

＼ たべごめんかいや ＼



能登とり貝ができるまで



1 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。



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。赤ちゃんは海中に含まれるプランクトン等を食べて大きく育ちます。



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。



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。

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。

掲載店舗全店共通

(税込)

特選10貫セット 3,800円

「親父の一貫」を含む、旬のネタをつかった「特選10貫セット」を全参加店でご用意しております。



＼ お食事券も発売中 ＼

お支払いには現金等その他、「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。金沢駅観光案内所、金沢中央観光案内所でお買い求めいただけます。ご家族やご友人とのお食事にも。またプレゼントにもご利用ください。購入された方には、オリジナル特典1品をご提供します。お食事券の利用可能店舗は中面でご確認ください。



石川県鮓商生活衛生同業組合

〒920-0994 石川県金沢市茨木町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 2022年6月4日(土)～6月26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。



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