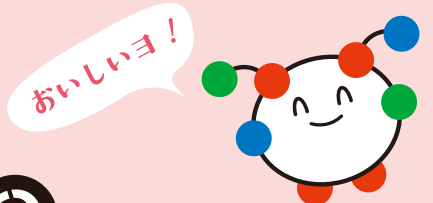


なんとの農産加工ブランド品
認定商品

なんとの
うまいもん



佐波かばやき店
南砺市広安347-2
☎ FAX 0763-22-3366

(農)野口堂農組合・薪の音
南砺市野口24
☎ 0763-62-3255 / FAX 62-3266
HP: http://www.makinooto.co.jp

どじょうのかばやき
南砺市で「かばやき」といえば「どじょう」。どじょうはカルシウムやビタミン、コラーゲンなどの栄養素を多く含みます。煮ばしの中に独特の苦みがあり、しっかり焼いてあるので旨まで食べられます。創業当時からつき足しの自家製たれで、世代を問わず懐かしい味を堪能していただけます。

ラム酒に漬けた干柿のアイス
名産「富山干柿」を贅沢に使用し、ラム酒に漬けた干柿のアイスです。一口食べると、ラム酒につけた上品な干柿の味とキャラメル風味が口の中に広がります。

(株) ヨネダ
南砺市荒木887-1
☎ 0763-52-8123 / FAX 52-7711
HP: http://www.kabu-yoneda.co.jp

(有) 花島精肉本店
南砺市福野1310
☎ 0763-22-2577 / FAX 22-7712
HP: http://www.hanajima.net

かぶら寿し 福丸
かぶら寿し。塩漬にした南砺のかぶらに新鮮な鰯の切り身を挟み、細切人参と共に糠で数日熟成させた漬物です。山里と海、そして季節の恩恵を受けた、先人の知恵を伝承する逸品です。

ごっつお 里芋コロック
清らかな水と美しい空気、豊かな土壌で育まれた南砺の里芋は甘味が豊かで粘りが強く、古くは江戸時代から名産として親しまれてきました。「ごっつお」里芋コロックの里芋は100%使用。ご当地ならではの「ごっつお」(富山の方言で「ごちそう」として地域の習慣に愛され続けています)。

ふるりの味加工組合 南砺市裏谷797 ☎ FAX 0763-62-4075
HP: http://furusatonoaji.com

かぶら寿し
昔から南砺地域に伝わる代表的な漬物です。畑から採れたての大きめに鱈をさきみ、地元米で作ったたっぷりの白飯で漬け込みました。ほのかな甘さとさくっとした食感と食べやすい大きさに人気が高く、贈答品として全国に向けてお届けしています。

赤かぶ酢漬
地元の寒暖差の大きい山間地で育った新鮮やかな赤かぶを使った商品です。酢漬ですが酸っぱすぎず、赤かぶ本来の独特の甘みによるまろやかな味に仕上げられています。食品添加物は使用せずに加工しています。

千枚漬
地元で生産されている新鮮なかぶを一枚一枚丁寧に手で薄く切り、歯触りよく仕上げられています。昆布だしを利かせ、ゆずととうからしで味をゆめた品です。南砺の冬の味覚をお楽しみください。

丹波黒豆パン
稲塚権次郎(1897-1980)が育種した「小麦農林10号」入りのパンに、ほんのり甘くふくらと仕上げた丹波黒豆(井口地区特産)がたっぷり入った、幅広い年齢層に喜ばれる人気商品です。

権次郎パン
城端地区の農業者・稲塚権次郎(1897-1980)が育種した「小麦農林10号」を50%以上使用し、地元の偉人の功績に感謝しながら製造しています。堅焼きに仕上げ、噛めば噛むほど芳ばしい味わいです。

かぼちゃパン
稲塚権次郎(1897-1980)が育種した「小麦農林10号」入りのパンに、地元で作ったかぼちゃを甘さ控えめの餡に仕上げ、たっぷりと挟み込んだヘルシー商品です。

紫芋パン
稲塚権次郎(1897-1980)が育種した「小麦農林10号」入りのパンに、地元のサツマイモ産地の立野原で作られた紫芋を甘さ控えめの餡に仕上げ、たっぷりと挟み込んだ素材こだわりの商品です。

富山県西部森林組合
南砺市利賀村50
☎ 0763-68-2021 / FAX 68-2023
HP: http://www.forest-toyama.jp

こめっこうどん(米粉うどん)
米粉は、井波の名水百選「不動滝湧水」のある地域で収穫されたコシヒカリを使用し、手延べ技術を用いて製造しました。麺のコシやのど越しの良い商品です。

南蟹谷健康茶生産グループ 南砺市砂子谷16-1 ☎ 0763-58-1053

そくさいや茶
よもぎ、すぎな、どくだみを独自の配合でブレンドした健康茶です。南蟹谷の山深い地で育った野草を使用しています。太陽の光で自然乾燥させており、暑からの知恵を受け継いで製造しています。使いやすいティーパックタイプで、気軽に飲用していただけます。

ぎんなん粉
南蟹谷特産の在来種のぎんなんを自然乾燥させ、石臼で引いて作っています。粉末にすることで、旬にとらわれずに南蟹谷のぎんなんの味を楽しむことができます。ジュースやヨーグルトなどに入れてもおおいしくお召し上がりいただけます。

三清かぶらずし酵母 南砺市三清東333 ☎ FAX 0763-82-6533

三清かぶらずし
材料のかぶ・人参・甘酒は地元産を使用し、食品添加物を使わないので、200g入り真空包装で販売しています。季節商品として、おふくろの味に自信を持って、全国にお届けしています。

三清のみそ
原材料の大豆、米麹は100%地元産を使用しており、麹がたっぷりのまろやかな味わいです。食品添加物を使用せず長期熟成させて仕上げられています。冷蔵所で保存ができます。

旬菜市场「ふくの里」加工部 南砺市福野軸屋23-4 ☎ FAX 0763-22-1147

いもがい餅
ねばりの強い特産の里芋を茹でてつぶし、炊きたてのもち米とうち米で作ったおはぎです。小豆あん、きな粉、ごまの3色入り1パックになっています。手作り小豆あんは甘さ控えめに仕上げられています。再びやさしい里芋とうまい米によって餅し出す味が好評です。

里芋ダンゴ
福野の特産である里芋を茹でてつぶしダンゴ状にしたものです。冷凍することで年間を通じて利用でき、学校給食や地元のイベント(里芋まつり)にも好評で人気急上昇中です。

おやき(干大根・サツマ芋)
おやきの皮に特産の里芋や米粉を使用し、中に白さつまいもを練ったあん入りと切り干し大根と椎茸の味付けしたものを入れたおやきの2種類をセットにして販売しています。

おやき(小豆・カブの葉)
おやきの皮に特産の里芋や米粉を使用し、中に小豆のあん入りと栄養価の高い南砺市特産のかぶらの葉の味付けしたものを入れたおやきの2種類をセットにして販売しています。

(有) 田村萬盛堂 南砺市城端175 ☎ 0763-62-0124 / FAX 62-1469
HP: http://www1.tst.ne.jp/manseido

なんと! ん米ロール(5種)
自然豊かな南砺市の各水コシヒカリ米粉を100%使用したロールケーキ。米粉独特の「しっとり・もちり」とした食感、純白できれいな生地は、雪深い世界遺産五箇山をイメージしています。小麦アレルギーの方にもお薦めです。生地は、豆乳・抹茶・蜂蜜・チーズ・竹炭入りの5種類があります。

なんと! ん米やきどら(2種)
自然豊かな南砺市の各水コシヒカリ米粉を100%使用した焼き菓子。米粉独特の「しっとり・もちり」とした食感で、味は、城端産シルクパウダー入りの味噌風味とコラーゲン入りのチョコ風味の2種類。

(農) ファーム八乙女 南砺市山見344 ☎ FAX 0763-82-6075
HP: http://www.farm-yaotome.com

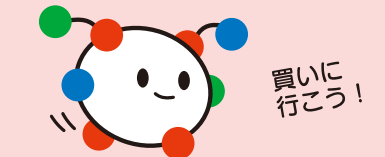
かこりもち
寒の時期についた餅を薄く切り、葉で巻いて自然乾燥したものを軽く揚げ、サクサクとした食感で食材の風味を楽しみながら味わえます。

寒乾こりもち
寒の時期についた餅を薄く切り、葉で巻いて自然乾燥したものです。保存食にもなりますし、お土産としても喜ばれます。

白のし餅
南山見の山際の圃場で栽培した「新大正種」を使用しています。ミネラル豊富な水で育った餅は、粘りがあって、なめらかな食感が味わえます。

豆とぼ餅
餅のなめらかさと黒豆の食感が良く、餅の味も楽しめます。一口食べると止まらなくなります。

昆布とぼ餅
餅のなめらかさと昆布のうまみとほどよい塩気が飽きのこない、懐かしい味となっています。



※商品説明文末尾に「と記載がある商品はホームページよりお問い合わせいただけます。
(http://store.shopping.yahoo.co.jp/gts-nanto)

なんと農業協同組合 上平野菜山菜加工場 南砺市下島789 ☎ 0763-67-3443 / FAX 67-3444
HP: http://www.ja-nanto.jp

五箇山みそ
南砺市産の大豆とコシヒカリで作った米麹を使用し、みそ作りに適した五箇山の寒冷な気候で熟成した手作りみそで、昔ながらの味が好評です。

赤かぶ酢漬
南砺市の寒冷な気候で育った赤かぶらを甘酢に漬けた赤かぶ漬です。適度な塩味と甘酸っぱさで、ご飯のお供やお酒のおつまみにも最適です。

(株) なんととポーク 南砺市蛇喰1008 ☎ FAX 0763-77-1363
Mail: nantopok@p2.tst.ne.jp

なんとソーセージ(5種)
南砺市で、飼育から製造・加工までこだわり抜いたなんととポークは、安心・安全かつ美味しいのが自慢です。ソーセージはうまみたっぷりの粗挽きタイプでフレッシュ・バジル・タマネギ・ピリ辛タマネギ・ブラックペッパーの5種類のテキストをご用意してあります。

なんとベリーハム
豊かな森に包まれた南砺市で、飼育から製造・加工までこだわり抜いたなんととポークは、安心・安全かつ美味しいのが自慢です。ベリーハムは8種類の香辛料を独自の割合でつけ込んだバラ肉を長時間熟成させた後、渦巻き状にクルッと巻き込み黒焼きさせました。肉・肉ともにうまいハムです。どうぞご賞味下さい。

なんとベーコン
飼育から製造・加工までこだわり抜いたなんととポークです。バラ肉を使用し、桜花をスモーク材として用いて仕上げました。スライスとブロック状を選択いただけます。



(農) 富山干柿出荷組合連合会 南砺市高宮1248
☎ 0763-52-0078 / FAX 52-0077
HP: http://www.hosigaki.jp

富山あんぼ柿
南砺市原産の大粒で糖度が高い「三社柿」を使用し、遠赤外線乾燥機により柔らかさと甘さをのびさせ、自然の甘さそのままに心を込めて仕上げた富山の味わいです。独特の風味と食感。若者から高齢者まで広く好まれております。

富山干柿
福光地域、城端地域に古くから伝わる干柿は、当地特産の三社柿を使用し、秋から冬にかけて、医王山から吹く西風が、独特の甘味を生み出します。年末年始のご贈答、お土産やお茶請けに最適です。最近では、さらに、自然食品としても注目を集めています。