

石川県漁業協同組合(石川県漁業協同組合)  
おすすめ旬の魚を食べよう

石川県産

# 天然能登寒ぶり

## が食べられる宿

石川県産

11～2月の間に石川県沿岸域の定置網で漁獲され、県内の港で水揚げされた7kgを超えるぶりのこと。  
※天然物につき、水揚げがない場合があります。

**金沢** (近江町市場より徒歩1分)

ざほてるさんらくかなざわ

## THE HOTEL SANRAKU KANAZAWA

期間限定

対象宿泊日：2025年1月11日(土)・12日(日)・18日(土)・25日(土)・  
2月1日(土)・8日(土)・15日(土)の計7日間

対象者：対象宿泊日に朝食付プランでお申込の方

5357-099



【イベント内容】

出来立てをお届けするシェフズステーションで「天然能登寒ぶり」の料理をご提供します。

フรายステーションからは野菜や魚介類の天ぷら、寿司刺身ステーションからは海鮮丼などシェフが目前で仕上げる出来立ての逸品をお届けいたします。

予定料理

【刺身・鮭コーナー】・お造り・お寿司  
【天ぷらコーナー】・天ぷら  
【汁物】・いしる汁  
【焼き魚】・焼き鮭

※当日の状況により提供内容が変更になる場合があります。

ライブキッチンで出来立てを味わう和洋60種以上の朝食  
ライブキッチンでは近江町市場直送の食材を使った板前が握るお寿司や海鮮丼、揚げたての加賀野菜の天ぷらなどをご用意。また金沢おでんや金沢カレー、郷土料理の治部煮など、食材の味わいを最大限に活かした滋味豊かなお料理を存分にお楽しみいただけます。



おすすめ掲載商品はこちら



デジタル  
カタログ  
はこちら



## 石川の冬を告げる天然能登寒ぶり

曇天の彼方から突如、雷鳴がとどろき、みぞれが降ると、石川県の冬の始まり。

雪を呼ぶ雷は「ぶり起こし」とよばれ、寒ぶり到来の合図でもあります。

この時期のぶりは、鮮度、色艶、脂のり、すべてが抜群。

寒ぶりは冬の時期、この定置網で漁獲されますが、中でも11月から2月にかけて漁獲される7kgを超えるものを「天然能登寒ぶり」と呼びブランド化が進められています。

ぶりは成長につれて呼び名が変わる出世魚。呼称は地方によってさまざまですが、県内では、こぞくら、ふくらぎ、がんど、ぶりと変化します。

石川県では、娘を嫁に出した家から嫁入り先へ寒ぶりをお歳暮として贈る慣習があり、お歳暮の時期の寒ぶりには高い値が付けられます。



料理の一例 ©石川県観光連盟



料理の一例 ©石川県観光連盟

天然能登寒ぶりを堪能できるおすすめの食べ方

刺身が醤油をはじくほどたっぷり脂がのった「天然能登寒ぶり」。刺身はもちろん、ぶりしゃぶやぶり大根にしても絶品です。