

おかえり味噌 900g			白糀 200g			塩麹 200g			担当者		一川 高志	
									〒929-0234 白山市美川神幸町ソ408 TEL:076-278-2041 FAX:076-278-6424 https://www.maruichimiso.com/			
オープン価格 180日 冷蔵			オープン価格 60日 冷蔵			オープン価格 120日 冷蔵						
霊峰白山の麓から湧き出る清らかな白山伏流水を使用し、国産大豆100%で仕込んだこだわりの味噌です。創業以来、変わらぬ木桶仕込と天然醸造で、ゆっくりと丁寧に発酵させた味噌は、深い味わいとまろやかな風味、そして素材本来の美しさを引き出します。			創業以来の麹蓋を使用した製法で、約2日間の熟成発酵期間を経て作られた白糀。発酵がはやく、甘みが強いのが特徴です。風味豊かで、さまざまな食品に最適です。			塩麹は食材を美味しくする力があります。微生物の働きで食材の旨味を引き出し、柔らかい食感にし、風味を豊かにします。						

発酵カレー麴			担当者	小林 和宏
			〒921-8062 金沢市新保本4-53 TEL:076-227-8062 FAX:076-227-8067 https://hakkoushoku.jp/	
980円	180日	常温	OEM	-
カレールーの代わりに使え、簡単にコクのあるスパイスカレーができます。 脂質が控えめですが、麴や能登の魚醤のコクが味わい深く、カレーが好きだけどカロリーが気になる方にピッタリ。鍋洗いも簡単でアウトドアにもおすすめ。小麦粉不使用。				

もやし屋のまかないダレ			担当者	北村 愛子
			〒920-0054 金沢市若宮2丁目30番地 TEL:076-287-6945 FAX:076-287-6945 http://www.instagram.com/sankichi_japan	
476円	180日	常温	OEM	不可
石川県のもやし屋が考案した、「もやしのご馳走になるタレ」。 もやしはもちろん、野菜・肉・魚等の様々な素材の味を引き立てるニンニク旨塩たれです。			 @SANKICHI_JAPAN	

加賀みそ鍋のもと			ひやくまん穀味噌			だし入りひやくまん穀味噌			担当者	松本 耕助
									〒924-0007 白山市倉部町1080 TEL:076-275-5188 FAX:076-275-5190 https://kagamiso.or.jp/	
400円	180日	常温	500円	180日	常温	420円	180日	常温	OEM	可
石川県で仕込み・発酵させた「加賀みそ」を使用した、みそ屋が作ったみそ鍋のもと。冬場の鍋料理はもちろんのこと、豚汁や野菜炒め、ラーメンのスープなどにもお使いいただけます。			石川県が誇るブランド米「ひやくまん穀」と石川県産大豆で仕込んだ、地産地消の米みそです。粒が大きいひやくまん穀の特徴を活かした粒タイプの米みそで、麴の甘みや香りをお楽しみいただけます。			甘エビの風味が香るだし入りみそ 石川県産原料にこだわった「ひやくまん穀味噌」に甘エビの風味を加えました。お椀にしぼりお湯を注ぐだけで、手軽に贅沢な甘エビのおみそ汁をお楽しみいただけます。				

金沢仕込み 本格だしつゆ 1L			金沢仕込み 本格ざるつゆ 1L			中島菜手延うどん 200g			担当者	西竹 芳恵
									〒921-8021 金沢市御影町22番22号 TEL:076-245-2206 FAX:076-245-2224 https://kanazawajikomi.com/	
850円	182日	常温	950円	182日	常温	550円	365日	常温	OEM	可
「金沢仕込み」のつゆの歴史は五十余年前に遡ります。加賀の温泉旅館向けに業務用めんつゆを作り販売を始めました。無添加で減塩となっております。本格だしつゆは、化学調味料を使用せず、醤油・削りぶし・塩などからできています。開封後は冷蔵庫で保存下さい。			減塩。なのに、旨みたっぷり！ 本格ざるつゆは、天然のうまみ成分がたっぷり含まれている本格だしつゆをベースに作られています。素材の旨みと風味が効いたつゆをお楽しみください。開封後は冷蔵庫で保存下さい。			中島菜手延うどんは、能登野菜の中島菜を手延べ製法で練り込んだ手延うどんです。中島菜には高血圧を抑制する酵素「アンジオテンシン」が多く含まれます。昨今、血圧を調整する機能性野菜として、とても注目されています。200gは2人前となります。				

能登杉木桶醤油			源助だいこん おろしぼんず			お醤油屋のだいこんおろし ドレッシング			担当者	楠 淳
									〒920-0331 金沢市大野町1-53 TEL:076-268-1113 FAX:076-267-4446 http://www.naogen.co.jp	
480円	540日	常温	380円	365日	常温	400円	365日	常温	OEM	可
能登杉の特製木桶で能登海洋深層水を仕込み水に用いて熟成させたふくよかで深みのある味わいです。 (国産原料100%)			加賀野菜の源助大根のおろしを入れたゆずの香り爽やかなおろしぼんずです。大根をおろす手間の省ける便利な1本です。 価格改定有：11月1日出荷分より420円			だいこんおろしを40%入れた青じそ風味のノンオイルタイプです。サラダ以外にとんかつやハンバーグ等の肉料理との相性も抜群です。 価格改定有：11月1日出荷分より450円				

泡ぼん酢200ml			いしるだし300ml			ヤマト小袋醤油4ml			担当者	松下 元
									〒920-0331 金沢市大野町4-イ170 TEL:076-268-1248 FAX:076-268-1242 http://www.yamato-soysauce-miso.co.jp/	
1,100円	540日	常温	650円	540日	常温	業務用小売無し	180日	常温	OEM	不可
同封の専用フォームに入替えてプッシュして頂くとぼん酢がキメの細かい泡として出てきます。 和洋食問わず料理のアクセントとして手軽にご利用頂けます。			能登の魚醬・いしるを使用したグルテンフリーの濃縮だしです。 魚醬のうま味がガツンときて、後味はかつおだしのいい香りが口に広がります。			金沢大野醤油の特徴・淡麗甘口(うまたんれいうまくち)の小袋醤油です。 お寿司やお刺身の添付に、buffetや病院食などで地元・金沢の味をご提供下さい。				

バイヤー様向けのサイト ifa CONNECT 運用中!

いしかわの食・オンライン商談サイト

一般社団法人 石川県食品協会 (ifa) が運営する、いしかわの食 オンライン商談サイトです。
全国の食に関するバイヤーさまに、いしかわの食を活用した商品の最新情報をご紹介します。



新規ビジネスチャンスの創出



バイヤー

- 競争力があり魅力ある新商品の発掘
- Web 商談のご希望がありましたら、食品協会までご連絡ください。日程の調整を致します。



メーカー

- 「いしかわの食」販売機会の創出
- 首都圏などへの販路拡大



ifa 一般社団法人石川県食品協会

TEL・076-268-2400 Email・i-food-a@ifa.or.jp
FAX・076-268-2400 Web・<http://www.ifa.or.jp/>