

Brand of Komatsu



こまつもんに
こだわりの



こまつもんブランドの証!



地産地消と6次産業化の推進を目的に、平成26年7月に認定制度を開始。環境王国こまつの「安全・安心・おいしい」地元食材を活用して、これまでに100を超える商品が認定されています。

米



北陸の雪深い山間地で収穫される「蛍米」は身が引き締まり、食味があるのが特徴です。

トマト



小松市は昭和30年代から続くトマトの産地。主な品種は「桃太郎はるか」で、酸味とコクのバランスが魅力。

小松市の特産農作物

こまつもんGOLDの証!



数あるこまつもんの中でも、「小松のイメージアップにつながる」として特に認められた商品。フードアナリストなどにより構成される、こまつもんブランド認定審査会によって認定されます。

にんじん



にんじんの品種は主に「アロマレッド」と「向陽」。甘みが強く食べやすく、子どもにも人気。

大麦



県内最大の生産量を誇る「大麦」。食物繊維が豊富で、高脂血症や糖尿病の予防効果があると言われています。



「こまつもん」は豊かな自然が育んだ安心で安全の証。

霊峰白山から湧き出る清流と環境王国こまつの豊かな自然に育まれた農水産物。その素材を存分に活かして開発された加工商品を『こまつもんブランド』として認定しました。ひとつひとつ作り手の想いが込められた自慢のこまつもん、一度口にすればきっと誰かに教えたいくなる。そんなとっておきの味が勢ぞろいです。

■各商品の紹介について「食材名」のマークは使用されている小松市産の食材を表しています。



加賀奈良漬
Kaganarazuke



あきやの
加賀奈良漬 540円 片瓜



色とりどりの漬物がずらりと並ぶ。郷土の味として贈答用の需要も多い。

明治二十三年から続く漬物店「あきや」。地元で採れた旬の野菜を様々な漬物に加工し販売しています。

中でも、小松市安宅産の片瓜を天日で真っ白になるまで干し、加賀銘酒の酒粕でじっくりと漬け込んだ「加賀奈良漬」は、淡い黄金色に歯ごたえのある食感、強めの塩気が特徴。べっこう色で甘みの強い一般的な奈良漬をイメージして食べると驚く人も多いのですが、これが炊きたてのごはんや日本酒に実によく合うのです。

昔ながらの製法を守り、地元の食材を丁寧に手間暇かけながら作られる漬物は、地域に根付く伝統の味として愛されています。

Komatsumon Gold

こまつもんゴールド

「小松のイメージアップに繋がる」厳選されたこまつもんゴールド認定商品。

贈答用にきっと喜ばれる、自慢の10品です。

安宅乃関所寿司
Atakanosekishogushi



米八の
安宅乃関所寿司 1,080円 米



そっと包み込むようにお寿司を握る大將の浮田さん。棒寿司は独自の製法で、味わい深い旨みを引き出している。

小松市の安宅の関が舞台となった歌舞伎の演目「勸進帳」で、木曾路を旅した義経一行に、旅中の糧にと持たせたとされる安宅関所越えの押し寿司。勸進帳の巻物になぞらえた竹の皮には、小松市産コシヒカリ「螢米」の酢飯と、鯖、鯛、海老の四種の魚をのせた棒状の押し寿司が包まれています。独自の方法で締めたネタは味わい深く、少し濃い味付けの酢飯と相性抜群。

製造は創業から八十四年を迎える割烹「米八」。店舗では老舗すし職人のにぎり立ての寿司を堪能し、持ち帰りの棒寿司で受け継がれる職人技を味わってみて。

農家まりちゃんの 手作りトマトジャム

*Marichanmotezukuri
tomatojam*

**まるしょうの
農家まりちゃんの手作り
トマトジャム 650円** トマト

トマトの香りとフルーティーなコクが魅力の、添加物を使わないジャム。まるごとトマトをギュッととじこめた自然の味。



六さん健康おにぎり *Rokusankenkownigiri*

**道の駅こまつ木場潟の
六さん健康おにぎり
(2個入) 200円** 米

石川県出身の料理人・道場六三郎氏が「地産地消」をテーマに考案。煎った米ぬかをまぶしたヘルシーで香ばしい蛍米のおにぎりは、道の駅こまつ木場潟の人気商品。

小松うどん今昔 綸子 *Komatsuudonkonjakurinzô*

**中石食品工業の
小松うどん今昔 綸子
(3人前×2) 1,620円** 小麦・丸いも

細めの麺と程よいコシ、つるつるとした喉ごしは、かの松尾芭蕉も愛したというふるさとの味。



**ルミゼドウアッシュ KANAZAWAの
大麦パウム
Sサイズ1,512円 Mサイズ1,890円** 大麦

石川県出身のパティシエ・辻口博啓氏が小松市産の大麦を用いて考案。しっとりした口当たりと大麦の香ばしさが薫るこだわりのパウムクーヘン。空の駅こまつで常に売上No.1を誇る人気商品。

大麦パウム
Comugibaum

純米自然酒 蛍舞 *Jummaishizenryu Hotarumai*

**神泉蔵元 東酒造の
純米自然酒 蛍舞
1,404円** 米

減農薬・低化学肥料で山間部でのみ収穫される蛍米を原料に使用。飲みやすくすっきりした味わいで、こだわりのパッケージは米袋をイメージ。





Mildtomatocurry
マイルドトマトカレー



定番のマイルドの他、大豆を使ったヘルシーや加賀丸いもを加えたプレミアムなどバリエーションも豊富。

JA小松市の
マイルドトマトカレー
410円 トマト

水は一切使用せず、小松市産のトマトの水分だけで仕上げたカレーは、素材の旨みがぎゅっと詰まった太陽の味。思いのほかスパイシーなその味はバスタやチーズとも相性抜群。

開発のきっかけは、味に問題はないものの、形がいびつだったり赤すぎたりして市場に出荷できない規格外のトマト。「何かに活用できないか」そんな生産者の思いのもと、試行錯誤を繰り返し開発されたのがこの「マイルドトマトカレー」です。

愛情込めて育てた野菜を無駄にせず加工することで新たな価値を生み出したこのアイデア商品は、まさに小松の新しいソウルフードなのです。

marutsubu komatsumugicha
丸粒こまつむぎ茶



JA小松市の
丸粒こまつむぎ茶
(30パック入) 432円

大麦

小松産大麦を丁寧に炒煎りした透明感のある黄金色とやさしい味の麦茶。無添加・無着色・ノンカフェイン。

Kabuckysakusakumonaka
カブッキーサクサク最中



山上福寿堂の
カブッキーサクサク最中 150円

大麦・米

小松のイメージキャラクター・カブッキーをかたどった香ばしい最中はお土産にもぴったり。



まるしよの
農家まりちゃんの
ドライとまと 300円
トマト

トマトを乾燥させて
チップス風に。旨味が
凝縮されて生トマトと
は違った食感や風味
が味わえる。



御朱印の
冷やし餅とまと 648円
トマト
小松産トマト100%ピュー
レをふっくらやわらかな
餅で包んだ和菓子。凍ら
せてシャーベットにするの
もオススメ。



ジュース&ジェラートTACHIBANAの
小松紅のチーズタルト 1,600円 トマト

ジューシーなフルーツタルトのさわやかな酸味で
濃厚なチーズタルトをさっぱり食べやすく。

まるしよの農家まりちゃんの
ベジフルたい焼き 180円 トマト・にんじん

にんじんピューレを練り込んだ生地、さっ
ぱりした甘さのトマトあんがマッチ。大納言
小豆、五郎島金時の3種類。



小松 とまとを 味わう。

小松は北陸三県最大の
トマト産地。
産地ならではのアイデア
フードが勢揃い。
一口食べれば甘くて
酸っぱい小松とまとの
虜になること間違いなし。



まるしよの
農家まりちゃんの
飲むトマトジュレ
288円 トマト

桃太郎トマトの旨み
をそのままジュレに。
さらとしたのごし
で夏は冷やして、冬は
ホットで。



ピロンの
小松トマトゼリー 250円 トマト

甘い小松産のフルーツトマトをなめらかな
ゼリーに。夏季限定の旬の味覚を味わって。



JA小松市の
トマトリゾット
540円 大麦・トマト

完熟トマトの旨みを
ギュッと濃縮。本格
リゾットを手軽にご
家庭でも。

JA小松市の
ミディトマト
ドレッシング
432円 トマト

実はもちろん皮も種
も余すことなく丸ご
と使用! サラダや温
野菜、パスタにたっ
ぷり絡めてどうぞ。



[Omuqi]



旬庵ダイニングの
大麦雑穀お手軽弁当
315円 [大麦・米]

大麦入りの雑穀ご飯に出し巻き玉子。
ランチタイムもおいしくヘルシーに。



あんずの木の小松シャンデュオルジュ
(大麦ラスク、大麦チュイル 各5枚入)
1,080円 [大麦]

大麦の粒を殻で固めたチュイルと大麦のピューレを練り込んだラスクのセット。



山上福寿堂の
大麦チーズケーキ 200円
[大麦]

隠し味に麦茶を加えた、麦の香りが広がる和菓子屋のバイクドチーズケーキ。

元祖スーパーフード
大麦を使ったこまつもん。



美漢方 爽泉の
小松産大麦たっぷり薬膳がゆ
350円 [大麦・米]

六条大麦、コシヒカリ、白山の水で作られた食物繊維とミネラル豊富なお粥。



山上福寿堂の
小松大麦プリン 215円
[大麦・大豆]

大麦を使用した、昔なつかしい味のレトロな和風プリン。

[Kome]



おにぎりCafe
ALUCOIPPO(アルコイッポ)の
にんじんとねぎみそのおにぎり
170円 [米・にんじん・ねぎ]

丁寧に炊き上げたお米に、香ばしいねぎ味噌とにんじんの橙が鮮やかな栄養満点おにぎり。



ケーキハウス マルフジの
加賀米さぶれ 120円 [米]

コシヒカリをのせて焼き上げたサブレは、バターとミルクの風味に少量加えた醤油が隠し味。

神泉蔵元 東酒造のこまつもん認定商品 [米]

(写真左より)純米吟醸 神泉 1,620円 / 純米酒 神泉 1,188円 / 神泉 カブッキー本醸造 1,188円 / 神泉 純米吟醸 旨口 1,836円 / 神泉 吟醸本生 529円



米どころ
ならでは
こまつも
んの。



加越の加賀ノ月 満月
純米吟醸 1,458円 [米]

飾り気のない優しい香りと、滑らかで深みのある辛口。ノーベル賞公式晩餐会のアフターパーティーでも使用されたお酒。



のむら農産のおちらしかきもち(右)
390円 [大麦・もち米]

のむら農産のきのこかきもち(左)
320円 [もち米]

土づくりからこだわりぬいた自慢のもち米のみを使用し、素朴な風味に仕上げた香ばしいかきもち。



御朱印の
大麦のりんごパイ
172円 大麦

大麦を加えたパイ生地、青森県産のりんごと白餡を混ぜたさわやかな餡を包み焼き上げました。

長池製菓の
加賀丸いも煎餅(1袋) 360円 丸いも

丸いもを使用したサクサク食感の煎餅。ほんのり甘く懐かしい味。



ケーキハウス マルフジの
小松フロランタン 210円 大豆

「小松うどん」と「大豆」を使用したフロランタン。本場のフロランタンを超えるおいしさです。



パンあづまの小松フロランタン 184円 大麦・大豆

地元グルメ「小松うどん」を使ったラスク。地元高校生が考案したアイデア商品。

パンあづまの小松ラスク

(12枚入) 1,167円 大麦

大麦を使用した香ばしいフランスパンをラスクにしました。プレーン・メープル・チョコ・ガーリックの4種類。



ケーキハウス マルフジの
小松蛭米ろー(1本) 1,080円 米

地元蛭米の米粉で焼き上げたふわふわの生地になめらかな生クリームが口の中でとろけます。

まるしょうの農家まりちゃんの手作り
フルーツブッセ 160円 大麦・いちじく

大麦がほのかに香るふわふわのブッセに、自家製ジャムをサンド。ゆず、りんご、いちじくの3種類。



山上福寿堂の小松大麦クーヘン
200円 大麦

大麦を加えた生地に大きな栗がアクセント。洋酒が香る大人のお菓子。



S.O.T. cafeの
こまつのじわもん
ベジおやつ
にんじんチーズケーキ
400円 にんじん

にんじんピューレで食べやすく、栄養満点で無添加。「からだにも美味しい」野菜スイーツ。



S.O.T. cafeの
こまつのじわもんベジおやつ
にんじんとチョコチップの
クッキー (6枚入) 200円 にんじん

にんじんの甘みと香りに、チョコチップの食感がアクセント。



ケーキハウス マルフジの
焼どーナつ (小松産きなこ)
220円 大豆

油で揚げないヘルシーでしっとりとした食感のドーナツにココのあるきなこをたっぷりコーディング。



ふるさとの恵みを活かしたおやつはどれも素朴でどこか懐かしい。気分に合わせて楽しんで。

おやつのお時間ですよ



パンあづまの
カブッキー最中詰め
合わせ(米粉サブレ・
フロランタン)(各5枚入)
1,400円 大麦・米

小松市のゆるキャラ・カブッキーをかたどった最中は、米粉のサブレとフロランタンの2種類。コーヒーのお供や子供のおやつに。



ポツプなこまつもん

見ているだけでウキウキしちゃう、
ポツプなこまつもん。自分用にはもちろん、
おみやげ用にもうってつけ！

(商品詳細は左上から時計回り)

MORIKKOの森ノ実BOLO
432円 [イチゴ 兼手かぼちゃゴマ](#)
卵や小麦粉を使用せず、素材の甘みを生かした、優しい味。こどものおやつはもちろん、大人の手土産にも。

大橋老舗のかぼっティ (5個入)
970円 [かぼちゃ](#)
栄養豊富なかぼちゃの餡をパイ生地地で包み、表面にはアーモンドを乗せサクサク香ばしく焼き上げました。

あんずの木の小松オルジュ
グラノーラ 280円 [大麦](#)
大麦シリアルにフルーツやナッツを混ぜ合わせて、より食べやすく。そのままでも、ミルクと合わせても。

お菓子処 山口堂の大夢希サブレ
(6個入) 900円 [大麦・小麦](#)
大麦の香ばしさが際立つ日本茶によく合う和風のサブレ。

まるしょうの農家まりちゃんの
リングチップス 500円 [りんご](#)
サクサクとした歯ざわりとりんごの甘酸っぱい香りが口の中に広がります。無添加ノンオイル。

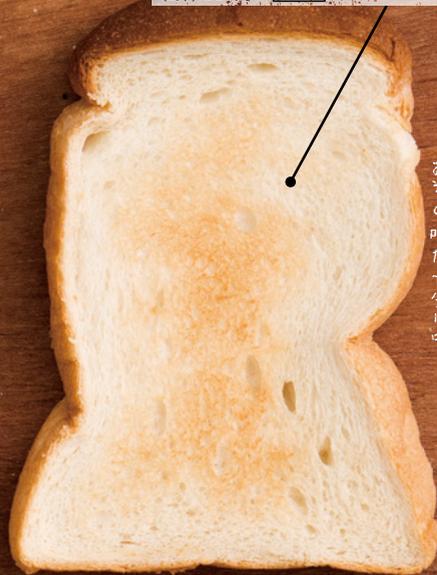
菓子工房よどがわの茶玉
475円 [小麦](#)
こだわりの厳選素材を使用したホロホロとした食感と優しい口溶けのクッキー。抹茶、加賀椿茶、和三盆糖の三種類。

Boulangerie COPAIN の
ゆきちからのシリアル食パン
(1斤) 615円 [小麦](#)



豆麻の実、オリヅ麦、ひまわり種の、
ゴマやナッツなどを配合した噛むほじにおいしいパン。

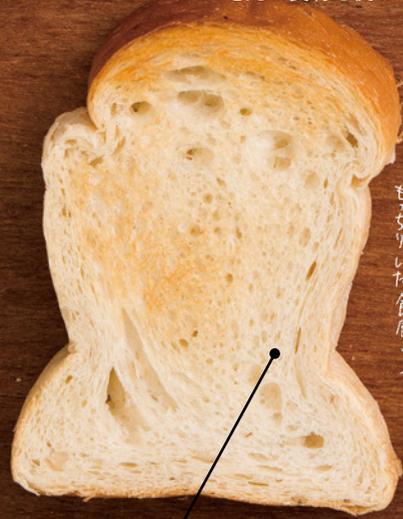
selfish color BIKKEの
小松産コシヒカリの米粉食パン
(1斤) 216円 [米](#)



もちりとした食感で、
お米の味が十分に味わえる食パン。

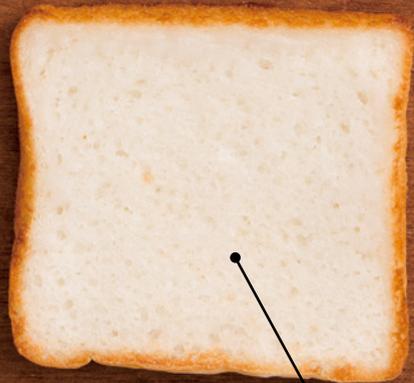
食パンを 食べくらべてみよう！

地元の食材を使った、おいしいパンめぐりませんか。



パンあづまの
大麦ブレッド(1斤) 281円 [大麦](#)

大麦の粒をやわらかく炊いて混ぜ込んだ、
もちりとした食感とさっぱりとした食味が特徴。



ピロンの米粉100%食パン
(2枚入) 190円 [米](#)

米粉100%使用の無添加食パン。
お餅のような食感とお米の味わいを楽しんだ。

Wagashi



菓子司 河田ふたば
お旅だんご



菓子司 河田ふたば
こしひかり
名水こめレット



御菓子調進所 山海堂
彩(AYA)



行松旭松堂
震災復興菓子絆



はまや本舗
大麦酒まんじゅう



御菓子司 松葉屋
えくぼ



亀田万頭店
大麦どらちゃん



はまや本舗
大麦六方焼

菓子司 河田ふたばの

お旅だんご(4個入) 500円 米

蛍米の米粉を100%使用した草餅で粒あんを包みました。水は平成の名水百選に選ばれた「桜生水」の湧水を使用。

はまや本舗の

大麦酒まんじゅう 135円 大麦

大麦色の生地が香ばしい酒まんじゅう。少し温めて食べると焼きたての風味が味わえる。

菓子司 河田ふたばの

こしひかり名水こめレット 180円 米

米粉を使った蒸しカステラに地元素材を混ぜ込みミルク餡をサンド。五郎島金時、加賀れんこん、能登大納言、国造ゆずの4種類。

御菓子司 松葉屋の

えくぼ 162円 丸いも

丸いもを使ったもちりした皮に上品なこし餡を包み蒸し上げた老舗の薯蕷饅頭。

御菓子調進所 山海堂の

彩(AYA) 540円 大麦

大麦を使用した押物の干菓子。季節に応じて州浜で作られた模様が変わる、遊びごころある一品。

亀田万頭店の

大麦どらちゃん 130円 大麦

大麦を加えた生地は、香ばしくモチモチ。昔ながらのシンプルなあんこがたっぷり入って幸せの味。

行松旭松堂の震災復興菓子絆

(18個入) 1,234円 大麦

月(ツキ)を呼ぶうさぎの形の干菓子に震災復興の想いを込めて。やさしい甘さの上品な和菓子。

はまや本舗の

大麦六方焼 135円 大麦

大麦を混ぜ込んだ香ばしい生地と控えめな甘さの餡がよく合う北陸の名菓。

和菓子でまったり

お饅頭やお餅が大好きな小松市民。
昔ながらのほっこりスイーツで大人も子供もみんな笑顔。

ちよっと一服

Everytime Eating Komatsumon!

その場で
イートイン

小松の風を感じながらできたてをほおばれば、
おいしさ倍増間違いなし。
お散歩がてら、こまつもん食べ歩きに
でかけませんか？



12:00

ビストロドゥエウ
Bistro DEUX et DEUXの小松産完熟トマトの
ムニエルスパゲッティ 1,350円 トマト
ジューシーなトマトのムニエルをお店で人
気のペペロンチーノの上に大胆にオン! 豪
快に潰しながら絡めて食べるのがポイント。

朝からゴクゴク飲みちゃう!

9:00

ジュース&ジェラート
TACHIBANAの
赤の野菜ジュース トマト・にんじん
緑の野菜ジュース 小松菜・ほうれん草
各500円



新鮮な地元産の野菜や果実
をまるごと使用したジュース
は果物店ならではの、グイッと
飲み干して元気をチャージ!



16:45

手作りラーメンとギョーザ よっしー製作所の
大麦ギョーザ 5個 380円 大麦・ねぎ・キャベツ
小松産大麦を皮に練り込み、具材に使用する野菜
まで地元産にこだわった店の看板商品。パリッと
香ばしい焼目は食欲をそそること間違いなし。

カリッ、フワ、モチッ!

香ばしくってクセになりそう!!

ちょっと
小腹がすいたら



15:00

まるしょうの農家みちちゃんの
ベジフルたい焼き 180円

トマト・にんじん

にんじんピューレを練り込んだ生
地に、さっぱりした甘さのトマトあ
んがマッチ。大納言小豆、五郎島
金時の3種類。



17:30

しあわせ食彩ゴッツォーネの
ゴッツォーネロール 250円
トマト・にんじん
フレッシュなトマトとにんじん
に、ゴッツォーネオリジナルの
ブラックカレーが相性抜群。



19:00

うどん工房 穂の香の
勸進帳うどん
870円 小麦

肉・いなり・天かすを弁慶・義
経・富樫に見立て勸進帳うどん
と名づけられました。1杯で三
つの味が楽しめます。

つるっと
食べられます!



11:00

サヴァの小松大麦ジェラート
350円 大麦

食物繊維豊富な大麦をひんやりな
めらかなジェラートに。プチプチと
した大麦の食感がアクセント。

10:30

徳田盛華堂の
どらクレ 300円 米・小麦

米粉を使用したもちり
コシのある生地の中には
控えめな甘さの粒あん
と抹茶餅、ホイップクリーム
に栗まで入った贅沢な和
スイーツ。



①トマトカレーおかき(8袋入) 540円[トマト] トマトカレーの風味をサクサクの揚げおかきにギュッと濃縮。スパイスで食べ出したら止まらない! ②ミディトマトドレッシング 432円[トマト] 実はもちろん皮も種も余すことなく丸ごと使用。サラダや温野菜、パスタにたっぷり絡めて。③蛍米(パックご飯) 120円[米] JA小松市のブランドコシヒカリ「蛍米」がレンジで温めるだけで手軽に炊きたての味を楽しめる。④大地のにんじん爽す 486円[にんじん]、⑤太陽のトマト爽す 486円[トマト] 農家が愛情を込めて育てたトマトと人参で作ったジュレ状の万能ソース。サラダはもちろん、肉料理や魚料理にも。⑥大麦ご飯の素 1000g 810円[大麦] 毎日のご飯に混ぜて炊くことで、手軽に食物繊維を摂取。スープに加えればお手軽リゾットに。⑦天田の赤飯(パックご飯) 151円[もち米] 白河上皇献上の伝説が残る天田地区の良質な餅米をふっくらと炊き上げ赤飯に。⑧トマトリゾット 540円[大麦・トマト]、⑨かぼちリゾット 540円[大麦・かぼちゃ] 大麦を使用しているので腹もちもよく、野菜の旨味を凝縮した本格リゾット。⑩トマトと大麦の野菜カレー 486円[大麦・トマト]、⑪大麦を使ったチキンのクリームシチュー 421円[大麦] 小麦粉は使わず大麦でとろみをつけたシチューとカレー。⑫竹の子ごはんの素 432円[たけのこ] 小松市東山地区生まれの甘くてやわらかい「色白美人」を使用。具材はたけのこのみでシンプルに。⑬大麦を使ったにんじんのスープ 313円[大麦・にんじん]、⑭大麦を使ったかぼちのスープ 356円[大麦・かぼちゃ] 野菜本来の甘みを活かし、大麦でとろみをつけたなめらかな濃厚スープ。⑮加賀丸いも焼酎(35度) 2,571円[丸いも] 特産の加賀丸いもを原料に使用した柔らかな甘みのあるまろやかな焼酎。アルコール度数25度のもや金箔入りも。 すべてJA小松市

JA小松市生まれの こまつもんたち

農業の新しい取組みとして6次産業化商品の開発にも積極的に取り組んでいます。
素材を熟知したJA小松市ならではのこまつもんで、毎日の食卓を楽しく華やかに。

From JA komatsushi



Party



【こまつもんのある食卓】
こまつもんで
お手軽パーティー

①小松お多福の生小松うどん(2人前)900円【小麦】小松うどんならではのなめらかな喉ごしを家庭でも手軽に。
②旬庵ダイニングのおばちゃんかっちゃんり豆245円【大豆】みそ豆をかっちゃんり豆と固めに炊いたなつかしい味。
③JA小松市のマイルドトマトカレー 410円【トマト】中玉トマトを丸ごと1個使用したカレー。
④JA小松市の竹の子ごはんの素 432円【たけのこ】小松市東山地区生まれの甘くてやわらかい「色白美人」を使用。具材はたけのこのみでシンプルに。
⑤城北南月の自家製鯖寿司 1,380円【米】市場直送で仕入れるキトキトの鯖を秘伝の方法でしめて棒寿司に。
⑥JA小松市のミディトマトドレッシング 432円【トマト】実はもちろん皮も種も余すことなく丸ごと使用!
⑦山木食品工業の加賀味噌 山木の特撰みそ汁(5個入)650円【たけのこ】具材に上質な小松市東山地区のたけのこを使用。湯を注ぐだけで極上の味噌の香りと旨さが広がる。
⑧ジュース&ジェラートTACHIBANAの小松紅のチーズタルト 1,600円【トマト】ジュシーなフルーツトマトとクリームチーズが相性抜群。



Breakfast



【こまつもんのある食卓】
ちよつと贅沢な
朝ごはん

①Boulangerie COPAINのゆきちからの食パン(1斤)334円【小麦】小松産小麦「ゆきちから」を使用した天然酵母のパン。
②selfish color BIKKEの小松産大麦ベージュ(1個)129円【大麦・米】小松産コシヒカリの米粉ロール(6個入)194円【米】シンプル素材のパンは毎日でも飽きない味。
③あんずの木の大麦ワッフル(1袋3枚入)390円【大麦】小松市産大麦ビュレを練り込んだふわふわソフトなワッフル。
④JA小松市の大麦を使ったかぼちゃのスープ 356円【大麦・かぼちゃ】かぼちゃ本来の甘みを活かし、大麦でとろみをつけたなめらかな濃厚スープ。
⑤あんずの木の小松オールジュシリアル 250円【大麦】食物繊維豊富で女性やお子様のおやつにも最適。
⑥まるしよの農家まりちゃんの手作りジャム 各650円【トマト・ルバーブ・いちじく】無添加で子どもでも安心の手づくりジャム。



山木食品工業
石川県小松市安宅町リ45-309
Tel.0761-22-6033 ㊿8:00～17:00 ㊿日曜、祝日

行松旭松堂
石川県小松市京町39-2 Tel.0761-22-3000
㊿9:00～19:00、火9:00～12:00 ㊿火曜午後

米八
石川県小松市松任町58 Tel.0761-24-1717
㊿11:00～21:00 ㊿月曜

ル ミュゼ ドウ アッシュ KANAZAWA
石川県金沢市出羽町2-1 県立美術館内
Tel.076-204-6100
㊿10:00～19:00 ㊿なし

徳田盛華堂
石川県小松市八日市町44-12
Tel.0761-22-1286
㊿9:00～19:00 ㊿水曜、第3木曜

な 長池製菓
石川県小松市今江町7-669 Tel.0761-23-0761
㊿8:30～17:30 ㊿日曜、祝日

中石食品工業
石川県小松市日未町い78 Tel.0761-44-8484
㊿11:00～14:00、土日祝11:00～15:00 ㊿なし

のむら農産(きのこの里)
石川県小松市中海町10-82 Tel.0761-47-4140
㊿8:30～17:30 ㊿なし

は まや本舗
石川県小松市本折町8 Tel.0761-22-0408
㊿8:30～18:30 ㊿水曜

パンあづまや
石川県小松市土居原町112 Tel.0761-22-2625
㊿7:30～20:00、日7:30～19:00
㊿水曜、第3木曜

美漢方 爽泉
石川県小松市八幡口2-3 Tel.0761-47-4040
㊿9:00～19:00 ㊿日曜、月曜

ドゥ エ ドゥ
Bistro DEUX et DEUX
石川県小松市沖町へ6-1 Tel.0761-25-1515
㊿11:30～15:00、17:30～23:00 ㊿月曜

ピロン
石川県小松市城南町27-1 Tel.0761-23-5779
㊿8:00～19:00 ㊿月曜

Boulangerie COPAIN
石川県小松市大領町な5-1 Tel.0761-23-1058
㊿7:30～18:05 ㊿日曜、月曜

ま ircular
石川県小松市安宅新町ナ11-1
Tel.0761-21-9655
㊿8:00～17:00 ㊿日曜

MORIKKO
石川県小松市長崎町3-127 Tel.0761-58-2478

や 山上福寿堂
石川県小松市材木町48-1 Tel.0761-22-0204
㊿8:00～19:00 ㊿水曜

亀田万頭店
石川県小松市下粟津町ア119-11
Tel.0761-44-2495
㊿8:00～19:00 ㊿不定休

ケーキハウス マルフジ
石川県小松市沖町ナ30 Tel.0761-22-7866
㊿10:00～19:00 ㊿月曜、第2・第4火曜

御朱印
石川県小松市八日市町34 Tel.0761-21-8311
㊿8:00～19:00、水8:00～17:00 ㊿なし

小松お多福
石川県小松市矢崎町ナ151 Tel.0761-43-1522
㊿11:00～23:00、日11:00～22:00 ㊿水曜

さ サヴァ
石川県小松市今江町ソ121-6
Tel.0761-24-6250
㊿9:00～19:00 ㊿月曜(祝日の場合は翌日)

しあわせ食彩ゴッツォーネ
石川県小松市大領町口212 Tel.0761-46-6000
㊿11:00～16:00 ㊿不定休

ジュース&ジェラート TACHIBANA
石川県小松市土居原町466-2 JR小松駅内
Tel.0761-21-8866
㊿9:00～19:00、土日祝9:00～18:00 ㊿なし

句庵ダイニング
石川県小松市北浅井町甲2
Tel.0761-58-2568
㊿11:00～19:00、土11:00～16:00 ㊿日曜、月曜

JA小松市
石川県小松市上小松町丙252
Tel.0761-23-4048
㊿8:30～17:30 ㊿土曜、日曜、祝日

城北 南月
石川県小松市城北町70 Tel.0761-24-0372
㊿17:00～23:00 ㊿水曜

神泉蔵元 東酒造
石川県小松市野田町丁35 Tel.0120-47-2302
㊿9:00～17:00 ㊿不定休

selfish color BIKKE
石川県小松市若杉町2-84 Tel.0761-21-0122
㊿8:00～19:00、日祝8:00～18:00
㊿月曜、第1・3日曜

た 手作りラーメンとギョーザ よっしー製作所
石川県小松市沖町口25-1
Tel.0761-21-9899
㊿11:00～14:30、17:30～21:30 ㊿水曜(祝日は除く)

INDEX

こまつもんブランド認定店一覧

あ あきや
石川県小松市梯町イ61-1 Tel.0761-22-0246
㊿10:00～17:30 ㊿不定休

あ あんずの木
石川県小松市今江町7-416-4
Tel.0761-58-0814 ㊿平日10:00～18:00、
土9:30～17:00 ㊿日曜、月曜、祝日

う うどん工房 穂の香
石川県小松市若杉町3-21
Tel.0761-21-9418
㊿11:00～15:00、17:30～20:30
㊿月曜(祝日の場合翌日)

S.O.T. cafe
石川県金沢市もりの里3-69 Tel.076-262-4433
㊿11:30～23:00 ㊿月曜

大橋老舗
石川県小松市梯町口27-1 Tel.0761-22-5005
㊿8:00～19:00 ㊿火曜

御菓子調進所 山海堂
石川県加賀市山中温泉湯の本町ク-8
Tel.0761-78-1188
㊿9:00～18:00 ㊿火曜

御菓子司 松葉屋
石川県小松市大文字町69 Tel.0761-22-0120
㊿9:00～19:00、水日祝9:00～16:00 ㊿なし

お菓子処 山口堂
石川県小松市殿町1-57 Tel.0761-22-2016
㊿8:30～19:00 ㊿水曜

おにぎりCafe ALUCCIOPPO
石川県小松市日の出町1-176
Tel.0761-24-1583
㊿11:00～19:00(売り切れまで) ㊿日曜

か 加越
石川県小松市今江町9-605 Tel.0761-22-5321

菓子工房よどがわ
石川県小松市国府台2-96 Tel.0761-47-0883
㊿10:00～19:00 ㊿月曜、火曜

菓子司 河田ふたば
石川県小松市河田町リ92 Tel.0761-47-2065
㊿8:00～19:00 ㊿水曜

こまつもんブランド商品は各ショップもしくは一部商品
に関しては空の駅こまつもしくは、ぶっさんや、道の駅
こまつ木場潟でもお買い求めいただけます。

空の駅こまつ
石川県小松市浮柳町ヨ50 小松空港
エアターミナルビル1階
Tel.0761-24-0831 ㊿8:30～19:30 ㊿なし

ぶっさんや
石川県小松市土居原町710 こまつ芸術劇場
うらら内 Tel.0761-21-8243
㊿9:00～18:00 ㊿年末年始

道の駅こまつ木場潟
石川県小松市蓮代寺町ケ2-2
Tel.0761-25-1188
㊿8:30～18:30、レストラン 9:00～18:30
㊿3～12月 なし、1～2月 水曜

ここでも買えます!!

「こまつもんONLINE STORE」こまつ観光物産ネットワーク
<http://www.komatsumon.com>

こまつもんブランドの最新情報は
ホームページからご覧いただけます。

こまつもんブランド 検索