

8-9

合併号

金沢のツウな
寄り道マガジン

Favo

KANAZAWA

金沢あの町この人物語
大野



能登牛 しゃぶしゃぶ 会席プラン

(ディナー・ランチ)

地元の能登牛、北陸の魚介、金沢彩旬の天婦羅全てを堪能できる会席プランがスタート！使用している能登牛は、石川県内で肥育された黒毛和種の牛肉。肉質、肉色などが優れたお肉を堪能いただけます。この機会にぜひご賞味下さい！

1名様 **8,800円**

利用可能人数 1～40名様

利用時間 平日 11:30～15:00、17:30～23:00
※昼は完全予約制
土日祝 12:00～23:00

コース内容(6品)

【先付け】季節の小鉢 【お造り】近海鮮魚五種盛り 【台の物】能登牛しゃぶしゃぶ
【揚物】天ぷら盛り合わせ三種 【食事】ご飯・味噌汁・香の物 【甘味】季節の氷菓
※仕入れ状況によりメニューは変更となる場合がございます。

北陸の美味を食す

Favo限定!

ラ・ベランダ、金沢彩旬ご利用で
お得な特典あり!

特典1

ホテル地下駐車場
駅西時計駐車場
3時間無料

特典2

2Fアパス 当日入泉
3時間無料

特典クーポン



2店舗で
利用できる
5%割引券

生ビール飲み放題&

ステーキ+ビュッフェ食べ放題!

ビアフェスタ

2025
~9/30 tueまで

毎月変わるフェアメニューと、ライブキッチンでの焼きたて牛ステーキを含む40種類以上の料理が楽しめるバイキング!飲み放題は生ビール、ハイボール、ワイン、各種カクテルなど100種類をご用意!

1名様 **5,500円** ※2時間制

料理・デザート **40種類以上**

ノンアルコール **50種類以上**

圧倒的
コスパの
食べ飲み
放題!

一部メニュー内容

鶏もも肉のガーリックロースト、旬を調理する天ぷら、能登豚しゃぶしゃぶ、金沢おでん〜夏仕立て〜(車麩・赤まき・大根・こんにゃく・ばい貝・うずら卵)、ホテル特製オードブル、アパ社長カレー、カナッペ風MIXピザ、ケーキ盛り合わせ、沖縄黒糖のマンゴープリン、鉄板焼き牛ステーキ(ライブキッチン)など。

アパホテル
金沢駅前

1F バイキングレストラン ラ・ベランダ | tel.076-231-8111
営/17:30～21:30(21:00L.O.)

2F 金沢彩旬 | tel.076-231-8148
営/17:30～23:00

石川県金沢市広岡 1-9-28 年中無休 地下駐車場 80台

ビアフェスタ
はコチラ



金沢彩旬は
コチラ



日常のごほうびに
“青の時間”で
ケーキもひとくち。

L'HEURE BLEUE

ルール・ブルー

一日でいちばん美しい時間に、甘い魔法をひとつ。

金沢・長坂にオープンした「L'HEURE BLEUE(ルール・ブルー)」は、フランス語で「青の時間」を意味するスイーツカフェ。夕暮れ時、昼と夜が溶け合うほんの一瞬——その美しい時間のように、儚く、特別な甘さを届けてくれます。



「今日、どんなケーキが並ぶんだろう？」
そんなワクワクをくれるのが、金沢の人気スイーツカフェ「L'HEURE BLEUE(ルール・ブルー)」。

この店の魅力は、“その時その時”に出会えるケーキがあること。定番にとどまらず、その日、その季節、その気分で生まれるスイーツたちは、来るたびに新しい発見をくれます。ラインナップは“気まぐれ”で“飽き知らず”。まるで季節が巡るたび、何度も恋に落ちるような気持ちに。中でも、この夏の注目は、丸ごと桃を贅沢に使ったスイーツ「MOMO」。瑞々しい果実の中には、パティシエの技が詰まったクリームがたつぷりと。カットした瞬間の香りと、かぶりついた時のジュシーさに、思わず笑みがこぼれます。そしてスイーツだけじゃないのも、この店の面白さ。毎朝焼き上げる「おかずパイ」は、スイーツに負けない存在です。どれもシェフのセンスと試行錯誤が光る逸品ばかり。焼き立てにこだわり、毎朝4時から仕込みが始まります。日常の中の“青の時間”。

その一瞬を味わいに、ふと立ち寄りたいくなる場所です。

7/19、新店舗がエムザB1に誕生。
「もっとたくさんの人に、ルール・ブルーのケーキを届けたい」。そんな想いから、2025年7月19日、金沢エムザ地下1階に新店舗がオープン。金沢駅周辺でアクセスの良さも魅力で、買い物帰りや仕事帰りにふらっと立ち寄れます。新店でももちろん「今日だけ」の出会いを大切に。

若い感性と、柔らかなチームワークで
ルール・ブルーのもうひとつの魅力は、スタッフのフレッシュさと、それを活かす“チームとしてのあり方”。若者同士、お互いの長所や得意・不得意を尊重しながら、遊ぶように真剣に、柔軟に仕事に取り組む姿勢が、この店の空気そのものをつくっています。お菓子里に込める想いも、働く姿勢も、どこかしなやかで、どこまでも心地いいのです。

「今日は何と出会える？」

ルール・ブルーは、きっとあなたの“今日”をちょっと特別にしてくれる。
気まぐれでいて、温もりがあって、どこまでも自由。そんなお菓子の世界を、ぜひのぞいてみて。



朝のオープンに合わせて
毎日焼き上げる「おかずパイ」

・夏野菜のマルゲリータ風パイ
・ジャーマンポテトパイの2種類。
パイ生地はサクサク、野菜やポテトのボリュームもたつぷり。

編集部が気になる季節のタルト

桃とフランボワーズのタルト

今が旬の桃に相性の良いフランボワーズを合わせ、桃の持つジューシーな旨味を活かした夏季限定タルト。



マンゴーとバナナと
ショコラのタルト

タイ産のあっさりとしたマンゴーに濃厚なバナナ×ショコラクリームを合わせたエキゾチックな味わい。





Anyway, Let's have fun!

S.K.C inc. presents

Slow Style Life

ENJOY YOUR LIFE!

New build / Renovation / Garden



web, sns はこちら

LINE 公式アカウント

S.K.C inc. LINE 公式アカウントをはじめました。
「友だち追加」をしていただいた方に新着情報や
見学会等のイベント情報等をお届けいたします。



友だち登録はこちら

Openhouse Information

A home that
“grows with seasons”

～季節とともに、家族の時間が深まる家～

2025.8.2 (sat) ~ 9.28 (sun)

@Toyama City



詳しくはこちら

Kanazawa 076-204-9477 / Toyama 076-428-3322 / S.K.C inc. 0766-68-2000

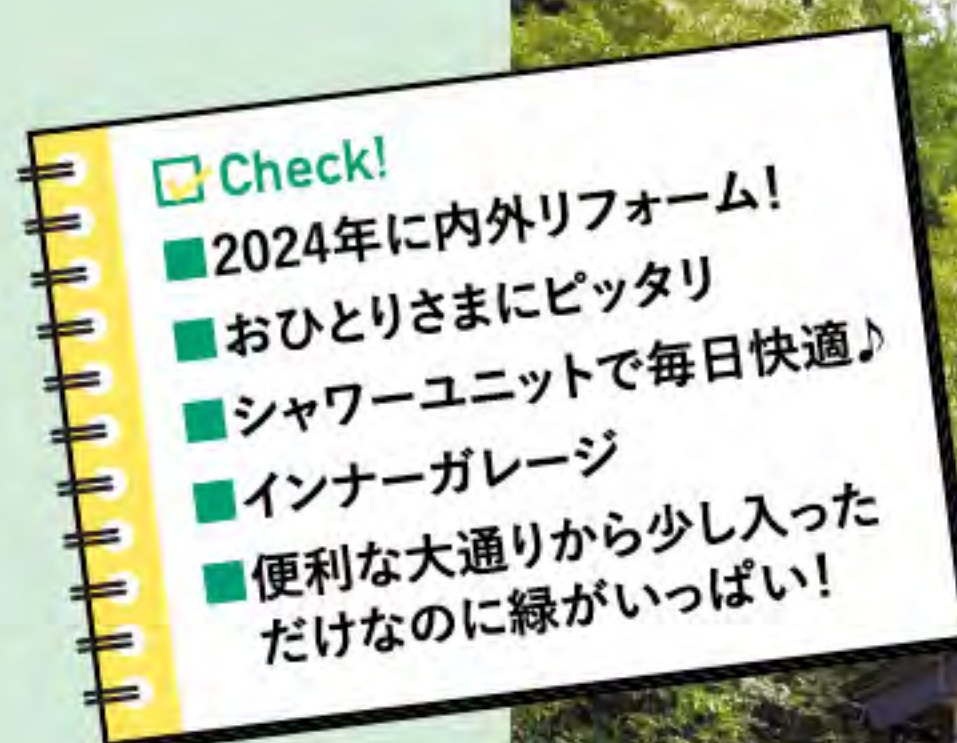
HIRAYA TOUR

憧れの 平屋に住もう

近年じわじわと注目されている「平屋」という住まいのかたち。広すぎず、狭すぎず、ムダなく暮らす。そのちょうどよさが、今の暮らしにフィットする人が増えています。

今回は、Favo編集部アツマが実際に体感した平屋暮らしのリアルと、石川県内で見つけた“今すぐ住みたくなる”中古平屋住宅と、これから新築できる土地&おすすめプランをたっぷりご紹介します！

中古住宅 金沢市 法光寺町



小さな余白に、上質な暮らしを

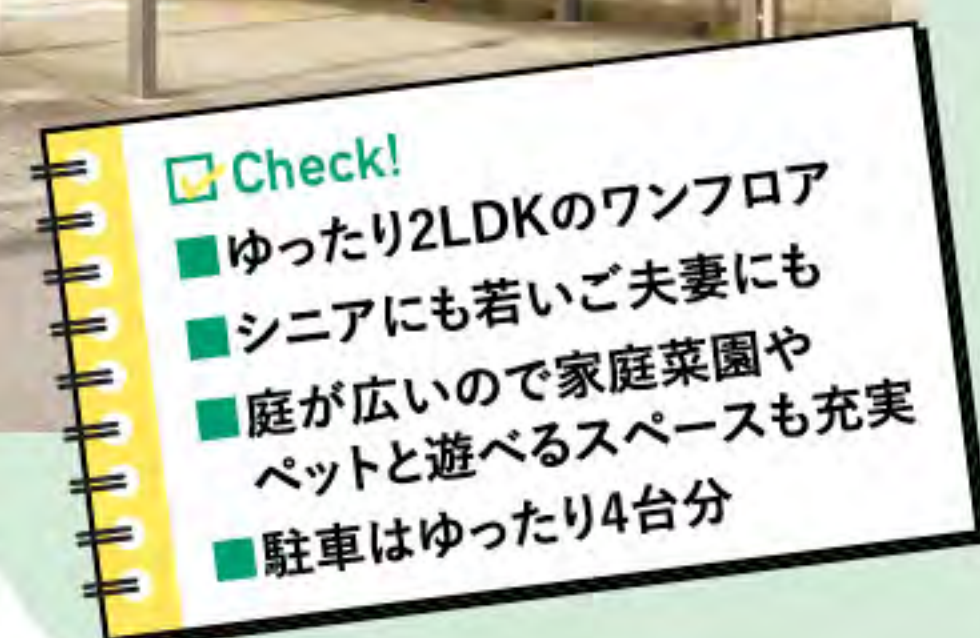
リフォーム済のミニマル空間で、
静かに丁寧に暮らす

私が行ってきました!
編集部アツマ

中古住宅 金沢市 光が丘三丁目

庭から始まる、心ほどける日々。

緑と光に包まれた庭のある暮らし



販売価格

980万円

建築年月:1963年8月

- 土地:52.89㎡(15.99坪)
- 建物:47.01㎡(14.22坪)
- 間取:1LDK
- 構造:木造瓦葺
- 交通:IRいしかわ森本駅 車で7分(約1.9km)
- 校区:千坂小、北鳴中



販売価格

2,850万円

建築年月:2012年11月

- 土地:297.68㎡(90.04坪)
- 建物:92.56㎡(27.99坪)
- 間取:2LDK
- 構造:木造瓦葺
- 交通:北鉄石川線 乙丸駅 車で3分(約950m)
- 校区:額小、額中



売土地 白山市 八幡町

空と山と、家族と暮らす。

大空と大地のあいだで
子育てもスローライフも叶う



有名実業家が参拝する金剣宮近く!

お洒落な若いご家族が集まる注目の地域!
間口18mの広々敷地でスローライフも◎土地だけ買うこともできますが、今回はこの土地にピッタリの参考プランを教えてくださいました!ゆったり敷地で山を眺めながら、スローライフを満喫しませんか?小学校も近いので子育てにもピッタリ!南向き!土地建物合計3,000万以内で夢を叶えるチャンスです!

販売価格(土地) 580万円

- 土地面積:221.80㎡(67.09坪)
- 用途地域:第一種住居地域
- 建蔽率/容積率:60%/200%
- 地目:畑(農地転用必要)
- 交通:北鉄石川線 鶴来駅 車で7分(約2.7km)
- 校区:朝日小、鶴来中 上下水道引込要 《媒介》優和産業(株)金沢支店



建物参考価格 2,200万円(税込)

- 建物面積:81.43㎡(24.64坪)
- 間取り:2LDK
- 耐震等級2相当/断熱等級5以上
- オール電化(食洗機付き)
- 子育てグリーン住宅支援事業対応可/長期優良住宅/ZEH対応

建物価格に含まれていないもの 家具・家電/地盤改良費/外構工事/エアコン/カーテン/カップボード/登記費用・ローン諸費用

※参考プランにつきご注意

外壁等の仕様を変更すれば価格は下がります!

(現仕様:ケイミュー 光セラ=高グレード)大耐震性能・断熱性能、仕様のグレードによって金額が変わりますので、お気軽にご連絡下さい!

(株)生駒建築 生駒建築

TEL.0761-23-0061 小松市福乃宮町1-53
WEB:http://ikomakenchiku.com Email:info@ikomakenchiku.com
一般建設業許可石川県知事許可(般-5)第16960号

良い土地を
活かして、
理想のお家に
出会えます
ように~!



掲載物件についてのご相談は

合同会社こんさるこ TEL.0761-27-5225

能美市大口町イ38-1 office@consaruco.com 石川県知事(1)第4492号
石川県宅地建物取引業協会会員 北陸不動産公正取引協議会加盟 <取引態様:仲介>
広告有効期限 2025年10月31日



金沢

あの町

この人物語

「こんな時代だからこそせめてFavoくらいは

アナログで」をテーマに

金沢のまちで生活している人たちに向けて

金沢独自の武家文化や

引き継がれている生活文化を丹念に掘り起こし、

「ツウな寄り道マガジン」をお届けし始めて

はや3号目となりました



今回の金沢あの町この人物語は「大野エリア」

金沢市の中心部からほど近いこの大野エリアは

日本海に面した歴史ある港町です

かつて江戸時代から明治時代にかけては

北前船の寄港地として栄え、現在は

醤油の町として全国的にその名が知られています

特に「大野醤油」は名産品で、町には醤油蔵を改装した

カフェやギャラリーなどが点在

発酵文化の息づく町並みが魅力です

どこかノスタルジックな雰囲気漂い、

おだやかな時間が流れるこの大野エリア

今月はどんな物語が待っているでしょうか



発行 株式会社ストアインク

〒921-8043

石川県金沢市西泉1-66-1 スプリングポイントビル3F

TEL 076-244-7747

Publisher/中谷 毅

Manager/有馬 恵介

Editor in chief/建部 磯香

Planner/北川 宏治・東 亜弥音・平野 千翔・松本 優海

Writer/Kiito

Art director/方山 純

Designer/米田 英児・津田 喜江・中山 真未

Illust/中山 真未

Photographer/山本 さくら・西花 優希

あの町この人物語

「人」というフィルターを通してエリア分けされた金沢の「町」を捉える本企画。今回は金沢の中でも足をのびて行きたい海街「大野地区」です。ウミネコやカモメが飛び交う漁港のほとりに木造建築が立ち並ぶ、海と暮らす町。北前船の寄港地として栄えた歴史と醤油醸造で知られ、現在ではそれを町の資源として活用する動きが高まっています。街中から離れたスローな雰囲気を感じて移住する人も多く、古くから続く商家と共に相乗的な町づくりが行われているようです。

小さな一軒家カフェ。落ち着いた雰囲気の中で店主こだわりの季節のおやつを楽しむことができます。

こつこつおやつ 風

日本の灯台50選の一つでもある灯台。金沢港に入港する船の目印になる灯台で、大野のランドマーク的存在。

● 大野灯台

江戸末期に海防のために築かれたお台場(砲台場)の跡地を利用して整備された公園。北前船をイメージした円形劇場とステージが公園のシンボル。

● 大野お台場公園

● 手作リパンの店 ヒコサ

昔ながらの素朴なパンを、体に優しい食材で丁寧に手作り。どこか懐かしい味わいとリーズナブルな価格が魅力。

金沢初のクラフトジン蒸留所。世界的な品評会で権威ある賞を受賞するなど、活躍のステージは世界へと広がっています。

● アレンビック 金沢蒸留所

● 割烹 宝生寿し

大野港のすぐ近くにある老舗寿司店。日本海の新鮮な魚介を使った寿司や郷土料理が楽しめます。

大野新橋

● ヤマト・糀パーク (ヤマト醤油味噌)

2020年にオープンした、金沢港のシンボルともいえる港湾施設。クルーズ船を迎える「海の玄関口」として、市民や観光客が気軽に訪れられる観光・交流拠点として人気!

● 金沢港 クルーズターミナル

「ヤマト醤油味噌」が運営する発酵食品をテーマにした観光・体験型施設。発酵食の町・大野の文化や歴史を見て・感じて・体験できる場所として人気!

大野エリアを
編集部が散歩してみました!



←金石

約1300年の歴史を誇る
由緒ある神社。大野の港
町の守り神として、また
地元の信仰の中心として
大切にされています。

大野日吉神社

大野やすらぎの林

約200年続く老舗醤油店
『直源醤油株式会社』。
大野で最も有名な蔵元
のひとつであり、歴史と
伝統を誇る存在。

木曾街道

レンタサイクル&カフェ
&つぼ焼き芋のお店。
観光拠点やだけでなく、
地域の交流スポット
としても人気!

● 醤油処
直江屋源兵衛
(直源醤油)

● kuru.ru Ono
Bicycle Base

小さな醤油蔵をリノ
ベーションした食堂。多
国籍なスパイス料理
と、家庭的な創作ラン
チが楽しめるお店。

● はなくま食堂

ONO-GUCHI

↓ 畝田

畝田大野線

豆知識

大野は何で醤油の町なの？

醤油・発酵の町として全国的にも知られるようになった大野町。醤油の製造が始まったのはなんと今から約400年前。白山水系の豊富な地下水に恵まれていたことから、前田利常公の命で町人・直江屋伊兵衛が醤油作りを始めたのが、大野の醤油づくりの始まりです。その後「日本五大名産地」の1つとされるほどに発展し、今も地元の蔵元が伝統的な少し甘めの「うまうち醤油」を造り続けています。

昔ながらの蔵や町家などが多く残っているのはなぜ？

大野の魅力はなんといってもノスタルジックな街並み。大野はかつて江戸時代中期から明治時代にかけて、大阪と北海道の間を日本海側を通過して往復した商船「北前船」の寄港地として栄えました。北前船を所有・運用する船主たちが多く住み、町にはその豪華な住宅や蔵、問屋が多く建ち並び、今でも数多くの蔵や建物が残されています。金沢市の「こまちなみ保存区域」および「文化的景観区域」にも指定されていて、2017年には文化庁より日本遺産にも認定。藩政期の面影を今に伝える港町の街並みはただぶらぶらと歩いているだけでもノスタルジックでどこか懐かしい気持ちにさせてくれます。

伝統食の魅力を捉え直し、

現代人に翻訳して伝える

Seiichi Yamamoto

成功するまで挑戦し続ける

01

株式会社ヤマト醤油味噌

代表取締役 山本 晴一

PROFILE

1957年、「株式会社ヤマト醤油味噌」の4代目として誕生。大学卒業後、金沢の酒造会社で経験を積んだのち、1983年に家業に入る。「ひしほ醤油」を皮切りに、弟であり工場長の晋平氏と共に数々の商品を開発すると同時に、海外への販路を開拓する

亡き父の背中を見て学んだ
物事を貫き通す大切さ

明治44（1911）年から続く老舗企業でありながら、主力商品である醤油や味噌にとどまらず、甘酒やポン酢など幅広い商品を手掛けている『ヤマト醤油味噌』。海外展開や、チーズケーキ専門店や自家製のどぶろくと糀を使ったハンバーガーが味わえるショップをオープンするなど、その挑戦は止まることを知りません。近年ますます勢いが増す同社を率いるのが、4代目・山本晴一さんです。

現在は会社の顔として国内外を忙しく飛び回る山本さんですが、幼い頃は内気で、恥ずかしくて人の目も見られないような子どもだったと言います。長男として生まれ、「いつかは家業を継ぐのだろう」と意識していたものの、家から離れたい思いで県外の大学へ進学し、さらに在学中にアメリカへ留学。東京都内にある商社への就職を考え始めた頃、先代から金沢へ戻ってくるよう言われ、地元に戻ってきました。

「僕はどちらかというと父親似ではないのですが」と前置きをした上で、先代について「昔の人だから、特に何かを教えるようなことはありませんでした。一方で、自分で言ったことは死ぬまで守るような、自分の発言に責任を持つ人。損得を抜きに、自身が信じることを、強い意志と責任感を持って最後まで貫き通す人でした」と振り返ります。

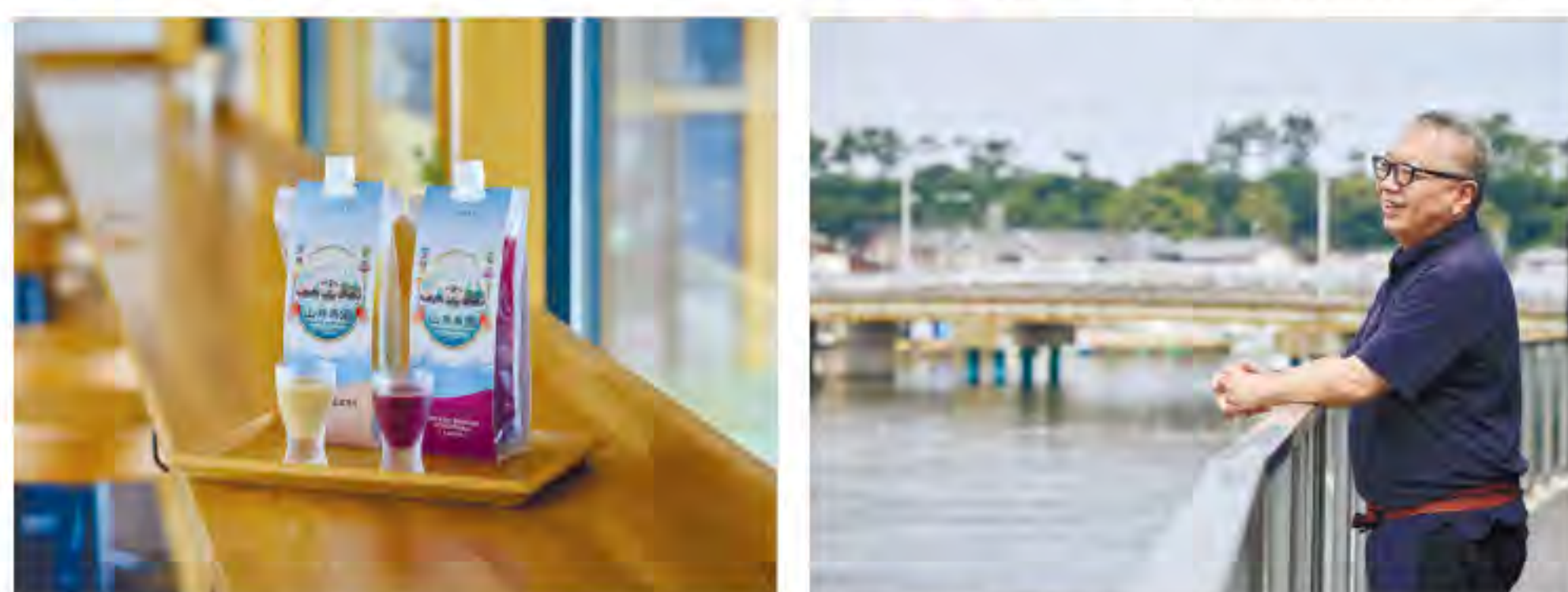
市場にいる人は世界共通、
「口は悪いけど腹は良い人」たち

輸出事業は家業に入った5年後の1998年から開始。初めは石川県食品協会に加盟する8社で、アメリカ・サンフランシスコ

コで開催される展示会に出展しましたが、思っていたような成果は得られませんでした。翌年再びアメリカへ行き、リベンジ。そこで中堅食品専門商社との出会いがありました。そのとき一流レストランのシェフたちに、自身が考案した生醤油「ひしほ醬

油」を認めてもらった経験が、その後のヨーロッパ進出への契機となったといいます。「市場にいる人は世界共通、口は悪いけど腹は良い人たちなんですよね。大野もそう。漁師町でちょっと気性は荒いけど、人は本当に良いんです」と話します。

一貫して取り組んでいるのは、異なる文化や世代の人々に対し、「伝統食の良さを再定義して、翻訳して伝える」ことです。普段は玄米と、一汁一菜一糀の食事が基本。そのおかげか、風邪はずっと引いていないのだとか。座右の銘は「YOU NEVER FAIL UNTIL YOU STOP TRYING（挑戦をしている限り失敗はない）」。「要は、できるまでやれることですよ」と笑います。



上／大野町のシンボルにもなっている「ヤマト醤油味噌」の煙突 左／新商品「ヤマト・シーサイドどぶろく」（柚子・カシス）
右／2024年にオープンした「金沢天晴山藤濁酒研究所」にて。晴れた日には、テラス席から白山を望むことができるのだとか。

気性はちよつと荒いけど、
人柄は本当に良いんですよ

INFORMATION

株式会社ヤマト醤油味噌
（ヤマト・糀パーク）

Tel. 076-268-5289
金沢市大野町4丁目1170
営／10:00～17:00
休／水曜、年末年始
<https://www.yamato-soysauce-miso.co.jp>



子育てから手が離れたときに、

「もう一度学びたい」って思ったの

02

昔懐かしい、優しい味わいのパンを届ける

手づくりパンの店 ヒコサ

川村千志子さん

PROFILE

1948年生まれ、金沢市大野町出身。進学を機に上京し、結婚。全国を転々とし、仕事を通じて調理師の資格を取得。また大学で栄養学や司書について学ぶ。二人の子どもが独り立ちしたことから帰郷し、2011年、『手づくりパンの店 ヒコサ』をオープン。

Chishiko Kawamura



惣菜系やおやつ系、デニッシュ系など幅広いパンを手掛けています。

昔ながらの味わいと 親しみのある接客が魅力

入り組んだ道を入ったところにある、築100年以上の趣のある建物。入り口に掲げられた「焼きたて手作りパンあります」と書かれた布製の看板が目を引きます。店内には達筆な字で書かれたパンのお品書きがずらり。この中から「カップシフォンケーキ」や「あんパン」などその日の4、5種

類が並びます。添加物を使用せず、厳選した素材で作ったパンはどれも素朴で優しい味わい。地元民だけでなく観光客も訪れる、知る人ぞ知るお店です。

店主の川村千志子さんは大野町出身。進学のため一度は故郷を離れたものの、約16年前にUターン。子育てが一段落したことから、2011年に生まれ育った店でパン店を始めました。店名は祖父の代から続く醤油蔵の屋号から取ったと言います。「お客様とのやりとりも楽しみの一つです。この店を営むことが、私の生き甲斐になっています」と川村さん。まるで実家に帰ってきたような気さくなコミュニケーションに、癒される人も少なくありません。

好奇心が旺盛で、学ぶことに貪欲 50代から大学で再び学ぶ

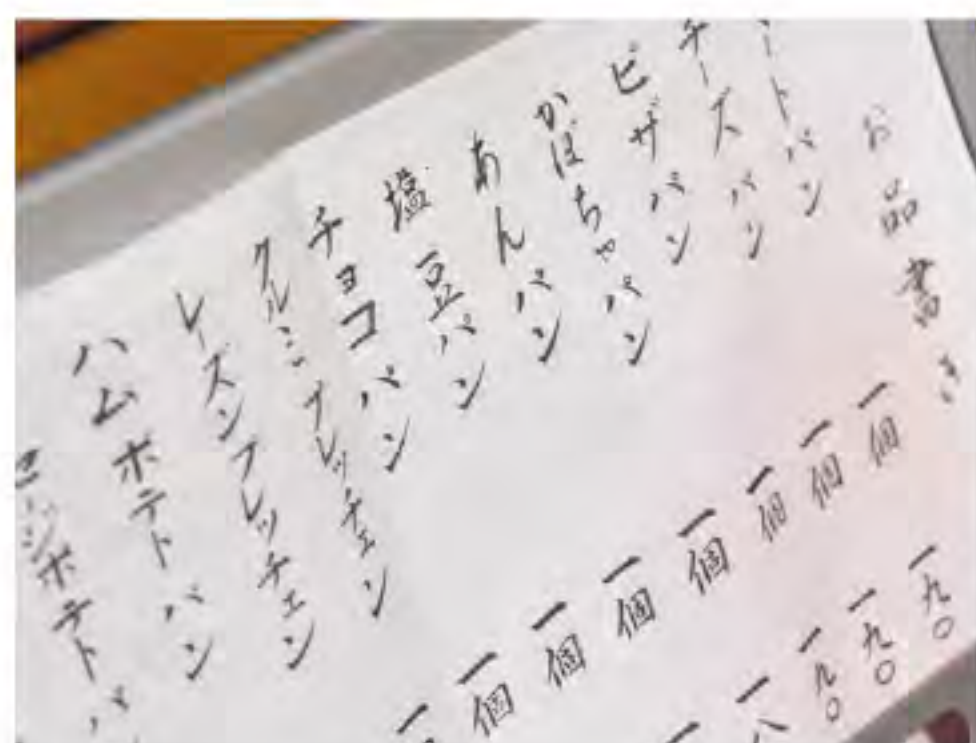
東京の大学を卒業する年に結婚。夫の転勤に付き添い、栃木、大分、埼玉と全国を転々としてきました。その間、2人の子どもを育てながら学校給食や弁当店で働き、調理師免許を取得。パン教室へ通ったこともあり、「子どもたちは手作りのパンを食べて育ちました」と振り返ります。

昔からの顔馴染みが多い、 安心して落ち着く場所です

そんな川村さんですが、子育ての手が離れた50代の頃、「自分はこれから何をして生きていったら良いのだろう」と「空の巣症候群」になってしまいました。自分を見つめ直した時にたどり着いたのは、「大学で再び学びたい」という答えでした。50代に入ってから女子栄養大学栄養学部二部にて栄養学を学び、さらに日本女子大学でも栄養学や司書の講義を受けました。今ではフー・ドスペシャリスト、公共図書館司書に学校図書館司書などさまざまな資格を有する「スーパーおばあちゃん」になりました。

人とのご縁を大切に、 後悔しない生き方を歩む

思い出話の中では、大学教授や子どもの習い事の先生など各地で出会った人とのさまざまなエピソードが出てきて、人とのご縁を大切にしてきた様子が伝わってきます。数年前に足腰を痛めてからはかつてのように遠方へ行けなくなったそうですが、「今は狭い動線の中でしか動けないけれど、これが楽しいんです」と川村さん。人生を精一杯楽しむ姿勢に、学ぶことは多くあります。



看板やお品書きは、転勤族だった頃、水墨画のスクールで知り合った旧友の書家によるもの



INFORMATION

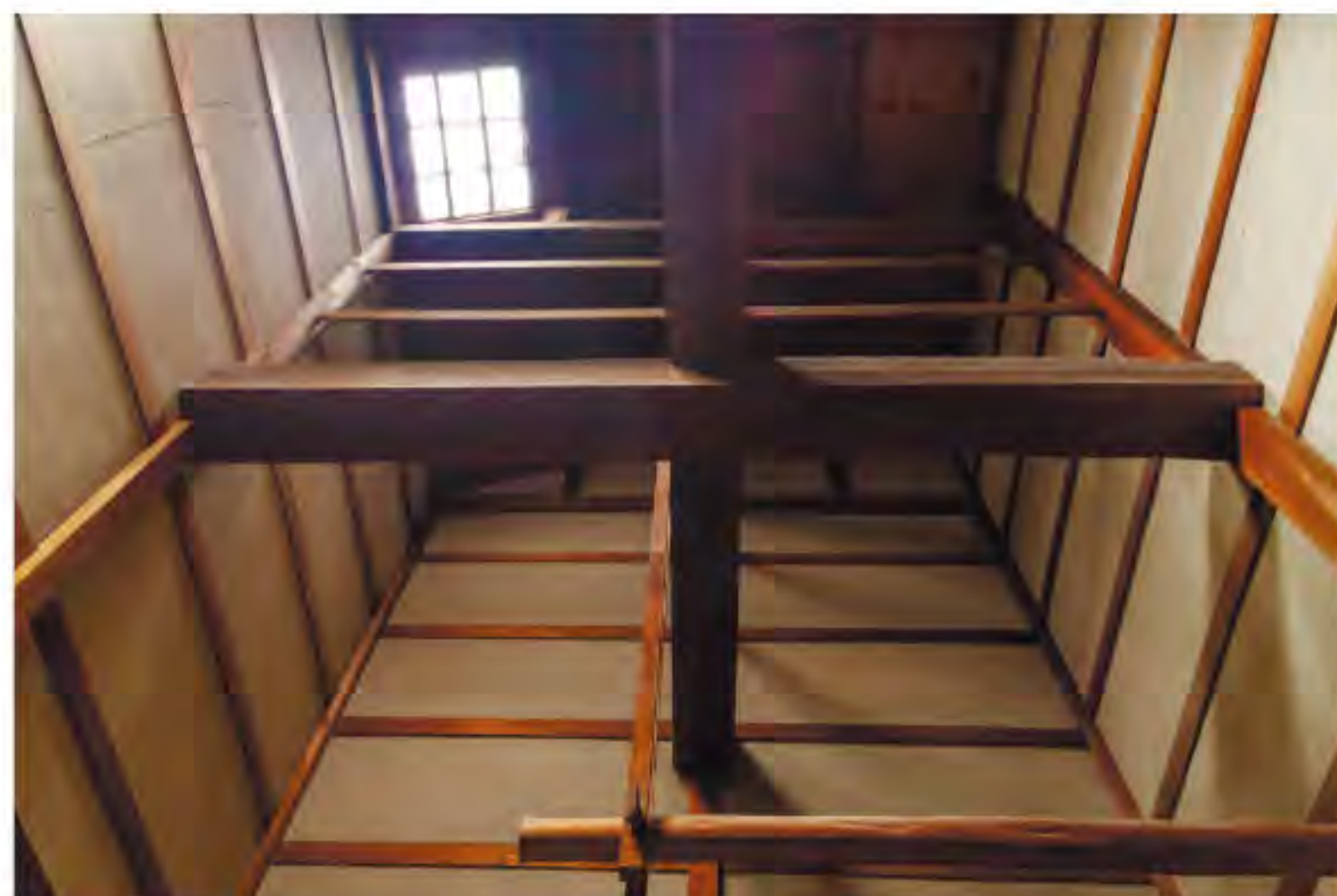
手づくりパンの店 ヒコサ

TEL.076-267-0350

金沢市大野町7-35-1

営/11:00~18:00 休/水曜・日曜

<https://hikosa.exblog.jp>



吹き抜けが象徴的な立派な建物

辿ってきた時間を

変わらずに守り継ぐ

Shizuka Okada

03

自然と古いものを愛する

こつこつおやつ なご 風
店主 岡田静香さん

PROFILE

千葉県出身。看護学校を卒業後、東京で看護師として従事。家族の転勤を機に金沢へ移住し、次なる道を探す中で様々な経験や出会いを通じてカフェ開業を決意。山登りと秘湯巡りが趣味で、8月は1ヶ月間店舗を夏休みとし、各地へ出かける

自然と生活がそばにある風景は、昔も今もそのままに

ボロボロの小さな民家こそ「愛おしい」の宝庫



店舗で実際に使用している作家ものの器も販売

6年前の春、大野に新たな「目指して行く場所」ができた話題になりました。「こつこつおやつ 風」。その独特の店名や佇まい、提供されるお菓子など、様々な面で虜になった人は多く、時を経た今も、平日休日問わず満席になるほどの人気ぶりです。以前は東京で看護師をしていた店主の岡田静香さん。移住を機にカフェの経営を考え、大野で古い物件を巡りました。大野は北前船で栄えた町。立派な町家も多く残っていますが、岡田さんが惹かれたのは、こじんまりとした少し朽ち始めたような民

家。以前住んでいた高齢の男性から家の話を聞き、「外壁の錆止めを自身で塗り直したところで疲れてしまつて、途中で辞めてしまわれたとか。この建物が歩んできた歴史や物語があちこちにあり、それがとても愛おしくて」と岡田さん。店舗としての改装は行いましたが、残せるものはなるべく変えないように。外壁もそのまま利用しています。

毎年8月は、ひと月店舗を休んでの充電期間。山登りや秘湯めぐりなど、自然と対峙することを好み、日本各地へ出向くとか。「地球から湧き出る恵みを残し続けるためには、大変な労力やお金や責任が伴います。それを大事に守ってくださる場所に行く」と力をもらえるんです。脈々と続いてきたものを愛し、活かす。趣味にも店づくりにも、一貫した想いを感じます。

店主の手で生み出される作り続けたいお菓子

フルーツ天国である長野の知人を通じて、農園から直送される旬の果物。季節のお菓子を作り始めるときにはまず、その果物を存分に活かすための組み立てを考えます。「このフルーツには、ショートケーキか、タルトか、甘みや酸味のバランス、口に入れた時のくちどけも大切にしています」と岡田さん。そうして出来上がったケ

ーキに華美なトッピングはありません。口を含むとクリームやスポンジが一体となり、果物の良さを最大限に引き上げる、瑞々しいフルーツが主役のケーキです。

開店当時、お菓子のメニューは3種類のみ。ライナップを増やすため、日夜練習を重ねても、目標の味わりに仕上がらないことも多かったと言います。徐々にレパートリーが増え、それを求めて遠来客も訪れるようになった今、岡田さんはこう語ります。「『風』はご褒美のお菓子を作るパティスリーではないので、作るのはあくまでも『日々のおやつ』。子どもも素直に楽しめて、大人にも喜んでもらえるようなものを、変わ

絶妙なバランス感覚で構成された季節のショートケーキ
(600円／この日はメロン)



数歩も歩けば海というロケーション。海風に長年さらされた外壁はあえてそのままに



INFORMATION

こつこつおやつ 風

TEL.076-255-2327
金沢市大野町7-108-4
営／11:00～17:00(L.O.16:30)
休／日曜～火曜 ※8月は1カ月間休業
[Instagram] @nagi.kotsukotsu_

らずに提供し続けていきたいです」。変えないこと。続けること。真っ直ぐな岡田さんが作り出すお菓子は、いつも凛とした立ち姿をしています。

経験値や感覚値をもとに

自分の「心地よさ」で選ぶ

04 理想の食卓を、 ジンを通して実現する

アレンビック金沢蒸留所

代表 中川 俊彦さん

PROFILE

千葉や佐渡島、ドイツなど幼少期から様々な地で過ごす。東京の大学を卒業後、繊維系の商社やエンタメ業界に身を置いたのち、ビール業界へ。ビール醸造での独立を目指して研鑽を積み、金沢に移住。その後舵を切り、現在はジンの製造を手掛ける

Toshihiko Nakagawa

心の片隅に残っていた野望 食卓を囲む光景を仕事に

海沿いから少し道を逸れたところにある、重そうな赤い扉。静かな港町の中で異彩を放つのが『アレンビック金沢蒸留所』です。普段一般の受け入れはありませんが、地域のイベントでは扉を開けてオープンバーを設置することも。2022年にジンのファーストバッチをリリース後、世界的な品評会で立て続けに最高賞を受賞し、話題に事欠かない大野のホットスポットです。

代表を務めるのは、蒸留家でもある中川俊彦さん。「異色の経歴」とはよく聞く言葉ですが、中川さんの経歴からは、大きな決断の多い道でありであったことが見て取れます。食の世界へ足を踏み入れる時、金沢への移住、ビール醸造からスピリッツ蒸留への軌道修正。そ

静けさの中に感じる食文化が 胃袋を刺激してくれる町

ういった場面でもいつも根っこにあったのは「食卓を楽しく取り囲む人たちの光景を作り出したい」という想いと、様々な経験値や体験から得た自身の「心地よい」という感覚でした。

洋食のシェフを父に持ち、食の話題ばかりが飛び交うほど食べることが大好きな家庭に生まれた中川さん。自然と食への興味を持ちながらも、一般企業に進み、その想い

た食の仕事に向き合う時が来たんだと思いました。ずっとモヤモヤを抱えていたので、せっかくゼロベースになったのであれば、すっかりと自分が気持ち良いと思える方向に進みたい」と。

食欲を湧かせる町で 本心に自分が創りたいもの

横浜と横須賀のビール醸造所で独立を前提に修業し、金沢へ。大野に拠点を構えたのは「胃袋を刺激する町だと思った」と中川さん。漁港の近くであり、醤油文化が根強く残る大野。町を歩くと至るところで食欲がわく香りがして、静かでありながら人の営みの気配が漂っていると言います。

ビール醸造所の設立を考え移住しましたが、ビールの既に発展した市場とスピリッツの開拓を比較した上で、本来の目的を見つめ直し、ジン蒸留所へと軌道修正。「自分の理想を追い求めた時に、ジンの方が相性はいいと思い直したんです。クラフトビールは大好きですが、食事と一緒に飲みたい。やはり僕が思い描くのは、食事とお酒が並んだテーブルをわいわい囲んで楽しむ画なんです」。中川さんが造るジンは、食中にロックやソーダ割で楽しめる、飲みごたえのあるジン。そこそこが、沸々としていた思いを、絶妙なバランス感覚と挑戦心を通して抽出し、ひと瓶に詰め込んだ中川さんのスピリッツ（魂）なのだと思います。

ジンの原料の核となるジュンベリー



左から「HACHIBAN GIN」(4,000円)
「HACHIBAN GIN 群青ストレングス」(6,500円)



INFORMATION

アレンビック金沢蒸留所

金沢市大野町4-ハ17
[Instagram] @alembicdistillery



知識欲の強い中川さん。事務所にはビールやスピリッツの他、ワインやシードル、ノンアルコールドリンクの本も並ぶ。



カナザワ プチTrip

No.01 醤油処 直江屋源兵衛

今年で創業200年を迎える
名店の人気のランチ

地元大野で200年醤油屋を営む同店。ランチはアジフライ定食が人気で、アジフライを通して醤油の美味しさも楽しめます。定食についてくるサラダバーでは同店の色々なドレッシングが楽しめるのも魅力！気に入ったものがあれば購入も可能です。



●アジフライ定食 1,380円※1日限定20食
毎日近江町の魚屋さんから仕入れた新鮮なアジを使った定食です。もちろん店内で全て手作りしています。

☎076-268-1300 金沢市大野町4-16
🕒10:00~17:00 ※ランチは11:00~13:30(L.O.)
📞水曜 ※ランチ水・日曜・祝日休み 📷有 📱@_naoeyagenbei_

No.02 はなくま食堂

地元食材が楽しめる
小さな食堂

地元食材を生かした多国籍ランチが人気の『はなくま食堂』。大野に惚れ込んだ店主が地元・大野の醤油や味噌、有機野菜を使って「大野ランチ」を提供。本格的なグリーンカレーやタコライスなど国際色豊かな日替わりメニューが人気です。

●大野ランチ1,500円/1日10食限定
●糀納豆500円

★健康や子育て・メンタルなどのお悩みに
役立つワークショップを月イチで開催中！
詳細はInstagramをチェック

☎090-4687-2745
金沢市大野町1-38 🕒11:30~14:30
📞火・水曜・不定休
📱@87hanakuma



大野の町を
ふらっとお散歩！

大野町には魅力的なお店が
まだまだたくさんあります。
ふらっと町歩きしてみませんか？



大野
町歩き
スナップ





NO.04 割烹 宝生寿司



大野港のすぐそば！新鮮な魚介が味わえる老舗割烹

仲買から直接仕入れる新鮮な魚介が評判で、県内外から訪れるファンも多い人気店。平日限定のランチはその日の旬の素材をふんだんに使用しており、コスパも良いと評判。その他季節ごとの新鮮な地魚を使った握りやお得なコースもおすすです。

●Aランチ 2,970円 平日限定
上ぎり 9貫/汁物/デザート
[コース] ●おまかせコース4,400円
●マスターコース5,500円
その他会席コースやフグのコースなども
ございます

☎076-267-0323
金沢市大野町4丁目72
🕒11:00~22:00
🌐水曜 📞有 📧@housyouzush

NO.03 kuru.ru./大野バイクベース

レンタサイクルで大野の街を巡りませんか

大野散策や観光に便利なシェアサイクル・レンタサイクル拠点『kuru.ru./大野バイクベース』。名物「九谷焼のつぼ焼き芋」やドリンクも販売しているので、ちょっとした休憩にもぴったり。オリジナルグッズや地元作家のハンドメイド商品も購入できますよ。

●折りたたみ20インチ(BROMPTON)など
大人1日レンタル500円

★レンタサイクルの詳細や営業日、レンタル方法は公式HPかInstagramをご覧ください。

☎090-5680-6389
金沢市大野町1-34-2
🕒11:00~17:00 🌐不定休
📧@kuru_ru_sns



PRESENT

アンケートに で答えてプレゼントをGETしよう!

Favoプレゼント企画 8/7(木)から抽選開始!

読者プレゼント抽選は第2木曜日12時34分に配信!

こちらから登録! & 応募!



01 醤油処 直江屋源兵衛



店舗受取

お醤油とドレッシングセット
(2,160円)

「直源醤油」のお醤油とドレッシングのセットをプレゼント! 同店のドレッシングはその数なんと20種類程と種類も豊富。いつものお料理がさらに美味しくなりますよ!

02 はなくま食堂



店舗受取

大野ランチ
(1,500円)

地元・大野の醤油や味噌、糀をふんだんに使った贅沢な定食「大野ランチ」一日10食限定の人気メニューで体に優しい発酵食がたくさん味わえます。

03 kuru.ru./大野バイクベース



店舗受取

冷凍やきいもと
アイスコーヒー
(600円相当)

つぼでじっくり焼いたしっとり甘いつぼやきいも。真空冷凍することでさらに甘さがまった同店の定番スイーツです。無添加・無着色なので安心です。

04 割烹 宝生寿司



店舗受取

ランチ限定
冷製茶碗蒸しプレゼント
(500円相当)

ランチご来店の方に、冷製茶碗蒸し(500円相当)を20名様限定にプレゼント! 夏のひんやり贅沢メニューをぜひご堪能ください! ※時期によって内容は異なります

抽選の参加方法 & 利用方法はコチラ



STEP1 Favo 公式LINE アカウントにお友だち登録 ※LINE 友だち追加は左記QRからできます。

STEP2 簡単なアンケートに回答 & 抽選は第2木曜日にLINEでご案内!! ※配信日は変更する場合もございます。

STEP3 抽選案内が届くので手順に沿って抽選START!! その場で当選がわかります!

当選した場合

当選クーポン画面をお店の方に提示して下さい。
受渡し方法は **店舗受取** と **自宅配送** があります。
抽選画面内に詳細が書いてありますので必ずご確認ください。



応募バ切
8月19日(火)
まで

震災で多くの家屋を救った「屋根のプロ」
あなたのおうちの「困った！」に、即日対応。



100人以上の瓦職人と連携したネットワークを持ち、24時間体制でスピード対応！

急な大雨、強風。「瓦がずれている？」「雨漏りかも？」と不安になっても、どこに相談すればいいの？そんな時、頼りになるのが『瓦の桃花』。25年の実績があり、震災でも多くの家屋を救ってきた。電話1本で即日伺う対応スピードと誠実さで信頼を集め続けている。



女性職人が現地に伺い、見積り点検してくれる。

瓦の桃花 瓦職人派遣センター

☎0120-402-629 南砺市山下3215
☎電話24時間対応 ㊟日曜

●瓦・金属屋根、どちらもお任せください！
・葺き替えを考える時期
・瓦のひび割れや欠けがある
・最新の屋根材にリフォームしたい
屋根の問題を最短で即日対応！相談・見積り無料。気軽に電話を！



FAVORITE NEWS

2025
August-September

お店のホットな情報や密かなこだわりまで、
日々更新されゆく情報をドンドンご紹介。
金沢の話題のお店をお届けします！

北陸実績多数！短時間で最大限の効果を 引き出す「パーソナル美容鍼」

金沢市・野々市市・白山市からもアクセス良好

県内外の幅広い年齢層に支持され、独自のメソッドで個人の症状に合わせた唯一無二のオーダーメイド施術を提供する人気店。鍼を刺し細胞を傷つけることで修復作用が生じコラーゲンが分泌され肌のハリツヤUP！さらに鍼に特殊な電気を流すため、小顔・美肌・美白・クマ・シワ・シミ軽減・ニキビ等に想像以上の効果を実感。夏の紫外線やエアコンによる乾燥・肌荒れなどの肌トラブル、現在の美容法に満足できない方、ぜひ体験してみてください。

人気No.1「パーソナル美容鍼100本」...8,800円

むくみ・たるみ・乾燥肌・目の下のクマ・ほうれい線・毛穴・リフトアップなど
お顔全体が気になる方へおススメ！

「Favo見た！」で初診料半額！！(2025年9月30日までの来院)

●パーソナル美髪頭皮鍼40本...4,400円

●パーソナル美容鍼50本...5,500円

●パーソナル小顔鍼120本...11,000円

●パーソナル小顔鍼150本...13,750円

※初回は別途初診料1,000円を頂戴しております。



【ご新規様 初診料半額キャンペーン実施中】極細の鍼を使用し、痛みの苦手な方でも安心。使い捨ての鍼で衛生面も安全です。お盆期間中も営業！(詳細はHPにて)

オアシス金沢鍼灸整骨院

☎076-287-5499 野々市市御経塚2-155
リンデンバウム1F ☎9:00~13:00、15:00~19:00
※完全予約制 ㊟日曜・祝日、水曜午後・土曜午後
(短縮営業・臨時休診あり) ㊟4台
<http://oasis-kanazawa.com/> [LINE]@ykk3726u



頭のヨリやむくみ・不眠・頭痛・自律神経の乱れ・
眼精疲労・髪質改善にも。



2名同時施術可。ウォーターサーバー完備



イオンモール白山近く！駐車場4台完備

能登牡蠣と一緒に楽しむ『居酒屋 小路』で
昼も夜も、ぜいたく“酔いどれ”時間！



金沢駅から徒歩8分の『居酒屋小路』が、13:00～16:00の“昼飲み”営業をスタート！七尾直送のプリプリ能登牡蠣を、日本酒片手にちゅるっと味わえば、お昼からほろ酔い気分。夜はもちろん昼にも、心地よい空間で五感を満たすひとときを。ビジネスシーンや観光の合間にもぴったりの駅チカ隠れ家です！

居酒屋 小路

☎076-234-1113

金沢市芳野2-15-15 奥野第一ビル1F
営業13:00-16:00(15:30L.O.)※昼飲みは金・土曜限定
17:30～22:30(22:00L.O.) ㊿日曜 ㊿無

★週末昼飲み13:00-16:00(15:30 L.O.)は
金・土限定

夜は17:30～22:30営業(L.O.22:00)。
能登牡蠣と金沢おでん、日本酒のペア
リングで心とお腹を満たす、大人の
新定番です！詳しくはQRから



片山津の「納涼花火まつり」が開催！
『ホテル翠湖』でゆったり花火を観ませんか？



8/1(金)～30(土)の期間中、柴山
潟周辺で「納涼花火まつり」が開催！お部屋は全室レイクビューなので目の前で打ち上がる花火を堪能できます。花火開催時には宿泊者のお子様限定で、射的ゲームでお菓子がもらえる特典も。夏休みに素敵な思い出を作りませんか？



加賀温泉郷 ホテル翠湖

☎0761-74-5588

加賀市柴山町50 ㊿有
<https://www.hotelsuiko.jp>

●加賀あんやとコース※お盆は料金が異なります。
平日1泊2食 13,200円～
土曜/休前日1泊2食 15,400円～
★1室2名様の場合、お一人様あたり2,200円追加
【夕食日帰りプラン】
●お一人様(入湯税50円別途) 8,580円～

肩の力を抜いて“ほっとひといき” 羽咋のトレーラーカフェで ちょっと嬉しいごほうび時間を

のどかな道を走ると、ふと現れる赤いトレーラーハウス。羽咋市内にオープンしたばかりのカフェ「ほっとひといき」は、日常の中で気持ちをゆるめて、心から“ほっ”とできる場所です。7月からスタートした和風パスタランチ(980円)は、パスタに加えてドリンクとデザートまでついてくるお得感たっぷりの内容。「たくさん食べる人の胃袋を満たすボリュームなんです」と店主がこだわった一皿は、旅するライダーさんにもぴったりの大満足ランチです。

「Favo読者特典」あり！★アイ스티ー1杯無料(※数量限定)
「Favoを見た」で、ひんやり嬉しいアイスティーをサービス。※数に限りがあるのでお早めに！

【店主荒木さんから読者の皆さんへ】

「羽咋はドライブコースにぴったり。ぜひ立ち寄るきっかけにほしいです」と店主。スタミナたっぷりのメニューで、ライダーさんのお腹も心も満タンにしてくれます！エネルギー満タンで帰ってもらえるようなメニューを作っておまわしています♪

【その他オススメメニュー】

- ブルーベリースムージー・・・630円
- みたらしみるく大福・・・720円



和風パスタランチ・・・980円 パスタ、ドリンク、ミニデザート付き！
きのこやベーコンなどゴロゴロと具材が入った食べ応えある1品です。柚子胡椒がアクセントの和風パスタ。

千里浜 ハンドメイドカフェ ほっとひといき

☎090-6706-6376 羽咋市立開町ニ-31-1

営業10:30～16:00(L.O.15:30)

㊿火・水曜 (Instagramの営業カレンダーに準ずる) ㊿有※バイクPも有



店主 荒木さん



ライダーさん大歓迎！
ドライブついでに、甘いひといきどうぞ。



娘さんと同じ年の「ほっとひといき」。ハンドメイドをきっかけに始めたイベント出店から、和倉時代のお店を経て、羽咋へ。

女性のための お金の学校

セミナー

参会費無料

個別相談無料

金利のある時代に突入し、物価上昇が続いています。

自分の資産を守るためにも、最低限の資産運用をスタートさせましょう。

NISAを始めたけどこれでいいの？保険料にムダがないかな？など

いまさら聞けないことも、
わかりやすく解説します！

- ✓ 教育資金はいくら貯めたらいいの？
- ✓ 投資をはじめてみたいけど、何から始めたらいいの？
- ✓ 物価高に対して家計を見直したい！

定員 各回 8名

日時 8/20 (水)、27 (水) 両日10:00-12:00

場所 金沢市新保本4-65-16
ライフガーデン内

ご参加の方にもれなく
ひらみぱんの食パン 1本
プレゼント



講師

株式会社アイライフ
代表 泉英光氏

家計の見直し、教育資金、老後資金、資産形成など
お金の相談を受ける。年間相談人数は500名以上。セ
ミナーはわかりやすく、すぐ行動できると定評。小学
校への出張マネースクールなど、子どもの金融教育に
もチカラを入れている。IFAとして特定の金融機関に
所属せず、お客様の資産運用をサポートしている。

※IFAとはIndependent Financial Advisorの略

資産形成・保険診断・相続など、
まずはお気軽にご相談ください

株式会社アイライフ

参加申込は
こちらから



10:00 - 12:00
8.20 Wed. 27 Wed.

2025 SUMMER MENU



石川加賀三河の岩ガキ入り!

季節野菜のアヒージョ

¥2,600

色々魚介のヴァポール (蒸し煮)

¥3,200



カチ割り氷で飲む

“CAVA”

スペインのスパークリング

お好みのリキュールでドサージュ (加糖) 可能

¥900



スペインバスクの地酒

“チャコリ”

微発泡の白ワイン

お好みのリキュールでドサージュ (加糖) 可能

¥1,000



スペインビール冷えてます!

◎IPAマオウ

◎エストレージャガリシア

◎アルハンブラESPECIAL

各種 ¥900

夏のご宴会予約はお早めに!

全6品! 肉料理にパエリアも! 120分飲み放題付き! ¥7,000

スペインセヴィージャ産生ハム / おまかせピンチョス1種 / 地物魚介1種と地物野菜のアヒージョ / 有機野菜のサラダ / 地物魚介色々のパエリア / 若鶏と季節野菜のニンニクあぶり焼き

※ご予約は2名様から、前日までにご連絡をお願いします。※料理は一例です。季節により使用する食材は変わります。※アレルギーや苦手な食材などあれば事前にお伝えてください。

【ワイン食堂 オチェンティオチョ】

金沢駅兼六園口より徒歩約9分

寿司居酒屋 や台ずし 金沢本町さん2F

【営】水曜～日曜 / 17:30-24:00 (LO.23:30)

【休】月曜・火曜 【席数】最大50席

TEL. 076-204-6368



ホットペッパー



インスタグラム

オープン!!
リニューアル
2025. 7.19 SAT

西穂高口駅



真夏でも
平均20℃と
涼しい環境

NEW SPOT

新スポット紹介

屋上展望台「AlpScape (アルプスケープ)」

ミシュラン・グリーンガイド・ジャポンで2つ星として掲載されている西穂高口駅の屋上展望台がリニューアル! 標高2,156mに位置する展望台にウッドデッキを新設し、従来よりも高い視点で、北アルプスの雄大な山岳景観をダイナミックに楽しめる空間に!

◆ 第1・第2ロープウェイ連絡 (新穂高温泉～西穂高口)

往復 大人 3,800円
小人 1,900円

8月の運行時間

▶ 新穂高温泉発 (上り)	始発 8:00 / 終発 16:00
▶ しらかば平発 (上り)	始発 8:15 / 終発 16:15
▶ 西穂高口発 (下り)	始発 8:15 / 終発 16:45



新穂高ロープウェイ
SHINHOTAKA ROPEWAY

☎0578-89-2252

岐阜県高山市奥飛騨温泉郷新穂高温泉

新穂高ロープウェイ

検索



金沢からのアクセス

- 金沢東ICから北陸自動車道で富山方面へ
- 富山IC出口より国道41号線で飛騨方面へ船津北交差点を左折
- 国道471号線を進み、栃尾交差点より県道475号線を直進

金沢から車で
約2.5時間





聴こえの相談会

【ご家族の方のご相談も受け付けております】

聴こえの
〈お悩みご相談〉

何でも
お気軽に
ご相談
ください!



最新補聴器
〈聴きくらべ体験〉

自分に
合った
補聴器が
見つかるね



補聴器の
〈無料体験の受付〉



日常生活で
実際に
試せる!

補聴器の専門アドバイザーによる“聴こえ”の相談会
あなたの街で開催します!

今なら敬老の日キャンペーン実施中

8月20日(水)～9月30日(火)

ご相談特典

聴こえの相談でもれなく
500円分のクオカードプレゼント!

※期間中にご来店の上、聴こえの相談をしていただいた方対象
※適用人数は相談ご本人+同伴者となります

ご同伴の
方にも!

今だけ

LINE友達登録
いただくと
クオカード500円分を
追加でプレゼント!

※友達未登録の方が対象となります

私たちが選ばれる理由は【補聴器専門店】ならではの安心と充実サポート

私たちは聴覚ケアの
専門家です



お客様のニーズで
個別化された対応



高品質で最新の
補聴器ソリューション



安心の支援と
サービス



Audika 金沢店

金沢市広岡 1-1-10

TEL 076-265-7265

定休日 日曜・月曜・祝日

営業時間 9:00～12:00
13:00～17:00

駐車場 完備



お店から
のお知らせを
LINEで
お届け!



Audika 小松店

小松市小馬出町128 MT 第3ビル1階

TEL 0761-21-9633

定休日 日曜・月曜・祝日

営業時間 9:00～12:00
13:00～17:00

駐車場 完備



お店から
のお知らせを
LINEで
お届け!



ご相談・ご予約はフリーダイヤル、店舗番号、
またはWEBフォームでお問い合わせください。

0120-200-177



作詞家・権谷さんは、FMかほくのラジオ番組『能登・新時代の風』でパーソナリティを務めています。毎週月曜21:00～21:24に放送され、能登の復興や地域の魅力、未来への展望を音楽とともに届けています。また、この夏 戦後80年特別番組「権谷達哉の繋ぐ記憶」を各地で配信！

言葉にならない想いを、音にして届ける人がいる

作詞家・音楽プロデューサー
権谷 達哉(ごんたに たつや)

兵庫県生まれ。高校までを石川県穴水町で過ごし、現在は七尾市を拠点に活動。戦争・家族の喪失という人生経験を反戦や平和への強いメッセージに昇華し、詞を中心に作品を制作。



世界が耳をすます能登で生まれた、祈りのメロディ。

能登の風と、祈りのメロディ。
「ことば」で世界をつなぐ作詞家・権谷達哉さんにFavo編集部がお会いしてきました。「能登って、音、がすごくあるんです。たとえば波の音、鳥の声、雪の降るときの静けさも、全部、音なんですよね。静かだけれど、熱くて、やさしい。」
作詞家であり国際音楽プロデューサーとして活動する権谷達哉さんは兵庫県生まれ、石川県穴水町で高校時代までを過ごし、現在は七尾市に拠点を構えながら、世界のアーティストとコラボし、平和や再生をテーマに楽曲を手がけています。
話をうかがう中で悲かれたのは、派手な実績ではなく、その「音楽に込める想い」。

「祖父が戦争で亡くなっている。父も亡くし、自分自身も病を経験しています。だからこそ、音楽で『命』や『平和』について届けたいんです。」
そんな権谷さんの楽曲には、能登で見てきた風景がそっと重なります。波の音、灯のともる漁港、雪の静けさ……。そのどれもが、詞の行間から感じられるような気がしました。最近では、イギリスの伝説的プロデューサー・スチュアート・エップス氏(Ed Zappa)やEton Johnなどを手がけたとタッグを組み、世界を舞台に活動中。2025年には、反戦と希望をテーマにした音楽集『NOW APOLOGY』をリリース。
「大きなことはできないけれど、ひとりでも誰かの心に届いたら、それが僕の音楽の意味だと思っています。」
現在、そんな権谷さんが書き下ろした楽曲58曲を使用したポータルオーディション「GONTANI MUSIC 2025」がオンラインで開催スタート！経験・年齢問わず、誰でも参加できるこの企画。「ここにしかない音を、あなたの声で探してみたい」それが、権谷さんからのメッセージ。最後に印象的だったのは、こんな一言。「能登ってね、忘れられそうな声」を拾える場所なんです。」

震災を経験した今、あらためて「能登という場所」が持つ力や、そこで暮らす人のあたたかさに、私たちも胸を打たれました。音楽の力で、場所と人と世界をつなげていく。権谷さんの活動にこれからも注目していきたいと思っています。



ボーカルオーディション開催中！

「GONTANI MUSIC 2025」音源提供：新曲含む全58曲応募はHPまたは「GONTANI MUSIC」で検索

注目の楽曲やCDプレゼント
応募はこちらからこちらから



金インゴット 小分けサービスのことなら 森 立志堂にお任せを！

金地金流通協会登録店

金をお持ちの方、是非当店で相談をしてみませんか？当店では1984年から貴金属地金取引を始め、以来今日まで様々な売買に携わってきました。当店では昨今の金価格高騰に伴い、金インゴット小分けサービスを開始しました。1kgの金インゴットが1,700万円超え、売却時の税負担も大きい中、100g×10本や50g×20本に分けて少しずつ売ることによって税負担を軽減できます。ご予約不要・土日祝日も対応していますので、お気軽にご来店下さい。

ステラの部屋

少しでも生きるのが楽になるようお話しさせていただきます。あらゆる悩みご相談ください。

30分 3,000円～ ※完全予約制

- 宇宙語チャネリング
- カードリーディング
- スピリチュアルカウンセリング



森立志堂にご予約お電話下さい。

こんな大きな
インゴットも



小分けにして
少しずつ売ることが
できます



詳しい手続きやご相談についてもお気軽にお問い合わせください。



森 立志堂

TEL:0761-24-1388
小松市土居原町 189-2

（営業時間）10:00 ～ 19:00

（定休日）水曜

（駐車場）有



HPはこちら

JINOMON



金棒茶

じのもん
ギフトバコ

What's New

金棒茶 プレミアムギフトバコ

金沢市金石の焙煎所で丁寧に生産された
芳醇な香りの新しい棒茶ブランド誕生！

「かつての金石は、休みの日に歩行者天国が開かれるようなにぎやかな町だったんです」
そう話すのは、金棒茶事業をけん引する『加賀建設』の本部長、鶴山さん。生まれも育ちも金石です。交通の変化とともに人通りが減った町に、もう一度人を呼び込みたい。そんな思いを具現化する取り組みのひとつとして、金棒茶の焙煎所とそれを楽しめるカフェを設立したと言います。

金

石の未来を想う
あたらしい棒茶ブランド

金沢の港町、金石。造船業から始まりこの地で80年つづく『加賀建設』は2021年、棒茶ブランド「金棒茶（かなぼうちや）」を誕生させました。

建設の会社がなぜ？ 挑戦の背景には、「地域に貢献したい」というまっすぐな思いがあります。



「Ten riverside」外観と内観、Tea(金棒茶)とen(茶園、縁、宴)を合わせた造語と、港町ならではの河畔(riverside)を合わせ「テン リバーサイド」呼びます。



カフェ「Ten riverside」では、サイフォンで金棒茶を抽出。急須やティーポットとはひと味違う、豊かな香りや味わいを五感でお楽しみいただけます。

こ

れまでにない美味しさを。
芳醇な香りに隠された秘密

「ここでしかできない体験があれば、それを求めて人が集まります。いずれ店を出す人、暮らす人が現れるかもしれません」そんな循環が生まれる町を思い描き、地域に根差したさまざまな取り組みを推進しています。

金石港につづくゆるやかな川沿いにある、古い味噌蔵の不思議な形の屋根を残した外観の棒茶カフェ「Ten riverside」。

金棒茶は、すべてその隣に建つ焙煎所で焙煎されています。

棒茶は、石川県加賀地方で古くから親しまれてきたほうじ茶の一種で、茶葉ではなく茎を焙煎して作られます。金石でも昔から家庭で飲まれてきた身近な存在だから、「金石の棒茶」金棒茶」と名付けられました。

金棒茶が目指したのは、従来の棒茶に



「SHUN」生美ブレンド入りセット
金棒茶「SHUN」スタンダード・玄米入り・生姜ブレンド各1箱

「SHUN」柚子ブレンド入りセット
金棒茶「SHUN」スタンダード・玄米入り・ゆずブレンド各1箱



「SHUN」ミントブレンド入りセット
金棒茶「SHUN」スタンダード・玄米入り・ミントブレンド各1箱

金棒茶「bowcha」4袋入りセット
金棒茶「bowcha」スタンダード2袋・玄米入り1袋・生姜ブレンド1袋





金棒茶とは

金沢の港町・金石からお届けする、あたらしい棒茶ブランド「金棒茶」。石川県で古くから親しまれてきた棒茶を、特別な製法によって華やかで上質な香りに仕上げました。オーガニック原料を使用しているから、どんな人でも安心して楽しめます。

忙しい毎日にこそリラックスタイムを。町のゆるやかな雰囲気をお茶の時間が過ごせそうです。

はない芳醇な香りで、ふたつの特別なポイントがあります。

ひとつは、一般的な棒茶では煎茶の茎を使うのに対し、碾茶（抹茶の茶葉）の茎を採用していること。一番茶の旨みや甘みと三番茶の香りの強さを併せ持つ、二番茶のみを使用しています。有機JAS認証、レインフォレスト・アライアンス認証を受けた鹿児島県の茶園で大切に育てられた、安心のオーガニック原料です。

もうひとつのこだわりは、石川県工業試験場と石川県立大学との共同で研究した独自の焙煎方法。茶茎に含まれる香気成分は、焙煎によって生成され増加するもの。この豊かな香りを逃すことなく茎の中に閉じ込めるため、表面を焦がさずじっくり熱を通す技術を開発しました。

シーンに合わせ、「SHUN」[bowcha]という二つのシリーズがあるのも嬉しいところ。

毎日の暮らしに寄り添ってくれるベーシックラインの「bowcha」は、日常のお茶としてそばに置きやすい価格帯ながら、原材料や焙煎の手法は「SHUN」と同じ。品質に一切の妥協はありません。

香

りに乗せて、ゆるやかな
まちの空気も届けたい

慌ただしい日々。でも「お茶でも飲もうかな」と思い立てば、そこに自分だけのホッとできる時間が生まれます。「忙しいからこそ自分の時間を大切に。金棒茶にはそんな願いが込められています」

と鶴山さんは言います。

それはきつと世界共通の思い。ほうじ茶、ましてや棒茶の知名度はまだまだだと言いますが「どんな国の人にも良さが伝わるはず」と考え、金棒茶は現在、世界10か国に販路を拡げています。「ひと口飲んでもらうだけで魅力を分かってもらえるんです」と手応えも十分。「ボウチャ」が世界共通語になる日もそう遠くはないかもしれません。

近頃の金石は、休日にふらっと訪れたい町として静かな人気。鶴山さんたちの思いは、じわじわと人々に届きつつあります。

「この町に育った私たちにとってはごく当たり前の光景も、ここを訪れた人に言われることでいいものだ」と改めて感じることがあります」

と鶴山さん。



写真は「SHUN」生姜ブレンド入りセットの組み合わせ例です。

が残るいい町です。なんというか…時間の流れがゆるいんですよ」

そんなゆるやかな時間のなかで生み出されるお茶だからこそ、金棒茶は特別なくつろぎを感じさせてくれるのかもしれない。

今日も金石では、焙煎の香りがふわりとただよっています。

金棒茶プレミアムギフトバコ



「金棒茶プレミアムギフトバコ」

コース	絵巻物付き	絵巻物なし
金棒茶	7,000円	5,800円

※表示価格は税・送料込み

セット
内容

01. 旅するふるさと絵巻物(金沢編)
02. 旅するふるさとマガジン(石川版)
03. 旅するふるさとマガジン(金沢版)
04. 金棒茶プレミアムカタログ

「金棒茶プレミアムギフトバコ」

公式サイトはこちら



発売元／株式会社ストアインク じのもん事業部
〒921-8043 石川県金沢市西泉1-66-1 スプリングポイントビル3F
TEL／076-244-7747 info@jinomon.com

JINOMON



白山おみやげグランプリ

ふるさと白山市の
特産品(じのもん)を集めた
新しいカタログギフトが誕生

じのもん
ギフトバコ

What's New

白山おみやげグランプリ プレミアムギフトバコ

白山おみやげグランプリ5商品を詰めた
新しいカタログギフトです。



What's 白山おみやげグランプリとは

- ◆ (一社) 白山市観光連盟が開催
- ◆ 白山市内の事業者が製造・販売している商品がエントリー
- ◆ 審査では白山市の素材を使用している白山らしさがあることを重視

木滑なめこの瓶詰3種セット 山立会



にしやま旅館セット にしやま旅館



手作りシルク石鹸セット 加藤手織牛首つむぎ/m5inth(ミンス)



白山カレー3種・いちじくピューレセット 生きがい工房



麺2種・甘酒2種セット 吉市醤油店





この地は、 「霊峰白山」の恵みと共に

「白山市」の名称の由来は、日本三名山にも数えられる、優美な白山。この地に住まう人々に古くからさまざまな形で恩恵を与えてきました。

例えば、白山を源流とし日本海へと注ぐ手取川。その河口の町・美川では、白山からの伏流水があちこちで湧き出し、昔も今も大切な生活用水となっています。

はるか昔、白山からの急流で運ばれた

土砂はこの地に扇状地を形づくり、今ではそこに美味しい米や野菜が収穫できる豊かな田畑が広がります。

山深い地域には、4メートル以上の積雪があることも。厳しい環境だからこそ独自の食文化や工芸が育まれ、現代に至るまで大切に伝承されてきました。

海・平野・山と、異なる自然の中にありながら、白山への感謝の念が人々を繋ぐ。それが、ここ白山市です。

白 山市らしさを 表現したお土産を

課題がありました。それは、こんなにも魅力的な場

所にもかかわらず、それを伝えるお土産が少ないということ。

そこで『白山市観光連盟』が開催したのが「おみやげグランプリ」。2022年、2024年と2回開催のこの企画では、「白山市らしいお土産を作りませんか？」という呼びかけに応じて開発された商品の中から、特に優れた3点を金賞・銀賞・銅賞に認定。審査では、白山市の素材を使用していることを前提に、「白山市らしさがひと目で伝わることを特に大切にしたい」と言います。

2024年度の高賞に輝いた「木滑なめこの瓶詰3種セット」は、木滑地区の特産「でけえなめこ」を使用。一般のなめこの数倍もの大きさで、手に取った人に新鮮な驚きを与えてくれます。

銀賞の「おんせんさんM.S.S」は、白山市の山間部に位置する『中宮温泉』の源泉を配合し、いつでもどこでも温泉の恵みを感じられるミスト。保湿効果のある成分が多く含まれます。

銅賞の「手作りシルク石鹸」は、伝統的な織物「牛首つむぎ」の絹糸を繭から挽く際に出てしまう糸くずの部分を煮溶かして配合した石鹸。しっとり滑らかな泡立ちが特長です。

2022年度の高賞は「白山丸いもカレー」。丸いもとは山芋の一種で、白山市の特産品。そんな丸いもをふんだんに配合したカレーは、もっちりとした口当たりがオリジナリテイ溢れる逸品です。

銀賞の「醤油麹」は、白山市に根差し100年以上も続く『吉市醤油店』の商品。地元で生産される米を使用し、伝統の製法で丁寧に醸した麹。仕込みには白山の伏流水を使用しています。

どれも白山市の魅力がたつぷり。「おみやげグランプリ」受賞商品の包みを開いたとき、白山市の風景を思い出してもらえたら」と、白山市観光連盟の大原さんは語ります。

この土地に暮らす 「白山人」の姿とは

保守的な人々？ 決してそうではありません。白山市の人とは、誰にでも温かな手を差し伸べる人。

「観光用の自転車レンタル事業では、地元の方々のやさしさに触れる数多くの機会が。自転車のタイヤがパンクして困っている外国人観光客を見かけた人が『助けてあげて』と連絡をくれたり。拾った自転車のカギを、『ここに置いておきます』と張り紙まで添えてお地藏さんの前に置いてくださった方も」。

見知らぬ人にも分け隔てない、素朴な優しさ。それが「白山人」の姿なのです。今回お届けする、おみやげグランプリ受賞の5商品。そのすべてに、白山の豊かな恵みと白山のもとで暮らす人々の温かさが込められています。お土産に乘せて、皆さんにも白山市の空気をお届けできることを願って。

白山おみやげグランプリ プレミアムギフトバコ



「白山おみやげグランプリ・プレミアムギフトバコ」

コース	絵巻物付き	絵巻物なし
白山おみやげグランプリ	7,300円	6,100円

※表示価格は税・送料込み

セット
内容

01. 旅するふるさと絵巻物(白山編)
02. 旅するふるさとマガジン(石川版)
03. 旅するふるさとマガジン(白山版)
04. 白山おみやげグランプリ・プレミアムカタログ

「白山おみやげグランプリ・
プレミアムギフトバコ」
公式サイトはこちら



発売元／株式会社ストアインク じのもん事業部
〒921-8043 石川県金沢市西泉1-66-1 スプリングポイントビル3F
TEL／076-244-7747 info@jinomon.com

ひんやり甘い、

心も体も涼むスイーツ集めました

Summer sweets!

夏のスイーツ

プレミアムギフトバコ

金沢

加賀

能登

大切な方へ、石川から夏のとおきを贈りませんか

『夏のスイーツプレミアム』
[公式]サイトはこちら



「夏のスイーツプレミアムギフトバコ」のセット内容

01.

旅するふるさと
絵巻物



石川県を5つのふるさとに分けた絵巻物地図。おうちでプチトリップ気分、あるいはドライブ&観光にも利用できる『旅するふるさと絵巻物』です。
※絵巻物は、5つのふるさとから選べます

02.

旅するふるさとマガジン

ふるさとの旅どころ
を取材・編集した
『じのもんマガジン』
石川版とふるさと版
の2冊セット



03.

ふるさと情報付きカード式カタログ

夏のスイーツが
一品選べる
カード式カタログ
(10枚程度)



運営/株式会社ストアインク じのもん事業部

〒921-8043 石川県金沢市西泉1-66-1 スプリングポイントビル3F TEL/076-244-7747 info@jinomon.com

あなたの好きが、
誰かの役に立つ

夢中になれる仕事、 一緒にしませんか？

中途入社募集中！一緒に働くプランナーを募集しています。

Favo編集部ではプランナー（営業）を募集しています。20代・30代を中心に何でも言い合える風通しの良い環境で、和気あいあいと日々一緒にFavoやSNS広告を作っています。雑誌や本が好きな人・様々な方法で情報を届けたい人・人と話すのが好きな人・夢中になれる仕事を探している人・新しいことにチャレンジしたい人・ぜひ私たちと一緒に働きませんか？

南加賀エリア
プランナー
松本 優海
入社8ヶ月

仕事でやりがいを感じること

前職では接客業をしていましたが、毎日の仕事の中でもっとアクティブに動きたい！という思いが強くなり、転職をしました。プランナーとして働いていると、たくさんの方との出会いの中で新しい発見や学びがあり、毎日刺激を受けています。会社の仲間とお客様と一緒に創り上げたFavoが完成して手元に届くと、毎回ワクワクした気持ちと達成感でいっぱいになります！街の魅力を教えてもらいながら、そしてそれをFavoを通して多くの方に知ってもらおうお手伝いができることにやりがいを感じています。

会社の好きなおとこ

地元誌ならではの地域との近さがあり、地元の人のつながりを感じられるのが魅力です。「気になる」という好奇心を活かせる環境なので、知らなかった美味しいものや場所に出会い、自分の「好き」がどんどん増えていくのが楽しいですね！

南加賀エリア
プランナー
若林 夢実
入社5年目

仕事でやりがいを感じること

Favoのプランナーの良いところは、様々な業種のお客様とお話をする機会があるところです。お仕事のお話はもちろん、とても温かいお客様が多くの世間話をすることも！お客様のお悩みを汲み取り広告を提案・作成し、「効果が出たよ。ありがとう」といわれると凄く嬉しい気持ちになります、やりがいを感じます！普段からトレンド情報に敏感になるので私生活でも家族や友人にお勧めができたことより一層毎日が楽しくなります。また営業活動をしていて、交流関係が広がったり、日々の変化に柔軟に対応する力がついたり、忍耐力がついたり良いことばかりです。日々、お客様や会社のスタッフから良い刺激を受けながら仕事ができる環境は珍しいかなと思います。今後も色々な情報を吸収しながら「Favoさんに頼んでよかった」といわれるプランナーとして頑張っていきたいと思っています。

会社の好きなおとこ

風通しの良すぎる関係で、何でも相談しやすく助かっています。仕事以外にも私生活で刺激を受けることが多く、とても面白いです。アクティブな方が多く、プライベートで一緒に遊びに行くことも！社内のイベントごとにも真剣に向き合うところも好きですね！

仕事でやりがいを感じること

会社には、営業のプロ・写真のプロ・デザインのプロ・映像のプロなどプロフェッショナルな先輩が沢山います。プランナーという立場なので色々な部署の方と関わる機会が多く、その姿を目の前で見ていると「私もこれやってみたい！」とか、新しいアイデアが思い浮かぶことも多く、刺激のある毎日を過ごしています。もともと好奇心旺盛でしたが、この会社に入社してさらに好奇心旺盛になり休日は今まで以上にアクティブになりました！社内はもちろん、実は社外でも沢山のプロの方々に出会えます。経営のプロ、接客のプロ、料理のプロ、美容業界のプロなど。プランナーのお仕事は経営者の方と直接話す機会も多いので、仕事だけでなく人生の勉強にもなっていると実感しています。“周りにリスペクトできる方が沢山いること”これは今後も働くうえで大切にしていきたいと思っています。そして最近、お客さまに「東さんのおかげで！」と言ってくれたことが立て続けにあって、嬉し泣きしそうになりました！

会社の好きなおとこ

何でもチャレンジ、新しいことに挑戦できること。プロの姿を間近で見ることができ、編集・取材・撮影など色々携わることができて、自分の可能性を広げることができること。美味しい・楽しい・嬉しいを仕事しながら体験できること。

只今活躍中の20代社員3名にインタビュー！

金沢エリア
プランナー
東 亜弥音
入社6年目

Favo（誌面・SNS・web）を作る仕事をしてみませんか？

募集要項

【募集職種】 プランナー（営業）正社員 小松・金沢（富山）

■内容／情報誌Favo・SNSやWEB等の法人営業 ■給与／月給206,000円～300,000円（固定残業手当30時間含む） 試用期間有り（4ヶ月）、残業超過分は別途残業代支給 ■待遇・福利厚生／賞与年2回（業績による）、各種社会保険完備（雇用保険・健康保険・厚生年金・労災）、扶養手当、通勤手当、PC・携帯等会社備品貸与、マイカー通勤可、ガソリン手当（上限30,000円）、車両手当（20,000円） ■勤務時間／9時30分～18時30分（休憩時間60分） ■勤務地／金沢（小松）のいずれかで応相談 ■休日・休暇／週休二日制 年間休日数118日（年次有給休暇5日を含む・入社6ヶ月後）、G.W、お盆休み、年末年始、有給休暇有 ■経歴・応募資格／定年制ありの一律60歳 再雇用あり（65歳まで）、要普通自動車免許（AT可）※経験者優遇 ※未経験者も歓迎 ■休暇制度／育児、介護、看護休暇制度、時短制度（※勤続1年以上）あり ■退職金／退職金制度（確定拠出年金）あり（勤続3年以上） ■応募方法／まずはお気軽にお電話下さい。

株式会社 ストアインク

金沢本社

☎076-244-7747 採用担当（北川）

FavoGroup

<https://store-ink.jp/>

いしかわ動物園

ナイト ZOO 2025

21:00まで延長営業
(入園は20:00まで)

さあ、夜の冒険へ
出かけよう!



8/9^土 10^日 16^土 17^日 23^土 24^日
9/13^土 14^日 20^土 21^日 27^土 28^日

入園料

一般:840円 / 中学生以下:410円 / 3歳未満:無料
※一部のエリアでは、ナイトZOOの時間帯は閉鎖しています。



いしかわ動物園

〒923-1222 石川県能美市徳山町600番地
TEL:0761-51-8500(代) FAX:0761-51-8504
e-mail:info@ishikawazoo.jp



夏休み期間中休まず営業

オンライン
チケットの購入で
スムーズに
入園いただけます



<https://www.e-tix.jp/ishikawazoo/>



開園時間 4月~10月 9:00~17:00 / 11月~3月 9:00~16:30 (入園は閉園の30分前まで)
休園日 毎週火曜日と年末年始(12月29日~1月1日) 火曜日が祝日の場合は翌平日が休園

※天候や動物の体調により、イベントが変更・中止になる場合があります。ホームページ等でご確認ください。