

能登海洋深層水 すだちポン酢		能登海洋深層水 ゆずポン酢		うずまき すだちポン酢		担当者	桑島 大祐
						〒920-0341 金沢市寺中町ホ10番地1 TEL:076-267-2642 FAX:076-268-8618 http://www.uzumakisu.co.jp	
440円	常温	726円	常温	314円	常温	OEM	なし
奥能登小木で汲み上げられた清浄な能登海洋深層水に徳島県上勝産すだち果汁、地元大野の本醸造醤油で仕上げました鍋用のポン酢です。お鍋の他にも焼肉・焼き魚などをさっぱりとお召し上がりください。 能登小木で汲み上げられた清浄な能登海洋深層水に地元能美市産国産産ゆず果汁、地元大野の丸大豆醤油で仕上げました鍋用のポン酢です。お鍋の他にも焼肉・焼き魚などをさっぱりとお召し上がりください。 徳島県上勝産すだち果汁地元大野産本醸造醤油で仕上げました鍋用のポン酢であります。お鍋の他にも焼肉・焼き魚などサッパリとお召し上がり料理にどうぞ。							

とうふの味噌漬80g						担当者	坂野 正満
						〒920-0868 金沢市六枚町2番10号 TEL:076-221-1126 FAX:076-221-8488 https://www.umesa.net/	
700円					冷蔵	OEM	なし
石川県白山市白峰地方の堅豆腐にmそを半年以上漬け込み発酵させた商品です。お酒のおつまみやキュウリとお召し上がれると絶品です。まるでチーズのような口当たりとみその濃厚さが味わえます。							

ひやくまん穀味噌 300g		有機加賀みそ 300g		加賀みそチューブなパウチ 十割麹味噌120g		担当者	松本 耕助
						〒924-0007 白山市倉部町1080 TEL:076-275-5188 FAX:076-275-5190 https://kagamiso.or.jp/	
500円	常温	670円	常温	500円	常温	OEM	あり
石川県が9年かけて生み出したブランド米「ひやくまん穀」と、石川県産大豆で作った「加賀みそ（米こうじ味噌）」です。粒の大きなひやくまん穀を使用しており、こうじ味噌の豊かな風味をお楽しみいただけます。具だくさんのおみそ汁はもちろん、味噌焼きおにぎりや、野菜ディップとしていただいても美味しくいただけます。 国産の有機大豆と有機米を使用して仕込み、天然醸造でじっくりと熟成させた有機米みそです。加賀味噌こだわりの有機米みそを使いやすい300gパッケージの商品としてラインナップしました。 本格みそをもっと手軽に加賀味噌自慢の味噌を柔らかいチューブ容器に詰めました。柔らかいチューブを採用し、最後までお使いいただけます。中身の味噌は、国産大豆と国産米で作った加賀味噌自慢の十割麹味噌を詰めており、手軽に本格的な味噌の香りをお楽しみいただけます。【令和3年度グッド石川ブランド認定製品】							

赤いトマトの
ドレッシング 180ml

620円

常温

創業百年以上続く醤油蔵でつくられた天然醸造の醤油と、特殊な農法により予防農薬を必要とせず安心安全で健康に育った地元産「志宝とまと」が主な原料で、上質な能登の素材ならではの豊かな味わいを、ぎゅっと詰め込みました。

天然醸造醤油
「海風と時のたから」

850円

常温

厳選した素材、こだわりの製法で造った天然醸造醤油です。蔵での醤油づくり、蔵人の想いを感じていただける醤油です。

内容量:200ml

ヤマチギフト
3本セット

2,950円

常温

ヤマチ醤油を代表する天然醸造醤油「海風と時のたから」、発売以来大好評の「柚子ポン酢」、新しく開発した能登の旨みがギュッと詰まった「赤いトマトのドレッシング」の3本詰合せです。

担当者

近岡 由紀

〒929-1345
羽咋郡宝達志水町今浜新
イ108
TEL:0767-28-2001
FAX:0767-28-8222
<https://www.yamachi-shouyu.co.jp/>

OEM

あり

お醤油と玉ねぎの
ドレッシング 280ml

400円

常温

能登の豊かな大地で収穫された玉ねぎをざく切りにして、シャキシャキ感を活かしたあっさり和風タイプです。本醸造うすくちしょうゆをベースに隠し味に能登かきの旨みをプラスしました。(化学調味料無添加)

源助だいこんおろし
ぽんず 200ml

380円

常温

加賀野菜を代表する野菜のひとつ「源助大根」のすりおろしを入れて、ゆずとすだちの香り爽やかに仕上げた便利なおろしぽんずです。

お醤油屋の和風イタリアン
ドレッシング 280ml

400円

常温

能登杉の特製木桶で仕込んだ丸大豆醤油と「まるでジュース」と称えられるそらみつ様のEXバージンオリーブオイル「山のオリーブ」のkokoroと香りが食欲をそそります。その中に能登の大地で育った玉ねぎの刻みとアクセントにブラックペッパーを合わせました。

担当者

楠 淳

〒920-0331
金沢市大野町1-53
TEL:076-268-1113
FAX:076-267-4446
<http://www.naogen.co.jp>

OEM

あり

田んぼのパンケーキ
ミックス

600円

常温

米粉(グルテンフリー)+米糀配合で、より腸に優しいパンケーキ、ドーナツ等のアレンジも多様で様々なシーンにお使いいただけます。お米でつくったからもっちり!おやつで麺菌を自然にとることがができます!

いしるだし
300ml

630円

常温

能登地区の伝統発酵調味料・いしるを初めての方でも使いやすい濃縮だしにしました。900mlの規格がございます。お湯で伸ばすだけで絶品スープに。だし醤油としてもご利用頂けます。醤油を使っていませんのでグルテンフリーな調味料です。

金沢白糀漬けの素



1,250円

常温

金沢白糀漬けの素は、金沢らしい白味噌を目指してつくりました。玄米、米糀からできる味わいは、やさしい甘み。ヤマトがおすすめのエミは精米したお米よりもたんぱく質が多いから、アレルギーフリーで豊かな旨みが実現できました。

担当者

林 克磨

〒920-0331
金沢市大野町4-イ170
TEL:076-268-1248
FAX:076-268-1242
<http://www.yamato-soysauce-miso.co.jp/>

OEM

あり

