


愛されフリル				担当者	西田 利雄
				〒923-1253 能美群川北町字三反田 186-1 TEL:076-277-3406 FAX:076-277-2641	
150円 (税抜き)		14日	冷蔵	OEM	-
<p>【洗わず生食できます(検査済)】</p> <p>※厳しい衛生管理下の無菌コンテナ内で育てる為、菌の付着が非常に少ないです。</p> <p>※栽培中は農薬を一切使用しません。</p> <p>※水耕栽培の為、土汚れがありません。</p> <p>【鮮度が長持ち】</p> <p>※レタスを袋詰めする際に、高濃度CO²も封入し、特殊な外装も使用しています。</p>					

あぢの郷米				担当者	東 英治
				〒922-0002 加賀市大聖寺下福田町6-126-1 TEL:0761-72-0092 https://www.city.kaga.ishikawa.jp/soshiki/sangyoshin-kou/kankyo/3/1828.html	
(2kg)1,200円		(1kg)600円	—	常温	OEM
<p>渡り鳥の鴨などが飛来する水豊かな緑あふれる地域で、環境にやさしく、生き物との共生をもつとて化学肥料を使わず、化学農薬を最大限に減らし、農家の皆さんが精魂込めた「みんなしあわせ」の美味しいお米です。</p>					

のみりん		加賀丸いも		担当者	岡元 望
				〒929-0107 能美市福岡町口184 TEL:0761-55-0668 FAX:0761-66-1253 https://okamotojo.com/	
3000円	540日	常温	時価	冬季1か月 夏季7日	冷蔵
<p>お米のおいしさを知ってもらいたくて、食べて美味しい自慢のお米でつくった本みりんです。原材料はすべて米由来で、①石川県特別栽培米コシヒカリ(岡元農場産)②米こうじ(国内産米)③米しょうちゅう(国内製造)の3つです。アルコールは13.5度~14.5度です。サラッとしながら深いコクと甘さがあり、お菓子作りの甘味料として、また飲んで美味しい本みりんです。</p>		<p>・山芋の一種で粘りが強く、丸っこい形・2016年に農林水産省の「GI認証」をうけた希少な伝統野菜・冷蔵にて長期保存も可能ですのでとても便利な食材</p> <p>【おすすめの食べ方】</p> <p>・すりおろした「とろろ」・磯部上げ・団子汁・お好み焼き・短冊切りでサラダや酢の物</p>			

能登原木乾しいたけ のと115

担当者

甲斐 大輝



〒927-0052
穴水町平野3-21-3
全農石川県本部穴水事務所内
TEL:0768-52-1240
FAX:0768-52-2217

600円

365日

常温

OEM

-

水で戻すと普通の椎茸に比べ大ぶりで肉厚。バター焼きや炒め物など、油分との相性が抜群です。戻した出汁もうま味たっぷりなので、煮物や炊き込みご飯、お吸い物などに使えます。



株式会社加賀米野菜基地

有機栽培米『いのちの雫』

有機栽培米『にこまる』

担当者

宮村 厚志



〒920-0353
金沢市赤土町へ240
TEL:050-8888-5543
<https://kaga-komeyasai.com/>

5,815円/5kg

精米から約1か月
(美味しく召し上がるための目安)

常温

4,611円/5kg

精米から約1か月
(美味しく召し上がるための目安)

常温

OEM

-

・農薬・化学肥料不使用の有機栽培米
(有機JAS認証取得)

・日本一粒の大きい食べ応えのある甘くて美味しいお米

・農薬・化学肥料不使用の有機栽培米
(有機JAS認証取得)

・『お米番付2022』というお米の味を競う全国コンテストにて優秀賞受賞を受賞したお米
「ツヤ」「白さ」「香り」「甘さ」「粘り」「食感」「喉越し」の7つ項目で高く評価されました。



加賀の国ジビエ

幼獣ウデ (ブロック肉)

バラ (スライス肉)

ミンチ肉

担当者

池田 俊也



〒923-0155
小松市江指町甲96-1
TEL:0761-41-1129
FAX:0761-41-1130
<https://kaganokuni-gibier.com/>

3480円

1年間

冷凍

5380円

1年間

冷凍

2,500円

1年間

冷凍

OEM

-

南加賀のイノシシは、白山麓をはじめとした自然豊かな環境の中で育った、野趣あふれる味わいが特徴です。特に幼獣(仔猪)と成獣は比べると取り扱いやすい、且つ低価格でご案内出来ます。全国的にも幼獣に注力している処理施設は珍しいです。

ブロック販売している商品のほとんどをスライス肉に加工可能です。鍋用や焼肉用など、厚みはオーダーごとに対応致します。

ごろごろとした粗挽きが人気のミンチ肉です。そばろ用などの細挽きも対応しています。端材などを利用して加工している為、比較的安価でご案内出来ます。



金沢育ちの ぶるうべりいれーずん16g			いしかわ果実の ハーブティ			農家で作った完熟 ブルーベリー-贅沢搾り			担当者	家田 佳穂里
									〒921-8002 金沢市玉銚3-300 TEL:076-291-9683 FAX:076-291-4183 https://chiharafarm.base.shop/	
500円	90日	常温	260円	180日	常温	2,800円	1年	常温	OEM	-
農園自慢の樹上完熟ブルーベリーをドライフルーツに。白糖ではなく、より自然なてんさい糖を使い、ノンオイルでゆっくりと低温乾燥させました。(100gで500gのブルーベリーに相当)			自家製無添加ふる一つちつぶ(石川県産)と農薬不使用ブルーベリー、農薬不使用ハーブを合わせたオリジナルブレンドティーです。ホットドリンクとしてもコールドドリンクとしてもお楽しみにいただけます。 <ラインナップ> りんご、かき:1.8g×1包			・石川県金沢市で育てた樹上完熟ブルーベリー(農薬・殺虫剤不使用)のジュース・1本に約500g分のブルーベリー果実を使用※果実80kg仕込みに対し、約160本の仕上がりのため・香料不使用 ・2021年シーズンの当農園露店にて売り上げNO.1商品				

きらぼしべりいの 生くりいむどら焼き			きらぼしべりいの バウムクーヘン			きらぼしジェラート			担当者	小坂 佐枝子
									〒923-0344 小松市林町み3番地 TEL:050-3552-6080 https://kiraboshiberry.com/	
2,015円	10日	冷凍	1,338円	60日	常温	3,527円	14日	冷凍	OEM	-
生果で出荷できなかったブルーベリーを美味しく食べていただけるお菓子にできないか和菓子屋さんコラボさせていただき試行錯誤した結果、とっても美味しい生クリームどら焼きが出来上がりました!			※4個入り箱の価格です。8個・12個の箱もございます。きらぼしべりいは厳格な基準で選果するため、生果出荷できない果実が多く出ます。それを生かす形で誕生したのがこの【きらぼしバウムクーヘン】です。			農家ならではのブルーベリーが濃い【きらぼしべりいのシャーベット】と【きらぼしべりいのクリームチーズジェラート】金沢市近江町のジェラテリア・ミケトさまとのコラボ商品です。110ml入り、2種各3個の合計6個セットです。				

はとむぎ茶 ティーバック			はとむぎ茶 テトラバック			加賀丸いもそば			担当者	牧 儀和
									〒923-1101 能美市粟生町あ1番地 TEL:0761-57-2655 FAX:0761-57-3224 http://www.is-ja.jp/nomi/	
507円	2年	常温	420円	2年	常温	270円	1年	常温	OEM	要相談
旧寺井町地区で昭和60年代から栽培が行われており、石川県はもとより北陸地方で最も古い産地です。現在、6軒の生産者が丹精込めて栽培したはとむぎを焙煎、粉碎しティーバックに詰めました。このティーバックは個包装となっており、長く風味が保たれている仕様となっています。			ティーバックと同じ製造方法で作られており、マグカップにお湯を注ぐだけで簡単にはとむぎの効用を摂取出来ます。			商品の風味と強い粘りを誇り石川県能美市を代表する「加賀丸いも」。その加賀丸いもの特性を吟味した小麦粉、そば粉を加えコシのある上品で優しい風味のおそばに仕上がっています。冷たいざるそばや温かいおそばでも美味しくいただけます。				

赤西貝



100g

6か月

冷凍

黒づくり



100g

3週間

冷凍

担当者

竹内 大生

〒926-0717
七尾市石崎町マ22-1
TEL:0767-58-6520
FAX:0767-58-6521



赤西貝は七尾市内を中心に消費され、県外にはほとんど流通することのない希少な貝です。味は甘味が強く、貝の旨味がすごく感じられ、お寿司屋さんなどでも取り扱われています。昭和天皇が和倉温泉の加賀屋に宿泊された際に、あまりの美味しさから「おかわり」と言われたという逸話があるほどです。

イカの塩辛に麴とイカ墨と柚子の風味を加えたものです。独特な臭みも少なく塩辛が苦手な方でも食べやすくなっており、柚子風味が特徴の珍味です。そのままご飯に乗せて食べたり酒の肴にもなります。そのままでも、パスタのソースにもどうぞ！

リゾットMAMMA
能登きのこ

808円

360日

常温

リゾットMAMMA
トマト

808円

180日

常温

リゾットMAMMA
バジル

808円

180日

常温

担当者

竹本 彰吾

〒923-1113
能美市牛島町口175
TEL:0761-57-1119
FAX:0761-57-1848
<https://okomelove.com/>



ご家庭で本格リゾットを調理できるキットです。国産イタリア米使用でお店で食べるようなアルデンテな仕上がりにできます。オリーブ油で炒めて水を足して加熱するだけの簡単調理(調理時間20分)。能登産きのこのほか、ポルチーニも入っています。

ご家庭で本格リゾットを調理できるキットです。国産イタリア米使用でお店で食べるようなアルデンテな仕上がりにできます。オリーブ油で炒めて水を足して加熱するだけの簡単調理(調理時間20分)。トマトの旨みと酸味がポイントです。

ご家庭で本格リゾットを調理できるキットです。国産イタリア米使用でお店で食べるようなアルデンテな仕上がりにできます。オリーブ油で炒めて水を足して加熱するだけの簡単調理(調理時間20分)。バジルの苦味がクセになる大人な味わい。

イノシシ肉
ブロック1,500~
5,500円/kg

180日

冷凍

イノシシ肉
スライス1,000円/250g~
4,000円/kg~180
日

冷凍

イノシシ肉
ミンチ

2,000円

180日

冷凍

担当者

加藤・高田

〒925-0613
羽咋市飯山町ヲ32
TEL:0767-26-2944
FAX:0767-26-2944
<http://notoshishi.com/notoshishidan/>



高たんぱくで低カロリー、ビタミンB群が豊富です。衛生管理も徹底しているイノシシ肉、各種料理に、ロースト・角煮やチャーシューにもおすすめです。※部位により価格が異なります。

夏なら塩コショウで焼肉に冬なら色々な味付けてポタン鍋に丁度良い厚さ2.5mmのスライス肉です。部位ごとで色々な味・食感が楽しめます。※部位により価格が異なります。

粗挽きミンチはミートソースやコロケにハンバーグ・ドリアで豚肉や牛肉にない濃い風味が味わえます。

空心菜のクーちゃん			とことん味にこだわった 冷凍枝豆			能登産イタリアントマト のピューレ			担当者	稲葉 清弘
									〒929-1703 中能登町春木西123 TEL:0767-74-2323 FAX:0767-74-2373 https://noto-yamabiko.com/	
1,000円/kg	7日	冷蔵	2,000円/kg	180日	冷凍	1,500円/kg	180日	冷凍	OEM	-
空心菜のクーちゃんは葉の緑が鮮明で味は淡白。茎が中空で味が染み込みやすく独特のシャキシャキ感とぬめりがあり、中華、フレンチ、イタリアン、和等様々な料理にマッチする野菜です。牡蠣殻、醤油かす、魚かす等地元の有機質資材を使ってビニル施設で栽培しました。農業は最低限の使用にとどめてあります。			枝豆を開花27日目までひとさやづつ手もぎし、さや先をカットして能登塩で塩もみしてから、スチコン&チラー（急速冷凍）しました。雪印種苗の「味風香」を牡蠣殻、醤油かす、魚かす等地元の有機質資材を使ってビニル施設で栽培しました。極上冷凍枝豆			完熟したイオタリアントマトのロソナポリタンをボイルして皮と実を丁寧に裏ごしして極上のトマトピューレを作りました。牡蠣殻、醤油かす、魚かす等地元の有機質資材を使って露地栽培しました。農業は使用しておりません。				

灰猫のきくらげ（生）			灰猫の乾燥きくらげ （ホール）			灰猫のひらたけ（生）			担当者	中村 広美
									〒929-1105 かほく市横山レ401-3 TEL:070-8433-2958 https://www.heine-farm.com/	
7日		冷蔵	1年		常温	4日		冷蔵	OEM	-
国産の素材だけで作られた菌床から、かほく市の水と風だけを与えて育てた無農薬の「きくらげ」です。希少な国産「きくらげ」は、厚みのあるプリプリ食感が楽しめます。「きくらげ」の旬は夏季なので、生品は6月～9月の限定商品となります。			夏季が旬の「きくらげ」を年間を通して食べて頂くために、生「きくらげ」を天日と温風で乾燥させたものです。水などでゆっくり戻すと約10倍に膨れ上がり、生品のプリプリ食感が甦ります。ホールの他に、スライス、粗挽き、粉末があります。			特許製法の発酵菌床に、かほく市の水と風だけを与えて育てた無農薬の「ひらたけ」です。天然物に近い香りと味わいがあります。「ひらたけ」の旬は冬季なので、生品は12月～2月の限定商品となります。年間を通して乾燥品も用意しています。				

唐川菜 粒 マスタード プレミアム								担当者	堂田 眞子
								〒927-0057 鳳珠郡穴水町下唐川ト-152 TEL:0768-52-0050	
小瓶（45g入り）800円 ・ 大瓶（100g入り）1600円						180日	冷蔵	OEM	-
穴水町下唐川地区の在来種であるカラシ菜である“唐川菜”の種子から作った粒マスタードである。菜っ葉同様の強い辛みと独特の香りとプチプチした触感が楽しめる。肉料理に直接つける他、ソースやドレッシングに混ぜたりして、工夫次第で和、洋、中華のいずれにも合わせることができる。									

コシヒカリ			ゆめみづほ			担当者	木村 乗治
						〒929-1423 宝達志水町菅原ヤ41-1 TEL:0767-23-4436 FAX:0767-23-4438 https://r.goope.jp/midorinonami/	
9,500円	30日	常温	8,500円	30日	常温	OEM	—
<p>小売価格は30kg玄米を白米(約27kg)に精米した価格です。玄米で納品の場合は500円引きの価格となります。</p> <p>食味が良いのはもちろんですが、粒がしっかりしており、べたつき感が少なく扱いやすいということで、飲食店様にもご利用いただいております。</p>			<p>小売価格は30kg玄米を白米(約27kg)に精米した価格です。玄米で納品の場合は500円引きの価格となります。</p> <p>粒が大きくしっかりしており食味も良いです。ご飯単体での提供はもちろん、チャーハン・カレー・丼物など、万能にお使いいただけます</p>				