



石川のみずみずしい梨  
加賀しずく® を楽しむ14日間

フェア期間

8/28 月



9/10 日

# 加賀しずくフェア2023

石川県オリジナルなし品種「加賀しずく」

石川県が16年の歳月をかけて育成した新しい品種の梨です。

8月下旬から収穫が始まり、9月上旬に最盛期を迎えます

- とってもジューシー
  - なめらかな食感
  - 酸味が少ない
  - 上品な甘さ
- が特長のとてもおいしい梨です。



百万石の極み



加賀しずくを使ったメニューを楽しめる5店

8/28 月

9/10 日

加賀屋

加賀屋銀座店  
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  
Tel.03-3289-6500(直)



BAR  
MATSU

バー「松」  
東京都中央区日本橋室町 3-4-4  
三井ガーデンホテル日本橋プレミア 9F  
Tel.03-5542-1700



赤坂浅田

東京都港区赤坂 3-6-4  
Tel.03-3585-6606(直)

8/30 日

9/10 日

MONNALISA

レストランモナリザ恵比寿本店  
東京都渋谷区恵比寿西 1-14-4 1F  
Tel.03-5458-1887

MONNALISA

レストランモナリザ丸の内店  
東京都千代田区丸の内 2-4-1  
丸の内ビルディング 36F  
Tel.03-3240-5775

※提供期間は、店舗により  
異なります。  
詳しくは、各店舗へ  
お問い合わせください。

Instagram、  
Facebookで  
随時情報公開中!

Instagram



Facebook



お問い合わせ／加賀しずくプロモーション実行委員会 Tel.076-225-1614