



1.クラフトビール グランアグリ
(南わくわく手作りファーム川北)

地元で育てた小麦「ゆきちから」と六条大麦「ファイバースノウ」を主な原料に使用。フルーティな香りとコクが特長。



2. 剣崎なんば
(南ジェイエイ商事SS)

白山市剣崎町産の希少性の高いとうがらし「剣崎なんば」を本格焼酎に溶けこませた調味料。薬味やラー油代わりに。



8. ふぐの子ぬか漬
(あら与)

ふぐの卵巣を3年かけて毒抜きした「奇跡の発酵食品」。独特の風味は、ごはんのお供やお酒の肴によく合います。



9. おんたま物語
(南加賀広域農事務組合)

南加賀6温泉の温泉たまご詰め合わせ。泉質によって異なる味わいの違いを食べ比べてみるのも楽しい。



10. あんころ
(圓八)

三日間かけて作られる餡はなめらかであっさりとした味わい。竹皮の風味がほんのり餡に移り美味しさを際立てる。



13. 献上加賀棒茶
(丸八製茶場)

澄みきった琥珀色が特徴で、軽やかな渋みと旨味が魅力。一番摘みの上質な茎だけを芯から浅く焙じています。

加賀の國の食のこ

身近なスーパーでローカルフードを探して。

県外の人には意外と知られていないけど、地元の人には愛してやまないローカルフードたち。素朴な味わいのものからクセのあるものまで、一度食べればきっとハマっちゃう地元の味が勢ぞろいです。

手前から時計まわりに、①「グランアグリ 小麦のビール」518円／南わくわく手作りファーム川北、②「激辛調味料「剣崎なんば」」410円／南ジェイエイ商事SS、③「野々市市特産のヤーコンを使用「ヤーコンとりんごジャム」」340円／田彦農園、④「芭蕉も称賛したといわれる「小松うどん」」500円／榊中石食品工業、⑤「普通の豆腐よりも高タンパクで大豆の風味も濃厚「堅豆腐」」460円／上野とうふ店、⑥「棒状の餅を切ったその独特な形は北陸ならではの「斗棒餅」」540円／榊六星、⑦「加賀地方の言葉で娘さんを意味する「娘娘(にやあにやあ)」から名付けられた「娘娘饅頭」」9個入り1,000円／榊山中石川屋、⑧「ふぐの子ぬか漬」864円／榊あら与、⑨「おんたま物語」600円／南加賀広域農事務組合、⑩「あんころ」370円／圓八、⑪「お米で作る“かきもち”はおやつ定番「きのこかきもち」」320円、「ごんたかきもち(まめ)」390円／のむら農産、⑫「献上加賀棒茶」100g 1,296円／丸八製茶場、⑬「小松を代表するソルフードを家庭でも「塩焼きそば」」370円／榊中石食品工業、⑭「トマトカレー(マイルド)」410円／JA小松市



ローカルフード探検隊

ローカルフードを探すなら地元ならではの産直スーパーや施設がおすすめ。



道の駅・JA直売所

採れたての新鮮な野菜や果物が並び、加工品なども豊富に品揃えしている、まさに「地域の台所」。いい食材は午前中が狙い目！

◎道の駅

道の駅こまつ木場湯 ☎0761-25-1188、道の駅山中温泉ゆけもり健康村 ☎0761-78-5620、道の駅瀬女 ☎076-256-7172、道の駅一向一揆の里 ☎076-254-2888、道の駅しらやまん ☎076-273-4851

◎JA直売所

JAグリーン松任・まいどさん市場 ☎076-274-2233、JA白山ファーマーズマーケット・よらんかいねえ広場 ☎076-273-3002、JA根上・生活資材館 ☎0761-55-5813、JAグリーン能美・能美の市 ☎0761-57-4831、JA小松市・JAあぐり ☎0761-43-0351、JAグリーン加賀・元気村 ☎0761-75-7100



むつぽし松任本店

生産から加工・販売まで行う農業法人榊六星が運営する直売店。お米、餅、和菓子など自社製品のほか、県内外を問わず幅広い食品をこだわりセレクト。☎076-276-6287



わくわく手作りファーム川北

地元産麦使用のオリジナル地ビールの醸造所「ビール工房」のほか、ビールに合うソーセージ作りが体験できるレストランや産直物産館もスタンバイ。☎076-277-8989