

加賀貢ハエ

2016年3月12日デビュー
おかげさまで9周年

3時のおやつは
「地産地消5層パフェ」

2025年度バージョン
(2025年7月26日~2026年7月下旬 提供予定)

全店 1,500円 (税込)



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・ポン菓子・野菜スpon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ponジケーキ)、4層目(ポン菓子)、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。

スプーン

ロゴ入りスプーン袋が正規の「加賀パフェ」の証です。

献上加賀棒茶

急須に約150cc入っています。



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」を使つた、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)

昭和6年に山代温泉を訪れて
「柳めきて細き丹塗りの格子より
山代の湯の雨覗かまし」と詠んだ
と謝野晶子に捧げる「歌人パフェ」

今年のパフェのテーマは与謝野晶子。歌の中
に出てくる格子と雨が描かれたふやかせんべい
に、ごまクッキーで雨を覗く晶子を表現。山代の
しもつねの琥珀糖やれん永昌堂のあずき・加
賀棒茶のゼリーなど地元素材をふんだんに使
用。甘さの中にもクラッカーや紫蘇チップで塩味
をプラスし、大人の方も食べやすい味わいに。



POINT 吸坂飴と加賀棒茶のソースは
ゼリー部分にかけるとさらに風味がアップ。

0761-77-8270 石川県加賀市山代温泉18-59-1 営 9:30~17:00(L.O.16:30)
休 火・水曜・年末年始 P 3台 席 21 交 北陸自動車道加賀I.Cより車で約25分

3. cafe&bar 高乃蔵(加賀温泉駅)

お店は加賀温泉駅の駅舎内!
徹底的に、加賀産果物&野菜、
地元の銘菓、自家製にこだわった
色鮮やかな和トロピカルパフェ

見た目がとても鮮やかな和パフェ。「地元の素材
を使いたい」という思いから、加賀市産のド
ライフルーツやドライベジタブルのほか、地元
の和・洋菓子店の団子やバウムクーヘン、スプ
ンジケーキを使用しているTHE地元な一品。
マンゴースポンジケーキとモンブラン・キャラ
ソーゼリーは新幹線カラーを表現しています。



POINT 吸坂飴と富士菊醤油のソースをかけると
みたらし団子のよう、あま~い和の味わいに!

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) 営 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I.Cより約20分、JR加賀温泉駅より徒歩で約1分

「加賀パフェ」が食べられるお店

2. 加賀フルーツランド Cafe Green×Green(橋立)

丘の自然と雪解けの白山連峰…
季節の自社果樹園産フルーツと
“豊かな町”的実りが詰まった
特別な「丘の出会いパフェ」

果樹園ならではのフルーツパフェ。たっぷりの生ク
リームに加賀棒茶のパウダーをトッピングし、白山連
峰と雪解けの山肌を表現。いちごチーズクリームの
爽やかな酸味がアクセントになっています。自社栽培
のいちごを使った甘さ控えめのゼリーで最後まで美味
しく頂けます。トッピングのフルーツには旬のものが使
われており、季節ごとに異なる味わいが楽しめます。



POINT 吸坂飴とキャラメルのソースは大地を表現。
味わいにぐっと深みが出来ます。

0761-72-1800 石川県加賀市豊町1-59-1 営 10:00~17:00(L.O.16:00) 休 火曜(祝日の場合
営業)・年末年始 P 140台 席 60 交 北陸自動車道片山津・加賀I.Cより約15分、JR加賀温泉駅より車で約10分

*記載内容は、2025年7月25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ことがあります。

「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

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2-41
Tel.0761-72-7900 Fax.0761-72-7991

プロデューサーが語る「加賀パフェ」

昼食『加賀カニごはん』、

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、入込客が増え、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、昼食『加賀カニごはん』、三時のおやつ『加賀パフェ』が人気です。『加賀パフェ』については、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(じゅ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・当地グルメの提唱者&プロデューサー。

これまで「加賀カニごはん」「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。



Instagram
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