









石川野菜詰め合わせ			石川の伝統野菜入りサラダ			俺たちの能登カレー			担当者	坂上 麗
									〒920-0024 金沢市西念4-7-1 TEL:076-233-1678 FAX:076-233-1679 https://www.usuiseika.com/	
オープン価格	-	冷蔵	オープン価格	-	冷蔵	509円	540日	常温	OEM	要相談
石川県でとれた季節の野菜をぎゅっと1箱に詰め込みました。日本三名水の白山から流れる雪解け水と加賀の豊かな気候風土で育った野菜をお届けします。			能登の里山里海と白山の雪解け水と加賀の豊かな気候風土で育てられた、石川県の伝統野菜と、薄井青果が厳選した新鮮な野菜を贅沢に使用したサラダです。			野菜にかけて美味しいカレー（野菜をひきたてる）無添加にこだわって開発致しました。（着色料・化学調味料の添加物を使用していません）				

オーガニック米あめ			特別栽培米バスマティ米（プリンセスサリー）白米5kg			やさしさとおしさの詰まった唐揚げ粉			担当者	橋本 佳奈
									〒920-3104 金沢市八田町東9番地 TEL:076-257-8818 FAX:076-257-8817 https://www.k-daichi.com/	
550円	365日	常温	3,962円	-	常温	425円	365日	常温	OEM	不可
石川県金沢で愛されてきた、お米と大麦から作る伝統的甘味料「米あめ」。金沢大地自社栽培の石川県産、有機米と有機大麦を原料にした、オーガニック製品です。お砂糖の代わりに、お料理やお菓子作りに便利に使えるチューブタイプです。			南アジアの最高級米「バスマティ」と日本米を掛け合わせた「プリンセスサリー」（品種名）です。木の実のような香ばしい香り、さらっともっちりした食感が特徴。スパイスカレーとの相性抜群です。ビリヤニや海南鶏飯などのエスニック料理にもおすすめです。			石川県の自社農場で農業や化学肥料を使用せずに栽培した有機米で作った、オーガニックのミックス粉。塩胡椒、オニオンパウダーが入っているため、下味不要。鶏肉にまぶして揚げるだけで手軽にカリッとモチっと食感の唐揚げができます。グルテンフリー。				





畑からのさつまいもちっぷす 100g			五郎島金時 焼き芋 ちょいモ 120g			五郎島金時 焼き芋 おじさん 300g			担当者	邨井 健治
									〒920-0226 金沢市粟崎町5-32-2 TEL:076-255-2217 FAX:076-255-2219 https://kawani.jp/	
440円	150日	常温	306円	製造日 +10日	常温	460円	製造日 +10日	常温	OEM	要相談
砂糖の使用量を減らし九重本みりんを使用することで、照りとコクが表現でき、一度食べたら直ぐほくなる五郎島金時さつまいもちっぷすです。			金沢で300年以上作り続けている加賀野菜五郎島金時を使用し自社独自の焼き時間で仕上げた本格焼き芋です。水分が少なくホクホクな食感で色味はピュアホワイトです。			金沢で300年以上作り続けている加賀野菜五郎島金時を使用し自社独自の焼き時間で仕上げた本格焼き芋です。水分が少なくホクホクな食感で色味はピュアホワイトです。				

精米（ひやくまん穀） 5kg	ふっくら大粒石川県産ひやくまん穀パックごはん	ひやくまん穀おにぎり	担当者 宇野 史生
			〒920-8580 金沢市鞍月 1-1 TEL:076-225-1614 FAX:076-225-1624 https://hyakumangoku-pr.com/about/
R5年産 2,080円 常温	358円 180日 常温	138円 1日 常温	OEM 要相談
コシヒカリに比べて、お米一粒一粒が大きく、食べごたえのある食感が特徴で、炊き上がりはさらにボリューム感があります。また、冷めても美味しいといった特徴を有していることから、一般家庭はもとより、中食・外食を含めた幅広い需要を見込んでいます。	石川県内にてご好評をいただいているひやくまん穀を手軽に食べることができるパックごはんにしました。レンジで加熱するだけで、お手軽に炊きたてのひやくまん穀を味わう事ができます。	大粒で冷めても美味しいひやくまん穀と、地元産（北陸）の食材を組み合わせた自信作です。 定番8種類+季節限定2種類	

能登柿之助 能登柿之助パターの乱	五郎島さつまもチップス	加賀れんこんチップス	担当者 小池田 一孟
			〒920-0855 金沢市武蔵町16-10 TEL:076-260-6112 FAX:076-256-0620 https://sakaidafruits.com/
2,400円 1年 冷凍	600円 120日 常温	787円 120日 常温	OEM 要相談
能登の干し柿、ころ柿を冷凍加工し、販売しています。また、能登柿之助パターの乱は、バターをサンドし、バターサンドとして販売しています。	五郎島金時さつまもをフライし、野菜チップスとして販売しております。ほのかな塩味が五郎島金時の優しい甘さを引き立てます。	モチモチさが特徴の加賀レンコンを野菜チップスにしました。カリッとした食感とレンコンの味わいが、特徴です。	

特別栽培米：能登コシヒカリ 神の米 精米 1kg	特別栽培米：能登コシヒカリ 神の米 精米 2kg	特別栽培米：能登コシヒカリ 神の米 精米 5kg	担当者 前 正篤
			〒920-0271 河北郡内灘町字鶴ヶ丘2-130-1 TEL:080-6351-1301 FAX:076-286-2666 http://www.g-live.jp/wazima/
オープン価格 30日 常温	オープン価格 30日 常温	オープン価格 30日 常温	OEM 不可
＊昔から美味しいお米の取れる神野集落にちなんで神の米(かんのまい)を商標登録 ＊13℃の冷たい湧水が高温障害から稲作を守り、去年は、北信越は不作に見舞われましたが、神の米は100%一等米でした。 ＊神野集落は中山間地にあり、一日の寒暖差が大きく食味の高いお米が収穫されます。			

加賀しずくコンポート		能登産かぼちゃペースト		能登産さつまいもペースト		担当者	川上 和孝			
						〒926-0041 七尾市府中町員外27-1 TEL:0767-54-0007 https://www.sugiyoko.co.jp/				
1,350円/P	365日	冷蔵	1,100円/P	540日	冷凍	1,100円/P	540日	冷凍	OEM	要相談
<p>石川県の高級梨ブランド「加賀しずく」の皮をむいた後、1/4~1/6にカットし、袋に糖液とともに蜜漬けにしたコンポートです。中高圧の圧力をかけた特別な工程で含浸、殺菌をしており、缶詰と比較して、色合いが白く、食感も梨の原体に近いものになっています。</p>			<p>能登産かぼちゃのみを使用した、無加糖のかぼちゃペースト。産地を生かした商品づくりに。かぼちゃスープ、かぼちゃ餡、かぼちゃ生地などにご利用いただけます。</p>			<p>石川県産さつまいものみを使用した、無加糖のさつまいもペースト。産地を生かした商品づくりに。さつまいもスープ、さつまいも餡、さつまいも生地などにご利用いただけます。</p>				

熟成発酵黒ニンニク (大) 150g		熟成発酵黒ニンニク (小) 45g		食品衛生管理製品		担当者	布村 智一		
						〒921-8031 金沢市野町2-5-11 TEL:076-237-6620 FAX:076-220-6989 http://nijikuri.jp/			
1,980円	10ヶ月	常温	600円	10ヶ月	常温	価格ご相談ください		OEM	-
<p>天然にこだわった熟成発酵により栄養価が高く天然食品だから安心。美肌・抗がん・アンチエイジング・抗アレルギー・強汗・精力増強・抗菌などの効果があるとされています。</p>				<p>食品検査の内製化の一助としてフィルム状のできあがり培地であるペトリフィルムや製造現場の洗浄レベルを確認できるタンパク残留測定スワブやピペット等検査機器・機材を取り揃えております。</p>					

No.001ぐっすりたまねぎ		No.002すっきりごぼう		No.003うるおいにんじん		担当者	野村 武文			
						〒920-8217 金沢市近岡町237-1 TEL:076-237-7011 FAX:076-267-7012 https://bafoods.co.jp/				
2,700円	2年	常温	2,700円	2年	常温	2,700円	2年	常温	OEM	要相談
<p>カット野菜をつくる過程で出る野菜のかけらや皮、実などには、栄養がたっぷりつまっています。それを、有効活用し、薬草と野菜を組み合わせた薬膳茶にすることで、自然由来で、体にも環境にもやさしい商品を作りました。第1弾は玉ねぎの皮を使用した、睡眠・むくみ・冷えなどに悩みのある方への薬膳茶を商品化しました。</p>			<p>第2弾はごぼうの皮を使用した、お通じやエイジングケアなどに悩みのある方への薬膳茶を商品化しました。</p>			<p>第3弾は人参の皮を使用した、肌やエイジングケアなどに悩みのある方への薬膳茶を商品化しました。</p>				