

Nototemari

Notoushi

能登原木
しいたけ

のとてまり

『のとてまり』と『能登牛』を使った創作料理を召し上がれ

のとてまり & 能登牛フェア

2023 Nototemari & Notoushi Gourmet Fair

2月4日(土) ~ 17日(金)

石川県
ブランド牛

能登牛

石川県ゆかりの
都内名店が、
美食の共演。



【赤坂浅田】

加賀料理の継承者として
伝統と革新の料理を作り続ける料亭。

東京都港区赤坂3-6-4
☎03-3585-6606(直)



【szechwan restaurant 陳】

ダイナミックな
オープンキッチンの店内で楽しいひとときを。

東京都渋谷区桜丘町26-1セルリアンタワー東急ホテル 2F
☎03-3463-4001(直)



【加賀屋 銀座店】

能登・加賀の旬の素材を吟味した料理を
石川の伝統工芸を用いたくつろぎの空間で。

東京都中央区銀座5-8-17 ヒューリック銀座ワールドタウンビル B1F
☎03-3289-6500(直)



【RISTORANTE "CANOVIANO"】

動物性油脂を極力使わず、
素材の究極の味を引き出す自然派イタリアン。

東京都目黒区下目黒1-8-1 ホテル雅叙園東京
☎050-3188-7570
(レストラン総合案内)



【大志満】

伝統を今にいかし、
季節の彩りにあふれたお料理を。

沙留店 東京都港区東新橋1-6-3
ザロイヤルパークホテル アイコニック 東京沙留 25F
☎03-6858-6066(直)

銀座店 東京都中央区銀座5-8-20
銀座コア 9F
☎03-3574-8080(直)



【レストランモナリザ】

伝統を守りつつモナリザならではの
新しさを吹き込んだフレンチを。

丸の内店 東京都千代田区丸の内2-4-1
丸の内ビルディング 36F
☎03-3240-5775(直)

恵比寿本店 東京都渋谷区恵比寿西
1-14-4 1F
☎03-5458-1887(直)

●新型コロナウイルス感染症対策にご協力ください(マスク着用でのご入店・手指消毒・検温のご協力をお願いしております)

【のとてまり・のと115】
Instagram 公式アカウント

@nototemari.noto115



各店で味わえる創作料理は、
Instagramにて公開いたします。

【能登牛】
Instagram 公式アカウント

@notoushibekorin



主催: 奥能登原木しいたけ活性化協議会 / 能登牛銘柄推進協議会
協力: 米新品種「ひゃくまん穀」普及推進委員会 / エアリーフローラプロモーション実行委員会



のとてまり & 能登牛フェア

2023 Notothemari & Notoushi Gourmet Fair

能登原木椎茸

のとてまり[®]

Noto115

能登牛[®]

『のとてまり』『のと115』とは？

世界農業遺産に認定された「能登の里山里海」の地で栽培されている、原木しいたけの品種・菌興115号は、能登の気候風土に適して大きく育ち「のと115」の名で出荷されています。平成23年には、その中でも極上品のみを「のとてまり」としてブランド化。香りや風味が良く、肉厚で歯切れの良い食感が魅力です。



のとてまり・認定基準

- 傘の大きさが、8cm以上
- 肉厚が、3cm以上
- 巻き込みが、1cm以上

生育過程

- 1 植菌作業**
3月～4月に穴を開けた木に菌を植え付けます。植え付けられた原木を「ホダ木」と言います。
- 2 本伏せ作業**
「ホダ木」を風通しのよい日陰で約半年間管理することで、しいたけの菌糸が「ホダ木」の中で広がっていきます。
- 3 ひとつひとつ丁寧に管理**
11月下旬～12月初旬に「ホダ木」をビニールハウスに入れ、しいたけの芽ひとつひとつに袋がけを行い、手間暇かけて丁寧に育てていきます。
- 4 「のとてまり」の厳しい規格**
能登の気候風土に適して大きく育った「のと115」の中で、厳しい規格を満たしたものが『のとてまり』として出荷されます。



初競りで、驚きの価格『31.5万円』

1ケース
8玉入り

「のとてまり」は市場関係者からの評判もよく、初競りは毎年高値が付けられています。2022年は過去最高の1箱31.5万円で競り落とされました。

【のとてまり・のと115】Instagram 公式アカウント ▶
@nototemari.noto115



奥能登原木しいたけ活性化協議会



石川県産ブランド農林水産物

百万石の極み

のとてまり、能登牛は『百万石の極み』認定です。

石川県では、豊かな里山里海に育まれた魅力あふれる農林水産物をさらに輝く地域の宝とするため『百万石の極み』としてブランド認定しています。



フェア対象店のお米や装花にも、是非ご注目ください。

フェア対象店で使用する「お米」や店内の「装花」にも、石川県のブランドや品種が使用されています。

全店舗使用



【百万石の極み】認定

石川県産ブランド米
ひやくまん穀

2017年にデビューした、石川県オリジナル品種のお米です。大粒で食べ応えがあり、冷めても「もっちり」とおいしいのが特徴です。

一部店舗使用



【百万石の極み】認定

石川県オリジナル品種
エアリーフローラ

2012年にデビューした、石川県オリジナル品種のフリージア。カラーバリエーションが豊富で、現在11色で展開しています。キャッチフレーズは「立ちを祝う花、花言葉は希望。」

石川県を味わう逸品、ここにあり。

『能登牛』とは？



石川県内の生産から販売・流通に至る関係団体が構成する「能登牛銘柄推進協議会」が、平成7年(1995年)に制定した能登牛認定基準に基づいて認定しています。また、能登牛の中でも特に品質が高いものを「能登牛プレミアム」として認定しています。

能登牛・認定基準

- 黒毛和種(血統が明確であるもの)
- 石川県内が最終飼養地であり、かつ飼養期間が最長
- 肉質等級はA3以上またはB3以上

『能登牛』は世界農業遺産に認定された能登の自然と風土の中で、丹誠込めて育てられています。



能登牛の
おいしさのひみつは
『オレイン酸』

能登牛は和牛のオリンピックと呼ばれる「第9回全国和牛能力共進会」で、脂肪に含まれるオレイン酸の含有率が最も高く、特別賞「脂肪の質賞」を受賞しました。牛肉の柔らかさや舌触りは、脂肪中のオレイン酸が重要で、含有率が高いほど口どけるような食感が味わえるとされています。

【能登牛】能登牛公式サイト「能登牛NET」▶
NOTOUSHI.NET



能登牛銘柄推進協議会