

# GW 目前！加賀温泉郷にきてきて！加賀温泉海鮮丼登場！ 北陸の海鮮を鮮度抜群で味わえる「ふるさと加賀本店」の新メニュー

## 加賀温泉海鮮丼

### ■「加賀温泉海鮮丼」の開発背景

「加賀温泉郷」の観光客数が昭和 61 年には、山代・山中・片山津の三温泉とその他の温泉を合わせた観光客数が約 397 万人を数える活況を呈していた本市の温泉地は、経済環境の変化による法人需要の大幅な減少や旅行形態の変化などにより、180 万人程度まで下がっていましたが、2015 年 3 月 14 日に開業した北陸新幹線（金沢～長野駅間）の効果で 200 万人まで増加しています。この上昇気流にのって「加賀温泉郷」を飲食の力でさらに有名にしようと開発したメニューです。

「地産地消をコンセプトに北陸の旬の魚介をとことん味わっていただく。」をコンセプトに特に今フォトジェニックな海鮮丼がお客様の興味を引き、わざわざ遠方からその料理を食べに旅をする方がいらっしゃるので、そんなお客様が加賀市に行きたくなる看板メニューになることを祈ってつくった海鮮丼です。

### ■「加賀温泉海鮮丼」について

目をひく象徴的な香箱ガニ（ズワイガニのメスガニ）が旗と傘を持ち、キュートに温泉タオルを頭にのっけています。その前には、北陸の日本海で獲れる「4 月下旬であれば生ふぐ、ふぐ白子、白そい、イワシ、のど黒、水たこ、西海（さいかい）サーモン、金八（ちかめきんとき）、甘海老、梅貝、ホタルイカ、紅ズワイガニ」などをその時水揚げされた海鮮を鮮度抜群で味わっていただけるようにしています。

### ■「香箱ガニ（ズワイガニのメスガニ）の旗と傘」について

旗は、「加賀温泉郷」に来てくださったお客様が、温泉に入る前、もしくは宿泊された次の日のランチ等で加賀温泉駅徒歩 2 分程度の当店を利用してくださることを想定して「加賀温泉郷へようこそ！」と温泉マーク付きで香箱ガニに持たせています。  
傘は、「弁当忘れても傘忘れるな」これは加賀を含め北陸地方に残る古くからの言い伝えで年間を通して雨の日が多く、1 日のうちに晴れ、雨、曇り、ときには雷とお天気が変わりやすいことからこの傘を香箱ガニに持たせています。

### ■メニュー概要

商品名：加賀温泉海鮮丼  
価格：3,000 円(税抜)  
限定：ネタがなくなり次第終了（20～30 食）

提供時間：ランチタイム  
（11:00～14:00（フード、ドリンク L.O.14:00））





九谷焼姫椀甘海老天井と  
生甘海老和風ユッケ丼



加賀カニごはん



加賀パフェ

## ■店舗について

加賀温泉駅前に在る和風老舗居酒屋です。

囲炉裏風個室テーブル席や、2名様～最大50名様までの多様多様なご宴会に対応。  
昼夜ともにこだわりの食材と、ひと手間かけたお料理でおもてなしいたします。

### ＝野菜・米＝

加賀九谷野菜を中心に地元生産者様ご協力のもと新鮮な野菜を仕入れております。  
お米は加賀の豊かな自然の中で栽培された加賀コシヒカリ、さらに厳選しふっくらと甘さがひろがる山間地米を使用。

### ＝魚介＝

地元橋立港をはじめ北陸の鮮魚中心に旬の魚介を仕入れております。  
石川県産真ふぐ・いしる干しの焼き魚など人気をいただいております。

### ＝肉＝

能登豚料理 石川県産猪料理など地元調味料で調理いたします。

### ＝酒＝

北陸3県の日本酒を地元人常用酒～ハレ酒を厳選して取り揃えております。

## ■店舗概要

店舗名 : くいもん家ふるさと加賀本店  
所在地 : 〒922-0424 石川県加賀市小菅波町 1-55  
営業時間 : ランチ 11:00～14:00 / デイナー 17:00～24:00  
※日曜日のみ 23:00  
定休日 : 火曜日  
電話番号 : 0761-73-1135  
平均価格帯 : お昼 1,500円 夜 4,000円

取材に関するお問い合わせ先

会社名 : 有限会社 カモデ  
TEL : 090-7589-4859

担当者 : 鴨出 円  
MAIL : kamodemadoka@hotmail.co.jp