



身はしっかり、骨はやわらか

白峰のきれいな山水で育つ元気なイワナを砂糖や水飴、酢、 醤油などでじっくりと煮込み火を通しています。イワナ そのものがもつ旨みを優先し、薄味で仕上げています。



になり、蒲焼きはクセのないさっぱりとした味わいです。



コシがありもっちりとした食感

白山麓と国産のそば粉を使い、ベテランの蕎麦打ち職人が 監修した自慢のそば。乾麺とは思えない爽やかなそばの 香りと、上品な甘みを感じる味わいが好まれています。



そばの香りとつるつるの喉ごし

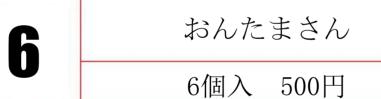
鳥越産と国内産のそば粉を石臼で挽いて製粉し、そばの 鮮度が落ちないうちに乾麺に。手打ちそば体験施設が プロデュースする、究極の味を家庭で味わってください。

おかゆさん 5 360円



宿の朝粥は上々の評判

にしやま旅館の朝ごはんに出していた白粥をレトルトに。 米と玄米、ほかには何も加えず中宮温泉のお湯だけで炊いた 粥はほんのりの塩かげん。米の甘みが増しています。





温泉成分が染みた滋養の玉子

胃腸病によく効くといわれる評判の中宮温泉にじっくりと 浸け、成分が染みた温泉玉子。ほのかに温泉の匂いがし、 滋養たっぷり。ご飯とともに、またおやつにも最適です。

うす塩 梅干し 中 590円、小 350円



酢で漬け込んだこだわりの梅干し

山里の女性グループが 丁寧に酢で漬け込んだ梅は、 さわやかな酸味のなかにも まろやかな甘みが 感じられます。 リピーターの多い人気商品です。

こんかにしん 8 1本入 350円、2本入 590円 (税込)



醤油で漬け込んだ風味豊かな一品

にしんを糀と糠で漬けた郷土料理。 スライスしてそのままでも、軽くあぶって 香ばしさを楽しんでも美味しくいただけます。



山里のあたたかい味覚を食卓に

新鮮な野菜に加えたり、ご飯のお供にと毎日の食卓で 重宝する、なめみそ。ふきのとうや柚子、ピリッとした 辛さの剣崎なんばの3種類の味が楽しめます。





そばの実となめこが相性抜群

白山周辺の山で採れたなめこを煮て、プチプチした食感の そばの実を加えたオリジナル甘辛煮。食材はすべて安心の 地元産、キッチンに置きたいおしゃれなラベルも魅力です。 ■ 風のわさび 粕漬け

650円



わさび農家自慢の珍味

天然の石清水が湧く斜面でのびのびと育てられた白山わさびを 使用。大きめに切ったわさびの茎がシャキシャキで食感も良く、 ツーンと鼻先を抜ける上質の香りが楽しめる。 **12**

かっちり

350円

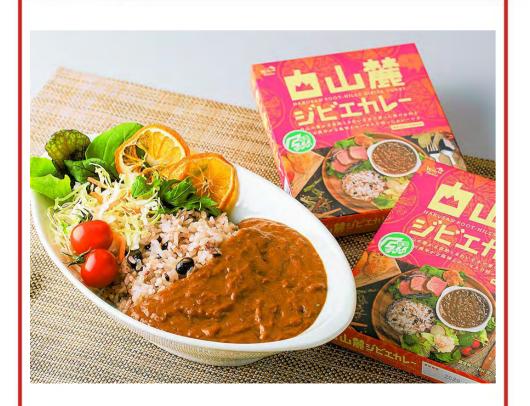


コトコト煮込んだ山里のごちそう

皮付きの小さなジャガイモを、醤油と砂糖でコトコトと 煮込んだふるさとの味。 香ばしさとジャガイモの かっちりとした食べ応えが楽しめ、縁起のいい名前も人気です。

13 白山麓 ジビエカレー

735円



フルーティーな味わいのジビエカレー

白山麓のイノシシ肉を使い、数日煮込んだカレーです。 宿で提供するカレーが評判になり誕生した商品で、スパイシー さと隠し味のオレンジのフルーティさが絶妙の味わいです。 14 白山堅豆腐カレー



ごろごろと角切りの堅豆腐が

白山麓名物の堅豆腐をカレーに。堅豆腐や絹ごし豆腐、豆乳、 米粉、酒粕など、カラダにやさしい地元食材をふんだんに使う 白いカレーは、辛さの中にもコクがたっぷり。 **15** 堅豆腐

460円 (大)、250円 (小)



昔ながらの生搾り製法でつくる

丁寧に時間をかけ、昔と変わらない伝統製法でつくり続ける 豆腐店。手仕事の豆腐は、大豆本来の甘みが引き出されてい ます。切って刺身や味噌田楽に、豆腐ステーキもおすすめ。 16 白山恵み豆 半固とうふ

180円



自社農場の大豆を使用

絹ごしでもなく木綿でもないソフトな口あたりの豆腐。自社農場のエンレイ豆と白山水系の水は相性も良く、甘みがあって大豆の味とコクがしっかり感じられます。









粉末にして能登産の自然塩と合わせました。パスタにかける とお洒落な味わいに、砂糖と混ぜて餅にかけるとさらに美味。

白山こびり



昔からの野草の知恵をブレンド

さまざまな野草を組み合わせた健康茶。体調を良くする

春の七草茶、体が温まる秋の七草茶のほか、ドクダミや柿、

マタタビなどをブレンドした22種の野草茶があります。

白山野草の健康茶 (春の七草茶、秋の七草茶、 種の野草茶)

白山ショコラ **22** 400円 白山堅豆腐のおからを使用 白山麓の豆腐のおからとフランスの高級チョコレートを使った ショコラケーキ。濃厚でしっとりした味わいが秀逸です。 第 回全国推奨観光土産品に認定されています。



ごろごろ木の実のくずまわし焼 250円 山の元気の源は山に育つ食材から 栗やクルミ、サツマ芋などを甘く煮て米粉で粘りを出した、 山に伝わるくずまわし。これを応用した懐かしさが漂う素朴な 崩れるほど柔らかく、豆乳の香りがふわっと広がります。 焼き菓子。ホクホクな香ばしさが味わえます。











子どもさんやお年寄りにもぴったりのおやつとして人気。

美味しさつなぐ山みやげ

白山の"いいもの"たくさん

白山麓の豊かな自然にはぐくまれた素材や 昔から伝わる製法を活かして作る、山の恵みのお土産品。 もらってうれしい。食べておいしい。 作り手の想いがぎゅっと詰まったこだわりの品々をたくさんあつめました。