

さばへしこスライス			ふぐ糠漬スライス			ふぐ粕漬スライス			担当者	荒木 忠義
									〒929-0235 白山市美川永代町甲233 TEL:076-278-5021 FAX:076-278-4936 <a href="https://www.arachu.com/">https://www.arachu.com/</a>	
600円	90日	冷蔵	600円	90日	冷蔵	600円	90日	冷蔵	OEM	不可
脂ののった寒さばにこだわり石川産米ぬか米麴を使用してじっくり一年間漬け込みました。さらに漬けあがったさばへしこの糠をおとし本みりに漬け込むことにより減塩となり口当たりまろやかに。仕上げは、水分をふきとり小骨をとってスライスしてありますので初めて食べられる方でもお手軽に召し上がり頂けます。			天然ふぐを石川の米糠・米糀・いしるを使ってじっくり木樽にて発酵熟成させました。古くは加賀百万石のお殿様も嗜好したといわれる珍味です。			さっぱりした粕の甘みとふぐの歯ごたえが特徴。日本海産天然ごまふぐを塩漬・天日干し後、北陸の地酒の酒粕にじっくり漬け込みました。スライスしてありますので、そのままおかずやおつまみとしてお召し上がり頂けます。				

金沢伝統料理 治部煮			バジル香る塩さばとチーズのピザ			担当者	三上 克司
						〒920-0024 金沢市西念4-16-13 TEL:076-265-5387 FAX:076-265-5397 <a href="http://www.m-ikeuchi.co.jp">http://www.m-ikeuchi.co.jp</a>	
585円	120日	常温	1,480円	D+180日	冷凍	OEM	要相談
金沢の隠れた名店 吉本商店とイケウチとのコラボレーション企画 金沢の伝統料理をご家庭で簡単に楽しめます。県内外の皆様にご提案できればと思っております。			森山ナポリとコラボして頂き、自社製品のさばの塩焼き（北欧産）、玉ねぎ、トマトをトッピングし、さば風味に負けないゴードチーズやバジルソースのピザになります。レモンが効いてさっぱり食べれるピザを作りました				

加賀れんこんそばろ 能登牛入り			のどぐろ生姜入り しぐれ煮S			能登牛そばろS			担当者	西田 昇
									〒921-8044 金沢市米泉町8-8 TEL:076-247-2231 FAX:076-247-3612 <a href="https://www.kasaifoods.jp/">https://www.kasaifoods.jp/</a>	
550円	150日	常温	500円	150日	常温	550円	120日	常温	OEM	可
加賀野菜の加賀れんこんに玉葱、生姜、粗挽き能登牛を金沢大野醤油と魚醬で煮込み仕上げました。ごはんのお供、おにぎりの具、料理のやくみとしてご利用下さい。			高級魚で知られる「のどぐろ」を 胡麻、生姜を加え香ばしく炊きました。ごはんのお供、おにぎりの具、料理のやくみとしてご利用下さい。			玉葱、牛蒡、生姜、椎茸など沢山の具材と粗挽き能登牛を金沢大野醤油と能登のいしりでじっくり煮込みました。ごはんのお供、おにぎりの具、料理のやくみとしてご利用下さい。				

たらの子味付 (T2缶)			じぶ煮(SP缶)			じぶ煮カップ			担当者	永守 和雄
									〒920-2132 白山市明島町中81-1 TEL:076-273-7311 FAX:076-273-5100 <a href="https://www.fukuraya.com/">https://www.fukuraya.com/</a>	
598円	1095日	常温	313円	1095日	常温	800円	180日	常温	OEM	要相談
<p>大正後期から製造しており、デザインもほぼ当時のままで、北陸の味として、今日まで地元では親しまれております。真鱈の卵を輪切にして、醤油、砂糖、みりん等で味付けした昔ながらの缶詰めです。</p>			<p>加賀の郷土料理の「じぶ煮」を缶詰にしました。食べる際にわさびを添えると郷土の味が楽しめます。現在でも金沢の家庭で欠かす事の出来ない煮物を缶詰にて、手軽にいただけます。</p>			<p>加賀の郷土料理「じぶ煮」をレトルト加工して電子レンジ対応の容器に乾燥具材と一緒に詰めた商品です。「じぶ煮」の名の由来には、「じぶじぶ」と煮える音からとも、岡部治部右衛門が伝えたとも言われ、諸説ございます。</p>				

ふぐの恩返し ふぐ花削			茶ぶり味付けなまこ (青なまこ) パック			味付け石もずく (業務用)			担当者	笹本 和茂
									〒926-0006 七尾市大田町111-17-1 TEL:0767-53-0055 FAX:0767-52-7226 <a href="https://www.sugisyo.co.jp/">https://www.sugisyo.co.jp/</a>	
500円	365日	常温	450円	25日	冷蔵	2,000円	760日	冷凍	OEM	要相談
<p>能登震災支援の感謝と復興への決意を込めて「ふぐの恩返し」商品を作りました。能登フグを使った削り節です。色々な料理のトッピングとして、また鍋、吸い物のだしとしてご使用できます。</p>			<p>能登震災後、生産量が激減している貴重な「能登なまこ」を使用し、番茶で茹でやわらかい食感にし味付けしました。そのまま召し上がれます。</p>			<p>石もずくは海底の石に自生します。これを能登輪島の海女さんが素潜りで丁寧に手摘みしました。味付けをしてあるのでそのまま召し上げれます。</p>				

香り箱 極			ビタミン太ちくわ			うな蒲ちゃん			担当者	津川 光俊
									〒926-0835 七尾市西三階町10-4-1 TEL:0767-53-0180 FAX:0767-52-2571 <a href="http://www.sugiyo.co.jp/">http://www.sugiyo.co.jp/</a>	
498円	冷凍180日 解凍後7日	冷凍	248円	10日	冷蔵	428円	11日	冷蔵	OEM	要相談
<p>ズワイ蟹の脚肉をイメージし、形状、味、食感、色合い、ジューシー感を再現致しました。ズワイ蟹の雄、雌を研究してきたスギヨだからこそできた逸品です。お刺身やちらし寿司としてはもちろん、蟹の代替としてご使用いただけます。本品はかにはございません。</p>			<p>北陸石川名産の元祖ビタミンちくわです。魚の旨味としなやかな食感が特徴です。</p>			<p>本物さながらのふっくらとした食感。うなぎエキス配合で、より本物に近い味を実現致しました。本品はうなぎではございません。</p>				

## 加賀の白峰(はくほう)

担当者 栗田 浩行



〒920-3121  
 金沢市大場町東828  
 TEL:076-258-5545  
 FAX:076-258-5548  
<https://shop.tukudani.co.jp>

1,400円

60日

常温

OEM

要相談

- ・昭和40年の発売以来、多くのお客様にご愛顧いただいている「佃食品」の代表商品です。
- ・香ばしいくるみ煮を、くるみを形どった最中の皮で包みました。
- ・熱いお茶とともに楽しみ頂けます。
- ・ほんのりとした甘さで、お茶うけはもちろんのこと、コーヒーや、ワインなどのおともにもご利用頂けます



## 32 杉野屋与作/株式会社能登半島

与作揚げ

焼きチーズ

里海の恵み 海塩 90g

担当者 吉本 卓也



〒926-0041  
 七尾市府中員外11-2-2  
 TEL:0767-52-5446  
 FAX:0767-53-6493  
<https://suginoyayosaku.jp/>

172円 10日 冷蔵

260円 10日 冷蔵

740円 - 常温

OEM

不可

『杉野屋与作の丹精の逸品』  
 厳選したタラとのど黒のすり  
 身を使いふんわりと滑らかな  
 な口当たりの揚げ蒲鉾です。  
 姉妹品の焼きチーズ6個と与作  
 揚げ12個の詰合せは『令和元年  
 度石川県優良観光土産コン  
 クール石川県知事賞』を受賞  
 しました。

『上質なチーズ入り蒲鉾』  
 ぷりぷりの食感の板かまぼこ  
 にチーズを入れて蒸し焼きに  
 しました。  
 看板商品の与作揚げの姉妹品。

『能登の塩』  
 能登海洋深層水をくみ上げて  
 できた塩



## 33 株式会社宮商

潮屋鰯のたたき

中島菜ちりめん

冷やし加賀棒茶漬け

担当者 釜親 良裕



〒921-8054  
 金沢市米泉10丁目1-171  
 TEL:076-249-6989  
 FAX:076-249-7142  
<https://ushioya.com>

1,800円 60日 冷凍

600円 60日 常温

864円 60日 冷凍

OEM

要相談

脂ののった鰯を、能登の揚げ  
 浜塩にて「塩たたき」にし、  
 職人が手作業にてひとつひとつ  
 炙り旨味を閉じ込めました。  
 とろけるような濃厚な脂と旨  
 味、そして表面の焼きの香ば  
 しさが同時にお楽しみいただけ  
 ます。弊社の看板商品です。

能登野菜「中島菜」と上乾ち  
 りめん(いわし稚魚)、胡麻  
 に能登の揚げ浜塩にて調味し  
 たふりかけ食品です。

丸八製茶場製造「加賀献上棒  
 茶」をベースに金沢大野の醬  
 油、いしると白山伏流水仕込  
 みのお出して石川県産コシヒ  
 カリを炊き込みお茶漬けに仕  
 上げ、急速凍結しました。  
 「中島菜ちりめん」、「鰯の  
 たたき」等をトッピングして  
 おります。夏は熱湯を注ぎ、  
 氷とのせて冷やして、冬は解  
 凍後熱湯を注ぎ、あったかく  
 お召上がり頂けます。



ふぐ糠漬スライス フードパック		ふぐ粕漬スライス フードパック		いわし糠漬2尾入 袋入		担当者	安田 志良			
						〒929-0235 白山市美川永代町ヲ134 TEL:076-278-4934 FAX:076-278-3689 <a href="https://www.yasushin.jp/">https://www.yasushin.jp/</a>				
580円	90日	冷蔵	580円	90日	冷蔵	500円	120日	冷蔵	OEM	要相談
ふぐの糠漬を薄くスライスしてありますのでそのままお召し上がりいただけます。日本海沿岸で採れた新鮮なふぐを料理し、糠に漬けじっくりと約2年間桶で熟成した商品です。			ふぐの粕漬を薄くスライスしてありますのでそのままお召し上がりいただけます。日本海沿岸で採れた新鮮なふぐを料理し、粕に漬けじっくりと約1年間桶で熟成した商品です。			一口目は塩辛いと感じますが添加物のない自然の発酵食です、地元石川では『こんかいわし』と呼ばれ親しまれている糠漬です、米ぬかといわしの味をちょびちょびと味わう食べ物です。				

いかの鉄砲焼き 2尾		いか刺し 80g		糶と柚子入り塩辛		担当者	浅井 園子			
						〒927-0553 鳳珠郡能都町字小木18字55 TEL:0768-74-0055 FAX:0768-74-0089 <a href="https://wahei.shop-pro.jp/">https://wahei.shop-pro.jp/</a>				
1,200円	180日	冷凍	1,100円	180日	冷凍	550円	180日	冷凍	OEM	要相談
小木港産のいかに、特製の生姜甘味噌を詰めました。旨味と甘辛味噌が絶妙に調和した当社人気の一品です。			石川県能登・小木港で水揚げされたいかを船上凍結し、鮮度そのままお刺身に。解凍するだけで手軽に本格いか刺し楽しめます。			新鮮ないかに、能登塩の塩糶と柚子を合わせた、まろやかでクセのない上品な塩辛です。いかの肝を使用していないため、塩辛特有の風味が控えめで、幅広い世代におすすめできる当店自慢の一品です。				

## 食べて復興支援 「がんばろう！能登」シール運動について

このシールは、能登半島地震で被災した能登の食品関連企業を支援し能登の食文化を守ることを目的としたシンボルです。

シール1枚につき3円で販売しており、そのうち2円（残りの1円は原材料費等）は、能登への支援に活用されます。このシールを貼った商品をご購入いただくことで、「2円が能登の支援に回る」という趣旨を消費者の皆様にご理解いただき、販売促進にお役立てください。

シールに関するお問い合わせやご購入のお申し込みは、以下の連絡先までご連絡ください。

お問合せ 電話：076-268-2400 mail：i-food-a@ifaf.or.jp

