

これが「加賀パフェ」です

加賀市のおもてなし喫茶メニュー(3時のおやつ)として開発した地産地消5層パフェ。加賀九谷野菜トッピング・ブロッコリーアイス・味平かぼちゃアイス・温泉卵・ポン菓子・野菜スポンジケーキ・はちみつ生クリーム・色鮮やかなゼリー・名物菓子「吸坂飴」オリジナルソース等を使った、各店こだわりのオリジナルパフェです。献上加賀棒茶付きで、今回のメニューのために地元作家が新たに作り下ろした山中漆器(半月型お盆)と九谷焼(パフェグラス皿・ソースカップ)も使用しています。

5層パフェ

下から順番に、1層目(色鮮やかなゼリー)、2層目(はちみつ生クリーム)、3層目(野菜スポンジケーキ)、4層目(ポン菓子)、5層目(ブロッコリーアイス・味平かぼちゃアイス・温泉卵など)。トッピングは「加賀九谷野菜など」。

献上加賀棒茶
急須に約150cc
入っています。

**パフェグラス皿
(九谷焼)**
地元作家が作り下ろしたオリジナル。

**棒茶コースター
(加賀手織り)**
地元作家が作り下ろしたオリジナル。

お盆(山中漆器)
地元作家が作り下ろしたオリジナル。

棒茶カップ
急須からお好みで注いでお飲みください。

スプーン
ロゴ入りスプーン袋が正規の「加賀パフェ」の証です。

パフェ用ソース
地元の名物菓子「吸坂飴」を使った、各店こだわりのオリジナルソース。器(カップ)は地元作家が作り下ろした九谷焼オリジナル。

【英語表記】
KAGA Parfait

【ルール】

- 正式名称は「加賀パフェ」とする
- 英語表記は「KAGA Parfait」とする
- 加賀市産の加賀九谷野菜(ブロッコリー・味平かぼちゃなど)、牛乳、お米、はちみつ、吸坂飴、献上加賀棒茶等を使用する
- パフェは5層とし、その上にトッピングをのせる
- パフェの1層目(底から数える)は「色鮮やかなゼリー」とする
- パフェの2層目は「はちみつ生クリーム」とする
- パフェの3層目は「野菜スポンジケーキ」とする
- パフェの4層目は「ポン菓子」とする

- パフェの5層目は「ブロッコリーアイス・味平かぼちゃアイス・温泉卵など」とする
- パフェのトッピングは「加賀九谷野菜など」とする
- パフェの内容は季節によって変わる場合もある(特に1層目・3層目・トッピング)
- 名物菓子「吸坂飴」を使った各店こだわりのオリジナルソースをつける
- 急須に入れた献上加賀棒茶をつける
- 協議会指定のパフェグラス、受け皿(九谷焼)、ソースカップ(九谷焼)、急須、コースター、棒茶カップ、スプーンを使用する。協議会指定のレイアウトにする
- 協議会指定のスプーン袋を使用する
- 料金は980円(税込)以下とする

※写真は、一例です。

プロデューサーが語る「加賀パフェ」

「加賀カニごはん」との相乗効果で 加賀市の「食のブランド化」を推進

加賀市が推進している観光戦略「加賀市内の回遊性向上に向けた1泊2日3湯4食作戦」とは、加賀温泉郷のどの温泉地に泊まろうとも、山代温泉・山中温泉・片山津温泉の3湯に入浴してもらい(3温泉には、それぞれ安く入浴できる魅力的な日帰り温泉施設がある)、食事は宿の夕食・朝食に加えて市内でプラス2食を楽しんでもらおうという内容です。その作戦に基づき、「3時のおやつ＝喫茶メニュー」として2016年3月12日にデビューしたのが「加賀パフェ」です。「加賀

パフェ」は年々食数が伸び、2019年度は1万6000食を販売するヒット商品になり、新作の2020年バージョンは更にクオリティがアップしました。「加賀パフェ」は、食材(野菜、温泉卵、ポン菓子等)だけでなく器類にも地場産(伝統工芸の山中漆器&九谷焼)にこだわっているところが大きな特徴で、日本を代表するご当地パフェになる可能性を秘めていると思います。20年後30年後が楽しみです。「加賀カニごはん」2020年バージョンもおすすめです。(談)



ヒロ中田
空飛ぶご当地グルメプロデューサー(じゃらんリサーチセンター)「加賀カニごはん」「加賀パフェ」に続いて「加賀乃酒」(加賀のお米と水で作った純米大吟醸と九谷焼オリジナルお猪口セット)をプロデュース(加賀の新・ご当地グルメ3部作)。

加賀市の新・OMOTENASHIご当地グルメ
加賀カニごはん 全店 2,500円(税込)
2020年4月1日より
2020年バージョン提供

九谷焼と山中漆器の器に盛り付けた
香箱ガニ(雌メフィガニ)おもてなし膳



- 加賀料理 ばん亭(大聖寺)
☎ 0761-73-0141 石川県加賀市大聖寺東町4-11
☎ 昼 11:30~13:30(L.O.)、夜 17:00~21:30(L.O.) ☎ 水曜、第2木曜
くいもん家 ふると 加賀店(加賀温泉駅前)
☎ 0761-73-1135 石川県加賀市小菅波町1-55
☎ 11:00~24:00(日曜~23:00) カニごはん 11:00~16:00 ☎ 火曜
カーサ フォルトゥーナ ~幸せになる店~(加賀温泉駅周辺)
☎ 0761-74-5088 石川県加賀市作見町18-7
☎ 昼 11:30~15:30、夜 18:00~22:00 ☎ 月曜、第3日曜
割烹 加賀(山代温泉)
☎ 0761-76-0469 石川県加賀市山代温泉桔梗丘2-73
☎ 昼 11:30~14:00、夜 17:00~23:00 ☎ 火曜
ホテル アローレ「竹翠」(片山津温泉)
☎ 0761-75-8000 石川県加賀市柴山町と5-1
☎ 昼 11:30~15:00、夜 17:30~22:00 ☎ 年中無休

※各店食数限定のため、事前の予約をお願いしております。
※ランチタイム限定です(ホテルアローレ「竹翠」を除く)。
※写真は、メニューの一例です。

加賀ご当地グルメ推進協議会

【加賀ご当地グルメ推進協議会】
出店10店舗、加賀市、加賀まればと交流協議会、
加賀市観光交流機構石川県漁業協同組合加賀支所、
加賀橋立港漁人組合、加賀農業協同組合有限
会社 平松牧場、株式会社リクルートライフスタイル

〒922-8622 石川県加賀市大聖寺南町2-41
Tel.0761-72-7900 Fax.0761-72-7991

加賀パフェ 検索
www.kagaparfait.com

Facebook
オフィシャル
facebookページも
開設しています。

加賀市のおもてなし喫茶メニュー

加賀パフェ

2016年3月12日(土)デビュー

2020年
バージョン
提供中

3時のおやつは
「地産地消
5層パフェ」



トッピング
加賀九谷
野菜など

5層目
ブロッコリーアイス
味平かぼちゃアイス
温泉卵など

4層目
ポン菓子

3層目
野菜スポンジ
ケーキ

2層目
はちみつ
生クリーム

全店
970円(税込)

1層目
色鮮やかな
ゼリー

関連業者

【地場産食材】牛乳:平松牧場 / ポン菓子:幸徳園 / はちみつ:加賀のはちみつ屋 森のくまさん
吸坂飴:谷口製飴所 / 献上加賀棒茶:丸八製茶場
【器 / 伝統工芸】九谷焼:加賀九谷陶磁器協同組合 / 山中漆器:山中漆器連合協同組合
棒茶コースター:工房いとあそび

加賀ご当地グルメ推進協議会

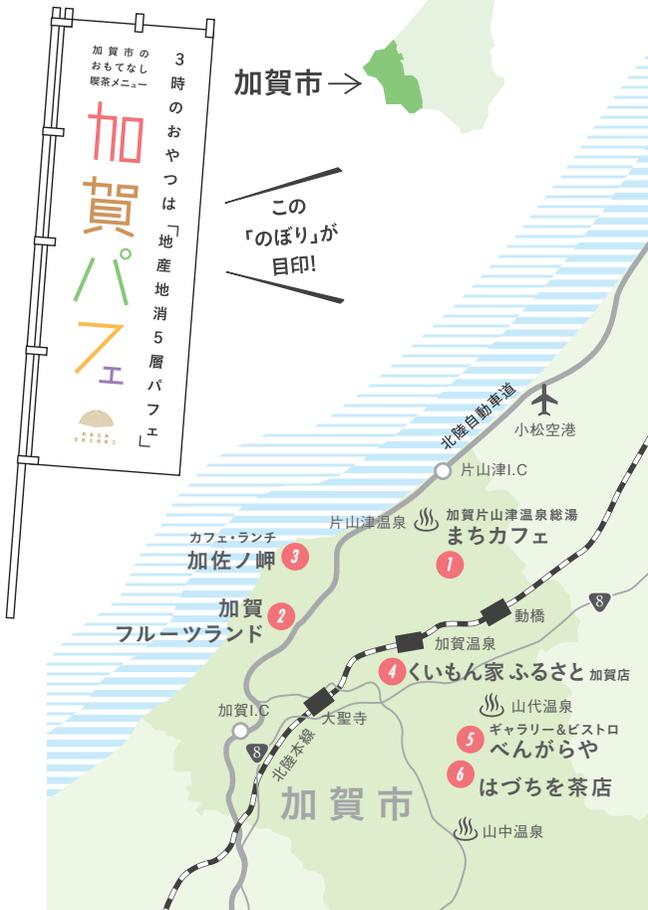
※写真は、一例です。

「加賀パフェ」が 食べられるお店

加賀市のおもてなし喫茶メニュー(3時のおやつ)が
食べられるのは6店です。
いずれも加賀市を代表する人気店です。

加賀市ってどんな町？

石川県の西南部に位置する人口約
7万人の市。日本海の新鮮な魚介
が水揚げされる橋立漁港を有し、九
谷焼や山中漆器をはじめとする伝統
工芸が盛ん。また3つの温泉を有す
る加賀温泉郷としても知られる。



加賀市へのアクセス

- [飛行機] 小松空港より車で約30分
- [JR] 金沢駅より特急で約25分
加賀温泉駅下車
- [車] 金沢より約1時間

1. 加賀片山津温泉総湯 まちカフェ (片山津温泉)

ゆるキャラクッキー&
☼マーク塩パイのせ
片山津温泉総湯2階の
“湯上がりひと息パフェ”

なんとフルーツ・オレがゼリーに! コクが
ありつつさっぱり味で、中のカットフルー
ツは季節により変化。人參ドレーヌの
屋形船に乗った「かもやん」に導かれ、
片山津の湯上がりをごゆるりと。



忠谷好美さん



夕暮れ色の
金時草の吸坂餡
ソースは薄味なので
お好みで

☎ 0761-74-5500 (カフェ専用ダイヤル)
石川県加賀市片山津温泉乙65-2 ☎ 10:00~17:00
(L.O.16:30)、ランチ11:30~14:00 休 木曜
P 50台 (加賀片山津温泉総湯駐車場) 席 40
交 片山津I.Cから車で約10分、JR加賀温泉駅からキャン
パス海まわり「片山津温泉総湯」バス停下車、徒歩すぐ

2. 加賀フルーツランド (橋立)

苺のマシュマロ、苺ゼリー
苺タルト、苺の葉っぱ……
自社果樹園産ならではの
“いちご畑パフェ”

苺のマシュマロで実、苺メレンゲで花、
抹茶クッキーで蔓、苺タルトやシフォンは
ココアの色で大地を…と「いちご畑」を
余すことなく表現。華やかなパフェでい
ちご狩りを楽しめるなんて!



谷口典子さん



もちろん吸坂餡
ソースは練乳風。
苺ゼリーに
一気げも

☎ 0761-72-1800
石川県加賀市豊町イ-59-1 ☎ 9:00~17:00
(L.O.16:30) 休 火曜(12~2月)、年末年始
P 140台 席 70 交 北陸自動車道片山津・加賀両
I.C.より約15分、JR加賀温泉駅より車で10分

3. カフェ・ランチ 加佐ノ岬 (橋立)

夕景スポット「加佐の岬」へ
行く時に立ち寄りたいた
おしゃれなカフェの
“日本海・夕日パフェ”

2層ゼリーはバターライビーと金箔入り
塩ゼリー(日本海)の中に沈むトマト(夕
日)。岬にある2本の松を燻製醤油クッ
キーで、波の華を炭酸の泡ゼリーで表
現。五感で岬を堪能できます。



新谷恵さん



吸坂餡ソースは
強めの
ジンジャー味。
塩ゼリーと好相性

☎ 0761-75-1627
石川県加賀市橋立町ふ23 ☎ 3~10月 10:30~
17:00、11~2月 10:30~16:30、ランチ 11:30~
14:00(※ランチ混雑時はお受けできない場合がございます)
休 金曜・不定休 P 20台 席 70 交 北陸自動車道
片山津I.C.より車で約8分、加賀I.C.より車で約20分

4. くいもん家 ふるさと 加賀店 (加賀温泉駅前)

加賀市は日本酒のまち。
酒蔵3社とコラボした
居酒屋ならではの
“日本酒パフェ”

純白で統一したその姿は気高く、加賀の酒蔵そ
れぞれの地酒を惜しみなく使用。それゆえ選ばれ
し者のみが味わえる限定パフェで、味も香りも余
韻も至福。日本酒の新たな魅力に目覚めよう。



鴨出陣さん



地元酒蔵の
酒粕入りの
甘酒風吸坂
餡ソース。
しかもHOT!

20 アルコール入りのため20歳
未満は食べられません。

☎ 0761-73-1135
石川県加賀市小菅波町1-55 ☎ 11:00~23:00(金・
土曜 ~24:00)、ランチ 11:00~15:00 ※混雑時パフェ
はお時間がかかる場合がございます 休 火曜 P 40台
席 100 交 JR加賀温泉駅から徒歩約2分

5. ギャラリー&ビストロ べんがらや (山代温泉)

先付「胡麻豆腐」から
香の物「大根砂糖漬け」まで
料理長のアイデアあふれた
“旅館の会席パフェ”

胡麻豆腐を先付に、スティック野菜を向
付、海苔チーズ焼は焼物と、旅館の会
席料理に見立て、“体にやさしい発酵
食”をテーマにした健康パフェ。加賀珈
琲と甘酒のゼリーで余韻に浸って。



高橋希子子さん



酢醤油入り
吸坂餡ソースは
野菜のドレッシング
として

☎ 0761-76-4393
石川県加賀市山代温泉温泉通り59 ☎ 10:00
~17:30、ランチ11:00~15:00 ※ランチ混雑時は
お受けできない場合がございます。 休 水曜 P 20台
席 20 交 北陸自動車道加賀I.C.より車で25分

6. はづちを茶店 (山代温泉)

725年。行基によって
発見された山代温泉の
発祥物語にちなんだ
“八咫鳥パフェ”

むらぐの紫雲に乗り、麩焼きせんべい
の太陽を背にした八咫鳥が神々しい。
ボン菓子に乗ったマシュマロは山代の
湯を表し、その下には自家製温泉卵が。
山代の歴史も味もこのパフェに凝縮!



坂口雅美さん



加賀棒茶入り
吸坂餡ソースは
棒茶ゼリーに
重ねて蒸り高く

☎ 0761-77-8270
石川県加賀市山代温泉18-59-1
☎ 9:30~18:00 (L.O.17:30)、11~2月は~17:00
(L.O.16:30) 休 水曜 P 3台 席 30
交 北陸自動車道加賀I.C.より車で約25分