



じわもん セレクト

Vol.1

食 品 ・ 観 光 ①

じわもんセレクト

いしかわ産業化資源活用推進ファンド（活性化ファンド）から生まれたモノ・コト

石川の方言で「じわもん」とは、地元でとれた野菜や果物などの“地物（じもの）”を意味します。

石川県は農林水産物にかぎらず、鉱工業品や観光資源など豊富な地域資源に恵まれています。

これらの魅力的な地域資源をいかした商品開発を応援する

いしかわ産業化資源活用推進ファンド（活性化ファンド）※の助成をうけて

石川県内の中小企業がこれまで世に送り出してきた新たな「じわもん」を一堂に集めたのが『じわもんセレクト』です。



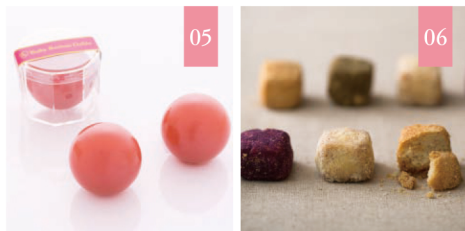
※いしかわ産業化資源活用推進ファンド（活性化ファンド）とは

石川県および公益財団法人石川県産業創出支援機構(ISICO)が、
国と地元金融機関からの協力を得て、地域経済活性化のために
創設した全国最大規模の300億円ファンド。

このファンドの運用益に基づき、平成20年度より、本県ならではの
農林水産物や鉱工業品、観光資源など多様な地域資源を活用した
新商品・サービスの開発に意欲的な県内中小企業を数多くサポート
してきました。

Contents

■ スイーツ ■ 調味料 ■ 総菜 ■ 飲料 ■ 珍味 ■ 観光



01 アンスンブル・ドゥ・金澤

04 能登のおおぜりー

07 ふやき・おーれ2

10 宝達高校家庭部&松月堂
ジュエルスイーツ

13 秋星りんごバター

02 小松シャンデュ オルジュ

05 ルビーロマンの雫ジュレ

08 のとドンパズル

11 Baum Chips

14 発酵ブルーベリープレミアム

03 能登栗の樹々

06 古都の菓

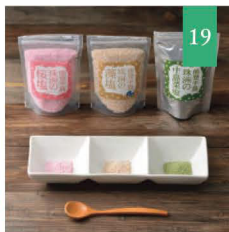
09 金澤手作りケーキ 輪島塩

12 加賀の紅茶ブランデーケーキ

15 パンケーキにかけける醤油



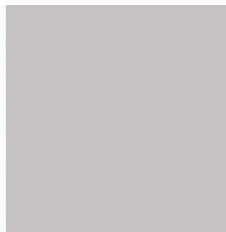
16



19



22



27



28



17



20



23



26



29



18



21



24



30

16 ふりふりかけて能登の野菜
「のとふり」〈無添加〉

17 金澤あんスプレッド

18 白山麓のしいたけ、
金沢大野醤油使用“白だし”

19 珠洲の塩シリーズ

20 Sale

21 とり野菜みそだれ

22 水塩はじめ

23 オーガニック米あめ
チューブタイプ

24 海風と時のたからセット

26 お醤油と玉ねぎのドレッシング

27 金沢氷室 炊込みご飯と
加賀料理の冷凍商品

28 能登地どりカレー

29 冷凍パエリア
（「海老と魚介のパエリア」ほか）

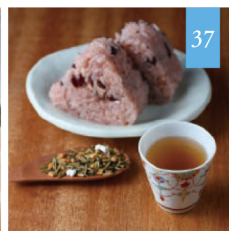
30 ごはん入りレトルトカレーシリーズ



31



34



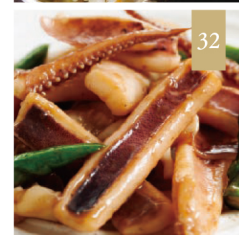
37



40



43



32



38



41



44



33



35



39



42



45

31 いか屋さんの炊き込みご飯の素

32 〈レンジで簡単〉
能登産いかのバター醤油焼き

33 アップルじぶ煮

34 甘麹かぶら寿司
甘麹だいこん寿司

35 甘えび香味らうめん

36 金箔しおシャンメリー

37 袋茶 加賀玄米茶〈棒茶仕立て〉
袋茶 能登玄米茶

38 加賀ノ月 兼六桜 純米吟醸

39 春心 兼六桜 純米吟醸

40 高砂 麹あまざけ

41 ルビーのかがやき2017

42 有機純米酒 AKIRA

43 五凛 石川門 純米(生)

44 宗玄 隧道蔵純米酒

45 有機麦焼酎「能登のムシ」



46



49



52



55



57



58



47



50



53



56



59



48



51



54



56



59



60

46 潮屋のたたきシリーズ

49 金沢海鮮ぬか漬け

52 金沢らしい着物レンタル

55 Geisha Evenings in Kanazawa

58 ふらりの山里貸切り体感メニュー

47 炙り三種

50 能登ヨットチャータークルージング

53 Yamanaka Italian を楽しむ Ryokan Stay

56 ひがし茶屋街「懷華樓」お茶屋ウエディング

59 海外富裕層に特化した高品質・高価格な旅行商品

48 能登・天然ぶり燻製

51 本物に出会う伝統工芸プライベートツアー

54 安眠ベッドルーム宿泊プラン

57 A GOSHUIN COLLECTING TRIP ～御朱印集めの旅～

60 海外インパウンド向けの特別宿泊プラン



本場パリのお菓子×加賀野菜

アンサンブル・ドゥ・金澤

金沢雪のあと 450円 金沢蓮の花 405円 金沢みそマカロン 432円 ※各30g(税込)
30日(20℃以下で保存)

ふんわり・もちり新食感の「加賀蓮根のマカロン」は、表面にれんこんのスライス載せた、見た目もかわいいマカロンです。フランスの伝統菓子に加賀蓮根を加えた「加賀蓮根のフィナンシェ」は、食物繊維が豊富で軽い味わいに。金沢・大野の味噌を使用した「金沢みそマカロン」は、甘みと塩味が調和した逸品です。



La Peinture (ラ・バンテュール)



「フランスで学んだお菓子をふるさと金沢に表現する」をコンセプトに、加賀野菜とフランス菓子の融合で新しいお菓子を発信。店内は自身が描いた絵画を飾っています。

〒921-8041 石川県金沢市泉1丁目3-4
TEL 076-207-9003 FAX 076-207-9003
Email : lapeinture.galeriecafe@gmail.com
URL : <http://www.lapeinturegaleriecafe.com/>

ラ・バンテュール パリのおかし





小松の大麦畑からの贈り物

小松シャンデュ オルジュ

大麦ラスク (5枚)・大麦チュイル (5枚) 1箱 1,080円 (税込)

大麦ラスク1袋 (4枚入) 380円 (税込) 大麦チュイル1袋 (4枚入) 380円 (税込)

常温40日

「環境王国こまつ」の豊かな自然から生まれた小松産大麦を、安心・安全に美味しく召し上がっていただくために、大麦に秘められた健康パワーをお菓子に込めてお届けします。

あんずの木



小松産大麦の機能性にこだわり、地元産の価値ある商品作りをめざしています。家族で働ける幸せ!!愛情のスパイスをたっぷりとふりそぎ、手作りの美味しさをお届けします。

〒923-0964 石川県小松市今江町7-416-4

TEL 0761-58-0814 FAX 0761-58-0832

Email : info@anzunoki.net

URL : <http://anzunoki-4.com/>

小松産大麦 ラスク チュイル





能登栗を贅沢に使った和風ロールケーキ

能登栗の樹々（のどぐりのじゅじゅ）

1本（8切入） 1,350円（税込）

冷凍 出荷日より20日間（冷蔵庫で自然解凍（5～6時間）してお召し上がり下さい。
解凍後は、冷蔵庫に保管し、5日以内にお召し上がり下さい。）

能登栗をふんだんに使った栗きんとんと新鮮生クリームでロールケーキに仕上げました。



株式会社 フジセイカ（和菓子 加賀陣屋）



製法に妥協せず、一つ一つのお菓子里に真心を込め、お客様に喜んでいただくことが私たちの使命です。地元産をはじめとする素材を厳選し、様々な菓子づくりに励んでいます。

〒922-8585 石川県加賀市黒瀬町370-1
TEL 0761-73-1200 FAX 0761-73-0882
Email : info@fujiseika.com
URL : <http://www.fujiseika.com/>

フジセイカ 加賀陣屋





生物をかたどった奥能登の塩ゼリー

能登のしおゼリー

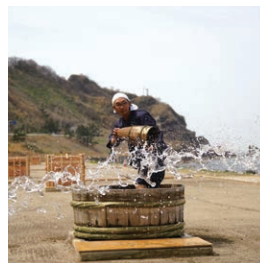
240g (3個) 648円 (税込) 720g (9個) 2,160円 (税込)

常温365日

江戸時代の初めから奥能登・珠洲で続けられてきた「揚げ浜式製塩法」で作られた海水塩を使用した贅沢なゼリーです。ほんのりとした甘さが漂い、塩本来の味とのバランスが絶妙です。



株式会社 Ante



地域の農産物や伝統的技法で作られた原料を使った商品を開発しています。石川県の地域資源を再編集し、地域活性化に寄与することが私たちの使命だと考えています。

〒922-0441 石川県加賀市篠原新町1-162

TEL 0761-74-8002 FAX 0761-74-8003

Email : info@ante-jp.com

URL : <http://ante-jp.com/>

アンテ しお・CAFE 塩田





美味しさまるごとルビーロマン

ルビーロマンの雫ジュレ

8粒BOX 2,700円(税込) 1粒 324円(税込)

冷蔵2週間

ルビーロマンを皮ごと搾り、美味しさをまるごと詰め込んだジュレにしました。ゴム風船に充填した丸い形状の商品はルビーロマンの魅力の一つである大きな果実を直接的にイメージすることができます。



株式会社メープルハウス



県内に飲食店、洋菓子店等12店舗を展開しています。

〒921-8016 石川県金沢市東力二173
TEL 076-291-4213 FAX 076-292-0567
Email : info2@e-maplehouse.com
URL : <http://www.e-maplehouse.com/>

メープルハウス





石川の「おいしい」を金沢に集めたお菓子

古都の菓

1箱(12個入) 1,188円(税込)

常温 製造日より50日

石川県の食材(金沢大野醤油、金沢大野味噌、加賀ほうじ棒茶、能登紫芋、能登梅干し、能登大納言)を粉末にし、ほろほろっとお口の中でほどける食感のキューブ型クッキーにまぶしました。形は金沢城の石垣、色は兼六園の要所から選色し、味は色合いから県内の名産を厳選しました。



タキサン製菓株式会社(直販店:古都美)



金沢に直販店「古都美」を出店しており、地元食材を使用したお土産やスイーツを販売しています。2階にはカフェもあり、地元の方や観光の方に喜ばれております。

〒923-0832 石川県小松市若杉町ソ100番地

TEL 0761-23-5455 FAX 0761-23-5188

Email : k.takiguchi@takisan.jp

URL : <http://www.takisan.jp/>

古都美 タキサン製菓





さくさく、トロトロ。牛乳で食べる新感覚スイーツ

ふやき・おーれ2

1箱2個入 800円(税込)

常温120日

もち米でできた「ふ焼」カップの中に、ほんのり甘いライスマルクのグラノーラをたっぷり詰め込みました。ふ焼カップ全体を器の中で割り砕き、牛乳や豆乳をかけてお召し上がりいただきます。「酒粕」「黒糖」「抹茶」の3種のフレーバーがあり、サクサクのグラノーラととろけるふ焼の食感が新しくてやさしいスイーツです。



株式会社ビッグサンタ



「はちまんさん」「和乃さぶれ」「東山らすく」などのお菓子や、伝統工芸を活用した商品など、日本・金沢の素材を使ってこれまでにないオリジナルの商品を企画・販売しております。

〒920-0831 石川県金沢市東山1-3-5
TEL 076-254-6181 FAX 076-254-6182
Email : info@bigsanta.jp
URL : <http://www.100banya.com/>

ふやき・おーれ2





能登のゆるキャラがおいしいサブレになりました

のどんパズル

1袋 (10枚) 600円 (税込)

常温90日

世界農業遺産「能登の里山里海」の見どころと名物を、美味しく食べながら知ることができる商品です。



株式会社 サンライフ 能登鳥の里



奥能登の人情と風土の中で育てた「能登地どり」を通して、能登の素晴らしさをお伝えできればと思っています。

〒927-0603 石川県鳳珠郡能登町字布浦コ字21番地1

TEL 0768-72-2125 FAX 0768-72-2250

URL : <http://www.torinosato.com/>

能登鳥の里





しっとり ふんわり 笑顔こぼれる

金澤手作りケーキ 輪島塩

1個 756円(税込)

常温120日

地元にある美味しい食材を使った石川ならではのパウンドケーキの開発に取り組み、地元石川の地域資源である能登大納言小豆、輪島塩、五郎島金時を使用した能登・加賀シリーズが誕生。奥能登の伝統製法「揚げ浜式塩田」で、手間ひまかけて造られた「輪島塩」がケーキのおいしさをより一層引き立てます。

株式会社 金澤兼六製菓



近年需要が高まった洋菓子ギフトに対応するため、パウンドケーキづくりをスタートさせました。昭和10年から珠洲市で営業していた料亭「中森亭」がルーツです。

〒920-0343 石川県金沢市畝田中四丁目58番地3

TEL 0595-21-2451 FAX 0595-22-2911

Email : beika@nakamoritei.com

URL : <http://www.nakamoritei.com/>

金澤兼六製菓





宝達高校と松月堂のコラボスイーツ

宝達高校家庭部&松月堂 ジュエルスイーツ

ロール慶次 330円 末森の風 130円 永富大福 130円 Mt.宝達 雪景色 1,200円
オムタン 170円 オムタンクッキー 600円 (全て一個当たりの税込価格)

冷蔵…ロール慶次 (1日)、オムタン (5日)、Mt.宝達 雪景色 (7日)
常温…末森の風 (1日)、永富大福 (3日)、オムタンクッキー (6ヶ月)

宝達高校家庭部の生徒が提案したレシピをもとに、松月堂がブラッシュアップし商品化。宝達志水町の特産品である宝達葛や無花果を使用し、町に関わりのある人物の名や名勝地等を商品名に入れました。



宝達山本舗 松月堂



宝達志水町特産の宝達葛に澱粉や和三盆糖などをブレンドした、作りやすくて美味しい「宝達山くず湯」が主な商品です。販売以来、40年以上に渡りご愛顧頂いております。

〒929-1343 石川県羽咋郡宝達志水町小川2部127番地
TEL 0767-28-2378 FAX 0767-28-4439
Email : syogetsudo@po5.nsk.ne.jp
URL : <https://www.syogetsudo.net/>

ジュエルスイーツ 宝達高校 オムタン 宝達山くず湯



能登野菜を使用したクッキータイプのバウムクーヘン

Baum Chips (バウムチップス)

32枚入 3,240円 (税込)

常温50日

一層一層、手焼きで仕上げられたしっとりしたバウムクーヘンを薄くスライスし、一枚ずつ時間をかけて丁寧に仕上げております。バウムクーヘンを焼く時にでる大量の熱を温風化し、乾燥に再利用する独自の仕組みを開発しました。能登野菜の栄養と、これまでにない食感の新タイプのバウムクーヘンです。

有限会社 メルヘン日進堂

大正2年創業、バウムクーヘンを中心とする和・洋菓子店です。今も変わらず奥能登【珠洲】でお菓子づくりができることに感謝し、長く愛されるお菓子作りを目指しています。

〒927-1215 石川県珠洲市上戸町北方イ49-1
TEL 0768-82-0106 FAX 0768-82-4567
Email : otoginokuni@peace.ocn.ne.jp
URL : <http://www.meruhennissindo.com/>

メルヘン日進堂





石川の大人スイーツ

加賀の紅茶ブランデーケーキ

ホール1本 864円(税込) カット1本 259円(税込)

常温 製造より4ヶ月

渋味が少なく甘さが引き立つ石川県産の紅茶は、ブランデーとの相性が良いです。開発当初は紅茶の繊細な風味を残すことが困難でしたが、細かく粉碎した紅茶パウダーを生地に練りこむことで香り高いブランデーケーキに仕上がりました。



キャラバンサライ株式会社

地域に根差したコーヒーある暮らしを提案する企業です。



〒921-8052 石川県金沢市保古3丁目51
TEL 076-240-4151 FAX 076-240-4152
Email : info@caravanserai.co.jp
URL : <http://www.caravanserai.co.jp/>

キャラバンサライ





新触感のなめらかバター

しゅうせい

秋星りんごバター

100g瓶入 680円(税込)

冷蔵60日

石川県産りんごのみを使い、りんごの酸味と甘みがほのかに感じられるなめらかなバター。添加物等使用せず、一つ一つフレンチシェフの手作りで作っています。



株式会社ウールー



手作りバターの他、ドレッシングやジャムも手掛けています。店内で作る能登豚の生ハムや野菜の水耕栽培もしており、見た目にも楽しめるビストロレストランを目指しております。

〒921-8802 野々市市押野2-178
TEL 076-294-0093 FAX 076-294-0093
Email : info@bistro-heureux.jp
URL : <http://www.bistro-heureux.jp/>

りんごバター ビストロウールー





新感覚ブルーベリー・スイーツ

発酵ブルーベリープレミアム

50g入 1,200円(税込)

賞味期限:常温40日 消費期限:常温60日 開栓後は要冷蔵

ブルーベリーを発酵させて自然な味のスイーツに仕上げました。原材料はブルーベリーと上白糖と酵母（ブルーベリーより採取）のみ。ほど良い甘味と酸味のバランスに、リッチな香りとジューシーな歯ごたえが特徴です。そのままお召し上がりください。



BerrySmile（能登ブルーベリー農家の会）



能登町で農業不使用のブルーベリーを栽培する農家グループです。ブルーベリー果皮から採取した酵母でブルーベリーを発酵させて商品を作っています。

〒928-0334 鳳珠郡能登町字当目ロ-64-1
TEL 0768-76-0252 FAX 0768-76-1212
Email : berrysmile_k@yahoo.co.jp
URL : <http://berrysmile-noto.com/>

ベリースマイル 能登ブルーベリー農家





おやつにかける新しい使い方のお醤油です

パンケーキにかける醤油

140g 864円(税込)

常温365日(開封後は要冷蔵)

能登でつくる本醸造醤油に、能登の蜂蜜とりんご果汁で甘さを加えました。能登ワインのkokも味の決め手です。醤油の香りとやさしい甘味のバランス、パンケーキの邪魔をしない味、美味しそうな見た目にこだわりました。パンケーキの他、トーストや焼き芋、お餅などに手軽にかけて、いつもと一味違う美味しさ、ほっとするひとときをお届けします。

カネヨ醤油株式会社



大正15年の創業から豊かな自然の中でゆっくりと時間をかけ、醤油の諸味から自社製造しています。能登の海産物にぴったりの、まろやかな旨味と甘味が特徴のお醤油が人気です。

〒925-0676 石川県羽咋郡志賀町鹿頭ム2
TEL 0767-46-1001 FAX 0767-46-1001
Email : kaneyo.soysauce@gmail.com
URL : <http://kaneyo-syoyu.jp/>



パンケーキにかける醤油





こども園の給食からうまれた無添加食品

ふりふりかけて能登の野菜「のとふり」〈無添加〉

小売用40g 580円(税込) 業務用200g 2,800円(税込)

常温180日(冷暗所で保管してください)

能登で収穫した「金時草」「ほうれん草」「かぼちゃ」「能登金時」と、ダシをとった後に残る昆布・かつお節を粉末にした、こども園の給食現場からうまれた無添加食品です。ご飯にはもちろん、ほうれん草や小松菜のおひたし、お好み焼きやたこ焼きにもふりかけて、そのままお召し上がり下さい。



株式会社ミナトフーズ



地域の食材を使った給食をはじめ、能登の農家の方々と連携した「能登産冷凍カット野菜」の製造・販売、そして食を中心とした幼児・児童教育支援にも取り組んでいます。

〒926-0015 石川県七尾市矢田新町67部3番地1

TEL 0767-53-3033 FAX 0767-57-5233

Email : info@minato-foods.jp

URL : <https://ja-jp.facebook.com/minatofoods/>

ミナトフーズ





和菓子処・金沢のあん専門店が手掛ける「新食感あん」

金澤あんスプレッド

能登大納言つぶあん 120g 724円 (税込)

加賀棒茶あん・打木赤皮甘栗かぼちゃあん・五郎島金時芋あん 各150g 691円 (税込)

常温 製造日より1年

美容と健康に良い「あんこ」と地元食材を組み合わせた「ぬって食する」スプレッドタイプの新食感あんです。ジャムのようにパンに塗ったり、ヨーグルトに混ぜたり、アイスクリームやクラッカーにトッピングしたりと様々な用途でお使いいただけます。砂糖も身体にやさしい甜菜糖。無添加・無着色でお子様にも安心です。

株式会社 真田製あん



古都金沢で1947年の創業以来、餡づくり一筋に取り組んでおります。先代から受け継がれる伝統製法により、お客様の要望に沿った様々な用途・種々の餡をつくりあげています。

〒920-0848 石川県金沢市京町24番24号

TEL 076-252-7823 FAX 076-252-8798

Email : info@ankofoods.co.jp

URL : <http://ankofoods.co.jp/>

あんこ 和菓子 あんジャム





白山麓の恵みを生かした調味料シリーズ

白山麓のしいたけ、金沢大野醤油使用“白だし”

120ml 400円（税別）

常温1年

白山の伏流水で仕込む大野醤油をベースに、白山麓の豊かな自然あふれる里山で育ったしいたけをふんだんに使い仕上げました。旨味の強い大野醤油は、だしとの相性が抜群です。



フジキン醤油株式会社



フジキン醤油は、金沢大野の地で創業以来百有余年の歴史を数える大野醤油醸造元です。日本海の豊富な海の幸と金沢の食文化に育まれた甘口でまろやかな風味が特長の醤油です。

〒920-0331 石川県金沢市大野町6丁目31番地

TEL 076-267-1306 FAX 076-267-0306

Email : info@fujikin-shoyu.com

URL : www.fujikin-shoyu.com/

金沢フジキン





カラフルな能登の塩

珠洲の塩シリーズ

珠洲の塩100g 435円 もりしほ300g 1,080円 結晶塩100g 545円

桜、藻、竹炭、中島菜塩 各100g 650円(※全て税込)

桜、中島菜塩のみ常温2年間、他は賞味期限はありません

奥能登唯一の流下式塩田法による奥能登の海水100%を濃縮したお塩です。粒の粗い結晶や能登でとれた野菜や梅干し、海藻、若竹とコラボした商品です。



有限会社 新海塩産業



流下式塩田法により一年中製造ができるようになりました。純白の塩にこだわり丹精込めて作っております。味わって違いの分かる奥能登・珠洲のお塩です。

〒927-1322 石川県珠洲市長橋町15-18-11

TEL 0768-87-8140 FAX 0768-87-8141

Email : info@suzutennen-shio.jp

URL : <http://suzutennen-shio.jp/>

珠洲の塩



能登の彩

Sale (サーレ)

20g 540円(税込)

常温2年間

日本の里海・原風景・珠洲の海の恵みであるお塩と、里の恵みの野菜パウダーをミックスした、石川県ならではの風土色豊かな調味塩に仕上げました。

有限会社 新海塩産業

流下式塩田法により一年中製造ができるようになりました。純白の塩にこだわり丹精込めて作っております。味わって違いの分かる奥能登・珠洲のお塩です。

〒927-1322 石川県珠州市長橋町15-18-11

TEL 0768-87-8140 FAX 0768-87-8141

Email : info@suzutennen-shio.jp

URL : <http://suzutennen-shio.jp/>

珠洲の塩





「つける」「炒める」「かける」の万能だれ

とり野菜みそだれ

200ml 594円(税込)

常温10ヶ月

大豆と米こうじからつくる米みそに数種類の香辛料などを混ぜ合わせたまつやオリジナルの「とり野菜みそ」。その「とり野菜みそ」の味いや風味をそのままに、「つける」「炒める」「かける」といろいろなお料理にご利用いただける万能だれです。

株式会社まつや

石川県で鍋といえば必ずその名が挙がるほど県内で親しまれている「とり野菜みそ」。深いコクと味わいがクセになると、発売以来50年余り親しまれている鍋用みそを製造しています。

〒929-1171 石川県かほく市木津ハ14-2番地
TEL 076-285-2222 FAX 076-285-2319
Email : matsuya@toriyasaimiso.jp
URL : <http://www.toriyasaimiso.jp/>



とり野菜みそ





輪島沖の海水100%のミネラル豊富な水塩

みずしお

水塩はじめ

100ml・スプレーボトル 540円 (税込)

500ml・ペットボトル 1,296円 (税込) 1000ml・ペットボトル 2,160円 (税込)

常温4年 (賞味期間はありませんが容器の期限です)

海水のミネラルバランスそのまま、当社の海塩と比べると約4倍のミネラル (カリウム、マグネシウム等) が含まれています。水のクラスターが小さいため食材に浸透しやすく、うまみを引き出しやすい特徴を持っています。スプレーすることで均一に味付けすることが可能で、塩分を控えることができます。

株式会社 海生 かいしょう



水塩ははじめに、梅、昆布、ニンニク等を漬け込むことにより、オリジナルの水塩となりますので、是非お試しください。

〒928-0001 石川県輪島市河井町3部74番地

TEL 0768-23-1107 FAX 0768-22-6892

Email : kuraguchiya@gmail.com

URL : <http://kuraguchiya.jp/>

塩 水塩 輪島 能登





自社農場の有機米から作る伝統甘味料

オーガニック米あめ チューブタイプ

200g 594円(税込)

製造日より1年 直射日光を避けて冷暗所に保存。開封後は要冷蔵。

一般的な米飴(じろあめ)に比べてやわらかく、冷蔵庫から出してすぐに使える便利さが人気です。はちみつのような感覚で、ヨーグルトやパンケーキにかけたり、パンに塗ったり、お砂糖代わりに料理やお菓子作りにどうぞ。素材との絡みが良く、甘さは穏やかながらコクがあり、魚や根菜類の煮物、お節料理などにピッタリです。



株式会社金沢大地



農薬や化学肥料を使用せずに、米、大豆、大麦、小麦、蕎麦、ハトムギ、野菜等を栽培し、自社有機農産物の加工・販売で、農業の6次産業化にも積極的に取り組んでいます。

〒920-3104 石川県金沢市八田町東9番地
TEL 076-257-8818 FAX 076-257-8817
Email : home@k-daichi.com
URL : <http://www.k-daichi.com/>

米あめ オーガニック



宝達産丸大豆醤油がボン酢の味を引立てます

海風と時のたからセット

肉に合う、サッパリ! 梅ボン酢 300ml 1,188円(税込)

海風と時のたから 200ml 864円(税込) 魚介に合う、旨い! 昆布ボン酢 300ml 1,188円(税込)

常温180日

「昆布ボン酢」は、地元産丸大豆を能登海洋深層水で仕込んだ天然醸造醤油に、天然利尻昆布を24時間浸けた自家製昆布だしやみりん、橙果汁などを合わせ、手間ひまかけてつくっています。「梅ボン酢」は、紀州産の梅酢、梅果汁やみりんなどを使用し、醤油のコクとまろやかさ、爽やかな酸味で食欲をかき立てるボン酢です。



近岡屋醤油株式会社



大正8年創業以来、昔ながらの杉樽仕込みで能登のしょうゆの伝統を守っています。蔵の中で永年受け継がれている酵母菌や乳酸菌が、独自の味を生み出す源であり宝物です。

〒929-1345 石川県羽咋郡宝達志水町今浜新イ108

TEL 0767-28-2001 FAX 0767-28-8222

Email : info@yamachi-shoyu.co.jp

URL : <http://www.yamachi-shoyu.co.jp/>

杉樽仕込み 木桶仕込み 二年仕込み 天然醸造醤油





能登島のザク切り玉ねぎがたっぷり

お醤油と玉ねぎのドレッシング

280ml 432円(税込)

常温365日

風味豊かなお醤油とザク切り玉ねぎ(能登島のスギヨファームで栽培)のシャキシャキ感は、肉・魚をはじめどんな料理とも相性抜群です。化学調味料不使用で、生野菜・温野菜はもちろん、パスタやマリネ、フライなどにもおすすめ。

直源醤油株式会社



金沢大野で文政8年に創業した老舗醤油醸造元。北陸有数の出荷石数を誇る蔵元として、新しい時代に対応した衛生的な新工場で、醤油をはじめ多種多彩な調味料の製造を行っています。

〒920-0331 石川県金沢市大野町1-53
TEL 076-268-1113 FAX 076-267-4446
Email : naogen@arrow.ocn.ne.jp
URL : <http://www.naogen.co.jp/>

能登 玉ねぎ ドレッシング 醤油屋





料亭の味をご自宅で。レンジで温めるだけ

金沢氷室 炊込みご飯と加賀料理の冷凍商品

料亭めし 各120g (かに・うなぎ 594円(税込) たこ 432円(税込))

加賀料理 各1人前 (治部煮 1,404円(税込) かに甲羅揚げ 1,188円(税込))

金沢氷室詰合せ 各種 5,000円(税込) 前後

冷凍60日

料亭の dashi で煮炊きした炊込みご飯や加賀料理が、自宅で気軽に電子レンジで温めるだけでお楽しみいただけます。お米は能登のコシヒカリを使い、素材にあわせた出汁で、ご飯を炊き上げ急速冷凍しました。加賀料理の治部煮は、美味しさと同時に美しい盛り付けまでも冷凍で封じ込めました。

株式会社 アサダヤコーポレーション



創業寛政二年(1659年) 金沢代表する料亭旅館・浅田屋の味をご家庭にお届けしています。特に料亭の dashi と季節の具材を使った炊込みご飯の素は全国的にも有名です。

〒920-0366 石川県金沢市南塚町58

TEL 076-240-7755 FAX 076-240-7756

Email : yokoyama@asadaya.co.jp

URL : <http://www.asadaya.co.jp/food/index.html/>

金沢浅田屋





美味しい鶏肉がごろごろ！

能登地どりカレー

220g 600円(税込)

常温365日

世界農業遺産・能登の里山の地鶏農家が作った本格派なカレー。低コレステロール・低カロリーなのに、濃厚な味わいとジューシーでぷりぷり食感の能登地どり肉をたっぷり使用しています。お子様から大人まで楽しめるちょっとスパイシーでコクのある味に仕上がっています。

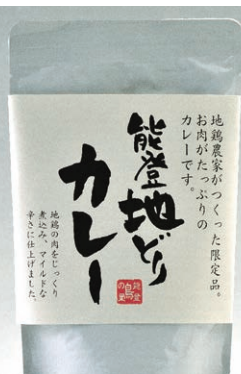
株式会社 サンライフ 能登鳥の里

奥能登の人情と風土の中で育てた能登地どりを通して、能登の素晴らしさをお伝えできればと思っています。

〒927-0603 石川県鳳珠郡能登町字布浦コ字21番地1
TEL 0768-72-2125 FAX 0768-72-2250
URL : <http://www.torinosato.com/>



能登鳥の里





フライパンで10分！自宅で楽しむ本格派

冷凍パエリア（「海老と魚介のパエリア」ほか）

1個（約500g） 1,782円～2,268円（税込）

冷凍180日

お家にいながらにして本格的な食事をお楽しみいただけるよう、冷凍のままフライパンで10分加熱して仕上げた際に一番美味しい状態となることを目指して炊き方や火入れ加減、商品の形状に工夫を凝らした、手作りのパエリア。土鍋で炊いた石川県産コシヒカリに新鮮で色鮮やかな魚介などを組み合わせ、簡単に華やかな一皿が完成します。



株式会社森山ナポリ



ひがし茶屋街のすぐそば「森山」で生まれた会社で、急速冷凍により旬や新鮮さ、風味や美味しさをそのまま閉じ込めた手作りピザの「森山ナポリ」と「パンデパエリア パーティー」を展開しています。

〒920-0843 石川県金沢市森山1-2-1

Email : pan-de-paella@imm-japan.com

URL : <http://www.pan-de-paella.com/>

ご注文はインターネットのみで承ります。

パンデパエリア





特殊製法お米入りレトルトカレー長期保存、アレルギー対応食

ごはん入りレトルトカレーシリーズ

そのまんまOKカレー1袋300g 450円(税込)

ごはんが入ったそのままでおいしいカレー1袋300g 550円(税込)

そのまんまOKカレー:常温5年 ごはんが入ったそのままでおいしいカレー:常温3年

「そのまんまOKカレー」は特定アレルゲン7品目不使用で5年間の長期保存が可能。「ごはんが入ったそのままでおいしいカレー」は特定アレルゲン27品目不使用で常温で食べても美味しい商品です。素材には石川県産コシヒカリや五郎島金時を使用する事で、アレルギー対応食でありながら美味しさを追及しています。

みつとくや
三徳屋株式会社



金沢カレーをはじめとする全国のご当地カレーを独自の製法で供給しています。紙包材を用いた情報を大量に発信する独創的な設計や、今までに無い製法を確立する技術があります。

〒920-0367 石川県金沢市北塚町東136番1
TEL 076-259-0778 FAX 076-259-0778
Email : info@mitsutokuya.com
URL : <http://mitsutokuya.com/>

防災製品大賞 カレー 三徳屋





能登・小木港産の真いかを使用

いか屋さんの炊き込みご飯の素

3合用 648円(税込)

常温180日

能登・小木港産の真いかと国産の野菜を使用した「いか炊き込みご飯の素」です。炊きあがった際に、イカがもつ旨味・風味を十分に味わっていただける様、イカをたっぷり入れた自信作。お揚げ、人参、こんにゃく入りで、3合分のお米と一緒に炊飯器で炊くだけで、ご家庭で手軽に能登のいかご飯をお楽しみいただけます。



石川県いか釣生産直販協同組合



能登半島小木港に水揚げされた真いかを専門に扱っております。新鮮なイカならではの食感や旨みをお楽しみいただけるよう、鮮度を重視した製法で美味しく仕上げております。

〒927-0433 石川県鳳珠郡能登町字宇出津井字10番地

TEL 0768-62-3673 FAX 0768-62-4303

Email : ikaturi@gamma.ocn.ne.jp

URL : <https://www.ikaturi.jp/>

能登いか 石川いか いか屋さん





レンジ加熱するだけでプリプリのいか料理が出来あがります

〈レンジで簡単〉能登産いかのバター醤油焼き

110g ※業務用に開発された商品の為、一般小売価格はございません

冷凍120日

能登・小木港産の真いかを食べやすくカットし、バター醤油で味付けしました。鮮度良くお楽しみいただくため、あえて火は通していません。召し上がる際、電子レンジ加熱してできたてをお楽しみいただけます。塩炒めレモン風味、生姜味噌味もあります。※本商品は業務用に開発した商品の為、一般小売はしていません。



石川県いか釣生産直販協同組合



能登半島小木港に水揚げされた真いかを専門に扱っております。新鮮なイカならではの食感や旨みをお楽しみいただけるよう、鮮度を重視した製法で美味しく仕上げております。

〒927-0433 石川県鳳珠郡能登町字宇出津井字10番地

TEL 0768-62-3673 FAX 0768-62-4303

Email : ikaturi@gamma.ocn.ne.jp

URL : <https://www.ikaturi.jp/>

能登いか 石川いか いか屋さん





長町武家屋敷ゆかりのリンゴのじぶ煮

アップルじぶ煮

食事メニュー昼:四季ごちそう膳(花)鴨肉 2,660円(税込) 同(月) 3,800円(税込)

金澤じぶ煮膳(鴨肉) 2,060円 他 ※加工食品としての販売品は検討中

加工食品としての販売品の場合は冷凍2か月(検討中)

幕末の加賀藩士の日誌にあった「アップル(りんご)」の記述や、明治期の長町にリンゴ畑が広がっていたという史実、「長町」町名の由来の長家は「長家の林檎」と呼ばれていた事などから、長町ゆかりのアップルを加賀料理「じぶ煮」と取り合わせた、長町武家屋敷発の古くて新しい味です。



青木クッキングスクール



今年開校60周年を迎えた青木クッキングスクールは「食は命」をテーマに、手軽に石川の食を味わっていただけるよう、様々な加工食品を企画・製造・販売しております

〒920-0865 石川県金沢市長町1-1-17
TEL 076-231-2501 FAX 076-231-2500
Email : acs@aokicooking.com
URL : <http://aokicooking.com/>

青木クッキングスクール 四季のテーブル





麹の甘みと発酵の旨みが生み出す贅沢

甘麹^{あまこうじ}かぶら^{ずし}寿司 甘麹^{あまこうじ}だいこん^{ずし}寿司

甘麹かぶら寿司1袋:918円 甘麹だいこん寿司1袋:486円 ※各200g入(税込)
冷蔵10日間

甘味料・保存料は使わない、昔ながらの製法で作ります。特製の甘麹で漬け込み、発酵による他では味わえない“まろやかで自然な甘みと旨み”が特徴です。甘さと発酵による程よい酸味が、バランス良く調和した逸品です。「甘麹だいこん寿司」は、大根とニシンと一緒に食べれば、爽やかな美味しさが口に広がります。

網善商店



漁業資材の販売をしております。当社の「甘麹」を使った「安心安全」で美味しい食をお届けしたいと思っております。

〒920-0851 石川県金沢市笠市町10-10
TEL 076-221-1022 FAX 076-233-3066
Email : amizen.yasu@po6.nsk.ne.jp
URL : <http://kanazawa-amizen.com/>

金澤網善 甘麹かぶら寿司





甘えびの旨味を丸ごと詰め込んだ贅沢な一杯

甘えび香味らうめん

1袋(2食入) 1,080円(税込)

常温60日

甘えびを丸ごと使い、旨味を詰め込んだ贅沢なラーメンは、スープを一口飲んだだけで、甘えびの風味が口中に広がっていきます。豚骨スープは豚骨の臭みと脂を徹底的に取り除いてあり、コクがありながらもあっさりしているので男性はもちろん、女性やお子様・年配の方に幅広く楽しんでいただけます。



めいせい
有限会社 明正



キレイのある豚骨スープと加賀百万石の伝統文化の和風だしを黄金比率でブレンドした「金沢流 和風とんこつ」を軸に、お客様の笑顔と満足の為、日々精進しております。

〒920-0036 石川県金沢市元菊町9-5

TEL 076-232-6975 FAX 076-232-6976

URL : <http://samurai.cool>

facebook : @raumen.samurai.kanazawa

甘えび香味らうめん





華麗で味わい深い、おもてなしのドリンク

金箔しおシャンメリー

360ml 1,080円(税込)

常温545日

奥能登・珠洲で続けられてきた「揚げ浜式製塩法」で作られた海水塩と、全国生産量の99%を誇る金沢の「金箔」を使用したおもてなしドリンクです(ノンアルコール)。



株式会社 Ante



地域の農産物や伝統的技法で作られた原料を使った商品を開発しています。石川県の地域資源を再編集し、地域活性化に寄与することが私たちの使命だと考えています。

〒922-0441 石川県加賀市篠原新町1-162

TEL 0761-74-8002 FAX 0761-74-8003

Email : info@ante-jp.com

URL : <http://ante-jp.com/>

アンテ しお・CAFE 塩田





能登の香りと加賀の香りをお届けします

袋茶 加賀玄米茶〈棒茶仕立て〉 袋茶 能登玄米茶

2.5g×14包 540円(税込) ※2品とも

常温製造後12ヶ月

加賀玄米茶〈棒茶仕立て〉は、加賀平野で育まれたお米に棒茶をあわせた香ばしい香りと風味が特徴のお茶です。能登玄米茶は、甘みのある能登のお米が味わえる緑茶仕立ての玄米茶です。どちらも水出しでもお楽しみいただけます。



株式会社茶のみ仲間



旗艦店「茶のみ」を通して「日本茶のある暮らし」を古いものではなく、現代の日本人が過ごす暮らしの中の必要不可欠なコンテンツとして、生活提案を実施していきます。

〒921-8056 石川県金沢市押野1-508-105

TEL 076-227-9400 FAX 076-227-9924

Email : kanazawa@cha-nomi.com

URL : www.cha-nomi.com/

金沢 棒茶 ほうじ茶 玄米茶 茶のみ 茶のみ仲間





兼六園の八重桜の酵母で作った超辛口の酒

か が の つ き け ん ろ く ざ く ら じ ゅ ん ま い ぎ ん じ ょ う
加賀ノ月 兼六桜 純米吟醸

500ml 1,944円(税込)

常温365日

兼六園の八重桜から分離した酵母を用い、石川県独自の酒米「石川門」から丁寧に醸された超辛口のお酒です。原酒で、しかも味わいもキリリとキレのある飲み口ですから、日本酒特有のまったり感の少ないめずらしいお酒です。



株式会社 加越^{かえつ}



加越酒造の歴史は江戸末期まで遡り、「お客様に喜んでいただける酒」を目指し、技に磨きをかけ、近年の吟醸造りには高評価を頂いております。

〒923-0964 石川県小松市今江町9丁目605番地

TEL 0761-22-5321 FAX 0761-23-1444

Email : info1@kanpaku.co.jp

URL : <http://www.kanpaku.co.jp/>

加賀ノ月 関白 加越





兼六園の八重桜から生まれた日本酒

はるごころ けんろくざくら じゅんまいぎんじょう

春心 兼六桜 純米吟醸

500ml 1,500円(税込)

金沢の兼六園に咲く八重桜から採取した自然界の花酵母を使用し、甘味と酸味が際立った味わいに仕上がっています。また、オール石川県産をコンセプトにしているため、酵母だけではなくお米も石川県産にこだわって使用しています。



合同会社 西出酒造



創業百年の酒蔵です。若手五代目当主が製造責任者である杜氏も務めており、全て小規模な手づくり製法にこだわり酒造りを行っております。

〒923-0304 石川県小松市下栗津町ろ24番地

TEL 0761-44-8188 FAX 0761-44-4521

Email : info@nishidesake.com

URL : <http://nishidesake.com/>

西出酒造





石川県産米を使ったあまざけ

高砂 麹あまざけ

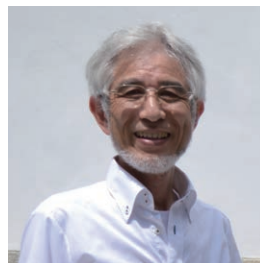
500ml 756円(税込) 900ml 972円(税込)

常温10ヶ月

石川県産米を使った無添加・無加糖・ノンアルコールドリンクです。ブドウ糖やビタミン群が豊富に含まれており、さっぱりとした甘さが特長です。アイスやホット、牛乳や豆乳割もおすすめです。



株式会社 金谷酒造店



白山市で明治二年より酒造りを営んでいます。土蔵を改装したフレンチレストラン「高砂茶寮」を開業し、日本酒とお料理のコラボレーションをご提案しています。

〒924-0862 石川県白山市安田町3-2
TEL 076-276-1177 FAX 076-276-4234
Email : info@hakusan-takasago.jp
URL : <https://www.takasago-shop.com/>

甘酒 あまざけ





最高級ぶどう「ルビーロマン」の限定600本ワイン

ルビーのかがやき2017

360ml 10,800円(税込)

日陰常温保存

平成29年度の初競りでは1房111万円の値がついた石川県の最高級ぶどう「ルビーロマン」で作られたワインです。醸造3年目の本商品は、九谷焼の窯元「上出長右衛門窯」を構える上出恵悟氏によるデザインが手掛けられています。



株式会社サカイダフルーツ



昭和21年創業時から金沢市武蔵町を拠点に、全国の美味しい野菜果物を探し続け、皆様にお届けしています。そして、2015年より石川県が誇りとしている「ルビーロマン」のワインをオリジナルでプロデュースしています。

〒920-0855 石川県金沢市武蔵町16-10
TEL 076-260-6112 FAX 076-256-0620
Email : sakaida-fruit@arrow.ocn.ne.jp
URL : <http://sakaidafruits.com/>

サカイダフルーツ 金沢



金沢大地の米づくり 中村酒造の酒づくり

有機純米酒 AKIRA

720ml 2,322円(税込) 300ml(化粧箱なし) 864円(税込)

常温(15度以下推奨)

金沢大地の自社農場で育てる石川県産有機米と霊峰白山の伏流水を使用し、老舗酒蔵「中村酒蔵」が仕込む有機純米酒です。酒米ではなく食用米を使用したお米の味わいと香りが生きた地酒です。

株式会社金沢大地

農業や化学肥料を使用せずに、米、大豆、大麦、小麦、蕎麦、ハトムギ、野菜等を栽培し、自社有機農産物の加工・販売で、農業の6次産業化にも積極的に取り組んでいます。

〒920-3104 石川県金沢市八田町東9番地
TEL 076-257-8818 FAX 076-257-8817
Email : home@k-daichi.com
URL : <http://www.k-daichi.com/>

酒 AKIRA





石川県産酒米「石川門」を金沢酵母で醸したお酒

五凜 石川門 純米（生）

1800ml 2,484円（税込） 720ml 1,242円（税込）

賞味期限 製造年月から1年以内

お客様、飲食店、酒販店、杜氏、蔵元の五者が常に凜とした関係で凜とした酒の旨さを楽しんで頂けるように、「五凜」はそんな想いから醸しました。酒造好適米「石川門」（石川県産）を金沢酵母で醸した、地元石川を意識したお酒です。

株式会社 車多酒造 しゃたしやぞう



人と自然がともに酒を醸す蔵であり続けたいという想いで、より丁寧な酒造りを心掛けています。自然界の乳酸菌を発酵に取り込んだ「山廃仕込」による酒造りには定評があります。

〒924-0823 石川県白山市坊丸町60-1
TEL 076-275-1165 FAX 076-275-1866
Email : shata@tengumai.co.jp
URL : <http://tengumai.co.jp/>

五凜 石川門





天然温度の廃線トンネルで熟成させた日本酒

宗玄 隧道蔵純米酒

1800ml 3,400円(税込) 720ml 1,700円(税込)

常温300日 できれば、冷暗所保存

旧のと鉄道能登線の廃線跡のトンネルを、隧道蔵(ずいどうぐら)と名付け整備し、日本酒を貯蔵しています。外気や日光の影響を受けないため、湿度温度の貯蔵環境はとても良く、一年を通して約12度の一定の温度となっています。隧道蔵純米酒は、綺麗な熟成を経てまろやかで深い味わいがお楽しみいただけます。



宗玄酒造株式会社



2018年で創業250周年の奥能登最古の酒蔵。地元で愛されるお酒だけでなく、海外における高級レストランでのフードペアリングとして着々と浸透しています。

〒927-1225 石川県珠洲市宝立町宗玄24-22
TEL 0768-84-1314 FAX 0768-84-1315
Email : info@sougen-shuzou.com
URL : www.sougen-shuzou.com/

宗玄 隧道蔵純米酒





ふくよかな味と香りのプレミアム能登焼酎

有機麦焼酎「能登のムシ」

720ml 3,240円(税込) アルコール度数28度

常温 賞味期限・消費期限なし

能登産の有機大麦を100%使用して、常圧蒸留で仕上げた石川県初となる有機麦焼酎です。常圧ならではの麦の香ばしい香りが特徴的で、飲むほどにクセになる味わいです。麦のコクがしっかりと感じられる飲み応えのある焼酎です。



日本醗酵化成株式会社(能登焼酎)



石川県では唯一の麦焼酎製造元です。国産大麦を100%使用し、他社ではありえない独自の製法でこだわって造っています。そのため、能登焼酎ならではの麦のコクや香りが味わえます。

〒927-1213 石川県珠洲市野々江町ア部58

TEL 0768-82-1231 FAX 0768-82-1232

Email : info@noto-shochu.com

URL : <http://www.noto-shochu.com/>

能登焼酎





表面は香ばしく中はとろける美味しさ

潮屋のたたきシリーズ

天然能登寒ぶりのたたき・天然能登まぐろのたたき 各100gあたり 1,620円(税込)
能登産のどぐろのたたき 100gあたり 3,240円(税込)

天然能登寒ぶりのたたき・能登産のどぐろのたたき 冷凍-18℃以下にて60日
天然能登まぐろのたたき -18℃以下にて30日

厳選した素材を能登の揚げ浜塩にて塩タタキ後、職人がひとつひとつ手作業で表面を炙り弊社ならではの「たたき」に仕上げました。急速凍結にて鮮度を保持したまま真空包装してありますので、解凍後はお好みの厚さでスライスし、お刺身、丼、カルパッチョの具材として美味しくお召し上がりいただけます。

株式会社宮商(逸味・潮屋)



石川ならではの素材と調味料を活かし伝統の味や弊社オリジナルの海産物を手がける。特にぶりを始めとした「たたき」のパイオニアです。

〒921-8054 石川県金沢市西金沢2-168-1
TEL 076-249-6989 FAX 076-249-7142
Email : info@ushioya.com
URL : <http://ushioya.com/>

ぶりのたたき





外は香ばしく中は新鮮な刺身のような美味しさ

炙り三種

※鰯 塩糍炙り、本まぐろ 塩糍炙り、ふぐ 塩糍炙りのセット

鰯 塩糍炙り 150g、本まぐろ 塩糍炙り 100g、ふぐ 塩糍炙り 70g 各1個セット 5,540円(税込)

鰯 塩糍炙り:冷凍90日 本まぐろ 塩糍炙り:冷凍30日 ふぐ 塩糍炙り:冷凍90日

国産の鰯、国産の本まぐろ、能登とれのふぐを特製の塩糍に漬け込んで旨みを引き出した後、高温の炎で炙って仕上げました。プロトン凍結機により冷凍時の細胞の破壊を最小限に抑え、新鮮な状態の食感や美味しさをお楽しみいただけます。出世魚の鰯、高級魚の本まぐろ、福を呼ぶふぐという三種セットは贈り物に最適です。



株式会社^{しじまやほんぼ}四十萬谷本舗



「ふるさとの風土と食文化を大切にしながら、お客様の健康で豊かな暮らしのお役に立ちたい」。安心・安全な野菜作りを目指して、自社農場「しじまやファーム」も運営中です。

〒921-8541 石川県金沢市弥生1-17-28
TEL 076-241-4173 FAX 076-241-8977
Email : shijimaya@kabura.jp
URL : <http://www.kabura.jp/>

かぶら寿し 大根寿し 塩糍炙り



能登天然寒ぶりを塩と桜チップでスモーク

能登・天然ぶり燻製

100g 1,080円(税込) 100g×2 2,484円(税込) (簡易箱詰) 他
冷凍2か月

能登の天然の寒ぶりを、塩と桜チップでひとつひとつこだわってスモークし無添加で仕上げた、酒の肴に絶品のぶり燻製です。



青木クッキングスクール



今年開校60周年を迎えた青木クッキングスクールは「食は命」をテーマに、手軽に石川の食を味わっていただけるよう、様々な加工食品を企画・製造・販売しております。

〒920-0865 石川県金沢市長町1-1-17
TEL 076-231-2501 FAX 076-231-2500
Email : acs@aokicooking.com
URL : <http://aokicooking.com/>

青木クッキングスクール 四季のテーブル





金沢の美味しい魚介をぬか漬けにしました

金沢海鮮ぬか漬け

甘えび (70g) ばい貝 (70g) たこ (50g) 各1,080円(税込)

冷凍90日(冷蔵6日)

金沢・金石漁港で水揚げされた獲れたての海産物(甘海老・パイ貝・生蛸)を、弊社の従来商品であるこんかいわし(さば)の糠で漬け込みました。味付けや漬け込み方を改良した減塩仕様の糠漬け商品です。

あぶらよ
油与商店



江戸時代より金石にて漬物業を営んでおり、青魚の漬物は創業から培われたノウハウがあります。近年ではふぐの卵巣のぬか漬けにおいて製造量や販売の面で圧倒的な実績があります。

〒920-0038 石川県金沢市金石北2-1-33

TEL 076-267-0031 FAX 076-267-6088

Email : mail@aburayo.com

URL : <https://www.aburayo.jp/>

ふぐの子 ふぐ卵巣





美しい七尾湾と能登半島を巡るヨットクルーズ

能登ヨットチャータークルージング

2時間~6時間 20,000~100,000円 (税込)

10名まで

美しく穏やかな七尾湾と能登半島をヨットでご案内します。一緒にセイルを上げ、能登の風と波を感じながら里海から能登半島を臨む体験は、きっと特別な思い出になります。チャーターですのでクルーズプランはカスタマイズできます。おすすめのレストランに海から上陸など、あなただけのクルーズをご堪能ください。



カフェ遊帆^{ゆうほ}&ゲストハウス^{ほっかい}北海



カフェ遊帆では、自家焙煎コーヒーやタイ料理などをご提供しています。隣接するゲストハウス北海は低料金素泊まりのシンプルなお宿です。のんびり能登をお楽しみください。

〒929-2213 石川県七尾市中島町外イ14

TEL 090-3291-7790

Email : youho@notopuca.com

URL : www.notopuca.com/

カフェ遊帆





An authentic cultural experience

本物に出会う 伝統工芸プライベートツアー

ツアーにより異なりますのでお気軽にお問い合わせください

石川県の伝統工芸（九谷焼、輪島塗、山中塗等）のアーティストと実際に触れあい、作品や歴史、彼らのそこにかかる想いやこだわりを知り、さらに、伝統食や栽培方法にこだわって作られた石川県の作物を食すことにより、心身ともに豊かにすることのできるツアーを提供します。



クレア
CREA株式会社



訪日客向けに石川県に特化した伝統文化深掘りツアーを提供しています。石川に息づく九谷焼や加賀友禅、金箔などの伝統に触れる、顧客のニーズに合わせたツアーを企画します。

〒923-1201 石川県能美市岩内町イ32番

TEL 050-5578-9300

Email : info@creavoyage.com

URL : www.creavoyage.com/

kanazawa travel agency CREA 



着物を通して笑顔あふれるひとときを提案

金沢らしい着物レンタル

4,000円～(税込)

駅から徒歩5分、気軽に着物を楽しめるように手ぶらで来店OK。金沢らしく正絹の着物や加賀友禅も取りそろえ、ヘアセットやメイクの要望にも応えます。ひがし茶屋街や主計町茶屋街での撮影や店内スタジオでの撮影も人気です。



ここゆい
株式会社 心結



「笑顔が生まれるために必要なことは？」にクローズアップし、七五三や成人式、観光客向けレンタル、変身写真、アンティーク着物などお客様の声から生まれたプランが多数あります。

〒920-0853 石川県金沢市本町1-3-39
TEL 076-221-7799 FAX 076-225-8989
Email : kimono@kokoyui.com
URL : <http://www.kokoyui.com/>

金沢 きものレンタル





旅館に泊まって Enjoy Yamanaka Italian

Yamanaka Italianを楽しむ Ryokan Stay

2泊（朝夕食付）おひとり様 80,000円～（税別）

※2名1室利用時のおひとり様2泊4食付料金

※うち夕食1回は、「Alla Contadina」にて地物食材をふんだんに使用した

Yamanaka Italian料理

※写真はお料理の一例です

石川ならではの地元食材を「和」と「イタリアン」の両方で楽しむ連泊旅館宿泊プランです。



有限会社 かよう亭



1万坪の敷地にわずか十室。大自然の中キラリと光る小さなお宿です。

〒922-0114 石川県加賀市山中温泉東町一丁目ホ-20

TEL 0761-78-1410 FAX 0761-78-1121

Email : kayotei@fork.ocn.ne.jp

URL : www.kayotei.jp/

かよう亭





心地よい眠りを楽しむアンチエイジング旅館ステイ

安眠ベッドルーム宿泊プラン

1泊(2食付) おひとり様 47,000円～(税別)

※2名1室利用時のおひとり様1泊2食付料金

世界で活躍するアンチエイジングドクターのアドバイスによる、山中温泉の自然環境及び地元職人技を生かした安眠ベッドルーム滞在プランです。



有限会社 かよう亭



1万坪の敷地にわずか十室。大自然の中キラリと光る小さなお宿です。

〒922-0114 石川県加賀市山中温泉東町一丁目ホ-20

TEL 0761-78-1410 FAX 0761-78-1121

Email : kayotei@fork.ocn.ne.jp

URL : www.kayotei.jp/

かよう亭





KANAZAWA'S BEST ENTERTAINMENT

Geisha Evenings in Kanazawa

9,000円 (プレミアム・税込) ~ 3,500円 (エコノミー・税込)

外国人旅行者を対象に、ひがし茶屋街にある本物のお茶屋建築の中で、本物の芸妓のパフォーマンスと共に、オーナー自ら英語でお茶屋の仕組みやお座敷遊びの楽しみ方を紹介します。イベント全体が英語解説中心で演出された「英語が理解できる外国人旅行者限定」の夜の着地型商品です。



株式会社 見城亭 (金沢ひがし茶屋街 懷華樓)



兼六園やひがし茶屋街で金沢の伝統文化を継承し、その素晴らしさを国内外に発信。「懷華樓」は金沢市指定保存建造物に指定され、ミシュランガイドでも星を頂戴しております。

〒920-0933 石川県金沢市東兼六町2-37

TEL 076-222-1600 FAX 076-223-8828

Email : info@geishaevenings.jp

URL : www.geishaevenings.jp/

[geishaevenings](http://geishaevenings.jp/)





こだわりの祝宴

ひがし茶屋街「懷華樓」 お茶屋ウエディング

30名様まで 810,000円より(税別)

15名、おひとり54,000円

宇多須神社で行う婚礼の義、ひがし茶屋街花嫁行列、金沢芸妓の祝いの舞や日本料理マイスターがふるまう金沢料理を楽しむ、金沢市指定保存建造物「懷華樓」での祝宴。新郎新婦は勿論、参加された皆様の記憶に残る特別なウエディングになることでしょう。

株式会社 見城亭(金沢ひがし茶屋街 懷華樓)



兼六園やひがし茶屋街で金沢の伝統文化を継承し、その素晴らしさを国内外に発信。「懷華樓」は金沢市指定保存建造物に指定され、ミシュランガイドでも星を頂戴しております。

〒920-0933 石川県金沢市東兼六町2-37

TEL 076-222-1600 FAX 076-223-8828

Email : baba@kenrokuen.jp

URL : <http://www.kenrokuen.jp/>

ひがし茶屋街 兼六園 懷華樓ウエディング 🔍





御朱印巡りの作法や御利益を英語で解説

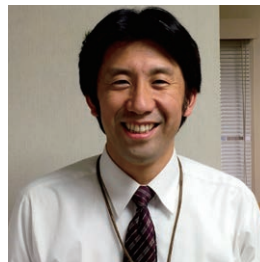
A GOSHUIN COLLECTING TRIP

～御朱印集めの旅～

A5判・カラー24P・中綴じ 540円(税込)

日本固有の神仏アートである「御朱印」に書かれている意味・内容やその御利益、御朱印をいただく際の作法まで、訪日外国人にもわかりやすく英語で解説。金沢五社や能登・加賀の古刹、武将ゆかりの御朱印マップも収録。ホテルやゲストハウスで提供するセルフ・アクティビティ・ガイドとしても、日本みやげとしても最適です。

能登印刷株式会社



印刷事業だけにとどまらず、地元の「いいじ」な情報を紹介するオウンドメディア「いいじ金沢」や子育て情報誌「はっぴーママ」など、斬新なアイテムを提供しています。

〒920-0855 石川県金沢市武蔵町7-10
TEL 076-233-2550 FAX 076-233-2559
Email : s-yoshita@notoinsatu.co.jp
URL : <http://www.notoinsatu.co.jp/>

能登印刷





白山麓を体感し、もっと自然と語り合いたい

ふらりの山里貸切り体感メニュー

苔玉づくり1人(材料費) 500円(税込)

雪うさぎギフト作り 容器代・送料

アサギマダラのマーキング 講師料 2,000円(必要な場合)

「せっかく白山麓で過ごすなら、ここでしか出来ない事はないだろうか?」そんな想いからうまれた山里の楽しみ方をご提案します。「白山麓を手作りする」ふらりの苔玉づくり、「蝶に夢をたくす」アサギマダラのマーキング、「雪の楽しみをおすそわけする」雪うさぎギフト作りなど、自然を生かしたメニューを楽しめます。



山里の香りただよう宿ふらり



一日三組だけの小さないろり宿です。「こんな宿に泊まりたいなあ」と私たち自身が心からそう思える宿をめざしています。大切な方と大切な時間をお過ごしください。

〒920-2347 石川県白山市仏師ヶ野町乙55

TEL 076-256-7550 FAX 076-256-7550

Email : furari@asagaotv.ne.jp

URL : <http://www.hakusan-furari.com/>

白山ふらり





石川で“本物の日本”を体験

海外富裕層に特化した 高品質・高価格な旅行商品

1人 25~30万円(税込)

※石川県内2泊3日の場合

海外富裕層に特化した、石川の魅力が満載の旅行商品。通常のパッケージ旅行ではなく、食文化や伝統工芸・宿泊など、石川の文化をトータルにコーディネートした、オーダーメイドの特別な旅です。



ザ リアル ジャパン The Real Japan いしかわプロジェクト推進協議会



石川県内の豊富な観光資源や地域産業の魅力を、世界のラグジュアリーマーケットへ効果的に発信・誘客することで新たな消費を生み出し、石川県の地域経済を活性化します。

〒920-0027 石川県金沢市駅西新町3-1-10 NEWSビル4F
TEL/FAX 076-224-8582

Email : info@illf.jp

URL : <http://www.illf.jp/real/ja/>

リアルジャパン協議会





石川の冬の味覚が盛りだくさん

海外インバウンド向けの 特別宿泊プラン

冬の味覚を生かした共通プラン 18,000~30,000円(税込)

食をテーマに、石川県の味覚を最大限活かしたインバウンド向け新メニューをご提案いたします。



金沢ホテル懇話会



金沢市の都市型ホテルから構成されているグループで、会員相互の親睦とホテル業の健全な発展を目指し、地域社会への貢献、地域観光事業への貢献を目的として結成されました。

〒920-8688 石川県金沢市南町4番1号
TEL 076-233-1311 FAX 076-233-1591
URL : <http://kanazawahakka.jp/>

金澤八家



Index

■スイーツ ■調味料 ■総菜 ■飲料 ■珍味 ■観光

能
登
エ
リ
ア

企業名	市町名	採択年度
11 有限会社メルヘン日進堂	珠洲市	H22年度
19 20 有限会社新海塩産業	珠洲市	H20年度 H28年度
44 宗玄酒造株式会社	珠洲市	H24年度
45 日本醗酵化成株式会社 (能登焼酎)	珠洲市	H24年度
22 株式会社海生	輪島市	H20年度
08 28 株式会社サンライフ 能登鳥の里	能登町	H25年度 H22年度
14 BerrySmile (能登ブルーベリー農家の会)	能登町	H26年度
31 32 石川県いか釣生産直販協同組合	能登町	H20年度 H27年度
15 カネヨ醤油株式会社	志賀町	H28年度

能
登
エ
リ
ア

金
沢
エ
リ
ア

企業名	市町名	採択年度
16 株式会社ミナトフーズ	七尾市	H27年度
50 カフェ遊帆&ゲストハウス北海	七尾市	H22年度
10 宝達山本舗 松月堂	宝達志水町	H23年度
24 近岡屋醤油株式会社	宝達志水町	H28年度
21 株式会社まつや	かほく市	H21年度
01 La Peinture(ラ・パンテュール)	金沢市	H28年度
05 株式会社メープルハウス	金沢市	H28年度
07 株式会社ビッグサンタ	金沢市	H25年度

企業名	市町名	採択年度
09 株式会社金澤兼六製菓	金沢市	H27年度
12 キャラバンサライ株式会社	金沢市	H27年度
17 株式会社真田製あん	金沢市	H25年度
18 フジキン醤油株式会社	金沢市	H27年度
23 42 株式会社金沢大地	金沢市	H26年度 H21年度
26 直源醤油株式会社	金沢市	H21年度
27 株式会社アサダヤコーポレーション	金沢市	H25年度
29 株式会社森山ナポリ	金沢市	H27年度
30 三徳屋株式会社	金沢市	H25年度

企業名	市町名	採択年度
33 48 青木クッキングスクール	金沢市	H27年度 H24年度
34 網善商店	金沢市	H27年度
35 有限会社明正	金沢市	H26年度
37 株式会社茶のみ仲間	金沢市	H27年度
41 株式会社サカイダフルーツ	金沢市	H26年度
46 株式会社宮商（逸味・潮屋）	金沢市	H21年度
47 株式会社四十萬谷本舗	金沢市	H22年度
49 油与商店	金沢市	H25年度
55 56 株式会社見城亭 （金沢ひがし茶屋街 懷華樓）	金沢市	H27年度 H22年度

企業名	市町名	採択年度
52 株式会社心結	金沢市	H22年度
57 能登印刷株式会社	金沢市	H27年度
59 The Real Japan いしかわプロジェクト推進協議会	金沢市	H25年度
60 金沢ホテル懇話会	金沢市	H28年度
13 株式会社ウールー	野々市市	H24年度
40 株式会社金谷酒造店	白山市	H21年度
43 株式会社車多酒造	白山市	H21年度
58 山里の香りただよう宿ふらり	白山市	H24年度
51 CREA株式会社	能美市	H28年度

加賀エリア

企業名	市町名	採択年度
02 あんずの木	小松市	H26年度
06 タキサン製菓株式会社 (直販店：古都美)	小松市	H24年度
38 株式会社加越	小松市	H25年度
39 合同会社西出酒造	小松市	H25年度
03 株式会社フジセイカ (和菓子 加賀陣屋)	加賀市	H26年度
04 株式会社Ante	加賀市	H23年度 H26年度
53 有限会社かよう亭	加賀市	H20年度 H24年度

じわもんセレクト Vol.1 食品・観光①

いしかわ産業化資源活用推進ファンド（活性化ファンド）から生まれたモノ・コト

商品に関するお問い合わせ

- ①商品の販売・取り扱いをご希望の方は、掲載企業に直接ご連絡ください。
- ②掲載企業へのお問い合わせの際、「じわもんセレクトを見た」と前置きしてお話しいただくとスムーズなやり取りができます。
- ③取引条件については、掲載企業に直接ご相談ください。
- ④商品名や価格（税込上代）は、平成30年2月時点での情報を記載しています。
すでに変更になっている場合があるかもしれませんので、最新の情報に関しては掲載企業にご確認ください。

Instagram版 じわもんセレクト

Instagramでも掲載商品を随時発信しています。
みなさまからのフォローをお待ちしています。



発行 公益財団法人石川県産業創出支援機構(ISICO)
制作 高桑美術印刷株式会社

じわもんセレクト

いしかわ産業化資源活用推進ファンド(活性化ファンド)から生まれたモノ・コト

Vol.1 食品・観光 ①

お問い合わせ

公益財団法人石川県産業創出支援機構 (ISICO)

〒920-8203 石川県金沢市鞍月2丁目20番地
石川県地場産業振興センター新館

TEL 076-267-5551 FAX 076-268-1322

じわもんセレクト

