

美川県一井

2,200円

美川に行けば、県一の井が
まっています。

① 鮭 美浜

白山市美川永代町甲 1-46

TEL 076-259-5566

営業時間 11:00～14:00

17:00～22:00

定休日 水曜日、第3木曜日

上シロ井

800円

しっかりと味付けされた上シ
ロ、農園直送のお米とほうれ
ん草を使用し、お店人気
の一品です。

③ 三草二本

行善寺やぶそば

白山市北安田町 548-2

TEL 076-275-0653

営業時間 11:00～21:00

定休日 第2、第4木曜日

地元の食材食べまっし井

700円

脂が少ない美川の白鮭の特徴をいかし
て、子供から年配の方まで幅広く食べ
ていただけるものにしました。地元の味噌
を加えたタルタルソースを炙って香ばしさ
を出し、堅豆腐を唐揚げにして食感に変
化を持たせた井です。

⑤ 学生レストランGOLDEN EGG

白山市横江町8街区-1

(国際調理専門学校内)

営業時間 火、水曜日 11:00～14:30

定休日 不定休

天 井

680円

ふぐの子糖漬けがアクセントのれんこん
天にガスエビ、舞茸、かぼちゃの天ぷらを
のせた井です。

⑥ 道の駅 めぐみ白山

白山市宮丸町 2183

TEL 076-276-8931

営業時間 9:30～18:00

※年末年始休

製造者 懶銭福屋

白山市倉部町 200

TEL 076-275-5931

おまかせ海鮮丼

2,750円

鳥越産の有機栽培米を使った
シャリに新鮮なネタをのせま
した。

⑧ すし処 かわぎし

白山市長屋町イ 24-1

TEL 076-278-5989

営業時間 17:30～22:00

定休日 日曜日、月曜日

焼鳥井

638円

ふっくらごはんに、炭火で焼いた
国産鶏もも肉と白山ねぎと卵黄、
継ぎ足し秘伝のタレが香ばしく絡
んで、おいしさ倍増!!柚子こしょうを
効かせて食べても美味しいです!!

② 焼鳥ぶんちゃん

白山市北安田西 1-210-B

TEL 076-225-3039

営業時間 17:00～23:30

定休日 不定休

白山市特産きのこと能登豚のウニコ井

1,650円

能登豚を香ばしくグリルし、燻製胡
椒を用いることでスパイシーかつフ
ルーティーでスモーキーな味わいに
仕上げ、でけななめこ、舞茸を違った
調理法で色々な食感と香りを楽しめ
る井にしました。自家製ハーブマス
タードで味変も楽しめます!

④ イル・ケッチャーノ

白山市横江町1街区

イオンモール白山1階グランシェフズキッチン

TEL 076-259-5237

営業時間 11:00～15:00 / 17:30～22:00

白鮭と堅豆腐の3色井～地元愛をいれて～

700円

彩り良く地元の食材を惜しげもなく
使った一品。老若男女問わず食べ
てもらえるようにそぼろ風にし一口
一口を食べやすく上げました。

⑤ 学生レストランGOLDEN EGG

白山市横江町8街区-1

(国際調理専門学校内)

営業時間 火、水曜日 11:00～14:30

定休日 不定休

剣崎なんばの麻婆井

880円

剣崎なんば(青)の刺激的な辛
さに、花椒(ファージャオ)の爽や
かな香りが特徴。辛さの中にま
るやかな甘味と旨味が広がる、
オリジナル麻婆豆腐です。

⑦ 地産百膳 風土びあ

白山市宮丸町2183(道の駅めぐみ白山内)

TEL 076-227-9588

営業時間 10:00～16:00

定休日 年末年始

舞茸天ぷら井

518円

舞茸の美味しさと衣の
パリッと感がJA白山
こしひかりとマッチし
好評です。

⑨ JA白山

よらんかいねえ広場

白山市井口町に58-1

TEL 076-273-3002

営業時間 9:15～18:30

定休日 年6回

厚揚げおぼろ井

900円

お米、豆腐、厚揚げ、味噌
すべて自社栽培、自社製造
のもので作っています。香
の物、味噌汁付き。

⑩ 河内じばさん

白山市河内町福岡 124

TEL 076-273-1190

営業時間 11:00～14:00

定休日 水曜日

鹿そぼろ井

950円

白山の山里で育った元気な鹿
肉をしょうがを効かせて甘辛
く煮込み、温泉卵をトッピン
グしました。

⑪ 一揆そば 長助

白山市釜清水町ち 2-1

TEL 076-254-2003

営業時間 11:00～17:00

定休日 水曜日、木曜日

猪 井

990円

猪肉を山菜やキノコと炊き込
んだ、白山ろくでしか味わえ
ない井です。

⑬ レストラン手取川

白山市木滑出 75-1

TEL 076-255-5159

営業時間 9:30～19:00

定休日 水曜日

岩魚天井 5～11月頃販売

1,100円

牛首川の清流で育てた岩魚
の天ぷらと地元(自家製)
野菜の天ぷら井です。

⑭ お食事処 小右衛門

白山市白峰口 159-21

TEL 076-259-2035

営業時間 11:30～18:00

定休日 月曜日～金曜日

岩魚ハントン 5～11月頃販売

900円

牛首川の清流で育てた岩魚
をハントンライス風にし
ました。

⑭ お食事処

小右衛門

白山市白峰口 159-21

TEL 076-259-2035

営業時間 11:30～18:00

定休日 月曜日～金曜日

坦々おぼろ井定食

950円

お米、豆腐、厚揚げ、味噌
すべて自社栽培、自社製造
のもので作っています。小
鉢1品、そば(半玉)付。

⑩ 河内じばさん

白山市河内町福岡 124

TEL 076-273-1190

営業時間 11:00～14:00

定休日 水曜日

木滑なめこ井

980円

木滑なめこ鶏肉を塩ダレ
で炒めて、ごはんのにせま
した。

⑫ 合同会社 山立会

白山市木滑西 1

TEL 076-255-5579

営業時間 11:00～14:00

17:00～20:00

土・日・祝日 11:00～20:00

定休日 木曜日(月曜日夜は休業)

熊 井

990円

熊肉を山菜やキノコと炊き込
んだ、白山ろくでしか味わえ
ない井です。

⑬ レストラン手取川

白山市木滑出 75-1

TEL 076-255-5159

営業時間 9:30～19:00

定休日 水曜日

岩魚巻き井 5～11月頃販売

1,000円

牛首川の清流で育てた岩魚
を甘露煮し、玉子で包み手
取米と井にしました。

⑭ お食事処 小右衛門

白山市白峰口 159-21

TEL 076-259-2035

営業時間 11:30～18:00

定休日 月曜日～金曜日

ローストビーフ&ポーク井 680円

やわらかくジューシーに仕上げたローストビーフ&ポー
クに、白山市産野菜をふんだんに使ったカボチナータ(野菜
のトマト煮込み)をソースにして仕上げました。ご飯は白
山市産コシヒカリをバターライスにしています。

マルシェ・ドゥ・ハクサンでの販売のみ

⑮ マルシェ・ドゥ・ハクサン

日・場所 10/22(土)・23(日)

松任駅南広場

販売時間 11:00～14:00

製造者 トラットリア オルソ

白山市博労 3-29-1

TEL 076-274-0080