

こまつ女将
小珠の和
こたまのち



K O T A M A N O W A

こまつ女将
小珠の和
こたまのち



ご予約・料理プランについては各店舗へお問い合わせください

前田利常公により築かれた小松の礎、
その美意識は、「食文化」へと受け継がれる

「日本一の大名城」と称された加賀前田家三代当主、前田利常公が、小松城を隠居城とした一六三九年以降、小松のものづくり文化が一気に花開く。利常公は、計画的な町作りを行い、城下町として整備すると同時に、産業及び美術工芸を育成し、文化や芸術を奨励。加賀百万石の財力を惜しみなく文化の発展に注ぎ込んだ。そのことから寛永文化の大スポンサーとして、和製ダビンチとも呼ばれた利常公は、建築、造園、茶道、華道、作陶などあらゆる分野で活躍した小堀遠州や金森宗和と交流を持ち、当時の名工、名人と呼ばれる人々を加賀に召喚した。裏千家の歴史も、仙叟宗室を茶堂として招き、小松城三の丸に屋敷を与えたことから始まっている。仙叟宗室は武家だけでなく小松の町人にも茶の湯を広めたとわれ、小松に茶道文化が広まった。やがて茶道の道徳もなしの心は、小松の「食文化」にも受け継がれ、懐石料理、加賀料理へと昇華されてゆく。



前田利常像(芦城公園内)

器/三代 徳田八十吉 耀彩鉢「創生」
料理提供/梶助

小松の風土が育んだ 「和食文化」の発展。

受け継がれる伝統と技、 人々を魅了する「九谷焼」

明治期に欧米でジャパンクタニと称賛された色絵陶磁器の最高峰「九谷焼」。その歴史の始まりは三五〇年ほど前。古九谷の閉窯から一〇〇年ほど後、加賀藩は殖産振興のために金沢に春日山窯を開き、磁器の生産を始めた。その春日山窯の陶工・本多貞吉が、現在の小松市花坂町で良質の陶石を発見する。この花坂村の陶石こそが、現在も真正正銘の九谷焼の原石として使われている「花坂陶石」です。その陶土を使い、名工たちの手により生み出される九谷焼は、料理を彩る器として、また調度品として広く愛されています。



受け継がれた様々な機械と地道な手作業によって、九谷焼作品に適した高品質な粘土をつくり続けている。

裏千家ゆかりの地、 小松と「懐石料理」

利常は一六五二年に千利休の孫宗旦の四男である仙叟宗室(のちの裏千家始祖)を茶堂として招き、指導と普及を依頼。利常は小松城内に利休好みと遠州好みの茶室二棟を建てて頻繁に茶会を催しました。安土桃山時代、千利休により茶道とともに確立されたのが、懐石料理です。茶会において精進料理の影響を受けた懐石料理はかつて僧が飢えをしのごため、暖めた石を懐に抱いたこと由来。侘び寂び、一期一会を基本とするもてなしの心、一汁三菜と呼ばれる基本的な組み合わせはこの懐石料理がルーツとなっています。



仙叟屋敷ならびに玄庵
(芦城公園内)



裏千家流の懐石料理
料理提供/梶助

伝統の技に裏打ちされた 「加賀会席料理」の粋。

茶事目的の懐石に対し、会席料理はもとも連歌や俳諧の席のことを指します。お通し、揚げ物、蒸し物、和え物、酢の物などの酒肴とともに、最後に飯、味噌汁、香の物、水菓子などが供され、主に酒を楽しむための食事です。一方、九谷焼は加賀百万石の文化と融合して日本を代表する色絵陶磁器としての地位を確立し、小松の地に根付いた懐石・会席料理と融合して、料理の世界に高い美意識をもたらしました。鮮烈な九谷五彩の輝きは、料理の色彩や季節感を美しく引き立て、芸術作品のように美しく仕上げてくれます。



絢爛豪華な九谷焼と加賀会席料理との技の融合により、美しい食文化へと昇華した。
料理提供/梶助



INDEX

- 1 利家公と小松
- 2 小松 食文化の発展
- 3 こまつ女将 小珠の和
- 4 料亭 一浪
- 5 日本料理 梶助
- 6 料亭 小六庵
- 7 和餐 伸
- 8 安宅の関 長沖
- 9 日本料理 なか乃
- 10 料亭 まつ家
- 11 割烹館 米八
- 12 あわづ温泉 喜多八
- 13 伝統の技 九谷焼
- 14 観光&体験
- 15 こたまみやげ
- 16 宿泊と移動のご案内
- 17 アクセス



〈処〉〒923-0934 石川県小松市栄町1
 〈電〉0761-22-0809
 〈営〉11:30~14:00/17:00~21:00
 〈休〉不定
 〈席〉138席(個室5室)
 〈駐〉30台



【LUNCH】予算 / 7,000円~ (コースのみ、税・サ込)
 【DINNER】予算 / 10,000円~ (コースのみ、税・サ込)

◎ご予約は昼・夜ともに3日前までに要予約

一浪は大正五年(一九一六年)創業です。
 創業時は小松に三十軒程ありました遊郭の中の商いが始まりです。今も店の玄関に掲げてあります。浪楼創業当初からの看板に「親切丁寧土定家」と書かれておりますようにお客様に誠心誠意をモットーに百年以上にわたって商いさせて頂いております。
 日本海の幸や旬の野菜は他県か

らお見えになるお客様にも喜ばれ、食材の旨味を味わって頂けるよう、料理に工夫を凝らしています。
 幸い先代、当代、息子と三世代が包丁を握り料理の醍醐味をどのようにして引き出すか日々努力の毎日です。八十畳の大広間、各々小座敷、駐車場を完備し、部屋の室礼は四季折々に遊郭当時の太鼓や屏風、季節の花が皆様のお越しをお待ち申し上げます。

贅を尽くした加賀料理の数々を静かな和の個室でお召し上がりいただけるのはもちろん、団体様や大人数のグループまで一堂に会してご利用いただける大広間があるのも一浪の魅力です。

料亭 一浪 Kyotei Ichinami

大正期創業。

「親切丁寧」を掲げ、小松の料亭文化を次代へ

女将のこころ

料亭 一浪 女将 土定 万理子 どんじょう まりこ

お客様のニーズをいかにお応えするかを日々考えております。会合の目的に合った室礼、席の配置、料理の内容など、お一人おひとりにご満足頂けるよう努めたいと思っております。
 若い方々には是非料亭をご利用頂き、気軽にお越し頂けるようお待ちしております。



和を以て貴しとなす
 一期一会のおもてなし
 こまつ女将

小珠の和 こたまのわ

「小珠の和」は、豊かな食文化が根づく小松市の料理店や旅館の女将・若女将十人にて結成するグループです。コロナ禍を乗り越え、明るいきざしが見え始めた今、二〇二四年春の北陸新幹線小松駅開業を起爆剤とし、おもてなしの心で地域の魅力を発信していくことを目的に発足しました。

グループの一番の強みといえるのが、オリンピック経験者や己書の師範など、さまざまな経歴や個性を持ったメンバーが集まっている点です。県外出身者も多く、多様な視点とアイデアで小松の魅力を掘り下げ、国内外へとアピールしていきたいと考えています。

グループ名は、ふるさと「小松」、きらきら輝く「珠玉」と、故事「和」を以って貴しとなす「から」一字ずつを取って名付けました。街の魅力と女将としての資質に磨きをかけながら、一人ひとりの意見をかけ合わせ、多彩なプロモーション活動に力を注いでいます。

Expanding Hospitality

“KOMATSU OKAMI KOTAMA NO WA”

“KOTAMA NO WA” is a group of 10 OKAMI (female boss) of restaurants and Ryokan (Japanese inns) in Komatsu City, which has a rich culinary culture.

Now that we have overcome the COVID pandemic and are beginning to see glimpses of a bright future, we launched this organization with the aim of promoting the charms of the region through hospitality, just in time for the extension of the HOKURIKU SHINKANSEN to KOMATSU STATION in the spring of 2024.

One of the group's greatest strengths is the diverse backgrounds and personalities of its members, which include an Olympian and a master of calligraphy (onore syo).

Many of us are from outside the prefecture, and with our diverse perspectives and ideas, we hope to further explore the charms of Komatsu and promote it both domestically and internationally.

The name of the group takes one character each from the words.

KO for "Komatsu" our hometown, TAMA for "sparkling gemstone", and WA for "Valuing harmony", as the Japanese proverb, "Cherish the harmony among people" espouses. While refining our skills as OKAMI, we focus on a variety of promotional activities for Komatsu.



◆ 後列左より / 宮城香織(小六庵)、高野雅世(まつ家)、鶴川雅恵(なか乃)、土定万理子(一浪)、浮田 彩(米八)
 ◆ 前列左より / 釜井田江(伸)、喜多真裕美(喜多八)、梶 あい子(梶助)、長沖朋子(長沖)

霊峰と日本海の恵みを、九谷焼の器とともに

日本料理
梶助
Nihon Ryori Kajisuke

二〇二〇年にリニューアル、名店で磨いた職人技きらり

一九六三年(昭和三八年)創業。小松市中心部に店を構え、今日まで地元のお客様と共に歩んできてまいりました。
二〇二〇年に店舗をリニューアル。【和】の安らぎに、工芸【モダン】をプラスした空間へと生まれ変わりました。その店内で腕をふるうのは、日本料理を牽引する「なだ万」にて十一年間修行を積んだ、三代目店主梶太郎。東京なだ万(帝国ホテル店)を中心に各界のお客様への料理提供も現女将と共に学んできてまいりました。
また料理は、素材そのものの美味しさを大切に調理を心がけており、食材は鮮度や質に、常に心を配っています。霊峰白山と日本海に挟まれた自然がもたらす恵み(じわもん)とよばれる地元食材を中心に、北陸の旬の幸の魅力を存分に感じていただけるよう日々料理に精進しております。
さらにこれらの料理を花咲かせるのは九谷焼を中心とした地元の伝統工芸の数々。人間国宝から若手気鋭の作家モノ、窯元オリジナルなど様々です。
【食】と【工芸】小松に息づく豊かな文化を心ゆくまでお楽しみください。



香箱がに



お造り



加賀コース

食材本来の美味しさを引き出した会席料理。受け継がれた九谷焼の器に盛られ、さらに映えます。当店ではカウンター席や完全個室から、最大28名までご利用可能な大部屋があり、さまざまな用途や人数に合わせてご利用頂けます。



富貴の間

創業一七〇年。江戸から続く伝統とおもてなし

料亭
小六庵
Byo-ei Korokuan

緑溢れる庭と町家文化にふれ
至福のひと時を

料亭小六庵は江戸時代末期、武士の娘であった宮城ひさが金沢から小松に移り住み、小六と名乗り浄瑠璃を聴かせながら小料理でもてなしたことが始まりと伝えられております。

以来一七〇年、店の構えは時代の流れとともに様々な形をとりながらも、お客様を迎え喜んでいただくという先代の想いをおもてなしの真髄として今日まで受け継いでまいりました。お客様との出会いを大切に、地元の新鮮な食材を贅沢に取り入れた会席料理を九谷焼や山中塗をはじめ、四季を感じる器と共に楽しんでいただけけるよう心を尽くします。

また、建物の歴史も古く小松の伝統的な町家として認定を受けております。それぞれの部屋で、なつめの木を御神木とする中庭の季節の移ろいを感じ、古き良き時代の品にふれ、小松に伝わる伝統と食文化、受け継がれるおもてなしをゆつくりとお楽しみください。



桐の間



中庭



香箱カニ二面盛り



若鮎塩焼き



海鮮石焼

地産地消を基本に、新鮮な地元食材がもつ本来の味を大切に京風会席料理をお出ししています。九谷焼をはじめ季節に合わせた器選びにも心がけています。

女将のこころ

日本料理 梶助 女将 梶 あい子
日本海の荒波からもたらされる海の恵み、霊峰白山が育んだ山の恵みを、九谷焼の器や酒器で提供しています。人間国宝や若手、窯元オリジナルなど、さまざまな作品の中から、皆さまのお気に入りを入りを女将の私とともに見つけてみませんか。従業員一同、小松とお客様のご縁をつなぐおもてなしを心がけております。



〈処〉〒923-0952 石川県小松市大和町141
〈電〉0761-22-8314
〈営〉11:30~13:30(LO) / 17:30~21:30(LO)
〈休〉水曜、不定休あり、夏期・年末年始 ※お問い合わせください
〈席〉70席(カウンター4席、個室6室)
大部屋のご利用は最大26名、それ以上は要相談。
〈駐〉10台

【LUNCH】予算 / 6,050円～ (コースのみ、税・サ込)
【DINNER】予算 / 10,000円～ (コースのみ、税・サ込)
◎ご予約は昼・夜ともに2日前までに要予約

女将のこころ

七代目女将として、先代から受け継いだおもてなしの心を大切に、お客様一人ひとりにご満足いただける時間を過ごしていただけるよう努めてまいります。新鮮な食材を生かした会席料理をはじめ、四季折々の趣を見せる庭、九谷焼などのさまざまな調度品を通して、小松の文化を五感で感じていただければ幸いです。



〈処〉〒923-0931 石川県小松市大文字町26
〈電〉0761-22-0112
〈営〉11:30~14:30 / 17:30~22:00
〈休〉不定
〈席〉80席(個室6室)
〈駐〉20台

【LUNCH】予算 / 10,300円～ (コースのみ、税・サ込)
【DINNER】予算 / 12,700円～ (コースのみ、税・サ込)
◎ご予約は昼・夜ともに3日前までに要予約

住宅街に佇む料理店。楽しく四季を味わおう

和餐 伸 Wasan Shin

季節を映す庭とともに旬の美味をご賞味あれ

小松市中心部から少し離れた住宅街に、当店「和餐伸」はあります。和餐は日本料理を楽しんでほしいとの思いを込めた造語で、大将・釜井伸也の名前から一字とった「伸」には今後も成長を続けていきたいとの願いを寄せています。お客様には、ぜひとも日本家屋で四季の移ろいを感じられる庭を眺めながら、ゆったりと居心地のいい時間を過ごしていただければと思っています。

そのためにも、振る舞う料理は、野菜や魚介など、できるだけ季節の地元食材を使い、手間を惜しまずに心を込めて一品一品、調理しています。加えて、器も楽しいお食事を彩るポイントの一つです。当店では、昭和初期の漆器や九谷焼なども使用し、季節と料理に合わせた器で提供しております。

小松カントリークラブと連携し、県内第一号としてヘルスツーリズム認証委員会の認証を受けたヘルスツーリズムも実施しています。昼はゴルフをプレーし、夜は疲れを癒やすおいしい料理に舌鼓。そんな旅と健康をテーマにした楽しみ方も提案しています。



季節の焼八寸(写真は一例です)



お座敷

お座敷は人数にあわせて襦を入れ二間に仕切って使用します。また、離れのお席(別途部屋料有)は、ご商談やお顔合わせにゆったりご利用いただける特別な1室となっています。



お造り



前菜 小鉢3種盛り



季節のお吸物

港町の歴史伝える空間で日本海の幸に舌鼓

安宅の関 長沖 Atakanosaki Nagasaki

木造建物と土蔵が国の登録有形文化財に

「長沖」は明治末ごろに浜茶屋として創業しました。当時より店の看板となっているのが、豊穡な日本海の味覚です。金沢港や橋立漁港で水揚げされた旬の幸を使い、素材本来のおいしさを味わえる海鮮料理を提供しています。

とりわけ冬のカニコースは人気で、名物「かに甲羅揚」はぜひ味わっていただきたい逸品です。湯気が立ち上る甲羅に箸を入れると、そこにはふかふかとした食感と甘みがたまらないカニ身がぎゅっしり。店の板前が戦後間もない頃に考案したロングセラーで、県内外のお客様に大変喜んでいただいております。ご自宅へのお土産としても重宝されています。

当店にお越しになった際は、建築もご覧ください。木造建物「金剛」「弁慶」、土蔵「蔵」の三件が国の登録有形文化財に指定されています。いずれも北前船や繊維業で栄えた安宅の歴史を雄弁に語る空間です。希望されるお客様には室内を案内し、由来などを説明させていただきます。



かに甲羅揚



蒸しかに



客室「金剛の間」

鮮やかな朱色の壁が目目を引く客室「金剛」。昭和初期の書院座敷で廻船問屋から1946年に移築されたものです。国登録有形文化財に登録されています。



焼き魚/ゆめかきご-のどぐろ



お造り大皿盛り

女将のこころ

和餐伸 女将 釜井 田江

当店には離れもあり、家族や友人だけでなく、接待でもご利用いただいています。ゲスト・ホスト双方に喜んでいただけるよう、精一杯、心を尽くしております。ご要望があれば、お吸い物の真丈に「祝」の焼き印を押し、手描きカードを添えたりしています。一席一笑の楽しいひとときをどうぞお過ごしください。



〈処〉〒923-0811 石川県小松市白江町ハ69-1
〈電〉0761-22-0258
〈営〉11:30~13:30(LO) / 18:00~20:00(LO)
〈休〉月曜、火曜昼 ※祝日の場合は営業(別日休業)、年末年始
〈席〉23席(カウンター5席、個室4室)
一部屋でのご利用は最大20名様まで、店舗貸切の場合は最大25名様まで。
〈駐〉8台

【LUNCH】予算 / 7,260円~ (コース料理のみ、税・サ込)
【DINNER】予算 / 12,100円~ (コース料理のみ、税・サ込)
◎ご予約は昼・夜ともに2日前までに要予約

女将のこころ

安宅の関長沖 若女将 長沖 朋子

長沖には国の有形文化財に指定されたお座敷があり、江戸から明治期にかけての北前船のロマンあふれる時代を体感していただけます。また、若いお客様や海外の方にも親しんでいただけるよう、生け花展示会をはじめとした各種イベントも開催しています。今後もあらゆるお客様の声にきめ細かく対応してまいります。



〈処〉〒923-0003 石川県小松市安宅町タ-140
〈電〉0761-22-3838
〈営〉11:30~15:00 / 17:00~21:30
〈休〉不定
〈席〉160席(個室12室)
〈駐〉30台

【LUNCH】予算 / 8,500円~ (税・サ・席料込)
【DINNER】予算 / 12,500円~ (税・サ・席料込)
◎ご予約は昼・夜ともに2日前までに要予約

地元可愛されてきた味を趣漂う空間で

日本料理 なか乃

Nihon Ryori Nakano

旬を盛り込んだ加賀料理をぜひ

通りから一本入っていますので、ちょっとした隠れ家的な雰囲気も特徴と言えるかもしれません。「なか乃」は、先々の女将が小料理屋さんを開いてからおおよそ七十年を迎えました。

料理は地元の方々にご愛顧いただいた加賀料理が中心で、季節を感じていただけるよう、旬を大切にしております。食材は近海の魚介や加賀野菜など、地のものを中心に選んでいます。料理を生かす器も九谷焼などの伝統工芸を中心に取りそろえ、目でも楽しんでいただきたいと思っています。もちろん召し上がりください。



広間



個室の間

ご会食やご宴会、ご商談などご用途に合わせた個室が全4室。2階の客室は2室開放で大広間となり30名様までご利用いただけます。温かいものは温かく、冷たいものは冷たいうちに。板場の信条を一品一品の料理に映します。

不時不食 日本海に面した料亭で旬をいただく

料亭 まつ家

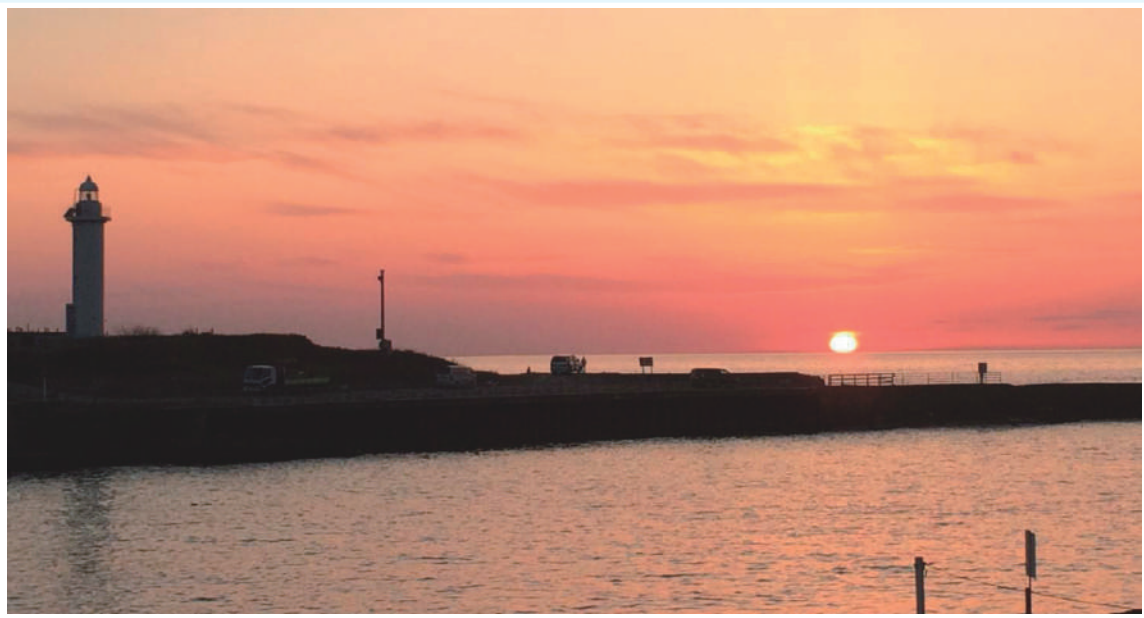
Ryotei Matsuya

純数寄屋造りの個室から四季の移ろいを望む

小松市を貫く梯川の河口、灯台の灯りが郷愁を誘う安宅漁港。大正期の創業以来、この地で料亭を営んできたことが、当料亭「まつ家」一番の自慢です。「不時不食」時にあらずば食せずの言葉通り、地の利を生かした新鮮な近海ものの魚介をはじめ、旬の加賀野菜など、小松・安宅町ならではの風土を大切に味覚ひとすじに研鑽を重ねてきました。

盛り付ける器も地域の魅力を感じられるものばかりです。地元の九谷焼に加え、輪島塗や山中漆器など、藩政期からの伝統を受け継ぎ石川に花開いた工芸文化にも触れていただけます。

また、ゆっくりとお食事していただけるよう、当店は全室個室でのおもてなしとなっております。純数寄屋造りのお座敷は、季節のしつらいを施しております。さらに、窓から広がる眺望もぜひ。特に夕暮れ時はおすすめです。静かに沈む夕日が空を緋色に染め、次第に灯台がほのかに周囲を照らしていきます。夏には遠く水平線の向こうに幻想的な漁火が点々と浮かぶなど、四季で移ろう港町の豊かな表情も魅力の一つです。



客室の窓から望む美しい日本海の夕景。四季折々のお料理にさらなる彩りを加えてくれます。



客室「松風の間」



地物甘鯛と入魂の煮物椀



地物オコゼのお造り



お造りと焼き物(鮎の塩焼)



コース料理(内容は季節によって変わります)

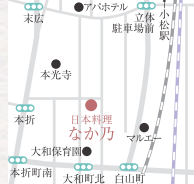


スワイガニ

女将のこころ

日本料理 なか乃 女将 鶴川 雅恵

当店を訪れていただいたお客様に四季を感じていただけるよう、お料理はもちろん、置物や敷紙などを季節に応じて変えています。また、個室にてご友人同士やご家族、お子様連れの方も気兼ねなく過ごしていただけるよう、お料理を提供するタイミングなど、細かなところまで心配りするように努めています。



〈処〉〒923-0952 石川県小松市大和町112
〈電〉0761-22-2566
〈営〉11:30~14:30/17:00~22:00
〈休〉不定 ※お電話にてご確認ください
〈席〉45席(個室4室)
〈駐〉10台

【LUNCH】予算/ 6,050円~(税:サ込)
【DINNER】予算/10,000円~(コースのみ、税:サ込)
◎ご予約は昼・夜ともに2日前までに要予約

女将のこころ

料亭 まつ家 若女将 高野 雅世

安宅町は、かつて北前船の寄港地として栄え、この地ならではの伝統や食文化が息づいています。まつ家は、潮香たたく港町で風土を大切にしたいおもてなしに心を尽くしております。お客様の素晴らしい北陸路の想い出や、人生の節目を彩る大切なお時間を当料亭で迎えています。けるよう、日々、精進しています。



〈処〉〒923-0003 石川県小松市安宅町ワ30-1
〈電〉0761-24-3800
〈営〉12:00~14:30/17:30~22:00
〈休〉不定、年末年始
〈席〉90席(個室6室)
〈駐〉22台

【LUNCH】予算/10,120円~(コースのみ、税:サ・席料込)
【DINNER】予算/20,875円~(コースのみ、税:サ・席料込)
◎ご予約は昼・夜ともに2日前までに要予約



加賀宝生の息吹感じる空間で自慢の握りを

割烹 米八

Kapou Sushi Yonehachi

板場は板前の檜舞台。自慢の一貫をどうぞ

豊富な種類の魚介が水揚げされる石川は、全国有数の寿司どころ。昭和十四（一九三九）年に店を構えてから八十四年、「米八」は、地元の方々にごひいきいただいている寿司割烹です。北陸の山海の幸をメインに、選りすぐった素材を生かした寿司と料理がそろっています。お土産にもぴったりな名物「閑所寿司」も人気の一品です。旬のおいしさをぜひご賞味ください。お食事を味わう空間も当店の大きな特徴です。加賀宝生と呼ばれるほど、能楽が盛んな加賀の伝統文化にちなみ、店のカウンターは能舞台をイメージし、総檜で仕上げられています。役者にとって最高の舞台が檜舞台ならば、板場は板前の最高の舞台。日々、そんな場に身を置き、お客様に至高のおもてなしをしたいと考えています。

また、お座敷は朱色の壁の「米の間」、緑色が印象的な「豊作の間」を用意しています。鮮やかな色彩を好んだとされる加賀藩前田家の趣を、初代が設計に盛り込みました。カウンターでも、お座敷でも、お食事の人数や目的に合わせて、気の置けない仲間とともに、ゆつくりとお過ごしいただけます。



能舞台をイメージしたカウンター



米の間

加賀藩前田家の「趣」を御座敷に生かした朱色の壁が美しい「米の間」。また割烹鮎の名にふさわしい、厳選された新鮮な北陸の海の幸、山の幸を使ったお料理を心ゆくまでご堪能ください。



カマスの酒蒸焼き



握り寿司



お造り・季節の一品

美肌の湯でゆつたり。健康に気づく旅も提案

あわづ温泉 喜多八

Awazu Onsen Kitahachi

前身は鮮魚店。質量ともに大満足の食も魅力

「喜多八」は、開湯から一三〇〇年を数える粟津温泉にある温泉旅館です。創業から七十年、自家掘り源泉は美肌の湯として評判で、湯上がりはきめ細かな肌触りに。こんなに湧き出る純度一〇〇%の芒硝泉に、じっくりと癒やされてみてはいかがでしょうか。

そして、お風呂につかった後の楽しみといえは、お食事です。喜多八の前身は鮮魚店で、金沢、安宅、橋立と近隣に三つもある漁港から集まる新鮮な魚は、当館が自信を持って提供する加賀の味覚。味もさることながら、ボリュームも

セールズポイントで、旬の魚介をいくつも盛り付けた舟盛りは大人気の一品です。十一月〜三月まで解禁される活きズワイガニ料理、エントランス一階にオープンした宿場町カフェのあわづパフェも当館おすすめのグルメです。

さらに、若女将は陸上競技の競歩でオリンピックに三大大会連続出場を果たした元日本代表選手。ヘルスツーリズム認証委員会の認証を受け、ウォーキングのアドバイザーなども行っています。心も体も大満足の健康に気づく旅はいかがでしょう。



市場直送の活ガニを利用した活ガニ会席

元アスリートの若女将の経験と栄養学に基づくヘルシーで美味しい朝食が自慢。減塩を心がけ、高タンパクで低カロリー、地元小松のトマトを使用したドレッシングや玄米の石川産こしひかりを、ぜひ、お楽しみください。

ヘルスツーリズム用のご朝食一例



2022年11月にリニューアル完成したスイートルーム（全4室）



1F 宿場町カフェ



あわづパフェ
たまには甘いご褒美を！パティシエが全て手づくりしたおみくじつきパフェです。旅の思い出にいかがですか？



〈処〉〒923-0316 石川県小松市井口町ハ13
 〈電〉0761-65-1821
 〈営〉日帰りプラン 11:00~14:00/18:00~21:00
 ※完全予約制 ※控室、温泉入浴付き
 〈休〉なし / 〈席〉お食事処120席、個室7室 / 〈駐〉50台

◆日帰りプラン
 【LUNCH】10名~100名予算/6,600円~(税・サ込、別途入湯税50円)
 【DINNER】2名~100名予算/8,800円~(税・サ込、別途入湯税50円)
 ◆ご宿泊 — 1泊朝食/11,000円~(税・サ込、別途入湯税150円)
 1泊2食/16,500円~(税・サ込、別途入湯税150円)

◎完全予約制(当日宿泊は16:00まで予約可能)



女将のこころ

あわづ温泉 喜多八 若女将 喜多 真裕美

競歩選手として三度のオリンピックを経験しました。その後、結婚を機に茨城県から小松市へと移り住みました。おもてなしのいろははお客様が教えてくれること。女将の言葉に背中を押され、女将になってから十年。常にお客様の目線に立ち、喜んでいただけるよう、どん欲であり続けたいと考えています。



〈処〉〒923-0913 石川県小松市松任町58
 〈電〉0761-24-1717
 〈営〉11:30~14:00/17:00~21:00
 〈休〉月曜
 〈席〉40席(カウンター10席、個室2室)
 〈駐〉8台

【LUNCH】予算/5,500円~(税・サ込)
 【DINNER】予算/8,800円~(税・サ込)

◎個室をご利用の際はサービス料10%申受けます
 ◎ご予約は昼・夜ともに前日までに要予約



女将のこころ

割烹 米八 若女将 浮田 彩

常に胸にとどめているのは、初代、二代目の女将から受け継いだおもてなしの心です。旬の食材や四季のしつらいなど、何もお越しいただいても楽しんでいただけるお出迎えを心がけております。調酒師の資格も取得しています。食事に合わせた飲み物を提案いたしますので、お気軽にお声がけください。

TOURISM

位置はアクセスマップにてご確認ください

A 那谷寺



奇岩遊仙境(国名勝指定園) 大慈閣本殿(国重要文化財)

開創1300年、白山信仰自然智の森。俳聖・松尾芭蕉が参詣し、「奥の細道」にて「石山の 石より白し 秋の風」と詠んでいます。

B 九谷セラミック・ラボラトリー

九谷体験



粘土製造から工房見学・体験ができる複合型九谷焼創作工房。設計は世界的建築家の隈研吾氏。通称:CERABO KUTANI

C サイエンスヒルズこまつ



ワンダーランド 3Dスタジオ

ひとつものづくり科学館として科学の体験や発見が楽しめます。

D 石川県立航空プラザ



1階 実機展示場

小型飛行機からジェット戦闘機まで実機や模型が展示された日本海側唯一の航空博物館です。

I 苔の里・叡智の杜 Forest of Wisdom



ワイスタムハウス

苔むす庭園や神社、古民家など「美しい日本のむら景観百選」に選ばれた観光体験スポットです。

E 安宅の関



安宅住吉神社

白砂青松の中に「智仁勇」の像が立つ、歌舞伎「勸進帳」の舞台・安宅の関。七世市川團十郎、歌舞伎十八番の一つとして受け継がれています。

F ゆのくにの森

九谷体験



13万坪の広大な自然の中で、加賀の伝統工芸や文化体験ができます。

G 木場潟水郷公園



足湯(東園地)

白山や田園の風景と調和した木場潟を自然のまま残した水郷公園です。

H こまつ曳山交流館 みよっさ



曳山展示室 歌舞伎風メイク体験

「歌舞伎のまち小松」がコンセプト。豪華絢爛な曳山や歌舞伎風メイクや衣裳体験が楽しめます。

観 光
&
体 験

霊峰白山を背景に大自然に囲まれた小松市は、悠久の歴史と文化、そして美食のまち。里海から里山まで、見て・触れて・学べる、新発見の観光スポットが数多くあります。「小珠の和」各店へ訪れた際には、ぜひ、ひと足伸ばし、整備された観光地とはひと味違う、コアな北陸「小松」をご体験ください。

KUTANIYAKI



伝統の技
九谷焼

豪快にして繊細。
九谷五彩の魅力を受け継ぐ。



小松と九谷焼

九谷焼は、およそ三七〇年前に大聖寺藩祖の前田利治のもとで作り始められ、青(緑)、黄(紺青)、紫、赤の九谷五彩と呼ばれる濃厚な色彩で彩られた大胆な絵柄が特徴のやきものです。この時期、わずか半世紀の間だけ焼かれていたこの九谷焼は、現代において「古九谷」と名付けられ高く評価されています。

その後、約一〇〇年の時を経て、藩内各地で再び九谷焼の生産が始まります。これが「再興九谷」です。

文化八年(一八一一年)に、陶工・本多貞吉が能美郡花坂村(現在の小松市花坂町)で良質の陶石を発見したことをきっかけに若杉窯が開かれました。これが、小松の地で九谷焼の生産のはじまりです。

花坂陶石と呼ばれるその石は、現在も九谷焼の原料として使われています。

小松は、製土から、素地成形、上絵付まで、九谷焼の生産に関する全ての技術が集積している土地であり、それぞれの窯元で継承発展してきた独自の技法や道具をもとに、多種多様な個性豊かな作品が作られています。

「彩色金襴手鉢」錦山窯 吉田幸央

HOTELS

位置はアクセスマップにてご確認ください

A アパホテル(小松)




小松駅徒歩5分、小松空港や小松I.Cより車で10分。朝食は和洋バイキング、ご宿泊者様は姉妹館アパホテル(小松ランド)の大浴場を無料でご利用いただけます。

〒923-0922 石川県小松市館屋町53
TEL 0761-23-1111 FAX 0761-23-1112

客室数:144室 / 駐車場:あり(有料) / 温泉:大浴場あり

D アパホテル(小松ランド)



小松駅徒歩5分、小松空港や小松I.Cより車で10分。朝食は和洋バイキング、ご宿泊者様は大浴場を無料でご利用いただけます。

〒923-0957 石川県小松市本折町33
TEL 0761-21-1111 FAX 0761-21-1114

客室数:126室 / 駐車場:あり(有料) / 温泉:大浴場あり

B ハイパーホテル小松



ハイパーホテル小松は小松駅から徒歩30秒、小松空港へもホテル目の前のバス停から12分とアクセス抜群の立地です。北陸の拠点としてビジネス・観光・団体宿泊に最適です。

〒923-0921 石川県小松市土居原町716
TEL 0761-23-3000 FAX 0761-23-3553

客室数:191室 / 駐車場:あり(有料)

E ルートイングランティア小松エアポート



観光・ビジネスにご利用いただける多目的ホテル。霊峰白山を望む源泉掛け流しの天然温泉「あかの湯」も完備。また「旬彩ダイニング和海 na-go-mi」では、新鮮な酒肴や刺身などのお料理や地酒も楽しめます。

〒923-0004 石川県小松市長崎町4-116-1
TEL 050-5847-7505 FAX 0761-23-7010

客室数:197 / 駐車場:270台 ※無料先着順

C 変なホテル 小松駅前



JR小松駅に隣接、徒歩30秒の好立地。衣類ケア家電「LGstyler」を全室完備。寝具やオフィスチェアにもこだわり、上質で快適なホテルステイを提供します。さらに、1,800冊のマンガ本が読み放題!

〒923-0868 石川県小松市日の出町1-180
TEL 050-5210-9990 FAX 0761-20-4661

客室数:109室 / 駐車場:なし ※近隣有料あり

F ホテルグランビナリオKOMATSU



北陸への玄関口として、ビジネス、旅行、インバウンドの宿泊拠点に最適。余裕の広さを誇る客室と最新の設備と最上級のホスピタリティで海外からの長期滞在や国内外のVIPにも対応します。

〒923-0921 石川県小松市土居原町10-10
TEL 0761-21-8000 FAX 0761-21-8201

客室数:99室(内禁煙室88室) / 駐車場:なし ※近隣有料あり

TAXI & RENT A CAR

タクシーおよびレンタカーのご案内

タクシー会社 五十音順	石川交通(株)	0761-22-2811	第一交通(株)	0761-76-0111
	(有)石川相互タクシー	0761-23-5030	大交日の出タクシー(株)	0761-22-7155
	加賀タクシー(株)	0761-22-1166	大和タクシー(株)	0761-21-5300
	小松タクシー(株)	0761-22-0888		

レンタカー会社 レンタカー会社によっては、予約のお手続きがネットのみの店舗もございますので、ご確認ください。 五十音順	小松空港	オリックスレンタカー	小松空港西店	小松市安宅新町イ249	0761-23-3900
		オリックスレンタカー	小松空港東店	小松市鶴ヶ島町ル7	0761-21-0543
		スカイレンタカー石川	小松空港店	小松市浮柳町2-1	0761-24-4041
		トヨタレンタリース石川	小松空港店	小松市草野町ハ168	0761-24-0100
		日産レンタカー	小松空港店	小松市浮柳町ハ164-1	0761-24-4123
		ニッポンレンタカー	小松空港営業所	小松市鶴ヶ島町ル25-2	0761-24-0919
	小松駅	JR駅レンタカー	小松営業所	小松市土居原町13-18	0761-24-4833
		トヨタレンタリース石川	小松駅店	小松市日の出町2-147 (2024年3月オープン予定)	
		ニッポンレンタカー	小松駅東口営業所	小松市日の出町1-154	0761-58-0813
	温あわづ泉	スマイルレンタカー	あわづ温泉店	小松市粟津町ニ61-1 (デリバリー・ピックアップ可能)	0761-46-6339

シェアサイクルやカーシェアも小松市内でエリア拡大中!

マイカーで「小珠の和」各店をご利用される場合も安心。ご宿泊先までの「代行運転」をご案内致します。レンタカーご利用の方は日本の道路交通法と各レンタカー会社の規定に従ってください。

KOTAMA MIYAGE

こたま
みやげ

「小珠の和」会員店謹製

こまつ「小珠の和」メンバー店によるオリジナル商品。お土産・土産・お取り寄せ好適品としてオススメいたします。

料亭 まつ家 TEL 0761-24-3800



白山牡丹(シシ肉)味噌

白山牡丹(シシ肉)味噌は白山麓のしし肉と天然醸造の加賀味噌で丁寧に作り上げています。
※五日前までの要予約。



弁慶棒鮭(鯖棒鮭)

長年ご愛顧賜る鯖棒鮭です。
※五日前までの要予約。



ちりめん山椒・昆布佃煮・鰹でんぶの3種セット

ちりめん、昆布、佃煮のセットです。
※五日前までの要予約。

あわづ温泉 喜多八 TEL 0761-65-1821



湯なたぼっこ

喜多八の温泉成分をそのまま再現した医薬部外品の入浴剤です。ご自宅でも温泉気分を体験できる商品です。

割烹 米八 TEL 0761-24-1717



安宅乃関所寿司

勸進帳の巻物をなぞった名物。タイやエビ紅サケ、サバを使った棒寿司です。

安宅の関 長沖 TEL 0761-22-3838



かに甲羅揚

たっぷりの蟹身と玉ねぎ、卵を合わせたものをふんわり揚げた一品です。
※要冷蔵/蒸し器や電子レンジで温めてお召し上がれます。
※二日前までの要予約。

【冬季限定】11月7日(漁解禁)から3月末



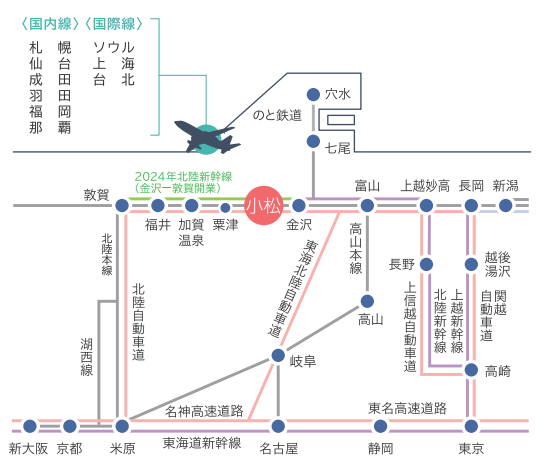
和風しゅうまい

蟹、帆立、海老三種の味が楽しめるとても贅沢なしゅうまいです。
※要冷蔵/蒸し器や電子レンジで温めてお召し上がれます。
※二日前までの要予約。

【通年商品】



海外・国内都市からのアクセス



主要都市からのアクセス時間

東京	飛行機(羽田発).....	約1時間
	新幹線(北陸新幹線利用).....	約3時間 ※2024年 金沢-敦賀開業
	新幹線(米原経由).....	約4時間
大阪	特急電車.....	約2時間 25分 ※2024年 北陸新幹線 金沢-敦賀開業
	車.....	約3時間 15分
名古屋	特急電車.....	約2時間 40分 ※2024年 北陸新幹線 金沢-敦賀開業
	車.....	約2時間 30分

※おおよその所要時間です

ACCESS MAP

小松市へのアクセス



Free Wi-Fiスポット(公衆無線LAN)のご案内

- | | | |
|-------------------|--------------------|-------------------|
| 1 花道広場よろっさ | 2 安宅の関 | 3 那谷寺 |
| 4 小松駅東口広場 | 5 小松駅西市民広場 | 6 木場湯公園西園地 |
| 7 小松運動公園 | 8 木場湯多目的展望台 | 9 木場湯公園北園地 |
| 10 木場湯公園南園地 | 11 航空プラザ | 12 日用苔の里 |
| 13 JR明峰駅東口 | 14 粟津温泉交流広場 | 15 こまつ芸術劇場うららみよっさ |
| 16 公会堂 | 17 市立図書館 | 18 南部図書館 |
| 19 こまつドーム | 20 木場湯スポーツ研修センター | 21 小松市民センター |
| 22 木場湯メダカハウス | 23 義経アリーナ | 24 小松総合体育館 |
| 25 小松市武道館 | 26 大倉岳高原スキー場 | 27 小松市役所 |
| 28 埋蔵文化財センター | 29 小松加賀斎場さざなみ | 30 里山健康学校せせらぎの郷 |
| 29 宮本三郎美術館 | 31 カブッキーランド | 32 公立小松大学中央キャンパス |
| 34 第一地区コミュニティセンター | 33 町屋ハウスRyusuke 全館 | 34 梯川ポートハウス |
| 37 JR粟津駅 | 35 セラボクタニ | 36 里山みらい館 |
| 40 公立小松大学 未広キャンパス | 38 小松サン・アビリティーズ | 39 S・フォーティーンコート |
| 43 芦城センター | 41 勸進帳ものがたり館 | 42 すこやかセンター |
| 46 空とこども絵本館 | 47 本陣記念美術館 | 48 Komatsu 九 |
- ※その他、民間施設や店舗のFree Wi-Fiは、現地にてお尋ねください

免税店のご案内

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| DUTY FREE デューティフリー | TAX FREE タックスフリー |
| 1 北陸エアターミナルビル | 2 イオンモール新小松 |
| | 3 ドン・キ ホーテ小松店 |
- (詳しくはHPをご覧ください)

