

報道関係者各位  
プレスリリース

2023年12月12日  
休暇村能登千里浜

**1年で最もフレッシュな日本酒が味わえるのは今だけ  
休暇村能登千里浜では、しぼりたてとにごり酒の飲み比べをお楽しみいただけます  
～ボジョレーならぬイシカワ・ヌーヴォー 旬の蟹料理とマリアーージュ～**

能登半島国定公園に位置するリゾートホテル「休暇村能登千里浜」(所在地：石川県羽咋市羽咋町オ 70、支配人：石川 哲志)では、「イシカワ・ヌーヴォー」とも呼ばれる地酒の新酒「しぼりたて」と「にごり酒」が味わえるこの時期に合わせて、ホテル内「レストラン日本海」にて地元酒造の限定酒の飲み比べを12月12日から期間限定販売します。



この時期しか味わえない新酒「しぼりたて」と「にごり酒」をお楽しみください

◆日本酒の「ボジョレー・ヌーヴォー」!? 名付けて、イシカワ・ヌーヴォー

日本酒における新酒の定義は「酒造年度（毎年7月1日～翌年6月30日）内に収穫した新米で造る日本酒」のことを指します。酒蔵や種類により仕込みにかかる時間は様々ですが、約2か月の月日をかけて作られるのが一般的です。つまり新米の収穫が始まる9月頃に酒造りを始め、新酒が出荷されるのは2か月後の11月。その頃になると、新酒が続々と店頭に並び始めるのもそのためです。

一方、ボジョレー＝フランスのボジョレー地区、ヌーヴォー＝「新しい」という意味があることから「ボジョレー地区で作られた当年産のワイン」を指します。

「石川県にある酒蔵さんが、石川県で収穫された新米を使い、作ったお酒」を、休暇村能登千里浜では「イシカワ・ヌーヴォー」と銘打ち、地元酒蔵自慢の新酒をお楽しみいただけます。

### ◆「しぼりたて」と「にごり酒」の違い

日本酒は、酒質を落ち着かせるため、タンクや瓶に詰めてから出荷するまでに数週間から、長い場合には1年以上貯蔵します。その間に、色、味、香りが徐々に変化していき、新酒特有の麴の香りや舌にくる刺激がマイルドになると言われています。

「しぼりたて」はその名のとおり、できたての日本酒を貯蔵せずに絞ってすぐに出荷します。ピチピチ、荒々しいと表現されるようなフレッシュ感が魅力です。

「にごり酒」は目の粗い布やザルを使用して絞るため、米の欠片や酵母などの細かな固形物など（澱）が残ることで、どっしりとしたような濃厚さや舌触りを味わえます。

### ◆石川県は酒どころ 日本4大杜氏の一角を担う能登杜氏

酒造りの技能集団の統率者を「杜氏」、その他を「蔵人」と呼び、全国には30近い杜氏集団があると言われています。その中でも、日本4大杜氏として南部杜氏（岩手県）、越後杜氏（新潟県）、但馬杜氏（兵庫県）に並ぶのが、我らが石川県の能登杜氏です。能登杜氏の日本酒は「濃厚で華やか」と評されています。

### ◆この時期だけ味わえる石川県の酒造の新酒「しぼりたて」「にごり酒」

地元・石川で長年愛される酒造から、スタッフ厳選の4種類をご用意。ご夕食とのマッチングをお楽しみください。

料金 各1合：900円／グラス：500円

※期間・本数限定の日本酒のため、なくなり次第終了



<天狗舞 しぼりたて（生酒）本醸造>

特徴 しぼりたての新鮮な香味が特徴の  
山廃仕込みによる生酒

店名 株式会社車多（しゃた）酒造

住所 〒924-0823 石川県白山市坊丸町 60 番地 1

URL <https://www.tengumai.co.jp/>



<常きげん 純米にごり酒>

特徴 米の旨味を感じるやわらかで  
穏やかににごり酒

店名 鹿野（しかの）酒造株式会社

住所 〒922-0336 石川県加賀市八日市町イ 6

URL <https://jokigen.co.jp/>



<宗玄 本醸造にごり酒>

特徴 少量の炭酸ガスを含んだ爽やかな  
飲み口が特徴のにごり酒

店名 宗玄酒造株式会社

住所 〒927-1225 石川県珠洲市宝立町宗 24-22

URL <https://www.sougen-shuzou.com/>



<手取川 純米生しぼりたて（現在仕込み中）>

特徴 果実のような瑞々しい甘味と  
爽やかな炭酸が特徴のお酒

店名 株式会社吉田酒造店

住所 〒924-0843 石川県白山市安吉町 41

URL <https://tedorigawa.com/>



### ◆蟹を味わうタグ付きずわい蟹会席

期間 ～2024年3月21日まで（※5日前までの要予約）

料金 1泊2食 37,000円～（税込／入湯税別）

※平日和室2名1室利用時の1名様料金

<お品書き>

皿盛 タグ付きずわい蟹の姿茹で／造里 蟹刺し 他  
鍋物 蟹すき鍋／焼物 焼き蟹／食事 蟹雑炊



◆豊富な湯量を誇る源泉かけ流し温泉で身も心もゆったり

しっとりやわらかで「絹の肌触り」と評判の「なみなみの湯」は、泉温は52.4度で1分間に416Lという豊富な湯量が自慢です。「万病のもと」と言われる冷え性や、神経痛、関節痛などと言った幅広い効能を持ちます。内湯、露天風呂の他にも温度の異なる壺湯を3か所用意しております。



◆朝食ビュッフェには、愛情込めて作るおにぎり

蟹でお腹いっぱいになった翌朝は、地元の「お母さん」が握る愛情込めて握ったおにぎりを七輪の上で炙って焦げ目をつけた焼きおにぎりや、加賀の健康食・お麩をデザートで楽しめる「車麩のフレンチトースト」など、能登の里山里海の味覚をふんだんに使ったお料理が並びます。



◆休暇村能登千里浜

日本唯一波打ち際を車で走ることができる「千里浜なぎさドライブウェイ」のそば、加賀百万石の城下町「金沢」と、豊かな自然と伝統が息づく「能登」への旅の拠点として便利な立地です。

ホテルから徒歩5分の距離にはキャンプ場もあり、春から秋にかけてはホテルステイとアウトドア体験と、同時に楽しむこともできます。

所在地：〒925-8525 石川県羽咋市羽咋町オ 70

支配人：石川 哲志

URL：<https://www.qkamura.or.jp/ното/>

◆自然にときめくリゾート 休暇村

日本の景色を代表する国立公園・国定公園など優れた自然環境の中にあるリゾートホテル。35か所ある休暇村は、「自然にときめくリゾート」のコンセプトのもと、地元の食材を活かした料理や、地域の自然、文化、歴史とのふれあいプログラムなど、その土地ならではの魅力にふれる場を提供し、すべてのお客様に心が自然にときめくひとときをお届けします。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村能登千里浜 担当：山田・嶋田・高山・中條・吉岡

TEL：0767-22-4121 FAX：0767-22-4314

MAIL：kouho\_pr@qkamura.or.jp