

2022
12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

のまちTRIALを 開催しました!

11月4日～6日の3日間、金沢未来のまち創造館オープンキャンパス「のまちTRIAL」を開催いたしました。当日は、様々なセミナーやワークショップが行われました。多くのみなさまにご来場いただき、ありがとうございました。
また、開催にあたりご協力いただきました近隣のみなさまに心より感謝申し上げます。



ノマチカフェ NEWS

金沢食藝研究所の
研究員による

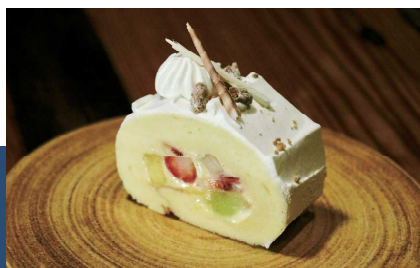
3種類の クリスマスケーキを 販売予定!

金沢未来のまち創造館 1F「ノマチカフェ」にて、ホリデーシーズンを彩る 3 種類のクリスマスケーキを 12 月 22 日 (木) から 12 月 25 日 (日) の期間限定で販売予定です。「金沢食藝研究所」の研究員として活躍する 3 名のパティシエがそれぞれの持ち味やアイデアを活かして研究開発した、これからの季節にぴったりの可愛いケーキをご用意しています。販売期間中は、ノマチカフェにてイートインのほか、お持ち帰りも OK! 予約受付の開始日や詳細の情報は、後日、金沢食藝研究所やノマチカフェから SNS 等でご案内します。

※商品の内容は仕入れの状況などにより変更となる可能性があります。
最新の情報をご確認ください。
※予約受付は予告なく終了する場合がございます。あらかじめご了承ください。
【お問合せ先】金沢食藝研究所 TEL: 070-1512-6329 | MAIL: 4f@cll.or.jp



金沢食藝研究所
instagram



フルーツのプッシュドノエル

金沢食藝研究所研究員: 刈本千嘉

米粉で焼き上げたシフォン生地、たっぷりのフルーツとなめらかなカスタードクリームを巻きしました。米粉の良さを最大限引き立たせる、シンプルさにこだわったフルーツロールです。



ポムセルン

金沢食藝研究所研究員: 清水孝憲

キャラメルのもうすタルト。タルトの中央にはりんごの年輪を表現し、バラのゼリーで香り付けをしています。お好みにスポイトの中身のデザートソースをかけてお召し上がりください。



もみの木

金沢食藝研究所研究員: 吉田有希

抹茶と栗のクリームのかわいいクリスマスツリー。ツリーの中はきな粉とマスカルポーネをあわせたムースが黒蜜とあんこを包んでいます。和の要素が満載のクリスマスモンブランです。

ENTREPRENEURS' STORIES

金沢未来のまち創造館の入居者たち

金沢未来のまち創造館 1F ギャラリーにて、本館 2F「TENJO KANAZAWA」にオフィスを構える事業者を紹介する展示を開催いたします。彼らはどんなビジョンを持ち、どのような事業を手掛けているのか、インタビュー映像を含めて詳しくご覧いただけます。

場所 金沢未来のまち創造館 1F ギャラリー

期間 2022.12.15 - 2023.2.28

※展示期間は変更する可能性があります。

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: 中野・真田) / 一般社団法人 CLL (担当: 大野) | WEBSITE: <https://www.mirai-nomachi.jp/>

