

お料理もお酒も店主のオススメに任せ、ゆっくり楽しみたい。
立ち働く姿からも美味しさが伝わる。

ひびさかなずきとうぼく
日々魚数寄東木

金沢市此花町1-6 tel.076-224-4266
11:30~14:00、18:00~23:00 水曜定休

お店に入って先ず気がつくのは清涼感である。整理整頓が行き届き、清潔であることはもちろんだが、キビキビと立ち働く店主の姿を見ているだけで美味しさが伝わってくるようだ。店主は若いが、豊富なキャリアを持っている。その証拠のひとつがソムリエの資格を持っていることである。ワインを出す店で働いていたときに取得したという。簡単に取れる資格ではない。味覚の確かさやサービス精神とともに、本当に食の仕事が好きなのだろうかという気がする。お料理もお酒も店主のオススメに任せ、ゆっくり過したい店である。



当店のイチオシ

毎日歩き選ぶ食材を季節の風とともに

お客様に喜んでいただけますよう、精一杯のおもてなしに努めています。毎朝市場に出向き、良い食材を選びます。野山を歩いて茶花を摘むこともあり、店の花は自分で活けます。

日々魚数寄東木の
「88がスゴイ！」

店主の東木さんはソムリエと唎酒師の資格を持っている。いろいろなお店で修業を積んできた成果である。地元産ワインや地酒を揃え、お料理とのマッチングを楽しませてくれる。



店主のきりっとした料理姿を眺められるカウンター(4席)。



まち塾

丁寧に仕事した人気10品ランチの
金沢らしい小鉢のお料理を実演

地元の新鮮な魚介類や野菜を使った美味しい昼食。
その料理法を店主がお教えします。

お料理は「語るよりも楽しむもの」という思いがあり、当店のお料理を知っていただくために、まち塾ランチ会を企画しました。もちろん、お客様との会話は大好きですから、お声を掛けていただくのは大歓迎です。



日時●令和2年1月29日(水)
11:30~13:00

会場●日々魚数寄東木

定員●10名

受講料●1,000円(当日集金)

申込先●tel.076-224-4266(日々魚数寄東木)

※お電話での申込みは10~11時、または14~17時でお願いします(水曜は定休日です)。

※お名前、連絡先をお知らせください。

参加者募集
10名限定

《プログラム》

【講話】店主が日々魚数寄東木のお店のことやお料理へのこだわり、お酒やワインとお料理との組み合わせなどをお話します。

【実演とランチ会】講話の後はランチ会を行います。当店の昼食は旬の食材を使った小鉢料理を10品、日替わりでお出ししています。その中から金沢らしい1品を選び、レシピとお料理の方法をお教えします。

行こっ! 聞こっ! 知ろっ! こだわり発見!

金沢駅前別院通りのまち塾

別院通り商店街振興組合で「まち塾」を開きます



名人から教わるラテアート実習(入門編)

自家焙煎スペシャルティコーヒーの
専門カフェでラテアートを楽しもう

自家焙煎 サニーベルコーヒー

別院通りでいい香りがしたら、サニーベル
コーヒー。ファンの注文に応え焙煎の芳香が
絶えない。店主イチオシのコーヒーも飲める。

☞詳細は2ページをご覧ください

令和2年
1月19日(日)
13:30~15:00
定員:10名
受講料:600円

店主 高松 雅志 さん
コーヒーひと筋18年!ラテアートの草分け
的な存在。同業者が訪ねてくることも多い。



ラーメン店の餃子づくりを親子で実習&試食
無化調(うま味調味料不使用)の
おだやかで個性的なおいしさを体験

令和2年
1月19日(日)
15:00~16:00
定員:親子5組
(カップルOK)
受講料:500円
(1組)

無化調にこだわるのは、良質の材料の持ち味
をそのまま味わって欲しかったから。飾り気
はないが清楚な雰囲気、家族連れも多い。

☞詳細は3ページをご覧ください

店主 越竹 秀彦 さん

大手飲食チェーンに長年勤め、地元の別院通
りで開業。ラーメンづくりは独学とのこと。



金沢らしい小鉢のお料理実演とランチ会
丁寧に仕事をした10品小鉢ランチ
人気ランチの一品のレシピ教えます

ひびさかなずきとうぼく
日々魚数寄東木

予約を取りにくい10席の割烹。隅々にまで店
主の目配りが行き届いた居心地の良さ。

☞詳細は4ページをご覧ください

店主 東木 宏憲 さん
和食の料理人であり、ソムリエと唎酒師の資
格も持つ。お酒に合うお料理を得意とする。

令和2年
1月29日(水)
11:30~13:00
定員:10名
受講料:1,000円



まち塾(まちなか商店学習塾)とは

店主が塾長になり、
地域みなさまに語りかけます

まち塾は地元商店街の活性化を目的に、店主が塾長となり、
地域にお住まいの方などの受講者に、専門店ならではの知識、
技術、情報などを披露するものです。普段のお買い物では聞か
ない「とっておき」をお伝えします。

主催:別院通り商店街振興組合 石川県中小企業団体中央会
協力:石川県商店街振興組合連合会

参加者の声
昨年の
アンケートより

「お店が長く続いているの
は、常にチャレンジされて
いるからだと思いました」
(加賀市の飲食店で開催)



「麺のことを詳しく教えて
いただきました。わが家でも
甘酒をつくっています」
(金沢市の醤油店で開催)



自家焙煎スペシャルティコーヒーとラテアート。 同店イチオシの豆をドリップで淹れてくれる。

自家焙煎 サニーベルコーヒー

金沢市笠市町5-8 tel.076-256-3911
11:00~19:00 月曜・木曜定休

サニーベルコーヒーにはふたつの顔がある。自家焙煎で高品質のコーヒーを追求する職人の顔と、ラテアートでお客様を笑顔にするパフォーマーの顔である。その両方で高い評価を得ているところが素晴らしい。店を訪ねるといつも焙煎中のいい香りに迎えられる。県内外から寄せられる注文に応えるためだという。店内でコーヒーを飲んでいる外国人旅行者も見かけることも多い。カジュアルな店構えにふらっと立ち寄り、そのクオリティーの高さに驚いているようだ。人気のラテアート講習会は店主の高松さんが講師を務め、プロアマ共に受講している。

サニーベルコーヒーの
豆がスゴイ!

店主の高松雅志さんはラテアートの世界大会に出場したこともあり、喫茶業界では知られた存在。県外から訪ねてくる同業者も多く、そんなときは高度なコーヒー談義を聞ける。



当店の
イチオシ

産地の特徴が分る
ドリップコーヒー

当店はコーヒー豆の産地ごとに、その特徴や個性を引き出すことに細心の注意を払い焙煎しています。店内でドリップコーヒーをお飲みいただくと、それがお分りいただけます。

窓越しに見える焙煎の様子や芳香に惹かれて、つい、店に入りたくなる。



まち塾

名人が教えるラテアートの入門編 最初はハートを描いてみよう

ラテアート世界大会にも出場した店主による人気の講座を特別にまち塾バージョンで開講。

ラテアート (latte art) とはエスプレッソコーヒーの表面に泡立てたミルクを注いで、模様や絵を描く技術や描いたものこと。楽しい飲物で人気があり挑戦する人も多い。まち塾ではひとり1回ずつ描いていただきます。



日時●令和2年1月19日(日)
13:30~15:00

会場●サニーベルコーヒー

定員●10名(定員に達し次第締め切ります)

受講料●600円(当日集金)

申込先●tel.076-256-3911(サニーベルコーヒー)

※お電話での申込みは当店の営業時間内をお願いいたします。

※お名前、連絡先をお知らせください。

参加者募集
10名限定

《プログラム》

【講話】店主がサニーベルコーヒーのお店のことや取り扱っているコーヒーのこと、焙煎の方法などのお話をします。スペシャルティコーヒーやシングルオリジンなど、コーヒーのことならなんでもご質問してください。

【実習】ラテアートの実習をひとりずつ行います。今回はひとり1回です。カフェラテはお飲みいただけます。

無化調(うま味調味料不使用) ラーメンを味わう 外国人旅行者が増えてきている、その理由は?

らーめん風花

金沢市此花町2-4 tel.076-264-2229
11:00~14:00、17:00~21:00 月曜(祝日は営業)・日曜夜定休

無化調で知られるらーめん風花の店内には「7種の野菜と鶏がら・手羽先のうまみを凝縮したあっさりとした和風に仕上げた体にやさしいらーめんです」との貼り紙があり、無化調の秘密をあっさり公開している。実際は朝から夕方まで煮込んでうま味を引き出し、更にひと晩寝かせて「カドの取れた」味に仕上げている。時間と手間がかかり、家庭ではもちろん、プロの料理人でもなかなか手を出せないスープである。近隣のゲストハウスに宿泊する外国人旅行者も「無化調」と分った上で食べに来ているという。無化調は世界基準!それを実感できる店である。

らーめん風花の
豆がスゴイ!

チャーシュー、メンマ(250円増)、味付け玉子(130円)、甘辛ラー油(60円)などを無化調自家製にしているところがすごい。火曜日は味付け玉子の半玉サービスもある。



当店の
イチオシ

自家製チャーシューらーめん
1,180円

チャーシューは自家製、ほぼ毎日仕込んでいます。地元北陸産の豚で、肉のうま味強い肩バラ肉を使っています。タレに負けない、豚肉そのものの味をお楽しみいただけます。

「無化調」を連想させる洗いざらしのような白い暖簾。



まち塾

人気のサイドメニュー“餃子”を 親子で料理、試食、お持ち帰り!

当店にご家族で来られるお客様が増えています。お子様の初めてのラーメンは無化調で。

無化調に拘るのは当店の特徴づくりという営業的な理由と、手作りの味、自然の旨さを味わっていただきたいの思いがあるからです。親子でお料理を楽しむことも、それに通ずるところがあり、餃子づくりを計画しました。



日時●令和2年1月19日(日)
15:00~16:00

会場●らーめん風花

定員●親子5組(カップルOK)(定員に達し次第締め切ります)

受講料●1組500円(当日集金)

申込先●tel.076-264-2229(らーめん風花)

※お電話での申込みは当店の営業時間内をお願いいたします。

※お名前、連絡先をお知らせください。

参加者募集
親子5組限定
(カップルOK)

《プログラム》

【講話】店主がらーめん風花のお店のことや無化調のことなどのお話をします。

【実習】親子で餃子づくりの実習を行います。タネづくりと、餃子の皮で包む作業をします。できあがった餃子は店主が焼き、自作の餃子を試食していただけます。お持ち帰り用餃子も残しておきます。ご家庭でも作れるようにレシピをお渡します。エプロンや手拭いなどのご持参は不要です。