

# 津幡を掘りおこす。

## 津幡ブランド

石川県河北郡津幡町字加賀爪ニ3番地  
津幡町役場 産業建設部産業振興課  
TEL076-288-6704



つばた認定  
ブランド

「津幡ブランド認証マーク」

※認証マークが付いているものは、ふるさと納税の返礼品として活用されています



～山ごぼうの葉っぱの緑がそばの色～

くりにから  
「倶利伽羅そば」

倶利伽羅地区近辺や峰続きの医王山・宝達山の裾地で採取した山ごぼうの葉を加えた、コシが強い緑色のそばです。

倶利伽羅不動寺の食堂が発祥で、当時の住職の助言などにより誕生したといわれています。

有限会社倶利伽羅そば普及会  
TEL076-288-5389



～ポリフェノールたっぷり～

あずき  
「おまん小豆茶」

津幡町に伝わる民話「おまん伝説」を由来とする「おまん小豆(ヤブツルアズキ)」を使用したお茶(ティーバッグ)です。

老化防止や生活習慣病予防に効果があるといわれるポリフェノールが豊富に含まれています。

おまん小豆の会  
TEL076-289-5565



～小豆入りのサクサクとした新食感～

あずき  
「おまん小豆アイス」

津幡町に伝わる民話「おまん伝説」を由来とする「おまん小豆(ヤブツルアズキ)」をパウダーにして練りこんだ、香ばしく、サクサクとした食感が楽しいアイスです。

おまん小豆の会  
TEL076-289-5565



～自然豊かな河合谷の贈り物～

「里山ひめみつ」

自然豊かな里山、津幡町河合谷地区で日本の在来種である「ニホンミツバチ」により採蜜された、無添加・無調整にこだわったはちみつです。

蜜は地域の野草や木の花から採取されており、風味豊かな味わいに仕上がっています。

里山養蜂(代表:坂本 稔)

Tel076-287-1244



～津幡ご当地バーガー～

「つ～バーガー」

津幡町倶利伽羅地区産米ともち米をブレンドし、おまん小豆の煮汁で炊き上げたライスプレートで、津幡町特産のヤーコンや地元で採れた加賀レンコン、五郎島金時などの野菜をたっぷり使用したかき揚げをサンドしたライスバーガーです。

津幡町商工会青年部

Tel076-288-2131



～伝統技法の切面を今に伝える～

「建具(障子、ドア、フスマ)」

津幡町産の間伐材を使用した建具です。

石川県に残る伝統技法の切面(縦横に組んだ細い部材「組子」の角を削る面取りの技術)を取り入れています。

中田建具店

Tel076-289-2645



～地元漆工芸作家と共同開発～

「建具(森のアート漆塗り板戸)」

津幡町産の間伐材を使用し、地元漆工芸作家と共同開発した建具です。

杉材を縦張り、横張りに使い、表面に浮造り(うづくり:木目を浮かび上がらせる技法)加工を施した後、紅色に塗り、上から漆を塗り重ねました。漆を厚く塗っても木目を殺すことなく、むしろ木目が浮き出たように見えます。

河原建具店

Tel076-289-2634



～食物繊維が豊富なヘルシー野菜～

「まこもたけ」

津幡町の寒暖差のある中山間地でほとんど農薬を用いることなく大切に育てたまこもたけです。

8月下旬頃から10月下旬頃が最盛期で、低カロリーかつ食物繊維が豊富であり、浄血作用を有しています。どんな調理方法にも相性が良く、しゃきしゃきとした食感が楽しめます。

石川かほく農業協同組合内

津幡まこも生産組合

Tel076-288-7555



～赤ん坊のほっぺのようなやわらかさ～

せんじゅ  
「千寿大福」

1口食して餅が広がり、2口食してあんが広がり、3口食して幸せが広がる大福です。

昭和60年の発売開始以後、変わらない味で地域に親しまれています。こしあん(白)、つぶあん(赤)の2種の餡を楽しむことができます。

株式会社高倉製菓(加賀藩たから)

Tel076-289-2030





～かわいい牛の焼印～

かぎゅう けい  
「火牛の計」

源氏と平氏が戦った倶利伽羅峠の戦い(1183年)において、木曾義仲が用いた戦法の名前「火牛の計」にちなんだせんべいです。

株式会社高倉製菓(加賀藩たかくら)  
TEL076-289-2030



～清涼な環境が育む特別栽培米～

特別栽培米  
火牛の里「倶利伽羅米」

中世に倶利伽羅竜王(不動尊)を本尊とする倶利伽羅堂があったことを由来とする津幡町倶利伽羅地区の山間部、標高80メートル以上の清涼な水と空気のなかで、減化学肥料、減農薬にて育てた特別栽培米です。

石川かほく農業協同組合経済部  
TEL076-288-7555



～肌に優しくオールシーズン使える～

「FFマフラー MUFFINE  
Cotton100」

綿100%で肌に優しく、オールシーズン利用できる筒状構造のマフラーです。

筒状のため、首に巻く以外にも様々なアレンジが可能となっています。また、豊富なカラーバリエーションからお好みの色をお選びいただけます。

有限会社ブランドル飯田  
TEL076-289-2498



～特許技術でズレ落ちにくいサポーター～

「POPUN LU-LU- リングハグ」

特許取得の編み方により伸縮性に優れ、関節にぴったりフィットしてズレ落ちにくい、今までにない新感覚サポーターです。

ゲルマニウムを練りこんだ繊維を使用しているため、患部を優しく温めます。

有限会社ブランドル飯田  
TEL076-289-2498



～プレスレットやヘアーゴムとして～

「くり・キャラRing」

独自に開発・製作したインクジェットプリント技術で津幡町大河ドラマ誘致推進キャラクターをゴム紐全面に印刷したリングゴムです。

派生商品として静電気防止糸を織り込むことで、静電気を軽減する効果を持たせた「くり・キャラ静電気軽減プレス」を展開しています。

有限会社ムラリー  
TEL076-289-1147



～希少な紫インゲン豆を使用～

「いけなら紫 チョコサンド」

「いけなら紫」は津幡町池ヶ原地区で古くから栽培されている、鮮やかな紫色をした希少性の高い紫インゲン豆の一種で、ほのかな甘みと芳ばしい香りが楽しめる上品な豆です。

「いけなら紫」を焙煎し粉末にしたものをホワイトチョコレートに練り込み、クッキーに挟みこんだお菓子です。

石川かほく農業協同組合経済部  
TEL076-288-7555



～「いけなら紫」を使用～

### 「いけなら紫 細うどん」

津幡町池ヶ原地区で古くから栽培されている「いけなら紫(紫インゲン豆)」を焙煎し粉末にしたものを小麦粉と合わせた細めのうどんです。

乾麺なのでパスタとしても使えます。

石川かほく農業協同組合経済部  
Tel076-288-7555



～まこもたけと米は全て津幡町産～

### 「まこも焼酎 ほくの里」

原材料を地元産にこだわり、津幡町特産のまこもたけと津幡町産米を使用しています。

イネ科作物のまこもたけを使用した焼酎は、米焼酎に似たあっさりとした味わいと、まこもたけ特有の香りが楽しめる一品に仕上がっています。

石川かほく農業協同組合経済部  
Tel076-288-7555



～まろやかな味わい～

### 「長生舞」

創業天明六年(1786年)以来、津幡の地で栽培される自社独自の酒米(長生米)を使用し、自社の地下水(硬水)と 霊水「清水」の湧水(軟水)を使い分けて米作りから酒造りまで心を込めて一貫生産しております。

〇〇長生舞の特徴〇〇

創業当時から造られている、軟水ベースの女性的でやわらかい味わいのお酒です。

株式会社 久世酒造店  
Tel076-289-2028



～キレがある辛口～

### 「能登路」

創業天明六年(1786年)以来、津幡の地で栽培される自社独自の酒米(長生米)を使用し、自社の地下水(硬水)と 霊水「清水」の湧水(軟水)を使い分けて米作りから酒造りまで心を込めて一貫生産しております。

〇〇能登路の特徴〇〇

硬水で仕込み、辛口で男性的な味わいのお酒です。

株式会社 久世酒造店  
Tel076-289-2028



～津幡町産コシヒカリ～

### 「里山のこしひかり ほくの里」

町内の農家が丹精込めて育てたコシヒカリです。

外気温や原料状態に合わせて除湿空気と加湿空気をコントロールできる乾燥システムを使い、自然に近い風でやさしく乾燥しました。

石川かほく農業協同組合経済部  
Tel076-288-7555



～ほんのり桜の香り～

### 「俱利伽羅桜アイス」

俱利伽羅八重桜の花と葉、河北潟の牛乳を原料に使用しています。淡いピンク色にほんのりと桜が香るアイスです。

美食倶楽部加盟店(マロニエ、勝崎館、季節料理「和」、鮨正、割烹 大竹、寿司本舗たまや)で提供されているほか、俱利伽羅塾でカップ入りの商品が販売されています。

美食倶楽部  
Tel076-289-3321(マロニエ)