

2025
2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



冬の新メニュー登場!

いつもノマチカフェのご利用、誠にありがとうございます!冬の新メニューが始まりました。どれも期間限定でのご提供となり、なくなり次第終了いたします。



写真はイメージです

能登豚の粕味噌焼き

1,000円(税込)

4F食藝研究所にて研究・開発した商品です!
日本酒の製造過程でたくさん廃棄されてしまう酒粕をつかった粕味噌に、能登豚をしっかりと漬け込むことで【旨みUP】そしてより【柔らかく】仕上げております!



写真はイメージです

能登豚とのと115のキーマカレー

1,100円(税込)

能登豚は一般的な豚と比べて「α-リノレン酸」が約5倍含まれることで、生活習慣病の予防に効果があると言われております。そんな栄養たっぷりの能登豚のひき肉と、のと115の干し椎茸と生の椎茸をふんだんに使ったカレーです。



写真はイメージです

麻辣坦々パスタ

1,000円(税込)

担々麺や担々うどんはあってもパスタはあまり無いなと思い、考案しました!
沢山のきのこ胡麻の風味が香る一皿です。

～ものがたり工房～

加賀野菜の魅力を発信する 絵本プロジェクト



昨年10月にキックオフした新プロジェクト「ものがたり工房」。食藝研究所と、日本各地で絵本を制作するVIVITA BOOKSという活動をしている「もっち」と一緒に、加賀野菜の魅力を伝える絵本をつくっています。

まずは加賀野菜の魅力に迫るべく、野菜を実際に食べてみたり、農家さんに会いに行き栽培されているところを見てみたりしながら加賀野菜の探求をして、理解を深めていきました。

現在は、お話の流れが完成し、キャラクターとお話づくりを進めています!

完成した絵本は、3月9日のわくわく祭でお披露目します!

お楽しみに♪

Damedashi vol.7 観覧募集!

22歳以下の参加者が、互いのアイデアを磨き合う討論会 Damedashi U-22 vol.7が2月8日(土)に開催されます。

今回も4組の若者が参加。観覧はどなたでも可能ですので、若者たちのアイデア発表と討論会を聞きにきてくださいね!



起業プレップワークショップ開催

1月に開催したTENJO KANAZAWA技術セミナー【実践!起業のいろは～起業にまつわる「お金」と「手続き」】の続編ワークショップを2月15日(土)14:00より開催します。

実際のビジネスを想定して、必要なお金の計算や、創業計画書を作ってみます。参加ご希望の方は tenjo@ccl.or.jp までご連絡ください。



わくわく祭、今年も開催!

お楽しみに!

2025年3月9日(日)

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/>

