

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 https://www.odentakadama.com/		
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。				
OEM		不可		OEM		不可		



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 https://asadaya.official.ec/		
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。				
OEM		不可		OEM		不可		

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。						

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 https://www.ohr.co.jp	
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おススメです。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>			

花麩碗おすまし		花麩碗お味噌汁		花麩碗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 https://www.fumuroya.co.jp/				
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。花麩碗は化学調味料、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 https://www.k-daichi.com/				
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 http://www.kanazawatofu.co.jp/					
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 https://ec.k-nishiki.com/					
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 https://Kyoto-grain.co.jp/					
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。自然な甘みがあり、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、保温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 https://www.kabura.jp/		
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。						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。		
OEM						不可		

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 https://www.zenifukuya.com		
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。		
OEM						要相談		

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						なま麩のしぐれ煮です。ごはんのお友にどうぞ。		
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						OEM		
						要相談		

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ため、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。

