

第4弾

仕入れて、買って

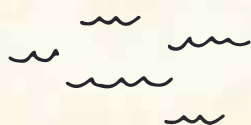
石川県応援カタログ

Let's support Ishikawa Prefecture





P03 有限会社舩倉屋



P01 株式会社揚げ浜



P02 有限会社すえひろ



P04 有限会社鶴竹



P05 松波酒造株式会社



P08 株式会社ハイディワイナリー



P07 株式会社和平商店



P10 NOTO 高農園 高 利充



P06 農事組合法人のとっこ



P12 株式会社花月



P14 佃食品株式会社



P15 株式会社ヤマト醤油味噌



P20 有限会社わくわく手づくり
ファーム川北



P17 株式会社コシノ



P16 株式会社ホリ乳業



P13 トレジャーふぁーむ



P09 合同会社 Sousei



P11 株式会社高澤商店



P19 株式会社福光屋



P18 株式会社今井金箔



P21 株式会社ウエノフーズ
サービス

株式会社揚げ浜

日本で現存する唯一の塩浜が残る伝統文化の地、笹波町で昔ながらの塩づくりを行っている塩（海産物の加工）メーカー。

当社が用いる奥能登の伝統的技術「揚げ浜式製塩法」は、塩田に海水をまき、攪拌と乾燥を繰り返したのち、濃くなった海水を煮込み、塩の結晶を作り上げる製法。

江戸時代に加賀藩の重要産業として広がった当製法は、平成二〇年三月には国の重要無形民俗文化財に指定され、途絶えることなく今日まで受け継がれている。

当社では、漉し機で不純物を丁寧に漉したのち、一番釜と仕上げ釜の二つの窯でゆっくりと煮込み製塩している。

さらに、すぐには出荷せず、自然な状態で熟成させ、にがり成分を落としてから出荷している。

手間ひまをかけて丁寧に製塩した当社の塩は、海水中の成分をできるだけ残すよう工夫されており、ナトリウム、マグネシウム、カルシウムなど海の栄養分を豊富に含んでいる。

また、当社のオンラインショップでは、塩のほかにも能登産の素材にこだわった昔ながらの梅干しや能登の海苔、塩あめなど様々な商品を取り扱っている。



あげ塩

50g 1,490円（税込）

伝統の揚げ浜式製塩法でつくった天日塩。

おむすびやお刺身、焼き魚などの料理によく合うまろやかな味わい。



あげ塩 のと梅

300g 2,160円（税込）

能登の梅石川一号、能登の無農薬のしそ、あげ塩のみで作った無添加の昔ながらの梅干し。柔らかく食べやすいためご飯のお供におすすめ。



香味 生のり 佃煮

90g 900円（税込）

海苔本来の豊かな磯の香りと濃い旨味を活かした自然の味わい。科学調味料、保存料、着色料を使わず、無添加で仕上げている。ご飯やおかず、おにぎり、トーストなどによく合う。



ぬいの実 海の幸豆

190g 648円（税込）

落花生にあげ塩を使用し、いか、海老、あおさの海の幸で仕上げた豆菓子。おやつやおつまみに。



のったん レモン塩飴 ハチミツレモン味

100g 648円（税込）

あげ塩を使用した手づくりのど飴。レモンに蜂蜜を加えているため、スポーツなどの栄養補給や体内の塩分を補給するのにも適したこだわりのレモンの塩飴。



手摘み干し風 焼のり

25g 1,296円（税込）

干した海苔を焼いて香ばしくしており、パリッとした食感と焼海苔ならではの香りと深みのある旨みが凝縮された海苔。みそ汁、お吸い物、うどん、ラーメンなどにおすすめ。無添加無着色商品。



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、卸売販売も可能です。
右記HPのオンラインストアからご購入いただくか、お問い合わせページからご連絡ください。

株式会社揚げ浜

〒927-1302 石川県珠洲市笹波町19-11

TEL 0768-87-2799

オンラインストア <https://agehama.base.shop/>



オンラインストア

有限会社すえひろ

「すえひろ」は能登半島・珠洲市で三〇年以上、豊かな里山・海の自然を生かした米作りを行う農業法人。

清らかな水と肥沃な土壌、海からの風が織りなす珠洲の気候が、「すえひろ舞」（特別栽培米コシヒカリ）をはじめとするふつくと甘み豊かなお米を育てている。

播種から田植え、水管理、収穫、精米までを丁寧に管理。品質の安定と安心感を大切にしている。

社名には「末広がり」の願いが込められ、地域に伝わる農の知恵と最新技術を融合し、農業のある暮らしと風景を未来へとつないでいる。平成一七年には第

四三回農林水産祭の農産部門で

天皇杯を受賞した。

能登半島地震や豪雨で、田んぼや用水路に大きな被害を受けたが、「やめる」という選択はなかった。「能登の農業を絶やさない」との思いで復旧に努め、再び稲を植えようと田んぼを整備してきた。

「お米は一粒の種から何百もの実りをもたらす末広がり」の象徴。この一膳のお米が皆さまの食卓に笑顔と健やかな未来をもたらすことが私たちの願い」と語る代表の末政博司氏の思いが一粒一粒に込められている。

「すえひろ舞」「能登ひかり」「ひやくまん穀」など、いずれも能登の個性が香る。飲食店でも評判で、「冷めても美味しく、お弁当にも最高」「贈り物にして大変喜ばれた」といった声が寄せられている。



すえひろ舞

白米 2kg 2,250円（税込）

低農薬で育てた特別栽培米コシヒカリ。もちもちとした食感と甘みが特徴で、つややかに炊きあがる。すえひろを代表するお米。

ひやくまん穀

白米 2kg 2,150円（税込）

粒感と粘りのバランス、しっかりとした食べ応えと噛むほどに広がる濃い旨み。一杯のご飯をごちそうへと昇華させる。日常を少し贅沢にする逸品。



能登ひかり

白米 2kg 2,050円（税込）

奥能登珠洲産。大粒で細長い粒形が特徴。さっぱりとした上品な味わい。冷めてもおいしさが続くため、弁当やおにぎりによく合う。

ひとめぼれ

白米 2kg 2,050円（税込）

人気のブランド米で、甘み・粘り・つやのバランスが良いのが特徴。毎日の食卓に寄り添うやさしい味わい。



贈呈用 すえひろのお米 セット(梅)

3種 1kgずつ 5,000円（税込）

すえひろ舞・能登ひかり・ひとめぼれの3種を真空パックにした。食べ比べが楽しめるお米のセット。のし包装可。



黒豆

300g 560円（税込）

500g 850円（税込）

丹波黒の種を用い、奥能登の土で丁寧に育て、時間をかけて乾燥した。大粒でふっくらとした粒立ち、深い甘みと香りが特徴。

お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、卸売販売も可能です。扱いは各300gから。玄米、定期便にも対応。お問い合わせは、右記HPからご連絡ください。
※送料は別途必要（30,000円以上の注文で送料無料）。

有限会社すえひろ

〒927-1233 石川県珠洲市若山町出田ほ部26番地

TEL 0768-82-6788

HP <https://www.suehiro-noto.com/>

e-mail yu-suehiro@nsknet.or.jp



HP



オンラインショップ

有限会社舩倉屋

いかや魚から作る「いしる」を使用した干物などの水産加工物の販売を行っている。

「いしる」とは伝統的な発酵調味料であり、いわゆる魚醬の一種。もともとは魚を保存するための知恵として生まれたもので、海産物の濃厚な旨味成分を強く感じられる点に特長がある。料理に少量入れるだけでコクやうまみを加えることができる。その歴史は江戸時代にまで遡ると言われており、能登の「いしる」は、国の登録無形民俗文化財に

wajima
heguraya

登録されている。

「いしる」を創業時から作り続けており、「いしる」を隠し味としたいかの干物や塩辛が人気の商品となっている。

能登半島近海で採りたいかを使用しており、鮮度や濃厚な味、歯ごたえに特長がある。いかの干物や塩辛に「いしる」を調味料として入れることで、いかの芳醇な風味を感じることもできる。

「いしる」の魅力を広げるために、いかのいしる漬け体験といったワークショップの開催や、期間限定のポップアップショップといったイベントに積極的に参加している。なお、各種のイベント情報等は、Instagramにて随時発信している。



いかいしる(魚醤油)

400円(税込) 容量100ml
賞味期限: 常温未開封 540日

するめいかの内臓を食塩のみで漬け込み、1～2年かけて熟成発酵させる。パッケージの二次元コードからレシピを確認できる。



いか塩辛「赤造り」

400円(税込) 容量100g
賞味期限: 冷凍90日間 解凍後7日間

国産するめいかを原料に、隠し味に自家製「いしる」を使用。食べきりサイズのバックでお届け。



「漁火いさりび」いかいしる干し

540円(税込) 容量1枚入り
賞味期限: 冷凍90日間 解凍後2日間

シンプルに自家製の「いしる」だけで味付けした、いかの旨みを楽しめる逸品。



発酵カレー麴

1,058円(税込) 容量約280ml
賞味期限: 製造日から6ヶ月

「発酵食大学」と共同で開発し、いしる、野菜、麴で作ったカレー調味料。お子さまでも食べやすい味に仕上げている。



いかづくしセット

5,500円(税込) 1セット
賞味期限: 冷凍60日

いかの町小木漁港の新鮮ないかを使用。いかいしる干し3枚、いか塩辛2パック、刺身用いか2尾が入っている。



いしるジェラート「のとポーノ!」

6,000円(税込) 6個セット

新鮮な生乳と、熟成した「いしる」の思いがけない組み合わせで生まれたジェラート。ミルク味とキャラメル味が3つつつ入っている。



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、卸売販売も可能です。
右記HPのオンラインストアからご購入いただくか、卸売販売についてはお問い合わせページからご連絡ください。

有限会社舩倉屋

〒928-0004 石川県輪島市稲舟町482
TEL 0768-22-4627
HP <https://heguraya-wajima.shop-pro.jp/>



HP



Instagram

有限会社鶴竹 (南谷良枝商店)

水産物の卸・加工販売を行う「南谷良枝商店」は、店主のピンクの衣装がトレードマーク。

その名物店主は輪島朝市で三〇年以上出店した経験を持ち、「出張輪島朝市」発起人の一人。全国三〇〇箇所以上に出向いて朝市を開催するなど、輪島朝市の復興に向け尽力している。

二〇二五年六月には金沢市金石地区に「南谷良枝商店金沢支店」をオープン。こだわりの干物のほか、能登の銘菓や工芸品など、能登地域の商品を多く取り揃える。輪島で再び「南谷良枝商店本店」

をオープンすることを目標に、日々奮闘している。

日本屈指の漁獲量を誇る輪島港のふぐを使用したふぐの干物は、当店自慢の逸品。獲れたての新鮮なふぐを時間を空けずすぐに捌いて乾燥させるため、プリプリとした食感と上品な旨味を味わうことができる（震災の影響で現在は能登産のふぐを使用）。

調味料にもこだわっており、毎回新鮮な醤油を使用することで、香り高い風味を引き立たせている。

また、オンラインストアでは能登の復興を後押ししたいという想いから、復興支援特集のページを開設。自社商品だけでなく、被災した事業者や生産者の商品も紹介している。



天然能登ふぐの醤油干し

1,800円（税込）
約250g（3～5枚）

ツヤがあり美しく、焼くとふっくらとした上品な味わいを楽しめる。



天然能登ふぐの海塩干し

1,800円（税込）
約250g（3～5枚）

ツヤがあり美しく、焼くとふっくらとした上品な味わいを楽しめる。



天然ふぐの炙りたたき

1,800円（税込）
一冊入り

常連のお客さまから「ふぐたた」と呼ばれているリピーター続出の大人気商品。



香箱蟹の蟹面5杯セット

7,500円（税込）
5杯セット（個体差あり）

貴重な香箱蟹の美味しい部位を甲羅にギュッと詰め込んだ一品。



いかの塩辛・麹漬け(ゆず入り)

1,000円（税込）
約150g

まろやかさがあがり、噛むほどにいかの旨みが出てくるふっくら柔らかな塩辛。



甘エビの醤油漬け(柚子入り)

1,500円（税込）
約60g

輪島産の甘エビを、醤油、酒、みりん、唐辛子、柚子で味付けした奇跡の一品。



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、卸売販売も可能です。
右記HPのオンラインストアからご購入いただくか、お問い合わせページからご連絡ください。
※送料が別途必要となります。

有限会社鶴竹

〒928-0023 石川県輪島市気勝平町52-85

TEL 076-208-4829

HP <https://minamidani.net/>



HP



Instagram

松波酒造株式会社

明治元年に創業し、一五〇年以上にわたり酒造りを続けてきた酒蔵。伝統的な能登杜氏の技術と、自由で革新的な発想を兼ね備え、時代を超えて酒造りに取り組んでいる。代表銘柄の「大江山」は、米のふくよかな旨みとキレのある味わいが特徴で、料理との相性も抜群。

日本海に注ぐ松波川近くで酒造りを行ってきたが、令和六年能登半島地震により酒蔵が全壊。現在は石川県内外の酒蔵と、共同醸造という形で酒造りを

行っている。

「大江山 GO」は、石川県産のこだわりの酒米「百万石乃白」を使用し、オリジナルの「大江山」と同じ材料や仕込み方法で、小松市の酒蔵加越と共同醸造した。飲み進めると、柔らかく甘い口当たりからコクのある味わいへと変化する。東京・浅草の木花之醸造所と共同醸造した柚子にのり酒「松波柚月」は、柚子本来の爽やかな香りと、にがり酒ならではの優しい甘みを楽しめる。

令和七年九月には、酒蔵の跡地にトレーラーハウスの店舗をオープンし、新しい「大江山」を届けている。



松波 特別純米生原酒

720ml 2,200円 (税込)
1,800ml 4,400円 (税込)



能登の海の幸と味わいたい、辛口でシャープなキレが特徴。新しいスタートに合わせて作成したロゴを使い、ふるさと松波の風土が記憶に残ることを願う一本。

大江山 鬼神-KiShin- 純米吟醸

1,800ml
11,000円 (税込)



兵庫県産山田錦を100%使用した力強い純米吟醸。熟成することで、さらに深みが増し、旨さを磨き上げた一品。親交の深い怪獣絵師の開田裕治氏の作品「鬼神の太刀」をラベルに使用している。

大江山 GO 純米大吟醸 (百万石乃白) 火入れ

720ml
3,300円 (税込)



小松市の酒蔵加越との共同醸造による一品。石川県産の酒米「百万石乃白」を使用。当蔵オリジナルの純米大吟醸「大江山」をリニューアル。やや辛口で飲みやすく、料理との相性も抜群。

大江山 GO イチゴウカン

180ml
1,265円 (税込)

「大江山 GO」の一角缶。遮光性が高いため劣化しにくいのが特徴。軽く、割れにくいので、アウトドアにもおすすめ。



柚子にのり酒 松波柚月

500ml
2,500円 (税込)

東京都の木花之醸造所との共同醸造による一品。能登の自家農園で育てた無農薬柚子を使用。爽やかな香りと、にがり酒ならではの優しい甘みが特徴。冷酒や、ソーダ割としても軽やかに楽しめる。



大江山 純米吟醸 初しぼり

300ml
1,507円 (税込)

石川県産の酒米「百万石乃白」と「五百万石」を使用した、辛口で華やかな味わいが特徴。イワシなど脂ののった青魚の刺身との相性がよい。



お取扱を希望される場合

商品1本からお取扱可能です。
右記HPのオンラインストアからご購入ください。
※送料が別途必要となります。
※時期により商品が変更になる場合があります。

松波酒造株式会社

〒927-0602

石川県鳳珠郡能登町松波30-114

HP <https://o-eyama.shop-pro.jp/>



HP



Instagram

農事組合法人のとっこ

「のとっこしいたけ」は、たつぷりと、大人の手の平を覆うほど大きい。能登町の豊かな自然の中で、厚さ・大きさ・味のすべてにおいて最高品質を追求した自慢のしいたけだ。

能登のきれいな水を使い、菌床栽培によりふくよかな肉厚と豊かな旨み、芳醇な香りを実現。ハウス内では、秋の山の環境を忠実に再現し、徹底した温度・湿度管理のもと、一つひとつ丁寧に育てられている。

生産者の上野誠治氏は、職人としての誇りと真摯な姿勢を貫

いた創業者である父の志を継ぎ、栽培管理の自動化など最新技術も取り入れながら、誠実に栽培に取り組んでいる。

令和二年には、菌床しいたけの出来栄を競う「第三〇回サンマツシユ品評会」にて、最優秀賞を受賞。上野氏の「能登の味を守り未来へつなぐ」熱い思いが、新たな実りとなって結実した。

生しいたけは、焼いても煮てもジューシーな食感と風味を楽しめ、料理の主役となる。乾燥しいたけは、スープや煮物のだしに使うと、ワンランク上の深い味わいになる。ご飯のお供に人気の「おかずしいたけ」、しいたけの旨みを生かした「能登しいたけカレー」など加工品も取り扱う。



のとっこしいたけ700g

2,100円(税込 送料無料)

自宅用などで使いやすい手ごろなサイズ。朝採れのしいたけ350g入り2袋でお届け。トースターで焼けば、香ばしさが口いっぱいに広がる。チーズをのせて焼くのもおすすめ。



贈答品用 特大・肉厚 のとっこ椎茸プレミアム

4,700円(税込 送料無料)

厚さ、大きさ、味、全てにおいて最高品質のしいたけ。朝採れを出荷しお届け。内容量は約1kgおおよそ15枚(厚さや大きさなどによる)贈答用にのし包装可。



乾燥スライスしいたけ 50g×2袋

1,900円(税込 送料無料)

自慢の肉厚しいたけ(菌床)をスライスし乾燥させた。炊き込みご飯・スープ・お味噌汁・煮物などに。

おかずしいたけ
醤油糀・ピリ辛味噌の2個セット

2,100円(税込)

しいたけ農家手作りのご飯のお供。味は醤油糀とピリ辛味噌。添加物不使用。醤油糀味は能登の魚醤で作った醤油糀、ピリ辛味噌は能登の味噌でじっくり煮込んだ。いしるが隠し味になっている。



のとっこ人気加工品セット

3,700円(税込 送料無料)

乾燥しいたけ(スライス)50g、乾燥きくらげ25g、おかずしいたけ「醤油糀」「ピリ辛味噌」の4点セット。のとっこ人気の加工品セット。



奥能登プレミアム 能登しいたけカレー(中辛)

750円(税込)

無農薬のしいたけをふんだんに使った絶品カレー。スパイシーさの中に、噛むほどに細かく刻み入れたしいたけの旨味が広がる。まるごと一枚入ったしいたけも存在感抜群!



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、卸売販売も可能です。しいたけはお好みのサイズへの対応可能。お問い合わせは、右記HPからご連絡ください。

※一部には別途送料がかかります。

農事組合法人のとっこ

〒928-0322 石川県鳳珠郡能登町寺分口部15-8

TEL 0768-76-0115

HP <https://notokko.com/>

HP



Instagram

株式会社和平商店

いか釣り漁船一艘あたりの年間水揚げ額が日本一である小木港の目の前に位置する当社は、小木の特産物として知られる高品質なブランドいか「船凍いか」を使った加工品の製造・販売を行っている。

日本三大漁港のひとつにも数えられる小木港の「船凍いか」は船上から販売に至るまで冷凍流通が一貫しているため、新鮮な状態を長期間保つことができる。その鮮度の良さと品質の高さで「小木物」の名で高い評価を得ている。

当社製品の加工を担当する従業員は、地元で漁師の家族として育った女性が多い。高い技術力を生かし、小木のいかを一人でも多くの人に知って食べて欲しいという思いで、毎日の手仕事にあたって

加えて、港の目の前の加工場で獲れたてのいかを鮮度の良いうちに素早く加工しているため、新鮮で風味豊かな味わいを楽しむことができる。

オンラインストアでは、九十九湾にある「イカの駅つくモール」でも大人気の「いかの鉄砲焼き」や「能登いか煎餅」のほか、いか刺しやお中元・お歳暮のギフト詰合せなど、幅広い商品を購入することができる。



いか刺し

80g 1,188円(税込)

港の目の前にある加工場で素早く刺身に加工し冷凍しているため、限りなく獲れたてに近い鮮度で味わうことができる。生姜醤油で食べるのがおすすめ。



いかの鉄砲焼き

2尾 1,296円(税込)

いかの中に当社オリジナルの生姜甘味噌を詰めた商品。いかの中から溶けだす味噌とプリっとしたいかの相性が抜群で、幅広い世代に愛される逸品。



糍と柚子入り塩辛

60g 594円(税込)

新鮮ないかに能登産の塩と糍を合わせたシンブルな塩辛。あつあつのご飯にのせていただくのはもちろん、お茶漬けにして食べるのもおすすめ。



能登いか煎餅

10枚 1,404円(税込)

小木港産のいかをふんだんに使った、するめ香る手作り煎餅。風味と食感にこだわり、二度焼きで仕上げているため、食べ応えのある食感を楽しむことができる。



いかみそそばろ

80g 648円(税込)

小木港産のするめいかに、生姜とにんにくを効かせ、能登の味噌・魚醤いしるで仕上げた逸品。幾度もの試作を重ね、ようやく完成した震災後初の新商品。



能登いかづくし5種セット

5,238円(税込)

人気商品をバランスよく揃えたセット。
セット内容：いか刺し80g(2人前)、いかの鉄砲焼き2尾、いかの一夜干し 能登塩仕立て2枚、糍と柚子入り塩辛60g、能登いか飯1パック。



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、卸売販売も可能です。
右記HPのオンラインストアからご購入いただくか、お問い合わせページからご連絡ください。

株式会社和平商店

〒927-0553 石川県鳳珠郡能登町字小木18-55

TEL 0768-74-0055

HP <https://ogiika.co.jp/>



HP

株式会社ハイディワイナリー

石川県輪島市、門前町。海と里山に囲まれた能登半島・西海岸沿いの小さな町に、ハイディワイナリーは、ブドウ畑と醸造所を構えている。

あるがままの自然を受け入れながら、ほどよく人の手を加えることで、「海のそばで生まれたブドウ」の個性をよりよく引き出すことにこだわる。

日本海を見下ろすブドウ畑では、年間を通して七品種・約八〇〇本のブドウを栽培。ミネラル豊富な土壌で育ったブドウは、複雑でふくよかな味わいになるという。

能登の「食」に寄り添った

ワインを醸すこと。それがハイディワイナリーの醸造のテーマ。日本海で育った青魚や里山に自生する山菜など、能登の味覚と上質なペアリングが成立するワインを目指す。ヴィンテージワインはブドウの収穫から三年を目安に、味わいのピークが到達するよう醸造している。

震災後に設置した醸造所併設の仮設ショップでは、ワインやジュースの販売のほか、見学・試飲ツアーも再開。復興に向け歩み続ける能登の今を、ワインを通して感じることが出来る。

奥能登の風土と食文化が響き合う極上の一杯を、ぜひ現地でも楽しんでほしい。



相承ルージュ 2024

容量750ml
4,950円(税込)



曹洞宗總持寺祖院の僧侶の方々のご縁で生まれた辛口ワイン。果実の凝縮感からくる甘みと、シルキーなタンニンとのバランスが良い。

千里 プティヴェルド 2024

容量750ml
4,620円(税込)



「遠くからでも、千里はるばる来てもらえるワイナリーでいたい。」そんな造り手の想いを込めて生まれた新ブランド。深みのある赤ワイン。

カルテット スパークリングフラワー 2024

容量750ml
4,180円(税込)



持続性のあるきめ細やかな泡立ちが口いっぱいに広がり、滑らかに舌の上を流れていく。香り由来のジューシーな酸と甘み、凝縮した果実感のワイン。

カルテット グリスニング ロゼ 2024

容量750ml
2,860円(税込)

ジューシーな赤い果実感に柔らかな酸と甘み、全体を優しく包み込むほのかなタンニンを感じ、非常に軽快でみずみずしい印象のワイン。



禅の里わいん ブラン

容量750ml
2,750円(税込)

デラウェア100%で醸した、アルコール7%の軽やかな白ワイン。和食との相性が良く、日本の食卓に自然に寄り添う一本。



禅の里わいん ルージュ

容量750ml
2,750円(税込)

マスカットベリーA100%で醸した、アルコール11%の軽やかな赤ワイン。和食との相性が良く、飲食店でも広く親しまれている一本。



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、卸売販売も可能です。
右記HPのオンラインショップからご購入いただくか、お問い合わせページからご連絡ください。
※送料が別途必要となります。

株式会社ハイディワイナリー

〒927-2351 石川県輪島市門前町千代31-21-1

TEL 0768-42-2622

HP <https://heidee-winery.jp/>

e-mail info@heidee-winery.jp



HP



Instagram

合同会社 Sousei

能登の里山里海に恵まれた穴水町で、農産物の加工販売を行っている。穴水町は、春夏秋冬を通じて魅力的な食材があり、「まいもん（美味しいもの）の里」として知られている。

「能登まいもん餃子」は、能登産豚や石川県産キャベツを使用した食材にこだわった一品で、穴水町のふるさと納税返礼品にも選定されている。豚肉からあふれる肉汁と、甘いキャベツの旨み、パンチのあるにんにくの

風味が特徴。

味付けがしっかりとしているため、たれなしでも楽しめ、おかずやおつまみにもぴったり。焼き方やアレンジだれのレシピを記載した案内もあわせてお届けするため、自宅で美味しい餃子を楽しむことができる。

農産物加工とあわせて、令和八年三月に穴水町でコンテナ型ホテル「Tomoru」を開業。コンテナを利用した独立客室には、能登ヒバを使用。単なる宿泊施設ではなく、旅行者と地域の人が交流し、共に未来を育む場となることを目指している。



コンテナ型ホテル「Tomoru」室内の様子

能登まいもん餃子

40個（10個入×4パック） 4,400円（税込）

能登産豚や石川県産キャベツなど、石川県の食材を使用した餃子。豚肉からあふれる肉汁と甘いキャベツの旨み、風味を残すにんにくのパンチでやみつきになる美味しさ。

自宅で美味しい餃子が楽しめるように、焼き方やアレンジだれのレシピもあわせてお届け。



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売も可能です。
ご注文は右記メールアドレスへご連絡ください。
※送料が別途必要となります。

合同会社 Sousei

〒927-0026 石川県鳳珠郡穴水町大町口 80-1

e-mail: ntosi98@gmail.com

NOTO高農園 高利充

能登半島の中腹あたりに位置する能登島で、有機野菜を生産する高農園。農園を営む高利充氏は、消費者や料理人に愛される野菜づくりをモットーに、約三〇〇品種を栽培する。

こだわりの一つが土づくり。能登島の土壌は、鉄分を多く含む赤土で、きめが細かく、保水力がある。その大地の力を生かし、農薬も化学肥料もほとんど使用せず、自然のまま育てる。

能登島のこだわりの赤土と、きれいな空気、水が育んだ野菜は、野菜本来のうま味があり、

味や香りが濃いのが特徴だ。その味は、プロの料理人の間でも評判だ。

令和六年の能登半島地震や豪雨で、畑に大きな被害を受けた時、支えになってくれたのも取引先のシェフ達だった。「おいしい野菜を届けることで感謝の気持ちを伝えたい」との強い思いで復旧に努め、地域や全国の支援とともに歩んでいる。

季節ごとに旬の野菜を詰めた「グランシェフ御用達の旬の野菜セット」は一〇種類以上の根菜や葉物野菜が入っていて、家庭でも味わえる。

「多くの方に野菜の本来の味と、三〇〇品種を超える野菜の楽しさを、一つひとつこの能登島から愛情とともにお届けしています」と、高氏の思いが込められている。



【通年販売】グランシェフ御用達の旬の野菜セット

旬の野菜約10～12種類 3,000円（税込）

季節ごとに旬の野菜を詰めた野菜セット。定期便ではなく必要な時にご注文可能。根菜や葉物など季節ごとに採れる野菜をセットしてお届け。



【通年販売】グランシェフ御用達の旬の野菜セット

旬の野菜約12～15種類 5,000円（税込）

季節ごとに旬の野菜を詰めた野菜セット。定期便ではなく必要な時にご注文可能。根菜や葉物など季節ごとに採れる野菜をセットしてお届け。



【定期便】グランシェフ御用達野菜セット

旬の野菜約10～12種類 3,000円（税込）

季節ごとに旬の野菜を詰めた野菜セット。定期便で、隔週または1ヶ月ごとに野菜を楽しめる。根菜や葉物などをセットしてお届け。



【定期便】グランシェフ御用達野菜セット

旬の野菜約12～15種類 5,000円（税込）

季節ごとに旬の野菜を詰めた野菜セット。定期便で、隔週または1ヶ月ごとに野菜を楽しめる。根菜や葉物などをセットしてお届け。



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、卸売販売も可能です。
右記HPのオンラインストアからご購入いただくか、お問い合わせページからご連絡ください。
※送料は北海道及び離島を除き1,500円です。

NOTO 高農園

〒926-0224
石川県七尾市能登島百万石町27-3
HP <https://taka-farm.com/>



HP



Instagram

株式会社高澤商店

明治二五年の創業以来、伝統の七尾和ろうそくを作り続けている石川県唯一の事業者。信仰心のあつた七尾の地で、和ろうそくの伝統を守りながら、現代の暮らしの中にろうそくを灯すこと、ろうそくの灯りのある空間を提案している。和ろうそくの主原料として、燭や菜種、米ぬか、うるしなどの様々な植物ロウを使用。芯は和紙と灯芯を一本一本手巻きして製造している。すが出にくく、素朴で力

強い灯りが特徴。

すがふき取りやすく、お仏壇に優しい「お仏壇ろうそく」や、能登の春を彩る菜の花の様子が伝わる黄色い「菜の花ろうそく」など、日常使いから贈り物としておすすめのものまで、多様な和ろうそくを提供している。

「氷割れろうそく」は、日本の伝統的な文様である「氷割れ」をモチーフとしている。従来の棒状ではなく板状の形態が特徴で、手で割って使用するという、和ろうそくの新しい形を提案する一品。店舗では、和ろうそく作りや、和ろうそく絵付けの体験も行っており、和ろうそくの魅力を伝えている。



菜の花ろうそく1号(30本、瓶入り)

1,210円(税込)

菜種ロウを使った和ろうそく。部屋に飾るだけでも明るくなる、可愛いパッケージが特徴。



ミニ燭台セット 四季

1,650円(税込)

ろうそく(桜・桔梗・菊・椿)4本と陶器燭台のセット。和ろうそくを灯してみたい方や、贈り物におすすめ。



お仏壇ろうそく 和豆20本入

660円(税込)

植物由来のロウで作った和ろうそく。油煙が少なく、すが出てもふき取りやすいため、仏壇に優しい。



氷割れろうそく

ろうそくのみ 4,950円(税込)

燭台付 7,150円(税込)

日本の伝統的な文様「氷割れ」をモチーフにした和ろうそく。



のと里山のあかりギフト モダン

2,090円(税込)

あかりのひとつ、白和ろうそく、菜の花ろうそくの3種類のろうそくを小分けにしたセット。贈り物やお試用におすすめ。



のと里山のあかり おためしセット

1,100円(税込)

和ろうそく、菜の花ろうそく、米のめぐみろうそく、ミニ燭台、マッチのセット。様々なろうそくが少しずつ入り、はじめて和ろうそくを手にとる方にぴったり。



お取扱を希望される場合

卸売販売も可能です。

お問い合わせページよりご連絡ください。

株式会社高澤商店

〒926-0806 石川県七尾市一本杉町59 (仮店舗)

TEL 0767-53-0406

HP <https://takazawacandle.jp>



HP



Instagram

株式会社花月

一本杉通りに店舗を構える、明治三十九年創業の老舗和菓子店。「最高の素材を選ぶこと」「磨き上げた技で丁寧な仕上げること」「誰もが手に取りやすい価格を貫くこと」という三つの信条を掲げ、創業以来「今を少し豊かにする和菓子」を作り続けている。

当店の和菓子には最上等級の大納言小豆を使用。艶とふくらみがそろった粒だけを職人が一つひとつ選別し、手包みしているため、格別な味わいに仕上がっている。七尾伝統の銘菓として、これまでに三度、皇室へ和菓子を献上している。

当店の三大銘菓「松林」「袖ヶ濱」「でか山まんじゅう」は多くの人に愛される人気商品。

「松林」は、七尾を代表する絵師・長谷川等伯の代表作「松林図屏風」の静寂と幽玄の美を菓子に表現し、全国菓子大博覧会で有効大賞を受賞した逸品。

「袖ヶ濱」は、三度にわたり皇室に献上された慶祝干菓子で、慶事の席を華やかに彩る。「でか山まんじゅう」は、七尾の初夏を沸かす青柏祭「でか山祭り」の迫力と誇りを後世に伝えるために考案された銘菓。

一本杉通りの本店では、三大銘菓に加え、女将が点てる抹茶と季節の上生菓子のセットを店内で気軽に味わうことができる。



松林

5本入り 1,100円 (税込)
10本入り 2,500円 (税込)

日持ち目安 21日

口にふくむと寒天がやわらかくほどけ、ふくやかな豆の香りとやさしい甘みがひろがる。清らかな余韻が楽しめる半生菓子。



袖ヶ濱

1枚 150円 (税込)
4枚 650円 (税込)

日持ち目安 30日

讃岐産の和三盆(砂糖)を使った落雁。天皇陛下へ献上された栄誉をもつ干菓子で祝いの席にもおすすめ。



でか山まんじゅう

15個入り 2,000円 (税込)
20個入り 2,650円 (税込)

日持ち目安 5日

本醸造醤油を生地に練り込んだ皮に白小豆餡と梅餡が包まれている。香ばしさとやさしい甘さが口に広がる。



城山の月

10個入り 2,000円 (税込)
15個入り 2,900円 (税込)

日持ち目安 15日

しっとり焼き上げたカステラ生地に、カスタードクリームがたっぷり包まれている。幅広い世代におすすめ。



七尾やき

10個入り 1,850円 (税込)
15個入り 2,800円 (税込)

日持ち目安 21日

香ばしく焼き上げた皮に白小豆餡を挟んだ一品。ふんわり軽い口当たりと上品な甘みが特徴。



七尾城

10個入り 2,200円 (税込)
15個入り 3,300円 (税込)

日持ち目安 21日

香ばしいクルミと大納言小豆の上品な甘みが重なる一品。やさしく深みのある味わいが、落ち着いた余韻を残す。



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、卸売販売も可能です。
右記電話からお問い合わせください。

株式会社花月

〒926-0806 石川県七尾市一本杉町45

TEL 0767-52-6431

HP <https://kagetu.jp>



HP

トレジャーふあーむ

トレジャーふあーむの「志宝とまと」や「志宝いちご」は、植物本来のチカラを最大限引き出すため、太陽光利用型ハウスで土耕栽培をしている。土中の微生物からつくられる酵素には、水や肥料を吸いやすい環境をつくって根を働きやすくする作用があり、植物の育成を支える。健康な植物は害虫が寄りにくく、農薬に頼らずともたくさんの実をつける。

そのため、「志宝とまと」や「志宝いちご」は、できる限り予防農薬は使用せず、最低限の農薬だけで栽培されている。また、収穫ギリギリまで実をつけているので、栄養もおいしさもギュッと詰まっている。トマトもいちごも「酸味も甘味も旨味も」バランスよく感じられ、さらにトマトは、リコピン、亜鉛、マンガンなどの栄養素が通常のトマトよりも高く、適量を摂取することで健康に寄与する効果がある。

生のトマトやイチゴだけでなく、トマトジュースやパスタソース、イチゴジャムなどの加工品も取り扱う。

「志宝とまと 中玉」フローズンパック

1kg 1,512円(税込)

甘み×酸味×旨味のバランスがとれたトマトらしいトマト。トマト嫌いのお子様にも好評で、ご年配の方からは、昔ながらの懐かしい味がするねとお褒めの言葉も。



「志宝いちご」フローズンパック

1kg 1,980円(税込)

小さいけれども、濃厚でおいしい志宝いちごの冷凍パック。スイーツづくりやジャムを自宅で作りたい方におすすめ。



「志宝とまと」100%トマトジュース

500ml×1本 864円(税込)

添加物水も一切使用せず、「志宝とまと」だけを絞ってつくったトマトジュース。コップに入れたときのドロッと感がうそみたいに、爽やかな風味がやみつきのなる。



「志宝とまと」パスタソース3点セット

パスタソース「ガーリック&トマト」(340g) ×2個
パスタソース「トマト97%」(340g) ×1個
3,240円(税込)

「志宝とまと」の特徴を活かしてつくった「ガーリック」「トマト」の2種類のパスタソース。茹でたパスタに和えるだけで本格パスタを自宅でも楽しめる。



「志宝のジャム」贅沢3種6点詰め合わせ

志宝いちごジャム(130g) ×2個
志宝いちごバター(130g) ×2個
いちじくジャム(130g) ×2個 4,752円(税込)

「志宝いちご」の濃厚な甘みとほのかな酸味を活かしてつくったココロとカラダにやさしいジャム。無添加で砂糖を一切使わず、リンゴ果汁とレモン果汁でつくっている。



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、卸売販売も可能です。
右記HPのオンラインショップからご購入いただくか、お問い合わせページからご連絡ください。
※送料が別途必要となります。

トレジャーふあーむ

(株式会社モアショップヤマモト)

〒929-1341 石川県羽咋郡宝達志水町宿二甲63-2

TEL 0767-28-4115

HP <https://treasurefarm.net/>

HP



Facebook

佃食品株式会社

創業八〇年を迎える老舗の佃煮屋。金沢城にほど近い場所に本店を構えており、直営店を十一店舗運営する。商品は百貨店や高級スーパーでも取り扱われており、テレビ番組で紹介されることも多い。

佃煮は金沢を代表する食文化の一つであり、素材、調味料、製法にこだわって佃煮作りに取り組んでいる。特に素材本来の味、色、そして風味を大切に活かしたいと考え、食品添加物を一切使用しないことがこだわり。本物の美味しさをお客さまに届けることをモットーとしている。



金沢の代表的な佃煮である

「ごり佃煮（ハゼ科の小魚）」や「くるみ煮」は、丸大豆醤油や純米みりんなど、厳選した調味料だけを使用して製造する。ひと金ひと金、職人が技を活かしながら炊いており、じっくりと手間と時間をかけて味を浸透させていく。調味料がしっかりと染み込んだ佃煮は炊き上がると芳ばしい香りを味わえる。

最近では、お茶漬け専用の佃煮を最中に包んだ「器茶漬け」・くるみ煮を最中に包んだ「加賀の白峰」や食べきりサイズの「一人ひとり」といった商品が好評。ギフトに人気の詰め合わせセットはオンラインショップでの購入が可能である。



磯くるみ

756円（税込）

容量約100g 賞味期限：50日間

当社で最も広く長く愛される商品。
くるみ、ぎんぼ白魚、川海老を合わせ、白ごまをふって仕上げている。



花くるみ

1,350円（税込）

容量約90g 賞味期限：50日間

金沢伝統のくるみ佃煮。野生の鬼くるみを自然な甘さの米飴で炊き上げている。



極上ごり佃煮

1,188円（税込）

容量約85g 賞味期限：50日間

金沢を代表する味、ごりの佃煮を、味、質、ともに極めた極上の佃煮。後味の良い、食べあさる美味しさ。



佃・撰(つくだえらび)

5,022円（税込）

賞味期限：50日間

人気商品で彩るお得な詰め合わせギフト。
セット内容：加賀の白峰×5、一人ひとり（魚の花×2 ぎんぼ白魚×2 磯くるみ×2 海老くるみ×2）、器茶漬（じゃこ 椎茸×1 梅昆布×1 かつお昆布×1）



お伽堂(おとぎどう) 6個

4,320円（税込）

賞味期限：90日間

伝統の金沢佃煮を雅やかな加賀友禅柄の小袋に詰め合わせたセット。

セット内容：牛肉そぼろ3個、能登産椎茸昆布3個、能登ふぐ3個 各25g



兼六味わい

2,484円（税込）

賞味期限：50日間

四季それぞれに美しい兼六園のような、季節を彩る金沢伝統の佃煮を詰め合わせたセット。

セット内容：
きょうりぶき60g、ごま昆布60g、磯くるみ40g、くるみの飴炊40g、くるみ味噌40g、若さぎ浮し炊40g



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、卸売販売も可能です。
右記HPのオンラインストアからご購入いただくか、卸売販売についてはお問い合わせページからご連絡ください。

佃食品株式会社

〒920-3121 石川県金沢市大場町東828

TEL 076-258-5545

HP <https://shop.tukudani.co.jp/>



HP

株式会社ヤマト醤油味噌

醤油の五大生産地の一つ金沢市大野町で明治四四年に創業。日本三名山の一つ白山の豊かな地下水と、能登の塩を使って醤油の醸造に取り組んできた。金沢の食文化である新鮮な魚の美味しさを引き立てるような良質な醤油づくりに励み、今では一五種類以上の醤油を取り揃えている。「ヤマト味噌」は八〇年間に受け継ぐ木桶で醸造しており、有用な発酵菌が生息している木桶だからこそ、味わい深い風味となっている。また、一般的な味噌よりも長く熟成させる

ことにより、まろやかに仕上がるのが特長。発酵による奥深い風味を大切に考えており、こうした伝統的な製法を守っている。

味噌や醤油だけでなく、玄米甘酒や手軽に使いやすい商品を開発し続けており、日本だけでなく海外の料理人からも評価を得ている。

発酵食文化を知ってもらうために開設した体験型製造直売所「ヤマト・糀パーク」では、パーク内ツアーや即席味噌汁「みそボール」作り体験、料理教室などが楽しめる。また、チーズケーキ専門の「こめトはな」や醤油・味噌・甘酒を中心に揃えた「ひしほ蔵」では面白い物を楽しむこともできる。



YAMATO 玄米甘酒

734円(税込) 容量約490ml
賞味期限：製造から12ヶ月

濃厚な甘みとなめらかな口あたりが特長。そのまま飲んでもお好みで割っても美味しいヤマトの定番甘酒。



YAMATO 蔵出し生ヤマト味噌

864円(税込) 容量約400g
賞味期限：製造から12ヶ月

国産の大豆と米を使用し、甘みと香りが一番高まるまで熟成させた生味噌。



YAMATO 香る生醤油「ひしほ」

572円(税込) 容量約180ml
賞味期限：製造から12ヶ月

火入れをしていない醤油蔵でしか味わえない、もろみそのものの香りと美味しさを味わえる香り高い生醤油。



フリーズドライ贅沢みそ汁3食

700円(税込)
賞味期限：製造から12ヶ月

鰹節と昆布の出汁とヤマト味噌を合せた、本格派味噌汁を金沢模様の袋に包んだ。なす、ほうれん草、ネバネバ野菜が各1食入り。



金沢の手土産セット

2,576円(税込)
賞味期限：(糀) 9ヶ月、(醤油) 12ヶ月、(だし) 18ヶ月 ※いずれも製造から

使いやすい調味料を詰め合わせたセット。ギフトや手土産にぴったり。

セット内容：
いしるだし300ml・
塩糀120g・醤油糀
120g・ひしほ醤油
180ml



魚醤 いしるだし

702円(税込) 容量約300ml
賞味期限：製造から18ヶ月

石川県ならではの魚醤いしるを隠し味に使用した特製だし。和洋中を問わず、使うと料理のうまみが深まる。



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、卸売販売も可能です。
右記HPのオンラインストアからご購入いただくか、卸売販売についてはお問い合わせページからご連絡ください。

株式会社ヤマト醤油味噌

〒920-0331 石川県金沢市大野町4丁目イー170

TEL 076-268-1248 (平日9:00~17:00)

HP <https://shop.yamato-soysauce-miso.co.jp/>



HP

株式会社ホリ乳業

河北潟のグループ牧場で絞った生乳を使用し、お客さまの「ここからだにうれしい」こだわりの牛乳・乳製品を製造・販売している。

ホリ牧場の基本理念は「土づくり、草づくり、牛づくり、そして牧夫の愛情」。人が飲んで安心な牛乳を提供するためには、乳牛が食べて安全な牧草をつくらなければならない。そのため、土づくりからこだわっている。良い土から栄養豊富な良い草ができ、それを食んで健康な乳牛が育つ。その乳牛が、

「食べ物、飲み物を扱う仕事に携わる者は、『命』に関わる仕事をしているということとを忘れてはならない」と自然や生命と向き合う姿勢を大切にしている。

牧夫のこよなき愛情で飼育され、おいしい牛乳が生産される。

「河北潟A2牧場牛乳」は、第三八回優良ふるさと食品中央コンクールにおいて最高賞である農林水産大臣賞（新技術開発部門）を受賞した看板商品。

A2ミルクとは、牛乳のタンパク質であるβ₂カゼインがA2タイプのみで構成され、お腹がゴロゴロする症状が出にくく「おなかに優しい」牛乳と言われている。

代表取締役の堀初治氏は「食べ物、飲み物を扱う仕事に携わる者は、『命』に関わる仕事をしているということとを忘れてはならない」と自然や生命と向き合う姿勢を大切にしている。

まいにち口に入れるものだから

私たちはおいしい牛乳・乳製品を安全に届けたい



河北潟A2牧場牛乳

2,400円（税込）
内容量1,000ml×6本

第38回優良ふるさと食品中央コンクールで農林水産大臣賞を受賞した「新時代」の牛乳。



金澤プリン

1,808円（税込）
内容量80g×4個、カラメルソース5g×4袋

ホリ牧場産生乳（低温殺菌牛乳を使用）と石川県羽咋産卵を使用したプレミアムなプリン。



腸内活性ヨーグルメイト ソフト

1,941円（税込）
容量約90g×10個

腸内活性を促すY菌で、長時間発酵。河北潟ホリ牧場の生乳95%と果糖と少量の寒天のみを使用したソフトタイプのヨーグルト。



生乳100%河北潟牧場ヨーグルト

1,823円（税込）
容量約400g×6個

河北潟ホリ牧場の生乳のみを使用し、増粘剤・安定剤・香料不使用。こだわりの乳酸菌で発酵した生乳100%プレーンタイプのヨーグルト。



生乳100%北陸のプレミアムヨーグルト

1,823円（税込）
容量約380g×6個

北陸の生乳100%を使用しBB12プロバイオティクス菌を配合したプレーンタイプのヨーグルト。酸味が少なく、滑らかで、自然な味わい。



はちみつヨーグルト

1,849円（税込）
容量約380g×6個

生乳60%にはちみつを加え、クレモリス菌、BB12プロバイオティクス菌を含む4種類の乳酸菌で発酵したほどよい甘みの加糖タイプヨーグルト。



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、卸売販売も可能です。
右記HPのオンラインショップからご購入いただくか、お問い合わせページからご連絡ください。
※送料が別途必要となります。

株式会社ホリ乳業

〒920-0356 石川県金沢市専光寺町木22-1

TEL 076-267-2740

HP <https://horimilk.co.jp/>



HP



Instagram

株式会社コシノ

冷凍食品を中心に食の「おいしい」をアシストするため、提供する食品すべてにおいて「安全・安心」を届けることをモットーに掲げている食品製造および販売会社。地産地消、地域振興の観点から北陸の豊かな食材を活かし、すぐに加工・冷凍まで行うことで、鮮度を保った商品づくりに力を入れており、北陸地方のスーパーや学校給食などに販売している。

業務用食品卸売業は、メーカーや生産者から商品を仕入れ、飲食店や病院、小売店などの「事

業者」へ販売する業態。単に商品を運ぶだけでなく、プライベート商品を開発することによる「他社との差別化」や「顧客の問題解決」を強力な武器とし進化している。なかでも、地産地消やSDGsの考えを軸に商品開発を行っている。第一弾として、規格外の五郎島金時を使用することで、食品ロスの削減に取り組んでいる。地元の恵みを丸ごと味わうことが、環境を守り、地域の農家を応援することに繋がるため、五郎島金時コロッケを開発した。

また、オンラインストア（COREZO）を利用することにより、石川県の事業者として魅力的な商品を紹介している。



食のトレーサビリティと製造マニュアルへの取り組み

原料仕入れから製造、製品出荷までのトレーサがでるトレーサビリティシステムを保持。HACCPに準ずる規定製造マニュアルに沿って、食材の鮮度と美味しさを保ちながら、商品加工を進めている。



衛生管理を実現する食品加工場設備

水産加工を担う七尾工場においては、日本冷凍食品協会認定工場を取得。また、協力工場の株式会社食材倶楽部では、ISO2200を取得。工場の衛生設備を維持し食材の鮮度と美味しさを保っている。



お取扱を希望される場合

卸売販売、商品開発、食品加工についてはメールか電話にてご連絡ください。少量の販売を希望する場合は、右記二次元コード遷移先のオンラインストアからご購入ください。

株式会社コシノ

〒920-0377 石川県金沢市打木町東1458

TEL 076-240-9444

HP <https://kfrozen.com/>



オンラインストア

株式会社今井金箔

金箔の国内生産量のほとんどを占める金沢で明治三十一年に創業し、一〇〇年以上にわたり金箔の伝統を守り続けてきた。

金箔にはユネスコ無形文化遺産に登録されている製造技術、縁付金箔と、現代的な製造方法で作られる断切金箔の二種類がある。当社では両方の金箔の製造・販売を行っていることが特長であり、受け継がれてきた伝統の技や思いを次の世代に繋いでいくため、時代の流れに沿った商品を提供している。



オンラインショップでは、

二枚のガラス板に金箔を閉じ込めた「箔ガラス」といった工芸品や食用金箔のほか、金箔が入ったローションや金箔作りで使用した箔打紙のあぶらとり紙といった美容品を取り扱っている。

また、金沢の観光エリアで直営店を二つ運営しており、箔材料や箔関連商品の販売のほか、金箔ソフトや金箔貼り体験など金箔を身近に感じることができる商品や体験を提供している。

本店では、ポーチやバッチなど複数のアイテムから選んで金箔を貼る体験ができ、旅の思い出作りにぴったりであるほか、金の井戸「金箔霊泉」はパワースポットとして人気が高い。



箔のせ名人 型抜き金箔

486円(税込) 1枚
縦3cm×横3cm

金魚や猫の形をした金箔を食品にのせることができる。ゼリー、コーヒー等を使用して贅麗な時間を演出することができます。



金箔金沢しおり

770円(税込) 1枚
縦10cm×横3.1cm

風情ある金沢らしいイラストの豪華なしおり。金箔を閉じ込めて作っており、光にかざすと景色が青く透けて見える。



箔ガラスコースター 金

7,700円(税込) 1枚
縦9cm×横9cm

2枚のガラス板に金箔をとじ込めたコースター。石川県のおみやげ推奨品にも選ばれた逸品。



おうちで作ろう 金箔タンブラー

2,420円(税込)
直径8.2cm×高さ14.2cm、内容量350ml

ご自宅の手軽に金箔貼り体験ができるキット。華やかなタンブラーを作ることができる。



高級手すき和紙 あぶらとり紙 ふるや

770円(税込) 20枚
縦6.5cm×横9.4cm

高品質な金箔のため何度も打ち込まれた箔打ち和紙は、皮脂の吸収が良く古来よりあぶらとり紙に活用されている。



お吸物最中 こてまり

1,836円(税込)
内容量4個入

最中の中央に穴を開けてお湯を注ぐだけで、中から沢山の具材と金箔が浮き上がって、おいしいお吸い物が出来上がる。



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、卸売販売も可能です。
下記のオンラインショップからご購入いただくか、卸売販売についてはお問い合わせページからご連絡ください。

HP <https://www.kinpaku-imai.jp/> (オンラインショップ)

株式会社今井金箔

〒920-0968 石川県金沢市幸町7-3

TEL 076-221-1990

HP <https://imai.kinpaku.co.jp/> (コーポレートサイト)



オンラインショップ

株式会社福光屋

寛永二年創業の長い歴史をほこる老舗酒蔵。すべての酒を米と水だけで造る「純米造り」にこだわっていることが最大の特長。米は、契約農家と土づくりから取り組んだ良質な酒米を使用し、水は、霊峰白山の麓から一〇〇年の歳月をかけてたどり着く地下水を使用することで、自然の恵みを最大限に引き出す酒造りを実践している。また、職人が五感を駆使して酵母や麹など微生物の働きを見極める伝統技術を大切にしており、その結果生まれる酒は「旨くて、軽い」味わいとなっている。

代表銘柄「加賀鳶」は、純米造りの技を徹底的に追求した粹なキレ味で、料理と調和する個性豊かなラインナップが楽しめる。

最近では、酒造りで培った発酵の技術・ノウハウを活かして食品や化粧品を展開。食品（甘酒・発酵飲料）は、無添加・栄養豊富・自然な甘さが特長。化粧品は、米発酵由来の多種多様なアミノ酸を含み、肌本来の力を引き出す商品を揃える。

商品は直営店（金沢市内、東京都内の全四店舗）またはオンラインショップで購入が可能。本社と酒蔵に併設する金沢店では酒蔵見学や唼き酒体験も受け付けており、酒造り期間中は蔵内の案内、搾りたての新酒が楽しめる。（いずれも予約制）



黒帯 悠々 特別純米

1,540円（税込）
容量 720ml



吟醸仕込みと純米仕込みとでキレの良い芳醇な旨味を持つ辛口に仕上げ、さらに蔵内でじっくりと熟成させた、ゆったりと落ち着いた味わいのある「悠々」とした味わい。

加賀鳶 純米吟醸

1,595円（税込）
容量 720ml



豊かに広がる華やかな香りと、おおらかにふくらむ米の旨味が生きた、透明感のある味わいが特長。魚やフレッシュチーズなどと好相性。

加賀鳶 純米大吟醸 吉祥

5,500円（税込）
容量 720ml



契約栽培の山田錦を40%まで磨き上げ、低温発酵で丁寧に仕込んだ旨味のふくらみと、繊細で上品な香りが調和した純米大吟醸。8℃前後に冷やして飲むのがおすすめ。

アミノリセ ナチュラル モイスト ローション

6,160円（税込）
容量 120ml

天然のアミノ酸を豊富に含むコメ発酵液「FRS-01」を配合した保湿化粧水。すぐれた浸透力で吸い込まれるようになじむ。



酒蔵仕込み 純米 桃甘酒

2,700円（税込） 容量 150g 10袋入り
賞味期限：製造日より1年半

国産米と酒蔵に湧き出る恵みの百年水だけで仕込んだ甘酒。やさしい甘さ、さらりとした後味が特長。



お米の発酵飲料 ANP71

324円（税込） 容量 150g
賞味期限：製造日より1年（冷蔵）

良質の国産米を石川県の伝統発酵食品から抽出した植物性乳酸菌「ANP7-1株」と麹で発酵させた発酵飲料。



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、卸売販売も可能です。
右記HPのオンラインストアからご購入いただくか、卸売販売についてはお問い合わせページからご連絡ください。

株式会社福光屋

〒920-8638 石川県金沢市石引2丁目8-3

TEL 076-231-2191

HP <https://www.fukumitsuya.com/>



HP

有限会社わくわく手づくりファーム川北

霊峰白山を水源とし、加賀平野を流れる手取川の右岸に位置する川北町。米どころであるこの町で、当社は平成一〇年に四人の農業者によって設立された。

町の基幹産業である農業を守るため、当社が取り組んだのが、当時ブームとなっていた地ビールの製造だった。

しかし、大手メーカーや多くの地ビールが存在する中で生き残るためには、ほかのビールと

の明確な違いを打ち出す必要があった。

そこで取り組んだのが、地元で昔から栽培され、主に麦茶の原料として使われている六条大麦を原料としたビールの開発だった。

研究機関と連携し、試行錯誤の末に生まれたのが看板商品の「金沢百万石ペールエール」だ。地域の気候に合った六条大麦を使用したビールは、二条大麦を原料とした一般的なビールと比べて、ほどよい苦みとスッキリした飲み口が特徴となっている。

さらに、地元産のコシヒカリを副原料とした「金沢百万石コシヒカリエール」や、GABA含有量が多い黒ビール「金沢百万石ダークエール」など、多彩な商品も好評を得ている。



金沢百万石ペールエール

330mL小瓶セット 6本入り3,410円(税込)
24本入り13,310円(税込)

自社栽培の六条大麦のうま味がダイレクトに味わえる、一番人気のペールエール。香ばしい香りもありつつ後味はキレがある。



金沢百万石コシヒカリエール

330mL小瓶セット 6本入り3,410円(税込)
24本入り13,310円(税込)

県産コシヒカリと六条大麦を使用し、夕映えの稲穂の如く黄金色に輝くビール。スッキリとした喉越しと、ほのかにお米の優しい香り、女性やビールが苦手な方にも飲みやすい。



金沢百万石ダークエール

330mL小瓶セット 6本入り3,410円(税込)
24本入り13,310円(税込)

一般的なスタウトに比べ、苦みが控えめで後味があっさりとしたタイプ。グラスに注いだ時のクリーミーな泡が、より一層飲みやすくしてくれる。チョコレートと合わせるのもおすすめ。



金沢百万石IPA

350mL缶セット 12本入り 5,390円(税込)
24本入り 10,670円(税込)

モルトもホップも通常の倍以上使用したIPAは、濃褐色で柑橘と松脂のアロマがストレートに感じられる華やかでクラシカルなタイプ。重厚だが飲みやすい絶妙なホップ感。



金沢百万石ヴァイツェン

350mL缶セット 12本入り 5,390円(税込)
24本入り 10,670円(税込)

川北町産六条大麦と小松市産小麦を自社で麦芽にして造られるヴァイツェン。淡い金色でバナナを思わせるフルーティーな香りとかすかに感じるクローブの香りがゆったりとしたくつろぎを演出。



地ビール応援団(12本セットを年4回お届け)

15,000円(税込)

自慢の地ビールを年4回お届けする頒布会。定番の「金沢百万石ビールシリーズ(ペール、コシヒカリ、ダーク)」をメインに、希少な限定品や新商品をお届けすることも。送料無料(北海道・沖縄除く)。



お取扱を希望される場合

商品1点(6本入り)からの販売、卸売販売、オリジナルビールの製造も可能です。右記HPのオンラインストアからご購入いただくか、お問い合わせページからご連絡ください。

※一部商品を除き、送料が別途必要となります。

有限会社わくわく手づくりファーム川北

〒923-1277 石川県能美郡川北町字橘新イ54番地1

TEL 076-278-8989

HP <https://wkwfarm.com/>



HP



Instagram

株式会社ウエノフーズサービス

本格回転寿し「もりもり寿し」を石川県や関東、関西などで全国三〇店舗展開する。お客さまの満足度を第一に考え、地元石川県で採れる新鮮なネタを使用することで味にこだわるほか、大ぶりなサイズのネタが特長。石川県内の店舗では、県外からのお客さまも多く訪れ、行列ができています。

人気の商品は大トロ、生ウニ、ボタンエビを贅沢に盛り付けた「もりもり三点盛り」。観光客だけでなく地元客からの人気も高い。ほかにも、鮮度を保つのが難しく、なかなか流通しないガ

スエビを使用した「北陸エビ三点盛り」や脂乗りが良く身が柔らかい「のどぐろ」など、日本海に面する石川県ならではのネタも人気が高い。また、北陸初となる海ぶどうの養殖にも取り組んでおり、能登の海洋深層水で養殖した能登産の海ぶどうを軍艦などで提供している。

熟練の目利きに選ばれた新鮮な魚介類を石川県の漁港から店舗に直送することで、豊富なネタをリーズナブルな価格で提供することが可能となっている。また、グランドメニューのほかに、入荷によって変わるその日のおすすめメニューを楽しむことができる。テイクアウトも可能で、電話で予約するとお店で待つことなく受け取れる。



北陸エビ三点盛り

ガスエビ、生甘エビ、富山産白エビの三種のエビが楽しめる。ガスエビは特に甘く、人気が高い。



もりもり三点盛り

大ぶりな大トロ、生ウニ、ボタンエビを盛り付けた贅沢な一皿。人気のネタ三種類を一度に味わえる。



海ぶどうの軍艦

能登の海洋深層水で養殖した能登産の海ぶどうを使用。栄養価が高く、プチプチとした食感が特長。



のどぐろ

上質な脂を多く持ち、白身のトロと呼ばれる。口の中で溶けるように旨みが広がる。



株式会社ウエノフーズサービス

〒921-8817 石川県野々市市横宮町96-1

TEL 076-259-1094

各店舗の営業時間等はインターネットでお調べください。

もりもり寿し ○○県

検索

石川県からのお知らせ

能登のために、石川のために 応援消費おねがいプロジェクト ロゴを使って、能登の応援おねがいします！

これまで、全国からたくさんの温かい応援とご支援をいただきありがとうございます。能登は「地震」そして「豪雨」と、2度の激甚災害に見舞われました。皆さまからの応援が、復旧・復興をめざし歩むわたしたちを勇気づけ、大きな支えになっています。これからも地元産品の購入やボランティアへの参加、能登への旅行など、さまざまなかたちで応援をおねがいします。

能登産、石川県産の商品を扱う飲食店や販売店などにおいて、県ホームページからロゴのステッカーを無料でダウンロードし、店舗で掲出や商品へ貼付するなど自由に使用してください。能登を応援したい、石川を応援したいと思ってくださるお店や個人であれば、使用にあたっての申請などは特に必要ありません。



県ホームページ

<https://www.pref.ishikawa.lg.jp/saigai/202401jishin-ouen.html>



本紙発行にあたり、次の金融機関にご協力いただきました。
心より感謝申し上げます。



北國銀行



北陸銀行



のとしん
のと共栄信用金庫



地域にまっすぐ
興能信用金庫



日本政策金融公庫

発行

株式会社日本政策金融公庫

〒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

本紙掲載商品の詳細や賞味期限等については、商品掲載企業にお問い合わせください

本紙掲載商品の取引に関して、商品の不着をはじめとするいかなる損害が発生した場合であっても、日本公庫は一切の責任を負いません

(令和8年7月発行)