

加賀パフェ

2016年3月12日デビュー
おかげさまで10周年

3時のおやつは
「地産地消5層パフェ」

2026年度バージョン
(2026年7月25日～2027年7月下旬 提供予定)

全店 **1,800円** (税込)



はづちを茶店



加賀フルーツランド
Cafe Green×Green



cafe&bar 高乃蔵



カフェ・ランチ 加佐ノ岬

これが「加賀パフェ」です

加賀市のおもてなし喫茶メニュー(3時のおやつ)として開発した地産地消5層パフェ。加賀九谷野菜トッピング・加賀ぶどうアイス・味平かぼちゃアイス・温泉卵・ボン菓子・野菜スポンジケーキ・はちみつ生クリーム・色鮮やかなゼリー・名物菓子「吸坂飴」オリジナルソース等を使った、各店こだわりのオリジナルパフェです。献上加賀棒茶付きで、今回のメニューのために地元作家が新たに作り下ろした山中漆器(半月型お盆)と九谷焼(パフェグラス皿・ソースカップ)も使用しています。

5層パフェ

下から順番に、1層目(色鮮やかなゼリー)、2層目(はちみつ生クリーム)、3層目(野菜スポンジケーキ)、4層目(ボン菓子)、5層目(加賀ぶどうアイス・味平かぼちゃアイス・温泉卵など)。トッピングは「加賀九谷野菜など」。

棒茶コースター(加賀手織り)

地元作家が作り下ろしたオリジナル。

献上加賀棒茶

急須に約150cc入っています。

スプーン

ロゴ入りスプーン袋が正規の「加賀パフェ」の証しです。

棒茶カップ

急須からお好みで注いでお飲みください。



パフェグラス皿(九谷焼)

地元作家が作り下ろしたオリジナル。

お盆(山中漆器)

地元作家が作り下ろしたオリジナル。

パフェ用ソース

地元の名物菓子「吸坂飴」を使った、各店こだわりのオリジナルソース。器(カップ)は地元作家が作り下ろした九谷焼オリジナル。

※写真は、一例です。

1. はづちを茶店

(山代温泉)

山代温泉の開湯伝説をたどり「手負いの八咫鳥が癒えた霊湯の湯上がりの白玉肌」を映す八咫鳥に捧げる「湯けむりパフェ」

塩サイダーゼリーは温泉、給細工は湯けむり、三色の白玉麩は湯上がりの白玉肌、黒ごまクリームは開湯伝説の象徴である八咫鳥を表現するなど、1300年余を誇る山代温泉の歴史や物語を一つのグラスに詰め込みました。上品な甘さが心地よく、温泉街散策や湯上がりのひと休みにぴったりです。



吉田 久彦さん



POINT 吸坂飴と加賀棒茶のソースが、香ばしく奥深い余韻を残します。

☎ 0761-77-8270 石川県加賀市山代温泉18-59-1 ☎ 9:30~17:00 (L.O.16:30)
休 無休 P 3台 席 21 交 北陸自動車道加賀ICより車で約25分

3. cafe&bar 高乃蔵 (加賀温泉駅)

お店は加賀の玄関口・加賀温泉駅地酒×銘菓×青果をひとつに集めて市内を散策する気分で味わえる華やかな「加賀めぐりパフェ」

地元の和・洋菓子店の団子やあんこ、パウムラスクなどとともに、加賀市産の果物や野菜をトッピングした、加賀の魅力を存分に堪能できるパフェ。地元酒蔵の酒粕を使ったスポンジケーキやソースと、多彩な素材が織りなすハーモニーは絶妙。グラス底の和三盆ゼリーが、口当たりよく締めくくります。



高野 宣也さん



POINT 吸坂飴と酒粕のソースの芳醇な風味は、思わずやみつきになるおいしさ。

☎ 0761-72-3311 石川県加賀市作見町 加賀温泉駅構内(温泉中央口側) ☎ 8:30~17:30 (加賀パフェはL.O.16:00) 休 無休 P 無し 席 16 交 北陸自動車道片山津・加賀南ICより約20分、JR加賀温泉駅より徒歩約1分

「加賀パフェ」が食べられるお店

加賀市のおもてなし喫茶メニュー(3時のおやつ)が食べられるのは4店です。いずれも加賀市を代表する人気店です。

2. 加賀フルーツランド

Cafe Green×Green(橋立)

自社果樹園で実った旬の果実それを九谷五彩に重ねて描いた「加賀の食べる工芸品」がテーマ特別な「果樹園の彩りパフェ」

イチゴ、パイナップル、キウイ、ブルーベリーなど旬の果物と、加賀市の伝統工芸「九谷焼」の色彩美を重ね合わせた一品。生の果物に加え、セミドライオレンジも使用し、異なるおいしさや食感を味わえます。加賀棒茶入りのチーズクリームがアクセントとなり、最後まで軽やかに食べ進めます。



稲本 みゆきさん



POINT 吸坂飴とレモンのソースの爽やかな酸味が広がり、ゼリーの色の変化にも注目!

☎ 0761-72-1800 石川県加賀市豊町イ-59-1 ☎ 10:00~16:30 (L.O.16:30) 休 水曜・年末年始
P 140台 席 60 交 北陸自動車道片山津・加賀南ICより約15分、JR加賀温泉駅より車で約10分

※記載内容は、2026年7月24日現在の情報に基づいています。旬の食材を使用していますので、季節によって掲載写真と実際の料理内容が異なることもあります。あらかじめご了承ください。混雑時パフェはお時間がかかる場合がございます。

4. カフェ・ランチ 加佐ノ岬(橋立)

朝の灯台、昼のきらめく波夕日に染まる果てしない海そして夜空に浮かぶ星と月加佐の岬「一日の移ろいパフェ」

灯台や波、夕日、星空などをモチーフに、時間とともに表情を変える加佐の岬の景色を表現したパフェ。一つひとつ丁寧に作り上げたトッピングには、数種類の野菜も取り入れ、素材の風味を生かしたやさしい味わいに仕上げています。加佐の岬の絶景を眺めるように、ゆっくりとお楽しみください。



新谷 恵さん



POINT 吸坂飴とバタフライのソースをゼリーにかけると、色と味の変化が楽しめます。

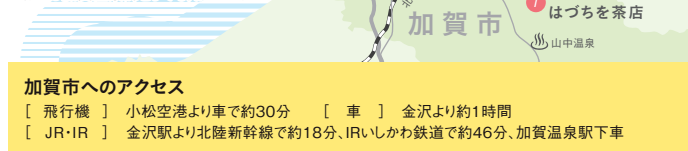
☎ 0761-75-1627 石川県加賀市橋立町23 ☎ 10:30~17:00 (L.O.16:30) 休 木・金曜・年末年始・冬季休業(1月2月) P 20台 席 40 交 北陸自動車道片山津・加賀南ICより車で約8分、加賀ICより車で約20分

「加賀パフェ」

食べ歩きマップ

加賀市ってどんな町?

石川県の西南部に位置する人口約6.1万人の市。日本海の新鮮な魚介が水揚げされる橋立漁港を有し、九谷焼や山中漆器をはじめとする伝統工芸が盛ん。また3つの温泉を有する加賀温泉郷としても知られる。



加賀市へのアクセス

【飛行機】 小松空港より車で約30分 【車】 金沢より約1時間
【JR・IR】 金沢駅より北陸新幹線で約18分、IRいしかわ鉄道で約46分、加賀温泉駅下車

プロデューサーが語る「加賀パフェ」

三時のおやつ『加賀パフェ』

2024年3月16日、北陸新幹線・加賀温泉駅が開業しました。これによって、加賀観光が大いに盛り上がっています。「せっかく加賀に来たのだから」とご当地グルメを希望する観光客も多く、三時のおやつ『加賀パフェ』が人気です。提供店舗それぞれに、個性的な(ストーリー&コンセプト)があり、「日本一のご当地パフェ」と言ってもいいくらいのクオリティです。(談)

ヒロ中田

空飛ぶご当地グルメプロデューサー(じゃらんリサーチセンター客員研究員)
地場産食材に徹底的にこだわった新・ご当地グルメの提唱者&プロデューサー。
これまで「加賀パフェ」など、全国で82個の新・ご当地グルメを手がけた。



加賀ご当地グルメ推進協議会

〒922-8622 石川県加賀市大聖寺南町二41
Tel.0761-72-7900 Fax.0761-72-7991

【加賀ご当地グルメ推進協議会】

出店4店舗、
加賀市、一般社団法人 加賀市観光交流機構、有限会社 平松牧場、株式会社リクルート じゃらんリサーチセンター

オフィシャル
Instagramページも開設しています。
加賀パフェ 検索