



さあ、金沢の
おいしい秋へ

10月は金沢食文化月間



金沢の宿「おいしい朝ごはん」

第九章 郷土を味わう

期間：2025年10月1日～10月31日

提供の宿：金沢市旅館ホテル協同組合加盟15軒

Kanazawa Stays “Delightful Breakfast”

Discover the Flavors of Kanazawa

Period: October 1 to 31, 2025

Offered by 15 member establishments

of the Kanazawa Ryokan and Hotel Cooperative Association

城下町金沢の朝に、受け継がれる郷土の味。

金沢の風土と文化に育まれた伝統の朝ごはんを、それぞれのお宿が心をこめてご用意しました。

地元の旬材と発酵の知恵、そしてもてなしの心。

一日のはじまりにふさわしい、静かで深い味わいがここにあります。

宿それぞれの趣とともに、金沢の“ほんもの”の朝をご体験ください。

**Experience the Taste of Tradition
in the Morning Light of Kanazawa.**

Rooted in the rich culture and climate of Kaga — a historic province that included Kanazawa, traditional Japanese breakfasts are lovingly prepared by local inns and hotels.

Featuring seasonal ingredients, fermented delicacies, and heartfelt hospitality, each morning meal offers a quiet, profound encounter with regional heritage.

Enjoy the authentic flavors of Kanazawa, uniquely expressed through the character of each inn.



金沢市旅館ホテル協同組合
Kanazawa Ryokan & Hotel Cooperative Association



おいしい朝ごはんオフィシャルサイト
Kanazawa Stays “Delightful Breakfast” Website
kanazawa-style.com

金沢の宿「おいしい朝ごはん」 第九章 郷土を味わう

期間：2025年10月1日～10月31日 / 提供の宿：金沢市旅館ホテル協同組合加盟15軒

Kanazawa Stays “Delightful Breakfast” Discover the Flavors of Kanazawa

Period: October 1 to 31, 2025
Offered by 15 member establishments
of the Kanazawa Ryokan and Hotel Cooperative Association

金沢は、四季の変化に富んだ自然と清らかな水に恵まれ、食材の宝庫として知られています。加賀野菜や近海で獲れる魚介、上質な米、味噌や醤油などの発酵食品まで、歴史の風土が育んだ多彩な食材が揃います。ここでしか味わえない旬の美味を、ぜひご堪能ください。

Blessed with rich nature and pure water, Kanazawa is a true treasure trove of ingredients. From Kaga vegetables and fresh seafood from nearby seas to high-quality rice and fermented delicacies like miso and soy sauce, the local climate nurtures a wide variety of seasonal flavors. Come and savor the unique tastes found only here.



地元北陸産のお米

粘り強さと柔らかさが自慢の石川米など、こだわりの地元のお米を使った、炊きたてのご飯をお召し上がりください。

Rice from the Hokuriku Region

Rice is an essential part of Japanese cuisine. In particular, a Japanese breakfast is never complete without freshly cooked rice.



金沢の味噌

香り高く、こくのある味は、長い間培われてきた独特の天然醸造の製法によって造られています。濃厚でふくよかな味わいです。

Kanazawa Miso

Miso, a fermented soybean paste, is one of Japan's classic fermented foods. It is commonly used in miso soup and to season various ingredients.



金沢の醤油

加賀百万石の食文化と共に発展してきた醤油は、程良い甘さとまろやかさを持ち合わせ、素材の持ち味を引き立たせます。

Kanazawa Soy Sauce

Soy sauce is a fermented seasoning made of soybean. It adds saltiness, flavor, and color to dishes, and also helps eliminate unpleasant odor from fish and meat.



北陸近海の魚

金沢といえば、海の幸です。暖流と寒流がぶつかり合う石川県沖は四季を通じて、多種多様な魚介類が漁獲されます。

Fish From the Sea of Japan

Kanazawa is known for its high-quality fish, thanks to convergence of warm and cold ocean currents off the coast of Ishikawa Prefecture.



加賀野菜

藩政時代から受け継がれた季節感に富んだ、現在も主に金沢で栽培されている特産15品目を加賀野菜と定義しています。

Kaga Vegetables

Currently, 15 kinds of local specialty vegetables, mainly cultivated in Kanazawa, are uniquely defined as “Kaga Vegetables,” a tradition that has been carried on since the feudal era.



うつわ

料理の味を際立たせる華やかな器も金沢の食に欠かせません。石川県内には九谷焼、輪島塗、山中漆器などの産地もあります。

Traditional Tableware

Ishikawa Prefecture is renowned for its exquisite traditional craft tableware, including Kutani porcelain, Wajima lacquerware, and Yamanaka lacquerware.

浅田屋旅館 Asadaya Ryokan

加賀れんこん蓮蒸しは、強い粘り気が特徴の「加賀れんこん」にワナギ、百合根、銀杏を入れて蒸し、あんをかけて仕上げました。加賀れんこんのもちもちとした食感をお楽しみください。

Savor *hasumushi*, a local steamed cake of grated lotus root with eel and ginkgo, finished with a savory sauce.

金沢市十間町23
23, Jyukemachi
TEL.076-231-2228



金城樓 Kinjohro

土鍋でふくらと炊き上げたご飯は、中能登町花見月の契約農家が金城樓のために生産しているお米を使用しています。米本来の旨みを存分に堪能できる贅沢な一品となっております。

Clay pot rice is made from rice grown by contracted farmers in Hananotsuki, Nakanoto, offering the full natural flavor of the grain.

金沢市橋場町2-23
2-23, Hashibacho
TEL.076-221-8188



金沢茶屋 Kanazawa Chaya

七尾産のメギスを使用して作ったさつまいも、食味の良い加賀蓮根入りのソーセージ、金沢の車麩にたっぷり出汁の旨味を含ませた金沢おでんを御賞味ください。

Relish Kanazawa *oden* featuring Japanese-style minced fish cakes, lotus root sausages, and wheat gluten simmered in savory broth.

金沢市本町2-17-21
2-17-21, Honmachi
TEL.076-231-2225



金茶寮 Kinchay'ryou

できたて熱々の出汁巻と日本海で獲れた季節の焼き魚を、土鍋で丁寧に炊きあげた有機コシヒカリのご飯、加賀味噌で仕上げたお味噌汁と一緒に召し上がってください。

Savor freshly made rolled omelet and seasonal grilled fish, served with organic clay-pot rice and miso soup made with Kaga miso.

金沢市寺町1-8-50
1-8-50, Teramachi
TEL.076-243-2121



山乃尾 Yamano'o

郷土料理の治部煮と、お出汁がしみた湯豆腐、炊きたての土鍋ごはんをご提供しております。旬の魚の焼き物や各種野菜も地元産、ごはんのお供の甘エビのふりかけは板前の手作りです。

Savor *jibuni* stew, simmered tofu, clay pot rice, grilled seasonal fish, local vegetables, and chef-made sweet shrimp flakes.

金沢市東山1-31-25
1-31-25, Higashiyama
TEL.076-252-5171



金沢岸川温泉 川端の湯宿 滝亭 Riverside hot-spring inn Takitei

のと黒の一夜干し、能登産の河豚、近江町市場の豆腐、白山のなめこなど石川の山海の幸をふんだんに使用した朝食御膳です。金沢山間地米コシヒカリ「滝の精」と一緒にどうぞ。

Savor a breakfast with *nodoguro* fish, Noto *fugu*, tofu, and fresh local produce and seafood, served with Kanazawa-grown rice.

金沢市末町23-10
23-10, Suemachi
TEL.076-229-1122



深谷温泉 元湯石屋 Motoyu Ishiya

旬の加賀野菜、加賀麩、自家製の豆腐に一夜干しや温泉玉子など、心づくしの朝食を、高木靴商店の「杉桶味噌」の味噌汁と県産こしひかり「医王のしずく」と一緒にご賞味ください。

Enjoy Kaga vegetables, tofu, and dried fish, with rice and miso soup made by a long-established local miso maker.

金沢市深谷町チ95
Chi 95, Fukutamachi
TEL.076-258-2133



鹿島屋旅館 Kashimaya Ryokan

日本海につながる穏やかな七尾湾に浮かぶ能登島で、昔ながらの製法で丁寧に作られた塩と味噌が、季節の食材を引き立てます。ぜひ当館の朝ごはんでご賞味ください。

Taste breakfast made with seasonal ingredients, enhanced by salt and miso carefully produced on Noto Island.

金沢市本町2-19-13
2-19-13, Honmachi
TEL.076-221-0187



旅館橋本屋 Ryokan Hashimotoya

野菜たっぷり、甘辛いお出汁のきいた金沢の郷土料理「ひろす」をはじめ、新鮮な地元食材で丁寧に作る和朝食を提供しています。落ち着いた量のお部屋で、贅沢な旅の始まりを。

Relish a traditional Kanazawa dish *hirozu* in savory sauce, and other carefully prepared dishes with fresh local ingredients.

金沢市十一屋町3-30
3-30, Juichiyamachi
TEL.076-243-1631



村田屋旅館 Murataya Ryokan

石川県産の最上級コシヒカリや季節の地の野菜、味噌・醤油も伝統製法の地元産を使い、シンプルな献立ながらも材料にこだわった朝食を提供しています。お椀は黒の輪島塗です。

Featuring premium *koshihikari* rice, seasonal vegetables, and traditional local miso and soy sauce, served in Wajima lacquer bowls.

金沢市片町1-5-2
1-5-2, Katamachi
TEL.076-263-0455



金沢セントラルホテル Kanazawa Central Hotel

金沢に昔から伝わる車麩と北陸お馴染みの赤巻き蒲鉾を、旨味たっぷりの出汁で煮込んだ金沢おでんをご用意しました。優しい味がからだに染み渡る、朝にぴったりの一品です。

Enjoy Kanazawa *oden* with local wheat gluten cake and fish cake, simmered in savory broth—a gentle start to your morning.

金沢市堀川町5-3
5-3, Horikawacho
TEL.076-263-5311



ガーデンホテル金沢 Garden Hotel Kanazawa

金沢の伝統野菜、五郎島金時のオレンジ煮は、見た目が鮮やかで栄養価も高く、甘酸っぱくて美味しい一品です。国内外どなたのお口にも合い、食べれば元気に一日を始められそうです。

Featuring Kanazawa traditional vegetable, *Gorojima-Kintoki* sweet potato in bright orange, sweet and tangy, perfect for any palate.

金沢市本町2-16-16
2-16-16, Honmachi
TEL.076-263-3333



カメリアイン雪椿 Camellia Inn Yukitsubaki

加賀レンコンや金時草、太きゅうりなど、季節に応じた加賀野菜をたっぷり使った自慢の朝食です。小さな雪、雪椿の日本庭園を眺めながら、ゆっくり味わう朝ごはんはいかがですか。

Relish a breakfast full of seasonal Kaga vegetables like lotus root, kinjiso, and thick cucumbers, with a view of their courtyard.

金沢市小町町4-17
4-17, Koshomachi
TEL.076-223-5725



金沢 彩の庭ホテル Kanazawa Sainoniwa Hotel

当ホテルのビュッフェでは、郷土の食文化を季節に応じてご堪能いただけるよう、金沢地産のコシヒカリ米や石川県内産の食材を取り入れたメニューを常時提供しております。

A buffet of local flavors: *koshihikari* rice and seasonal Ishikawa ingredients, offering the richness of Kanazawa's culinary culture.

金沢市長田2-4-8
2-4-8, Nagata
TEL.076-235-3128



三井ガーデンホテル金沢 Mitsui Garden Hotel Kanazawa

のどろの旨味がしっとり出た出汁を、ふくら炊いたひやうまん穀のご飯にかけたお茶漬けをどうぞ。トッピングには海苔、あられ、ふりかけ、梅干し、焼き魚をご用意しています。

Enjoy *ochazuke*, a light dish of rice with broth, made with Kanazawa's signature rice and rosy seabass *dashi*, topped with *nori*, *ume*, or other seasonings.

金沢市上堤町1-22
1-22, Kamitsutsumicho
TEL.076-263-5531



お問い合わせ・ご予約は
各旅館・ホテルで承ります。
For inquiries and reservations,
please contact each establishment.



金沢市旅館ホテル協同組合

Kanazawa Ryokan & Hotel Cooperative Association

〒920-0918 石川県金沢市尾山町 9-13 金沢商工会議所会館 3階 tel: 076-221-1147
9-13, Oyamamachi, Kanazawa TEL: +81 76 221-1147 URL: yadotime.jp



さあ、金沢のおいしい秋へ
10月は金沢食文化月間

