

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 https://i-milk.co.jp/				
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 https://www.notogin.com				
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を、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 www.kanpaku.co.jp	
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 https://kanazawa8383.jp/				
3,900円	365日	常温	4,100円	365日	常温	1,000円	365日	常温	OEM	要相談
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。						

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 https://www.cha-nomi.com/				
500円	365日	常温	500円	365日	常温	500円	365日	常温	OEM	可
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						

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 https://shun-tenriverside.jp/				
700円	360日	常温	500円	360日	常温	要相談	360日	常温	OEM	可
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。						

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 https://www.fukumitsuya.co.jp/	
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 http://www.yachiya-sake.co.jp	
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 https://wkwfarm.com/	
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。				