石川県観光素材及び着地型商品提案シート【2027年度 上期版】

輪島市	継続

企画名	能登ヒバのオリジナルスワッグ作り体験 （選べる昼食付き(海鮮丼または能登豚丼)）

主なターゲット	個人	団体	インバウンド	その他
	○	○	ー	設定なし

企画概要 （企画ポイント）	石川県と輪島市の木であるアテ(能登ヒバ)の枝葉を使い、季節の草花をあしらったオリジナルスワッグを作ります。 能登ヒバならではの清々しい香りを楽しみながら、地域の自然や木の文化に触れられるものづくり体験です。制作時間は約60分。 完成したスワッグはお持ち帰りいただけます。 体験後の昼食は、旬の魚介を使った「海鮮丼」と、能登の食材を味わえる「能登豚丼」からお選びいただけます。
設定期間	**通年設定可能**
設定除外日	**要相談**
販売価格 （料金／サ込）	**5,000　円／お一人様(税込)**
販売手数料	10%
料金に 含まれるもの	スワッグの材料費、体験料、昼食代 〔海鮮丼または能登豚丼・お吸い物付き〕



商品内容 （詳細）	能登ヒバの枝葉をベースに、季節の草花を自由に組み合わせ、自分だけのオリジナルスワッグを制作します。初めての方にも楽しんでいただける約60分のものづくり体験です。完成したスワッグは、旅の思い出としてお持ち帰りいただけます。 制作後は、「海鮮丼」または「能登豚丼」からお好きな昼食をお選びいただきます。年間を通して受け入れ可能です。

所要時間	約1時間30分(スワッグ作り約60分、昼食約30分)	最少受付人員	3人
実施場所	南志見市場(輪島市小田屋町1－55)	最少催行人員	3人
アクセス	金沢駅より車で約2時間	最大申込人員	20人
駐 車 場	普通車15台・バス1台	予約締切	7日前
取消料	前日50%　当日100%	QRコード	

その他 （注意事項など）	作業しやすい服装でお越しください。　現地で能登ヒバグッズなども購入できます。

問い合わせ先				
	奥能登元気プロジェクト		電話番号	0768-34-1350
	担当者	奥田和也	メールアドレス	okuda@ikigaikoubou.com
	URL	https://okunoto-genki.com/		

※2026年8月現在の情報です。一部内容が変更となる場合がありますので商品化の際に必ずご確認ください。