

令和 7 年 5 月 23 日
石川県農林水産部水産課
能登とり貝生産組合
石川県鮪商生活衛生同業組合
【担当（水産課）】高瀬、井上
電話：076-225-1652

「能登とり貝」フェアの開催について

今年度の初セリにおいて過去最高値で落札された「能登とり貝」は、身が大きくて肉厚で、ほどよい歯ごたえと上品な甘みが特長であり、市場からは高級食材として高い評価をいただいているところです。

このたび、能登とり貝生産組合と石川県鮪商生活衛生同業組合の共同開催により、下記のとおり、県内の寿司店で、旬の「能登とり貝」を味わえるフェアを開催しますので、お知らせします。

記

1 概要

卓越した技術を持つ寿司店が提供する「百万石の鮪」とコラボレーションし、今が旬の「能登とり貝」を使用した期間限定の特別セットを提供

2 主催

能登とり貝生産組合、石川県鮪商生活衛生同業組合

3 開催期間

令和 7 年 5 月 31 日（土）～ 6 月 15 日（日）（16 日間）

4 参加店舗

石川県鮪商生活衛生同業組合加盟の県内寿司店 18 店舗

参加店舗の詳細は、能登とり貝フェアのページ

(<https://www.pref.ishikawa.lg.jp/suisanka/torigai/torigaio.html>)

に添付しているパンフレットをご参照ください。

5 フェアの内容

旬のネタをつかった「百万石の鮪」特選 10 貫セットの 1 貫に「能登とり貝」を使用した期間限定の特別セットを提供します。

ご希望の方のうち、先着 15 名様には、石川県オリジナル酒米「百万石乃白」を使った日本酒（一杯）が付きます。