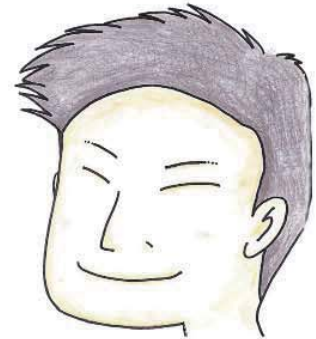


今回は、僕の趣味のスニーカーの話をしてします。
最初にはまったきっかけはスラムダンクが好きで読んでいて主人公が履いているNIKEの「エア ジョーダン」がすごくカッコいいなと思ったのがきっかけでした。
でも子供だったので、買い方もわからないし、お金も無かったのでその時は欲しくても買えなかったのですが、大人になってお店で売られているのを発見して買ったのがきっかけでした。



高翔太

そして今スニーカーがめちゃくちゃアツいです!!!

ここ5年くらいで第2次スニーカーブームが来ていて、昔だったら近所のスポーツショップで普通に売られて物やいつ行っても買えていたものが、今だったらものすごい価値になっていたり、ありえない値段で売ってたりしています。物にもよりますが、美品なら100万円くらいで売ってたりする物があったりして価値がどんどん上がっています。



また世界中にコレクターも多くいるので、海外のサイトから個人輸入して、日本では買えない海外限定のスニーカーなども買っている人が多くいます。



自分もスニーカーを集めているのですが今は、密になるという理由でお店に並ばせないようにしている所も多く、サイトで簡単に抽選に参加できるので、欲しいスニーカーやコラボのモデルが出る時は5~6件のお店を登録してあるためほぼ毎日当たれ!!!と願って参加しています。
こんな感じで毎月買っているのでカードの支払日がいつも怖くてドキドキです。

でも今月は流石に買いすぎた! っとなって、給料日前にお金がなくて、困ったときは欲しくて欲しくてたまわなくて買ったスニーカーも売ったりしています。
スニーカーしか売っていないフリマアプリもあり、売りたい値段だけを登録しておけば簡単に取引できるのでよく使っていて、ここ2、3年はずっと同じモデルが人気で、だいたい買った値段の+5,000円から人気の物だと倍以上の値段で売れたりするので、助かっています。
スニーカーは綺麗に履いていけばどんどん価値が上がっていくものなので、これからも大事に保管して、100足目指して頑張ります。



松本
さんの

☆今月のグッドニュース☆



松本 信之

会合や宴会がない分、
嫁に行った二人の娘の
分まで刺身やオードブル
などを作ってもらって
配っています。
奥さんの気持ちは
微妙みたい。。。🐣



松本 和真

一年ほど延期になっていた
『キングダム』のアニメが
再開しました。
めちゃくちゃ熱い展開の
合従軍編なので
毎週楽しみに
観ています。



川口 亜佑美

最近コロナで半日営業の
松本さん。お昼から帰る事が
多いのですが、
帰ると必ず
うちの子
(モモンガ)が
かごの中で
出迎えてくれます(笑)
夜行性なのに…
かわいいやつめ笑



高 翔太

友達から呪術廻戦の
漫画全巻借りました。
今流行ってる漫画なので、
楽しみです!



「逃げ恥」のガッキーと星野源の
突然の結婚報道👩👨

あのドラマを観た人は必ず

久々の胸キュン❤️

おみゃのハートにも
わすれられてたあの感動が

ふたたび🥺

お幸せに〜と
叫びましたww



松本 外美恵

子供の絵本の中で
私が好きな「ノラネコぐんだん」の
展示会がありました!
展示品は子供に楽しんで貰い、
母はグッズを買いあさりしました。
コラボのパンケーキも
食べれて
大満足です(๑•̀ω•́)🐱



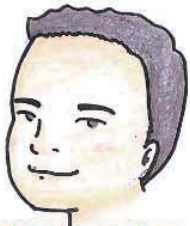
松本 英里香

断捨離の最中なのですが、
探していた
バランスボール専用の
空気入れが見つかって
テンションが上がりました笑
部屋も片付いて、
探し物も
見つかって、
断捨離
最高です!



上田 彩乃





松本和真

今回は、私が使ってみて便利さにビックリしたアプリの話をします。
とっても便利なカレンダーアプリ『タイムツリー』

これです



実際に使ってみて感じたタイムツリーの便利なところは二つ

- ・複数人で同じカレンダーを共有できる
- ・用途別に複数のカレンダーを作れる

この二点がめちゃくちゃ便利なんです。

私はタイムツリー無しでは予定を組めないカラダにされてしまいました。

。。。言いすぎました。

でも複数人で予定を組む時は必須です。

詳しく紹介していきますね。



○複数人で同じカレンダーを共有できる

タイムツリーでは作成者が作ったカレンダーに他のメンバーが参加する事ができます。

LINE(ライン)のグループチャットみたいな感じです。

参加者の誰かがカレンダーに予定を記入すると、

参加者全員に反映されます。

これがすごく便利なんです。

予定が入ったり変更になったことを連絡しなくても、カレンダーに記入・修正するだけで参加者全員に伝えることができます。また参加者ごとに色を変える事ができるので、誰の予定なのかパッと見ただけですぐにわかります。



○用途別に複数のカレンダーを作れる

予定が参加者に共有されるのは便利ですが、知らせる必要がない予定もありますよね。

そんな時は別のカレンダーを作る事で解決します。

私は、松本スタッフ用・家庭用・個人用の三つのカレンダーを使っています。

それぞれのカレンダーの参加者にしか予定は共有されないの、家庭の予定がスタッフに公開される事はありません。

また、すべてを合算したカレンダーを表示することもできるので、自分の予定が一目でわかります。



タイムツリーの便利さは伝わったでしょうか？

使い方次第ですが家族とのコミュニケーションとしても使えそうですね。当然ビジネスにも使えます。

例えば、シフトを組む時に使うと結構な時短になりそうですね。

ただし注意点が一つあります

予定を記入する時は、どのカレンダーに記入するか

確認してから実行すること

知られたくない予定を公開することになるかもしれないので注意ですよ。

私は個人の予定を記入する時は、めちゃくちゃチェックしてから記入します。スタッフ用と家庭用どちらに間違ってもアウトですから。

以上 オススメアプリのご紹介でした

自己紹介コーナー

★名前

まつもと えりか
→ 松本英里香

★誕生日

→ 10月21日

★一番好きなドラマ・テレビ番組

→「家事ヤロウ!!」
料理や収納などの役立つテクニックを
教えてくれる番組です。
深夜からゴールデンに
お引越ししたのでうれしい♡
芸人2人と
ジャニーズ1人の
3人組で
やっているの
掛け合いも
おもしろいんです。



★コロナが落ち着いたら行きたい所

→京都
子供が生まれてから1回しか行けてないので
会わせてあげたいです。(コロナのせいで...)
あと母はオオサンショウウオに会いに水族館へ。
子は電車を見に京都鉄道博物館へ行きたいです。



★松本の好きな商品

→あゆ
子供の頃から好きです。
何匹あっても食べられると思っています。
...多分。



★今ほしいもの

→ルンバ
(Panasonicのものでも可)
とエアコン。
エアコンが10年以上
経っているのでいつ壊れるか
ヒヤヒヤしています。



★ひと言

→今まで来てくれたお客さんにコーヒーをお出ししていたのですが、
今年からお茶も始めました。毎日違うお茶を出しています。
(選んでいるのは私です)ぜひお茶を飲み遊びに来てください!!



★名前

うへだ あやの
→ 上田彩乃

★誕生日

→ 1月29日

★一番好きなドラマ・テレビ番組

→「知ってるワイフ」
関ジャニの大倉君が
カッコイイと思って
見始めましたが、
回が進むごとに
色々考えさせられるドラマで
ドハマリしました。
繋がりがあがる人間とは、人生を何度
変えても必ず出会うらしいですよ
(ドラマのセリフです笑)



★コロナが落ち着いたら行きたい所

→沖縄
きれいな海を見ながら
昼からビールを飲みたいです。
夜は現地の方達と、
BEGINの島人ぬ宝を歌いながら
飲み明かしたいです!



★今ほしいもの

→600Lの冷蔵庫
と12kgの洗濯機



★ひと言

→コロナ禍で
きびしい状況が
続きますが、
体調を崩さず
少しでも
笑っていきましょうね!



★松本の好きな商品

→あおさのり
我が家の食卓に
あおさのりと
豆腐の味噌汁を出すと
必ずみんなおかわりします!



加賀丸いもうどん



材料の『加賀・丸いも』は、能美市根上地区・JA根上の特産品の山芋です。生産量は少なく、需要に供給が追いついてはいませんが、いも自体の強い粘りが特徴で、そのままおろしてトロロに、つなぎをいれなくても固まる粘りの強さを活かして団子汁や揚物にもでき、生を刻んでしゃっきりとした歯ざわりの酢のものにも、摺ったりカットしたりして簡単調理で手軽に楽しむことができます。この丸イモを生かして「生・うどん」を作りました。確かにいままででも丸いもを練りこんだ乾麺はありましたが、そのレベルは低く、ポジションの空白があったのです。

■ 美味しさの秘密は、三つあります

- ① 加賀丸いもの量を3倍にしました。
- ② 麺にしまりを加えるため塩を能登塩に変えました。
- ③ 小麦の甘みを重視して国産の小麦にしました。

そしてあえてもうひとつあげるとすれば、もともと使われている水の原水が、霊峰・白山を源流とする手取川の伏流水なのです。近くには日本百名水に選ばれた「遣水観音霊水（やりみずかんのんれいすい）」もある水に恵まれた立地でこのうどんは作られているのです。

■ 能美市の認定を受けました。

このうどんは、艶々で透明感があり腰があって伸びにくく、おかげさまで能美市より優良観光土産品の認定を受けました。そして二八蕎麦に丸いもを加えた丸いもそばと、そのレパートリーは、どんどん膨らんでいきます。



■ お召し上がり方

冷蔵庫で解凍してから、温度が急に下がらず、麺同士がくっつきにくくするために、たっぷりのお湯で湯がいてください。再沸騰した後は、麺が踊りすぎて、切れたり、煮崩れしないように98℃位の温度でゆっくりとかき混ぜます。冷やしではたっぷりの冷たい水でキュッと締めしてお召し上がりください。

加賀・丸いもそば



嬉しいことに加賀丸いもには薬膳効果があります。漢方薬の山薬（やまぐすり）とは、ヤマノイモの根の外面を乾したもので、昔から滋養強壯の生薬として親しまれてきました。大腸ガンや高血圧の予防、また、便秘の解消にも効果があり、美容や体力・精力増進などの栄養食品として、中国から珍重され伝来しました

～ 人に勧めたくなる元気になるうどん、そば ～

いつも毎年、夏バテする。近ごろなんだか食が進まない。
美味しい物を食べたいのに食べられない。朝が辛い、起きられない。
もう年だから重たいステーキは食べられない。なんとなく胃腸の調子が悪い、
疲れやすい。
毎日がこんな生活だと、仕事、子育て、遊びにも、何をするにもやる気が出ませんね・・・。あなたもこんなお悩みをお持ちではありませんか？
そんなあなたに朗報です。健康の源は食から始まります。

コシがあって透き通るようなツヤツヤの光沢。つるつるの食感。冷めたくしても、熱々でも、どんな料理でも最高！美味しさの秘密は、三つ。
胃腸を元気に、新陳代謝を高め、疲労回復効果のある加賀丸いも。
子供からお年を召した方まで大人気です。

■ 茹で方のコツ

個人的には、そばは、硬に茹でたほうがくっつきにくく、そばの風味も感じやすいので、ある程度のかた茹でがお勧めです。その方が、バリエーションが楽しめてよいという人も多いようです。うどんは、モチモチとした感じで、かんだ時にキュツとした歯ごたえのあるように茹でるのがいいと思います。いずれにしても、茹でた後はどんな麺でも茹で伸びてしまいますので、早く食べるようにしましょう。



外美恵さんの

ちよっぴり、ハナタカさんになれる??話



コロナは世界を混迷の時代に至らしめた悪い菌です。
しかしながら日本人が古より身体にいい菌、また生活の一部として活用している菌が「こうじ」です。今回の記事は「麹」取り上げてみましたが…
「こうじ」は奥が深く、まずは基礎編として述べたいと思います。

まず「麹」と「糎」の違いは?

「こうじ」を表す漢字には「麹」と「糎」の2種類があることをご存じでしょうか?

その違いは原材料にあります。

「麹」は中国から伝わった漢字で、現在では米・麦・豆などからつくられる「こうじ」全般を表しています。

それに対して「糎」は、明治時代にできた和製漢字。米からできる「米こうじ」のみを表しています。

蒸し米の表面をふわふわの白い菌糸が覆っている様子がまるで花のようであることから、このような漢字がつけられたといわれています。

米こうじができる様子を「米に花」と表現するあたりに、日本ならではの美意識を感じます。

また、わざわざ専用の漢字をつくりだしたということからも、いかに「米こうじ」が身近で大切な存在だったかをうかがい知ることができるのではないのでしょうか。

日本を代表する「国菌」に

「発酵大国・日本」と呼ばれるほど、日本にはたくさんの発酵食品が存在します。発酵には酵母菌や納豆菌などの微生物が必要となりますが、日本でつくられる多くの発酵食品に「麹菌」が使われています。

麹菌は日本の食文化に密接に関わっているだけでなく、科学技術や産業の発展にも寄与し、日本にとって非常に重要で意義深い菌と言えるでしょう。このことから2006年、日本醸造学会が日本を代表する微生物として麹菌を「国菌」に選定しました。

発酵のなかまたち

★ 発酵食品

漬物（ぬか漬け、すぐき漬けなど）、納豆（糸引納豆、塩辛納豆）、鰹節（枯節）、塩辛豆腐よう、なれずし、くさや、魚の糠漬けなどの保存食、素材のうまみを引き出した食品

★ 発酵飲料

日本酒、ビール、ワイン、焼酎、泡盛、梅酒などのアルコール飲料のほかに、甘酒、お茶（紅茶、烏龍茶、プーアル茶、阿波番茶、碁石茶など）、「カルピス」などの乳酸菌飲料

★ 発酵調味料

醤油、魚醤（しょうつる、いしる、いかなご醤油など）、味噌、酢、本みりん、麹（塩麹、醤油麹）、酒粕、醬、かんづりなど和食はもちろん、さまざまな料理に使える調味料

麹には“質の良い酵素”がたっぷり!

麹には

アミラーゼ……でんぷん質を消化して糖分に分解（甘味をつくる）→甘酒など

プロテアーゼ……タンパク質をアミノ酸に分解（旨味をつくる）→肉など柔らかく

リパーゼ……脂肪を分解する

と呼ばれる3大消化酵素を始め、酵素が豊富に含まれています

では、酵素とはいったい何なのでしょう。酵素は、微生物である麹菌のような生き物ではなく、自分自身が命をもっているわけではありません。微生物が関わる発酵の段階で、あくまでも“触媒”として化学反応を促す物質です。つまり、酵素がないと、微生物は生きていくために必要な栄養素を生み出せないのです。酵素は、発酵の世界における縁の下の力持ちなのです!

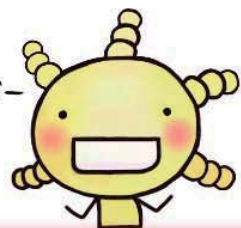
麹の酵素によって作られる「オリゴ糖」は、腸内細菌“善玉菌”の大好物で、これをエサに善玉菌は繁殖します。

さらに、麹の酵素によって生成されるビタミン類は、疲労回復や肌の代謝に役立つといわれています。

人の腸内を元気にし、疲れや美容の悩みの改善にも役立つ「こうじ」は、コロナに負けない健康体のためにもぜひ積極的に取り入れたいものです。

次回は、「こうじ」の活躍 などのお話を…

かもすぞー



(※3) 麹菌 こうじかび ともいう。枝分かれた系統の菌糸の先に放射状に胞子(分生子)をつける。一つの胞子は100分の1ミリにも満たず、肉眼では確認できない。

「人が心豊かになる時間」

著：松本信之



■ ビジネスモデルは賞味期限切れか？

コロナにより、一説では数年後、数十年後に訪れるであろう未来が前倒しとなり、飲食店そのもののビジネスモデルが賞味期限切れとなった。とも囁かれています。しかしコロナ禍だからこそ、お客さんが店に足を運んで「食事を楽しむ」という外食本来の意味が問われているのではないのでしょうか。消費者はこれまで、ちょっと贅沢なご飯を食べたい時には外食。家では内食か中食と、使い分けることが一般的でした。しかしコロナ禍では在宅でもちょっと贅沢なご飯を食べたいというニーズが増加。結果として、家庭で専門店の料理が味わえるセットや、作る体験を楽しむことができるミールキットなども一気に拡大しました。

私たちは日常を「ケ」とし祭礼や年中行事などを行う日を「ハレ」の日と呼び、日常と非日常を使い分けていました。外食は「ハレ」であり内食は「ケ」であり、内食の「ハレ」は存在していませんでした。with コロナの生活を送っていく中で、ここに日常の「ハレ」のマーケット需要が生まれました。この生まれたばかりの内食の「ハレ」のポジションをとらまえ確保しなければなりません。

■ これから求められる物は、

在宅でもちょっと贅沢なご飯を食べたいというニーズが増加しているのですから、求められる物は、実店舗で提供する雰囲気そのまま家庭で再現すること。ではないでしょうか。

- ・シェフの目利きによる食材の調達力
- ・家庭で出来ない味、シズル感（出来立て感）の再現
- ・お客のシーンに合わせた臨機応変の接客
- ・料理の着物である器、しつらえを含めた空間、空気感
- ・散りばめられるた、店・調理人のバックストーリー、ブランディング 等々

これがお取り寄せ、ギフト、デリバリー、ケータリングなどすべてにおいて再現されないと、差別化が行われず採算があうのは難しいのではないのでしょうか。私は出張料理（出し仕事）が本命だと思っています。

過去を振り返るとバブルの時代にはコースのすべてをお取り寄せという形で、全国に発送するという試みがありました。しかしまさしく泡のように消えていきました。なぜ消えてしまったのか？それは単に料理だけを届け、そこにあるべき「雰囲気」「しつらい」を届けなかったからではないのでしょうか。例えば単品で「うなぎ蒲焼」だけを送るにしても、器自身を送ることは無理ですが、器に敷く「ササ」や飾り葉の「もみじ」、季節感あふれる「あしらい」の数々、山椒の粉や山椒味噌、山葵、木の芽など、果ては使いやすい箸まで「しつらい」として同梱することが可能です。たったササの1枚でも、みずみずしいササが皿に乗っているだけで料理にメリハリができ、一段と美味しく召し上がることができます。

またお客様が自宅でもどのように召し上がれるかを考えれば、盛付の仕方の説明や画像を載せたパンフ。QRコードによる調理長自らの説明の料理のこだわり、食べ方を伝える YouTube の動画（無料ですよ）への誘導や、女将さんが話す、店の話や季節の挨拶などがあれば顧客満足は上がっていきます。もちろん手書きの礼状があれば一段とお客様との距離が縮まります。

ただ単にうなぎ蒲焼を売るという感覚で商品を送るのではなく「人が心豊かになる時間」を提供するという気持ちがお客様に伝われば、そのお店の一生の顧客になる近道になるでしょう。

さてそこで、販売価格が5000円前後で、最近人気の飲食店のお取り寄せを比べてみました。

■ 塚田農場 家飲み便・冷蔵品

家飲みで"ちょっと贅沢" 狙ったエー・ピーカンパニーの通販サイト（実店舗は金沢西口にもある人気店）。東京で駅ナカやデパ地下などで弁当などの中食事業を展開する塚田農場プラスとのジョイントで実店舗の人気

のアイテムを詰め合わせてあります。

私を取り寄せたのは、冷蔵で提供する「家飲み便（炊き餃子セット）」10品で4320円（税込み・運賃込み）。冷蔵便で送られてくるので、そのままでも食べられ、レンジアップできる料理です。

しかし口コミを見れば、「入れ物のせいか、なんとなくコンビニやスーパーのお惣菜セットに見えてしまうのは私だけでしょうか？笑」、「欲を言えば、薬味の刻みネギや大根おろしなどがちょこっとついていると、準備が楽でいるどりやバランスがもっと良かったです！」とあります。

つまり料理がチープに感じてしまう訳です。確かにコストパフォーマンスはよく、家族みんなで食べれるこなれた値段での提供にはなっています。

多くの支持を受けていますが、飲食店に行けないいま、お客様が日常を離れて塚田農場を選んでいた動機の一つを見失っているのではないのでしょうか。

家族みんなで食べるには安くなければなりません、「安く飲めるならどこでもいい」というお客を囲って、一番大事にしなければいけないファン層が離れるのではないかと恐れています。



■ ロイヤルホスト「ロイヤルデリ」・冷凍品

ロイヤルホストは、北陸でこそなじみは薄いですが全国に展開する高級ファミリーレストランです。通販専用にしたロイヤルデリの売り上げもコロナ前の5.8倍へと伸びてきました。

お客様のアンケートによって、「食を楽しく」「イベントの1つとして楽しみたい」という事が分かったそうです。そこでその戦略として、

◎ 「シェフが鍋でつくる温かな味」の冷凍食品をコンセプトに

自宅での調理方法はとても簡単で、湯煎をしてあたためるだけ！調査によって、簡単・便利な電子レンジでチンよりも「湯煎は面倒ではない。それよりも美味しいモノを食べたい」という声からお客様の視点の「美味しさ」を追求することが大事と方向転換しています。



ドミグラスハンバーグを包み焼きに

これらの2店を比べると、お取り寄せには和食より洋食の方が、使う器の汎用性があり、家庭の食卓に入りやすいアドバンテージがあるように思います。和食としては、これをクリアし上回るには、もっともっと「しつらい」を重視して情緒に訴えかける方向性が必要かとおもいます。



社長・のびさんの健康回復プロジェクト

前号でリバウンドをカミングアウトしましたが4月中旬に下痢がず〜と続いたせいで（熱やセキはなかったのでコロナではありません。笑）、毎日の晩酌と寝酒をやめようと決意しました。食事はお腹に優しいおかゆと野菜類。肉は「禁肉令」を出して、アルコールも控えました。夜は奥さんが冷凍してあったご飯か、前の日の残りのご飯からおかゆを作り（ない場合その時炊いたご飯で雑炊にしてくれました。優しいでしょう。）

朝は食べずに、昼はおかゆのレトルトパックと奥さんの作った野菜サラダで過ごしました。そして屋根裏にしまってあったスクワットマシンを下ろしてきて書斎にセット。「少しづつ、少しづつ」と心に誓ったのです。

ところが緊急事態宣言で当社の売り上げはせっかく半分まで戻ってきたのにまたもやその半分に！

やっつけられるか！って気持ちで焼肉を解禁！ついでにビールも解禁！

人間は慣れるもので、環境に順応して体重もあっという間に元に戻りました。体重計は脱衣所の隅に追いやられて、洗濯物のパンツの下に埋もれてしまいました。

その後マンボウ（まん延防止等重点措置）が発令されて、飲食店はもっと時短に、おま



けにアルコールは禁止。日本はついにアルカポネの禁酒法の時代に入りました。

松本家はもはや無法地帯。「体重計？そんな日本語あったのケ！」揚物も日本酒もワインも、ついでに甘いレモンサワーも解禁！このままでは80Kも時間の問題だ〜。スクワットマシンはバスタオル掛けと変貌しています。

編集後記

レストラン・ガイド・ミシュラン発表

福井市の老舗料亭「開花亭」が宅配のプラットフォームを立上げ、市内の飲食店にシステムを開放し参加を募るといふニュースが飛び込んできました。6月1日オープンで販売手数料は10%、売上が15万以下なら無料、上限は7万です。本記事にも書きましたが先が見えない以上、リスクの少ない方法で複数の販売チャンネルを持つて様子を見ることも必要かと思われまます。



さて5月19日、5年ぶりに北陸版のミシュランガイドが発表されました。石川県では星をいただいたのは前回よりも多い28店です。[日本料理・和食]の部門だけでも20店(3つ星1店、2つ星6店、1つ星13店)が選ばれ、当社が取引をさせていただいている14店が星をいただきました。「みなさまおめでとうございます！」みなさまは私どもの誇りでございます。金沢に限定すれば、すべてのジャンルで星をいただいた15店のレストランで当社のお客様が13店だという事に特に感謝いたします。それではお客様をご紹介します。

■ 三つ星 ★★★

「料理 小松」

■ 二つ星 ★★

「日本料理 銭屋」、「天ぷら 小泉」、「日本料理 つづら」

■ 一つ星 ★

「割烹 ゆづる」、「御料理 貴船」、「浅田屋」、「旬房 さかい」「御料理 雅乃」、
「金澤 せつ理」「町家懐石 六花」、「割烹 いけ森」、「加賀政」、「和田屋」

その他、[イノベーター]の部門、[蕎麦]部門でも

■ 二つ星 ★★

「インスタレーションテーブル エンソ ラシンメトリー ドウ カルム」

■ 一つ星 ★

「ショクドウ ヤーン」、「蕎麦 權 (きょうみ かい)」

■ ビブグルマン、ミシュランプレートのお客様は、

「炭焼 333 SASAMI」、「八十八 (はとは)」、「かなざわ 玉泉邸」、「日々魚数寄 東木」、「御料理 まる山」、「菜喰 安心院 (さいじき あじむ)」、「御料理 五十嵐」、「割烹 桶田」、「東山 和今」、「金澤 つきや」、「懐石 かめや」、「tawara (タワラ)」、「アロス (ARROZ)」、「ステーキ 林」、「竹千代」、「割烹 こいさ」、「旬味 にしで」

■ 星付き旅館、ホテルとしてお客様は、

「柚子屋旅館 金沢 緑草音 (りょくそうね)」、「あらや滔々庵 (とうとうあん)」、「べにや 無何有 (むかゆう)」、「山乃尾 (やまのお)」、「ホテル日航金沢」、「金沢 東急ホテル」

■ 富山県のお客様でも

「ふじ井」二つ星★★、「ラ・チャンス (LA CHANCE)」一つ星★、「天ぷら 小泉 たかの」一つ星★

★ 多くのお客様のご協力のおかげで今日の私どもがあります。みなさまの努力に感謝いたします。

「ありがとうございました！」

* 出典は「ミシュランガイド北陸2021特別版」から、掲載順・敬称略で失礼します。



北国新聞より