

# 超丼人への果てなき挑戦

スタンプを集めたらもれなくプレゼント

ちょうどんじん  
**超丼人**

40店舗制覇!!

奥能登特産品10,000円相当  
+  
奥能登の器  
+  
アサヒスーパードライ  
缶350ml×24本×3ケース



にーまるどんじん  
**20丼人**

20店舗制覇!!

奥能登特産品5,000円相当  
+  
アサヒスーパードライ  
缶350ml×24本×1ケース



てんどんじん  
**10丼人**

10店舗制覇!!

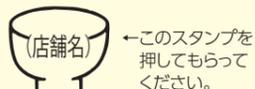
奥能登特産品  
2,000円相当



**【注意事項】**

- ・本パンフレットに記載の対象店舗で能登丼を食べて、裏面のスタンプ台紙に各店舗名の入ったスタンプを押してもらってください。
- ・1店舗につき1スタンプのみ有効です。(同一店舗のスタンプは無効になります。)
- ・コンパクト丼もスタンプ対象です。(お箸のプレゼントはありません。)
- ・ご自分の目指す丼人の目標に達した時点で、封書にてご応募下さい。
- ・「超丼人への果てなき挑戦」と「2丼で丼チケチャンス」は重複して応募できません。

※写真はイメージです。当選後、賞品一覧よりご希望の品をお選びいただけます。



## 2丼で丼チケチャンス

1,000円分の「能登丼チケット」を  
毎月抽選で5名様にプレゼント



**【注意事項】**

- ・本パンフレットに記載のお店が対象です。
- ・スタンプは1店舗につき1個のみ有効です。同一店舗のスタンプは無効になります。
- ・毎月1日～末日までのご応募者の中から抽選し、翌月中に賞品を発送します。

**【丼チケご利用上の注意】**

- ・能登丼ご注文以外にはご利用できません。
- ・おつりは出ません。
- ・現金との引き換えはできません。
- ・利用可能店舗は、本誌に掲載されている能登丼事業協同組合に加盟している店舗です。
- ・有効期限は発行より6ヶ月です。



応募方法

能登丼を食べる

お店から応募券をもらいスタンプを押してもらう

別のお店でもう一つ能登丼を食べて  
スタンプを押してもらう

応募券に必要事項を記入して応募する

毎月抽選で5名様に  
能登丼チケット(1,000円分)が当たる!

さらにダブルチャンス!

「2丼で丼チケチャンス」に応募いただいた方の中から  
抽選で計6名様に  
奥能登の特産品(5,000円相当)をプレゼント♪

**【抽選時期】**  
第1回:2024年1月中(2023年7月1日～2023年12月31日消印分)(3名様)  
第2回:2024年7月中(2024年1月1日～2024年6月30日消印分)(3名様)



※写真はイメージです。当選後、賞品一覧よりご希望の品をお選びいただけます。

食べればわかる 能登のおいしさ

N O T O D O N

2023.7.1～2024.6.30

食べ歩き  
プレゼント  
実施中!!



# 能登丼

輪島 / 珠洲 / 穴水 / 能登

能登丼 2023年7月 発行 能登丼事業協同組合 〒927-0433 石川県鳳珠郡能登町宇出津1-29-2「能登観光情報センター」 TEL0768-62-1420

※掲載されている情報は2023年7月現在の情報です。



能登丼事業協同組合

# 能登井の定義

## 《食材》

- ◎奥能登産の米を使用しています。
- ◎奥能登の水を使用しています。
- ◎メイン食材に地場でとれた旬の魚介類、能登で生まれた肉類・野菜等又は地元産の伝統保存食を使用しています。

## 《食器》

- ◎能登産の器を使用しています。
- ◎能登産の箸を使用しています。
- ◎箸はお客様にプレゼントいたします。

## 《調理》

- ◎オリジナリティ(奥能登らしい、店独自のもの)あふれる井です。
- ◎奥能登地域内で調理し、提供いたします。

# どこにも負けない食、食文化



2011年6月、「能登の里山里海」は国連食糧農業機関(FAO)により日本で初めて「世界農業遺産」に認定されました。  
 [世界農業遺産] Globally Important Agricultural Heritage Systems:GIAHS

**器に息づく伝統工芸**  
輪島塗、合鹿椀、珠洲焼

**能登はやさしや土までも**  
素朴で人情味あふれる能登人が手問ひまかけて作ります

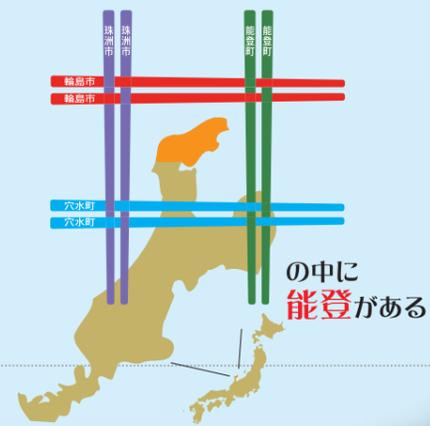
**醸酵文化**  
いしる(いしり)と呼ばれる魚醤や、うまい地酒は昔からの息づく醸酵文化の賜物

**豊富な魚種**  
能登半島沖合いは海流のぶつかる好漁場だから

**多様な魚介、海藻**  
荒々しい外浦と穏やかな内浦の2つがあるから

**新鮮な山の幸**  
自然豊かな里山からはきのこ、山菜が豊富に採れます

# 能登井めぐり42店舗



能登井特設サイトから最新情報や道順チェック!

- ・店舗へはスマホナビを使って行けます。
- ・新型コロナウイルスの影響で休業中、変則営業をしている店舗があります。



## パンフレットの見方

**事前予約** まずはお店にお電話ください。(当日でも提供可能な場合もあります)

**限定●食** お店によっては提供数に限りがあることも。ご来店前にご確認をおすすめします。

**コンパクト** 通常の能登井よりも小さくてリーズナブルな井もご用意しています。

**能登井** ※写真はイメージです。新鮮な地元食材にこだわっていますので、天候、解禁日、収穫時期によりご提供できない場合や、内容が変更となる場合があります。※記載内容・価格は2023年7月の情報です。

この旗が目印です

**事前予約** まずはお店にお電話ください。  
(当日でも提供可能な場合もあります)

**限定●食** お店によっては提供数に限りがあることも。  
ご来店前にご確認をおすすめします。

**コンパク** 通常の能登丼よりも小さくてリーズ  
ナブルな丼もご用意しています。

※写真はイメージです。新鮮な地元食材にこだわっていますので、天候、解禁日、収穫時期によりご提供できない場合や、内容が変更となる場合があります。  
内容等は事前に各店舗にご確認ください。

能登丼  
↑この旗が印です

穴水町 **穴水能登丼** **1** **4,000円** 提供期間/通年 **地図②**



**能登前 幸寿し**  
穴水町字大町子37-4  
☎0768-52-2114  
◆定休日/水曜日  
◆営業時間/平日17:00~23:00  
土日祝11:30~14:00、17:00~23:00  
**コンパク**

当日水揚げされた新鮮な魚介類を全種類のせた丼です。**コンパク**丼(2,000円)

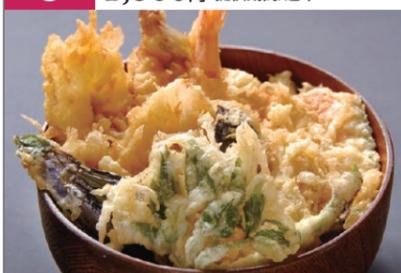
穴水町 **能登牛ローストビーフ丼** **2** **2,400円** 提供期間/通年 **地図②**



**能登バル AZ**  
穴水町字大町は27  
☎0768-23-4887  
◆定休日/不定休  
◆営業時間/11:00~13:30、17:00~24:00  
**事前予約(前日まで)**

最高の火入れにより、能登牛のうまみを最大限に味わえる逸品!

穴水町 **海鮮天ぷら丼** **3** **1,800円** 提供期間/通年 **地図②**



**ちゃんこ鍋、一品料理 力(りき)**  
穴水町字川島イの58  
☎0768-52-2164  
◆定休日/水曜日  
◆営業時間/11:30~14:00(ランチのみ)  
**コンパク**

その時期に採れる旬の魚や野菜、山菜を天ぷらにして豪快に盛りつけた丼。**コンパク**丼(1,700円)◎他にも**能登牡蠣天ぷら**丼(1,800円、12月~4月)

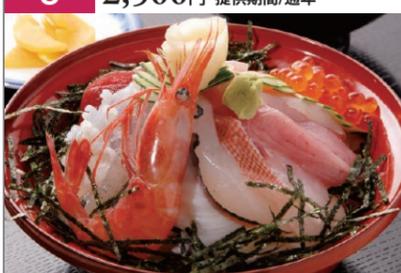
穴水町 **地物海鮮能登丼** **4** **3,450円** 提供期間/通年 **地図②**



**福寿司**  
穴水町字川島アの34  
☎0768-52-1032  
◆定休日/日曜日  
◆営業時間/11:30~ネタ終了まで

季節ごとの旬の魚をふんだんに使用した丼。その日にあがった魚しか使わないというこだわりぶり。珍しい魚に出会えることもあるかも。

穴水町 **能登地物丼** **5** **2,500円** 提供期間/通年 **地図②**



**滝川食堂**  
穴水町字大町二の24  
☎0768-52-0070  
◆定休日/日曜日  
◆営業時間/10:00~14:00、17:00~20:00  
**事前予約(当日まで)**

輪島塗の器の中に、能登の海の恵みを盛り込んだ、海の幸満載の丼。旬によって味変わる魚介が変わるので、違う時期にまた訪れてみる楽しみも。

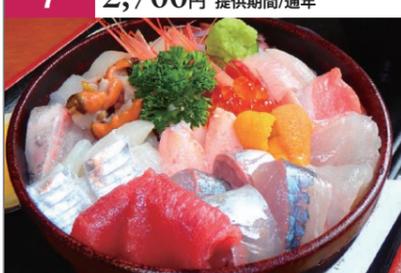
穴水町 **能登の季節天丼** **6** **1,200円** 提供期間/通年 **地図②**



**蔵カフェ 葉々(さいな)**  
穴水町字川島ツの126  
☎0768-52-0855  
◆定休日/月曜日  
◆営業時間/11:00~14:00、夜要予約

地元でとれた旬の野菜や魚などを使った季節を感じる天丼。◎他にも**能登しいたけ治部煮**丼(1,200円、12月~3月)

穴水町 **能登海鮮丼** **7** **2,700円** 提供期間/通年 **B-3**



**お食事寿司 高尾**  
穴水町字此木25-29-3  
☎0768-52-1445  
◆定休日/月曜日(祝日の場合は翌日)  
◆営業時間/11:00~14:00、17:00~20:00  
**限定20食** **コンパク**

宇出津港でその日にあがったものを贅沢にのせた海鮮丼。その日の魚によってネタが毎回変化するので、何度食べても食飽きない。**コンパク**丼(1,700円)

穴水町 **トロトロ玉子の輪島ふぐカツ丼** **8** **1,760円** 提供期間/3/16~11/30 **B-3**



**ザ・カントリークラブ・能登森のレストラン**  
穴水町字麦ヶ浦11-1  
☎0768-52-3131  
◆定休日/無休(冬季降雪時クローズ)  
◆営業時間/10:00~14:00

輪島港で水揚げされた天然ふぐを使用。高たんぱく・低カロリーの天然ふぐの引き締まった身と豊かな風味をお楽しみいただけます。自慢の出汁でトロトロに仕上げました。

能登町 **猿鬼丼** **9** **1,500円** 提供期間/通年 **C-2**



**セミナーハウス 山びこ**  
能登町字黒川33-61  
☎0768-76-1611  
◆定休日/無休  
◆営業時間/11:00~14:00、17:00~19:00

海、山のもの全てを食べた「猿鬼」伝説にちなんだ丼。地元のキノコと能登牛、地鶏の卵を使った牛丼に魚介類の天ぷらがのる。手打ち蕎麦つき。◎他にも**能登牛ロースト**丼(1,500円、要予約)

能登町 **まるごと能登牛丼** **10** **2,700円** 提供期間/通年 **B-2**



**夢一輪館**  
能登町字当目28-1  
☎0768-76-1552  
◆定休日/月曜日(但し祝日営業)  
◆営業時間/11:00~14:00

「能登牛をお客様のお好みの状態で食べてもらいたい」という思いから、別鍋仕立てで提供している丼。能登牛と蕎麦屋のアゴ汁との相性は抜群!主人自慢の手打ち蕎麦つきです。

能登町 **能登牛すきやきとろろ丼** **11** **2,420円** 提供期間/通年 **C-2**



**いわずみ とんとん家**  
能登町字神和住ア-40  
☎0768-76-1702  
◆定休日/無休  
◆営業時間/11:00~14:00  
**事前予約(2日前まで)** **限定5食**

特製の「わりした」で味付けした能登牛と、わさび醤油、とろろとの相性は抜群です。

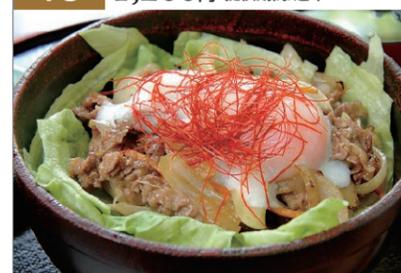
能登町 **能登牛炙り丼** **12** **2,500円** 提供期間/通年 **C-2**



**和味家 竹次郎**  
能登町字柳田礼部37-1  
☎0768-76-0037  
◆定休日/不定休  
◆営業時間/11:00~14:00、17:00~22:00

A5ランクの能登牛を使用。ちよつと甘めの自家製だれと、お肉の上ののっているわさびが、能登牛の旨味を引き立てるこだわりの一品。◎他にも**海鮮**丼(2,700円、要予約)

能登町 **能登牛甘辛野菜丼** **13** **1,200円** 提供期間/通年 **C-2**



**国民舎 能登やなぎだ荘**  
能登町字柳田知部1  
☎0768-76-1550  
◆定休日/無休(水曜日は夕食のみ対応)  
◆営業時間/11:00~13:30、17:00~19:30

能登牛と地元産の野菜を炒め、南蛮味噌と田舎味噌をブレンドした甘辛い味噌をからめました。ほんのり熱が通ったレタスの食感やまろやかな温泉卵とのバランスも絶妙!

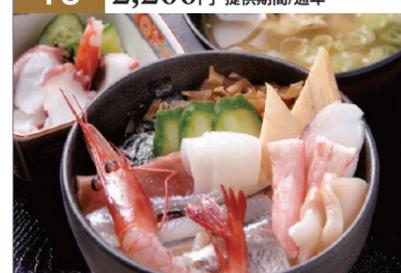
能登町 **能登牛ステーキ丼** **14** **4,800円** 提供期間/通年 **C-2**



**レストラン花菖蒲**  
能登町字柳田口部1-1  
☎0768-76-1680  
◆定休日/木曜日  
◆営業時間/平日11:00~14:30、土日祝11:00~19:30

シェフ自慢の能登牛ステーキがのった贅沢な丼。肉の旨味が口いっぱいに広がる至高の一品です。

能登町 **のと海鮮丼旬の物入り** **15** **2,200円** 提供期間/通年 **C-2**



**紅寿し**  
能登町字宇出津新1字194-2  
☎0768-62-4150  
◆定休日/不定休  
◆営業時間/11:00~23:00  
**コンパク**

宇出津港でその日に水揚げされた新鮮な魚介を使った海鮮丼。寿司飯の上に並べられた極上の海の幸を潮の香りとともにいただける一品になっている。**コンパク**丼(1,200円)

能登町 **能登の彩り海鮮丼** **16** **2,860円** 提供期間/通年 **C-2**



**もりもり寿司 能登総本店**  
能登町字宇出津新港3丁目3  
☎0768-84-5133  
◆定休日/水曜日  
◆営業時間/平日11:30~14:30 LO 17:30~20:45 LO 土日祝11:30~20:45 LO

能登町の宇出津漁港で水揚げされた、新鮮な魚介類をふんだんに使用。旬の魚の味を楽しめる豪華な海鮮丼です。

能登町 **紅ズワイ蟹潮の香丼** **17** **1,800円** 提供期間/9月~5月 **C-2**



**国民舎 能登うしつ荘**  
能登町字羽根5字4番地  
☎0768-62-2295  
◆定休日/無休  
◆営業時間/12:00~13:30  
**事前予約(2日前まで)**

ズワイガニよりもひと足早く漁が始まる紅ズワイガニは、体内に旨みと水分をたっぷり蓄え、紅ズワイガニならではの濃厚な甘みとジューシーさを味わえます。

能登町 **イカソーメン丼** **18** **1,100円** 提供期間/通年 **D-2**



**ホテルのとकिनぶら**  
能登町字越坂11-51  
☎0768-74-0051  
◆定休日/無休  
◆営業時間/11:00~13:30  
夕:要相談  
**事前予約(前日まで)**

釣りたてのスルメイカを船上凍結して、小木漁港で水揚げされた鮮度抜群の「船凍イカ」を使った鳥賊素麺丼です。



**事前予約** まずはお店にお電話ください。  
(当日でも提供可能な場合もあります)

**限定●食** お店によっては提供数に限りがあることも。  
ご注文前にご確認ください。

**コンパク** 通常の能登丼よりも小さくてリーズナブルな丼もご用意しています。

※写真はイメージです。新鮮な地元食材にこだわっていますので、天候、解禁日、収穫時期によりご提供できない場合や、内容が変更となる場合があります。  
内容等は事前に各店舗にご確認ください。

能登半島  
↑この旗が目印です

能登町 **能登イカ丼** **D-2**

**19** 1,760円 提供期間/通年



**汝惚里(なほり)ダイニング**  
能登町字松波26-61-1  
☎0768-72-1800  
◆定休日/火曜日、年末年始  
◆営業時間/12:00~22:00

能登イカの足も耳もすべてをソポロにして、イカの美味しさをまるごと味わえる丼。◎他にも**能登半豚丼**(1,760円)、**豚バラステーキ丼**(1,760円)

能登町 **能登海鮮丼** **D-2**

**20** 1,800円 提供期間/通年



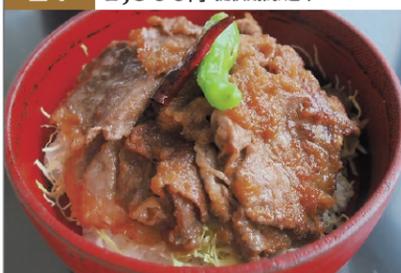
**ファミリーレストラン 大家族**  
能登町字松波30-109  
☎0768-72-0388  
◆定休日/不定休  
◆営業時間/11:00~21:00

**事前予約(夜は当日の昼まで)**

その日にとれた魚、イカの内臓を使った郷土食「なめなめ」などを岩のりの上にのせた丼。いしる又は地元醤油でお召上がりください。◎他にも**能登牛カルビ丼**(1,980円)、**能登豚味噌焼き丼**(1,100円)

能登町 **能登牛玉ねぎ醤油丼** **D-2**

**21** 1,800円 提供期間/通年



**ラプロ恋路**  
能登町字恋路3-18  
☎0768-72-1234  
◆定休日/無休  
◆営業時間/11:30~13:30

**事前予約(前日まで)**

すりおろしたたっぷりの玉ねぎと能登のいしりをきかせた自家製のたれに能登牛を絡ませた絶品の丼。

珠洲市 **香箱カニいっぱい丼** **D-1**

**22** 1,650円 提供期間/11月7日~2月末



**レストラン 浜中**  
珠洲市上戸町南方イ-21  
☎0768-82-2595  
◆定休日/月曜日  
◆営業時間/11:00~20:30

香箱カニとダイズ(アカモク(海藻))の組み合わせが絶妙な丼。◎他にも**ローストビーフ丼**(1,650円)、夏には**珠洲産黄金岩ガキ**を使用した贅沢な**丼**(2,178円)なども味わえる。

珠洲市 **能登牛丼** **D-1**

**23** 2,600円 提供期間/通年



**和風グリル 瀬戸**  
珠洲市上戸町寺社2-81  
☎0768-82-0544  
◆定休日/月曜日、第4日曜日、不定休  
◆営業時間/11:30~14:00、17:30~22:00

能登牛のロースをステーキ風に焼き上げ、醤油ベースでんにくの風味をきかせた食べ応えのある丼です。小鉢つき。

珠洲市 **能登牛DON(ローストビーフ)** **D-1**

**24** 1,650円 提供期間/通年



**E'cafe**  
珠洲市飯田町1丁目1-8(ラポルトすず内)  
☎0768-82-8301  
◆定休日/火曜日、12/28~1/1  
◆営業時間/10:00~17:00

珠洲焼の器に、素材の良さが光る能登牛のローストビーフを豪快に盛りつけ、温泉卵をトッピング。とろけるようにやわらかい赤身の風味が広がり、秘伝のたれが肉のうまさを引き立てています。

珠洲市 **至福の幸箱丼** **D-1**

**25** 5,500円 提供期間/11月~1月末



**寿司吉**  
珠洲市飯田町15-25  
☎0768-82-1269  
◆定休日/日曜日  
◆営業時間/18:00~23:00、12:00~13:00(※能登丼予約のみ営業)

**事前予約(前日まで)**

蟹シーズンには、香箱がにを3杯も使用した贅沢な丼を楽しむ。◎他にも**さいはて海鮮丼**(3,300円)

珠洲市 **天然岩ガキ丼** **D-1**

**26** 2,500円 提供期間/7月~8月



**民宿&お食事 むろや**  
珠洲市蛸島町ナ部123番地  
☎0768-82-1188  
◆定休日/不定休  
◆営業時間/12:00~14:00、17:00~21:30(要予約)

**事前予約(前日まで)**

大きな珠洲産天然岩ガキを甘辛の醤油ダシで味付けたボリューム満点の丼。◎他にも**ものどサエ丼**(1,900円)、**海鮮丼**(2,500円)、**甘エビ丼**(1,900円)

珠洲市 **かに丼** **D-1**

**27** 2,200円 提供期間/通年



**古民家レストラン 珠洲織陶苑 典座(てんぞ)**  
珠洲市三崎町伏見7-23  
☎0768-88-2657  
◆定休日/不定休  
◆営業時間/11:00~14:00

**事前予約(前日まで)**

能登に水揚げされたベニズワイガニをふんだんに使った丼です。◎他にも**能登牛すじ丼**(1,200円)、**能登ぶり照り焼き丼**(2,000円、要予約)

珠洲市 **能登牛ステーキ丼** **C-1**

**28** 3,080円 提供期間/通年



**古民家のお食事処 庄屋の館**  
珠洲市真浦町カ-10-1  
☎0768-32-0372  
◆定休日/不定休(月4回)、12/31~1/2  
◆営業時間/11:00~13:30LO  
但し、なくなり次第終了

能登牛のサーロインを使用した、見た目にも鮮やかなステーキ丼。パンチのあるガーリックが能登牛の旨味と最強のタッグを組んだ至福の味わい。

珠洲市 **能登海鮮丼** **C-1**

**29** 2,500円 提供期間/通年



**割烹 滝見亭**  
珠洲市真浦町力字14番地  
☎0768-32-0437  
◆定休日/水曜日、12/31~1/1、不定休  
◆営業時間/11:00~15:00

能登の新鮮旬の魚介を多彩に盛り込んだ贅沢丼。その日の朝に獲れたものによって寿司飯の上のネタが変わる。豊富な日本海の魚種に応じて、その味も変化し、食べるたびに舌も目も楽しめる。

輪島市 **能登穴子丼** **C-1**

**30** 1,700円 提供期間/通年



**天然活魚 今新**  
輪島市町野町曾々木ア38-4  
☎0768-32-0314  
◆定休日/不定休  
◆営業時間/11:00~15:00

主人が捕った穴子を丸ごと一本のせた迫力満点の丼。カリカリの衣とふわふわの身が絶妙な味わい。◎他にも地物を中心とした旬のネタをたっぷりのせた**海鮮丼**(1,950円)

輪島市 **能登牛贅沢丼** **C-2**

**31** 3,000円 提供期間/通年



**オープンカフェ 木の音(こゑ)**  
輪島市町野町金蔵オ-123  
☎0768-32-0892  
◆定休日/水・木曜日  
◆営業時間/11:00~16:00

金蔵産米に、能登牛のステーキとすき焼きの両方をのせた贅沢な一品。◎他にも、能登豚と季節の野菜の彩り豊かな**金蔵ハイカラ丼**(1,550円)、能登の食材を使ったオリジナルな**能登タコス丼**(1,400円)

輪島市 **ふぐ天井** **C-1**

**32** 1,600円 提供期間/通年

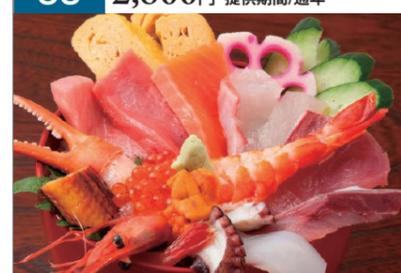


**輪島網元とね**  
輪島市町野町大川ル-42-4  
☎0768-32-0005  
◆定休日/水曜日  
◆営業時間/11:00~14:00

網元ならではの鮮度で提供される天然の輪島ふぐを使った天井。余分な水分を抜いたふぐをサクと揚げることで、他にはない食感と味わいを楽しめる。テイクアウト可。

輪島市 **能登朝市丼** **地図①**

**33** 2,800円 提供期間/通年

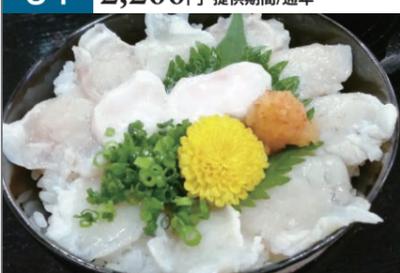


**輪島寿司処 伸福**  
輪島市河井町5-41  
☎0768-22-8133  
◆定休日/不定休、1/1~1/3  
◆営業時間/11:30~13:30、17:30~21:00

能登の港で直接仕入れた食材で、旬の味を味わえる一杯。季節によりネタが変わるので毎回違った味が楽しめるかも。

輪島市 **輪島ふぐ丼白子のせ** **地図①**

**34** 2,200円 提供期間/通年

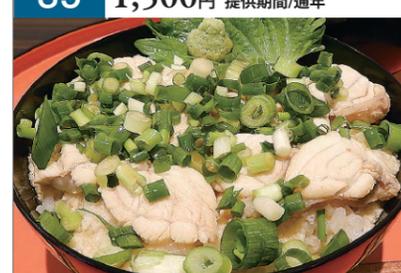


**海幸**  
輪島市河井町1-100-4  
☎0768-22-0058  
◆定休日/水曜日  
◆営業時間/8:30~14:00

天然輪島ふぐを丼一面に敷きつめ、他ではめったに食べられない「ふぐの白子」を添えた贅沢な一品。ふぐの刺身のシコシコと白子のトロトロの食感が堪能できる。

輪島市 **輪島ふぐ丼** **地図①**

**35** 1,500円 提供期間/通年



**朝市さかば**  
輪島市河井町1部91  
☎0768-22-1120  
◆定休日/不定休  
◆営業時間/7:30~15:00

さっと湯引きし、特製のいるたしに漬けた天然の輪島ふぐがとろろの上にふんだんにのった丼。◎他にも**能登丼(さかば丼)**(1,000円)、**海鮮丼**(1,900円)

輪島市 **輪島ふぐ炙り丼** **地図①**

**36** 1,950円 提供期間/通年



**やぶ 新橋店**  
輪島市河井町24-11-48  
☎0768-22-0006  
◆定休日/火曜日、1/1~1/3  
◆営業時間/11:00~21:00

あったかい飯に輪島ふぐの炙りを敷きつけた丼。少し炙ると旨味がグッと出て最高の一品。



**事前予約** まずはお店にお電話ください。  
(当日でも提供可能な場合もあります)

**限定●食** お店によっては提供数に限りがあることも。  
ご来店前にご確認をおすすめします。

**コンパク** 通常の能登井よりも小さくてリーズナブルな井もご用意しています。

能登井

穴水町

能登町

珠洲市

輪島市

輪島市 **能登海鮮井** 地図①

**37** 2,400円 提供期間/通年



**駅前 阿づま寿司**  
輪島市河井町19  
☎0768-22-2780  
◆定休日/不定休  
◆営業時間/11:30~14:00、  
17:30~22:00

能登の魚を盛りだくさんに味わえる井。その時獲れたもので内容が変わり、いろいろな魚の旬の味が楽しめます。

輪島市 **輪島ふぐカツカレー井** 地図①

**38** 1,300円 提供期間/通年



**ゴーゴーカレー 輪島店**  
輪島市河井町20-1-131  
☎0768-23-0055  
◆定休日/無休  
◆営業時間/9:55~20:55  
**限定5食**

輪島店限定のふぐカツカレー!揚げたてのサクふわ食感のふぐと熱々カレーのコラボレーションは絶妙!

輪島市 **αの豚井** A-2

**39** 1,100円 提供期間/通年



**御食事処 はしもとや**  
輪島市門前町走出2-106-1  
☎0768-42-0113  
◆定休日/不定休  
◆営業時間/11:00~14:00、  
18:00~20:00

能登特産の豚「αのめくみ」を、能登のいしりと珠洲の天然塩で焼き上げた井。ロース肉と希少な肩ロース肉をふんだんに使用。一口食べればジューシーな肉の旨味が口の中に広がる逸品。

輪島市 **能登牛ローストビーフ井** A-3

**40** 2,500円 提供期間/通年



**お食事処 縁(えにし)**  
輪島市門前町門前1997番地  
☎0768-42-0019  
◆定休日/水曜日  
(祝日の場合翌日休業)  
◆営業時間/11:30~14:00、  
17:30~22:00  
**事前予約(平日のみ、前日まで)**

能登牛のローストビーフを贅沢にのせた井です。やわらかな赤身のお肉に、少し甘めのたれと温泉卵が絶妙にマッチした一品。◎他にも**輪島ふぐ炙り漬け井**(1,600円)

輪島市 **鹿肉のロースト井** B-2

**41** 2,500円 提供期間/通年



**古民家レストラン 茅葺庵**  
輪島市三井町小泉漆原14-2  
☎0768-26-1181  
◆定休日/火・水曜日  
◆営業時間/  
11:00~14:30 (14:00 LO)

能登でとれたクセや臭いの少ない鹿肉を醤油糎を使ってやわらかく仕上げた一品。

輪島市 **能登牛井** B-2

**42** 2,400円 提供期間/通年



**能登空港レストラン あんのん**  
輪島市三井町洲衛10-11-1  
のと里山空港3F  
☎0768-26-2530  
◆定休日/無休  
◆営業時間/  
9:00~17:00 (16:30 LO)

能登牛と地元の野菜を使ったプレミアムな牛井。店内からは滑走路を一望でき、飛行機の離着陸を間近に眺めることもできます。

当パンフレットの価格は全て2023年7月現在の税込価格です。

**たびスタ** **おいでよ!**

**能登の観光拠点 たびスタへ!**

**買って!食べて!**  
能登の旬がたっぷり詰まった  
コンセルのと内 たびスタへ!

**美味しい**  
能登産のアイスや  
能登のイカは  
ギフトとしても人気!

**美味しい**  
能登町の地酒は  
お土産に喜ばれます

**ワッフルにケーキ、  
アイスの他、パスタや  
ピラフなどのお食事もOK**

〒927-0433 石川県鳳珠郡能登町宇出津ト字 29-2  
9:00~18:00 ☎0768-62-8530 **定休日** 月曜日(祝日の場合は翌日)

Instagram

# しんきん バンキングアプリ

いつでもスマホで残高照会



- 残高照会、入出金明細照会
- スマホ通帳
- インターネットバンキング
- WEB申込み

iPhoneの方はこちら **Available on the App Store**



Androidの方はこちら



信用金庫



承認番号 05-021



## のと里山空港ターミナルビル



### 能登空港ターミナルビル(株)

〒929-2392 石川県輪島市三井町洲衛10番地1  
TEL. 0768-26-2000

- 航空路線 羽田便 1日2便(ANA)
- 駐車場 約900台(無料)
- 二次交通 ふるさとタクシー、特急バス、レンタカー、タクシー

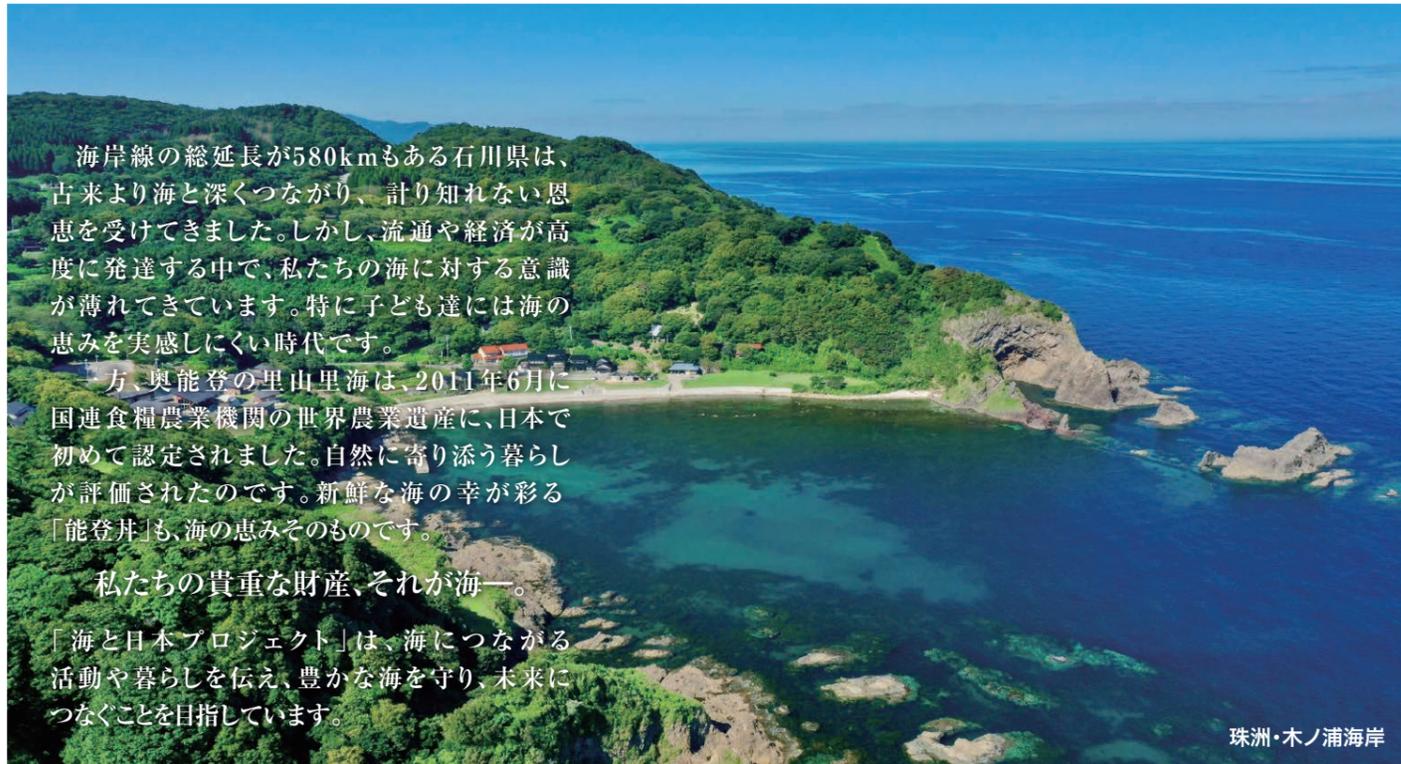
### 多彩な顔を持つ空港

- 道の駅「のと里山空港」  
観光案内所、売店、トイレ、レンタカー、大型無料駐車場
- 楽しいイベント盛りだくさん  
開港記念(7月)、空の日(10月)、クリスマス(12月)など  
毎月イベント有り
- パイロットの顔が見える  
展望デッキから手を振れば応えてくれます
- 各種行政サービス機能  
市町行政サービス(奥能登2市2町)、パスポート取得、貸会議室

### ご利用案内(年中無休)

- 3階** レストラン「あんのん」  
飛行機を見ながらお食事  
(能登井、定食、麺類、  
コーヒー、地酒)  
展望デッキ  
立山連峰、七尾湾を望む  
滑走路
- 2階** 売店  
地元銘菓、地酒、漬物、魚介類、工芸品  
搭乗待合室  
市町PRコーナー
- 1階** 能登の旅情報センター  
専任スタッフによる丁寧なご案内  
レンタカー ATM  
飛行機利用助成申請窓口





海岸線の総延長が580kmもある石川県は、古来より海と深くつながり、計り知れない恩恵を受けてきました。しかし、流通や経済が高度に発達する中で、私たちの海に対する意識が薄れてきています。特に子ども達には海の恵みを実感しにくい時代です。

一方、奥能登の里山里海は、2011年6月に国連食糧農業機関の世界農業遺産に、日本で初めて認定されました。自然に寄り添う暮らしが評価されたのです。新鮮な海の幸が彩る「能登井」も、海の恵みそのものです。

私たちの貴重な財産、それが海一。「海と日本プロジェクト」は、海につながる活動や暮らしを伝え、豊かな海を守り、未来につなぐことを目指しています。

珠洲・木ノ浦海岸



珠洲・緑剛埼灯台



加賀橋立・北前船主集落



能登町・小木港



もりもり寿し能登総本店

## 奥能登の自然に囲まれたビアレストラン



Oku Noto Beer NIHONKAI CLUB  
Beautiful nature and an ancient history.  
These features make Uchiura.  
Oku Noto the perfect place for brewing  
this spiritually refreshing beer.  
Since 1998

## 海を眺めながらクラフトビールで乾杯!!



### 本場仕込み! 自慢のビールをどうぞ!!

能登で唯一のクラフトビールです。定番の個性豊かな6つのテイストのほか、ここでしか飲めない季節限定のビールもお楽しみいただけます。職人が醸造するビール酵母が入った本物の味をぜひご賞味ください。



### Craft Beer

左から「ピルスナー」「ダークラガー」「ヴァイツェン」「奥能登伝説」「焼肉ピルス」「珈琲焙煎ピルス」



### ビールにぴったり! 世界の各国料理でおもてなし!!

木とレンガの温もりにもまれたレストランです。目の前に広がる日本海。美しい景色を眺め、のんびり寛ぎながら、能登の新鮮な食材を使った世界各地の料理を満喫できます。



ケバブ(ナン付)▲

魚介類のフレンチマリネ▼

### Restaurant



### 自然いっぱい! ちびっ子も大満足!!

レストラン隣接のビアパークでは、高台から海へ滑り落ちる全長52mのローラースライダーが子ども達に大人気! 牧場ではエミューやミニホース、アルパカなどかわいい動物たちと触れ合い、家族みんなで楽しめます。



▲エミュー

▲ミニホース

### Beer park



石川県鳳珠郡能登町字立壁92 Tel.0768-72-8181

◎11:30▶ラストイン21:00(冬期20:00まで) (休)水・木曜日(祝日営業)

www.nihonkai-club.com 日本海倶楽部 検索



MAPCODE 329 316 131\*66

石橋 弘崇  
Hirota Ishibashi

牛田 和希  
Kazuki Ushida

兵藤 遥陽  
Haruhi Hyodo



# Atta

月～金 午後6:15放送



水曜  
よる7時

# 絶好調W

前田慶次郎  
(金澤百万石武将隊)

馬場ももこ  
(フリーアナウンサー)

エイトMAN  
(88ENTERTAINMENT)

アントニー  
(マテンロウ)

石橋弘崇  
(MROアナウンサー)

松井祐香里  
(ほくりくアイドル部)



## いしかわゼロカーボン ドライブプロジェクト始動!

### CO<sub>2</sub>排出ゼロの究極のエコカーで県内を周遊しよう

水素(H<sub>2</sub>)と酸素(O<sub>2</sub>)の化学反応によって発電した電気エネルギーでモーターを回して走り、水(H<sub>2</sub>O)しか排出しない究極のエコカー、水素燃料電池車(FCV)のMIRAI(ミライ)を、今なら通常の1/3程度のキャンペーン価格でレンタルできます。石川県を二酸化炭素(CO<sub>2</sub>)排出ゼロの究極のエコカーで周遊してみませんか?

トヨタレンタリース石川で  
MIRAI(ミライ)を借りて  
石川県を周遊しよう!



能登井付  
レンタカー  
キャンペーン  
実施中



美味しい能登ドライブへ。  
今なら、能登井が付いてくる!!

2023年4月27日～2024年3月31日

トヨタレンタリース石川で  
MIRAI(ミライ)をレンタルされた  
方の中から先着100名様に  
能登井に使用できる  
チケット2,000円分を  
プレゼント!

※キャンペーンは予告なく  
変更する場合があります。

## おトク情報!

オトクにMIRAI(ミライ)が借りられる!  
燃料代込のキャンペーン!実施

2023年4月27日～2024年3月31日

6時間	12時間	24時間	～以後1日
通常価格18,700円	通常価格25,300円	通常価格31,900円	通常価格23,100円
キャンペーン価格 <b>8,000円</b>	キャンペーン価格 <b>9,000円</b>	キャンペーン価格 <b>11,000円</b>	キャンペーン価格 <b>9,000円</b>

キャンペーン実施期間中に対象車種をレンタルすると燃料代込みの上記金額でレンタルできます。  
※キャンペーン対象車種はMIRAI(ミライ)のみとなります。 ※他の割引券との併用はできません  
※空車がない場合はお受けできない場合があります。 ※キャンペーンは予告なく変更する場合があります。

ご予約お問合せ

Web <https://ishikawa-zero-carbon.com/>  
TEL 076-241-0100(受付時間 9:00～17:00)

(一社)能登スマートドライブ・プロジェクト協議会事務局 TEL.076-225-1512  
〒920-8580 石川県金沢市鞍月1丁目1番地(石川県商工労働部産業政策課内)  
<https://www.pref.ishikawa.jp/syoko/notosmartdrive/>

石川のあした  
応援宣言  
アサヒビール

# アサヒビール北陸支社は「能登井」を応援しています。



**うまい! 樽生** 石川県の「うまい! 樽生」認定店をご紹介します!

※スマホでは、右記の二次元コードからアクセスできます。  
二次元コードが読み取れない場合は下記のアドレスからご利用ください。  
[https://www.asahibeer.co.jp/s/taru\\_ishikawa/](https://www.asahibeer.co.jp/s/taru_ishikawa/)

【ビール】ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。 **すべては、お客さまの「うまい!」のために。アサヒビール株式会社**

## のと鉄道観光列車「のと里山里海号」

七尾・和倉温泉～穴水間を運行!



<b>乗車プラン</b> (土・日・祝日の1～5号) 整理券500円 + 乗車区間運賃(別途)	<b>スイーツプラン</b> (土・日・祝日の4号) 整理券及びスイーツ代 2,300円 + 乗車区間運賃(別途)
<b>寿司御膳プラン</b> (土・日・祝日の3号) 整理券及び寿司御膳代 3,050円 + 乗車区間運賃(別途)	(注意)※全プラン事前予約制(乗車プランは当日空席があれば乗車可) ※飲食プラン(スイーツ・寿司御膳)の提供は、七尾/和倉温泉や穴水間のみ

ご予約・お問合せは **のと鉄道観光列車予約センター**  
TEL(0768)52-2300 (定休日/火曜日)

## 能登井は「全国地域おこしご当地井会議」に参加しています。

### 全国地域おこしご当地井会議とは…

日本全国各地で各々の地域固有の食材や器などを使った井を通じて、農林水産物の消費拡大と伝統工芸の発展、地産地消運動などを展開し「おいさと地域の魅力発信」を兼ね備えた井の魅力を地域の枠を超えて日本全国に発信しています。

ご当地井のブランド化に取り組む地域(団体)同士が連携と友好を図り、共に地域の魅力を貪欲(井良く)に追求し、井の力で地域を盛り上げます!

全国地域おこしご当地井会議  
詳しくはこちらから




# 能登井弁当



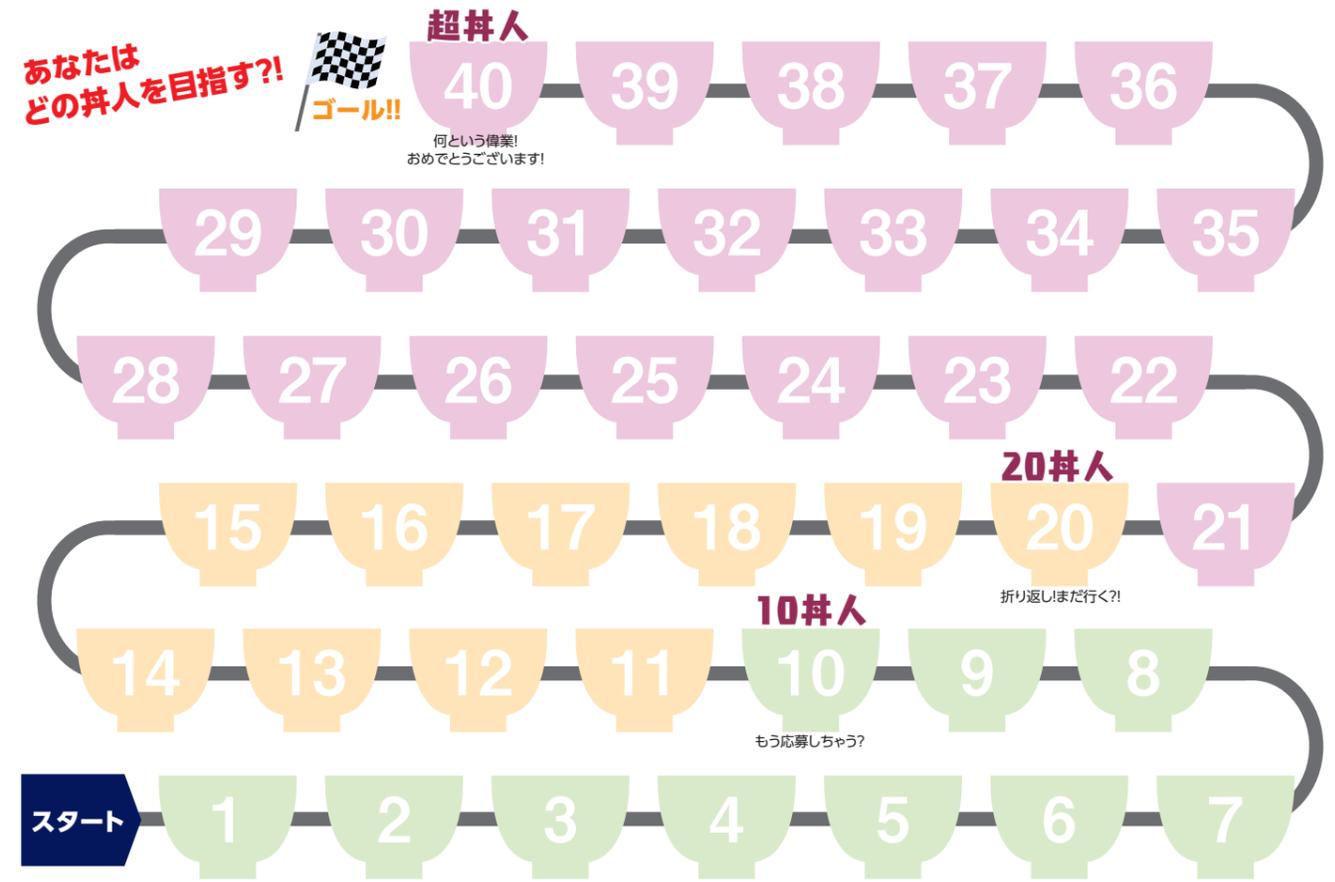
- 団体旅行の昼食として、各種会議時のお弁当としてお勧めです。(個人向けには販売しておりません。)
- お値段は、お茶付きで1,500円～3,000円前後で、ご相談に応じます。
- 能登井同様、メインに地場の旬の食材を使用しています。

〈連絡先〉  
〒927-0433 石川県鳳珠郡能登町宇字出津ト字29番地2  
能登観光情報ステーションたびスタ内 能登井事業協同組合事務局  
TEL 0768-62-1420 FAX 0768-62-8531 E-mail notodon.n01@gmail.com

※写真はイメージです。

# 超井人への果てなき挑戦

スタンプ台紙 **キャンペーン期間**▶2023.7.1～2024.6.30  
1店舗につき1スタンプ有効



スタンプは、1から順番に押してください。  
スタンプ台紙は、能登井HPからもダウンロードできます。



◀ダウンロードはこちらから(能登井HP)

下記の必要事項をすべてご記入の上ご応募ください。記入モレがあると、無効となります。

氏名	ふりがな	〒	□□□□□□□□	都道府県
	住所			
電話	-	-		

※応募先は下記をご覧ください。ご記入いただいた個人情報は、食べ歩き企画に関する連絡及び賞品等の発送以外には使用しません。

**応募前にチェック!**

- 当選のご連絡に必要な情報(氏名、住所、電話番号)はもれなく記入してありますか
- 能登井事業協同組合の加盟店舗のスタンプが必要数押されていますか
- 期限内の応募ですか(2024年6月30日消印有効)

**【ご応募先】(超井人への果てなき挑戦、2井で井チケ)**  
〒929-2392 輪島市三井町洲衛10-11-1  
奥能登ウェルカムプロジェクト事務局  
電話:0768-26-2303

**奥能登ウェルカムプロジェクトは能登井を応援しています!**

「奥能登ウェルカムプロジェクト」とは…

奥能登地域の活性化や交流人口の拡大を目指して、県と奥能登地域の2市2町(輪島市・珠洲市・穴水町・能登町)、民間事業者や地域づくり団体が協力して、新たな誘客素材となる地域資源の発掘・活用や継続的に誘客を図る体制の構築に向けて取り組んでいます。年間を通じて、奥能登の魅力をさまざまな形で発信しており、その中で、奥能登の「食」の魅力を活用した地域ブランド「能登井」の魅力発信も支援しています。

詳しくはこちらから

