3月15日（金）15時～16時

▶所在地

〒104-0061 東京都中央区銀座5丁目8-17
ヒューリック銀座ワールドタウンビル B1階

▶石川県産品を取り扱った商品

※現在確認中のため、取材をご希望されるメディアご担当者様には追って情報の提供をさせていただきます。



<お問い合わせ先>

石川県 戦略広報課 (e130500b@pref.ishikawa.lg.jp) 担当：岡田