

能登の特産品販売業者らでつくる協同組合「のともん」は29日、片町1丁目の居酒屋「笑宿」で「能登の美食会」Ⅱ写真Ⅱを開いた。同店の西村豊料理長とフードアナリス

片町で美食会

ト雅珠香さんが能登牛や能登産天然ブリを活用するメニューを考え

た。

金沢美食会の約50人が、能登牛の生ハムや金糸瓜、ナマコのポン酢漬けなどを味わい、

能登の食材を堪能 雅珠香さんら考案

世界農業遺産「能登の里山里海」が育む豊かな食文化の魅力を堪能した。会場では、西村料理長がカニにだしをかけ、柚餅子（ゆべし）を乗せる料理の実演を行った。



地元の味PR