

61 あちの郷米部会

あちの郷米（2kg紙袋）			あちの郷米（1kg紙袋）			あちの郷米（1kgポリ袋）			担当者	東 英治
									〒922-0002 加賀市大聖寺下福田町6-126-1 TEL:0761-72-0092 https://www.city.kaga.ishi-kawa.jp/soshiki/sangyoshin-kou/kankyo/3/1828.html	
1,667円	—	常温	833円	—	常温	926円	—	常温	OEM	—
渡り鳥の鴨などが飛来する水豊かな緑あふれる「加賀片野鴨池」の周辺で、環境にやさしく、生き物との共生をもっとうに化学肥料を使わず、化学農薬を最大限に減らし、「みんなしあわせ」にと農家の皆さんが精魂込めて作った美味しいお米です。										

62 ITAYA Farm

海の泡 2024			海のロゼ 2024			ITAYA セミスウィート			担当者	藤島 健一
									〒925-0045 羽咋市粟生町△2 TEL:090-6819-5203 https://itayafarm.jp/	
4,273円	—	冷蔵	4,000円	—	冷蔵	5,000円	—	冷蔵	OEM	—
洋梨やりんごの香り、フレッシュでキレのある豊かな酸と海岸沿いのぶどうをイメージさせる、ほのかな塩味をお楽しみください。 マスカット・ベリーA 59% カベルネ・ソーヴィニヨン21% ヤマ・ソーヴィニヨン 14% 山ぶどう4% シラー1% ムールヴェードル1%			マスカット・ベリーA 94% ヤマ・ソーヴィニヨン 6% 洋梨やりんごの香り、軽やかでキレのある豊かな酸と海岸沿いのぶどうをイメージさせる、ほのかな塩味をお楽しみください。			ITAYA Farmアルバリーニョと、地元デラウェアを収穫後すぐに冷凍し、冬の気温の低い季節に、「クリオエクストラクション（凍結搾汁法）」で醸造。最初に溶け出す糖度の高い果汁だけを贅沢に集め、低温でゆっくりと発酵させることで極上のセミスウィートワインに仕上がりました。				

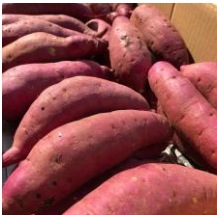
63 かが有機農法研究会

ミルキーQueen米粉 250g			ミルキーQueen玄米粉 5kg			ササニシキ米粉 10kg			担当者	小荒 和美
									〒922-0402 加賀市柴山町 3 の 7 TEL:090-4685-5763 FAX:0761-74-2322 https://kaganoteal.official.ec/about	
765円	365日	常温	12,500円	365日	常温	22,000円	365日	常温	OEM	—
かがのティール米は、化学肥料不使用、化学農薬不使用の特別栽培米で、本商品はかがのティール米のミルキーQueenを米粉にしました。食味検査などすべて経た1等米、最上級のお米をそのものを製粉。製粉過程、衛生面もしっかりしており、とても細かい粒子です。現在、米粉は小麦粉に変わる商品として、いろんな用途に使用されています。			かがのティール米は、化学肥料不使用、化学農薬不使用の特別栽培米で、本商品はかがのティール米のミルキーQueenを玄米粉にしました。食味検査などすべて経た1等米、最上級のお米をそのものを製粉。製粉過程、衛生面もしっかりしており、とても細かい粒子です。現在、玄米粉は小麦粉に変わる商品として、いろんな用途に使用されています。			かがのティール米は、化学肥料不使用、化学農薬不使用の特別栽培米で、本商品はかがのティール米のササニシキを米粉にしました。食味検査などすべて経た、最上級のお米そのものを製粉。製粉過程、衛生面もしっかりしており、とても細かい粒子です。現在、米粉は小麦粉に変わる商品として、いろんな用途に使用されています。				

桃太郎トマト			フルーツトマト華小町			トマトジュース 1L			担当者	安田 順子
									〒920-0137 金沢市竹又町フ41 TEL:076-255-2019 https://www.instagram.com/kikurifarm/	
450円	7日	常温	400円	7日	常温	2,000円	2年	常温	OEM	—
大玉のトマトです。農業や化学肥料に頼らずに刈草、木のチップはあるだけ入れ込み微生物が活発に活動する元気な土を作り、ヌカ、海藻や貝など自然由来の有機肥料は少量使用、私達も飲料としている清らかな湧き水を水場から軽トラで汲み上げ使い手間暇を惜しまず大切に丁寧に育てています。真っ赤にして収穫するトマトは格別の味です。ただ甘いだけではなくしっかり旨味を蓄えたジューシーなトマトです。			中玉のフルーツトマトです。皮が薄く甘い!とても食べやすくにフルーツのようなトマトです。トマト嫌いな方もこれなら食べられる、という声を多数いただいています。桃太郎と同じく元気な土に育まれ旨みたっぷりのトマトをお届けします。			一番美味しい時期のトマトを使い旨みをギュギュッと閉じ込めました。トマト100%のまさに飲むトマトです。菊理のトマト全てをブレンドして作っているので旨味も掛け合わされて味わい深いジュースが出来上がりました。1Lと180mlの2種類の瓶をご用意しております。 180mlは560円です。				

はとむぎ茶ティーパック (120g)			はとむぎ茶ティーパック (36g)			加賀丸いもそば (1束)			担当者	牧 儀和
									〒923-1101 能美市粟生町あ1番地 TEL:0761-57-1140 FAX:0761-57-3224 http://www.is-ja.jp/nomi/	
507円	2年	常温	420円	2年	常温	300円	1年	常温	OEM	—
旧寺井町地区で昭和60年代から栽培が行われており、石川県はもとより北陸地方で最も古い産地です。現在、6軒の生産者が丹精込めて栽培したはとむぎを焙煎、粉碎しティーパックに詰めました。このティーパックは個包装となっており、長く風味が保たれている仕様となっています。			ティーパックと同じ製造方法で作られており、マグカップにお湯を注ぐだけで簡単にはとむぎの効用を摂取出来ます。			石川県下で初のGI登録認定された能美市特産「加賀丸いも」を使用し、丸いもの特徴である粘りとやさしい風味を活かした栄養価の高いおそばです。				

イノシシ肉 スライス			イノシシ肉 スペアリブ			イノシシ丸焼 1次処理 丸焼炭火			担当者	杉本 秀夫
									〒920-0155 金沢市高坂町甲15-1 TEL:076-291-4236 FAX:076-291-4236 https://www.instagram.com/mitani.jibie/	
926円	180日	冷凍	1,380円	180日	冷凍	時価	当日中	冷蔵	OEM	-
金沢里山のイノシシ 成獣 40kg以上 スライス ロース 180g バラ 200g			金沢里山のイノシシ 幼獣 30kg以下 やわらかくておいしいよ			金沢里山のイノシシ 成獣 50kg以下 施設内で75℃で一次処理し、 イベント会場で炭火で焼きます				

notogocochi クッキー (3種類)			notogocochi ガレットブルトンヌ			さつまいも (紅はるか、シルク クスイート、ふくむらさき)			担当者	下野 沙綾香
									〒927-2171 輪島市門前町本市2-66-1 TEL:090-1025-5673 https://linkpack.jp/shi-mono_nouen/	
各500円	90日	常温	400円	90日	常温	800円	2か月程度	常温	OEM	—
規格外の野菜で何か作れないか、 子どもも食べれる野菜のおやつを… という母の想いから生まれた 「notogocochi」。ぼりぼりクッキー はかぼちゃ、ピーマンジェノベーゼの 2種類、ガレットブルトンヌ・プチは 右記のガレットを一口サイズにしまし た。 ※ぼりぼりクッキー (かぼちゃ) は賞 味期限180日です (食品検査済)			フランスブルターニュ地方の地 方菓子能登版にアレンジ。当 園栽培のシルクスイートの焼き芋 をふんだんに使用し、発酵バター、 能登の塩をアクセントに使用。ざ くざくとした食感と、豊かな風味 のガレットはとっておきのティータ イムや贈り物におすすめです。			能登島の赤土で栽培している 「紅はるか」「シルクスイート」 「ふくむらさき (紫芋)」の3種類。 赤土は粘土質ですがその分養 分を蓄えて置けるので、根菜類 に適しています。収穫から専用 の保管庫で熟成させ、出荷して います。				

彩り野菜セット							担当者	西田 隆宏
							〒923-0177 小松市岩上町イ149 TEL:0761-41-1647 FAX:0761-41-1647 https://www.nishitanoue-n.com/	
内容量: 2.5kg~3.5kg、5~7品目の野菜				7日	冷蔵		OEM	—
自家製の有機ボカシのみを肥料として、土づくりに徹底して野菜を育てています。味には、自信があります。ボカシ材料は、米ぬか、もみ殻、油カス、魚粕のみの使用です。牛糞、豚糞、鶏糞は使用していません。安全を第一の肥料作りを行っております。野菜のえぐみ、苦みは一切ありません。ドレッシングとして岩塩又はオリーブオイルを少しかけてサラダとして召し上がっていただければ、一番美味しく、各野菜の美味しさが解っていただけます。								

ハーブシロップ			JAPANESE HERB TEA			夜ノメ茶			担当者	内田 有美
									〒929-0328 津幡町湖東197 TEL:076-289-6287 https://paysan.co.jp/	
1200円	365日	常温	(小)108円 (大)288円	365日	常温	(小)180円 (大)900円	365日	常温	OEM	可
ハーブシロップ2種。 「モヒートミント」本場のイエル バブエナ(別名モヒートミント)の フレッシュとドライを使用し、香り を楽しめるようにしました。 「ラベンダーチャイ」ラベンダー を中心に、シナモンバジルなどの ハーブをたっぷり使いました。			日本茶とハーブをブレンドした ハーブティー3種。「カモミール加 賀棒茶®」カモミールの優しい甘 みと、棒茶の香ばしさ。「ミント麦 茶」ミントのスツと抜ける爽やか さと、麦茶の甘み。「レモングラス 緑茶」レモングラスの爽やかさに、 緑茶の芳醇な旨み。			フルーティーで華やかな香りが 楽しめるフルーツハーブティー。 「夜ノメ茶」ミントベースのすっ きりした味わい。夜のリフレッシュ ティーで1日の終わりを気持ちよ く。				

塩漬けメンマ			キクラゲ／ヒラタケ			タモギダケ			担当者	中村 広美
									〒929-1105 かほく市横山レ401-3 TEL:070-8433-2958 https://www.heine-farm.com/	
500g 1000円	1年	常温	別途 ご相談	(生)7日 冷蔵 (乾燥)1年 常温		別途 ご相談	(生)3日 冷蔵 (乾燥)1年 常温		OEM	要相談
地元の放置竹林整備で伐採し た竹を原料にした、サステナブル な「国産メンマ」です。シャキシャ キとした食感と自然な風味を大 切に、保存に便利な塩漬けにし ました。国産竹を使った安心安 全なメンマとして、地域資源を活 かした商品提案が可能です。			石川生まれ石川育ちのぷりぷ り「純石川県産きくらげ」、そし て“天然級”の旨みと香りを誇る 「発酵菌床ひらたけ」。 ひらたけは鍋やソテーで旨味が 際立ちます。安心・安全、そして “おいしい驚き”をお届けします。 乾燥品もあり使い勝手抜群。			黄金に輝く稀少きのこ「タモギダ ケ」 上品な香りと豊かな旨味で、一 皿を格上げる特別な食材。乾 燥で長期保存、生でのご提供も ご相談可能です。				

生栗 (1kg)			むき栗 (500g)			担当者	橋本 玲子
						〒927-0206 穴水町前波 TEL:090-7749-7376 https://www.ifa.or.jp/ifaconnect/modules/ifa_db/index.php?page=detail&lid=368	
1か月	1,500円～	冷蔵	3か月～6か月	3,600～3,800円	冷凍	OEM	-
生栗12品種を育成しています。早生・中生・晩生 によって栗の味覚が異なるので、加工品に合った 物等の特徴があります。また、氷蔵庫での熟成栗 は甘味が3倍以上となります。			氷温熟成されたむき栗は、栗の栄養価も高く、栗の 甘みを生かしそのまま料理に使用できます。また和 風スイーツとして色々な調理の材料に欠かせませ ん。渋皮を完全に除去したものと、渋皮が少し残っ たものの2種類あります。				