

おかえり味噌 900g	白糍 200g	塩麴 200g	担当者	一川 高志
			〒929-0234 白山市美川神幸町ソ408 TEL:076-278-2041 FAX:076-278-6424 https://www.maruichimis.com/	
オープン価格 180日 冷蔵	オープン価格 120日 冷蔵	オープン価格 120日 冷蔵	OEM	不可
霊峰白山の麓から湧き出る清らかな白山伏流水を使用し、国産大豆100%で仕込んだこだわりの味噌です。創業以来、変わらぬ木桶仕込と天然醸造で、ゆっくりと丁寧に発酵させた味噌は、深い味わいとまろやかな風味、そして素材本来の美しさを引き出します。	創業以来の麴蓋を使用した製法で、約2日間の熟成発酵期間を経て作られた白糍。発酵がはやく、甘みが強いのが特徴です。風味豊かで、さまざまな食品に最適です。	塩麴は食材を美味しくする力があります。微生物の働きで食材の旨味を引き出し、柔らかい食感にし、風味を豊かにします。		

うずまきすだちポン酢	能登海洋深層水仕込すだちポン酢	能登海洋深層水仕込ゆずポン酢	担当者	桑島 大祐
			〒920-0341 金沢市寺中町ホ10番地1 TEL:076-267-2642 FAX:076-268-8618 http://www.uzumakisu.co.jp	
315円 300日 常温	450円 300日 常温	730円 300日 常温	OEM	要相談
徳島県上勝産すだち果汁地元大野産本醸造醤油で仕上げました鍋用のポン酢であります。お鍋の他にも焼肉・焼き魚などサッパリとお召し上がり料理にどうぞ。	奥能登小木で汲み上げられた清浄な能登海洋深層水に徳島県上勝産すだち果汁、地元大野の本醸造醤油で仕上げました鍋用のポン酢です。お鍋の他にも焼肉・焼き魚などをさっぱりとお召し上がりください。	奥能登小木で汲み上げられた清浄な能登海洋深層水に地元能美市産国産産ゆず果汁、地元大野の丸大豆醤油で仕上げました鍋用のポン酢です。お鍋の他にも焼肉・焼き魚などをさっぱりとお召し上がりください。		

加賀みそ鍋のもと	ひやくまん穀味噌	加賀みそチューブ	担当者	松本 耕助
			〒924-0007 白山市倉部町1080 TEL:076-275-5188 FAX:076-275-5190 https://kagamiso.or.jp/	
400円 180日 常温	500円 180日 常温	500円 180日 常温	OEM	可
石川県で仕込み・発酵させた「加賀みそ」を使用した、みそ屋が作ったみそ鍋のもと。冬場の鍋料理はもちろんのこと、豚汁や野菜炒め、ラーメンのスープなどにもお使いいただけます。	石川県が誇るブランド米「ひやくまん穀」と石川県産大豆で仕込んだ、地産地消の米みそです。粒が大きいひやくまん穀の特徴を活かした粒タイプの米みそで、麴の甘みや香りをお楽しみいただけます。	本格みそをもっと手軽に。伝統の加賀みそを使いやすいチューブ容器に詰めました。いつでもどこでも手軽に本格的な米みそをお楽しみいただけます。令和3年度グッド石川ブランド認定製品。		

豆乳ヴィーガンマヨ			NOHEAクリーミーチーズ ドレッシング			もやし屋のまかないダレ			担当者	北村 愛子
									〒920-0054 金沢市若宮2丁目30番地 TEL:076-287-6945 FAX:076-287-6945 https://nohea.jp/	
680円	180日	常温	598円	180日	常温	450円	180日	常温	OEM	不可
遺伝子組み換えでない大豆を使用した特濃豆乳がベース。酸味を抑え、どなたでも食べやすいまろやかな味わいに仕上げました。テレビでも紹介されたNOHEAシリーズの人気商品です。「令和3年度金沢かがやきブランド」に認定。			オーストラリアから取り寄せたナチュラルチーズと、北海道産ミルクを使用。濃厚なチーズの味わいが野菜を美味しく引き立てます。シーザーサラダやディップソースにおすすめです。			もやしを美味しく食べてもらおうと、もやし屋が考えた「もやしのご馳走になるダレ」。ニンニクの風味をアクセントに、トロミと甘味があるダレは、もやしだけでなく肉料理や魚料理等に使える万能調味料です。				

ありのまま			海風と時のたから			赤いトマトのドレッシング			担当者	近岡 由紀
									〒929-1345 羽咋郡宝達志水町今浜新イ108 TEL:0767-28-2001 FAX:0767-28-8222 https://www.yamachi-shouyu.co.jp/	
3,417円	360日	常温	850円	360日	常温	620円	180日	常温	OEM	要相談
能登の大地であるがままの力がつくりあげた、素材が生きたありのままの逸品をお楽しみいただけます。農薬や肥料を使わない方法で栽培した大豆・小麦を、能登の珠洲塩と能登海洋深層水で仕込んだ天然醸造醤油です。			厳選した素材、こだわりの製法で造った天然醸造醤油です。蔵での醤油づくり、蔵人の想いを感じていただける醤油です。			二年間じっくりと発酵熟成された醤油の芳醇な香りとコク、新鮮で高品質なトマト本来の旨みを活かし、濃厚な味わいながらもさっぱりとした口当たり仕上げました。蔵人がこだわりぬいてつくりあげた、素材本来の豊かな風味が感じられる万能ドレッシングです。				

お醤油と玉ねぎの ドレッシング 280ml			お醤油屋のにんじん ドレッシング 280ml			お醤油屋のだいこんおろし ドレッシング			担当者	楠 淳
									〒920-0331 金沢市大野町1-53 TEL:076-268-1113 FAX:076-267-4446 http://www.naogen.co.jp	
400円	365日	常温	400円	365日	常温	400円	365日	常温	OEM	可

石川県産の刻みたまねぎを使用しています。あっさりとした中にもコクを感じる万能タイプです。			石川県産のにんじんをベースにトマトと玉ねぎを使い、爽やかな酸味の中に甘みも感じます。			大根おろしを40%入れて具沢山に仕上げた、青じそ風味のノンオイルタイプです。サラダ以外に、とんかつやハンバーグ等のお肉料理ともよく合います。				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

大野醤油タレ 1L	金沢白糍漬の素 1kg	金澤料理だし 1L	担当者	松下 元				
			〒920-0331 金沢市大野町4-イ170 TEL:076-268-1248 FAX:076-268-1242 http://www.yamato-soysauce-miso.co.jp/					
1,500円	540日 常温	1250円	270日 常温	610円	365日 常温	OEM	要相談	
<p>金沢大野醤油を使用した金沢らしい「あまくどい」醤油タレです。 煮物、焼き物、漬だれとして活用できます。 メニューに「金沢大野醤油使用」と記載できます。</p>			<p>玄米と米糍、食塩で発酵した酵素の活きた漬材です。 肉や魚を調理前に漬ける事で活きた酵素がタンパク質を分解し旨味と柔らかさをアップさせます。</p>		<p>金沢大野醤油を使用したうす色の濃縮だしです。 うどんやそばの麺類、金沢おでん、丼物と多様にご利用頂けます。</p>			

バイヤー様向けのサイト

ifa CONNECT 運用中!

いしかわの食・オンライン商談サイト

一般社団法人 石川県食品協会 (ifa) が運営する、いしかわの食 オンライン商談サイトです。
全国の食に関するバイヤーさまに、いしかわの食を活用した商品の最新情報をご紹介します。



新規ビジネスチャンスの創出



バイヤー

- 競争力があり魅力ある新商品の発掘
- Web 商談のご希望がありましたら、食品協会までご連絡ください。日程の調整を致します。



メーカー

- 「いしかわの食」販売機会の創出
- 首都圏などへの販路拡大



ifa 一般社団法人石川県食品協会

TEL・076-268-2400 Email・i-food-a@ifa.or.jp

FAX・076-268-2022

web・<http://www.ifa.or.jp/>