



Komatsuunon

こまつもん

Brand Book 2019



Welcome to
Komatsu city!

こまつにこだわり こまつもん。



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思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。そんなとおきの味が勢ぞろいです。

小松市の特産農作物



にんじん

にんじんの品種は主に「アロマレッド」と「向陽」。甘味が強く食べやすく、子供にも人気。



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。「小松とまと」としてブランド化を推進しています。



大麦

県内最大級の生産量を誇る「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 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、これまでにたくさんの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。フードジャー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。



こまつもん タペストリー

地域の農産物を使った商品開発に協力いただくこまつもんブランド認定事業者の目印として「こまつもんタペストリー」を作成しました。店舗での掲示やイベント出展の際の装飾などに活用しています。

■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。

■消費税の引き上げに伴い、掲載商品の価格が変更になる場合があります。

Komatsumon Gold

こまつもん
ゴールド

こまつもんブランド認定審査会
により決定されるワンランク上の
「こまつもんゴールド」。小松な
らではの自慢の20品です。

sakusaku monaka

山上福寿堂の
カブッキーサクサク最中
162円 米・大麦

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。グラ
ノーラ・チョコレート・抹茶チョコ
・苺チョコの4種類。

saki tart

山上福寿堂の
こまつ石物語石のタルト
226円 米

ナッツや、ドライフルーツは小松市で
出土される石をイメージ。タルトに米粉
を使用し、サクサクしっとりとした食感
に。アーモンド・ピスタチオの二種類。



菓子司 河田ふたばの
小松産とまとの大福
248円 トマト

ミディサイズのトマトを丸ごと一
個使用。ストレートなトマトの甘
酢っぱさと和菓子屋ならではの
餡が絶妙なバランス。



あきやの
加賀奈良漬
540円 片瓜

特産の片瓜を塩漬してから天日で干し、加賀銘酒
の酒粕でじっくりと漬け込んだ奈良漬。淡い色とカ
リッとした歯ごたえが特徴。



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。



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。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。





神泉蔵元 東酒造の

純米自然酒 蛭舞 1,404円 米

原料は減農薬・低化学肥料で山間部でのみ収穫される蛭米。飲みやすくすっきりした味わいで、直射日光をさけるパッケージは米袋をイメージしたエコ包装。



神泉蔵元 東酒造の

神泉 特別純米 1,728円 米

3年かけて開発した小松産「山田錦」を使用した特別純米酒。日華石を使用した石蔵で熟成した生貯蔵酒で、すっきりした味わいが特徴。



御菓子司 松葉屋の

えくぼ 162円 丸いも

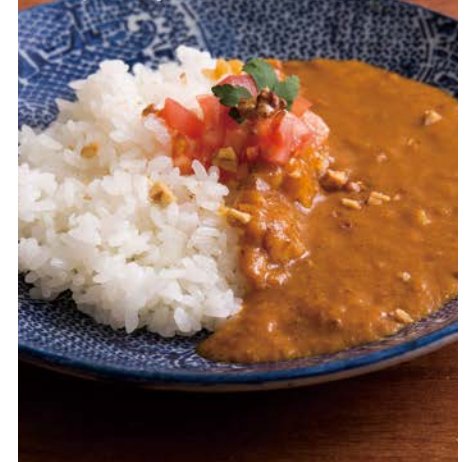
南加賀特産の粘りの強い丸いもをすりおろし、米粉と上白糖をもみ込んだ上皮で独自の餡を包み蒸しあげました。



JA小松市の

マイルドトマトカレー 410円 トマト

一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った程よい酸味がおいしいカレー。



米八の

安宅乃関寿司 1,080円 米

酢飯の上に鯖・鮭・鯛・海老をのせた豪華な関所寿司。勸進帳の巻物になぞらえて竹の皮で包んだ、棒状の押し寿司です。義経の関所越えエピソードを書いた小冊子つき。



JA小松市の

丸粒こまつむぎ茶 432円 大麦

小松産大麦を丁寧に炒煎りした香ばしさが際立ちます。苦味や渋みが少なく透明感のある黄金色が上品な麦茶。無添加・無着色・ノンカフェイン。



山本食品工業の

大麦味噌 500円 大麦



大麦味噌は、食物繊維やGABA(アミノ酸)などの成分に優れており生活改善にも効果大です。



ル ミュゼドゥ アッシュ KANAZAWAの

大麦パウム S 1,512円 M 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パウムクーヘン。



ル ミュゼドウ アッシュKANAZAWAの
小松さんち(産地)の
トマトマンゴージュレ (4個入)
1,512円 トマト

石川県出身のパティシエ・辻口博啓氏
考案。香り高いマンゴーとアクセントに
バジルを加えて仕上げました。



山上福寿堂の
しっとり大麦ケーキ
1,080円 (箱入)1,230円 米・大麦

小麦粉は使わずに大麦粉と米粉を使用。生
地にホワイトチョコを混ぜ込みしっとりソフト
に仕上げました。



あんずの木の
ムギムギシリアル
350円 大麦

小松産大麦とオーガニックの黒砂糖、オイルで作ら
れた、食物繊維たっぷりの「体に優しい」を追求した
シリアル。



ル ミュゼドウ アッシュKANAZAWAの
baumusku 石物語
(人参むらさきも、大麦きなこ、小松菜まっちゃん)
(1箱) 648円 (3種入BOX) 1,944円
にんじん・大麦・小松菜

石川県出身のパティシエ・辻口博啓氏
考案。小松市で出土される石をイメージ
し、一口サイズに仕上げました。



中石食品工業の
小松うどん生つつみ
354円 小麦・丸いも

純生麺でありながら、常温で60日間の賞味
期限があるという優れたもの。もちりとした生
麺独特の食感が楽しめます。



*Komatsu udon
Namatugumi*

*Komatsu udon
Korjaku ringu*

中石食品工業の
小松うどん今昔 輪子
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。

Oomugi

大麦

こまつの特産品

こまつの大麦は
一粒一粒が大きくて
身がぎつり詰まっています。
いろんな用途に
加工できるのが特徴。

食物繊維と
栄養が豊富な
スーパーフード！



■お菓子処 山口堂の

大夢希サブレ
(6個入) 900円 大麦・小麦

大麦のサクサクしたサブレの下に、
もなかの生地を組み合わせました。
大麦の香ばしさが際立ち、日本茶
によく合う和風のサブレ。

■村中製菓の

六宝焼 141円 大麦

すっきりとしたこし餡の中心に栗餡
をいれ、生地は地元小松産六条
大麦を加えることで、さっくり香ばし
く仕上げました。

■行松旭松堂の

震災復興菓子 絆(18個入)
1,234円 大麦

常に前進し、月(ツキ)を呼ぶうさぎの
形に震災復興の想いを込めて。やさ
しい甘さの上品な干菓子。売価のう
ち千円を寄附金としています。



■あんずの木の

大麦グラノーラ
432円 大麦

食物繊維豊富で朝食はもちろん、
女性やお子様のおやつにも最適。
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。

■山上福寿堂の

小松大麦プリン
216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。

■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、コンヒカリ、白山の水で
作られた食物繊維とミネラル豊富
なお粥。

■はまや本舗の

大麦六方焼
140円 大麦

生地に大麦とこがし粉を混ぜるこ
とで、六方焼本来の味に大麦の香
ばしさが加わりました。

■はまや本舗の

大麦酒まんじゅう
150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さ
ての風味が味わえる。

■手作りラーメンとギョーザ よしー

製作所の 大麦ギョーザ (5個)
380円 大麦・ねぎ・キャベツ

皮には大麦を練り込み、具材に使
用する野菜まで地元産にこだわっ
たお店の看板商品。

■御朱印の

大麦のりんごパイ
173円 大麦

大麦を加えたパイ生地で、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。

■あんずの木の

大麦コロコロラスク
250円 大麦

大麦ピューレをふだんに練り込み
焼き上げた食パンを使用。バター、
生クリームたっぷりのソフトな食感。

■サヴァの

小松大麦ジェラート
340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。



小松とまと

こまつの特産品

小松とまとは
甘みと酸味のバランスが良く
料理としても
お菓子としても
加工しやすいのが特徴。



安心して
おいしい
懐しのトマトの味



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マト
をなめらかなゼリーに。ひ
んやりと冷やして食べるの
がおすすめ。夏季限定の
旬の味を味わって。



まるしょうの
農家まりちゃんのベジフルたい焼き
200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。

のむら農産の
小松とまとかきもち
378円 トマト・もち米

トマトピューレと自社栽培のもち
米「カグラモチ」を混ぜ合わせか
きもちに。無添加の素材本来の
風味や旨味を味わえます。



ビストロ ドゥ エドゥ
Bistro DEUX et DEUXの 小松産完熟トマトの
ムニエルズバゲッティ 1,450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。



JA小松市の
国産ビーフの
熟成トマトカレー
450円 トマト

国産玉ねぎをじっくり炒
め、29種類のスパイスを
ベースにスパイシーに仕
上げたこだわりのカレー。



JA小松市の
とまとケチャップ 570円 トマト

真夏に露地で育てた真っ赤なトマトを
生産者が手作りで収穫。トマトの風
味がまるごと感じられるケチャップ。



御朱印の
冷やし餅とまと
(6個入) 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に包んだ
和菓子。凍らせてシャーベットに
するのもオススメ。



JA小松市の
トマトカレーおかき
(8袋入) 540円 トマト

スパイシーなトマトカレーの風
味をサクサクの揚げおかきに
ギュッと凝縮。一度食べたら
止まらなくなるおいしさです。

JA小松市の
ミディマト
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。



こまつもんをもとめて 町をめぐろう。



GO TO KOMATSU CITY!

小松の町なかには、こまつもんが沢山！
お店に行っても、場で味わえるものから
季節限定、イベント限定のものまで、色々な
小松のおいしさを巡りましょう。

お旅まつりの季節に
合わせて登場します！
近くに寄ったら
味わってみてね。



店主
宮向さん



菓子司 河田ふたばの
お旅だんご 151円

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。 米

うどん工房 穂の香の 勸進帳うどん 940円

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。 小麦



大麦を練り込んだ
自家製麺といのしし
スープの深みを
ご賞味ください！



店主
北出さん



手作りラーメンとギョーザ よっしー製作所の
あっさり猪しょうゆラーメン 670円

小松産大麦の粗挽き全粒
粉を小麦にブレンドした、
独特の食感の麺と県産の
いのししから取ったスープ。

大麦

中出精肉店の こまつ名物
こだわりの焼豚丼 700円

小松市名物のコシヒカリと焼豚のコラボレー
ション。炊きたての小松市産コシヒカリの上に
焼豚とタレをかけたこだわりの逸品。 米

店主
中出さん



中出精肉店の こまつ大麦
味噌空上げ 1,000円

小松市が県内最大級の生産
量を誇る六条大麦を使用。大
麦味噌を贅沢に使用した小松
市を代表する逸品。

大麦

唐揚げは週末
限定、焼豚丼は
イベント限定です！
食べてみてね。



しあわせ食彩ゴッツオーネの
ゴッツオーネロール 250円

フレッシュなトマトとにんじんに、ゴッツオーネオリジナ
ルのブラックカレーが相性抜群。 トマト・にんじん



徳田盛華堂の どころ 300円

米粉を使用したもちもち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。 米・小麦

inイオンモール
新小松



洋菓子工房 ドルチェカンパ
ニユの 小松米ロール 960円

生地は米粉ともち米粉を使いモチモチ食感に。あっさりとした味わいの生クリームとカスタードクリームを巻き上げたロールケーキです。

米

ふわふわとした
生地がクセになる、
人気の一品！

AEON MALL SHINKOMATSU

鉄板焼 お好み焼き 京都 わらい食堂の 野菜
たっぷり焼きそば（小松菜入り） 880円

白菜、九条ねぎ、玉ねぎ、小松菜などの野菜をふんだんに使用し、特製醤油で仕上げたオリジナル焼きそば。

小松菜



鎌倉パスタの 小松トマト
カレー風パスタ 1,069円

小松とまをたっぷり使用したトマトカレー風のスパイシーなパスタ。イオンモール新小松店だけの限定メニュー。

トマト



氷見海鮮丼 粋鮭の 粋鮭彩り海鮮丼 950円

氷見産の海の幸、人気のサーモンなどを盛り付け、すし飯には小松産米を使用。

米



イオンスタイル新小松の 小松塩焼きそば 429円

小松産小麦の中華麺に、チキンとカツオの旨味をきかせ、隠し味に薄口醤油とごま油を。黒胡椒がふわりと香る一品。

小麦



AEON MALL SHINKOMATSU

カルピチャンプの 石焼ビビンバ 734円

小松産のゆめみづほを丁寧に炊き上げ、ビビンバにしました。

米



王記厨房の ぶりぶりエビとアボカドの
チャーハン（小松産米入り） 777円

小松産のお米に、シャキシャキレタスとプリプリのエビが入った本場のシェフが腕をふるう本格チャーハンです。

米・ネギ



こまつもん活用術

朝に、おやつに、贈りものに。
毎日のちょっとした場面で頼りになる、こまつもんのご紹介です。



Hokkaido...



ドン・キナーコ(小松きな粉のミルクジャム)650円 [きなこ]
千夜いちく物語(いちくのコフィチュール)540円 [いちく]
葎の肖像(葎のジャム)650円 [いちく]
トマト・ソーヤーの冒険(完熟フルーツトマトのコンフィチュール)540円 [トマト]
キウイ夫人(キウイフルーツのジャム)540円 [キウイ]
小松産の素材そのものの味を活かし、手作業で丁寧に仕上げられた無添加ジャムシリーズ。〈こまつ町家文庫〉



大麦ブレッド 281円 [大麦]
「麦めし」ならぬ「麦パン」として大麦の粒もやわらかく炊いて入れてあり、普通の食パンよりもっとりした食感とさっぱりした食味が特徴。〈パンあづまや〉



小松食パン 378円 [小麦]
天然酵母のパンなのに軽く、また、口溶けの良いパンです。とても香ばしく毎日食べても飽きないパンです。〈こうぼパン うたたね〉



米粉100%食パン 360円 [米]
米粉100%使用の砂糖・乳製品・卵を抜いた、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で。〈ヒロン〉

朝から楽しむ。

懐かしい気持ちになる。



いりがし
(三色白米、きなこ味、しょうゆ味、ゆず味(期間限定)、生薑味、玄米)各100円 [米]
小さいお子様からお年寄りまで、幅広い世代に親しまれています。
〈社会福祉法人なごみの郷〉



加賀丸いも煎餅 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。
〈長池製菓〉



きのこかきもち 378円 [もち米]
石川県産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。
〈のむら農産〉



切餅(豆つなぎ、豆、白、丸もち、こんぶ、黒糖、草)各565円 [もち米]
小松産のこだわりの米を使って作っています。
〈村中製菓〉



弁慶ぼんせん
(えび、のり、トマト(夏季限定))各100円 [米]
桜えびとお米の絶妙なハーモニーで食べだすと止まらなくなる美味しさです。
〈社会福祉法人なごみの郷〉



こまつの干し芋 ふるさとの味
(冬季限定:11~3月) 500円 [さつまいも]
安納芋や兼六、紅はるかの芋をしっとり熟成、会員が真心を込めて作りました。
〈公益社団法人小松市シルバー人材センター〉



味噌あられ 486円 [もち米]
味噌ダレをたっぷり絡めた小粒あられはサクサクしっとり。まろやかなコクの深い味わいに仕上がりました。
〈加賀かきもち丸山〉



味噌おかき (12枚) 1,080円 [もち米]
小松産六条大麦を使った味噌を活かした優しい甘みと旨味。味噌ダレ風味で香ばしい石釜焼きおかきです。
〈加賀かきもち丸山〉

Good morning!





贈りものにする。

For you...



トーンの
森ノ実BOLO 378円
いちご・かぼちゃ・紫いも

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。



ケーキハウス マルツジの
米こめクッキー 150円
米

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



城北南月の
自家製焼鯖寿司 1,080円
米

小松産の米を使ったつやつやのシャリに、脂ののった鯖をじっくり焼いて押し寿司に。

貰ってかわいい！
食っておいしい！



ケーキハウス マルツジの
焼どーナツ (小松産きなこ) 230円
きなこ

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とコーティング。

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、表面にアーモンドを乗せて香ばしく焼き上げました。



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。



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。



山上福寿堂の
山上さんちの栗っこ 216円
米

餡の変わりに和栗を裹こしたモンブランペーストで大粒の和栗を包み、ラム酒で香りづけしたお菓子です。



神泉蔵元 東酒造の
神泉 純米吟醸 旨口 1,836円
米

特別栽培米の五百万石と兵庫県産の山田錦を使用。甘いだけでなく旨味が広がり、後味はスッキリした辛口。



特定非営利活動法人まちづくり小松の
航空自衛隊小松基地隊員給食
カレー 750円
トマト

23種類の具材が溶け込んだカレー。小松産トマトをふだんに使用することで重厚な味わいを楽しめる。



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。「体にも美味しい」野菜スイーツ。



パンあつまの カブッキー最中
詰め合わせ (米粉サブレ・フロランタン) 1,400円
米・大麦

カブッキーを型どった最中は小松市産大麦とうるち米を使用。米粉100%のサブレを入れて焼き上げました。



御朱印の
蜜舞ゼリー 270円
米

小松の酒屋東酒造さんとコラボした酒ゼリー。純米自然酒の豊かな風味と辛さをゼリーにして閉じ込めました。



神泉蔵元 東酒造の
吉祥 神泉 2,138円
米

冷やでもよし、燗でもよしと、どんな飲み方でもおすすめです。全国燗酒コンテスト2017におきまして最高金賞 (全国13社) に選ばれました。



加越の 加賀ノ月 満月
純米吟醸 1,458円
米

ノーベル賞公式晩餐会のアフターパーティの提供酒に選ばれました。優しい香りで滑らかな深みの辛口。



菓子工房よどがわの
茶玉 (加賀棒茶・抹茶・和三盆糖) 575円
小麦

食感のアクセントに煎茶を入れた、ほろりと口溶け優しいクッキー。抹茶・加賀棒茶・和三盆糖の三種類。

こまつもんブランド認定店一覧

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、道の駅こまつ木場湯でもお買い求めいただけます。

ア 行	あきや 石川県小松市梯町イ61-1 Tel.0761-22-0246 営10:00～17:00 ※不定休
	あんずの木 石川県小松市今江町7-416-4 Tel.0761-58-0814 ※日曜、祝日
	イオンスタイル新小松 石川県小松市清六町315 Tel.0761-20-8500 ※なし
	うどん工房 穂の香 石川県小松市若杉町3-21 Tel.0761-21-9418 営11:00～15:00、17:30～20:30 ※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 営11:30～23:00 ※月曜
カ 行	王記厨房 石川県小松市清六町315 Tel.0761-46-5290 営10:00～21:00 ※なし
	大橋老舗 石川県小松市梯町口27-1 Tel.0761-22-5005 営8:00～19:00 ※火曜
	御菓子司 松葉屋 石川県小松市大文字町69 Tel.0761-22-0120 営9:00～18:00、水日祝9:00～16:00 ※なし
	お菓子処 山口堂 石川県小松市殿町1-57 Tel.0761-22-2016 営8:30～19:00 ※水曜

カ 行	加越 石川県小松市今江町9-605 Tel.0761-22-5321
	加賀かきもち丸山 石川県小松市安宅町タ121 Tel.0761-22-2066 営9:00～16:00 ※木曜、日曜
	菓子工房 よどがわ 石川県小松市国府台2-96 Tel.0761-47-0883 営10:00～19:00 ※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 営平日8:00～19:00、土日祝8:00～18:00 ※水曜
	鎌倉パスタ 石川県小松市清六町315 Tel.0761-48-4139 営10:00～22:00 ※なし

カ 行	カルビチャンプ 石川県小松市清六町315 Tel.0761-58-2527 営10:00～22:00 ※なし
	ケーキハウス マルフジ 石川県小松市沖町ナ30 Tel.0761-22-7866 営10:00～19:00 ※月曜、第2・第4火曜
	公益社団法人 小松市シルバー人材センター 石川県小松市正蓮寺町セイ谷10 Tel.0761-47-2855 営8:30～17:15
	こうぼパン うたたね 石川県小松市大領町な5-1 Tel.0761-23-1058 営10:00～18:00 ※日曜、月曜
	御朱印 石川県小松市八日市町34 Tel.0761-21-8311 営8:00～19:00、水8:00～17:00 ※なし
サ 行	小松お多福 石川県小松市矢崎町ナ151 Tel.0761-43-1522 営11:00～22:00 ※水曜
	こまつ町家文庫 石川県小松市龍助町102 Tel.0761-27-1205 営11:00～18:00 ※日曜、月曜、火曜

サ 行	サウア 石川県小松市今江町ツ121-6 Tel.0761-24-6250 営9:00～19:00 ※月曜
	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 営11:00～16:00 ※不定休
	JA小松市 石川県小松市上小松町丙252 Tel.0761-23-4048 営8:30～17:30 ※土曜、日曜、祝日
	社会福祉法人 なごみの郷 石川県小松市北浅井町リ123 Tel.0761-23-7232 営9:00～17:30 ※土曜、日曜、祝日
	城北南月 石川県小松市城北北町70 Tel.0761-24-0372 営17:00～23:00 ※水曜
タ 行	神泉蔵元 東酒造 石川県小松市野田町丁35 Tel.0120-47-2302 営9:00～17:00 ※不定休

タ 行	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 営11:00～14:30、17:30～21:30 ※水曜（祝日は除く）
	鉄板焼 お好み焼き 京都 わらい食堂 石川県小松市清六町315 Tel.0761-58-0216 営10:00～22:00 ※なし
	トーン 石川県金沢市大野町3-51-6 Tel.076-255-2023 営12:00～19:00 ※月曜
	徳田盛華堂 石川県小松市八日市町44-12 Tel.0761-22-1286 営9:00～19:00 ※水曜、第3木曜
	特定非営利活動法人 まちづくり小松 石川県小松市白松町155-6 Tel.090-8966-0521

ナ 行	長池製菓 石川県小松市今江町7-669 Tel.0761-23-0761 営8:30～17:30 ※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 営11:00～14:00、土日祝11:00～15:00 ※なし
	中出精肉店 石川県小松市龍助町1 Tel.0761-22-3171 営9:00～18:00 ※月曜
	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 営8:30～17:30 ※なし

ハ 行	はまや本舗 石川県小松市本折町8 Tel.0761-22-0408 営8:30～18:30 ※水曜
	パンあづまや 石川県小松市土居原町112 Tel.0761-22-2625 営8:00～19:30、土日祝8:00～18:30 ※水曜、第3木曜
	美濃方 爽泉 石川県小松市八幡口2-3 Tel.0761-47-4040 営10:00～19:00 ※日曜、月曜、火曜
	ビストロ ドゥ エ デュ Bistro DEUX et DEUX 石川県小松市沖町へ6-1 Tel.0761-25-1515 営11:30～15:00、17:30～23:00 ※月曜
	氷見海鮮丼 粋鮓 石川県小松市清六町315 Tel.0761-21-5700 営10:00～21:00 ※なし
マ 行	ピロン 石川県小松市城南町27-1 Tel.0761-23-5779 営7:30～18:00 ※月曜、第3火曜

マ 行	まるしょう 石川県小松市安宅新町ナ11-1 Tel.0761-21-9655 営9:00～18:00 ※日曜
	道の駅こまつ木場湯 石川県小松市蓮代寺町ケ2-2 Tel.0761-25-1188 営8:30～18:30、レストラン9:00～18:00 ※3～12月 なし、1～2月水曜
	村中製菓 石川県小松市軽海町ソ72-1 Tel.0761-47-4043 営9:00～18:00 ※日曜、祝日、年始

ヤ 行	山上福寿堂 石川県小松市材木町48-1 Tel.0761-22-0204 営8:00～19:00 ※水曜
	山本食品工業 石川県小松市安宅町リ45-309 Tel.0761-22-6033 営8:00～17:00 ※日曜、祝日
	行松旭松堂 石川県小松市京町39-2 Tel.0761-22-3000 営9:00～19:00、火9:00～12:00 ※火曜午後
	洋菓子工房 ドルチェカンパニー 石川県小松市清六町315 Tel.0761-58-1161 営10:00～21:00 ※なし
	米八 石川県小松市松任町58 Tel.0761-24-1717 営11:30～21:00 ※月曜

ラ 行	ル ミュゼ ドゥ 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 営10:00～19:00 ※なし



空の駅こまつ
石川県小松市浮柳町ヨ 50 小松空港
エターミナルビル 1 階 Tel.0761-24-0831
営 8:00 ～ 19:40 ※ 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
営9:00 ～ 18:00 ※ 年末年始

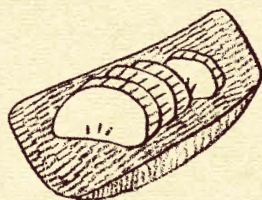


道の駅こまつ木場湯
石川県小松市蓮代寺町ケ 2-2
Tel.0761-25-1188 営 8:30 ～ 18:30
（4 月～ 10 月）、8:30 ～ 18:00（11 月～ 3 月）、
レストラン 9:00～18:00（4 月～ 10 月）、
9:00 ～ 17:30（11 月～ 3 月）
※ 3 ～ 12 月なし、1 ～ 2 月 水曜

A lot of
delicious
things!



Come to
Komatsu!



!!! Please check
Komatsumon by all
means!

ここでも
買えます!!

こまつ観光物産
ネットワーク



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



「こまつもんONLINE STORE」

<http://www.komatsumon.com>



「こまつもんマルシェ」

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/komatsumon-y/>

発行元 小松市農林水産課

〒923-8650 石川県小松市小馬出町91番地 TEL 0761-24-8078 FAX 0761-23-6402

平成31年4月発行