

NAKAURAYA

ご挨拶

明治43年の創業より お客様・お取引先様・スタッフのみなさまに
支えていただき心より感謝申し上げます
おかげさまで百余年の歴史をきざませていただき
さらに時代に順応できる会社づくりに取り組んでいるところです
日本の伝統文化を大切にし 温故知新の精神をもって先人と歴史に学び
暖簾の価値を高めてまいる所存です
これからも ひとつのお菓子の先には一人のお客様がおいでになることを念頭に
心をこめた商品をお届けさせていただきます
みなさまには ひきつづきご愛顧いただき
ご指導を賜りますよう心よりお願い申し上げます

株式会社柚餅子総本家中浦屋
代表取締役社長 中浦政克

社 是

私たちは安全安心なおいしさを創造し
笑顔あふれる心ゆたかな地域社会づくりに貢献します

私たちの規範

経営規範 喜びをわかちあう質実で進取な企業づくり
お客さま・お取引先さま・仕入先さま・社員のみなさまと喜びをわかちあい
心通う質実で進取な企業づくりと発展を目指します

製造規範 ひとつのお菓子はひとりのお客様
ひとつのお菓子はひとりのお客さまが召し上がることを念頭に安全安心を徹底し
「おいしくなあれ」と心を込めてつくります

販売規範 いつも明朗かつ親身なお手伝い
お客さまと先さまのご満足をいただけるよう明るく朗らかな姿勢でお迎えし
親身になって精一杯のお手伝いをいたします

社員規範 心と技を磨き才智を表現
人として心と技を磨くことを常とし生活の糧を分かち合う仲間との信頼関係を築き
業務責任と才智を行動で表現します

会社概要

弊社は1910年の創業から柚餅子などの和菓子ははじめ食品の製造販売を行っています
世界農業遺産である能登半島輪島に本社を置き
日本の歴史と伝統を大切にしながら新しい取り組みに挑戦し続ける会社です

商 号／株式会社柚餅子総本家中浦屋
代 表 者／代表取締役 中浦 政克
本 店 住 所／〒928-0001 石川県輪島市河井町4部97番地
TEL／0768-22-0131 FAX／076-203-0067
URL／<https://nakauraya.jp> Mail／info@yubeshi.jp

創 業／明治43年9月8日
会社設立／昭和63年10月28日 資本金／1,000万円 業種／食品製造販売
取扱商品／柚餅子をはじめとする柚子を使用した食品
従 業 員／20名（パート職員含・令和5年8月末）
取引銀行／北國銀行輪島支店
直 営 店／輪島わいち本店 〒928-0001 石川県輪島市河井町 4 部 97 番地
輪島朝市店 〒928-0001 石川県輪島市河井町1部 103 番地 3
輪島本町店 〒928-0001 石川県輪島市河井町 2 部 70 番地
Patate douce et FROMAGE（パタドゥース・エ・フロマージュ）
〒920-0853 石川県金沢市本町1丁目8-12
LAREVES 金沢チーズブラッター
〒921-8005 石川県金沢市間明町2丁目47

沿革	明治43年（1910）	9月 8日	中浦勝記 柚餅子総本家中浦屋創業
	昭和19年（1944）	7月 16日	中浦政記（34才）戦没
	昭和42年（1967）	8月 1日	本店新築
	昭和63年（1988）	10月28日	株式会社柚餅子総本家中浦屋設立 中浦駿一 代表取締役社長就任
	平成 3年（1991）	3月20日	金沢百番街店開店
	平成 5年（1993）	7月26日	輪島朝市店開店
	平成 7年（1995）	11月 1日	中浦政克 代表取締役社長就任
	平成13年（2001）	4月27日	輪島わいち本店新築
	平成19年（2007）	3月25日	能登半島地震により工場半壊
	平成20年（2008）	2月10日	工場移転操業開始
	平成20年（2008）	3月25日	輪島本町店開店
	平成25年（2013）	6月 1日	金沢ゆべし中浦屋アンテナショップ開店
	平成26年（2014）	11月22日	金沢ゆべし中浦屋めいてつエムザ店開店
	平成28年（2016）	1月 6日	柚餅子総本家中浦屋めいてつエムザ店開店
	平成30年（2018）	3月24日	la laves 輪島プリン発売
	平成31年（2019）	2月 1日	la laves 金澤ぷりん発売
	令和 3年（2021）	11月11日	LAREVES Patate douce et FROMAGE 開店
	令和 4年（2022）	9月 8日	LAREVES 金沢チーズブラッター開店

輪 島

柚餅子総本家中浦屋は、輪島で明治43年（1910）に創業して以来、菓子製造販売を業務として百年余の歴史を刻みました。こちらでは、弊社直営店舗と弊社商品の国内取扱店をご紹介します。

わいち懷隈中ほどに建つわいち本店は、明治43年(1910)の創業期から続く店舗です。
平成12年(2002)の新築を期に地元材と拭き漆をほどこして輪島らしいたたずまいにいたしました。



柚餅子総本家中浦屋 わいち本店
営業時間：8：00～18：00
〒928-0001 石川県輪島市河井町わいち4部97番地

輪島朝市の東部入口付近にある店舗です。
広めに設えた休憩スペースでは、朝市散策の足休めやお茶とお菓子で寛いでいただけるようにしています。



柚餅子総本家中浦屋 本町店
営業時間：8：00～17：00
〒928-0001 石川県輪島市河井町2部70番地

お気軽に立ち寄りいただけるよう、茶屋風に設えた店舗です。
輪島朝市の中心にあり、手土産に最適な商品を取り揃えております。



柚餅子総本家中浦屋 朝市店
営業時間：8：00～12：00
〒928-0001 石川県輪島市河井町1部103番地3

金 沢



クラシックチーズケーキとスイートポテトケーキを始めとするお芋とチーズのスイーツをご提供する金沢駅前の可愛いブランド店舗です。

Patate douce et FROMAGE（パタドゥース・エ・フロマージュ）
〒920-0853 石川県金沢市本町1丁目8-12
営業時間：11：00～17：00
電話：080-6369-1910



金澤ぷりんをはじめパタドゥース・エ・フロマージュ、金澤チーズブラッターなどの傘下ブランドを持つ LAREVES の本店として 2022 年 9 月にグランドオープンいたしました。

LAREVES 金沢チーズブラッター
〒921-8005 石川県金沢市間明町2丁目47
営業時間：11：00～17：00
電話：076-291-5567

NAKAURAYA

Yubeshi Souhonke Nakauraya Co.,Ltd.

柚餅子総本家 中浦屋

明治43年の創業以来、輪島に根付く丸柚餅子(まるゆべし)。民藝運動の創始者である柳宗悦も「日本一」と称賛し、輪島塗の行商人を通じて全国に知られました。柚餅子総本家中浦屋では、丸柚餅子を中心とする柚子菓子をはじめ、和の食品をつくり継いでいます。

柚雲



LAREVES

pâtisserie
la rêves
ラレーヴ

Patate douce
et FROMAGE



輪島プリン、金澤ぷりんの開発からスタートしたLAREVESは、NAKAURAYA(株式会社柚餅子総本家中浦屋)に勤めるひとりの女性が抱いた夢からはじまりました。その夢の環が広がり、Patate douce et FROMAGEと金沢チーズブラッターを傘下に洋の食品ブランドづくりに挑戦し続けています。



金沢ゆべし「柚雲」の物語



金沢学院大学大学院教授の陶智子先生が古文書の翻訳と製造監修を行い、弊社四代目の中浦政克とともに江戸時代の柚餅子を再現した物語です。「柚雲」をはじめとする金沢ゆべしを次代に継承することを弊社の使命としてまいりたく存じます。

「柚雲」

一、江戸時代の柚餅子を再現する

江戸時代、加賀藩前田家のお殿様が召し上がっていた柚餅子を再現する。そんな夢のようなことを始めたのは、平成二十年の秋の終わりでした。

前田家に仕えた料理人舟木伝内とその息子長左衛門安信が書き残した膨大な料理書。そして、舟木家の料理人が活躍をした約百年後、幕末に前田家に仕えた料理人小島為善。彼らの書き残した料理書には、何種類もの柚餅子の作り方が記されています。今回の再現のもとになったレシピは、加賀藩十代藩主前田重教(しげみち・一七四一～一七八六)の御膳方を務め、十一代藩主治脩(はるなが・一七四五～一八一〇)の治世に藩の料理人の第一の地位である御料理頭になった舟木長左衛門安信が著した『包厨調飪規矩』と『料理の栞』に記載されています。

その中で、柚子の形のままにつくる丸柚餅子は江戸時代の料理書には「柚厭」と名付けられています。この「柚厭」の製法を簡単に紹介しましょう。

- ①柚子の形のままに果肉を丁寧にくり抜いた皮を蒸す。
- ②粗い道明寺粉を酒を入れた水でひたひたに漬けて一晩ふやかす。
- ③この道明寺粉に砂糖と柚子の果肉を合わせ柚子釜に八分目ほど詰め、藁を敷いた蒸籠で二十分ほど蒸す。蒸すと道明寺粉は柚子釜いっぱい吹き上がる。
- ④これを一日冷まし、もう一度十五分ほど蒸す。この時、たまり醤油をつけたへらで柚子釜の口をこそげ、胡桃を二、三個入れる。
- ⑤これを二、三日寝かせ、板で押しをして形を整え、ひとつずつ和紙に包んで風通しの良いところで乾燥させる。

この「柚厭」は、現代の丸柚餅子と異なり、道明寺粉を用います。道明寺粉は糰(ほしい)のことですが、河内国にある道明寺という寺の付近で近世以来良質の糰が作られたことから、この糰を道明寺と通称するようになりました。この道明寺は菅原道真と縁の深い寺なのです。このように、江戸時代の料理書の通りに、実に手間のかかる方法で作られた丸柚餅子がこの「柚雲」です。柚子は金沢市内で収穫された一級品のみを厳選して用いています。胡桃も石川産、たまり醤油は加賀産の大豆と能登産の塩を使って仕込まれた特製醤油です。

二、「柚雲」の「雲」

「柚雲」「雲」は何を表しているのでしょうか？これには少し説明が必要ですね。

舟木家の人々や小島為善が書き残した料理文書には「松雲院様」という記述が見られます。例えば「松雲院様がお好みになられた」というような記述です。

この「松雲院様」とは、前田家五代藩主綱紀(寛永二十年〔一六四三〕～享保九年〔一七二四〕)の法名なのです。綱紀は藩内に学問・文芸を奨励し、工芸の標本や古書を編纂した「百工比照」で知られるだけでなく、現在加賀宝生として知られる能楽を導入しました。加賀藩では藩祖利家、二代利長、三代利常と並び称される存在です。現在の石川県に根付く工芸の源を築いたとも言える大切な藩主なのです。父光高が早世したためわずか三歳で藩主となり、治世は八十年におよびました。元禄二年(一六八九)、五代将軍綱吉から前田家が御三家に準ずる待遇を与えられたのも綱紀の治世のことでした。

料理書の柚餅子の項には、直接「松雲院様」の表記はありません。が、料理書の他の記述から、後の藩主が五代藩主の好みの料理を有り難く食したであろうことは想像に難くありません。そして、今回の再現のレシピを書き残した舟木長左衛門安信が御膳方を務めた十代藩主重教の法名も「泰雲院」と「雲」の文字があります。重教も加賀狂言など、能狂言の普及に努めたことが知られています。そこで、「松雲院」と「泰雲院」の「雲」の文字をいただくことにしたのです。

道明寺粉を用いた柚餅子の製法は元禄時代の他の料理書に既に見られるものです。が、そこでは調味料は醤油ではなく味噌でした。調味料に醤油を、そして砂糖を多く用いることも「柚雲」と名付けた柚餅子の製法以前の料理書には記述がありません。前田家の料理人が、お殿様のために工夫を凝らして作り上げた特別な柚餅子と言えましょう。

三、「柚雲」の特徴

見た目とは異なる、新鮮な風味が「柚雲」の秀逸なところですね。果肉がたくさん入っていることが味のポイントなのです。現代の丸柚餅子とは異なり、道明寺粉の食感や果肉の酸味が楽しめます。切ると、柚子の良い香りが広がり、口に運ぶとそのフルーティであることに驚かれることでしょう。保存食として作られているのに、生菓みに近いみずみずしさが特徴です。

とても江戸時代の製法で再現したものとは思えなかったというのが、私が初めていただいたときの素直な感想です。江戸時代の保存技術の優れていることに驚かされるばかりです。江戸時代、加賀藩前田家のお殿様が食べていた「柚厭」を再現した果実味豊かな丸柚餅子「柚雲」は、古くて新しい菓子なのです。

金沢学院大学大学院教授 陶 智子

柚雲

江戸時代前田家の料理人が、お殿様のために工夫を凝らして作り上げた特別な柚餅子を、当時の貴重な料理書をもとに、現代に再現を試みてみました。それが、金沢ゆべし「柚雲」(ゆううん)です。当時のように素材は、できる限り石川県内品を使用し、柚子は、金沢市内(湯涌から浅川地区周辺)で収穫された金沢柚子の一級品のみを厳選して使用。胡桃は白山くるみ、醤油は加賀産丸大豆使用・国産原料100%の大野しょうゆです。道明寺粉は加賀の餅米を金沢市内の製粉所で製造しています。そのようにして出来上がった、「柚雲」は、柚子の香りが思いのほか芳醇で、甘みも控えめで、お菓子の枠を超えて、カクテルやワインとの相性が抜群の大人の嗜好品です。

柚雲のお召し上がり方

1. 商品イメージ写真のように、くし型の薄切りにしてそのまま。
ミモレットチーズのような食感で味わい深くなります。
2. くし型の薄切りにして電子レンジで5秒から10秒程度温めて。
モチモチとした食感で味と香りがさらに引き立ちます。
3. 千切りにするなど、ひと手間加えて創作料理のアクセントに。
和食はもちろんイタリアンやフレンチに活かれます。



丸柚餅子

「ゆべし」と名付くるものは各地にあります。ここは日本一の折紙をつけてよいと思ひます。柚のなかに餅を入れて作ります。形よく色よく。味わいよく香り高く。それに長い月日によく耐えます。

柳 宗悦 著「手仕事の日本」より

丸柚餅子ができるまで



一、霜月に入り晩秋を迎えると契約農家と市場から肌がきれいで粒ぞろいの柚子を仕入れます



二、柚子の上部に丸い穴を開け作業用につくられた竹べらで中身をくり抜きます



三、外皮から明りが透ける薄さになるまで皮裏のワタを丁寧に削ぎ取り柚子釜をつくります



四、ほどよく蒸した柚子釜に餅粉・砂糖・醤油・柚子皮などで調味されたねばりの強い餅だねを詰め入れます



五、柚子釜に蓋をしてからしばらく蒸して柚子釜と餅だねがひとつになるようなじませます



六、かたちを現した黄色く若い丸柚餅子は晩秋から寒の内を経て約半年の自然乾燥により熟成します



七、ふたたび蒸しあげ艶やかな餡いろに輝く丸柚餅子となります

丸柚餅子の美味しい切り分け方

ひたひたにぬれた布巾をご用いただき、包丁するたびに拭いていただくと、粘り付かず切りやすくなります。また、押し切りすると粘りが付きにくく、包丁は一般の家庭にある果物ナイフなど歯幅の狭いものがお薦めです。

基本の切り方

皮と身がなるべく効率良くお召し上がりいただける簡単な切り方をお薦めしております。



1. へたの部分を切り落とします。



2. 真ん中に縦に包丁を入れ半分にします。



3. 真ん中で切り分け、4分の1の“くし型”にします。

さらに……

基本の切り方からさらに切り分けるおすすめの方法をご紹介します。

銀杏切り



中心部から放射線状に切り分けます。

短冊切り



くし型からほど良い厚さに切り分けます。

細切り



短冊切りからほど良い細さに切り分けます。

調理事例



お吸いもの

お吸いもの

切り方：銀杏切り・短冊切り

お椀に「丸柚餅子」を盛り、熱い出し汁を注いで蓋をして3分程度むらしてお召し上がりください。「丸柚餅子」の硬さ厚さにより、むらし時間を調整してください。



茶碗蒸し

お茶碗蒸し

切り方：銀杏切り・短冊切り

蒸しあがった茶碗蒸しに「丸柚餅子」のをせ3分程度むらしてお召し上がりください。「丸柚餅子」の硬さ厚さにより、むらし時間を調整してください。



おひたし

おひたし

切り方：細切り

ほうれん草、小松菜、菜の花など、お好みのおひたしに「丸柚餅子」を和えてお召し上がりください。



チーズのアペタイザー

チーズのアペタイザー

切り方：短冊切り

カマンベールチーズ、クリームチーズなど、お好みのチーズに「丸柚餅子」を重ねてお召し上がりください。



サラダ

サラダ

切り方：短冊切り・細切り

グリーンサラダなどに「丸柚餅子」をトッピングし、オリーブオイルや塩コショウでお召し上がりください。

ピザ

切り方：短冊切り

ピザの焼きあがり直前に「丸柚餅子」をチーズの上にトッピングして、ほど良くとろける程度に焼いてお召し上がりください。

お召し上がり方

やわらかい「丸柚餅子」は、そのまま短冊切りにして、お茶うけやお酒などのおつまみとしてお召し上がりください。また、料理にもお使いいただけますので上記に事例の紹介をさせていただきます。かたい「丸柚餅子」は、炭火で炙るなど熱を加えることで香ばしくやわらかい食感に戻ります。また、蒸し器で20分ほど蒸していただきますとやわらかくなりますので、一晚ほど冷まして、ほど良いかたさでお召し上がりください。

ご注意

電子レンジは加熱ムラや破裂するなど、機器や設定により調整が難しいため、切った「丸柚餅子」を電子レンジに入れ、ワット数を下げて一秒単位の調整でお試ください。



丸柚餅子

柚子のなかをくり抜き、餅粉・砂糖・醤油・柚子などで調味した餅を入れて蒸し、半年間寝かせてできる伝統的な代表商品です。



棹柚餅子

餅米を挽いて砂糖・醤油・柚子などで調味し、蒸して延ばして棹状に切り分けた伝統的な餅菓子です。



玉柚餅子

やわらかい求肥餅に柚子をちりばめて、一口のおおきさに可愛く丸めて砂糖漬けした餅菓子です。



柚子羊羹

小豆の本練黒羊羹に大粒大納言をふんだんにちりばめた、きんつば風の柚子羊羹です。



柚子もなか

こうばしく焦がした最中種に豊かな香りの柚子餡をはさんだ伝統的でシンプルな最中（もなか）です。



柚子まんじゅう

黄色く色づく晩秋の山々のように映る、柚子の香りの皮で黄身あんを包んだ絶妙なおまんじゅうです。



柚子粥

からだに優しい柚子の香りの葛湯です。温めた器に 100cc の熱湯を注ぎスプーンでよくかき混ぜてください。固まらない場合は電子レンジ入れるか鍋に移し替えて熱してよくかき混ぜてください。



柚子せんべい

一口ほうばりさくつと噛めば、優雅な柚子の香りがお口いっぱい広がる、ほんのり甘いお煎餅です。



ゆず香

甘さを抑えた蜂蜜と爽やかな柚子果汁の風味は、どなたにでも安心してお飲みいただけます。冷水・お湯・炭酸で約4倍～6倍にうすめてお飲みください。また、お好みによりケーキやデザートに香り付けやカクテルにもおすすめです。



柚子ゼリー

柚子果汁の爽やかなのどごしと風味のゼリーです。冷たくしてお召し上がりください。



柚雲

お殿様が召し上がった柚子を丸ごと使った柚餅子です。そのまま薄切りにして軽く炙ってお召し上がり下さい。



ゆず粒こしょう

青柚子の皮と青唐辛子を塩漬けにして粗く挽きました。ステーキなどの肉類、パスタやスープ料理に。



サワーソルト

海塩と柚子の皮を生のまま混合しました。天ぷらなどの揚げ物に、ポテトや野菜につけて。



スリート

柚子皮を角切りにして砂糖で煮てジュリーに仕上げました。そのままデザートに、ケーキなどの素材として。



グラウペ

柚子皮を砂糖で煮て乾燥し砂糖漬けにしました。ワイン、ウイスキーなどのお酒のおつまみに、お茶うけに。



ゆずでゅう

柚子の果肉を蜂蜜と砂糖で煮た甘酸っぱいソースに仕上げました。炭酸やミルクに混ぜて柚子ドリンクに、チーズやヨーグルトにかけて。



ゆずみそ

日本の伝統的な味噌と柚子を甘辛く炊き込みました。スティック生野菜やふろふき大根などの日本料理に。



カカオユベシ

大粒の柚子とカカオをミックスした歯ごたえのある餅菓子。お茶うけに、ワインやウイスキーなどのお酒のおつまみに。



ショコラユベシ

小さく丸めた柚子入りお餅にカカオパウダーをふんだんに絡めて仕上げました。和洋のマッチングをお茶やコーヒーでお楽しみください。

LAREVES ブランド 商品

●輪島プリン



輪島プリン(プレーン)

能登の卵と牛乳を使用したシンプルながらも濃厚な味わいが特徴の王道プリン。お好みでカラメルソースをかけてお召し上がりください。



輪島プリン(千枚田のお米)

世界農業遺産として知られる白米千枚田の希少なお米を使ったもちりなめらかプリン。卵不使用なので、アレルギーの方でも安心して召し上がれます。黒蜜ソース付。



輪島プリン(能登金時) 秋限定

能登野菜のひとつでもある、ほくほくした甘みが特徴のさつまいも・能登金時を使った秋限定のフレーバー。ザクザク香ばしいカラメルクラッシュをかけて、食感を愉しみながら味わうことができます。



いちごプリン 冬限定

能登の卵と新鮮な牛乳を使用した濃厚なプレーン味のプリンと、いちごゼリーの二層になった見た目にも可愛い冬限定の商品。お子さまや、女性の方にも大人気です。



輪島プリン(ゆずぐると)

爽やかな柚子の風味に、ヨーグルトの酸味とミルクの甘みが絶妙に重なり、口に入れた瞬間トロっととろける新食感プリンです。



輪島プリン(能登すいか) 夏季限定

従来のプリンにも使用している牛乳や卵、生クリームなどを用いており、とろとろなめらかな食感は損なうことなく、みずみずしい能登すいかのさっぱりとした味が楽しめる夏限定のプリン。



かぼちゃプリン ハロウィン限定

かぼちゃのほくほくとした甘みが特徴の、なめらかなプリン。

●金澤ぷりん



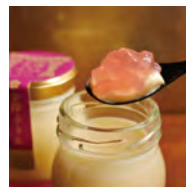
ナチュラルプレーン

世界農業遺産の奥能登で清らかな水と酪農で育んだ卵と牛乳、生クリームが織りなす、なめらかさとあっさりとしたコクが特徴のプリン。やさしいカラメルソースが美味しさを引き立てます。



ひやくまん穀

石川のオリジナルブランド米「ひやくまん穀」を使用し、卵を使わないさっぱりとした甘みともちりぷるぶるの新食感が特徴です。黒蜜ソースをかけて、より美味しさが広がります。



ルビーロマン(金沢駅限定)

宝石に一番近い果実と呼ばれるブドウ「ルビーロマン」のゼリーと、なめらかな金澤ぷりんの優雅なマリエージュをお楽しみください。



金澤ぷりんラングドシャ

中にはホワイトチョコレートとカラメルクリーム、生地には、石川県のブランド米「ひやくまん穀」の米粉を使用したさくさく食感の金澤ぷりん味のラングドシャです。



五郎島スイートポテト

五郎島金時を使用、ほくほくしたさつまいもの甘み、なめらかなプリンの食感が特徴です。ザクザク香ばしいカラメルクラッシュで、懐かしくも新しい美味しさが生まれます。



金沢ゆず

「金沢ゆず」を使用した甘酸っぱい柚子の香りを活かしたゼリーとプリンのコラボレーションをお楽しみください。



圓八あんころ(金沢駅限定)

金沢で古くから愛される圓八のあんころ餅の「こしあん」と金澤ぷりんの「ナチュラルプレーン」を2層にしたプリンです。なめらかでコクのある甘さ控えめのプリンと、舌触りよくスッと溶ける上品なこしあんがハーモニーを奏でます。

●金澤ゼリー

石川県の厳選された素材を贅沢に使ったみずみずしい当店オリジナルゼリー。ゼリーの中には、キューブ状の果汁入りゼリーが入っており、食感の違いを楽しみながら味わうことができます。



金沢ゆず

ゆずの香りが爽やかなさっぱりとした味の特徴。



ルビーロマン

石川県生まれの希少なぶどう「ルビーロマン」のピューレを贅沢にゼリーにしました。



加賀しずく

石川県のブランド農作物のひとつである上品な甘さが特徴の梨・加賀しずくを使った、梨独特の食感が嬉しいジューシーなゼリーです。



能登の塩

能登の海洋深層水でつくられた塩を使用しており、まろやかなやさしい甘さが特徴。



金沢すいか

夏季限定のテイスト。加賀野菜のひとつでもあるみずみずしい甘みが特徴の金沢すいかを、果汁そのまま贅沢にゼリーに仕上げました。

Patatedouce et FROMAGE



クラシックチーズケーキ

フランス産のチーズ、能登のたまご、さとうきびの素焚糖を使用した素朴で伝統的なギルティーフリーなチーズケーキです。



生チーズケーキ

スプーンで食べる、こっくり濃厚しっかりめなボトル入りチーズケーキです。



スイートポテトケーキ

五郎島金時 100%のほくほくな甘みに、能登のたまごと、ひやくまん穀の米を配合しました。ラム酒が香る大人のスイートポテトケーキです。



生ショコラ

ボトルに入った、濃厚なめらかな生ショコラです。ミルククリームとカカオを使用したショコラのマリアージュが楽しめます。

LAREVES 金沢チーズブラッター



能登酪農家のモッツアレラ

能登の生乳を使用した添加物不使用の濃厚ミルクシーなフレッシュチーズ。そのままオリーブオイルと塩、カプレーゼやサラダ、醤油と山葵で和風にもなる王道のフレッシュチーズです。



能登酪農家のひとくちモッツアレラ (ボッコンチーニ)

能登の生乳で作った添加物不使用のフレッシュチーズがひとくちサイズになりました。調理不要でそのまま手軽にお召し上がりいただけます。



ストラッチャテッラ

ブラッターの中身の美味しいところを瓶に詰めました。塩味も効いているので、そのままお酒のおつまみに、サラダやパケットに乗せても美味しく召し上がれます。



フレッシュリコッタ

能登の生乳から脂肪分などを取り除いたホエーが主な原材料として使われるクセのない酸味がアクセントの爽やかなチーズです。コンフィチュールなどと相性抜群です。



能登塩ストリング

ほんのり塩味でさきながら食べるのが楽しいチーズです。そのままおつまみとして、どんなお酒とも相性抜群です。



おつまみストリング (加賀みそ)

加賀みその風味豊かなさいて食べるチーズです。日本酒のおつまみを目指しました。



金沢モッツアレラ

ほどよい水分に調整して柔らかな食感を残しているため、ミルクシーな味覚をお楽しみいただけます。能登の生乳を使用して作った生食・加熱のどちらにもお使いいただける冷凍モッツアレラチーズです。



金沢ブッラータ

モッツアレラチーズで生クリームと裂いたチーズを包んだ濃厚なめらかなチーズ。オリーブオイル、塩、ハチミツ、フルーツなどと一緒に楽しみ下さい。



ホエー

生乳からチーズの主成分である乳脂肪分など取り除いた乳清 (ホエー)。高たんぱくで低脂肪、栄養価が高く「飲む点滴」とも称されます。



カチョカバロビアンコ

モッツアレラチーズを熟成して旨味を凝縮したチーズです。そのまま薄くスライスで、または、厚めに切ってフライパンできつね色に焦がすと美味しく召し上がれます。



おつまみストリング (大野醤油)

大野醤油と唐辛子が効いた旨味のあるさいて食べるチーズです。ビールのおつまみを目指しました。

NAKAURAYA