

体感！金沢の旅

実施ツアー例

ジャンル

食文化

実施可能時期

11月～翌2月

1月 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12月



「地 酒」
を体感！



定員 20名 最少催行人数 10名

参加費（消費税込）

香箱ガニ付き
コース

16,500円

寒ブリ
しゃぶしゃぶ付
コース

15,500円

参加費に含まれるもの：食事代（郷土コース）、酒代（一品一杯計9杯）
※お酒を飲む方限定（未成年、お酒を飲まない方はご遠慮ください）

お酒のスペシャリストがナビゲートする

酒蔵「中村酒造」×居酒屋「長八」の 美酒美食に酔いしれる金沢・冬の宴

金沢で醸された地酒と郷土料理の妙味を堪能するプラン。治部煮や蓮蒸しなどのほか、旬の味覚として11月は香箱ガニ、2月は寒ブリが登場します。酒ソムリエと蔵元が料理一品一品に合わせて金沢の酒蔵「中村酒造」の酒をセレクトし、おいしいお酒の嗜み方を軽妙なトークで指南。自然風土に恵まれた金沢でこの時期この場所でしか味わえない特別な酒宴です。



ペアリングコース

能登牛や治部煮、加賀野菜の天麩羅など石川の味覚や郷土料理に加えて、季節限定の香箱ガニ(11月)やブリしゃぶしゃぶ(2月)を、料理に合わせて吟味した9種の地酒とともに楽しみいただきます。非売品の古酒を特別に提供し、蔵人による酒造りにまつわるエピソードもご紹介。



中村酒造

代表銘柄 日榮、金澤中村屋など

文政年間(1818～1830)の創業以来、「加賀菊酒の本流」としてその酒造りの技を継承し、「地を醸す」酒造りにこだわる老舗酒造店。日本でも数社しかない有機認証を取得し、国内外でのオーガニック清酒の販売も力を注いでいます。

ソムリエ・エクセレンス

辻 健一さん

ワインバー「シャトーシノン」をはじめ、ワインスクール、ワインブティックなどのオーナー・ソムリエ。ワインにとどまらず、唎酒師、シュヴァリエ、チーズプロフェッショナルなど、酒・食に関する様々な資格を持ち、コンペティションにおいて数々の賞を受賞。国内外で酒・食文化を広める活動を行っています。



長八 片町店

地元の漁港でその日の朝に獲れたばかりの旬魚や、きめ細かく柔らかな能登牛などの食材を活かした本格和食を提供する居酒屋。とりわけ自慢は寿司で、握りや棒寿司などバリエーション豊かに味わえます。

行程

18:00

長八片町店
集合



酒造りのスペシャリストの話を聴きながら
晩酌会



20:30頃

現地解散

会場 長八 片町店
金沢市片町1丁目6-13 2F

主催 株式会社 ハチバン
金沢市新神田一丁目12番18号

電話 080-2957-6338

担当：(株)ハチバン杉村(平日のみ 9時～18時)