



広報野々市  
City Public Relations  
**NONOICHI**



甘いのが好き。

石川県民のスイーツ購入額は全国トップクラス! さらに、野々市市は小さな面積ながら、市内に多くのスイーツ店がひしめくまちです。だからこそ、優れた産品を市が認定する「野々市ブランド」の認定品にはスイーツがたくさん! 今月は、野々市ブランドに認定されている7つのスイーツと、それらのスイーツを生み出した6つのお店を特集します。

2024 Oct. 10  
広報 No.835



## 石川県産の素材を生かした こだわりパウンドケーキ



「活力になるような、自分を甘やかしてあげられるお菓子が作りたい」

株式会社エクラタン  
代表取締役社長  
**高村 尚樹**さん

野々市ブランドに認定された最初の洋菓子である「Iパウンド」。商品開発のきっかけについて語るのは、株式会社エクラタン代表取締役社長の高村氏だ。地元のいろんな食材を合わせて1つの商品を作りたいと思った」と話すのは、高村氏だ。地元食材を使用していても一つの食材を使つたお菓子が多い中、兼六芋・能登大納言・赤皮甘栗をばら・能登塩という複数の地元食材を使用して、完成までの工程だったわけではなく、完成までには糸余曲折があったという。

「お菓子に合う野々市の食材がなかなか見つからず、イモは最初、五郎島金時を使つっていました。そんな中、戦前に野々市で作られていましたが、その品種を復活させて広めようとしていた坂本知昭教授（県立大学）から『使ってみた兼六芋』と紹介され、兼六芋を使つてみました。五郎島金時ももちろんおいしいですが、兼六芋は甘味がとても強く、鳴門金時のような強い黄色で、カロテ金が豊富、水分も多くて良い食材だと思いました。また、五郎島金時との差別化が図れるという思いもありました。スイーツにもそういった特徴があつていいのかなと」味や食感の良さはもちろん、見た目もかわいい「Iパウンド」。もちろん形にもこだわりがある。

「今の形になるまで試行錯誤があり、いろんなパイで挟んでみたり、パウンド型で焼いてみたり、いろんなパイで挟んでみたり。パウンド型で焼いていいのかなと」

「いろいろなシチュエーションで登場し、みんなを笑顔にできるのがお菓子。特別な日やプレゼントだけでなく、自分を甘やかしてあげたいときに登場させてもらえるお菓子作りをしていきたいです」

高村氏は、最後にこう話した。

菓子工房エクラタン  
栗田六丁目494 ☎ 220-7008  
営業時間 10:00 ~ 19:00  
定休日 火曜日、水曜日



## 地元の食材で今までにないものを—



認定番号第7号 **Iパウンド**  
**菓子工房エクラタン**

地元食材にこだわった、地元に愛される工房。

1 認定品「Iパウンド」1個350円。  
2 Iパウンドと同様に兼六芋を使用した「兼六のまる」。3 ショーケースには、店名を冠したショートケーキ「エクラタン」やのっティの焼き印が入った「野々市CITYロール」など、多彩な生菓子が並びます。4 店内にはカフェスペースも。

素材の味を生かした菓子が人気の〈菓子工房エクラタン〉。店名は「輝く」を意味するフランス語です。スタイリッシュな外観の店内に入ると、色とりどりのケーキと多種多様な焼き菓子がお出迎えしてくれます。

「Iパウンド」の「I」は、石川の「I」、愛するの「I」。野々市産の幻のサツマイモ「兼六芋」をはじめとする石川県ならではの食材と国産フレッシュバターを使い、無添加で焼き上げたこだわりのパウンドケーキです。





## 伝統と革新 素材が際立つあんとそれを包む多彩な形

「難関突破の縁起物を作る銘菓店だからこそ、挑戦しなきゃいけない」

有限会社マックユニオン  
代表取締役

松尾 博行さん



か  
つて野々市市に店を構えた  
（櫻田富嶽堂）が生み出した  
銘菓「最中 勘進帳」。現在は、家  
づくりや空き家活用を行う（有限  
会社マックユニオン）が継承して  
いる。継承した理由を「『空き家に  
なってからでは遅いものもある、  
と言われたのがきっかけです』と  
話すのは、代表取締役の松尾氏。  
作り手不足を理由に廃業した（櫻  
田富嶽堂）のノウハウが失われる  
前にと、銘菓の継承に手を挙げた。  
「店を守ったわけではなく、野々市  
の銘菓を守ったんです」と話す表  
情は晴れやかだ。

継承したと言つても、そのまま  
受け継いだわけではない。空き家の  
活用と同様に、より良い形への  
手間を惜しまないのが松尾流だ。  
「まずは屋号を変更しました。元の  
（櫻田富嶽堂）には、日本一の山・  
富嶽（富士山のこと）のよう日に  
本一のお菓子屋さんになりたいと  
いう創業者の願いが込められています。それを受け継ぎつつ、子ども  
にも分かりやすく、日本文化を象徴する平仮名を使った「ふがく堂」  
という名前になりました。ふわ  
ふわした柔らかいイメージに変わ  
りますよね」もちろん、新商品の開発にも余  
念がない。野々市ブランド認定品  
元々は日本酒「猩々」が復刻した  
際に、猩々を活用した商品を作れ  
ないかと打診を受けたのが開発の  
きっかけだという。取り扱いが比  
較的容易な酒かすを使った商品の  
開発を行う企業が多い中、あえて  
扱いが難しい酒そのものを使った  
商品にこだわった。

「うちは、『難関突破の縁起物』を作  
る銘菓店だからこそ、お酒そのもの  
のを使って勝負に出ることにした  
んです。難しいから諦めるのでは  
なく、挑戦しなきゃいけない。洋  
菓子の手法や和菓子の古い手法を  
勉強すれば何かできるんじゃない  
か、ということで作り上げたのが  
『猩々最中』です。コンパクトな  
野々市市をイメージし、小粒の干  
しぶどう「ガレンツ」を入れました」  
商品開発を積極的に進める背景  
には、『特産品』の捉え方も関係し  
ている。新たな商品を生み出すこ  
とも、特産品をつなぐ営みの一部  
というものが松尾氏の考え方だ。  
「特産品は、誰かが脈々と受け継ぐ  
から特産なんですね。（櫻田富嶽  
堂）が創業してから70年以上経ち  
ますが、名前が変わつても、お店  
の人気が変わつても、商品が変わ  
つても、脈々と受け継がれているも  
のがあると思うんです。自分たち  
は（櫻田富嶽堂）から引き継ぎま  
したが、それで終わりというのでは  
なく、また次の世代へも継承し  
ていきたいです」

最後に、今後の展望について松  
尾氏に尋ねると、「ほつと一息した  
いときに、口に入れてもらえるよ  
うなお菓子を作り続けます。難関  
突破に向けたお菓子の新商品も考  
えているので楽しみに！」と笑

ふがく堂  
本町三丁目8-9 ☎ 214-6634  
営業時間 10:00 ~ 16:00  
定休日 土日、月曜日



1 認定品「最中 勘進帳」  
1 個 250 円。2 認定品  
「猩々 最中」1 個 220 円。  
3 “シニア世代が孫と一緒に  
食べられるように”と開  
発した動物デザイン。クマ  
やウサギなどもあります。  
4 もなかが乗ったアイスや  
コーヒーも販売。5 贈答用  
の箱入り商品も各種取りそ  
ろえています。（要予約）

## 意志を受け継ぎ 野々市の銘菓を 未来へ



認定番号第6号 最中 勘進帳  
認定番号第13号 猩々 最中

ふがく堂

味良し、縁起良し。バリエーション豊かなもなか。

添加物・保存料を使わない  
(ふがく堂)の手作りもなかは、  
サクッと香ばしい皮の中に上品  
な甘さのあんが入っています。  
「最中 勘進帳」は、歌舞伎の  
演目『勘進帳』で有名な巻物を  
かたどり、「難関突破の縁起物」

として親しまれています。  
「猩々 最中」は、縁起の良い  
ひょうたん形で、無病息災、商  
売繁盛の願いが込められています。  
日本酒「猩々」に浸した干  
しぶどうの絶妙な酸味とあんの  
甘さが口の中に広がります。





## 和菓子職人の技が光る あんと生地のハーモニー

認定番号第 10 号 土九のたい焼き  
**たい焼き工房土九**

確かな技術に裏打ちされた本格たい焼き。

一級技能士の和菓子職人が手掛けた、素材と味にこだわる本格たい焼きです。自然豊かな石川県の素材と白山伏流水を使用した自家製の生地（卵不使用）と、風味豊かな粒あんを独自製法で焼き上げています。



定番の「金沢たい焼き（粒あん）」のほか、カスタードクリームや抹茶クリーム、季節のたい焼きなどバリエーションも豊か。和菓子職人の技を生かした自家製わらび餅や大福、水ようかんなども取りそろえています。



たい焼き工房土九  
三納二丁目 178  
☎ 294-5053  
営業時間 10:00～無くなり次第終了  
定休日 火曜日



1明るい店内には、煎餅、くずきり、水ようかん、ゼリー、もなか、上生菓子など、さまざまな菓子が並びます。2認定品「のっティどら焼き」1個182円。3・4名誉総裁賞を受賞した看板商品「花所望」、浮島（上）と村雨（下）の2種類あります。

認定番号第 16 号 のっティどら焼き

## 御菓子司 加幸庵

日常にも特別な日にも寄り添う和菓子。

全国菓子大博覧会で名誉総裁賞（意匠部門）受賞歴もある和菓子屋。日常使いの茶菓子から贈答品までそろえ、地域の和菓子店として親しまれています。

「のっティどら焼き」は、市公式キャラクター「のっティ」



御菓子司 加幸庵  
中林一丁目 165-1  
☎ 294-1112  
営業時間 9:00～18:00  
定休日 木曜日



## 市花木ツバキで魅力をプラス！ 個性豊かなスイーツ

1野々市産の食材を使い、手作業で仕上げていきます。2きれいに描かれた「のっティ」。ツバキのイラストのものもあります。3認定品「ののいちチョコぽん菓子」ホワイト、アーモンド BITTER の2種。1個 172円（販売期間：10月下旬～4月初旬）



(販売場所)  
プララ A コープ富奥店  
栗田一丁目 266  
☎ 246-1178  
営業時間 9:30～21:00



認定番号第 14 号 ののいちチョコぽん菓子  
**野々市農業協同組合**

「食」と「農」をつなぎ、次世代につなぐ。

「ののいちチョコぽん菓子」は、野々市産コシヒカリを使用したぽん菓子に、野々市産のつばきオイルを独自配合したクーベルチョコをかけた独創的なお菓子。一枚一枚丁寧に手作りした自慢の一品です。



認定番号第 15 号 椿シフォンケーキ「ちゅん」  
**えんどころ**

シフォンケーキの円が結ぶ縁。

令和4年から手作りシフォンケーキの移動販売を行うシフォンケーキ専門店。ハンドメイドのおいしさにこだわり、製造・販売を1人で行っています。

椿シフォンケーキ「ちゅん」は、金沢工業大学の学生プロ

ジェクト（DK art caféプロジェクト）と（のいち椿館）の産学官で共同開発。間引き時に從来は廃棄されていたツバキの花びらを練りこんだ、味にも見た目にもこだわったふわふわで新感覚なシフォンケーキです。



1市内外の商業施設などで移動販売。お客さんとの会話に花が咲きます。2認定品「椿シフォンケーキ「ちゅん」」プレーン、抹茶の2種。

1個 350円。3ホールでの販売も（要予約）。

米粉に変更可能（+ 300円）。4「すっきりレモン」「ほろにがコーヒー」などさまざまな味が並びます。



えんどころ  
栗田三丁目 282 (雅衣内)  
☎ 080-3048-4200  
不定休 移動販売予定など  
はInstagramに掲載▶





NONOICHI  
ICHIOSHI  
ISHIKAWA

スイーツだけじゃない！  
魅力溢れる野々市ブランド認定品



認定番号第1号

### 椿の水引アクセサリー

かねこ結納品店

本町二丁目 13-5 ☎ 248-0222

営業時間 9:00 ~ 18:00

(日曜は 10:00 ~ 16:00)

定休日 火曜日、祝日



認定番号第4号

### ののいち草木染

市商工会女性部

白山町 8-16 ☎ 246-1242

営業時間 8:30 ~ 17:30

定休日 土日・祝日



認定番号第9号

### TITANIO

株式会社クラフト金澤

御経塚三丁目 494 ☎ 249-8778

営業時間 10:00 ~ 19:00

定休日 火曜日、土曜日



認定番号第2号

### 野々市ヤーコン焼酎「うまいがいね」

野々市農業協同組合

※購入は JA ののいち営農センター

中林一丁目 50

☎ 248-8954

営業時間 8:30 ~ 17:00



認定番号第3号

### キウフルーツワイン

野々市農業協同組合

※購入は JA ののいち営農センター

中林一丁目 50

☎ 248-8954

営業時間 8:30 ~ 17:00



認定番号第8号

### 日本酒 猩々 純米酒

中村酒造株式会社

清金二丁目 1 ☎ 248-2435

営業時間 9:00 ~ 17:00

定休日 土日・祝日

※10,11ページに関連イベント掲載



認定番号第5号

### チャンピオンカレー

株式会社チャンピオンカレー

高橋町 20-17 ☎ 248-9558

※営業時間、定休日は店舗

により異なります。詳細

はホームページ。



認定番号第11号

### しづく工房のはちみつ

しづく工房

稲荷四丁目 40 ☎ 248-3700

営業日 第1土・日曜日

※営業日・営業時間の詳細

は Facebook。



認定番号第12号

### HAMICO ベビーハブラシ

株式会社ホクビ

押野四丁目 192-1 ☎ 246-5430

※購入は 1 の 1 NONOICHI

ほか。

