

## 株式会社Ante

DENENしお 80g		奥能登しおポテトチップス 65g		奥能登地サイダーしおサイダー 340ml		担当者	濱田 和也
						〒922-0441 加賀市篠原新町1-162 TEL:0761-74-8002 FAX:0761-74-8003 <a href="https://ante-jp.com">https://ante-jp.com</a>	
500円	常温	350円	常温	250円	常温	OEM	あり
石川県能登半島の珠洲市で、今から500年以上も前から受け継がれている伝統技法「揚げ浜式製塩法」で作られた希少な海水塩です。角が取れたようなまろやかな味わいが特徴で、ミネラルバランスがよく、塩の旨みや甘みを感じていただけます。		味付けは塩のみ!シンプルがゆえに素材本来の味わいが感じられるポテトチップスです。◇無添加調の仕上がり余計な味付けはせず、「DENENしお」のみで味付けしています。なので、添加物は一切使用せず、作られています。		なんだかくせになる、体に染み渡るおいしさ  500年以上も前から奥能登・珠洲で続けられてきた揚げ浜式製塩法で作られた希少な海水塩「DENEN(でんえん)」を使用した贅沢なサイダーです。			

## 2 株式会社ウフフ

オールドファッション大浜大豆きな粉		ドーナツ金沢ゆず		オールドファッションチョコレート		担当者	森瀬 真弓
						〒921-8164 金沢市久安2-463 IF TEL:076-218-4062 FAX:076-203-0394 <a href="https://ufufu-ufufu.com/">https://ufufu-ufufu.com/</a>	
270円	冷凍	270円	冷凍	200円	冷凍	OEM	あり
サクツとした食感が人気のオールドファッション生地に、薫り高い大浜大豆きな粉をたっぷりとまぶしました。大浜大豆は、「幻の大豆」とも呼ばれる能登の希少な大豆。香り豊かなきな粉の風味をお楽しみいただけます。		ふんわりとした生地に、金沢ゆずの皮を使った柚子ピールをたっぷり混ぜ込みました。廃棄されていた柚子の皮を使って金沢・きよし農園で作られている柚子ピール。美味しさはもちろん、フードロス削減も考えた商品です。		サクツとした食感が人気のオールドファッション生地に、チョコレートをトッピング。ウフフドーナツのドーナツの中で一番人気。凍ったままでも美味しく召し上がっていただける商品です。			

## 3 有限会社加賀かきもち丸山

豆つなぎ餅・黒豆		豆つなぎ餅・大豆		加賀かきもち素焼き		担当者	丸山 宣伸
						〒923-0003 小松市安宅町夕121 TEL:0761-22-2066 FAX:0761-24-2021 <a href="https://mochian.com">https://mochian.com</a>	
250円	常温	250円	常温	3,000円	常温	OEM	あり
無添加・砂糖不使用。全国大菓子博覧会外務大臣賞受賞。噛めば噛むほどに味がでくる!黒豆90%。黒豆がぎっしり入った、餅でつないだお菓子です。		無添加・砂糖不使用。全国大菓子博覧会外務大臣賞受賞。噛めば噛むほどに味がでくる!出逢いに感謝:大豆は石川県の(株)金沢大地様。大豆90%。大豆がぎっしり入った、餅でつないだお菓子です。		*全国菓子大博覧会「大臣栄誉賞」受賞。無添加・ノンオイル・ノンシュガー。山海材料風味をいかしたお餅のせんべい2カ月仕立て・伝統製法*5種類:豆・青のり・ごま・昆布・えび。			

自家焙煎カカオの  
ブランデーケーキ有機ドリップバッグ  
百万石金箔珈琲スティック  
14本缶入

担当者

脇坂 洋州



〒921-8052

金沢市保古3-51

TEL:076-240-4151

FAX:076-240-4152

<https://www.caravansera.co.jp>

950円

常温

600円

常温

950円

常温

OEM

あり

ブランデー漬けのカカオニブが生地に練りこまれた自家製チョコブランデーケーキです。使用するチョコレートも自社で製造しました。保存料を使用せずアルコール殺菌だけで製造から5カ月の賞味期限があります。また時間が経つほどにブランデーがケーキになじんで美味しくなっていきます。

自社製造の新鮮ドリップバッグです。焙煎直後の香り高い状態で充填することで美味しさを保ちます。本製品は産地契約で栽培された希少な豆だけを使用し、専門店の味を再現するために深煎りコーヒーを贅沢に10g使用し、コクと香りを引き出した濃厚で奥行きのあるブレンド。ミルクとの相性も抜群です。

「金沢のコーヒー店らしいお土産」をコンセプトに開発しました。お湯を注ぐだけで金箔が揺れ浮かぶ珈琲が出来上がるという簡便さがあります。かさばらず軽く、日持ちが長く、手頃な価格設定など最適な観光土産としての開発にこだわった1番人気の商品です。



大地のあかしあ 300g

加賀柚子みつ 200ml

アカシアはちみつ  
どら焼き

担当者

井上 大知



〒920-1145

TEL:076-229-3838

FAX:076-229-3377

<https://kanazawa8383.jp/>

1,100円

常温

1,100円

常温

180~200円

常温

OEM

あり

広大なアカシア林から採れた風味・色とも上質なあかしあ蜂蜜です

石川県能美市の低農薬栽培された柚子果汁をたっぷり使用したハニードリンクです。余計な物は使用せず素材の味を活かしております。お湯や炭酸で割ってお召し上がり頂けます。

あかしあはちみつを生地+表目にも使用しているはちみつ専門店ならではのどら焼きです。PBでのご要望にもお応えいたします。

能登塩炭酸カルシウム  
せんべい40枚

辻占 12個

開運おみくじ煎餅  
9個

担当者

西田 伸也



〒923-0964

小松市今江町7-669

TEL:0761-23-0761

FAX:0761-23-0311

<https://nagaikesaikadou.com/>

350円

常温

370円

常温

370円

常温

OEM

あり

約2mmと薄く焼かれたパリパリサクサクの食感の「炭酸カルシウム煎餅」は小麦の香ばしい風味が味わえます。ジャムやハチミツ、アイスをつけても楽しめます。軽い口当たりとやさしい甘味は、子供から大人まで幅広い年代に愛される味です。

北陸・加賀地方でおなじみの郷土菓子「辻占」は藩政時代の古くからお正月の縁起物として親しまれています。辻占を三つ選んで出た言葉でその年の運試し。贈り物にも喜ばれます。

「おみくじ」を引くワクワク感とひとつひとつ丁寧に香ばしく焼き上げた味噌煎餅が楽しめます。加賀味噌を使用した味噌煎餅の中に「おみくじ」がひとつひとつ入っているお煎餅です。



「金の舞」金粉  
切り廻し 紙筒 0.04g



円

常温

金沢箔菓子  
金箔ガトーショコラ



1,500円

常温

かなざわ  
金箔珈琲 レター



450円

常温

担当者

島 達也

〒921-8061  
金沢市森戸2-1-1  
TEL:076-240-0891  
FAX:076-240-6800  
<https://www.hakuichi.co.jp/>

OEM

あり

各種料理からお菓子までジャンルを問わず幅広く使える、トレンジショナルな切り廻し。ひとひらで効果的に食材のグレードを高めてくれる、不動の人気を誇るアイテムです。使い勝手が抜群のふりかけタイプ。約80振り分ご使用いただけます。

菓子職人が1個ずつ丁寧に焼き上げ、金箔をのせています。ガーナ産の濃厚なチョコレートで贅沢に使用したガトーショコラです。

3個入

苦味を生かした味わい深いブラジル産のコーヒー豆をフリーズドライ製法で仕上げ、贅沢に金箔をあしらいました。ふわりと浮かぶ金箔が、華やかなひとときを演出します。持ち運びやすく、メール便でも使える薄型タイプ。



麩まんじゅう  
こしあん 40g



200円

冷凍

麩まんじゅう  
五郎島金時あん 40g



200円

冷凍

麩まんじゅう  
ルビーロマンあん 40g



200円

冷凍

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  
<http://www.fukane.co.jp>

OEM

あり

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。

地産地消商品を開発生麩のもっちりとした食感と風味豊かな餡が特徴の商品です。石川県産ブドウの品種「ルビーロマン」ピューレを使用。上品な味のこしあんに練りこみました。



能登栗の樹々



下記に記載

冷蔵・冷凍

・石川県産の能登栗を使用した手づくりの栗きんとんをスフレ生地ロールケーキに仕上げています。

1切れ:180円  
1本:1,350円

甘えび煎餅



下記に記載

常温

・石川県産の甘えびを贅沢に使用し、甘えびの風味豊かに焼き上げました。・石川県産コシカリの米粉を微粉末に挽き、サクツとした食感を最大限に引き出しました。  
10枚入:440円/18枚入:660円/30枚入:1100円

加賀陣屋  
金沢あんころ餅



9個入:389円

冷蔵・冷凍

・素材にこだわり、餅は搗きたてに近づけた食感に、餡は糖度を抑えた昔ながらのあんころ餅に仕上げられています。

担当者

吉田 洸市

〒922-8585  
加賀市黒瀬町370-1  
TEL:0761-73-1200  
FAX:0761-73-0882  
<https://www.fujiseika.com/>

OEM

あり



とり野菜みそビーバー

金澤クッキー  
ルビーロマン果汁入り

小さな米蜜ビスケット

担当者

築山 綾乃



〒921-8056  
金沢市押野2-290-1  
TEL:076-243-1000  
FAX:076-244-6686  
<https://hokka.jp/>

220円

常温

200円

常温

280円

常温

OEM

あり

・鍋といえば必ず名前が挙がるほど石川県で親しまれている、まつやの「とり野菜みそ」を使用したビーバーです。・味わい深い風味とコクがあり、何度でも食べたくなる飽きのこないみそ味。  
・期間限定商品(2022年10/24~2023年3月末まで)

・石川県最高峰ぶどう「ルビーロマン」の果汁を使用し、ルビーの粒をイメージしました。  
・パッケージデザインは金沢らしさ、真っ赤なルビーロマンをイメージしました。

・金沢伝統の味、俵屋のじろあめを使用し、てんさい糖、じろあめ(米飴)、玄米甘酒からくるおだやかな甘味の自然派ビスケット。・乳や卵など動物由来の原材料を使用しておらず、膨張剤、乳化剤、香料が無添加なので安心して食べられるビスケットです。



幸祥庵 ごまだれ餅

幸祥庵 黒蜜きなこ餅

担当者

斎藤 大義



〒923-0995  
小松市安宅新町ネ120  
TEL:0761-20-2550  
FAX:0761-20-2240  
<https://www.daikokudou.com/>

148円

常温

148円

常温

OEM

あり

もっちりとしたお餅でとろりとした香ばしい黒ごまタレを包んだ大福です。隠し味に日本五大醤油の一つ「大野醤油」で有名な無添加ヤマト醤油を使用しました。

もっちりとしたお餅でとろりとした優しい甘さの黒蜜タレを包みきなこをあしらった贅沢な大福です。黒蜜には黒糖の本場沖縄県産の加工黒糖を使用しました。



nicopon にこぼん LC

芋けんぴいろいろ

湯通し塩蔵元付茎若布

担当者

山本 哲行



〒920-8221  
金沢市御供田町165-16  
TEL:090-4680-4565  
FAX:050-3606-0574  
<https://www.facebook.com/yamamotoshokuhin/>

500円

常温

360円

常温

500円

常温

OEM

あり

職人さんの手で一口サイズのサイコロ状にカットされた懐かしのポン菓子です!京都府産うるち米のパフを美味しく味付けしました。地元のお米で作れます。(石川県のブランド米ひやくまん穀で企画しております)  
<はちみつクルミ><黒糖アーモンド><はちみつクルミ><ショコラオレンジ>

お茶うけ、ロさびしい時にちょっとつまむのに最適です。一人で食べても適量で、美味しくまた食べたくなります。また、人に差し上げても喜んで頂けます。味付けは、コーヒー味、紅茶味、みかん味、レモン味の四種類。短い一口タイプの芋けんぴです。年齢性別を問わずお楽しみいただけます。

選別作業に間に合わずに入札に出荷される事なく規格外となってしまう三陸産のわかめを浜から直接買い取り、加工しますので大きさ厚さは無選別ですが、価格は非常にお買得になっています。葉の不揃いや中芯・元葉・元茎付き・多少の水分量の多さ等でワケアリではありますが、味や成分は正規品の三陸産わかめと全く同じです。塩分も少なく、日持ちもします。海鮮サラダ、味噌汁、煮物にどうぞ。



丸柚餅子（大サイズ） （180-200g）		金沢ゆずゼリー 120g		国造ゆずコンフィ チュール（業務用）		担当者	中谷 裕子
						〒928-0001 輪島市河井町4部97 TEL:0768-22-0131 FAX:0768-22-8610 <a href="https://nakauraya.jp/">https://nakauraya.jp/</a>	
2,500円	常温	350円	常温	オープン価格	常温	OEM	なし
秘伝の材料を調合し、昔からの製法で、半年間かけて丹念に作られた柚餅子総本家中浦屋の代表銘菓、輪島を代表する銘菓です。		金沢市産の柚子で作りました。柚子の香りをとじこめた、やわらかなゼリーです。		汎用性を高めたプロフェッショナルパッケージ。お料理をさらに引き立てる国造ゆずコンフィチュールです。柚子と砂糖だけで仕上げたコンフィチュールです。			