

令和5年度  
第4回『食品王国いしかわ百万石マルシェ』  
展示・商談会 2023

# 出展者ガイド

日時:令和5年9月27日(水)  
10:00~16:00

会場:ANA クラウンプラザホテル金沢 3階

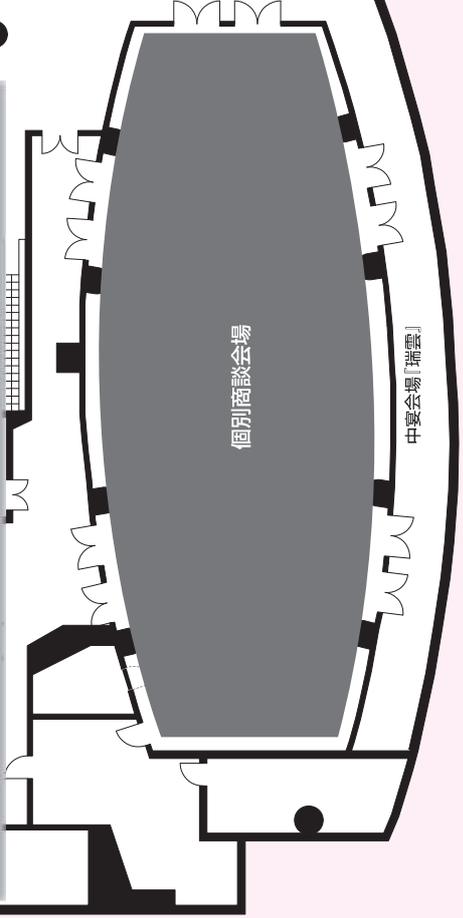
展示・商談会場.....鳳・ホワイエ  
個別商談会場.....瑞雲  
フリー商談会場.....ホワイエ

主催:一般社団法人石川県食品協会  
公益財団法人いしかわ農業総合支援機構  
共催:公益財団法人石川県産業創出支援機構  
協力:一般財団法人高知県地産外商公社

# 食品王国いしかわ 百万石マルシェ2023 展示商談会 会場案内図



- |           |          |           |               |           |                |           |           |         |            |           |           |         |          |           |                     |               |           |            |       |         |                |            |                         |          |            |                      |            |            |                |            |           |           |            |           |             |              |           |                    |           |            |                |          |           |           |            |           |         |           |             |           |         |                |        |          |             |           |           |          |                |             |         |                |              |                   |               |                |             |                  |                 |           |           |                  |             |          |               |            |        |         |             |            |             |           |               |         |                 |                   |           |          |                       |              |             |                  |           |          |               |              |             |
|-----------|----------|-----------|---------------|-----------|----------------|-----------|-----------|---------|------------|-----------|-----------|---------|----------|-----------|---------------------|---------------|-----------|------------|-------|---------|----------------|------------|-------------------------|----------|------------|----------------------|------------|------------|----------------|------------|-----------|-----------|------------|-----------|-------------|--------------|-----------|--------------------|-----------|------------|----------------|----------|-----------|-----------|------------|-----------|---------|-----------|-------------|-----------|---------|----------------|--------|----------|-------------|-----------|-----------|----------|----------------|-------------|---------|----------------|--------------|-------------------|---------------|----------------|-------------|------------------|-----------------|-----------|-----------|------------------|-------------|----------|---------------|------------|--------|---------|-------------|------------|-------------|-----------|---------------|---------|-----------------|-------------------|-----------|----------|-----------------------|--------------|-------------|------------------|-----------|----------|---------------|--------------|-------------|
| ② (株)Ante | ③ (株)ウーフ | ④ 大畑食品(株) | ⑤ (有)加賀かきもち丸山 | ⑥ カナカン(株) | ⑦ キャラハンバラライ(株) | ⑧ コンコン菓子店 | ⑨ (有)長池製菓 | ⑩ (株)鶏一 | ⑪ 羽二重豆腐(株) | ⑫ (株)ハチマシ | ⑬ (株)フィアマ | ⑭ (株)鉄金 | ⑮ マルト(株) | ⑯ 山本食品(株) | ⑰ LAREVES金沢チースプラッター | ⑱ (株)榎子総本家中酒屋 | ⑲ 榎井商店(株) | ⑳ アイミルク(株) | ㉑ NTG | ㉒ (株)加越 | ㉓ 金沢やまざし養蜂場(株) | ㉔ (株)茶のみ仲間 | ㉕ Ten riverside/加賀養蜂(株) | ㉖ (株)福光屋 | ㉗ やちや酒造(株) | ㉘ 農家法人(わかくまつくりファーム)北 | ㉙ うずまき餅(株) | ㉚ ウメサ食品(株) | ㉛ 加賀味噌食品工業協業組合 | ㉜ カタニ産業(株) | ㉝ (有)カネイン | ㉞ (有)三吉商店 | ㉟ 近阿屋醤油(株) | ① 直源醤油(株) | ② 藤栄醤油みそ(株) | ③ (株)ヤマト醤油味噌 | ④ イケウチ(株) | ⑤ (有)大塚食品店 能登珍味まごや | ⑥ 笠井食品(株) | ⑦ すき香水産(株) | ⑧ 杉野屋製作(株)能登半島 | ⑨ 佃食品(株) | ⑩ (株)能西水産 | ⑪ (株)浜野水産 | ⑫ (株)ぶつた農産 | ⑬ (株)ホクチン | ⑭ (株)宮商 | ⑮ (有)安新商店 | ⑯ 天狗中田産業(株) | ⑰ (株)ホリ乳業 | ⑱ 赤玉(株) | ⑲ 金沢池田屋六角堂キッチン | ⑳ 新井商店 | ㉑ (株)オハラ | ㉒ (株)加賀越不登屋 | ㉓ (株)金沢大地 | ㉔ (株)金沢豆腐 | ㉕ (株)金沢餅 | ㉖ 京都グレンシステム(株) | ㉗ (株)四十萬谷本舗 | ㉘ (株)鉄中 | ㉙ 吉市醤油店/吉市製菓食品 | ㉚ フコロ食品工業(株) | ㉛ (株)米心石川 ひやくまんごく | ㉜ (株)ニジイロクワイエ | ③ (株)ベストクリフォース | ④ 農事組合法人One | ⑤ 穂上屋(JA根上 加工部会) | ⑥ アイティエムファーム(株) | ⑦ あちの郷米部会 | ⑧ (有)加元農場 | ⑨ 興隆産米しいのけ産米化協業会 | ⑩ (株)加賀野菜基地 | ⑪ 加賀の園シエ | ⑫ (株)金沢はらシューム | ⑬ さらほしファーム | ⑭ JA能美 | ⑮ (株)大生 | ⑯ (有)たけもと農場 | ⑰ 合同会社のとし団 | ⑱ (農)能登やまびと | ⑲ ハイネファーム | ⑳ 豊持ちの里 唐川菜の会 | ㉑ みどりの波 | ㉒ 世界農業遺産活用実行委員会 | ㉓ 石川県農林水産部ブランド戦略課 | ㉔ (株)七宝商事 | ㉕ (株)田井屋 | ㉖ 藍アイルム/淡ス/ハーフジョギヤ(株) | ㉗ ホンザキ北信越(株) | ㉘ 石川県立星高等学校 | ㉙ かなざわ食マネジシム門前職大 | ㉚ (有)加賀物産 | ㉛ (株)ハマヤ | ㉜ 高知県食品外販協同組合 | ㉝ 北川村ゆず王国(株) | ㉞ ヤマサキ農場(株) |
|-----------|----------|-----------|---------------|-----------|----------------|-----------|-----------|---------|------------|-----------|-----------|---------|----------|-----------|---------------------|---------------|-----------|------------|-------|---------|----------------|------------|-------------------------|----------|------------|----------------------|------------|------------|----------------|------------|-----------|-----------|------------|-----------|-------------|--------------|-----------|--------------------|-----------|------------|----------------|----------|-----------|-----------|------------|-----------|---------|-----------|-------------|-----------|---------|----------------|--------|----------|-------------|-----------|-----------|----------|----------------|-------------|---------|----------------|--------------|-------------------|---------------|----------------|-------------|------------------|-----------------|-----------|-----------|------------------|-------------|----------|---------------|------------|--------|---------|-------------|------------|-------------|-----------|---------------|---------|-----------------|-------------------|-----------|----------|-----------------------|--------------|-------------|------------------|-----------|----------|---------------|--------------|-------------|



第4回「食品王国いしかわ百万石マルシェ」展示・商談会 出展者一覧

通しNO		NO	初	企業名	通しNO		NO	初	企業名
1	菓子	29		(株)Ante	53	加工食品～総菜～	49		赤玉(株)
2		36		(株)ウフフ	54		48		(株)アサダヤコーポレーション 金沢浅田屋六角堂キッチン
3		43	初	大畑食品(株)	55		39		荒井商店
4		50		(有)加賀かきもち丸山	56		47		(株)オハラ
5		57		カナカン(株)	57		46		(株)加賀麩不室屋
6		30		キャラバンサライ(株)	58		60		(株)金沢大地
7		37	初	コンコト菓子店	59		54	初	(株)金沢豆富
8		44		(有)長池製菓	60		55	初	(株)金沢錦
9		51		(株)箔一	61		56	初	京都グレイシステム(株)
10		52		羽二重豆腐(株)	62		63		(株)四十萬谷本舗
11		64	初	(株)ハチバン	63		62		(株)銭福屋
12		65		(株)フィアマ	64		40		(株)麩中
13		31		(株)麩金	65		61		吉市醤油店/吉市醗酵食品
14		38		マルト(株)	66		53		ワコー食品工業(株)
15		45		山本食品(株)	67		67		(株)米心石川 ひやくまんごく
16		58	初	LAREVES金沢チーズブラッター	68		68		(株)ニジロクリエイト
17		59		(株)柚餅子総本家中浦屋	69		69	初	(株)ベストアグリフーズ
18		66	初	横井商店(株)	70		70		農事組合法人One
19	飲料	21		アイ・ミルク北陸(株)	71	71	初	根上屋(JA根上 加工部会)	
20		14		NTG	72	77	初	アイティエムファーム(株)	
21		13		(株)加越	73	87		あちの郷米部会	
22		12		金澤やまぎし養蜂場(株)	74	85		(有)岡元農場	
23		11		(株)茶のみ仲間	75	72	初	奥能登原木しいたけ活性化協議会	
24		4		Ten riverside/加賀建設(株)	76	78	初	(株)加賀米野菜基地	
25		5		(株)福光屋	77	84		加賀の國ジビエ	
26		6		やちや酒造(株)	78	79		(株)金沢ちはらファーム	
27		7		農業法人わくわく手づくりファーム川北	79	83	初	きらぼしファーム	
28		22		うずまき酢(株)	80	86		JA能美	
29	調味料	15		ウメサ食品(株)	81	74		(株)大生	
30		16		加賀味噌食品工業協業組合	82	76		(有)たけもと農場	
31		17		カタニ産業(株)	83	82	初	合同会社のとしし団	
32		10		(有)カネイシ	84	75		(農)能登やまびこ	
33		9		(有)三吉商店	85	80		ハイネファーム	
34		8		近岡屋醤油(株)	86	73		磐持ちの里 唐川菜の会	
35		1		直源醤油(株)	87	81	初	みどりの波	
36		2		橋栄醤油みそ(株)	88	88		世界農業遺産活用実行委員会	
37		3		(株)ヤマト醤油味噌	89	89		石川県農林水産部ブランド戦略課	
38		32		イケウチ(株)	90	97		(株)七宝商事	
39	水産加工	33		(有)大根音松商店/能登珍味なまこや	91	98		(株)田井屋	
40		34		笠井食品(株)	92	99		富士フィルムビジネスイノベーションジャパン(株)	
41		35		すぎ省水産(株)	93	100		ホンザキ北信越(株)	
42		28		杉野屋与作/(株)能登半島	94	95		石川県立翠星高等学校	
43		27		佃食品(株)	95	96	初	かなざわ食マネジメント専門職大学	
44		26		(株)能西水産	96	90	初	(有)加用物産	
45		25		(株)浜野水産	97	91	初	(株)ハマヤ	
46		18		(株)ぶった農産	98	92	初	高知県食品外販協同組合	
47		19		(株)ホクチン	99	93	初	北川村ゆず王国(株)	
48		20		(株)宮商	100	94	初	ヤマサキ農場(株)	
49	23		(有)荒忠商店						
50	24		(有)安新商店						
51	食肉乳	42		天狗中田産業(株)					
52		41		(株)ホリ乳業					

DENENしお		奥能登地サイダー しおサイダー		PLABICE (プラバイス)		担当者	濱田 和也	
						〒922-0441 加賀市篠原新町1-162 TEL:0761-74-8002 FAX:0761-74-8003 <a href="https://ante-jp.com">https://ante-jp.com</a>		
500円	なし	常温	300円	545日	常温	500円	なし	冷凍
石川県能登半島の珠洲市で、今から500年以上も前から受け継がれている伝統技法「揚げ浜式製塩法」で作られた希少な海水塩です。角が取れたようなまろやかな味わいが特徴で、ミネラルバランスがよく、塩の旨みや甘みを感じていただけます。		なんだかくせになる、体に染み渡るおいしさ 500年以上も前から奥能登・珠洲で続けられてきた揚げ浜式製塩法で作られた希少な海水塩「DENEN(てんえん)」を使用した贅沢なサイダーです。		卵も乳も使わない、大豆などの100%植物由来の原料で作られた“Plant Based Ice”です。大豆のほのかな香りと優しい甘みで、満足感のあるアイスです。				
OEM		要相談		OEM		要相談		

オールドファッション 能登海洋深層水の塩		オールドファッション 大浜大豆きな粉		ウフフコーチー		担当者	森瀬 真弓	
						〒921-8164 金沢市久安2-463 IF TEL:076-218-4062 FAX:076-203-0394 <a href="https://ufufu.com/">https://ufufu.com/</a>		
300円	14日	冷凍	300円	14日	冷凍	1,200円	90日	常温
本商品は、甘みが強い大粒の能登の塩をサクツとした食感のオールドファッションにまぶしています。フード・アクション・ニッポン アワード2020にて入賞いたしました。		サクツとした食感が人気のオールドファッション生地に、薫り高い大浜大豆きな粉をたっぷりまぶしました。大浜大豆は、「幻の大豆」とも呼ばれる能登の希少な大豆。香り豊かなきな粉の風味をお楽しみいただけます。		オーガニックのコーヒー豆を使った、子どもと一緒に安心して楽しめるカフェインレスコーヒー。ドーナツにも良く合う味わいで、ギフトにもぴったりのサイズとパッケージです。				
OEM		要相談		OEM		要相談		

クルミのおやつ (大野 醤油) リス缶入/FP		クルミのおやつとクル ミと果実 詰合せ		クルミのおやつとクル ミと果実 詰合せ		担当者	大畑 晃一	
						〒920-0331 金沢市大野町4丁目1 70番地4 TEL:076-268-7711 FAX:076-268-7715 <a href="https://oohata.jp">https://oohata.jp</a>		
750円/1,000円	60日	常温	1,750円	60日	常温	3,300円	60日	常温
・～金沢発～佃煮屋さんがつくる「クルミのおやつ」 ・佃煮づくりで培った知恵と技を生かしてキャラメリゼ風に仕上げました。 ・地元大野の生揚げ醤油にザラメ(中双糖)を加えた香ばしい甘じょっぱいテイストです。ワインや洋酒のおつまみに		・プチギフトとして人気があります。お好みのフレーバーの組合せが可能です。		・ギフトとして人気があります。お好みのフレーバーの組合せが可能です。				
OEM		不可		OEM		不可		

加賀あられ			餅ざんまい			加賀かきもち醤油味			担当者	丸山 宜伸
									〒923-0003 小松市安宅町夕121 TEL:0761-22-2066 FAX:0761-24-2021 <a href="https://mochian.com">https://mochian.com</a>	
250円	90日	常温	1,000円	35日 & 60日	常温	3,000円	90日	常温	OEM	可
寒仕込み製法にて杵つき餅の旨味凝縮して煎り焼き2カ月仕立て:焼き塩味・丸大豆醤油味・きび糖味・素焼き薄塩味などの約15種・無添加品。*各種1袋250円:黒豆・醤油・切り海苔・ザラメ・硬め板角・醤油3種・昆布振り・海老振り・のりふり・白えび・唐辛子・山椒・柚子唐辛子など。箱入り:2袋600円・5袋~12袋3300円・24袋6600円			伝統の二度搗き製法でキメ細かく、旨味凝縮した伸びの良い餅質。山海春秋5種:黒豆・草・あわ・栃の実・昆布の詰合せ*石川県産糯米&イオン水。賞味期限:常温35日・冷蔵60日。*箱入り:ギフト・産直タイプあります:2袋2200円、3袋3300円、4袋4400円、6袋6600円			杵つき餅の旨味凝縮した石釜焼き・丸大豆醤油味。山海春秋5種材料風味をいかしたお餅のせんべい2カ月仕立て。*5種類:豆・青のり・ごま・昆布・えび。*他に素焼き仕立てもあります。*こだわり:2か月仕立て無添加品。*米(石川県産神楽糯米100%) *丸大豆醤油 *水(イオン水) *二度搗き餅 *低温熟成乾燥:寒仕込み製法 *ゆっくりと石窯で焼き、噛むほどに素材力が香ります。*箱入り:10枚1400円、15枚2200円、20枚2850円、25枚3780円、30枚4200円、50枚7000円				

									担当者	山本 清人
									〒921-0909 金沢市袋町3-8 TEL:076-231-1151 FAX:076-222-1214 <a href="https://www.kanakan.co.jp/">https://www.kanakan.co.jp/</a>	
370円	240日	常温	400円	300日	常温	270円	365日	常温	OEM	なし
「サラダがごちそうになる」ごま油とにんにくの風味香る、醤油ベースのドレッシングです。			伝統に育まれた加賀野菜「五郎島金時」。ほくほくとした食感と強い甘さが特徴の「五郎島金時」の上品な味わい深い美味しさのジャムに仕上げました。			うどんや鍋物、煮物にもお使いいただけます。				

金箔入りコーヒーかなざわ物語 (8本入・紙ケース)			金箔付きドリップバッグ「金澤珈琲」			自家焙煎コーヒー ブランデーケーキ			担当者	菅 建
									〒921-8052 金沢市保古3-51 TEL:076-240-4151 FAX:076-240-4152 <a href="https://www.caravansera.co.jp">https://www.caravansera.co.jp</a>	
540円	540日	常温	1,250円	365日	常温	950円	150日	常温	OEM	可
金箔の生産日本一の金沢ならではのコーヒー。お湯を注ぐだけで簡単に楽しめる、味にこだわったインスタントタイプです。金箔の伝統工芸である金箔と、コーヒー専門店のコーヒーとが融合した、雅なコーヒーをお楽しみください。			珈琲の文化と金澤の茶の湯文化を、現代のコーヒーに生かした新しいスタイル「金澤珈琲」を提唱しております。金沢の風土の中で育てられた『金沢ブランド』のコーヒーを気軽に、その思いからドリップバッグ金澤珈琲が製品化いたしました。			老舗珈琲店の自家焙煎豆を生地に練り込んだ、コーヒー屋ならではのオリジナルスイーツ。一昼夜かけて抽出した、風味豊かなブランデーシロップを、たっぷり浸み込ませた贅沢な味わいと。老舗コーヒー屋のベストセラーアイテムです。				

37

## コンコント菓子店

森のチーズサンド ベリー&ベリー	森のチーズサンド ラムレーズン	森のチーズサンド 抹茶かのこ	担当者	大平 弘二						
			〒921-8163 金沢市横川5-267 TEL:076-220-7889 FAX:076-220-7889 <a href="https://conconto-kashiten.com/">https://conconto-kashiten.com/</a>							
370円	30日	冷凍	370円	30日	冷凍	370円	30日	冷凍	OEM	不可
豆乳ヨーグルトやナッツなどからできた「森のチーズサンド」。乳製品不使用と思えないコクにもかかわらず、食感は植物性食材らしい軽さ。美味しさの秘密はナッツを乳酸発酵させること。ベリーの酸味がチーズサンドとマッチします。			豆乳ヨーグルトやナッツなどからできた「森のチーズサンド」。乳製品不使用と思えないコクにもかかわらず、食感は植物性食材らしい軽さ。美味しさの秘密はナッツを乳酸発酵させること。ラムレーズンの芳醇な香りが口の中に広がります。			豆乳ヨーグルトやナッツなどからできた「森のチーズサンド」。乳製品不使用と思えないコクにもかかわらず、食感は植物性食材らしい軽さ。美味しさの秘密はナッツを乳酸発酵させること。抹茶好きも満足いただけるよう大納言かのこがアクセントに。				

44

## 有限会社長池製菓

小松の宝石 石華 90g	能登塩炭酸カルシウム せんべい40枚	開運おみくじ煎餅 9個	担当者	西田 伸也						
			〒923-0964 小松市今江町7-669 TEL:0761-23-0761 FAX:0761-23-0311 <a href="https://nagaikeaikadou.com/">https://nagaikeaikadou.com/</a>							
800円	30日	常温	350円	120日	常温	370円	120日	常温	OEM	要相談
日本遺産に認定された石文化をお菓子で表現した「石華」。宝石のようにキラキラとし、彩り豊かな見て楽しい、食べて美味しいお菓子です。			約2mmと薄く焼かれたバリバリサクサクの食感の「炭酸カルシウム煎餅」は小麦の香ばしい風味が味わえます。ジャムやハチミツ、アイスをつけても楽しめます。軽い口当たりとやさしい甘味は、子供から大人まで幅広い年代に愛される味です			「おみくじ」を引くワクワク感とひとつひとつ丁寧に香ばしく焼き上げた味噌煎餅が楽しめます。加賀味噌を使用した味噌煎餅の中に「おみくじ」がひとつひとつ入っているお煎餅です。				

51

## 株式会社箔一

「金の舞」金粉 切り廻し 紙筒	金箔菓子 金箔ガトーショコラ	金箔菓子 金箔入 ホワイトいちごチョコ	担当者	島 達也						
			〒921-8061 金沢市森戸2-1-1 TEL:076-240-0891 FAX:076-240-6800 <a href="https://www.hakuichi.co.jp/">https://www.hakuichi.co.jp/</a>							
1,200円	730日	常温	1,600円	90日	常温	600円	240日	常温	OEM	可
各種料理からお菓子までジャンルを問わず幅広く使える、トラディショナルな切り廻し。ひとひらで効果的に食材のグレードを高めてくれる、不動の人気を誇るアイテムです。使い勝手が抜群のふりかけタイプ。約80振り分ご使用いただけます。			菓子職人が1個ずつ丁寧に焼き上げ、金箔をのせています。ガトー産の濃厚なチョコレートを贅沢に使用したガトーショコラです。			いちごをフリーズドライにして丸ごと濃厚なホワイトチョコレートで閉じ込めました。いちごの甘酸っぱさとホワイトチョコレートの濃厚さ、まろやかさが相まって止まらない美味しさです。金箔がきらっとかがやきます。				

宝石いも		いもぼう		ほぼいも		担当者	國下 清大			
						〒921-8582 金沢市新神田1-12-18 TEL:076-292-0888 FAX:076-292-1538 <a href="http://www.hachiban.co.jp">http://www.hachiban.co.jp</a>				
1,100円	30日	冷凍	1,100円	30日	冷凍	1,500円	365日	冷凍	OEM	要相談
<p>石川県金沢市のブランド野菜「五郎島金時」を使用した大学芋です。独自の製法により、カリッとした餡のコーティングと、中の中しっとりした食感を楽しんでいただけます。さらにあめの俵屋のじろ餡を使用した「じろあめ蜜」を追い蜜することで、より一層美味しさが増します。</p>			<p>五郎島金時を使用したスティック状の大学芋です。バターを溶かしこんだ餡でコーティング。黒ごまの香ばしさと塩がアクセントとなり、あと引く味に仕上げました。スティック状にカットし、じっくり揚げることで、サクッとした軽い食感が楽しめます。</p>			<p>小麦粉・卵・白砂糖不使用生地での72%が五郎島金時芋でできた一口サイズのさつまいもドーナツです。さつまいもの自然な甘さと、サクモチとした食感が特徴です。グルテンフリーのおやつとして、お子様も安心してお召し上がりいただけます。</p>				

しかくながもドーナツ		枝豆ともろこしのひろうす		ベジソイバーグ30		担当者	靱山 知志			
						〒921-8054 金沢市西金沢2-162 TEL:076-249-1171 FAX:076-249-1174 <a href="https://habutae.co.jp/">https://habutae.co.jp/</a>				
-	365日	冷凍	-	365日	冷凍	-	365日	冷凍	OEM	要相談
<p>石川県産大豆を使用した豆乳でつくった優しい風味のドーナツです。卵・乳などの動物性原料は不使用でグルテンフリー（小麦不使用）にも対応しています。保存料や香料などの添加物も使っていないので誰でも安心してご賞味いただけます。</p>			<p>石川県産大豆でつくった豆乳・豆腐の生地に枝豆・ともろこしなどの野菜を彩り良く混ぜ込んだひろうすです。さっぱりとしょうがの風味が香る一品です。</p>			<p>動物性原料を一切使わずに大豆からつくったベジソイバーグです。アレルギーは大豆のみです。大豆特有の青臭さとえぐみが少ないことが最大の長特です。※1個当たりおよそ30g</p>				

薄墨		濃墨		担当者	村井 千明		
				〒920-0277 河北郡内灘町千鳥台4-1 TEL: FAX: <a href="https://www.wagurishira-tsuyu.com/">https://www.wagurishira-tsuyu.com/</a>			
540円	7日	冷蔵	702円	7日	冷蔵	OEM	不可
<p>契約農家さん直送の上質な和栗「美玖里」とそれに合う厳選白餡を合わせ、竹炭を混ぜた皮に包み込み職人が一つ一つ焼き上げております。香り高く繊細な味わいをお楽しみください。</p>			<p>栗の色はそのままに皮に竹炭を加え焼き上げました。中の和栗は「能登熟成焼栗」その味わいに合う漉餡を厳選し、職人がひとつひとつ焼き上げた品です。熟成感をまとったほっくりとした栗菓子。私達がたどり着いた本物の和栗を使った きんつばをお楽しみください。</p>				

31

## 株式会社麩金

麩まんじゅう こしあん		麩まんじゅう五郎島金時あん		お吸物最中 みそ		担当者	松見 一道			
						〒920-0343 金沢市畝田中4-57-2 TEL:076-267-3811 FAX:076-268-3831 <a href="http://www.fukane.co.jp">http://www.fukane.co.jp</a>				
204円	180日	冷凍	204円	180日	冷凍	241円	180日	常温	OEM	要相談
風味豊かな餡を生麩で包んだ伝統の銘菓です。つるんとした食感と笹の葉の香りをお楽しみください。			風味豊かな餡を生麩で包んだ伝統の銘菓です。つるんとした食感と笹の葉の香りもお楽しみください。			お椀の中に最中を割り入れ、熱湯を注げばお吸物最中の出来上がりです。朝に夕べに加賀麩名物をお楽しみ下さい。				

38

## マルト株式会社

金沢五郎島金時 バイクドーナツ		金沢バイクドーナツ		幸祥庵 ごまだれ餅		担当者	齋藤 大義			
						〒923-0995 小松市安宅新町ネ120 TEL:0761-20-2550 FAX:0761-20-2240 <a href="https://www.dai kokudou.com/">https://www.dai kokudou.com/</a>				
700円	120日	常温	700円	120日	常温	180円	110日	常温	OEM	要相談
油で揚げずにしっとり焼き上げた、やきいも風味の焼きドーナツです。生地には加賀野菜の「石川県産五郎島金時ペースト」を使用しております。箱は五郎島金時をイメージしたカラーで、金沢駅・金沢城などをデザインしております。			油で揚げずにしっとり焼き上げた、プレーン味の焼きドーナツです。シンプルなデザインの箱に兼六園の琴柱灯籠の箔押しをあしらった帯紙を巻いております。			やわらかな求肥餅で、自家製ごまだれをたっぷり包み込んだ一口サイズの大福です。隠し味に日本五大醤油産地「大野」のヤマト醤油を使用しております。6粒入で手に取りやすいサイズが人気のロングセラー商品です。				

45

## 山本食品株式会社

nicopon にこぼん LC		芋けんぴいろいろ		湯通し塩蔵元付茎若布		担当者	山本 哲行			
						〒920-8221 金沢市御供田町165-16 TEL:090-4680-4565 FAX:050-3606-0574 <a href="https://www.facebook.com/yamamotoshokuhin/">https://www.facebook.com/yamamotoshokuhin/</a>				
500円	120日	常温	380円	120日	常温	500円	90日	常温	OEM	可
職人さんの手で一口サイズのサイコロ状にカットされた懐かしのポン菓子です!京都府産うるち米のパフを美味しく味付けしました。地元のお米で作れます。(石川県のブランド米ひやくまん穀で企画しております)			お茶うけ、ロさびしい時にちょっとつまむのに最適です。一人で食べても適量で、美味しくまた食べたくなります。また、人に差し上げても喜んで頂けます。			選別作業に間に合わずに入札に出荷される事なく規格外となってしまった三陸産のわかめを浜から直接買い取り、加工しますので大きさ厚さは無選別ですが、価格は非常にお買得になっています。				

※表示価格は税抜き価格です

58

## LAREVES金沢チーズブレンダー

能登酪農家の生乳100% モッツァレラ		能登塩ストリングチーズ		金沢ブレンダー		担当者	日下 伸之	
						〒921-8005 金沢市間明町2-47 TEL:076-291-5567 FAX:0768-22-8610 <a href="http://cheeseplatter.jp/">http://cheeseplatter.jp/</a>		
700円	90日	冷凍	500円	15日	冷蔵	1,200円	5日	冷蔵
程よい水分に調整して柔らかな食感を残し、濃厚ミルクィな味覚です。解凍は常温수에浸し30分程度で解凍でき流水不要です。水分が浮き出ることがなくピザやガレットなど加熱する料理にも向いています。		能登の塩を使用した割きながら食べるのが楽しいチーズです。おつまみとして、またワインとの相性も抜群です。		モッツァレラチーズを伸ばして巾着状にした所に細かくしたモッツァレラチーズと生クリームを閉じ込めたチーズです。ハチミツをかけたり、フルーツと一緒に楽しんで下さい。				
OEM						-		

59

## 株式会社柚餅子総本家中浦屋

丸柚餅子		金沢ゆずゼリー		国造ゆずコンフィチュール		担当者	中谷 裕子	
						〒928-0001 輪島市河井町4部97 TEL:0768-22-0131 FAX:0768-22-8610 <a href="https://nakauraya.jp/">https://nakauraya.jp/</a>		
2,500円	20日	常温	350円	90日	常温	2,000円	365日	冷蔵
秘伝の材料を調査し、昔からの製法で、半年間かけて丹念に作られた柚餅子総本家中浦屋の代表銘菓、輪島を代表する銘菓です。		金沢市産の柚子で作りました。柚子の香りをとじこめた、やわらかなゼリーです。		汎用性を高めたプロフェッショナルパッケージ。お料理をさらに引き立てる国造ゆずコンフィチュールです。柚子と砂糖だけで仕上げたコンフィチュールです				
OEM						-		

66

## 横井商店株式会社

じろ飴		かた飴		塩蔵胡椒 (能登海洋深層水塩)		担当者	横井 裕貴	
						〒927-0602 鳳珠郡能登町松波12-83-1 TEL:0768-72-0077 FAX:0768-72-2221 <a href="https://www.yokoishoten.com/">https://www.yokoishoten.com/</a>		
1,000円	365日	常温	300円	365日	常温	1,500円	365日	常温
500年前と同じ伝統製法でお米を大麦麦芽で糖化させたハチミツ状の飴です。パンやヨーグルトにかけて召し上がられたり、砂糖の代わりに甘味料としてお料理にお使いいただけます。		500年前と同じ伝統製法でお米を大麦麦芽で糖化させて作られる固形状の飴です。そのままお召し上がられるほか、砂糖がわりにお料理の甘味料としてお使いいただけます。		カンボジア産の最高級の胡椒「カンボットペッパー」を世界的に注目されているミネラル豊富な能登の塩で塩漬けたのが「塩蔵胡椒」。生の胡椒を半年ほどかけて塩漬けることで摘みたるフレッシュさ芳醇な香りを閉じ込めました。				
OEM						不可		

※表示価格は税抜き価格です

のとそだち (1000ml)		のとそだち のおヨーグルト150ml		のとそだち のおヨーグルト500ml		担当者	芝田 隆志			
						〒923-1123 能美市吉光町ハ-5 TEL:0761-57-2231 FAX:0761-57-2232 <a href="https://i-milk.co.jp/">https://i-milk.co.jp/</a>				
300円	14日	冷蔵	170円	14日	冷蔵	420円	14日	冷蔵	OEM	要相談
能登の厳選した酪農家5軒の生乳だけを使用した「鮮度重視」にこだわった牛乳です。酪農家から毎日集乳した生乳は、翌日までにすべて製品処理する「生乳鮮度」にこだわっています。牧草地は自家製堆肥をすべて投入し、健全な牧草づくりに努めています。酪農家の選定にあたっては、石川県酪農協と連携し施設管理・入室管理をしっかり行っている酪農家を選定しました。			牛乳の持つ自然の風味をそこなわないよう「安定剤」「香料」不使用。能登の厳選した酪農家5戸の生乳を100%使用した、はっ酵乳です。ビフィズス菌「BB-12TM」・アシドフィラス菌・サーモフィラス菌と3つの乳酸菌で健康をサポート。150mlの飲み切りサイズ。			牛乳の持つ自然の風味をそこなわないよう「安定剤」「香料」不使用。能登の厳選した酪農家5戸の生乳を100%使用した、はっ酵乳です。ビフィズス菌「BB-12TM」・アシドフィラス菌・サーモフィラス菌と3つの乳酸菌で健康をサポート。				

のトニックいちじく		のトニックローリエ		のとジン500ml		10	松田 行正			
						〒927-1215 珠洲市上戸町北方2字152-1道下ビル3階 TEL:090-1525-8111 <a href="https://www.notogin.com">https://www.notogin.com</a>				
350円	365日	常温	350円	365日	常温	5,400円	なし	常温	OEM	不可
能登の香りが香る飲みやすい微炭酸にきび砂糖のやさしい甘味の炭酸飲料。第一弾のフレーバーは2種類。いちじく:いちじくの葉のエキスがきび砂糖のやさしい甘味と合わさることで、いちじくの風味が感じられます			能登の香りが香る飲みやすい微炭酸にきび砂糖のやさしい甘味の炭酸飲料。第一弾のフレーバーは2種類。ローリエ:爽やかな森の香りとして月桂樹の葉から抽出したエキスで、ローリエの爽やかな甘みが感じられます			柚子の香りをメインボタニカルに、能登産のクロモジ、月桂樹を加え、能登に自生しているかやの実と、高知県のかやの実を合わせ、能登の藻塩を使用して香りをゆっくり蒸留し、圧倒的に爽やかな清涼感と、だれもが飲みやすいやさしいアロマに仕上げました。				

加賀ノ月 満月		加賀ノ月 百万石乃白		担当者	尾西 洋輔		
				〒923-0964 小松市今江町9-605 TEL:0761-22-5321 FAX:0761-23-1444 <a href="http://www.kanpaku.co.jp">www.kanpaku.co.jp</a>			
1,350円	365日	常温	2,000円	365日	常温	OEM	要相談
優しい香りとサラリとした飲み口、キレのよいドライな後口とほのかな旨味が感じられます。お食事やおつまみと一緒に合わせて尚美味しく、お酒に不慣れな方からのんべえさんまで幅広い方に楽しんで頂けます。2012年と2013年のノーベルナイトキャップ(ノーベル賞公式晩餐会のアフターパーティ)のドリンクとして使って頂きました。			石川県オリジナル酒米「百万石乃白」と「金沢酵母」から醸した純米大吟醸原酒。ほのかに香るバナナ香、舌の上で感じるフルーティーな旨味、ジワジワ広がる辛みを帯びた余韻に心も身体も温まります。イタリアで開催された「ミラノ酒チャレンジ2023」にてプラチナ賞受賞と、海外でも高評価を頂きました。				

金澤能登めぐみセット		あかしあ朝食はちみつセット (木製サーバー付)		生姜みつ 200ml		担当者	井上 大知	
						〒920-1145 金沢市浅川町ホ80 TEL:076-229-3838 FAX:076-229-3377 <a href="https://kanazawa8383.jp/">https://kanazawa8383.jp/</a>		
3,900円	365日	常温	4,100円	365日	常温	1,000円	365日	常温
金沢の自社養蜂場で採れた金沢産はちみつをはじめ、石川県の自然のめぐみの銘産品を厳選した人気の詰合せギフト。多彩なアイテムが入った、人気のセットです。		金澤やまぎし養蜂場が厳選した、朝食にあうバラエティ豊かなはちみつを詰め込みました。金澤あかしあ蜂蜜は金沢・湯涌にある自社養蜂場で採れたはちみつです。クセが少なく、濃厚な味わいは、洋食にも和食にも合います。		国産しょうが汁を使い、厳選したはちみつと合わせました。高知県産の生姜をすりおろし、そのままの味を生かしつつ、はちみつを加えることによりさらにまろやかなハニードリンクです。				
OEM		要相談		OEM		要相談		

さくら香る加賀棒茶 2.0g×8包		柚子香る加賀棒茶 2.0g×8包		生姜香る加賀棒茶 2.0g×8包		担当者	西上 寛	
						〒920-0362 金沢市古府2-5 TEL:076-220-7422 FAX:076-220-7424 <a href="https://www.cha-nomi.com/">https://www.cha-nomi.com/</a>		
500円	365日	常温	500円	365日	常温	500円	365日	常温
芳ばしい加賀棒茶からほのかに香るさくらの香りひだまりの中春風の中にあるような優しい時間が流れるひととき寄り添うお茶のある暮らし香料不使用		芳ばしい加賀棒茶からふくよかに香る柚子の香りあたたかなおひさまに包まれて…優しい時間が流れるひととき寄り添うお茶のある暮らし香料不使用		芳ばしい加賀棒茶からひよこ顔を出す生姜の香り体の中からじんわりとぼかぼか温か…優しい時間が流れるひととき寄り添うお茶のある暮らし香料不使用				
OEM		可		OEM		可		

金棒茶SHUN		金棒茶bowcha		金棒茶SHUNパウダー		担当者	井川 貴光	
						〒920-0337 金沢市金石西1-2-10 TEL:076-267-1161 FAX:076-267-1164 <a href="https://shun-tenriverside.jp/">https://shun-tenriverside.jp/</a>		
700円	360日	常温	500円	360日	常温	要相談	360日	常温
全国的に注目を集めている棒ほうじ茶。原料や焙煎方法にこだわり、苦みの少ないスッキリとした味わいと芳醇な香りを持つ『金棒茶 SHUN』を製造しています。国産の生姜・玄米・ミントをブレンドした商品もご用意致しております。		2023年9月より新発売の「金棒茶bowcha」。金棒茶(オーガニック棒茶)をより身近に、日常遣いができるラインナップです。3種のフレーバーの展開となっております。		『金棒茶 SHUN』はオーガニック商品であることから誰もが安心して飲んでいただけます。環境や身体に良い棒ほうじ茶を原料として、お菓子やドリンクにも使っていたり、お茶の粉末タイプをご用意しております。				
OEM		可		OEM		可		

## 5

## 株式会社福光屋

加賀鳶 純米大吟醸46 百万石乃白			福みりん 純米本味酎			酒蔵仕込み 純米 糀あまざけ			担当者	黒田 真吾
									〒920-8638 金沢市石引2丁目8-3 TEL:076-232-6686 FAX:076-207-3305 <a href="https://www.fukumitsuya.co.jp/">https://www.fukumitsuya.co.jp/</a>	
2,000円	365日	常温	1,300円	365日	常温	500円	365日	常温	OEM	要相談
石川県で誕生した酒米「百万石乃白」を100%使用し、名称の“シロ”にちなんで精米歩合46%に磨き上げ、「金沢酵母」で丹念に醸した数量限定の純米大吟醸です			国産のもち米を原料にした蒸米と国産米のみで仕込んだ米麴、当蔵で醸造した本格米焼酎を使用。香りのよい甘味と旨味をゆっくり引き出しました			1625年創業の金沢で最も長い歴史と伝統を誇る酒蔵、福光屋が米と麴のみでつくるこだわりの甘酒です。自然のやさしい甘味と、さらりとした後味が特長です。アミノ酸やブドウ糖などの栄養素を含み、毎日の健康習慣にお役立ていただけます				

## 6

## やちや酒造株式会社

前田利家公 特別純米720ml			加賀鶴 加賀紅茶のお酒500ml			加賀鶴 食中梅酒 日本酒仕込720ml			担当者	神谷 昌利
									〒920-0818 金沢市大樋町8-32 TEL:076-252-7077 FAX:076-252-7449 <a href="http://www.yachiya-sake.co.jp">http://www.yachiya-sake.co.jp</a>	
1,700円	365日	常温	1,500円	365日	常温	1,400	365日	常温	OEM	可
酒米の持つ旨味を楽しむ、やわらかな口当たりのお酒です。冷たく冷やして、常温で、ぬる燗でお楽しみください。2023 Kura Master 金賞受賞。			加賀棒茶の茶葉を発酵させて作った「加賀の紅茶」茶葉を純米酒に漬け込み、少し甘味を加えたほろ酔いスイーツです。特にミルク割・ソーダ割りが美味しいです。フェミニナリーズ世界ワインコンクール3年連続金賞受賞。2023Top of the Best.			甘味、酸味を抑え、食事の最中もゴクゴク飲める日本酒仕込の梅酒です。				

## 7

## 農業法人わくわく手づくりファーム川北

金沢百万石ビール ペールエール			金沢百万石ビール ペールエール			担当者	大高
						〒923-1277 能美郡川北町字橋新イ54-1 TEL:076-278-8989 FAX:076-278-7271 <a href="https://wkwfarm.com/">https://wkwfarm.com/</a>	
362/500円	180日	常温	362/500円	180日	常温	OEM	要相談
手づくり麦芽の旨味がダイレクトに味わえる1番人気のペールエール。香ばしい香りもありつつ後味はキレがあるので、合わせる料理やシーンによって楽しむことができます。オススメのペアリングは、餃子や唐揚げなどの定番物はもちろん、素材のうま味がぎゅっと詰まったお鍋やアクアパッツァなどにもよく合います。			石川県産のコシヒカリと六条大麦を使用したビールで、スツクリとした喉越しと、ほのかにお米の優しい香りが感じられ、女性やビールが苦手な方にも飲みやすいと好評です。お寿司や白身のお魚など淡泊なお食事と合わせると、お米らしさを感じられます。逆にスパイシーなお料理と合わせていただくと、口の中をさっぱりとしてくれます。				

※表示価格は税抜き価格です

能登海洋深層水 すだちポン酢		能登海洋深層水 ゆずポン酢		うずまき すだちポン酢		担当者	桑島 大祐			
			〒920-0341 金沢市寺中町ホ10番地1 TEL:076-267-2642 FAX:076-268-8618 <a href="http://www.uzumakisu.co.jp">http://www.uzumakisu.co.jp</a>							
440円	300日	常温	726円	300日	常温	314円	300日	常温	OEM	要相談
<p>奥能登小木で汲み上げられた清浄な能登海洋深層水に徳島県上勝産すだち果汁、地元大野の本醸造醤油で仕上げました鍋用のポン酢です。お鍋の他にも焼肉・焼き魚などをさっぱりとお召し上がりください。</p> <p>奥能登小木で汲み上げられた清浄な能登海洋深層水に地元能美市産国産ゆず果汁、地元大野の丸大豆醤油で仕上げました鍋用のポン酢です。お鍋の他にも焼肉・焼き魚などをさっぱりとお召し上がりください。</p> <p>徳島県上勝産すだち果汁地元大野産本醸造醤油で仕上げました鍋用のポン酢であります。お鍋の他にも焼肉・焼き魚などさっぱりとお召し上がり料理にどうぞ。</p>										

とり鍋みそ		とり鍋みそ旨辛		担当者	坂野 正満		
		〒920-0868 金沢市六枚町2番10号 TEL:076-221-1126 FAX:076-221-8488 <a href="https://www.umesa.net/">https://www.umesa.net/</a>					
420円	180日	常温	420円	180日	常温	OEM	要相談
<p>鶏がらを寸胴でじっくり4時間コトコト煮込み、鶏がらエキスを抽出し、弊社自慢のみそを合わせ、冬に美味しい鍋みそをつくりました。</p> <p>鶏がらを寸胴でじっくり4時間コトコト煮込み、鶏がらエキスを抽出し、弊社自慢のみそと韓国一味上甘粉を合わせ、冬に美味しい鍋みそをつくりました。</p>							

加賀みそ鍋のもと300g		ひやくまん穀味噌300g		加賀みそチューブなパウチ		担当者	松本 耕助			
			〒924-0007 白山市倉部町1080 TEL:076-275-5188 FAX:076-275-5190 <a href="https://kagamiso.or.jp/">https://kagamiso.or.jp/</a>							
400円	180日	常温	500円	180日	常温	500円	180日	常温	OEM	可
<p>2023年秋新商品!石川県で仕込み・発酵させた「加賀みそ」を使用した、みそ屋が作ったみそ鍋のもと。冬場の鍋料理はもちろんのこと、豚汁や野菜炒め、ラーメンのスープなどにもお使いいただけます。</p> <p>石川県が誇るブランド米「ひやくまん穀」と石川県産大豆で仕込んだ、地産地消の米みそです。粒が大きいひやくまん穀の特徴を活かした粒タイプの米みそで、麴の甘みや香りをお楽しみいただけます。</p> <p>本格みそをもっと手軽に。伝統の加賀みそを使いやすいチューブ容器に詰めました。いつでもどこでも手軽に本格的な米みそをお楽しみいただけます。令和3年度グッド石川ブランド認定製品。</p>										

## 華ふぶき

担当者 東川 泰彰



〒920-0910  
金沢市下新町6-33  
TEL:076-263-6111  
FAX:076-222-3433  
<http://www.katani.co.jp/>

0.3g瓶入り竹箸付き5,600円(税抜)(8月時点)

2年間 常温

OEM

可

華ふぶきは食品専用の金箔です。  
食品への安全性、衛生面から、FSSCを金箔業界で初めて取得。  
工芸用金箔と食品用金箔の工程を完全に分け、マネジメントシステムに則り製造することで豪華な演出と共に「食への安全性」をお約束致します

能登の魚醤「いしり」  
150ml

いしりぽん酢120ml

魚醤いしりらーめん

担当者 新谷 伸一



〒927-0553  
鳳珠郡能登町字小木18-6  
TEL:0768-74-0410  
FAX:0768-74-1308  
<https://kaneishi.com>

420円 365日 常温

500円 365日 常温

750円 90日 常温

OEM

要相談

イカワタを食塩で発酵させ、長期熟成した能登伝統のイカ魚醤です。濃厚なイカの旨味はイカ料理には勿論、様々な料理の隠し味として少量加えるだけで料理に深い旨味と味わいをもたらします。

能登のいか魚醤「いしり」の濃厚な旨味と柑橘の爽快な風味がもたらす絶妙の味わいは、水炊きのつけ汁やカツオのたたきなど様々な料理に使えます。「マツコの知らない世界」で1000本の中の5本に選ばれるなど、多数のメディアで紹介された商品です。

醤油ベースのスープに能登のイカ魚醤「いしり」と能登海洋深層水の精製塩を使用。石川県のソウルフードである「ハチバンらーめん」を展開するハチバンと共同開発し、麺はハチバンらーめんで使用している太麺そのものを採用しているオール石川のこだわり商品です。



もやし屋のまかないダレ

ヴィーガンマヨ

NOHEA玉ねぎドレッシング

担当者 曹 真陳



〒920-0054  
金沢市若宮2丁目30番地  
TEL:076-265-6018  
FAX:076-265-5206  
<https://nohea.jp/>

450円 180日 常温

680円 180日 常温

598円 180日 常温

OEM

要相談

北陸で長年続くもやし屋の三代目社長が、「とびきり美味しいもやしのたれ」を考え抜いて作った商品です。もやしはもちろん、野菜・肉・魚など様々な素材の味を引き立てる、万能調味料です。茹でたまやしやキャベツ、生野菜などに。蒸し鶏や茹で豚、焼肉などの肉料理に。白身魚のカルパッチョやお刺身などの魚料理にも幅広くお使いください。

遺伝子組み換えでない大豆を使用した特濃豆乳をベースに、すべて植物性でこだわり抜いた安全な原材料だけを使用して作りました。酸味を抑え、お子様でも食べやすい味に上げています。「令和3年度金沢かがやきブランド」、「料理王国100選2022」に認定されました。7大アレルギー原材料も不使用なので、ほぼすべての人が安心して使用できます。

季節によって一番美味しい旬の玉ねぎを全国から取り寄せて使用。玉ねぎの甘味とマヨネーズのまろやかさを加え、香辛料で味付けしてあるので、どのような料理にも合う、万能ソースです。



ありのまま		海風と時のたから		能登杉樽仕込みポン酢セット		担当者	近岡 由紀	
						〒929-1345 羽咋郡宝達志水町今浜新 イ108 TEL:0767-28-2001 FAX:0767-28-8222 <a href="https://www.yamachi-shouyu.co.jp/">https://www.yamachi-shouyu.co.jp/</a>		
3,417円	360日	常温	850円	360日	常温	OEM	あり	
能登の大地であるがまの力がつくりあげた、素材が生きたありのままの逸品をお楽しみいただけます。農業や肥料を使わない方法で栽培した大豆・小麦を、能登の珠洲塩と能登海洋深層水で仕込んだ天然醸造醤油です。			厳選した素材、こだわりの製法で造った天然醸造醤油です。蔵での醤油づくり、蔵人の想いを感じていただける醤油です。			昆布・柚子・梅の三つの味が楽しめる近岡屋醤油謹製のポン酢セットです。優しい能登の風土を感じていただけるお土産にも最適なセットです。		
								

お醤油と玉ねぎの ドレッシング 280ml		お醤油屋のにんじん ドレッシング 280ml		源助だいこんおろし ぽんず 200ml		担当者	楠 淳	
						〒920-0331 金沢市大野町1-53 TEL:076-268-1113 FAX:076-267-4446 <a href="http://www.naogen.co.jp">http://www.naogen.co.jp</a>		
400円	365日	常温	400円	365日	常温	OEM	可	
石川県産の玉ねぎをざく切りにし、シャキシャキ感を活かして仕上げたあっさりタイプです。			石川県産のにんじんをベースに玉ねぎとトマトを使った、あっさりとした中にもコクを感じる万能タイプです。			加賀野菜の源助大根のすりおろしを入れたゆずの香り爽やかなおろしぽんずです。		
								

透明醤油風調味料 「すっぴんさん®」		蟹酢		金沢大野 だしつゆ		担当者	橋本 雄一	
						〒920-0331 金沢市大野町1-30 TEL:076-268-2244 FAX:076-268-2245 <a href="https://www.hashie.co.jp">https://www.hashie.co.jp</a>		
334円	365日	常温	300円	365日	常温	598円	90日	冷蔵
グルテンフリーを超えた完全アレルギーフリーでかつ、無色透明となる透明醤油風調味料「すっぴんさん®」となります。通常の醤油に含まれている小麦や大豆というアレルギー物質は一切含まれていない画期的な新分野の醤油になります。			ブランド醤油である大野醤油に、金沢市製造の上品な醸造酢、旨味たっぷりの北海道産昆布に香りが強い国産の鰹節で仕上げた、地産地消の蟹酢になります。添加物は一切使用せず、酸度を抑え上品な味わいに仕上げられています。			大野醤油の特徴を最大限に引き出した淡口醤油と濃口醤油をブレンドし、低温でじっくり丁寧にとった鰹と昆布の合わせ出しで仕込みました。甘味、酸味、塩味、苦味、うま味が黄金比になっております。保存料は一切使用していません。		
								

金沢白糴			いしるだし			ひしほスプレー			担当者	林 克磨
									〒920-0331 金沢市大野町4-イ170 TEL:076-268-1248 FAX:076-268-1242 <a href="http://www.yamato-soysauce-miso.co.jp/">http://www.yamato-soysauce-miso.co.jp/</a>	
500円	270日	常温	630円	480日	常温	530円	365日	常温	OEM	要相談
<p>金沢白糴漬けの素は、金沢らしい白味噌を目指してつくりました。 玄米、米糴からできる味わいは、やさしい甘み。 ヤマトがおすすめの玄米は精米したお米よりもたんぱく質が多いから、アレルギーフリーで豊かな旨みを実現できました。</p>			<p>能登地区の伝統発酵調味料・いしるを初めての方でも使いやすい濃縮だしにしました。他900mlの規格がございます。 お湯で伸ばすだけで絶品スープに。だし醤油としてもご利用頂けます。 醤油を使っていませんのでグルテンフリーな調味料です。</p>			<p>通常の醤油製造の工程にある火入れをしていませんので酵素が生きています。 搾りたてのもろみの香りがたのしめる、全て国産原材料を使用した生(なま)醤油です。</p>				

## あさり釜飯の素

担当者 山下 哲生



〒920-0024  
 金沢市西念4-16-13  
 TEL:076-265-5387  
 FAX:076-265-5397  
<http://www.m-ikeuchi.co.jp>

255円

180日 冷凍

OEM

可

石川県特産品、金沢の大野醤油と能登のいかで造ったいしる(魚醬)と国産の昆布を使用し、化学調味料を使っていない、タレにこだわった商品です。



このわた 40g

赤なまこ酢 120g

味付け岩もずく

担当者 園山 芳生



〒926-0178  
 七尾市石崎町香島1-22  
 TEL:0767-62-2253  
 FAX:0767-62-2235  
<http://www.namakoya.com>  
 /

1,700円 180日 冷凍

600円 14日 冷蔵

250円 14日 冷蔵

OEM

可

厳寒の中、七尾湾で水揚げされた良質なナマコの腸を昔ながらの丁寧な手作業で一本一本丹念に選別。薄塩のみで仕上げた伝統の逸品。ほのかな磯の香と芳醇な味わいが特徴です。

肉質が比較的しっかりしていて歯ごたえのある赤なまこを特製の三杯酢で味付けしてあります。コリコリとした食感の良さをお楽しみください。お好みで大根おろしを添えても、いっそう美味しくお召し上がり頂けます。

能登の海で育った天然もずくです。海底の岩肌につき、シャキシャキと歯応えのある食感の「岩もずく」を当店秘伝のさっぱりとした無添加三杯酢で味付けしてあります。

プレミアム 粗挽き  
能登牛そぼろ

かにそぼろ k

ルビーロマンゼリー

担当者 西田 昇



〒921-8044  
 金沢市米泉町8-8  
 TEL:076-247-2231  
 FAX:076-247-3612  
<https://www.kasaifoods.jp/>

800円 150日 常温

700円 150日 常温

900円 120日 常温

OEM

可

黒和牛能登牛の粗挽き食感を残し、添加物を使わず金沢の醤油、純米酒、米酢、能登いしるで調味し、国産黒にんにくを加えた、ごはんのおとも。

日本海産紅ズワイガニの身40%使用(配合時)、食塩と鰹だし風味で味付け。ご飯のお供に、おにぎり等。

ルビーロマンをすり潰したピューレと果汁を使った贅沢なゼリーに仕上げました。みずみずしい美味しさが楽しめます。



茶ぶり味付けなまこ		ふぐ花削り節		ふぐチャン焼き (味噌漬・白糍漬)		担当者	笹本 和茂			
						〒926-0006 七尾市大田町111-17-1 TEL:0767-53-0055 FAX:0767-52-7226 <a href="https://www.sugisyo.co.jp/">https://www.sugisyo.co.jp/</a>				
750円	26日	冷蔵	1,000円	365日	常温	1,000円	365日	冷凍	OEM	可
<p>能登でとれる青なまこを番茶で茹でやわらかい食感にし味付けしました。そのまま召し上がれます。酒の肴に最適です。先付けや八寸などのメニューとしてご利用いただけます。盛り付けに大根おろしやイクラなどのトッピングをすると綺麗です。</p>			<p>能登フグを使った削り節です。色々なサラダやお茶漬けのトッピングとして、また吸い物のだしとしてご使用できます。</p>			<p>能登ふぐの骨なしの身を切身にして、白糍又は味噌をベースにした秘伝のタレに漬けてあります。野菜と一緒に焼くだけ簡単調理。味がしっかりしみ込んでいますので唐揚げにしても、蒸し焼きでも美味しくお召し上がりいただけます。</p>				

能登からせんじゅ		焼ほぐし さば		能登ふぐ雑炊		担当者	吉本 卓也			
						〒926-0041 七尾市府中員外11-2-2 TEL:0767-52-5446 FAX:0767-53-6493 <a href="https://suginoyayosaku.jp/">https://suginoyayosaku.jp/</a>				
800円	90日	常温	700円	180日	常温	1,200円	270日	常温	OEM	不可
<p>からすみのおいしさを追求した「からすみ風味」の能登からせんじゅは、ねっとりとした鮫の卵に弾ける食感の鱈の卵を使い、最高峰の職人の技でお求めしやすく仕上げた杉野屋与作『秘伝の逸品』です。多くのお客様に温かいお言葉をいただきながら、昭和34年より今まで永きにわたりご愛顧頂いております。</p>			<p>大振り脂の乗ったサバを能登の塩のみで味付けし、手作業でほぐしました。冬の真サバは脂が乗っていて身もふっくら。そのやわらかい食感を楽しんでほしいと職人が一つ一つ手作業でソフトにほぐした食感にこだわっています。</p>			<p>能登半島は海の幸がたくさん！能登ふぐ 日本で一番たくさん「天然ふぐ」が漁獲される能登。温めるだけで上品なふぐ雑炊がお楽しみいただけます。</p>				

磯くるみ		二味好日		担当者	山際 真典		
				〒920-3121 金沢市大場町東828 TEL:076-258-5545 FAX:076-258-5548 <a href="https://www.tukudani.co.jp/">https://www.tukudani.co.jp/</a>			
398円	60日	常温	398円	60日	常温	OEM	要相談
<p>くるみ、小魚、川海老をあわせ、白ごまをふって仕上げました。栄養も味もバランスのとれた1品です。ビールのおつまみや箸休めでご利用ください。また、パンやサラダなどのトッピングにもピッタリです。そのままお召し上がりいただけます。</p>			<p>1度に、2種類の佃煮が楽しめます。人気の「磯くるみ」、「若さぎ浮し炊」を組み合わせました。お弁当に添えたり、酒の肴にも最適です。そのままお召し上がりいただけます。</p>				

いしる干し [するめいか]		いしる干し [柳バチメ]		味噌粕漬 [鮭]		担当者	吉田 千里			
						〒925-0572 羽咋郡志賀町西海千ノ浦 ト36-1 TEL:0767-45-1805 FAX:0767-45-1214 <a href="https://nousaisuisan.theshop.jp">https://nousaisuisan.theshop.jp</a>				
1,000円	90日	冷凍	1,100円	90日	冷凍	1切入:330円 2切入:660円	90日	冷凍	OEM	あり(要相談)
豊かなコクと風味が自慢のするめいか。肉厚で焼いてもやわらかく、噛むほどに甘味が出てきます。「いしる」との相性もバツグンで、シンプルな味ですが一人で一枚、ペロリと食べてしまうほどのおいしさ!焼き過ぎないのがおいしくいただくポイントです!			別名「めばる」と言い、ほっくりとした肉厚の白身には上品な甘味があり、鯛に引けをとらない旨みを持っています。箸を入れると、身がぷりっと取れるので食べやすく、一度食べたら、やみつきになります!			まろやかで脂ののりもよく、ぷりぷりとした食感が特徴。身がほっくりとした極上の「鮭」を、当店独自の“秘伝の味噌粕”に漬け込むことにより「鮭」の旨みが増し、芳醇な味噌と粕が相まった上品な味に仕上がっています。				

海鮮ドリア 甘エビ		海鮮ドリア かに		海鮮ドリア かき		担当者	高須 順治			
						〒927-0602 珠洲市飯田町12部88-2 TEL:0768-82-0195 FAX:0768-82-6219 <a href="http://okunoto-hamano.com/">http://okunoto-hamano.com/</a>				
620円	180日	冷凍	620円	180日	冷凍	640円	180日	冷凍	OEM	不可
世界農業遺産に指定された能登地域で育まれた「能登ひかり」使用バターライスにホワイトソースをからめ、彩り野菜とチーズ等をトッピングし石川県産甘エビを添えて仕上げました。化学調味料不使用。			世界農業遺産に指定された能登地域で育まれた「能登ひかり」使用バターライスにホワイトソースをからめ、彩り野菜とチーズ等をトッピングし石川県産紅ずわいがにを添えて仕上げました。化学調味料不使用。			世界農業遺産に指定された能登地域で育まれた「能登ひかり」使用バターライスにホワイトソースをからめ、彩り野菜とチーズ等をトッピングし石川県産かきを添えて仕上げました。化学調味料不使用。				

かぶら寿し		こんか漬さば燻製(半身)		NoKA9個セット		担当者	佛田 和弥			
						〒921-8589 野々市市上林2-162-1 TEL:076-248-0760 FAX:076-248-5677 <a href="https://butta.co.jp/">https://butta.co.jp/</a>				
1,000円	7日	冷蔵	1,000円	60日	冷蔵	3,850円	下記	冷蔵	OEM	可
かぶらに塩でしめた天然の鰯をはさみ、自社で糶からつくった甘酒で漬け込み熟成、まろやかで上品な味わいに仕上げました。			鯖を塩漬けし、自社栽培の特別栽培米の米ぬかと糶で漬け込み熟成させ、桜のチップでスモークしました。旨味の強い脂と豊かな香りが特徴です。			おすすめ商品(梅干し、こんか漬たらこ、こんか漬ぶり、こんか漬ぶり燻製、こんか漬ふぐ、こんか漬ふぐ燻製、辛子きゅうり、こんか漬さば、こんか漬さば燻製)の9個セットです。 辛子きゅうり-14日 梅干し-180日 こんか漬(7種)-60日				

金沢のこだわり醤油で つくったおいしいカシュー			ゴーゴーカレーさきいか			金沢まいもん寿司 柿の種			担当者	北村 英之
									〒920-0211 金沢市湊4-56 TEL:076-237-6000 FAX:076-238-1004 <a href="https://www.hokuchin.com/">https://www.hokuchin.com/</a>	
350円	150日	常温	300円	120日	常温	300円	120日	常温	OEM	要相談
『ホクチン』と江戸時代から続く老舗『直源醤油』とのコラボ強カタグで完成した、金沢史上最強のおいしいナッツです！『直源醤油』自慢のこだわり醤油【もろみの雫】を使用し、女性好みのあましょっぱい風味に仕上がりました。加工工程では添加物は使用しておりませんので、安心してお召し上がりいただけます。 金沢のお土産として、おやつやお茶請けに、お酒のおつまみにいかがですか。			旨みを熟成させるゴーゴーカレーはクセになる味わいです。そんなカレーをおつまみ企業のホクチンがさきいかに再現してみました。スパイスさに加えてコクと旨みがたっぷりの美味しいさきいかに仕上げています。			あの「金沢まいもん寿司」がホクチンとタグを組み、おつまみをつくりました。シャリをイメージしたほんのり酸味のある味付けの柿の種です。アクセントに生姜(ガリ)の香りが感じられ、まるでお寿司を食べているような味わいを表現しました。 個包装されているので、食べきりやすくお土産に配るのにピッタリです。				

鰯のたたき			能登ふぐのたたき			中島菜とちりめん			担当者	釜親 良裕
									〒921-8054 金沢市西金沢2-168-1 TEL:076-249-6989 FAX:076-249-7142 <a href="https://ushioya.com">https://ushioya.com</a>	
1,650円	60日	冷凍	1,500円	60日	冷凍	600円	60日	常温	OEM	要相談
脂のった鰯を、能登の揚げ浜塩にて「塩たたき」にし、職人が手作業にてひとつひとつ炙り旨味を閉じ込みました。とろけるような濃厚な脂と旨味、そして表面の焼きの香ばしさが同時にお楽しみいただけます。弊社の看板商品です。			能登産の真ふぐを能登の揚げ浜塩と魚醤いしるにてたたき職人の手によりひとつひとつ表面を炙り弊社ならではの「能登ふぐのたたき」に仕上げました。			能登野菜「中島菜」と上乾ちりめん(いわし稚魚)、胡麻に能登の揚げ浜塩にて調味したふりかけ食品です。				

さばへしこスライスS			ふぐのご塩			ふぐ粕漬スライスS			担当者	荒木 忠義
									〒929-0235 白山市美川永代町甲233 TEL:076-278-5021 FAX:076-278-4936 <a href="https://www.arachu.com/">https://www.arachu.com/</a>	
400円	90日	冷蔵	800円	180日	常温	400円	90日	冷蔵	OEM	要相談
脂のった寒さばにこだわり石川産米ぬか米麴を使用してじっくり一年間漬け込みました。さらに漬けあがったさばへしこの糠をおとし本みりんを漬け込むことにより減塩となり口当たりまるやかに。仕上げは、水分をふきとり小骨をとってスライスしてありますので初めて食べられる方でもお手軽に召し上がり頂けます。			「ふぐのご塩」は北陸のキャビアと称されるふぐの卵巣の糠漬けと能登半島で五百年以上も愛され続ける「珠洲の塩」とが組み合わせられた自然由来の無添加食材です。ほかほかのご飯にささっとまぜておにぎりにしたり、パスタやサラダの仕上げにふりかけてみたり、これまでにない北陸の味を、新たなテイストで存分にお楽しみください。			さっぱりした粕の甘みとふぐの歯ごたえが特徴。日本海産天然ごまふぐを塩漬・天日干し後、北陸の地酒の酒粕にじっくり漬け込みました。スライスしてありますので、そのままおかずやおつまみとしてお召し上がり頂けます。				

ふぐの子オイル 45g

担当者 安田 志良



〒929-0235  
 白山市美川永代町ヲ134  
 TEL:076-278-4934  
 FAX:076-278-3689  
<https://www.yasushin.jp/>

900円

180日 常温

OEM

不可

業界初!「ふぐの子糠漬」をコンフィにしてオイル漬にしました。世界でも珍しい発酵食品です。猛毒であるふぐの卵巣を塩漬しその後糠漬にして2年間醗酵させて作られています。条例で石川県のみが製造を許されています。

加賀白山  
ホワイトロースハム

三種盛

プレーンウインナー

担当者 松本・荒木



〒921-8054  
 TEL:076-249-3111  
 FAX:076-249-3113  
<https://www.tenguham.net/>

1,600円 70日 冷蔵

680円 35日 冷蔵

1,200円 35日 冷蔵

OEM

不可

使い勝手が良いサイズにカットしたホワイトロースハムです。

3種類のスライスの組合せで7通りの味が楽しめる盛合せです。

豚肉の旨味がストレートに感じられるあらびきウインナーです。

ギリシャヨーグルト  
400g牧夫の愛情  
(低温殺菌牛乳) 1L国産大豆100%使用  
ソイフローラ

担当者 寺澤 学



〒920-0361  
 金沢市袋島町北6-2  
 TEL:076-267-2740  
 FAX:076-267-3368  
<https://horimilk.co.jp/>

438円 18日 冷蔵

465円 6日 冷蔵

172円 18西h 冷蔵

OEM

可

通常の生乳ヨーグルトに比べカルシウム・1.7倍、タンパク質1.6倍です。中身をスプーンですくって、ひっくり返しても落ちない程濃厚なヨーグルトです。

低温殺菌処理により、生乳の栄養素や風味の変化を最小限に抑えた生乳に最も近い牛乳です。

丈夫な骨の維持に役立つ機能性表示食品。乳製品を全く使わないヨーグルトです。



49

## 赤玉株式会社

牛すじ煮込み (醤油味) ＜常温タイプ＞		牛すじ煮込み (味噌味) ＜常温タイプ＞		赤玉本店 茶めし		担当者	田端 葉月	
						〒920-0981 金沢市片町2-21-2 TEL:076-223-3330 FAX:087-223-3440 <a href="https://www.odentakadama.com/">https://www.odentakadama.com/</a>		
800円	180日	常温	810円	60日	常温	300円	60日	冷凍
昭和2年創業の金沢のおでん屋さんの名物、牛すじ煮込みは国産牛すじ肉を丹念に下処理し代々続く秘伝のだしてじっくり煮込みました。高温加圧殺菌調理を行うことで、常温で長期保存が可能になりました。		昭和2年創業の金沢のおでん屋さんの名物、牛すじ煮込みは国産牛すじ肉を丹念に下処理し代々続く秘伝のだしてじっくり煮込みました。生姜を効かせた味噌味にアレンジしています。高温加圧殺菌調理を行うことで、常温で長期保存が可能になりました。		赤玉本店 メの逸品。秘伝の出汁で炊き込んだごはんをご自宅でお楽しみください。牛すじ煮込みをのせて、温泉卵を添えていただいたり、おでん出汁をかけて、お茶漬けにさせていただくのもおすすめです。				

48

## (株)アサダヤコーポレーション/金沢浅田屋 六角堂キッチン

金沢産甘エビの濃厚ビスク		金沢おでん・赤		金沢おでん・黄		担当者	西岡 七海	
						〒920-0366 金沢市南塚町58 TEL:076-240-7755 FAX:076-240-7756 <a href="https://asadaya.official.ec/">https://asadaya.official.ec/</a>		
640円	180日	常温	900円	60日	常温	1,050円	60日	常温
金沢産甘エビの旨味を凝縮した、濃厚かつクリーミーなスープ。甘エビの産地として有名な金沢のお土産におすすめです。		ご当地おでんとして、観光客からも人気上昇中の金沢おでん。車麩やたこぶつ・手毬湯葉などが入った、独特のおでん種が金沢らしい一品です。常温商品なのでお土産にぴったりです。		ご当地おでんとして、観光客からも人気上昇中の金沢おでん。車麩や梅貝・野菜巾着などが入った、独特のおでん種が金沢らしい一品です。常温商品なのでお土産にぴったりです。				

39

## 荒井商店

大くるま麩 (1本入り)		おつゆ麩 (40g)		担当者	荒井 貞雄			
				〒920-0024 金沢市西念町4-19-14 TEL:076-231-2821 FAX:076-222-5734				
240円	300日	常温	180円	300日	常温	OEM	不可	
グルテン(小麦タンパク)に小麦粉を加え混ぜ、次に水を加えて練り、棒に巻付けて直火で焼いた商品です。香ばしくもっちりとした食感で、煮物や卵とじによく合います。最近では金沢おでんの具材としても人気があります。冬だけではなく夏には冷たくして暑い日でも美味しく召し上がることができます。		小麦粉にグルテン(小麦タンパク)を加え混ぜ、次に水を加えて練り、細い棒状の形に作り、電気釜で蒸し焼きにした商品です。ふんわりと柔らかい商品で汁物によく合います。最近では、コーンフレークの代用としてや麩のラスクなどで、お子様向けの食材としても愛用されています。						

※表示価格は税抜き価格です

金沢兼六おでん		五郎島金時の生スイーツポテト		素のまま玉ねぎのコンソメスープ		担当者	田口 直人
						〒929-0345 河北郡津幡町太田へ35 TEL:076-288-6572 FAX:076-288-6573 <a href="https://www.ohr.co.jp">https://www.ohr.co.jp</a>	
324円	180日	常温	324円	180日	常温	OEM	可
<p>金沢市大野地区の【白だし】をベースに、能登の【いかいしる】を隠し味にして、優しくも奥深い味わいのおでんに仕立てました。具材は大根・三角こんにやく・焼きちくわ・がんもどき・くるま麩の5種5品。レンジで40秒温めるだけ、すぐにお召し上がり頂けます。小料理屋さんで出てくるようなおでんをイメージしました。</p>		<p>石川県の名産さつまいも【五郎島金時】のスイーツポテトです(カップタイプ)。焼き芋ペーストを使っているため、お芋の風味がいっぱいに広がります。冷やしてお召し上がりいただくのもオススメです。お好みで添付のカaramelソースをかけて。</p>		<p>国産の玉ねぎを丸ごと1個、柔らかくホロホロに。優しいコンソメ風味のスープに仕立てました。レンジで温めてお召し上がりください。炒めたベーコンや、とろけるチーズを合わせても美味しくいただけます。</p>			

花麩椀おすまし		花麩椀お味噌汁		花麩椀6ヶ入		担当者	山岸 陽治			
						〒920-0219 金沢市かたつ1番地 TEL:076-203-0004 FAX:076-239-4007 <a href="https://www.fumuroya.co.jp/">https://www.fumuroya.co.jp/</a>				
260円	90日	常温	260円	90日	常温	1,760円	90日	常温	OEM	要相談
<p>お湯を注ぐと最中の中から麩や野菜がひろがり彩り豊かなおすましやお味噌汁が楽しめます。化学調味料、合成着色料無添加。パッケージにお召し上がり方が記載されており、商品説明が不要。弊社の看板商品であるお吸い物最中。花麩椀は化学調味料、合成着色料無添加にこだわり、弊社の職人がより多くの方に花麩を召し上がっていただきたいと思い作りました。</p>		<p>お湯を注ぐと最中の中から麩や野菜がひろがり彩り豊かなおすましやお味噌汁が楽しめます。化学調味料、合成着色料無添加。パッケージにお召し上がり方が記載されており、商品説明が不要。</p>		<p>お湯を注ぐと最中の中から麩や野菜がひろがり彩り豊かなおすましやお味噌汁が楽しめます。化学調味料、合成着色料無添加。パッケージにお召し上がり方が記載されており、商品説明が不要。</p>						

オーガニックわたしのぬか床 タッパ付 1kg		やさしさとおいしさの詰まったパンケーキミックス		国産オーガニック醤油		担当者	橋本 佳奈			
						〒920-3104 金沢市八田町東9番地 TEL:076-257-8818 FAX:076-257-8817 <a href="https://www.k-daichi.com/">https://www.k-daichi.com/</a>				
1,500円	365日	常温	630円	365日	常温	400円	730日	常温	OEM	要相談
<p>野菜を入れて冷蔵庫で漬けるだけ!有機JAS認証を取得し新発売となった、簡単にぬか漬けが作れるオーガニックのぬか床です。専用容器と説明書付。お好みの野菜や旬の食材を入れるだけで、美味しく腸活ができます。</p>		<p>「やさしさとおいしさの詰まった米粉」シリーズ(全4種)のパンケーキミックス。農薬や化学肥料を使用せずに、石川県で丁寧に育てられた有機のお米を原料につくりました。パンケーキはもちろん、ドーナツや蒸しパンなどにも簡単にアレンジできます。</p>		<p>国産有機大豆と国産有機小麦を100%使用した、本醸造のオーガニック醤油です。長期熟成による深い旨味と華やかな香りが特長。150mlの可愛い小ボトルタイプのお醤油で、脂の乗ったお刺身、冷奴・お餅などのかけ醤油におすすめです。</p>						

味付き金沢ひろず		じぶ煮ひろず		油揚げ味噌漬け		担当者	道越 起代美			
						〒920-0356 金沢市専光寺町二71-1 TEL:076-266-1201 FAX:076-266-1202 <a href="http://www.kanazawatofu.co.jp/">http://www.kanazawatofu.co.jp/</a>				
486円	30日	冷蔵	702円	30日	冷蔵	378円	5日	冷蔵	OEM	要相談
<p>石川県産大豆を使用した豆腐生地につなぎに加賀丸いもを入れ、金沢らしい具材(11種類)をたっぷり詰め込みました。こだわりの製法でふっくら仕上げ、やさしい味付けにして煮込んでいます。湯煎や電子レンジで温めて、そのままご飯のお供にお楽しみください。</p>			<p>素材にこだわりぬいて作った金沢の郷土料理「治部煮」をひろずに盛り込んだ当社自慢のコラボ商品です。温めるだけでお手軽にお楽しみいただけます。※数量限定商品</p>			<p>ふっくら揚げた油揚げに味噌だれをつけた新商品です。焼いて食べるか、野菜炒めに入ると調味料いらすのおかずの1品になります。</p>				

能登産かきめしの素		能登がきマリネ		五郎島金時ぼと		担当者	佃 敦史			
						〒920-3135 金沢市横枕町ハ13 TEL:076-257-1878 FAX:076-257-6619 <a href="https://ec.k-nishiki.com/">https://ec.k-nishiki.com/</a>				
オープン価格	180日	冷凍	オープン価格	180日	冷凍	オープン価格	50日	冷蔵	OEM	要相談
<p>能登・中島で採れるカキ貝をカキのエキス丸ごと炊き込みご飯の素にいたしました。磯の香り豊かな一品です。丸大豆しょうゆ、本みりん、純米酒のみを使用したシンプルな味に仕上げました。お好みで刻み生姜や刻みねぎを混ぜてお召し上がり頂くとより一層おいしくお召し上がり頂けます。25年度石川ブランド認定商品。</p>			<p>能登・中島で採れたかき貝を形を保ちながら、カラッと食用たね油で揚げ、米酢、丸大豆しょうゆ、三温糖を中心にした厳選調味料のみを使用してマリネにいたしました。米酢のまろやかさが幅広い層にお召し上がり頂ける味で仕上がっております。</p>			<p>加賀野菜のひとつ五郎島金時いもは繊維質が少なく、形や色が美しく甘みのあることで知られています。スティック状にし食べやすくしたいもを2度揚げした後、厳選した無添加調味料で仕上げています。期間限定商品(9月~4月販売)</p>				

ライスシロップ		ライスプロテイン		加賀れんこん茶		担当者	田宮 尚典			
						〒929-0328 河北郡津幡町湖東311-2 TEL:076-289-7794 FAX:076-289-7796 <a href="https://Kyoto-grain.co.jp/">https://Kyoto-grain.co.jp/</a>				
参考価格 600円	365日	常温	参考価格 1,500円/kg	365日	常温	参考価格 100円	365日	常温	OEM	可
<p>石川県の伝統的な食品の【じろあめ】『じろ』は加賀地方の方言で『やわらかい』餡=米餡です。昔から離乳食や生姜湯等に使われているそうです。自然な甘みが有り、現代社会のシュガーフリーにも活躍できる調味料として期待が持てる食品です。又、保湿性に優れておりケーキなどに使用するとしっとりした生地に仕上がります</p>			<p>主に米を主原料として開発いたしました。これは、お米特有の〈良質な〉たんぱく質が多く、44.3g/100gと石川県工業試験場にて分析結果を得ています。尚、販売価格は開発サンプルの為参考価格となります。詳しくは担当者迄お問合せ下さい。</p>			<p>石川県産、加賀レンコンを弊社技術の熱加工処理をする事で、お茶を開発いたしました。加賀レンコンの風味豊かな味わいあるお茶をご堪能下さい。尚、販売価格は非売品サンプルの為参考価格となります。詳しくは担当者迄お問合せ下さい。</p>				

金城かぶら寿し 250 g 約2枚入り		鯿塩糍炙り 150 g		生きている糠床 糍発酵		担当者	四十万谷 正和	
						〒921-8541 金沢市弥生1-17-28 TEL:076-241-4173 FAX:076-241-8977 <a href="https://www.kabura.jp/">https://www.kabura.jp/</a>		
2,000円	10日	冷蔵	1,850円	90日	冷凍	1,500円	120日	冷凍
かぶら寿しは、「塩漬けたかぶ」に「塩漬けし熟成させた鯿」を挟み、糍で漬け込んで醗酵させた石川県伝統の発酵食品です。		国産鯿を自社製の塩糍で漬込み旨みを引き出しました。出世魚として知られる国産鯿を四十萬谷特製の塩糍で漬込み、酵素のチカラで旨みを引き出します。さらに高温の炎で炙ると、外は香ばしく中は新鮮な刺身のような美味しさです。		初心者も安心!簡単に糠漬けが始められます! 「生きている糠床 糍発酵」は糠床を「かぶら寿し」の糍の力で発酵させることで、豊かな香り・風味・旨味が最初からお楽しみ頂ける糠床です。捨て漬け不要で、思い立ったその日からすぐに糠漬生活を始めることができます。				

白ゆき芋 I P (120 g)		レモン糍のマリネ (鮭&レンコン) 1袋		加賀ほうじ茶の栗きんまん 1袋 (3個入)		担当者	西竹 康生	
						〒924-0007 白山市倉部町200 TEL:076-275-5931 FAX:076-275-6114 <a href="https://www.zenifukuya.com">https://www.zenifukuya.com</a>		
500円	60日	冷凍	500円	60日	常温	834円	60日	冷凍
砂糖、はちみつ、酒粕不使用糍のあまざけと水飴の蜜をからめた五郎島金時の大学芋です。口当たりの良い自然な甘さです。		色とりどりの野菜と鮭を酸味の中に糍の甘みがあるマリネに仕上げました。常温保存が可能です。		加賀ほうじ茶と甘糍を練りこんだ生地の中に五郎島金時のあんを栗を入れた中華まんじゅうです。				

花麩各種		金時草麩		麩しぐれ		担当者	加賀 徳幸	
						〒920-8202 金沢市西都1-188 TEL:076-268-3822 FAX:076-267-5831		
オープン	180日	冷凍	オープン	180日	冷凍	オープン	30日	冷蔵
花や葉に見立てた生麩です。季節によって梅、桜、あやめ、なでこ、楓、紅葉等がございます 食べて頂ける季節の演出にどうぞ		加賀野菜の金時草を練り込んだ生麩です、御当地メニューにどうぞ		なま麩のしぐれ煮です。ごはんのお友にどうぞ。				

## 麴糖化シリーズ 各250g



担当者 吉田 昇市

〒924-0843  
白山市安吉町78  
TEL:076-275-0908  
FAX:076-275-8181  
<http://www.4cl.jp/>

オープン価格

180日

常温

OEM

可

ウエルネスやフードヘルスケアやビーガンに関心があり健康意識が高い女性がターゲット。

身体と精神と社会的環境の健康を基盤にした、豊かな人生をデザインして頂く為、国菌(コウジカビAspergillus)を使用した糀による発酵食品により、体だけでなく心も含めた総合的な価値を提供する。  
麴に対して水分を出来るだけ少なく使用したので、濃厚、菌種の違いが明確に現れています。



## 加賀いなり



## 加賀こうや豆腐(8個入)



## 加賀国産しいたけ(150g)



担当者 松橋 清一

〒929-0201  
白山市鹿島町1-7-5  
TEL:076-278-4895  
FAX:076-278-6437

オープン

120日

冷蔵

オープン

60日

冷蔵

オープン

120日

冷蔵

OEM

要相談

・化学調味料、保存料、着色料を使用していない、お体に優しい商品です。  
・四角にカットしたおいなりさんが、12枚入っています。

・こうや豆腐は、低カロリーで太りにくいたんぱく質商品です。  
・四角にカットした一口サイズのこうや豆腐が8個入っています。

・しいたけは低カロリーでミネラルや食物繊維が豊富です。  
・日本産の原木栽培しいたけを厳選し、かつおだしにより美味しく味付けしてあります。



67 米新品種「ひやくまん穀」普及推進委員会／株式会社米心石川

精米（ひやくまん穀） 5kg		ふっくら大粒石川県産ひやく まん穀パックごはん		ひやくまん穀おにぎり		担当者	宇野 史生			
						〒920-8580 金沢市鞍月1-1 TEL:076-225-1614 FAX:076-225-1618 <a href="https://hyakumangoku-pr.com/about/">https://hyakumangoku-pr.com/about/</a>				
1,980円	-	常温	398円	180日	常温	138円	1日	冷蔵	OEM	要相談
コシヒカリに比べて、お米一 粒一粒が大きく、食べごたえ のある食感が特長で、炊き上 がりはさらにリユーム感があ ります。また、冷めても美味し いといった特長を有している ことから、一般家庭はもとより、 中食・外食を含めた幅広い 需要を見込んでいます。		石川県内にてご好評をいた だいているひやくまん穀を手 軽に食べることができるパッ クごはんになりました。 レンジで加熱するだけでいい ので、お手軽に炊きたての ひやくまん穀を味わう事がで きます。		大粒で冷めても美味しい “ひやくまん穀”と、地元産 （北陸）の食材を組み合わせ た自信作です。  全8種類						

68 株式会社ニジイロクリエイト

熟成発酵黒ニンニク （大）150g		熟成発酵黒ニンニク （小）45g		食品衛生管理製品		担当者	布村 智一		
						〒921-8031 金沢市野町2-5-11 TEL:076-237-6620 FAX:03-6740-6479 <a href="http://nijikuri.jp/">http://nijikuri.jp/</a>			
1,980円	10ヶ月	常温	600円	10ヶ月	常温	価格ご相談ください		OEM	-
天然にこだわった熟成発酵により栄養価が高く天然食品だ から安心。美肌・抗がん・アンチエイジング・抗アレルギー・強 汗・精力増強・抗菌などの効果があるとされています。				食品検査の内製化の一助と してフィルム状のできあがり 培地であるペトリフィルムや 製造現場の洗浄レベルを確 認できるタンパク残留測定ス ワブやピペット等検査機器・ 機材を取り揃えております。					

69 株式会社ベストアグリフーズ

薬茶茶NO.001 ぐっすりたまねぎ		薬茶茶NO.002 すっきりごぼう		担当者	野村 武文		
				〒920-8217 金沢市近岡町237-1 TEL:076-237-7011 FAX:076-267-7012 <a href="https://bafoods.co.jp/">https://bafoods.co.jp/</a>			
2,700円	2年	常温	2,700円	2年	常温	OEM	要相談
カット野菜をつくる過程で出る野菜のかけら や皮、実などには、栄養がたっぷりつまっ ています。それを、有効活用し、薬草と野菜を組 み合わせた薬膳茶にすることで、自然由来で、 体にも環境にもやさしい商品を作りました。 第1弾は玉ねぎの皮を使用した、睡眠・むく み・冷えなどに悩みのある方への薬膳茶を商 品化しました。		第2弾はごぼうの皮を使用した、お通じやエ イジングケアなどに悩みのある方への薬膳茶 を商品化しました。					

金澤美人れんこん		冷凍すりおろしれん こんキューブ		れんこサンのやきもち		担当者	坂井 大輔			
						〒920-3101 金沢市才田町は68番地 TEL:076-255-1581 FAX:076-255-1581 <a href="https://www.one2013.com/">https://www.one2013.com/</a>				
3kg/3,000円	10日	冷蔵	695円	360日	冷凍	560円	225日	冷凍		
<p>農業や化学肥料を必要としない身がぎゅっと詰まったキメ細やかな蓮根です。粘土質な土の圧力に抵抗するよう、土を押し上げ押し上げたたくましく成長することで、穴が小さく水っぽくない、身がぎゅっと詰まったキメ細やかな蓮根です。</p>			<p>生の蓮根をたっぷり贅沢にすりおろし、ころころのキューブ状に冷凍しました。忙しいからこそ体に良いものをお手軽に食卓に。 3つの特徴 ・すりおろしてあるから、時短でラクチン ・小分け冷凍で、使いたいときに使いたいだけ ・身体にうれしい栄養バランス</p>			<p>擦りおろすのが大変、でも、擦った時にこそ特徴である粘りが良く出る、旨味が凝縮されて、口の中でひろがる。美味しいのはわかっているけど、、、擦ってある物はないの??という声から生まれた、焼くだけれんこんもちです</p>				

とろ〜り焼 (能美風お好み焼き)		ひやくまん穀 ごはんば〜が		丸いもボールコロッケ		担当者	中田 佳江			
						〒929-0113 能美市大成町り40番地 TEL:0761-55-1104 FAX:0761-55-1332				
500円	90日	冷凍	470円	90日	冷凍	500円	90日	冷凍		
<p>生地には能美市特産加賀丸いもを100%使用。小麦粉・卵は使用せず、丸いも特有のとろ〜りとした触感を再現したお好み焼き。</p>			<p>子供たちにごはんをたくさん食べてほしいと開発した「ごはんば〜が」を石川県が開発したお米「ひやくまん穀」で作製、サンドする具材は「ハントン風」「蓮根ハンバーグ」「金沢カレー」と石川県らしさをアピールする3つの味にしました。</p>			<p>加賀丸いもと挽肉・玉ねぎで作った「丸いもボールコロッケ」外はサクリ、中はとろ〜り、コロコロとまーるく、丸いもをたっぷり味わえるコロッケ。</p>				

愛されフリル				担当者	西田 利雄
				〒923-1253 能美群川北町字三反田 186-1 TEL:076-277-3406 FAX:076-277-2641	
150円 (税抜き)		14日	冷蔵	OEM	-
<p>【洗わず生食できます(検査済)】</p> <p>※厳しい衛生管理下の無菌コンテナ内で育てる為、菌の付着が非常に少ないです。</p> <p>※栽培中は農薬を一切使用しません。</p> <p>※水耕栽培の為、土汚れがありません。</p> <p>【鮮度が長持ち】</p> <p>※レタスを袋詰めする際に、高濃度CO<sup>2</sup>も封入し、特殊な外装も使用しています。</p>					

あぢの郷米				担当者	東 英治
				〒922-0002 加賀市大聖寺下福田町6-126-1 TEL:0761-72-0092 <a href="https://www.city.kaga.ishikawa.jp/soshiki/sangyoshin-kou/kankyo/3/1828.html">https://www.city.kaga.ishikawa.jp/soshiki/sangyoshin-kou/kankyo/3/1828.html</a>	
(2kg)1,200円		(1kg)600円	—	常温	OEM
<p>渡り鳥の鴨などが飛来する水豊かな緑あふれる地域で、環境にやさしく、生き物との共生をもつとに化学肥料を使わず、化学農薬を最大限に減らし、農家の皆さんが精魂込めた「みんなしあわせ」の美味しいお米です。</p>					

のみりん		加賀丸いも		担当者	岡元 望
				〒929-0107 能美市福岡町口184 TEL:0761-55-0668 FAX:0761-66-1253 <a href="https://okamotojo.com/">https://okamotojo.com/</a>	
3000円	540日	常温	時価	冬季1か月 夏季7日	冷蔵
<p>お米のおいしさを知ってもらいたくて、食べて美味しい自慢のお米でつくった本みりんです。原材料はすべて米由来で、①石川県特別栽培米コシヒカリ(岡元農場産)②米こうじ(国内産米)③米しょうちゅう(国内製造)の3つです。アルコールは13.5度~14.5度です。サラッとしながら深いコクと甘さがあり、お菓子作りの甘味料として、また飲んで美味しい本みりんです。</p>		<p>・山芋の一種で粘りが強く、丸っこい形・2016年に農林水産省の「GI認証」をうけた希少な伝統野菜・冷蔵にて長期保存も可能ですのでとても便利な食材</p> <p>【おすすめの食べ方】</p> <p>・すりおろした「とろろ」・磯部上げ・団子汁・お好み焼き・短冊切りでサラダや酢の物</p>			
				OEM	要相談

## 能登原木乾しいたけ のと115

担当者

甲斐 大輝



〒927-0052  
穴水町平野3-21-3  
全農石川県本部穴水事務所内  
TEL:0768-52-1240  
FAX:0768-52-2217

600円

365日

常温

OEM

-

水で戻すと普通の椎茸に比べ大ぶりで肉厚。バター焼きや炒め物など、油分との相性が抜群です。戻した出汁もうま味たっぷりなので、煮物や炊き込みご飯、お吸い物などに使えます。



## 株式会社加賀米野菜基地

## 有機栽培米『いのちの雫』

## 有機栽培米『にこまる』

担当者

宮村 厚志



〒920-0353  
金沢市赤土町へ240  
TEL:050-8888-5543  
<https://kaga-komeyasai.com/>

5,815円/5kg

精米から約1か月  
(美味しく召し上がるための目安)

常温

4,611円/5kg

精米から約1か月  
(美味しく召し上がるための目安)

常温

OEM

-

・農薬・化学肥料不使用の有機栽培米  
(有機JAS認証取得)

・日本一粒の大きい食べ応えのある甘くて美味しいお米

・農薬・化学肥料不使用の有機栽培米  
(有機JAS認証取得)

・『お米番付2022』というお米の味を競う全国コンテストにて優秀賞受賞を受賞したお米  
「ツヤ」「白さ」「香り」「甘さ」「粘り」「食感」「喉越し」の7つ項目で高く評価されました。



## 加賀の國ジビエ

## 幼獣ウデ (ブロック肉)

## バラ (スライス肉)

## ミンチ肉

担当者

池田 俊也



〒923-0155  
小松市江指町甲96-1  
TEL:0761-41-1129  
FAX:0761-41-1130  
<https://kaganokuni-gibier.com/>

3480円

1年間

冷凍

5380円

1年間

冷凍

2,500円

1年間

冷凍

OEM

-

南加賀のイノシシは、白山麓をはじめとした自然豊かな環境の中で育った、野趣あふれる味わいが特徴です。特に幼獣(仔猪)と成獣は比べると取り扱いやすい、且つ低価格でご案内出来ます。全国的にも幼獣に注力している処理施設は珍しいです。

ブロック販売している商品のほとんどをスライス肉に加工可能です。鍋用や焼肉用など、厚みはオーダーごとに対応致します。

ごろごろとした粗挽きが人気のミンチ肉です。そぼろ用などの細挽きも対応しています。端材などを利用して加工している為、比較的安価でご案内出来ます。



金沢育ちの ぶるうべりいれーずん16g			いしかわ果実の ハーブティ			農家で作った完熟 ブルーベリー-贅沢搾り			担当者	家田 佳穂里
									〒921-8002 金沢市玉鉾3-300 TEL:076-291-9683 FAX:076-291-4183 <a href="https://chiharafarm.base.shop/">https://chiharafarm.base.shop/</a>	
500円	90日	常温	260円	180日	常温	2,800円	1年	常温	OEM	-
農園自慢の樹上完熟ブルーベリーをドライフルーツに。白糖ではなく、より自然なてんさい糖を使い、ノンオイルでゆっくりと低温乾燥させました。(100gで500gのブルーベリーに相当)			自家製無添加ふる一つちつぶ(石川県産)と農薬不使用ブルーベリーリーフ、農薬不使用ハーブを合わせたオリジナルブレンドティーです。ホットドリンクとしてもコールドドリンクとしてもお楽しみにいただけます。 <ラインナップ> りんご、かき:1.8g×1包			・石川県金沢市で育てた樹上完熟ブルーベリー(農薬・殺虫剤不使用)のジュース・1本に約500g分のブルーベリー果実を使用※果実80kg仕込みに対し、約160本の仕上がりのため・香料不使用 ・2021年シーズンの当農園露店にて売り上げNO.1商品				

きらぼしべりいの 生くりいむどら焼き			きらぼしべりいの パウムクーヘン			きらぼしジェラート			担当者	小坂 佐枝子
									〒923-0344 小松市林町み3番地 TEL:050-3552-6080 <a href="https://kiraboshiberry.com/">https://kiraboshiberry.com/</a>	
2,015円	10日	冷凍	1,338円	60日	常温	3,527円	14日	冷凍	OEM	-
生果で出荷できなかったブルーベリーを美味しく食べていただけるお菓子にできないかと菓子屋さんコラボさせていただき試行錯誤した結果、とっても美味しい生クリームどら焼きが出来上がりました!			※4個入り箱の価格です。8個・12個の箱もございます。きらぼしべりいは厳格な基準で選果するため、生果出荷できない果実が多く出ます。それを生かす形で誕生したのがこの【きらぼしパウムクーヘン】です。			農家ならではのブルーベリーが濃い【きらぼしべりいのシャーベット】と【きらぼしべりいのクリームチーズジェラート】金沢市近江町のジェラテリア・ミケトさまとのコラボ商品です。110ml入り、2種各3個の合計6個セットです。				

はとむぎ茶 ティーバック			はとむぎ茶 テトラバック			加賀丸いもそば			担当者	牧 儀和
									〒923-1101 能美市粟生町あ1番地 TEL:0761-57-2655 FAX:0761-57-3224 <a href="http://www.is-ja.jp/nomi/">http://www.is-ja.jp/nomi/</a>	
507円	2年	常温	420円	2年	常温	270円	1年	常温	OEM	要相談
旧寺井町地区で昭和60年代から栽培が行われており、石川県はもとより北陸地方で最も古い産地です。現在、6軒の生産者が丹精込めて栽培したはとむぎを焙煎、粉碎しティーバックに詰めました。このティーバックは個包装となっており、長く風味が保たれている仕様となっています。			ティーバックと同じ製造方法で作られており、マグカップにお湯を注ぐだけで簡単にはとむぎの効用を摂取出来ます。			商品の風味と強い粘りを誇り石川県能美市を代表する「加賀丸いも」。その加賀丸いもの特性を吟味した小麦粉、そば粉を加えコシのある上品で優しい風味のおそばに仕上がっています。冷たいざるそばや温かいおそばでも美味しくいただけます。				

## 赤西貝



100g

6か月

冷凍

## 黒づくり



100g

3週間

冷凍

担当者

竹内 大生

〒926-0717  
七尾市石崎町マ22-1  
TEL:0767-58-6520  
FAX:0767-58-6521



赤西貝は七尾市内を中心に消費され、県外にはほとんど流通することのない希少な貝です。味は甘味が強く、貝の旨味がすごく感じられ、お寿司屋さんなどでも取り扱われています。昭和天皇が和倉温泉の加賀屋に宿泊された際に、あまりの美味しさから「おかわり」と言われたという逸話があるほどです。

イカの塩辛に麴とイカ墨と柚子の風味を加えたものです。独特な臭みも少なく塩辛が苦手な方でも食べやすくなっており、柚子風味が特徴の珍味です。そのままご飯に乗せて食べたり酒の肴にもなります。そのままでも、パスタのソースにもどうぞ!

リゾットMAMMA  
能登きのこ

808円

360日

常温

リゾットMAMMA  
トマト

808円

180日

常温

リゾットMAMMA  
バジル

808円

180日

常温

担当者

竹本 彰吾

〒923-1113  
能美市牛島町口175  
TEL:0761-57-1119  
FAX:0761-57-1848  
<https://okomelove.com/>



ご家庭で本格リゾットを調理できるキットです。国産イタリア米使用でお店で食べるようなアルデンテな仕上がりにできます。オリーブ油で炒めて水を足して加熱するだけの簡単調理(調理時間20分)。能登産きのこのほか、ポルチーニも入っています。

ご家庭で本格リゾットを調理できるキットです。国産イタリア米使用でお店で食べるようなアルデンテな仕上がりにできます。オリーブ油で炒めて水を足して加熱するだけの簡単調理(調理時間20分)。トマトの旨みと酸味がポイントです。

ご家庭で本格リゾットを調理できるキットです。国産イタリア米使用でお店で食べるようなアルデンテな仕上がりにできます。オリーブ油で炒めて水を足して加熱するだけの簡単調理(調理時間20分)。バジルの苦味がクセになる大人な味わい。

イノシシ肉  
ブロック1,500~  
5,500円/kg

180日

冷凍

イノシシ肉  
スライス1,000円/250g~  
4,000円/kg~180  
日

冷凍

イノシシ肉  
ミンチ

2,000円

180日

冷凍

担当者

加藤・高田

〒925-0613  
羽咋市飯山町ヲ32  
TEL:0767-26-2944  
FAX:0767-26-2944  
<http://notoshishi.com/notoshishidan/>



高たんぱくで低カロリー、ビタミンB群が豊富です。衛生管理も徹底しているイノシシ肉、各種料理に、ロースト・角煮やチャーシューにもおすすめです。  
※部位により価格が異なります。

夏なら塩コショウで焼肉に冬なら色々な味付けてポタン鍋に丁度良い厚さ2.5mmのスライス肉です。部位ごとに色々な味・食感が楽しめます。  
※部位により価格が異なります。

粗挽きミンチはミートソースやコロケにハンバーグ・ドリアで豚肉や牛肉にない濃い風味が味わえます。

空心菜のクーちゃん			とことん味にこだわった 冷凍枝豆			能登産イタリアントマト のピューレ			担当者	稲葉 清弘
									〒929-1703 中能登町春木西123 TEL:0767-74-2323 FAX:0767-74-2373 <a href="https://noto-yamabiko.com/">https://noto-yamabiko.com/</a>	
1,000円/kg	7日	冷蔵	2,000円/kg	180日	冷凍	1,500円/kg	180日	冷凍	OEM	-
空心菜のクーちゃんは葉の緑が鮮明で味は淡白。莖が中空で味が染み込みやすく独特のシャキシャキ感とぬめりがあり、中華、フレンチ、イタリアン、和等様々な料理にマッチする野菜です。牡蠣殻、醤油かす、魚かす等地元の有機質資材を使ってビニル施設で栽培しました。農業は最低限の使用にとどめてあります。			枝豆を開花27日目までひとさやづつ手もぎし、さや先をカットして能登塩で塩もみしてから、スチコン&チラー（急速冷凍）しました。雪印種苗の「味風香」を牡蠣殻、醤油かす、魚かす等地元の有機質資材を使ってビニル施設で栽培しました。極上冷凍枝豆			完熟したイオタリアントマトのロソナポリタンをボイルして皮と実を丁寧に裏ごしして極上のトマトピューレを作りました。牡蠣殻、醤油かす、魚かす等地元の有機質資材を使って露地栽培しました。農業は使用しておりません。				

灰猫のきくらげ（生）			灰猫の乾燥きくらげ （ホール）			灰猫のひらたけ（生）			担当者	中村 広美
									〒929-1105 かほく市横山レ401-3 TEL:070-8433-2958 <a href="https://www.heine-farm.com/">https://www.heine-farm.com/</a>	
7日		冷蔵	1年		常温	4日		冷蔵	OEM	-
国産の素材だけで作られた菌床から、かほく市の水と風だけを与えて育てた無農薬の「きくらげ」です。希少な国産「きくらげ」は、厚みのあるプリプリ食感が楽しめます。「きくらげ」の旬は夏季なので、生品は6月～9月の限定商品となります。			夏季が旬の「きくらげ」を年間を通して食べて頂くために、生「きくらげ」を天日と温風で乾燥させたものです。水などでゆっくり戻すと約10倍に膨れ上がり、生品のプリプリ食感が甦ります。ホールの他に、スライス、粗挽き、粉末があります。			特許製法の発酵菌床に、かほく市の水と風だけを与えて育てた無農薬の「ひらたけ」です。天然物に近い香りと味わいがあります。「ひらたけ」の旬は冬季なので、生品は12月～2月の限定商品となります。年間を通して乾燥品も用意しています。				

唐川菜 粒 マスタード プレミアム								担当者	堂田 眞子
								〒927-0057 鳳珠郡穴水町下唐川ト-152 TEL:0768-52-0050	
小瓶（45g入り）800円 ・ 大瓶（100g入り）1600円						180日	冷蔵	OEM	-
穴水町下唐川地区の在来種であるカラシ菜である“唐川菜”の種子から作った粒マスタードである。菜っ葉同様の強い辛みと独特の香りとプチプチした触感が楽しめる。肉料理に直接つける他、ソースやドレッシングに混ぜたりして、工夫次第で和、洋、中華のいずれにも合わせることができる。									

コシヒカリ			ゆめみづほ			担当者	木村 乗治
						〒929-1423 宝達志水町菅原ヤ41-1 TEL:0767-23-4436 FAX:0767-23-4438 <a href="https://r.goope.jp/midorinonami/">https://r.goope.jp/midorinonami/</a>	
9,500円	30日	常温	8,500円	30日	常温	OEM	—
小売価格は30kg玄米を白米(約27kg)に精米した価格です。玄米で納品の場合は500円引きの価格となります。 食味が良いのはもちろんですが、粒がしっかりしており、べたつき感が少なく扱いやすいということで、飲食店様にもご利用いただいております。			小売価格は30kg玄米を白米(約27kg)に精米した価格です。玄米で納品の場合は500円引きの価格となります。 粒が大きくしっかりしており食味も良いです。ご飯単体での提供はもちろん、チャーハン・カレー・丼物など、万能にお使いいただけます				



## 百万石の極み

日本の中心に位置し、南北に長い石川県。豊かな里山里海に生まれ、量は少ないけれども、他にはない優れた特徴を有する農林水産物がたくさんあります。県では、魅力あふれる県産農林水産物を、さらに輝く地域の宝とするため、「百万石の極み」として認定しました。(以下20品目)



ルビーロマン



加賀しずく



エアリーフローラ



ひやくまん穀



百万石乃白



能登牛



能登とり貝



のとてまり



能登大納言小豆



能登志賀こほ柿



高松紋平柿



五郎島金時



加賀太きゅうり



加賀れんこん



加賀丸いも



源助だいこん



輪島海女採りあわび



輪島海女採りさざえ



加能ガニ



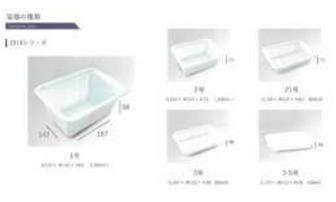
香箱ガニ

石川県産食材に関するお問い合わせはこちらまで！

公益財団法人  
いしかわ農業総合支援機構

〒920-8203 金沢市鞍月2-20  
(地場産業振興センター新館4階)  
TEL 076-225-7621 FAX 076-225-7622

対面計量ラベル UNI-10		液体急速冷凍装置 凍眠		真空包装机 JUMBO 42		担当者	松田 成太
						〒920-0027 金沢市駅西新町2-1-9 TEL:076-223-6777 FAX:076-223-6377 <a href="https://www.ishida.co.jp/ww/shichiho/">https://www.ishida.co.jp/ww/shichiho/</a>	
オープン価格	常温	オープン価格	常温	オープン価格	常温	OEM	-
<p>「機械はできるだけ小さい方がいい」 「お客様との距離を縮めたい」 「もっと便利に、さらに使いやすく」 店舗の課題に対応した新型対面計量プリンタです。 より使いやすく、理想の店舗実現のために皆様のニーズを反映し生まれ変わりました。</p>		<p>マイナス30℃の液体で空気冷凍より圧倒的に早いスピードで凍結させる液体凍結機です。 食材の細胞へのダメージが非常に少なく、高品質な状態を維持することができます。</p>		<p>・最新の真空パック技術を用いて飛躍的な高品質保存を実現。 ・シンプルな操作で能率の良い真空包装ができます。</p>			

ADEPA トップシーラー		フィルム (イージー)		トップシーラー用 容器		担当者	北市 貴裕
		 <small>黒ロゴ印刷はオプションとなります。料金詳細は次項参照。</small>				921-8812 野々市市扇が丘4-3 TEL:076-241-2111 FAX:076-241-2113 <a href="https://taiya-jp.com/">https://taiya-jp.com/</a>	
87,470円	常温	5,460円	常温	-	常温	OEM	-
<p>飲食店ではたらく人が安心してデリバリー用の商品をパックできる様々な問題を解決できる新しいマシンです。</p>		<p>トップシーラー用のフィルムです。 200m巻き</p>		<p>トップシーラー用の容器です。</p>			

オールインワンミーティングボード MAXHUB V5 Cシリーズ		ApeosPlus™ desola Technology by AI inside データ入力業務のデジ タルランスフォーメーション		担当者	島田
				〒920-8501 金沢市中橋町11-18 TEL:076-260-0902 FAX:076-260-0460	
オープン価格	常温	オープン価格	常温	OEM	-
<p>「WEB会議」での活用 ~画面を遠隔地と共有~</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ホワイトボード機能 手書きした補足説明なども、遠隔地の方と共有ができます。</li> <li>・ワイヤレス接続 PCをWEB会議に接続することなく、ワイヤレスでミーティングボードに資料投影をするだけで、遠隔地と資料共有ができます。</li> <li>・双方向コミュニケーション QRコードを読み込み、遠隔地から写真やファイルをミーティングボードに転送できます。また、遠隔地のミーティングボードと通信し、どちらからもホワイトボードの編集を行うことができます。</li> </ul>		<p>データ入力業務全体の効率化を支援(クラウドサービス)</p> <p>これまで人手で行っていた作業を自動化します。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・文書取り込み</li> <li>・文書種類ごとに自動仕分け</li> <li>・文字データ抽出(OCR)</li> <li>・データ整形(読み替え/チェック)</li> <li>・業務システムへのCSV登録</li> </ul>			

業務用自然冷媒 冷蔵庫・冷凍庫		業務用食器洗浄機		ディープフリーザー (超低温)		担当者	川腰 利彦
		3タイプがフルモデルチェンジ! 				〒920-0364 金沢市松島2-26 TEL:076-240-0701 FAX:076-240-0721 <a href="https://www.hoshizaki.co.jp/h07/">https://www.hoshizaki.co.jp/h07/</a>	
ASK円	常温	ASK円	常温	ASK円	常温	OEM	-
<p>ホシザキ自然冷媒化宣言</p> <p>自然冷媒は自然界にもともとある物質で地球温暖化係数がきわめて低い環境に優しい冷媒です。すでに海外は自然冷媒対応の製品出荷が定着化しており、ホシザキは日本市場に向けた業務用自然冷媒冷蔵庫・冷凍庫をリリースします。</p>		<p>アンダーカウンター・小形ドアタイプがフルモデルチェンジ!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①洗浄力と使いやすさを両立させた「新 洗浄・すすぎ一体型ノズル」を搭載</li> <li>②開口高さをアップし作業性向上</li> <li>③省エネ性能の更なる進化</li> <li>④ワンタッチ脱着方式ノズルの採用で使い勝手が向上</li> </ul>		<p>ホシザキが-60℃超低温ストッカーを 2サイズリリース</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①-60℃で食材の新鮮さをキープ</li> <li>②環境に優しい自洗冷媒を使用</li> <li>③作業性にこだわった扉ヒンジの採用</li> <li>④警報ブザー機能搭載</li> <li>⑤安心設計の鍵付き扉仕様</li> <li>⑥サイズは199Lと471Lの2サイズ</li> </ul>			

国内産青さのり入り つまみのり18g			のり佃煮土佐の 宗田鯉風味100g			青のり原藻 (高知県産) 4g			担当者	中山 泰伸
									〒787-0150 高知県四万十市井沢754 TEL:0880-35-2380 FAX:0880-35-3135 <a href="http://www.aonori.com/">http://www.aonori.com/</a>	
500円	180日	常温	430円	365日	常温	270円	180日	常温	OEM	要相談
風味豊かな国内産焼きあまのりと青さのり(ひとえぐさ)を混ぜたおつまみのりです。様々な料理のトッピングとして使用できます。			国内産ひとえぐさを有機醤油と国産茎わかめを加え煮込んだ食感も楽しめる佃煮です。高知県産の宗田鯉節粉を加え味わい深い佃煮に仕上げております。			高知県で養殖されたすじ青のりを厳選し袋詰めいたしました。香ばしい風味と鮮やかな緑色が特徴です。				

完全ワラ焼き鯉タタキ 「龍馬タタキ」業務用			完全ワラ焼き鯉タタキ 「龍馬タタキ」市販用 南方300gセット			完全ワラ焼き鯉タタキ 「龍馬タタキ」市販用 東沖300gセット			担当者	中山 孝教
									〒781-0270 高知県高知市長浜6598-9 TEL:088-841-5611 FAX:088-841-5619 <a href="http://shimanto-hamaya.com">http://shimanto-hamaya.com</a>	
298~358円 /100g	120日	冷凍	1,480円	120日	冷凍	1,680円	120日	冷凍	OEM	不可
一本釣りの鮮度抜群の鯉を四万十川流域の米ワラで職人が丹精込めて手作業で焼き上げたワラの香りと風味豊かな土佐を代表する完全ワラ焼き鯉タタキ「龍馬タタキ」です。			一本釣りの鮮度抜群の鯉を四万十川流域の米ワラで職人が丹精込めて手作業で焼き上げたワラの香りと風味豊かな土佐を代表する完全ワラ焼き鯉タタキ「龍馬タタキ」です。			一本釣りの鮮度抜群の鯉を四万十川流域の米ワラで職人が丹精込めて手作業で焼き上げたワラの香りと風味豊かな土佐を代表する完全ワラ焼き鯉タタキ「龍馬タタキ」です。				

高知県産 おらんく生姜			あさの家おろし 生しょうが			国産黄金生姜使用 寿しがり			担当者	中川 雅俊
									〒781-0082 高知県高知市南川添9番5号株式会社 ダイセイ西館 2階 TEL:088-855-9806 FAX:088-855-9807 <a href="https://k-gaihan.com/">https://k-gaihan.com/</a>	
-	-	冷蔵	120円	3カ月	冷蔵	178円	120日	常温	OEM	要相談
高知のおらんくとは「私の家」。生姜あさの家が美味しい生姜を食卓にご提供します。いごっそうが育てた高知県のこだわりの生姜。			生のしょうがをすりおろしたそのまま!だから断然おいしい!もうチューブには戻れません。皮をむいてすりおろす手間いらず!使い切り個包装5パック入り!高知県産しょうが100%使用!			無着色の国産黄金生姜を使用。辛味が強く、さっぱりとした甘味で、黄金生姜そのものを味わえます。				

つぶつぶゆず			つぶつぶ生姜			ゆずポン酢 (青ゆずごしょう味)			担当者	竹崎 豊
									〒781-0087 高知県高知市南久保4-24 TEL:088-883-5888 FAX:088-883-5887 <a href="http://www.yuzuoukoku.jp">http://www.yuzuoukoku.jp</a>	
500円	1年	常温	600円	1年	常温	500円	6ヵ月	常温	OEM	要相談
高知県北川村産ゆずを使用。ポリ容器で使いやすく溶けやすくサワーなどにも。			高知県産しょうが使用 紅茶に入れてジンジャーティーなどにも。ヨーグルトにも最適			高知県北川村産のゆずをたっぷり使用。青ゆずごしょう味でピリッとする辛さが特徴。お鍋以外にもお肉料理などに				

ゆずたま			南国の満月			焼きドーナツ 極			担当者	山崎 由紀夫
									〒783-0053 高知県南国市国分1305-5 TEL:088-862-0135 FAX:088-862-0134 <a href="https://yamasakinojo.com">https://yamasakinojo.com</a>	
500円	16日	常温	800円	30日	常温	210円	30日	常温	OEM	要相談
卵かけご飯はお塩で。卵独特の生臭さ、ゆで卵の硫黄の匂いがなくなりゆず風味のする生卵。			国産原材料を使用し卵生産者が自社農場生産こだわり濃厚卵3個使用し、濃厚な卵の風味とカステラのようにシットリとした食感が特徴。			卵生産者が採れたてこだわりの濃厚卵を使用し、濃厚な卵の風味とシットリとした食感が特徴。				

※表示価格は税抜き価格です

## 一般財団法人高知県地産外商公社について

- 本社所在地：〒104-0061 東京都中央区銀座1-3-13 オープ プレミア 地下1階
- 電話：03-5524-2790 ■メール：gaisho-tokyo1@marugotokochi.com
- 担当者：外商局 外商第一課 森本、宇都宮
- 業務内容：

- ・高知県内事業者等の販路開拓、販売拡大に向けた営業活動の支援  
(展示・商談会への出展や企画・開催、産地視察のアテンド、外商活動など)
- ・テストマーケティング等を通じた高知県内商品の価値向上の支援
- ・まるごと高知 物産販売「とさ市」・「とさ蔵」、レストラン「TOSA DINING おきゃく」の運営
- ・観光案内、高知県情報の広報活動関連



■1F「とさ市」 BI「とさ蔵」  
電話番号：03-3538-4365  
営業時間：10:30～19:00



■2F「TOSA DINING おきゃく」  
電話番号：03-3538-4351  
営業時間：ランチ11:00～15:00 / LO 14:30  
ディナー17:00～21:00 / LO 20:00  
※ランチとディナーの間はクローズとなります。

高知のものなら何でも紹介します！  
手数料無料！



「まるごと高知」へのアクセス  
JR「有楽町」駅の京橋口より徒歩3分  
有楽町線「銀座一丁目」駅3番出口すぐ



# バイヤー様向けのサイト

# ifa CONNECT 運用中!

いしかわの食・オンライン商談サイト

一般社団法人 石川県食品協会 (ifa) が運営する、いしかわの食 オンライン商談サイトです。  
全国の食に関するバイヤーさまに、いしかわの食を活用した商品の最新情報をご紹介します。



## 新規ビジネスチャンスの創出



バイヤー

- 競争力があり魅力ある新商品の発掘
- Web 商談のご希望がありましたら、食品協会までご連絡ください。日程の調整を致します。



メーカー

- 「いしかわの食」販売機会の創出
- 首都圏などへの販路拡大



**ifa** 一般社団法人石川県食品協会

TEL・076-268-2400 Email・i-food-a@ifa.or.jp

FAX・076-268-6082

web・<https://www.ifa.or.jp/>

# 【石川食品憲章】

私たちは、石川県の自然・伝統・文化を保全・伝承するとともに、つねに時代の要請する新しい食文化の創造につとめるため、次のように基本理念を設定しました。

- 一 石川の豊かな素材を活かした商品づくり
- 一 石川の伝統の技と心を継承した商品づくり
- 一 石川の熟成された風味ある商品づくり
- 一 石川の風土に根づき安全健康な商品づくり
- 一 石川の食文化から創造された商品づくり

生産・流通・販売・その他、それぞれの領域で、さらにこれらの課題を深化・拡充し、名実ともに「食品王国いしかわ」の強固な基盤づくりをめざしてゆきます。