



広報野々市  
City Public Relations

NON@ICHI



# 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 **10**  
Oct. 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「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、(株)エクラタン代表取締役社長の高村氏だ。地元食材を使用していても一つの食材のみを使ったお菓子が多く、兼六芋・能登大納言・赤皮甘栗かぼちゃ・能登塩という複数の地元食材を使って唯一無二の商品を作り上げた。しかし、初めから現在の形だったわけではなく、完成までには紆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、五郎島金時を使っていました。そんな中、戦前に野々市で作られていた「兼六芋」という品種を復活させて広めようとしていた坂本知昭准教授（県立大学）から『使ってみない？』と紹介され、兼六芋を使ってみるようになりました。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βカロテンが豊富、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う特徴があっていいのかな」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ました。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、

いろいろ試しましたが、なかなか形が定まりませんでした。そんな時、以前に全日空ホテル（現在のANAクラウンプラザホテル）で働いていた際に作ったお菓子を思い出しました。総料理長に『ホテルの名物お菓子を作ってくれ』と言われて作ったそれは、親しまれるかわいい見た目で、自分が考えた形だったので復活させました」

父が料理人だった影響で料理の道に進み、フランス料理人を志していた高村氏だが、修行の過程でお菓子の道にいざなわれ、その魅力にのめり込んだ。東京や秋田、金沢で研さんを積んだ高村氏に、スイーツの魅力について尋ねると「ショーケースや焼き菓子を見たときのワクワク、そういう特別さを感じてもらえるのが魅力」だと笑顔で答えた。最近「ちょっとした時に自分を甘やかしてあげられるお菓子」というのが目指す形として「しつくりくる」そうだ。

高村氏は、最後にこう話した。「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」



1つ1つ手作業で製造。

**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—



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。

### 認定番号第7号 アイパウンド 菓子工房エクラタン

地元食材にこだわった、地元で愛される工房。

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迎えてくれます。

「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。







「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「かたがき極田富嶽堂」が生み出した銘菓「最中 勸進帳」。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「空き家になつ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「極田富嶽堂」のノウハウが失われる前に、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。

継承したと言っても、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「極田富嶽堂」には、日本一の山・富嶽（富士山のこと）のように日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」という名前にしました。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の「狸々最中」も「ふがく堂」になつてから開発された商品の一つだ。元々は日本酒「狸々」が復刻した際に、狸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、お酒そのものを使って勝負に出ることにしました。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、ということで作上げたのが『狸々最中』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「カレンツ」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のが松尾氏の考えだ。

「特産品は、誰かが脈々と受け継ぐから特産なんですよ。極田富嶽堂」が創業してから70年以上経ちますが、名前が変わっても、お店の人が変わっても、商品が変わっても、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「極田富嶽堂」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「ほっ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お楽しみに！」と笑顔で話した。

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 勸進帳」  
1 個 250 円。2 認定品  
「狸々 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 勸進帳  
認定番号第 13 号 狸々 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 勸進帳」は、歌舞伎の演目『勸進帳』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。「狸々 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「狸々」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。



1 たい焼きを抱えた「のっティ」がお出迎え。2 認定品「土九のたい焼き」1 個 200 円。3 能登の食材を使った「土九の葛アイス」は 4 種の味がラインアップ。4・5 北海道産小豆たっぷりのたい焼きを目の前で焼き上げ。電話で焼きたての予約もできます。



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」

を大きくあしらったどら焼きです。厳選した材料を使いふっくら焼き上げた皮に、北海道産十勝小豆の粒あんをたっぷり挟み、ふんわり優しいおいしさに仕上がっています。市制施行を記念し、平成 23 年販売開始。

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）



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の自慢の一品です。

平成 30 年度から 6 次化<sup>※</sup>商品開発プロジェクトの一環として開発がスタートし、令和 2 年に商品化しました。

※農業（1 次産業）だけでなく、加工（2 次産業）、流通・販売（3 次産業）に一体的に取り組むこと（6 次産業化）



（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 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。

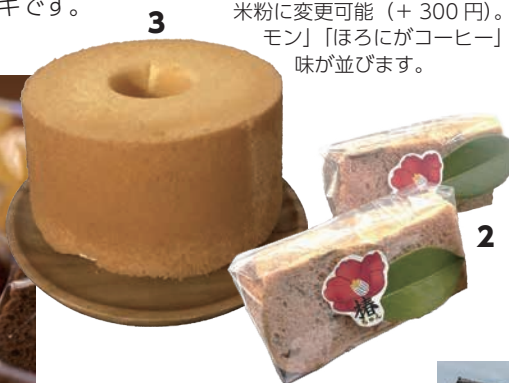
令和 4 年から手作りシフォンケーキの移動販売を行うシフォンケーキ専門店。ハンドメイドのおいしさにこだわり、製造・販売を 1 人でしています。

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〈ののいち椿館〉の産学官で共同開発。間引き時に従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

### 櫓の水引|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

### キウイフルーツワイン

野々市農業協同組合

※購入は JA 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4号

### 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11号

### しずく工房のはちみつ

しずく工房

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。

