

能登から加賀まで、
石川県内の
ご当地グルメが
勢ぞろい！
テイクアウトで
味わえます。



TAKE OUT //

11/6
SUN

10:00 ~ 16:00

雨天決行
(完売次第終了)

いしかわ 食のてんこもり フェスタ2022

in

いしかわ四高記念公園
(金沢市広坂2丁目2)

協賛：株式会社ダスキン、日本たばこ産業株式会社



能登丼



西能登おもてなし丼



宝達志水オムライス



金沢カレー



かほくコロッケ



豚輝ソーセージ



ミルク王国ウチナダ



いしかわジビエ

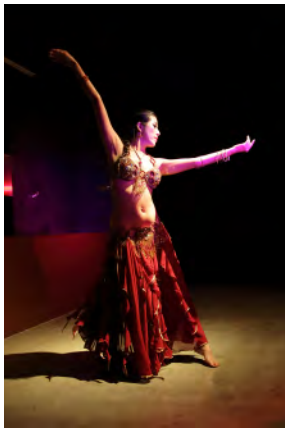
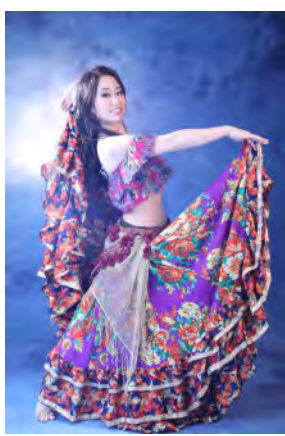


加賀のかがやき



とろ〜り焼
(能美風お好み焼)

Stage Program ステージプログラム



- | | |
|-------|--|
| 9:45 | 開会セレモニー |
| 10:00 | 「ほくりくアイドル部」会場グルメリポート |
| 10:30 | ～歌とダンスと笑顔で石川県を元気にしたい！～
「石川元気応援隊 ジャンピン」ステージ |
| 11:00 | ～北陸を“音楽”で元気に！～
「ほくりくアイドル部」ステージ |
| 11:30 | ご当地キャラ着ぐるみクイズ大会 |
| 12:15 | 休憩 |
| 13:15 | ベリーダンス (スタジオバハラ)
演目：「オリエンタルダンス」・・・ジプシーダンスとATS |
| 13:45 | ～歌とダンスと笑顔で石川県を元気にしたい！～
「石川元気応援隊 ジャンピン」ステージ |
| 14:15 | ～北陸を“音楽”で元気に！～
「ほくりくアイドル部」ステージ |
| 14:45 | ご当地キャラ着ぐるみクイズ大会 |
| 16:00 | イベント終了 |



お問合せ先

いしかわ地域おこしご当地グルメ推進協議会事務局

☎076-264-1216 (株式会社北陸スタッフ内)

いしかわ食のてんこもりナビ

検索

ツケテミツケテミ！
MRO70th
Radio & Television



能登弁（珠州市・輪島市・能登町・穴水町）

オープンカフェ 木の音



【能登カニ弁当】
1,500円
日本海で水揚げされたベニズワイガニを使った弁当です。



【能登牛すきやき弁当】
1,500円
能登牛をすき焼きにした、ご飯との相性抜群の弁当です。



【能登牛とて焼き丼】
1,000円
能登牛のスジ肉を、味噌やみりんで時間をかけて煮込んだ丼です。

能登バルA Z



【ローストビーフ重】
1,200円
絶妙な火入れ加減で、能登牛の旨味を最大限に味わえる逸品

チーム能登弁



【ステーキ弁当】
1,000円
国産和牛を使用して、やわらかく仕上げた逸品です。



【能登産栗おこわ】
500円
能登産の甘い栗を使って、おこわにしました。

西能登おもてなし丼（志賀町）

てらおか風舎 富来本店



【能登牛ステーキと能登牛焼肉の能登牛弁当】
3,300円
幻のブランド牛とも言われる「能登牛」、柔らかな赤身と甘みのある良質な脂身が人気！！希少価値が高く是非食べて頂きたい一品です。



【能登里山弁当】
2,200円
能登牛ハンバーグ、能登牛牛めし、能登豚ソーセージが入った能登里山を感じるお弁当です。

宝達志水オムライス（宝達志水町）

宝探しグループ・志お食堂



【やわらぎオムライス】
600円
宝達くす入り特製ソースのオムライスはイベント限定！毎回大人気のふわふわ卵のオムライスです。



【志お食堂オムライス】
600円
地元で愛されている「志お食堂」名物のオムライス。地元の卵・米・具材・醤油をふんだんに使った醤油ベースの特製オムライスで、何度も食べたくなる味です！

かほくコロッケ

かほく市観光物産協会



【かほくコロッケ】
250円
かほく産プレミアム豚と市産サツマイモ「かほっくり」を使用した、アツアツ・ホックホクのコロッケ。道の駅高松限定の「かほくコロッケ」をこの機会にぜひご賞味ください！

豚輝ソーセージ（かほく市）

食工房ファミリーエ



【豚輝ソーセージ3種盛り】
500円
かほく産プレミアム能登豚「豚輝」を使用し、食工房ファミリーエが真心込めて手作りするこだわりの「豚輝ソーセージ」。口いっぱいに広がる脂の旨味と甘みをご堪能ください！



【豚輝ホットドッグ】
500円
かほく産プレミアム能登豚「豚輝」を使用して作った「豚輝ソーセージ」はパンとの相性も最高で食べ応え抜群です！

ミルク王国ウチナダ（内灘町）

ひまわりポンポン



【内灘ろーる4種入り】
1,000円
ミルク王国ウチナダのkokのある牛乳を使った優しい甘さのロールケーキ、グリテンフリー・プレーン・抹茶ショコラ・コーヒーの4種入り。



【ポンポンプリン3種入り】
900円
ミルク王国ウチナダのkokのある牛乳と能登の卵を使用したナチュラルプリン、昔ながらのザ・プリン五郎島プリン・自家製かぼちゃプリンの3種入り。



【みるくシフォン (プレーン or ココア)】
各 650円
石川県産米粉使用のグルテンフリー、ミルク王国ウチナダのkokのある牛乳使用でふわりしっとり、安心の美味しさでお客様にも大人気。

金沢カレー（金沢市ほか）

ターバンカレー総本店



【レットカレー】
1,100円
ボリューム満点、人気の3点盛り。
【レットカレー (オリジナル)】
480円
オリジナルレシピのレットカレー。

とろ〜り焼（能美風お好み焼）（能美市）

根上屋（J A 根上加工部会）



【とろ〜り焼 (能美風お好み焼)】
500円
生地は能美市特産加賀丸いも100%を使用。小麦粉、卵は使用せず、丸いも特有のとろ〜りとした食感を再現したお好み焼。



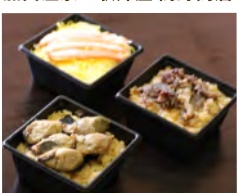
【ごはんば〜が (肉しぐれ・ジャコ) セット】
500円
お馴染みのごはんば〜がを2種類セットで販売。めったに食べられない作りたてのごはんば〜がを是非この機会に。

加賀のかがやき（加賀市）



【丸いもボールコロッケ】
500円
外はサクッリ、中はとろ〜り、コロコロとまーく丸いもたっぷり味わえるコロッケ。

加賀温泉の駅弁屋 高野商店



【ミニ押し寿司】
700円
加賀温泉駅の駅弁屋高野商店の人気の押し寿司セット。
【ミニ丼】
600円
加賀温泉駅の駅弁屋高野商店の人気の駅弁をミニに。
【かもだしおにぎり】
300円
「おむすび銀のめし」の名物鴨だしおにぎりです！

いしかわジビエ

ぶどうの森



【全部乗せカレー】
1,000円
猪熊キーマカレーにハヤシライス(猪のデミグラスソース)を合いがけ、自家菜園の野菜とジビエソーセージをトッピングした全部のせカレー。
【ジビエソーセージ】
500円
三谷ジビエ工場のジビエを使用したスモークソーセージ。
【猪熊キーマカレー】
500円
猪と熊のスープを作ったキーマカレー。

金沢キッチン



【金澤発酵ジビエカレー】
800円
温活、腸活、美活ができるカレー体に栄養補給したい方におすすめ猪の美味しさ再発見。
【ジビエバーガー】
800円
猪のハンバーグ旨味たっぷり、自家製黒米パウンズも人気。
【ジビエトルティヤ】
500円
猪ミンチに自家製ハーブと無農薬トマトをじっくり煮込んでつくりました。

ジビエ工房三谷



【イノシシ肉の唐揚げ】
800円
金沢市三谷区地区でとれたイノシシの肉を使っています。
【イノシシ肉の丸焼き】
500円
炭火で焼くと、とても香ばしくて美味しいので、ぜひ一度食べてみてください。

市町特産品の
オススメ



【海洋深層水 能登の塩】
550円
水深320mから汲み上げた海洋深層水を使用し、60℃以下で熟し、ゆっくりと時間をかけて水分を蒸発させて製塩しました。



【横井商店 餡】
440円
奥能登の手作り餡 (団餡・豆餡)

クリーンアップ
マイタウン

『クリーンアップマイタウン』は、ダスキンが「身近に、未来に、エコのタネまき」という環境スローガンのもと行っているゴミ拾い活動です。一緒に会場をキレイにしませんか？



【いちじくジャム】
500円
甘みたっぷりの完熟いちじくを半日以上じっくりと煮詰めた特製ジャム。いちじく本来の甘みを大切に自然な味わいです。



【くず湯 (2個入り)】
500円
宝達葛の加工品。沸騰したお湯を注ぎながらスプーンでかき混ぜるだけで、風味豊かなくず湯を手軽に味わうことができます。



【杉樽醤油】
723円
二年間熟成させた蔵人渾身の醤油。色が濃く香味の強いまろやかな醤油です。口にするときのかな甘みが余韻となって広がります。



【能登牛ビーフパイ】
650円
能登の老舗「てらおか風舎」の能登牛が「ザクツ」と食感のパイに練りこまれて肉の旨味が効いたお菓子になりました。



【さざえ最中】
150円
さざえの形をした香ばしい最中の皮に、青のりとあずきの2種類の餡を入れた和菓子です。



【しょうが・ゆずポン酢・にんにく醤油】各450円
カネヨ醤油をベースにブレンド。「混ぜるだけ、かけるだけ」で美味しく料理。



【能登ブルーベリージャム・いちごジャム】680円
無農薬栽培した能登町産ブルーベリーを使用したブルーベリージャムとなります。又、地元でとれた赤崎いちごを使用したいちごジャムです。



【ピーナッツ餅】
130円
ピーナッツ餅は内灘町の西荒屋地区で昔から親しまれてきたおやつです！道の駅内灘サンプラザでは毎日、即売する噂のお餅...ぜひご賞味下さい！



【あんころ餅】
450円
餡で包んだ餅を竹皮で包みました。竹皮の風味が餡に移りほど良い甘さとなめらかな食感のあんころ餅です。



【ほうらい寿し】
720円
秋祭りの時期に鶴来地区の各家庭でつくる押し寿司。酢でしめた鮭、鯛、鯛などを酢めしにのせ、笹の葉で包みました。



【ふくの子ぬか漬】
650円
猛毒を持つふくの子の卵巣を糠漬けにして無毒化した世界中に類をみない珍味です。



【豆大福】
600円
朝揚ぎの柔らかいお餅でこしあんを包みました。北海道産の黒豆のとの相性が絶妙です。



【加賀焼】
400円
無選別 MIX 落花生、そら豆、黒豆、みそ、玉子の5種類の加賀煎餅を詰め合わせました。



【おみくじ煎餅】
380円
サクサクの味噌煎餅を細工して中に那谷寺のおみくじを入れました。