

令和4年1月11日  
開業企画課  
紙谷、田原  
内線 3622、3623  
直通 076-225-1317

ー北陸新幹線県内全線開業に向けた気運醸成事業ー

## 「石川県×クッキングパパ」コラボ企画 本県名物駅弁の漫画化決定！

2024年春の北陸新幹線県内全線開業に向けた気運の醸成のため、(株)講談社の人気料理漫画「クッキングパパ」に、本県の駅弁を取り上げたストーリーが掲載されることとなったのでお知らせします。この取り組みにより、全線開業と本県の食の魅力を全国に向けて発信します。

### 1. 週刊モーニング（講談社刊）令和4年1月20日（木）発売号でのPR

- (1) 「クッキングパパ」本編で、本県の駅弁『加賀守岡屋の「焼きいなり」』がテーマのストーリーが展開（同漫画の「全国駅弁作っちゃうシリーズ」第2弾として掲載）

→駅弁の選定にあたっては、応募のあった県内駅弁事業者5社の中から、作者（うえやまとち先生）が全ての駅弁を試食し、「焼きいなり」を選定  
（公募期間：令和3年7月1日～31日）



焼きいなり  
（加賀守岡屋（加賀市））

- (2) 巻頭カラー及び裏表紙に、全線開業と応募のあった駅弁全てを紹介する記事と広告を掲載

### 2. 県内事業者等と連携したPR

全線開業と石川の食をPRするクッキングパパ特別描き下ろしデザインのPRポスター等を、応募のあった駅弁事業者に配布し、各社が販売促進に活用。



©うえやまとち／講談社

# 2024年春 北陸新幹線 石川県内全線開業

## うまいぞ! 石川県 × クッキングパパ

©うえやまとち/講談社



小松  
Komatsu

金沢

加賀温泉  
Kaga-Onsen

### 駅弁編

里山里海の恵みを丹精込めて磨き上げた、石川県の逸品たち。  
おいしい石川がお待ちしています

鶏の治部煮(じぶに)をはじめ、五郎島金時、加賀れんこん、赤皮甘栗かぼちゃなど加賀野菜を使ったお惣菜、かにすしなど季節の食材を使った俵飯など、加賀・白山で受け継がれる郷土料理をぎゅっと詰め込みました。(高野商店)

加賀白山  
おったから弁当

石川県の  
郷土料理の  
宝箱ですバイ!

おいしくて  
ホントにいくらでも  
入っちゃう!

金沢では祭りやお祝いなどハレの日に押し寿司を作ってもてなす風習がありました。その押し寿司と、餅を笹の葉にくるんだ笹餅をヒントに作られた笹寿司。年間1千万個以上作られる金沢のソウルフードです。(芝寿し)

三味笹寿司  
(紅鮭、小鯛、鱈)

能登産  
あわびめし

暖流と寒流が交わる豊かな能登の荒磯で、伝統の海女漁によって獲れる天然あわび。その煮汁と地元のこだわり調味料で炊き込んだごはんは、スライスしたあわびをのせた、贅沢な炊き込みご飯です。(逸味 潮屋)

ほぼあわびばかりの  
超美味ぜいたく弁当!

もりおか  
守岡さんちの  
焼きいなり

人気豆腐店の特製厚揚げにダシを染みこませて表面を焼き、国産素材を使った酢飯をたっぷり詰めました。パリッとした皮の食感と、噛むほどにあふれるダシと酢飯のうまみ。一度食べると忘れられない絶品です。(加賀守岡屋)



加賀と言えば「治部煮」!  
あこがれのおいしい〜  
郷土料理ですな

利家御膳

黒塗りの籠を思わせるシックな重箱に、加賀百万石の礎を築いた前田家の家紋。歴代の加賀藩主が宴席で食べていた献立を現代風にアレンジした、加賀のお殿様気分になれるゴージャスな二段重です。(大友楼)

ストレートで  
ど迫力の  
うまさですバイ!

北陸新幹線石川県内  
全線開業に向けて

