

株式会社Ante

奥能登しお ポテトチップス			奥能登地サイダー しおサイダー			金沢湯涌サイダー 柚子乙女			担当者	濱田 和也
									〒922-0441 加賀市篠原新町1-162 TEL:0761-74-8002 FAX:0761-74-8003 https://ante-jp.com	
350円	180日	常温	300円	545日	常温	300円	545日	常温	OEM	不可
<p>シンプルな極み。余計なモノは何も足さない。味付けは塩のみ！シンプルがゆえに素材本来の味わいが感じられるポテトチップスです。</p>			<p>なんだかくせになる、体に染み渡るおいしさ 500年以上も前から奥能登・珠洲で続けられてきた揚げ浜式製塩法で作られた希少な海水塩「DENEN(でんえん)」を使用した贅沢なサイダーです。</p>			<p>柚子の香りをそのままに石川県金沢市の奥座敷・湯涌温泉にちなんだ柚子風味の地サイダーです。ラベルには湯涌温泉にゆかりのある大正ロマンを代表する画家 竹久夢二を用いています。柚子の豊かな香りが特徴で、甘すぎず爽やかな飲み心地です。</p>				

2 株式会社ウフフ

オールドファッション 大浜大豆きな粉			ドーナツ 金沢ゆず			スコーン かぼちゃ			担当者	森瀬 真弓
									〒921-8164 金沢市久安2-463 1F TEL:076-218-4062 FAX:076-203-0394 https://ufufu-ufufu.com/	
300円	冷凍:180日 解凍後:14日	冷凍	300円	冷凍:180日 解凍後:14日	冷凍	380円	冷凍:180日 解凍後:6日	冷凍	OEM	要相談
<p>サクツとした食感が人気のオールドファッション生地に、薫り高い大浜大豆きな粉をたっぷりまぶしました。大浜大豆は、「幻の大豆」とも呼ばれる能登の希少な大豆。香り豊かなきな粉の風味をお楽しみいただけます。</p>			<p>ふんわりとした生地に、金沢ゆずの皮を使った柚子ピールをたっぷり混ぜ込みました。廃棄されていた農園の皮を使って金沢・きよし農園で作られている柚子ピール。美味しさはもちろん、フードロス削減も考えた商品です。</p>			<p>忙しい朝にも手軽に食べられる、野菜たっぷりヘルシーなスコーン。 農家さんが大切に作った能登のかぼちゃをたっぷり入れています。かぼちゃの甘みと風味を生かして、しっとり仕上げています。</p>				

3 有限会社加賀かきもち丸山

甘えびおかき 6枚			餅ざんまい 5種5枚			じろ飴			担当者	丸山 宜伸
									〒923-0003 小松市安宅町夕121 TEL:0761-22-2066 FAX:0761-24-2021 http://www.kakimoti.co.jp/	
1,000円	90日	常温	1,000円	常温35日 冷蔵90日	常温	850円	180日	常温	OEM	要相談
<p>創業100年の伝統製法:寒仕込み製法にて二度搗き餅を低温熟成乾燥して旨味凝縮、石窯焼きして海老パウダーを焼き塩と絡める風味豊かで、キメ細かく・ふくよかな上質の味わい2カ月仕立ての無添加品。*その他特選かきもち一黒豆醤油味、黒豆しらす、醤油味、しらす、草餅おかき。</p>			<p>伝統の二度搗き製法でキメ細かく、旨味凝縮した伸びの良い餅質。山海春秋5種:黒豆・草・あわ・栃の実・昆布の詰合せ*石川県産糯米&イオン水。賞味期限:常温35日・冷蔵60日。産直対応可。*箱入り:3袋3300円、4袋4400円、6袋6600円。</p>			<p>加賀伝統の味として受け継がれてきた味は、砂糖不使用・お米の水飴。お米(精米)と大麦麦芽だけで、ゆっくり時間をかけて、丁寧に作る事で優しい甘さとなり、飴湯・冷やし飴・餡子や和菓子作り、差剤風味を引立てる加賀料理・佃煮などに伝統的に使われてきました。</p>				

アソート			プラネット			フルーツクッキー			担当者	室井 康宏	
									〒923-0835 小松市吉竹町又36 TEL:090-2030-6931 https://kaju-re.com		
871円	4カ月	常温	639円	4カ月	冷蔵・常温	547円	2ヶ月	冷蔵・常温	OEM	要相談	
彩り鮮やかなドライフルーツアソート。甘み酸味をバランス良く凝縮。大切な人への贈り物に最適です。			惑星をイメージしたマンディアン。ベルギー産チョコレートの上に当店内加工のドライフルーツを乗せました。チョコレート、ホワイトチョコレート、京都産有機抹茶を使用した抹茶チョコレートに各種ドライフルーツ。大切な人への贈り物に最適です。			材料にこだわった生地にベルギー産チョコレートをを使い各種ドライフルーツを乗せました。大切な人への贈り物に最適です。					

株式会社越山商店 AZUKI de HAKKO研究所

発酵ようかん			発酵あんスプレッド			発酵グラノーラ			担当者	徳山 康彦	
									〒920-0806 金沢市神宮寺3-13-19 TEL:076-221-0336 FAX:076-221-0431 https://azuki-de-hakko.koshiyamakanseido.jp		
320円	90日	常温	700円	60日	常温	1,100円	120日	常温	OEM	不可・要相談	
小豆、隠げん豆を米麹で発酵させる新技術を使い天然のブドウ糖、天然アミノ酸に加え豊富なポリフェノールが有り健康性があり、且つ旨味が醸成されたようかん、疲れた時、スポーツ時に、熱中症予防に良いです。			あっさりとした甘みと天然アミノ酸の美味しさ、ポリフェノールが一杯の美味しく健康な小豆あんスプレッドです。パンやスイーツに。携行あんとしても良いです。			砂糖を使わない。アミノ酸の美味しさや健康性のある、グラノーラです。					

株式会社ノース白山

ミニおかき			棒茶ブレンド			ナポリのピザ生地			担当者	大川 慶	
									〒920-2304 白山市河内町きりの里40 TEL:076-259-0355 FAX:076-259-0357 https://north-hakusan.com/		
299円	90日	常温	250円	180日	常温	278円	240日	冷凍	OEM	要相談	
小さなおかきをプチギフト・お土産用パッケージにしました。一瞬で風合い感が伝わるパッケージです。「ちゃんとした感」「石川県の米文化」「手触り感」があります。石川県産のもち米・能登しおのみでつくるシンプルなおかきです。名入れも可。パッケージデザイン複数			加賀棒茶と白山麓の薬草を独自にブレンドしています。個包装で、直感的に「かわいい」「石川らしい」「ギフト感がある」を表現したパッケージです。デザインは6種類。すべて九谷焼の「九谷五彩」の技法を導入。名入れも可。OEMも可。ノベルティーとしても対応可。パッケージデザイン複数			ありそうでなかった「ピザ生地だけ」です。100%北海道産の小麦粉を使い、発酵食メーカーとしての独自技術、独自原材料(食べる糖甘酒)で、完全自社製造のピザ生地です。個人向け、業務用(小売・レストラン)対応可。					

金の舞 切り廻し 紙筒			金箔のどぐろ茶漬け			金箔加賀棒ほうじ茶ラテ			担当者	南川 太保
									〒921-8061 金沢市森戸2-1-1 TEL:076-240-0891 FAX:076-240-6800 https://www.hakuichi.co.jp/	
1,300円	730日	常温	600円	360日	常温	500円	360日	常温	OEM	要相談
各種料理からお菓子までジャンルを問わず幅広く使える、トレンジショナルな切り廻し。ひとひらで効果的に食材のグレードを高めてくれる、不動の人気を誇るアイテムです。使い勝手が抜群のふりかけタイプ 【内容量】0.03g			香ばしい風味ののどぐろと能登伝統野菜の中島菜をブレンドした、だし茶漬けです。ふわりと浮かぶ金箔が、華やかなひとときを演出します。			コク深く、香ばしい加賀棒ほうじ茶とミルクの程よい甘さの加賀棒ほうじ茶ラテです。お湯や水にサッと溶かすだけで手軽に楽しめる粉末タイプです。別添の金箔を振りかけて、金箔がきらっとかがやくラテをお楽しみください。ふわりと浮かぶ金箔が、華やかなひとときを演出します。				

焼芋きんつば			加賀棒茶フィナンシェ & 加賀棒茶ティーバッグ			金沢東山わらび餅 月子			担当者	宮田 和雄
									〒920-0831 金沢市東山3-3-35 TEL:076-254-6181 FAX:076-254-6182 https://100banya.com	
830円	60日	常温	1,200円	90日	常温	460円	120日	常温	OEM	不可
近年注目度が増している石川県のブランドさつまいも「兼六芋」をプレミアムなきんつばに仕上げました。しっとりした食感と、まるで焼き立てのお芋を食べているかのような濃厚で上品なきんつばです。小豆のつぶつぶ食感がアクセントになり、芋の甘みを引き立てます。			加賀棒茶の芳醇な香りをそのまま閉じ込めたしっとりフィナンシェと淹れたての加賀棒茶が楽しめるティーバッグのセットです。棒茶尽くしの贅沢なティータイムをご堪能ください。			澄み切った夜空に浮かぶお月様のように、プルンとまあるいわらび餅です。別添のきな粉と黒蜜たっぷりかけ、金箔を散らしてお召し上がりください。				

能登塩ぶるべりばあむ (ホール)			能登塩ぶるべり miniばあむ			白山米粉のプレミアム アップルクーヘン(カット)			担当者	竹田 隼人
									〒923-0004 小松市長崎町1-85 TEL:0761-24-3178 FAX:0761-21-2580 https://meigetsudo.com/	
2,223円	40日	常温	445円	40日	常温	500円	20日	常温	OEM	要相談
能登半島地震の被災地である能登町「ひらみゆき農園」のブルーベリー、同じく被災地珠洲の名産である塩、白山市「稲ほ舎」の米粉を100%使ったバームクーヘン。ブルーベリーの爽やかさと珠洲塩シュガーの甘じょっぱさが絶妙にマッチしています。(ホール)			能登半島地震の被災地である能登町「ひらみゆき農園」のブルーベリー、同じく被災地珠洲の名産である塩、白山市「稲ほ舎」の米粉を100%使ったバームクーヘン。ブルーベリーの爽やかさと珠洲塩シュガーの甘じょっぱさが絶妙にマッチしています。(個包装)			国産りんごのコンポート丸ごと1個に、石川県産米粉100%使用した生地を丁寧に重ね焼き上げました。りんごの果汁とふんわり生地の相性が絶妙なふわしと食感を楽しめる贅沢なバームクーヘンです。(個包装)				

山本食品株式会社

Comecomecube 塩バタークランベリー			Comecomecube はちみつくるみ			Nipopon ショコラオラージュ			担当者	山本 哲行
									〒920-8221 金沢市御供田町165-16 TEL:090-4680-4565 FAX:050-3606-0574 https://www.facebook.com/yamamotoshokuhin/	
600円	120日	常温	600円	120日	常温	600円	120日	常温	OEM	可
石川県産うるち米【ひやくまん穀】のパフを濃厚な塩バターでからめ、甘酸っぱいクランベリーをミックスしました。			石川県産うるち米【ひやくまん穀】のパフを香り豊かな蜂蜜でからめ、香ばしいローストクルミを混ぜ合わせました。			チョコレート好きの方におすすめのショコラオラージュは、オリジナルショコラソースでからめて芳醇な有機カカオニブとオレンジピールをミックスした大人の味わい。(冬季限定)				

12

横井商店

じろ飴			かた飴			塩蔵胡椒 (能登海洋深層水塩)			担当者	横井 裕貴
									〒927-0602 鳳珠郡能登町松波12-83-1 TEL:0768-72-0077 FAX:0768-72-2221 https://www.yokoishoten.com/	
1,000円	365日	常温	300円	365日	常温	1,500円	365日	常温	OEM	不可
500年前と同じ伝統製法でお米を大麦麦芽で糖化させたハチミツ状の飴です。パンやヨーグルトにかけて召し上がられたり、砂糖の代わりに甘味料としてお料理にお使いいただけます。			500年前と同じ伝統製法でお米を大麦麦芽で糖化させて作られる固形状の飴です。そのまま召し上がられるほか、砂糖がわりにお料理の甘味料としてお使いいただけます。			カンボジア産の最高級の胡椒「カンボットペッパー」を世界的に注目されているミネラル豊富な能登の塩で塩漬けしたのが「塩蔵胡椒」。生の胡椒を半年ほどかけて塩漬けすることで摘みたてのフレッシュさ芳醇な香りを閉じ込めました。				

6

有限会社三和商事

加賀棒茶饅頭			くるみゆべし			あんころ餅			担当者	藤内 勝弘
									〒922-0316 加賀市松山町19 TEL:0761-77-3488 FAX:0761-77-3578 https://www.big-advance.site/c/138/1741	
600円	100日	常温	600円	100日	常温	770円	100日	常温	OEM	可
中島製茶の加賀棒茶を餡・生地にも使用し風味たっぷりに仕上げました。			くるみを入れた餅菓子です。ひやくまんさんをパッケージに使い、石川らしさを出しました。			金箔をかけて召し上がって頂く、あんころ餅です。非日常的なプチ贅沢				