

大麦グラノーラ

101



オルジュシリアルにフルーツやナッツをミックスしました。そのままでももちろん、ヨーグルトやフルーツにかけてもおいしくお召し上がりいただけます。おいしく食べてきれいになりたい方にオススメ。目安は1回50グラムです。



加賀丸いも焼酎(35度)

102



クセのないすっきりとした口あたり。「加賀丸いも」は見た目は丸く、ゴツゴツとちょっと不恰好。でも、加賀の大地の恵みに包まれながら大事に大事に育てられています。滋養のある成分を多く含み、独特の味わいと粘り強さが自慢です。その「加賀丸いも」を原料に仕込んだ焼酎です。柔らかな甘みのあるまろやかなお酒。水割りやお湯割でおいしくいただけます。もちろんストレートでも。



加賀丸いも焼酎(25度)

103



クセのないすっきりとした口あたり。「加賀丸いも」は見た目は丸く、ゴツゴツとちょっと不恰好。でも、加賀の大地の恵みに包まれながら大事に大事に育てられています。滋養のある成分を多く含み、独特の味わいと粘り強さが自慢です。その「加賀丸いも」を原料に仕込んだ焼酎です。白ワインのようなさわやかな口当たり。冷やして飲むとより一層おいしくいただけます。女性の方におススメ。



こまとちやんコロッケ

104



3種類の小松産農産物のピューレを贅沢に使うことで、クリーミーでまろやかな口当たりのコロッケに仕上がりました。



大麦を使ったかぼちゃのスープ

105



小松産のかぼちゃと小松産大麦を使用。かぼちゃ本来の甘みを活かし大麦でとろみをつけた口あたりなめらかなスープです。小麦粉、化学調味料不使用なので、お子様にも安心してお召し上がりいただけます。



かぼっティ

106





小松市で栽培された栄養豊富なかぼちゃを原料に使い、パイ生地で包み、表面に はアーモンドを乗せ、サクサク香ばしく焼き上げたお菓子です。

小松産原材料

かぼちゃ

大橋老舗



玄米雑穀ライスコロッケ

107



コロッケシリーズ第2弾!中身はモッチリした玄米とジューシーな丸ごとトマト。 ヘルシーなのにボリューム満点なコロッケです。





プチプチ大麦ハンバーグ

108



食物繊維豊富な大麦の粒を挽肉に混ぜ込むことで、肉のうまみを閉じ込めた美味 しくヘルシーなハンバーグです。



大麦雑穀弁当(空の駅限定)

109



雑穀ご飯に豚の味噌漬け、鮭の幽庵焼き、出し巻き玉子をトッピングしてこれー 箱で満足いただけるお弁当です。



大麦雑穀お手軽弁当

110



お弁当箱にご飯、漬物、かっちり豆、出し巻き玉子が入った、バランスのよい軽めのお弁当。





おばちゃんが炊いたかっちり豆

111



昔なつかしいみそ豆をかっちりと固めに炊いた昔ながらのなつかしい味。旬庵ダイニング惣菜人気ナンバー1の商品です。



カブッキー最中

112



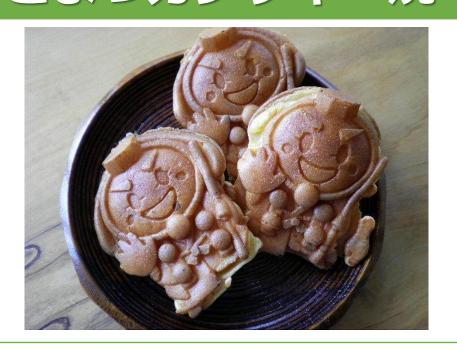
小松市のイメージキャラクター・カブッキーを型どった皮には大麦・蛍米の米粉を使用。中には小松市の和菓子屋が思考を凝らしたフィリングを詰めました。



農家まりちゃんの こまつカブッキー焼

認定番号

113



ふんわり大麦香る生地の中に、甘さ控えめの黒豆あんが入っています。かわいら しいカブッキーの人形焼です。



農家まりちゃんの 手作りフルーツブッセ

認定番号

114



大麦がほのかに香るふわふわのブッセに、農家まりちゃんのジャムをたっぷり挟 みました。

小松産原材料

大麦

(有) まるしょう



小松の大地から生まれた ミディトマトドレッシング

認定番号

115



真夏の太陽のように真っ赤に育った小松のミディトマト。実はもちろん皮も種も 余すことなく丸ごと使い、マイルドなのに爽やかなドレッシングに仕上げました。 サラダや温野菜、冷製パスタにたっぷり絡めてお召し上がりください。



神泉 純米吟醸 旨口

116



芳醇甘口の日本酒です。甘いだけでなく旨味が広がります。スッキリした後味ですので、飲み飽きしない純米吟醸です。四段掛けの清酒でどんな飲み方でも美味しくいただけますが、冷や・常温がおすすめ。

材料は地元産で特別栽培米の五百万石と兵庫県産の山田錦を使用。酒造好敵米に こだわり醸造しました。



カブッキーサクサク最中

117



小松市のイメージキャラクター・カブッキーの最中には、小松市産の大麦と蛍米の米粉を使用。皮のサクサクとした食感を活かし、フィリングにチョコレートやシリアルを詰め食べやすく仕上げました。

チョコレート、抹茶チョコ、苺チョコ、グラノーラの4種類。



カブッキー最中詰め合わせ (米粉サブレ・フロランタン)

認定番号

118



カブッキー最中に、米粉100%のサブレを入れて焼き上げました。米粉特有のサクッとした軽い食感が香ばしい最中とよく合います。フロランタンは石川県産のエンレイ豆とアーモンドのヌガーを最中の中にサブレと一緒に入れて焼き上げました。最中の軽い食感と濃厚なフロランタンがマッチした絶妙なおいしさです。

小松産原材料

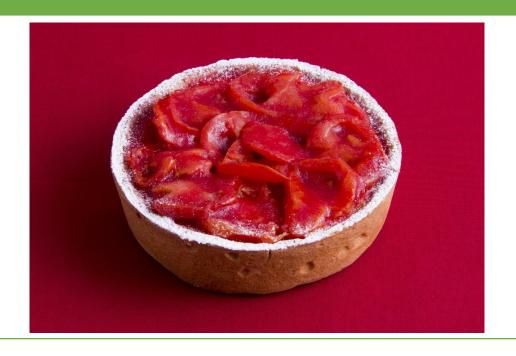
大麦、米、エンレイ豆

(有) パンあづまや



小松紅のチーズタルト

119



小松産のフルーツトマトをグリルし、ラズベリーのソースとともにクリーミーな チーズタルトの上に乗せました。トマトの甘みと酸味がチーズタルトにマッチした、ワインにもよく合うスイーツです。



大麦ギョーザ

120



小松産の大麦を手作りの皮に練り込み、具財に使用する野菜も地元のものを使用。 大麦全粒粉の茶色の皮が特徴です。



自家製 鯖寿司

121



市場直送で仕入れるキトキトの鯖を秘伝の方法でしめて棒寿司にしました。脂ののった厳選した鯖のみを使用した自信の一品です。



トマトリゾット

122



石川県小松市産の自然の恵みをふんだんに使用して作ったリゾット。食物繊維豊富な大麦のプチプチした食感はよく噛む習慣が身につき、腹もちがよいと体に嬉しいことがたくさん。化学調味料不使用で、お子様から大人までお召し上がりいただけます。トマトの旨味が凝縮されたコク深い味わいのリゾットです。



かぼちやリゾット

123



石川県小松市産の自然の恵みをふんだんに使用して作ったリゾット。食物繊維豊富な大麦のプチプチした食感はよく噛む習慣が身につき、腹もちがよいと体に嬉しいことがたくさん。化学調味料不使用で、お子様から大人までおいしくお召し上がりいただけます。かぼちゃの甘さが引き立つクリーミーな味わいのリゾットです。



小松大麦粒

124



小松ソフィア病院、金沢大学、JA小松市が連携して開発し、大佛堂製薬(株)が製造を担当したサプリメント(健康補助食品)です。大麦に含まれる食物繊維には血糖値の改善効果があることがわかっており、ダイエット効果や胃の調子を整える効果が期待されます。



自家製 焼蓮根寿司

125



小松産の米を使った酢飯と秘伝の自家製甘ダレを絡めて焼いた蓮根が相性抜群。 後を引くおいしさです。



自家製 あんかけ蟹玉寿司

126



すし屋自慢のだし巻き玉子に蟹の身を混ぜ込んだ酢飯を詰めました。 秘伝の甘酢あんを絡めればまさに「つまめる蟹玉」の完成。



自家製 焼鯖寿司

127



小松産の米を使った酢飯に、脂ののった旬の鯖を独自の方法で焼き上げて押し寿 司にしました。



トマトのパートドフリュイ

128



フランス語で"パート"は生地、"フリュイ"はフルーツの意味。トマトをギュッと 濃縮したようなゼリーで、お砂糖をまぶしてキラキラ輝くその姿はまるで宝石の よう!トマトの味はしっかりするのですが、青臭みはなくて、トマトが苦手な方 にもおすすめです。小松産トマト収穫期間のみ販売。



小松産とまとの大福

129





中玉トマトを丸々1個使用した大福です。華小町は黒あん、黒ミニトマトは白あんを使用しており、色のコントラストも楽しめる夏の和菓子。トマトの甘酸っぱさと餡が絶妙なバランスです。小松産トマト収穫期間のみ販売。



水遊び

130



なめらかな寒天に小松産ミディトマトのコンポートとあん玉を浮かべた、夏らしい上品なトマトの和菓子です。小松産トマト収穫期間のみ販売。



Hi トマ チーズ

131





小松とまとで作った糀をパンの生地に混ぜ込み、4種のチーズと共にふんわりと 焼き上げました。そのままでももちろん、トーストすると一層香りが引き立ちま す。



肉炙りいなり寿司

132



使用する食材はすべて石川県産にこだわり、米は地元農家から直接仕入れたコシヒカリ、油揚げは国産大豆と有機無農薬大豆を使用している能美市の業者のものを使っています。能美市のブランド豚であるルポークと能登牛を使用した、ボリュームのあるいなり寿司です。



神泉 特別純米

133



3年かけて開発した小松産「山田錦」を使用した特別純米酒。黄色が特徴的な日華石を使用した石蔵で熟成した生貯蔵酒で、すっきりした味わいが特徴。石蔵をイメージした黄色のラベルが目印です。



苔の里

134



「美しい日本の村景観百選」にも選ばれた、小松市日用町の苔の里を地元の食材 を使用して表現しました。苔をイメージした抹茶カステラには蛍米の米粉を使用。 抹茶は苔、茶は日用杉を表現しています。



しつとり大麦ケーキ

135





大麦と蛍米の米粉を使用した生地に、ホワイトチョコレートを混ぜ込むことで、 しっとりとソフトに仕上げました。道の駅こまつ木場潟のみで販売しており、口 コミで広がった人気の商品です。



カブッキー最中

136





大麦と蛍米の米粉を使用したサクサクの最中に、北海道産の小豆を使った自慢の 餡をたっぷりと詰めました。



ゆず塩ちやんぽん

137



無化調の塩だれを使用したすっきりした味わいの塩スープに、国産鶏ミンチの旨みとゆずのさわやかな風味を加えました。小松産の水菜のシャキシャキとした食感がアクセントになり、飽きのこない新しいちゃんぽんに仕上がりました。



こまつもん人参ピューレの 黒毛和牛バーガー

認定番号

138



粗挽き神戸ビーフのハンバーグパティを濃厚なデミグラスソースで味付けし、さらに小松産の鮮やかな色のにんじんピューレをたっぷり挟みました。神戸ビーフの繊細な味に、にんじんピューレの品の良い甘さがよく合います。



野菜たつぷり焼きそば (小松菜入り)

認定番号

139

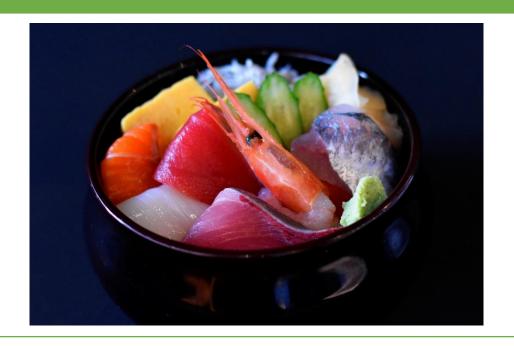


小松産の小松菜をはじめ、白菜や九条ねぎ、玉ねぎなどの野菜をふんだんに使用 し、特製醤油で香ばしく仕上げたオリジナルの焼きそばです。



粋鮨彩り海鮮丼

140



氷見産の海の幸、人気のサーモンなどを盛り付けた当店の看板商品です。 店内で提供するお米を使った全ての商品に小松産のお米を使用しています。



小松米ロール

141



小麦粉を使わずに小松市産の米粉ともち米粉(国産)を使って焼き上げたモチモ チの生地に、北海道産のあっさりした味わいの生クリームとカスタードクリーム を巻き上げたロールケーキです。



ふわふわシフォンボール・ボーノ 小松かぼちゃ

認定番号

142



小松産のかぼちゃを練りこんだシフォン生地に角切りのかぼちゃを加え、かぼちゃピューレで作る特製ペーストとカスタードクリーム、生クリームを詰めたヘルシーなオリジナルケーキ。

小松産原材料

かぼちゃ、かぼちゃ(ピューレ)

洋菓子工房 ドルチェカンパーニュ



スイートポテト

143



小松産のさつまいもにハチミツや産みたて卵、生クリームを混ぜ込んで焼き上げたホクホク食感のスイートポテト。





グリルチキンバジルトマト

144



小松産トマトとバジルソースのグリルチキンです。





トマトとアボカドのカレーピッツア

145



小松産トマトとアボガドのベーコン香るスパイシーピッツア。



トマトベジカレー

146



小松産トマトとじっくり煮込んだカレールーを合わせました。



トマト餃子

147



小松産ミディトマトの甘みと旨みがほどよく感じられる8番オリジナルのトマト 餃子です。具材に約1.5cmに角切りしたトマトを練り込み果肉感を感じられるよ う工夫しました。



小松産大玉トマトと海老、 小松野菜のペペロンチーノ

認定番号

148



小松産のトマトをはじめ、旬の野菜をたっぷり使ったペペロンチーノです。 セットのグリーンサラダにも小松産にんじんピューレを使ったオリジナルのド レッシングを使っています。



ダノワーズ (ストロベリー)

149



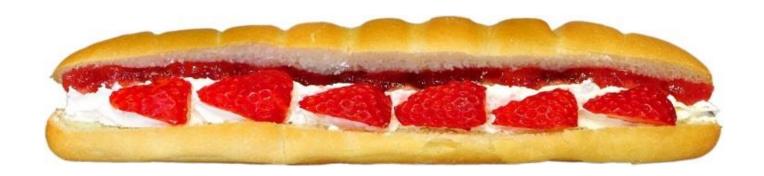
フレッシュな小松産のいちごをのせたサクサクのデニッシュです。 いちごの下には生乳カスタードをサンドしました。



ヴィエノワ (ストロベリー&ホイップ)

認定番号

150



口どけの良いソフトなフランスパンに、いちごジャムとホイップクリーム、小松 産のフレッシュないちごをサンドしました。

小松産原材料

いちご

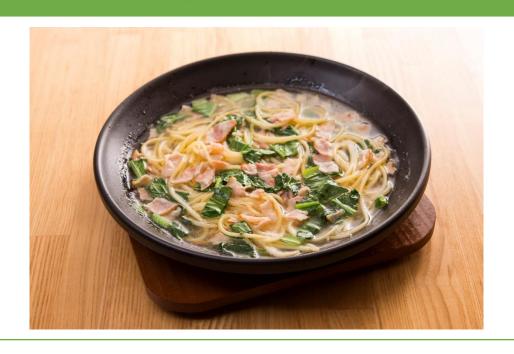
ヴィ・ド・フランス



小松菜とベーコンの あっさりオイルパスタ

認定番号

151



栄養価が高く、火を通しても食感のよい小松菜を使用したオイルベースのソースは、モチモチとした生パスタとの相性もバッチリです。化学調味料は使用していないので、安心してお召し上がりいただきます。



エビマヨチャーハン (レタス入り)

152



小松産のお米に、シャキシャキレタスとプリプリのエビが入ったチャーハンです。 本場のシェフが腕をふるう本格中華をリーズナブルな価格で提供します!



小松トマトと猪肉のナポリタン 「いのリタン」

認定番号

153



小松とまとと小松大麦、石川県産の猪肉で滋味深いボロネーズ(ミートソース) を作りました。地元の食材を活かした最高のパスタです。

小松産原材料

トマト、大麦

ぶどうの木



小松産イチゴを使用した ストロベリーチョコ

認定番号

154



小松産のフレッシュないちごを通常の1.5倍使用した贅沢なクレープです。

小松産原材料

いちご

デザート王国



小松塩焼きそば

155



小松産小麦を使用した中華麺に、チキンとかつおの旨味をきかせ、隠し味に薄口 醤油とごま油で風味付けをしました。黒胡椒がふわりと香る塩焼きそばです。



国産ビーフの熟成トマトカレー

156



春から秋にかけてたっぷりと太陽の恵みを受け、丹精込めて育てられた小松とまとは、果肉が柔らかく程よい酸味が特徴です。国産玉ねぎをじっくり炒め、29種類のスパイスをベースにスパイシーに仕上げました。



航空自衛隊小松基地隊員給食力レー

157





航空自衛隊小松基地の食堂コックが11年かけて極めたカレー。23種もの具材や大ぶりの肉、小松産トマトなどをふんだんに使用することで、複雑で重厚な味わいに仕上がっています。航空機の写真や機体の説明が描かれたパッケージは航空ファンなどに好評で、全12種のパッケージが収まる専用カートンも発売中。



石焼ビビンパ

158



石川県産のゆめみづほを丁寧に炊き上げ、ビビンバに仕上げました。 大粒でしっかりとした歯ごたえ、さっぱりとした味わいが、ビビンバを引き立て ます。



こまつトマトを使ったキーマ風カリー

認定番号

159



太陽の恵みをいっぱいうけた小松とまとに特製スパイスをブレンドしたキーマ風 カレー

小松産原材料

トムト

ぶどうの木



パンチェッタとこまつトマトのポモドーロ

認定番号

160



小松産のトマトのうまみを活かしたシンプルなトマトソースパスタ



上天丼

161



小松産のごはんの上に、サクサクの海老や野菜の天ぷらをのせたボリューム満点の天丼です。期間限定で小松産さつまいもの天ぷらをトッピングしています。



小松産フルーツジュース

162



小松産の旬の食材をフレッシュジュースで提供します。 3~4月はビタミンCたっぷりの小松産いちごを100%使用したジュースです。



カブッキーのクリームわらび餅

163



ぷるぷる食感の抹茶わらび餅に北海道産あずき、ソフトクリームには香りの良い小松産きなこと黒みつをかけた和風クレープ。小松市のイメージキャラクター・カブッキーのキュートなクッキーをあしらった、ディッパーダン新小松店のオリジナルメニューです。

小松産原材料

大豆(きなこ)

ディッパーダン





小松産トマトカレー風パスタ

164



小松産のトマトをたっぷり使用したトマトカレー風のスパイシーなパスタです。 鎌倉パスタイオンモール新小松店だけのオリジナル限定メニューです。



大麦クルミ&レーズンラスク

165





大麦のピューレを練り込み、クルミとレーズンを加えたパンをスライスし、1枚1枚丁寧にシュガーバターを塗り焼き上げた香ばしいラスクです。



大麦コロコロラスク

166





パン生地に小松産大麦ピューレをふんだんに練り込み焼き上げた食パンを使用。 バター、生クリームたっぷりのソフトな食感のラスクです。



切餅

167





東田農産のこだわりの米を使って作っています。



揚げかき餅

168





こだわりの米を使った餅を自然乾燥させて作っています。



六宝焼

169



すっきりとしたこし餡の中心に栗餡をいれ、生地は地元小松産六条大麦を加えることで、さっくり香ばしく仕上げました。



かき餅

170





東田農産こだわりの米を使って作っています。家庭のオーブントースターで焼いても、油で揚げても、手軽に出来たてサクサクのかき餅が出来上がります。



ベジタブル ラーメン

171



小松でとれる旬の野菜を使ったラーメン。スープも小松で取れる野菜を中心に作っています。

麺は小松産大麦を練りこんであります。動物性食材は使わないヴィーガン対応の ラーメンです。



ジビエのラーメン

(ちょっと重めの猪塩ラーメン、あっさり猪のしょうゆラーメン)

172





小松産大麦の粗挽き全粒粉を小麦にブレンドしました。 独特の食感の麺と石川県産のいのししから取ったスープが特徴です。



小松とまと かきもち

173



小松とまとのピューレと、自社栽培のもち米「カグラモチ」でかきもちに仕上げました。 香料、保存料などの添加物は使用せず、「安心・安全」と共に、素材本来の風味や旨みを 楽しんでいただきたいです。

本商品は『いしかわ特産野菜かきもち』シリーズ8種類の一つです。



カブッキー&こまとちゃん

174





小松市のイメージキャラクター「カブッキー」の中にはかぼちゃ餡を使用しています。 また、JAのトマトキャラクター「こまとちゃん」の中にはトマト餡には3種類のトマト (イタリアトマト、小松産桃太郎、北海道産フリーズドライトマト)を使用し、風味と食 感を出しています。

モチモチ、しっとりとした食感に仕上げてあり、冷やして食べても美味しく召し上がっていただけます。

小松産原材料

かぼちゃ、トマト、米粉

山上福寿堂

バウムラスク 石物語 (大麦きなこ、人参むらさきいも、小松菜まっちゃ)

認定番号

175







「こまつの石文化」に因んだラスクとするため、バウムクーヘンをさらに焼き上げ、一口 サイズに切り分けることでカリッとした食感に仕上げました。

大麦きなこは「観音下石」の黄色がかった褐色、人参むらさきいもは「紫水晶」の紫色、小松菜まっちゃは「碧玉」の深みのある碧色をイメージしました。

パッケージも石を表現しています。



小松さんちのトマトマンゴージュレ

176





小松とまとの甘味と酸味を存分に生かしフルーティーなマンゴーを組み合わせみずみずしいジュレを作りました。

食感とつるりとしたのど越しを演出するために寒天をしのばせ、香り高いマンゴーとアクセントにバジルを加えることで、トマトが苦手な方でも美味しく召し上がられるように仕上げました。

ドン・キナーコ (小松きな粉のミルクジャム)

認定番号

177



保存料等の余分なものは加えず、牛乳、香りきな粉、砂糖のみをじっくり煮詰め、「香り きな粉」の風味を活かした濃厚なミルクジャムに仕上げています。

世界の名作文学の名前を文字って名づけたジャムシリーズ「世界文学ジャム全集」のうち のひとつです。当商品は、セルバンテスの名作「ドン・キホーテ」から名付けられました。

小松産原材料

香りきな粉

石のタルト(アーモンド、ピスタチオ)

178

認定番号





「こまつの石文化」に因み、小松の石をアーモンドやピスタチオとドライフルーツで表現 しています。

タルトに米粉を使用したアーモンドケーキで、サクサクしっとりとした食感にしあげてい ます。

小松産原材料

米粉

山上福寿堂



千夜いちぢく物語 (いちじくのコンフィチュール)

認定番号

179



保存料などの余分なものは加えず、小松市産のいちじくに、ミネラル豊富な粗精糖を加え て作りました。

世界の名作文学の名前を文字って名づけたジャムシリーズ「世界文学ジャム全集」のうちのひとつです。当商品は、ペルシャ民話「千夜一夜物語」から名付けられました。

小松産原材料

いちじく



苺の肖像(苺のジャム)

180



小松市産のいちごに、精製されていないミネラル豊富な粗精糖を加えて作りました。保存料などの余分なものは加えていたいため、素材そのものの美味しさを味わえます。 世界の名作文学の名前を文字って名づけたジャムシリーズ「世界文学ジャム全集」のうちのひとつです。当商品は、パール・バックの名作「母の肖像」から名付けられました。

トマト・ソーヤーの冒険 (完熟フルーツトマトのコンフィチュール)

認定番号

181



完熟フルーツトマトに、砂糖の代わりに国産蜂蜜を加えて作りました。保存料などの余分 なものは加えていたいため、素材そのものの美味しさを味わえます。

世界の名作文学の名前を文字って名づけたジャムシリーズ「世界文学ジャム全集」のうちのひとつです。当商品は、マーク・トウェインの名作「トム・ソーヤーの冒険」から名付けられました。

小松産原材料

トムト



白ゴマ スパイシーラーメン

182



自家製ラー油と自家製白練りごまを使ったちょっと辛いラーメン。 自家製の大麦麺も独特な歯ごたえです。

ヴィーガン対応で、動物性の材料を一切使わず、植物性の材料だけで作りました。

キウイ夫人 (キウイフルーツのジャム)

認定番号

183



小松産のキウイに、保存料などの余分なものは加えず、ミネラル豊富な粗精糖のみを加え て作りました。甘酸っぱくて爽やかなジャムです。

世界の名作文学の名前を文字って名づけたジャムシリーズ「世界文学ジャム全集」のうちのひとつです。当商品は、伝記「キュリー夫人」から名付けられました。

小松産原材料

キウイ



ベジまんトマト

184





もっちり生地の中に甘酸っぱいドライトマトを丸ごとトマト餡で包み込みました。 トマトが苦手な人にも食べられるように工夫しました。