

2024
7月

未来のまち便り

近隣のみなさまへのお知らせ

4F：食文化のまち「金沢食藝研究所」
3F：好奇心のまち「VIVISTOP KANAZAWA」
2F：起業のまち「TENJO KANAZAWA」
1F：交流のまち「ノマチカフェ」



KANAZAWA MIRAI NO MACHI
CREATION CENTER
金沢未来のまち創造館



写真はイメージです



写真はイメージです

いつもノマチカフェをご利用いただきありがとうございます。ノマチカフェでは、今月より暑い日にぴったりの2つのメニューが順次スタートします！新メニューをお召し上がり、是非お越しください。ご来店、お待ちしております。

トムヤムクンヌードル 800円(税込)

世界三大スープの内の1つであるトムヤムクン。こちらをフォーの麺と合わせて研究・開発し、暑い時期にガツンと食べたくなる一品に仕上げました。

煮貫そば 700円(税込)

3月に開催したわくわく祭にて、研究発表した「煮貫」を使用し、そばと合うように仕上げました。今のめんつゆとは違った味噌から作った煮貫で冷たいおそばを食べて涼んで頂ける1品です。

幻の調味料「煮貫(にぬぎ)」とは

江戸時代中頃まで、当時希少だった醤油に代わるものとして使われていた味噌を原料とした調味料。江戸時代以降も、その美味しさから、江戸前そばに使用されていました。金沢食藝研究所と、国学者の三石晃生氏は、当時の文献を読み解き、研究開発をし、これを現代に蘇らせました。幻の調味料「煮貫」で普段と一味違うお蕎麦をお楽しみください。

ノマチカフェ
夏の
新メニュー

VIVISTOP金沢 × 金沢食藝研究所

ノマチカフェで使用のお皿を、 子どもたちが制作中！

VIVISTOP金沢で行っている活動のひとつ「陶芸道場」では、ノマチカフェの人気メニュー「ホットドッグ」を提供する際に使用されるお皿を制作中です！メニューを考案したシェフにヒヤリングをし、一緒にアイデア出しをしたり、フィードバックをもらいながら、試作を重ねています。完成までお楽しみに！



お問い合わせ

〒921-8031 石川県金沢市野町3丁目11-1(旧野町小学校) | TEL: 076-280-3115
金沢未来のまち創造館(担当: 山田、高務) / 一般社団法人CLL(担当: 大野) | WEBSITE: <https://www.mirai-nomachi.jp/>

