

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 http://www.uzumakisu.co.jp							
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 https://www.umesa.net/					
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 https://kagamiso.or.jp/							
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 https://www.yamachi-shouyu.co.jp/		
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 http://www.naogen.co.jp		
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 https://www.hashie.co.jp		
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 http://www.yamato-soysauce-miso.co.jp/	
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>				