

今が旬!
のと115を食べて
プレゼントを
ゲットしよう

2024
Winter Gourmet
Okamoto Genhoku Shitake
NOTO115 Gourmet Guide



プレゼント①

奥能登産の優れた
原木しいたけ
のと115詰め合わせ
※大きさにより2~6個入り



プレゼント②

原木しいたけの旨味が
凝縮された逸品
**のと115
乾しいたけ**



プレゼント③

能登の自然や風土に育まれた
ブランド牛
**能登牛
500g分**

抽選で
合計**70**名様にプレゼント!
のと115詰め合わせ ※大きさにより2~6個入り ▶ **20**名様
のと115乾しいたけ ▶ **40**名様
能登牛・500g分 ▶ **10**名様

スマホでカンタン♪ プレゼントの
応募方法は2種類!

WEB応募ページから応募しよう

① フェア参加店やご自宅で「のと115」の料理写真を撮影!

② 下記QRコードから「応募ページ」にアクセス!

③ 撮影した写真をアップロード+「必要事項」記入で応募完了!

WEB専用フォーム
https://req.qubo.jp/noto115fair2024/form/oubo

インスタグラムで応募しよう

① フェア参加店やご自宅で「のと115」の料理写真を撮影!

② インスタグラムで公式アカウント「@のとてまり・のと115」をフォローする

③ 「#のと115フェア」ハッシュタグをつけて写真を投稿してください

Instagram 公式アカウント
@nototemari.noto115

●お一人様何回でも応募可能です(複数応募されても当選はお一人様一品までとなります)

応募締切 2024年**3月14日** 木 23:59まで

当選発表 【WEB専用フォームでご応募の方】
当選の方にメールにて通知します。
【Instagramでご応募の方】
当選の方にダイレクトメッセージにて通知します。

お問合せ ☎076-266-1200 のと115フェア事務局(石川テレビ企業内)
奥能登原木しいたけ活性化協議会(JA全農いしかわ水産事務所) 鳳珠郡穴水町平野3-21-3

KANAZAWA ODEN おでん 対象店舗



金沢おでん老舗50年会

- 山さん**
創業70周年 おでん 山さん
金沢市木ノ新保町1-1(金沢百番街内あんど) ☎076-231-1886
営業時間/平日11:00~21:30(21:00LO) 土日祝業休期11:00~21:00(20:30LO) 定休日/不定休
- あまつぼ**
あまつぼ柿木島本店
金沢市柿木島4-7 ☎076-221-8491
営業時間/17:00~22:00(21:30LO) 定休日/日曜日
- 黒百合**
黒百合
金沢市木ノ新保町2丁目21-2 ☎076-223-3330
営業時間/1F 12:00~22:00(日・祝~21:00) 2F 17:00~22:00(日・祝~21:00) ※土日祝は15:00~16:00仕込みの為休業 定休日/月曜日(祝日の場合は翌日)
- 赤玉本店**
赤玉本店
金沢市片町2丁目21-2 ☎076-223-3330
営業時間/1F 12:00~22:00(日・祝~21:00) 2F 17:00~22:00(日・祝~21:00) ※土日祝は15:00~16:00仕込みの為休業 定休日/月曜日(祝日の場合は翌日)
- おでん 三幸**
おでん居酒屋 三幸本店
金沢市片町1丁目10-3 ☎076-222-6117
営業時間/16:00~(なくなり次第終了) 定休日/日曜日・祝日
- おでん 菊一**
おでん 菊一
金沢市片町2丁目1-23 ☎076-221-4676
営業時間/17:30~22:00(なくなり次第終了) 定休日/火曜日・水曜日
- おでん よし坊**
おでん よし坊
金沢市香林坊2-4-21 ☎076-221-8048
営業時間/17:30~22:00 定休日/日曜日・祝日



『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。

生育過程

- 植菌作業**
3月~4月に穴を開けた木に菌を植え付けます。植え付けされた原木を「ホダ木」と言います。
- 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。
- 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。
- 収穫・出荷**
3週間ほどかけて大きく育った『のと115』を、丁寧に収穫し、箱詰め、出荷します。

奥能登原木しいたけ『のと115』を
食べて、投稿して復興応援をお願いします

令和6年能登半島地震
1月1日。能登半島地震により、奥能登地域の原木しいたけ栽培現場では、ホダ木の倒伏や育ててきたしいたけが潰れるなどの被害が発生しました。わたしたち生産者も家屋などの損壊で避難生活などを余儀なくされておりますが、それでも少しずつ『のと115』の収穫を再開することができています。

出荷状況
1月10日。共同選果への出荷玉数は、224玉でした。それが1月26日には342玉となり、例年の半分程度の出荷量を確保することができました。のと115のシーズン終了となる3月末まで、出荷が安定しない状況もあるかもしれませんが、例年通りスーパーや飲食店で取り扱われる予定です。

『のと115』生産継続のために
2月10日。金沢エリアの各飲食店の皆様ご協力のもと、この『のと115フェア』を予定より3週間遅れましたが、スタートすることができました。地震の被害によって、生産継続を諦めている生産者もいます。そんな生産者が前向きになれるよう、のと115を見かけたらぜひお召し上がりいただき、SNSへの投稿などを通じて、原木しいたけ、そして能登地域の農林水産業全体を盛り上げていただきたいと思います。



SNS等への投稿を通じて『のと115』の復興を応援してください!

Facebook ページ

Instagram アカウント

いしかわ 百万石食鑑

能登半島地震復興応援

・2024・
奥能登原木椎茸を使った創作料理を召し上げて
のと115フェア
グルメガイド
2.10(土)→3.14(木)

奥能登の恵み
原木しいたけを
食べて応援!

のと115を
食べて撮って応募すると
抽選でプレゼントを
進呈します

Instagram 投稿

web専用フォーム

金沢市 野々市市 全23店 参加

☐ ホテル ☐ レストラン ☐ カフェ ☐ 居酒屋 ☐ おでん店

主催:奥能登原木しいたけ活性化協議会
協力:石川県/JA全農いしかわ/石川テレビ放送

能登半島地震復興応援

金沢市内ホテル
KANAZAWA HOTEL



冬の金沢のホテルは、美味しいものを求めて全国から訪れる観光客はもちろんのこと、地元の人々も冬の味覚を楽しむためレストランに集い、ランチやディナーで賑わっています。ぜひ、今が旬の「のと115」の創作メニューとともに、金沢のホテルで優雅なひとときをお過ごしください。

能登半島地震復興応援

金沢エリア
KANAZAWA

有亭

アラカルト
のと115の
わら蒸し炭火焼き

●単品 ¥1,078(税込)



のと115をわで蒸してご提供。お客様に炭火で焼いて召し上がっていただけます。

焼肉 有亭

金沢市東4-189 ☎076-259-5340
営業時間/ランチ 11:30~15:00 ディナー 18:00~23:00
土・日・祝ディナー 17:00~23:00 定休日/なし

焼肉

Horita 205

ランチ・ディナーのアラカルト
のと115と
ほうれん草のキッシュ

●単品 ¥820(税込)



肉厚で歯ごたえのあるのと115を贅沢に使用しました。ほうれん草とベーコンも入っています。

Patisserie & Parlor Horita 205

金沢市野田2-202 ☎076-255-7453
営業時間/9:00~18:00(17:30 LO)
定休日/水曜日

パティスリー&バーラー

能登半島地震復興応援

野々市エリア
NONOICHI

NiOR

アラカルト
ショーソン オのと115

●単品 ¥864(税込)
※気まぐれにて販売



パイ生地(逆さ折り)で酒蒸した、のと115・生ハム・豚ももハム・タレッシュチーズを挟み、生地にバルミジャーノレッジャーノを乗せ、焼き上げました。

NiOR(ニオル)

野々市市白山町392 ☎076-256-2021
営業時間/平日 10:00~18:00 土・日・祝 9:00~18:00
定休日/水曜日・木曜日 ※2/17(土)まで臨時休業。2/18(日)9時より通常営業再開。

パン屋

Cascade

アラカルト
のと115とズワイガニの
パネグラタン トマト風味

●単品 ¥2,500(税込)



のと115を丸ごと1つ使い、ズワイガニとデュクセルクリーのグラタン仕立てに仕上げました。

ホテル

FRANCE RESTAURANT ROU

ランチコースの一品
のと115と能登牛の
パイ包み焼き

●コースの一品 ¥6,000(税込)
※要予約



のと115と能登牛のパテ・フォアグラをパイ包み焼き上げた一品です。

ホテル

金沢ニューグランドホテル
スカイダイニング ロフ

金沢市南町4-1 ☎076-233-1311(代)
営業時間/ランチ 11:30~14:00
定休日/火曜日・水曜日

旬彩グリル 香林

アラカルト
のと115ドリア
(ミニサラダ・スープ付き)

●単品 ¥1,400(税込)



肉厚でプリッとした食感の「のと115」と加賀れんこん・五郎島金時が入ったドリアです。チーズとの相性も抜群で、寒い季節にぴったりのメニューです。

レストラン

旬彩グリル 香林
金沢市香林坊1丁目1-1 大和香林坊店8階 ☎076-220-1351
営業時間/11:00~21:00(20:00 LO)
定休日/大和香林坊店に準ずる

金澤なほしカレー

ランチ・ディナーのアラカルト
のと115と海老の
アヒージョのセカレー

●単品 ¥1,150(税込)
●カレーセット ¥1,400(税込)
※セットはカレー2種選べます



肉厚なしいたけの歯ごたえと、旨味を感じる逸品。他の具材とも相性ぴったり。

カレー

金澤なほしカレー
金沢市広坂1-2-18 中村ビル2F ☎076-232-5707
営業時間/11:00~14:00LO 土曜日 11:00~19:00LO
定休日/月曜日

DINING & BAR LOUNGE
MARAIS D'OR

ランチのアラカルト
①のと115とてまり御膳、
②のと115とポタジェール レコルト

●てまり御膳 ¥5,000(税込)
●ポタジェール レコルト ¥4,000(税込)



のと115を添えた、旬の野菜の味が楽しめる「てまり御膳」と「ポタジェール レコルト」よりお選びください。

ホテル

La PLAG

ディナーコースの一品
のと115とラディッキオの
クロメスキ

●ディナーコース ¥14,000(税込)
¥19,000(税込)



のと115にほろ苦いラディッキオと赤ワインのリゾットを添えて、ライスコックにしました。のと115の干し椎茸で香りを移した赤ワインソースを使用しています。

ホテル

ホテル日航金沢
30F ヨーロピアンクイジーヌ ラ・ブラージュ
金沢市本町2-15-1 ☎076-234-1281(代)
ディナー 17:30~(21:00 LO)
定休日/火曜日

南国酒家

アラカルト
のと115と国産牡蠣の
オイスターソース炒め

●単品 ¥1,600(税込)



のと115の食感と国産牡蠣の旨味がベストマッチな一品に仕上がりました。

レストラン

原宿南国酒家 香林坊店
金沢市香林坊1丁目1-1 大和香林坊店8階 ☎076-220-1419
営業時間/11:00~21:00(20:00 LO)
定休日/大和香林坊店に準ずる

Kaya Kaya

ランチのアラカルト
のと115椎茸と牡蠣の
白みそトマトソース

●単品 ¥2,400(税込)
●ランチ ¥2,600(税込)



うま味と食感にすぐれた、のと115椎茸とぷりっとしたおぶりの牡蠣が堪能できます。白みそ、香味野菜、赤ワイン、トマトなど作ったソースと自家製もちもちパスタでお召し上がりください。

イタリアン

町屋いたりあん kaya kaya (カヤカヤ)
金沢市東野出町3-9-3 ☎076-244-0116
営業時間/11:30~14:30、18:00~
定休日/月曜日

鳥串 たまや

ディナーのアラカルト
のと115串焼き

●単品 ¥350(税込)



肉厚なのと115を炭火で焼き、香ばしく仕上げました。

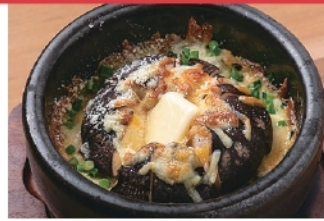
居酒屋

鳥串 たまや
金沢市昭和町8-17 ☎076-224-1223
営業時間/17:00~24:00
定休日/日曜日

Jade

ディナーのアラカルト
のと115の
石焼チーズビビンバ

●単品 ¥1,390(税込)
※数量限定 ※ディナーのみのご提供



のと115と石川県産ブランド米「ひやくまん穀」を使用し、上から濃厚なチーズをのせて焼き上げたJadeオリジナルの石焼ビビンバです。

焼肉

能登牛専門焼肉店 肉匠Jade金澤
金沢市此花町3-3 ライフビル B棟2F ☎076-256-1129
営業時間/ランチ 11:00~14:00 ディナー 17:00~22:00
定休日/不定休

村田屋

アラカルト
炙りのと115椎茸と檸檬の
温か蕎麦

●単品 ¥1,280(税込)



厳選した素材で仕上げた出汁に、炙ったのと115の香りとコクをブレンドした蕎麦です。

そば屋

石臼挽き純手打そば 村田屋
金沢市諸江町上丁307-15 ☎076-231-6900
営業時間/11:00~14:30(LO) 17:00~19:30(LO)
定休日/火曜日(祝日営業)

HUM&Go#

アラカルト
のと115と明太子、
ジャガイモのキッシュ

●単品(セット・テイクアウト可能) ¥580(税込)



肉厚でジューシーな、のと115と明太子の相性抜群なキッシュです。

カフェ

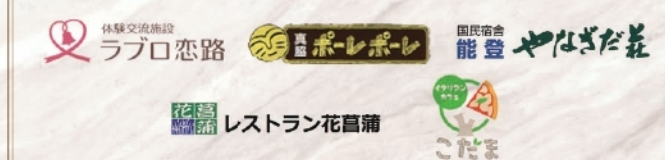
HUM&Go#(ハムアンドゴー)
HUM&GO香林坊アトリオ店 金沢市香林坊1-1-1アトリオB1F
HUM&GO石川県立図書館 金沢市小立野2丁目43番1号
※月曜日定休日(祝日の場合は営業、翌火曜日休業)その他臨時休業などは図書館に準ずる

能登半島地震復興応援

地震により
参加できなくなった
店舗について

今回、地震の被害により「のと115フェア」に参加できなくなった店舗がございます。

営業が再開しましたら是非お越しください!



ラブロ恋路/真脇 ポーレポーレ/国民宿舎 能登やなぎだ荘/
レストラン 花菖蒲/イタリアン・カフェこだま