

加賀白山 ホワイトロースハム			ハーブウインナー			石川県能登産 豚肉ウインナー			担当者	荒木 政之
									〒921-8054 金沢市西金沢3-12-125 TEL:076-249-3111 FAX:076-249-3113 https://www.tenguham.net/	
1,600円	70日	冷蔵	1,200円	35日	冷蔵	500円	35日	冷蔵	OEM	不可
霊峰白山をイメージして作り上げた天狗の代表作。しっとりした食感と肉の旨味が感じられるロースハムです。			本場ドイツで学んだ製法で作ったロングソーセージ。ハーブの香りが食欲をそそります。			能登産の豚肉を原料にあらびきウインナーに仕上げました。パリッとした食感が特徴です。				

河北潟A2牧場牛乳 1000ml			河北潟A2牧場牛乳 500ml			日本A2協会北海道牛乳 1000ml			担当者	寺澤 学
									〒920-0356 金沢市専光寺町22-1 TEL:076-267-2740 FAX:076-267-3368 https://horimilk.co.jp/	
380円	12日	冷蔵	215円	12日	冷蔵	380円	12日	冷蔵	OEM	不可
JGAP認証を取得した石川県河北潟ホリ牧場のβカゼインが「A2」型のみ使用した、おなかにやさしい成分無調整牛乳です。一般的に市販されている牛乳はβカゼインがA1とA2の両方が含まれています。日本A2協会独自の厳しい認証基準をクリアしています。			JGAP認証を取得した石川県河北潟ホリ牧場のβカゼインが「A2」型のみ使用した、おなかにやさしい成分無調整牛乳です。一般的に市販されている牛乳はβカゼインがA1とA2の両方が含まれています。日本A2協会独自の厳しい認証基準をクリアしています。			北海道藤井牧場のβカゼインが「A2」型のみ使用した、おなかにやさしい成分無調整牛乳です。一般的に市販されている牛乳はβカゼインがA1とA2の両方が含まれています。日本A2協会独自の厳しい認証基準をクリアしています。				

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