

金澤おでん 5種
＜冷蔵タイプ＞

金澤 夏おでん

牛すじ煮込み
(醤油味・味噌味)

担当者

田端 葉月



〒920-0981
金沢市片町2-21-2
TEL:076-223-3330
FAX:087-223-3440
<https://www.odent-akadama.com/>

685円

冷蔵

454円

冷蔵

下記参照

常温

冷蔵

冷凍

OEM

なし

秘伝のだしに加賀野菜や海の幸をふんだんに使った金澤おでんの代表的な種が5種入った1人前用のパックです。おでんの具材にはすべて味がついているので、袋のまま湯煎で温めてお手軽にお召し上がりいただけます。

加賀太胡瓜や金時草といった夏の加賀野菜を使用したオリジナルのおでん種、そして赤玉本店の秘伝の出汁を冷たいジュレ状にアレンジし、さらに薬味として柚子胡椒を使用することで口当たりさっぱりと召し上がっていただけます。

丹念に下処理した国産の牛すじ肉を、金澤大野の出汁を加えた赤玉本店伝統の出汁でじっくり煮込んだ一品。赤玉本店のもう一つの名物です。現在、冷凍/冷蔵 温度帯商品に加え、常温保存帯の製品を企画中です。《冷蔵・冷凍》醤油味:824円、味噌味:832円《常温》企画中



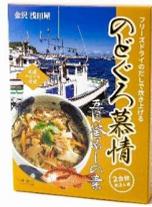
金沢産甘エビの
濃厚ビスク

のどぐろ慕情
五目釜めしの素

かに紀行
五目釜めしの素

担当者

西岡 七海



〒920-0366
金沢市南塚町58
TEL:076-240-7755
FAX:076-240-7756
<https://asadaya.official.ec/>

640円

常温

1,000円

常温

1,000円

常温

OEM

なし

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。金沢の老舗ステーキハウス六角堂から生まれた、六角堂キッチンシリーズの新商品として2022年9月に発売開始しました。甘エビの産地として有名な金沢のお土産におすすめです。

フリーズドライのだしで炊き上げる、新タイプの炊き込みご飯の素です。だしのみをフリーズドライにすることで、具材の食感をいかしながらも軽量化しました。具材には観光客にも人気ののどぐろを使用。日本海側のお土産にぴったりです。2022年秋より発売開始しました。

フリーズドライのだしで炊き上げる、新タイプの炊き込みご飯の素です。だしのみをフリーズドライにすることで、具材の食感をいかしながらも軽量化しました。具材には観光客にも人気のかにを使用。日本海側のお土産にぴったりです。2022年秋より発売開始しました。



大くるま麩
1本入

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

220円

常温

170円

常温

OEM

なし

グルテン(小麦タンパク)に小麦粉を加え、水を加えて混ぜて、棒に巻付けて直火で焼いた商品です。香ばしくもちりとした食感で、おでんの具材や卵とじ、煮物に最適です。

小麦粉にグルテン(小麦タンパク)を加え、水を加えて混ぜて練り、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、麩のラスクやコンフレークの代用として使われたり、お子様向けの食材としても愛用されています。

素のまま玉ねぎの カレースープ 200g		素のまま玉ねぎの カレーリゾット 200g		金沢駅前おでん三人前		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	
324円	常温	324円	常温	980円	常温	OEM	あり
国産玉ねぎを丸ごと1個、レトルト調理で芯まで柔らかく。スパイシーなカレー風味のスープに仕上げました。化学調味料不使用です。		国産玉ねぎを丸ごと1個、レトルト調理で芯まで柔らかく。スパイシーなカレー風味の押し麦リゾットに仕上げました。化学調味料不使用です。		白だしといかしの旨みが効いた出汁が特徴のレトルトおでんです。くるま麩や赤巻など金沢らしい具材が入っています(8種20品入り)。			

花麩碗おすまし 8 g 1個		花麩碗お味噌汁 21 g 1個		花麩碗6ヶ入 6個(花麩碗おすまし×3、 花麩碗お味噌汁×3)		担当者	柳田 崇幸
						〒920-0219 金沢市かたつ1番地 TEL:076-203-0004 FAX:076-239-4007 https://www.fumuroya.co.jp/	
240円	常温	260円	常温	1,700円	常温	OEM	なし
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。			

食用金箔「華ふぶき」				担当者	北出 紀彦
				〒920-0910 金沢市新下町6-33 TEL:076-263-6111 FAX:076-222-3433 http://www.katani.co.jp/	
時価			常温	OEM	あり
華ふぶきは食品専用として作った純度の高い金箔・金粉です。 従来、一般的に工芸用の金箔・金粉を食品用にも使う場合が多く見受けられましたが、食品への安全性、衛生面から、弊社では工芸用金箔・金粉と食品用金箔・金粉の工程を完全に分けております。豪華な演出と共に「食への安全性」をお約束致します。					

金沢おでんだし 8g×8本	俺たちのドレッシング 250ml	J A金沢市 五郎島金時ジャム	担当者	山本 清人			
			〒921-0909 金沢市袋町3-8 TEL:076-231-1151 FAX:076-222-1214 https://www.kanakan.co.jp/				
250円	常温	348円	常温	380円	常温	OEM	なし
金沢おでんの特徴的な具材である車麩、バイ貝、赤巻きかまぼこなどに良く合い、それぞれの素材を引き立たせる味に仕上げた、金沢ならではの顆粒だし。		これ一本でサラダがいくらでも食べられる…。また、男性でもサラダが食卓に欠かせなくなるようなパンチのあるドレッシングに仕上げました！		伝統に育まれた加賀野菜「五郎島金時」。ほくほくとした食感と強い甘さが特徴の「五郎島金時」の上品な味わい深い美味しさのジャムに仕上げました。			

金城かぶら寿し 250 g 約2枚入り	鰯塩糍炙り 150 g	生きている甘糍 甘酒 フローズン 150g×5袋	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 https://www.kabura.jp/				
1,800円	冷蔵	1,700円	冷凍	2,025円	冷凍	OEM	なし
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、糍で漬けて熟成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。		かぶら寿しをはじめ、糍と長らく向き合ってきた知恵を活かしてつくりました。材料はお米と米糍のみなので、からだに優しいノンアルコールです。糍は「石黒種麴店」の糍をベースに当舗の職人が仕上げたものを使用。			

国産小麦粉100%の手打風 生ラーメン	国産小麦粉100%の手打風 生ラーメン つけめん用	国産小麦粉100%と珠洲産の塩のみで打った手打風 生うどん	担当者	石田 弘榮			
			〒923-0983 小松市日末町い78 TEL:0761-44-8484 FAX:0761-44-8283 https://www.komatsu-udon.co.jp/				
要相談	冷蔵	要相談	冷蔵	要相談	冷蔵	OEM	あり（要相談）
業務用&小売用		業務用&小売用		業務用&小売用			

食べる糍甘酒 パウチ	加賀棒茶ブレンド	鯖の味噌づけ 発酵三昧	担当者	大川 慶			
			〒920-2304 白山市河内町きりの里40 TEL:076-259-0355 FAX:076-259-0357 https://north-hakusan.com/				
500円	冷凍	1,000円	常温	500円	冷凍	OEM	なし
<ul style="list-style-type: none"> ・「使いやすさ◎」のパウチタイプ ・100%石川県白山麓産 ・非加熱生タイプ ・冷凍で6ヶ月保存可 ・ロコのリピーターは全国各地 ・小売店販売希望者多い ・2022年4月デザイン刷新 		<ul style="list-style-type: none"> ・香ばしい香りの加賀棒茶ベース ・3つの葉草をブレンド ・スギナ・黒豆は石川県白山麓産 ・飲みやすい／香りが良い ・リラックス効果◎ ・ギフトにも喜ばれます 		<ul style="list-style-type: none"> ・脂ののった鯖を、自社製の味噌などで漬けました ・高級料亭で传承される味 ・白味噌、豆味噌を使用 ・豆味噌は自社製 ・酒粕・日本酒は手取川(石川県) 			

健やかがんも (たんぱく) 4	健やかがんも (たんぱく) 20	ベジソイバーグ30	担当者	藤原 裕史			
			〒921-8054 金沢市西金沢2-162 TEL:076-249-1171 FAX:076-249-1174 https://habutae.co.jp/				
-	冷凍	-	冷凍	-	冷凍	OEM	あり
<p>100g当り23.0gのたんぱく質を配合した、豆乳ベースの生地で作ったやわらかな口当たりのがんもどきです。さまざまなシーンでお使いいただけます。 ※1個あたりおよそ4g</p>		<p>100g当り23.0gのたんぱく質を配合した、豆乳ベースの生地で作ったやわらかな口当たりのがんもどきです。さまざまなシーンでお使いいただけます。 ※1個あたりおよそ20g</p>		<p>動物性原料を一切使わずに大豆からつくったベジソイバーグです。アレルゲンは大豆のみです。大豆特有の青臭さとえぐみが少ないことが最大の特長です。 ※1個あたりおよそ30g</p>			

花麩各種	金時草麩	細工生麩 梅鉢	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	冷蔵・冷凍	オープン	冷蔵・冷凍	オープン	冷凍	OEM	あり
<p>花や葉に見立てた生麩です、季節によって梅、桜、あやめ、なでしこ、楓、紅葉等がございます。食べて頂ける季節の演出にどうぞ</p>		<p>加賀野菜の金時草を練り込んだ生麩です、御当地メニューにどうぞ。</p>		<p>梅鉢の細工生麩です(薄甘味)</p>			

そのまんまOKカレー 中辛	そのまんまOKカレー 甘口	国造ゆずようかん	担当者	大聖寺谷 勇			
			〒920-0367 金沢市北塚町東136-1 TEL:076-259-0778 FAX:076-281-6180 http://mitsutokuya.com/				
450円	常温	450円	常温	650円	常温	OEM	あり
主に防災食として開発された商品です。ご飯(でんぷん・石川県産コシヒカリ使用)があらかじめ入っており、動物性油脂不使用なので、常温でも開封するだけで美味しくお召し上がり頂けます。特定原材料不使用なので、アレルギーが気になる方にも安心です。平時は、簡単便利に使いながら、万一の備えにお使い頂けます。		主に防災食として開発された商品です。ご飯(でんぷん・石川県産コシヒカリ使用)があらかじめ入っており、動物性油脂不使用なので、常温でも開封するだけで美味しくお召し上がり頂けます。特定原材料不使用なので、アレルギーが気になるお子様や防災食では珍しい、お子様も食べられる主食として好評頂いております。平時は、簡単便利に使いながら、万一の備えにお使い頂けます。		石川県能美市の「国造柚子」を使用した羊羹です。甘みの中に、国造柚子の皮も使用する事で香りも高く、お茶請けやお土産にも最適です。			

麴糖化シリーズ 各250g	発酵育成キット	担当者	吉田 昇市		
		〒924-0843 白山市安吉町78 TEL:076-275-0908 FAX:076-275-8181 http://www.4cl.jp/			
630円・690円・750円・750円 オープン	常温	1,600円 オープン	常温	OEM	あり
ウエルネスやフードヘルスケアやビーガンに関心が有り健康意識が高い女性がターゲット。 身体と精神と社会的環境の健康を基盤にした、豊かな人生をデザインして頂く為、国菌(コウジカビAspergillus)を使用した糀による発酵食品により、体だけでなく心も含めた総合的な価値を提供する。麴に対して水分を出来るだけ少なく使用したので、濃厚、菌種の違いが明確に現れています。		・塩糀発酵キット 全量米麴の発酵や糖化を見た目の変化と味の違いを楽しんでもらう。 ・発芽大豆味噌発酵キット 発芽大豆が米麴で味噌に変化する姿を体験して、その変化と味の違いを楽しんでもらう。			

ワコー△いなり 490 g 8×8 1/2△	加賀いなり 180 g 12枚入り	加賀こうや豆腐	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				
324円	冷凍	231円	冷蔵	324円	冷凍	OEM	あり
良質な大豆から造った油揚げをいなり寿司・うどん揚げのどちらでも合うように味付けております。30枚入りですので、業務用・市販用のどちらでもご使用いただけます。		まろやかで優しい味とご好評をいただいております。ふるさとの味としてご贈答用にもご利用ください。一袋に四角い味付油揚げが12枚入っています。化学調味料・保存料・着色料を使用していないためお身体にとっても優しいチルド商品です。		名峰「白山」の伏流水を使った加賀百万石の味「味付こうや豆腐」うまみがジューっとしみ込んだ大野豆腐です 大豆が原料で低カロリー・タンパク質が豊富な商品です。			