

<p>チャンジャ 40g</p>	<p>さばとじゃが芋のヤンニョムソース和え</p>	<p>担当者</p>	<p>山下 哲生</p>
		<p>〒920-0024 金沢市西念4-16-13 TEL:076-265-5387 FAX:076-265-5397 http://www.m-ikeuchi.co.jp</p>	
<p>298円</p>	<p>冷蔵</p>	<p>890円</p>	<p>冷凍</p>
<p>精肉直売所・韓国料理を営むコリアンハウスの味がご自宅でも楽しめます。新鮮なタラの内臓を加工しているため、食感は硬すぎず、程よくコリコリとした食感。また辛味を抑えて食べやすく、キムチのコクとゴマ油の香りが食欲をそそる商品です。</p>		<p>さばの竜田揚げ、にんにくの芽とじゃが芋を素揚げした物をヤンニョムソースで和えました。辛すぎず旨味もあり甘辛い味に仕上げています。辛味で食欲増進、お酒のあてにもぴったりです。暑い時期も寒い時期も通年通してご利用いただける商品です。</p> <p>内容量 さば粉付け 250g じゃが芋 500g にんにくの芽 100g ヤンニョムソース 130g</p>	
			

<p>青なまこ酢 120g</p>	<p>赤なまこ酢 120g</p>	<p>このわた 40g</p>	<p>担当者</p>	<p>園山 芳生</p>	
			<p>〒926-0178 七尾市石崎町香島1-22 TEL:0767-62-2253 FAX:0767-62-2235 http://www.namakoya.com /</p>		
<p>400円</p>	<p>冷蔵</p>	<p>500円</p>	<p>冷蔵</p>	<p>1,500円</p>	
<p>冷蔵</p>	<p>OEM</p>	<p>あり</p>			
<p>石川県産の青なまこをスライスして、当社秘伝のたれに漬け込みました。小鉢に入れて、大根おろしなどトッピングしてお召上がりください。身がやわらかいのが特長です。</p>		<p>肉質が比較的しっかりしていて歯ごたえのある赤なまこを特製の三杯酢で味付けしてあります。コリコリとした食感の良さをお楽しみください。お好みで大根おろしを添えても、いっそう美味しくお召上がり頂けます。</p>		<p>厳寒の中、七尾湾で水揚げされた良質なナマコの腸を身化しながらの丁寧な手作業で一本一本丹念に選別。薄塩のみで仕上げた伝統の逸品。ほのかな磯の香と芳醇な味わいが特徴です。</p>	
					

<p>いしる干し [するめいか]</p>	<p>いしる干し [柳バチメ]</p>	<p>味噌粕漬 [鮭]</p>	<p>担当者</p>	<p>吉田 千里</p>	
			<p>〒925-0572 羽咋郡志賀町西海千ノ浦 ト36-1 TEL:0767-45-1805 FAX:0767-45-1214 https://nousaisuisan.theshop.jp</p>		
<p>700円</p>	<p>冷蔵</p>	<p>1,100円</p>	<p>冷蔵</p>	<p>1切入：330円 2切入：660円</p>	
<p>冷蔵</p>	<p>OEM</p>	<p>あり(要相談)</p>			
<p>豊かなコクと風味が自慢のするめいか。肉厚で焼いてもやわらかく、噛むほどに甘味が出てきます。「いしる」との相性もバツグンで、シンプルな味ですが一人で一枚、ペロリと食べてしまうほどのおいしさ!焼き過ぎないのがおいしくいただくポイントです!</p>		<p>別名「めばる」と言い、ほっくりとした肉厚の白身には上品な甘味があり、鯛に引けをとらない旨みを持っています。箸を入れると、身がぷりっと取れるので食べやすく、一度食べたら、やみつきになります!</p>		<p>まろやかで脂のりもよく、プリプリとした食感が特徴。身がほっくりとした極上の「鮭」を、当店独自の“秘伝の味噌粕”に漬け込むことにより「鮭」の旨みが増し、芳醇な味噌と粕が相まった上品な味に仕上がっています。炊きたてのご飯と一緒に食べると、「鮭」の旨みでどんどんご飯がすすみます!もちろん、日本酒との相性もバツグン!</p>	
					

能登牛そぼろS		能登牛入ボロネーゼS		能登豚みそS		担当者	西田 昇
						〒921-8044 金沢市米泉町8-8 TEL:076-247-2231 FAX:076-247-3612 https://www.kasaifoods.jp/	
500円	常温	600円	常温	500円	常温	OEM	あり
玉葱、牛蒡、生姜、椎茸など沢山の具材と一緒に挽いた能登牛を金沢大野醤油と能登のいしりてじっくり煮込んでそぼろ風に仕上げました。このままご飯のせたりおにぎりの具としてお召し上がりください。		石川県産トマト、能登牛、玉ねぎ、を使ったボロネーゼ。金沢大野の醤油、能登のいしり、コチュジャン、で和風仕立。スパゲッティ、ごはんのおともピザ風トースト等にご利用下さい。		能登豚を玉ねぎ、金沢大野の醤油、味噌と醤油もろみ、生姜でじっくり炊込んだごはんのおとも			

甘えび大刺身用（冷凍パック） 100 g 5尾						担当者	福島 知朗
						〒923-0841 小松市本江町ホ1 TEL:0761-22-3831 FAX:0761-22-3885 https://komatsu-suisan.co.jp	
700円				冷凍		OEM	なし
石川県の魚市場で高級料亭向けに販売されている甘えび（北国赤えび）を1尾ずつ厳選して個別凍結を行い、パック詰めにした商品です。1パック5尾入りです。保存料・着色料いずれも無添加。解凍の後、わさび醤油等でお召し上がりいただけます。長期保存をご希望のお客様には脱酸素剤を同封します。							

味付け石もずく （業務用）		ふぐちゃん焼き （白粧漬）（味噌漬）		茶ぶり味付けなまこ （青なまこ）パック		担当者	笹本 和茂
						〒926-0006 七尾市大田町111-17-1 TEL:0767-53-0055 FAX:0767-52-7226 https://www.sugisyo.co.jp/	
卸価格 1,300円	冷凍	卸価格 650円	冷凍	卸価格 400円	冷蔵	OEM	あり
石もずくは海底の石に自生します。これを能登輪島の海女さんが素潜りで丁寧に手摘みしました。味付けをしてあるのでそのまま召し上げれます。		能登ふぐの骨なしの身を切身にして、白粧又は味噌をベースにした秘伝のタレに漬けてあります。野菜と一緒に焼くだけ簡単調理。また、味がしっかりしみ込んでいますので唐揚げにしても、蒸し焼きでも美味しくお召し上がりいただけます。		能登でとれる青なまこを番茶で茹でやわらかい食感にし味付けしました。そのまま召し上げれます。			

からすみ風味 からせんじゅ		里山里海アヒージョ		担当者	櫻井 敏雄
				〒926-0041 七尾市府中員外11-2-2 TEL:0767-52-5446 FAX:0767-53-6493 https://suginoyayosaku.jp/	
815円	常温	4,000円	冷凍	OEM	なし
鮫の卵と鱈の卵を使用したからすみ風味の一品です。		能登の里山・里海の食材を中心に米油を使用して作ったアヒージョです。			

磯くるみ		二味好日		担当者	山際 真典
				〒920-3121 金沢市大場町東828 TEL:076-258-5545 FAX:076-258-5548 https://www.tukudani.co.jp/	
398円	常温	398円	常温	OEM	なし
くるみ、小魚、川海老をあわせ、白ごまをふって仕上げました。栄養も味のバランスのとれた1品です。ビールのおつまみや箸休めにご利用ください。また、パンやサラダなどのトッピングにもピッタリです。		人気の2品のアソートになります。			

炊き込みご飯の素 さざえ	炊き込みご飯の素 真蛸	炊き込みご飯の素 真鯛	担当者	高須 順治			
			〒927-0602 珠洲市飯田町12部88-2 TEL:0768-82-0195 FAX:0768-82-6219 http://okunoto-hamano.com/				
680円	常温	650円	常温	650円	常温	OEM	なし
石川県で獲れたさざえを使った、炊込み御飯の素です。	石川県で獲れた蛸を使った、炊込み御飯の素です。	石川県で獲れた真鯛をトッピングに使った、炊込み御飯の素です。					

こんか漬さばスライス		こんか漬さば燻製スライス		こんか漬さば半身		担当者	佛田 和弥
						〒921-8589 野々市市上林2-162-1 TEL:076-248-0760 FAX:076-248-5677 https://butta.co.jp/	
600円	冷蔵	600円	冷蔵	850円	冷蔵	OEM	あり
魚を塩漬けし、自社栽培の特別栽培米の米ぬかと糍で漬け込み熟成させました。旨味の強い脂が特徴の一番人気商品です。食べやすいスライスタイプです。							
魚を塩漬けし、自社栽培の特別栽培米の米ぬかと糍で漬け込み熟成させ、桜のチップでスモークしました。旨味の強い脂と豊かな香りが特徴です。食べやすいスライスタイプです。							
魚を塩漬けし、自社栽培の特別栽培米の米ぬかと糍で漬け込み熟成させました。旨味の強い脂が特徴の一番人気商品です。							

ゴーゴーカレー さきいか 27g		おつまみレジェンド さばジャーキー		おつまみレジェンド バイ貝の燻製		担当者	北村 英之
						〒920-0211 金沢市湊4-56 TEL:076-237-6000 FAX:076-238-1004 https://www.hokuchin.com/	
300円	常温	400円	常温	500円	常温	OEM	あり
金沢カレーの火付け役、【ゴーゴーカレー】とのコラボ商品です。スパイシーさに加えてコクと旨味がたっぷりの美味しいさきいかに仕上げました。		石川県産のさばをジャーキー風におつまみに仕上げました。噛むほどに凝縮された旨味がひろがります。		噛むほどに貝の旨味と燻製の香りが広がります。			

鰯のたたき 165g		サーモンのたたき 165g		炙り昆布メシリーズ 40g～		担当者	釜親 良裕
						〒921-8054 金沢市西金沢2-168-1 TEL:076-249-6989 FAX:076-249-7142 https://ushioya.com	
1,650円	冷凍	1,650円	冷凍	600円～	冷凍	OEM	なし
脂ののった鰯を、能登の揚げ浜塩にて「塩たたき」にし、職人が手作業にてひとつひとつ炙り旨味を閉じ込めました。とろけるような濃厚な脂と旨味、そして表面の焼きの香ばしさが同時に楽しめます。弊社の看板商品です。		鮮度と脂ののったアトランティックサーモンを厳選し、能登の揚げ浜塩にて「塩たたき」にし、職人が手作業にてひとつひとつ炙り旨味を閉じ込めました。とろけるような濃厚な脂と旨味、そして表面の焼きの香ばしさが同時に楽しめます。		石川県産の魚介をより一層美味しくお召し上がり頂けるように、北陸伝統の「昆布メ」と弊社の「炙り」の製法を融合させたオリジナルの「炙り昆布メ」シリーズです。			

するめいか刺身		糍と柚子入り塩辛		能登いか飯		担当者	浅井 園子
						〒927-0553 鳳珠郡能都町字小木18字 55 TEL:0768-74-0055 FAX:0768-74-0089 https://wahei.shop-pro.jp/	
900円	冷凍	500円	冷凍	600円	冷凍	OEM	なし
高鮮度・高品質なブランドいかである「船内一尾凍結いか」を素材としています。解凍するだけで釣りたてのいかの刺身を味わうことができます。		・「船内一尾凍結いか」を使用。 ・奥能登の揚げ浜塩の自家製塩糍を使用。 ・いかの鮮度感と糍の旨さと柚子の香りのバランスが絶妙です。		・「船内一尾凍結いか」を使用。 ・能登産のもち米とうるち米を使用。 ・下味のつきたいか下足が入っている。 ・たれに能登魚醬いしりが入っている。			

さばへしこスライスS		ふぐの子糠漬け (酒煎り)		ふぐ粕漬スライスS		担当者	荒木 忠義
						〒929-0235 白山市美川永代町甲233 TEL:076-278-5021 FAX:076-278-4936 https://www.arachu.com/	
400円	冷蔵	600円	冷蔵	400円	冷蔵	OEM	なし
脂ののった寒さばにこだわり石川産米ぬか米麴を使用してじっくり一年間漬け込みました。さらに漬けあがったさばへしこの糠をおとし本みりんにつけ込むことにより減塩となり口当たりまろやかに。仕上げは、水分をふきとり小骨をとってスライスしてありますので初めて食べられる方でもお手軽に召し上がり頂けます。		天然ふぐの卵巣を塩漬けと糠漬けて約3年、木樽で熟成させることで毒抜きされることから「奇跡の発酵食品」と称され、古くは加賀百万石のお殿様も嗜好したといわれる珍味です。魚卵をほぐし酒煎りしてチャック付き袋に入っているので必要な分量だけ使いやすくなっております。		さっぱりした粕の甘みとふぐの歯ごたえが特徴。日本海産天然ごまふぐを塩漬・天日干し後、北陸の地酒の酒粕にじっくり漬け込みました。スライスしてありますので、そのままおかずやおつまみとしてお召し上がり頂けます。			

ふぐの子オイル 45g		ふぐ糠漬スライス フードパック 30g		ふぐ粕漬スライス フードパック 30g		担当者	安田 志良
						〒929-0235 白山市美川永代町ヲ134 TEL:076-278-4934 FAX:076-278-3689 https://www.yasushin.jp/	
900円	常温	580円	冷蔵	580円	冷蔵	OEM	あり・なし
業界初!「ふぐの子糠漬」をコンフィにしてオイル漬にしました。世界でも珍しい発酵食品です。猛毒であるふぐの卵巣を塩漬けしその後糠漬にして2年間醗酵させて作られています。条例で石川県のみが製造を許されています。		ふぐの糠漬を薄くスライスしてありますのでそのままお召し上がりいただけます。日本海沿岸で採れた新鮮なふぐを料理し、糠に漬けじっくりと約2年間桶で熟成した商品です。		ふぐの粕漬を薄くスライスしてありますのでそのままお召し上がりいただけます。日本海沿岸で採れた新鮮なふぐを料理し、粕に漬けじっくりと約1年間桶で熟成した商品です。			