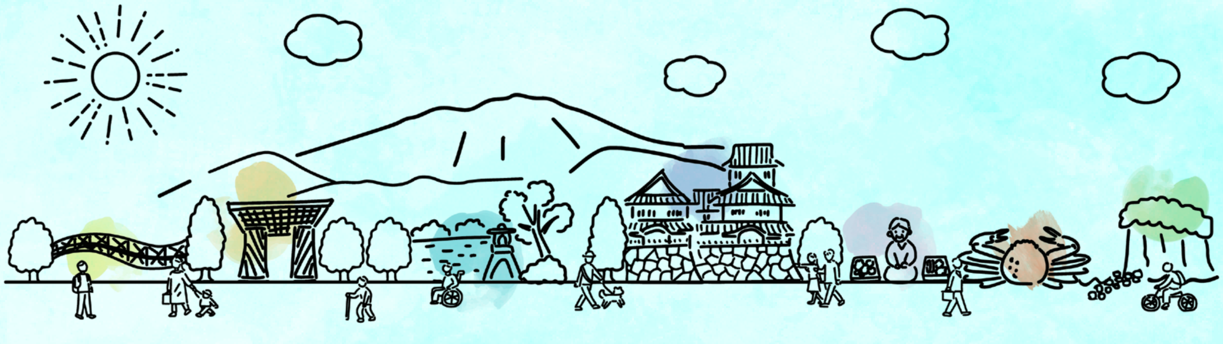
日本政策金融公庫
国民生活事業

第2弾

仕入れて、買って

石川県応援カタログ

Let's support Ishikawa Prefecture



P01 日本醗酵化成株式会社
P02 NTG
P03 のと栄能ファーム
P04 有限会社大藤漆器店
P05 有限会社カネイシ
P06 株式会社能登島ガラス工房
P07 株式会社能登ミルク
P08 鳥屋酒造株式会社
P09 ラコルタ・ジェラート
P10 有限会社中谷肉店
P11 中村酒造株式会社
P12 株式会社ユタカーナ
P13 株式会社九谷満月

珠洲市

日本醗酵化成株式会社

日本酒を造る代表的な杜氏集団の一つ、能登杜氏の発祥地といわれる奥能登珠洲市に蔵を構える石川県唯一の焼酎メーカー。能登杜氏より伝承された技をもとに、黒峰連峯の豊かな伏流水と良質な国産大麦を使用し、長期熟成の麦焼酎を製造する。雪国ならではの気候を活かし、「もろみ」の醗酵時間を長くすることで、麦の複雑な味わいを生み出し、温暖な地域とは異なった特徴を持つ焼酎となっている。

創業者の「熟成するまで出荷しない」という想いを引き継ぎ、ホーロータンクや樫樽で原酒の長期熟成を行う。能登の自然の中で長い年月を経たお酒は、自然の甘味、コク、香りが加わり、まろやかな風味を楽しむことができる。

地域で親しまれてきたが、令和五年の阪神タイガース優勝を機に樫樽貯蔵酒の「虎の涙」が話題となり、全国的に人気を博している。

能登ちょんがりぶし25°

720㎖ 1,454円（税込）
1,800㎖ 2,290円（税込）

ホーロータンクでほどよく熟成させたことで、麦本来のやわらかい味わいが特徴の焼酎。クセがないため、色々な料理に合う。

富士乃華10年熟成

720㎖ 1,787円（税込）
1,800㎖ 2,950円（税込）

ソフトに仕上げた長期熟成酒と樫樽熟成の原酒をブレンドした焼酎。大麦の自然な甘みとフルーティーな香りが口の中に華やかに広がり、長期熟成ならではのまろやかな余韻を楽しむことができる。

虎の涙12年熟成

720㎖ 2,940円（税込）

醗酵に１年以上かけた熟成もろみを通常の5～6倍以上時間をかけて蒸留し、12年の樫樽貯蔵で長期熟成しており、深いコク、キレ、まろやかさの絶妙な飲み心地が楽しめる。31度と高めの度数で、虎の涙を思わせる琥珀色で樽香の余韻が長く、和風ウイスキーのような感覚でも楽しめる。

能登千年15年熟成

720㎖ 6,050円（税込）

樽貯蔵15年熟成の秘蔵の焼酎。樽貯蔵の長い年月によりしっとりとした琥珀色で究極の深みと味わいが楽しめる一本。ロックで飲むのがおすすめ

さいはてジンジャー

300㎖ 1,188円（税込）

熟成させた麦焼酎ベースに青紫蘇と生姜とレモンをじっくり漬け込んで造ったお酒。香り高い紫蘇とさわやかなレモンがあと引く味わい。

ウメノさいはて

300㎖ 1,188円（税込）

熟成させた麦焼酎をベースに能登の農家の方が愛情をこめて作った新鮮な青梅と氷砂糖を漬け込んで造ったお酒。３年間熟成させ仕上げており、梅の酸味とまろやかなコクが絶妙なバランスの梅酒

お取扱を希望される場合

令和６年６月現在、地震の影響により、オンラインショップでの販売を休止しております。ご購入を希望される場合は、オンラインショップ再開後となりますことをご了承ください。

日本醗酵化成株式会社
〒927-1213　石川県珠洲市野々江町ア部58番地
TEL 0768-82-1231
ＨＰ https://www.noto-shochu.com/

珠洲市

NTG

能登半島の里山で採れる植物を、主なボタニカルにしたクラフトジンを製造企画販売している。能登産の柚子、月桂樹、榧（かや）、クロモジに、その他のボタニカル四種類を合わせて、能登の自然の香りや清涼感を表現した「のとジン」は、世界三大酒類コンテストの一つである「インターナショナル ワイン＆スピリッツ コンペティション2023」のスピリッツ部門で金賞を受賞した。

令和三年創業、令和四年に「のとジン」を発売開始後、県内はもちろん、首都圏のバーや飲食店のほか、イギリスの高級レストランで提供されるなど、国内外で高い評価を得ている。

製品のデザインにはこだわり抜き、イギリスのデザイン会社と共同制作して能登半島の恵みを訴求した外観は、国内外のデザイン賞を多数受賞した。

令和五年には、能登の月桂樹を活かしたフレーバー・ウォッカ「ヴィクトリー・ウォッカ」も発表。大手雑誌に取り上げられるなど、製品力で注目されている。

お酒以外に、能登産のいちじくや月桂樹を使ったノンアルコール炭酸飲料「のトニック」は時代を先取りし、能登地区だけでなく、首都圏でも人気を得ている。

のとジンNOTOJIN

500mℓ
4,950円（税込）

珠洲市産の柚子、榧（かや）と能登産のクロモジ、ローリエをボタニカルにし、千葉県野田市のTL Pearce蒸留所で蒸留。爽快感のある香りと飲みごたえのある味わいに仕上げている。ソーダ割やトニック割だけでなく、マティーニやギムレットなどのカクテルにも良い。

ヴィクトリー・ウォッカ

500mℓ
6,600円（税込）

東京都大田区田園調布のBlue Rabbit蒸留所との共同開発で、能登町産の月桂樹の葉だけを使い、香り付けしたフレーバー・ウォッカ。ウォッカ特有のクリアさやキレがありながら、溢れ出す甘く爽やかな香りが特徴。焼肉や焼き鳥などの肉料理との相性が抜群

のトニックいちじく 6本セット

200mℓ
2,980円（税込・送料込）

能登町と七尾市で採れたいちじくの葉のエキスに、きび砂糖のやさしい甘さが合う微炭酸飲料。飲んだ時に感じる香りはまさにいちじくを齧った時の甘い香り。新感覚の飲み物として女性を中心に人気のアイテム。お酒が飲めない場合でも、十分に楽しめる新しいノンアルコール飲料として注目されている。

のトニックローリエ 6本セット

200mℓ
2,980円（税込・送料込）

能登町産の月桂樹の葉のエキスときび砂糖のやさしい甘さが合う、爽やかな微炭酸飲料。甘く爽やかな香りのため、ジンジャーエールに変わる新感覚の飲み物として人気。おでんやもつ煮込みなどの居酒屋メニューにもよく合う。お酒が飲めない場合でも、十分に楽しめる新しいノンアルコール飲料として注目されている。

お取扱を希望される場合

製品は全て１本からお取扱可能です。
以下のメールアドレスからお問い合せください。
Mail info@notogin.com

NTG
〒927-1215 石川県珠洲市上戸町北方2-152-1 道下ビル3階
TEL 090-1525-8111
ＨＰ https://www.notogin.com/

輪島市

のと栄能ファーム

輪島市は、周辺の市町村を含めた「能登の里山里海」として、日本で初めて「世界農業遺産」に認定されている。

東部の中山間地に位置する「金蔵集落」は、日本の原風景ともいえる美しい棚田が広がる集落で、とても美味しいお米を栽培できる環境が整っている。能登の自然の栄養分が豊富に存在する粘土質の土壌。また、山間部特有の昼夜の寒暖差が、粘りのあるモチモチした食感と甘みのあるお米を育てる。

能登が主産地の希少品種「能登ひかり」と「コシヒカリ」を生産している。「能登ひかり」は、市場の流通量が少なく、コシヒカリと比較すると、粒が大きめで、サッパリとした味わいとさわやかな香りが感じられ、冷めても美味しいことから、おにぎりやお弁当にも最適。また、「コシヒカリ」は、とにかく甘く、お米本来の持つ甘味を、存分に味わうことができる。

金蔵米蔵金（精米5kg）

9,500円（税込）

能登ひかり、コシヒカリから選べます。

世界農業遺産認定の地である輪島市の山間に位置する「金蔵」集落の棚田で、1枚1枚の田んぼを我が子のように、状態を見極めながら愛情を持って育てた「金蔵米蔵金」

金蔵米蔵金（精米1.5kg）

2,980円（税込）

能登ひかり、コシヒカリから選べます。

世界農業遺産認定の地である輪島市の山間に位置する「金蔵」集落の棚田で、1枚1枚の田んぼを我が子のように、状態を見極めながら愛情を持って育てた「金蔵米蔵金」

金蔵米蔵金セット（桐箱入り）

5,500円（税込）

能登ひかり、コシヒカリから選べます。

「金蔵米蔵金（精米300ｇ入り）」を、桐箱（底板のみ別材）に3個入れてお届けいたします。

桐箱の蓋を開けたら…とても豪華で煌びやか！高級感と幸福感を味わえる、贈り物に最適な商品

金蔵米蔵金（精米300ｇ入り）

1,080円（税込）

能登ひかり、コシヒカリから選べます。

「金蔵」の名にちなんで、金色に光り輝く金の延べ棒風の箱に、300ｇ（2合、2カップ）の「金蔵米蔵金」が入っており、中身のお米の味は、見た目の豪華さに負けないくらいの絶品

お取扱を希望される場合

商品１点からお取扱可能です。
右記HPのオンラインストアからご購入いただくか、お問い合せページからご連絡ください。

のと栄能ファーム
〒928-0236　石川県輪島市町野町金蔵ヨ部246番甲地
TEL 090-2122-4416
ＨＰ https://noto-eino-farm.com/

有限会社大藤漆器店

丈夫で美しい、堅牢優美で漆器の最高峰と評され、石川県を代表する伝統工芸品である輪島塗。当社は製造販売店で、塗師の家系であった当主が、輪島塗の素晴らしさを多くの人に知ってもらいたいという想いで、昭和三九年に店を構えた。地域を代表する店の一つであり、東京二〇二〇オリンピック・パラリンピックでは、公式ライセンス商品として丸盆を手掛けた。

輪島塗は見た目の美しさだけでなく、内部構造にも優れた点が多いため、商品を丁寧に説明した上で、お客さまに最適な商品を提案することにこだわる。そのため、オンラインショップにおいても、ホームページから気軽に相談が可能。輪島塗は強度が高く、漆に抗菌作用があることから、近年はアウトドアでの活用を提案するなど、多様なニーズに対応する。

日常で使用できる食器や小物から、美術品まで、幅広く取り扱っており、卸売の相談も受け付けている。

夫婦箸　黒・朱　のし蒔絵

22.5㎝
11,000円（税込）

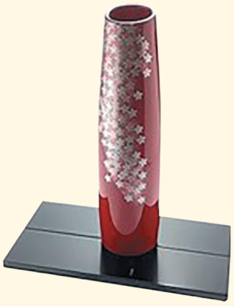
木の王様「ヒノキ」に『あすはなろう』と言う名の由来から、希望の木といわれるヒノキ科常緑高木「あすなろ」から作った夫婦箸。縁起の良いむすびのし模様が美しい。

夫婦箸　黒・朱　市松

22.5㎝
3,300円（税込）

古くから「あすなろ」で作られたお箸で召し上がると希望が叶うと伝えられている。不老長寿を意味する松を模様に入れており、さらに縁起の良い夫婦箸

花器　口切型　桜吹雪沈金



直径6.8㎝×高さ26㎝
19,800円（税込）

桜模様は幸先の良い「物事のはじまり」を意味し、「五穀豊穣」を表す縁起が良い花器。そのままインテリアとして部屋を彩ることもできる一品

夫婦椀　飛花沈金

直径12.5㎝×高さ7㎝　36,300円（税込）

種を飛ばし、子孫繁栄や商売繁盛を願う様子をあらわした飛松模様が美しい夫婦椀

丸盆　尺　赤　松沈金

直径30㎝×高さ2㎝　33,000円（税込）

四季を問わず、いつまでも綺麗な花が映える模様が美しい丸盆。当社オリジナルデザイン

飾盛皿　青に松沈金

直径18.5㎝×高さ2.5㎝　33,000円（税込）

日常の食卓に使え、さらにインテリアとして部屋に飾るにも最適な華麗な一品

お取扱を希望される場合

右記HPからお問い合せください。
Amazonからもご購入できます。

有限会社大藤漆器店
〒928-0006　石川県輪島市惣領町5-47-4
TEL 0768-22-3530
HP https://oofuji-shikki.com/

能登町

有限会社カネイシ

北海道の函館、青森県の八戸と並ぶイカの三大漁港として知られる能登半島の小木港からわずか徒歩一〇秒の距離という抜群の立地で水産物の卸・加工販売を行っている。

小木港で名高い「船凍イカ」は、イカ釣り船の上で一パイずつ急速冷凍しており、熟練の仲介人が厳選したもののみを販売しているため、高品質で最高鮮度のイカを家庭で味わうことができると好評を得ている。

昔ながらの製法にこだわり、手間ひまかけて製造する当社の加工品は、漁師の知恵や奥能登に伝わる秘伝の加工技術で仕上げられており、地元はもちろん日本中で愛されている。

中でも奥能登地方秘伝の醗酵製法を用いて製造する魚醤「いしり」はイカの芳醇な風味を感じることができる万能調味料。隠し味として様々な料理と相性がよく、日本三大魚醤にも数えられている。

他にも素材の旨みを最大に引き出した干物や珍味のメガラス、干しホタルイカなど、家庭用から贈答用まで幅広く取り揃えている。

能登小木港産船凍イカ（6ハイ）

1パイ260～310g　5,000円（税込）

『船内一尾凍結』の技術で急速冷凍した小木の船凍イカ。さばき方やお薦め調理法の解説書を同封しているため、初めてイカを調理される方や、贈り物でも安心

能登のイカ魚醤「いしり」

150㎖　432円（税込）
280㎖　648円（税込）
500㎖　864円（税込）

奥能登地方に古くから伝わる魚醤。料理の隠し味や、煮物・鍋物などに最適

奥能登漁師秘伝の味 のどぐろセット

6,000円（税込）

のどぐろ一夜干し（1枚）・フグ一夜干し（180g）・カワハギ一夜干し（150g）・イカ一夜干し（1枚）・紅鮭（4切入）

魚醤いしりらーめん（3食・化粧箱入り）

1,080円（税込）

奥能登漁師の懐刀「いしり」とコシの強い特製ちぢれ麺が絡み合った絶品ご当地らーめん。北陸の人気ラーメンチェーン「8番らーめん」を運営する株式会社ハチバンが監修

干しホタルイカ（ホタルイカ丸干し）

25g　648円（税込）

新鮮なホタルイカを能登伝統の魚醤「いしり」に漬けて干した商品。素干しに比べ、いしりが旨みを引き出しており、深い味わいが楽しめる。ライターで軽く炙って食べるのがおすすめ

いしりぽん酢

120㎖　540円（税込）

３種類の柑橘と能登の魚醤「いしり」、こだわりの本醸造醤油をベースに、鰹と昆布のダシを贅沢に使った万能調味料。鍋物や焼き魚など様々な料理に応用できる。

お取扱を希望される場合

商品１点からお取扱可能です。
右記HPのオンラインストアからご購入いただくか、お問い合せページからご連絡ください。

有限会社カネイシ
〒927-0553　石川県鳳珠郡能登町小木18-6
HP　https://kaneishi.com/

七尾市

株式会社能登島ガラス工房

能登半島のつけ根に位置し、七尾湾に浮かぶ能登島に構えるガラス工房。観光誘致や新しい工芸品開発を目的に、島の廃校を利用し、昭和五九年に開設。和倉温泉から車で二〇分程度とアクセスが良く、吹きガラスやサンドブラストの体験などができるため、観光名所としても人気となっている。長年にわたり、職人専用のガラス講座を開講し、多数の有名な作家を輩出するなど、技術力でも評価の高い工房である。

ガラス作家による作品をはじめ、グラスなどの普段使いの食器やアクセサリーなどの小物まで幅広い製品を揃えている。

オリジナルブランドの「Hotto-G（耐熱耀変ガラス）」は通常、着色が難しい耐熱ガラスに耀変するガラス原料を加え、特殊な技法で制作し陶磁器のような質感と美しい色合いを生み出しており、機能とデザイン性が両立した新しいガラスとして人気を博している。

また、工房オリジナルカラーの「能登藍（のとブルー）」で作られた製品は、能登で豊富に採れる珪藻土を原料に使い、あたかも能登の海のような優しいブルーを出しており、能登を訪れた観光客に非常に人気が高い。

Hotto-G（耐熱耀変ガラス）マグカップ大

容量270㎖　5,500円（税込）

「くるっ」となったハンドルがかわいく、背の高い広口で使いやすいマグカップ。アンバー、パープル、パールホワイトの3色を揃える。耐熱ガラスのため、熱湯や電子レンジの使用が可能

Hotto-G（耐熱耀変ガラス）ビールグラス【旋律】

容量370㎖　6,820円（税込）

音楽を奏でるようなリズミカルで繊細な模様が特徴のビールグラス。アンバー、パープル、グリーンの３色を揃える。耐熱ガラスのため、熱湯や電子レンジの使用が可能

Hotto-G（耐熱耀変ガラス）　ぐい呑み

容量60㎖　3,520円（税込）

小ぶりで安定感のあるぐい呑み。アンバー、パープル、グリーン、パープルホワイトの４色を揃える。耐熱ガラスのため、熱湯や電子レンジの使用が可能

のと風鈴　能登藍－NOTO BLUE－

3,850円（税込）

宙吹きにより一つひとつ手作りし、能登の海のような深く優しい藍を表現した風鈴。短冊は石川県の無形文化財に指定されている「能登上布」を使用している。７つのデザインを揃える。

能登藍－NOTO BLUE－ 流 グラス

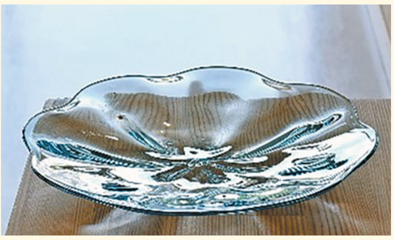
容量200㎖　4,070円（税込）

『影まで美しい』をコンセプトに、工房オリジナルカラーである「能登藍（のとブルー）」で制作したグラス。主張しすぎない淡く落ち着いた色合いで、一つひとつ手で付けられた模様は光を取込み、陰影を映し出す。

能登藍－NOTO BLUE－ 花モール 皿

230㎜×30㎜　5,500円（税込）

花をモチーフに、工房オリジナルカラーである「能登藍（のとブルー）」で制作した皿。主張しすぎない淡く落ち着いた色合いで、涼やかな印象。フルーツやスイーツの盛り合わせにおすすめ



お取扱を希望される場合

右記HPからお問い合せください。

株式会社能登島ガラス工房
〒926-0211　石川県七尾市能登島向田町122-53
TEL 0767-84-1180
HP https://notojimaglass.com/

七尾市

株式会社能登ミルク

能登の自然の中で、農薬を使わない牧草のみを食べて育った乳牛にこだわり、その思いに賛同した牧場とだけ契約する「能登ミルク」。健康な牛から搾った牛乳は、芳醇な甘みが口の中に広がり、ゆっくり浸透していくような優しい味わい。能登ミルクをたっぷり使用したジェラートも人気が高い。日本最年少ジェラートマエストロ・マイスターが、能登ならではのジェラートを製造する。

ジェラートは通常、全体の六割ほど牛乳を入れるところ、当店では能登ミルクを全体の八割使用しており、牛乳のおいしさをしっかりと味わうことができる。奥能登伝統の揚げ浜塩や加賀棒茶、中島菜といった地元食材をジェラートに使用するなど、牛乳以外の素材にもこだわっている。

他にも、能登ミルクを使用した「能登ミルククッキー」や、保湿成分として能登ミルクを配合した無添加の「能登ミルク石鹸」など、能登ミルクの魅力を余すところなく楽しめる商品を取り揃えている。

能登ミルク・のむヨーグルトセット

ミルク大瓶（900㎖）2本、のむヨーグルト6本
3,460円（税込）
ミルク小瓶（200㎖）9本、のむヨーグルト12本
5,250円（税込）

「能登ミルク」と「能登ミルクのむヨーグルト」のセット。どちらも飲んでみたい方におすすめ

能登ミルクのむヨーグルト（150㎖）

12本セット　3,000円（税込）
24本セット　6,000円（税込）

能登ミルクの生乳を80%以上使用し、培養発酵乳酸菌が生きている無添加の飲むヨーグルト

能登ミルク（小瓶、200㎖）

9本セット　2,250円（税込）

能登半島の大自然でのびのび育った牛から搾った、新鮮な生乳のみを使用した牛乳

能登ミルク石鹸

880円（税込）

能登ミルクを使用した石鹸。10年以上こだわって作った石鹸で、着色料、香料、防腐剤、酸化防止剤不使用

能登ミルククッキー

7枚入り　580円（税込）

能登ミルクを使用したクッキー

能登ミルクジェラート

8個セット　3,600円（税込）
16個セット　7,200円（税込）

能登ミルクをたっぷり使用したジェラート。「能登ミルク」「揚げ浜塩」「加賀棒茶」「能登ブルーベリー」「ヨーグルト」「中島菜」「チョコレート」「抹茶」の8種類のフレーバーのセット

お取扱を希望される場合

牛乳、のむヨーグルト、ジェラートは、令和6年6月現在、地震の影響で販売を休止しており、お届けは販売再開後となります。ご了解のうえ、右記HPからお問い合せください。

株式会社能登ミルク
〒926-0175　石川県七尾市和倉町ワ部13-6
TEL 0767-62-2077
HP https://notomilk.com/

中能登町

鳥屋酒造株式会社

大正八年創業、飛躍を願い平家物語にも記される地元由来の名馬で源頼朝公が名付けたとされる「池月」を酒銘とする。

能登半島中央部で、当社のある中能登町一青付近まで連なり、なだらかで美しい姿を見せる眉丈山地の伏流水は軟水で、仕込み水として使用することで、柔らかな口当たりのお酒を醸している。

総生産量が三〇〇石と規模が小さな酒蔵であり、「飾らない自然体で皆様に愛されるようコツコツ商いをしていくこと」をモットーにしている。

ほとんどの工程は手造り。日本酒と酒粕を分ける搾りの工程は、重労働で手間と時間が掛かる「槽搾り」で全量を生産している。小さいからこそできる飾らない嘘の無い酒造りによって、味わい深く飲み飽きしない酒を造り続けている。

みなもにうかぶ月

720㎖ 2,030円（税込）
1,800㎖ 4,070円（税込）

個性的なネーミングのこのお酒は女性ファンが多く、華やかでしなやかな吟醸香が舌に感じられ、酸味も明快さがありながら甘みもふくよかさ漂う飲み口に仕上がっている。吟醸酒でありながらお手頃な価格で楽しむことができる。

純米大吟醸

720㎖ 3,230円（税込）
1,800㎖ 6,380円（税込）

米本来の旨みを引き立たせた純米ならではのふくよかな味わいを楽しむことができる。純米酒を少し贅沢に味わいたい方におすすめ

大吟醸

720㎖ 3,870円（税込）
1,800㎖ 7,810円（税込）

池月の最高峰。爽やかでフルーティーな香りが楽しめる。全体に酸味を抑え、非常に上品で綺麗な味わいを見せ、後半にはほのかに酸味を引き立てる味わいを見せる。

純米吟醸　池月　百万石乃白

720㎖ 2,200円（税込）
1,800㎖ 4,000円（税込）

石川県で開発された新しい高品質の酒米「百万石乃白」を使用。スッキリとした味わいの上に、フルーティーな香りで呑みやすい仕上がり

本醸造

720㎖ 1,300円（税込）
1,800㎖ 2,600円（税込）

一般受けする呑み飽きない、やわらかい口当たりの旨みと味があるお酒。池月ならではの味わいがあり、程よく酌がすすむ。

普通酒

720㎖ 1,100円（税込）
1,800㎖ 2,220円（税込）

鳥屋酒造で一番スタンダードなお酒。呑みやすく晩酌には温燗などがおすすめ。普通酒こそ呑みやすいお酒造りをモットーとしており、先ず呑んで頂きたい。

お取扱を希望される場合

電話、もしくは右記HPのお問い合せページからご連絡ください。

鳥屋酒造株式会社
〒929-1715　石川県鹿島郡中能登町一青ケ-96
TEL 0767-74-0013
HP https://ikezuki.net/

羽咋市

ラコルタ・ジェラート

海と山に囲まれた自然豊かな羽咋市の中心部で地元農産物を使ったジェラートの販売を行っている。

日本ジェラート協会の「ジェラートマエストロ」に認定され「ジェラートマエストロコンテスト」にも入賞した店主がつくるジェラートは、地元農家による農産物を使用した「トレジャーふぁーむのいちご」や「スイートポテト河島さんちのさつまいも」に加え、「珠洲の塩」など地元素材をふんだんに使用した濃厚な味わいを楽しむことができる。

店名の「ラコルタ」はイタリア語で「収穫」を意味し、「地元農家が作った旬の果物や野菜をジェラートとしてたくさん食べてほしい」という思いが込められており、多くの人に何度も足を運んでもらえるよう、常に新しいジェラートを生み出している。

「酒粕とグレープフルーツ」や「さくら」など幅広いフレーバーを常に一〇種類ほど取り揃えた店内では、一人から家族連れまでゆっくりくつろぎながらジェラートを味わうことができる。

ジェラート６種類詰め合わせ

2,980円（税込）　６種類が各１カップずつ入っています（１カップあたり内容量 90㎖）。

①みるく

濃厚なミルクをスッキリとした甘さに仕上げた定番ジェラート

②ピスタチオ

「ジェラートマエストロコンテスト」の予選を通過したこだわりの一品。自家製ペーストを使用し、濃厚だがしつこくない味が特徴

③スイートポテト河島さんちのさつまいも

羽咋市の農家、河島さんが育てたさつまいもを使用。まるでスイートポテトを食べているような深い甘さが特徴

④トレジャーふぁーむのいちご

宝達志水町のトレジャーふぁーむで採れた糖度が高いいちごを使用した人気のソルベ

⑤抹茶ホワイトチョコ

国産の抹茶を使用。苦さを抑え、抹茶が苦手な方でも食べやすくした人気No.1のジェラート

⑥ジャンドゥイア

チョコとヘーゼルナッツのジェラート。ヘーゼルナッツをロースト、プラリネすることで、味に深みをプラスしている。

お取扱を希望される場合

右記のメールアドレスまでご連絡ください。
※メールが難しい場合は電話でのご注文も可能です。
※時期によって、ジェラートの種類が変更になる場合があります。
※送料が別途必要となります。

Raccolta Gelato（ラコルタ・ジェラート）
〒925-0032　石川県羽咋市東川原町柳橋74-1
Mail raccolta_gelato@outlook.jp
TEL 0767-23-4365

金沢市

有限会社中谷肉店

国産にこだわった商品を取り扱う昭和二五年創業の老舗精肉店。鹿児島県産和牛を中心に、能登牛や能登豚など石川県産品も取り揃える。

「NIKUO」の屋号で親しまれており、目利きと取扱い部位の豊富さで、肉屋さんで買う愉しみを届けている。また、マイナス四〇度で凍らせ、水分の蒸発を防ぎ、うまみを閉じ込めたまま長期保存可能な最新の急速冷凍機を導入するなど、新しい取組みにも力を入れている。

和牛、豚バラ、鶏ももを詰め合わせたスタンダードな「焼肉セット」など自宅で楽しめる商品から、「黒毛和牛ヒレステーキ」といった特別な日にぴったりな商品まで幅広く取り揃えている。

他にも、「NIKUO特製冷凍ハンバーグ」や「NIKUOの餃子」など、石川県産の肉と野菜を使用した総菜メニューも取扱いしており、バラエティに富んでいる。

お取り寄せでも美味しく味わうことができ、ギフトとしても好評を得ている。

黒毛和牛ヒレステーキ

150ｇ1枚3,950円（税込）～
消費期限：出荷日から冷凍で15日間

牛１頭当たり約３％相当という、最も高級かつ希少な部位の一つであるヒレは、脂身が少なくきめの細かい柔らかな赤身が女性にも人気

黒毛和牛　和牛焼肉セット

２～３人前（500ｇ）5,350円（税込）～
消費期限：出荷日から冷凍で15日間

日替わりの希少部位を含む黒毛和牛２～３種類が必ず入る焼肉セット

おまかせ焼肉セット並

2人前（500ｇ）3,240円（税込）～
消費期限：出荷日から冷凍で15日間
【2人前内容量】和牛250g、豚バラ150g、地鶏100g

和牛、豚バラ、鶏ももの入ったスタンダードな焼肉セット。和牛は、赤身と霜降りがバランスよく入っている。

NIKUOの餃子10個入

580円（税込）

自家製のジューシーでもちもちな厚皮餃子。石川県産の豚肉と野菜を使用。焼き餃子、揚げ餃子、水餃子として、冷凍の状態から調理が可能

NIKUO特製冷凍ハンバーグ５個セット

2,030円（税込）
賞味期限：冷凍保存3か月間

和牛と国産豚肉を使用した保存料無添加の自家製ハンバーグ。肉汁があふれだすジューシーな一品

黒毛和牛　ローストビーフ

200ｇ1本　2,600円（税込）
賞味期限：冷蔵1週間

厳選した和牛を能登の塩を使用したハーブソルトで味付けし、独自の製法でじっくり時間をかけて仕上げた一品

お取扱を希望される場合

冷蔵・冷凍で、１個からお取扱可能です。
商品によっては数量を限定して販売することがございます。
右記HPのお問い合せページからご連絡ください。

有限会社中谷肉店
〒920-0806　石川県金沢市神宮寺2-16-25
TEL 076-255-2915
ＨＰ https://nikuo1950.shop-pro.jp/

金沢市

中村酒造株式会社

文政年間創業。「酒は災いを避け、笑門来福、日々栄える」の「日」「榮」の文字を酒名にし、地元石川の恵みを十分に育み「地酒」を極めるため、有機製造者の認証を取得し、酒造りに取り組む。米は希少ブランド「神子原米」など地元米にこだわり、水は白山を源とする手取川の伏流水を使用している。

大吟醸酒造りの名手を多く輩出し、吟醸酒造りは「能登流が一番」といわれるようになった背景には、気候風土や食環境はもちろん、杜氏たちのたゆまぬ努力がある。「能登はやさしや土までも」といわれるように、純粋でねばり強い能登の人情が酒にも表れており、中村酒造では、そんな「能登杜氏」とともに、思いを託し紡ぎ合いながら、丹精込めた妥協のない酒造りに取り組んでいる。

日榮　菊酒　普通

1,800㎖ 2,037円（税込）

豊かな食材や料理をしっかりと受けとめ、旨みを感じながら軽やかに後味が切れ、様々な飲用のシーンにマッチする。

辛口仕込　鼓

1,800㎖ 1,960円（税込）

日本酒本来の旨さを残しながらも淡麗辛口に仕上げてあるため、どんな料理にも合わせられ、その後味の良さで飲み飽きせずに楽しめる。

金澤中村屋　純米

1,800㎖ 2,530円（税込）

石川県産の酒造米「五百万石」を100%使用の純米酒。スッキリとしたキレと旨みのある味わいを追求したお酒

日榮純米大吟醸

720㎖ 2,970円（税込）

米と水だけで醸される純米酒において旨味と辛味と酸味の調和を追求。香りは穏やかに、混じり気なく飽きのこない純米大吟醸

アラン・デュカスセレクション 純米酒

375㎖ 4,400円（税込）

世界中のアラン・デュカスのレストランで提供される繊細な味わいと調和するように開発され、日本酒本来の美味しさに加え、やや酸度の高い味わいが後味をスッキリと感じさせる。驚きの爽快感を持つ日本酒

大吟醸日榮歳盛

720㎖ 6,600円（税込）

能登杜氏が昔ながらの手造りで米・水・酵母を厳選し厳寒の酒蔵の中で長期低温醗酵熟成させたお酒。豊饒なる“こく”と芳醇なる香りは日榮にあって至宝とも評すべき大吟醸

お取扱を希望される場合

商品１本から販売が可能で、卸売販売も可能です。
右記HPのオンラインストアからご購入いただくか、お問い合せページからご連絡ください。

中村酒造株式会社
〒920-0867　石川県金沢市長土塀3丁目2-15
TEL 076-248-2435
ＨＰ https://nakamura-shuzou.co.jp/

加賀市

株式会社ユタカーナ

ブドウ団地が六〇年前に拓かれた加賀市豊町は、石川県有数の生食用ブドウの産地として知られる。今まで培ってきたブドウの生産技術を活かして豊町を元気にしたいと、ブドウ農家が立ち上げたワインの企画・販売を行う企業。

国内生産量が一％前後と、高温多湿の日本では栽培が難しいワイン用高級ブドウのピノ・ノワールとソーヴィニヨン・ブランを混醸したロゼスパークリングワインのみを扱う。

ワインのためのブドウを生産するのは、最高峰の「ルビーロマン」を作りこなす、生食用ブドウ栽培のプロ集団である豊町のブドウ農家。豊町の環境と長年培ってきた技術を持って、露地栽培が基本のワイン用ブドウでは世界でも極めて少ないハウス栽培によって、病気になりにくく、農薬を減らしながら、栽培が難しい品種の取扱いを可能にしている。

ロゼスパークリングワイン「ユタカーナ2023」

750㎖ 2,900円（税込）　375㎖ 1,600円（税込）

加賀市豊町産のピノ・ノワールとソーヴィニヨン・ブランの混醸のロゼスパークリングワイン。ルビーのように鮮やかで、赤に近い濃いピンクの色合いで、ロゼワイン特有のフレッシュな酸味と爽やかな香りをまとう上品な味わい。色、香り、味わいのバランスがよく、刺身や煮物といった和食から中華料理、韓国料理、イタリア料理、フランス料理など、ジャンル問わず幅広いフードペアリングが楽しめる。

冷やせば冷やすほど美味しく味わえるため、おすすめは氷を入れて飲むこと。氷が溶けても爽やかな味わいが続くため、ゴクゴク飲める。

お取扱を希望される場合

以下のHPからご購入ください。
HP　https://shop.yutacana.com/

株式会社ユタカーナ
〒922-0563　石川県加賀市豊町イ91
Mail　maruyama@yutacana.com
HP　https://yutacana.com/

加賀市

株式会社九谷満月

石川県の伝統工芸であり、日本の代表的な色絵陶磁である九谷焼は、『赤、黄、緑、紫、紺青』の五彩を中心とした優美な色彩が特徴で、近年は海外においても人気を博している。

当社は、北陸最大級の九谷焼専門店。普段使いのお手頃価格の食器から、人間国宝をはじめとした有名作家の作品まで、幅広い商品を取扱っており、ラインナップは一万点以上を誇る。

知識の豊富なベテランスタッフを揃えており、購入目的やライフスタイルに合った九谷焼を購入することができる。また、電話による相談にも対応しており、オンラインショップでも安心して購入することができる。

店舗に併設したギャラリーでは、人間国宝をはじめ、注目の作家の作品展示を行っているほか、陶芸体験（ろくろ体験と絵付け体験）を用意しており、訪れることで九谷焼の魅力を楽しむことができる。

組湯呑　二色金桜（２個組）

5,500円（税込）

二色金桜という名前の通り、湯呑は二つの色合いが印象的で、金箔を使い上品に仕上げた組湯呑。結婚のお祝いなど、贈り物としてぴったりな商品

ポット急須　金箔ちらし（黄彩）

6,600円（税込）

黄色のグラデーションと金箔の輝きが豪華で、高級感のある急須。取手が大きく、注ぎやすいため、使い勝手が良く、ギフトにも喜ばれる商品

８号長皿　赤カブ小紋

26㎝×11.5㎝　2,750円（税込）

九谷焼絵付けの特徴である小紋の柄が映える長皿。魚料理の盛り付けに最適なサイズで、和食の美しさを引き立て、一層華やかにする商品

マグカップ　ブルー地　カヤメ牡丹

3,278円（税込）

鮮やかなターコイズブルーが目を引き、ボタン柄の上品なマグカップ。飲み口が広く、大き目サイズで、手軽に使用することができる商品

醤油差し　山茶花

2,200円（税込）

青九谷で絵付けされた、山茶花の柄が上品な醤油差し。裏モレや蓋が落ちない使い勝手の良い設計で、ポン酢やソース差しとしても活用できる商品

角皿揃　時代画絵変り（５枚セット）

9㎝角　7,150円（税込）

九谷焼を代表する５種の絵柄が描かれ、色合いが綺麗な角皿のセット。食卓を彩るだけでなく、高品質な作りと耐久性から、長く使用できる商品

お取扱を希望される場合

商品１点から販売が可能で、卸売販売も可能です。
右記HPのオンラインストアからご購入いただくか、お問い合せページからご連絡ください。

株式会社九谷満月
〒922-8566　石川県加賀市中代町ル95-2
TEL 0761-77-2121
ＨＰ https://www.mangetsu.co.jp/

石川県からのお知らせ

能登のために、石川のために 応援消費おねがいプロジェクト

みんなでロゴを使って、応援の輪を広げよう！

令和６年能登半島地震を受け、能登はもとより、金沢以南の各市町においても、飲食店や観光に携わる事業者、県産品の製造・販売を行う事業者の売り上げが大幅に減少するなど深刻な影響を受けています。石川県ではこれを受けて飲食店や販売店において共通のロゴを店舗や商品に貼っていただき、応援消費の機運を高める「能登のために、石川のために 応援消費おねがいプロジェクト」に取り組んでいます。

能登産、石川県産の商品を扱う飲食店や販売店などにおいて、県ホームページからロゴのステッカーを無料でダウンロードし、店舗で掲出や商品へ貼付するなど自由に使用してください。能登を応援したい、石川県を応援したいと思ってくださるお店や個人であれば、使用にあたっての申請などは特に必要ありません。

能登のために、石川のために
応援消費
おねがい
プロジェクト
石川県

県ホームページ https://www.pref.ishikawa.lg.jp/saigai/202401jishin-ouen.html

日本政策金融公庫
国民生活事業

発行 日本政策金融公庫 国民生活事業本部
顧客支援室
〒100-0004
東京都千代田区大手町1-9-4
大手町フィナンシャルシティ ノースタワー

日本公庫ダイレクト
日本公庫の様々なサービスが利用できる会員専用サイト
会員登録はこちら！

LINE公式アカウント
経営の“プラス”になる情報やサービスをLINEでお届け
友だち追加はこちら！

本紙掲載の記事、イラストなどの無断転用・転載はお断りします

（令和6年7月発行）