



栗ご飯の素			松茸ご飯の素			秋の吹き寄せご飯の素			担当者	西岡 七海
									〒920-0366 金沢市南塚町58 TEL:076-240-7755 FAX:076-240-7756 <a href="https://www.shop-asadaya.com/">https://www.shop-asadaya.com/</a>	
1,600円	150日	常温	1,500円	150日	常温	900円	90日	常温	OEM	不可
<p>熊本県産栗を使用。栗のほくほくとした食感と甘さをいかし、薄味のおだしをきかせたあっさりご飯に炊き上げます。12月末まで販売の季節商品です。</p>			<p>秋の味覚の王様・松茸を香りよく炊き上げます。鰹節と昆布からとった料亭一番だしが自然な後味です。8月～翌年1月まで販売しています。</p>			<p>もみじやイチヨウなど照葉が散り敷く秋の山里の彩りを炊込みご飯で表現しました。栗・銀杏・むかご・しめじ、この季節の山のものを国産材料でそろえました。10月～11月末の販売です。</p>				

大くるま麩 (1本入り)			おつゆ麩 (40g)			担当者	荒井 貞雄
						〒920-0024 金沢市西念町4-19-14 TEL:076-231-2821 FAX:076-222-5734	
240円	300日	常温	180円	300日	常温	OEM	不可
<p>グルテン(小麦タンパク)に小麦粉を加え混ぜ、次に水を加えて練り、棒に巻付けて直火で焼いた商品です。香ばしくもちりとした食感で、煮物や卵とじによく合います。最近では金沢おでんの具材としても人気があります。冬だけではなく夏には冷たくして暑い日でも美味しく召し上がることができます。</p>			<p>小麦粉にグルテン(小麦タンパク)を加え混ぜ、次に水を加えて練り、細い棒状の形に作り、電気釜で蒸し焼きにした商品です。ふんわりと柔らかい商品で汁物によく合います。最近では、コーンフレークの代用としてや麩のラスクなどで、お子様向けの食材としても愛用されています。</p>				



ハレットケ SOUP MONAKA			モナミール (お茶漬け・リゾット)			加賀野菜 お吸物・お味噌汁最中			担当者	桶川 貴史
									〒920-0055 金沢市北町丁56-1 TEL:076-223-8350 FAX:076-223-8351 <a href="http://okegawa-sumiyoshi.com/">http://okegawa-sumiyoshi.com/</a>	
300円	180日	常温	500円	180日	常温	3,200円	180日	常温	OEM	可
<p>自家製粉し天然着色料で色付けした最中に色んな味のスープを閉じ込めました。最中の香ばしい香りが調和し器の中で融合します。一つ一つ手作りの為、大量生産できませんが真心こめてつくりあげています。</p>			<p>カップケーキのようなカワイイシルエットの中にお米の代わりにオートミールのお茶漬け、リゾットを詰め込みました。</p>			<p>手焼きでカラフルに焼き上げた最中の中に加賀野菜の「加賀太きゅうり」・「加賀蓮根」・「五郎島金時」をお吸物やお味噌汁に閉じ込めました。</p>				

金沢兼六おでん			五郎島金時の生スイーツポテト			加賀棒茶が広がるわらび餅京都黒みつ			担当者	田口 直人
									〒929-0345 河北郡津幡町太田へ35 TEL:076-288-6572 FAX:076-288-6573 <a href="https://www.ohr.co.jp">https://www.ohr.co.jp</a>	
324円	180日	常温	324円	180日	常温	324円	180日	常温	OEM	可
金沢市大野地区の【白だし】をベースに、能登の【いかいしる】を隠し味にして、優しくも奥深い味わいのおでんに仕立てました。食材は大根・三角こんにやく・焼きちくわ・がんもどき・くるま麩の5種5品。レンジで40秒温めるだけ、すぐにお召し上がり頂けます。小料理屋さんで出てくるようなおでんをイメージしました。			石川県の名産さつまいも【五郎島金時】のスイーツポテトです(カップタイプ)。焼き芋ペーストを使っているので、濃厚なお芋の風味がいっぱいに広がります。冷やしてお召し上がりいただくのもおすすめです。お好みで添付のキャラメルソースをかけて。			石川県の名産【加賀棒茶】を使ったわらび餅です(カップタイプ)。芳醇な棒茶の香りが広がります。冷やしていただくともっちりした食感に。別添の黒みつときな粉で味の変化もお楽しみいただけます。				

花麩碗おすまし			花麩碗お味噌汁			花麩碗6ヶ入			担当者	山岸 陽治
									〒920-0219 金沢市かたつ1番地 TEL:076-203-0004 FAX:076-239-4007 <a href="https://www.fumuroya.co.jp/">https://www.fumuroya.co.jp/</a>	
280円	90日	常温	280円	90日	常温	1,950円	90日	常温	OEM	要相談
お湯を注ぐと最中の中から麩や野菜がひろがり彩り豊かなおすましやお味噌汁が楽しめます。化学調味料、合成着色料無添加。パッケージにお召し上がり方が記載されており、商品説明が不要。弊社の看板商品であるお吸い物最中。花麩碗は化学調味料、合成着色料無添加にこだわり、弊社の職人がより多くの方に花麩を召し上がっていただきたいと思い作りました。 ※ 価格は2024年10月から適用されます			お湯を注ぐと最中の中から麩や野菜がひろがり彩り豊かなおすましやお味噌汁が楽しめます。化学調味料、合成着色料無添加。パッケージにお召し上がり方が記載されており、商品説明が不要。 ※ 価格は2024年10月から適用されます							

加賀れんこんのシャッキシャッキ味噌汁			五郎島金時のほっこほこ粕汁			五郎島金時あんトッピング			担当者	山本 清人
									〒921-0909 金沢市袋町3-8 TEL:076-231-1151 FAX:076-222-1214 <a href="https://www.kanakan.co.jp/">https://www.kanakan.co.jp/</a>	
250円	360日	常温	250円	360日	常温	500円	360日	常温	OEM	要相談
加賀野菜の代表格の一つである伝統野菜の加賀れんこんを入れた贅沢なお味噌汁です。			加賀野菜の五郎島金時と福光屋の酒粕を入れ、ふんわりとした香りが特徴の贅沢なお味噌汁です。			加賀野菜「五郎島金時」を使用し井村屋の生あんを加え、上品な味わいのあんに仕上げました。				

金澤はちみつ百花 130g		あかしあ大地		はちみつどらやき 小倉		担当者	井上 大知	
						〒920-1145 金沢市浅川町ホ80 TEL:076-229-3838 FAX:076-229-3377 <a href="https://kanazawa8383.jp/">https://kanazawa8383.jp/</a>		
1,600円	730日	常温	1,140円	730日	常温	オープン	21日	常温
						OEM	要相談	
<p>花の期間が長く種類も豊富な金沢の夏は、さまざまな花の蜜が集まります。多彩な風味と香りが織りなす個性的な味わい、力強く濃厚でほろ苦さを含んだ甘みが特徴の夏から晩夏のはちみつです。</p>			<p>私たち金澤やまぎし養蜂場の歴史は、アカシアはちみつにこだわり続けてきた歴史でもあります。「はちみつの女王」と呼ばれ、非常に人気の高いアカシアはちみつ。その中でも特に風味と品質に優れたはちみつを世界中で探して、ようやくとり着いたのが、この「大地のアカシア」です。</p>			<p>ふっくら、しっとり。厳選素材を贅沢に使用しました。養蜂場の厳選はちみつと米粉を練りこみ、ふっくらしっとり食感にこだわって焼き上げました。北海道の大納言小豆をじっくり炊き上げた自慢の小倉あんとのもニーをお楽しみください。</p>		
								

金城かぶら寿し 250 g 約2枚入り		鯉塩糍炙り 150 g		生きている糠床 糍発酵		担当者	四十万谷 正和	
						〒921-8541 金沢市弥生1-17-28 TEL:076-241-4173 FAX:076-241-8977 <a href="https://www.kabura.jp/">https://www.kabura.jp/</a>		
2,000円	10日	冷蔵	1,850円	90日	冷凍	1,500円	120日	冷凍
						OEM	不可	
<p>かぶら寿しは、「塩漬けたかぶ」に「塩漬けし熟成させた鯉」を挟み、糍で漬け込んで醗酵させた石川県伝統の発酵食品です。</p>			<p>国産鯉を自社製の塩糍で漬込み旨みを引き出しました。出世魚として知られる国産鯉を四十萬谷特製の塩糍で漬込み、酵素のチカラで旨みを引き出します。さらに高温の炎で炙ると、外は香ばしく中は新鮮な刺身のような美味しさです。</p>			<p>初心者も安心!簡単に糠漬けが始められます!「生きている糠床 糍発酵」は糠床を「かぶら寿し」の糍の力で発酵させることで、豊かな香り・風味・旨味が最初からお楽しみ頂ける糠床です。捨て漬け不要で、思い立ったその日からすぐに糠漬生活を始めることができます。</p>		
								

がんばろう能登 「じのもんギフトバコ」		「能登牛プレミアムギフトバコ」		担当者	中谷 毅				
				〒921-8043 金沢市西泉1-66-1 TEL:076-244-7747 FAX:076-244-7717 <a href="http://store-ink.jp">http://store-ink.jp</a>					
6,000~10,000円	180日	常温	11,500円、16,500円	180日	常温	OEM			可

能登・奥能登を襲った未曾有の能登半島地震。「金沢で仮店舗を構えたり出張販売など、厳しい中で再建に努力されている能登・奥能登のお店を応援していただくために、能登の「じのもん」と「ふるさと絵巻物」などをセットにした、新しいカタログギフトを提案します。

能登・奥能登を襲った未曾有の能登半島地震。能登町にある能登牛生産牧場の「能登牧場」も被災し、厳しい中で再建に努力されています。全国の方に希少な「能登牛」を食べて応援していただくために、「能登牛」と「ふるさと絵巻物」などをセットにした、プレミアムギフトを提案します。



しかくながもドーナツ



370円

180日

冷凍

枝豆ともろこしのひろうす



オープン価格

180日

冷凍

担当者

靱山 知志

〒921-8054  
金沢市西金沢2-162  
TEL:076-249-1171  
FAX:076-249-1174  
<https://habutae.co.jp/>

OEM

要相談

石川県産大豆を使用した豆乳でつくった優しい風味のドーナツです。  
卵・乳などの動物性原料は不使用でグルテンフリー（小麦不使用）にも対応しています。保存料や香料などの添加物も使っていないので誰でも安心してご賞味いただけます。

石川県産大豆でつくった豆乳・豆腐の生地に枝豆・とうもろこしなどの野菜を彩り良く混ぜ込んだひろうすです。さっぱりとしょうがの風味が香る一品です。



麩まんじゅう こしあん

麩まんじゅう五郎島金時あん

お吸物最中 みそ

担当者

松見 一道



204円

180日

冷凍

204円

180日

冷凍

241円

180日

常温

OEM

要相談

風味豊かな餡を生麩で包んだ伝統の銘菓です。  
つるんとした食感と笹の葉の香りをお楽しみください。

風味豊かな餡を生麩で包んだ伝統の銘菓です。  
つるんとした食感と笹の葉の香りもお楽しみください。

お椀の中に最中を割り入れ、熱湯を注げばお吸物最中の出来上がりです。  
朝に夕べに加賀麩名物をお楽しみ下さい。



花麩各種

金時草麩

麩しぐれ

担当者

加賀 徳幸



オープン

180日

冷凍

オープン

180日

冷凍

オープン

30日

冷蔵

OEM

要相談

花や葉に見立てた生麩です、季節によって梅、桜、あやめ、なでしこ、楓、紅葉等がございます 食べて頂ける季節の演出にどうぞ




加賀野菜の金時草を練り込んだ生麩です、御当地メニューにどうぞ

なま麩のしぐれ煮です。ごはんのお友にどうぞ。



加賀屋監修 能登の茶わんむし		能登の厚焼玉子		半熟 味付たまご4個入		担当者	生駒 崇			
						〒926-0033 七尾市千野町へ部18 TEL:0767-52-1885 FAX:0767-57-5030 <a href="https://www.miyakeshokuhin.co.jp/">https://www.miyakeshokuhin.co.jp/</a>				
328円	24日	冷蔵	428円	21日	冷蔵	オープン	16日	冷蔵	OEM	要相談
加賀屋総料理長監修の白だしを使用し、かに入りかに味噌とスギヨの香り箱が入った贅沢な茶わんむしです。			ほんのり甘い厚焼玉子です。石川県で一番売れている玉子焼きです。			しょう油をベースにかつおだしを染み込ませた味付きの半熟たまごです。				

オリゼ菌酒米甘酒		K菌白麹酒米甘酒		発芽玄米黒麹甘酒		担当者	吉田 昇市			
						〒924-0843 白山市安吉町78 TEL:076-275-0908 FAX:076-275-8181 <a href="http://www.4cl.jp/">http://www.4cl.jp/</a>				
500円	150日	常温	600円	180日	常温	700円	180日	常温	OEM	可
オリゼ菌 ( <i>Aspergillus oryzae</i> ) 石川県産五百万石酒米 水分少な目の為、濃い「コッテリ」、原材料が全て酒米の為「米飯と違い雑味が少なく」、スッキリ「あっさり」とした甘さ。飲料としても、食材としても使用いただける。原材料は生鮮原料まで遡っても国内産を使用しています。			焼酎菌の白麹菌 ( <i>Aspergillus luchuensis</i> mut. kawachii) 石川県産五百万石酒米 麹菌生成【クエン酸】酸味、スポーツドリンクやサプリメントとしても一般的に広く使用している、軽度の疲労回復や血液をサラサラにする働きや、低血圧や動脈硬化を予防する働き、胃腸の働きを整える効果もあるとされています。 甘酒の苦手な方にも好んで頂けます。			焼酎菌の黒麹菌 ( <i>Aspergillus luchuensis</i> mut. awamori) 石川県産コシヒカリの玄米を発芽させ使用 石川県産五百万石酒米 発芽玄米にギャバ【GABA】が豊富で、ストレス軽減やリラックス効果や血圧を下げる効果が期待できる。麹菌が生成したフルーティーな【クエン酸】酸味。甘酒の苦手な方にも好んで頂けます。				

加賀いなり		加賀こうや豆腐(8個入)		味付揚げLM)		担当者	松橋 清一			
						〒929-0201 白山市鹿島町1-7-5 TEL:076-278-4895 FAX:076-278-6437				
オープン	120日	冷蔵	オープン	60日	冷蔵	オープン	90日	冷蔵	OEM	要相談
・化学調味料、保存料、着色料を使用していない、お体に優しい商品です。 ・四角にカットしたおいなりさんが、12枚入っています。			・和風だしの味付けで、一口サイズにカットしたこうや豆腐が8個入っています。			・かつおエキス、こんぶエキスを増量し、ダシ感の効いた味付けにしております。 ・揚げは80×120mmサイズで大きく、カットしていなり用にもご使用頂けます。				