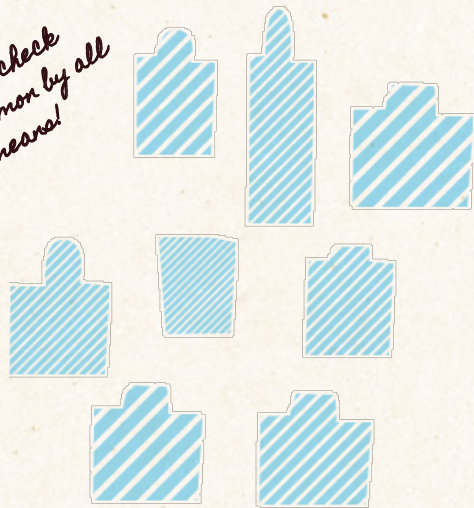


KOMATSUMON Brand Book 2020

!!! Please check
Komatsumon by all
means!



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

令和2年4月発行

こまつもん
ブランドブック
2020



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くなる。そんなとっておきの味が勢ぞろいです。

こまつにこだわり こまつもん



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。

■掲載商品の価格については変更になる場合があります。

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」。甘味が強くて食べやすく、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 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。

こまつもん ゴールド

New!

2019年度 認定商品



中出精肉店の
能登熟成豚
こまつ大麦味噌漬 (1枚) 540円

大麦

小松市産の六条大麦を使用した、香り豊かな大麦味噌をたっぷり使用し、石川県産能登豚に味を付け熟成させました。



菓子司 河田ふたばの
小松産とまとの大福
270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 680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こじめた自然の味。



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。



JA小松市の
丸粒こまつむぎ茶
517円

大麦

小松産大麦を丁寧に砂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。



ルミゼドウ 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。



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。



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。

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もの。もちりとした生麺独特の食感が楽しめます。



御菓子司 松葉屋の
えくぼ 180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。



ルミゼドウアッシュKANAZAWAの
バウムラスク 石物語(人参むらさきいも、大まきなこ、小松菜まっちゃん) にんじん・大麦・小松菜
(1箱)648円 (3種入BOX)1,944円

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。



山上福寿堂の
しっとり大麦ケーキ 1,200円
(箱入)1,310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。



米八の
安宅乃関所寿司 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。動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。



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。



山上福寿堂の
カップキーサクサク最中 162円 米・大麦

小松のイメージキャラクター・カップ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・抹茶チョコ・苺チョコの4種類。

山上福寿堂の
こまつ石物語石のタルト 248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2種類。



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。



神泉蔵元 東酒造の
純米自然酒 蛭舞 1,430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。



jam 1.



Bread

2.



Kaboty

3.



Comugisaburo 4.



Boschetto

5.



Chadama

6.



Hoaki-ina

7.



Yaki-donuts 8.

❶ こまつ町家文庫の
 ドン・キナーコ(小松きな粉のミルクジャム) 650円 きなこ
 千夜いちぢく物語(いちぢくコンフィチュール) 540円 いちぢく
 苺の肖像(苺のジャム) 650円 いちご
 トマト・ソーヤの冒険(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
 走れメロン(メロンのコンフィチュール) 650円 メロン
 老人と梅(梅のジャム) 540円 梅
 小松産の素材そのものの味を活かし、手作業で丁寧仕上げられた無添加ジャムシリーズ。

❷ こうぼパン うたたねの
 小松食パン
 421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。

❸ 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。

❹ 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。

❺ トーンの
 BOSCHETTO
 (ボスケット) 378円 イチゴ・かぼちゃ
 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、大人の土産にも。

❻ 菓子工房よどがわの
 茶玉
 (加賀棒茶・抹茶) 508円
 (和三盆糖) 486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。箱は小松空港限定です。

❼ 公益社団法人小松市
 シルバー人材センターの
 こまつの干し芋
 ふるさとの味(冬季限定:11~3月) 500円 きなこ
 さつまいも
 安納芋や兼六、紅はるかの芋をじっくりと熟成、会員が真心を込めて作りました。

❽ ケーハウスマルフジの
 焼どーナツ
 (小松産きなこ) 240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コのあるきなこをたっぷりコーティング。

かわいい こまつもん。 Kawaii Komatsumon

可愛い見た目とおいしい中身。自分用にもプレゼント用にも、きっとみんな喜んでくれる! そんな「こまつもん」を集めました。



JA小松市の
とまとケチャップ 600円
トマト

真夏に露地で育てた
真っ赤なトマトを生産者
が手作業で収穫。トマト
の風味がまるごと感じら
れるケチャップ。



JA小松市の
まるごととまとジュース 890円 トマト

程よい酸味と爽やかな甘さが特徴の「小松とまと」。濃縮トマ
ト還元ジュースとは違う、地元トマトの旬の季節に収穫した
生食トマトの栄養と美味しさが凝縮された「ストレート・トマ
トジュース」です。小松市産生食トマト100%使用、着色料・
保存料不使用。有塩(0.07%)

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。



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。

小松とまと

小松を味わおう！

ピストロ 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 1,485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！ 豪快に漬
しながら絡めて食べるのがポイント。



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。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。



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 800円 トマト

23種も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濃厚な味わいを楽しめる。



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。

まるしょうの
農家まりちゃんの畑のたいやき
(冷凍たいやき) (1個) 250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。



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。



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。



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
700円 大麦

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。



中出精肉店の
こまつ大麦味噌空揚げ
1,000円 大麦

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。

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。



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)
390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。



あんずの木の
大麦ココロラスク
250円 大麦

大麦ピューレをふん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。



大麦

こまつの大麦は一粒一粒が大きくて身がぎっしり詰まっています。いろいろな用途に加工できるのが特徴。

小松を味わおう！



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。

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。



パンあつまの
大麦ブレッド 302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もちりりした食感とさっぱりした食味が特徴。

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。贈呈用に箱入りもあります。



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。



王記厨房の
ぶりぶりエビとアボカドのチャーハン 777円 米・ネギ

小松産のお米に、シャキシャキタタ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。



ピロンの
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。



社会福祉法人なごみの郷の
いりがし(三色白米、きなこ味、しょうゆ味、ゆず味(期間限定)、生姜味、玄米)
各120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。



美漢方 爽泉の
小松産大麦たっぷり薬膳がゆ 360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。

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、脂ののった鯖を押し寿司に。



自家製鯖棒寿司 1,944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。

ケーキハウス マルフジの
米こめクッキー 160円 米

お客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はぶして焼き上げました。



社会福祉法人なごみの郷の
弁慶ぼんせん (えび、のり、トマト(夏季限定)) 各120円
(安宅ビューテラス、ぶっさんや) 各170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。



中出精肉店の
こまつ名物 こだわりの焼豚丼 (イベント限定)700円 米

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。



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) 1,523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。



小松を味わう!

お米

こまつのお米は霊峰白山からの清流と環境王国こまつ豊かな土地で育ちました。



うどん工房 穂の香の
勸進帳うどん 957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。

小松お多福の
本生 小松うどん (2人前) 972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。



イオンスタイル新小松の
小松塩焼きそば 429円 小麦

チキンとかつおの旨味をきかせ、隠し味に薄口醤油とごま油で風味付けをしました。アクセントに黒胡椒を加え、清酒ですっきりとした味わいに仕上げた塩焼きそばです。



小麦

小松うどんや塩焼きそばなど小松を代表するソルフードに利用するため「小麦」の生産にも力を入れています。大規模に小麦生産に力を入れているのは県内でも唯一です。

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、さっぱり香ばしく仕上げました。



和菓子



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たての風味が味わえる。

小松市内には老舗含む多くの和菓子店が軒を並べます。おやつにあんこスイーツをチョイスする若者も多いんですよ。

加越の 加賀ノ月 満月
純米吟醸 1,485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。



神泉蔵元 東酒造の
神泉 純米吟醸 旨口 1,870円 米

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

たけのこ

小松市東山地区はたけのこの名産地。粘土質の赤土の山で育てているので色白で柔らかく甘みがあり香りも豊かです。



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
 お湯を注ぐだけで、極上の味噌の香りと旨さが広がります。具材に小松市東山地区のたけのこを使用。加賀味噌にたけのこの食感が生きています。お弁当のお供に、会議や残業の一杯に重宝です。

お酒

美しい水や冬の寒さ等、酒造りに大切な条件が揃う小松市にはいくつもの酒蔵があります。小松市産の酒米で育てた「地酒」、必見です。

神泉蔵元 東酒造の
神泉 純米吟醸 旨口 1,870円 米

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

丸いも

長池製菓の
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。



のむら農産の
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。



もち

米どころ小松、もちろん餅米も名産です。お餅やおかきが好きなお客が多く、お正月だけでなく普段から常備している人も多くいます。



もちっとした粘りと上質な味わいで贈答用にも向いていること多い「丸いも」。調理にも向いていて、火を通すとふわっとした独特の風味に仕上がります。



村中製菓の
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。

加賀かきもち丸山の
味噌おかき (10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。

加賀かきもち丸山の
味噌あられ 30g 324円 60g 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っとり。まろやかなコクの深い味わいに仕上げました。



こまつもんコラボメニュー

小松商業高校 × イオンモール新小松 × えちやけな (JA小松市)



「安心、安全、健康に良い食の提供で地域も元気に!」をモットーに、3者がコラボして取り組んだ地産地消プロジェクト。小松商業高校の学生の意見を参考に出来上がったスペシャルなこまつもん、ぜひご賞味あれ!



Komatsu tomato curry pasta



鎌倉パスタ イオンモール新小松店の
小松産トマトカレーパスタ 1,089円 トマト

小松産のトマト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です。鎌倉パスタイオンモール新小松店だけのオリジナル限定メニューです。

Komatsu sio yakisoba



鉄板焼 お好み焼き 京都 わらい食堂の
季節お野菜たっぷり焼きそば 1,078円 小松菜

小松産の小松菜をはじめ、白菜や九条ねぎ、玉ねぎなどの野菜をふんだんに使用し、特製醤油で香ばしく仕上げたオリジナルの焼きそばです。

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
☎10:00～17:00(水日祝10:00～16:30) 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
㊿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
㊿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
☎11:00～15:00、17:30～20:30
㊿月曜(祝日の場合翌日)

王記厨房
石川県小松市清六町315 Tel.0761-46-5290
☎10:00～21:00 ㊿なし

大橋老舗
石川県小松市梯町27-1 Tel.0761-22-5005
☎8:00～19:00 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
☎9:00～18:00、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
☎8:30～19:00 ㊿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
☎9:00～16:00 ㊿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
☎10:00～19:00 ㊿月曜、火曜

菓子司 河田ふたば
石川県小松市河田町92 Tel.0761-47-2065
☎平日8:00～19:00、土日祝8:00～18:00
㊿水曜、第2・第4火曜

鎌倉パスタ
石川県小松市清六町315 Tel.0761-48-4139
☎10:00～22:00 ㊿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
☎10:00～19:00 ㊿月曜、火曜(祝日の場合は営業)

カ行 **公益社団法人 小松市シルバー人材センター**
石川県小松市軽海町ノ25-1
Tel.0761-47-2855 ☎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
☎10:00～18:00 ㊿日曜、月曜

御朱印
石川県小松市八日市町34 Tel.0761-21-8311
☎9:00～18:30 ㊿水曜

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

こまつ町家文庫
石川県小松市龍助町102 Tel.0761-27-1205
☎11:00～18:00 ㊿日曜、月曜、火曜

サ行 **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

JA小松市
石川県小松市上小松町丙252 Tel.0761-23-4048
☎8:30～17:30 ㊿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
☎9:00～17:30 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
☎17:00～23:00 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
☎9:00～17:00 ㊿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
☎11:00～14:30、17:30～21:30 ㊿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
☎10:00～22:00 ㊿なし

トーン
石川県金沢市大野町3-51-6 Tel.076-255-2023
☎12:00～18:00 ㊿日曜、月曜

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
☎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火曜

中出精肉店
石川県小松市龍助町1 Tel.0761-22-3171
☎9:00～18:00 ㊿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
☎8:30～17:30 ㊿なし

ハ行 **はまや本舗**
石川県小松市本折町8 Tel.0761-22-0408
☎8:00～18:00 ㊿水曜

パンあづまや
石川県小松市土居原町112 Tel.0761-22-2625
☎8:00～19:30、土日祝8:00～19:00 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第2・第4日曜

ビストロ デュク エ デュク
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
☎7:30～18:00 ㊿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
☎9:00～18:00 ㊿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
☎8:30～18:30、レストラン9:00～18:00 ㊿3～12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
☎9:00～18:00 ㊿不定休


ヤ行 **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
☎8:00～17:00 ㊿土曜、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

ヤ行 **米八**
石川県小松市松任町58 Tel.0761-24-1717
☎11:30～21:00 ㊿月曜

ラ行 **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

 **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
☎8:00～19:40 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
☎9:00～18:00 ㊿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 ☎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)
㊿3～12月なし、1～2月水曜

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 マルシェ」
<https://komatsumon.net>



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



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