

体感！金沢の旅

実施ツアー例

ジャンル

食文化

実施可能時期

11月から12月

1月 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12月



「近江町市場」 を体感！



定員 15名 最少催行人数 10名

参加費 (消費税込)

15,000円

お1人様

参加費に含まれるもの:ガイド料、食事代、調理体験代

金沢の冬の味覚の王様・ズワイカニを満喫！ 地元の料理研究家が案内する 近江町市場ツアー&カニ面調理体験

約170の店が立ち並び、300年の歴史を誇る市民の台所「近江町市場」を金沢の食文化に精通した地元の料理研究家のご案内。さらに金澤町家での食体験では、香箱蟹の身と外子・内子を甲羅に詰め込んだ「金沢おでん」種の「カニ面」作りを学びます。旬を迎えおいしさが増す豪華なカニ鍋コースも堪能できる、まさに金沢の冬の美味づくしのプランです。



料理研究家 谷口 直子さん

金沢市出身。料理家である母、谷口雅子の下「食を通じて心も体も豊かにすること」を日常的に学ぶ。2016年テレビ局を退社後、金沢と東京で料理教室を主宰。金城大学短期大学部講師、企業メニュー開発、テレビ、ラジオ、フードコーディネーターなど多岐に活動中。



カニ面作り

香箱蟹の甲羅に身と内子・外子を詰めた冬限定の金沢のおでん種。予め捌いた身を使うので簡単！



近江町市場

鮮魚、精肉、青果などの生鮮食品や生活用品を扱う約170店舗からなる金沢市中心部にある小売市場。蟹漁が解禁となる11月6日の翌日から市場は一面カニで赤く染まり、一年で最も活気づきます。



IN KANAZAWA HOUSE

元染物店を改修した築95年の特定金澤町家。趣のある空間で、カニ面作りやカニ鍋コースをお楽しみいただけます。



カニ鍋コース

地元のズワイガニの絶品鍋を満喫できます。
メニュー:前菜、カニ面、カニ鍋、お食事、デザート

行程

10:00

近江町市場 集合



(約50分)

近江町市場 見学

徒歩移動



11:00

体験施設「IN KANAZAWA HOUSE」

旬の香箱蟹を使用した「カニ面」作り体験/地元のズワイガニのカニ鍋コース



13:00

現地解散