

報道関係者各位
プレスリリース

2024年3月20日
休暇村能登千里浜

**休暇村能登千里浜では、世界で注目を集める「発酵」をテーマにした
朝食ビュッフェコーナーを4月1日より提供
～1日の活力は朝食から！休暇村で身体の内側から綺麗になろう～**

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：石川県羽咋市羽咋オ 70、支配人 石川 哲志)では、朝食ビュッフェに、世界で今注目を集めている「発酵」をコンセプトにしたコーナーを4月1日より新設します。発酵食づくりが盛んな能登に昔から伝わる発酵調味料「いしる」を出汁に使ったラーメンや、料理長お手製の糰パンなど、地域の食文化に根付いた「発酵」食をお楽しみいただけます。
※現在トライアルとして、提供中。



能登のご当地発酵食をお楽しみください

◆石川県はユニークな発酵食品の宝庫

石川県には「いしる」や「よしる」といった魚醤などの調味料や、本来毒を持つ河豚の卵を糠で3年以上を漬け込んで無毒化する「ふぐの卵巣漬け」、塩漬けにしたかぶらに塩漬けしたブリを挟んだ「かぶら寿司」など国内でも例を見ないユニークな発酵食品が溢れています。岩礁海岸、リアス式海岸に加え、遠浅の砂浜と言った異なる海岸に囲われていることで様々な海山の恵みを獲ることができたこと、低山と丘が多く、平らな地形が少ないことで、海と山それぞれに暮らす人々の距離が近く、交流が盛んであったことから、独自の発酵文化の発展を遂げたといわれています。また、麴の素となる米と塩が大量に手に入る環境であったことも、発酵文化が加速した要因と考えられています。海路が中心だった頃には朝鮮半島との貿易の中心口となったことや、江戸時代に北前船で繁栄した後、移動の中心が陸路に変わるといわれる「陸の孤島」「僻地」となったことで内陸にあたる文化との交わりが少なかったことが、独自の発酵食文化の形成と進化に繋がったのではと考えられています。



◆和食文化のある日本は発酵大国！能登は太古から発酵食作りがお盛ん？

和食では清酒や味噌、醤油や甘酒といった発酵調味料から、鰹節やぬか漬けといった料理まで、挙げればきりがなほどの発酵食品にあふれ、今日の和食文化を支えています。日本最古の発酵食は「清酒」と言われており、その歴史は古く縄文時代にはすでに作られていた、と考えられています。奥能登（石川県鳳珠郡能登町）にも、縄文時代前期から晩期頃の真脇（まわき）遺跡があり、出土品からも能登地方では昔から発酵食文化が盛んであったことが伺えます。



◆独特な癖のある発酵調味料も使い次第で、食欲を刺激します。

身体にいいと言われる発酵食品ですが、独特の香りや癖が苦手な方や、魚醤などを買ったはいいが使い方がわからないという方にも気軽にお召し上がりいただけるよう、料理長が和洋折衷にアレンジしたお料理をご用意しました。

【いしるラーメン】烏賊の内臓を使った魚醤をスープにちょい足し。独特な香りが食欲を刺激します。「卵のぬか漬け」もトッピングして、一緒にお召し上がりください。

【糎カレー】カレーに糎を加えたことでスパイスとマッチして辛みがまろやかに。ご飯やパンとの相性も抜群です。

【塩麴のミネストローネ】たっぷりのお野菜と塩麴が入ったミネストローネは、お腹をじんわりと温め、腸内環境を整えてくれます。

【糎パンと糎あんこ】糎を使ったあんこパンは、さっぱりとした自然な甘みが特徴。ホームベーカリーで焼き上げたふわふわのパンとあんこがベストマッチの一品です。



◆ご夕食のコースにも能登の発酵食をプラス！「能登珍味」

ご夕食のコースの他、当日ご注文いただける一品料理でも発酵食をご用意しています。烏賊の内臓をそのまま揉んで作る「もみ烏賊」や、「へしこ」と呼ばれる鯖のぬか漬け、「ふぐの卵巣漬け」といった能登で昔から作られる珍味を3点盛りにした「能登珍味」（600円(税込)）です。特徴的な味わいが病みつきになり、酒の肴にぴったりの一品です。

※仕入れ状況により、内容は異なります。



◆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、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/noto/>



◆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・高山・中條・吉岡
TEL：0767-22-4121 FAX：0767-22-4314
MAIL：kouho_pr@qkamura.or.jp