

能登キーマカレー			金沢産甘エビの濃厚ビスク			鶏五目御飯の素			担当者	高橋 七海
									〒920-0366 金沢市南塚町58 TEL:076-240-7755 FAX:076-240-7756 <a href="https://www.shop-asadaya.com/">https://www.shop-asadaya.com/</a>	
740円	180日	常温	680円	180日	常温	500円	150日	常温	OEM	不可
2025年7月新発売。穴水町の椎茸農園で丹精込めて作られた椎茸からキーマカレーが生まれました。能登の肉厚な椎茸を贅沢に切り刻み、甘み(旨み)が特徴の能登豚のひき肉と合わせました。椎茸の香りが口に広がる、優しい味のキーマカレーです。			金沢港で獲れた甘エビを濃厚なスープに仕立てました。金沢産甘エビの旨味を凝縮した、濃厚かつクリーミーなスープ。甘エビと香味野菜をしっかり炒めて香ばしさを出し、ブランドーとハーブを惜しみなく加え、丁寧に灰汁をとり、たっぷりの生クリームで仕上げました。			2025年8月リニューアル。従来のパッケージからプラを削減しデザインも一新しました。料亭一番だしを使用した炊込み御飯の素。国産鶏肉を使用し、香ばしく釜めし風に炊き上げます。				

大くるま麩 (1本入り)			おつゆ麩 (40g)			担当者	荒井 貞雄
						〒920-0024 金沢市西念町4-19-14 TEL:076-231-2821 FAX:076-222-5734	
240円	300日	常温	180円	300日	常温	OEM	不可
グルテン(小麦タンパク)に小麦粉を加え混ぜ、次に水を加えて練り、棒に巻付けて直火で焼いた商品です。香ばしくもっちりとした食感で、煮物や卵とじによく合います。最近では金沢おでんの具材としても人気があります。冬だけではなく夏には冷たくして暑い日でも美味しく召し上がることができます。			小麦粉にグルテン(小麦タンパク)を加え混ぜ、次に水を加えて練り、細い棒状の形に作り、電気釜で蒸し焼きにした商品です。ふんわりと柔らかい商品で汁物によく合います。最近では、コーンフレークの代用としてや麩のラスクなどで、お子様向けの食材としても愛用されています。				

五穀の君			担当者	安用寺 玲生
				
920円		150日	常温	OEM 不可
「五穀の君」は、千恵おばあちゃんが約40年間作り続けた元気の秘訣です。この栄養満点の自然食品は、日本人が古来より親しんできた穀物(大豆、玄米、大麦、はとむぎ、小豆、黒胡麻)を独自のブレンドで配合し、手軽に食べられるよう粉状に仕上げました。				

とうふのみそ漬

担当者

坂野 正満



〒920-0868  
金沢市六枚町2番10号  
TEL:076-221-1126  
FAX:076-221-8488  
<https://www.umesa.net>

770円

120日

冷蔵

OEM

不可

とうふのみそ漬は、石川県白峰地方の堅豆腐を、特別な味噌に半年間以上じっくり漬け込み、味噌のkokなど風味豊かな一品に仕上げました。口当たりはチーズのようなまろやかさで、旬のお野菜（特に胡瓜）、お酒のおつまみにも最適です。



金沢駅前おでん(大袋)

金沢駅前おでん

金沢兼六おでん

担当者

田口 直人



〒929-0345  
河北郡津幡町太田へ35  
TEL:076-288-6572  
FAX:076-288-6573  
<https://www.ohr.co.jp>

1,048円

180日

常温

328円

180日

常温

348円

180日

常温

OEM

可

金沢市大野地区の【白だし】をベースに、能登の【いしる】を隠し味にして、優しくも奥深い味わいのおでんに仕立てました。具材は大根・たまご・三角こんにやく・焼きちくわ・がんもどき・くるま麩各2個の6種12品入り。

金沢市大野地区の【白だし】をベースに、能登の【いしる】を隠し味にして、優しくも奥深い味わいのカップおでんに仕立てました。具材は大根・白滝・くるま麩各1個・焼きちくわ2個の4種5品入り。レンジで40秒温めるだけ、すぐにお召し上がり頂けます。

金沢市大野地区の【白だし】をベースに、能登の【いしる】を隠し味にして、優しくも奥深い味わいのカップおでんに仕立てました。具材は大根・三角こんにやく・焼きちくわ・がんもどき・くるま麩各1個の5種5品入り。レンジで40秒温めるだけ、すぐにお召し上がり頂けます。



花麩碗おすまし

花麩碗お味噌汁

花麩碗6ヶ入

担当者

山岸 陽治



〒920-0219  
金沢市かたつ1番地  
TEL:076-203-0004  
FAX:076-239-4007  
<https://www.fumuroya.co.jp/>

280円

90日

常温

280円

90日

常温

1,950円

90日

常温

OEM

要相談

お湯を注ぐと最中の中から麩や野菜がひろがり彩り豊かなおすましやお味噌汁が楽しめます。化学調味料、合成着色料無添加。パッケージにお召し上がり方が記載されており、商品説明が不要。弊社の看板商品であるお吸い物最中。花麩碗は化学調味料、合成着色料無添加にこだわり、弊社の職人がより多くの方に花麩を召し上がっていただきたいと思い作りました。

お湯を注ぐと最中の中から麩や野菜がひろがり彩り豊かなおすましやお味噌汁が楽しめます。化学調味料、合成着色料無添加。パッケージにお召し上がり方が記載されており、商品説明が不要。



加賀屋総料理長監修 白だし仕立て糍鍋つゆ(しょうが風味)			加賀屋総料理長監修 加賀麩とあおさの赤だし			加賀屋の海苔ふりかけ			担当者	花森 邦浩
									〒926-0175 七尾市和倉町ヨ部96番地 TEL:0767-62-0012 FAX:0767-57-5838 <a href="https://www.kagaya-onlineshop.com/">https://www.kagaya-onlineshop.com/</a>	
440円	365日	常温	475円	240日	常温	700円	300日	常温	OEM	不可
米麹甘酒の甘みと爽やかな風味のしょうがを、加賀屋総料理長が監修したこだわりの味を表現した白だして仕立てました。野菜の甘みが引き立てられる味わいに仕上げたことで、季節の食材を存分に楽しんでいただける旅館加賀屋の心遣いを表現した鍋つゆです。			加賀屋総料理長が監修した、北陸の名旅館の味を楽しむみそ汁です。加賀麩を使用し、あおさの香りが楽しめて、能登いしる(魚醤)のうま味がきいた赤だしに仕上げました。			和倉温泉の加賀屋旅館「加賀屋」の朝食で提供されている「有明海産焼き海苔」を使用。昆布や鰹節、青さや胡麻に、総料理長が監修した「白だし」をブレンド。素材の豊かな香りと深い旨みが口いっぱいに広がる海苔ふりかけです。				

金澤風おでん			金澤すいとぽてと			加賀れんこんのシャッキシャキ			担当者	藪野 貴久
									〒921-0909 金沢市袋町3-8 TEL:076-231-1151 FAX:076-222-1214 <a href="https://www.kanakan.co.jp/">https://www.kanakan.co.jp/</a>	
700円	270日	常温	170円	60日	常温	250円	360日	常温	OEM	不可
金沢で長く愛されている大野醤油がかおる金澤風おでんです。赤巻や車麩など、金沢おでんならではのこだわりの具材を厳選いたしました。			コボコボの加賀野菜・五郎島金時を使用しています。お芋のほっくりした風味が美味しいしっとりとしたスイートポテトです。			石川の恵み「ひやくまん穀味噌」と加賀野菜「加賀れんこん」の贅沢お味噌汁。				

加賀柚子みつ			金澤はちみつ百花			はちみつジャム 能登いちじく			担当者	井上 大知
									〒920-1145 金沢市浅川町ホ80 TEL:076-229-3838 FAX:076-229-3377 <a href="https://kanazawa8383.jp/">https://kanazawa8383.jp/</a>	
1,100円	365日	常温	1,600円	730日	常温	800円	365日	常温	OEM	要相談
石川県能美市産「国造ゆず」を使用。第38回(令和7年)石川県優良観光土産品コンクール優秀賞／(一社)石川県物産協会会長賞 受賞 能美市の特産「国造ゆず」の果汁と、養蜂場こだわりのはちみつで作ったプレミアムなハニードリンクです。			花の期間が長く種類も豊富な金沢の夏は、さまざまな花の蜜が集まります。多彩な風味と香りが織りなす個性的な味わい、力強く濃厚でほろ苦さを含んだ甘みが特徴の夏から晩夏のはちみつです。			フレッシュな果実をそのまま食べているかのような、プレミアムなジャムです。能登最高峰の宝達山のふもとで潮風に揺られて育つ不老長寿の果実・いちじく。そのいちじくをひとつずつ手作業で皮をむき、甘みと風味を逃すことなくジャムにしました。				

学校給食の味付餅いなり4個		レンチンde肉いなり8個		レンチンdeおかず(トレー)		担当者	中西 円			
						〒920-2131 白山市森島町い12-4 TEL:076-273-5221 FAX:076-273-5002 <a href="http://www.kenko-foods.co.jp">http://www.kenko-foods.co.jp</a>				
550円	540日	冷凍	550円	540日	冷凍	500円	540日	冷凍	OEM	要相談
学校給食で人気の『餅いなり』を、電子レンジでご家庭で美味しく簡単に召し上がれます。いなりをしっかりと炊き込んでから凍結していますので、甘くジューシーな味が口いっぱいに広がります。子供たちが大好きな味をぜひ『体験』してくださいませ。			電子レンジで温めるだけで、簡単に美味しく召し上がれます。お肉がいなりの中にぎっしり詰まっっていて、ビールやお酒のおつまみやご飯のおかずにも良く合います。『ボリューム感とコスパ』がとても嬉しい一品です。			袋から取り出して、トレーごと電子レンジで、簡単に美味しく召し上がれます。栄養バランスが良く、体に優しいおかずを1名分から『いつでも好きなとき』に楽しむことができます。				

金城かぶら寿し 250 g 約2枚入り		鰯塩糍炙り 150 g		生きている糍床		担当者	四十万谷 正和			
						〒921-8541 金沢市弥生1-17-28 TEL:076-241-4173 FAX:076-241-8977 <a href="https://www.kabura.jp/">https://www.kabura.jp/</a>				
2,000円	10日	冷蔵	1,850円	90日	冷凍	1,500円	120日	冷凍	OEM	不可
かぶら寿しは、「塩漬けたかぶ」に「塩漬けし熟成させた鰯」を挟み、糍で漬けて込んで醗酵させた石川県伝統の発酵食品です。			国産鰯を自社製の塩糍で漬込み旨みを引き出しました。出世魚として知られる国産鰯を四十萬谷特製の塩糍で漬込み、酵素のチカラで旨みを引き出します。さらに高温の炎で炙ると、外は香ばしく中は新鮮な刺身のような美味しさです。			お野菜を切ってこの糍床に漬けて頂けて、美味しい糍のお漬物がお楽しみいただけます。原材料はお米、糍、塩、お湯のみ。約20種類のアミノ酸が含まれていること、漬けた食材のGABA量が増加することが、研究機関の調査で明らかになっております。				

金沢笹寿しプレミアム		紅ずわいがに棒寿し		あなご棒寿し		担当者	岩岸 祐一郎			
						〒920-0378 金沢市いなほ2丁目4番地 TEL:076-240-4646 FAX:076-240-7754 <a href="https://shibazushi.jp">https://shibazushi.jp</a>				
1,065円	D+2正午	常温	1,278円	D+2 22時	常温	1,028円	D+2 22時	常温	OEM	不可
然の香り高い笹に包まれた押し寿し、食材も天然・国産にこだわり、紅鮭・炙り鯖・穴子・牛しぐれの4種類。			身はみずみずしく、繊細な甘味が特徴。微の紅ずわいがにを使用し、食べやすく8巻にカットし、一口サイズの棒寿しです。			やわらかな稚穴子と稚穴子の煮汁で炊き込みふっくらと仕上げた二層のご飯は絶妙の味わいに仕上がっています。				

チキンカレー		豆カレー		薑(はじかみ) 芳醇		担当者	西橋 俊光			
						〒920-0962 金沢市広坂1-2-18 中村ビル2F TEL:076-232-5707 FAX:076-232-5707 <a href="https://nanahoshicurry.jp/access.html">https://nanahoshicurry.jp/access.html</a>				
1,000円	180日	冷凍	1,000円	180日	冷凍	1,000円	270日	常温	OEM	要相談
チキンカレーは、国産鶏モモ肉を特製マリネ液で漬け込み、香ばしくジュシーに焼き上げた、当店人気No.1のカレーです。低脂肪・低カロリーで消化も良く、辛さは控えめ。お子様から年配の方まで、誰もが美味しく楽しめるカレーです。			4種類の豆を使った、やさしくも深い味わいの豆カレーは、五葎抜きベジタリアンや、グルテンフリー、乳製品フリーに対応しています。最も低カロリーながら満足感があり、ダイエットにも最適。女性や健康志向の方に人気のカレーです。			27種類の香辛料を使用した、当店のオリジナルスパイス調味料です。これをかければ、どんな料理も本格スパイス料理へと大変身。カリッと弾けるホールスパイスが、次々と新たな刺激を織りなす、新感覚のスパイス体験が楽しめます。				

## 51 株式会社ニジイロクリエイト

熟成発酵黒ニンニク (大) 150g		熟成発酵黒ニンニク (小) 45g		食品衛生管理製品		担当者	布村 智一		
						〒921-8031 金沢市野町2-5-11 TEL:076-237-6620 FAX:076-220-6989 <a href="http://nijikuri.jp/">http://nijikuri.jp/</a>			
1,980円	10ヶ月	常温	600円	10ヶ月	常温	価格ご相談ください		OEM	-
天然にこだわった熟成発酵により栄養価が高く天然食品だから安心。美肌・抗がん・アンチエイジング・抗アレルギー・強汗・精力増強・抗菌などの効果があるとされています。			食品検査の内製化の一助としてフィルム状のできあがり培地であるベトリフィルムや製造現場の洗浄レベルを確認できるタンパク残留測定スワブやピペット等検査機器・機材を取り揃えております。						

## 52 株式会社麩金

麩まんじゅう こしあん		麩まんじゅう 五郎島金時あん		お吸物最中 みそ		担当者	松見 一道			
						〒920-0343 金沢市畝田中4-57-2 TEL:076-267-3811 FAX:076-268-3831 <a href="http://www.fukane.co.jp">http://www.fukane.co.jp</a>				
204円	180日	冷凍	204円	180日	冷凍	241円	180日	常温	OEM	要相談
風味豊かな餡を生麩で包んだ伝統の銘菓です。つるんとした食感と笹の葉の香りをお楽しみください。			風味豊かな餡を生麩で包んだ伝統の銘菓です。つるんとした食感と笹の葉の香りもお楽しみください。			お椀の中に最中を割り入れ、熱湯を注げばお吸物最中の出来上がりです。朝に夕べに加賀麩名物をお楽しみ下さい。				

花麩各種			金時草麩			麩しぐれ			担当者	加賀 徳幸
									〒920-8202 金沢市西都1-188 TEL:076-268-3822 FAX:076-267-5831	
オープン	360日	冷凍	オープン	360日	冷凍	オープン	360日	冷凍	OEM	可
紅葉の葉を表現しました、季節の演出にどうぞ			梅の花を表現しました、季節の演出にどうぞ			2色の手毬麩です、一つずつ手作業で仕上げております 会席料理等にどうぞ				

加賀いなり			加賀こや豆腐(8個入)			味付揚げLM)			担当者	松橋 清一
									〒929-0201 白山市鹿島町1-7-5 TEL:076-278-4895 FAX:076-278-6437	
オープン	120日	冷蔵	オープン	60日	冷蔵	オープン	365日	冷凍	OEM	要相談
<ul style="list-style-type: none"> <li>化学調味料、保存料、着色料を使用していない、お体に優しい商品です。</li> <li>四角にカットしたおいなりさんが、12枚入っています。</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>和風だしの味付けで、一口サイズにカットしたこや豆腐が8個入っています。</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>かつおエキス、こんぶエキスを増量し、ダシ感の効いた味付けにしております。</li> <li>揚げは80×120mmサイズで大きく、カットしていなり用にもご使用頂けます。</li> </ul>				