



LINE友だち追加×みちのえきFavo 読者プレゼント

「じのもんギフトバコ」をプレゼント!

大人気のLINEお友だち登録&読者アンケートプレゼント企画。
友だち追加時にアンケートに答えると、抽選で「じのもんギフトバコ」が当たります。

ふるさとがもっと好きになる!
6月スタートの「じのもんギフトバコ」をプレゼント!

本年、創業20周年を迎えるスタインク。これまで地元の皆様に支えられながら、たくさんの方のヒト・モノ・コトを紹介してきました。そのスタインクが新しくスタートさせた「じのもんギフトバコ」。じのもんギフトバコとは、「Furusatoを贈る」をコンセプトとした新しいカタログギフトサービスで、Favo編集部が厳選したふるさとのグルメギフトをお届けします。気になるじのもんギフトバコの内容は「旅する絵巻物」「じのもんマガジン」「カード式カタログ」の3点セット。
旅する絵巻物は地元の名所などをオリジナ

ルイラストで描き、じのもんマガジンでは県内の道の駅&注目スポットを読むだけで旅行気分が味わえるようにご紹介。また、カード式カタログでは、おすすめの特産品(じのもん)と、その商品にまつわる地域の情報を掲載しているので、ワクワクしながらギフト選びが楽しめます。しかも、なんと今回は特別にこちらの「じのもんギフトバコ」(5,500円相当)を5名様にプレゼント。一足先にじのもんギフトバコを試すことができるチャンスです。実際にギフトカードの中からふるさとの特産品を注文することもできますよ!

株式会社スタインク
じのもん事業部
TEL:076-244-7747
info@jinomon.com
お問い合わせ受付時間 平日10:00~18:00



みちのえき
Favo
2023 SUMMER
vol.4

TAKE
FREE

2023年6月27日発行(季刊発行)
発行/株式会社スタインク 〒921-8043 石川県金沢市西泉1-6-1 TEL:076-244-7747 発行人/中谷 毅

『Furusato』の魅力を求めてふらっとプチトリップ

みちのえき Favo

TAKE
FREE
無料

2023
SUMMER
vol.4

金沢

加賀

能登



LINE 友だち追加で
読者プレゼントに応募しよう!



【農家まりちゃんの手作りジャム】

地元のいちごやキウイ、
とまとやいちじくを使ったジャム

ま りちゃんは農家のおかみさん。自身
や同業の仲間たちが丹精込めて
育てた野菜や果物をムダなく食べてもら
いたいと作り始めたのが手作りのジャム。
製法にも徹底的にこだわり、オーガニッ
ク砂糖のみでじっくり炊き上げたジャムに
は、愛情がたっぷり込められています。

有限会社まるしょう
TEL.0761-21-9655 小松市安宅新町ナ-11-1
営/9:00~18:00 休/日曜

編集部コメント

素材本来の甘みが詰まった、キュン
とする優しい味わい。



南加賀

白山

【白山堅豆腐お菓子セット】

おやつにぴったりの、
白山堅豆腐ショコラとバターケーキ

白 山麓の伝統食品「堅豆腐」。こ
の豆乳を使ってスイーツを創りまし
た。ひとつは白山をかたどって白く仕上げ
たホワイトチョコクッキー。もうひとつは芳
醇な香りとしっとり食感のバターケーキ。
どちらも豆乳のやさしさがふんわりと香る
お菓子です。

瀬川屋
TEL.076-255-5102 白山市市原庚20
営/9:00~18:00 休/日曜、祝日

編集部コメント

豆乳の風味を生かした、お子さまに
もおすすめの新定番。

【ジャム2種とフルーツチップ】

湯涌温泉にほど近い
農園で大切に作られた逸品

農 業や殺虫剤を使わずに
育てられたブルーベリー
で、収穫期ごと、品種ごとにジャ
ムを作りました。フルーツチップは
石川県内産のフルーツを低温で
じっくり乾燥させて仕上げたチッ
プスです。噛みしめると口いっ
ぱいに果物本来の味が広がりますよ。

編集部コメント

噛めば噛むほど広がる甘みでつい
つい手が止まりません。

株式会社 金沢ちはらファーム
TEL.076-291-9683 金沢市玉鉾3-300



金沢



道の駅や
その周辺で
買える！

編集部の おすすめ じのもん

誰もが知っているモノ・コトから
あなただけが知っているモノ・コトへ。
地元を熟知したFavo編集部が
地元ならではの「じのもん」で
「Furusatoの物語」をお届けします。



【杉樽醤油】

杉の香りが素材の味を引き立てる
老舗醤油蔵が誇る自慢の逸品

創 業大正8年。昔ながらの手仕込みと
初代から受け継がれる杉樽木桶で
じっくり2年間、熟成されたもろみに宝達山
の伏流水や能登深層海洋水を合わせて
作った滋味豊かな杉樽醤油。伝統の醤油
とその製法を守り続ける蔵人の想いと能
登半島の豊かさが体中に染み渡ります。

近岡屋醤油
TEL.0767-28-2001 羽咋郡宝達志水町今浜新イ108
営/8:00~17:00 休/土曜、日曜、祝日

編集部コメント

100年以上、丁寧に実直に醤油を
作り続ける蔵のこだわりを感じます。



能登

奥能登

【吉野屋の能登大納言小豆セット】

甘さをおさえた
風味豊かな
「つぶあん」と「こしあん」

宝 石のような鮮やかな赤色
と粒の大きさから「赤いダ
イヤ」とも呼ばれる能登大納言。
皮が柔らかく風味がとても良い
のが特徴。奥能登地方独特の
気候風土に育まれた能登大納
言小豆を、贅沢に使用した吉野
屋のあんこは、どこか懐かしくほっ
とする味わいです。

編集部コメント

大粒だからその際立つ優しい甘さ
を感じられますよ。

御菓子司 吉野屋本店
TEL.0768-32-0065 輪島市町野町広江1-40-1
営/8:30~18:30 休/火曜



コンセプトは旅をしている気分 /

Furusato 南加賀



Furusato 南加賀の
イメージ動画は
こちらからアクセス



Furusato 金沢



Furusato 金沢の
イメージ動画は
こちらからアクセス





Furusatoを贈る新しいギフトサービス 「じのもんギフトバコ」

ふるさととは宝の山。

「じのもんギフトバコ」は、石川の人や石川を離れた人が記憶に残る旅どころとともに、家族や友人にふるさとの味を届けることのできる新しいギフトサービスです。
「じのもんギフトバコ」を贈った人も受け取った人も、地元とのつながりや愛着、そして誇りを感じて、なんだか嬉しくなる、そんなきっかけを作っていけたらと考えています。ぜひ、あなたの大切なギフトシーンでご利用ください。

じのもんギフトバコについての
お問い合わせはこちら

株式会社ストアインク じのもん事業部
☎076-244-7747 info@jinomon.com お問い合わせ受付時間 平日10:00～18:00



Furusato石川の
イメージ動画は
こちらから
アクセス

じのもんギフトバコのセット内容

じのもんギフトバコの
楽しみ方



01. 旅するふるさと絵巻物

石川県を5エリア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』

02. じのもんマガジン

Furusatoへの旅ごころを取材・編集した『じのもんマガジン』石川版とエリア版の2冊セット



03. ふるさと情報付き

カード式カタログ



特産品が選べる
カード式カタログ
(10～20枚程度)

Furusatoを旅する

石川の名所などをオリジナルイラストで描いた『旅するふるさと絵巻物』と、それぞれのふるさとを紹介する『じのもんマガジン』をセット。Furusatoへの旅どころが味わえます。

Furusatoを知る

カタログはデザイン性のあるカード式。裏面は、特産品にまつわる地域の情報を掲載しているので、気になるアイテムを選びながらFurusatoについて深く知ることができます。

Furusatoを楽しむ

特産品は「5つのじのもん認定基準」をもとに、Favo編集部がセレクトした本当に価値のある「じのもん」ばかり。贈る人も、贈られた人も、新しいFurusatoの魅力に出会えます。

5エリア・常温5,500円のギフトバコ好評販売中

常温7,500円、冷凍・冷蔵の各コースも続々販売開始。詳しくは『じのもんギフトバコ』公式サイトをチェック!

エリア×価格で選ぶ、贈り物に便利な全20コース!

石川県を5つに分けた5エリアから気になる「じのもんギフトバコ」をお選びください。
カタログの特産品は「常温」と「冷凍・冷蔵」があり、それぞれ2種のギフトバコ価格をご用意しています。

5エリアから選ぶ

南加賀エリア
白山エリア
金沢周辺エリア
能登エリア
奥能登エリア

4つの価格から選ぶ

【常温】 5,500円
【常温】 7,500円
【冷凍・冷蔵】 6,500円
【冷凍・冷蔵】 10,000円



ギフトバコの最新
情報は、公式ペー
ジをご確認ください。

https://
jinomon.com



もうひとしほ伸ばせば福井県という、
文字通り「南」に位置する南加賀エリア。
温泉あり、渓谷あり、歴史ありと
見ておきたい景色・文化が待っています。

南加賀



道の駅 こまつ木場湯



農家直送の新鮮な食材が勢ぞろい。地元の人々でにぎわう直売所「旬菜市場 じのもんや」では、採れたての野菜をはじめ、JA小松市のブランド米のコシヒカリ「蛍米」もスタンバイ。入口付近で周辺地域のお店が出店を行う風景もこちらならではの。九谷焼や練り物、たい焼きなどを日替わりで販売。

TEL.0761-25-1188 小松市蓮代寺町ケ2-2

MICHI-NO-EKI SPO!!



十勝産小豆を山中温泉の水で
炊き上げた優しい甘さのお万頭

「娘娘(にゃあにゃあ)」とは 加賀の言葉で「娘さん」という意味

黒糖と地元のみその風味が調和した薄皮に、甘さ控えめのこしあんがたっぷりと詰まったお万頭です。これは、しとやかで控えめな加賀の女性を表しているのだから。力強い粒あんではなく、口当たりもなめらかなこしあん、しとやかな娘さんの小さな口でも食べやすいように小さめの小判型が特徴。ほのかに感じる塩味は、甘いだけでない加賀の女性の気質なのかもしれません。娘さんは小さな口で、そうでない人は大きく口をあけて。どんなふうにも食べても「もう一つ」と手が伸びる奥深い味わいです。

山中石川屋

TEL.0761-78-0218 加賀市山中温泉本町2-ナ24
営/8:00~17:00 休/水曜、元旦



とろりとした口当たりと
濃厚なコクの温泉たまご

いやしの湯で知られる山中温泉に湧く 天然温泉で作った温泉たまご

風光明媚な渓谷にある山中温泉は、いにしえから「いやしの湯」として知られる温泉です。奈良時代に民衆に仏教を布教した高僧行基が発見し、平安時代には美しい白鷺が傷をいやし、江戸の世では俳世松尾芭蕉が旅の疲れを洗い流しました。そんないやしの湯と、宝達清水町の澄んだ空気と栄養たっぷりの餌を食べて健康に育ったニワトリが産んだ卵で作る名物「温泉(ゆせん)たまご」。熱と温泉成分をゆっくりじっくりその身に受けて、黄身も白身もとろりと半熟に。間違いない美味しさです。

小出仙

TEL.0761-78-1310 加賀市山中温泉本町2-ナ4
営/9:00~17:00 休/無休



独特の華やかな香りと
自然な甘み

香りの高さと味わいも深い 伝承自家焙煎の加賀棒茶

藩政時代、小松市には茶畑が多くありました。奨励したのは加賀藩3代藩主であり、隠居後は小松城で暮らした前田利常。利常は、小松の地に裏千家初代である仙叟宗室を招き、加賀藩の茶堂茶具奉行に任命したほどの通人でした。そんな茶文化が深く根付く小松市で、いまでも伝統の直火製法で作られている棒ほうじ茶があります。直火による焙煎は、材料の状態や日ごとの気温・湿度の影響を受けやすいため、この製法を守る焙煎家はわずか。厳選した茶茎を深く濃く焙煎した棒ほうじ茶は香りの高さが自慢です

川岸製茶場

TEL.0761-65-2310 FAX.0761-65-2309
小松市馬場町口35



加賀の富士菊醤油味、加賀棒茶味、
イチゴ味、紅茶味、柚子味

愛らしさが魅力でサイズ感も楽しい 加賀かりんとうシューラスク

シュー生地を使った、ころっとした丸みがかわい、ひとくちサイズのシューラスクです。サクサクと口の中ではぐれる小気味いい食感も楽しく、もう一つ、あと一つと、つい手が伸びること間違いなしです。味は加賀の富士菊醤油味、加賀棒茶味など5種類。どれも地元産の素材を多く使っています。とくに醤油味は、加賀市産「富士菊醤油」をバターとキャラメリゼした店主こだわりの逸品。キャラメルのような香ばしさと、みたらし団子のタレのような懐かしい風味が後を引きまします。

洋菓子工房ブルミエール

商品は公式HPから注文できます。http://www.premiere1990.com
TEL.0761-77-2511 営/9:00~18:00 休/土曜、日曜



霊峰・白山から流れる
一級河川・手取川をもち含む
とにかく広大なエリアで、
水に育まれた食文化には
目を見張るものがあります。

白山



道の駅 めぐみ白山

map

アクセス抜群な国道8号線から、里・山・海の魅力をとことん発信するスポット。地場産品売り場には採れたての旬の野菜や白山麓の堅豆腐、地酒や味噌、醤油、お酢、糀、ふぐの子糖漬などの発酵食品、おいしいジビエ肉や加工品、工芸品名など、白山市内全域から集めた盛りだくさんの品揃えです。ドックランも併設されています。

TEL.076-276-8931 白山市宮丸町2183

MICHI-NO-EKI SPO!!



オリジナル剣崎なんばカレーと
剣崎なんばスパイス

剣崎なんばの辛味をプラスした 大人のカレーとスパイスセット

唐辛子のことを、石川県の方言で「なんば」と言います。剣先なんばは、白山市剣崎町で藩政時代から栽培されている特産の唐辛子で、蠟引きしたような美しい艶と深い赤、細く長く先端が尖ったかたち、それから強い辛味が特徴です。口に入れた瞬間は辛いけれど、後味はほのかな甘味を感じるため、漬物の辛味づけや佃煮など、さまざまに利用されてきました。そんな剣崎なんばを使用した、深みのある味わいが特徴のカレーと料理の隠し味としておすすめなスパイスをセットしました。

ふれあい工房たん
TEL.076-254-6751 金沢市御所町イ21-5
営/9:00~17:00 休/土曜、日曜、祝日



ふぐの子めか漬けを
フリーズドライにした「ふぐかけ」

全国的にも珍しい ふぐの卵巣を無毒化した「ふぐかけ」の逸品

本来、猛毒を含むことから、全国でもごく限られた地域でしか加工することが許されていないふぐの卵巣。古くから伝わる伝統の製法で丁寧な下処理と塩漬け1年、ぬか漬け2年を経て無毒化されます。そんな禁断グルメを手軽に食べられるふりかけにしたのが「ふぐかけ」。ふぐの卵巣のぬか漬けをフリーズドライにして、海苔やいりごまを加えて風味をプラス。ごはんはもちろん、オリーブオイルを絡ませた「ふぐかけ」で、ふぐの子パスタに。冷奴、生野菜、温野菜などにかけてお楽しみください。

あら与
TEL.076-278-3370 白山市美川北町ル61
営/9:00~18:00(日曜日は10:00~18:00) 休/水曜



加賀国白山麓のお酢2種と
金沢産の新鮮なゆず果汁のぽん酢

白山麓のお酒を酢酸発酵させた おいしいお酢3種セット

白山麓は、日本でも有数の酒どころ。霊峰白山の伏流水、昼夜の寒暖差と山おろしの風、降雪と適度な湿度、酒造りに必要なものが全て揃っているのが特徴です。そして、おいしいお酒の産地には、お酒を酢酸発酵させたおいしいお酢があるのも決まりです。ここで造られるお酢は、昔ながらに「静置発酵法」という酢醸造法で造られます。文字通り静かに、置いて、ゆっくりと時間をかけて発酵させる方法です。そうして出来上がるお酢は、まろやかな酸味とフルーティーな香りが自慢です。

高野酢造
TEL.076-273-1188 白山市鶴来大町ホ103
営/8:00~17:00 休/第2・第4土曜、日曜、祝日、その他不定休



チョコレート、抹茶、
五郎島金時、キャラメル

満足度の高い焼きドーナツ おすすめ4種セット

日本3大菓子処に数えられ、茶道も盛んな石川県。現代でも和菓子ははじめとした、さまざまな菓子類の年間購入額は全国屈指です。そんな石川県白山市で発売以来、長く地域の人に愛されているドーナツがあります。しっとりとした食感に、大ぶりの姿に見合った食べ応えたっぷりのボリューム。それでいてあっさりとした食べられるのは、油で揚げない「焼きドーナツ」だから。おいしく安心して食べられるよう、県内産卵や五郎島金時をはじめとした季節のものを厳選。お土産や贈答にも喜ばれます。

パティスリー プティ・レーヴ
TEL.076-274-4141 白山市馬場2-20
営/10:00~19:30 休/水曜、第3火曜



金沢

金沢市内に道の駅が
無いので、周辺エリアへ。
日本海ならではの夕景や
すっきり晴れた日の空など
自然のコントラストは絶景。

JINOMON



MADE IN FURUSATO



道の駅 倶利伽羅源平の郷

map- ①

古くから北国街道の宿場町として栄え、源平の戦では「火牛の計」の舞台となった有名な場所。倶利伽羅不動尊の近くに位置し、観光の立ち寄りにピッタリです。宿泊や日帰り入浴を楽しめる「倶利伽羅塾」には、宴会場や研修室まで整備。館内から望める緑豊かな風景や、あったかい湯に癒されながら、昔に思いを馳せてみませんか？

TEL.076-288-8668 河北郡津幡町竹橋西270

MICHI-NO-EKI SPOT!!



春夏と秋冬、それぞれの旬を感じられるスイーツセット

春夏は涼やがなくずきりやゼリー 秋冬は「五郎島金時」のスイーツセット

百万石の城下町のイメージが強く、人気の観光地である金沢ですが、実は農業も盛んな土地。山間部から肥沃な平野、海岸沿いなどそれぞれの土壌を活かして、野菜や果実が栽培されてきました。そんな金沢の農産物の魅力を広く知ってもらいたいと、JA金沢市と地元の農家・企業が協力して作り上げたスイーツは、自然の味をそのまま活かした素朴なものから、贈答用にもぴったりなおしゃれなスイーツまでさまざま。新鮮な農産物を盛り合わせるように、金沢育ちのスイーツを一箱に詰め合わせてお届けします。

JA金沢市

TEL.076-237-0641 金沢市松寺町末59-1
営/8:30~18:00 (1月・2月のみ9:00~18:00) 休/年中無休



加賀野菜ものがたり
(季節の野菜7種入り)

一箱にたっぷり詰めた季節に応じた 旬の加賀野菜のマドレーヌ

石川県で古くから作られている野菜を「加賀野菜」と呼びます。それぞれの土壌に根ざし、風土にマッチした伝統野菜で、現在15品目が指定されています。「加賀野菜ものがたり」は、そんな加賀野菜を生地に練り込んだ味わい深いマドレーヌ。スタートは鮮やかなオレンジ色の皮と甘くしっとりとした果肉を持つ「打木赤皮甘栗かぼちゃ」です。そのおいしさにも関わらず、当時の生産者はわずか1軒。この味を絶やしてはいけなと、いまではほとんどの加賀野菜がスイーツに！

ケーキハウス エンゼル

TEL.076-240-1143 金沢市福増町南79-1
営/9:00~20:00 休/水曜



和洋中さまざまな料理を引き立てる金澤マスタード

ピリリと鼻に抜ける わさびに似たマイルドな酸味が特徴

金澤マスタードの材料は「二塚からしな」。稲刈り後の水田に植えられる二塚からしなは、石川の厳しい寒さと雪の下で力を蓄え、12月から3月にかけて収穫される地域伝統の加賀野菜です。わさびのような爽やかな辛味の二塚からしなの種で作ったマスタードは、おでんや刺身などの和食との相性が抜群です。味付けには能登の海から獲れた塩、加賀で作られた酢など、地元の無添加調味料を使用することで、地元素材の味わいを一層深める名パイプレーターです。

からしな工房 もり畑

TEL.090-3765-3703 金沢市権日野町北3
営/10:00~18:00 休/不定休 ※金澤マスタードは7月中旬ごろから販売



季節や日ごとの
おすすめドーナチュ8個セット

ママの愛情たっぷりの「ドーナチュ」。 北陸らしいフレーバーを楽しんで。

『ウフドーナチュ』のスタッフは、ほとんどが子育て中のママたち。「自分の子どもに食べさせたいと思えるものを作りたい」と愛情込めて、保存料無添加で地元の素材を生かしたドーナツを、毎日生地から手作りしています。ママも子どもも他のみんなも安心して暮らせる未来のために、フードロスゼロ活動にも積極的です。出来立てのおいしさをそのまま閉じ込めて、冷凍でお届け。好きな時に好きな分だけ解凍して、みんなで楽しいドーナチュタイムを。

ウフドーナチュ金沢本店

TEL.076-218-4062 金沢市久安2-463 1F
営/9:00~16:00 休/土曜、日曜、祝日



砂浜をドライブできる千里浜、
内浦を望む温泉町、
水族館がある能登島など、
巡るほどに五感を揺さぶる
感動体験は能登ならでは。



道の駅 能登食祭市場



通称は七尾フィッシャーマンズ・ワーフ。日本海の新
鮮な魚介類がそろった「能登生鮮市場」、能登の銘
産品や工芸品などを販売する「里山里海百貨店・
里乃蔵」などなど、気になる内容盛りだくさんの人気
観光地。館内で購入したフード類は、七尾湾のパノ
ラマが目の前に広がるオープンデッキで、海を眺め
ながら味わえます。

TEL.0767-52-7071 七尾市府中町員外13-1

MICHI-NO-EKI SPOT!!



能登半島の奥、外浦も内浦も
巡ることができて
大パノラマが広がるエリア。
白米千枚田や揚げ浜式塩田など
記憶に残る景色がいっぱい！



道の駅 千枚田ポケットパーク



能登を代表する絶景ポイントで、景勝地「白米千枚
田」が一望できます。能登半島周遊の立ち寄り
スポットとして人気で、田植えや稲刈り、あぜのさ
らめきなどのイベントがあり、店内では能登の特産
品やお土産、能登の食材を使用した食事でもでき
ます。お天気の良い日はテラス席で日本海を眺めて癒し
のひとときを。

TEL.0768-34-1004 輪島市白米町八部99-5

MICHI-NO-EKI SPOT!!



赤だし、だし醤油、
万能だしつゆ3点セット

和倉温泉『加賀屋』の総料理長が監修した 味噌汁&だし調味料セット

日本で初めて世界農業遺産に認定された「能登の里山
里海」。そこは旨味の宝庫です。海からは魚介に海藻、里
山では野菜やきのこ、美しい自然に磨かれた柔らかい名
水。豊かな自然の恵みに感謝して、ムダなく最後まで味わ
い尽くす能登の人々の知恵が加われば、滋味深く香り高
く、コク豊かな出し汁になります。あおさに牡蠣に杉樽で熟
成された伝統の醤油など。どれをとっても実直に脈々とし
た人々の暮らしを感じることでしょう。能登の恵みを日々
の暮らしに、手軽にお使いいただける詰合せです。

能登食祭市場

TEL.0767-52-7071 七尾市府中町員外13-1
営／9:00～18:00 休／火曜(7～11月は無休、1月1日は全館休業)



肉、魚、豆腐料理にも相性抜群の
醤油と味噌と柚子のコラボ

輪島ふるさとの奥能登醤油と味噌が 芳醇な柚子とベストマッチ

輪島を代表する銘菓「丸柚餅子」を作り続ける柚餅子総
本家中浦屋。創業から100年以上、その伝統を守り続ける
と同時に、輪島の食文化を次世代に守りつなげていく取り
組みにも積極的です。地元の商品を互いに活かす取り組
みの中で開発されたのが、谷川醸造との「柚醬(ゆびしお)」
と立野味噌店との「ゆず味噌」。輪島のふるさとの味
としてもなじみ深い醤油と味噌が、中浦屋の芳醇な香りの
柚子と出会いました。温かいご飯やバゲットだけでなく、野
菜のディップソースにしていいただくのもおすすめです。

柚餅子総本家中浦屋

TEL.0768-22-0131 輪島市河井町4-97
営／9:00～17:00 休／年中無休



食べやすい大きさに砕いた
固飴と液状の米あめ

お米と麦芽だけで作った 優しい甘さの米飴2種

発芽大麦と蒸したうるち米を発酵させて、絞った汁を煮詰
めて出来上がるのが米あめです。奥能登松波地区では
500年もの昔から、琥珀色に輝く米あめを作っていました。
大きな釜でじっくりと5時間。こげないようにかき混ぜ続
け、色と粘りの変化を見極めるのはおばあちゃんの仕事で
す。砂糖の代わりに甘味として、子どもたちのおやつとし
て、病人や妊婦の滋養のためと、人々に寄り添い続けた
やさしい米あめ。ビタミン豊富でゆっくりと吸収されるため、
最近では健康食として人気だそう。

能登食祭市場

TEL.0767-52-7071 七尾市府中町員外13-1
営／9:00～18:00 休／火曜(7～11月は無休、1月1日は全館休業)



山女魚の出し汁は
骨酒やお茶漬けでも楽しめる

遠火でじっくりと乾燥させた 干物にした山女魚の焼き枯らし

鉢伏山を源に輪島市を流れ、日本海へとそそぐ町野川。
河口から続く部分にはアユの産卵場があり、春にはアユ
やサクラマス、秋にはサケの遡上が見られます。海川入り
混じる様々な魚を目当てに釣りを楽しむ場としてにぎわ
う一方で、近年では川の環境の変化から、昔は多く食され
ていたカワヤツメなどが激減している現実も。そこで漁協と
地元の人が一丸となり始めたのが「町野川再生プロジェ
クト」です。特産品の売上の一部が、カワヤツメや山女魚、
カジカなどの放流活動などにも役立てられています。

日本料理 富成

TEL.0768-32-0402 輪島市町野町広江26-18
営／ランチ11:00～15:00 ディナー17:00～22:00 休／火曜



石川県の『道の駅』 全25件

ワアッと驚く大きなものから
ホッと安らぐ素朴なものまで、
石川県内の道の駅はどれも個性的。
今、注目の道の駅を一挙にご紹介。



道の駅 こまつ木場湯
開店と同時にぎわう直売所「旬菜市場 じのもんや」や農家レストラン「味処 四季彩」で食の魅力を体験。
TEL.0761-25-1188
小松市蓮代寺町ケ2-2 営/8:30～18:00(レストランは10:00～16:00L.O.)
休/1月1～3日(1・2月は水曜)



道の駅 めぐみ白山
アクセス抜群な国道8号線沿いから、白山による里・山・海のめぐみの魅力をとことん発信するスポット。
TEL.076-276-8931
白山市宮丸町2183
営/9:30～18:00(レストランは10:00～16:00) 休/12月31日～1月2日



道の駅 しらやまん
パワースポット「白山比咩神社」の近く。手取川を一望できる展望室や、「白山市観光情報センター」を併設。
TEL.076-273-4851
能美市和佐谷町200
営/9:00～17:30
休/年末年始



道の駅 一向一揆の里
一向一揆の歴史を紹介する「一向一揆歴史館」と、昔の農村の様子を展示した「農村文化伝承館」を用意。
TEL.076-254-2888 白山市出合町甲36
営/9:00～16:00(11月中旬～3月は10:00～16:00) 休/第1・3月曜(11月中旬～GWは月曜、祝日の場合は翌日)



道の駅 瀬女
白峰地区・鳥越地区・河内地区の中央に位置した白山麓観光のキーステーション。館内ではパン屋も営業。
TEL.076-256-7172
白山市瀬女実163-1
営/9:00～17:00 休/年末年始(11月中旬～3月中旬は水曜)



道の駅 内灘サンセットパーク
7月7日リニューアルオープン。日本海と河北潟にはさまれ、白山から立山まで見渡せる絶好のロケーション。
TEL.076-255-0007
河北郡内灘町字大学1-4-1 営/9:00～18:00(ケーキの販売と引き渡しは19:00まで) 休/12月31日～1月3日



道の駅 倶利伽羅源平の郷
北国街道の宿場町として栄え、源平の戦では「火牛の計」の舞台となった場所。観光の立ち寄りにぴったり。
TEL.076-288-8668
河北郡津幡町竹橋西270
営/7:30～21:00
休/無休



道の駅 高松
のと里山海道高松SA内の上下線で異なる施設をもつ道の駅。下り線の「里海館」では夕日を楽しめます。
TEL.076-281-2221
かほく市ニツ屋フ16-3
営/9:00～18:00
休/無休



道の駅 のと千里浜
自動車で走れる砂浜「千里浜なぎさドライブウェイ」のそばに佇むスポット。地元食材の加工品も充実。
TEL.0767-22-3891
羽咋市千里浜町タ1-62
営/9:00～18:00(12～3月は9:00～17:00) 休/水曜(月1回不定休)



道の駅 能登食祭市場
魚介類が堪能できる「能登生鮮市場」や「能登グルメ館」などがそろった内容盛りだくさんの人気観光地。
TEL.0767-52-7071
七尾市府中町員外13-1 営/9:00～18:00(グルメ館は店舗により異なる) 休/火曜(祝日の場合は営業)、1月1日



道の駅 ころ柿の里しか
温泉施設「アクアパーク シ・オン」や、農家直送の農産物を販売する「みちのえき 旬菜館」でほっと一息。
TEL.0767-32-4831
羽咋郡志賀町末吉新保向10
営/9:00～17:30(4～12月の土日祝は18:30まで) 休/火曜、年末年始



道の駅 とぎ海街道
海岸線をなぞるように延びる国道249号線沿いに立地。「世界一長いベンチ」や「増穂浦海岸」まで徒歩1分。
TEL.0767-42-0975
鹿島郡中能登町富来領家町タ2-11
営/9:00～17:30
休/無休



道の駅 織姫の里なかの
「おにぎりの里」にちなんで、たくさんのおにぎり商品がラインナップ。中能登町産のどぶろくも要チェック。
TEL.0767-76-8000
鹿島郡中能登町井田ぬ部10-1
営/8:45～18:30
休/1月1・2日(1～3月は第1・3木曜)



道の駅 いおり
能登立山シーサイドライン沿いにあるので、富山湾を挟んで立山連峰を見渡せる最高の眺めが魅力的。
TEL.0767-59-1415
七尾市庵町笹ヶ谷内3-1
営/10:00～17:00 休/木曜



道の駅 のとじま
山海の幸を味わえるレストラン、能登島の特産がそろった売店、新設された浜焼コーナーと魅力いっぱい。
TEL.0767-84-0225
七尾市能登島向田町122-14
営/9:00～17:00 休/12月29日～1月1日(12～3月中旬は木曜)



道の駅 なかじま口マン峠
「すしべん中島店」が運営。国指定無形民俗文化財「お熊甲祭り」の深紅の粹旗をかたどった照明が目印。
TEL.0767-66-0155
七尾市中島町中島二部1-19
営/7:00～20:00
休/1月1日



道の駅 あなみず
のと鉄道の終着駅「穴水駅」と一体になった駅舎併設型。穴水出身「遠藤関」のグッズコーナーも注目。
TEL.0768-52-3333
鳳珠郡穴水町大字大町タ41-6
営/9:00～17:30
休/無休



道の駅 のと里山空港
巨大な空港の施設全部が道の駅。4階建てのターミナルに各種行政機関も入っている珍しいタイプです。
TEL.0768-26-2100
輪島市三井町洲衛10-11-1
営/9:00～17:00(レストランは16:00まで) 休/無休



道の駅 桜峠
ファンに愛されるアットホームな空間。風味豊かなブルーベリーソフトと揚げたてカレーパンが店のイチオシ。
TEL.0768-76-1518
鳳珠郡能登町字当目2-24-24
営/9:00～17:00(1～3月は10:00～16:00) 休/月曜



道の駅 すずなり
食べ物と人の交流拠点として、のと鉄道の旧珠洲駅を活用。揚げ浜塩を使ったソフトクリームがおすすめ。
TEL.0768-82-4688
珠洲市野々江町シの部15
営/8:30～18:00(12～2月は9:00～17:00) 休/無休



道の駅 狼煙
「椋剛燈台」があることで有名な能登半島のさいはて狼煙。幻と呼ばれる大浜大豆の地豆腐を製造・販売。
TEL.0768-86-2525
珠洲市狼煙町テ部11
営/8:30～17:00(季節により変更有) 休/無休



道の駅 すず塩田村
珠洲の仁江海岸で受け継がれてきた「揚げ浜式」による塩づくりの歴史が学べる塩の総合資料館を設置。
TEL.0768-87-2040
珠洲市清水町1-58-1
営/9:00～17:00(3～11月)、9:00～16:00(12～2月) 休/無休



道の駅 千枚田ポケットパーク
能登を代表する景勝地「白米千枚田」が一望できます。「あぜのきらめき」などのイベントも期間限定で開催。
TEL.0768-34-1004
輪島市白米町八部99-5
営/9:00～18:00
休/無休



道の駅 輪島
「ふらっと訪夢(ほむ)」という愛称で親しまれている旧輪島駅の跡地にわじま観光案内センターが入った建物。
TEL.0768-22-1503
輪島市門前町赤神1-110
営/9:00～17:00(冬季変更有) 休/火曜、12月29日～1月3日



道の駅 赤神
「大本山總持寺祖院」や「泣き砂の浜」などの観光名所のそばに立地。猿山峠灯台のランプは必見です。
TEL.0768-45-1001
輪島市門前町赤神1-110
営/9:00～17:00(冬季変更有) 休/火曜、12月29日～1月3日

道の駅データは2023年4月時点のものです。詳しくはWebサイト、SNSなどをご覧ください。