









あぢの郷米 (2kg紙袋)			あぢの郷米 (1kg紙袋)			あぢの郷米 (ポリ袋)			担当者	東 英治
									〒922-0002 加賀市大聖寺下福田町6-126-1 TEL:0761-72-0092 https://www.city.kaga.ishiwaka.jp/soshiki/sangyoshinkou/kankyo/3/1828.html	
1,389円	—	常温	649円	—	常温	741円	—	常温	OEM	—
渡り鳥の鴨などが飛来する水豊かな緑あふれる「加賀片野鴨池」の周辺で、環境にやさしく、生き物との共生をもっとに化学肥料を使わず、化学農業を最大限に減らし、「みんなしあわせ」にと農家の皆さんが精魂込めた作った美味しいお米です。										

愛されフリル			手作り冷凍餃子【大評判】			担当者	西田 利雄
						〒923-1253 能美群川北町字三反田186-1 TEL:076-277-3406 FAX:076-277-2641 https://www.itm-co.jp/k/c44.html	
148円	14日	冷蔵	630円	30日	冷凍	OEM	要相談
【洗わず生食できます(検査済)】 ※厳しい衛生管理下の無菌コンテナ内で育てる為、菌の付着が非常に少ないです。 ※栽培中は農薬を一切使用しません。 ※水耕栽培の為、土汚れがありません。 【鮮度が長持ち】 ※レタスを袋詰めする際に、高濃度CO ² も封入し、特殊な外装も使用しています。			【国産素材にこだわった手作り餃子】 厳選された国産素材のみを使い丁寧に手作りました。 ※専用のたれを使用し味に絶対の自信があります。 【肉汁たっぷり】 ※大きいサイズのデカ餃子と通常サイズの餃子タイプをご用意しました。				

鳥越渡津蛍米こしひかり						担当者	大田 豊
						〒920-2366 白山市渡津町口106 TEL:076-254-2198 FAX:076-254-2148 https://otanojo.weebly.com/	
3,000円 (300g×6個入り)			—	常温		OEM	—
「ホテルが住む田んぼを守り続ける」 そんな思いで白山麓渡津の集落で独自の手法を用いて米作りをしています。渡津町は、「蛍の里」とも呼ばれる自然豊かな場所です。山に囲まれた標高約220mの中山間地で栽培しています。田んぼの水は、小さな谷の源から水を引いて入れたもの。ミネラルたっぷりの自然の恵を受けてお米が育っています。(蛍の命は命によって守られている)							

のみりん			加賀丸いも			担当者	岡元 望
 <p>原材料はすべて米由来 本物ののみりん</p>						〒929-0107 能美市福岡町口184 TEL:0761-55-0668 FAX:0761-66-1253 https://okamotojo.com/	
3000円	540日	常温	時価	冬季1か月 夏季7日	冷蔵	OEM	要相談
<p>お米のおいしさを知ってもらいたくて、食べて美味しい自慢のお米でつくったのみりんです。原材料はすべて米由来で、①石川県特別栽培米コシヒカリ(岡元農場産)②米こうじ(国内産米)③米しょうちゅう(国内製造)の3つです。アルコールは13.5度~14.5度です。サラッとしながら深いコクと甘さがあり、お菓子作りの甘味料として、また飲んでも美味しいのみりんです。</p>			<p>・山芋の一種で粘りが強く、丸っこい形・2016年に農林水産省の「GI認証」をうけた希少な伝統野菜・冷蔵にて長期保存も可能ですのでとても便利な食材 【おすすめの食べ方】 ・すりおろした「とろろ」・磯部上げ・団子汁・お好み焼き・短冊切りにサラダや酢の物</p>				

70 かが有機農法研究会

ミルクークイーン 1kg			担当者	村田 泉
			〒922-0402 加賀市柴山町3の7 TEL:090-4685-5763 FAX:0761-74-2322 https://kaganoteal.official.ec/	
700円	1年	冷蔵	OEM	-
<p>化学農薬不使用の特別栽培米のミルクークイーンです。玄米食は独特の風味が有り食感はモチリとプチプチ感が特徴です。地元の飲食店でも好評で、健康志向の高い女性に支持されています。食味検査を行い高い水準で食味にも自信がありますので是非味わって頂きたい商品です。</p>				

71 きらぼしファーム

タブレットきらぼし		きらぼしべりいの琥珀糖		きらぼしジェラートラズベリー		担当者	小坂 佐枝子			
						〒923-0344 小松市林町み3番地 TEL:050-3552-6080 https://kiraboshiberry.com/				
500円	14日	常温	500円	60日	常温	1,000円	14日	冷凍	OEM	-
<p>ショコラトリーエラブルさんとのコラボ商品。きらぼしべりいのパートドリュイをちりばめた、香り高い板チョコレートです。</p>		<p>小松大谷高校の生徒と共同開発したブルーベリーの琥珀糖です。</p>		<p>農家ならではの純小松産ラズベリーが濃い【きらぼしラズベリーのシャーベット】ホールで丸ごと使用するので色がショッキングピンクで種感が楽しい食感です。金沢市近江町のジェラテリア・ミケットさまとのコラボ商品です。110ml入り</p>						

おいしいトマトで作った トマトカレー			国産ビーフの熟成 トマトカレー			グルテンフリーのスパイス 香るミディトマトカレー			担当者	吉川・北口
									〒923-8611 小松市上小松町丙252 TEL:0761-23-4081 FAX:0761-22-5116 https://www.ja-komatsushi.or.jp/	
408円	720日	常温	445円	720日	常温	417円	720日	常温	OEM	-
水を一切使わず、ひとつひとつ丁寧にまでぎで収穫した、小松市産トマトの水分を100%利用しました。程よい酸味とリンゴやはちみつのかみ、鶏肉の旨味が引き立てあったバランスのいいおいしいカレーに仕上がりました。お子様も食べやすい辛さになっています。			小松市産トマトと、じっくり炒めた国産玉ねぎ、さらに29種類ものスパイスをベースに使用し、国産ビーフが入ったボリューム満点なカレーです。程よい辛味が旨味を引き立てるスパイシーな味わいを是非一度ご賞味ください。			石川県小松市産のおいしいミディトマトを「無駄なく沢山の方に食べてほしい!」との想いから小松市産ミディトマトをベースに、玉ねぎや鶏肉も国産にこだわり、小麦粉を一切使わない”グルテンフリー”のスパイス香る軽やかな味わいに仕上げました。				

はとむぎ茶ティーバック (120g)			はとむぎ茶テトラパック (36g)			いちじくピューレ (1kg)			担当者	小坂 卓也
									〒923-1101 能美市粟生町あ1番地 TEL:0761-57-1140 FAX:0761-57-3224 http://www.is-ja.jp/nomi/	
507円	2年	常温	420円	2年	常温	1,574円	2年	常温	OEM	-
旧寺井町地区で昭和60年代から栽培が行われており、石川県はもとより北陸地方で最も古い産地です。現在、6軒の生産者が丹精込めて栽培したはとむぎを焙煎、粉碎しティーバックに詰めました。このティーバックは個包装となっており、長く風味が保たれている仕様となっています。			ティーバックと同じ製造方法で作られており、マグカップにお湯を注ぐだけで簡単にはとむぎの効用を摂取出来ます。			地元能美郡川北町特産の「いちじく」を使用し、白山市鶴来の障害福祉施設「生きがいワークス白山」が製造しています。いちじくの特徴である粒々とした食感が味わえ、羊羹やプリンなどの和・洋菓子の原料に使用出来ます。				

おこげ煎餅			リゾットMAMMAきのこ			リゾットMAMMAトマト			担当者	竹本 彰吾
									〒923-1113 能美市牛島町口175 TEL:0761-57-1119 FAX:0761-57-1848 https://okomelove.com/	
500円	120日	常温	808円	360日	常温	808円	180日	常温	OEM	要相談
炊きたたのご飯をにぎって揚げた香ばしいとサクッとした食感で醤油味のお煎餅です。幅広い年齢層の方に大人気です。80g入り(割れ煎も入っています。ご了承ください)。			ご家庭で本格リゾットを調理できるキットです。国産イタリア米使用でお店で食べるようなアルデンテな仕上がりにできます。オリーブ油で炒めて水を足して加熱するだけの簡単調理(調理時間20分)。			ご家庭で本格リゾットを調理できるキットです。国産イタリア米使用でお店で食べるようなアルデンテな仕上がりにできます。オリーブ油で炒めて水を足して加熱するだけの簡単調理(調理時間20分)。				

有機彩り野菜セット

担当者

西田 隆宏



〒923-0177

小松市岩上町イ149

TEL: 0761-41-1647

FAX: 0761-41-1647

https://www.nishitanoue.com/

内容量: 2.5kg~3.5kg、5~7品目の野菜

7日

冷蔵

OEM

-

自家製の有機ボカシのみを肥料として、土づくりに徹底して野菜を育てています。味には、自信があります。ボカシ材料は、米ぬか、もみ殻、油カス、魚粕のみの使用です。牛糞、豚糞、鶏糞は使用していません。安全を第一の肥料作りを行っております。野菜のえぐみ、苦みは一切ありません。ドレッシングとして岩塩又はオリーブオイルを少しかけてサラダとして召し上がっていただければ、一番美味しく、各野菜の美味しさが解っていただけます。



ハーブ農園ペザン

ハーブティー

フルーツティー

モヒートシロップ

担当者

澤邊 友彦



〒929-0328

津幡町湖東197

TEL: 076-289-6287

https://paysan.co.jp/

350円~

365日

常温

300円

365日

常温

2,000円

365日

常温

OEM

可

農薬や肥料を一切使わず育てたハーブを、収穫後すぐにフリーズドライすることで、雑味のない香り高いハーブティーに仕上がっています。また、ハーブの葉や花の形を残すことで、ハーブ本来の味や香りを楽しめる、見た目にも可愛いらしい逸品です。

紅茶や烏龍茶をベースにドライフルーツとハーブをブレンドしたティー。見た目の可愛さだけでなく、お茶の深い味わいとハーブの香りを存分にお楽しみいただけます。

キューバ発祥のカクテル、モヒート。日本では、スペアミントがよく使われますが、ペザンは本場のイエルバブエナ(別名モヒートミント)を使用し、本場の香りを楽しめるようにしました。このシロップを炭酸水で割るだけで本格的なモヒートカクテルが作れます。



ハイネファーム

灰猫のきくらげ(生)

灰猫の乾燥きくらげ(ホール)

灰猫のひらたけ(生)

担当者

中村 広美



〒929-1105

かほく市横山レ401-3

TEL: 070-8433-2958

https://www.heinefarm.com/

7日

冷蔵

1年

常温

4日

冷蔵

OEM




-

国産の素材だけで作られた菌床から、かほく市の水と風だけを与えて育てた無農薬の「きくらげ」です。希少な国産「きくらげ」は、厚みのあるプリプリ食感が楽しめます。「きくらげ」の旬は夏季なので、生品は6月~9月の限定商品となります。

夏季が旬の「きくらげ」を年間を通して食べて頂くために、生「きくらげ」を乾燥させたものです。水などでゆっくり戻すと約10倍に膨れ上がり、生品のプリプリ食感が甦ります。ホールの他に、スライス、粗挽き、粉末があります。

特許製法の発酵菌床に、かほく市の水と風だけを与えて育てた無農薬の「ひらたけ」です。天然物に近い香りとう味わいがあります。「ひらたけ」の旬は冬季なので、生品は12月~2月の限定商品となります。年間を通して乾燥品も用意しています。



フリルレタス		グリーンリーフ		担当者	阿部 純之
				〒926-0717 七尾市石崎町マ22-1 TEL:0767-58-6520 FAX:0767-58-6521 https://deliciousmile.co.jp/	
7日	冷蔵	7日	冷蔵	OEM	-
<p>植物工場育ちの野菜のため害虫・異物混入リスクが低く農薬未使用で安心・安全です。苦み・エグみがなく食べやすく、シャキシャキ感が特徴。サラダ、サンドイッチ、お弁当の敷物など色々な用途にお使いいただけます。</p>		<p>植物工場育ちの野菜のため害虫・異物混入リスクが低く農薬未使用で安心・安全です。苦み・エグみがなく食べやすく、ふわふわと柔らかい食感が特徴。サラダのほか、トルティーヤ、生春巻きなど巻物などにお使いいただけます。</p>			

No. 15 Bocchi Rose 2023		No. 16 Bocchi Alba 2023		No. 17 Bocchi Rouge 2022		担当者	本多 立樹
						〒920-1108 金沢市俵町コ11-3 TEL:076-208-5196 FAX:076-208-5197 https://labocchi.jp/	
3,500円	なし	冷蔵	3,600円	なし	冷蔵	OEM	不可
<p>自然豊かな金沢市俵地区で自社栽培した葡萄を100%使用したワインです。すももやチェリーの甘酸っぱい香りに加え、和菓子の桜餅のニュアンスを感じる爽やかなワインです。軽やかな口当たりで、桜海老と野菜のかき揚げ、ちらし寿司とのペアリングがおすすめです。</p>		<p>自然豊かな金沢市俵地区で自社栽培した葡萄を100%使用したワインです。すりおろしたリンゴや桃のような香りが特徴です。柔らかい酸としっかりとした果実味のある味わいは焼きとうもろこし、チキン南蛮とのペアリングがおすすめ。長い余韻もお楽しみください。</p>		<p>自然豊かな金沢市俵地区で自社栽培した葡萄を100%使用したワインです。ベリー系の香りに、ナツメグやローリエなどスパイスのニュアンスが感じられるワイン。心地よいタンニンと溶け込んだ酸がバランス良く、焼き鳥や鮭の寿司などの和食とお楽しみください。</p>			