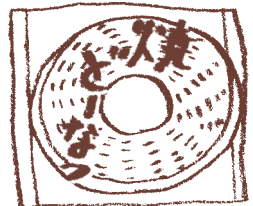
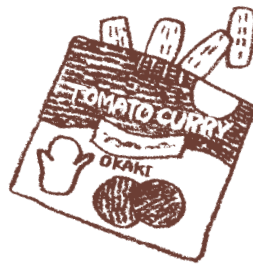
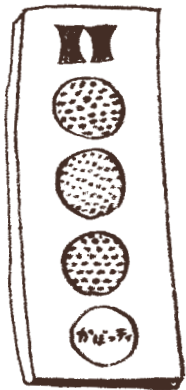
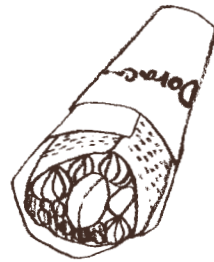


# こまつもん

KOMATSUMON - 2015 SPRING  
BRAND BOOK

イ手ガシ小松産  
「こまつ  
もん」  
ブランド



# こまつに こだわり こまつもん

霊峰白山から湧き出る清流と環境王国こまつ豊かな自然に育まれた、農林水産物。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。



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「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。



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ている、こまつもんブランド認定審査会によって認定されます。

## 小松市の特産農作物



### 米

北陸の雪深い冬は、土壌を豊かにし、稲を力強く育てます。山間地で収穫される「蛭米」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。北陸三県一の生産量を誇ります。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。



### にんじん

にんじんの品種は主に「アロマレッド」と「向陽」。ともに甘みが強くて食べやすく、子どもたちにも大変好評です。



### 大麦

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

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。

## こまつもんゴールド

Komatsumon 6 Gold

「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6品です。

## OHMUGI BAUM



ル ミュゼ ドゥ 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。





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、添加物を使わないまるごとトマトをギュッととじこめた自然の味をお楽しみください。トマトの他にルバーブ、いちじく、マルセイユメロンのジャムもあります。

# MARICHAN JAM



JA小松市の  
マイルドトマトカレー 410円

トマト

1箱に中玉トマト丸ごと1個を贅沢に使用。水は一切使用せず、トマトの水分だけで作りました。



# MILD TOMATO CURRY

# ROKUSAN ONIGIRI



道の駅こまつ木場湯の  
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。蛍米のおにぎりに、煎った米ぬかをまぶした道の駅こまつ木場湯で人気の商品。

# HOTARU MAI



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。飲みやすすすっきりした味わいが特徴です。

その他神泉蔵元 東酒造のこまつもん認定商品  
(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 吟醸本生 529円



中石食品工業の りんず  
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が特徴です。昔から愛されるふるさとの味。



# KOMATSU UDON KONJAKU







**JA小松市の  
マイルドトマトカレー**  
410円 **【トマト】**

1箱に中玉トマトを丸ごと1個贅沢に使用。ほど良い酸味が特徴です。

**ピロンの  
小松トマトゼリー**  
250円 **【トマト】**

甘みの強い小松市産フルーツトマトのゼリー。ひんやり冷やしてお召し上がりください。



**JA小松市の  
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凝縮。スパイシーで一度食べたら止まらなくなるおいしさです。

ビストロドゥエドゥ  
**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をムニエルにして、ペペロンチーノの上に大胆にのせました。豪快に潰しながら絡めてお召し上がりください。



**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、添加物を使わないまるごとトマトをギュッととじこめた自然の味をお楽しみください。



## 小松のトマトを味わう

たっぷり太陽の恵みを受けて育てられたトマトは濃厚でジューシー！  
カレーからスイーツまで、バラエティ豊かなこまつもんをお試しあれ！



**まるしょうの  
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。さらっとしたのどごしで夏は冷やして、冬はホットで。

**JA小松市の  
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、トマトで作ったジュレ状の万能ソース。サラダはもちろん、お肉料理やお魚料理にも合います。



**TOMATO**

**まるしょうの  
農家まりちゃんの  
ドライとまと 300円 **【トマト】****

トマトを乾燥させチップス風に仕上げた一品。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ます。



**御朱印の  
冷やし餅とまと 648円 **【トマト】****

もっちり冷たい餅の食感と、ほのかに香るトマトの甘酸っぱさが魅力。よく冷やしてお召し上がりください。







のむら農産の  
きのこかきもち 360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、石川県産の乾燥しいたけを餅にねり込むことで素朴な風味に仕上げました。



ケーキハウス マルフジの  
加賀米さぶれ 120円

米

コシヒカリをサブレにのせて焼き上げました。バターとミルクの風味に少量の醤油を加えることで味を引き締めています。



ケーキハウス マルフジの  
米こめクッキー 140円

米

お子様でも食べやすいように考えられたクッキー。コシヒカリをたっぷりとまぶして焼き上げました。



ケーキハウス マルフジの  
小松蛭米ろーる 1,000円

米

「蛭米」を粉にして焼き上げた生地、風味豊かな生クリームを巻き上げました。



美漢方 爽泉の  
小松産大麦たっぷり菜膳がゆ  
350円

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は、お通じの改善やむくみ対策・美肌にも効果大です。

## 小松のお米を楽しむ

スタンダードに味わうもよし、これもお米なの?と楽しみながら味わうもよし。どれをとってもおいしいのはさすがこまつもん。



米八の安宅乃関所寿司  
1,080円

米

遠く木曾路を旅する義経一行を偲ばせる、勸進帳の巻物になぞらえた竹の皮には鯖・鮭・鯛・海老の棒状の押し鮓が包まれています。



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の味わいが特徴です。

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の中に素材を練り込みミルク餡を包みました。五郎島金時、加賀れんこん、能登大納言、国造ゆずの4種類。



OKOME

アルコイッポ  
おにぎりCafe ALUCOIPPO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です。







1. 2.  
メイトインこまつなパンをめぐる

3.

4.

5.

7.

6.

8.

こまつには美味しいパン屋さんがひしめきあっています。中でも見逃せないのは小松市産のお米や大麦を使った、個性豊かなパンの数々。こまつもんパン巡り、おすすめですよ。

- 1.小松産コシヒカリの米粉ロール(6個入) 180円 **※** 米粉を使用したふんわりもちもち食べやすい小さなロールパン。
- 2.小松産コシヒカリの米粉食パン(1斤) 300円 **※** もちもちとした食感で、お米の味が十分に味わえる食パンです。
- 3.小松産大麦ベーグル 120円 **※** **大麥** 噛み応えのあるベーグル生地に小松市産大麦全粒粉を使用。(1~3.selfish color BIKKE)
- 4.大麦ブレッド(1斤) 281円 **大麥** 大麦の粒をやわらかく炊いて混ぜ込んだ、もちもちした食感とさっぱりした食味が特徴。(パンあづまや)
- 5.ゆきちからの食パン(1斤) 334円 **※** 小麦以外の材料にもこだわった、天然酵母のパンなのに軽く口溶けの良い香ばしいパン。

- 6.ライ麦パン 518円 **小麥** ガッチリ焼き込まれている姿とは裏腹に、とっもしっとりして食べやすく、色んな食材とも好相性。
- 7.ゆきちからのシリアル食パン(1斤) 615円 **小麥** 亜麻の実、オーツ麦、ひまわりの種、ゴマやナッツなどを配合。ミネラルたっぷりて噛むほどに美味しいパンです。(5~7.Boulangerie COPAIN)
- 8.米粉100%食パン(2枚入) 190円 **※** 米粉100%使用の無添加食パン。お餅のような食感と、お米の味わいが楽しめる食パンです。砂糖・乳製品・卵・小麦粉不使用。(ピロン)





食感がくせになる、香ばしい味わい。

### パンあづまの 小松フロランタン 184円

【大麦・大豆】

大麦を使ったフランスパンをラスクにして、素揚げにした小松うどんとアーモンド、エンレイ豆をスガーで絡めラスクの上に乗せました。



### 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クのあるきなこをたっぷりコーティングしました。

ちょっぴり  
和テイストの  
大人なプリン!



## 今日のおやつは どれにしよう?

おやつとひとくちに言っても和から洋まで種類豊富! 日替りで楽しみたいくなる、心がウキウキするスイーツをご賞味あれ。

## 洋菓子

Western  
confectionery

### 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です。



### 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。



さっぱりとした  
バニラの風味が  
やみつき!

### サヴァの 小松大麦ジェラート 330円

【大麦】

食物繊維豊富な大麦をジェラートにしました。香ばしい大麦の香りと、プチプチとした食感をお楽しみください。



### 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。



### 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。



### 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。



### あんずの木の 大麦ワッフル 130円

【大麦】

食物繊維豊富な大麦ピューレを練りこんだふわりソフトなワッフル。





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。昔ながらのあんことよく合います。

豪華な  
和テイストの  
クレープ!



徳田盛華堂の  
どらクレ 250円 米・小麦

小麦と米粉を使用したもちりコシのある生地の中には甘さ控えめのつぶあんと抹茶餅、ホイップクリームをプラス。



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。ゴマを入れることで丸いもの形を表現しています。

あっさりとした  
上品な  
味わい!



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、こし餡に白小豆を加えた餡を包み蒸し上げました。

## 和菓子

Japanese  
confectionery



はまや本舗の  
大麦酒まんじゅう 135円 大麦

麹種の酒まんじゅうに大麦をミックス。大麦色の皮と風味が自慢です。

素朴な見た目と  
味わい深い中身との  
ギャップにキュン。



はまや本舗の  
大麦六方焼 135円 大麦

生地には大麦を混ぜることで、六方焼本来の味に大麦の香ばしさが加わりました。



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자에震災復興の想いを込めて。大麦のやさしい甘さのお菓子。

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。



まるしょうの農家まりちゃんの  
ベジフルたい焼き 150円 ほんじょう

生地にはにんじんのピューレを使用。餡はトマトあん、控えめな甘さの大納言小豆あん、おいもの風味が広がる五郎島金時あんの3種類。



爽すば  
かぼ

JA小松市の  
大地のにんじん爽す  
486円 にんじん

農家の愛情たっぷりのにん  
じんで作ったジュレ状の万能  
ソース。サラダはもちろん、お肉  
料理やお魚料理にも。



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  
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。

## もらってうれしい かわいいこまつもん

パッケージがかわいいと、もらった時に笑顔が  
こぼれますよね。中身だけじゃなく見た目も魅  
力的なかわいいこまつもん、集めました。

加賀の南瓜  
かぼっティ  
SHASHI



紫  
イ  
毛



菓子工房よどがわの茶玉  
箱:594円、袋:378円 小麦

ホロホロとした食感と優しい口  
どけのクッキーに抹茶をまぶし  
ました。その他加賀棒茶、和三  
盆糖バージョンもあります。

MORIKKOの森ノ実BOLO  
432円 イチゴ・紫芋・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、優しい味に仕上げました。イチゴ、紫芋の  
ほか、かぼちゃとゴマも地元の材料を使用。



うどん工房 穂の香の  
勸進帳うどん 850円 小麦

肉・いなり・たぬきを弁慶・義  
経・富樫に見立て勸進帳うどん  
と名づけました。1杯で三つの  
味が楽しめます。

## 小松うどんを食べる。

Komatsu Udon!

ツルっとした喉ごしで上品な味わいが特徴の小松うどん。み  
んな大好き、小松市民の自慢のソウルフードです。お店で、お  
持ち帰りで、ぜひ味わってみて。



中石食品工業の りんず  
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、昔か  
ら愛されるふるさとの味。



小松お多福の本生 小松うどん  
(2人前) 900円 小麦

なめらかな喉ごしとモチモチとした食感が魅力。店頭  
で提供するうどんメニューすべてにこの麺を使用。





山木食品工業の  
六条大麦小松ベジスープ  
(5個入) 600円 [大麦・にんじん・ねぎ]

六条大麦とにんじん、白ねぎを、天然醸造加賀味噌で濃縮フリーズドライにしたヘルシーベジスープ。



あぎやの  
加賀奈良漬 540円  
[片瓜]

加賀地方特産の片瓜を天日で干し、加賀銘酒の酒粕で漬け込みました。



たじま屋の  
丸ごとトマトメンチ 180円  
[トマト]

トマト丸ごと1個を挽肉で包んでカラッと油で揚げました。トマトの酸味がさっぱりいただけます。



JA小松市の  
蛭米(パックご飯) 120円  
[米]

JA小松市のブランド米コシヒカリ「蛭米」が、レンジで温めるだけで手軽に炊きたての味を楽しめます。



JA小松市の  
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加賀小松国府・天田の餅米をふっくらもちり炊き上げました。



まるしょうの  
農家まりちゃんの源助大根 250円  
[だいこん]

日向源助大根を乾燥させ、チップス風に仕上げました。甘みのある旨みが口に広がります。

お手軽に  
おうちで  
こまつもん

手軽で安全・安心。こんな欲しかった!を叶える、おすすめこまつもん17選



JA小松市の  
大麦を使ったチキンの  
クリームシチュー 421円 [大麦]

小麦粉は使わずに大麦でとろみをつけた、ミルクィーでコク深いクリームソースがまろやかな味わい。



JA小松市の  
トマトと大麦の野菜カレー  
486円 [大麦・トマト]

食物繊維豊富な大麦でとろみをつけた、「おいしく食べて、からだにやさしい」野菜ごろごろカレーです。



JA小松市の  
竹の子ごはんの素 432円  
[たけのこ]

小松市東山町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仕上げました。



JA小松市の  
大麦を使ったにんじんの  
スープ 313円 [大麦・にんじん]

口あたりがなめらかで、にんじんのやさしい甘みが凝縮された、栄養たっぷりの食べるスープです。



JA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口あたりなめらかな濃厚スープです。



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]

具材に小松市東山地区のたけのこを使用した、極上の味噌の香りと旨さが広がるみそ汁。



JA小松市の  
大麦ご飯の素  
150g:216円、750g: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。スープなどにも使えます。



JA小松市の  
丸粒こまつむぎ茶  
(30パック入) 432円 [大麦]

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。



旬庵ダイニングの  
お惣菜 245円～  
[大麦・トマト・米・大豆]

身体にやさしい、地元でも人気の惣菜。地元食材をふんだんに使用したメニューが揃います。



あんずの木の  
小松オルジュ シリアル 250円/  
グラノーラ 280円 [大麦]

腹もちのよい大麦を手軽に美味しく、そのままでももちろん、ヨーグルトやミルクと合わせても。



まるしょうの  
農家まりちゃんのリンゴチップス  
380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。



# タイプ別おすすめこまつもん



仕事に生きる、  
栄養不足系女子

忙しく不規則な生活の中、栄養が偏りがちなあなたに



ストレートに  
生きたい、スタン  
ダード系男子

見るからに美味しそうな直球メニューを愛する昔堅気なあなたに



かわいいもの  
大好き、  
スイート系女子

かわいいものには目がない、甘いものにも目がないあなたに



和も洋も  
なんでも得意、  
スイーツ系男子

知らないスイーツと聞くとすぐに食べに行きたくなるあなたに



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



ピロンの  
香麦ダクワーズ  
160円 大麦  
生地とクリームに大麦を使用し、香ばしく仕上げられた、ピロン流「ダクワーズ」。



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



菓子司 河田ふたばの  
小松フロランタン  
(5個入)  
1,250円 大豆  
小松商業高校の生徒がプロデュースして作られた、「小松うどん」と「大豆」を使用したフロランタン。

ジュース&ジェラート  
TACHIBANAの  
赤の野菜ジュース/  
緑の野菜ジュース各400円  
(赤) にんじん・トマト  
(緑) 小松菜・ほうれん草



新鮮な地元産の野菜と果実を飲みやすくまるごとジュースに。くせになる一杯です。

山上福寿堂の  
大麦チーズ  
ケーキ 200円  
大麦



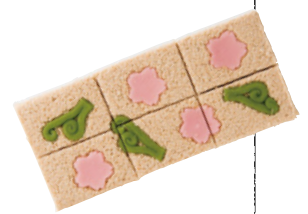
大麦と隠し味に麦茶を加えた、麦の香りが広がる和菓子屋のバイクドチーズケーキ。

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



大麦の粒を餡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。

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。



旬庵ダイニングの  
大麦雑穀弁当  
(空の駅限定) 680円  
大麦・米

雑穀ご飯に豚の味噌漬け、鮭の幽庵焼き、出し巻き玉子をトッピングしたバランスのよいヘルシー弁当。



山木食品工業の  
Ataka de 烏賊  
いかあられ  
380円 いか

安宅漁港で水揚げされた新鮮なイカをフリーズドライにし、もち米に加え、油でサクッとおいしく揚げました。



ケーキハウス  
マルフジの  
パリジェンヌ  
90円 大豆

香り高い小松市産きなこ、香ばしい大豆を練り込んだサクサクとした食感のクッキーです。



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栗と黒いちじくがアクセント。洋酒が香る大人向けのお菓子。

自分のタイプに合わせてチョイスするもよし、おみやげを渡す相手を思ってチョイスするもよし。まだまだあるある気になるこまつもん。



# INDEX

## こまつもんブランド取扱店一覧

- あ**  
**あきや**  
石川県小松市梯町イ61-1 Tel.0761-22-0246  
☎10:00～17:30 ㊿不定休
- あんずの木**  
石川県小松市今江町7-416-4  
Tel.0761-58-0814  
☎10:00～18:00 ㊿日曜、月曜、祝日
- うどん工房 穂の香**  
石川県小松市若杉町3-21  
Tel.0761-21-9418  
☎11:00～15:00、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  
☎11:30～23:00 ㊿月曜
- 大橋老舗**  
石川県小松市梯町口27-1 Tel.0761-22-5005  
☎8:00～19:00 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  
☎9:00～18:00 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  
☎9:00～19:00、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11-57 Tel.0761-22-2016  
☎8:30～19:00 ㊿水曜
- おにぎりCafe ALUCOIPPŌ**  
石川県小松市日の出町1-176  
Tel.0761-24-1583  
☎11:00～19:00(売り切れまで) ㊿日曜
- 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  
☎10:00～19:00 ㊿火曜、第1・第3月曜

- 菓子司 河田ふたば**  
石川県小松市河田町リ92 Tel.0761-47-2065  
☎8:00～19:00 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  
☎8:00～19:00 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  
☎10:00～19:00 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  
☎8:00～19:00 ㊿なし
- 小松お多福**  
石川県小松市矢崎町ナ151 Tel.0761-43-1522  
☎11:00～24:00、日11:00～22:00 ㊿水曜
- サヴァ**  
石川県小松市今江町ツ121-6  
Tel.0761-24-6250  
☎9:00～19:00 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  
☎11:00～16:00 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  
☎9:00～19:00、土日祝9:00～18:00 ㊿なし
- 旬庵ダイニング**  
石川県小松市北浅井町甲2番地  
Tel.0761-58-2568  
☎10:00～19:00 ㊿火曜
- JA小松市**  
石川県小松市上小松町丙252  
Tel.0761-22-5111  
☎8:15～17:30 ㊿土曜、日曜、祝日
- 神泉蔵元 東酒造**  
石川県小松市野田町丁35 Tel.0761-22-2301  
☎9:00～17:00 ㊿不定休

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  
☎7:15～19:35 ㊿なし



**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  
☎8:30～18:30、  
レストラン 9:00～18:30  
㊿3～12月 なし、1～2月 水曜

- selfish color BIKKE**  
石川県小松市若杉町2-84 Tel.0761-21-0122  
☎8:00～19:00、日祝8:00～18:00  
㊿月曜、第3日曜
- たじま屋**  
石川県小松市土居原町386-3  
Tel.0761-46-6813  
☎11:00～20:00 ㊿不定休
- 徳田盛華堂**  
石川県小松市八日市町44-12  
Tel.0761-22-1286  
☎9:00～19:00 ㊿水曜
- 長池製菓**  
石川県小松市今江町7-669 Tel.0761-23-0761  
☎8:30～17:30 ㊿日曜、祝日
- 中石食品工業**  
石川県小松市日末町い78 Tel.0761-44-8484  
☎11:00～14:00、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  
☎8:30～17:30 ㊿なし
- はまや本舗**  
石川県小松市本折町8 Tel.0761-22-0408  
☎8:30～18:30 ㊿水曜
- パンあづまや**  
石川県小松市土居原町112 Tel.0761-22-2625  
☎7:30～20:00、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  
☎9:00～19:00 ㊿日曜、月曜
- Bistro DEUX et DEUX**  
石川県小松市沖町へ6-1 Tel.0761-25-1515  
☎11:30～15:00、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  
☎8:00～19:00 ㊿月曜

- まるしょう**  
石川県小松市安宅新町ナ11-1  
Tel.0761-21-9655  
☎8:00～17:00 ㊿日曜
- MORIKKO**  
石川県小松市長崎町3-127 Tel.0761-58-2478
- 山上福寿堂**  
石川県小松市材木町48-1 Tel.0761-22-0204  
☎8:00～19:00 ㊿水曜
- 山木食品工業**  
石川県小松市安宅町リ45-309  
Tel.0761-22-6033 ㊿日曜、祝日
- 行松旭松堂**  
石川県小松市京町39-2 Tel.0761-22-3000  
☎9:00～19:00、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  
☎11:00～21:00 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  
☎10:00～19:00 ㊿なし

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





KOMATSUMON-2015 SPRING

発行元 小松市環境王国こまつ推進本部

〒923-8650 石川県小松市小馬出町91番地 TEL 0761-24-8078 FAX 0761-23-6404

発行 平成27年4月