

石川の こだわり 商品フェア

3/14(水) ▶ 27(火) AM11:00~PM7:00

石川県観光物産PRセンター
加賀・能登・金沢 江戸本店

2011年11月、財石川県産業創出支援機構主催による「石川のこだわり商品フェア2011」が金沢で開催されました。ここには石川県の中小企業70社が、「いしかわ産業化資源活用推進ファンド」など各種支援施策を活用して開発した商品が一堂に集まりました。いずれも各社の意欲と研鑽が生み出した力作、傑作ぞろいです。今回その中から、首都圏初お目見えの商品を中心に12社の新商品を取り揃えました。皆様お誘い合わせのうえ、是非ご来店ください。お待ちしております！
尚、この催しは今後継続して開催予定ですのでご期待ください。



「加賀・能登・金沢」は、首都圏の皆様にも
石川県の名産や物産をお届けする店です。

一口に石川県といっても、加賀、金沢、能登の三つの地域があり、それぞれに歴史や風土が異なるため、その違いが食品や工芸品に表れ、彩りの豊かさとなっています。

特性や個性が異なる物産・名産を豊富に取り揃え、多彩な味わいや趣きを一堂に会して、楽しんでお買物をさせていただき、そんなお店として定評をいただいております。

●商品のお問い合わせ

加賀・能登・金沢 江戸本店

東京都千代田区有楽町1-5-2 東宝ツインタワービル1F
TEL.03(3500)3883 FAX.03(3500)3887
E-mail info@kaga-noto-kanazawa.jp
http://www.kaga-noto-kanazawa.jp/

●お気軽にお問い合わせください。

財石川県産業創出支援機構

TEL.076(267)1140 FAX.076(268)4911



■株式会社 小山
箔プリザーブドフラワー……3,500円

人生の特別の日を美しく彩る
石川産プリザーブドフラワー。

いつまでも美しく枯れない花として知られる「プリザーブドフラワー」が持つ生花の風合いとドラマティックなカラーパリエーション。

「金箔」が持つ高貴で艶やかな気品。この二つの良さが融合された石川ならではのフラワーデザイン商品です。



■有限会社 ブランドル飯田
F.F.マフラー~Muffin~……2,500円

技術革新をうまく取り入れた
機能的なおしゃれマフラー。

太陽の光エネルギーを熱エネルギーに変換する発熱素材サーモキャッチWを使い、温かくて軽く、静電気を抑制した肌触りのいいマフラーです。首に巻くとマフラーだが、腕に通すとボレロ風に使え、肩に通すとポンチョやショールにもなる優れものです。



■レインボーキャンドル合同会社
レインボーキャンドル……630円~

各種イベントをより印象的に
演出する不思議な虹色の炎。

ローソクに色を塗ったものではなく、炎そのものが虹色に燃える世界初のローソク。見る人の心を優しく感動で包み込むこの「レインボーキャンドル」は結婚式や誕生日など各種イベントをより印象的に演出してくれる注目のアイテムです。



■御菓子調進所 山海堂
はるほのか(3個入り)……………1,000円

**四季の彩りを美しく表現した
五感で楽しめる創作菓子。**

最中の皮の中に、四季の彩りを表現した多種多様な加賀の御菓子と御札を詰め込んだ一品。最中の中で揺れる御菓子の音、見た目の美しい彩り、そして味わいと、五感で楽しめるように創作されたお菓子です。また御札に書かれた言葉で楽しい会話のひと時を過ごせるように願ったものです。



■茶レンジの会
加賀の紅茶・米飴(10粒入り)……………265円

**石川県産紅茶と北陸産米をコラボ
させた和テイストの紅茶米飴。**

加賀市で栽培されている茶葉から生まれた石川県産の紅茶。その風味と香りを北陸産の米を原料にしてぎゅっと閉じ込めた米飴です。

和テイストの風味、豊かな香りがずうっと楽しめ、飽きのこない甘味がポイントです。



■株式会社サンライフ 能登鶏の里
能登地どりかすてら……………各680円

**能登の里山で育つ地どり玉子の
滋味ともちもち感。**

世界農業遺産に認定された能登の里山で、安心・安全にこだわり、自家配合した無添加の自然飼料や海洋深層水を与えてのびのびと育てられている鶏。そんな能登地どり自然卵の濃い味をそのまま活かした、従来にはない口当たりのカステラです。濃厚な卵黄と卵白から生まれるもちもち感は独特。



■横井商店
米飴プリン……………315円

**無添加の天然甘味料がもたらす
優しい甘さが魅力のプリン。**

うるち米と大麦のみを原料とした、松波地区で五百年以上伝わる伝統の米飴を使ったプリンがついにデビュー。一口食べれば、なめらかな口当たりに思わず顔がほころぶ、絶妙な蒸し加減。砂糖とはひと味違ったお米のほんのりとした甘さが老若男女に愛されるポイントになっています。



■株式会社 久世酒造店
酒粕風味のぬり漬の素……………298円

**野菜、魚、肉に使える
酒蔵初の秘伝の素。**

1786年創業の酒蔵が商品化。大吟醸の酒粕、能登の塩をブレンドした一夜漬の素です。何よりの魅力は様々な食材に手軽に応用できること。野菜なら素がなじむように混ぜて冷蔵庫に一晚置けば、おいしい漬物に。肉、魚などは素を薄く塗り冷蔵庫で2日程おいて焼けば酒粕風味香る一品が完成。



■イルピアット ハタダ
まんでとまと……………840円

**能登の香味野菜がたっぷり。
「まんで簡単」万能トマトソース。**

七尾のイタリアン「ハタダ」のシェフ特製トマトソース。能登で作られた玉ねぎや人参を炒めて裏ごしトマトと合わせてじっくり煮込んで作られたこのソースは、パスタにはもちろん、パンに塗ってピザソースとしてやスープやカレーの隠し味として幅広く楽しめます。「まんで」は能登の方言で「とても」という意味。



■わさびくん本舗
わさびくん醤油味……………630円

**地元では「せんな」の名称で
知られるわさびの醤油和え。**

雑味のないシャープな辛さ、すっきりとした後口。シャキシャキとした食感も爽やかな「わさび和え」。そのままはもちろん、納豆やサラダ、卵かけごはんなど、おなじみの食材や料理とも相性抜群。辛み、旨味、香りの三拍子が楽しめます。「食してみないとその美味しさが理解して頂けない」のが欠点のこと。



■谷農園
古代米うどん……黒、赤、緑米各472円

**健康に良いとされる古代米を
練り込んだ。喉ごし抜群の乾麺。**

古代米とは、我々の祖先が栽培していた古代の稲の品種の特色を色濃く残している米。現在の米にはない栄養成分も含まれており、健康食品としても注目を集めている。厳選した小麦粉に古代米をブレンドして練り込んだ乾麺のうどん、つるつるとした喉ごしがたまらない逸品。美しい色合いも特徴。



■吉市醤油店
激辛 太古楽 和風東蛮醬……………1,200円

**刺激的な辛味と豊かな風味が
堪能できる、注目の発酵調味料。**

石川県白山市のみで栽培されている唐辛子の固有品種「剣先ナンバ」を主原料にした辛味調味料。天然長期熟成蔵出醤油諸味をベースに、剣先ナンバと発酵促進の為に糖化液(甘酒)や酒粕を加え、更に一年以上発酵熟成させた、手間隙かけた逸品です。