

見て・食べて・体験して。
志賀町へ遊びに来てね！



北陸新幹線

【金沢駅まで】
東京駅から…… 最速2時間28分
※かがやきの場合

【新高岡駅まで】
東京駅から…… 約2時間20分
※はくたかの場合

飛行機

【小松空港まで】
羽田空港から…… 約1時間
成田空港から…… 約1時間15分

【のと里山空港まで】
羽田空港から…… 約1時間

電車

【金沢駅まで】
大阪駅から…… 約2時間30分
※サンダーバードの場合

名古屋駅から…… 約2時間20分
※東海道新幹線（米原のりかえ）ひかりしらさぎの場合

自動車

【志賀町まで】
金沢駅から…… 約50分
新高岡駅から…… 約1時間
小松空港から…… 約1時間30分
のと里山空港から…… 約40分
輪島から…… 約40分
和倉温泉から…… 約30分

自分だけの旅のカタチが見つかる魅力あふれた志賀町。

石川県能登半島中央部に位置する「志賀町」は、数々の魅力にあふれています。荒波が生み出した奇岩が並ぶ「能登金剛」や、美しいくら貝が打ち寄せる「増穂浦海岸」などのマリンスポット、日本最古の木造灯台である「旧福浦灯台」、ギネスブックにも認定された長さ約460mの「世界一長いベンチ」など、見どころは数えきれません。そして、なだらかな丘陵地には別荘やペンションなどが建ち並び、海岸沿いにはキャンプ場もあるなど、リゾート地としての顔ものぞかせます。さらに、海と山に囲まれた里浜ならではの新鮮な食材を盛り込んだ「西能登おもてなし丼」は、里浜の魅力を存分に味わうことができます。さまざまな魅力にあふれた志賀町だからこそ、自分だけの旅のカタチを見つけることができます。

志賀町優良特産品の詳細は
ホームページをチェック！

志賀町 特産品



https://www.town.shika.lg.jp/kankou/photo/special_product/special_product.html

ふるさと納税で志賀町を応援！

志賀町では、町外にお住まいの方で1万円以上のふるさと納税をしていただいた皆様に感謝の気持ちを込めて、特産品やふるさと旅行クーポン等をお贈りしています。

志賀町 ふるさと納税



<http://www.furusato-tax.jp/japan/prefecture/17384>

里浜のおすすめ
おでかけマップ



SHIKA MACHI

西能登の里浜、志賀町ならではの

とっておきの逸品

志賀町優良特産品



SPECIAL PRODUCTS OF SHIKA TOWN

志賀町優良特産品とは…

里浜・志賀町が厳選した逸品！

西能登の里浜・志賀町には、郷土色豊かで他の地域にはない個性的な魅力を持つ特産品が数多くあります。それらの中から志賀町が味・独自性・製法・材料などが優れた商品を厳選し、「志賀町優良特産品」として認定シールが貼付され販売されています。お土産や大切な方へのご贈答に、里浜自慢の逸品をぜひお買い求めください。



西海漁港とれたて地魚の一夜干し・みりん干し詰め合わせ

鮮度抜群の地魚を新鮮なうちに。丁寧に一夜干し、みりん干しにすることで旨みを凝縮。

お問い合わせ：金剛食品有限会社 ☎0767-42-2815 志賀町酒見重山180-1



いかづくし

スルメイカとホタルイカを昔ながらの製法で加工し、旨さを引き出した詰め合わせです。

お問い合わせ：株式会社西海産 ☎0767-45-1057 志賀町西海千ノ浦711



イカの塩辛 糍漬

ぶりっとした食感が楽しめる、ゆず入り糍漬の塩辛。ご飯のお供、酒の肴にぴったり。

お問い合わせ：道の駅とぎ海街道 ☎0767-42-0975 志賀町富来領家町タ2-11



海の幸

能登といえば海の幸！日本海に育まれた新鮮な海産物をご賞味あれ！

鮮魚類

能登の海は海産物の宝庫！西能登は様々な魚介が旬の季節に応じて水揚げされるので、一年を通じて旬の食材に出会えます。

お問い合わせ：石川県漁協西海支所 ☎0767-45-1111 志賀町西海風戸ヌ8-2



紅ズワイガニ

栄養豊富な海で育っているの、身がしっかり詰まっています。甘さが強いのが特徴です。



網元西海丸「能登の幸」粕漬詰め合わせ

富来漁港で水揚げされたサーモン、サワラ、ブリをこだわりの粕に漬け込み熟成させました。

お問い合わせ：石川県漁協西海支所 ☎0767-45-1111 志賀町西海風戸ヌ8-2



いしる干し

能登で作られた魚醤「いしる」で味付けし、天日干しにすることで旨味を凝縮させました。

お問い合わせ：株式会社西海産 ☎0767-45-1805 志賀町西海千ノ浦36



鰯の色付け

囲炉裏の炭で焼き上げました。醤油だれの素朴な味わいは酒の肴にぴったりです。

お問い合わせ：郷土の味 千石家 ☎0767-32-3516 志賀町福野065-1(南和光産業内)



山の幸

能登はやさしや土までも。里浜の風土が育んだ逸品の数々。



能登の大自然で育った能登牛は和牛オリンピックで特別賞を受賞するほど。黒毛和牛独特の甘み、旨味では全国で一番なんです！



極上能登牛プレミアム(A5P) ロースすき焼き用



極上能登牛プレミアム(A5P) サーロインステーキ



特選能登牛(A4またはA5) ロース・肩ロースしゃぶしゃぶ用



極上能登牛プレミアム(A5P) ヒレステーキ



特選能登牛(A4またはA5) 霜降りカルビ焼肉用



特選能登牛(A4またはA5) ロース・肩ロース焼肉用



極上能登牛プレミアム(A5P) ランプステーキ



極上能登牛プレミアム(A5P) イチボステーキ

- 特選能登牛ロース・肩ロースすき焼き用
- 特選能登牛モモ焼肉用
- 特選能登牛モモしゃぶしゃぶ用
- 特選能登牛モモすき焼き用

お問い合わせ：寺岡畜産㈱ ☎0767-42-2829 志賀町富来領家町イ-30

加能ガニ

極寒の日本海・西海沖が育む極上ズワイガニ。ギュッと詰まった身は上品で格別な味です。



活アワビ

サイズが大きなものを素潜りで獲っています。弾力のある身は噛むほどに味わい深いです。



活サザエ

西海漁港で獲れるサザエは、身はコリコリ、肝は濃厚で、磯の香りが食欲をそそります。



香箱ガニ

志賀町沖で獲れたズワイガニの雌。味噌や卵の独特の風味が楽しめます。濃厚で旨味もたっぷり。



西海サーモン

富来漁港内で育てられたトラウトサーモン。程よく脂の乗った食感が美味。



甘えびの柿の葉棒寿司

甘海老の風味・旨味を、ころ柿で有名な柿の葉で包み、丹精込めて創りあげた志賀町ならではの逸品。

お問い合わせ：株式会社富来 ☎0767-42-0137 志賀町富来地頭町8-169



能登岩のり

能登外浦の荒波に揉まれた天然岩のりは、艶やかな光沢と磯の芳しい香りが特徴です。

お問い合わせ：波の華グループ ☎0767-32-2512 志賀町赤住9-23

甘えびの「カゴ漁」

赤い宝石と呼ばれる美しさ、その理由はカゴ漁にあった。

志賀町での甘えび漁は伝統的なカゴ漁。生きたまま大切に水揚げをするカゴ漁は全国的にも珍しく、鮮度が高いのはもちろん、エビに傷がつきにくいのが特徴です。この漁法でとれた美しい甘えびは、赤い宝石と呼ばれることも。ぶりっとした食感と上品な甘さがありません。



販売時期
通年

能登牛カルビのみそ漬け

希少な能登牛(A4等級以上)のカルビを伝統の技を活かし、ほんのり甘口の特製白味噌に漬け込みました。
お問い合わせ:寺岡畜産㈱ ☎0767-42-2829 志賀町富来領家町イ-30



販売時期
通年

能登牛プレミアムの生ハムスライス

A5等級能登牛の中でも特に品質が高い最高級「能登牛プレミアム」を熟成させた極上生ハムです。
お問い合わせ:寺岡畜産㈱ ☎0767-42-2829 志賀町富来領家町イ-30



販売時期
通年

能登豚αのめぐみの生ハムスライス

石川県産ブランドポーク「能登豚αのめぐみ」を熟成。しっとりもちもちとした食感の極上生ハムです。
お問い合わせ:寺岡畜産㈱ ☎0767-42-2829 志賀町富来領家町イ-30



販売時期
10月上旬
12月上旬

能登りんご

確かな栽培技術で育ったりんごは、糖度が十分です。シャキシャキとした食感も楽しめます。
お問い合わせ:株式会社スギヨファーム志賀農場 ☎0767-42-2617 志賀町香能ろ64



販売時期
通年

リンゴのギフトセット(ジャム、ジュース)

完熟りんごを使ったジュースと体にやさしい希少糖を使用したジャムです。
お問い合わせ:株式会社スギヨファーム志賀農場 ☎0767-42-2617 志賀町香能ろ64



販売時期
通年

手づくりノンオイルドレッシング 手づくりノンオイルドレッシング3本&ジャム4個セット

能登産の野菜をノンオイルドレッシングにしました。ジャムはブルーベリーなど4種を用意。
お問い合わせ:株式会社スギヨファーム志賀農場 ☎0767-42-2617 志賀町香能ろ64



販売時期
通年

てらおか風舎の能登牛100%ハンバーグ

能登牛(A4等級以上)のkokと旨み、肉本来の味が楽しめるレストラン仕様の手作りハンバーグです。
お問い合わせ:寺岡畜産㈱ ☎0767-42-2829 志賀町富来領家町イ-30



販売時期
通年

てらおか風舎の能登牛100%ハンバーグ

能登牛(A4等級以上)のkokと旨み、肉本来の味が楽しめるレストラン仕様の手作りハンバーグです。
お問い合わせ:寺岡畜産㈱ ☎0767-42-2829 志賀町富来領家町イ-30



販売時期
1月~6月
8月~11月

能登豚みそ漬け

能登で飼育された豚ロース肉を使用。みそに漬け込むことで風味豊かに仕上げています。
お問い合わせ:有肉の桜井 ☎0767-32-3919 志賀町高浜町イ19



販売時期
12月~1月

かぶらずし(嫁ほめ寿し)

丸くふくよかな志賀のかぶらの間に鯖を挟み込み、麴で漬け込んだ石川の冬の味覚です。
お問い合わせ:農業生産法人株式会社しなたん ☎0767-37-1120 志賀町代田62



販売時期
通年

スイカ糖

じっくり煮詰め、自然の甘さを凝縮させました。煮物やコーヒーのお砂糖に使うのがオススメです。
お問い合わせ:志賀町婦人加工連絡会 ☎0767-37-1259 志賀町安津見西山4



販売時期
通年

パンケーキにける醤油

本醸造醤油に能登産ハチミツとりんごを加えたおやつや軽食にける新しい使い方のお醤油です。
お問い合わせ:カネヨ醤油 ☎0767-46-1001 志賀町鹿頭ム2

米・野菜

大地の恵みと生産者たちの愛情がたっぷりと蓄えられた能登の野菜。自慢の逸品をぜひあなたも味わってみて。

お問い合わせ:志賀農業協同組合 ☎0767-32-1155 志賀町末吉新保向1

販売時期
10月上旬
翌年3月

販売時期
7月中旬
12月中旬

販売時期
8月中旬
10月中旬

販売時期
10月中旬
12月下旬

販売時期
7月上旬
8月上旬

販売時期
7月中旬
11月下旬

販売時期
7月上旬
9月下旬

販売時期
7月上旬
8月上旬

志賀米こしひかり

エコ栽培に取り組み、品質と食味の良さに自信があり、安全・安心なお米です。

能登白ねぎ

根から葉先までしっかりと張りがあり、食べるとほのかに甘く感じます。

能登だいこん

白くスマートな外見が美しいです。肉質は緻密でみずみずしさを感じます。

能登夕風ごぼう(サラダごぼう)

潮風を受けながら育ち、通常のごぼうよりもみずみずしく、柔らかくアクが少ないです。

能登かぼちゃ

必ず試し切りをしてから完熟を見極めて収穫。色鮮やかでホクホクと甘みが強いです。

能登長なす

黒くツヤがあるのが特徴です。能登野菜の一品に認定されております。

能登すいか

シャキシャキとした歯触りとたっぷりの果汁、高い糖度の三拍子がそろった逸品です。



販売時期
10月下旬
11月中旬

上棚太秋柿

果汁が多く、果肉が梨のようにさくとした食感の太秋柿。大きくて甘いのが特徴です。
お問い合わせ:山田 静江 ☎0767-36-1632 志賀町上棚ヤ-9



販売時期
7月下旬
8月上旬

上棚赤土メロン

蜜蜂を使った自然交配によりできたメロンは、甘さが凝縮され、深い味わいが楽しめます。
お問い合わせ:山田 静江 ☎0767-36-1632 志賀町上棚ヤ-9



販売時期
8月上旬~中旬

上棚すいか

上棚の赤土で作られたスイカは、シャキとした食感とたっぷりの果汁、高い糖度を誇ります。
お問い合わせ:山田 静江 ☎0767-36-1632 志賀町上棚ヤ-9



販売時期
12月

お菓子

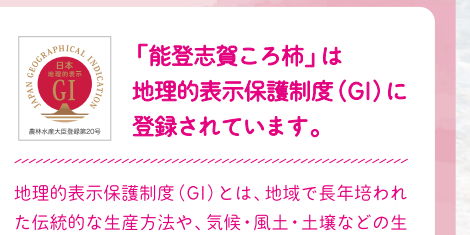
志賀町が厳選した美味しいお菓子。ティータイムや贈り物にぴったりです。



販売時期
12月

能登志賀ころ柿

能登を代表する特産品のころ柿。柔らかくて上品な甘さを求めて全国にファンがいます。
お問い合わせ:志賀農業協同組合 ☎0767-32-1155 志賀町末吉新保向1



販売時期
1月
数量限定

Chikuha N(生酒)

水田づくりから酒造りまで学生が携わったお酒。若者をターゲットにした生酒です。
お問い合わせ:有升本商店 ☎0767-32-0046 志賀町高浜町ツ82-5



ころ柿

一つ一つ真心を込めて仕上げた新明家のころ柿。
柔らかくきれいなオレンジ色が特徴です。
お問い合わせ:新明 澄子 ☎0767-36-1457 志賀町安津見68-53



ころ柿

綺麗に色づいた柿を収穫し、皮を剥ぎ、天日干しに。
時間をかけ甘味を凝縮させました。
お問い合わせ:山田 静江 ☎0767-36-1632 志賀町上棚ヤ-9



最勝幸露柿

希少な洪柿「最勝柿」で作ったころ柿で、
特許製法で雑味のないすっきりとした甘さです。
お問い合わせ:(同)菓夢来 ☎0767-38-1266 志賀町若葉台13-3



右近かりんとう

高山右近ゆかりの地である志賀町。能登産野菜や
珈琲を加えたかりんとうが誕生しました。
お問い合わせ:御菓子のこぼり ☎0767-42-0025 志賀町富来地頭町6-163



こぼりのチーズまんじゅう

和菓子の技術に洋菓子のテイストをプラス。
チーズケーキのような味わいをぜひ。
お問い合わせ:御菓子のこぼり ☎0767-42-0025 志賀町富来地頭町6-163



いがらまんじゅう西能登恋結び

縁結びの菓子として親しまれてきた
「いがらまんじゅう」をかわいいうさぐら貝の形に。
お問い合わせ:御菓子のこぼり ☎0767-42-0025 志賀町富来地頭町6-163



最勝幸露柿(スティック柿・切りころ)

食べやすいスティックタイプと一口サイズのころ柿。
とろとしたゼリー状の果肉が口いっぱいに広がります。
お問い合わせ:(同)菓夢来 ☎0767-38-1266 志賀町若葉台13-3



KOHAKU(あんぽ柿シャーベット)

「あんぽ柿」と呼ばれる瑞々しくて甘い干し柿を
瞬間冷凍。果肉が美しく輝き、すっきりと上品な甘さ。
お問い合わせ:(同)菓夢来 ☎0767-38-1266 志賀町若葉台13-3



ころ柿ジェラート

牛乳ベースの濃厚な味わいと香りが特徴で
細かく刻んだころ柿の食感も楽しめます。
お問い合わせ:酒井 邦憲 ☎0767-42-2255 志賀町里山江44の18



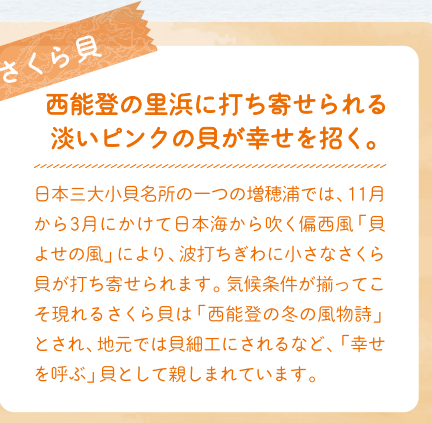
工芸品

志賀町の美しさを閉じ込めた手作りの品々。
お土産にも人気です。



さくら貝アクセサリ

増穂浦海岸でとれる希少なさくら貝をイヤリング・
ピアス・ペンダントなどのアクセサリに。
お問い合わせ:(有)キダニ ☎0767-48-1436 志賀町富来牛下ユ-1-1



さくら貝

西能登の里浜に打ち寄せられる
淡いピンクの貝が幸せを招く。
日本三大小貝名所の一つの増穂浦では、11月
から3月にかけて日本海から吹く偏西風「貝
よせの風」により、波打ちぎわに小さなさくら
貝が打ち寄せられます。気候条件が揃ってこ
そ現れるさくら貝は「西能登の冬の風物詩」
とされ、地元では貝細工にされるなど、「幸せ
を呼ぶ」貝として親しまれています。



ころ柿パイ

特産品ころ柿をチップ状に練り込み、洋菓子風に
焼き上げました。添加物は使用していません。
お問い合わせ:志賀町婦人加工連絡会 ☎0767-37-1259 志賀町安津見西山4



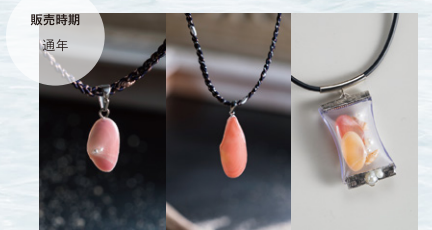
柿羊羹

志賀町で採れた柿のまるやかな甘さを生かし、
甘味をおさえた優しい味の羊羹
お問い合わせ:宝達菓子店 ☎0767-32-0113 志賀町高浜町ツ41-1



ころも柿

甘柿「いさはや」の味と香りを生かし、
生柿とも干し柿とも一味違った柿に仕上げました。
お問い合わせ:山田 静江 ☎0767-36-1632 志賀町上棚ヤ-9



さくら貝ネックレス・ますほ貝ネックレス・歌仙さくら貝ネックレス

増穂浦に寄せられる貝を使用。良縁を結び
幸せを招くようにと願いを込めたネックレスです。
お問い合わせ:美 智紀 ☎090-2120-6977 志賀町富来地頭町乙68-2



さくら貝華ブローチ・さくら貝華ドーム

ふるさとの匠が成す技でさくら貝を色鮮やかに加工。
光の加減で表情が変わる。
お問い合わせ:美 智紀 ☎090-2120-6977 志賀町富来地頭町乙68-2



さくら貝 円ストラップ・金箔入り箸置き

良縁の願いが込められたストラップ。
箸置きには金箔があしらわれ華やかな食卓に。
お問い合わせ:美 智紀 ☎090-2120-6977 志賀町富来地頭町乙68-2



ころダック

志賀町産ころ柿のダックワーズ。
たっぷりのころ柿ペーストとバニラクリームをサンド。
お問い合わせ:シュクレ・ブラージュ ☎0767-32-6060 志賀町高浜町ノ-81-7



ころちゃん

バターたっぷりのリッチな生地に、
ころ柿をねり込みしっとり焼き上げました。
お問い合わせ:シュクレ・ブラージュ ☎0767-32-6060 志賀町高浜町ノ-81-7



志賀かきもち・志賀あられ

自家栽培のもち米を使用し、熟練の技で一枚一枚
焼き上げます。ほっとする素朴な味です。
お問い合わせ:白山 フサ子 ☎0767-36-1003 志賀町矢駄ム-113



はな 華 額

増穂浦海岸に打ち上がるさくら貝や紅貝を
現代的な華やかな額に仕上げました。
お問い合わせ:美 智紀 ☎090-2120-6977 志賀町富来地頭町乙68-2



海からの贈り物 幸運の桜貝ハーバリウム

志賀町で取れるさくら貝や季節の花をオイルに浸し、
みずみずしい状態で鑑賞できるインテリア雑貨。
お問い合わせ:Atelier LUCIA ☎080-6355-8138 志賀町徳田町の129-1



さくら貝Jroseジェルフラワーライト

増穂浦海岸のさくら貝を使用。ライトアップはもちろん、
そのまま飾るだけでも幻想的な貝の色を楽しめます。
お問い合わせ:Salon nico 星野 恭子 ☎0767-32-0007 志賀町高浜町ク57-1



嫁入り紅白 幸せせんべい

昔から志賀町の結婚式で幸せを願いふるまわれます。
サクッとほんのり甘いお菓子です。
お問い合わせ:作田菓子舗 ☎0767-36-1237 志賀町二所宮井30



志賀疾風太鼓

志賀町で盛んな和太鼓がモチーフのバター風味の
焼き菓子。栗入り黄身餡が中に。
お問い合わせ:宝達菓子店 ☎0767-32-0113 志賀町高浜町ツ41-1



さざえ最中

さざえの形をした香ばしい最中の皮に、青のりと
あずきの2種類の餡を入れた和菓子です。
お問い合わせ:富本製菓 ☎0767-42-0159 志賀町富来地頭町乙-20-3



さくら貝金粉入りはがき・さくら貝万華鏡

和紙にさくら貝と金箔を張り合わせてハガキに。
さくら貝が百花繚乱の美しい世界を繰り広げる万華鏡。
お問い合わせ:濱口 初美 ☎090-8267-3074 志賀町西海風戸ハ-41



幸せを呼ぶさくら貝と笑顔の筆アート命名額

笑顔の入ったお名前筆文字アートのそばに幸せを呼ぶ
ハート形のさくら貝をあしらった、可愛い命名額です。
お問い合わせ:(株)あふらたに ☎0767-32-3351 志賀町高浜町ク-27-1



大福寺火鉢

軟石である大福寺石を火鉢に加工。この石は火に
強く、丸みを帯びたフォルムに心安らぎます。
お問い合わせ:中島石材店 ☎0767-42-1193 志賀町富来領家町レ部1-1