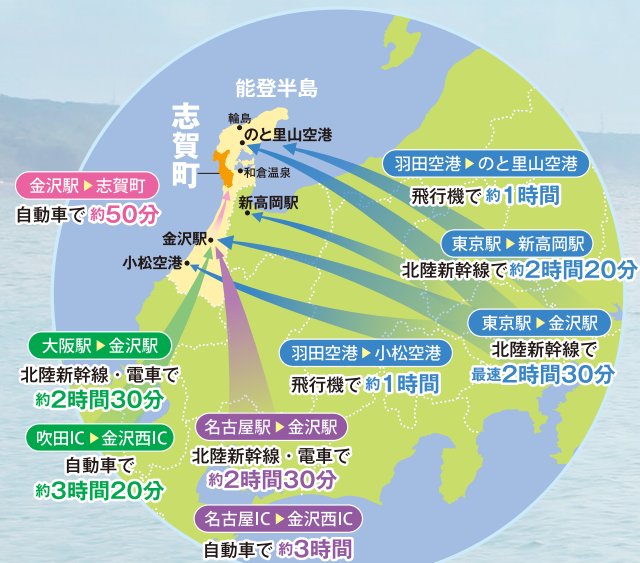


見て・食べて・体験して。
志賀町へ遊びに来てね！



北陸新幹線・電車

【金沢駅まで】
東京駅から……………約2時間30分
※北陸新幹線の場合
大阪駅から……………約2時間30分
※サンダーバード、北陸新幹線の場合
名古屋駅から……………約2時間30分
※特急しらさぎ、北陸新幹線の場合
【新高岡駅まで】
東京駅から……………約2時間20分
※北陸新幹線（はくたか）の場合

飛行機

【小松空港まで】
羽田空港から……………約1時間
【のと里山空港まで】
羽田空港から……………約1時間

自動車

【志賀町まで】
金沢駅から……………約50分
新高岡駅から……………約1時間
小松空港から……………約1時間30分
のと里山空港から……………約40分
輪島から……………約60分
和倉温泉から……………約30分



里浜のおすすめ
おでかけマップ

自分だけの旅のカタチが見つかる魅力いっぱいの志賀町

石川県能登半島中央部に位置する「志賀町」は、数々の魅力にあふれています。荒波が生み出した奇岩が並ぶ「能登金剛」や、美しいさくら貝が打ち寄せる「増穂浦海岸」などのマリンスポット、日本最古の木造灯台である「旧福浦灯台」、ギネスブックにも認定された長さ約460mの「世界一長いベンチ」など、見どころは数えきれません。そして、なだらかな丘陵地には別荘やペンションなどが建ち並び、海岸沿いにはキャンプ場もあるなど、リゾート地としての顔ものぞかせます。さらに、海と山に囲まれた里浜ならではの新鮮な食材を盛り込んだ「西能登おもてなし丼」は、里浜の魅力を存分に味わうことができます。さまざまな魅力あふれる志賀町だからこそ、自分だけの旅のカタチを見つけることができるはずです。

志賀町優良特産品の詳細は
ホームページをチェック！

志賀町 特産品



https://www.town.shika.lg.jp/kankou/photo/special_product/special_product.html

ふるさと納税で志賀町を応援！

志賀町では、町外にお住まいの方でふるさと納税をしていた
だいた皆様に感謝の気持ちを込めて、志賀町の海の幸や山
の幸、お菓子、工芸品など、ご希望の品をお贈りしています。

志賀町 ふるさと納税



<http://www.furusato-tax.jp/japan/prefecture/17384>

SHIKA MACHI

西能登の里浜、志賀町ならではの

とっておきの逸品

志賀町優良特産品



SPECIAL PRODUCTS OF SHIKA TOWN

志賀町優良特産品とは…

里浜・志賀町が厳選した逸品！

西能登の里浜・志賀町には、郷土色豊かで他の地域にはない個性的な魅力を持つ特産品が数多くあります。それらの中から志賀町が味・独自性・製法・材料などが優れた商品を厳選し、「志賀町優良特産品」として認定シールが貼付され販売されています。お土産や大切な方へのご贈答に、里浜自慢の逸品をぜひお買い求めください。



海の幸

能登といえは海の幸！日本海に育まれた新鮮な海産物をご賞味あれ！

鮮魚類

能登の海は海産物の宝庫！西能登は様々な魚介が旬の季節に応じて水揚げされるので、一年を通じて旬の食材に出会えます。

石川県漁協西海支所 ☎0767-45-1111 志賀町西海風戸ヌ8-2

甘えび

栄養たっぷりの深層水で育った甘えびは、まさに赤い宝石。上品な甘さがたまりません。

販売時期
12月上旬
4月上旬



加能ガニ

極寒の日本海・西海沖が育む極上ズワイガニ。ギュッと詰まった身は上品で格別な味です。

販売時期
11月上旬
3月下旬



販売時期
通年



活アワビ

サイズが大きなものを素潜りで獲っています。弾力のある身は噛むほどに味わい深いです。

販売時期
通年



活サザエ

志賀町沖で獲れるサザエは、身はコリコリ、肝は濃厚で、磯の香りが食欲をそそります。

販売時期
11月上旬
12月下旬



香箱ガニ

志賀町沖で獲れたズワイガニの雌。味噌や卵の独特の風味が楽しめます。濃厚で旨味もたっぷり。

販売時期
5月中旬～



西海サーモン

富来漁港内で育てられたトラウトサーモン。程よく脂の乗った食感が美味。

販売時期
9月～6月



甘えびの柿の葉棒寿司

甘えびの風味・旨味を、ころ柿で有名な柿の葉で包み、丹精込めて創りあげた志賀町ならではの逸品。

株富来ストア ☎0767-42-0137 志賀町富来地頭町8-168

販売時期
通年



焼き鯖寿司

能登沖で獲れた脂ののった鯖を香ばしく焼き上げて一本一本丁寧に手押しで仕上げています。

株富来ストア ☎0767-42-0137 志賀町富来地頭町8-168

販売時期
通年



いかづくし

スルメイカとホタルイカを昔ながらの製法で加工し、旨さを引き出した詰め合わせです。

株西海水産 ☎0767-45-1057 志賀町西海千ノ浦711

岩かき

大ぶりでクリーミーな味わい復活した伝説の天然岩かき

ヨコタ礁で獲れる天然岩かきは、その大ぶりの個体とクリーミーな味わいから「ヨコタの岩かき」として食されていたものの、難所ゆえに50年以上途絶えていました。「あの味をもう一度」そんな声から立ち上がった漁師3人が2020年から漁を再開。半世紀の時を超え伝説の岩かきが復活しました。

販売時期
6月中旬
8月中旬



ヨコタ礁 天然岩かき

高浜沖にあるヨコタ礁でしか獲れない天然岩かきを伝統の素潜り漁で獲っています。

合同会社望海 ☎080-1969-0044 志賀町高浜町7-17-2

販売時期
通年



イカの塩辛 糍漬

ぷりっとした食感が楽しめる、ゆず入り糍漬の塩辛。ご飯のお供、酒の肴にぴったり。

道の駅とぎ海街道 ☎0767-42-0975 志賀町富来領家町タ2-11

販売時期
通年
※細バチメは4月～10月



いしる干し

能登で作られた魚醤「いしる」で味付けし、天日干しにすることで旨味を凝縮させました。

株能西水産 ☎0767-45-1805 志賀町西海千ノ浦ト36-1

販売時期
通年



味噌粕漬

志賀町西海で能登産の味噌を使い製造。能登半島の新鮮でおいしい海の幸をお届けします。

株能西水産 ☎0767-45-1805 志賀町西海千ノ浦ト36-1

販売時期
通年



能登の一夜干し詰め合せ

新鮮な魚たちが集う能登沖の朝獲れ鮮魚をすぐに調理して天日干しに。

株富来ストア ☎0767-42-0137 志賀町富来地頭町8-168

能登岩のり

荒波が育む香り高い恵み磯の香り広がる贅沢な味わい

能登半島の清らかな海で育まれる「能登岩のり」は、香り高く濃厚な旨み特徴です。冬の荒波にもまれて育つため、厚みがあり、口の中でとろけるような食感が楽しめます。炙るとさらに香ばしさが引き立ち、ご飯や味噌汁とも相性抜群。手作業で丁寧に採取される希少な逸品として、多くの人に愛されています。

販売時期
1月下旬
5月下旬



能登岩のり

能登外浦の荒波に揉まれた天然岩のりは、艶やかな光沢と磯の芳しい香りが特徴です。

波の華グループ ☎0767-32-2512 志賀町赤住9-23

販売時期
11月～3月



鮎の色づけ（スズメ焼き）

囲炉裏の炭で焼き上げました。醤油だれの素朴な味わいは酒の肴にぴったりです。

郷土の味 千石屋 ☎0767-32-3516 志賀町福野口65-1(南和光産業内)

販売時期
通年



能登うなぎ蒲焼き

肉厚で脂乗りの良い能登うなぎを炭火手焼きで。味に奥行きがあってうっとりするほど濃厚です。

南ティ・エス・ビー ☎076-269-0878 志賀町西海千ノ浦180

販売時期
通年



能登うなぎ白焼き

高品質が評価され、全国で人気の能登うなぎ。ふくらみのある味は一度試す価値あります。

南ティ・エス・ビー ☎076-269-0878 志賀町西海千ノ浦180

能登うなぎ

ふっくら濃厚な旨み、自然豊かな能登で育つ極上うなぎ

「能登うなぎ」は、能登半島の清らかな水と豊かな自然環境のもとで育てられたブランドうなぎです。身はふっくらとして弾力があり、脂ののりが絶妙。臭みが少なく、タレとの相性も抜群です。地元の職人が丁寧に育てたこのうなぎは、臭みが少なく、口の中で広がる旨みは格別です。



山の幸

能登はやさしや土までも。
里浜の風土が育んだ逸品の数々。

のとうし 能登牛

能登の大自然で育った能登牛は和牛オリンピックで特別賞を受賞するほど。肉質はきめ細やかで、上品な脂が特長です。



極上能登牛プレミアム(A5P)
ロースすき焼き用



極上能登牛プレミアム(A5P)
サーロインステーキ



極上能登牛プレミアム(A5P)肩ロースしゃぶしゃぶ用
極上能登牛プレミアム(A5P)肩ロースすき焼き用



極上能登牛プレミアム(A5P)
ヒレステーキ



極上能登牛プレミアム(A5P)
イチボステーキ



極上能登牛プレミアム(A5P)
カルビ焼肉用



極上能登牛プレミアム(A5P)
肩ロース焼肉用



極上能登牛プレミアム(A5P)
特選焼肉用



2024年度
認定商品
極上能登牛プレミアム(A5P)
特選すき焼き用
極上能登牛プレミアム(A5P)
特選しゃぶしゃぶ用



能登豚ロースしゃぶしゃぶ用



能登豚バラ焼肉用

のとぶた 能登豚

自然豊かな能登の里山で大切に育てられた「能登豚」のモチモチと柔らかい赤身の食感と脂身の旨みをご堪能ください。

寺岡畜産株式会社 0767-42-2829 志賀町富来領家町イ-30



のとうし 能登牛カルビのみそ漬

希少な能登牛(A4等級以上)のカルビを伝統の技を活かし、ほんのり甘口の特製白味噌に漬け込みました。

寺岡畜産株式会社 0767-42-2829 志賀町富来領家町イ-30



ごくじょうのとうし 極上能登牛プレミアム(A5P)ローストビーフ

極上の能登牛プレミアムのローストビーフ。石川が誇る希少なブランド牛を存分に。寺岡畜産株式会社 0767-42-2829 志賀町富来領家町イ-30



能登牛プレミアムの生ハムスライス 能登豚αのめくみの生ハムスライス

A5等級能登牛の最高級「能登牛プレミアム」とブランドボーク「能登豚αのめくみ」を熟成させた極上生ハム。寺岡畜産株式会社 0767-42-2829 志賀町富来領家町イ-30



販売時期
通年

2024年度 認定商品 のとうし 能登牛100%グリルドハンバーグ

能登牛100%の濃厚な肉の旨みがたっぷり。湯せんで簡単に出来上がります。

寺岡畜産株式会社 0767-42-2829 志賀町富来領家町イ-30



販売時期
通年

てらおか風舎の能登牛・能登豚 黄金比率ハンバーグ

能登牛と能登豚を黄金比率でブレンドした肉の旨みたっぷりのジューシーなハンバーグ。

寺岡畜産株式会社 0767-42-2829 志賀町富来領家町イ-30



販売時期
通年

てらおか風舎の能登牛100%ハンバーグ

能登牛(A4等級以上)のコクと旨み、肉本来の味が楽しめるレストラン仕様の手作りハンバーグです。

寺岡畜産株式会社 0767-42-2829 志賀町富来領家町イ-30



販売時期
通年

2024年度 認定商品 てらおか風舎のカレーセット (能登牛カレー、能登ワインカレー、能登ボークカレー)

能登牛、能登豚の旨みがルーに溶けた、極上のまろやかさ。レトルトの域を超えた能登牛、能登豚100%の自信作です。

寺岡畜産株式会社 0767-42-2829 志賀町富来領家町イ-30



販売時期
1月～6月
8月～11月

のとぶた 能登豚みそ漬

能登で飼育された豚ロース肉を使用。みそに漬け込むことで風味豊かに仕上げています。

有肉の桜井 0767-32-3919 志賀町高浜町オ19



販売時期
10月
3月中旬

あじ 味きらら まるふく 丸福れんこん

米ぬか、魚粉などを原料に発酵させた天然の「ぼかし肥料」がれんこん本来の甘みを引き出します。

南福田農園 0767-38-1205 志賀町田原イ27

米・野菜

大地の恵みと生産者たちの愛情がたっぷりと蓄えられた能登の野菜。自慢の逸品をぜひ味わってみてください。

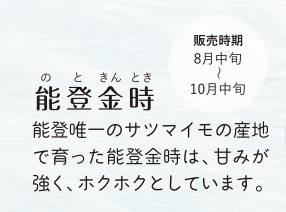
志賀農業協同組合 0767-32-1155 志賀町末吉新保向1



販売時期
10月上旬
翌年3月

し か まい 志賀米こしひかり

エコ栽培に取り組み、品質と食味の良さに自信があり、安全・安心なお米です。



販売時期
8月中旬
10月中旬

の と きんとき 能登金時

能登唯一のサツマイモの産地で育った能登金時は、甘みが強く、ホクホクとしています。



販売時期
10月中旬
12月下旬

の と 能登だいこん

白くスマートな外見が美しいです。肉質は緻密でみずみずしさを感じます。



販売時期
7月中旬
12月中旬

の と しろ 能登白ねぎ

根から葉先までしっかりと張りがあり、食べるとほのかに甘く感じます。



販売時期
7月上旬
8月上旬

の と 能登かぼちゃ

試し切りをしてから完熟を見極めて収穫。色鮮やかでホクホクと甘みが強いです。



販売時期
7月上旬
9月下旬

の と なが 能登長なす

黒くツヤがあるのが特徴です。能登野菜の一品に認定されております。



販売時期
7月上旬
8月上旬

の と 能登すいか

シャキシャキとした歯触りとたっぷりの果汁、高い糖度の三拍子がそろった逸品です。



販売時期
7月下旬
8月上旬

うわ だな あか つち
上棚 赤土メロン

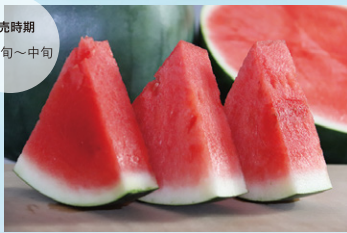
蜜蜂を使った自然交配によりできたメロンは、甘さが凝縮され、深い味わいが楽しめます。
山田 静江 〆0767-36-1632 志賀町上棚ヤ-9



販売時期
8月上旬～中旬

うわ だな
上棚 すいか

上棚の赤土で作られたスイカは、シャキッとした食感とたっぷりの果汁、高い糖度を誇ります。
山田 静江 〆0767-36-1632 志賀町上棚ヤ-9



販売時期
8月上旬～中旬

くろ かわ たね
黒皮 種なしすいか

すいかを作って60年。上棚の赤土で育てたすいかは薄皮、種なしで食べやすく、高い糖度が自慢です。
山田 静江 〆0767-36-1632 志賀町上棚ヤ-9



販売時期
8月

の と きょうほう
能登ぶどう(巨峰)

能登の大地で育った、香り良し、味良しの巨峰。化学肥料不使用、安全安心な環境で栽培しています。
株式会社ギョファーム 〆0767-54-0831 志賀町香能ろ64



販売時期
10月上旬
12月上旬

の と
能登りんご

確かな栽培技術で育ったりんごは、糖度が十分です。シャキシャキとした食感も楽しめます。
株式会社ギョファーム 〆0767-54-0831 志賀町香能ろ64



販売時期
10月下旬
11月中旬

うわ だな たいしゅうがき
上棚 太秋柿

果汁が多く、果肉が梨のようにさくさくとした食感の太秋柿。大きくて甘いのが特徴です。
山田 静江 〆0767-36-1632 志賀町上棚ヤ-9



販売時期
8月中旬～下旬

こんじき ら おう
スイカ 金色羅皇

志賀町上棚の赤土で育てられる希少なスイカ。完熟すると糖度が高くなるのが特徴です。
山田 静江 〆0767-36-1632 志賀町上棚ヤ-9



販売時期
8月中旬
9月上旬

の と
能登ぶどう(シャインマスカット)

皮まで食べられる人気のシャインマスカット。化学肥料不使用、農薬も極力使用しないこだわりの方法で栽培。
株式会社ギョファーム 〆0767-54-0831 志賀町香能ろ64



販売時期
7月下旬
8月上旬

の と
能登ぶどう(デラウェア)

採れたての種なしデラウェア。安全安心な環境で栽培する西能登スギヨファーム産。
株式会社ギョファーム 〆0767-54-0831 志賀町香能ろ64



販売時期
通年

の と
スイカ糖

じっくり煮詰め、自然の甘さを凝縮させました。煮物やコーヒーのお砂糖に使うのがオススメです。
志賀町婦人加工連絡会 〆0767-37-1259 志賀町安津見西山4



販売時期
通年

し か まち さとさん
志賀町トミヨの里産 コシヒカリ

世界農業遺産の地域で作付けされる貴重なお米。ふっくらもちもち、みずみずしい味わいをぜひ。
株式会社トミヨの里 〆0767-32-3332 志賀町末吉囃8



販売時期
通年

し か まち さとさん ごく
志賀町トミヨの里産 ひゃくまん穀

トミヨが生息する自然豊かな地で育てたお米です。粒感と粘りのバランスが良く、食べ応えが抜群。
株式会社トミヨの里 〆0767-32-3332 志賀町末吉囃8

醤油

能登の海の幸にあうよう造られた、自家製の諸味から造るお醤油。
昔ながらの手作りの製法を守っています。

カネヨ醤油㈱ 〆0767-46-1001 志賀町鹿頭ム2

しょうゆ
カネヨ醤油

創業100年の伝統の技、清らかな水、ゆったりとした時間の中で発酵・熟成させた醤油です。

あじしょうゆ
カネヨ味醤油

カネヨ醤油に昆布・鰹・椎茸だしを加えました。煮物やおひたし、5倍に薄めてめんつゆとしても使えます。

しょうゆ
しょうゆ
しょうゆ
にんにく醤油

カネヨ醤油をベースにブレンド。「混ぜるだけ、かけるだけ」で美味しく料理。

くら だ しょうゆ
蔵出し醤油

能登の豊富な海産物にあうよう、甘さは控えめ。蔵の絞った醤油を思わせる濃い味が特徴です。

しょうゆ
カネヨ醤油

密封ボトル
昔ながらの製法で手掛けるまろやかな旨味と甘味の醤油を密閉ボトルで。

カネヨの醤油

大正十五年創業、海の幸に合う
醤油を造る「町の醤油屋さん」

地元の漁師さんの意見を取り入れながら、自家製の諸味から造るここだけのお醤油。1年間かけてゆっくりと発酵させていくため、豊かな香りとまろやかな旨みがあふれる醤油に仕上がっています。志賀町の多くの飲食店で使われており、家庭でも毎日の料理に使いやすい、これ一本で決まる醤油辛さが残らないやさしい味として古くから愛されています。



販売時期
通年

し か まち さとさん はんさん
志賀町トミヨの里産 白山もち

自然の里トミヨのきれいな水で作った一等級米。ほのかな甘みともちもち感を存分に味わえます。
株式会社トミヨの里 〆0767-32-3332 志賀町末吉囄8



販売時期
通年

むぎ こうはく さくらがい
もち麦うどん(紅白)～桜貝のしらべ～

志賀町産のもち麦を練り込んだもちもち干しうどん。白とピンクで増穂浦の桜貝をイメージしました。
農事組合法人あいかみ 〆0767-42-0720 志賀町相神ハ129-1



販売時期
通年

の と きん とき いも じょうちゅう
能登金の時(芋焼酎)

能登金時の芋焼酎。桜餅のような香りで、軽やかでありながらコクを感じさせます。
株式会社 〆0767-32-0046 志賀町高浜町ツ82-5



販売時期
通年

志賀町産米食べ比べセット2合3種
(こしひかり・ミルククイーン・ひゃくまんこく)

50年以上続く農業一家が育てる一等級米。水がきれいな坪野地区の田んぼで生産しています。
株式会社能登ファーム志賀 〆090-6284-7264 志賀町坪野ヌ13



販売時期
通年

むぎ さくらがい
もち麦そば～桜貝のしらべ～

もち麦のもちもち感とそばの香りが自慢。ざるそばでも温かいそばでも楽しめます。
農事組合法人あいかみ 〆0767-42-0720 志賀町相神ハ129-1



販売時期
通年

の と きん とき いも じょうちゅう
能登金の時(芋焼酎)

能登金時の芋焼酎。桜餅のような香りで、軽やかでありながらコクを感じさせます。
株式会社 〆0767-32-0046 志賀町高浜町ツ82-5



販売時期
通年

むぎ
もち麦

志賀町相神で栽培されたもち麦。腸内環境を整え、腸の働きをよくします。
農事組合法人あいかみ 〆0767-42-0720 志賀町相神ハ129-1



販売時期
通年

むぎ そうめん さくらがい
もち麦素麺～桜貝のしらべ～

志賀町産のもち麦を使用したそうめん。もち麦独特のもちもちした食感が楽しめます。
農事組合法人あいかみ 〆0767-42-0720 志賀町相神ハ129-1



販売時期
通年

ちく ば ひゃくまんこく の しら
竹葉 百万石乃白

能登杜氏が能登の素材にこだわって作りました。老舗酒蔵が満を持してお届けする大吟醸酒です。
株式会社 〆0767-32-0046 志賀町高浜町ツ82-5



お菓子

志賀町が厳選した美味しいお菓子。
ティータイムや贈り物にぴったりです。



販売時期
12月

能登志賀ころ柿

能登を代表する特産品のころ柿。柔らかくて上品な甘さを求めて全国にファンがいます。
志賀農業協同組合 ☎0767-32-1155 志賀町末吉新保向1



「能登志賀ころ柿」は
地理的表示保護制度 (GI) に
登録されています。

地理的表示保護制度 (GI) とは、地域で長年培われた伝統的な生産方法や、気候・風土・土壌などの生産地の特性が、品質などの特性に結びついている産品を、品質の基準とともに国に登録し、知的財産として保護する制度です。「能登志賀ころ柿」には上のGIマークのシールが貼られ販売されています。



販売時期
12月

ころ柿

一つ一つ真心を込めて丁寧に仕上げました。
柔らかく美しいオレンジ色が特徴です。
新明 澄子 ☎0767-36-1457 志賀町安津見68-53



販売時期
12月中旬
3月下旬

最勝幸露柿

希少な渋柿「最勝柿」で作ったころ柿で、
特許製法で雑味のないすっきりとした甘さです。
(同) 葉夢来 ☎0767-38-1266 志賀町若葉台13-3

ころ柿

古くから伝わる伝統技法で作られる 里山の優しさがつまった特産品

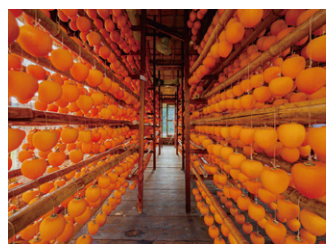
志賀町を代表する甘味

鮮やかなあめ色で、粉ふき、とろけるような甘さ、やわらかい果肉が特徴で、原料に志賀町原産品種の最勝柿を使用しています。名前の由来は、全体に日が当たるようにコロコロ転がしたから「転柿」、木枯らし吹く寒い所に干すから「枯露柿」などの説があります。



1つ1つ手をかけて

柿の皮剥きから、糸くり、乾燥に至るまで、この地域に古くから伝わる伝統技法で作られています。志賀町の環境条件はころ柿作りに適しており、里山の優しさがたっぷり詰まっています。



年末年始の贈答品にも

農家の軒先に一斉にオレンジ色の柿が吊るされる光景は、志賀町の初冬の風物詩となっており、古くから郷土の味として愛されてきました。贈り物としても、たくさんの方に選ばれる人気商品です。



販売時期
1月～5月

ころ柿

綺麗に色づいた柿を収穫し、皮を剥ぎ、天日干しに。
時間をかけ甘味を凝縮させました。
山田 静江 ☎0767-36-1632 志賀町上棚ヤ-9



販売時期
通年

最勝幸露柿 (スティック柿・切りころ)

食べやすいスティックタイプと一口サイズのころ柿。
とろとしたゼリー状の果肉が口いっぱいに広がります。
(同) 葉夢来 ☎0767-38-1266 志賀町若葉台13-3

販売時期
通年



KOHAKU (あんぽ柿シャーベット)

「あんぽ柿」と呼ばれる瑞々しくて甘い干し柿を瞬間冷凍。果肉が美しく輝き、すっきりと上品な甘さ。
(同) 葉夢来 ☎0767-38-1266 志賀町若葉台13-3

販売時期
1月～7月



ころも柿

甘柿「いさはや」の味と香りを生かし、生柿とも干し柿とも一味違った柿に仕上げました。
山田 静江 ☎0767-36-1632 志賀町上棚ヤ-9

販売時期
通年



ころ柿 パウンドケーキ

志賀町名物のころ柿と無農薬落花生がたっぷり。
自然な甘みがふわりと広がります。
食工房MAKAN ☎0767-32-5377 志賀町矢蔵谷ナ1-187

販売時期
通年



嫁入り紅白 幸せせんべい

昔から志賀町の結婚式で幸せを願いふるまわれます。
サクッとほんのり甘いお菓子です。
作田菓子舗 ☎0767-36-1237 志賀町二所宮井30

販売時期
通年



志賀疾風太鼓

志賀町で盛んな和太鼓がモチーフのバター風味の焼き菓子。栗入り黄身餡が中。
宝達菓子店 ☎0767-32-0113 志賀町高浜町ツ41-1

販売時期
通年



ころ柿パイ

特産品ころ柿をチップ状に練り込み、洋菓子風に焼き上げました。添加物は使用していません。
志賀町婦人加工連絡会 ☎0767-37-1259 志賀町安津見西山4

販売時期
通年



ころダック

志賀町産ころ柿のダックワーズ。
たっぷりのころ柿ペーストとバニラクリームをサンド。
シュクレ・ブラージュ ☎0767-32-6060 志賀町高浜町ノ-81-7

販売時期
3月～12月



志賀かきもち

自家栽培のもち米を使用し、熟練の技で一枚一枚焼き上げます。ほっとする素朴な味です。
白山 フサ子 ☎0767-36-1003 志賀町矢駄ム-113

販売時期
通年



干しいも

栽培から加工まですべて手作りのやさしい味。
干しいもに適している「兼六」を使用しています。
郷土の味 千石屋 ☎0767-32-3516 志賀町福野口の65-1

販売時期
通年



さざえ最中

さざえの形をした香ばしい最中の皮に、青のりとあずきの2種類の餡を入れた和菓子です。
宮本製菓 ☎0767-42-0159 志賀町富来地頭町乙-20-3

販売時期
通年



柿羊羹

志賀町で採れた柿のまるやかな甘さを生かし、甘味をおさえた優しい優しい味の羊羹です。
宝達菓子店 ☎0767-32-0113 志賀町高浜町ツ41-1

販売時期
通年



ころちゃん

バターたっぷりのリッチな生地に、ころ柿をねり込みしっとり焼き上げました。
シュクレ・ブラージュ ☎0767-32-6060 志賀町高浜町ノ-81-7

販売時期
3月～12月



志賀あられ

昔ながらの製法を守り、塩と砂糖だけで味付けしました。ふんわりと焼き上げています。
白山 フサ子 ☎0767-36-1003 志賀町矢駄ム-113

販売時期
通年



しょうがの蜜菓子

畑で育てた生姜に三温糖をからめた素朴な味です。
おやつで手軽に温活! 冷えに負けない身体へ。
郷土の味 千石屋 ☎0767-32-3516 志賀町福野口の65-1

販売時期
通年



こぼりのチーズまんじゅう

和菓子の技術に洋菓子のテイストをプラス。
チーズケーキのような味わいをぜひ。
御菓子のこぼり ☎0767-42-0025 志賀町富来領家町甲59番地1 (仮設店舗)



工芸品

志賀町の美しさを閉じ込めた手作りの品々。
お土産にも人気です。

さくら貝

西能登の里浜に打ち寄せられる
淡いピンクの貝が幸せを招く

小貝名所の一つの増穂浦では、11月から3月にかけて日本海から吹く偏西風「貝よせの風」により、波打ちぎわに小さなさくら貝が打ち寄せられます。気候条件が揃ってこそ現れるさくら貝は「西能登の冬の風物詩」とされ、地元では貝細工にされるなど、「幸せを呼ぶ」貝として親しまれています。



さくら貝アクセサリ

増穂浦海岸でとれる希少なさくら貝をイヤリング・ピアス・ペンダントなどのアクセサリに。

(有)キダニ ☎0767-48-1436 志賀町富来牛下ユ-1-1



さくら貝華ブローチ・ さくら貝華ドーム

ふるさとの匠が成す技でさくら貝を色鮮やかに加工。光の加減で表情が変わります。

美 智紀 ☎090-2120-6977
志賀町富来地頭町乙68-2



歌仙貝アクセサリ

400～600種類の歌仙貝の個性を生かしてハンドメイドされた1点物の天然アクセサリ。

美 智紀 ☎090-2120-6977 志賀町富来地頭町乙68-2



さくら貝 Kakeraシリーズ パピヨンアクセサリ (ピアス、イヤリング)

薄く割れやすいさくら貝の欠片の一つも無駄にせず作成したアクセサリです。

salon nico ☎0767-32-0007 志賀町高浜町ケ57-1



さくら貝華ネックレス

さくら貝の色や質感を活かした繊細で可愛いアクセサリ。

美 智紀 ☎090-2120-6977 志賀町富来地頭町乙68-2



さくら貝の珠玉

繊細な天然のさくら貝を使用し、見栄えがよくおしゃれな天然石風に丸く加工。

美 智紀 ☎090-2120-6977 志賀町富来地頭町乙68-2



2024年度
認定商品

光るさくら貝キーホルダー

さくら貝を入れ海岸をイメージした、LEDライトで光るキーホルダー。電池交換し、長く楽しんでいただけます。

salon nico ☎0767-32-0007 志賀町高浜町ケ57-1

さくら貝レジン箸置き

かわいいさくら貝と金箔で、みずみずしく、華やかに食卓を彩ります。

美 智紀 ☎090-2120-6977
志賀町富来地頭町乙68-2



さくら貝 金箔入り箸置き

さくら貝と金箔をあしらひ、ワンランク上のかわいい箸置きに。食卓も華やぎそう。

美 智紀 ☎090-2120-6977志賀町富来地頭町乙68-2



華 額

増穂浦海岸に打ち寄せるさくら貝を現代的に、華やかな額に仕上げました。

美 智紀 ☎090-2120-6977 志賀町富来地頭町乙68-2



販売時期
通年

さくら貝 金箔入りキーホルダー

志賀町の桜並木に蝶が舞うイメージで、金箔で華やかに仕上げました。

美 智紀 ☎090-2120-6977
志賀町富来地頭町乙68-2



販売時期
通年

さくら貝 ハートストラップ

幸せを招くと言われていたさくら貝をハートの形に重ねた可愛いストラップ。

美 智紀 ☎090-2120-6977
志賀町富来地頭町乙68-2

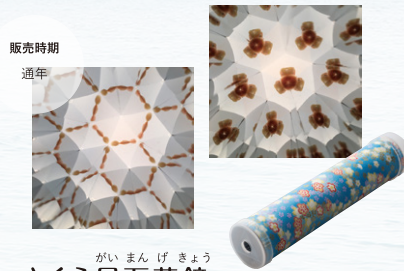


販売時期
通年

さくら貝円ストラップ

さくら貝の二枚貝を使用し、良縁を結び全て丸く治まるように想いを込めています。

美 智紀 ☎090-2120-6977
志賀町富来地頭町乙68-2



販売時期
通年

さくら貝万華鏡

淡いピンク色をしたさくら貝が動き、百花繚乱の美しい世界を万華鏡の中で繰り広げます。

桜貝クラフト 濱口 初美
☎090-8267-3074 志賀町西海風戸ハ-41



販売時期
通年



販売時期
通年

さくら貝キャンドルランタン

増穂浦海岸のさくら貝を使ったナチュラルなインテリア。そのままでも、ライトアップしても美しく、昼夜問わず楽しめます。

salon nico ☎0767-32-0007 志賀町高浜町ケ57-1



販売時期
通年

さくら貝ジェルフラワーライト

増穂浦海岸のさくら貝を使用。ライトアップはもちろん、そのまま飾だけでも幻想的な貝の色を楽しめます。

salon nico ☎0767-32-0007 志賀町高浜町ケ57-1

販売時期
通年



シェーカーオーバルボックス

無駄の無い美しいフォルムと機能性を兼ね備えたサクラの曲げ木で作るシンプルな収納箱です。

Tiny workshop ☎0767-32-3453 志賀町小浦ヒラニヨ2-112

販売時期
通年



大福寺火鉢

軟石である大福寺石を火鉢に加工。この石は火に強く、丸みを帯びたフォルムに心安らぎます。

中島石材店 ☎0767-42-1193 志賀町富来領家町レ部1-1

大福寺火鉢

そこにあるだけでも心が安らぐ
温かみあふれる石の火鉢

能登のパワースポット高爪山は、円錐形の美しい山容から「能登富士」とも呼ばれています。その麓、志賀町大福寺で採取された石から作られる火鉢は、コンパクトで丸みのある姿が不思議な魅力を感じさせます。お湯を沸かしたり、お餅やおにぎりを焼くなど、何気ない日常のゆとりを楽しんでみて。