

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とまぶしました。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 小松市安宅町タ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。金沢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『金澤ブランド』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://nagaikeisaikadou.com/">https://nagaikeisaikadou.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。ガトーショコラ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。				

※表示価格は税抜き価格です

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、サクッと軽い食感が楽しめます。</p>			<p>小麦粉・卵・白砂糖不使用生地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、サクッと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・とう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特長です。 ※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.wagurishiratsuyu.com/">https://www.wagurishiratsuyu.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」その味わいに合う濃餡を厳選し、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		-		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		-		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		-		OEM		不可		