KANAZAWAおいしいフェスタ2026
販売メニュー 一覧
飲食ブース

アイレットキャンティーン
★大野醤油で漬け込んだ
ヤンニョムチキンと加賀れんこん
★塩麹に漬け込んだやわやわ塊肉ゴロゴロの魯肉飯
加賀れんこん添え
★大野醤油と塩麹使用、秘伝の煮卵、
しっとり鶏ハム、加賀レンコンのおつまみセット
★加賀レンコンと能登塩のホクホクポテト

あぶり肉　がらん
★赤ずいきと能登牛の酒粕すき焼き
★加賀太きゅうりと加賀蓮根の
大野醤油ガパオライス

金沢料理職人塾
★国産和牛魚醤串焼 五郎島金時オレンジ煮添え
★能登魚醤風味台湾焼きそば

siu.coffee＋veg
★ヘタ紫茄子入り塩麹ファラフェルサンド
★塩麹フムス加賀れんこん添え＋ピタパン

酒肴　夕凪
★金沢そだちトマト肉味噌和え麺
★加賀蓮根入り猪シュウマイ　塩麹だれ
★酒粕レーズンクリームチーズ

Studio Cafe by D's Kitchen
★甘えび味噌のラクサ焼きビーフン
★五郎島金時の塩麹サンバルチーズ焼き

ASIAGOHAN to OHAGI ZEN
★金沢産いちじくとクリームチーズのおはぎ
★五郎島金時と醤油キャラメルのおはぎ
★柿と甘酒のおはぎ
★能登栗と白味噌のおはぎ
★金沢UMAMI×能登豚のフォー

お味噌汁食堂 そらみそ
★炙りチーズと金石さばこんかの焼きおむすび
★加賀味噌と金沢産ねぎの鶏そぼろ焼きおむすび
★能登豚と車麸のごちそう味噌汁

サクラカフェテラス
★塩麹漬けサーモンフライと
加賀蓮根 季節野菜のフリットサンド

ciel bleu kitchen
★地酒酒粕とチーズのバナナキッシュ
五郎島金時のモンブラン仕立て
★打木赤皮甘栗かぼちゃと
加賀野菜金時草のキッシュ　加賀味噌仕立て
★金沢そだちだいこんとキャベツの
金沢塩麹漬けとガス海老のクレープ巻き

テーブルナナ
★加賀蓮根と能登豚の塩麹漬けソーセージ
金沢一本太ねぎのトマトソース
★塩麹漬け能登豚の炭火グリエ
輪島醤油のオニオンソース

Necojaraci

★金沢甘エビミソと金沢産味噌ソースの
アランチーニ
★金沢産鯛出汁のスープ
金沢産塩麹と加賀蓮根の肉団子入り
★五郎島金時と金沢産梨のポタージュ
金沢産白ワイン風味

発酵食美人食堂

★金沢白糀チキンカレー
五郎島金時のレモン煮添え

PIT21CAFE

★金沢ニンニク麹のプルドポークパニーニ
★金澤はちみつの
クワトロフォルマッジ風パニーニ
★発酵バターと能登塩のパウンドケーキ

町家cafeくりの樹

★ヘタ紫なす・だし巻き・きよし農園ネギの
3種フライ 大野醤油そぼろあん
★玄米甘酒の和風クラムチャウダー
★大野醤油香る能登豚と
小海老のくりの樹焼きそば

リストランテ　ラ・ヴィータ

★豚肉塩こうじと金沢ゆずのリゾット
★金沢はちみつ白みそのスフォリアテッラ

加賀料理技術保存会

★たまて箱（料亭 大友楼）
★加賀大名バラちらし（料亭 喜水苑）
★松茸ご飯と能登豚の麹漬け（加賀料理 八百辰）

畑の子

★加賀蓮根パウダー入り塩麹鶏の唐揚げ
★五郎島金時　加賀蓮根　かぼちゃ入り豚汁
★加賀蓮根塩麹フライ
★五郎島金時塩麹フライ

ぱん焼きば　みきんち

★加賀蓮根の天然酵母タルティーヌ
★五郎島金時の発酵バターデニッシュ
★金沢ニンニク麹漬けシュリンプトースト
★金沢ニンニク醤油麹ソーセージドッグ

fArment Cafe

★加賀味噌和えタンドリーチキンの
ピタパンサンド
★加賀棒茶ともろみ醤油のフィナンシェ
★能登かぼちゃの酒粕ケーキ

野菜古民家

★天祐醤油使用
加賀れんこんと畑のお野菜たっぷり春巻き
★天祐味噌&自家製塩麹使用
畑のお野菜たっぷりミニカレー
五郎島金時チップス添え

Les mailles

★金沢柚子とキャベツのシュークルート
★加賀蓮根と鶏肉のハンバーガー
(自家製酒粕パン)
★金沢産赤ワインのカヌレ

すし組合

★巻きずしなど
★加賀野菜を使っためった汁

※内容等は予定であり、変更となる可能性があります。

ドリンクブース

（一社）日本バーテンダー協会 石川県支部

★玉露ジントニック　★Kaga Spark
★棒茶スカッシュ　★金時草レモネード
★ほっと五郎島Tea

金沢酒販協同組合

★金沢で醸造されている蔵元のお酒
特におすすめなのは石川県産酒米「百万石乃白」を100%使用し醸した地酒の4種飲み比べセット♪

学生ブース

調理師専門学校生×金沢食藝研究所

（石川県調理師専門学校・金沢製菓調理専門学校・国際調理専門学校）

★治部煮をイメージしたバーガー
★めった汁をイメージしたスイートポテト

金沢製菓調理専門学校×和菓子屋職人

金沢をテーマとした創作和菓子
★たぁんと金時　★しましまに、しまっし　★ゆきんこ団子

協賛ブース

カナザワあんぺったん featuring 田井屋

★あんぺったん

「ほぼ、あんこ。」金沢の特注粒あんを和菓子職人が薄皮で包み、塩バターで仕上げる、甘じょっぱいハンドフードを販売

Tableware shop & cafe 白磁

1908年創業のNIKKO製陶磁器の中で、注目のREMASTERDシリーズを中心にプレートやスプーンを販売

マルシェブース

カナザワあんこ市

★あんこ菓子

昔ながらの味から新しい感覚のあんこ菓子まで。金沢らしい多彩なあんこの魅力を、日替わりのラインナップでお楽しみください。

金沢生菓子専門店会

★一粒の栗入り「栗ふくさ」
★栗入りのあんみつ
★蒸したて「酒まんじゅう」
★伝統の加賀五色生菓子

寄観亭

★だんご各種
★納豆餅

キャラバンサライ株式会社

★ホットコーヒー
★アイスコーヒー
★ドリップバッグ

金澤やまぎし養蜂場

★金澤あかしあ 初しぼり
★金澤はちみつ4種（さくら、あかしあ、あかしあ-雅-、百花）
★金澤柚子みつ
★梅みつ

能登応援ブース

いかのおみせ

★大阪名物粉もんイカ焼き（能登イカ使用）
★能登イカ姿焼き
★イカ型カステラ

nosorato by ひらみゆき農園

★ブルーベリークレープ
★ブルーベリー酢のサイダー
★レモネード

※17（土）のみ出店

ノトコト

★シュークリーム
★バウムタルト
★のとミルクプリン
★ドリンク

のと復興支援Station

★輪島プリン（プレーン）
★輪島プリン～ポケモンとつなぐ能登～
★かぼちゃプリン
★ふぐの串焼き
★サザエメシ

やきやきや　ハマヤ

★炭火串焼き
（プレミアムA5能登牛、のとしし、バイ貝）
★サメチリ
★のとししミンチカツ

KANAZAWA おいしいフェスタ

※内容等は予定であり、変更となる可能性があります。