Japanese Beauty Hokuriku

美しき冬の北陸へ

～日本の美は、北陸にあり。～

JR西日本は、JR東日本、JR東海、北陸三県誘客促進連携協議会と連携し、冬ならではの食素材や温泉、歴史的な名所や伝統工芸などの豊かな観光資源をもつ北陸の魅力を楽しめる「Japanese Beauty Hokuriku キャンペーン」を2018年12月1日～2019年3月31日まで開催している。（北陸三県誘客促進連携協議会は、北陸三県（富山県・石川県・福井県）における魅力ある観光地づくりと北陸への誘客促進を目的として、富山県、石川県、福井県及び各県観光連盟・観光推進機構、北陸経済連合会、JR西日本金沢支社で構成する協議会。）

キャンペーンのメーンテーマは、Japanese Beauty Hokuriku ～日本の美は、北陸にあり。～「美食」「美観」「美技」「美湯」「美心」の5つの「美」。5つの美をテーマにした様々な企画が用意されている。

今冬の「Japanese Beauty Hokuriku キャンペーン」は、「美食」企画が充実。特に、富山新湊かに小屋での「昼セリ見学&高志（こし）の紅（あか）ガニプラン」、金沢市内飲食店での「冬のご褒美・金沢かにグルメ」、三国湊での「三国湊・越前がにツアー」など、「カニ」企画がイチオシとなっている。

首都圏、中京圏、関西圏の主な旅行会社では、北陸までの往復JRと宿がセットになったおトクな旅行プランや旅行プランとあわせて利用できる周遊きっぷを用意。また、一部のエリアから北陸方面へのフリータイプ、往復タイプの特別企画乗車券も用意した。

越前がにの釜揚げ見学

魯山人ゆかりのガイドツアーと九谷焼絵付け体験

庄川遊覧船

富山県

井波彫刻バス／井波・庄川クルーズシャトル

四季折々の風景を楽しめる庄川遊覧船に簡単にアクセスできるバスが誕生。「べるもんた」終点のJR城端駅から井波の町中をつなぐ「井波彫刻バス」、城端から庄川遊覧船の発着地である小牧堰堤（こまきえんてい）までつなぐ「井波・庄川クルーズシャトル」を組み合わせ、庄川遊覧船を楽しめる。運行期間は2019年3月31日までの土、日、祝。平日は「なんバス」（城端～井波線）が時間変更のうえ、井波彫刻バスと同区間を運行する。料金は井波彫刻バスは1乗車200円、井波・庄川クルーズシャトルは200円～500円、庄川遊覧船（長崎橋周遊コース）は1千円。こども半額。

昼セリ見学

石川県

魯山人ゆかりのガイドツアーと九谷焼絵付け体験

魯山人寓居跡（ろさんじんぐうきょあと）いろは草庵、薬王院温泉寺、山代温泉古総湯など九谷焼や魯山人をテーマに山代温泉街をガイドの案内でめぐるツアー。

最後は、九谷焼体験ギャラリーC。C。で絵付け体験を行う。

加賀カニごはん

石川県加賀市のご当地グルメ。橋立漁港で水揚げされた香箱ガニ（ずわいがにのメス）を用いた料理に器には伝統工芸品、九谷焼&山中漆器を使用。全店1950円（税込）。

加賀カニごはん

縁結び　はめ込み式「一心絵馬」

SNSで発信したいラブリーな絵馬、発見！

白山連峰を望む柴山潟に面して広がる風光明媚な片山津温泉。温泉街の高台には温泉の守護仏・薬師如来を祭る愛染寺（あいぜんじ）があり、明治時代に片山津温泉の人々の願いにより金沢から移転した。以来、温泉の守護寺として町を見守り続けている。

護摩堂には縁結びの仏である愛染明王を安置。縁結びはもとより、安産、厄除けなどの祈願ができ、なかでもこの寺にしかないはめ込み式絵馬が評判。真っ赤なハートの越前がにが釜揚げされ、立ち上る湯気の香りがカニの町を実感させる。

はめ込み式「一心絵馬」

大王寺

大王寺瞑想体験

大王寺は北陸最古の温泉「あわづ温泉」を守護する「秘仏薬師瑠璃光如来」を本尊とする高野山真言宗の寺院。温泉と共に1300年の歴史を刻んできた。

毎朝午前9時より朝のお参りと「般若心経瞑想法」を行っており、観光客も体験できる（予約により他の時間帯も対応可）。お布施の目安は500円。

石川県小松市粟津温泉ワ87―1。

福井県

三国湊・越前がにツアー　まち並み散策とカニ釜揚げ見学

古くから水運で栄え、北前船の寄港地として隆盛を極めた三国地区。今も豪商が活躍した時代をしのばせる古い商屋や大正期に建てられた旧銀行などが残り、趣深いまち歩きを楽しむことができる。

好漁場を抱える三国は福井有数の漁港でもあり、冬になると港は越前がに一色に染まる。鮮魚店などでは獲れたばかりの越前がにが釜揚げされ、立ち上る湯気の香りがカニの町を実感させる。

ツアーではボランティアガイドの案内で風情あるまち並みを散策。カニの釜揚げを行う店にも立ち寄り見学する。

女将の酒・女将カクテル

日本酒「女将」、女将カクテル　丹精込めた日本酒のカクテルに酔う

あわら温泉は福井県屈指の規模を誇る温泉地で、各宿それぞれが源泉を持ち湯量豊富な温泉地として知られている。もてなしが自慢の宿ばかりで13の旅館の女将さんたちは全員が唎（きき）酒師の資格を取得。宿泊客におすすめの酒を提供してくれる。

大小合わせて37の蔵元がある福井の酒から、地元にしか出回らない銘酒をセレクト。また、酒米の田植えや稲刈りなど女将たち自ら酒造に関わった純米吟醸酒「女将」も楽しめる。今回新たに登場するメニューは女性にも飲みやすい「女将カクテル」。日本酒の「女将」をベースに、ジンやライム、トマトジュース、ハーブなど、女将が工夫とアイデアを凝らした各旅館のオリジナルが満喫できる。

あわら温泉　ランチ・スイーツめぐりクーポン　地元グルメと魅惑の甘味、お好みから各1品チョイス

あわら温泉を楽しく散策しながら、お好みグルメを味わえるクーポンに注目が集まっている。

選べる1品目は「ランチorカフェorお土産」で、18店舗、23品の中から1品チョイス。2品目は「和菓子orスイーツ」で10店舗・10品の中から1品チョイス。

さらにうれしい4つの特典もついており、①公共入浴施設あわら温泉セントピアあわらの入浴3割引き②温泉たまごづくり無料体験③加盟店でのお買い物5%割引④藤野厳九郎記念館無料入館券付き。1枚1200円。

選べる和菓子・スイーツ

越前がにをすくってゲット！

福井市の繁華街、片町にある「越前かに成前（なりぜん）」は福井市内唯一のカニ専門店。店主は寿司職人として腕をふるうかたわら、カニゆで名人のもとに通いつめて修行した情熱の人。自ら目利きし、徹底した管理のもとで泥を抜き、高温を保つこだわりのレンガ造り釜でゆで上げる。

シーズン中は店内で越前がにをすくう体験ができ、お目当てのカニをすくったら、釜でゆでて自宅に配送してくれる（持ち帰りも可）。自分専用のタグを付けられるため、メッセージを書いて大切な人への贈り物にしても喜ばれそう。

福井県福井市順化1―10―4。

かにすくい体験

米五みそ楽　味噌作り体験&工場見学　日本の伝統食品を学び、体験

大本山永平寺に味噌を納めている「米五のみそ」。天保2年（1831）創業の老舗で、すり味噌やつぶ味噌など国産素材を使うこだわりの味噌を、長年受け継がれるみそ楽では、工場見学やみそに関するワークショップなどを開催。冬の期間、定期的に行う味噌作り体験では、自分の手で大豆と麹、塩を混ぜ合わせ、熟成用の桶に仕込み、美味しく育てるための保管方法などを聞いて持ち帰る。体験内容は簡単なので親子で挑戦可能。自宅で熟成させるマイ味噌は1年後にはどんな味になるのか期待も膨らむ。

福井県福井市春山2―25―1。

味噌作り体験

新湊漁港で高志の紅ガニを　富山湾から届くベニズワイガニを堪能。

昼セリを見て新鮮なカニに舌鼓。3千m級の峰々が連なる立山連峰から、水深1千mの深海へ。富山湾の急峻な地形は魚たちの絶好のすみかとなっており、山々から流れ下る栄養豊富な水が海産物を育む。日本有数の豊穣の海、富山湾で獲れる魚介のなかでも、寒さが厳しくなるこれからの季節にぜひ味わいたいのがベニズワイガニ。ベニズワイガニはズワイガニとよく似ているが、より鮮やかな紅色をしており、ズワイガニより深いところで生息している。富山湾では水深800m以深にすみ、高い水圧から身を守るために水分を多く含み、身が柔らかくジューシー。富山県内の事業者により水揚げされたものは「高志の紅ガニ」としてブランド化され、甘みと旨みを帯びたみずみずしい味わいと価格が手頃なことから近年人気が高まっている。漁期は9月～5月だが、身が締まって甘みを増す冬こそが旬。

高志の紅ガニが多く水揚げされる新湊漁港は漁場が近いため、早朝のセリのほか全国的に珍しい昼セリも行われている。昼セリには水揚げされたばかりのカニが赤いじゅうたんのように床一面に美しく並ぶ光景が広がる。漁港には昨年、獲れたてのカニを味わえる「新湊かに小屋」がオープンし、昼セリ見学とカニグルメを組み合わせたプランが話題を集めている。ゆでたてを丸ごと1パイ味わえるプランと、「高志の紅ガニ」をはじめ海の幸満載の漁港鍋を満喫できるプランが用意されている。

富山県射水市八幡町1―1100。

新湊かに小屋

漁港鍋と昼セリ見学プラン

3600円（漁港鍋ランチ、昼セリ見学料付き）11時20分新湊きっと市場集合、13時30分頃解散。3人以上で申込。

昼セリ見学&新湊かに小屋で味わう高志の紅ガニプラン

2400円（高志の紅ガニ1パイ、昼セリ見学料付き。ぶりかにバス乗車券付プランは大人3400円、小人2900円）。12時30分新湊きっときと市場集合、15時頃解散。2人以上で申込。

いずれのプランも新湊きっときと市場買い物券500円付き。前日17時までに要予約。

寒ぶり解体見学

寒ぶり解体見学

富山の寒ぶりは全国に誇るブランド魚。産卵のために南下するぶりは、冬の訪れとともに最高に脂がのった状態で富山湾を回遊。定置網から揚がるとすぐに沖で氷水に漬け、鮮度を失うことなく港に届けられる。「新湊きっときと市場」では恒例の寒ぶり解体ショーが開催され、その場で握りずしとして販売。JR帰りのきっぷ提示で貴重な「かまとろ握り（1貫500円）」を先着6貫まで提供する。

冬の北陸美食フェア

石川、福井、富山県とJR西日本金沢支社などでつくる北陸三県誘客促進連携協議会は主な旅行会社と共催で「冬の北陸美食フェア」を2018年11月27日にホテルメトロポリタンエドモンド（東京都千代田区）で開催した。今回で3回目。

首都圏の旅行会社担当者などを招き、福井県の越前がに、石川県の加能ガニ、富山県の寒ぶりなど旬を迎えた北陸のブランド食材をプレゼンテーションや試食会でPRした。

第1部プレゼンテーションでは、石川県、福井県、富山県による冬の北陸の美食について紹介。

第2部の試食会では、越前がに、加能ガニ、香箱ガニ、寒ぶり、富山湾鮨などが振る舞われた。ぶりの1本解体ショーやかにの釜茹でなどのパフォーマンスも催され、食べるだけでは味わえない北陸の美食の魅力をPRした。

食事一覧

北陸の人気観光列車が3周年

2015年に登場した北陸の人気観光列車の「花嫁のれん」と「ベル・モンターニュ・エ・メール」が3周年を迎えた。

観光列車「花嫁のれん」は、石川県内の七尾線（金沢駅～和倉温泉駅）を運転。車両のコンセプトは「和と美のおもてなし」。記念撮影や車内の装飾、アテンダントとの交流など終点まで、サービスを満喫できる。軽食やスイーツセットも利用者が多い。1号車は8つの半個室と物販スペースがあり、通路は日本庭園の飛び石をイメージした絨毯（じゅうたん）を敷いた。2号車は催し物を実施できるスペースを用意し、にぎやかに旅を楽しめる空間とした。和倉温泉駅発の同列車に「和食セット」（花嫁のれん2号）、「ほろよいセット」（花嫁のれん4号）を設定。「スイーツセット」を金沢駅発となる花嫁のれん1号と3号で設定。

城端線・氷見線を走る観光列車「ベル・モンターニュ・エ・メール」（愛称：べるもんた）。は『走るギャラリー』をコンセプトに2015年10月10日に運行開始。魅力ある城端・氷見線沿線の美しい風景を楽しむための列車として土曜日は城端線、日曜日は氷見線を運行している。2018年9月末現在までに約3万7千人が乗車した。約8割の乗車率を誇っている。

日曜日の1号から3号は城端線と氷見線を直通運転するため、珍しい構内移動を体験できる。車内では、食のサービスとして「ぷち富山湾鮨セット」や「ほろ酔いセット」等を提供。土曜日のべるもんたは井波彫刻バスに接続する。

観光列車「花嫁のれん」

観光列車「ベル・モンターニュ・エ・メール」

北陸新幹線

北陸新幹線で冬の北陸へ

Japanese Beauty Hokuriku
キャンペーンの詳しい内容、問い合わせ先は

北陸信越トリップ　検索　へどうぞ。

http://hokuriku-w7.com/