87 ナナイベ合同会社／（一社）きたまえJAPAN

能登のオイルサーディン			担当者	酒井　健伍
			〒920-0014 金沢市諸江町中丁260番地1 TEL:090-5174-8181 https://kitamae-japan.jp/	
800円	2028年3月1日	常温	OEM	不可
能登産の旬のマイワシで作るオイルサーディンは格別の味わいです。能登半島で2～3月頃に最盛期を迎えるマイワシは、豊富なプランクトンを食べて育つため身がふっくらと太り、脂がたっぷりのっています。イワシ本来の旨味と香り高いオリーブオイルが絶妙に調和し、濃厚で上品な味わいを生み出します。				

87 （有)山口水産／（一社）きたまえJAPAN

能登かき一斗缶約70-80個入			能登かき半缶約35-40個入			担当者	山口翔太
						〒920-0014 金沢市諸江町中丁260番地1 TEL:090-5174-8181 https://kitamae-japan.jp/	
9,500円	水揚げから5日間	冷蔵	5,000円	水揚げから5日間	冷蔵	OEM	不可
獲れたて新鮮な牡蠣を早くお届けしたいので漁師が生産から販売まで全一貫して管理。食品衛生法で定める生牡蠣の規格検査を厚生労働大臣登録機関において定期的に実施しています。			獲れたて新鮮な牡蠣を早くお届けしたいので漁師が生産から販売まで全一貫して管理。食品衛生法で定める生牡蠣の規格検査を厚生労働大臣登録機関において定期的に実施しています。				

87 第28欣魚丸／（一社）きたまえJAPAN

毛蟹5入（2kg）			赤かれい（2.5kg）			真鯛(1.5-2.0kg)			担当者	板谷　京介
									〒920-0014 金沢市諸江町中丁260番地1 TEL:090-5174-8181 https://kitamae-japan.jp/	
36,000円	水揚げから5日間	冷蔵	4,000円	水揚げから5日間	冷蔵	6,000円	水揚げから5日間	冷蔵	OEM	不可
身が繊細で甘みが強く、味噌も濃厚。北海道産に比べ価格も魅力的で、メスの内子も楽しめる希少価値高い逸品です。			石川県で獲れる赤かれいは鮮度抜群、白身が柔らかく煮付けや刺身に最適。あっさり味ながら旨み豊かで上質です。			石川県産真鯛は脂のり良く、旨み豊か。鮮度が良くしっとりした食感で刺身や焼き物に適し、安定した高品質が特徴です。				

※表示価格は税抜き価格です

木下精肉店／（一社）きたまえJAPAN

能登牛サーロインステーキ	能登牛リブロースすき焼き	能登牛三角バラ焼肉	担当者	木下　美和子
			〒920-0014 金沢市諸江町中丁260番地1 TEL:090-5174-8181 https://kitamae-japan.jp/	
11,000円 / 製造から約1週間 / 冷蔵	10,000円 / 製造から約1週間 / 冷蔵	9,500円 / 製造から約1週間 / 冷蔵	OEM	不可
きめ細やかな霜降りと濃厚な旨みが自慢の能登牛サーロイン。贅沢な一皿として国内外で高い評価を得ています。	豊かな風味とやわらかな肉質が特徴の能登牛リブロース。すき焼きで味わう至福のひとときをご紹介します。	濃厚なコクと香ばしさが際立つ能登牛三角バラ。		
能登豚ロースしゃぶしゃぶ	能登豚バラ焼肉			
2,250円 / 製造から約1週間 / 冷蔵	2,100円 / 製造から約1週間 / 冷蔵			
上品な脂の甘みとなめらかな口当たりが特徴の能登豚ロース。	ジューシーで香り高い脂が魅力の能登豚バラ。			

きたまえ JAPAN
KITAMAE JAPAN

能登から世界へ

～能登を中心に、日本全国の食・文化・観光を次世代へ～

海外輸出や観光企画を通じ、震災復興と地域の新しい可能性を開拓しています。

今年度はタイ・台湾などへの食品輸出、七尾駅前の復興計画の策定を実施中。

活動に参加したい事業者・団体・一緒に働きたい方を募集しています。
ぜひご連絡ください。

info@kitamae-japan.jp

※表示価格は税抜き価格です