

石川県能登町 交通アクセス



のと里山空港より
能登町各地へ
(タクシーや車での所要時間)
宇出津へ→20分
松波へ→25分
柳田へ→13分
小木へ→30分

飛行機

約60分 約20分
羽田空港 のと里山空港 能登町
自動車

のと里山空港から町内へは、ふるさとタクシーをご利用下さい。
<http://www.notohantou.net/access/hurutaku.html>

JR

約2時間 約50分
金沢駅 穴水 能登町
路線バス

JR七尾線「和倉温泉駅」下車から、
のと鉄道「穴水駅」下車、路線バスにて町内へ

バス

約2時間
金沢駅 能登町
北陸鉄道特急バス

自動車

約20分 約1時間30分
金沢西I.C 内灘I.C 能登町

約20分 約1時間20分
金沢森本I.C 白尾I.C 能登町

のと里山海道(能越自動車道)、能登空港I.Cより
珠洲道路経由にて町内へ

施設の連絡先 <http://www.notoshinsousui.jp/>

●能登海洋深層水施設 あくあす能登 ●能登海洋深層水協議会

〒927-0553
石川県鳳珠郡能登町字小木34字15番地
TEL・FAX:0768-74-1233
E-mail:info@notoshinsousui.jp

〒927-0492
石川県鳳珠郡能登町字宇出津新1字197番地1
TEL:0768-62-8532 FAX:0768-62-4506
E-mail:furusatoshinkou@town.noto.lg.jp

海眼

海眼
玉名
潮の干満と
いふ泉
と出た
底を涌く湧き
出する泉



能登海洋深層水

能登海洋深層水協議会

NOTO DEEP SEA WATER

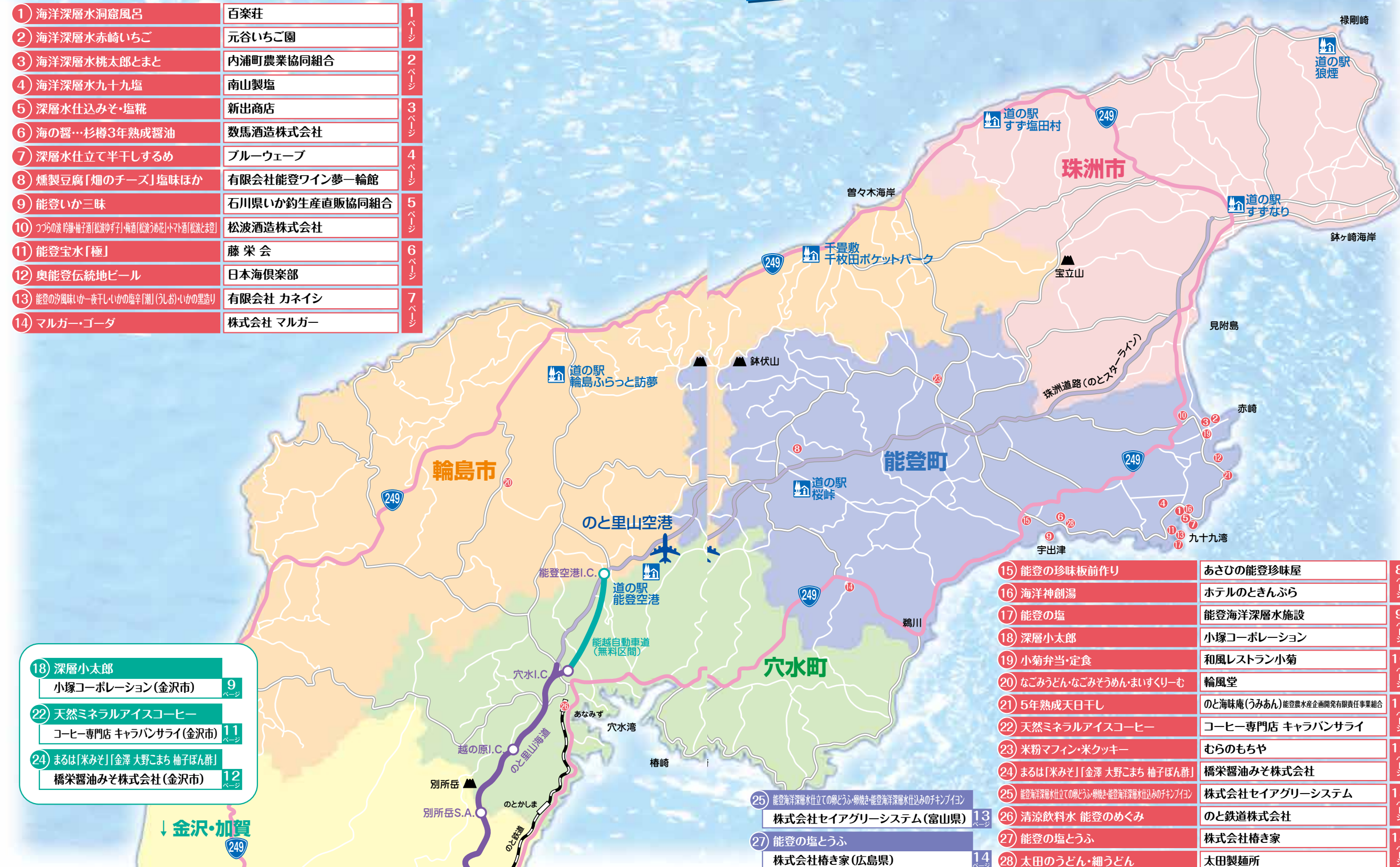
能登海洋深層水ブランド商品

27店舗

1 海洋深層水洞窟風呂	百楽荘	1 ページ
2 海洋深層水赤崎いちご	元谷いちご園	2 ページ
3 海洋深層水桃太郎とまと	内浦町農業協同組合	2 ページ
4 海洋深層水九十九塩	南山製塩	3 ページ
5 深層水仕込みそ・塩糰	新出商店	3 ページ
6 海の醤…杉樽3年熟成醤油	数馬酒造株式会社	4 ページ
7 深層水仕立て半干しするめ	ブルーウェーブ	4 ページ
8 燻製豆腐「畑のチーズ」塩味ほか	有限会社能登ワイン夢一輪館	5 ページ
9 能登いか三昧	石川県いか釣生産直販協同組合	5 ページ
10 つづらの漁 吟醸・柚子酒「松波ゆず子」・梅酒「松波うめ花」・トマト酒「松波とま登」	松波酒造株式会社	6 ページ
11 能登宝水「極」	藤 栄 会	6 ページ
12 奥能登伝統地ビール	日本海倶楽部	7 ページ
13 能登の夕風味いか一夜干しいかの塩辛「潮」(うしお)いかの黒造り	有限会社 カネイシ	7 ページ
14 マルガー・ゴード	株式会社 マルガー	7 ページ

18 深層小太郎	9 ページ
小塚コーポレーション(金沢市)	
22 天然ミネラルアイスコーヒー	11 ページ
コーヒー専門店 キャラバンサライ(金沢市)	
24 まるは「米みそ」「金澤 大野こまち 柚子ぼん酢」	12 ページ
橋栄醤油みそ株式会社(金沢市)	

↓ 金沢・加賀



15 能登の珍味板前作り	あさひの能登珍味屋	8 ページ
16 海洋神創湯	ホテルのときんぶら	9 ページ
17 能登の塩	能登海洋深層水施設	9 ページ
18 深層小太郎	小塚コーポレーション	10 ページ
19 小菊弁当・定食	和風レストラン小菊	10 ページ
20 なごみうどん・なごみそうめん・まいすくりーむ	輪風堂	11 ページ
21 5年熟成天日干し	のと海味庵(うみあん) 能登農水産企画開発有限責任事業組合	11 ページ
22 天然ミネラルアイスコーヒー	コーヒー専門店 キャラバンサライ	12 ページ
23 米粉マフィン・米クッキー	むらのもちや	12 ページ
24 まるは「米みそ」「金澤 大野こまち 柚子ぼん酢」	橋栄醤油みそ株式会社	13 ページ
25 能登海洋深層水仕立ての卵どうふ・卵焼き・能登海洋深層水仕込みのチキンパイロン	株式会社セアグリーシステム	13 ページ
26 清涼飲料水 能登のめくみ	のと鉄道株式会社	14 ページ
27 能登の塩とうふ	株式会社椿き家	14 ページ
28 太田のうどん・細うどん	太田製麺所	14 ページ

海洋深層水洞窟風呂

百楽荘 石川県鳳珠郡能登町字越坂11-34 ☎0768-74-1115



九十九湾 蓬来島



料金(税込)

一泊2食 17,820円から

宿泊される方は洞窟風呂をご利用いただけます。

お客様の声

洞窟風呂はただただ感激ものでした。心がすっきり、身体も軽やかに元気になりました。ごちそうも日本海の幸いっぱいまで“至福”という言葉をかみしめました。ありがとうございました！

九十九湾を見おろす高台にあり、ロケーションは最高です。この洞窟風呂は地下30m降りたところにあり、海洋深層水使用のものです。自然の岩肌の中でミネラル豊富な深層水につかり光と音楽に包まれる。ゆえに・・・心身ともにリラックスできます。

海洋深層水赤崎いちご

元谷いちご園 石川県鳳珠郡能登町字布浦ホ-29 ☎0768-72-1218



深層水いちご



イチゴミルク

お客様の声

毎年家族で通っています。深層水イチゴは甘さとみずみずしさがバツグンで、食べても食べてもあきがなくて困ってしまいます。イチゴミルクをつくり家族の健康の源にもなっています。

観光いちご園として“いちご狩り”を主にしています。特徴は練乳がいらないほどの甘さです。地下水と海洋深層水を利用して糖度管理をしているため、お客が絶えません。

海洋深層水桃太郎とまと

内浦町農業協同組合 石川県鳳珠郡能登町字松波10-54甲1 ☎0768-72-1238



買える場所

Aコープ内浦町 産直コーナー
農産物直売所 おくのといち
(☎ 0768-72-2678)
(FAX 0768-72-0274)
県内Aコープチェーン(金沢近辺)

お客様の声

少々値段は高いと思いましたが、食べたら“安い”と思ってしまいました。冷やして一個丸かじりしたら本当に買って良かったとしみじみ感じました。

深層水を使いトマトづくりにとりくみ糖度UPに成功した逸品です。普通のトマトは糖度6度前後ですが、このトマトは糖度8度から高いものでは10度の品もあります。もちろん!!ミネラル豊富で糖度も高く、“うまい!!”の一言につきるトマトです。

海洋深層水九十九塩

南山製塩 石川県鳳珠郡能登町字市之瀬30-1-1 ☎0768-74-1619



買える場所

能登空港売店
道の駅桜峠売店
のときんぶら売店

料理ヒント

能登こしひかりを深層水で炊き、この塩でおにぎりをつくると、やみつきになります。その他、鍋料理の“塩味”にも最高。もちろん漬物づくりにも他の追随を許しません。天坂西交差点近くのラーメン家、食楽麵房・古海魯肴の塩ラーメンは当店のものですよ。

能登沖深さ320mからくみあげた海洋深層水を使い、高温処理の製塩法でミネラル豊富な“白い宝石”。九十九塩をプロフェッショナルな職人高坂輝夫がつくり上げた絶品の能登の品質No.1の塩です。

深層水仕込みみそ・塩糍

新出商店 石川県鳳珠郡能登町字越坂5-35 ☎0768-74-0363 FAX 0768-74-1600
http://www.okunotomiso.com/



健康家族

当社の味噌はアミノ酸量が高く、塩辛さを低減させる性格があり、味噌の角がとれてまるやかに仕上がっています。特に味噌くささがなく、味も香りも上等品の出来ばえです。



こだわりの白糍と能登海洋深層水の水・塩で造った万能調味料「塩糍」

お客様の声

海藻の具が一番合います。“おかわり”をしてしまう味で、朝食が楽しみと家族から喜ばれています。サバ、ブリ、イカの味噌漬も焼くと香りバツグン。

買える場所

能登食祭市場、能登空港、どんたく、ナルックスニュー三久、能登町・珠洲市のスーパーマーケット 近江町いちば館、能登里山里海市場 等

深層水仕立て半干しするめ

ブルーウェーブ 石川県鳳珠郡能登町字越坂12字1-1 ☎0768-74-0133 又は 0768-74-0850



おいしい食べ方

一般的には焼いてそのまま食べると波風の香りと塩加減が楽しめます。又、マヨネーズに一味唐辛子をブレンドして、焼いたイカをつけて食べるとお酒もすすみます。

お客様の声

父ちゃん自慢の技術の半干しイカは、父ちゃんの人生がぎざまれているイキな味でした。10枚買った一枚おまけもイキなはからいでした。

浜風で干す
本物の味!!

小木港で水揚げされたスルメイカを海洋深層水の原水で“秘密の時間”つけ込み、さっと水切りをして、父ちゃんが天日干しをする神技の一品です。天日干し場所も浜風が吹き天の恵みです。「これを食わずして死んでたまるか!!」というファンも急増中!!

海の醬…杉樽3年熟成醤油

数馬酒造株式会社 石川県鳳珠郡能登町字出津へ字36番地 ☎0768-62-1200 FAX 0768-62-1201



お刺身に!!
料理の隠し味に!!



買える場所

数馬酒造
おくのと市
食楽麺房・古海魯肴

お客様の声

お皿に一滴たらずととってもきれいな色で江戸時代から醤油が“紫”という由縁がわかる品質です。魚がとってもおいしくいただきました。

さしみ
専用醤油

伝統ほこる造り酒屋が職人の技を昇華させた一品。海洋深層水仕込みで材料は国産丸大豆100%で香りをもし出す杉樽で3年熟成させたものです。お刺身にに使っていただくのが、オススメです。魚の旨味をさらにグレードアップさせる独特の香りと味がします。有名料理店の板前さん“絶賛”商品に育ちました。

燻製豆腐「畑のチーズ」塩味ほか

(有)能登ワイン夢一輪館

石川県鳳珠郡能登町字当目28-1 ☎0768-76-1552
E-mail:yume-nora@ca3.luckynet.jp



能登の燻製たこ たこすかし名人
能登産岩タコを海洋深層水塩で塩もみし海洋深層水で茹でて燻製した。

能登海洋深層水を活用した商品



燻製豆腐
「畑のチーズ」塩味
能登町産の特製固豆腐を能登海洋深層水で味付けし燻製した。



縄文の塩
能登海洋深層水塩に古代米を入れたテーブルソルト

能登いか三昧(海洋深層水仕立て)

石川県いか釣生産直販協同組合 石川県鳳珠郡能登町字出津井字10番地 ☎ 0768-62-3673 FAX 0768-62-4303



買える場所

当社から直送いたしています。
TEL・FAXどちらでも注文OK。
ネットショッピング
<http://www.ikaturi.jp>

お客様の声
この主人は、昔はイカ釣船の親方だったので、イカの扱いは日本海No.1かも知れない。そんな気にさせてくれるいかの一夜干しは大会では味わえないでしょう。

ミネラル豊富な「能登海洋深層水」で仕立てた商品です。
いずれも鮮度と製法、味にこだわった「能登のいか専門店」自信の商品です。

つづらの波 吟醸・柚子酒「松波ゆず子」・梅酒「松波うめ花」・トマト酒「松波とま登」

松波酒造株式会社 石川県鳳珠郡能登町松波30-114 ☎ 0768-72-0005 FAX 0768-72-2348
<http://www.o-eyama.com>



海からの恵み

明治元年より能登杜氏による昔ながらの酒造りを続けています。
代表銘柄は「大江山」、能登の新鮮な海産物と旅の風景と味わいたい地酒です。
つづらの波は能登海洋深層水を使った第1号のお酒で、九十九湾の穏やかで優しい波をイメージして名付けました。
上品な香りと、すっきりした喉越しが特徴です。



松波とま登
JAうっちゅう産「能登海洋深層水トマト」と日本酒で作った素材の良さを十分に引き出したすっきり甘いトマト酒



松波うめ花
能登町の梅と日本酒、そしてハチミツ(百花蜜)と能登海洋深層水で作ったほんのり甘い梅酒



松波ゆず子
能登町の柚子と日本酒、そして能登海洋深層水で作った爽やかな柚子酒

お客様の声

甘酸っぱい柚子の味と香りが広がり、日本酒が苦手な女性にもおすすめしたい!夏はカクテルやソーダ割りも美味しそう。

買える場所・入手方法

ラプロ恋路、道の駅桜峠、松波酒造ホームページ

能登宝水「極」

藤栄会 石川県鳳珠郡能登町字小木18-73 ☎ 0768-74-0066 FAX 0768-74-0314



神秘的味

奥能登の素朴な気候風土と伝統ある能登杜氏の技を活かし原料には国産大麦100%、そして能登海洋深層水で醸された熟成焼酎です。
卓越した技と無限の資源との融合が「極」とも言える絶妙な味を生み出しました。ロック、水割りでまろやかで深い味わいが楽しめます。

買える場所・入手方法

能登町小木 石岡酒販店
能登町柳田 本間百貨店

お客様の声

海洋深層水で国産大麦を仕込み、割り水にも海洋深層水を使うことで大麦の味を一段と引きだし、まろやかな味に仕上がっている。最高です!!

奥能登伝統地ビール

日本海倶楽部 石川県鳳珠郡能登町字立壁92番地 ☎ 0768-72-8180 FAX 0768-72-8282



直営レストランで...

能登海洋深層水と生きた酵母を使用し、天然のミネラルやビタミンを豊富に含んだビールでスッキリした味わいとクリアな喉ごしが最高だと好評価を受けています。

お客様の声

このビールには海からの力がみなぎっているように思えます。すっきりした味わいでパーティーにもいい、遠方の友に贈っても喜ばれました。
直営レストランでは、このビールに合うメニューが豊富に御用意されていて、満足感があり、レストランからは日本海も見えるロケーションにカンゲキ!!

能登の汐風味いか一夜干し・いかの塩辛「潮」・いかの黒づくり

有限会社 カネイシ 石川県鳳珠郡能登町字小木18字6番地 ☎ 0768-74-0410 FAX 0768-74-1308
URL: <http://kaneishi.com/>



プロの味と香り

小木港で水揚げされた特級品のスルメイカを、能登の汐風味に仕上げたイカの一晩干しで、お客様からプロの味と絶賛。

買える場所

おくと市ふれあい市場、能登空港売店
近江町いちば、能登里山里海市場
当社より直送もどうぞご利用下さい。

お客様の声

深層水に漬け込む技術が上手なのか素直に「うまい!!」と感じられます。又買いに行きますネ…。

いかの塩辛「潮」

能登半島小木港で揚がった船凍イカを使って造られています。保存料が一切含まれていないため、素材が持つ本来の旨さが引き立っています。



いかの黒づくり

長い手間隙をかけて仕上がった味覚は、独特の旨みと風味が口の中に広がります。この「イカの黒づくり」は塩とイカ、イカスミと「イシリ」で作られており、仕上げに生柚子を香り付けに添えています。(合成保存料は一切含まれておりません)

能登の珍味板前作り

あさひの能登珍味屋 石川県鳳珠郡能登町字宇出津新27-乙 ☎・FAX 0768-62-3291



お客様の声

イカ白作りは、若い女性にも食べられ大好評です。イカ味噌は、パスタや野菜炒めなど多目的調味料として大変便利です。

職人手づくりの味

海洋深層水と能登の塩を使うことによってあさひの珍味がやわらかくまろやかな味に仕上がっています。全商品、地元宇出津港、小木港で水揚げされたものを手づくりで完成させています。イカの墨作り、イカ白作り、クジラの皮、サザエのこうじ漬け、ソフトカニ味噌、いか醬(イカ味噌)、寒ぶり胃etcもブランドマークの認定を受けています。

マルガー・ゴータ

株式会社 マルガー 石川県鳳珠郡能登町字瑞穂163-1 ☎ 0768-67-1003



熟成タイプのゴータは、カードのホエー排除に深層水を使いますので、苦味ペプチドが減少し、まろやかな風味豊かなものに仕上がりました。フレッシュタイプのモッツァレラは熱く沸かした深層水の中で練り上げ伸ばしてあり、牛乳の風味を感じ取ることができます。氷菓(シャーベット)は深層水を使うことで、素材の風味がそのままに活かされた絶品です。

お客様の声

能登の牧場の風景と深層水の海の宝物がミックスされた逸品だー。

買える場所

マルガー能登本店・野々市店



海洋神創湯

ホテルのときんぷら 石川県鳳珠郡能登町字越坂11字51番地 ☎ 0768-74-0051 FAX 0768-74-1370



観光

九十九湾を見おろす松林台地にあり、朝の散歩は鳥のさえずりを聞き、自然児にかけられます。近くに遊覧船乗り場もあり、海岸で波とたわむれて歩いてみて下さい。



板前さん手づくり

完全無添加でもち米は能登内浦産を使用。最初に出漁した時に水揚げした成長途中の肉質の柔らかい新子イカを深層水で炊き込んだ、こだわりの一品です。

料金(税込)

大人1人 460円 子供1人 200円
一泊2食(要予約) 8,730円より

お客様の声

足腰の痛みに良く効き、湯冷めがしないと好評です。熟成性・ミネラル特性に優れ、美肌・保湿・リラックス効果等にも満足しています。

買える場所

のとじま水族館、石川動物園
石川県ふれあい昆虫館
道の駅桜峠、百楽荘
ホテルのときんぷら

能登の塩

能登海洋深層水施設あくあす能登 石川県鳳珠郡能登町字小木34-15 ☎ 0768-74-1233 FAX 0768-74-1233

能登は
やさし
やま
でも

いつでもお手軽に、能登海洋深層水を味わっていただける、500ml入りペットボトルの飲料水です。
口あたりなめらか、カラダにやさしく浸透する飲みやすい軟水です。

能登の塩

能登海洋深層水（濃縮水）を使用し、こだわりの低温製法で製塩した塩は身体にミネラルを取り込みやすいという性質を持つ、ダイヤモンドのような結晶の粗塩です。



買える場所

深層水施設、ラブロ恋路、真脇ポーレポーレ、縄文温泉浴場、うしつ荘、やなぎだ荘、植物公園なごみ、セミナーハウスやまびこ、しんやスーパー、Aコープ内浦、能都サンライフ、うちうらショッピングかくだストア、紙子鮮魚店、横山鮮魚店、滝鮮魚店、うわみ、センダ、キンサ、松波酒造サークルK（宇出津、柳田、松波、珠洲）、おおとり会、シーサイド、イマイ、大丸、百楽荘、勤プラ能登空港、桜峠、八幡すしべん、ぼら待ち市場、のと島交流市場、のとじま水族館、ほんま百貨店

深層小太郎

小塚コーポレーション 石川県金沢市玉鉾町イ-24-3 ☎ 076-291-1677 FAX 076-291-8778

● 海洋深層水の特徴 ●

- ・毛細血管の血流を高め血液をサラサラに
- ・ミネラルがバランスよく含まれている
- ・活性酸素の発生を抑える力強い
- ・免疫細胞を強化し免疫力を高める

主な取引先

堺市 阿部歯科医院
横浜市 かもめクリニック
青梅市 関東機料(株)
千葉市 日本環境科学(株)
大阪 ニシイチドラッグ(株)
東京 (有)サンクス
山形 (株)G・SD北日本支店
南砺市 ナントオアシス



病気の
予防・改善に

人間の体を構成している元素は、酸素・炭素・水素・窒素の4元素です。これで全体の97%を占め、残り3%は無機栄養素と呼ばれるミネラルです。この3%のミネラルが人間の健康を大きく左右させます。ミネラルは食物の消化・吸収、老廃物の排泄等、エネルギーの生成など生命活動に欠かすことの出来ない代謝サポートをします。このミネラルをバランスよく含んでいるのが当社の無酸化ミネラル“小太郎”です。

小菊弁当・定食

和風レストラン小菊 石川県鳳珠郡能登町字布浦し字64番地10 ☎ 0768-72-1191 FAX 0768-72-2070

小菊弁当



健康と
安全を

特に小菊弁当は95%自作で無農薬栽培野菜を使用。能登海洋深層水と能登の塩を使用。手作りで新鮮安全を重視した食事を提供しています。団体客からは予約がドンドンふえてきています。又、小菊定食も“得々”感があり人気急上昇中です。

周囲には...

当店から赤崎イチゴ園までは車で5分と近く、春のイチゴ狩りに是非当店でお弁当!!又、内浦総合運動公園も近く、野球、相撲の各種大会が開催されていますので、弁当の予約も受付けています。



なごみうどん・なごみそうめん・まいすくりーむ

輪風堂 石川県輪島市滝又町への6番地 ☎ 0768-22-5171



幻の輪島
そうめん
復活

ミネラルが豊富で栄養価も高く、ツルツルとした滑らかなノドごしが自慢の“うどん”と“そうめん”です。煮崩れないツヤのある麺に仕上がっています。油を使わず麺の加工を行っているため、飽きのこないさっぱりとした食感を味わっていただけます。塩分、カロリーが控えめで、ダイエットにおすすめの一品です。

買える場所

輪島市：ワイプラザ、ファミィ、高州園、ねぶた温泉、じんのびの湯
七尾市：食彩市場、のとじま水族館、別所岳サービスエリア、なまこや
珠洲市：大丸 能登町：たびスタ、ラブロ恋路、なごみ
穴水町：能登ワイン、四季菜々
金沢市：近江町いちば、能登里山里海市場

お客様の声

麺がツルツルしていて、コシも強くとても美味しいです。こんな美味しい“そうめん”は久しぶりに食べました。サラダやスパゲッティにしてもいいだけところが気に入っています。

まいすくりーむ(発芽玄米入り)



能登産の生乳で作られたアイスクリームに焙煎した発芽玄米の粉をブレンドした香ばしい味わいのアイスクリームです。

1カップ90ml

¥250(税別)

まいすくりーむ(酒粕入り)



輪島のピンクにごり酒「花おぼろ」の酒粕を使用。酒粕自体がピンク色ですので着色料は使用していません。

1カップ90ml

¥250(税別)



ギフトセット

2種類のまいすくりーむを3個ずつセットにしました。発泡容器入り

6個入り ¥1,800(税別)

柚子なんば

のと海味庵（うみあん）

能登農水産企画開発有限責任事業組合

石川県鳳珠郡能登町字白丸4字15番地3 ☎ 0768-72-1354



ゆず（百年古木）の風味、とうがらしのパンチが効いた「柚子なんば」です。
のと寒ぶりなどの刺身、おでん、みそ汁、鍋物などに。
能登牛ステーキにも最適です！

買える場所

コンセルのと、おくのといち直売所、ラブロ恋路など



- ・5年熟成天日干し（梅干し）
農家が作った塩分控えめの梅干しです。熟成されてまろやかです。
- ・ほし芋
能登の赤土で育ったサツマイモです。
- ・かきもち（トマト・よもぎ）
能登の食材と能登の塩で作ったかきもちです。

米粉マフィン・米クッキー

むらのもちや

石川県鳳珠郡能登町字柳田仁部72-2 ☎ 0768-76-1200 FAX 0768-76-1548

お米の自然な味わいを活かしたしっとりクッキー。
能登のお米 コシヒカリ100% をベースに近在で取れる野菜や果実を練り込み、焼き上げ直後の一振り、能登海洋深層水「能登の塩」がお米の旨みと素朴さをさらに活かしてくれました。
小麦粉使用のクッキーとは一味違いあっさり、しっとり感が味わえます。
甘さを抑えたおいしさは、お酒の友にも合っているとお客様から評価をいただきました。

※小麦粉と卵は不使用なのでアレルギーに対応しています。



買える場所

北能産業（株）店舗内

天然ミネラルアイスコーヒー

コーヒー専門店 キャラバンサライ 石川県金沢市保古3-47 ☎ 076-269-2900

コーヒー専門店の自家製アイスコーヒー「天然ミネラルアイス」



1980年創業の金沢の老舗コーヒー専門店が、水にもこだわり作り上げた究極のアイスコーヒーです。
自家焙煎で、深煎りした有機コーヒーに、ミネラル特性などに優れている能登海洋深層水を使用することで、まろやかで雑味のない極上の味わいが実現しました。
抽出にもこだわり本格ネルドリップ抽出。ご家庭でプロの味わいがお楽しみいただけます。
有機黒糖の入った加糖タイプや、コーヒーゼリーもご用意しています。
ネットショッピングもあり <http://www.caravanserai.co.jp>

買える場所

キャラバンサライ各店舗にて
本店、泉が丘店、御経塚店、武蔵店、松村店、小立野店、額店、小松店

料金（税込）

天然ミネラルアイス 1本/1L入 720円（税別）
天然ミネラルアイス（黒糖仕立） 760円（税別）
コーヒーゼリー 1個 320円（税別）

お客様の声

まろやかな口あたりと豊かなコーヒーの風味で、アイスコーヒーってこんなに美味しいのね！と実感。まろやかですっきりしているからコクもある…ギフトにもぜひ使いたい一品ですね。

まるは「米みそ」「金澤 大野こまち 柚子ぽん酢」

橋栄醤油みそ株式会社 石川県金沢市大野町1丁目30番地 ☎ 076-268-2244 FAX 076-268-2245



国内産の丸大豆、米、食塩を使用し、ミネラル豊富な「能登海洋深層水」を仕込水として使い、天然の木桶で、発酵・熟成させた「米みそ」です。加熱処理をしていない「生みそ」ですので、芳醇な香りと旨味を楽しめる逸品です。
米麹と大豆の歯応えを楽しめる「粒」タイプですので、毎日食べても飽きがこない味噌と好評の「米みそ」です。

買える場所
JAグリーン金沢、JA金沢市ほがらか村（松寺本店／野田店／崎浦店）、JAグリーン能美、もろみ蔵

お客様の声

野菜はもちろん、「貝類」のみそ汁に相性抜群です。毎日食べても飽きがこない味噌です。みそ汁嫌いの小さな子供も、この「まるは・米みそ」でつくったみそ汁は大好きです。



原材料に石川県能美市国造地区でとれる「国造ゆず」、ミネラル豊富な「能登海洋深層水」、醤油の五大産地、金沢・大野町の「大野醤油」を使用し完成した、「ゆずぽん酢醤油」です。
加賀・能登と、石川県産にこだわった「ゆずぽん酢しょうゆ」は、まろやかな酸味と醤油の旨味が口の中に広がり、柔らかな爽快感を与える逸品に仕上がっております。

買える場所
エムザ（北陸キッチン様）、JAグリーン金沢、JA金沢市ほがらか村（松寺本店／野田店／崎浦店）、JAグリーン能美、もろみ蔵

お客様の声

ゆずの酸味が強くなく、一度食すと癖になる味と好評です。水炊きや、湯豆腐はもちろんのこと、サラダにノンオイルのドレッシングとしても絶品です。冷しゃぶや、茄子の肉巻きなどにも、さっぱりとして最高の声もあります。

能登海洋深層水仕立ての卵どうふ・卵焼き、 能登海洋深層水仕込みのチキンブイヨン

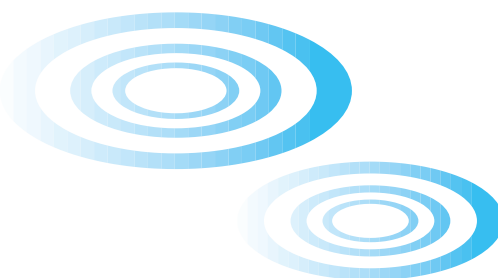
株式会社セアグリーシステム 富山県高岡市福岡町江尻73-1 ☎ 0766-64-2372 FAX 0766-64-5578



清涼飲料水 能登のめぐみ

のと鉄道株式会社

石川県鳳珠郡穴水町字大町チ24-2 ☎ 0768-52-4422



能登海洋深層水のにがりを使用した清涼飲料水。
のと鉄道観光列車「のと里山里海号」とコラボレート

買える場所・入手方法

のと鉄道観光列車「のと里山里海号」
ゆったりコースに乗車したお客様に
提供いたします。また、穴水町物産館
「四季彩々」で販売しております。

能登の塩とうふ

株式会社椿さ家 広島県三原市南方3丁目12番1号 ☎ 0848-86-6666 FAX 0848-86-6319



能登海洋深層水の水塩で、
国産大豆の甘み、旨味を膨
らませました。
塩辛くはございません。
にがり以外の添加物は一切
不使用。

能登の塩とうふ
(120g×2) **¥180**(税別)
賞味期間:15日間

太田のうどん・細うどん

太田製麺所

石川県鳳珠郡能登町宇出津イ-5 ☎ 0768-62-0464 FAX 0768-62-0464

E-mail: ootaa0920@gmail.com

麺のコシを強くするため、北海道産小麦粉“きたほなみ”を使って、
昔から変わらない製法で、丁寧に作り上げています。
練水として海洋深層水を使っているのも、海洋ミネラルの効果で、
しっかりとした歯ごたえと、茹で伸びしにくい麺に仕上がっています。
ぜひご賞味ください！

※細うどんは、夏季&秋季のみ販売

買える場所

能登町: かくだストア、どんたく(宇出津店)、
サンライフ、スーパーしんや など
珠洲市: フードはまおか、シーサイド食品館
輪島市: ファミィ、マルコー、JAおおぞら村
穴水町: いろはストア、
サンフラワー穴水店、
どんたく(穴水店)

