

あんと西

らうめん 侍
(ラーメン)



甘えび香味らうめん
¥750
「金沢かがやきブランド」認定！甘えびのうま味を丸ごと凝縮したスープは絶品！
●営業時間／11:00～22:00 (L.O.21:30)

ドンク
(ベーカリー・カフェ)



五郎島金時のフランスパン
¥172
五郎島金時と能登大納言小豆をフランス生地に練り込みました。当店の定番商品です。

MAPLE HOUSE
(カフェ)



加賀野菜カレー
¥850
自家製のカレーに、旬の加賀野菜をたっぷりのせた自慢の一品です。
●営業時間／7:00～21:00 (L.O.20:30)

金澤 旬料理 駅の蔵
(和食居酒屋)



生麩と加賀野菜の天婦羅
¥745
金時草麩・栗麩・蓬麩と、数種類の加賀野菜を使用しています。
●営業時間／11:00～23:00 (L.O.22:30)

＜100banマート＞
Aガイヤ(野菜・果物・食品・酒類)



JA金沢市「五郎島金時芋かすてら」
(100g入り) ¥166
焼き芋ペーストを使用し、豆乳入りでやさしい味わいに焼き上げました。

金澤発祥 **まかないこすめ**
(和コスメ・雑貨)



加賀野菜せっけん
(金時草・加賀太きゅうり・打木赤皮甘栗かぼちゃ)
(3個入) ¥1,080 / (単品) 各 ¥594
加賀野菜パウダーを配合。植物油のみでつくった無添加のお肌にも環境にも優しいせっけん。保湿成分に優れ、お肌の水分をしっかりキープします。

串焼居酒屋 西笑。
(串焼居酒屋)



名物手ごねつくね
¥430
加賀れんこんと能登豚を使用してお店で1個づつ手作りしている人気のつくねです。
●営業時間／11:00～22:30 (L.O.フード21:30 ドリンク22:00)

＜100banマート＞
SEA FOOD 魚河岸(鮮魚)



地物入盛り合わせ寿司
¥951
石川県の様々な地魚を使ったお寿司の盛り合わせです。

中川政七商店
(生活雑貨)



金沢のピクルス (加賀れんこんとバルサミコ・加賀れんこんとハニーマスタード) 各 ¥648
シャキシャキした歯ごたえで人気の加賀れんこんのピクルス！ピリリと効いたマスタードとほんのりはちみつ「ハニーマスタード」、まろやかな甘みで食べやすい「バルサミコ」の2種類をご用意しています。

「加賀野菜」とは

昭和20年以前から栽培され、金沢の気候、風土に育まれてきた野菜。
現在、季節感あふれる個性豊かな15種類が、加賀野菜として認定されています。



“打木赤皮甘栗かぼちゃ”がモチーフの加賀野菜イメージキャラクター、愛称は「ベジタン」と言います。全国よりデザインと名称を募集し、選定しました。このイメージキャラクターを使い、マスコット人形や着ぐるみなどで、加賀野菜をPR。「ベジタン」は、加賀野菜のイメージキャラクターとして皆様に親しまれています。

加賀野菜イメージキャラクター「ベジタン」▶



※表示価格は全て税込価格となっております。
※参加飲食店で対象メニューをご利用された方に「ちよっぴりプレゼント」をご用意しております。但し、数に限りがありますので無くなり次第終了といたします。ご了承頂きますようお願いいたします。
※商品の産地は、天候や収穫・漁獲状況により明記したものと異なる場合がございます。ご了承頂きますようお願い申し上げます。

金 沢 百 番 街

〒920-0858 金沢市木ノ新保町1-1
TEL076-260-3700 (代)

営 業
時 間

＜あんと＞ショッピング／8:30～20:00 お食事／11:00～22:00 (一部7:30～)
＜あんと 西＞7:00～23:00 (一部6:00～)
＜Rinto＞10:00～20:00
※店舗により営業時間が異なります。

伝統の加賀野菜と 豊かな海の幸で味わう旬の金沢



9月3日【月】▶30日【日】

金沢には長く親しまれてきた伝統野菜“加賀野菜”や、季節ごとの“海の幸”など
豊かな食材があります。金沢百番街では加賀野菜と金沢の海の幸を使った
バラエティ豊かなメニューや商品をご用意致しました。

金 沢 百 番 街

あんと

おでん 山さん
(おでん・和食)



金時草の酢の物
¥432
加賀野菜の定番、金時草はヌルっとした食感と独特の香りが特徴です。たべてみまっし〜!
●営業時間／11:00〜21:30 (L.O.21:00) (土日祝 L.O.20:30)
※商品欠品が多い場合L.O.が早まります

お多福
(うどん・そば)



加賀野菜と海老の天ざるうどん
¥1,512
加賀野菜は五郎島金時、加賀れんこん、金時草又は金沢春菊を使用。揚げたてを提供しています。
●営業時間／11:00〜21:30 (L.O.21:00)

季節料理・おでん 黒百合
(季節料理・おでん)



加賀野菜のかき揚げ丼
¥720
加賀れんこん、五郎島金時を使用したサクサクのかき揚げをのせた丼です。
●営業時間／11:00〜22:00 (L.O.21:30)

加賀藩御用菓子司 森八
(和菓子)



金沢 五郎島小町(5個入)
¥840
能登の塩、能登大納言、宝通葛、五郎島金時、金箔をぎゅっと詰め込んで作った"和のマドレーヌ"です。

金沢 うら田
(和菓子)



五郎島すいと(6個入)
¥1,188
五郎島金時をパイ生地で包みました。ほおばればバターと五郎島金時の甘味が、お口の中に広がります。

石川屋本舗
(和菓子)



芋がさね
¥152
五郎島金時を黒のこしあんで包み、さらにパイ生地で焼いています。

和菓子 末広堂
(和菓子)



うさぎ詰め合わせ
¥1,129
カスタードクリーム、ゴールドうさぎと、チョコレートクリーム、ホワイトうさぎ、チョコの詰め合わせです。

ゴーゴーカレー
(金沢カレー)



なすカレー
(中)¥800／(小)¥750
揚げたナスと濃厚な金沢カレーがよく合います!
●営業時間／10:00〜22:00 (L.O.21:30)

菜香樓
(広東料理・お弁当・惣菜)



七尾湾直送アオリイカと紅ズワイ入りあんかけ焼きそば ¥1,382
表面はパリッと中はやわらかい麺の上に、加賀れんこんや地元のお野菜をたっぷりのせた、あっさりとした味わいです。
●営業時間／飲食 11:00〜22:00 (L.O.21:00)
お弁当・惣菜 10:00〜21:00

金沢まいもん寿司
(寿司)



地魚だらけで7貫盛り
¥2,160
のと黒・能登のあじ・日本海のえびが入った盛り7貫。これだけでお手軽に金沢を満喫できます。
●営業時間／11:00〜22:00 (L.O.21:00)

加賀屋
(和食)



加賀屋秋満喫御膳
¥2,500
能登直送の魚や加賀れんこん、金時草など、石川の旬の食材を使った金沢を満喫できます。
●営業時間／11:00〜21:00 (L.O.20:30)

落雁 諸江屋
(和菓子)



妙蓮せんべい
¥756
金沢特産の加賀れんこんを練り込んだ餅せんべい。

和菓子 村上
(和菓子)



芋金つば(5個入)
¥810
五郎島金時のほっくり豊かなおいしさを、そのまま黄金色の芋きんつばにしました。

加賀麩 不室屋
(生麩・焼麩)



宝の麩 加賀野菜(6個入)
¥2,160
お湯を注ぐだけで手軽に本格的なお吸い物ができます。金沢の伝統野菜「加賀野菜」を使用した宝の麩。

金沢の味 佃の佃煮
(佃煮)



加賀野菜ふりん(3個入)
¥680
野菜の栄養や大切な食物繊維を無理なく摂ることができます。デザートとしてはもちろん、食欲のない時にもおすすめです。

鮎 歴々
(寿司)



のどぐろ炙り丼
¥4,104
今人気の「のどぐろ」をふんだんに使った当店オリジナルの丼です。どうぞお召し上がりください。
●営業時間／11:00〜22:00 (L.O.21:30)

金澤 BOSTON
(洋菓子)



金沢望郷歌 ¥1,296
五郎島金時・加賀れんこん・打木赤皮甘栗かぼちゃを厳選し、旨味を活かすため、着色料・保存料は一切加えず、石川県産コシヒカリ100%をベースにしたフィナンシェです。

ガーラ金澤プレミナンス
(カフェ・洋菓子)



金澤スイートポテト(5個入)
¥1,080
五郎島金時本来の自然な甘さを活かし、サクサクのパイの香ばしさが更に美味しさを引立てます。

ルミューゼ ドウアッシュ
(洋菓子)



YUKIZURI 金箔(10本入)
¥1,512
「五郎島金時」と金沢の伝統「金箔」を合わせたYUKIZURI金箔。能登の梅酒の真やかな酸味と贅沢な味わいをお楽しみください。

四十萬谷本舗
(漬物)



金澤びくろす
¥432
かぶら・胡瓜・加賀れんこんなどを国産玄米黒酢入りオリジナル調味料であっさり仕上げました。見て楽しい、食べて美味しい一品です。

まるろく
(珍味・佃煮)



プレミアム治部井
¥1,080
鶏肉、野菜、麩をじっくり煮込んだ伝統の一品です。加賀野菜具だくさんです。

農家屋 かわに 風土金澤
(スイートポテト・五郎島金時・スイーツ)



農家屋ぼてと(4個入)
¥840
五郎島金時をふだんに使用し、しっとりめらかなに仕上げたスイートポテトです。

金澤北珍 肴の匠
(珍味・海産物)



能登鮮魚干し のどぐろ
¥2,970〜
能登輪島で養った大型ののどぐろを港から直送し、即日加工。鮮度が特上の一夜干しです。

加藤皓陽堂
(和菓子)



五郎島小さいも
¥836
五郎島金時を使った焼き菓子。昔ながらの味をお楽しみください。

和菓子処 中越
(和菓子)



黄金金時(5個入) ¥650
五郎島金時を使用。やさしい自然の甘さとほっくりとした食感で発売以来ロングセラーの人気の商品です。冷やして召し上がっていただくとうまいのでおすすめです。

御菓子司 雅風堂
(和菓子)



五郎島金時おのもふりん(2個入)
¥627
五郎島金時をプリンに染みこみ仕上げました。お芋の旨さをお楽しみください。

板屋
(和菓子)



金澤五郎島金時のポテトシフォン(6個入)
¥800
五郎島金時をふだんに使用し、お芋の自然な甘さと旨味をフワフワとした食感に仕上げたシフォンです。

杉野屋与作
(水産加工品)



能登産牡蠣の米油揚げ
¥1,944
能登の里山里海が育んだ大粒の牡蠣を、素材本来の風味を活かす「米油」で揚げ込みました。ふくらした能登らしい、やさしい旨みのある味わいです。

味の十字屋
(海産物・漬物・佃煮)



地物一夜干 真いか¥864/真鯛¥1,080/甘鯛¥1,080
鯛かかれい¥1,080/はたはた真鯛¥540
石川県産のビチビチのお魚を薄塩で仕上げた一夜干し、石川県産のはたはたをみりん醤油で香ばしく焼き上げた真鯛です。

金澤玉寿司
(持ち帰り寿司)



甘エビ昆布押し寿司
¥1,080
とろけるような味わいの甘えびを「ギュッ」と凝縮し、昆布ののびのびの甘さが相まっておいしさ倍増の一品です。ぜひ、ご堪能ください。

鯛のたき本舗 逸味 潮屋
(珍味・海産物・地物炊き込み弁当)



金沢 甘えび塩辛 ¥1,296
金沢産の鮮度抜群な甘えびを能登揚げ浜塩・金沢の純米酒などで塩辛に。甘えび特有のねっとりとした甘みとほんのりとした塩気が酒肴や温かいご飯にぴったりです。

金澤 福うさぎ
(菓子)



福うさぎ(五郎島金時)(4個入)
¥572
五郎島金時を使用した餡をやさしく包んで、上品でまろやかな甘さに仕上げました。

柴舟 小出
(和菓子)



五郎島ふかふか
¥216
五郎島金時あんをしっとりとしたカステラで包みました。

歳時和菓子 越山甘清堂
(和菓子)



羽二重 加賀れんこん餅(6個入)
¥1,404
やわらかい羽二重餅と風味ある加賀れんこんとの地物菓子。他では買えない珍しい逸品です。

きんつば 中田屋
(和菓子)



金とき 米一日100個限定
¥183
香よく蒸した五郎島金時を、本来の甘みを損なわずじっくりと口当たり良く練り上げ、自慢の薄皮で仕上げたきんつばです。

「金沢の海の幸」



暖流と寒流のふたつの海流が交わる石川県沖の日本海は、さまざまな魚介類が回遊する恵まれた漁場。金沢ではそんな新鮮な海の幸を、四季を通してたっぷりと味わうことが出来ます。

◀金沢の海の幸マスコットキャラクター「さかなざわ さちこ」

「さかなざわ さちこ」は、金沢の食文化を支える「金沢の海の幸」の魅力を市内外へ発信するために誕生しました。色々なイベントに参加していますので、見かけたらぜひ「さっちゃん」と声をかけてください!

金沢の海の幸のお求めは、あんと西「100banマート」で!

