

体感！ 金沢の旅

#SDGs

#食文化

実施日

2025年 4月～9月の平日

※8月を除く

集合 10:15 解散 12:30

参加費(消費税込)

5,500円(お1人様)

【参加費に含まれるもの】ランチ、蒸留所の試飲、ガイド

定員 25名/最少催行人数5名

※参加希望日の3日前までにご予約ください。



蒸留所「MORI NO NIWA」 見学

耕作放棄地を再生し、そこで育てた花やハーブを原料として、ソムリエでもある蒸留家がクラフトジンやトニックウォーターを製造しています。2025年9月に新設されたばかりの蒸留所をいち早く見学。こだわりの一杯をテイスティングで味わい、北金沢の豊かな土地の恵みを感じて下さい。

蒸留所の見学とテイスティング& 農園イタリアンランチ

～北金沢の新しい食の循環にふれる旅～



金沢市北部、緑豊かな里山に広がる「ぶどうの森」。洋菓子店やレストラン、チャペルが点在するこの場所に、2025年秋、蒸留所を中心に新たな循環を図る「MORI NO NIWA」が誕生しました。本ツアーでは、蒸留所の取り組みを間近で見学し、ぶどう棚に包まれた開放的な空間で、自社農園の野菜や自家製ジビエソーセージを使った特別ランチをご堪能いただけます。心とお腹が満たされるひとときをお楽しみください。



農園レストランのイタリアンランチ

天井や窓の外に広がる、美しいぶどう棚を眺めながらのランチタイム。敷地内の自社農園で栽培した新鮮野菜を主役にしたサラダbuffe(食べ放題)、県内で捕獲された猪肉を使った ham やソーセージ(前菜)、地物素材の pasta やピッツァなど、この土地の恵みを凝縮したイタリアンをご用意します。



ぶどう園が守る、 里山の豊かな営み。

周辺の荒廃を防ぎ、環境を次世代へつなぐため、「循環型農業」をめざしています。円形の農園を散策すれば、蓮根畑や果樹林が織りなす四季折々の表情や、人と農、そして自然が調和した美しい景色に出会えます。

行程

ぶどうの森・本店

集合
(10:15)



農園・蒸留所

見学
(約75分)



イタリアンカフェ

ランチ
(約60分)



現地

解散
(12:30)

お申込み

詳細・お申込み
「かなざわ自由時間」を
ご覧ください。



主催 株式会社ぶどうの森
金沢市岩出町ハ50-1

電話 (076)258-0001