

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 9:00 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む「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。眼下に広がる金沢市内の絶景とともに、職人の技が光る美しいお膳を堪能。続いて登場する主役の「かに粥」は、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、爽やかな眺望が、特別なひとときを彩ります。

行程

金沢駅西口 集合 (9:00) > つば甚 カニ粥 > 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