

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 https://www.sugisyo.co.jp/				
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 https://suginoyayosaku.jp/				
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 https://www.tukudani.co.jp/			
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 https://nousaisuisan.theshop.jp				
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 http://okunoto-hamano.com/				
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 https://butta.co.jp/				
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 https://www.hokuchin.com/	
350円	150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。スパイシー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もピッタリです。			

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 https://ushioya.com	
1,650円	60日	冷凍	1,500円	60日	冷凍	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 https://www.arachu.com/	
400円	90日	冷蔵	800円	180日	常温	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。

