



全部ハズレなし！編集部がオススメする ご当地の美味しいお土産ベスト10 【石川県編】

株式会社リクルートライフスタイル（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：浅野 健）が企画・編集を行う旅行情報誌『じゃらん』は、じゃらん編集部が厳選したお土産を地元民100人にアンケートし、「ご当地の美味しいお土産」トップ10を決定しました。定番お土産から地元ならではの逸品まで、美味しいお土産が勢揃い！おでかけ前の参考にご活用いただける内容となっています。

※同内容はWebサイト「じゃらんニュース」内においても、紹介していますので併せてご覧ください。

<http://www.jalan.net/news/article/95618/>

【調査概要】

アンケート期間：2016年4月15日（金）～4月17日（日）

対象：石川県在住の20～69歳の男女

有効回答数：100件

調査内容：地元民が他県の方におすすめしたいご当地の美味しいお土産調査

調査方法：インターネットによるアンケート

古都金沢を擁し、加賀温泉郷や能登の景観など見所が尽きない石川県。ランキングには、加賀百万石の歴史や食文化を引き継ぐ、華やかで和のテイストあふれるフードが数多く並ぶ結果となりました。



あんころ餅 竹皮1包370円（9粒）／販売元：圓八

素材にこだわり、厳選された小豆と、白山ろくで栽培されたもち米を使用しているあんころ餅。殺菌と水分を保つ効果がある竹皮に包まれている。3日間かけて作られる餡はなめらかで適度な甘さ。ほんのりと餡に移った竹皮の香りがアクセントに。



烏骨鶏かすていら
金箔1,771円（2号）／販売元：鳥鶏庵

自社農場で飼育した烏骨鶏の卵を使用。烏骨鶏卵の濃厚な味わいとキメ細やかなしっとりした食感。金沢の金箔をあしらった華やかなかすていらは手土産に人気。



宝の麩 おすまし184円（1個）／販売元：加賀麩不室屋

麩にお湯を注ぐと、中から色とりどりの具がでてくるお吸い物。伝統的な加賀麩と色彩豊かな和テイストも金沢らしさがあり、外国人観光客にも人気が高い。



じろあめ 壺入り1,080円（270g）／販売元：依屋

良質な米と大麦のみを原材料に作られた自然な甘さのあめ。砂糖が貴重な時代に、庶民の甘味料として生み出された。季節の温度や湿度に合わせ、職人の技と経験を駆使して作られている。

5



柿の葉寿司 756円（5個）／販売元：みやこや

酢飯に、鯖、鯛、鮭などの魚を載せ、柿の葉で包んだ押し寿司。加賀藩祖・前田利家の金沢城入城を祝い、領民が献上したのが始まりと言われている歴史ある食品。柿の葉独特のさわやかな香りが、酢飯と旬の魚とからみ、旨みを醸し出す。

6



加賀の白峰 1,404円（10個）／販売元：佃の佃煮

金沢の名産品のひとつ、くるみを米飴で炊いた「くるみ煮」を食べやすくもなかで包んだお茶請け。佃煮の老舗・佃食品が昭和40年に考案し、50年以上愛され続けているロングセラー。上品な甘みは、金沢の老舗あめ屋・「俵屋」のじろあめを使用したもの。

7



加賀八幡起上もなか 1,016円（7個）／製造元：金沢うら田

起き上りをかたどった最中に小倉餡がぎゅっと詰まった和菓子。金沢に伝わる「加賀八幡の起き上り」は、子どもたちの健やかな成長を願う愛らしい人形のこと。

8



月よみ山路 648円（1棹）／販売元：松葉屋

栗がごろごろと入った栗蒸し羊羹。竹の皮で包まれているのでほのかに竹の香りがし、葛を加えて蒸し上げた餡は程よい甘さで独自の歯ごたえがある。

9



奥能登地サイダー しおサイダー 205円（1本）／販売元：Ante

ほどよい炭酸とすっきりとした甘みの中に、希少な「揚げ浜塩」のほんのりまろやかな塩味が感じられるご当地サイダー。「揚げ浜塩」は、石川県珠洲市で昔ながらの製塩方法で作られる塩。

10



甘納豆 大納言260円（1袋）ほか／販売元：甘納豆かわむら

素材の良さを活かして丁寧に作られる無添加甘納豆。定番のふっくら柔らかな大納言、金時などのほか、栗、柑橘類のピール、和三盆くるみなど目移りしてしまうほどのラインナップ。



『関西・中国・四国
じゃらん』編集長
長田佳子

北陸新幹線の開通で注目が集まる石川県。ひがし茶屋街は、城下町の風情ある建物が残り、街歩きが楽しい場所。金箔や加賀友禅などの伝統工芸のお店やカフェ、お土産屋さんを軒を連ねています。新鮮な海の幸を味わうなら近江町市場へもぜひ立ち寄って。

【本件に関するお問い合わせ先】

<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>