

酒蔵の紹介
事例3

加賀丸いも磯辺焼き

紹介者



加賀丸いもは、栽培がはじまって100年あまりの南加賀地域の特産品。独特の強い粘りと風味があり、生でも食べられるのが特徴。2016年に石川県内初となる「地理的表示（GI）保護制度」に登録。



株式会社宮本酒造店
販売促進部
奥村 氏
Sales promotion
department
Okumura

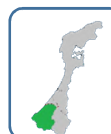


日本酒との相性

加賀丸いも磯辺焼きは、お手軽な家庭料理ながら、丸いもに含まれる成分が、肝臓の機能を高めるなどの作用があり、お酒のおつまみにおすすめ。

登録生産者団体へリンク

URL <http://kaga-maruimo.com/>



酒蔵の紹介
事例4

さばへしこの粕漬

紹介者



「へしこ」は、魚を塩漬けしてから、さらに糠漬にした郷土料理。厳しい冬を乗り越えるための貴重な食材として、石川や福井などを中心に日本海側で作られてきた。



鹿野酒造株式会社
取締役会長
鹿野 頼宣 氏
Chairman & CEO
Yorinobu Kano

石川で買える店

日本酒との相性

塩辛さが強い「へしこ」を吟醸酒粕で再度漬け込み、塩分を控え、旨味が増しており、お酒とともに食せば、脂がのった鯖の旨味が感じられる絶品。

鹿野酒造株式会社

石川県加賀市八日市町イ6

☎ 0761-74-1551

有限会社 荒忠商店

石川県白山市美川永代町甲233

☎ 076-278-5021

URL <http://www.arachu.com/>

Mail aracyu@alpha.ocn.ne.jp



酒蔵の紹介
事例5

能登牛

紹介者



石川で肥育されている黒毛和種の肉牛の中で、全国同一の基準で格付された肉質、肉色などの優れたものを認定し「能登牛」と称している。高い品質を誇りながらも、飼育頭数が少ないため「幻の肉」と言われ、その多くが石川で消費されている。



松波酒造株式会社
女将
金七 えり子 氏
proprietress
Eriko Kinshichi

石川で買える店
・食べられる店
石川県リンク

日本酒との相性

「能登牛」の脂身を味わえる、しゃぶしゃぶ、すき焼き、ステーキなどを、少しずついただく感覚に、お酒がほどよくマッチする。

URL <http://www.pref.ishikawa.lg.jp/nousan/chikusan/chikusann/ninteiten.html>

