



百万石の極み 料理教室

主催：石川県、公益財団法人いしかわ農業総合支援機構



石川県産ブランド食材をおいしく調理！
おうちで・かんたん・だれでも
つくれるお料理を楽しくご紹介します



日時 令和7年3月2日(日)10:30～13:30 (受付10:00～)

会場 金沢中央市場 食育会館6F『スタジオDO』
(〒920-0024 石川県金沢市西念4丁目8番1号)

定員 20名【事前申込制・抽選】

※中学生以上対象/1組2名様まで申込可/当選者には2/25(火)にご案内予定

申込 右記専用フォームから応募
【2月21日(金)締切】



講師 郷土料理研究家 ^{しへい} 仕平 ^{みきこ} 幹子氏

石川の伝統料理を中心に、旬を大切にした家庭料理やお菓子などの
アイデアレシピを県内外に発信。
フード・食空間インストラクター、だしソムリエ、米粉マイスター、
飾り巻き寿司マスターインストラクター、栄養士。



*百万石の極み食材の紹介 & お料理づくり

※画像はイメージです



加賀れんこんと
ひやくまん穀の
ちらし寿司



加賀れんこんの
すり流し汁



フライパン1つでできる！
ワンパン五郎島金時
大学芋

*完成したお料理のご試食
(その他、アンケート回答など)



お問い合わせ先 石川県農林水産部ブランド戦略課

TEL 076-225-1614(平日9:00～17:00)





『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、令和4年8月に「百万石の極み」として20品目を認定しました。



認定品目（順不同）

ルビーロマン・加賀しずく・エアリーフローラ・ひやくまん穀・百万石乃白・能登牛・能登とり貝・のとてまり・能登大納言小豆・能登志賀ころ柿・高松紋平柿・五郎島金時・加賀太きゅうり・加賀れんこん・加賀丸いも・源助だいこん・輪島海女採りあわび・輪島海女採りさざえ・加能ガニ・香箱ガニ



県産食材に関する情報を発信中！

●いしかわ百万石食鑑公式ホームページ

「百万石の極み」をはじめとする石川県の多彩な食材の特長や、県産食材に関するイベント情報を紹介しています。

また、生産者の方々などの想いを余すことなくお伝えし、ブランド食材の魅力を実感していただける、取材レポートも必見です！



●いしかわ百万石食鑑公式LINE

四季折々の県産食材に関するイベント情報を配信しています。試食会やフェア開催のお知らせだけでなく、抽選でプレゼントが当たるアンケートキャンペーン等のご案内もございますので、配信をお見逃しなく！

LINEお友だち登録の方法

QRコード読取 または 以下IDで検索 【LINE ID：@66lglfmn】



●百万石の極み公式Instagram

主に「百万石の極み」認定品目に関するイベント情報等を発信する Instagram アカウントも開設！

アカウント

@HYAKUMANGOKUNOKIWAMI_ISHIKAWA

