

原木しいたけの最高峰

“赤いダイヤモンド”のような小豆

のとてまり

能登大納言小豆

# 「百万石の極み」を 味わおう！

私たちは  
能登を応援  
しています

各回先着  
30名様

「百万石の極み」ブランド食材の  
ご試食をお楽しみください！

試食  
メニュー

原木しいたけ のと115 & 能登大納言小豆  
(ソテー1カット) (つぶあん1カップ)

※イベントの都合上、試食に関しましては「のと115」のご提供とさせていただきます。ご了承ください。

日時	2025年 各日 1/18(土)・19(日) ①12:00~ ②14:00~ ③16:00~	※各回30セット ※30分前に整理券配布
会場	八重洲いしかわテラス 〒104-0028 東京都中央区八重洲2丁目1-8 八重洲Kビル1階 営業時間10:30~20:00	

2025年1月18日(土)・19日(日)の両日、  
のとてまり&のと115を数量限定で特別販売予定!



のとてまり

原木しいたけの  
最高峰



原木しいたけ「のと115」の中でも、傘の大きさ8センチ以上、肉厚3センチ以上などの規格を満たした最高級品。奥能登(珠洲市、輪島市、穴水町、能登町)で生産されており、奥能登の自然で育てられた原木しいたけは、香りや風品が良く、肉厚で食べ応えがあり、原木の養分をたっぷり凝縮しています。



能登大納言小豆

風味も  
しっかり感じられる  
高級品

店頭にて  
関連商品  
販売中!

能登大納言小豆は、ひと際粒が大きく、鮮やかな赤い色が特長で、別名「赤いダイヤモンド」と呼ばれます。皮がやわらかくて風味がよく、最高級品の丹波産の大納言小豆にも引けをとらない品質を誇り、和菓子店を中心に県内外から引き合いがあります。

「百万石の極み」とは

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。



百万石の極み