

加賀野菜
加賀太きゅうり

石川ブランド酒米
百万石乃白

「百万石の極み」を 味わおう！



各回先着
30名様

「百万石の極み」ブランド食材の
ご試食&ご試飲をお楽しみください！

試食メニュー

『加賀太きゅうり』のお漬物&『百万石乃白』の日本酒3種

日時

6/7(金) ①14時～ ②16時～ ③18時～

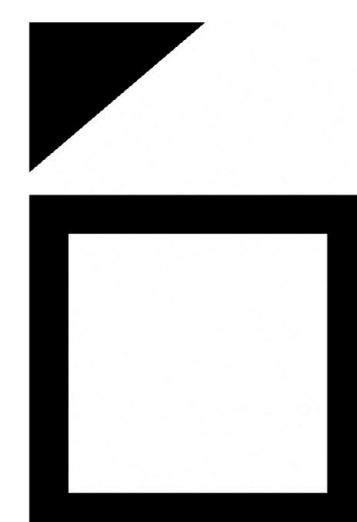
6/8(土) ④10時～ ⑤12時～ ⑥14時～ ⑦16時～

※各回先着
30名様限定
※なくなり次第終了



加賀太きゅうり

金沢生まれ金沢育ち、生粋の加賀野菜の一つで、丸みを帯びた形と鮮やかな緑色が特長です。果肉は厚いが、やわらかで風味があり、日持ちが良いため珍重されています。あんかけや酢の物、カレーなど様々な調理方法でお楽しみいただけます。



百万石乃白

百万石乃白

県内の酒蔵から、石川県オリジナルの酒米で最高の地酒を造りたいという想いを受け、誕生したのが「百万石乃白(石川酒68号)」です。高精白しても割れにくいため、大吟醸に適しています。また、タンパク質含有量が少なく、すっきりとした香り高いお酒ができるのが特長です。

「百万石の極み」とは



百万石の極み

日本の中心に位置し、南北に長い石川県。豊かな里山里海に生まれ、量は少ないけれども、他にはない優れた特長を有する農林水産物がたくさんあります。県では、魅力あふれる県産農林水産物を、さらに輝く地域の宝とするため、「百万石の極み」として認定しました。

ロゴマークは、「結実」「実り」をテーマとし、質の高さや技の極みといった石川らしい佇まいを感じさせるデザインになっています。「百」という文字には、「たわわに実る」「日の光」といった意味があり、継続的に未来につなげ、石川の農林水産物を牽引するシンボルになってほしいという想いが込められています。