








67 米新品種「ひやくまん穀」普及推進委員会／株式会社米心石川

精米（ひやくまん穀） 5kg		ふっくら大粒石川県産ひやく まん穀パックごはん		ひやくまん穀おにぎり		担当者	宇野 史生			
						〒920-8580 金沢市鞍月1-1 TEL:076-225-1614 FAX:076-225-1618 https://hyakumangoku-pr.com/about/				
1,980円	-	常温	398円	180日	常温	138円	1日	冷蔵	OEM	要相談
コシヒカリに比べて、お米一 粒一粒が大きく、食べごたえ のある食感が特長で、炊き上 がりはさらにリユーム感があ ります。また、冷めても美味し いといった特長を有している ことから、一般家庭はもとより、 中食・外食を含めた幅広い 需要を見込んでいます。		石川県内にてご好評をいた だいているひやくまん穀を手 軽に食べることができるパッ クごはんになりました。 レンジで加熱するだけでいい ので、お手軽に炊きたての ひやくまん穀を味わう事がで きます。		大粒で冷めても美味しい “ひやくまん穀”と、地元産 （北陸）の食材を組み合わせ た自信作です。 全8種類						

68 株式会社ニジイロクリエイト

熟成発酵黒ニンニク （大）150g		熟成発酵黒ニンニク （小）45g		食品衛生管理製品		担当者	布村 智一		
						〒921-8031 金沢市野町2-5-11 TEL:076-237-6620 FAX:03-6740-6479 http://nijikuri.jp/			
1,980円	10ヶ月	常温	600円	10ヶ月	常温	価格ご相談ください		OEM	-
天然にこだわった熟成発酵により栄養価が高く天然食品だ から安心。美肌・抗がん・アンチエイジング・抗アレルギー・強 汗・精力増強・抗菌などの効果があるとされています。				食品検査の内製化の一助と してフィルム状のできあがり 培地であるペトリフィルムや 製造現場の洗浄レベルを確 認できるタンパク残留測定ス ワブやピペット等検査機器・ 機材を取り揃えております。					

69 株式会社ベストアグリフーズ

薬茶茶NO.001 ぐっすりたまねぎ		薬茶茶NO.002 すっきりごぼう		担当者	野村 武文		
				〒920-8217 金沢市近岡町237-1 TEL:076-237-7011 FAX:076-267-7012 https://bafoods.co.jp/			
2,700円	2年	常温	2,700円	2年	常温	OEM	要相談
カット野菜をつくる過程で出る野菜のかけら や皮、実などには、栄養がたっぷりつまっ ています。それを、有効活用し、薬草と野菜を組 み合わせた薬膳茶にすることで、自然由来で、 体にも環境にもやさしい商品を作りました。 第1弾は玉ねぎの皮を使用した、睡眠・むく み・冷えなどに悩みのある方への薬膳茶を商 品化しました。		第2弾はごぼうの皮を使用した、お通じやエ イジングケアなどに悩みのある方への薬膳茶 を商品化しました。					

金澤美人れんこん		冷凍すりおろしれん こんキューブ		れんこサンのやきもち		担当者	坂井 大輔			
						〒920-3101 金沢市才田町は68番地 TEL:076-255-1581 FAX:076-255-1581 https://www.one2013.com/				
3kg/3,000円	10日	冷蔵	695円	360日	冷凍	560円	225日	冷凍	OEM	不可
<p>農業や化学肥料を必要としない身がぎゅっと詰まったキメ細やかな蓮根です。粘土質な土の圧力に抵抗するよう、土を押し上げ押し上げたくましく成長することで、穴が小さく水っぽくない、身がぎゅっと詰まったキメ細やかな蓮根です。</p>			<p>生の蓮根をたっぷり贅沢にすりおろし、ころころのキューブ状に冷凍しました。忙しいからこそ体に良いものをお手軽に食卓に。 3つの特徴 ・すりおろしてあるから、時短でラクチン ・小分け冷凍で、使いたいときに使いたいだけ ・身体にうれしい栄養バランス</p>			<p>擦りおろすのが大変、でも、擦った時にこそ特徴である粘りが良く出る、旨味が凝縮されて、口の中でひろがる。美味しいのはわかっているけど、、、擦ってある物はないの??という声から生まれた、焼くだけれんこんもちです</p>				

とろ〜り焼 (能美風お好み焼き)		ひやくまん穀 ごはんば〜が		丸いもボールコロッケ		担当者	中田 佳江			
						〒929-0113 能美市大成町り40番地 TEL:0761-55-1104 FAX:0761-55-1332				
500円	90日	冷凍	470円	90日	冷凍	500円	90日	冷凍	OEM	不可
<p>生地には能美市特産加賀丸いもを100%使用。小麦粉・卵は使用せず、丸いも特有のとろ〜りとした触感を再現したお好み焼き。</p>			<p>子供たちにごはんをたくさん食べてほしいと開発した「ごはんば〜が」を石川県が開発したお米「ひやくまん穀」で作成、サンドする具材は「ハントン風」「蓮根ハンバーグ」「金沢カレー」と石川県らしさをアピールする3つの味にしました。</p>			<p>加賀丸いもと挽肉・玉ねぎで作った「丸いもボールコロッケ」外はサクリ、中はとろ〜り、コロコロとまーるく、丸いもをたっぷり味わえるコロッケ。</p>				