

金沢伝統料理 治部煮

バジル香る塩さばとチーズのピザ

担当者 三上 克司



〒920-0024
金沢市西念4-16-13
TEL:076-265-5387
FAX:076-265-5397
<http://www.m-ikeuchi.co.jp>

565円

120日

常温

1,480円

D+180日

冷凍

OEM

要相談

金沢の隠れた名店 吉本商店とイケウチとのコラボレーション企画 金沢の伝統料理をご家庭で簡単に楽しめます。県内外の皆様にご提案できればと思っております。

森山ナポリとコラボして頂き、自社製品のさばの塩焼き(北欧産)、玉ねぎ、トマトをトッピングし、さば風味に負けないゴーダチーズやバジルソースのピザになります。レモンが効いてさっぱり食べれるピザを作りました



このわた 40g

赤なまこ酢 120g

味付け岩もずく

担当者 園山 芳生



〒926-0178
七尾市石崎町香島1-22
TEL:0767-62-2253
FAX:0767-62-2235
<http://www.namakoya.com/>

1,700円

180日

冷凍

600円

30日

冷蔵

250円

30日

冷蔵

OEM

可

厳寒の中、七尾湾で水揚げされた良質なナマコの腸を昔ながらの丁寧な手作業で一本一本丹念に選別。薄塩のみで仕上げた伝統の逸品。ほのかな磯の香と芳醇な味わいが特徴です。

肉質が比較的しっかりしていて歯ごたえのある赤なまこを特製の三杯酢で味付けしてあります。コリコリとした食感の良さを是非お試しください。お好みで大根おろしを添えても、いっそう美味しくお召し上がり頂けます。

能登の海で育った天然もずくです。海底の岩肌につき、シャキシャキと歯応えのある食感の「岩もずく」を当店秘伝のさっぱりとした無添加三杯酢で味付けしてあります。



プレミアム 粗挽き 能登牛そばろ

かにそばろ k

ルビーロマンゼリー

担当者 西田 昇



〒921-8044
金沢市米泉町8-8
TEL:076-247-2231
FAX:076-247-3612
<https://www.kasaifoods.jp/>

800円

150日

常温

700円

150日

常温

900円

120日

常温

OEM

可

黒和牛能登牛の粗挽き食感を残し、添加物を使わず金沢の醤油、純米酒、米酢、能登いしるで調味し、国産黒にんにくを加えた、ごはんのおとも。

日本海産紅ズワイガニの身40%使用(配合時)、食塩と鰹だし風味で味付け。ご飯のお供に、おにぎり等。

ルビーロマンをすり潰したピューレと果汁を使った贅沢なゼリーに仕上げました。みずみずしい美味しさが楽しめます。



味付け石もずく (業務用)		茶ぶり味付けなまこ (青なまこ) パック		ふぐ花削り節		担当者	笹本 和茂			
						〒926-0006 七尾市大田町111-17-1 TEL:0767-53-0055 FAX:0767-52-7226 https://www.sugisyo.co.jp/				
1,400円	760日	冷凍	400円	25日	冷蔵	500円	365日	常温	OEM	可
石もずくは海底の石に自生します。これを能登輪島の海女さんが素潜りで丁寧に手摘みしました。味付けをしてあるのでそのまま召し上げれます。		能登でとれる青なまこを番茶で茹でやわらかい食感にし味付けしました。そのまま召し上げれます。		能登フグを使った削り節です。色々な料理のトッピングとして、また鍋、吸い物のだしとしてご使用できます。						

香り箱 極		ビタミン太ちくわ		うな蒲ちゃん		担当者	津川 光俊			
						〒926-0835 七尾市西三階町10-4-1 TEL:0767-53-0180 FAX:0767-52-2571 http://www.sugiyoko.co.jp/				
498円	冷凍180日 解凍後7日	冷凍	248円	10日	冷蔵	428円	12日	冷蔵	OEM	要相談
ズワイ蟹の脚肉をイメージし、形状、味、食感、色合い、ジューシー感を再現致しました。ズワイ蟹の雄、雌を研究してきたスギヨだからこそできた逸品です。お刺身やチラシ寿司としてはもちろん、蟹の代替としてご使用いただけます。本品はかにはございません。		北陸石川名産の元祖ビタミンちくわです。魚の旨味としなやかな食感が特徴です。		本物さながらのふっくらとした食感。うなぎエキス配合で、より本物に近い味を実現致しました。本品はうなぎではございません。						

与作揚げ		焼きチーズ		いかづくし4種		担当者	吉本 卓也			
						〒926-0041 七尾市府中員外11-2-2 TEL:0767-52-5446 FAX:0767-53-6493 https://suginoyayosaku.jp/				
172円	10日	冷蔵	222円	10日	冷蔵	4700円	13日	冷蔵	OEM	不可
『杉野屋与作の丹精の逸品』 厳選したタラとのど黒のすり身で、ふんわりとなめらかな口当たり仕上げた『与作揚げ』。上品な旨味の揚げかまぼこです。		『杉野屋の焼きかまぼこ』 ぷりぷりの食感の板かまぼこにチーズを入れて蒸し焼きにしました。		味わい深い3種の塩辛、たっぷり数の子を詰め込んだ子持ちいか。能登のいかを使って作りました。						

磯くるみ			磯くるみ			佃煮三味 雅			担当者	山際 真典
									〒920-3121 金沢市大場町東828 TEL:076-258-5545 FAX:076-258-5548 https://shop.tukudani.co.jp	
298円	60日	常温	398円	60日	常温	898円	60日	常温	OEM	要相談
くるみ、小魚、川海老をあわせ、白ごまをふって仕上げました。栄養も味もバランスのとれた1品です。ビールのおつまみや箸休めにご利用ください。また、パンやサラダなどのトッピングにもピッタリです。			くるみ、小魚、川海老をあわせ、白ごまをふって仕上げました。栄養も味もバランスのとれた1品です。ビールのおつまみや箸休めにご利用ください。また、パンやサラダなどのトッピングにもピッタリです。			くるみ、小魚、川えびを合わせた「磯くるみ」、くるみとアキアミえびの「海老くるみ」、国産のちりめんじゃこをしっかりと炊いた「ちりめんしらす」の三種盛りです。				

いしる干し [するめいか]			いしる干し [柳パチメ]			味噌粕漬 [鮭]			担当者	吉田 千里
									〒925-0572 羽咋郡志賀町西海千ノ浦 卜36-1 TEL:0767-45-1805 FAX:0767-45-1214 https://nousaisuisan.theshop.jp	
1,000円	90日	冷凍	1,200円	90日	冷凍	1切入：400円 2切入：800円	90日	冷凍	OEM	あり（要相談）
豊かなコクと風味が自慢のするめいか。肉厚で焼いてもやわらかく、噛むほどに甘味が出てきます。「いしる」との相性もバツグンで、シンプルな味ですが一人で一枚、ペロリと食べてしまうほどのおいしさ!焼き過ぎないのがおいしくいただくポイントです!			別名「めばる」と言い、ほっくりとした肉厚の白身には上品な甘味があり、鯛に引けをとらない旨みを持っています。箸を入れると、身がぷりっと取れるので食べやすく、一度食べたなら、やみつきになります!			まろやかで脂のりもよく、プリプリとした食感が特徴。身がほっくりとした極上の「鮭」を、当店独自の「秘伝の味噌粕」に漬け込むことにより「鮭」の旨みが増し、芳醇な味噌と粕が相まった上品な味に仕上がっています。				

のどぐろの煮付け風味 ふりかけ			3種の海鮮ふりかけ			加賀棒茶で味わう のどぐろのお茶漬け			担当者	北村 英之
									〒920-0211 金沢市湊4-56 TEL:076-237-6000 FAX:076-238-1004 https://www.hokuchin.com/	
400円	180日	常温	400円	180日	常温	600円	180日	常温	OEM	要相談
日本海産の「のどぐろ」が入ったふりかけです。煮付け風味の味付けがご飯によく合います。炊き立てのご飯やおすびに、1食ずつの個包装なのでお弁当にふりかけるのもオススメです。高級魚のどぐろをお手軽に楽しむことができます。			『のどぐろ煮付け風味』、『ほたるいか沖漬風味』、『かに風味』3種類の食べ比べが楽しめる、海鮮ふりかけのアソートです。炊き立てのご飯やおすびに、1食ずつの個包装なのでお弁当にふりかけるのもオススメです。			日本海産の「のどぐろ」入り日本海産のどぐろのほぐし身フレークを加えました。加賀棒茶パウダー入りの新しいお茶漬けの素 加賀棒茶のパウダーを配合し、お湯を注ぐだけでまるで加賀棒茶でいれたようなお茶漬けを手軽に楽しむことができます。				

鯨のたたき



能登ふぐのたたき



中島菜とちりめん



担当者 釜親 良裕

〒921-8054
金沢市米泉10丁目1-171
TEL:076-249-6989
FAX:076-249-7142
<https://ushioya.com>

1,650円 60日 冷蔵

1,500円 60日 冷蔵

600円 60日 常温

OEM 要相談

脂ののった鯨を、能登の揚げ浜塩にて「塩たたき」にし、職人が手作業にてひとつひとつ炙り旨味を閉じ込めました。とろけるような濃厚な脂と旨味、そして表面の焼きの香ばしさが同時にお楽しみいただけます。弊社の看板商品です。

能登産の真ふぐを能登の揚げ浜塩と魚醤いしるにてたたき職人の手によりひとつひとつ表面を炙り弊社ならではの「能登ふぐのたたき」に「仕上げました。」

能登野菜「中島菜」と上乾ちりめん(いわし稚魚)、胡麻にて能登の揚げ浜塩にて調味したふりかけ食品です。



さばへしこスライスS



ふぐのご塩



ふぐ粕漬スライスS



担当者 荒木 忠義

〒929-0235
白山市美川永代町甲233
TEL:076-278-5021
FAX:076-278-4936
<https://www.arachu.com/>

400円 90日 冷蔵

800円 360日 常温

400円 90日 冷蔵

OEM 要相談

脂ののった寒さばにこだわり石川産米ぬか米麴を使用してじっくり一年間漬け込みました。さらに漬けあがったさばへしこの糠をおとし本みりんに漬け込むことにより減塩となり口当たりまろやかに。仕上げは、水分をふきとり小骨をとってスライスしてありますので初めて食べられる方でもお手軽に召し上がり頂けます。

「ふぐのご塩」は北陸のキャビアと称されるふぐの卵巣の糠漬けと能登半島で五百年以上も愛され続ける「珠洲の塩」とが組み合わせられた自然由来の無添加食材です。ほかほかのご飯にささっとまぜておにぎりにしたり、パスタやサラダの仕上げにふりかけてみたり、これまでにない北陸の味を、新たなテイストで存分にお楽しみください。

さっぱりした粕の甘みとふぐの歯ごたえが特徴。日本海産天然ごまふぐを塩漬・天日干し後、北陸の地酒の酒粕にじっくり漬け込みました。スライスしてありますので、そのままおかずやおつまみとしてお召し上がり頂けます。



ふぐの子オイル



さば糠漬フィレー 1枚入袋入



いわし糠漬2尾入 袋入



担当者 安田 志良

〒929-0235
白山市美川永代町ヲ134
TEL:076-278-4934
FAX:076-278-3689
<https://www.yasushin.jp/>

900円 180日 常温

500円 120日 冷蔵

500円 120日 冷蔵

OEM 不可

業界初!「ふぐの子糠漬」をコンフィにしてオイル漬にしました。世界でも珍しい発酵食品です。猛毒であるふぐの卵巣を塩漬けしその後糠漬にして2年間醗酵させて作られています。条例で石川県のみの製造を許されています。日本海でとれた旬の時期の新鮮なふぐを使用して製造しています。

添加物のない自然の発酵食です、『さばへしこ』とも呼ばれ親しまれている糠漬です、米ぬかやさばの味をちょびちょびと味わう食べ物です。

一口目は塩辛いと感じますが添加物のない自然の発酵食です、地元石川では『こんかいわし』と呼ばれ親しまれている糠漬です、米ぬかといわしの味をちょびちょびと味わう食べ物です。



するめいか刺身		糎と柚子入り塩辛		能登いか飯		担当者	浅井 園子			
						〒927-0553 鳳珠郡能都町字小木18字 55 TEL:0768-74-0055 FAX:0768-74-0089 https://wahei.shop-pro.jp/				
1,100円	180日	冷凍	550円	180日	冷凍	700円	180日	冷凍	OEM	なし
<p>高鮮度・高品質なブランドいかである「船内一尾凍結いか」を素材としています。解凍するだけで釣りがたのいかに刺身を味わうことができます。</p>			<p>・「船内一尾凍結いか」を使用。 ・奥能登の揚げ浜塩の自家製塩糎を使用。 ・いかの鮮度感と糎の旨さと柚子の香りのバランスが絶妙です。</p>			<p>・「船内一尾凍結いか」を使用。 ・能登産のもち米とうるち米を使用。 ・下味のつきたいか下足が入っている。 ・たれに能登魚醬いしりが入っている。</p>				

石川県食品協会からのお知らせ

・ 食べて復興支援 「がんばろう！能登」シール運動について

このシールは、能登半島地震で被災した能登の食品関連企業を支援し能登の食文化を守ることを目的としたシンボルです。

シール1枚につき3円で販売しており、そのうち2円（残りの1円は原材料費等）は、能登への支援に活用されます。

このシールを貼った商品をご購入いただくことで、「2円が能登の支援に回る」という趣旨を消費者の皆様にご理解いただき、販売促進にお役立てください。

シールに関するお問い合わせやご購入のお申し込みは、以下の連絡先までご連絡ください。

お問合せ 電話：076-268-2400
mail：i-food-a@ifa.or.jp

