

なんとの  
農産加工ブランド品  
認定商品

# なんとの うまいもん



## 手造り味噌



地域の婦人達に長年伝わってきた自家製味噌作りの経験を生かして製造を行っています。たね水などに「富山湾の海洋深層水」を使用し、味をまろやかにしています。原材料の大豆、米麹は全て地元産で、防腐剤等の食品添加物は使用しておりません。

## 城端田舎みそ



木の味噌桶を使って製造しており、大正時代以来の昔ながらの製法を守っています。原材料の米・大豆は地元産で、食品添加物は使用しておらず、こうじ菌が生きた商品です。

## 城端田舎みそ(黒大豆)



木の味噌桶を使って製造しており、大正時代以来の昔ながらの製法を守っています。栄養豊かな黒大豆を使い、独特のコクが楽しめます。原材料の米・大豆は地元産で、食品添加物は使用しておらず、こうじ菌が生きた商品です。

## 心泉いなみの梅干



梅、塩、しそだけを使った昔ながらの梅干です。梅は、井波おろしの吹く里山の心もとで、除草剤を使わずに作られた梅を使っています。塩は、天日干しの海塩を使用しています。三日三晩天日に干し、一粒一粒にお日様の愛情がいっぱいぎまっています。

## 平家堅豆腐



地元に伝わる平家の落人伝説にちなんだ商品名を冠し、五箇山に伝承されてきた製法を継承した五箇山ならではの豆腐です。地域の湧き水や大豆を使用しており、豆腐製造でよく使われる合成添加物の消泡剤を一切使用していません。荒縄で縛って運んでもくずれないほど堅い豆腐で、そのまま食べる他、煮物にも最適です。

## 平家漬 豆腐の味噌漬け



五箇山豆腐を昔ながらの天然醸造・手造りの味噌に漬け込んだ逸品です。なめらかなチーズのような味わいで、おかずとしても、またお酒のおつまみとしても楽しんでいただける商品です。首都圏の飲食店や県内外の直売所などでも販売しており、全国に向けて情報発信しています。

## かぶら寿し



昔から南砺地域に伝わる代表的な伝統の漬物です。原材料の大かぶ(茎)はすべて地元産を使用しています。畑から採れたての大かぶにはさみ、たっぷりの白麹で漬け込みました。ほのかな甘さとさくっとした食感、食べやすい大きさで人気が高く、贈答品として全国に向けてお届けしています。



なんとの農産加工ブランド品認定商品

# うまいもん 製造・販売処

## 南

砺市の特色ある農産加工食品を「なんとの農産加工ブランド品」として認定することで、消費者の評価向上及び需要拡大を図り、南砺市の農業及び食品産業の振興を目指すものです。「南砺らしさ」「他産品との差別化」「地産地消・安全安心」「今後の発展」などの観点から認定委員会で協議し、認定品を決定しています。

## 1 小坂第一野菜部会

南砺市小坂312

0763-52-1745

直送対応可 製造のみ

## 手造り味噌

販売期間 通年  
主な販売所 道の駅福光、Aコープふくみつフレッサ、ヨッテカーレ城端



## 2 谷村みぞ・こうじや

南砺市理休1584

0763-62-0430

直送対応可



## 城端田舎みそ

販売期間 通年  
主な販売所 ヨッテカーレ城端

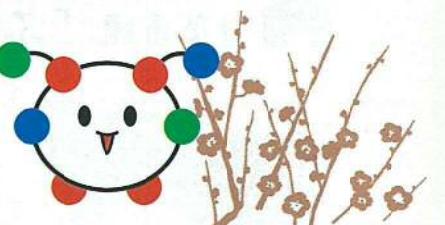
## 3 NPO法人 心泉いなみアグリ事業部

南砺市川原崎85

製造のみ

## 心泉いなみの梅干

販売期間 通年  
主な販売所 ヨッテカーレ城端



## 4 農事組合法人五箇山特産組合

南砺市下梨2074 0763-66-2678

HP <http://nekonomokura.com/>

直送対応可



## 平家堅豆腐

販売期間 通年  
主な販売所 道の駅福光

ヨッテカーレ城端

## 平家漬 豆腐の味噌漬け

販売期間 通年  
主な販売所 道の駅福光

ヨッテカーレ城端

## 5 ふる里の味加工組合

直送対応可

南砺市蓑谷797 0763-62-4075

HP <http://furusatonoaji.com/>

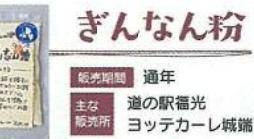


## 6 南蟹谷健康茶生産グループ

直送対応可

南砺市砂子谷16-1

0763-58-1053

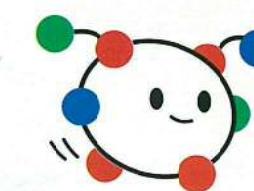


## 7 南蟹谷ぎんなん加工組合

直送対応可

南砺市砂子谷16-1

0763-58-1022



## 8 三清かぶらずし酵房

直送対応可

南砺市三清東333

0763-82-6533



## 9 匂菜市場「ふくの里」加工部

直送対応可

南砺市福野軸屋23-4 0763-22-1147

HP <http://fukuno-sato.boy.jp/>

