

平成23年度 農商工連携等人材育成事業

# 農商工連携 ガイドブック

石川県中小企業団体中央会

# I N D E X

<b>食品加工事業者</b>	1
有限会社 味宝彩	2
株式会社 アワフーズ 野々市工場	3
有限会社 エムティ・フーズ レストラン シェ・ミノール	4
エンゼル洋菓子店	5
有限会社 大根音松商店	6
大畑食品株式会社	7
株式会社 オハラ	8
香里庵 中能登工場	9
有限会社 加賀かきもち丸山	10
笠井食品株式会社	11
株式会社 菓匠高木屋	12
株式会社 加越	13
株式会社 金沢錦	14
株式会社 金谷酒造店	15
有限会社 かわに	16
株式会社 幸栄堂	17
株式会社 小堀酒造店	18
株式会社 清水酒造店	19
有限会社 鮮の会	20
ダイエー食品工業株式会社	21
高澤醸造株式会社	22
株式会社 高野酢造	23
NPO法人 竹の浦夢創塾	24
桃宝食品株式会社	25
直源醤油株式会社	26
長崎産業株式会社	27
株式会社 ナカノフード	28
農事組合法人 にわか	29
ネオ食品株式会社	30
能登農水産企画開発LLP	31
パウパ	32
株式会社 畑のシェフ	33
株式会社 麩金	34
株式会社 深沢製あん	35
株式会社 藤井商店	36
株式会社 ぶどうの木	37
株式会社 フレッシュ金沢	38
北陸製菓株式会社	39
北国フード株式会社	40
松波酒造株式会社	41
株式会社 マルガー	42

株式会社 萬洋	43
有限会社 三宅食品	44
株式会社 宮商	45
株式会社 森こん	46
柳田食産株式会社	47
株式会社 ヤマト醤油味噌	48
有限会社 ゆうき	49
有限会社 吉本商店	50
吉市醤油店 (ヨシイチ食品)	51
株式会社 吉田酒造店	52

### 障害者授産施設

社会福祉法人 はくい福祉会 あおぞら	54
NPO法人 オープンハウス・クローバー	55
グローバルふくひさ	56
社会福祉法人 幸徳園	57
社会福祉法人 佛子園 三草二木西園寺	58
聖ヨゼフ苑作業所	59
セルプ あさがお	60
一般社団法人 つながり 地域サポートハウス 楽生	61
就労支援センター つばさ	62
社会福祉法人 つばさの会	63
知的障害者授産施設 ドレミ	64
社会福祉法人 門前町福祉会 ふれあい工房あぎし	65
ワークセンター 星が岡	66
ぼれぼれ工房山の家	67
障がい福祉サービス事業所 ゆうの丘	68
社会福祉法人 四恩会 ライフクリエートかほく	69

### 包装材製造事業者

アスパック株式会社	71
アートパックス株式会社 金沢営業所	72
株式会社 イトウ紙工	73
賀谷セロファン株式会社	74
株式会社 セーカン	75
馬場化学工業株式会社	76
丸福株式会社	77
有限会社 みき紙器	78

### 包装材卸売事業者

有限会社 ねやたに	80
-----------	----

<b>倉庫・運送事業者</b>	・・・・・・・・・・・・・・	81
ウロコ冷蔵株式会社	・・・・・・・・・・・・・・	82
北日本運輸株式会社	・・・・・・・・・・・・・・	83
国勝運送株式会社	・・・・・・・・・・・・・・	84
小前田運輸株式会社	・・・・・・・・・・・・・・	85
有限会社 築丸商事	・・・・・・・・・・・・・・	86
株式会社 ツカサ	・・・・・・・・・・・・・・	87
株式会社 フレシス	・・・・・・・・・・・・・・	88
北陸貨物運輸株式会社	・・・・・・・・・・・・・・	89
美川冷蔵株式会社	・・・・・・・・・・・・・・	90
株式会社 吉田倉庫	・・・・・・・・・・・・・・	91

<b>支援機関（試験研究）</b>	・・・・・・・・・・・・・・	92
石川県立大学	・・・・・・・・・・・・・・	93
石川県工業試験場	・・・・・・・・・・・・・・	95
石川県農業総合研究センター	・・・・・・・・・・・・・・	97
南加賀農林総合事務所等	・・・・・・・・・・・・・・	99

# 食品加工事業者

〔基本情報〕

企業名	有限会社 味宝彩	住所	金沢市松村6丁目147番地
代表者	金森 和与	連絡 担当者	金森 または 平野
TEL	076-268-4288	FAX	076-268-7714
URL	—	E-Mail	kanamori_@piano.ocn.ne.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	米（国内産コシヒカリ）・金粉 燻製（ぶり・さけ）
得意とする加工技術や商品分野等	笹寿司 → 金沢雅寿司
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	炊飯ロボット 笹寿司整形機 いなり寿司製型機 急速冷却機
主な販売先	地元スーパー（北陸三県） 生協 病院 金沢駅 北陸自動車道PA等

〔受託製造の可否〕

原則不可能（但し、繁忙期除けば可能）

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

地産地消を進めたくても、笹寿司は原料で唯一、米だけである。笹（中国）、さば（ノルウェー）、さけ（チリ）、たい（モロッコ）と全て海外よりの輸入物ばかりです。原材料があっても加工場がない石川県。他国、他県に依存する現在です。

〔基本情報〕

企業名	株式会社 アワフーズ 野々市工場	住所	野々市市本町1-10-21
代表者	新居 誠一郎	連絡 担当者	新居 誠一郎
TEL	076-213-6170	FAX	076-294-7302
URL	http://www.pyokoya.com	E-Mail	awafoods@festa.ocn.ne.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	魚類・野菜類・肉類
得意とする加工技術や商品分野等	パン粉付・粉付・煮物・焼物等の冷凍
自社加工と外注加工の割合	自社加工 60% 県外企業に外注 40%
保有する主な設備や機器等	パン粉付機・スチームコンベクション・冷凍機・真空包装機 金属探知機等
主な販売先	地元卸売業・地元食品販売業・県外食品販売業・県外卸売業 生協・ホテル等

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 相談に応じて

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

〔基本情報〕

企業名	有限会社 エムティ・フーズ レストラン シェ・ミノール	住所	かほく市白尾タ19-6
代表者	中村 稔	連絡 担当者	中村 稔
TEL	076-283-7566	FAX	076-283-7566
URL	-	E-Mail	-

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	肉類・魚介類・野菜類・乳製品
得意とする加工技術や商品分野等	フランス料理 デザート類
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	スチームコンベクション・真空機・ケンミックス アイスクリーマー
主な販売先	自社店舗

〔受託製造の可否〕

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

かほっくりプリン 加賀棒茶プリン etc

〔基本情報〕

企業名	エンゼル洋菓子店	住所	金沢市福増町南79番地1
代表者	裏野 剣一	連絡 担当者	裏野 剣一
TEL	076-240-1143	FAX	076-240-1143
URL	http://enzelu.com	E-Mail	enzelu_tentyou@yahoo.co.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	卵・砂糖・小麦
得意とする加工技術や商品分野等	デザート類
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	ミキサー オーブン
主な販売先	自社店舗 地元スーパー

〔受託製造の可否〕

原則不可能

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

加賀野菜ケーキ（焼き菓子14種）  
 加賀野菜クッキー（4種）  
 加賀野菜パイ（2種）  
 加賀野菜ドーナツ（4種+季節のもの）

〔基本情報〕

企業名	有限会社 大根音松商店	住所	七尾市石崎町香島1丁目22番地
代表者	代表取締役 大根 富男	連絡担当者	大根 富男
TEL	0767-62-2253	FAX	0767-62-2235
URL	http://namakoya.com	E-Mail	namakoya_p@cap.ocn.ne.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	ナマコ モズク
得意とする加工技術や商品分野等	レトルト商品
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	小型高圧加熱調理（殺菌）機 全自動袋詰充填包装機
主な販売先	自社店舗 全国卸売市場 地元スーパー 生協

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 応談

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

水産品と農産品を原材料にしたレトルト食品の開発

〔基本情報〕

企業名	大畑食品株式会社	住所	金沢市湊3-21
代表者	代表取締役 大畑 晃一	連絡担当者	大畑 晃一
TEL	076-238-1117	FAX	076-238-4577
URL	http://www.oohata.jp	E-Mail	oohatafoods@pdr.odn.ne.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	魚介類（ごり、公魚、ほたるいか、しらす、あみ、にしん、たら等） 野菜（ごぼう、れんこん、ふき）
得意とする加工技術や商品分野等	煮炊き加工、小売向商品包装
自社加工と外注加工の割合	自社加工 80% 県外企業に外注 20%
保有する主な設備や機器等	蒸気窯（回転式）、ボイル加熱殺菌槽、真空包装機 真空冷却機、ストレッチフィルム包装機、シュリンク包装機 金属探知機、データ式ラベル作成・発行機
主な販売先	カナカン(株)→地元スーパー、量販店 石川県観光物産館、めいてつエムザ、アピタ金沢、小松空港売店

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 30kg（素材により異なります）

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

佃煮の製造加工技術を生かした調理（煮炊き）のノウハウは持っています。市販向けに商品化（包装）も可能です。

〔基本情報〕

企業名	株式会社 オハラ	住所	金沢市柳橋町甲14-1
代表者	小原 繁	連絡 担当者	小原 繁
TEL	076-288-6572	FAX	076-288-6573
URL	http://www.ohr.co.jp	E-Mail	ohara@4smiles.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	じわもん各種食材
得意とする加工技術や商品分野等	ペースト加工 粉末加工 ピューレ加工 ゼリー、プリン製造
自社加工と外注加工の割合	自社加工 99% 県内企業に外注 1%
保有する主な設備や機器等	レトルト殺菌機 マスコロイダー 包装機
主な販売先	地元スーパー 大手コンビニ

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 2000

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

販売して下さるお客様と一緒に商品開発をしています。生産者、加工業者、販売者、お客様の4者が喜ぶ“4つの笑顔プロジェクト”を推進しています。

〔基本情報〕

企業名	香里庵 中能登工場	住所	鹿島郡中能登町小竹1-8
代表者	得能 喜久子	連絡担当者	得能 喜久子
TEL	0767-77-1820	FAX	0767-77-2820
URL	-	E-Mail	-

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	
得意とする加工技術や商品分野等	
自社加工と外注加工の割合	自社加工 30% 県外企業に外注 70%
保有する主な設備や機器等	真空機 その他包装機 煮窯 2000-3ケ 煮窯 800-1ケ
主な販売先	

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 100ケ

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

〔基本情報〕

企業名	有限会社 加賀かきもち丸山	住所	小松市安宅町タ 121 番地
代表者	代表取締役 丸山 宣伸	連絡 担当者	
TEL	0761-22-2066	FAX	0761-24-2021
URL	http://kakimoti.co.jp	E-Mail	kagakakimoti@par.odn.ne.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	米、もち米、大豆、黒豆、雑穀、黒米、ゴマ
得意とする加工技術や商品分野等	もち、かきもち、あられ、菓子などの加工製造
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	もちつき機 焼き機 切断機 乾燥機
主な販売先	百貨店 量販店（銘店街） 小松空港 自店 小松の道の駅 県外百貨店

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 商品により異なる 例) 50kg以上

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

自慢の素材をいかした「かきもち」「あられ」「おもち」などをオリジナル商品として作りましょう。原材料や味つけなどで、素材の良さをいかした新しいこだわりの味を開発しましょう！

〔基本情報〕

企業名	笠井食品株式会社	住所	金沢市米泉町8丁目8番地
代表者	若林 佳生	連絡 担当者	若林 佳生
TEL	076-247-2231	FAX	076-247-3612
URL	—	E-Mail	boss@kasaifoods.co.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	魚介類
得意とする加工技術や商品分野等	魚肉練製品 魚介類加工品
自社加工と外注加工の割合	自社加工 80% 県内企業に外注 2% 県外企業に外注 18%
保有する主な設備や機器等	かまぼこ製造ライン（播潰機、成型機 他）
主な販売先	全国観光地問屋

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 魚肉練製品100kg

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

〔基本情報〕

企業名	株式会社 菓匠高木屋	住所	金沢市本多町1-3-9
代表者	高木 慎司	連絡 担当者	高木 一
TEL	076-231-2201	FAX	076-231-2241
URL	-	E-Mail	-

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	もち米粉、米粉
得意とする加工技術や商品分野等	
自社加工と外注加工の割合	自社加工 97% 県外企業に外注 3%
保有する主な設備や機器等	冷凍機 冷凍庫 製餡機 餡練機 ミキサー
主な販売先	自店舗 大和デパート 県物産館 金沢駅（百番街）

〔受託製造の可否〕

原則不可能

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

〔基本情報〕

企業名	株式会社 加越	住所	小松市今江町9-605
代表者	山田 英貴	連絡担当者	山田 英貴
TEL	0761-22-5321	FAX	0761-23-1444
URL	http://www.kanpaku.co.jp	E-Mail	hid-yama@kanpaku.co.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	米
得意とする加工技術や商品分野等	醸造
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	蒸米機 製麹機 タンク
主な販売先	県外スーパー 問屋

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 720ml瓶 2,000本

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

地元食材をお酒に漬け込んだリキュール類（ゆず等） 竹を漬け込んだ竹の酒

〔基本情報〕

企業名	株式会社 金沢錦	住所	金沢市横枕町ハ13
代表者	佃 真紀子	連絡 担当者	久保 外代美
TEL	076-257-1878	FAX	076-257-6619
URL	—	E-Mail	k-nishiki@gray.plala.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	魚貝類
得意とする加工技術や商品分野等	醸造 佃煮
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	真空包装機 金属探知機 除水機 フライヤー
主な販売先	東京ストア 生協 全農 石川中央魚市(株) 佃食品(株) (株)ジェファ

〔受託製造の可否〕

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

食品添加物を使用せず、素材の旨みを生かしております。加熱殺菌にて販売しております。

〔基本情報〕

企業名	株式会社 金谷酒造店	住所	白山市安田町3-2
代表者	金谷 芳久	連絡 担当者	金谷 芳久
TEL	076-276-1177	FAX	076-276-4234
URL	-	E-Mail	kanaya@takuma21.com

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	米
得意とする加工技術や商品分野等	醸造
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	製麹機 放冷機
主な販売先	地元酒類卸会社

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 500本

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

〔基本情報〕

企業名	有限会社 かわに	住所	金沢市粟崎町5丁目32番地2
代表者	代表取締役 河二 敏雄	連絡 担当者	河二 敏雄
TEL	076-255-2217	FAX	076-255-2219
URL	http://kawani.jp	E-Mail	info@kawani.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	五郎島金時（さつまいも） かほっくり（さつまいも）
得意とする加工技術や商品分野等	さつまいもペースト加工
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	業務用オープン ストレーナー
主な販売先	(株)北陸食品 地元スーパー

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット さつまいも200kg

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

焼き芋加工なら当社が一番

〔基本情報〕

企業名	株式会社 幸栄堂	住所	加賀市宇谷町ヤ1番地54
代表者	桂田 清意	連絡 担当者	山田 利也
TEL	0761-76-1611	FAX	0761-76-2332
URL	<a href="http://www.koeidou.co.jp/">http://www.koeidou.co.jp/</a>	E-Mail	udanino@koeidou.co.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	餡・餅粉・小麦粉・米粉・砂糖・玉子 豆・芋・各種果汁
得意とする加工技術や商品分野等	餡・和菓子・洋菓子・ゼリー・煎餅
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	生地充填機 オープン 包餡機各種 製餡機
主な販売先	全国観光地 空港 サービスエリア キオスク 自社店舗

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 品種により相談

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

農・海産物を利用した菓子製造  
ゼリー、大福、スポンジケーキ、サブレ、煎餅など

〔基本情報〕

企業名	株式会社 小堀酒造店	住所	白山市鶴来本町1丁目ワ47
代表者	代表取締役社長 小堀 幸穂	連絡 担当者	水辺 充
TEL	076-273-1171	FAX	076-273-3725
URL	—	E-Mail	—

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	米 梅の実
得意とする加工技術や商品分野等	醸造（清酒、梅酒）
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	蒸米機 タンク（発酵、貯蔵）
主な販売先	<ul style="list-style-type: none"> <li>・酒類卸店経由で酒販店、デパート、スーパー等酒類免許の店へ</li> <li>・直接一般消費者</li> </ul>

〔受託製造の可否〕

原則不可能

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

〔基本情報〕

企業名	株式会社 清水酒造店	住所	輪島市河井町1-18-1
代表者	清水 亘	連絡 担当者	清水 亘
TEL	0768-22-5858	FAX	0768-22-5868
URL	<a href="http://notohomare.com/">http://notohomare.com/</a>	E-Mail	info@notohomare.com

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	米
得意とする加工技術や商品分野等	醸造（こうじ、酒粕）
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	製麹設備
主な販売先	自社店舗、地元小売店、地元スーパー

〔受託製造の可否〕

原則可能

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

こうじや酒粕は必須アミノ酸を豊富に含む健康食品であり、食材の旨味を増してくれます。また、日本酒に果実などを漬け込む日本酒リキュールも作ってみたいと考えています。

〔基本情報〕

企業名	有限会社 鮮の会	住所	金沢市駅西本町3丁目6番18号
代表者	高島 茂男	連絡 担当者	坂本 秀八
TEL	076-232-2252	FAX	076-232-7120
URL	http://www.sennokai.jp	E-Mail	info@sennokai.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	主に加賀野菜、果物、海草類
得意とする加工技術や商品分野等	低温乾燥、冷凍加工商品
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	低温乾燥機 鮮度維持冷凍機
主な販売先	食品加工業（和・洋菓子他） 地元卸及び商社

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 20kg/lot ~ 100kg/lot  
(予備テストは少量でも可)

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

ニーズの多様化、高鮮度、安全・安心の商品化対応に！！  
乾燥技術、冷凍技術のコラボによる商品化に積極的に取り組んでおります。

〔基本情報〕

企業名	ダイエー食品工業株式会社	住所	金沢市御影町 2 2 - 2 2
代表者	千田 昌利	連絡 担当者	千田 昌利
TEL	0 7 6 - 2 4 5 - 2 2 0 6	F A X	0 7 6 - 2 4 5 - 2 2 2 4
URL	http://daieifood.com	E-Mail	senda@daieifood.com

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	削り節
得意とする加工技術や商品分野等	エキス抽出 だし
自社加工と外注加工の割合	自社加工 1 0 0 %
保有する主な設備や機器等	ボイラー 混合タンク 充填機
主な販売先	問屋 ホームページ

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 1 0 0 0

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

だし：保存料、合成アミノ酸無添加の天然だし

〔基本情報〕

企業名	高澤醸造株式会社	住所	羽咋市下曾祢町ノの部50番地
代表者	高澤 理八	連絡 担当者	高澤 理八
TEL	0767-26-0261	FAX	0767-26-0066
URL	http://miso-takazawa.jp/	E-Mail	mail@miso-takazawa.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	大豆 米 塩
得意とする加工技術や商品分野等	糀製造 糀を使った加工品 漬物 こうじ漬 かぶら寿し等
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	
主な販売先	地元スーパー 全国百貨店 海外百貨店（東南アジア）

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 100kg（糀の場合）

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

今後、能登世界農業遺産認定による関係商品をPRしたい。

〔基本情報〕

企業名	株式会社 高野酢造	住所	白山市鶴来大国町ホ103
代表者	高野 博之	連絡 担当者	高野 博之
TEL	076-273-1188	FAX	076-273-1088
URL	http://www.takano-su.co.jp	E-Mail	takanosu@po5.nsk.ne.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	米（石川県産） 砂糖 食塩 食品用アルコール
得意とする加工技術や商品分野等	醸造（食酢）
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	製麹装置
主な販売先	地元寿し店 スーパー 水産加工業

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 1000

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

いろいろな食材をつかった食酢製造

〔基本情報〕

企業名	NPO法人 竹の浦夢創塾	住所	加賀市大聖寺瀬越町イ19-1
代表者	松中 滋	連絡 担当者	
TEL	0761-73-8812	FAX	0761-73-8813
URL	http://www1.kagacable.ne.jp	E-Mail	musojuku@mail2.kagacable.ne.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	魚、梨、筍、いちご、野菜類
得意とする加工技術や商品分野等	酢、ジュース、漬け物等
自社加工と外注加工の割合	自社加工 50% 県内企業に外注 50%
保有する主な設備や機器等	
主な販売先	自社店舗 県内の物販店

〔受託製造の可否〕

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

商品販売に対して協力をお願いしたい。

〔基本情報〕

企業名	桃宝食品株式会社	住所	小松市安宅新町ネ 8 4 - 1
代表者	五十嵐 昭子	連絡 担当者	道場 信行
TEL	0 7 6 1 - 2 3 - 2 4 5 6	F A X	0 7 6 1 - 2 3 - 2 2 5 7
URL	-	E-Mail	toho@lilac.ocn.ne.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	野菜類 肉類
得意とする加工技術や商品分野等	レトルト食品加工、佃煮加工、ペースト加工
自社加工と外注加工の割合	自社加工 95% 県外企業に外注 5%
保有する主な設備や機器等	加圧加熱殺菌機 プレート殺菌機 チューブラー殺菌機 たて型自動包装機 ニーダー 自動ボトル充填機 直火釜 マスコロイダー
主な販売先	全国スーパー

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 3,000  
(商品、製造ラインによります)

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

トマトカレー、白山豆腐カレー等、地域の特産物を用いた商品の開発も積極的に行っています。

〔基本情報〕

企業名	直源醤油株式会社	住所	金沢市大野町1-53
代表者	直江 茂行	連絡 担当者	直江 潤一郎
TEL	076-268-1113	FAX	076-267-4446
URL	http://www.naogen.co.jp	E-Mail	info@naogen.co.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	大豆、小麦他野菜類 果実類（ゆず等）
得意とする加工技術や商品分野等	醸造、液体調味料
自社加工と外注加工の割合	自社加工 90% 県内企業に外注 5% 県外企業に外注 5%
保有する主な設備や機器等	加熱殺菌機 液体充填機
主な販売先	スーパーマーケット、百貨店、自社店舗

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 100kg～

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

〔基本情報〕

企業名	長崎産業株式会社	住所	白山市相川町1882-1
代表者	長崎 成任衛	連絡 担当者	野関 哲也
TEL	076-218-5358	FAX	076-218-5360
URL	-	E-Mail	naga.kome3@song.ocn.ne.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	米糠 大豆
得意とする加工技術や商品分野等	焙煎 粉砕（米糠 大豆） 打豆製造
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	大豆圧縮機（打豆製造用） 焙煎機、充填包装機（煎り糠製造用） 焙煎機、充填機（きな粉製造用）
主な販売先	卸売業者

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 原料として大豆30kg 米糠450kg

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

当社は漬物用煎り糠の製造及びきな粉の製造、打豆の製造を行っています。

煎り糠の原料は鮮度の良いものを、また、きな粉、打豆の原料となる大豆は石川県産大豆を使用しています。

〔基本情報〕

企業名	株式会社 ナカノフード	住所	金沢市駅西本町6丁目3番13号
代表者	代表取締役 布施 憲三	連絡担当者	東本 和美
TEL	076-262-8020	FAX	076-262-8123
URL	http://www.nakano-group.com	E-Mail	nakanofood@nakano-food.co.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	小麦粉、穀物（豆類）、野菜類（サツマイモ、ジャガイモ） 米粉、油脂、乳製品
得意とする加工技術や商品分野等	菓子類、煮豆、カレー、ペースト
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	ニーダー ピロ包装機 菓子焼成機 包餡機
主な販売先	関東・東北地区大手食品スーパー

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 300kg以上

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

ベルギーワッフル、アメリカンワッフルの製品製造については自信をもっています。

〔基本情報〕

企業名	農事組合法人 にわか	住所	白山市三ツ屋野町ト3-7
代表者	山口 繁	連絡 担当者	山口 繁
TEL	076-255-5930	FAX	076-255-5931
URL	<a href="http://www.niwakakoubou.jp">http://www.niwakakoubou.jp</a>	E-Mail	soba@niwakakoubou.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	餅米 玄そば
得意とする加工技術や商品分野等	もち生産 そば粉製粉
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	もちつき機 そば製粉機械一式 熱風乾燥機
主な販売先	自店舗 道の駅 農協直売所

〔受託製造の可否〕

原則不可能

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

〔基本情報〕

企業名	ネオ食品株式会社	住所	金沢市福増町北 204-17
代表者	布施 憲三	連絡担当者	永吉 弘道
TEL	076-249-9300	FAX	076-249-9351
URL	http://www.nakano-group.com	E-Mail	neo-food@nakano-syouji.co.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	油脂（菜種油、パーム油）、小豆、砂糖 乳製品、小麦粉、果実
得意とする加工技術や商品分野等	マーガリン、ショートニング、あん類、各種ジャム類 乳製品（ホイップクリーム）、パン類
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	ニイダー、ホイップマシン機、ホモナイザー、製餡機 ピロ包装機、トンネルフリーザー、ミキサー、リバーシート
主な販売先	全国製菓・製パン業界 外食業界 食品スーパー

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 500kg

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

ホイップクリーム、各種製あん製造については技術と製品について自信をもっている。

〔基本情報〕

企業名	能登農水産企画開発LLP	住所	鳳珠郡能登町白丸4-15-3
代表者	新保 善正	連絡 担当者	山岸
TEL	0768-72-0360	FAX	0768-72-0361
URL	-	E-Mail	-

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	青かぶ、はくさい、メロン イカ、サザエ等
得意とする加工技術や商品分野等	かぶら寿司 メロン等の粕漬等 イカー一夜干し トマト、果物などペースト加工
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	冷凍庫 冷蔵庫
主な販売先	奥能登等

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 粕漬等 10kg

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

〔基本情報〕

企業名	パウパ (個人)	住所	白山市田中町61-11
代表者	佐々木 彰	連絡 担当者	佐々木 彰
TEL	076-274-3438	FAX	076-274-3438
URL	-	E-Mail	ruiyakyu@yahoo.co.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	鶏肉 (国産むね肉・皮) 海老 (バナメイ、BT)
得意とする加工技術や商品分野等	えびフライ・チキンカツ (手付けパン粉) とり皮甘露煮風
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	
主な販売先	自社店舗・通販・学校給食

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 1個～

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

〔基本情報〕

企業名	株式会社 畑のシェフ	住所	金沢市専光寺町ニ 177 番
代表者	代表取締役 松川 篤裕	連絡 担当者	寺本 前川
TEL	076-225-7100	FAX	076-225-7119
URL	—	E-Mail	—

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	野菜 果物 二次加工
得意とする加工技術や商品分野等	ミックスキッド
自社加工と外注加工の割合	自社加工 60% 県内企業に外注 20% 県外企業に外注 20%
保有する主な設備や機器等	食品加工 洗浄 カット
主な販売先	全国

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 週間5トン

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

〔基本情報〕

企業名	株式会社 麩金	住所	金沢市畝田中4丁目57番地2
代表者	代表取締役 中川 乃布彦	連絡担当者	中川 二郎
TEL	076-267-3811	FAX	076-268-3831
URL	—	E-Mail	—

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	(小麦粉→生グルテン) もち粉 金時草 もち粟(きび)
得意とする加工技術や商品分野等	生グルテンを主とした生麩造り
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	レオン自動機(包あん機)3台 急速冷凍庫8台(-20℃)
主な販売先	全国ネットにて販売 卸売90% 自社店舗約5% その他5%

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 5～10kg

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

近年、当社の生麩は農林漁業者様の商品群から色々選んで、それをミックスする商品開発に力を入れているところです。生麩専門の業者は規模が小さめですので、当方は他者に負けないように対策を検討しているところです。

〔基本情報〕

企業名	株式会社 深沢製あん	住所	小松市末広町33
代表者	深沢 大	連絡担当者	深沢 大
TEL	0761-22-3144	FAX	0761-22-3162
URL	—	E-Mail	daidai@p2242.nsk.ne.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	北海道産小豆、砂糖、オリゴトース
得意とする加工技術や商品分野等	生あん製造
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	製あん機器
主な販売先	県内菓子製造業者 県外菓子製造業者

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 加糖あんの場合 100kg

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

北海道小豆を厳選して加工した生あん

〔基本情報〕

企業名	株式会社 藤井商店	住所	金沢市小立野4-6-1
代表者	藤井 愛子	連絡 担当者	北林
TEL	076-231-2531	FAX	076-263-3017
URL	-	E-Mail	-

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	糯米、餅粉、小豆等
得意とする加工技術や商品分野等	金箔羽二重餅（加賀友禅） 金沢名物（あんころ餅）
自社加工と外注加工の割合	自社加工 98% 県内企業に外注 2%
保有する主な設備や機器等	包餡機 友禅粉流し機 急速冷凍機 包装機 その他
主な販売先	百番街 空港

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 外注文はロット20箱（あんころのみ）

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

〔基本情報〕

企業名	株式会社 ぶどうの木	住所	金沢市岩出町ハ50-1
代表者	本 昌康	連絡 担当者	加藤 高聖
TEL	076-258-0001	FAX	076-258-5802
URL	http://www.budoo.co.jp	E-Mail	takamasa-kato@budoo.co.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	果物、野菜、小麦粉、卵、乳製品
得意とする加工技術や商品分野等	ジャム、ドレッシング、ケーキ、焼菓子 etc
自社加工と外注加工の割合	自社加工 80% 県内企業に外注 10% 県外企業に外注 10%
保有する主な設備や機器等	急速冷凍機 ラックオープン デポジッター パイローラー
主な販売先	自社店舗 県内外卸売

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 要相談 ものによります

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

ロット、価格等、制限はありますが、ジャムの受託製造はある程度可能です。

〔基本情報〕

企業名	株式会社 フレッシュ金沢	住所	金沢市北袋町モ 2 6 番 2
代表者	代表取締役 深田 道雄	連絡担当者	加藤
TEL	0 7 6 - 2 3 5 - 1 7 1 1	FAX	0 7 6 - 2 3 5 - 1 8 1 1
URL	<a href="http://www.freshkanazawa.co.jp/">http://www.freshkanazawa.co.jp/</a>	E-Mail	f-kanazawa@freshkanazawa.co.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	農産物
得意とする加工技術や商品分野等	ペースト加工及びデザート（スイーツ）等
自社加工と外注加工の割合	自社加工 90% 県内企業に外注 5% 県外企業に外注 5%
保有する主な設備や機器等	二重蒸気釜、オーブン、真空包装機、野菜洗浄機 フードカッター等
主な販売先	ホテル 旅館 観光販売店（土産店）

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 500kg

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

加賀野菜「金時草」の一次加工  
金時草の葉の凍結  
金時草の葉色の液体の凍結

〔基本情報〕

企業名	北陸製菓株式会社	住所	金沢市押野2丁目290番地1
代表者	代表取締役 高崎 憲二	連絡担当者	沢口 清人
TEL	076-243-1000	FAX	076-244-6686
URL	—	E-Mail	—

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	小麦粉、砂糖類、油脂類
得意とする加工技術や商品分野等	米菓製造 ビスケット製造 クッキー製造 カンパン製造 海老せんべい製造
自社加工と外注加工の割合	自社加工 90% 県内企業に外注 10%
保有する主な設備や機器等	海老せんべい製造ライン 米菓製造ライン ビスケット成型オープン クッキー成型機 カンパン成型焼成ライン
主な販売先	全国スーパー店舗、お土産売場店舗

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 3トン

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

災害対策に対する備蓄用（カンパン、ビスケット）の必要性と取り組み

〔基本情報〕

企業名	北国フード株式会社	住所	白山市松本町1736-3
代表者	本 良一	連絡 担当者	佐藤 隆博
TEL	076-275-0711	FAX	076-275-6935
URL	<a href="http://www2.h-s-c.or.jp/hokkoku/">http://www2.h-s-c.or.jp/hokkoku/</a>	E-Mail	hokkoku-food@h-s-c.or.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	小麦蛋白 野菜 果物等
得意とする加工技術や商品分野等	フリーズドライ加工
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	真空凍結乾燥機、粉碎機、熱風乾燥機
主な販売先	県内外問屋、麩メーカー、菓子メーカー

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 10kg

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

弊社が保有します真空凍結乾燥機による乾燥方法は、現在の乾燥方法の中では最も優れたものと言えます。乾燥による商品の栄養価や風味の低下も少なく、適切な包装状態では長期間の保存も可能です。

〔基本情報〕

企業名	松波酒造株式会社	住所	鳳珠郡能登町松波 30-114
代表者	金七 政彦	連絡 担当者	金七 聖子
TEL	0768-72-0005	FAX	0768-72-2348
URL	http://www.o-eyama.com	E-Mail	sake@o-eyama.com

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	米 水 果実
得意とする加工技術や商品分野等	醸造（日本酒、リキュール）、酒粕
自社加工と外注加工の割合	自社加工 90% 県内企業に外注 10%
保有する主な設備や機器等	瓶詰機、洗瓶機、タンク、こしき
主な販売先	自社店舗、地元酒店、スーパー、卸（酒類）

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット お酒のオリジナルラベルなら100本

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

日本酒をベースとしたリキュールを製造しています。能登産にこだわった柚子酒、柿酒、梅酒があり、これからも野菜を含め増やします。

〔基本情報〕

企業名	株式会社 マルガー	住所	鳳珠郡能登町字瑞穂 1 6 3 - 1
代表者	代表取締役 柴野 大造	連絡担当者	柴野 大造
TEL	0 7 6 - 2 4 6 - 5 5 8 0	FAX	0 7 6 - 2 4 6 - 5 5 8 0
URL	<a href="http://www.malgagelato.jp/">http://www.malgagelato.jp/</a>	E-Mail	info@malgagelato.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	能登産の生乳、加賀野菜、石川県産の果物
得意とする加工技術や商品分野等	ジェラート製造（委託販売、PB・NB商品開発） チーズ製造、ヨーグルト製造
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	ジェラートミックス、ソフトクリームミックス製造のパステライザー ジェラートを最終加工するフリーザー
主な販売先	自社店舗（能登、野々市）、県内スーパー、県内デパート、コンビニ

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 1バット (40) 1ケース (90mlカップ×130ケ)

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

畑でとれた野菜や果物を弊社に持ち込んでいただき、ジェラートに仕上げます。  
90mlカップ or 40バットでの製造となります。  
素材によっては、弊社でも定番アイテムとして扱わせて頂きたいです。  
（柚子果汁、地元産のイモ類、ブルーベリー等）規格外品が望ましい。

〔基本情報〕

企業名	株式会社 萬洋	住所	金沢市東町32番地
代表者	盛岡 和子	連絡 担当者	
TEL	076-235-1055	FAX	076-235-1066
URL	—	E-Mail	—

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	真菰
得意とする加工技術や商品分野等	微粉末 錠剤加工
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	打粒機 マイクロパルペライザー（衝撃式微粉碎機）など
主な販売先	代理店

〔受託製造の可否〕

原則不可能

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

〔基本情報〕

企業名	有限会社 三宅食品	住所	七尾市千野町へ部 1 8 番地
代表者	三宅 徳昌	連絡 担当者	奥田 健裕
TEL	0 7 6 7 - 5 7 - 2 8 3 8	FAX	0 7 6 7 - 5 7 - 2 2 5 8
URL	<a href="http://www.miyakeshokuhin.co.jp">http://www.miyakeshokuhin.co.jp</a>	E-Mail	okuda@miyakeshokuhin.co.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	鶏卵、豚肉、鶏肉 ねぎ、キャベツ等野菜
得意とする加工技術や商品分野等	玉子焼き、玉子とうふ、茶わん蒸し プリン、ゼリー等デザート類
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	玉子焼機、真空包装機、液物充填機
主な販売先	スーパー、学校給食、産業給食、CVS

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 2,000個

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

- ・ 関連農場の中条たまごを中心に「活きのいい卵」を仕入れ、自社の工場で割って、品質を管理しています。
- ・ 水にこだわり、風味豊かな商品をつくります。
- ・ 容器を自社で製造することによって、一貫製造の管理を徹底し、無駄なコストを削減し、安心でお手頃な商品をつくります。

〔基本情報〕

企業名	株式会社 宮商	住所	金沢市西金沢 2-168
代表者	宮元 敏夫	連絡 担当者	釜親 良裕
TEL	076-249-6989	FAX	076-249-7142
URL	<a href="http://shop.ushioya.com/">http://shop.ushioya.com/</a>	E-Mail	-

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	中島菜 魚類 (ぶり、マグロ、いか、甘えび、たら、あわび)
得意とする加工技術や商品分野等	たたき加工 ふりかけ
自社加工と外注加工の割合	自社加工 80% 県内企業に外注 10% 県外企業に外注 10%
保有する主な設備や機器等	赤外線燃焼器 急速凍結機
主な販売先	自社店舗 県外百貨店

〔受託製造の可否〕

原則不可能

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

県内の魚を使用したたたき製品や昆布〆、ふりかけ食品を加工している。

〔基本情報〕

企業名	株式会社 森こん	住所	白山市大竹町口40-3
代表者	代表取締役 森 征光	連絡担当者	森 政人
TEL	076-272-0669	FAX	076-273-1551
URL	http://www.morikon.com	E-Mail	mori@morikon.com

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	蒟蒻粉 天草 くずきり
得意とする加工技術や商品分野等	こんにゃく製造 ところてん製造 生くずきり・生はるさめ製造
自社加工と外注加工の割合	自社加工 90% 県外企業に外注 10%
保有する主な設備や機器等	こんにゃく製造ライン ところてん製造ライン 生くずきり・生はるさめ製造ライン
主な販売先	問屋 地元スーパー

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット こんにゃく・くずきりラインの時 1,000  
ところてんは不可能

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

〔基本情報〕

企業名	柳田食産株式会社	住所	鳳珠郡能登町字上町イ部46番地6
代表者	代表取締役 福池 正人	連絡担当者	上天 春男
TEL	0768-76-8100	FAX	0768-76-1848
URL	<a href="http://www.notoberry.com">http://www.notoberry.com</a>	E-Mail	kinomi@notoberry.com

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	ブルーベリー、イチゴ、いちじく、梅
得意とする加工技術や商品分野等	果実酒の醸造 ジャム加工
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	醸造機械一式
主な販売先	自社店舗、地元スーパー、卸業者

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 果実酒 2,000本/720ml ジャム 250個/180g

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

素材を生かしたこだわりの加工品製造

〔基本情報〕

企業名	株式会社 ヤマト醤油味噌	住所	金沢市大野町4丁目イ-170
代表者	山本 晴一	連絡 担当者	
TEL	076-268-1248	FAX	076-268-1242
URL	http://www.yamato-soysauce-miso.co.jp	E-Mail	s-yamato@ki.rim.or.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	米糶・米・大豆・ゆず
得意とする加工技術や商品分野等	ドレッシング作成 あまぎけ
自社加工と外注加工の割合	自社加工 95% 県外企業に外注 5%
保有する主な設備や機器等	ニーダー・充填機・小袋自動充填機
主な販売先	百貨店・高品質スーパー・自社店舗

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 8000

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

当社のR&Dセンターにおいてオリジナルレシピの開発も行っています。特色のある農産物を原材料にしたドレッシングの加工を行います。

〔基本情報〕

企業名	有限会社 ゆうき	住所	金沢市近岡町255-1
代表者	喜多 志郎	連絡 担当者	平井 豪
TEL	076-239-1561	FAX	076-239-1567
URL	-	E-Mail	msyer035@ybb.ne.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	野菜
得意とする加工技術や商品分野等	野菜のカット
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	スライサー、ダイサー、脱水機、金属探知機など 野菜をカットするためのもの
主な販売先	給食施設 病院 食品メーカー

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット ありません

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

市場に出荷しても換金できない規格外品を買い受け、弊社のカット技術で得意先の望む形に変換できる。原材料野菜の多くは他県産であるが、今後は石川県産に軸足を置き、地産地消の推進と食育活動に貢献したい。弊社では年間二千トン近くの野菜を加工しているが、県内農家と委託契約栽培を行って加工原料に用いる。また、獲れた農産物は同業の野菜流通会社の協力を得て県外のスーパー等へ販売することにより、耕作放棄地の解消と担い手不足の解消をはかり、石川県の農業の発展に寄与したい。

〔基本情報〕

企業名	有限会社 吉本商店	住所	金沢市畝田西4-1-1
代表者	代表取締役 吉本 勝	連絡担当者	吉本 昌子
TEL	076-268-0129	FAX	076-268-0029
URL	http://www.incl.ne.jp/ysmtstn/	E-Mail	ysmtstn8@po.incl.ne.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	魚介類 海藻類 山菜
得意とする加工技術や商品分野等	惣菜 佃煮 調味液 タレ
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	煮釜 レトルト釜 真空機 Xray
主な販売先	各地中央卸売市場 百貨店他

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 20kgぐらい

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

長期保存加工食品の製造を行っている。

〔基本情報〕

企業名	吉市醤油店（ヨシイチ食品）	住所	白山市安吉町78
代表者	吉田 昇市	連絡 担当者	
TEL	076-275-0908	FAX	076-275-8181
URL	<a href="http://www.4c1.jp/">http://www.4c1.jp/</a>	E-Mail	shop@4c1.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	大豆 小麦
得意とする加工技術や商品分野等	醸造 発酵
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	NK缶 製麹室 イグニッション整形機
主な販売先	色々

〔受託製造の可否〕

原則可能

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

県内大豆や小麦のB級品が有れば、いくらでも買い取ります。発酵や醸造技術をご利用であれば力になります。

〔基本情報〕

企業名	株式会社 吉田酒造店	住所	白山市安吉町41番地
代表者	吉田 隆一	連絡 担当者	高田 石雄
TEL	076-276-3311	FAX	076-276-3378
URL	<a href="http://www.tedorigawa.com/">http://www.tedorigawa.com/</a>	E-Mail	info@tedorigawa.com

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	米 アルコール
得意とする加工技術や商品分野等	清酒製造
自社加工と外注加工の割合	自社加工 100%
保有する主な設備や機器等	清酒製造に必要な精米機、容器、びん詰機等
主な販売先	全国酒類小売業、酒類卸売業

〔受託製造の可否〕

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

米と言っても酒造米であり、酒質に影響があるので毎年購入先が特定している。

# 障害者授産施設

〔基本情報〕

施設名	社会福祉法人はくい福社会 あおぞら	住所	羽咋市釜屋町キ 8 1 - 3
代表者	理事長 越野 兵司	連絡担当者	平戸 理恵
TEL	0 7 6 7 - 2 2 - 2 9 1 8	FAX	0 7 6 7 - 2 2 - 9 0 3 7
URL	-	E-Mail	h-aozora@angel.ocn.ne.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	小麦粉、砂糖、バター、マーガリン
得意とする加工技術や商品分野等	クッキー、シフォンケーキ
保有する主な設備や機器等	オーブン、冷蔵庫
主な販売先	J A、道の駅

〔受託製造の可否〕

原則不可能

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

〔基本情報〕

施設名	NPO 法人 オープンハウス・クローバー	住所	金沢市小立野 3-17-5
代表者	蓑 桂子	連絡担当者	蓑 桂子
TEL	076-264-9272	FAX	076-264-9272
URL	-	E-Mail	-

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	小麦粉
得意とする加工技術や商品分野等	ドーナツ、クッキー
保有する主な設備や機器等	オーブン、ホイロ、フライヤー、冷蔵（凍）庫
主な販売先	自施設

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 相談による

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

〔基本情報〕

施設名	グローバルふくひさ	住所	金沢市福久町ホ13番1
代表者	斉藤 晃宏	連絡担当者	井上
TEL	076-257-2310	FAX	076-204-8155
URL	—	E-Mail	growble@arrow.ocn.ne.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	小麦粉、上白糖、グラニュー糖、バター各種 クリームチーズ、鶏卵
得意とする加工技術や商品分野等	まんじゅう製造 チーズケーキ クッキー スイートポテト 他、洋菓子多種
保有する主な設備や機器等	包餡機、冷凍庫、蒸器、オーブン、ミキサー、シーラー
主な販売先	自施設、バザー等

〔受託製造の可否〕

原則可能

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

〔基本情報〕

施設名	社会福祉法人 幸徳園	住所	加賀市動橋町リ－1番地
代表者	施設長 中村 節子	連絡担当者	南 浩子
TEL	0761-74-1609	FAX	0761-74-1022
URL	－	E-Mail	kotokuen@kagacable.ne.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	米、小麦粉、大豆、卵、牛乳、砂糖
得意とする加工技術や商品分野等	ポン菓子、クッキー、ケーキ、プリン
保有する主な設備や機器等	ポン菓子機、オーブン、冷凍冷蔵庫
主な販売先	産直コーナー、自施設、道の駅

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 1～200個

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

ポン菓子に利用するお米は古米でも大丈夫です。

〔基本情報〕

施設名	社会福祉法人佛子園 三草二木西園寺	住所	小松市野田町丁68番
代表者	清水 愛美	連絡担当者	岸本 貴之 (マネージャー)
TEL	0761-48-7773	FAX	0761-21-2120
URL	<a href="http://www.bussien.com/saienji/">http://www.bussien.com/saienji/</a>	E-Mail	saienji@royal.ocn.ne.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	梅（石川1号）、大豆（石川産）、糀
得意とする加工技術や商品分野等	味噌、梅干し、漬物、たくあん等
保有する主な設備や機器等	大型冷蔵庫、シーラー、ラベラー
主な販売先	店頭、系列事業所厨房、金沢市内寿司屋、居酒屋

〔受託製造の可否〕

原則不可能

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

味噌・梅干し・たくあんに関しては無添加・伝統的な製法にこだわり、地元の方との協力を得ながら手づくりでつくっております。

昔は家であたり前のようにつくられていた食品ですが、手間暇がかかるので最近では自家製の方はごくわずかかも知れません。「おいしい、なつかしいんだけど時間が」という方のためにも愛情込めてつくっています。

〔基本情報〕

施設名	聖ヨゼフ苑作業所	住所	金沢市打木町東 155 番地
代表者	小島 武	連絡 担当者	吉田 章一
TEL	076-240-4402	FAX	076-240-4401
URL	—	E-Mail	yosef@s6.dion.ne.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	小麦粉、鶏卵、乳
得意とする加工技術や商品分野等	パン、クッキー
保有する主な設備や機器等	オーブン、リターダー、ドーコン、冷凍庫 モルダー、ミキサー
主な販売先	地元スーパー（JA）、スポーツセンター、高校

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 120円菓子×50コ

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

旬の素材を生かした正統派ジェラート  
どこか懐かしい味のパン・菓子  
これらは、じわものとコラボが充分可能です。

〔基本情報〕

施設名	セルフ あさがお	住所	白山市笠間町156-1
代表者	管理者 夷藤 和明	連絡担当者	吉本 由紀子
TEL	076-274-9177	FAX	076-274-9178
URL	—	E-Mail	s-asagao@asagaotv.ne.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	白米、玄米、小麦粉、大豆
得意とする加工技術や商品分野等	ポン菓子、ラスク、パン
保有する主な設備や機器等	ポン菓子機、オーブン、冷凍冷蔵庫
主な販売先	自施設 JA

〔受託製造の可否〕

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

地元のお米を使ったポン菓子は昔ながらの製法で、添加物等は一切使用していません。自然のままのお米のおいしさがあります。パンも粉をこねて手づくり、無添加です。そのパンを使いラスクを作っていますので、安心して食べることができます。

〔基本情報〕

施設名	一般社団法人 つながり 地域サポートハウス 楽生	住所	羽咋市太田町い15
代表者	吉田 まゆみ	連絡 担当者	鎌倉 雅子
TEL	0767-26-0807	FAX	0767-26-0807
URL	-	E-Mail	-

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	玉子、国内産小麦、生クリーム、クリームチーズ、グラニュー糖 みそ、にんにく、さきいか、コチュジャン、ごま
得意とする加工技術や商品分野等	チーズケーキ ビスコッティ
保有する主な設備や機器等	冷凍・冷蔵庫、オーブン、フードプロセッサー
主な販売先	居酒屋、個人

〔受託製造の可否〕

原則不可能

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

--

〔基本情報〕

施設名	就労支援センター つばさ	住所	小松市北浅井町リ123番地
代表者	中田 なみ子	連絡担当者	西東 健太
TEL	0761-23-7232	FAX	0761-23-7284
URL	http://www.nagomi-no-sato.or.jp	E-Mail	syuurou-tubasa@ac.auoue-net.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	昼食弁当：白米、肉類、魚類、野菜、果物等季節の食材を使用する 喫茶：小麦、果物（バナナ、オレンジ）、玉ねぎ、人参、ひき肉、コーヒーマシ、ジュース
得意とする加工技術や商品分野等	弁当、カレー、パウンドケーキ、いりがし、ぽんせん
保有する主な設備や機器等	昼食弁当：冷蔵庫、冷凍庫、ガスレンジ、スチームコンベクションオーブン等 喫茶：冷蔵庫、冷凍庫、ガスレンジ 穀物膨張機、ライスケーキマシン、ガスレンジ
主な販売先	自事業所、地元スーパー（5ヶ所）、企業、地域民家等

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 昼食弁当 1ケから注文（平日最大30ケ）  
喫茶 1ケから注文  
菓子 1ケから注文

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

穀物であれば何でもいりがし（菓子）にする事が出来ます。

季節の野菜を使い、カロリー計算されたおいしく健康的な弁当です。

〔基本情報〕

施設名	社会福祉法人 つばさの会	住所	鹿島郡中能登町良川け部71-1
代表者	山岸 紀子	連絡 担当者	三浦 克欣
TEL	0767-74-2055	FAX	0767-74-2086
URL	-	E-Mail	kanri@tubasanokai.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	小麦粉 大豆 米 バター
得意とする加工技術や商品分野等	パン 味噌加工 竹炭製造 発泡スチロール減容
保有する主な設備や機器等	パン製造機器一式 味噌製造加工一式 発泡スチロール減容機 竹炭焼装置
主な販売先	地元JA スーパー 宅配

〔受託製造の可否〕

原則不可能 受託するものによります (内職的なものは受託しない方向です)

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

- ・天然酵母、国産小麦を使用したパン
- ・石川県産コシヒカリ、大豆を使用した味噌
- ・発泡スチロール減容
- ・竹炭加工品 (粉碎竹炭)

〔基本情報〕

施設名	知的障害者授産施設 ドレミ	住所	小松市向本折町ワ205
代表者	土用下 文雄	連絡担当者	
TEL	0761-22-5120	FAX	0761-22-5120
URL	-	E-Mail	doremi@yu.incl.ne.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	小麦粉 砂糖 バター 味噌 卵
得意とする加工技術や商品分野等	クッキー、チーズケーキ、ごま味噌
保有する主な設備や機器等	オーブン、冷蔵庫、冷凍庫
主な販売先	道の駅 福祉の店 パチンコ店 市民病院 (株)コマツ売店 イベント販売

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 100円 クッキー1袋

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

<p>ごま味噌はすり鉢で手づくり</p> <p>チーズケーキは高級卵使用</p> <p>クッキーもすべて手づくり</p>
--

〔基本情報〕

施設名	社会福祉法人 門前町福祉会 ふれあい工房あぎし	住所	輪島市門前町是清イの1番地
代表者	施設長 岡本 満葉	連絡 担当者	工野 真理子
TEL	0768-43-1991	FAX	0768-43-1999
URL	http://agisi.jp	E-Mail	syokuhin@agisi.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	野菜（かぼちゃ、菊イモ、ゴーヤ 他） 果物（リンゴ、柿 他）
得意とする加工技術や商品分野等	フリーズドライ加工 微粉加工
保有する主な設備や機器等	真空凍結乾燥機 圧力容器 微粉機 冷凍機
主な販売先	自主製品：自施設 地元スーパー 委託乾燥：全国

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 1乾燥

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

主に野菜や果物のフリーズドライ加工が可能です。加工後、微粉加工もできます。委託乾燥を承っていますので、お問い合わせ下さい。

〔基本情報〕

施設名	ワークセンター星が岡	住所	能美市和気町ヤ 4 - 5
代表者	清水 愛美	連絡 担当者	宮岸 正明
TEL	0 7 6 1 - 5 1 - 6 5 5 3	F A X	0 7 6 1 - 5 1 - 6 1 5 6
URL	-	E-Mail	hosigaoka@po3.nsknet.or.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	米 かに 豚肉
得意とする加工技術や商品分野等	かにめし 豚肉ルーレット
保有する主な設備や機器等	冷凍庫
主な販売先	地元大学内の店舗 WEB通販

〔受託製造の可否〕

原則不可能

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

かにめし→能登小木港で獲れた紅ずわい100%使用（棒身2本 ほぐし身40g みそ8g）

豚肉ルーレット→日本国内唯一の鬚鬚張ブランドの魯肉飯のレットルーを独自開発

〔基本情報〕

施設名	ぽればれ工房山の家	住所	金沢市三小牛町イ3-2
代表者	管理者 沼澤 千加	連絡 担当者	沼澤 千加
TEL	076-287-3414	FAX	076-287-3414
URL	<a href="http://www.po0po0.org/">http://www.po0po0.org/</a>	E-Mail	po0po0.yamanoie@m.email.ne.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	小麦粉 砂糖 マーガリン 大豆等
得意とする加工技術や商品分野等	クッキー 焼菓子 みそ
保有する主な設備や機器等	オーブン 冷凍・冷蔵庫 農器具
主な販売先	農協スーパー 喫茶店 いきいきギャラリー イベント等

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 10袋 (1袋=750g)

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

クッキーは基本、甘くないもので添加物不使用、材料は体に良いものを気にかけています。  
1袋は少量なので買い求めやすいです。

〔基本情報〕

施設名	障がい福祉サービス事業所 ゆうの丘	住所	七尾市矢田町ミ81番2
代表者	施設長 本田 雄志	連絡担当者	本田 雄志
TEL	0767-52-9630	FAX	0767-52-9630
URL	-	E-Mail	info@yuunooka.or.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	小麦粉
得意とする加工技術や商品分野等	クッキー 原木シイタケ（生、乾燥）
保有する主な設備や機器等	オーブン 冷凍 シイタケ乾燥
主な販売先	J A 地元スーパー 自施設 イベント等

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 乾燥シイタケ 1カートン

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

シイタケ栽培は自然環境を利用し、ほだ木の栄養だけで形は不揃いですが、風味が格別で安全な食の提供をさせていただきます。

尚、乾燥シイタケは温泉熱を活用した製品です。生シイタケは厚さ3cmの肉厚のシイタケです。

〔基本情報〕

施設名	社会福祉法人 四恩会 ライフクリエート かほく	住所	かほく市七窪ハ7番1
代表者	岡田 文貴	連絡 担当者	三津井 司
TEL	076-283-7100	FAX	076-283-7103
URL	http://shionkai.or.jp	E-Mail	life@shionkai.or.jp

〔得意とする技術等〕

現在使用している主な原料や食材	米 小麦粉 里芋 さつまいも 金時草 豆乳 鶏肉 魚 牛乳 餡
得意とする加工技術や商品分野等	調理 パン 焼き菓子 豆腐 豆腐プリン
保有する主な設備や機器等	I H機 スチームコンベクションオーブン プラストチラー
主な販売先	当所内のレストラン ハニーコーム 県庁2F売店内 セルプゆい 地元スーパー JA

〔受託製造の可否〕

原則可能 → 最少ロット 必要の際、別途お知らせします

〔PRしたい加工技術、商品等の特徴〕

過去に2回、労働組合団体より地産地消をテーマにした弁当の注文をうけ配食を行った。  
現在、かほく市より市の食材を用いた弁当製造の依頼をうけ、準備検討している。

# 包装材製造事業者

〔基本情報〕

企業名	アスパック株式会社	住所	金沢市打木町東363
代表者	宮村 祐喜雄	連絡 担当者	宮村 祐喜雄
TEL	076-240-2121	FAX	076-240-2020
URL	—	E-Mail	y-miyamura@aspack.co.jp

〔得意とする技術、製品分野等〕

製品を提供している食品分野	あらゆる食品
得意とする加工技術・サービスや製品分野等	プラスチック包装資材（業界では軟包装という）
保有する主な設備や機器等	グラビア印刷機、ラミネート機、スリッター機、製袋加工機

〔受託製造の最少ロット〕

最少ロット 4,000m分（袋にして15,000枚程度）

〔PRしたい加工技術、製品等の特徴〕

デザイン企画から包装材の一貫生産で安心安全をお届けします。

〔基本情報〕

企業名	アートパックス株式会社 金沢営業所	住所	金沢市森戸2丁目61番地
代表者	所長 丹波 豊文	連絡担当者	間口 和彦
TEL	076-249-5011	FAX	076-249-8671
URL	作成中	E-Mail	deraps.kanazawa@giga.ocn.ne.jp

〔得意とする技術、製品分野等〕

製品を提供している食品分野	食品分野全般
得意とする加工技術・サービスや製品分野等	グラビア印刷、デザイン、包装容器全般、包装機械
保有する主な設備や機器等	グラビア印刷機、製袋加工機、スリッター機

〔受託製造の最少ロット〕

最少ロット 2,000m

〔PRしたい加工技術、製品等の特徴〕

- ・ 自社にデザイナーを2名在籍させ、オリジナル商品のお手伝いを応援
- ・ 版代のコスト負担を軽減してもらうため、版を自動ラックで長期に保管
- ・ 食品業界の包装容器から機械までトータルで対応できます。

〔基本情報〕

企業名	株式会社 イトウ紙工	住所	白山市橋爪町518-1
代表者	伊藤 祐基	連絡 担当者	営業部 福田
TEL	076-275-6811	FAX	076-275-6689
URL	http://www.ip-corp.jp	E-Mail	info@ip-corp.jp

〔得意とする技術、製品分野等〕

製品を提供している食品分野	和・洋菓子、酒類（日本酒、焼酎）、コーヒー
得意とする加工技術・サービスや製品分野等	菓子、食品、酒類の印刷紙器（印刷などを施した組立式などの紙製容器） 下札などの紙加工品
保有する主な設備や機器等	断裁加工機、打抜加工機、製箱加工機

〔受託製造の最少ロット〕

最少ロット 500～1,000ケ

〔PRしたい加工技術、製品等の特徴〕

弊社は石川県で初めて紙の断ち切りから型抜き加工を行ったパイオニア企業です。長年の営業による技術とノウハウがあり、紙箱容器及び紙をベースとしたあらゆる加工品のオリジナル製作（企画・デザイン・製造）を承ります。

特に紙製容器（紙器）に関しては食品、菓子業界の仕事を数多く手掛けておりますので、お客様のニーズに合ったご提案ができると思います。

〔基本情報〕

企業名	賀谷セロファン株式会社	住所	白山市横江町1214-4
代表者	代表取締役 賀谷 眞尚	連絡 担当者	管理部 田中 利充
TEL	076-276-2344	FAX	076-276-9859
URL	http://www.kayanet.co.jp	E-Mail	kanazawa@kayanet.co.jp

〔得意とする技術、製品分野等〕

製品を提供している食品分野	菓子、加工食品（水産、畜産）、レトルト食品、飲料等食品全般
得意とする加工技術・サービスや製品分野等	グラビア印刷、フィルム包装資材
保有する主な設備や機器等	グラビア輪転印刷機（3台）、ドライミネーター機（1台） 高速スリッター機（3台）、欠点検出機

〔受託製造の最少ロット〕

最少ロット 4,000m

〔PRしたい加工技術、製品等の特徴〕

当社は食品業界を中心に、包装資材を使用するあらゆる業界に対して納品実績があり、また ISO 9001、14001、軟包装衛生協議会の衛生工場認定を受ける等、品質の向上に常に取り組んでいます。平成23年8月には最新の衛生管理設備を備えた新工場が完成・稼働し、お客様に「安全」「安心」をお届けできる体制がさらに整いました。

当社では、企画・提案を専門に担当する部門があり、商品企画からデザイン、マーケティングまで、お客様のご要望に沿った提案ができる体制が整っています。

〔基本情報〕

企業名	株式会社 セーカン	住所	金沢市玉銚1丁目51
代表者	永吉 則吉	連絡 担当者	荒木 吉一
TEL	076-291-1461	FAX	076-291-1460
URL	<a href="http://www.se-kan.co.jp">http://www.se-kan.co.jp</a>	E-Mail	a.yoshikazu@se-kan.co.jp

〔得意とする技術、製品分野等〕

製品を提供している食品分野	食品製造会社、農業法人、食品販売（法人、個人）
得意とする加工技術・サービスや製品分野等	ダンボールケース、パレット類、シール、ラベル、化粧箱類、容器他
保有する主な設備や機器等	ダンボールケース製造機械、シール機械（オフセット機械） パレット製造機械 他

〔受託製造の最少ロット〕

最少ロット 1個～

〔PRしたい加工技術、製品等の特徴〕

食品の個包装、ラベルシールの表示、運送のダンボールケース、販売用個包装など、総合包装を得意としています。

ロットも1個から10,000個でも可能です。

〔基本情報〕

企業名	馬場化学工業株式会社	住所	金沢市東蚊爪町1-23-6
代表者	馬場 貢	連絡 担当者	馬場 貴子
TEL	076-238-2332	FAX	076-237-0510
URL	http://www.babakagaku.co.jp	E-Mail	tbaba@babakagaku.co.jp

〔得意とする技術、製品分野等〕

製品を提供している食品分野	菓子（土産用、贈答用、個装用）、一般食品（冷凍用 他）
得意とする加工技術・サービスや製品分野等	商品に合わせた特注トレーを製造・販売いたします
保有する主な設備や機器等	真空成型機 金型製造設備 射出成型機 裁断機 抜型製造設備 クリアケース製造設備

〔受託製造の最少ロット〕

最少ロット 5,000～6,000枚（製品のサイズによって異なります）

〔PRしたい加工技術、製品等の特徴〕

--

〔基本情報〕

企業名	丸福株式会社	住所	金沢市進和町19-2
代表者	福島 正人	連絡 担当者	益山 実千邦
TEL	076-291-2288	FAX	076-291-2295
URL	http://www.marufukukk.co.jp	E-Mail	masuyama@marufukukk.co.jp

〔得意とする技術、製品分野等〕

製品を提供している食品分野	お菓子類全般、米袋、日配製品（豆腐、納豆 etc）、かまぼこ
得意とする加工技術・サービスや製品分野等	印刷箱、トレー、軟包装、外装紙 etc
保有する主な設備や機器等	断裁機、トムソン打抜機、自動紙揃機、製函機、サックマシーン トレー成型機、真空成型機 等

〔受託製造の最少ロット〕

最少ロット           アイテムによります          

〔PRしたい加工技術、製品等の特徴〕

軟包材のCO <sub>2</sub> 削減効果のある、水性フレキソ印刷を自社にて開発・保有している点
---

〔基本情報〕

企業名	有限会社 みき紙器	住所	能美市寺井町か27番地1
代表者	三木 浩之	連絡 担当者	三木 浩之
TEL	0761-57-0592	FAX	0761-58-5320
URL	http://www.box-m.co.jp	E-Mail	info@box-m.co.jp

〔得意とする技術、製品分野等〕

製品を提供している食品分野	和洋菓子他
得意とする加工技術・サービスや製品分野等	ギフトBOX（貼箱）
保有する主な設備や機器等	自動裁断機、自動貼箱ライン

〔受託製造の最少ロット〕

最少ロット 1ケ

〔PRしたい加工技術、製品等の特徴〕

弊社は貼箱（芯材になる厚紙と表面に薄紙を接着剤で貼り合わせた紙箱）主体の製造メーカーです。特に、自動化が難しいとされる小箱の貼箱作業にいち早く専用の自動機を取り入れ、品質性や生産性の向上を計っています。

近年は、多種多様に生産される商品の中から自社の商品をよりアピールしたいという要望に応えるため、サークル（丸）BOXやハートBOXなどの変形BOXにチャレンジしています。

# 包装材卸売事業者

〔基本情報〕

企業名	有限会社 ねやたに	住所	七尾市橘町19
代表者	代表取締役 関谷 薫	連絡担当者	関谷 薫
TEL	0767-52-1492	FAX	0767-52-7723
URL	-	E-Mail	-

〔得意とする製品分野等〕

取引先業界	スーパー、外食産業、ホテル、学校、病院、老人ホーム、保育園 農業、水産業
得意とする製品分野等	紙工品、衛生用品、果実容器、保冷剤、調理資材 トイレットペーパー

〔包装資材販売の最少ロット（主要商品）〕

品目	最少ロット
トイレットペーパー	100ロール入 1ケース
クッキングペーパー	20ロール入 1袋
保冷剤	1ケース
ラップ	1本

〔PRしたい取扱製品・サービスの特徴〕

こまわりのきくサービス  
常に新しい情報を提供できるようなサービス  
お客様と一緒になって考えるサービス  
食品以外はなんでも提供できるサービス

# 倉庫・運送事業者

〔基本情報〕

企業名	ウロコ冷蔵株式会社	住所	金沢市湊4-7-2
代表者	野村 親八	連絡 担当者	鈴木 之雄
TEL	076-268-3424	FAX	076-268-3425
URL	-	E-Mail	suzuki@uroko-cold.co.jp

〔業務内容等〕

倉庫・保管関連業務	倉庫・保管業務
運送業務	-
主な取扱品目	-
保有する主な設備や車輛等	冷蔵・冷凍倉庫、無風冷凍庫

〔取扱最少ロット〕

倉庫・保管関連業務 最少ロット 5 kg

〔PRしたい業務の特徴〕

超低温（マイナス45℃）冷凍庫で凍結

〔基本情報〕

企業名	北日本運輸株式会社	住所	白山市鹿島町29番3
代表者	井並 外則	連絡担当者	長谷 哲久
TEL	076-278-6600	FAX	076-278-7355
URL	—	E-Mail	—

〔業務内容等〕

倉庫・保管関連業務	冷凍・冷蔵業務
運送業務	冷凍・冷蔵配送業務
主な取扱品目	冷凍・冷蔵品
保有する主な設備や車輛等	冷凍・冷蔵（仕分用）倉庫、冷凍車

〔取扱最少ロット〕

倉庫・保管関連業務 最少ロット 1 ケース

運送業務 最少ロット 1 ケース

〔PRしたい業務の特徴〕

365日対応

〔基本情報〕

企業名	国勝運送株式会社	住所	金沢市神田 1 - 2 9 - 2 4
代表者	立田 博	連絡 担当者	立田 秀樹
TEL	0 7 6 - 2 7 6 - 7 0 1 1	FAX	0 7 6 - 2 7 5 - 6 7 7 0
URL	—	E-Mail	hideki-tatsuta@kunikatsu.co.jp

〔業務内容等〕

倉庫・保管関連業務	倉庫業（常温）、入出庫、保管
運送業務	商品配達 食品は保冷運送
主な取扱品目	事務機、OA機器、食品
保有する主な設備や車輛等	チルド車6台 その他44台

〔取扱最少ロット〕

倉庫・保管関連業務 最少ロット 1パレット

運送業務 最少ロット 1車

〔PRしたい業務の特徴〕

梱包作業等の流通加工は期間限定のものでは何度も行った実績があります。  
保冷車は専属便で運用していますが、ご用命があれば何なりとご対応いたします。

〔基本情報〕

企業名	小前田運輸株式会社	住所	小松市工業団地1丁目111番地
代表者	代表取締役 小前田 彰	連絡担当者	専務取締役 小前田 孝
TEL	0761-23-1120	FAX	0761-23-1505
URL	http://www.komaeda.com/	E-Mail	info@komaeda.com

〔業務内容等〕

倉庫・保管関連業務	保管、検品、ピッキング作業、配送
運送業務	長距離、近距離、貸切チャーター便、即応便、専属便
主な取扱品目	建材、飲料、精密機械、日用品等
保有する主な設備や車輛等	普通倉庫三棟 2,000㎡ 車輛 大型5台 中型20台 小型1台

〔取扱最少ロット〕

倉庫・保管関連業務 最少ロット 1パレット

運送業務 最少ロット 300kg

〔PRしたい業務の特徴〕

集荷→検品→ピッキング→仕分け→配送の一貫流通システムで安心を提供します。

〔基本情報〕

企業名	有限会社 築丸商事	住所	白山市宮保町1370番地4
代表者	佐小田 茂	連絡担当者	佐小田 茂
TEL	076-276-2139	FAX	076-276-7282
URL	—	E-Mail	—

〔業務内容等〕

倉庫・保管関連業務	—
運送業務	商品配達、保冷・冷凍運送
主な取扱品目	水産物、冷凍・チルド食品
保有する主な設備や車輛等	冷凍車

〔取扱最少ロット〕

運送業務                      最少ロット                      1車貸切

〔PRしたい業務の特徴〕

<p>日本全国貸切便として輸送可能</p> <p>温度設定、時間指定（積みおろし）対応可能</p>
---

〔基本情報〕

企業名	株式会社 ツカサ	住所	金沢市古府3-107
代表者	坂池 健司	連絡担当者	石川 昇
TEL	076-249-2070	FAX	076-249-0831
URL	—	E-Mail	—

〔業務内容等〕

倉庫・保管関連業務	一般貨物
運送業務	一般貨物、食品
主な取扱品目	機械、自動車部品、鋼材、飲料、食品
保有する主な設備や車輛等	常温倉庫、15t平、ウイング、7t、4t冷凍

〔取扱最少ロット〕

倉庫・保管関連業務 最少ロット 1パレット 900円

運送業務 最少ロット カーゴ 2,000円

〔PRしたい業務の特徴〕

中小企業に合った運送、保管を提供します。

〔基本情報〕

企業名	株式会社 フレシス	住所	白山市倉部町2015番地
代表者	代表取締役 山口 直樹	連絡担当者	山口 直樹
TEL	076-275-9990	FAX	076-275-9991
URL	http://www.fresys.co.jp	E-Mail	n_yamaguchi@fresys.co.jp

〔業務内容等〕

倉庫・保管関連業務	冷凍保管、冷蔵保管、一般倉庫、流通加工（ギフト品等の箱詰め等）
運送業務	3温度帯の共同配送、小口配送、長距離輸送
主な取扱品目	冷凍・冷蔵食品、加工食品、飲料品 など
保有する主な設備や車輛等	冷凍・冷蔵倉庫 一般倉庫 冷凍車（加温機付き）-30℃～+20℃ ウイング車

〔取扱最少ロット〕

倉庫・保管関連業務 最少ロット 5ケース

運送業務 最少ロット 5ケース

〔PRしたい業務の特徴〕

フレシスは幅広い物流サービスを通じて、荷主企業の多様なニーズに高品質・ローコストなオペレーションシステムをご提案いたします。

弊社冷凍・チルドセンターは24時間365日体制で稼働し、小ロット配送や時間指定配送に対応しております。

また、商品のパッケージングや箱詰めなどの流通加工サービスを通じて、“モノを運ぶ”ことに新たな価値をプラスし、荷主企業のさまざまなニーズに対応しています。

〔基本情報〕

企業名	北陸貨物運輸株式会社	住所	金沢市泉本町4-18
代表者	山田 秀一	連絡担当者	酒井 洋
TEL	076-247-5100	FAX	076-247-5366
URL	http://www.hokurikukamotsu.jp	E-Mail	hokka@po4.nsk.ne.jp

〔業務内容等〕

倉庫・保管関連業務	—
運送業務	商品集荷配達、一般長距離運送（常温運送）、地場運送
主な取扱品目	飲料、青果、米穀、繊維機械、半導体 他
保有する主な設備や車輛等	4t平、4tウイング、増t平、増tウイング 4tユニック、増tユニック

〔取扱最少ロット〕

運送業務                      最少ロット                      1車

〔PRしたい業務の特徴〕

<p>冷凍・冷蔵品の全国配送（小口） 365日対応</p>
-----------------------------------

〔基本情報〕

企業名	美川冷蔵株式会社	住所	白山市美川永代町甲1番地
代表者	手取 明美	連絡 担当者	
TEL	076-278-2101	FAX	076-278-2529
URL	—	E-Mail	—

〔業務内容等〕

倉庫・保管関連業務	冷蔵・冷凍保管業
運送業務	商品配達
主な取扱品目	氷
保有する主な設備や車輛等	冷蔵・冷凍倉庫 保冷車

〔取扱最少ロット〕

〔PRしたい業務の特徴〕

平成の名水100選の白山の伏流水で作ってある氷を販売。  
日本では名水を使って氷を作っている所は他にないのではないかとされる。

〔基本情報〕

企業名	株式会社 吉田倉庫	住所	金沢市米泉町7-28
代表者	代表取締役 吉田 茂平	連絡担当者	二口 智樹
TEL	076-241-3181	FAX	076-241-3925
URL	http://www.yoshidasouko.co.jp	E-Mail	tfutakuchi@yoshidasouko.co.jp

〔業務内容等〕

倉庫・保管関連業務	常温、定温、冷蔵、冷凍保管荷役業務 物流加工業務
運送業務	長距離輸送、地場輸送（保冷含む）
主な取扱品目	洋紙、家庭紙、アパレル、映像関連、繊維類、機械類、穀物類 雑貨類、食品、冷蔵・冷凍食品
保有する主な設備や車輛等	常温倉庫（自動ラック、移動ラック、自動仕分け機、自動検品機、 検針機、ウエーブクッション機、高温スチームくん蒸機、ローディング ランプ等） 運輸（大型・中型・小型ウイング車、ユニック車等）

〔取扱最少ロット〕

倉庫・保管関連業務 最少ロット 1ケース

運送業務 最少ロット 1ケース

〔PRしたい業務の特徴〕

1. 常温、定温、冷蔵、冷凍保管荷役
2. 物流加工（流通加工）
3. 店舗配送
4. 穀物等の保管・輸送に使用しているフレコンバックの清掃・くん蒸作業

# 支援機関（試験研究）

機関名	石川県立大学	住所	野々市市末松1-308
TEL	076-227-7220	FAX	076-227-7410
URL	<a href="http://www.ishikawa-pu.ac.jp/">http://www.ishikawa-pu.ac.jp/</a>	E-Mail	-

[提供できるシーズ等]

<p>生産科学科</p> <p>提供できるシーズ 支援できる技術分野（抜粋）</p>	<p>[安全で美味しい農産物や畜産物を生産する技術の開発]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・果実だけを加熱し糖含量を高める装置</li> <li>・サツマイモ糖化促進方法</li> <li>・加賀太キュウリの苦味果発生防止技術</li> <li>・水田農業等からの農産物加工・ブランド化マーケティング支援</li> </ul>
<p>食品科学科</p> <p>提供できるシーズ 支援できる技術分野（抜粋）</p>	<p>[最新技術を駆使して多方面から食を研究 開発マインドを持つ技術者を育てる]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇食品基礎系 <ul style="list-style-type: none"> <li>・液状食品の高品質濃縮技術</li> <li>・食品の凍結関連保存・加工技術</li> </ul> </li> <li>◇食品製造系 <ul style="list-style-type: none"> <li>・静水超高压食品加工技術</li> <li>・食品押し出し加工</li> <li>・発酵食品からの有用微生物の単離</li> </ul> </li> <li>◇食品機能系 <ul style="list-style-type: none"> <li>・DNA解析による有用微生物（乳酸菌、酵母等）の同定</li> <li>・植物性食品成分を中心とした機能性成分の分析</li> <li>・糖質関連酵素の機能解析と機能改変</li> <li>・培養細胞を利用した機能性評価</li> </ul> </li> <li>◇食品安全系 <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品工場における衛生管理手法</li> <li>・発酵食品の品質改善</li> <li>・食品中の抗酸化活性の測定</li> <li>・酵素を用いた食品素材の物性改変</li> <li>・海草の有効成分</li> </ul> </li> </ul>

<p>生物資源工学研究所</p> <p>提供できるシーズ</p> <p>支援できる技術分野（抜粋）</p>	<p>〔自然・生物・人間の関わりを科学するフロンティア〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食用/薬用植物の生理活性成分の構造解析と機能性評価</li> <li>・ 遺伝子組み換え技術を用いた有用物質の生産</li> <li>・ 植物の組織培養・遺伝子組み換え技術の開発</li> <li>・ 遺伝子解析</li> <li>・ 有機農業技術の開発と実用化</li> </ul>
<p>産学官連携学術交流センターの概要</p> <p>TEL 076-227-7566</p> <p>FAX 076-227-7557</p> <p>E-mail jimu@ishikawa-pu.ac.jp</p>	<p>地域社会ならびに地域企業との連携をさらに充実させるために、平成19年4月1日に産学官連携学術交流センターを新設し、産学官交流の促進と地域貢献を目指している。</p> <p>具体的には、産学官連携学術交流センターは企業等からの相談や依頼の窓口として、その内容を的確に把握し、課題等を解決するために最適な石川県立大学の研究者をコーディネートし、場合によっては公設試験場の研究者や他大学の研究者を紹介する。</p> <p>また、自治体等を交えた連携が必要と考えられる場合には、そのコーディネートも行う。</p> <p>〔主な業務内容〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 地域社会との緊密な連携の推進と、地域社会の発展・向上のための支援</li> <li>・ 共同研究、受託研究、奨学寄附金ならびに技術相談の受付と契約</li> <li>・ 契約された研究等のフォローアップ</li> <li>・ 創出された研究成果の技術移転（特許権の譲渡・実施）とそのフォローアップ</li> <li>・ 公開講座、研究成果発表会の開催</li> <li>・ 研究室の公開や研究施設等の紹介</li> </ul> <p>〔共同研究とは〕</p> <p>外部機関（企業等）の研究者と大学の教員が共通の課題について、対等な立場で共同して取り組む研究である。</p> <p>〔受託研究とは〕</p> <p>外部機関（企業等）からの依頼を受けた課題について、大学の教員が職務として実施し、その成果を報告する研究である。</p> <p>〔支援できる主な研究分野 抜粋〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 新規作物の開発と選択</li> <li>・ 農作物・果樹の栽培、病虫害の診断とその防除</li> <li>・ 畜産技術、家畜・家禽の繁殖</li> <li>・ 機能性食品の開発</li> <li>・ 食品加工技術・鮮度維持</li> <li>・ 食品衛生と食品の安全と安心・食品分析</li> <li>・ 微生物酵素の食品への応用</li> </ul>

〔特記事項〕

地域社会と交流・連携することによって、教育・研究の活性化を図るとともに、地域の知的活動拠点として存在意義を高めること、また、地域企業と協力し、革新的な技術・新産業の創出により地域の社会・経済の持続的発展に貢献することを建学の基本理念のひとつとしている。

まずは積極的に相談してほしい。

〔基本情報〕

機関名	石川県工業試験場	住所	金沢市鞍月 2 - 1
TEL	企画指導部 076-267-8081 食品加工技術研究室 076-267-8086	FAX	076-267-8090
URL	<a href="http://www.irii.jp/">http://www.irii.jp/</a>	E-Mail	—

〔事業概要等〕

主な業務内容	<p>技術相談・指導（一般技術指導、研究員派遣指導等）          依頼試験（食品成分分析試験、香気成分分析、物性試験、生菌数試験、異物試験等）          研究開発（共同研究、受託研究）          機器利用（レトルト装置、凍結真空乾燥機、微粉碎機等）          情報提供（技術ニュース、研究報告等）          技術研修（モノづくり技術高度化開発指導等）</p>
各業務概要	<p>〔技術相談・指導〕          産業界のニーズに応える新しい生産技術や、新分野開拓に必要な技術開発など、広く産業振興に役立つ技術課題を解決するため、面談や現地での技術指導・相談も行う。</p> <p>〔依頼試験〕          保有する試験計測機器等によって、企業から依頼された機械、電子、繊維、化学分野の製品、部品、材料等について、試験、分析・測定を行い、公的な成績書を発行する（有料）。</p> <p>〔研究開発〕          工業試験場の職員が専門技術と試験計測機器などを活用して、課題解決のための研究開発を支援する。</p> <p>〔機器利用〕          工業試験場が開放している高度な試験計測機器や加工機械を、企業の技術者自身が利用できる（有料）。</p> <p>〔情報提供〕          工業試験場の技術情報を、インターネット、情報誌、講習会などで提供する。そのほかの技術情報については、図書の間覧、工業試験場の研究職員やネットワーク機関が保有する情報を提供する。</p> <p>〔技術研修〕          県内企業の技術者や今後の担い手である学生が、工業試験場の研究職員の指導により、研究開発、試作、評価、分析などの実地研修を受けながら、それらの技術やノウハウを習得できる制度。</p>
食品加工技術研究室概要等	<p>〔設置の目的〕          県内で生産される食品・食品加工物等の付加価値を高め、県内企業におけるオリジナル商品開発や品質管理を支援するため、研究開発・技術相談を行う拠点機関としての役目を担う。</p> <p>〔業務内容〕</p>

	<p>◇技術相談・指導</p> <p>県内の食品関連企業から、クレーム処理や製品の改良に関する相談等を受け、問題点等を共に探り、技術的なアドバイスを行う。</p> <p>◇試験・研究</p> <p>分析が必要な際には試験計測機器等によって、食品の一般成分、香気成分、生菌数などについて、試験、分析・測定を行い、公的な成績書を発行する（有料）。また、県産食品を中心に、機能性成分の探索や成分分析などを通して新しい素材化などの研究を行う。</p> <p>◇開放試験設備利用の指導</p> <p>開放試験設備を企業の技術者が利用する際、設備の原理の説明から操作方法の指導を行う。</p> <p>◇情報提供</p> <p>研究・指導などから得られた成果を研究成果発表会や成果普及講習会等で報告する。また、県内食品関連業界の知識レベルの向上を目指して、年に3～4回、外部講師を招いた石川県次世代産業育成講座・新技術セミナーを開講する。</p> <p>〔主要設備〕</p> <p>凍結真空乾燥機、噴霧乾燥装置、食品超高压処理装置、超臨界流体抽出装置、微粉碎機、アミノ酸分析計、有機酸分析計、電気透析装置、レオメーター 等</p> <p>〔食品分野における利用事例〕</p> <p>微粉碎機、凍結真空乾燥機、電気透析装置および超高压処理装置等の加工機によって、食材の素材化、機能性成分の抽出、機能性食品の試作を行うことができる。また、アミノ酸分析計や有機酸分析計システムにより食材や食品の成分分析を行うことができる。</p>
<p>石川県工業試験場活用の流れ</p>	<p>基本的に ①相談 → ②申請（依頼書の提出、手数料の納付 → ③試験 → ④結果通知という流れとなる。</p> <p>問い合わせについては、企画指導部に相談することができる。尚、手数料等に関しては石川県工業試験場ホームページにて確認できる。</p>

〔特記事項〕

石川県工業試験場では、科学技術振興機構の「地域産学官共同研究拠点整備事業」の採択を受け、「いしかわ次世代産業創造支援センター」を建設・整備した。今後の成長が見込まれる「機能性食品」を次世代産業と位置づけ（他に「炭素繊維」も）、発酵技術等を活用した新たな機能性食品分野の研究開発を進めることで、産学官連携による次世代産業の創造を支援している。

各種機能性食品を試作開発するための加工装置（パック包装機、カップ型容器包装機、冷却装置、レトルト装置等）、評価試験機器（フレーバー評価システム、水分活性測定装置）を整備している。

〔基本情報〕

機関名	石川県農業総合研究センター	住所	金沢市才田町戊295-1
TEL	076-257-6911	FAX	076-257-6844
URL	<a href="http://www.pref.ishikawa.lg.jp/noken/">http://www.pref.ishikawa.lg.jp/noken/</a>	E-Mail	nk-kika@pref.ishikawa.lg.jp

〔事業概要等〕

研究目標	<p>石川県農業の担い手の育成と商品価値の高い農産物生産の拡大に資することを目的に、基幹作物の水稲をはじめ、麦、大豆、野菜、果樹等の新品種の育成・導入、高品質安定生産や省力・低コスト生産を可能にする現場対応型技術の開発を推進する。</p> <p>また、産・学・官連携の強化などにより、環境に優しい施肥・病害虫防除技術、有用な遺伝子や昆虫・微生物の利用技術、機能性成分を利用した高度食品加工技術、食品残さ等の未利用有機物の資源化技術の開発に取り組む。</p>
研究・業務（抜粋）	<p>〔育種栽培研究部〕</p> <p>◇育種グループ</p> <p>石川県の基幹作物である水稲や地域特産野菜・果樹・花きの新品種育成に取り組む。</p> <p><u>近年の主な研究成果</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・水稲「ゆめみづほ」の育成</li> <li>・リンゴの新品種「秋星」の育成</li> <li>・フリージア新品種「石川f1号」の育成</li> </ul> <p>◇作物栽培グループ</p> <p>水稲・麦・大豆の優良品種の選定や収量・品質・食味が向上する栽培管理、生産コストを低く抑える方法などの総合的な栽培技術の開発を行う。</p> <p><u>近年の主な研究成果</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・水稲の不耕起V溝直播栽培法確立</li> <li>・乳白粒の発生が少なく、きれいな米を生産できる技術を確立</li> <li>・より白くて良質な大麦が生産できる栽培技術を確立</li> </ul> <p>〔園芸栽培グループ〕</p> <p>野菜・花・果樹の石川県に適した良い品種の選定、収量・品質・食味が向上する栽培管理や施設栽培等での新技術などの開発を行う。</p> <p><u>近年の主な研究成果</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・海洋深層水を利用した、糖度が高いトマトを生産する技術を確立</li> <li>・整枝方法改良による梨（幸水）の早期安定多収穫技術を確立</li> <li>・夏咲き小ギクの開花時期を遅らせ、旧盆需要期に出荷する栽培技術を確立</li> </ul>

<p>研究・業務（抜粋） つづき</p>	<p>〔資源加工研究部〕</p> <p>◇生物資源グループ</p> <p>環境にやさしい農業の実用化に向けて、光や微生物的機能を活用した病害虫防除や食品残さなどの未利用有機物のリサイクル化技術の開発とともに、県産ブランド農産物の遺伝子解析による品種判別の開発に取り組む。</p> <p><u>近年の主な研究成果</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 水稻の育苗期に発生する細菌性病原菌について、遺伝子を解析することにより病原菌の種類を迅速かつ正確に見分ける検出方法を開発</li> <li>・ ヤガ類の夜間の繁殖行動を抑え、発生量を少なくする減農薬防除技術を確立</li> <li>・ 食品残さを利用した堆肥の腐熟の程度と窒素肥料の効き方を測定する方法を開発</li> </ul> <p>〔流通加工グループ〕</p> <p>石川県産農産物の食味評価や機能性成分（血圧調整、抗酸化機能）の解析や付加価値向上のための加工・流通・品質保持技術の開発に取り組む。</p> <p><u>近年の主な研究成果</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「金時草」の赤色色素には抗酸化成分が多く含まれていることを解明し、色素を簡単に抽出する製造技術を開発</li> <li>・ 油にしか溶けない成分を特殊な技術（CDラップ技術）を用いて水に溶ける粉末に加工する技術を開発</li> <li>・ 地域特産物の「中島菜」に血圧上昇を抑える効果があることを解明</li> </ul> <p>〔中央普及支援センター〕</p> <p>石川県の主要な農業振興プロジェクトを主宰し、担い手の育成・確保の支援や、消費者・実需者のニーズに応える安全・安心で売れる農畜産物の生産振興など、新技術の普及や新商品開発に関する農業者等の支援に取り組む。</p>
<p>開放実験室 （オープンラボトリー）</p>	<p>食品の品質向上や製品開発に必要な分析及び測定を事業者等が自ら行うための施設であり、漬物や味噌の食塩量を測り、作り方が適切か否かを判断したり、ジャムやジュースの浸透圧を調べて日持ちの具合を知ることができる。デンプン粘度計、塩分分析計、食品成分自動分析計、高速冷却遠心機等を保有している。施設使用料は無料である。</p>

〔特記事項〕

石川県の農業における課題を取捨選択し、解決に取り組む機関であり、企業からの個別の分析依頼等に直接は対応していない。相談窓口として、農林総合事務所や石川県工業試験場等を紹介することは可能である。いしかわ産業化資源活用推進ファンドへの応募支援を行っている。

## 〔基本情報〕

機関名	南加賀農林総合事務所	住所	小松市園町ハ108-1
TEL	0761-23-1707	FAX	0761-23-1207
URL	<a href="http://www.pref.ishikawa.lg.jp/komatsunourin/">http://www.pref.ishikawa.lg.jp/komatsunourin/</a>	E-Mail	e210111@pref.ishikawa.lg.jp

機関名	石川農林総合事務所	住所	白山市馬場2-113
TEL	076-276-0528	FAX	076-276-2745
URL	<a href="http://www.pref.ishikawa.lg.jp/ishikawanourin/index/">http://www.pref.ishikawa.lg.jp/ishikawanourin/index/</a>	E-Mail	ishinou@pref.ishikawa.lg.jp

機関名	県央農林総合事務所	住所	金沢市戸水町2-30
TEL	076-204-2100	FAX	076-268-9014
URL	<a href="http://www.pref.ishikawa.lg.jp/kenounourin/">http://www.pref.ishikawa.lg.jp/kenounourin/</a>	E-Mail	kenohnou@pref.ishikawa.lg.jp

機関名	中能登農林総合事務所	住所	七尾市小島町二部33
TEL	0767-52-2583	FAX	076-52-3151
URL	<a href="http://www.pref.ishikawa.lg.jp/nanaonourin/zentai/">http://www.pref.ishikawa.lg.jp/nanaonourin/zentai/</a>	E-Mail	nakanou@pref.ishikawa.lg.jp

機関名	奥能登農林総合事務所	住所	輪島市三井町州衛10部11番1
TEL	0768-26-2320	FAX	0768-26-2331
URL	<a href="http://www.pref.ishikawa.lg.jp/wajimanourin/index.html">http://www.pref.ishikawa.lg.jp/wajimanourin/index.html</a>	E-Mail	okunoul@pref.ishikawa.lg.jp

〔事業概要等〕

<p>農業振興部業務内容（抜粋）</p>	<p>〔農業振興課〕            農業振興に係る関係機関との連携            水田利用調整及び水稲・麦・大豆等の指導            野菜・果樹・花き・畜産等の指導、産地育成・食育、地産地消、環境保全型農業の推進</p> <p>〔担い手支援課〕            担い手の育成・経営改善指導、技術・経営情報の提供、農畜産物の商品開発・販売促進、農業制度資金の指導に関すること            食の安全・安心に係る農業者等への指導</p> <p>〔地域農業振興課〕            水田利用調整及び水稲・麦・大豆等の指導            食育・地産地消、環境保全型農業の推進、農業資材・農業機械の指導</p>
----------------------	---

〔特記事項〕

<p>石川県は企業の農業参入を支援しており、各総合事務所も相談窓口となっている。</p> <p>南加賀農林総合事務所 企画調整室 TEL 0761-23-1707            石川農林総合事務所 企画調整室 TEL 076-276-0528            県央農林総合事務所 企画調整室 TEL 076-204-2100            中能登農林総合事務所 企画調整室 TEL 0767-52-2583            奥能登農林総合事務所 企画調整室 TEL 0768-26-2320</p> <p>主な支援内容は以下の通りである</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 農業機械購入に対する支援              参入時に必要な機械・施設の整備に要する経費の1/3以内を補助する。</li> <li>2. ビジネスモデル構築に対する支援（財団法人 石川県産業創出支援機構）              農業生産に必要な技術の習得や農産物の販路確保、農産物を活用した新商品の開発等に取り組む経費の2/3以内を補助する。（補助金額の上限は、1件につき3年間で200万円）</li> <li>3. 建設業複業化に対する支援（石川県商工労働部経営支援課）              新分野に進出する建設業者の初期投資にかかる経費の1/2以内を補助する。（補助金額の上限は1件あたり500万円）</li> <li>4. 資金の調達について              農業近代化資金（JA）や経営体育成強化資金（日本政策金融公庫）が利用できる。</li> </ol>
--