

2024
11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」



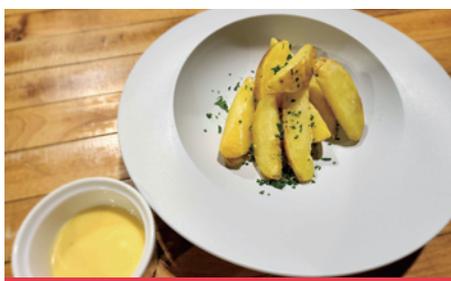
KANAZAWA MIRAI NO MACHI
CREATION CENTER
金沢未来のまち創造館

ノマチカフェNEWS



金沢市の姉妹都市であるベルギー・ゲント市の
伝統料理を金沢食藝研究所がアレンジ!

スペシャルメニューを 数量限定で提供中!



ゲントのTierenreynマスタードを使った マヨネーズを添えたフライドポテト 350円

ポテトをマヨネーズにつけて味わうのがベルギー流。
ベルギーでは、マヨネーズにマスタードを使用するのが
一般的。今回は、特徴的なマスタードをより味わって
もらうため、マヨネーズに使用するマスタードの割合を多
くしています。



ワートルゾーイ 800円

ゲント発祥の伝統的でクリーミーなシチュー。柔らかい
チキンを、新鮮な香味野菜を使った濃厚なブロスでじっ
くり煮込んだ料理。今回、日本のランチセットとなるよ
うに、野菜のスープをソースにし、鶏肉を香ばしく焼い
て添えることでメインディッシュとなるようアレンジしま
した。



カルボナード 1,000円

フランドル風ビーフシチュー。牛すね肉をベルギーの伝
統的な黒ビールに加え、日本のビールもあわせて、香
味野菜とともにじっくり煮込んだ味わい深い料理。
ゲントのマスタードを添えるとともに、オリジナルのパ
ンを焼いて、ソースに溶け込ませてあります。



スペキュロス 300円

バター風味豊かな西ヨーロッパのクッキー。
さくさくする食感とシナモンなどのスパイスが効いた濃
厚な香りが特徴。
テイクアウトも可能。コーヒーのお供にぴったりです!



ミゼラブル 500円

ベルギーの伝統的な菓子であるミゼラブル。
アーモンド生地にバタークリームを重ねた一品です。
今回は、金沢食藝研究所アレンジで、スペキュロスパ
ウダーをバタークリームに混ぜこみました。

協力: Hotelschool Gent, Fredinand Tierenteyn 社, ゲント市
※価格はすべて税込みです。 ※画像はイメージです。



アイデアで課題突破をめざせ!

QUESTA がスタート!

VIVISTOP 金沢では、子どもたちが、企業が抱えている問題を深掘りし、
その問題を解決するための新しいアイデアを考え、企業に直接提案する
ミッション解決型のプログラム「QUESTA (クエスタ)」がスタートしま
した。第一弾は、金箔の製造販売をしている「箔座株式会社」からの
クエストです。これまで資料を使った調査やフィールドワークをして
きましたが、今後はアイデア出し、ブラッシュアップを重ね、11/23に
行われる最終プレゼンテーションに向けて、準備をしていく予定です。



DAMEDASHI
U-22

観覧者募集!

起業支援を展開する TENJO KANAZAWA では、11月17日に「DAMEDASHI
U-22, vol.6」を開催します。22歳以下の若者が起業のアイデアを持ち寄り、
お互いに「ダメだし」し合う公開討論会です。

若者たちのアイデアを聞いてみたい方は、是非会場にて
ご観覧ください。若者たちの参加もお待ちしております!



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/>

