

◆三木金物まつり出展事業者商品紹介

■今井商店



【珠洲焼】

珠洲焼は、平安時代末期から室町時代後期にかけて珠洲市を中心に能登半島の先一帯(現珠洲市および旧内浦町)で生産された、中世日本を代表するやきものの一つです。

作家情報:たけのり陶房[清水武徳/しみず・たけのり]

能登半島の里山・里海の美しさに感動して2001年に移住し、自作の穴窯で6日間、赤松を燃やして作品を仕上げています。



【いしる】

日本三大魚醬に数えられる能登の伝統調味料

いしるは、いしり・よしるなどとも呼ばれる能登の伝統的な魚醬です。

秋田のしょつつる、香川のいかなご醤油と並んで日本三大魚醬に数えられます。

基本的には醤油と同じようにお使いいただけますが、醤油より塩分が多く、香りと旨みも強いので、あまり多く入れると生臭く感じる場合がございます。

始めは少量でお試ください。

普段の煮物に隠し味として数滴加えるだけでも数段味が深くなります。

魚介類との相性があるので、海鮮鍋などの料理にもおすすめです。

■NTG(のとジン)



【のとジン】

ゆず、かや、クロモジ、月桂樹などの奥能登の植物を使用した、能登の里山が香るさわやかなクラフト・ジン



【のとニック】

いちじくと月桂樹の香りをいつでもどこでも楽しめる、能登の里山が香るノンアルコール自然派炭酸飲料

◆三木金物まつり出展事業者商品紹介

■奥能登塩田村

 <p>ひと汐さかな</p> <p>魚の匠 甚五郎と塩田村の塩の匠がコラボレーション</p> <p>そのまますべて美味しく食べられる</p> <p>塩の匠 奥能登塩田村 登谷良一</p> <p>魚の匠 奥能登 甚五郎 番匠利一</p> <p>PREMIUM NOTO COLLABORATION</p>	<p>【ひと汐さかな】</p> <p>魚の匠・甚五郎と塩田村の塩の匠がコラボレーション</p> <p>魚の匠 甚五郎が作り上げる干物は、珠洲蛸島で獲れたての魚を使い、一匹一匹を丁寧にさばき、魚の大きさに応じた塩の量や乾燥時間を見極めて作る、文字通り手塩にかけた逸品です。「能登の魚を誰にでも美味しく安全に丸ごと食べていただきたい」という思いから、「奥能登揚げ浜塩」だけを贅沢に使って、骨まで柔らかく食べられるよう加工しました。</p>
	<p>【奥能登揚げ浜塩】</p> <p>500年以上続いている揚げ浜式製塩のお塩は塩辛さが少なく、豊かな海の旨みと甘みが口の中に広がります。揚げ浜式製塩は、添加物が一切使われておらず、奥能登の海特有の豊富なミネラルが、深い味わいと旨さのある豊かな天然塩です。</p>

■ とりとん



【珠洲の塩を使用した塩ラーメン】

珠洲の天然塩を使用した塩ラーメンは、貝とおおさ、鶏の旨味とあっさりとした味わいが特徴。

麺は細麺でつるつると、自家製チャーシューを引き立てる天然塩、見た目はシンプルながら奥深い一杯をぜひご堪能ください。