



航ならコウスル ごちそう城端プロジェクト

城端出身俳優
池田 航くん
プロデュース

城端のお店で
新メニュー提供開始！

「ごちそう城端プロジェクト」とは

- 農山漁村振興交付金を活用し、城端料飲業組合・城端菓子組合と連携して城端地域の特産品に関する共通認識を持つとともに、宿泊施設や飲食店で特産品を使った共通レシピを展開するプロジェクトです。
- プロジェクトの伴走者として城端地域出身の俳優・池田航さんを起用し、一緒にメニュー開発や食材の洗い出しを実施しました。
- 干柿を中心に半年かけて各店舗が開発した新メニュー・新商品を、それぞれの店舗で順次提供していきます。詳しくは、各店舗へお問合せください。



JOHANA
CONNECT
Nanto, Toyama



ホームページ

城端地域活性化協議会（通称：JOHANA CONNECT）とは

城端地域を中心に城端全体を考える組織として、2025年4月に誕生しました。次の3つの部会で構成され、50名近くが参画しています。会長=山田清志

- 善徳寺を中心とした旧町部において、曳山祭、むぎや祭、善徳寺のことなどを中心に考える「てらまち部会」（部会長=河合常晴）
- 開発が進む桜ヶ池を中心とした事業を考える「桜ヶ池部会」（部会長=安達正彦）
- 若者を中心に、名城大学や城端小学校とも連携を考える「みらい部会」（部会長=村上 将）

12月10日現在



ルミエール

口溶けのよい2種類のチーズを使用したアーチーズに南砺市特産あんぽ柿と城端オリゴ糖のジュレをしのばせ、あんぽ柿ソースでコーティングしました。



ANGO 安居

南砺市城端70

TEL▷(0763)62-0115

HP▷<http://profile.ameba.jp/ango-yasui/>
Mail▷norinoriyasu1977@gmail.com



柿 蜜

案件の「干柿ペースト」を用いて、当店製造の菓子類との相性を模索しました。柿の風味を損なわせず、また多様な展開ができるよう柿蜜として発表します。



御菓子処 井波屋

南砺市城端573

TEL▷(0763)62-0201

HP▷<https://r.goope.jp/sr-16-1640110010/>



皮パリチキンと南砺の宝

鶏肉を焼いた香ばしさと、干し柿ダレを合わせたいと思いました。ライムを絞りさっぱりと召し上がり!南砺の宝・食用花と注目のマイクロリーフを添えて。



Au milieu de la vie

南砺市城端418-5

TEL・FAX▷(0763)62-2733

HP▷<https://aumilieudelavie.com>

Mail▷mocochan-gorochan@i.softbank.jp

裏面もご覧ください▶



あんぽ柿おこわ

甘じょっぱい味とあんぽ柿の優しい味でほっこり。肉のうま味が際立ちます。



料理 かねしま

南砺市城端473-1
TEL▷(0763)62-0108

商品情報



かきじyan 生春巻き柿醤ソース

シャキシャキ野菜とクリームチーズ・塩こうじサーモンを包んだ生春巻きにあんぽ柿を煮詰め合わせた柿醤（かきじyan）ソースを合わせました。



居酒屋 蔵

南砺市城端202
TEL▷(0763)62-0878

商品情報



特製だし巻たまご

平飼い卵を使用した現在販売中の人気商品。今回の開発の干柿ソースをかけることにより、味がグレードアップし、美味しさ増となった。一度、お試しあれ!!



鮨の 寿司恵

南砺市城端西下190
TEL▷(0763)62-0330



HP▷



南砺獅子

秋の豊作に感謝する南砺獅子。最中種にクリームチーズとあんぽ柿のクッキーを絞り出し、さっくりと焼き上げました。あんぽ柿のデザートソースとクリームチーズの相性をお楽しみいただけます。付属のあんこをご自分でつけててもよし、そのまま食べてもよし。自由きままな南砺ライフにぴったりです。



菓子蔵処 田村萬盛堂

南砺市城端171

商品情報

TEL▷(0763)62-0124

HP▷<https://www.tamuramanseido.jp>
Mail▷info@tamuramanseido.jp



おぼろ豆腐の航だれサラダ

航君が考案した干し柿だれと城端の豆腐店のおぼろ豆腐のサラダです。干し柿の甘みと豆腐の甘みが口の中で滑らかに調和し合うサラダとなりました。



めん処・あじ処 松屋

南砺市城端805-1

TEL▷(0763)62-2135

HP▷南砺市観光協会ホームページ
Instagram▷@johana_matuya

商品情報



牛もも肉のユバ包み

塩麹をプラスした牛もも肉のまろやかな旨みと城端湯葉ならではのほのかな甘みを同時に感じることができる料理です。航くんソースがより味を引き立てます。



旬の味 まねき

南砺市城端582-5
TEL▷(0763)62-3434



Instagram▷



Le Mariage d'Anpogaki

富山県南砺市が誇る伝統の逸品「あんぽ柿」を主役に据えた、贅沢な和モダン・デザート。口どけの良い濃厚な力カオのグラウニーに、南砺産のあんぽ柿のどろける果肉を混ぜ込み、しっとりと焼き上げました。芳醇なデザート干し柿ソースをまとわせた特製ミルクアイスクリームを添えて。



杜人舎

南砺市城端405
城端別院善徳寺内

TEL▷(0763)77-3732
HP▷<https://moritosha.jp>

商品情報



柿&とうふむすび

柿の優しい甘さ、風味を活かしつつ地元食材での新食感おむすび。とろみをつけたタレが天ぷらにした堅豆腐と良い具合にマッチし、食べやすい一品となりました。



ヨッテカーレ城端

南砺市立野原1508
TEL▷(0763)62-8888

HP▷<https://www.yottekare-johana.com>

商品情報



柿ペーストのよりそいアイス

あんぽ柿ペーストの自然な甘さとバニラのコク。クッキーチップの食感が楽しい特製スイーツ。



城端よりそい横丁

南砺市城端642-1
TEL▷090-7746-1027

HP▷<https://johanayorisoi.com>

商品情報