



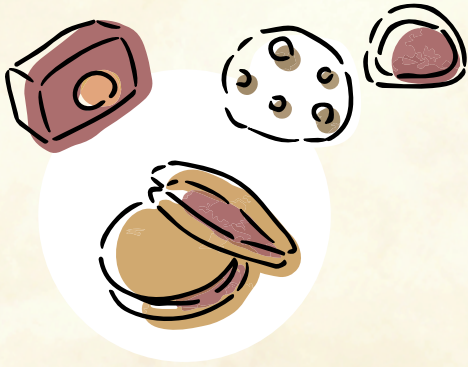
日本政策金融公庫
国民生活事業

仕入れて、買って

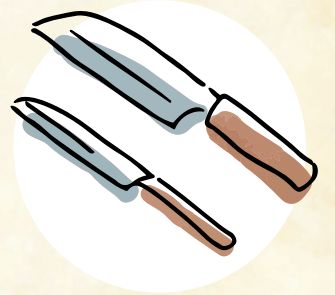
石川県応援カタログ

Let's support Ishikawa Prefecture





P02 杉森菓子舗



P01 株式会社ふくべ鍛冶



P04 赤玉株式会社



P03 やちや酒造株式会社



P05 オリエンタル
ブルーイング株式会社

株式会社ふくべ鍛冶

包丁や農具、漁具といった日常の暮らしに使う金物を扱う「野鍛冶」として、明治四一年から続く老舗の鍛冶屋。代々引き継がれた技術をもとに、手造りされる刃物や金物は使いやすく、本鍛冶による質実剛健な仕上がりが特徴。

当社を代表する小刀「能登マキリ」は、一五〇年以上前から能登に伝わる和鉄を使い、伝統的な鍛造法で造りあげる。漁師用の刃物であるが、使いやすさ

と切れ味からアウトドア用のナイフとして人気を博しており、有名セレクトショップでも取扱われている。

取扱う商品は、万能包丁から各種専用包丁、鎌や鋏、サザエ開け、狩猟用刃物など実用品を中心に幅広い。

平成三〇年からは刃物修理の技術を活かし、刃物研ぎの宅配サービス「ポチスパ」を展開する（ネットで注文し郵送でやり取りし、数日以内に包丁研ぎを行うサービス）。本サービスは当社以外の刃物にも対応しており、一般家庭、飲食店問わず、全国各地から利用が可能であり、好評を得ている。



能登マキリ 孫光作

刃渡り 135mm 22,000円 (税込)

鋼は安来鋼青紙2号、地金には150年以上前の能登和鉄を使った当社を代表する刃物。伝統的な鍛造法「沸かし付け」により鋼と鉄を結合して造る。漁師が船上で使いやすいように造られた刃物であるが、アウトドアナイフとして人気の小刀



ふくべ出刃包丁(高級 積層)

刃渡り 150mm 19,800円 (税込)

包丁の背が分厚く、魚の頭も一刀両断できる。刃先を尖らし反りをつけており、魚の身に切れ込みを入れやすく、力を入れて押し切ることに優れた包丁。地金の鉄に黒い酸化被膜をほどこし、錆びにくい仕上がり。



イカ割き包丁(小出刃・両刃)

刃渡り 120mm 8,580円 (税込)

強靭な硬度と抜群の切れ味を兼ね備えた包丁。硬い刃先によって真っすぐ線を引くように切ることができ、刺身づくりに最適。イカを手早くさばくための包丁であるが、能登地域では万能包丁として広く使用されている。包丁の背まで鋼が入っているため、繰り返し研いでも長く使用できる。



ふくべ柳刃包丁(高級 積層)

刃渡り 210mm 15,400円 (税込)

大きな身でも一引きできれいに刺身を引くことができる。出刃包丁とあわせることで、効果的に魚をさばくことができる。



ふくべ三徳包丁(植目)

刃渡り 170mm 12,000円 (税込)

食材問わず使うことができる万能包丁。錆に強いDPPゴールド鋼をステンレスに割り込んでおり、研ぎやすく錆びにくい。植目を施すことで包丁と食材との接地面積が少なく、刃離れも良い。家庭でも飲食店でも重宝する一品



ポチスパ/包丁研ぎ2本

3,980円 (税込)

ネットから「ポチ」っと注文するだけで、自宅に届く専用梱包箱に包丁を入れて郵便ポストから送れば、1週間程度で研ぎ上げられ「スバ」っと切れる包丁が戻ってくるサービス。どんなに欠けていても錆びている包丁でも、料金は変わらず定額で利用可能



お取扱を希望
される場合

1本からお取扱可能です。右記HPのお問い合わせページからご連絡ください。
※商品によっては納品に時間がかかる場合があります。

代理店での取扱を
希望される場合

右記HPのお問い合わせページから【代理店希望】とご連絡ください。ポチスパBOXの販売も可能です（大手ホームセンターでも導入されています。）。

株式会社ふくべ鍛冶

〒927-0432 石川県鳳珠郡能登町宇字出津新23番地

TEL 0768-62-0785

HP <https://fukubekaji.jp/>



杉森菓子舗

大正一五年創業の七尾市を代表する老舗和菓子店。商品を手取る方を想いながら、作業一つひとつにこだわり、丁寧に作る。使う素材にもこだわり、定番商品であるどら焼きや羊羹の餡は、奥能登だけで栽培され、流通量の少なさから幻の小豆と呼ばれる「能登大納言小豆」を使う。

常に新しい商品にも取り組ん



でおり、粒あん入りプリンや生チョコ餅といった「洋」を取り入れた商品も販売する。特に、イタリア産マロンを使ったクリーム大福は、七尾特産品として登録され、人気の商品となっている。ほかにも、能登の湧き水を使った「NOTO水ようかん」は、日本が誇る優れた商品として「おもてなしセレクション2022」を受賞している。商品は生菓子中心であるものの、出来立てを素早く冷凍し、当日中に発送するため、お取り寄せでも風味変わらず、おいしく味わうことができる。

のと情熱大福 モンブラン

10個入箱 1,850円 (税込)
日持ち目安 冷凍3週間、解凍後3日

イタリア産のマロンペーストと県産のもち米を使った人気の大福。餡にはラム酒の風味を効かせ、本格的なモンブランに仕上げている。七尾特産品に選ばれている商品



のと情熱大福 いちごミルク

10個入箱 1,850円 (税込)
日持ち目安 冷凍3週間、解凍後3日

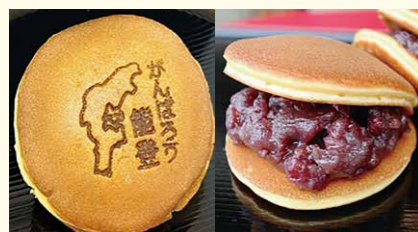
もちにも餡にもいちごを練り込んでおり、口に入れた瞬間からいちごの甘酸っぱさと香りを感じることができる。餡となめらかなクリームが混ざり合い、バランスの取れた甘さが特徴の大福



がんばろう能登どら焼き

5個入箱 1,430円 (税込)
10個入箱 2,650円 (税込)
日持ち目安 2週間

幻の小豆と呼ばれる大粒の「能登大納言小豆」を使った餡を、しっとりした厚めの皮ではさんだ王道のどら焼き。能登の想いも込めた商品



えがら(縁賀良)まんじゅう

20個入箱 2,890円 (税込)
日持ち目安 1日

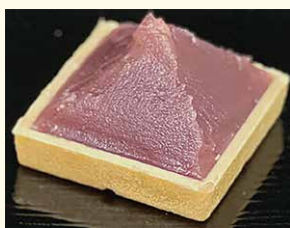
北海道産最高級小豆で作った餡を、米粉を使った生地で包み、もちもちとした食感に仕上げたまんじゅう。地元で長く愛されている商品



能州フランボワーズ最中 むらさき

10個入箱 2,310円 (税込)
15個入箱 3,340円 (税込)
日持ち目安 2週間

餡にフランボワーズを加え、酸味が効いて甘さが前面に出ないようにした最中。甘いものが苦手な方でもおススメできる逸品



NOTO水ようかん

8個入 2,320円 (税込) 12個入 3,340円 (税込)
20個入 5,400円 (税込) 日持ち目安 2週間

名水100選に選ばれた能登七尾市の湧き水と北海道産小豆の最高級品「十勝野」を使用した水ようかん。とろける口当たりで小豆の濃厚な味わいが広がる。「おもてなしセレクション2022」受賞商品



お取扱を希望される場合

冷蔵・冷凍での提供が可能です。
右記HPのお問い合わせページからご連絡ください。

杉森菓子舗

〒929-2121 石川県七尾市田鶴浜町り部45
TEL 0767-68-2016
HP <https://s-kashi.com/>



やちや酒造株式会社

加賀藩主、前田利家公専用のお酒を造るためにできた酒蔵。創業は一五八三年で、石川県最古の歴史を持つ。代表銘柄の「加賀鶴」は、前田利家公が愛したお酒として知られる。

酒米は市内の契約農家で作る「五百万石」を中心に使用し、金沢市と南砺市にまたがる医王山から流れる伏流水で醸す。杜

氏は能登杜氏組合長である四家裕氏が務めており、お米の「うま味」を感じることができ、芳醇な味わい特徴である。

全国新酒鑑評会にて金賞を五度受賞するほか、フランスで開催された「Kura Master2023」や世界国際酒類コンペである「フェミナリーズ世界ワインコンクール」で金賞を受賞するなど、国内外で高い評価を得ており、海外のミシュランの星付レストランでも提供されている。

日本酒のほか、「加賀鶴」をベースに石川県産の梅や加賀紅茶を使ったお酒なども造っている。



加賀鶴「大吟醸 超特選」



720ml 4,840円 (税込)
1,800ml (木調箱入り)
12,100円 (税込)

フルーティーでコクのあるまろやかな口当たりのお酒で、味と香りのバランスが取れた芸術酒。冷酒か常温で楽しむのがおすすめ。

加賀鶴「純米大吟醸」



300ml 1,452円 (税込)
720ml 3,630円 (税込)

大吟醸の華やかで、フルーティーな果実のような香りが口中に広がり、お米のうま味をしっかりと味わうことができるお酒。

加賀鶴「前田利家公 大吟醸」



720ml 3,630円 (税込)
1,800ml 7,260円 (税込)

その名のとおり、前田家専用を示した当社を代表するお酒。酒米「山田錦」の上品なうま味と酸味が調和した、フルーティーでやわらかでキレの良い味わい。冷酒か常温で楽しむのがおすすめ。

加賀鶴「純米吟醸 金沢」

720ml 1,870円 (税込)
1,800ml 3,630円 (税込)

ほのかな吟醸香と酒米のうま味を楽しむことができるお酒。まずは冷やして飲み、次に常温・ぬる燗で楽しむのがおすすめ。



加賀鶴「純米大吟醸68号」

720ml 2,750円 (税込)
1,800ml 5,500円 (税込)

石川県独自の酒米「百万石乃白(石川酒68号)」を使用し、金沢酵母で醸した、フルーティーな香味を楽しむことができるお酒。まずは冷やして飲み、次に常温・ぬる燗で楽しむのがおすすめ。



加賀鶴「前田利家公 特別純米」

720ml 1,870円 (税込)
1,800ml 3,630円 (税込)

その名のとおり、前田家専用を示した当社を代表するお酒。酒米「五百万石」の上品なうま味と酸味が調和した、やわらかでキレの良い味わい。まずは冷やして飲み、次に常温・お燗で楽しむのがおすすめ。



お取扱を希望される場合

1本からお取扱可能です(送料が別途必要となります。)
右記HPのお問い合わせページからご連絡ください。

やちや酒造株式会社

〒920-0818 石川県金沢市大樋町8-32

TEL 076-252-7077

HP <http://www.yachiya-sake.co.jp/>



赤玉株式会社

加賀野菜や車麩、赤巻、バイ貝、カニ面（香箱ガニの甲羅部分に身や内子・外子を詰めたもの）といった他県では見られない具材が特徴的な金澤おでん。当社は、昭和二年創業で数ある金澤おでんの名店の中で、最も長い歴史を持つ。創業以来、毎日継ぎ足し続けた秘伝の出汁

は、厳選された国産の昆布と煮干しをベースに、金沢の水で煮出しており、やさしい味わいに仕上がっている。

お取り寄せ商品の販売も行っており、店で提供している具材の中から、当社の看板商品である「赤玉（うずら入りのパプリカで色付けした練り物）」など、定番のものを詰め合わせ、直営の工場の一つひとつ手作りし出荷している。他にも、おでん出汁に地元の醤油や白味噌で味付けした牛すじ煮込みや、出汁で炊き込んだ特製の茶めしといった人気の一品もお取り寄せすることができる。



金澤おでん 8種

4,138円（税込）・賞味期限60日間

看板商品の赤玉をはじめ、定番8種類の具材と秘伝の出汁を詰め合わせた商品

【内容量】赤玉、車麩、肉いなり、信田巻、金時草湯葉巻、肉団子×2、にぎすつみれ×2、海老しんじょう×2、出汁500ml



牛すじ煮込み(醤油味)

1,067円（税込）、賞味期限60日間

国産牛すじ肉を丹念に下処理し、醤油ベースの秘伝のタレで丁寧に煮込んだ一品



金澤おでん9種(カニ面入り) S【期間限定】

7,600円（税込・送料込）、賞味期限60日間

金澤おでん8種にカニ面、赤玉秘伝の出汁が入った詰め合わせ商品<冬季限定>

【内容量】赤玉、車麩、肉いなり、信田巻、金時草湯葉巻、肉団子×2、にぎすつみれ×2、海老しんじょう×2、カニ面、出汁500ml



牛すじ煮込み(味噌味)

1,078円（税込）、賞味期限60日間

国産牛すじ肉を丹念に下処理し、味噌ベースの秘伝のタレで丁寧に煮込んだ一品



金澤おでん8種と牛すじ煮込み(醤油味・味噌味)のセット

7,300円（税込・送料込）、賞味期限60日間

金澤おでん8種に牛すじ煮込み2種類をセットにしたお得な商品

【内容量】おでん（赤玉、車麩、肉いなり、信田巻、金時草湯葉巻、肉団子×2、にぎすつみれ×2、海老しんじょう×2、出汁500ml）、牛すじ煮込み（それぞれ牛すじ肉100g、出汁200g）



茶めし

1人前（約200g）324円（税込）

赤玉秘伝の出汁で炊き込んだごはん。出汁をかけてお茶漬けとしても、牛すじ煮込みと温泉卵をのせ「牛すじ丼」としてもおいしい商品



お取扱を希望される場合

冷蔵・冷凍で提供が可能です。右記HPのお問い合わせページからご連絡ください。

※表記価格は令和6年3月時点のものです。最新の価格は、HPからご確認ください。

赤玉株式会社

〒920-0981 石川県金沢市片町2-21-2

TEL 076-223-3330

HP <https://www.odan-akadama.com/>



オリエンタルブルーイング

金沢の軟水を使用したクラフトビールを醸造・販売する企業。平成二八年の創業で、金沢市と富山市に直営店を五店舗構える。

最新の設備を導入すること
で、高品質のビールを醸造して
おり、日本地ビール協会が開催
する「インターナショナル・ビ

アカップ」にて金賞をはじめ
として、多くの受賞歴を誇っ
ている。

金沢からローカルでユニークなビールを提供することを
理念とし、石川県の名産である「金沢ゆず」や「加賀棒茶」、
能登産の「揚げ浜式製塩」
などを素材に取り入れ、6種
類のビールを醸造している。
また、日本酒の製造過程で
廃棄される白糠を活用した
クラフトジンを製造・販売し
ているほか、現在はお米を活
用したウイスキーの製造にも
取り組んでいる。



能登塩セゾン(瓶)

330ml
500円(税込)

能登産の「揚げ浜式製塩」を使っ
たセゾンスタイルのクラフトビール。
爽やかなシトラスにほんのり
スパイシーな香り、心地よい酸味
に能登塩の塩味がマッチする爽快
感のあるビール

(缶(350ml)、樽(15ℓ)での
提供も可能)



湯涌ゆずエール(瓶)

330ml
500円(税込)

金沢の奥座敷、湯涌温泉エリア
の名産品「金沢ゆず」を贅沢に使用し、
豊富なゆずとビール発酵時の
エステルが華やかに薫るビール
(缶(350ml)、樽(15ℓ)での
提供も可能)



加賀棒茶スタウト(瓶)

330ml
500円(税込)

茎を焙じあげた金沢の伝統的な
お茶である「加賀棒茶」を合わせ
たスタウト(黒ビール)。焙煎大
麦とほうじ茶の香ばしさが際立
つ、甘みを抑えたすっきりとした
飲み口のビール

(缶(350ml)、樽(15ℓ)での
提供も可能)

blancブラン
(金沢クラフトジン)

500ml
3,000円(税込)

日本酒造りにおいて削られて使
われない白糠を蒸留技術によって
アップリサイクルし、醸造したジ
ン。お米由来の甘みとふんだんに
使用したゆず、加賀棒茶などのボ
タニカルな香りを楽しむことが
できる。



お取扱を希望される場合

ビールは樽、瓶、缶での販売のほか、セットでの販売も可能です。
右記連絡先のメールアドレスまでご連絡ください。

オリエンタルブルーイング株式会社

〒920-1121 石川県金沢市東町32

連絡先 order@orientalbrewing.com

HP https://www.orientalbrewing.com/





日本政策金融公庫

国民生活事業

発行

日本政策金融公庫 国民生活事業本部
顧客支援室

〒100-0004
東京都千代田区大手町1-9-4
大手町フィナンシャルシティ ノースタワー

本紙掲載の記事、イラストなどの無断転用・転載はお断りします

日本公庫ダイレクト

日本公庫の様々なサービスが
利用できる無料の
会員専用サイト

会員登録は
こちら！



LINE公式アカウント

経営の“プラス”になる情報や
サービスをLINEで
お届け

友だち追加は
こちら！



(令和6年4月発行)