

赤西貝		黒づくり		担当者	竹内 大生
				〒926-0717 七尾市石崎町マ22-1 TEL:0767-58-6520 FAX:0767-58-6521	
100g	冷凍	100g	冷凍	OEM	-
赤西貝は七尾市内を中心に消費され、県外にはほとんど流通することのない希少な貝です。味は甘味が強く、貝の旨味がすごく感じられ、お寿司屋さんなどでも取り扱われています。昭和天皇が和倉温泉の加賀屋に宿泊された際に、あまりの美味しさから「おかわり」と言われたという逸話があるほどです。		イカの塩辛に麴とイカ墨と柚子の風味を加えたものです。独特な臭みも少なく塩辛が苦手な方でも食べやすくなっており、柚子風味が特徴の珍味です。そのままご飯に乗せて食べたり酒の肴にもなります。そのままでも、パスタのソースにもどうぞ！			

イノシシ肉 (スライスパック、スペアリブ)				担当者	杉本 秀夫
 				〒920-0155 金沢市高坂町甲15-1 TEL:090-1637-3556 FAX:076-291-4236	
1,250 円/250g (値段は要相談)				冷凍	OEM
肉の臭み、固さは処理によって違います。一度食べてみまっし！					

生きくらげ		乾燥きくらげ (ホールタイプ)		生ひらたけ		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/	
100g/パック	常温	20g/パック	常温	100g/パック	常温	OEM	-
6月初旬～9月中旬 中華料理だけでなく、和洋の煮物に使えます。 カレーやシチューの具材にとっても合います。 乾燥品には無い、ぷりっぷりの食感をお楽しみください。		水かぬるま湯で戻してから使ってください。 (冷蔵庫などで一晩置くとぷりっぷりの食感が戻ります) 戻した後の食べ方は、「生きくらげ」と同じです。		お鍋料理にぴったりです。 菌床が付いた石づきを取り除いて、食べやすい大きさに切って炒めたり煮込んだりしてください。 大ぶりのものは、ステーキ風にソテーすると良いです。 塩とコショウを振りかけて、電子レンジでチンしただけでもおいしいですよ。			

金澤マスタード

担当者

森 ひろみ



名称:粒マスタード/内容量:70g
 原材料名:酢・二塚からしな種・塩
 賞味期限:瓶底記載/保存方法:常温保存
 製造者:金沢市稚日野町北3
 からしな工房 もり畑
 森ひろみ 09037653703
 栄養成分表示(10gあたり)
 熱量:17kcal/たんぱく質:0.6g
 脂質:1.2g/炭水化物:0.9g
 食塩相当量:0.4g ※この表示値は目安です



4 580041 960212

〒920-0355

金沢市稚日野町北3

TEL:090-3765-3703

FAX:076-267-7283

70g 700円

常温

OEM

からしなの種の、プチプチとした食感、ピリリとした辛み、ツンと鼻に抜ける香りを活かしたとても美味しい粒マスタードです。自ら育てた二塚からしなの種と、すべて県内産の材料を使用した無添加の手作りです。ウインナーにはもちろん、お寿司やカルパッチョに、ロースとビーフやとんかつ、ポトフや麺類に、ドレッシングやソースの材料に。



68 磐持ちの里 唐川菜の会

唐川菜 粒 マスタード

担当者

堂田 眞子



〒927-0057

鳳珠郡穴水町下唐川ト

152-1

TEL:0768-52-0050

小瓶(45g入り) 800円 ・ 大瓶(100g入り) 1600円

冷蔵

OEM

-

穴水町下唐川地区に昔から自生してきた在来種の辛子菜・『唐川(からこ)菜』の種子を加工して作った粒マスタード。強い辛みと独特のうまみと香りがあり、プロの料理人からも好評を得ている。肉料理をはじめ様々な料理に添えたり混ぜたりして料理の味が深まる。



69 かが有機農法研究会

かがのティール米
30kg

担当者

村田 泉



〒922-0402

加賀市柴山町3の7

TEL:090-4685-5763

FAX:0761-74-2332

<https://kaganoteal.official.ec/>

13,000円

常温

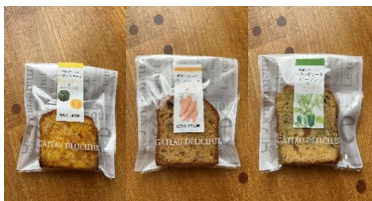
OEM

-

加賀市に降り立つティール(鴨類)に対して安全な餌場になるように化学農薬・肥料不使用の稲作を行っています。人類と鳥類の共存を持続可能にする為、環境保全型農業に挑戦しています。コシヒカリはモチモチして、あっさりした甘みが特徴です。ミルキークイーンは、コシヒカリよりモチモチ感が強く、玄米食に適しています。



あぢの郷米			担当者	東 英治
			〒922-0002 加賀市大聖寺下福田町8-126-1 TEL:0761-72-0092 FAX:0761-72-0092	
(2kg)1,200円	・	(1kg)600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地域で、環境にやさしく、生き物との共生をもつとて化学肥料を使わず、化学農薬を最大限に減らし、農家の皆さんが精魂込めった「みんなしあわせ」の美味しいお米です。 環境への配慮や食の安全・安心を高めるため、農薬の使用力を9割以下に削減しただけでなく、使用成分に厳しい選択基準を設けています。ネオニコチノイド系の殺虫剤は使用せず、除草剤や殺菌剤も複数の関連法（農薬取締法・毒劇物取締法・化学物質管理法）でもっとも安全性の高いランクのものしか使用しないというルールを設けて栽培しています。				

野菜のパウンドケーキ		野菜のクッキー		野菜の焼き菓子 詰め合わせセット		担当者	下野 沙綾香
						〒927-2171 輪島市門前町本市2-66-1 TEL:080-4500-4272	
250円	冷蔵	300円	常温	左1,000円／右3,000円	冷蔵	OEM	-
野菜×○○○○をテーマに、素材となる野菜に合う食材やスパイスなどを取り入れてます。かぼちゃはキャラメルと、ピーマンはバナナと、にんじんはスパイスを使用して作ったパウンドケーキです。		ぱりぱりクッキーはその名もぱりぱりとした食感が楽しいクッキーです。かぼちゃ、焼き芋（紅はるか）、ピーマン（プレーン、ジェノヴェーゼ）の4種類。その他ににんじんのブルドネージュがあります。		パウンドケーキ、ぱりぱりクッキー、ブルドネージュを詰め合わせたセットです。			

イノシシ肉 (ブロック肉、スライス肉)					担当者	福岡 大平
 					〒923-0155 小松市江指町甲96-1 TEL:0761-41-1129 FAX:0761-41-1130 https://kaganokuni-gibier.com/	
ブロック肉 不定期 (1,500円/kg～8,000円/kg) スライス 1,000円～/150g					冷凍	OEM -
南加賀のイノシシは、白山麓をはじめとした自然豊かな環境の中で育った、野趣あふれる味わいが特徴です。ジビエ専用運搬車を導入することで捕獲現場から鮮度を保ちつつ搬入を行い、素早く処理を行っています。						

イノシシ精肉

担当者

河島 信次



〒927-0025
鳳珠郡穴水町内浦1-10-1
TEL:0768-23-4788
FAX:0768-23-4799

ブロック特上・並 (2,700円/kg~5,940円/kg)、
スライス特上・並 (3,780円/kg~6,480円/kg)

冷凍

OEM

-

脂がのった能登産の美味しいイノシシを提供しています。



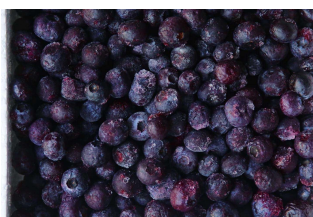
ひらみゆき農園

能登ブルーベリー
(冷凍果実)

まいにち続く 能登ブルーベリー酢

担当者

平 美由紀



〒928-0314
鳳珠郡能登町笹川イ-2
TEL:090-8260-0403
<https://www.hiramiyukifarm.com/>

500g

冷凍

150ml

常温

OEM

-

樹上完熟のブルーベリーを急速冷凍しました。旬の時期に収穫した完熟のブルーベリーを年中手軽に楽しめます。

奥能登柳田で栽培された完熟ブルーベリーを使った甘酢です。割って飲むお酢で、すっきりした甘さで、美容や健康のために毎日続けていただきやすいビネガーです。お酢は石川県金沢市で大正12年からずっと同じ静置発酵法でお酢を作り続ける今川酢造さんで作っています。今では全国でも少なくなった製法ですが、じっくりと時間と手間をかけてまろやかでおいしいお酢を作り続けています。



能美農業協同組合

いちじくピューレ
200g

はとむぎ茶
12g×20袋入り

加賀丸いもそば
250g

担当者

牧 儀和



〒923-1101
能美市粟生町あ1番地
TEL:0761-57-2655
FAX:0761-57-3224
<http://www.is-ja.jp/nomi/>

430 (税込) 円

常温

620 (税込) 円

常温

230 (税込) 円

常温

OEM

-

真空で加熱殺菌処理をしてあるので「常温保存」が出来、通年利用が可能。水を使わずに煮詰めてあるので、いちじく本来の甘みを生かします。いちじくの自然の甘味を利用したお菓子、ケーキの生地等におすすめです。

霊峰白山を源とする屈指の清流といわれる手取川の扇状地で育まれた石川県能美市産のはとむぎを100%使用しています。はとむぎは穀物の中でも栄養価が高く古くより美容と健康に幅広く利用されています。

独特の風味と強い粘りを誇り石川県能美市を代表する特産「加賀丸いも」。その加賀丸いもの特性を活かし吟味した小麦粉、そば粉を加えコシのある上品で優しい風味のおそばに仕上げました。



能登大納言 300 g		能登大納言かのこ 100 g		担当者	徳力 良弘
				〒927-1233 珠洲市若山町出田36の部 16-1 TEL:0768-82-7505 FAX:0768-82-1158	
600円	冷蔵	600円	冷蔵	OEM	-
奥能登地方独特の気候風土に育まれた能登大納言「こしあんにするなんて、ばちが当たる!」と言われるほど、全国に数ある大納言小豆の中でも、粒の大きさと宝石のような鮮やかな赤い色が特徴の小豆です。県内の老舗和菓子屋さんからも、炊いた時にふっくらと皮が柔らかくなり、食べても皮が口に残らないこと、味・香りなどの風味も良いと高く評価されています。		一般的な大納言の百粒重が21gのところ能登大納言は24gと大きい粒で、その粒を生かし糖度67度のほどよい甘さで硬めの「濡甘納豆」に仕上げてあります。原材料の小豆は、炊き上げると皮が柔らかく風味が良いと高級和菓子職人から高く評価されています。そのままお茶菓子によし。また、アイスやパン等にトッピングやお菓子の原料にもご利用頂けます。他にも、水を足してじっくりと暖め、お餅を入れてた善哉等にも美味しく頂けます。			

あんやと ブルーベリー最中		いしかわ果実の ハーブティ		農家が作った完熟 ブルーベリー贅沢搾り		担当者	家田 佳穂里
						〒921-8002 金沢市玉鉾3-300 TEL:076-291-9683 FAX:076-291-4183 https://chiharafarm.bas.e.shop/	
1,750円	常温	260円	常温	2,800円	常温	OEM	-
・石川県金沢市産樹上完熟ブルーベリー（農薬・殺虫剤不使用）を約30%使用した特製あんをリスの形の最中種で自分ではさんで食べる手作り最中セット ・着色料や香料などは一切不使用 ＜内容量＞ブルーベリーあん 200g×1,最中3組(6枚)×2		自家製無添加ふる一つちっぷ(石川県産)と農薬不使用ブルーベリー、農薬不使用ハーブを合わせたオリジナルブレンドティーです。ホットドリンクとしてもコールドドリンクとしてもお楽しみにいただけます。 ＜ラインナップ＞ りんご、かき:1.8g×1包、スパイシーハーブティ:2.2g×1包		・石川県金沢市で育てた樹上完熟ブルーベリー（農薬・殺虫剤不使用）のジュース・1本に約500g分のブルーベリー果実を使用※果実80kg仕込みに対し、約160本の仕上がりのため・香料不使用 ・2021年シーズンの当農園露店にて売り上げNO.1商品			