

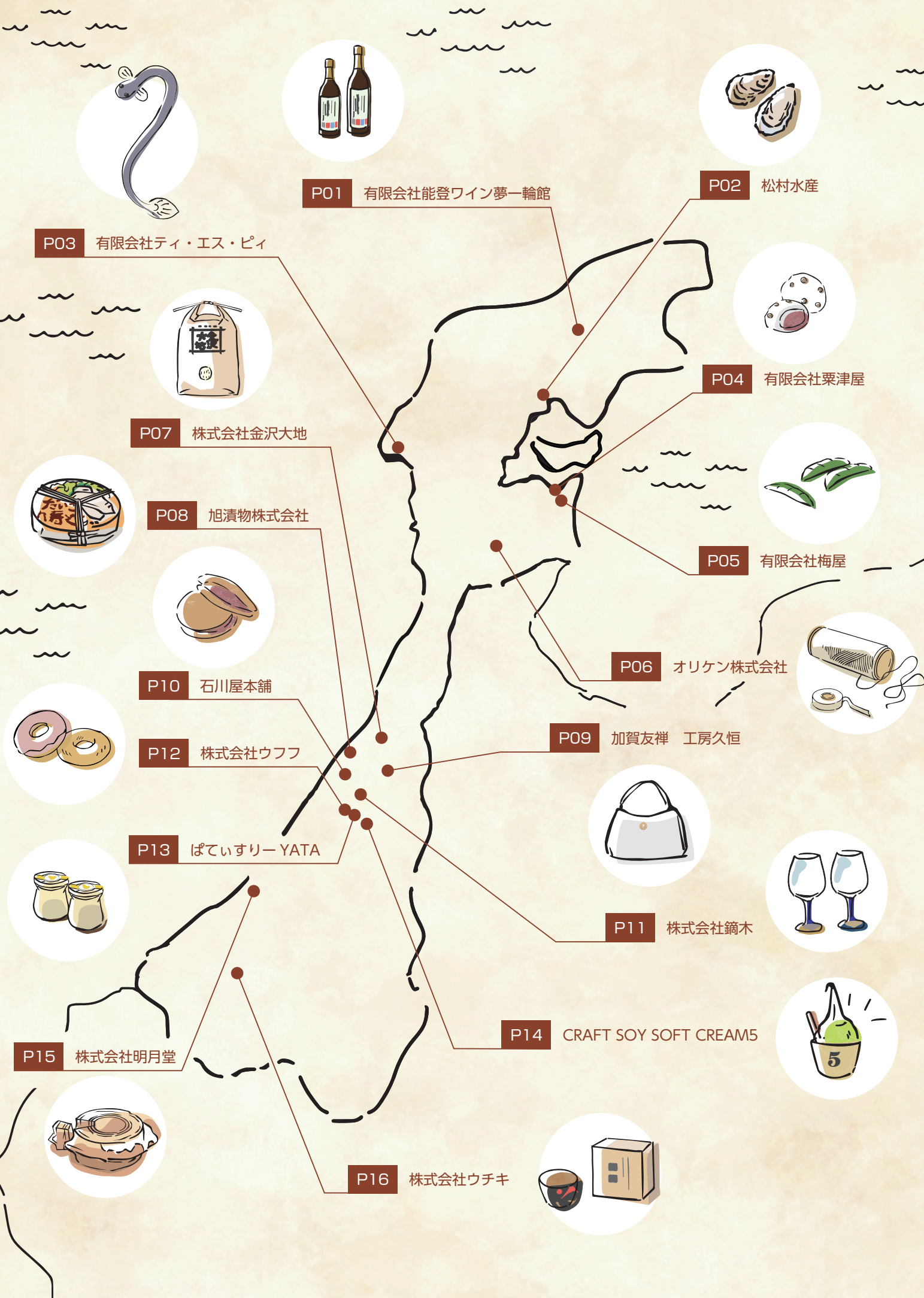
第3弾

仕入れて、買って

石川県応援カタログ

Let's support Ishikawa Prefecture





P01 有限会社能登ワイン夢一輪館

P02 松村水産

P03 有限会社ティ・エス・ピー

P04 有限会社粟津屋

P07 株式会社金沢大地

P05 有限会社梅屋

P08 旭漬物株式会社

P06 オリケン株式会社

P10 石川屋本舗

P09 加賀友禅 工房久恒

P12 株式会社ウフフ

P11 株式会社鍋木

P13 ぱていすりー YATA

P14 CRAFT SOY SOFT CREAM5

P15 株式会社明月堂

P16 株式会社ウチキ



有限会社能登ワイン夢一輪館

能登空港の北東に位置する能登町当目で蕎麦店「夢一輪館」を営む当社は、国産蕎麦粉と奥能登の天然湧き水にこだわった蕎麦を提供している。定番の「あかもく蕎麦」をはじめ、能登の素材にこだわった料理を多く揃える。

テレビ番組でも紹介された「まるごと能登牛丼」は、飼育頭数が少なく希少価値の高い「能登牛」のA5プレミアムロース肉を、当社自慢のあご出汁で自分好みに煮込んで食べるこ

ができ、観光客から人気の高いメニューとなっている。

地元の食材を使用した特産品作りにも力を入れており、能登町の名産であるブルーベリーを使用した「ブルーベリー紅茶」や、奥能登に伝わる魚醤「いしり」で大根を漬けたみくんと製した「べんこーこ」など様々な商品を開発・販売している。

数ある特産品の中でも「畑のチーズ」は、能登産のにがりを使用した豆腐を能登の炭と桜材でじっくり燻したもので、能登物産コンクールで金賞を受賞した人気商品。「いしり」「しお」「みそ」の三つの味を楽しむことができる。



くん製豆腐「畑のチーズ」3種

約80g 各500円 (税込)

普通の豆腐の約5～6倍の大豆を使った特製豆腐を能登ならではの調味料で味付けし、くん製した商品

- いしり味 能登の魚醤で味付け
- しお味 能登海洋深層水で味付け
- みそ味 能登の無添加味噌で味付け



くん製たこ「たこすかし名人」

100g 1,200円 (税込)

能登の岩たこを能登海洋深層水で味付けし、くん製した一品。商品名の「たこすかし」は能登の伝統的な漁法で、漫画「釣りキチ三平」にも登場する。



能登ワイン猿鬼伝説

360ml 1,500円 (税込)
720ml 2,500円 (税込)

珍しいブルーベリーのワイン。能登は北陸最大のブルーベリー産地で、1988年に国内初のブルーベリー100%のワインが誕生。以来、知る人ぞ知る幻のワインとして今も伝え残されている。



ブルーベリー邪無(ジャム)

140g 600円 (税込)

能登産ブルーベリーを100%使用した、手作り、無添加、低糖度のジャム。商品名で謳うとおり純粋な味で大量生産せずコツコツと少しずつ作り続けている。



ブルーベリー紅茶

24g 500円 (税込)

能登のブルーベリーの若葉を発酵させ、自家製の甘茶をブレンドした他に類の無い紅茶。ブルーベリーの酸味と甘茶のさわやかな甘みに加え、ポリフェノールがたっぷり含まれている。



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、卸売販売も可能です。
ご注文は右記メールアドレスが電話でご連絡ください。
※送料が別途必要となります。

有限会社能登ワイン夢一輪館

〒928-0334 石川県鳳珠郡能登町当目28-1

Mail yume-nora@ca3.luckynet.jp

TEL 0768-76-1552

松村水産

能登半島七尾湾の北湾、穴水湾で牡蠣の養殖販売を行っている。

波静かな穴水湾で養殖される穴水の牡蠣は、身の締まった食感と濃厚な味わいが特徴で、町の特産品の一つとして人気を博している。

冬には穴水町で「まいもんまつり 冬の陣 かきまつり」が開催され、多くの事業者がオリジナルメニューの提供や野外の特別イベントを行う。

穴水町で四〇年以上の業歴を持つ松村水産は経験に裏打ちされた高い養殖技術を持ち、地元でも一目置かれる存在。心血を注いで養殖された牡蠣は、穴水町のふるさと納税返礼品に選定されている。



また、牡蠣の他にも干しクチコ（なまこの卵巣）やこのわた（ハゼ科の魚キヌバリ）の佃煮など希少な海の幸を販売している。とりわけ、海ごりの佃煮は、現在松村水産でしか買うことのできない商品で、新鮮な海ごりを醤油、砂糖、塩、水あめなどで下味をつけ、じっくり炊き込んだ人気の逸品。

代表の松村政揮氏は地域人材の育成にも力を入れており、石川県漁業協同組合の「わかしお塾」を通じて、石川県で漁師になりたい人へのアドバイス等を行う。また、世界農業遺産活用実行委員会のツアーで牡蠣の水揚げ体験に協力するなど、地域の魅力を高めるための取り組みも積極的に行っている。

岩牡蠣(殻付き)

10kg (80個前後) 9,500円 (税込)
5kg (40個前後) 5,500円 (税込)

10kgは一斗缶、5kgは発泡スチロールでの販売



かきの佃煮

260g 1,100円 (税込)

穴水湾で養殖された新鮮な牡蠣を炊き込んだ佃煮



海ごり(キヌバリ)の佃煮

260g 2,200円 (税込)

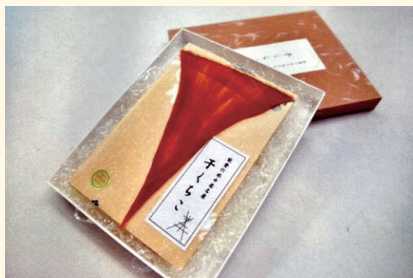
新鮮な海ごりを丁寧に炊き込んだ佃煮。贈答用は箱に入れてお届け



なまこの干しクチコ

1枚 5,000円 (税込)

希少ななまこの卵巣を1週間から10日間乾燥させた逸品



なまこのこのわた

60g 4,000円 (税込)

新鮮ななまこの内臓を塩で味付けした逸品



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、卸売販売も可能です。右記FAXよりご注文ください。令和6年12月現在、地震の影響により一部商品の販売を休止しております。ご購入を希望される場合は、販売再開後となりますことをご了承ください。※送料が別途必要となります。

松村水産

〒927-0016 石川県鳳珠郡穴水町中居南2-45-甲

TEL 0768-56-1529

FAX 0768-56-1539

H P <http://www.16.plala.or.jp/side-seven/matsumura/>



HP

有限会社ティ・エス・ピー

自然豊かな志賀町の景勝地、能登金剛の北岸で「能登うなぎ」の養殖・販売を行う。

石川県で唯一のうなぎ養殖業者である当社は、安心・安全にこだわり、水質浄化には七尾産の牡蠣殻を使用。また、環境に配慮し、水槽の保温には能登の漁港で使用されなくなった発泡スチロールを再利用している。

能登の自然資源を活かした完全無投薬の養殖法を取り入れており、「人・うなぎ・環境」全てにやさしい事業者として「2019」かわエコデザイン賞」銀賞を受賞

している。

「能登うなぎ」の特徴は良質な脂と臭みのないしつかりとした味わい。養殖が難しいとされるビカーラ種クロコウナギをストレスの少ない環境で丁寧に生育することで、天然うなぎにも劣らないふっくらとした厚い身と適度な歯ごたえを楽しむことができる。ビタミンAやDHAなどを豊富に含んでおり、栄養価の高い安全な食品として、志賀町のふるさと納税返礼品に選定されているほか、県内外の有名料亭やフレンチレストランなどでも提供されている。

また、日本航空ファーストクラスの機内食にも採用されるなど、地域が誇る能登ブランドのひとつとして注目を集めている。



能登うなぎ※業者販売のみ

6,480円/kg (税込)

1匹あたり500g以上の能登うなぎの場合 7,560円/kg (税込)

天然うなぎに近い環境で、無投薬養殖により手塩にかけて育てたうなぎ



蒲焼き

190g (たれ・山椒付) 5,184円 (税込)

まろやかな旨味のある金沢大野醤油をベースに、酒・みりん・砂糖のみで調合した特性タレが特徴。炭火の香りと相まってうなぎの旨味を引き立てる。



白焼き

190g (醤油・わさび・藻塩付) 5,184円 (税込)

酒を振りかけながら丁寧に蒸し、身はふっくら、皮目はパリッと、一尾炭火の手焼きで香ばしく仕上げている。



紅白セット

各190g (たれ・山椒・醤油・わさび・藻塩付) 10,368円 (税込)

蒲焼きと白焼きの豪華セット。お祝いの品や贈りものにおすすめ



お取扱を希望される場合

令和6年12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。

有限会社ティ・エス・ピー

〒925-0572 石川県羽咋郡志賀町西海千ノ浦180番地 (養殖場)

〒920-0381 石川県金沢市中屋1丁目167番地 (本店)

TEL 076-269-0878

HP <https://notounagi.co.jp/>



HP

有限会社粟津屋

目の前に能登島と日本海を望む立地に工場を構えて五〇年以上の歴史を持つ老舗の和菓子製造業者。創業から変わらぬ愛されるお菓子を地元スーパーなどを通じて消費者に届けている。現在は二代目店主が創業時の味を引継ぎ、親しみやすさはそのままに、能登の素材をふんだんに使いながら、現代風にアレンジを加えた商品を提供する。

「能登の塩豆大福」は、能登島の塩と県産のもち米「カグラモチ」を一〇〇パーセント使った看

板商品。重さ約一五〇グラムとずっしりとした重量感が特徴で、当社の大福の中で一番のボリュームを誇る。パッケージは、能登在住の書家やデザイナーが手掛けており、とことん能登にこだわった一品。

若い世代にも和菓子を楽しんでほしいという想いで開発された「ピーなつつ大福」は、柔らかな餅にクラッシュしたピーナッツが入っており、ザクザクとした食感が楽しめる。中には甘さを抑えた芳ばしいピーナッツ餡が入っており、隠し味の能登島の塩が餡の味を引き立てる。

そのほかにも、こだわりの茶葉を使ったほうじ茶餡が好評の「ほうじ茶を味わうあんころ餅」や、塩味の杣つき餅を使った「やみつぎ金時餅」など、普段のおやつから贈答用まで豊富な商品を取り揃えている。



ほうじ茶を味わうあんころ餅

6個入 400円 (税込)

こだわりのほうじ茶をふんだんに入れて炊き上げた餡の中に、しっとりと焼き上げた羽二重餅を閉じ込めた一口サイズのおあんころ餅



ピーなつつ大福

2個入 350円 (税込)

柔らかめに仕上げた杣つき餅に、少し粗めのクラッシュピーナッツを加えた、ザクザクした食感が楽しい大福



能登の塩豆大福

1個 400円 (税込)

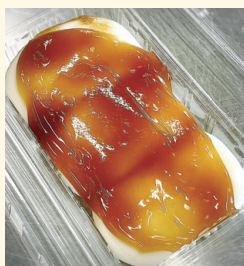
自家製つぶ餡をたっぷりを使った大福。純度が高くミネラルが豊富で旨味と甘味の強い能登島の塩を使用



お箸で食べるみたらし餅

3個入 400円 (税込)

柔らかくコシの強いお餅に秘伝の甘じょっぱいみたらしのタレをからめた一品。団子とはまた違う食感が楽しめる。



くず餅

1個 150円 (税込)

甘さを抑えた滑らかなこし餡が後を引く美味しさ。半解凍することで、くずアイスとしてもっちり美味しく楽しめる。



やみつぎ金時餅

1個 150円 (税込)

塩味の杣つき餅に、甘く炊いた金時豆がよく合う。金時好きにはたまらない逸品



お取扱を希望される場合

右記HPよりご購入ください。
※時期によって、商品が変更になる場合があります。
※商品は全て冷凍便での発送となります(お餅を除く)。
※送料が別途必要となります。

有限会社粟津屋

〒926-0861 石川県七尾市寿町83

TEL 0767-52-3538

HP <https://awazuyan.buyshop.jp/>



HP

有限会社梅屋

「梅屋常五郎」という店名で一〇〇年以上愛されている七尾市の老舗和菓子店。「常五郎」の名とともに代々受け継がれている伝統の技術と、創造性豊かな「モノづくり」への探求心で、日々菓子作りに向き合う。

当社の人気商品は「黒糖まんじゅう」と「大豆あめ(まめあめ)」。三代目常五郎が考案した「黒糖まんじゅう」は厳選された黒砂糖を素材に一つひとつ丁寧に仕上げており、観光客はもちろん、地元の人からも人気が高い。



七〇〇年以上の歴史を持つ七尾名物の「大豆あめ」は加賀藩祖の前田利家が豊臣秀吉に献上したとされる、きなこと水あめを使った菓子。当社は、この「大豆あめ」を三種の豆を模した形に変え、今風にアレンジした「豆まめ」や求肥で包むことでより食べやすく工夫した「銀の豆」などを開発し、伝統の菓子を現在に伝えている。

ほかに、慶事・弔事用の菓子や季節の節句の菓子、紅白まんじゅうなど、様々な場面で活用できる和菓子を取り揃える。

また、七尾市にある本店では優美な中庭を眺めながら、お茶と菓子を楽しむことができます。



豆まめ-mamemame-

1,080円(税込)

日持ち目安 40日

3種類の豆(そら豆・枝豆・えんどう豆)を模した菓子と押し型を使った干菓子が全部で9個入っている。枝豆・えんどう豆の中には、能登大納言小豆を使用



梅屋詰合せセット02

3,410円(税込)

日持ち目安 10日~30日(商品により異なる)

あわせ最中3個、銀の豆2個、豆あめかご8粒入2個、ふく豆かご8粒入1個ほか、梅屋の代表的な菓子を詰め合わせたセット商品



大豆あめ

24本入 1,400円(税込)

日持ち目安 40日

きなこ・砂糖・水あめのシンプルな素材で作られている菓子。8本・18本・24本入ほか、食べやすく一口サイズにカットした「かご入豆あめ」もある。



復刻版 大豆飴 さいころ

15個入 540円(税込)

日持ち目安 40日

豊田秀吉に献上した記録をもとに当時の素材で再現した「復刻版 大豆飴」を食べやすく、さいころ状にした菓子。ドライフルーツ・抹茶・柚子の3つの味を楽しむことができる。



黒糖まんじゅう(北陸・関東・関西のみ発送可)

15個入 2,170円(税込)

20個入 2,820円(税込)

日持ち目安 3日

厳選された黒砂糖を素材に、自然の風味を活かして独自の味わいに仕上げた逸品。日持ちが3日のため、発送地域に限られる。



生豆あめ 銀の豆

5個入 1,870円(税込)

10個入 3,520円(税込)

日持ち目安 10日

当社オリジナル商品。枝豆餡を丸めて求肥で丁寧に包んでいる。従来大豆あめは半生菓子だが、「銀の豆」は生菓に近い食感



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、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、お問い合わせページからご連絡ください。
※送料が別途必要となります。

有限会社梅屋

〒926-0042 石川県七尾市作事町1番地

TEL 0767-53-0787

HP <https://www.umeyatsunegoro.jp/>

HP

オリケン株式会社

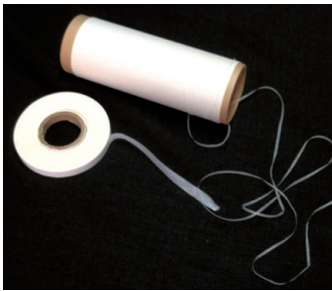
能登半島のほぼ中央に位置する中能登町で和紙織物の製造・販売を行っている。

和紙織物は吸水性や通気性に優れ、洗うごとに抗菌性や柔軟性が増すという特徴を持つ。従来の和紙織物では和紙生地特有の「シヤリ感」(ハリのある感触)が出てしまう難点があったが、糸に撚りをかけずに織る当社独自の技術で、風合いの良い生地として「石川ブランド優秀新製

品」の認定を受け、「いしかわエコデザイン賞」金賞も受賞している。

「人の役に立つ生地を作りたい」という創業当初からの想いをもつて生まれた「Nekiro」は、今までにない柔らかな風合いや吸水性、高抗菌性を持ち、おしゃれを楽しむ人だけでなく病気や肌のトラブルに悩む人など多くの人々に愛されている。

一点一点丁寧に染め上げる「手染め」や、桔梗・蓮・水仙・オオムラサキツツジから抽出した染料を使用して染め上げる「自然染」など染色方法にもこだわり、スカーフやハンカチ、マスクをはじめ、環境にも人にも優しい商品を数多く販売している。



肌に優しい和紙スカーフ

約98cm×38cm 1,320円(税込)

オールシーズン対応のスカーフ。色を指定し、手染め・自然染から選択可能



和紙織込みストール

約168cm×38cm 4,950円(税込)

吸水性抜群のととも柔らかいストール。抗菌防臭効果がある生地で作られており、オールシーズン対応



自然染ハンカチ

約42cm×42cm 880円(税込)

水仙の花から抽出した色素を使い染色したハンカチ。抗菌防臭効果のある生地を使用している。



ふわふわ和紙タオル・スカーフ

約95cm×28cm 1,320円(税込)

少し厚地のタオル・スカーフ。Aタイプ(和紙とレーヨン)とBタイプ(和紙とレーヨンと綿)から選択可能。洗顔後の水取に最適



べっぴん和紙マスク

880円(税込)

和紙が織り込まれた生地で作った、洗って使える和紙マスク。和紙がマスク内の湿度を調整し、べたつかないため、睡眠用としても使用可能



詰め合わせセット

1,000円～6,000円(税込)

軍手・スカーフ・腕抜き・ポーチ・手帳・シュシュ・巾着などから1個でも組み合わせることができるお得なセット。要問い合わせ



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、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、お問い合わせページからご連絡ください。
※送料が別途必要となります。

オリケン株式会社

〒929-1631 石川県鹿島郡中能登町久江ノ部18-1

TEL 0767-77-1789

HP <https://www.nekiro.jp/>



HP

株式会社金沢大地



金沢郊外と奥能登に農場を有し、日本最大規模の農地で、米、大豆、大麦、小麦、蕎麦などを有機栽培するとともに、自社農場の農産物を主原料とした様々な加工品を製造・販売している。生産者の顔が見える食品づくりにこだわり、日々の食卓に身近な調味料やお茶をはじめ、商品は五〇種類以上を揃える。

また、「千年産業を目指して」を経営理念とし、サステナビリティや生物文化多様性を大切にする経営を実践。一九九七年に有機農業に転換し、二三年を経た二〇二〇年にはコウノトリが金沢郊外の自社農場に飛来する

ようになり、二〇二三年から二年連続でヒナが誕生している。

一押し商品は、グループ会社（金沢ワイナリー）が奥能登・珠洲市の農場で二〇二二年に収穫したブドウを一〇〇パーセント使用した「OKU-NOTO」シリーズのワイン。

なお、ブドウ畑は地震により地割れなど大きな被害を受け、当冊子発行時点では復旧の目処が立っていない。

ほかに、有機米を使った米粉シリーズ、有機大豆と有機小麦を使用した醤油やオーガニックのぬか床など、石川県の自社農場で栽培した原料をもとに、消費者が安心して楽しむことができる商品を食卓に届けている。



やさしさとおいしさの詰まった唐揚げ粉

100g
459円（税込）



農薬や化学肥料を使用せずに、石川県で丁寧に育てられたお米で作ったミックス粉。サクッと揚がって、油の吸収も少ない。鶏肉にまぶして揚げるだけで簡単に唐揚げを作ることができる。

石川県産 井村さんのオーガニック米 プリンセスサリー(バスマティ米) 白米

5kg
6,250円（税込）



南アジアで最高級米と称される「バスマティ」と日本米を掛け合わせ、金沢で有機栽培。さらりとした食感と香ばしい香りが特長で、カレー等のごはんにも最適。いつものカレーがぐっと本格的な味わいに。

〈金沢ワイナリー〉OKU-NOTO メルロー 2022

720ml
4,180円（税込）



能登半島の最北端、奥能登珠洲市の自社農園で育てたメルローを100%使用。穏やかなタンニンと柔らかな甘みが広がる味わいで、焼き鳥やすき焼きなど、和の肉料理にもよく合う。

有機純米酒AKIRA

720ml
2,365円（税込）



地元石川県の老舗酒造中村酒造と金沢大地が共同でつくった有機純米酒。食用のお米を使用し、有機米の豊かな味わいと香りを生かした芳醇な地酒。食中酒におすすめ

国産有機醤油こいくち

900ml
1,728円（税込）



自社農場の有機大豆と有機小麦を100%使用。つけ醤油から煮物、かけ醤油まで料理全般に幅広く使える。のびが良く、薄めても旨味と香りのバランスが崩れないのが特長

オーガニックわたしのぬか床 容器付

1kg
1,620円（税込）



買ったその日から使える簡単ぬか床キット。有機ぬかを使用し、じっくりと熟成させているため、お好みの野菜を入れて冷蔵庫で一晩保存するだけで、ヘルシーなぬか漬げが食べられる。

お取扱を希望される場合

商品1点から販売可能です。右記HPのオンラインストアからご購入いただくか、卸売販売については、お問い合わせページからご連絡ください。
※送料が別途必要となります。

株式会社金沢大地

〒920-3104 石川県金沢市八田町東9番地
TEL 076-257-8818
HP <https://www.k-daichi.com/>



HP



Instagram

旭漬物株式会社

加賀野菜の一大産地である五郎島や安原に囲まれた金沢市大野町に位置し、採れたての能登産青かぶらを使用した「かぶら寿し」を中心に漬物の製造・販売を行っている。

石川県の伝統食品として「石川県ふるさと食品」に認証されている「かぶら寿し」は、塩漬けた輪切りの青かぶらにブリの切り身をはさみ、麴をまぶしてじっくりと漬け込んだ発酵食品で、金沢の冬の特産品として江戸時代から食されている。

当社の漬物は、おいしい野菜を育てるための土づくりにから始め、天然塩での下漬けや白山の伏流水にこだわり、手間暇かけた氷温熟成でじっくり熟成するため、甘くまろやかな味を楽しむことができる。

漬け込むための麴床には、酒麴を糖化させた自家製の麴床を使用しており、麴が活発になる冬に製造するため、商品の多くは冬期限定となる。

また、寿司生姜や紅生姜など生姜の加工品も取り扱っており、当商品は一年を通じて販売している。保存料不使用のため、自然のおいしさを味わうことができる。



かぶら寿し 化粧樽7号

650g 3,240円(税込)
(11月後半～1月末までの冬期限定)

かぶら寿し5～7枚入り。シャキッとした歯ざわりのよい青かぶらと、脂の乗りきったブリの身が、麴のなかで甘くまろやかな味わいに漬け上がっている。



大根寿し 化粧樽8.5号

1,200g 3,240円(税込)
(11月後半～1月末までの冬期限定)

まるまると太った大根に、身欠きニシンの切り身を添えてじっくりと漬け込まれた麴漬。かぶら寿しの姉妹品として、クセのない味が好まれている。



大根寿し・特級(数の子入り) 中

1,250g 5,940円(税込)
(10月～2月ごろまでの冬期限定)

大根寿しに贅沢に数の子を添えた一品。数の子の食感と彩りを楽しむことができる。



弁吉漬 パック 中

3本入り 3,780円(税込)
(11月後半～1月末までの冬期限定)

まるごと一本の大根を使って、縦に入れた切目に身欠きニシンを挟み込んだ麴漬。大根寿しの数倍手間をかけた円熟した味わいが特徴



かぶら寿し・弁吉漬 産直ギフト

かぶら寿し450g 弁吉漬3本入り
4,320円(税込)
(11月後半～1月末までの冬期限定)

かぶら寿し3～5枚、弁吉漬3本のセット



寿司生姜 千本切紅生姜

寿司生姜 60g 20個入り 4,320円(税込)
千本切紅生姜 60g 20個入り 4,320円(税込)

新生姜を使用し、低温で製造。保存料不使用のため、自然のおいしさを味わうことができる。



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、卸売販売も可能です。
冬期限定商品は仕入状況で販売期間が変わります(無くなり次第終了)。
右記HPのネットショッピングからご購入いただくか、右記ご注文専用フリーダイヤルからご連絡ください(生姜商品はご注文専用フリーダイヤルのみ対応)。

旭漬物株式会社

〒920-0331 石川県金沢市大野町4丁目19-1
TEL 0120-007-707 (ご注文専用フリーダイヤル)
HP <https://asahitukemono.com/>



HP

加賀友禅 工房久恒



加賀友禅は江戸時代から受け継がれた染色技法を用いて着物を染める金沢の伝統工芸で、日本三大友禅に数えられている。加賀友禅の模様師である当工房の代表者は、皇后雅子様の御婚礼用桐たんすの油単に友禅染めを施した経験があるなど、金沢を代表する友禅工房の一つである。

当工房では「加賀友禅をもっと身近に感じていただきたい」という想いから、既存の技法を応用した当工房オリジナル技法を開発し、着物以外の様々な素材に友禅染めを行っている。

一点一点手描きで染色を施す「手描加賀友禅」では、木材やインテリア家具、極薄生地などへの友禅染めが可能で、有名飲食店の装飾も手掛けています。

手描きが難しい素材には、加賀友禅模様をデジタルインデータ化した「デジタル友禅」の技術を用いることで絵柄表現が可能となり、ステンレス製のタンブラーやガラスの食器などの日用品に加賀友禅の息吹を吹き込んでいる。

なお、工房見学やワークショップも開催しており、加賀友禅の歴史や技法を学べるほか、オリジナルのハンカチ作りなどを体験できる。



金澤きものタンブラー 華映うす紫

350ml 3,960円 (税込)

友禅模様のちりめん生地を使用し、加賀友禅の着物の着姿をイメージしたステンレス製のタンブラー



ガラス皿 そめゆら 桜と楓の流水

13cm×13cm 2枚 10,120円 (税込)

友禅模様の生地をはさんだガラス皿。ギフト用に包装しており、シンプルな化粧箱に流水をイメージしたオリジナル水引で贈答用に最適な一品



天女の羽衣 友禅ショール 大「くじゃく」赤青マープル

70cm×190cm 58,300円 (税込)

空気のような軽やかな極薄生地「天女の羽衣」に加賀友禅の技法でクジャクの羽を描いた大判のショール



efude ハンドバッグ 糸目あげ雪輪

幅25cm×高さ35cm×マチ6cm 38,500円 (税込)

着物を現代風にリアレンジした模様を使用し、古典美そのままに友禅の世界観を表現したバッグ



友禅コースター

10cm×10cm 660円 (税込)

友禅模様を樹脂でコーティングしたコースター。模様は22種類から選ぶことができる。



友禅シート

29.5cm×41.5cm 3,630円 (税込)

友禅模様を樹脂でコーティングしたランチョンマット。模様は32種類から選ぶことができる。



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、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、お問い合わせページからご連絡ください。
※着物の読え（オーダーメイド）も承ります。 ※送料が別途必要となります。

加賀友禅 工房久恒

〒920-0813 石川県金沢市御所町1-75

TEL 076-251-7184

HP <https://kagayuzen.jp/>



HP

石川屋本舗

江戸時代より金沢で愛されてきた老舗和菓子店。「美味しさを心に残す」をコンセプトに、昔ながらの製法で一つひとつ手づくりすることにこだわり、伝統の味を現在まで守り続けている。

伝統的な和菓子はもちろん、新しいアイデアを積極的に取り入れるのが当社の特徴で、ケイキ代わりのバスデー和菓子やウエディング和菓子、校章を焼印で入れた卒業式用紅白まんじゅうなど、次々とオリジナル



商品を生み出してきている。

和菓子の基本である餡に使用する小豆は、北海道から選りすぐったもののみを使用。毎年複数の畑の小豆を試し、一番納得のいく小豆を仕入れている。

また、当社自慢の「加賀棒茶どら焼き」は三種のお茶をブレンドすることで味に深みを出し、見た目も楽しんでいただけるよう、色味にもこだわっている。

定番商品のほか、岡山県備中地域産の最高級白小豆を使用した「上生菓子」や、特別な寒天と砂糖で作る琥珀糖の「かいちん」も人気。ほかにも、自宅で和菓子を作れる「お家で和菓子作りキット」など、様々な商品を販売している。



かいちん いろいろ

10個入 1,080円 (税込)
20個入 1,944円 (税込)

日持ち目安 20日

特別な寒天と砂糖を自然乾燥させて作る琥珀糖。色とりどりのおはじきのような見た目の菓子



ちびうめ

5個入 702円 (税込)

日持ち目安 14日

白あんの中に梅肉が入っており、甘さと酸っぱさが楽しめる人気の菓子。梅のような可愛らしい見た目



加賀棒茶どら焼き

1個入 270円 (税込)

日持ち目安 10日

厳選した加賀棒茶の粉末を生地に練りこみ焼き上げたどら焼き。中身は甘さ控えめの自社製造つばあん



加賀棒茶最中

3個入 702円 (税込)

日持ち目安 14日

皮はお坊さんの笠の形で、加賀棒茶の粉末入りの棒茶の香る最中。どら焼き同様、中身は甘さ控えめの自社製造つばあんを使用

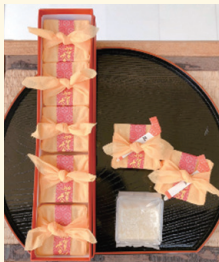


加賀大名餅

5個入 1,080円 (税込)
(10個入、15個入、20個入も選択可)

日持ち目安 20日

豆乳で練り上げ甘さを控えた上品な味の羽二重餅



くるみ松風

3個入 594円 (税込)
(10個入、15個入も選択可)

日持ち目安 20日

石川県産コシヒカリの米粉と加賀味噌を練り上げた生地に白山くるみをまぶし、もちりと香ばしく焼き上げた一品



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、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、お問い合わせページからご連絡ください。
※送料が別途必要となります。

石川屋本舗

〒920-0059 石川県金沢市示野町西22

TEL 076-268-1120

HP <https://ishikawaya-honpo.co.jp/>



HP

株式会社 鏗木

創業文化二年。城下町金沢の面影を色濃く残す長町武家屋敷跡で伝統工芸の「九谷焼」を取り扱う老舗商舗。

「九谷焼の価値を世界に広める」という創業時の精神に則り、世界に向けて九谷焼の新しい可能性を発信する当社は、ワイングラスのステム（脚）を九谷焼にした「鏗木ワイングラス」や、最適な形を求め完成までに一〇年以上の歳月を要した「鏗木盃」など様々な商品を開発。これにより「鏗木ブランド」が確立さ



れたと八代目当主は語る。

二〇〇年以上続く九谷焼の商家の使命のもと、石川県の伝統工芸の保護と災害復興を目的に「石川県伝統工芸応援プロジェクト」を開始。被災した作家や職人の作品が購入できる特設ホームページを開設し、売上の一部を還元している。また、地震の影響で飼い主が分からなくなった動物の支援も行っており、当冊子掲載の「招き猫」の売上の一部は動物達の支援にあてられる。ほかにも伝統家屋を用いた展示・販売スペース「九谷ミュージアム」や九谷焼の器で食事を楽しめる「おいしいいっぷく鏗木」を運営するなど地域に欠かせない存在となっている。



鏗木B0グラス 糠川孝之・画 九谷小紋(黄)(緑)

各33,000円(税込)

最大径100mm 口径70mm 高さ220mm

伝統画風を極め、スタンドグラスなど独自の作風も魅力の糠川孝之氏による絵付けのワイングラス。九谷焼らしい大胆な色使いと縁起の良い伝統紋様が描かれた和と洋が融合した商品



鏗木盃 太田恵利香・画 ほどけマンダラ(緑)(青)

各8,800円(税込)

口径84mm 高さ38mm

日本酒の旨みを引き出すことに特化した盃。冷酒から熱燗までどんな飲み方でも旨みと香りを堪能することができる。マンダラをモチーフとした赤絵細描のデザインが目を引く逸品



折鶴シリーズ マグカップ・フリーカップ(青)(赤)

各3,630円(税込)

マグカップ 径75mm 高さ82mm

フリーカップ 径68mm 高さ112mm

長寿や健康祈願、平和のシンボルでもある折り鶴をデザイン化したカップ。ご縁を結ぶ蝶結びで、人と人とのつながりを意識した縁起の良い商品



2号招き猫 四葉のクローバー(右手挙げ)(左手挙げ)

各2,970円(税込)

横35mm 縦40mm 高さ70mm

幸運のモチーフである四葉のクローバーが描かれた可愛らしい招き猫。右手を挙げた猫は、金運・開運・招福のご利益があり、左手を挙げた猫は千客万来・良縁にご利益があるとされる。



スカーフ招き猫 梅村めぐみ・画 唐草(青)(赤)

各13,200円(税込)

横80mm 縦55mm 高さ90mm

おしゃれなスカーフを巻いた招き猫。唐草模様は、植物の持つ力強さや永遠性を感じさせ、子孫繁栄・長寿・永遠の幸せなどの意味が込められている。



6号招き猫 藤木美里・画 花詰

198,000円(税込)

横100mm 縦105mm 高さ195mm

四季折々の花々を敷き詰めるように描く九谷の伝統画風「花詰」で、招き猫を優しく繊細に彩った商品



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、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、お問い合わせページからご連絡ください。
※送料が別途必要となります。

株式会社 鏗木

〒920-0865 石川県金沢市長町1-3-16

TEL 076-221-6666

HP <https://kaburaki.jp/>



HP

オンラインストア

株式会社ウフフ

「ママが子どもに食べさせたい手作りおやつ」をコンセプトに、金沢市で手作りドーナツ「ウフフドーナチュ」を製造。

当社の従業員は子どもを持つ母親がほとんどであり、ママの「もったいない」の気持ちを大切に、フードロス削減などへの取組みも実施。受注生産を基本とし、型くずれ品も販売。それでも余ったドーナツは児童福祉施設に寄付している。地元の規格外野菜の使用などにも取り組んでおり、「いしかわエコデザイン賞」金賞など多くの賞を受賞。

「ママの愛情たっぷり」のドーナ

ツは「ドーナチュ」。そんな当社のドーナツは安心安全へのこだわりから保存料は無添加。ロスが極力出ないようにすべて冷凍での流通としており、冷凍解凍した形で長期間美味しく味わうことができるものに仕上げている。また、原材料には地元の素材をふんだんに使用しており、能登のブルーベリーや能登塩、大浜大豆きなこ、能登産かぼちゃなどを材料とした数多くのドーナツを取り揃えている。

ドーナツ以外に、しっとり食感の野菜たっぷりスコーン「ウフフチュコーン」や、子どもと一緒に楽しめるカフェインレスコーヒーマグ「ウフフコーチー」もあり、店舗販売だけでなく卸売やネット販売にも力を入れている。



ドーナツギフトセット

10個入 2,750円 (税込)
12個入 3,500円 (税込)

人気のドーナツがセットになったギフトボックス。10個入は1つ、12個入は2つにメッセージを入れることが可能。お祝いにおすすめ



果ざりどーナつギフトセット

8個入 3,240円 (税込)
16個入 5,700円 (税込)

じっくり時間をかけ、国産のみかん・オレンジ・りんごなどの水分を飛ばして作ったドライフルーツをトッピングしたドーナツの詰め合わせ



ウフフチュコーンギフトセット

5個入 2,200円 (税込) ~
(10個入、20個入からも選択可)

プレーン・かぼちゃ・にんじん・ほうれん草・ベジカレーなどから、アソートで詰め合わせたスコーンのギフトセット



ミニドーナツパーギフトセット

5本入 2,200円 (税込)
10本入 4,100円 (税込)

かわいいミニドーナツパーがセットになったギフトボックス。パースデーデザインのオリジナル品が1本入っている。



ウフフドーナチュ堪能！ギフトボックス

8個入 2,160円 (税込) ~
(12個入、16個入、30個入からも選択可)

珠洲の大浜大豆きなこ、能登の塩、地元産のブルーベリーを使ったオリジナルコーティングなど、ウフフドーナチュならではのオリジナルドーナツのセット



ウフフコーチー(粉・箱入)

70g 1,296円 (税込)

ママと子どもと一緒に飲める、オーガニックのカフェインレスコーヒーマグ。ドーナツとの相性が良く、ブラックでもミルクをたっぷり入れても美味しく飲むことができる。



お取扱を希望される場合

商品1点からのお取寄せや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、お問い合わせページからご連絡ください。
※送料が別途必要となります。

株式会社ウフフ

〒921-8164 石川県金沢市久安2-463 1F

TEL 076-218-4062

HP <https://ufufu-ufufu.com/>



HP



Instagram

ぱていすりー YATA



神戸の有名洋菓子店などで修行した店主が、「お菓子が好きなあなたに小さな幸せが訪れまじすように」という想いで創業した洋菓子店。一つ、もう一つとついつい手が伸びてしまうようなお菓子を販売する。できる限り余分なものを加えないシンプルなレシピで丁寧に作られたケーキや焼き菓子は、素材の持ち味が最大限に引き出されている。

あつさりとした甘さ控えめに仕上げられたケーキは、他のお菓子と合わせて食べても相性が良く、飽きがこないのが特徴。能登地域の塩や石川県産のフルーツなど特産品を使った商品も取り扱う。能登塩を使った能登リーフパイは、能登の海水から作られたミネラル豊富な塩がアクセントとなり後を引く美味しさ。フロランタンは、隠し味にオレンジの砂糖漬けのミンチを入れることで、さっぱりとした後味に仕上がっている。アルコール不使用で見た目も楽しいアニマルケーキなど、子どもも安心して食べられる商品をふんだんに取り揃えており、大人から子どもまでお菓子を楽しむことができます。



プリン食べ比べセット

2個 500円(税込)

生クリームをたっぷり使用した「濃厚みるくプリン」と、能登産たまごの風味が特徴の「能登たまごプリン」のセット(店頭販売のみの取扱いとなります。)



焼き菓子セットL

4,510円(税込)

マドレーヌ、フィナンシェ、クッキー、フロランタンなど焼き菓子17個の詰め合わせセット



「ひやくまん穀」の米粉のプルドネージュ

1缶 750円(税込)
2缶セット 1,700円(税込)

石川県を代表する「ひやくまん穀」の米粉を使用したクッキー。卵、小麦粉不使用で、ほろっとした食感が特徴。プレーン、苺、抹茶、温州みかん、和三盆の5つのフレーバーを用意(2缶セットは、お好きなフレーバーをお選びいただき、クリアケースに入れリボンかけたものをお届けいたします。)



焼き菓子セットM

3,110円(税込)

マドレーヌ、フィナンシェ、クッキー、フロランタンなど焼き菓子12個の詰め合わせセット



能登リーフパイ

5枚セット 1,500円(税込)
10枚セット 2,400円(税込)

発酵バターをふんだんに使用したサクサクのパイ。能登の海水から作られた能登塩がアクセントとなり、飽きのこない一品



焼き菓子セットS

1,410円(税込)

ミルククッキー、紅茶クッキー、ココアクッキー、バニラクッキー、ヘーゼルクッキー、フロランタンの焼き菓子6種類の詰め合わせセット



お取扱を希望される場合

右記Instagramのダイレクトメッセージまたはお電話にてご連絡ください。

※時期によって、商品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。

ぱていすりー YATA (パティスリーヤタ)

〒921-8164 石川県金沢市久安2-329

TEL 076-200-6548

HP https://www.instagram.com/patisserie_yata/



Instagram

CRAFT SOY SOFT CREAM5

全国のソフトクリームを食べ歩いてきた店主は消防士を、その妻は介護福祉士を辞め、「世界一のソフトクリームを届けたい」という思いで創業。年間二六〇〇〇人が来店するソフトクリーム専門店。

植物性由来の素材を使ったこだわりの豆乳ソフトクリームを提供しており、生乳・卵を使用していないことからアレルギーを持つ人でも安心して食べられる。

また、生乳を使用したソフトクリームと比較しカロリーが約半分とヘルシーで、濃厚でありながらさっぱりとした味わいに仕上がっている。

看板メニューの「きなこ」は、豆乳をベースに白ごまを使用して仕上げた濃厚な味わいが特徴。

ほかにも定番メニューとして、きなこソフトをベースに抹茶を加えた「おまっちゃ」、「きなこ」と「おまっちゃ」を半分ずつ楽しめる「はんぶんこ」、自家製あんこや白玉、黒蜜、きなこをトッピングする「5ースペシャル」を用意している。季節ごとに限定メニューも用意しており、年間を通してソフトクリームを楽しむことができる。



豆乳ソフトクリーム(アイス) 3種類詰め合わせ

2,400円(税込) 生乳、卵、上白糖を一切使用しない豆乳ベースのソフトクリーム詰め合わせ。3種類が各2カップずつ入っています(1カップあたり内容量100ml)。

①きなこ

豆乳をベースに白ごままで仕上げた濃厚なソフトクリーム



②おまっちゃ

きなこソフトをベースにしたお抹茶ソフトクリーム



③季節のソフトクリーム

季節限定のソフトをお届けします。



お取扱を希望される場合

右記Instagramのダイレクトメッセージにてご連絡ください。
※時期によって、ソフトクリーム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。

CRAFT SOY SOFT CREAM5

(クラフト ソイ ソフト クリームゴー)

〒921-8174 石川県金沢市山科町チ182-3

HP https://www.instagram.com/craft_soy_softcream_5/



Instagram

株式会社明月堂 (ツキトワ by meigetsudo)



小松市にある白いうさぎのロゴが特徴的な老舗洋菓子店。

創業以来、冠婚葬祭向けの商品を中心に事業を営んでいたが、二〇二二年に工場横直営店「ツキトワ by meigetsudo」をオープン。店名の「ツキトワ」には、明月堂（ツキ）のまごころこめたお菓子を通じて、人々の心を繋ぎ、人の輪（ワ）を広げたいという想いが込められている。

そんな当店では、こだわりの米粉を使ったバームクーヘンのほか、カステラを使った店舗限定のスイーツ、河北潟生乳のソフトクリームなど、様々な商品を味わ

うことができる。

中でも、当店一押し「能登塩ぶるべりばあむ」は全国のバームクーヘンの頂点を決める「ファイナルクーヘン総選挙二〇二四春」で第一位に選ばれた逸品。能登町の「ひらみゆき農園」のブルーベリーと珠洲市産の塩を使った米粉のバームクーヘンで、濃厚なブルーベリーの風味とともに、中はモチリ、外はカリッとした独特の食感を楽しむことができる。

また、クラウドファンディングを活用し、九谷焼の伝統模様をあしらったチョココレクトをバームクーヘンにのせた「BAUM-KUTANI」を小松市の大学生と開発して、復興支援を行うなど、地域を支える取り組みも行っている。



白山米粉の能登塩ぶるべりばあむ

2,400円 (税込)

日持ち目安 40日

能登町の「ひらみゆき農園」産のブルーベリースソースをふんだんに使用し、能登の珠洲塩を使ったシュガーでコーティングしたバームクーヘン



白山米粉のツキトワバーム(プレーン)

1,600円 (税込)

日持ち目安 40日

新しい焼成方法で生み出された新食感バームクーヘン。バターをふんだんに使用し、どっしりしっとりした食感を味わうことができる。



白山米粉のツキトワピスタチオバーム

2,400円 (税込)

日持ち目安 40日

イタリア産の希少かつ最高級のピスタチオペーストを使用。ナッツの女王の濃厚な旨味がつまった、贅沢なバームクーヘン



白山米粉のまるごとりんごバームクーヘン

3,240円 (税込)

日持ち目安 20日 (夏期7月~9月は14日)

蜜漬けのりんごをそのままバームクーヘンで包んだ贅沢な逸品。一切れサイズにカットした商品も購入可能



まるごとリンゴのバームクーヘンと濃厚バターバームクーヘンの二段重ね

4,840円 (税込)

日持ち目安 14日~30日

当社を代表するバームクーヘンの2個セット。二段箱に入れてお届け



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、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、お問い合わせページからご連絡ください。
※送料が別途必要となります。

株式会社明月堂 (ツキトワ by meigetsudo)

〒923-0004 石川県小松市長崎町1丁目85番地

TEL 0761-24-3178

HP <https://meigetsudo.com>



HP



Instagram

株式会社ウチキ

明治二二年創業。伝統工芸「山中漆器」で有名な加賀市にある老舗漆器店。

伝統を守りつつ、新しいモノづくりへの挑戦を続ける当社は、漆器の常識を覆す当社オリジナル商品「漆磨(シーマ)カップ」を開発。燕三条の研磨技術で成型されたステンレスの器に山中漆器の伝統的な漆塗りを施した当商品は、優れた機能性をもちながらも美術品のような美しさを兼ね備えている。種類も豊富で、木目模様の「和然檀(ワモダン)」や金粉(人工金粉)をちりばめた「白檀(ビヤクダン)」など、多彩な模様を職

人が丁寧により作り出しており、令和六年夏には国産ガラスを使用した「喜箔グラスシリーズ」も販売を開始。

また、各産地の技術とコラボした「漆磨カップ」は、加賀市のふるさと納税返礼品への登録や第五三回全国漆器展で「日本百貨店協会会長賞」を受賞するなど、多くの注目を集めている。

令和六年四月には、加賀市山中温泉ゆげ街道に山中漆器の使用感を体験できるカフェ併設の店舗「打喜漆器店 with Craft Bliss Cafe SORA」をオープン(営業日はInstagramで要確認)。店舗では「漆磨カップ」をじっくり手に取り見ることで、併設するカフェでは「漆磨カップ」こだわりのコーヒー等を味わうことができる。



和然檀 ストレートカップ 黒(二重構造)

13,200円(税込)
直径7cm×高さ12.1cm 容量約270ml

漆の色合いと細やかな塗りの技法によって、自然の中で年月を重ねた古木の風合いを再現したストレートカップ



箔衣 ぐい呑(二重構造 内金メッキ)

9,900円(税込)
直径6.2cm×高さ5cm 容量約70ml

金沢市の伝統工芸として受け継がれた「金箔」を漆磨カップに採用。職人が手作業で貼り合わせ、拭き漆で仕上げている。



白檀 ダルマカップ 赤(二重構造)

9,900円(税込)
直径7.4cm×高さ8.5cm 容量約250ml

独自の「漆流し」の手法で金粉(人工金粉)をちりばめ、きらめく流水のような模様を表現した器。使ううちに変化する色合いを楽しむことができる。



白檀 ハイボールカップ 黒(二重構造)

14,300円(税込)
直径8cm×高さ13cm 容量約400ml

漆磨ブランドの第1号で、長く愛されている「白檀」シリーズの1つ。「白檀 ダルマカップ 赤」と同様、「漆流し」で美しい流水模様を表現している。



彩 シングルカップL 赤

15,400円(税込)
直径8cm×高さ15cm 容量約380ml

漆赤から漆黒へ。手塗りでしかできない「ぼかし塗り」の技法で彩ったカップ。おしゃれでモダンな雰囲気を楽しむことができる。



赤富士に鶴 ぐい呑(二重構造 内金メッキ)

12,100円(税込)
直径6.2cm×高さ5cm 容量約70ml

職人が1つひとつ丁寧に蒔絵の技法で描いている。鶴には金箔を用いており、インバウンド客向けに最適



お取扱を希望される場合

商品1点からの販売、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、お問い合わせからご連絡ください。企業様の周年記念品も数多く採用していただいております。価格、納期等お気軽にお問い合わせください。※送料が別途必要となります。

株式会社ウチキ 担当者 打出/松蔭(マツカゲ)

〒922-0262 石川県加賀市柏野町161番地6

TEL 0761-77-1616

HP <https://uchiki-co.com/>

e-mail info@uchiki-co.com



HP

Instagram

日本政策金融公庫では、令和6年能登半島地震等の影響を受けた皆さまの復旧・復興を支援しています。

～「石川県応援カタログ」バックナンバーのご案内～

石川県応援カタログ



冊子をご覧
になる方は
こちら



石川県応援カタログ第2弾



第2弾は
こちら



～「石川県の後継者募集」特設ページのご案内～



日本公庫は、石川県内の事業承継を支援するため、「“想いを未来につなぐ” 石川県後継者募集プロジェクト」の特設ページを開設しました。

本特設ページでは、石川県内で事業譲渡を希望する事業者の情報を掲載し、後継者を募集します。また、各支援機関の取組みや石川県内の成約事例もご紹介しています。

特設ページ
はこちら



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 ロゴを使って、能登の応援おねがいします！

令和6年1月1日の能登半島地震、そして9月21日の奥能登豪雨の二重災害により、甚大な被害が発生しました。これまでも能登のために、買って、食べて、飲んで、さまざまな形で応援していただき、ありがとうございます。

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、石川を応援したいと思った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ありません。



県ホームページ

<https://www.pref.ishikawa.lg.jp/saigai/202401jishin-ouen.html>



JFC 日本政策金融公庫

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
本紙掲載商品の詳細や賞味期限等については、商品掲載企業にお問い合わせください

(令和6年12月発行)