

オーベルジュ オーフ併設カフェ

全国からファンが訪れる話題のスポット
若手実力派シェフが手掛ける絶品バーガー!

オーベルジュとはシェフがその土地の野菜などを使って腕を振るう宿泊施設を備えた郊外のレストランです。旧西尾小学校を改修したオーベルジュ オーフに併設されたカフェでは、看板メニューの「オーフバーガー」が人気です。



総料理長の糸井章太さん

能登牛を使ったワイルドな特製パティとシェフこだわりの味付けで、おいしさはもちろん、大満足の食べ応え。道の駅のように気軽に立ち寄れるほか、ドライブのお供にテイクアウトも可能です。

やみつき必至のバーガーは全部で4種類! 屋上で、山々の絶景を望みながら食べるバーガーは格別ですよ!

営業日時 木～日曜日、祝日11時～17時
営業場所 観音下町口48
問い合わせ オーベルジュ オーフ ☎41・7080



スタイリッシュで上品な店内

おすすめの逸品!

肉ダレバーガー(ポテト付き)
1,500円/税込

第4弾
オーフバーガー



中ノ峠物産販売所

「雲」と「幸」がモチーフのロゴが目印

4月にリニューアル! 野趣あふれるジビエが人気

名物の囲炉裏で焼く川魚の塩焼きや中ノ峠で製造している「峠みそ」に加え、ジビエ料理やこだわりのコーヒー、濃厚なソフトクリームなどが楽しめるお店に生まれ変わりました。特に、地元の山菜・野菜と小松うどんが一緒に食べられると好評です。また「峠のおまつり」では地元産猪肉のしし汁やバーベキューなどを限定販売しています。



ジビエに詳しい責任者の福岡大平さん

囲炉裏で温まりながら小松の原風景を眺められる時間は安らぎのひとつです。気軽にお越しください。

里山の恵みがたっぷり入った「峠スペシャル(うどん・そば)」を定番メニューに加えました!

営業日時 水曜日を除く9時～16時
営業場所 中ノ峠町又103乙
問い合わせ 中ノ峠物産販売所 ☎47・5263



囲炉裏を囲んでリラックス

おすすめの逸品!

峠スペシャル(うどん・そば)
1,280円/税込



山菜、なめこ、猪肉がてんこ盛り

特集
広がれ!
小松の
里山里海
グルメ

食の魅力を発信する
活動とメニュー紹介

小松の里山里海



小松には、里山里海の魅力を「食」を通じて引き出そうと活動を続ける人々があります。彼らが見つめる「食」の原点は、生命を育む大自然と紡がれてきた郷土愛です。

今回は各々のアプローチで発信される里山里海グルメの魅力を紹介いたします。

安宅漁港 港の直売所

漁港ならではの味! ここでしか食べられない魚も?

漁協組合員で直売所を担当している中島睦美さんは、魚が獲れる時期(3月～12月)の毎週土曜日11時～14時に直売所を営業しています。漁や市場で仕入れた海産物を使って調理・販売しているので、一般よりも安価に旬のおいしさを味わうことができます。

加工場が新設された直売所では、漁港で水揚げされても「量が少ない」「取り扱いが難しい」などの理由で市場に出せなかったものも、焼き魚やフライ、唐揚げにしておいしく無駄なく提供しています。前日までの予約で弁当や刺身の注文も受け付けています(全て持ち帰り、店内飲食は不可)。

中島さんは「魚離れの若い世代や栄養面を気にする子育て世代にこそ、地元の魚をたくさん食べてほしい。」と意気込んでいます。



直売所を担当している中島睦美さん

売り場の陳列棚を整備して商品のラインナップもどんどん増やしていきますよ!



非常に安価な「あずき貝」



干物も購入できます

営業日時 3月～12月の土曜日11時～14時(不定期休業あり)
営業場所 安宅漁港敷地内(安宅町へ20-1付近)
問い合わせ 石川県漁業協同組合小松支所 ☎21・6732



紺色の外観が目印



店内で調理・販売

おすすめの逸品!

おさかなたっぷり特製弁当
500円/税込



日によって内容は変わります。前日までに要予約(SNS・電話)



小松 安宅港