

能登とり貝ができるまで



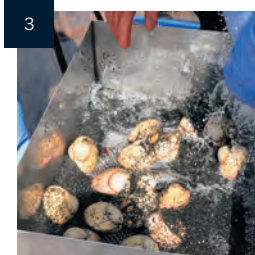
とり貝の赤ちゃんの育成

とり貝の赤ちゃんは、石川県水産総合センターで育てられます。
毎年5月から育てて、7月には大きさ1cm以上の小ぶりな貝に育ちます。



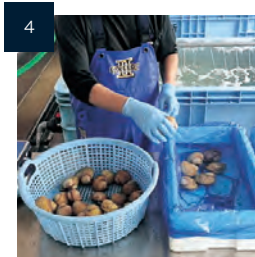
箱に入れて海に吊るす

とり貝の赤ちゃんを箱に収容し、七尾湾の栄養豊富な海中に吊るします。
赤ちゃんは海中に含まれるプランクトン等を食べて大きく育ちます。



箱の洗浄

育成期間中は、とり貝の入った箱を洗い、きれいに保ちます
とり貝の成長に応じ1箱あたりの貝の数を20個程度になるように調整します。



大きさを選別、管理

「能登とり貝」は、大きさ毎に選別し、鮮度保持のため紫外線殺菌した冷海水と保冷剤の入った発泡スチロール箱に入れて出荷します。

能登の里海・七尾湾

能登半島に広がる自然と人の営みが育んだ「能登の里山里海」は、2011年6月、国際連合食糧農業機関（FAO）により日本で初めて世界農業遺産に認定されました。能登半島の中央に位置する七尾湾には、希少種を含むたくさんの生きものが生息し、「能登かき」や「能登とり貝」の養殖など、自然と調和した漁業の振興も積極的にはかれています。

「百万石の鮓」とは

旬のネタを使った特選10貫セット。石川県内の参加加盟店にて味わえます。伝統工芸、伝統の食文化を継承する百万石の地、石川。美しさをはじめ、繊細さ、華麗さ、更に味覚にも妥協しない風土が息づく石川だからこそ提供できる最高の旨さと奥深さをご賞味ください。

風土を知りつくし、数多の素材を吟味し、味を際立たせるべく磨かれた技で握る、まさに渾身の一貫です。

今回、百万石の鮓に参加する26店のうち、18店で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。

旬の地魚を中心とした
鮓10貫を
お楽しみください。



石川県鮓商生活衛生同業組合
〒920-0994 石川県金沢市茨木町40番地
TEL.076-262-8610
FAX.076-262-8612

<https://ishikawa-sushi.com>



能登とり貝を
百万石の鮓として
味わう贅沢

能登とり貝フェア

春から初夏だけの
極上の味覚

能登のために
食べて応援、
ありがとう
石川県

「百万石の鮓」の内1貫に能登とり貝が使われる期間限定企画

キャンペーン期間 ▶ 2025年5月31日(土)～6月15日(日)



各店先着15名様には、石川県オリジナル酒米「百万石乃白」を使用した日本酒もセットでつきます。

要予約

数に限りがありますので、事前のご予約をお願いいたします。



出前・テイクアウトもあります。

主催 能登とり貝生産組合 石川県鮓商生活衛生同業組合

春から初夏の高級食材 「能登とり貝」とは

能登の豊かな自然に囲まれた七尾湾で手塩にかけて育てられる能登とり貝。春から初夏が旬の味覚です。
能登とり貝は一般的なとり貝に比べて、身が大きく肉厚で、ほどよい歯ごたえと、上品な甘みが特徴です。
寿司や刺身など、色々な料理でおいしさを楽しめます。
とり貝の名前は、貝の身が鳥のくちばしに似ていることが由来だと言われています。



一般的な
とり貝の
約2倍の
大きさ！

能登とり貝
生産地

穴水町

穴水町の伝統漁法で使われる「ボラ待ちやぐら」がある町です。働き者の漁師さんたち。



七尾市 能登島三ツ浦

七尾湾に浮かぶ能登島にある漁村。「のとツインプリッジ」が見えます。穏やかに能登人らしい漁師さんたち。



七尾市 中島町

日本海側最大の能登ガキの産地で、海一面に広がるカキ棚が見られる地区です。漁師さんたちは貝を育てるプロフェッショナル。



七尾市 石崎町

能登の名湯「和倉温泉」、能登島大橋のすぐそばにある漁師町です。陽気で明るい漁師さんたちばかり。



百万石の鮓 能登とり貝フェア 参加店舗は こちら！

卓越した技術を持つ寿司店が提供する「百万石の鮓」と
コラボレーション！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します。

数に限りがありますので、事前のご予約をお願いいたします。
※掲載している写真はイメージです。

キャンペーン期間
**5月31日(土)～
6月15日(日)**


このマークのついた店舗は、
「百万石の鮓
特選10貫セット」の
出前・テイクアウトが
可能です。


\各店先着15名様限定！/
石川県オリジナル酒米
「百万石乃白」を
使用した日本酒も
セットでつきます！

各店の
詳しい情報は
こちらから！


能登前寿司 千代ずし



住 七尾市松本町ニ25-1
☎ 0767-57-5316
営 11:30～14:00/17:00～21:00
¥ 3,500円(税込)
休 水曜日
席 30席 P 10台 禁煙


テイクアウト
のみ

のぶ寿し



住 七尾市和倉町ひばり3-120-1
☎ 0767-62-2019
営 11:00～14:00/17:00～21:00
¥ 4,950円(税込)
休 水曜日、第1・3木曜日
席 40席 P 12台 分煙

松乃鮓 本店



住 七尾市府中町220-6
☎ 0767-53-0053
営 11:30～14:00/17:00～22:00
¥ 3,800円(税込)
休 日曜日
席 40席 P 10台 禁煙


テイクアウト
のみ

あかめ寿し



住 金沢市本町1-9-15
☎ 076-263-9787
営 11:30～14:00/
17:00～22:00(日曜日は21:00まで)
¥ 4,200円(税込)
休 木曜日
席 72席 P 2台 禁煙

幸兵衛寿司



住 金沢市橋場町1-6
☎ 076-264-1553
営 11:30～14:00/17:00～22:30
(土日祝は11:30～21:30)
¥ 3,960円(税込)
休 火・水曜日
席 35席 P 6台 禁煙


テイクアウト
のみ

この花寿司



住 金沢市堀川町6-4
☎ 076-264-1771
営 17:00～23:00
¥ 3,500円(税込)
休 日曜日
席 40席 P なし 禁煙

寿司処 ごんべえ



住 金沢市三馬1丁目46番地
☎ 076-242-4141
営 12:00～14:00/16:00～21:00
¥ 4,000円(税込)
休 水曜日、第2・4木曜日
席 8席 P 4台 禁煙

割烹・寿司 志げ野



住 金沢市片町1-8-22
☎ 076-222-4811
営 17:00～翌0:00(祝日は17:00～22:00)
¥ 4,300円(税込)
休 日曜日または連休最終日
席 54席 P なし 分煙

寿し駒



住 金沢市安江町17-24
☎ 076-231-3909
営 18:00～22:00(L.O.21:00)
¥ 6,000円(税込)
休 火・水曜日
席 12席 P なし 禁煙

すし捨 寺町



住 金沢市寺町3丁目15-17
☎ 076-241-4381
営 11:30～14:00/17:00～22:00(L.O.21:30)
¥ 4,000円(税込)
休 水・木曜日
席 18席 P 8台 禁煙

笠市 寿し龍



住 金沢市笠市町9-7
☎ 076-233-3411
営 11:30～15:00/16:30～23:00
(日祝、連休最終日は11:00～22:00(L.O.21:30))
¥ 4,620円(税込)
休 水曜日
席 40席 P 8台 禁煙

寿し若



住 金沢市長田1-5-46
☎ 076-221-8822
営 11:00～14:00/16:30～22:00
¥ 4,180円(税込)
休 水曜日
席 40席 P 4台 分煙

千取寿し 本店



住 金沢市石引1-17-3
☎ 076-221-5057
営 月・火・金・土曜日は11:00～21:30
(日祝は11:00～20:45)
¥ 3,800円(税込)
休 水・木曜日
席 30席 P 8台 禁煙


テイクアウト
のみ

すし膳 大喜



住 金沢市本町2-6-27
☎ 076-231-1572
営 11:00～14:30(L.O.14:00)/
17:30～23:00(L.O.22:30)
¥ 4,500円(税込)
休 木曜日
席 11席 P なし 喫煙可



太鼓鮓 駅前店



住 金沢市堀川町9-22
☎ 076-221-5510
営 11:30～14:00/16:30～22:00
¥ 4,180円(税込)
休 水曜日
席 20席 P 10台 禁煙


テイクアウト
のみ

金澤玉寿司 総本店



住 金沢市片町2-21-19
☎ 076-221-2644
営 17:00～24:00
¥ 5,098円(税込)
休 日曜日(祝日前は営業・翌日休み、祝日は一部除く)
席 110席 P なし 分煙



金澤玉寿司 せせらぎ通り店



住 金沢市香林坊2-1-1
☎ 076-254-1355
営 11:00～14:00/17:30～22:00
¥ 4,400円(税込)
休 火・水曜日、元日
席 25席 P なし 禁煙


テイクアウト
のみ

奴寿し



住 金沢市神宮寺1-15-30
☎ 076-252-9762
営 11:30～13:30/17:00～22:00
¥ 3,800円(税込)
休 水曜日、第2・4火曜日
席 16席 P 4台 禁煙


テイクアウト
のみ



今年の初セリでは、最も大きなプレミアム規格1個に
過去最高の6万円の値がつけられました！