

平家堅豆腐



地域の湧き水や県産大豆を使用しており、豆腐製造に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。荒織で縛って運んで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た逸品です。なまらから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。

平家漬 畑のベーコン



五箇山豆腐をベーコン製造に用いるソミュール液に漬けて乾燥することで、畑のお肉といわれる豆腐をベーコン風味で味わうことのできるヘルシーな商品です。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。

おぼろ豆腐



合成添加物である消泡剤を使用せず、昔ながらの製法で作られたおぼろ豆腐は、もっちりとしたなめらかな食感で、お好みにより冷たくしても、温めても大豆の甘味や旨み、香りを十分味わえる逸品です。

畑のソーセージ



南砺産の丸大豆とたっぷりの野菜を原材料として作られている畑のソーセージは具材として肉や魚を使用していないため肉や魚が苦手な方々や菜食を心がける方々のタンパク源として、また健康のために動物性タンパクをなるべく控えている方々などにもおすすめです。

畑のテリーヌ



南砺産の丸大豆と野菜をたっぷり使用している畑のテリーヌは紙ケシングで包まれており肉や魚などが苦手な方々や菜食を心がける方々のタンパク源として、また健康のために動物性タンパクをなるべく控えている方々などにもおすすめです。

畑のゼリー



畑のゼリーは南砺産トマトからトマトジュースを絞り、純度の高い寒天、メープルシュガーなど100%天然素材を原材料とした植物性のゼリーです。トマト本来の風味を十分に味わうことができ、菜食を心がける方々にもおすすめです。



かぶら寿しふり



古来より、行商に由来する魚を貰って「かぶ・大根」に挟んで正月に食べる風習があります。自家製の「かぶ」を使用し、甘こうじで漬けた「かぶら寿し」は食感がよく食べやすくなっています。

かぶら寿しさば



かぶら寿しは縁起のよいお正月にはなくてはならない一品です。減農薬で自ら育てた「かぶ」に鯖を挟み、甘こうじに漬けておおいしく仕上げられています。

きゅうりの粕漬



減農薬で育てた「きゅうり」を酒粕に漬けた漬物です。食品添加物は使用せず加工しています。唐辛子をいれ、ピリ辛の食感となっています。

黒うり粕漬



自ら育てた「黒うり」を酒粕に漬けた漬物です。1日の寒暖の差が激しい黒うりはとても美味しく、ぜひご賞味頂きたいと思えます。

赤かぶ酢漬



色鮮やかな「赤かぶ酢漬」は、酢っぱさ控えめな酸味と旨味付けたっています。食品添加物は使用せず加工し、年齢を問わず美味しく頂けます。是非ご賞味頂きたいと思えます。

茄子のからし漬



減農薬で育てた自家製「なす」をからし粉に漬けた漬物です。食品添加物は使用せず加工しています。とてもおいしい商品となっています。

梅干し



豊かな自然の中で育てた「梅」を、手間ひまかけて天日干しをして仕上げられています。鮮やかな赤色をした「梅干し」は味わい深いものとなっています。是非ご賞味頂きたいと思えます。



イラスト：森みちこ

城端田舎みそ



大正時代からの製法を守り、木の味噌桶を使って熟成させています。原材料の米、大豆は地元産を使い、食品添加物は使用していません。熱処理加工も施していませんので、こうじ菌が生きた商品です。昔ながらの素朴でつかしい味が好評です。

城端田舎みそ(黒大豆)



大正時代からの製法を守り、木の味噌桶を使って熟成させています。原材料の米、大豆は地元産を使い、食品添加物は使用していません。熱処理加工も施していませんので、こうじ菌が生きた商品です。栄養豊かな黒大豆を使用、独特な風味とコクが味わえます。

福蜜柿生産組合
 南砺市土生新644 ☎FAX 0763-55-1206

福蜜柿



南砺市立野原で生産される主に「三社柿」を100%減農薬で乾燥仕上げられています。柿の中心部より乾燥させるこだわりの乾燥技術で仕上げられており柔らかく、風味と自然の甘さがありハニー・フルーツのあんぽ柿です。南砺市の自然・風土・香り・人情まで入った季節限定商品です。

南蟹谷ぎんなん加工組合
 南砺市砂子谷16-1 ☎0763-58-1022

南蟹谷ぎんなんあわ餅



南蟹谷特産のぎんなんと粘りが特徴の「新大正種」を使い、実を傷つけないように一粒一粒手でむいたぎんなんと粟を入れた切り餅です。ぎんなんのkokoroと香り、粟の色合いが絶妙な雰囲気をもも出した、里山ならではの餅です。

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」「他商品との差別化」「産地地消・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。

福光農業協同組合
 カントリーのお店「う米蔵」
 南砺市天神241 ☎0763-52-7171/FAX52-7172
 HP:http://www.ja-fukumitsu.or.jp/umaizo

ひまわり油



南砺市福光産の厳選したひまわり種子を使用し、圧搾製油法、低温無圧濾過法により、芳醇な香りとコクと風味があり、コレステロール0でビタミンEやオレイン酸・ミネラルを豊富に含んだ無添加一番搾りのひまわり油です。

小坂第一協業(野菜部会)
 南砺市小坂312 ☎FAX 0763-52-1745

手造り味噌



原材料の大豆、米麹は全て地元産で長年伝わってきた自家製味噌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。防腐剤等の食品添加物は使用していません。

南砺市内の直売所で買うことができます。販売している商品がお店によって異なりますのでご注意ください。

道の駅 福光 なんと一福茶屋

南砺市中ノ江21
 TEL 0763-52-4100
 FAX 0763-52-4150



(HP http://www.fukumitsu.net)

旬菜市場 「ふくの里」

南砺市福野軸屋23-4
 TEL 0763-22-1147
 FAX 0763-22-1147



【営業時間】
 1月～5月 8:00～13:00
 6月～7月 6:30～13:00
 8月～12月 6:30～15:00
 営業時間は季節により変更することもあります
 【休業日】 12/31～1/6

ヨッテカール 城端

南砺市立野原東1508
 TEL 0763-62-8888
 FAX 0763-62-8889



(HP http://www.yottekare-johana.com)

ぬく森の郷

南砺市小又311
 TEL 0763-58-8008
 FAX 0763-58-8880



(HP http://www.nukumori-fukumitsu.com)

富越山中

なんとの農産加工ブランド品認定食品 富山県南砺市

なんとの

うまいもん

心温まる里山の味



富山県 南砺市

公認 南砺市

H27.2.5.000

なんとの農産加工ブランド品認定商品のご案内