

体感！ 金沢の旅

#カニ料理

#食文化

#近江町市場

実施日

2026年 11/30 [月]

集合 8:20 解散 14:30

参加費(消費税込)

22,000円 (お1人様)

【参加費に含まれるもの】

食事代、ガイド料、貸切りバス代

定員 20名／最少催行人数13名



食材のプロが案内する 「近江町市場」

近江町市場を拠点に上質な食材を扱い、金沢の食を支えるプロ・「株式会社松本」の代表松本信之さん。本ツアーでは食材の目利きである松本さんが、旬のカニを扱う鮮魚店や地酒、加賀野菜などの専門店をプロの視点でご案内します。「金沢市民の台所」に並ぶ旬の味覚と、豊かな食文化の背景にふれる特別な市場体験をお楽しみください。

冬の金沢、旬のカニ美食めぐり

～名店の蟹料理を少しずつ味わう贅沢な一日～



老舗料亭「つば甚」のかに粥から、金沢おでんの名物「カニ面」、金沢港の寿司の名店「宝生寿し」で味わう地物のカニ寿しまで、とっておきの蟹料理を満喫。食材のプロ・松本さんの案内で近江町市場をめぐり、発酵食のまち大野の「ヤマト・糀パーク」にも立ち寄ります。多彩な旬の味わいを楽しみながら、金沢の豊かな食文化の背景にもふれられる、カニ三昧のプレミアムツアーです。



金沢おでんの「カニ面」

近江町市場の新鮮な食材や地酒を楽しめる「市場めしあまつぼ」。こだわり出汁の金沢おでんは20種を誇ります。今回味わうのは、年内しか捕れない香箱ガニで作る冬限定の「カニ面」と、金沢特有の赤巻・車麩のおでん三種盛り。香箱ガニの豊かな風味と出汁の旨味が重なり合う、絶品の美味しさです。



獲れたて「地物カニ寿司とカニ汁」

金沢港近くの名店「宝生寿し」。獲れたての地魚を直仕入れする抜群の鮮度が自慢です。旅の締めくくりに、鮮度あふれる地物カニ3貫を含む寿司5貫とカニ汁で、港町ならではの旬のカニをご堪能ください。



料亭の「かに粥」

老舗料亭「つば甚」で味わう贅沢な朝御膳。職人の技が光る美しいお膳で供される料理に続いて登場する主役の「かに粥」は、この時期だけ味わえる「香箱ガニ」を使用。カニの旨味を凝縮した至高の一椀です。代々受け継がれる器と趣あるしつらえが特別なひとときを彩ります。

行程

金沢駅西口
集合
(8:20)

つば甚
> かに粥

近江町市場
> 見学

あまつぼ
> おでん「カニ面」

ヤマト糀パーク
> お買い物

宝生寿し
> カニの寿司とカニ汁

金沢駅
解散
(14:30)

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。



旅行企画・実施

株式会社 丸一観光

石川県知事登録旅行業第2-213号

旅行業務取扱管理者 吉岡一栄

住所 金沢市無量寺町ホ120

電話 (076)266-4401

詳しい旅行条件については、別途お渡しする旅行条件書面にてご説明いたします。お申込みの前に必ずご確認ください。