

のとそだち (1000ml)			のとそだち のむヨーグルト 500ml			のとそだち のむヨーグルト 150ml			担当者	芝田 隆志
									〒923-1123 能美市吉光町ハ-5 TEL:0761-57-2231 FAX:0761-57-2232 https://i-milk.co.jp/	
320円	14日	冷蔵	420円	14日	冷蔵	170円	14日	冷蔵	OEM	不可
奥能登の厳選した酪農家の生乳だけを使用した「鮮度重視」にこだわった牛乳です。・酪農家から毎日集乳した生乳は、翌日までにすべて製品処理する「生乳鮮度」にこだわっています。・牧草地は自家製堆肥をすべて投入し、健全な牧草づくりに努めています。・酪農家の選定にあたっては、石川県酪農協と連携し施設管理・入室管理をしっかりと行っている酪農家を選定しました。			牛乳の持つ自然の風味をそこなわないよう「安定剤」「香料」不使用。奥能登の厳選した酪農家の生乳を100%使用した、はっ酵乳です。ビフィズス菌「BB-12TM」・アシドフィラス菌・サーモフィラス菌の3つの乳酸菌で健康をサポート。			牛乳の持つ自然の風味をそこなわないよう「安定剤」「香料」不使用。奥能登の厳選した酪農家の生乳を100%使用した、はっ酵乳です。ビフィズス菌「BB-12TM」・アシドフィラス菌・サーモフィラス菌の3つの乳酸菌で健康をサポート。飲み切りサイズ。				

のトニック塩<微糖>			のトニック塩<無糖>			のトニックいちじく			10	松田 行正
									〒927-1215 珠洲市上戸町北方2字152-1道下ビル3階 TEL:090-1525-8111 https://www.notogin.com	
350円	365日	常温	350円	365日	常温	350円	365日	常温	OEM	不可
ミネラル豊富な二つの能登産の塩をブレンド(珠洲産、能登島産)した炭酸飲料。北海道産のグラニュー糖で加糖し、天然の有機栽培のレモン果汁を加えました。自然派材料にこだわった一品です。甘さを抑えた微糖は、今流行りのソニック割の割材に最適です。			ミネラル豊富な二つの能登産の塩をブレンド(珠洲産、能登島産)した炭酸飲料。糖分は一切加えず、自然派材料にこだわり、天然の有機栽培のレモン果汁のみ加えています。甘みがないので、水分補給、ミネラル補給に。ソーダ割の割材としても最適です。			いちじくを齧った時のジュシーな味わいで、美味しいです。きび砂糖や有機レモン果汁、いちじくの葉エキスなど天然材料だけを使用しているので、健康的で香りもやさしいです。				

加賀ノ月 満月			加賀ノ月 百万石乃白			担当者	尾西 洋輔
						〒923-0964 小松市今江町9-605 TEL:0761-22-5321 FAX:0761-23-1444 www.kanpaku.co.jp	
1,350円	365日	常温	2,000円	365日	常温	OEM	要相談
優しい香りとサラリとした飲み口、キレのよいドライな後口とほのかな旨味が感じられます。お食事やおつまみと一緒に合わせて尚美味しく、お酒に不慣れな方からのんべえさんまで幅広い方に楽しんで頂けます。2012年と2013年のノーベルナイトキャップ(ノーベル賞公式晩餐会のアフターパーティ)のドリンクとして使って頂きました。			石川県オリジナル酒米「百万石乃白」と「金沢酵母」から醸した純米大吟醸原酒。ほのかに香るバナナ香、舌の上で感じるフルーティーな旨味、ジワジワ広がる辛みを帯びた余韻に心も身体も温まります。イタリアで開催された「ミラノ酒チャレンジ2023」にてプラチナ賞受賞と、海外でも高評価を頂きました。				

金棒茶bowcha 袋タイプ
(8TB入り)

金棒茶SHUN 箱タイプ
(6TB入り)

即席みそ汁 乾燥タイプ
2食入り

担当者

井川 貴光



〒920-0337

金沢市金石西1-2-10

TEL:076-267-1161

FAX:076-267-1164

<https://bowcha.com/>

500円 360日 常温

700円 360日 常温

500円 360日 常温

OEM

可

2023年9月より新発売の「金棒茶bowcha」。金棒茶(オーガニック棒茶)をより身近に日常遣いができるラインナップです。3種のフレーバーの展開となっております。

全国的に注目を集めている棒ほうじ茶。原料や焙煎方法にこだわり、苦みの少ないスツキリとした味わいと芳醇な香りを持つ『金棒茶 SHUN』を製造しています。国産の生姜・玄米・ミントをブレンドした商品もご用意致しております。

めった汁は石川県の郷土料理であり、そのフリーズドライした商品は、希少性が高く、尚且つ金沢の厳選した調味料を使用し、食べ応えのあるお味噌汁となっているのが特徴です。



金箔入りコーヒーかなざわ物語 (8本入・紙ケース)

金箔付きドリップバッグ
「金澤珈琲」

自家焙煎コーヒー
ブランデーケーキ

担当者

菅 建



〒921-8052

金沢市保古3-51

TEL:076-240-4151

FAX:076-240-4152

<https://www.caravansera.co.jp>

540円 540日 常温

1,250円 365日 常温

950円 150日 常温

OEM

可

金箔の生産日本一の金沢ならではのコーヒー。お湯を注ぐだけで簡単に楽しめる、味にこだわったインスタントタイプです。金沢の伝統工芸である金箔と、コーヒー専門店のコーヒーとが融合した、雅なコーヒーをお楽しみください。

珈琲の文化と金澤の茶の湯文化を、現代のコーヒーに生かした新しいスタイル「金澤珈琲」を提唱しております。金沢の風土の中で育てられた『金沢ブランド』のコーヒーを気軽に、その思いからドリップバッグ金澤珈琲が製品化いたしました。

老舗珈琲店の自家焙煎豆を生地に練り込んだ、コーヒー屋ならではのオリジナルスイーツ。一昼夜かけて抽出した、風味豊かなブランデーシロップを、たっぷり浸み込ませた贅沢な味わいと。老舗コーヒー屋のベストセラーアイテムです。



加賀鳶 純米大吟醸46
百万石乃白

福みりん 純米本味醂

ANP-71

担当者

黒田 真吾



〒920-8638

金沢市石引2丁目8-3

TEL:076-232-6686

FAX:076-207-3305

<https://www.fukumitsuya.co.jp/>

2,000円 365日 常温

1,300円 365日 常温

300円 365日 冷蔵

OEM

要相談

石川県で誕生した酒米「百万石乃白」を100%使用し、名称の“シロ”にちなんで精米歩合46%に磨き上げ、「金沢酵母」で丹念に醸した数量限定の純米大吟醸です

国産のもち米を原料にした蒸米と国産米のみで仕込んだ米麴、当蔵で醸造した本格米焼酎を使用。香りのよい甘味と旨味をゆっくり引き出しました

良質の契約栽培米を、植物性乳酸菌「ラクトバシラス・プランタラムANP7-1株」と麴で醗酵させたお米の乳酸菌ドリンクです。



前田利家公 特別純米720ml			加賀鶴 純米酒 上撰720ml			加賀鶴 梅酒 日本酒仕込720ml			担当者	神谷 昌利
									〒920-0818 金沢市大樋町8-32 TEL:076-252-7077 FAX:076-252-7449 http://www.yachiya-sake.co.jp	
1,700円	365日	常温	1,180円	365日	常温	1,550円	365日	常温	OEM	可
酒米の持つ旨味を楽しむ、なめらかな口当たりのお酒です。 フランスで行われた「Kura Masater 2024」プラチナ賞受賞。			酒米の旨味を楽しむお酒です。			フレッシュな梅の香りと酸味が日本酒の旨味と調和した、さっぱりとした甘さの梅酒です。 ニューヨークミシュラン2つ星レストランやカリフォルニアミシュラン3つ星レストランにも採用されております。				

石川県食品協会からのお知らせ

能登の食文化を守り、育てます

食 × 歴史 × 技

令和6年1月1日 能登半島地震発生前の美しい能登の風景です
ぜひ、ご覧ください

フルバージョン



ショートバージョン