

美食家たちが一目を置く
美酒と美食をじっくり堪能する

卷頭特集
北陸
酒 & グルメ紀行

目の前の日本海から揚がる新鮮な魚介と
大地の恵みが育んだ北陸の野菜。
贅沢な食材に恵まれた北陸には



芸術品のような色彩を放つ料理があり
それを引き立てる美酒が生まれ、
それらを上手にたしなむ人びとがいる

旬味にしで





①石畳の廊下や手入れの行き届いた美しい庭に心和む店内 ②富山出身で北陸三県の食材を知り尽くす代表の藤井壽人さん。カウンター席では食談義も楽しめる ③ゆっくりと食事が満喫できる個室5室を備える。コース12,100円~(要予約)、点心3,850円(平日昼・数量限定) ④カウンターは8席。茶釜で点てた抹茶でもてなされる



DATA
TEL 076-247-4111
Address 石川県金沢市有松4-13-37
Time 11時30分~13時LO、18時~21時LO
P 10台
休 月曜、日曜の夜
席 カウンター8席、
個室5室(8席1室・6席2室・4席2室)



② 富山出身で北陸三県の食材を知り尽くす代表の藤井壽人さん。カウンター席では食談義も楽しめる ③ ゆっくりと食事が満喫できる個室5室を備える。コース12,100円~(要予約)、点心3,850円(平日昼・数量限定) ④ カウンターは8席。茶釜で点てた抹茶でもてなされる

正統派日本料理に現代な感覚を添えて

金沢、大阪、福井で料理人としての腕を磨いた藤井さんが、駆け出しの頃に修業したのが名店「割烹利久」。跡継ぎがいなかった先代から店を託したいと声がかかって、2022年に引き継ぎ、三代目利久をオーブンさせた。「先代からは料理への心構え、仕事に真摯に向き合う姿勢を学びました。正統派の日本料理を踏襲しつつも、現代的な感覚や遊び心を取り入れています」。

その思いを打ち出した「百万石しいたけ牛ヒレ肉パイ包み」は、一見するところ洋風だが、青ジソや山椒の繊細な風味を加え、まさに「和」を感じさせるひと品に。3種のコースで味わえる逸品だ。純和風の店内にはくつろげる個室が充実し、平日昼のみの点心は気軽に懐石料理が味わえると人気。料理の味を引き立てる地酒やワインも取り揃えている。

福井の風土が育んだ 自然派ワイン

越前市 シックススリー・エステートワイナリー ワイン



Instagram
@six_three_estate_wineryのDMにて対応
Address 福井県越前市葛岡町8-10-1

2023年1月、北陸新幹線「越前たけふ駅」近くに誕生したワイナリー。県内最大規模の畑でシャルドネ、カベルネ・ソーヴィニヨンなど西洋系品種を有機栽培でブドウを育てています。無添加・無る過の自然派ワインを提供し、24年3月からワイナリー見学も可能になりました。



初夏の出船の情景に見立てた八寸、百万石しいたけ牛ヒレ肉パイ包み、小鯛そうめんと、目で舌で楽しむ献立が真骨頂だ

季節が薫り立つ、目で舌で味わうご馳走



①煮ったのどぐろに温まった出汁を注ぐと濃厚なうまみがさらに増す ②春の山菜と白エビの椀はDコースの一品 ③季節の押寿しはサーモン、甘エビ、焼鯖の3種。手前の葉味は椀料理の味変に ④マグロ出汁を注いで味わうラーメン。上品なうまみとあっさり味のラーメンが絶妙 ⑤1階ではおでんや日本茶がカフェスタイルで楽しめる ⑥周囲の喧騒を忘れさせる2階座敷。5種のコースは4,070円~



DATA	
TEL	076-204-7018
住所	石川県金沢市尾張町2-14-21
営業時間	11時~21時LO
P	なし
休	不定休
席	1階カウンター11席、2階19席、個室2室(9席・4席)

“出汁”を主役に旬を味わうコース料理

2023年7月、東山・ひがし茶屋街近くにオープン。町家を生かしたモダン空間で“出汁”をテーマにした新感覚のコース料理を提供する話題の店だ。「barrier（バリア）」=結界」をコンセプトにした店内の2階は、白を基調にした1階と打って変わって漆黒に包まれた異空間。三方が置かれた席にスポットライトが当たり、五感をときすませて食事に集中できる。

5種類のコースには、3種の椀料理と季節の押寿し、メのラーメン、デザートアイスが付く。3つの椀にはカツオ出汁、ラーメンにはマグロ出汁を注いでいただく趣向で、その鮮やかなうまみの違いに驚かされると必至。旬の野菜や厳選された魚介や肉との、計算し尽くされた味わいの融合を堪能できる。非日常の雰囲気にはたりながら、美酒とともに楽しみたい。

世界的に評価される 金沢発のジン

金沢・大野にあるクラフトジンの蒸留所。靈峰白山の伏流水を使用したドライジンは、食中酒にぴったりの飲みやすさが特徴です。世界的な酒類品評会で立て続けに受賞した「ハチバン」が看板商品。柑橘香とスパイシーさが織りなす芳香がジンラバーを虜にしています。



金沢市 barrier バリア



のどぐろといくら添えは、Dコース8,800円の椀料理の一つ。朱塗りの岡持ちで供され、サイフォンで抽出した一番出汁を注いで味わう

非日常空間で日本の出汁文化を新発見

■ 旬味にして



①「のど黒のしゃぶしゃぶ」1人前4,500円～は要予約。口の中で甘くとろけるのど黒を堪能できる
②こちらもにじて名物の豚の角煮。テクアウト830円もOK ③カウンター10席。西出さんとの語らいを楽しむならこちらの席へ ④テーブル椅子席をはじめ店内はすべてバリアフリー。個室1室(和室テーブル4席)も用意されている



DATA
☎ 076-274-5425
住 石川県白山市末広1-154-1
時 11時30分～13時30分LO
17時～21時LO
P 12台 休 水曜ほか不定休あり
席 カウンター10席、テーブル(椅子)20席(最大26席)、
個室座敷1室テーブルイス4席



受け継ぐ技で醸す
靈峰白山を源とする清らかな
流れの手取川。その扇状地に位置
する、伝統の酒造りを受け継ぐ一
軒で、代表銘柄の手取川と吉田蔵
の2つのブランドがあります。
地元に根ざしながら高い品質を
追求し、料理を引き立てる洗練さ
れた味わいが評判です。

白山市
吉田酒造店

丁寧な仕込みが客をとりこにする

地元食材を中心に揃えた滋味あふれる食材を、より味わい深く仕上げるため、和食の基本にそつて丁寧な仕込みをしてお客様を迎える割烹。手書きメニューには、お造りや焼き物、揚げ物、酢の物など、その日仕入れたおすすめが



治部風のあんを添えた自家製カモロースや加賀れんこんの蓮蒸しなど単品料理の一例。コースは要予約で昼4,180円～、夜6,600円～

素材を吟味した季節の料理と酒を楽しむ

CRAFEAT

※輪島に工房や店舗を構えていた田谷漆器店は倒壊しましたが、復興に向けて一歩ずつ前に進んでいます。



①花咲かじいさんを題材にしたお重に前菜を盛り込んで ②ふたを開けると煙がモクモク玉手箱。1階では単品提供も ③2階のカウンター席。ゆったりと落ちていた大人の雰囲気 ④通常提供の金沢おでん盛り合わせ(1人前)1,280円は上品な出汁が秀逸。1階ではほかに金時草のボテサラダや加賀蓮根の和風ピクルスなど380円~楽しめる



DATA
☎ 090-4740-4177
住 石川県金沢市木倉町5-2
時 17時~22時30分LO(土・日曜、祝日は16時~)
※予約受付は電話またはHPの予約フォームもあり
P なし 烟 火曜
席 1階カウンター6席(ほかに立ち飲み2~3席あり)、
2階カウンター9席(完全予約制)



①花咲かじいさんを題材にしたお重に前菜を盛り込んで ②ふたを開けると煙がモクモク玉手箱。1階では単品提供も ③2階のカウンター席。ゆったりと落ちていた大人の雰囲気 ④通常提供の金沢おでん盛り合わせ(1人前)1,280円は上品な出汁が秀逸。1階ではほかに金時草のボテサラダや加賀蓮根の和風ピクルスなど380円~楽しめる

工夫を重ねた料理に笑みがこぼれる

文政元年(1818)創業で10代続く輪島塗の塗師屋が始めた店。一般にはなじみが薄かった輪島塗をもつと身近に料理で体験してもらおうと、輪島塗の器で料理を提供する「CRAFEAT」を開いた。

1階入口にはさまざま工芸品が並ぶミニショッピングがあり、その奥はカウンター6席の和風バル、そして2階には予約制のカウンター8席。2階では料理人の奥村さんが、食材の生産者と直接やりとりをして調達した海産物や野菜などを使つて献立を考る。そんな地元産食材たちを生かした料理と、それをまとう輪島塗の器たちの競演が見ものだ。「輪島塗は実際に手に取つていただきないと、丁寧に塗りを重ねた手触りの良さ、緻密な蒔絵や沈金の加飾技術など、その良さが伝わらないですね」。器は輪島塗にこだわらず料理に合わせて山中漆器や九谷焼なども登場。

**自家培養の酵母で
金沢に愛される味を**

2016年に誕生した地ビールの醸造所。食の都といわれる金沢が求める質の高いビールを醸造するため、妥協を許さない製造工程にこだわります。豊かな香りと深い味わい、自家酵母を使った城下町金沢ならではの爽やかな1杯を楽しめます。



☎ 076-201-0500
住 石川県金沢市円光寺3-1-5

金沢市 田谷漆器店 CRAFEAT クラフィート



甘鯛のうろこ焼き、もずくのしんじょう。輪島塗の古い時代の椀に映えます。コース11,000円~

温もりのある輪島塗の器で一献楽しまむ

■酒造所直営のショップめぐり

立野原
ナンサンプル 2023
3,630円

大きなステンレスタンクが並ぶ醸造所



広大な敷地に14種類のブドウを育てている



熟成させるワイン樽。味わいや香りがより豊かになる

立野原
メリロ 2022
4,950円

DATA			
☎	0763-77-4639(トレボー)	休	火曜
住	富山県南砺市立野原西1197	時	ワイナリー見学(30分~1時間程度)は11時~、14時~
料	500円(試飲1杯含む)		



富山県産のミズナラの木を使うウイスキー樽も並ぶ



レストランでは、とやま和牛(酒粕育ち)の炭火焼ローストビーフ重2,500円~などのランチも

サンシャインウイスキー
プレミアム(700ml)3,190円

DATA			
☎	0763-37-8159(若鶴酒造)	休	水曜
住	富山県砺波市三郎丸208	時	10時~14時30分最終受付
料	ガイドなし見学1,300円、ガイド付き見学4,000円(要予約)		

富山県産のミズナラの木を使うウイスキー樽も並ぶ



世界初の鋳造製ポットスチルZEMON



富山県産のミズナラの木を使うウイスキー樽も並ぶ



レストランでは、とやま和牛(酒粕育ち)の炭火焼ローストビーフ重2,500円~などのランチも

サンシャインウイスキー
プレミアム(700ml)3,190円

DATA			
☎	0763-37-8159(若鶴酒造)	休	水曜
住	富山県砺波市三郎丸208	時	10時~14時30分最終受付
料	ガイドなし見学1,300円、ガイド付き見学4,000円(要予約)		

南砺 トレボー Domaine Beau

——ドメーヌ・ボー——

ならかな丘陵地に
たわわに実るブドウ畑

南砺市立野原に広がる果樹畑の中に、たわわに実るブドウ畑がある。2020年からワインづくりを始めたワイナリーの風景だ。美しい自然の中で健康的に育ったブドウを使い、バランスがよく香り高いワインを醸造。日本や世界のワインコンクールで金賞や銀賞を獲得するなど、着実に味の進化を遂げている。ワイナリーの見学(有料・要予約)も可能。緑を求めてドライブがてら訪れたい。

北陸で唯一の ウイスキーステーションを見学 ウイスキー蒸留所

——さぶろうまるじょうりゅうしょ——

日本酒の若鶴酒造が、昭和27年(1952)に、北陸でいち早く開いたウイスキーの蒸留所。高岡銅器の技を生かしたポットスチル(蒸留器)が2基ある建屋は、予約をすれば見学が可能。樽が静かに眠る

1階と歴史や製造工程を紹介する2階があり、モルトから原酒が生まれる工程を学ぶことができる。見学後は大正蔵で試飲(有料)も楽しめる。



レストランでは、とやま和牛(酒粕育ち)の炭火焼ローストビーフ重2,500円~などのランチも

サンシャインウイスキー
プレミアム(700ml)3,190円

DATA			
☎	0763-37-8159(若鶴酒造)	休	水曜
住	富山県砺波市三郎丸208	時	10時~14時30分最終受付
料	ガイドなし見学1,300円、ガイド付き見学4,000円(要予約)		

南砺 トレボー

若鶴酒造

三郎丸蒸留所

さぶろうまるじょうりゅうしょ



70年前、納屋だった建物を改装し、酒袋や牛首袖をあしらった店内はスタイリッシュ



金沢酵母仕込大吟醸など3種セットの蔵元限定プレミアムセット1,650円



DATA			
☎	076-275-1165(車多酒造)	休	
住	石川県白山市坊丸町60-1	時	10時~16時
料	蔵元限定プレミアムセット1,650円		

天狗舞 山卸仕込純米酒
(720ml) 1,650円天狗舞 古古酒純米大吟醸
(720ml) 6,480円天狗舞 山廃純米大吟醸
(720ml) 3,630円

白山 車多酒造
クラフトサケショップ mau. —マウ—

山廃酵母造り得意とする
芳醇で深い旨みとコクの美酒

文政6年(1823)創業。伝統的な山廃仕込みにこだわる酒蔵で、「天狗舞」の銘柄で知られる。山廃とは自然の乳酸菌を利用して仕込む方法で、時間と手間がかかるうえ高い技術が必要となるが、濃醇でしつかりとした味わいの酒は多くの左党をうならせる。そんな通に愛される酒を試飲できるショップが2022年、車多酒造の敷地内にオープン。普段は味わえない大吟醸袋搾りなど非売品を含めた試飲がおちょこニューも用意されている。

