



『能登発酵ツーリズム - 「海と発酵」～海とともに育まれた能登の食文化～』販売開始！インバウンド向けプレミアムツアーとして連携旅行社も募集中！

発酵の知恵と海の恵みが響き合う、能登でしか味わえない体験ツアー

[株式会社未来づくりカンパニー](#)（本社：東京都港区、代表取締役：大羽昭仁）が企画・運営する「未来づくりエクスペリエンス」は、石川県能登町における新たな体験型観光プログラム『能登発酵ツーリズム - 「海と発酵」～海とともに育まれた能登の食文化～』を2025年10月より開始しました。



詳細を見る

【コンセプト】 発酵の知恵と海の恵みが響き合う、能登の旅

日本において発酵文化は、食の知恵として古くから重要な役割を担ってきました。保存の大きな手法として発展し、人々の食生活に深く浸透し、多様な食文化を育んできたのです。その背景には、気候風土に適応した独自の発酵技術や、地域ごとの食材を活かす工夫がありました。こうした発酵食品は栄養的価値だけでなく、味わいや健康面にも寄与し、日本人の暮らしに欠かせない存在となっています。

その中でも能登半島は、まさに「海の発酵文化の宝庫」。荒々しく打ち寄せる外浦の波、穏やかな内浦の入り江、寄り添うように広がる里山——こうした多彩な自然に生まれ、魚醤「いしる」や長期熟成の味噌・醤油、米飴や日本酒など、海と山の恵みを発酵の知恵で磨き上げた独自の食文化が息づいています。

発酵は単なる保存技術ではなく、自然とともに生きてきた証そのもの。厳しい冬を越すための工夫、湿潤な夏に耐える知恵、そして米や塩に宿る微生物の力を活かしながら、能登の人々は「生きる術」を食の中に刻んできました。その一口一口には、土地の記憶や祈りまでもが宿り、世代を超えて受け継がれてきたのです。

本プログラムでは、能登に根づく「海と発酵」の結びつきを現地で体感し、その背景にある知恵と人々の営みを学びながら、持続可能な食文化としての価値を未来へとつなげていきます。



米飴（横井商店）～500年をつなぐ、能登のやさしい甘味～

能登町・松波で約500年受け継がれる伝統の甘味「松波米飴」。米と大麦を発酵させて自然な甘さを引き出す製法は、能登で唯一、横井商店が家族代々守り続けています。横井商店の店主より米飴の歴史や発酵の仕組みについて説明を受け、実際に製造工程の一部を体験します。



醤油（高田醤油店）～能登の風土に合った、魚に合う醤油～

江戸時代に創業し、明治から醤油造りを続ける高田醤油店。現在9代目が「魚に合う醤油」として知られる味を守り、地域の食卓を支えています。能登半島地震で工場が全壊するも、地域の声に後押しされ製造を再開。今なお能登の魚料理に欠かせない“ご当地しょうゆ”です。



いしり（カネイシ）～能登を代表する魚醤～

イカの内臓と塩のみを原料に発酵・熟成させる「いしり」は、日本三大魚醤のひとつであり、生産量は能登が日本一を誇ります。イカ漁で栄えた小木港を中心に発展し、保存の知恵として受け継がれてきました。いしり蔵の見学や製法の説明を受けるとともに、実際に試飲を体験します。



味噌（新出商店）～漁師のための味噌として生まれた、能登の味～

戦後間もない小木漁港で「船に積む味噌をつくってほしい」という漁師の声から始まった新出商店の味噌づくり。一年間じっくり熟成させる天然醸造の手づくり味噌で、魚介との相性が抜群です。新出商店の蔵を訪問し、味噌の歴史や発酵について学ぶとともに、実際に試食を体験します。



能登の海を満喫する海釣り体験～九十九湾の自然を体感～

百楽荘の宿泊者だけが利用できる特別な釣り桟橋で、初心者からベテランまで気軽に海釣りを楽しめます。のんびり糸を垂れるもよし、旬の魚を狙って挑むもよし。九十九湾の穏やかな景色を眺めながら過ごす時間は格別です。



発酵尽くし会席～発酵文化を味わいで結ぶ特別なひととき～

能登の発酵事業者 — それぞれの物語に触れたあとに味わう「発酵尽くし会席」。いしる鍋、米飴デザート、能登醤油の刺身、香り豊かな味噌汁など、能登の風土と人の知恵を一堂に。発酵が織りなす旨味を体感し、ここでしか出会えない食文化の豊かさを楽しんでください。



【宿泊】能登九十九湾 百楽荘

九十九湾に抱かれるように建つ「百楽荘」。客室から眺める穏やかな海景色、能登の旬を盛り込んだ料理、そして天然洞窟を活かした秘湯のような温泉——すべてが心を解きほぐす特別な体験です。静けさと贅沢を兼ね備えたこの宿で、能登ならではの時間を味わえます。



セリ見学（宇出津漁港）～海と暮らしをつなぐセリの現場～

宇出津漁港では100種類以上の魚介が水揚げされ、「能登寒ぶり」は町を代表する味覚。大型定置網による漁は、魚が自ら入り込む仕組みで海を壊さず、持続可能な漁法です。セリの声や潮の香りに包まれる体験は、能登が「海と発酵とともに生きる土地」であることを実感させてくれます。

開催概要

■開催日：ご希望の日程をお問い合わせください（2025年10月から2026年2月まで）

■集合場所：のと里山空港（10:00頃集合）

■旅行代金（1泊2日／プライベートツアーのみ）：

- ・2名様参加の場合、1名 209,000円～
- ・4名様参加の場合、1名 135,300円～
- ・6名様参加の場合、1名 110,000円～

■最少催行人数：2名

■お申し込み・お問い合わせ

下記ツアーページURLよりお申し込みください。

日本語：<https://exp.miraidukuri.co.jp/2025noto/>

英語：<https://exp.miraidukuri.co.jp/tours-en/2025noto/>

※上記以外の人数でのご参加をご希望の場合は、お気軽にお問い合わせください。

※天候や感染症拡大状況などによって実施内容が変更となる可能性があります。

※料金表記について:ご料金は2名様一室にてご利用時のお一人様代金となります。

1名様にて1室利用時は別途追加料金がかかります。ご希望の方はお問い合わせ下さい。



インバウンド向けプレミアムツアーとして連携旅行社も募集中

本ツアーはインバウンド向けのプレミアムツアーとして、海外富裕層や文化体験に関心を持つ旅行者を対象に展開しています。今後の販路拡大にあたり、販売協力いただける旅行会社・ランドオペレーターを募集しております。詳細は下記お問い合わせ先までご連絡ください。

※本ツアーは、観光庁「地方創生プレミアムインバウンドツアー集中展開事業」の採択を受けて実施するもので、能登町の魅力を国内外に発信することを目的としています。

《旅行企画・実施》

東京都知事登録旅行業第2-8105号

株式会社未来づくりカンパニー（未来づくりエクスペリエンス）

東京都港区赤坂3-13-4 第3吉田ビル3F

日本旅行業協会（JATA）正会員

電話：03-6230-9855／FAX：[03-6230-9856](tel:03-6230-9856)

メールアドレス：exp@miraidukuri.co.jp

営業時間：10:30～19:30 休業日：土・日・祝

HP：<https://exp.miraidukuri.co.jp/>

担当：豊田

《協力》

旅行企画・実施：株式会社未来づくりカンパニー

協力：北陸放送株式会社



株式会社未来づくりカンパニー

株式会社未来づくりカンパニーは、「今までにない生活者発想の新しい価値で、社会を良くしながら、持続的に稼ぐ仕組みを創造し、社会課題を解決し、ニッポンを未来へと繋いでいく」ことをミッションとし、観光・環境・健康・食の4つのテーマを中心に事業を展開しています。

所在地：東京都港区赤坂3-13-4 第3吉田ビル3F

代表者：代表取締役 大羽昭仁

Webサイト：<https://miraidukuri.co.jp>

本件に関するお問い合わせ先

メール：info@miraidukuri.co.jp

電話：[03-6230-9855](tel:03-6230-9855)

未来づくりカンパニーのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/66948

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社未来づくりカンパニー 広報担当：豊田

電話：03-6230-9855 メールアドレス：info@miraidukuri.co.jp