

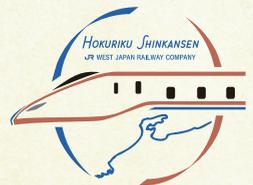
ほくりく あつめ

北陸各地の旬をめぐる旅手帖



The Hokuriku Seasonal Palette

TOYAMA / ISHIKAWA / FUKUI



The Hokuriku Seasonal Palette



「ほくりく旬あつめ」北陸各地の旬をめぐる旅手帖
発行元: 西日本旅客鉄道(株) 金沢支社 地域共生室
発行日: 2026年3月発行
<https://wester.jr-odekake.net/campaign/>



WESTERポータル
キャンペーンサイト

4月
April

生命力あふれる山と海の恵みが、北陸の春に一齐にめぶきます。

富山湾に揺れるホタルイカの幻想的な青い光と水揚げされたプリプリの身、兼六園を彩る美しい桜と傍らに和菓子。そして、砂丘地から掘り起こされた白く輝く花らっきょうが新しい季節の訪れを告げてくれます。

きんつば【石川県】 金沢市ほか

前田家ゆかりの茶の文化が息づく日本三大和菓子処・金沢で、王道のおつかいものです。大粒小豆の食感と風味を上品に閉じ込めた定番のほか、桜や加賀野菜、栗やアプリコットなどを使った、独創的な季節限定品も人気です。

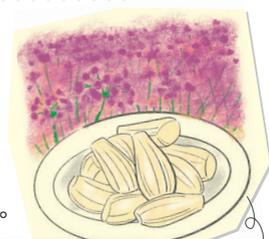


4月の旬の食を味わってシールを集めよう!
きんつば【石川県】

【刀のつばに由来】
きんつばの「つば」とは、日本刀の「鐔」のこと。かつてきんつばは丸い形をしており、これが刀の鐔に似ていたことから、この名前が付けられました。

花らっきょう【福井県】 坂井市

いちばんのポイントは、なんとと言ってもそのカリッとした歯切れの良さ。繊維はミルフィーユのように薄く、口当たりの優しさが際立ちます。甘酢漬けやカレーはもちろん、細かく刻んで洋風アレンジとの相性も抜群です。



4月の旬の食を味わってシールを集めよう!
花らっきょう【福井県】

【砂丘の贈り物】
三里浜砂丘地で100年以上続く、全国唯一の足かけ3年栽培。雪の下で二度の冬を越すと一粒が沢山の小粒に分かれます。あえて小さく育て、旨味を凝縮。植え付けから選別まで全て人の手で行われ、収穫前には紫の花畑が広がります。

駅ナカで 福井で旬を味わえる場所 まちなかで
【るふ福井駅】さくらむすび、天たつ、寿司・鮮魚・魚、河津直営いけす海鮮ろ組
【坂井市】道の駅みくに／ふれあいパーク三里浜【あわら市】道の駅 蓮如の里あわら

駅ナカで 石川で旬を味わえる場所 まちなかで
【あんど】加賀藩御用菓子所 森八、柴舟小出、茶葉工房 たらう、和菓子 末広堂、きんつば 中田屋
【金沢市】きんつば 中田屋 東山茶屋街店、加賀藩御用菓子所 森八 本店、末広堂



4月の旬の食を味わってシールを集めよう!
ホタルイカ【富山県】

特典対象店舗はこちらから
Google マップ

ホタルイカ【富山県】 滑川市、魚津市、富山市、射水市、黒部市、入善町ほか

適切に下ごしらえした新鮮なホタルイカの刺身は、身の甘みと歯応えが格別。天ぷらや酢味噌和えも人気で、濃厚なワタはまさに絶品です。春の新月の夜、産卵のために接岸し打ち上げられたホタルイカが、砂浜一面に青白く光り輝く「身投げ」も春の風物詩です。

【ぶり街道とホタルイカ】
干したホタルイカは、江戸時代には「ぶり街道」を通って運ばれ、飛騨や信州の人々にとっての貴重な海の塩分と旨味として好まれました。

駅ナカで 富山で旬を味わえる場所 まちなかで
【とやマルシェ】海産物 販売 北水、寿々屋、順風屋、富山の味早瀬
【滑川市】川村水産、カネツル砂子商店、パノラマレストラン光彩【魚津市】元祖 仁右衛門家【富山市】水橋食堂 漁夫

※「旬を味わえる場所」においては、その年の旬の時期のずれ、収穫・入荷状況、取扱商品やメニューの変更等により、味わえない可能性もあることをご了承ください。
※北陸新幹線各駅の対象駅ナカ店舗にて、今月の北陸3県の旬の食材（加工品や料理も含む）を購入するとシールがもらえます。
※例えば、福井県内で石川・富山の旬の食材を購入しても対象となりますが、配布シールは福井の絵柄のものとなります。

旬を感じる季節のイベント【4月】

※今年度の開催日や開催有無は未発表のものが多いため、例年の概ねの開催傾向が記されています。開催日や会場を公式サイトなどで確認して手帳に書き込みましょう。

春分	1(水)	毎年4月1日 シロエビ漁 解禁 (岩瀬・新湊) 4月1日は富山県民が待ちに待ったシロエビ漁の解禁日。県内各所に獲れたてが並びます。
	2(木)	
	3(金)	
	4(土)	毎年4月1日 サヨリ漁 解禁 (若狭湾) 本格的な春の訪れを知らせるサヨリが水揚げされ、漁港で銀色に輝きます。
清明	5(日)	
	6(月)	
	7(火)	4月上旬～5月GW期間 ホタルイカ海上観光 (滑川市／ほたるいかミュージアム発) 観光船から漁師たちの仕掛け網やホタルイカ漁を間近で見学。海面に広がる青い光の群れは、幻想的な光景です。(要予約)
	8(水)	花祭り
	9(木)	
	10(金)	
	11(土)	4月上旬～中旬 あさひ舟川「春の四重奏」(朝日町／舟川べり)
	12(日)	
	13(月)	瑞雪の北アルプスをバックに、桜・菜の花・チューリップの四重奏を。(駐車場予約制)
	14(火)	
数雨	15(水)	4月中旬 花見だよ in 能登さくら駅 (穴水町／能登鹿島駅)
	16(木)	
	17(金)	春の土用入り の鉄道能登鹿島駅。ローカル線と満開の桜の景観が人気です。
	18(土)	4月中旬の土日 越前陶芸村しだれ桜まつり (越前町／越前陶芸村)
	19(日)	旧桃の節句 桜の名所としても知られる越前陶芸公園に、約160店のブースが並びます。
	20(月)	
	21(火)	
	22(水)	毎年4月15日～6月25日 立山黒部・雪の大谷フェスティバル (立山町／立山黒部アルペンルート)
	23(木)	
	24(金)	アルペンルート全線開通直後は、ダイナミックな雪の壁の壁を歩くことができます。
数雨	25(土)	4月下旬 春のホタルイカ祭りin滑川 (滑川市／ほたるいかミュージアム)
	26(日)	
	27(月)	
	28(火)	
	29(水)	昭和の日 掘りたてのたけのこの直売のほか、たけのこごはんなども楽しめます。
	30(木)	

旬のカレンダー

2月	3月	4月	5月	6月
		ホタルイカ		
		きんつば		
		花らっきょう		

はしり 食材の始まり 旬 最も美味しくなる時期 なごり もうすぐ終わる時期

※毎月のシール配布とデジタルスタンプ押印の対象店舗は上記掲載店舗とは異なります。
WESTERポータルキャンペーンサイトにて最新情報をご確認ください。
※北陸新幹線各駅構内のおみやげ処、えきまぐろ、セブンイレブンパートナーも対象店舗です。

5月
May

清らかな北陸の水に育まれた、初夏の美味を楽しめます。

立山連峰の伏流水が流れ込む富山湾。栄養豊富な水源がシロエビを育てます。白山のふもとでは名水が生んだごま豆腐に、清らかな水で仕込んだお酢とお米がたまらない笹寿司。清流のように心地よい初夏の美味が揃います。

笹寿司【石川県】 白山市、金沢市ほか

鯛や鮭、鯖と酢飯を二枚の笹で包んだ石川県の笹寿司。携帯性にも優れる先人の知恵です。押し固めて味を馴染ませ、絶妙な味わいに。ほのかに感じる笹の香りが食欲をそそります。

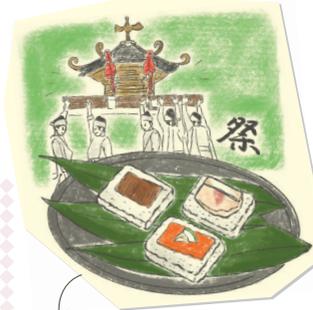
【石川県のお祭りの文化】

旬の食の豆知識

石川県では祭りに押し寿司を作る習わしがあり、家庭で今も受け継がれています。白山麓の旧鶴来(つるぎ)町から、殺菌効果のある熊笹に包む慣習が、一般に広まったとされています。

5月の旬の食を味わってシールを集めよう!

笹寿司【石川県】



笹の香りが爽やかです。

ごま豆腐【福井県】 永平寺町

たっぷりのすりごまと、清らかな水、最上級の葛という厳選された3つの材料だけで練り上げ固める極上の味です。豊かなごまの香りに、もちり、とろけるような食感が絶品。甘めの味噌ダレで味わうのが福井流です。

5月の旬の食を味わってシールを集めよう!

ごま豆腐【福井県】

【修行僧のたんぱく源】

旬の食の豆知識

曹洞宗大本山永平寺の伝統的な精進料理。修行僧の特別な日だけの貴重な御馳走として、ごまを粒がなくなるまで丁寧に摺り上げ造られています。たゆまぬ修行の中で磨かれた、なめらかな味わいが原点です。

ごまの風味が口いっぱいに広がる。



南越前町

駅ナカで 福井で旬を味わえる場所

まちなかで

【くるふ福井駅】さくらむすび、寿司・鮮魚魚膾、地酒と手造り料理 八北屋 駅の蔵、魚河岸直営 いけす海鮮ろ組

【永平寺町】永平寺胡麻豆腐の里 團助 本店、永平寺禅どうふの郷 幸家、道の駅禅の里

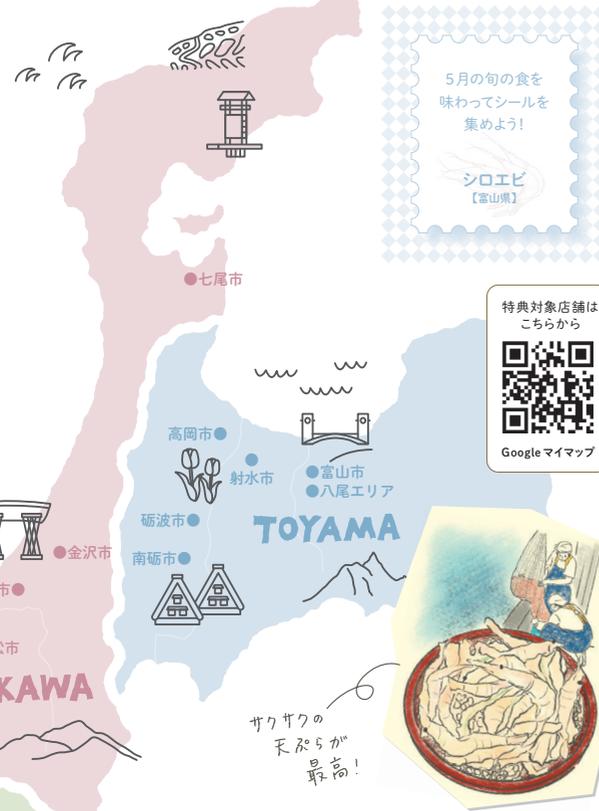
駅ナカで 石川で旬を味わえる場所

まちなかで

【あんと】芝寿司、金澤玉壽司

【白山市】いづく処あはぎ屋 【金沢市】芝寿司のさと店

※「旬を味わえる場所」においては、その年の旬の時期のずれ、収穫・入荷状況、取扱い商品やメニューの変更等により、味わえない可能性もあることをご了承ください。
※北陸新幹線各駅の対象駅ナカ店舗にて、今月の北陸3県の旬の食材(加工品や料理も含む)を購入するとシールがもらえます。
※例えば、福井県内で石川・富山の旬の食材を購入しても対象となりますが、配布シールは福井の絵柄のものとなります。



5月の旬の食を味わってシールを集めよう!

シロエビ【富山県】

特典対象店舗はこちらから



Google マイマップ

シロエビ【富山県】 射水市、富山市ほか

4月に漁が解禁され、初夏になる頃に甘みやねっとりとした食感が増していきます。お刺身はもちろん、香ばしさと甘みを堪能できるかき揚げも人気です。

【富山湾の宝石】

旬の食の豆知識

富山湾の「あいがめ」と呼ばれる急深な地形により、深海にすむシロエビを近海で新鮮なまま水揚げできます。冷凍技術の発達で、刺身も楽しめる高級食材になりました。

駅ナカで 富山で旬を味わえる場所

まちなかで

【とやマルシェ】白えび亭、白えび専門白えび屋・分店、さら屋

【射水市】道の駅まるごと射水、新湊きつとき市場【富山市】磯料理 松月

※毎月のシール配布とデジタルスタンプ押印の対象店舗は上記掲載店舗とは異なります。WESTERボールキャンペーンサイトにて最新情報をご確認ください。
※北陸新幹線各駅構内のおみやげ処、えきべん処、セブン-イレブンパートナーも対象店舗です。

旬を感じる季節のイベント【5月】

※今年度の開催日や開催有無は未発表のものが多いため、例年の概ねの開催傾向が記されています。開催日や会場を公式サイトなどで確認して手帳に書き込みましょう。

穀雨	1(金)	4月下旬～5月上旬 となみチューリップフェア (砺波市/砺波チューリップ公園) 300品種350万本ものチューリップが咲き誇る、見ごたえたっぷりのイベント。
	2(土) 八十八夜	
	3(日) 憲法記念日	
	4(月) 春の土用明け	
立夏	5(火) 端午の節句	毎年5月1日 高岡御車山祭 (高岡市/山町筋・片原町周辺) 高岡関野神社の春季例大祭。国の重要有形・無形民俗文化財の両方の指定を受ける。ユネスコ無形文化遺産。
	6(水)	
	7(木)	
	8(金)	
	9(土)	毎年5月3日 越中八尾曳山祭 (富山市/八尾町中心市街地) 越中八尾の曳山祭。昼は絢爛豪華な彫刻山は、夜には提灯山となり、風情ある街並みを照らしながら坂の町を練り歩きます。
	10(日) 母の日	
	11(月)	毎年5月3日～5日 青柏祭(七尾市/中心市街地) でか山と呼ばれる巨大な曳山が奉納されます。ユネスコ無形文化遺産です。
	12(火)	
	13(水)	
	14(木)	毎年5月4日・5日 城端曳山祭 (南砺市/城端中心市街地) 300年の伝統あるお祭りです。豪華絢爛な山車が街中を練り歩きます。
	15(金)	
	16(土)	5月第2金～日曜 お旅まつり(小松市/中心市街地) 小松市最大のイベントです。子供たちが熱演する「子供歌舞伎」も見どころです。
	17(日)	
	18(月)	
	19(火)	
	小満	20(水)
21(木)		
22(金)		5月下旬の日曜 今庄そばまつり (南越前町/今庄宿および今庄駅前周辺) 国の重要伝統的建造物群保存地区である今庄宿で、町特産のそばを堪能できます。
23(土)		
24(日)		
25(月)		
26(火)		
27(水)		
28(木)		
29(金)		
30(土)		
31(日)		

旬のカレンダー

3月	4月	5月	6月	7月
			シロエビ	
			笹寿司	
			ごま豆腐	

はしり 食材の始まり 旬 最も美味しくなる時期 なごり もうすぐ終わる時期

風土が育んだおいしいものには、夏をのりきる力がたっぷり詰まっています。

暑さが本格化する7月は、夏に負けない元気が欲しい季節です。

脂の乗った豪快な浜焼き鯖に、栄養満点の金時草、夏でもつると味わえる氷見うどんは、暑さに負けない先人の知恵が詰まった食文化です。

金時草(きんじそう)【石川県】

金沢市、内灘町、志賀町、白山市、小松市、宝達志水町ほか

おひたしや天ぷらでいただきます。葉の裏が赤紫色で、独特のぬめりが特徴。酢の物にすると鮮やかな紫色が引き立ち、見た目でも楽しめます。アントシアニンが豊富で夏の健康野菜としても親しまれています。

【加賀野菜】

旬の食の豆知識

加賀野菜の代表的なもののひとつです。江戸時代から栽培が始まったとされ、葉の裏側の紫色が金時芋に似ていることから、金時草と名がついたという説があります。

浜焼き鯖【福井県】

小浜市、福井市、敦賀市、坂井市、大野市、若狭町ほか

一本串で丸ごと焼く浜焼き鯖は、炭火の香ばしさと脂の旨味が絶品。生姜醤油や大根おろしでいただくのが定番です。「半夏生」に浜焼き鯖を食べる風習は、江戸時代に大野藩で始まったとされ、翌日は甘辛く煮て寿しの具にするなど、余さずに楽しむ知恵が生きています。

【鯖街道】

旬の食の豆知識

若狭から京都へ鯖を運んだ「鯖街道」。浜焼き鯖は、傷みやすい鯖を保存するために浜で丸焼きにしたのが由来です。鯖は県内全域で日常的に親しまれ、福井県民の食卓に欠かせない存在です。

駅ナカで

福井で旬を味わえる場所

まちなかで

【くふ福井駅】越前田村屋、蟹と海鮮ぼんた

【福井市】はまやき安兵衛【小浜市】海鮮レストラン海幸苑、田村長

駅ナカで

石川で旬を味わえる場所

まちなかで

【あんと】季節料理・おでん、黒百合、加賀屋、鮎屋々
【あんと西】かなえきのちくわ、SAKE食堂 by 農口尚彦研究所

【金沢市】割烹いしや、和酒と和談かこみ料理 醜庵

駅ナカで

富山で旬を味わえる場所

まちなかで

【とやマルシェ】海産物販売 北水、寿々屋、富山の味早瀬
【マルト】マルトザスーパー

【氷見市】うどん茶屋 海津屋、番屋 氷見うどん

※「旬を味わえる場所」においては、その年の旬の時期のずれ、収穫・入荷状況、取扱商品やメニューの変更等により、味わえない可能性もあることをご了承ください。
※北陸新幹線各駅の対象駅ナカ店舗にて、今月の北陸3県の旬の食材(加工品や料理も含む)を購入するとシールがもらえます。
※例えば、福井県内で石川・富山の旬の食材を購入しても対象となりますが、配布シールは福井の絵柄のものとなります。

※毎月のシール配布とデジタルスタンプ押印の対象店舗は上記掲載店舗とは異なります。
WESTERポータルキャンペーンサイトにて最新情報をご確認ください。
※北陸新幹線各駅構内のおみやげ処、えきべん処、セブン-イレブンパートナーも対象店舗です。

旬を感じる季節のイベント【7月】

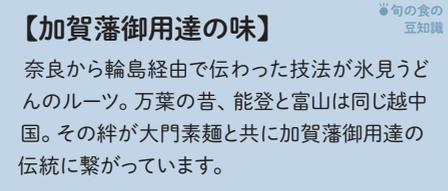
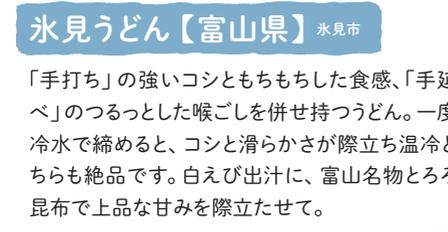
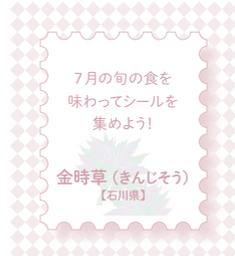
※今年度の開催日や開催有無は未発表のものが多いため、例年の概ねの開催傾向が記されています。開催日や会場を公式サイトなどで確認して手帳に書き込みましょう。

夏至	1(水)	
	2(木) 半夏生	① 毎年7月1日 水室の日(石川県/各地) 江戸時代、加賀藩が幕府に水を献上した「水室開き」に由来。無病息災を願い、縁起物の水室まんじゅうを食べる、夏の風物詩です。
	3(金)	
	4(土)	
	5(日)	
	6(月)	② 毎年7月2日頃 半夏生(福井県/各地) 夏至から11日目を「半夏生」といい、福井県では焼き鯖を食べる習慣があります。
小暑	7(火) 七夕	
	8(水)	
	9(木)	
	10(金)	③ 7月第1金・土曜 あばれ祭(能登町/宇出津) 激しく神輿が練り回り、クライマックスでは原形が無くなるまで叩き壊す極めて勇壮なお祭りで。
	11(土)	
	12(日)	
	13(月) 盆迎え火	
	14(火)	④ 毎年7月4日頃〜7日頃 戸出七夕まつり(高岡市/高岡市商工会館前ほか) 約600本の七夕飾りが「七夕のトンネル」として通りを飾る。「日本一美しい七夕まつり」と称される伝統行事です。
	15(水) 盆	
	16(木) 盆送り火	
	17(金)	
	18(土)	
大暑	19(日)	⑤ 7月中旬 ルビーロマンの初競り(金沢市/金沢市中央卸売市場) 金沢市中央卸売市場で初競りが行われます。1房100万円を超えることもあり、ニュースでも取り上げられます。
	20(月) 夏の土用入り	
	21(火)	
	22(水)	
	23(木)	
	24(金)	⑥ 7月下旬 入善ジャンボ西瓜販売開始(入善町周辺) 入善の名物、ジャンボスイカの出荷が始まります。贈答用にも人気です。
	25(土)	
	26(日) 土用の丑	
	27(月)	
	28(火)	⑦ 7月下旬の土日等 岩瀬みなと祭・白えび祭(富山市/岩瀬カナル会館) 民謡「岩瀬みたら」などが披露されます。白エビコロッケにも注目です。
	29(水)	
	30(木)	
	31(金)	

旬のカレンダー

5月	6月	7月	8月	9月
		氷見うどん		
		金時草		
		浜焼き鯖		

はしり 食材の出始め 旬 最も美味しくなる時期 なごり もうすぐ終わる時期



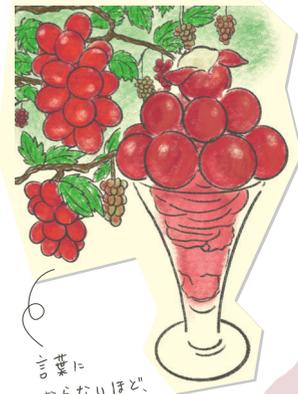
涼を感じる、夏のご馳走がそろいます。

良く冷えた呉羽梨のジューシーなおいしさ。まるで宝石のようなルビーロマン。
清流で冷やしたくずまんじゅう。冷たくすることで一層味が引き立つ名物は、
夏だからこそその涼を感じるご馳走です。

ルビーロマン【石川県】

かほく市、津幡町、金沢市、志賀町、能美市、加賀市ほか

巨峰の2倍ほどの大きさがあり、鮮やかな赤色が特徴のブドウです。一粒20グラム以上、糖度18度以上でなければルビーロマンを名乗れないというハードルの高さをクリアした、まさに「食べる宝石」です。



言葉にならないほど、贅沢な味わい。

【石川の至宝】

石川県が14年かけて開発した最高級ブドウです。厳しい検査基準をクリアしたものが出荷され、初競りで1房100万円以上の値が付いたことでも話題となりました。

旬の食の豆知識

8月の旬の食を味わってシールを集めよう!

ルビーロマン【石川県】

くずまんじゅう【福井県】

小浜市、若狭町、美浜町、敦賀市ほか

若狭地方を代表する夏の銘菓。希少な熊川くずと名水で仕込まれた、透き通った涼菓の醍醐味は「賞味期限の短さ」。ぜひ現地で、極上の口あたりを味わってみて。



ワリンとした口溶けは、感動的です。

【水の里】

江戸時代の文献にも登場する「熊川葛」は、吉野葛と並び称された最高級品です。かつて宿場町として栄え、今も面影を残す熊川宿の歴史と、名水が育んだ、まさに若狭が誇る夏の至宝です。

旬の食の豆知識

8月の旬の食を味わってシールを集めよう!

くずまんじゅう【福井県】

駅ナカで 福井で旬を味わえる場所

- 【くろふ福井駅】一乃松、#Mysing
- 【小浜市】伊勢屋、志保重
- 【若狭町】まる志ん

まちなかで

駅ナカで 石川で旬を味わえる場所

- 【あんど】石川百右衛門、ルミゼドゥアッシュ、加賀藩御用菓子司 森八、清香室町
- 【Rinto】八百屋のParlor Horita205
- 【金沢市】サカイダフルーツ、イタリアンカフェぶどうの森 本店

まちなかで

呉羽梨【富山県】

富山市、射水市

化学肥料や農薬を極力抑え虫よけの袋がけをしない栽培方法のため、陽光や風に直接触れて、甘みをたっぷり蓄えるのが特徴。食前に適度に冷やすことでシャリシャリの食感や甘みが一層引き立ちます。

【歴史ある産地】

呉羽丘陵は、粘土質で水はけが良く明治時代から続く梨栽培の適地です。一箇所ですとまとめて幸水梨を栽培するのは国内でも珍しく、春の呉羽丘陵帯には、白い梨の花が咲きそろいます。

駅ナカで 富山で旬を味わえる場所

- 【とやマルシェ】梨の菓 瀧味堂
- 【富山市】地場もん屋 総本店、梨の菓 瀧味堂 本店
- 【とやま銘菓】
- 【マールト】マールトザスーパー

まちなかで

※「旬を味わえる場所」においては、その年の旬の時期のずれ、収穫・入荷状況、取扱商品やメニューの変更等により、味わえない可能性もあることをご了承ください。
※北陸新幹線各駅の対象駅ナカ店舗にて、今月の北陸3県の旬の食材（加工品や料理も含む）を購入するとシールがもらえます。
※例えば、福井県内で石川・富山の旬の食材を購入しても対象となりますが、配布シールは福井の絵柄のものとなります。

※毎月のシール配布とデジタルスタンプ押印の対象店舗は上記掲載店舗とは異なります。
WESTERボールキャンペーンサイトにて最新情報をご確認ください。
※北陸新幹線各駅構内のおみやげ処、えきまぐろ、セブンイレブンパートナーも対象店舗です。

旬を感じる季節のイベント【8月】

※今年度の開催日や開催有無は未発表のものが多いため、例年の概ねの開催傾向が記されています。開催日や会場を公式サイトなどで確認して手帳に書き込みましょう。

大暑	1(土) 八朔	8月第1土曜 石崎奉燈祭(七尾市/石崎町) 能登の祭りでも代表的なもののひとつです。高さ10mを越す奉燈は圧巻です。
	2(日)	
	3(月)	
	4(火)	
	5(水)	
	6(木) 夏の土用明け	
立秋	7(金) 立秋	8月第1土曜 宝立七タキリコ祭り(珠洲市/宝立町輪船地区(見附海岸周辺)) 高さ10メートルを超える大キリコが海中へと担ぎ込まれる勇壮な祭りです。客人をもてなす「ヨバレ」旬の岩牡蠣・サザエ等も楽しめます。
	8(土)	
	9(日)	
	10(月)	8月上旬 ひみまつり(氷見市/比美乃江公園) 比美乃江公園を会場に、多彩なイベントや氷見牛などのひみグルメを楽しめます。
	11(火) 山の日	8月上旬～下旬 福井フェニックスまつり(福井市内) 福井駅の周辺で花火やYOSAKOIなど、様々な企画が繰り広げられます。
	12(水)	
	13(木) 月遅れ盆迎え火	
	14(金)	8月中旬～9月下旬 泰澄の杜「ぶどう狩り」(越前町/泰澄の杜ぶどう園) 4種類のぶどうがなる果樹園で、たわわに実った果実を楽しめます。
	15(土) 月遅れ盆	
	16(日) 月遅れ盆送り火	
	17(月)	8月～9月 あわらフルーツランド収穫体験(あわら市/あわらフルーツランド) 収穫体験が楽しめる観光果樹園。7月からはブルーベリー、8月からはぶどうやいちじくが旬を迎えます。
	18(火)	
	19(水) 旧七夕	
	20(木)	毎年8月22日～25日 輪島大祭(輪島市/市内各所) 輪島市中心部を総塗り師の豪華なキリコが巡ります。祭りの4日間は、市内が熱気に包まれます。
	21(金)	
22(土)		
処暑	23(日)	8月下旬の土日 千年未来工藝祭(越前市/越前市アイシンスポーツアリーナ) 日本全国から職人や作家が集まる、工芸の一大イベントです。個性的な味わいが揃うグルメブースも大充実。
	24(月)	
	25(火)	
	26(水)	8月下旬の土日 千年未来工藝祭(越前市/越前市アイシンスポーツアリーナ) 日本全国から職人や作家が集まる、工芸の一大イベントです。個性的な味わいが揃うグルメブースも大充実。
	27(木) 旧盆	
	28(金)	
	29(土)	8月下旬の土日 千年未来工藝祭(越前市/越前市アイシンスポーツアリーナ) 日本全国から職人や作家が集まる、工芸の一大イベントです。個性的な味わいが揃うグルメブースも大充実。
	30(日)	
	31(月)	

旬のカレンダー

6月	7月	8月	9月	10月
			呉羽梨	
		ルビーロマン		
		くずまんじゅう		

秋の訪れは、 山海の豊穡な彩りから幕を開けます。

暑さがやわらぐ頃には、北陸の食卓に一足早く秋の色彩が並びます。
紅ズワイガニの艶やかな色彩、加賀れんこんの温かみのある褐色、若狭ぐじのほのかな赤。色とりどりの秋の味覚の始まりです。

加賀れんこん【石川県】

収穫が始まったばかりの9月は、シャキシャキした食感。寒さが厳しくなるにつれて、粘りが増し、もちもちした食感に変わってきます。すりおろして蒸した加賀料理「はす蒸し」は、もっちりとした粘りが特徴。天ぷらにしてもほくほくで美味です。

【加賀野菜】

冷たい泥の中で育ち、甘みをたっぷりと蓄えます。泥の中から鍬で掘る「鍬掘り」と、水を張った泥田の中で胸あたりまで水につかって掘り出す「水掘り」があります。どちらも泥から豊富な栄養を吸収し、デンプン質が多い濃厚な味わいとなります。

若狭ぐじ【福井県】

延縄や一本釣りで一尾ずつ丁寧に水揚げされる高級魚。お酒を塗り鱗ごと焼き上げる繊細な伝統技法「若狭焼き」は、鱗の芳ばしいサクサク感と、ふっくらした身の甘みのコントラストが際立ちます。

【御食国の至宝】

古代から都の食を支えた「御食国」若狭。中でも若狭ぐじ(アカアマダイ)は最高級と珍重された逸品です。鮮度や姿の美しさ・大きさなど厳しい基準をクリアした一級品のみが冠するブランドの証です。

駅ナカで 福井で旬を味わえる場所

- 【くるふ福井駅】寿司・鮮魚 魚廣、蟹と海鮮ぼんた
- 【小浜市】若狭佳日、お食事処 濱の四季、かぎ孫 津田孫兵衛
- 【美浜町】魚料理 味一休

駅ナカで 石川で旬を味わえる場所

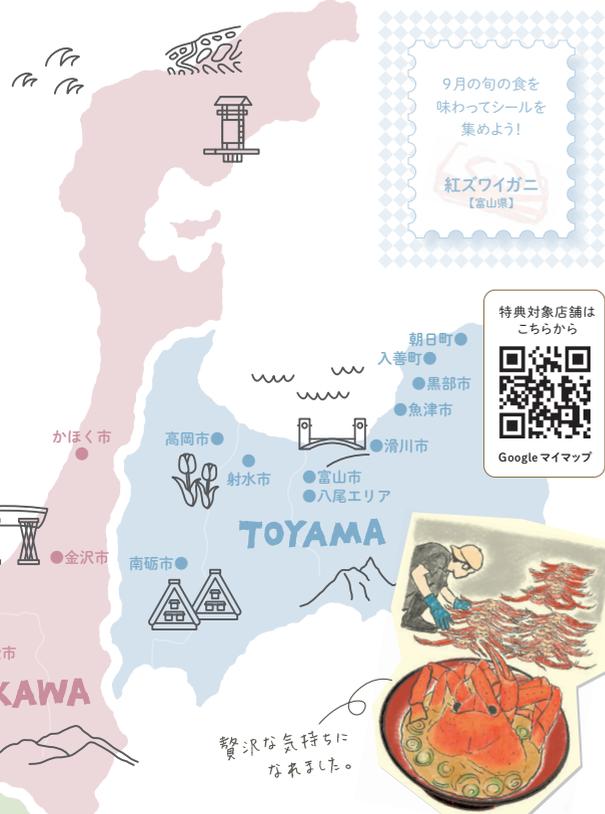
- 【あんと】石川百右衛門、鱈 歴々
- 【Rinto】八百屋のParlor Horita205
- 【あんと西】SAKE 食堂 by 農口尚彦研究所
- 【金沢市】北陸海鮮居酒屋 たかや、石川青果、松田久直商店

駅ナカで 富山で旬を味わえる場所

- 【とやマルシェ】氷見ときと寿し、かに 海鮮問屋魚どん亭、廻る富山湾 すし玉、日本酒スローフードとやま方舟
- 【射水市】新湊漁港/新湊かに 小屋等【魚津市】海の駅 蟹気楼【黒部市】魚の駅 生地【滑川市】ハイカラ洋食亭 YONJI IRO

※「旬を味わえる場所」においては、その年の旬の時期のずれ、収穫・入荷状況、取扱商品やメニューの変更等により、味わえない可能性もあることをご了承ください。
※北陸新幹線各駅の対象駅ナカ店舗にて、今月の北陸3県の旬の食材(加工品や料理も含む)を購入するとシールがもらえます。
※例えば、福井県内で石川・富山の旬の食材を購入しても対象となりますが、配布シールは福井の絵柄のものとなります。

※毎月のシール配布とデジタルスタンプ押印の対象店舗は上記掲載店舗とは異なります。
WESTERボールキャンペーンサイトにて最新情報をご確認ください。
※北陸新幹線各駅構内のおみやげ処、えきべん処、セブン-イレブンハートインも対象店舗です。



9月の旬の食を
味わってシールを
集めよう!
紅ズワイガニ
【富山県】



9月の旬の食を
味わってシールを
集めよう!
加賀れんこん
【石川県】

上品な味わいは
まさに高級魚。

贅沢な気持ちに
なりました。

旬を感じる季節のイベント【9月】

※今年度の開催日や開催有無は未発表のものが多いため、例年の概ねの開催傾向が記されています。開催日や会場を公式サイトなどで確認して手帳に書き込みましょう。

処暑	1(火) 二十日	③ 毎年9月1日 紅ズワイガニ 解禁 (北陸3県各所)
	2(水)	
	3(木)	
	4(金)	
	5(土)	③ 毎年9月1日 底引き網漁 解禁 (北陸3県各所)
	6(日)	
白露	7(月)	
	8(火)	② 毎年9月1日~3日 越中八尾 おわら風の盆 (富山市/八尾町中心市街地)
	9(水) 重陽(菊)の節句	
	10(木)	
	11(金) 二百二十日	
	12(土)	① 毎年9月9日頃 ひやおろし(秋酒) 解禁 (石川県/各地)
	13(日)	
	14(月)	② 9月中旬の日曜 城端むぎや祭 (南砺市/城端別院善徳寺ほか)
	15(火)	
	16(水)	
	17(木)	
	18(金)	
	19(土)	③ 9月下旬の連休 市場街(いちばまち) (高岡市/山町・金屋町など)
	20(日) 彼岸入り	
21(月) 敬老の日		
22(火)	③ 9月下旬の土日 越前さかなまつり (越前町/道の駅越前)	
秋分	23(水) 彼岸中日	
	24(木)	
	25(金) 十五夜(中秋の名月)	
	26(土) 彼岸明け	
	27(日)	① 9月下旬の土日 クラフトビア金沢 (金沢市/しいのき迎賓館)
	28(月)	
	29(火)	
	30(水)	④ 10/1(日本酒の日) 付近の日曜 バックカとやま (富山市/富山駅南北自由通路)

旬のカレンダー

7月	8月	9月	10月	11月
		紅ズワイガニ		
		加賀れんこん		
		若狭ぐじ		

はしり 食材の始まり 旬 最も美味しくなる時期 なごり もうすぐ終わる時期

10月 October 黄金に輝く田園風景。大地の恵みを五感すべてで受け取る至福の季節です。

どこまでも続く黄金の田んぼ。新米の旨味がたまらないます寿し。
新そばの香りに酔いしれ、掘りたてでほくほくの黄金色のさつまいもをほおぼる。
北陸の大地が、豊かに実る季節。収穫のよろこびを感じてください。

ごろうじまきんとき 五郎島金時【石川県】 金沢市

風味豊かで、ほくほくした食感が魅力。収穫期はもちろんですが、産地では温度と湿度を管理して熟成させるので、通年おいしく楽しめます。加熱しても崩れにくく甘みが増すため、焼き芋のほか大学芋、スイートポテト、チップスもおすすです。

【加賀野菜】

加賀野菜のひとつ。生産地の五郎島・栗ヶ崎地区や内灘の砂丘地は「奇跡の砂地」と呼ばれる水はけで、さつまいもの栽培に適しています。コッポコポ（ほくほく）の食感が自慢です。

旬の食の豆知識

10月の旬の食を味わってシールを集めよう!

五郎島金時【石川県】

おろしそば【福井県】 越前市、福井市、坂井市、勝山市、鯖江市、あわら市ほか

甘皮ごと挽いた、やや黒っぽく歯ごたえや香りの強い麺に、大根おろしがたっぷり入った冷たい出汁をぶっかけ削り節や刻みネギと味わう「おろしそば」は福井の名物です。店ごとに、味わいや麺の太さの違いを愉しめます。

【全国有数のそばの産地】

越前で400年以上の歴史をもつおろしそばは、小粒ながらも味が濃く香り高い在来種が特徴。昔ながらの石臼挽きで丁寧に挽くことで、より絶品のおそばに。昭和天皇が「あの越前のそばは…」と懐かしんだ逸話でも知られています。

10月の旬の食を味わってシールを集めよう!

おろしそば【福井県】

旬の食の豆知識

辛い大根おろしが刺激的!

駅ナカで 福井で旬を味わえる場所 まちなかで

【くる福井駅】寿司・鮮魚魚廣、地酒と手造り料理 八木屋駅の蔵、おそばだうんだ越前、蟹と海鮮ぼんた、魚河岸直営 いけす海鮮ろ組

【越前市】うるしや、遊亀庵かめや、越前そばの里

【福井市】蕎麦やすたけ

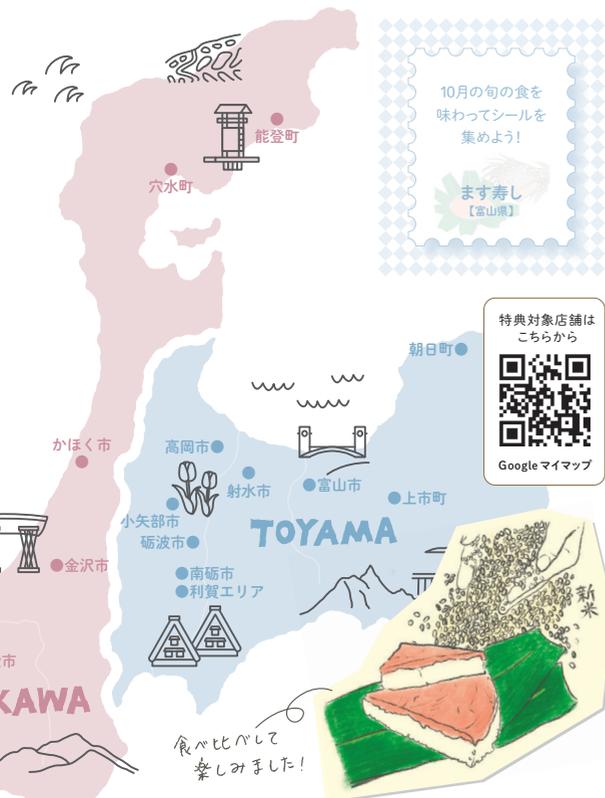
【永平寺町】けんそう蕎麦

駅ナカで 石川で旬を味わえる場所 まちなかで

【あん」と石川百右衛門、PISO by respiraci3n、加賀藩御用菓子司 森八、ふらん・どーる、きんつば 中田屋

【金沢市】ほがらか村本店、いも屋 café 楽【小松市】スイーツガーデンマルファジ

※「旬を味わえる場所」においては、その年の旬の時期のずれ、収穫・入荷状況、取扱商品やメニューの変更等により、味わえない可能性もあることをご了承ください。
※北陸新幹線各駅の対象駅ナカ店舗にて、今年度の北陸3県の旬の食材（加工品や料理も含む）を購入するとシールがもらえます。
※例えば、福井県内で石川・富山の旬の食材を購入しても対象となりますが、配布シールは福井の絵柄のものとなります。



10月の旬の食を味わってシールを集めよう!

ます寿し【富山県】

特典対象店舗はこちらから



Google マイマップ

ます寿し【富山県】 富山市、射水市、高岡市、小矢部市、上市町、砺波市ほか

水稻の元となる種子「種もみ」の全国トップシェアを誇る「米の聖地」富山の酢飯と、旨味の強いますを笹敷きのわっぱに重石をかけ寝かせることで、熟成された深い味わいが生まれます。店ごとに身の厚みや酢加減が異なり、食べ比べも楽しめます。

【駅弁の西の横綱】

江戸時代、八代将軍吉宗公に鮎寿司を献上して絶賛されたことを起源に、その後、鮎の代わりに、神通川で獲れるサクラマスを使うようになったのが原型といわれています。

旬の食の豆知識

駅ナカで 富山で旬を味わえる場所 まちなかで

【とやマルシェ】越中鯖寿司 富乃恵

【富山市】寿し工房 大辻一番町店、ますのすし本舗 源ますのすしミュージアム、鯖の寿しまつ川

※毎月のシール配布とデジタルスタンプ押印の対象店舗は上記掲載店舗とは異なります。WESTERボールキャンペーンサイトにて最新情報をご確認ください。
※北陸新幹線各駅構内のおみやげ処、えきまぐろ、セブンイレブンパートナーインも対象店舗です。

旬を感じる季節のイベント【10月】

※今年度の開催日や開催有無は未発表のものが多いため、例年の概ねの開催傾向が記されています。開催日や会場を公式サイトなどで確認して手帳に書き込みましょう。

日	イベント	
1 (木)	秋分	10月上旬～11月上旬 たけふ菊人形 (越前市/越前市武生中央公園) 2万株にも及ぶ菊花が圧巻。菊師が趣向を凝らして菊付けをした菊人形が見もの。
2 (金)		
3 (土)		
4 (日)		
5 (月)		10月中旬の土日 OBAMA 食のまつり (小浜市/御食国若狭おばま食文化館) 小浜ラーメンなど、ご当地グルメが集結。全国からのゲストグルメも参加します。
6 (火)		
7 (水)		
8 (木)	寒露	10月中旬の連休 金沢スイーツフェア (金沢市/いしかわ四高記念公園) スイーツやパンの専門店、大人気カフェなどが大集結する人気イベントです。
9 (金)		
10 (土)		
11 (日)		
12 (月) スポーツの日		
13 (火)		10月中旬の日曜 ヒスイ海岸タラ汁まつり (朝日町/宮崎漁港) スケウタラが盛りだくさんの宮崎漁港で、伝統の漁師の味「タラ汁」を提供します。
14 (水)		
15 (木)		
16 (金)		10月上旬～中旬 RENEW (鯖江市/越前市/越前町/各工務・うるしの皇金館) 国内最大級のオープンファクトリー。ローカルフードや越前漆器を使った食事など、産地の「食」も体験できます。
17 (土)		
18 (日)		
19 (月) 旧重穠(菊)の節句	霜降	10月中旬の日曜 穴水まいもんまつり「ワイン&牛まつり」 (穴水町/能登ワイン) 能登牛の炭火焼きと能登ワインを楽しむ、グルメイベントです。
20 (火) 秋の土用入り		
21 (水)		
22 (木)		
23 (金) 十三夜	霜降	10月中旬～下旬 かほく四季まつり(秋の味覚) (かほく市/七塚生涯学習センター駐車場) かほく市の特産品かほくりや長いも、紋平柿などを楽しめます。
24 (土)		
25 (日)		
26 (月)		
27 (火)	10月下旬の日曜 能登牛と秋の味覚 in 能登町 (能登町/柳田植物公園) 能登牛の精肉販売や獲れたて農産物の販売などが行われます。	
28 (水)		
29 (木)		
30 (金)	霜降	10月下旬の土日 新そば祭り in TOGA (南砺市/利賀国際キャンプ場周辺) 県内外の新そば食べ比べ、そば打ちの実演、名物の岩魚・五平餅・熊汁なども。
31 (土) ハロウィン		

旬のカレンダー

8月	9月	10月	11月	12月
		ます寿し		
		五郎島金時		
		おろしそば ※新そば		

冬の訪れと共に、地元が誇る熱い「郷土の味」を心ゆくまでお楽しみください。

地元で待ちわびた待望のズワイガニ漁解禁、冬の深海魚ゲンゲ、幸せを感じるホカホカの油揚げ。地元の人に熱狂的に愛されているこの味が一年でもっとも食べごろです。

香箱ガニ【石川県】

金沢市、輪島市、七尾市、珠洲市、能登町、加賀市ほか

ズワイガニの雌。小ぶりなカニです。濃厚な内子（卵巣）とプチプチの外子（卵）、カニ味噌、カニ身といった多彩で魅力的な味わいを一杯で楽しめます。内子、外子、カニ身を甲羅の中に美しく詰めた「カニ面」は金沢おでんの王様です。

【期間限定の味】

旬の食の豆知識

香箱ガニは、資源保護のため漁期が11月6日から12月末までの約2ヶ月間に限定されています。地元では雄より雌を好む人が多く、シーズンにはスーパーにも並び、冬の味覚として親しまれています。

11月の旬の食を味わってシールを集めよう!

香箱ガニ【石川県】



この時期だけの贅沢な味わい。

油揚げ【福井県】

坂井市、越前市、福井市、大野市、勝山市、鯖江市ほか

木綿豆腐をじっくり時間をかけて二度揚げし、表面は香ばしく、中はふんわりと仕上げた福井名物の油揚げ。揚げたての油揚げは、外はカリッと中は驚くほど軽い食感が楽しめます。

【報恩講の料理】

旬の食の豆知識

福井市は油揚げ消費量日本一。厚い信仰心から、報恩講などの精進料理で肉の代わりとして重宝され定着しました。かつては町内に必ず豆腐屋があり、手軽に買った背景も。煮物やご飯など、コクとボリュームが重宝の万能な県民食です。



メインもなる大満足の一品です!

11月の旬の食を味わってシールを集めよう!

油揚げ【福井県】

駅ナカで 福井で旬を味わえる場所 まちなかで

【くふ福井駅】寿司・鮮魚 魚廣、地酒と手造り料理 八兆屋 駅の蔵、おそばどうんだ越前、蟹と海鮮ばんた、魚河岸直営 いけす海鮮ろ組

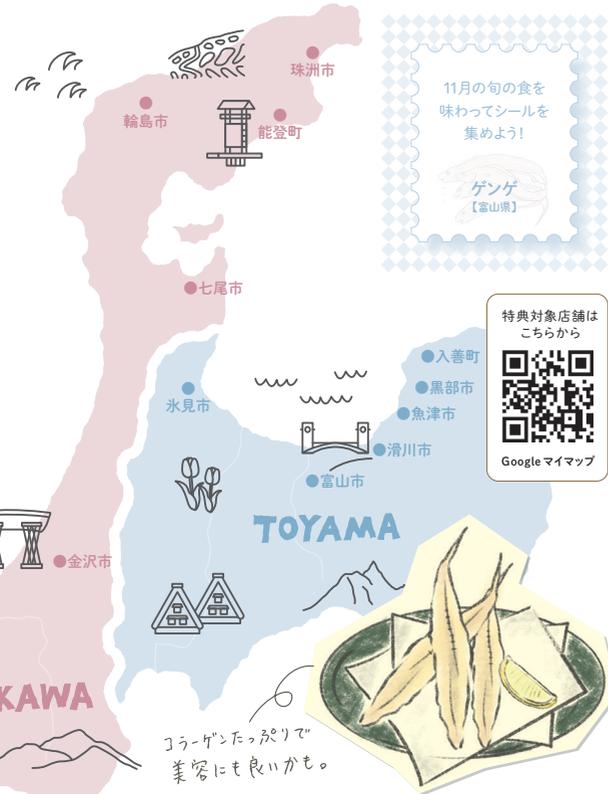
【坂井市】谷口屋 【福井市】ヤマショウ 商店、JA福井 県 喜ね舎 愛菜館

駅ナカで 石川で旬を味わえる場所 まちなかで

【あんと】近江町市場マカ水産、季節料理・おでん 黒百合、加賀屋、鮎屋々 【あんと西】廻る富山湾 すし玉

【金沢市】金澤おでん 赤玉本店、近江町市場、金沢港いきいき 魚市【七尾市】能登食祭市場

※「旬を味わえる場所」においては、その年の旬の時期のずれ、収穫・入荷状況、取扱商品やメニューの変更等により、味わえない可能性もあることをご了承ください。
※北陸新幹線各駅の対象駅ナカ店舗にて、今年の北陸3県の旬の食材（加工品や料理も含む）を購入するとシールがもらえます。
※例えば、福井県内で石川・富山の旬の食材を購入しても対象となりますが、配布シールは福井の絵柄のものとなります。



11月の旬の食を味わってシールを集めよう!

ゲンゲ【富山県】

特典対象店舗はこちらから



Google マイマップ

ゲンゲ【富山県】

魚津市、黒部市、入善町、滑川市、富山市、水見市ほか

富山湾の深海魚ゲンゲは、全身を覆うコラーゲンが特徴。人気の揚げ物は外がカリッ、中は白身がふわっと溶ける食感です。煮ればつると、干せば旨味が凝縮。風味を活かしたせんべいも人気です。

【下の下からの逆転】

旬の食の豆知識

ゲンゲは、水分が多く鮮度落ちが早いいため、かつては漁師たちの間では「下の下」と呼ばれ浜に捨てられていましたが、鮮度を保つ技術の進化により、今は「幻魚」として料亭でも重宝される希少な存在になっています。

駅ナカで 富山で旬を味わえる場所 まちなかで

【とやマルシェ】かに海鮮問屋 魚どん亭、日本酒スローフード とやま方舟

【滑川市】すし道楽 祭ばやし 【富山市】ぎんざん伍式、居酒屋 艶次郎

※毎月のシール配布とデジタルスタンプ押印の対象店舗は上記掲載店舗とは異なります。WESTERボールキャンペーンサイトにて最新情報をご確認ください。
※北陸新幹線各駅構内のおみやげ処、えきべん処、セブンイレブンハートインも対象店舗です。

旬を感じる季節のイベント【11月】

※今年度の開催日や開催有無は未発表のものが多いため、例年の概ねの開催傾向が記されています。開催日や会場を公式サイトなどで確認して手帳に書き込みましょう。

霜降	1 (日)	毎年11月6日 ズワイガニ漁 解禁 (北陸3県各所) 北陸3県では冬の味覚の王様、ズワイガニ漁が解禁され、市場が一気ににぎやかになります。
	2 (月) 炉開き	
	3 (火) 文化の日	
	4 (水)	
	5 (木)	漁解禁(11/6)直後の土曜 近江町市場カニ鍋大会 (金沢市/近江町市場(いちば館広場)) ズワイガニ漁解禁で市場にもカニがたくさん！それに合わせてカニを販売します。
	6 (金) 秋の土用明け	
	7 (土) 立冬、一の酉	
	8 (日)	
	9 (月) 亥の子	11月上旬の土日 あげフェス(福井市/ハビテラス) 福井を代表する食文化「油揚げ」の祭典。アゲたてや個性豊かなお料理を楽しめます。
	10 (火)	
	11 (水)	
	12 (木)	
立冬	13 (金)	11月上旬～中旬の土日 福井そば博(福井市/ハビテラス) 全国のそばが楽しめるほか、全日本素人そば打ち名人大会も開催します。
	14 (土)	
	15 (日) 七五三	
	16 (月)	11月中旬の土日 三国湊かに祭り (坂井市/三国サンセットビーチ特設会場) 解禁直後の越前がにを、地元の魚屋が浜産で特別販売します。
	17 (火)	
	18 (水)	
	19 (木) 二の酉	
	20 (金)	11月中旬～下旬の土日 越前かにまつり (越前町/道の駅越前南) 新鮮なカニの販売のほか、カニ汁、甲羅蒸し、海鮮焼きなど多彩な味わいも魅力です。
	21 (土)	
	22 (日)	
	23 (月) 勤労感謝の日	
	24 (火)	狩猟解禁(11/15)～2月末 とやまジビエフェア (富山県/参加店舗にて) 狩猟解禁日に合わせて、県内参加店で特別メニューを提供します。
	25 (水)	
	26 (木)	
	27 (金)	
小雪	28 (土)	11月上旬～冬季 かぶらずし(石川県/各地) 冬の風物詩かぶらずしが出来上がり、11月上旬頃から店頭に並び始めます。
	29 (日)	
	30 (月)	

旬のカレンダー

9月	10月	11月	12月	1月
		ゲンゲ		
		香箱ガニ		
		油揚げ		

3月
March

雪解け水とともに、みずみずしい春の気配が食卓にやってきます。

足元を流れる雪解け水の音。身が「ズポッ」と抜ける水ガニのみずみずしさ、昆布に包まれ透き通った刺身、そして宝石のようなガスエビ。冬の間、おいしさをたっぷり蓄えた魚介類が、雪解けとともに、すぐそこにある春の訪れをいち早く知らせてくれます。

ガスエビ【石川県】

金沢市、輪島市、七尾市、珠洲市、能登町、志賀町ほか

ぶりぶりとした食感と、ねっとりした甘みが特徴で、甘エビよりも甘いと評されることも。大きめものは刺身で、小さなものは唐揚げや塩焼きにして殻ごと香ばしくいただけます。

【地元の特権】

旬の食の豆知識

甘エビに比べると鮮度落ちが早く見た目もいかめしいことから、県外への出荷量が少なく、「地元の特権」として楽しまれていました。金沢の食通が甘エビ以上に愛する春の使者です。

3月の旬の食を味わってシールを集めよう!

ガスエビ【石川県】



びっくりするほど甘かった!

水ガニ【福井県】

坂井市、越前町、敦賀市、小浜市、越前市ほか

越前がにの脱皮直後の若くてみずみずしい甘みと旨味、ふわっとした食感が特徴。殻が柔らかく、引っ張るだけで身がズポッと綺麗に抜けるので「ずぼがに」という名前も。食べやすくお子様にも人気です。

【早春のご褒美】

旬の食の豆知識

かつては漁師町や地元のみで流通し、資源保護の観点から漁期は1ヶ月間限りの特別な味。地元の魚屋では美味しい脚だけが茹でて売られているのも春の風物詩です。

3月の旬の食を味わってシールを集めよう!

水ガニ【福井県】



ズポッと抜ける瞬間が快感!

※なお水ガニは、その時期の漁獲量・流通量により、店頭でのご提供が限られる場合があります。ご了承ください。毎月のシール配布特典は、福井県産のスワイガニ全般を対象とします。

駅ナカで

福井で旬を味わえる場所

まちなかで

【くろふ福井駅】越前田村屋、寿司・鮮魚 廣、地酒と手造り料理 八兆屋 駅蔵、蟹と海鮮ばんだ、魚河岸直営 いけす海鮮ろ組

【越前町】小松水産 / こまつ亭、えちぜん丸太屋、お食事処かねいち

駅ナカで

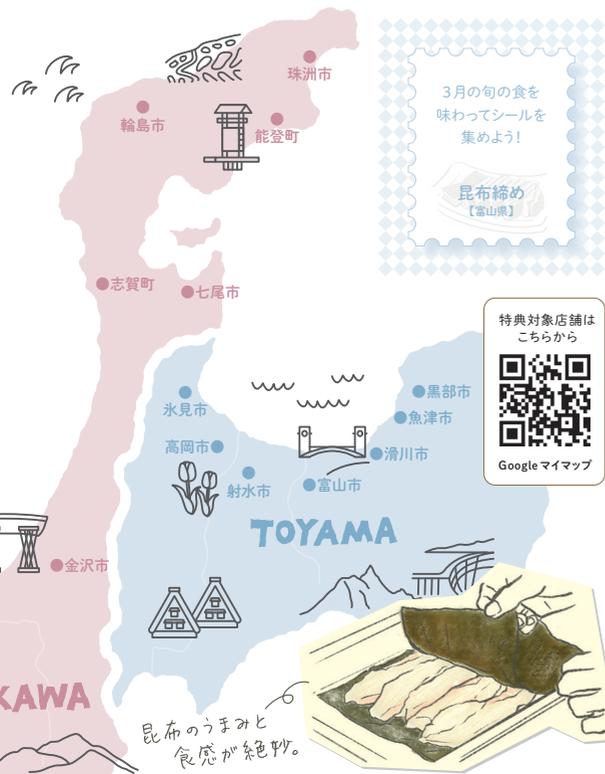
石川で旬を味わえる場所

まちなかで

【あんと】加賀屋

【金沢市】近江町市場 大口水産【加賀市】割鮮しんとく

※「旬を味わえる場所」においては、その年の旬の時期のずれ、収穫・入荷状況、取扱商品やメニューの変更等により、味わえない可能性もあることをご了承ください。 ※北陸新幹線各駅の対象駅ナカ店舗にて、今月の北陸3県の旬の食材(加工品や料理も含む)を購入するとシールがもらえます。 ※例えば、福井県内で石川・富山の旬の食材を購入しても対象となりますが、配布シールは福井の絵柄のものとなります。



3月の旬の食を味わってシールを集めよう!

昆布締め【富山県】

特典対象店舗はこちらから



Google マップ

昆布締め【富山県】

富山市、高岡市、魚津市、黒部市、射水市、清川市ほか

刺身を昆布に挟んで寝かせることで旨味が凝縮された深みのある味わいになっていきます。クセがない味のサス(カジキマグロ)は昆布締めの定番。刻み生姜が入ったものも多く、醤油をつけずに昆布と生姜の塩気だけで食べるのがツウ。

【文化の歴史的結晶】

旬の食の豆知識

江戸時代に富山県は、北海道から大阪まで物資を運ぶ北前船の中継地点でした。北海道の昆布文化と富山の鮮魚の歴史的結晶が昆布締めです。保存性を高めつつ旨味をアップさせる先人の知恵が詰まっています。

駅ナカで

富山で旬を味わえる場所

まちなかで

【とやマルシェ】海産 物販売 北水、順風屋、富山の味早瀬

【富山市】森昆布×専門店、【魚津市】昆布締め身専門店 かねみつ製造直売店 【水見市】水見漁港場外市場 ひみ番屋街

※毎月のシール配布とデジタルスタンプ押印の対象店舗は上記掲載店舗とは異なります。WESTERポータルキャンペーンサイトにて最新情報をご確認ください。 ※北陸新幹線各駅構内のおみやげ処、えきべん処、セブン-イレブン・コンビニも対象店舗です。

旬を感じる季節のイベント【3月】

※今年度の開催日や開催有無は未発表のものが多いため、例年の概年の開催傾向が記されています。開催日や会場を公式サイトなどで確認して手帳に書き込みましょう。

雨水	1(月)	
	2(火)	毎年3月1日 富山湾ホタルイカ漁 解禁 (清川市/清川漁港ほか)
	3(水)	桃の節句
	4(木)	ホタルイカ漁が解禁され、市場や市内のスーパーに新鮮なホタルイカが並びます。
	5(金)	
啓蟄	6(土)	3月初〜 サヨリ漁 解禁 (七尾市) 春を告げる「花見魚」。2隻の船で網を引「伝統漁法が解禁されると、春の刺身や寿司ネタとして重宝されます。
	7(日)	
	8(月)	
	9(火)	毎年3月2日 水送り (小浜市/神宮寺) 春の神事。風物詩の橋餅をお供に。
	10(水)	
	11(木)	
	12(金)	漁期終了前の土日等
	13(土)	越前かに感謝祭 (越前町/道の駅越前) 越前がにの漁期終了。シーズン最後の大売り出しが行われます。
	14(日)	ホワイトデー
	15(月)	
春分	16(火)	3月中旬 春の初しぼり解禁 (石川県/各地) できたての新酒を瓶詰めした初しぼり。各酒蔵から一斉発売されます。
	17(水)	
	18(木)	彼岸入り
	19(金)	
	20(土)	3月下旬〜4月上旬 ふくい桜まつり (福井市/市内各地) 満開の桜を愛でながら、福井名物の屋台や体験などを楽しめます。
	21(日)	春分の日
	22(月)	
	23(火)	
	24(水)	彼岸明け
	25(木)	3月下旬〜4月中旬 丸岡城桜まつり (坂井市/丸岡城及び霞ヶ城公園) 日本の桜100選にも認定される丸岡城で、満開のさくらを愛でる散策を。 ※2027年11月(予定)まで天守修理中。
26(金)		
27(土)		
28(日)	3月下旬の土日等	
29(月)	能登門前 雪割草まつり (輪島市/總持寺通り) 春を告げる花・雪割草販売や各種イベントが開催。名物の門前そばにも注目。	
30(火)		
31(水)		

旬のカレンダー

1月	2月	3月	4月	5月
昆布締め				
ガスエビ				
水ガニ				

はしり 食材の始まり 旬 最も美味しくなる時期 なごり もうすぐ終わる時期