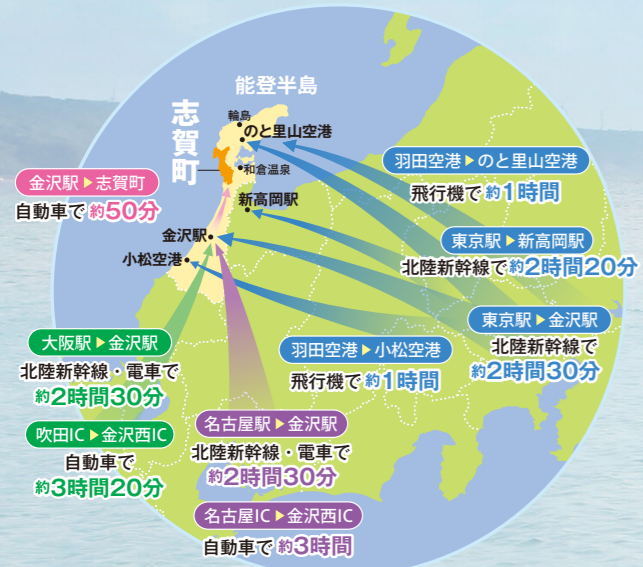


見て・食べて・体験して。
志賀町へ遊びに来てね!



北陸新幹線・電車

【金沢駅まで】
東京駅から……約2時間30分
※北陸新幹線の場合
大阪駅から……約2時間30分
※サンダーバード・北陸新幹線の場合
名古屋駅から……約2時間30分
※特急しらさぎ・北陸新幹線の場合

【新高岡駅まで】
東京駅から……約2時間20分
※北陸新幹線(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

【のと里山空港まで】
羽田空港から……約1時間

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60分
和倉温泉から……約30分

おでかけおすすめ
里浜のおすすめマップ

ヤセの断崖
松本清張の名作「ゼロの焦点」の舞台となった断崖絶壁。日本海に向かってそびえ立つスケール感から、能登金剛でも人気のスポットです。

富来漁港
新鮮な魚介類が味わえる回転寿司や鮮魚直売所があります。

道の駅 とき海街道
地元の新鮮な魚介類を味わえるほか、能登のお土産が揃っています。増穂浦海岸産の鮮やかなピンクのさくら貝などで作った貝細工も人気です。

道の駅 ころ柿の里しか
敷地内には温浴施設の「アクアパーク シオン」をはじめ、特産物や新鮮な農産物を販売する「旬菜館」、観光情報を紹介する「パネル」があります。

大島キャンプ場
白い砂浜と松林に囲まれており、能登の自然を満喫するには絶好のキャンプ場。シャワー・水洗トイレ・炊事場・売店などの施設が充実しています。

自分だけの旅のカタチが見つかる魅力いっぱいの志賀町

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。さまざまな魅力あふれる志賀町だからこそ、自分だけの旅のカタチを見つけることができるはずです。

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、志賀町の海の幸や山の幸、お菓子、工芸品など、ご希望の品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>

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。



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。

石川県漁協西海支所 ☎0767-45-1111 志賀町西海風戸ヌ8-2

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。



販売時期
11月上旬
3月下旬

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。



販売時期
11月上旬
12月下旬

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。



販売時期
通年

活サザエ

志賀町沖で獲れるサザエは、身はコリコリ、肝は濃厚で、磯の香りが食欲をそそります。



販売時期
通年

紅ズワイガニ

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



販売時期
3月~12月

甘えび

栄養たっぷりの深層水で育った甘えびは、まさに赤い宝石。上品な甘さがたまりません。



販売時期
12月上旬
4月上旬



販売時期
9月~6月

甘えびの柿の葉棒寿司

甘えびの風味・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。

株式会社ア ☎0767-42-0137 志賀町富来地頭町8-168



販売時期
通年

焼き鯖寿司

能登沖で獲れた脂ののった鯖を香ばしく焼き上げて一本一本丁寧に手押しして仕上げている。

株式会社ア ☎0767-42-0137 志賀町富来地頭町8-168



販売時期
通年

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。

株式会社西 ☎0767-45-1057 志賀町西海千ノ浦7-11



販売時期
通年

イカの塩辛 糍漬

ふりとした食感が楽しめる、ゆず入り糍漬けの塩辛。ご飯のお供、酒の肴にぴったり。

道の駅とぎ海街道 ☎0767-42-0975 志賀町富来領家町タ2-11



販売時期
6月中旬
8月中旬

ヨコタ礁 天然岩かき

高浜沖にあるヨコタ礁でしか獲れない天然岩かきを伝統の素潜り漁で獲っています。

合同会社望海 ☎080-1969-0044 志賀町高浜町7-17-2

岩かき

大ぶりでクリーミーな味わい 復活した伝説の天然岩かき

ヨコタ礁で獲れる天然岩かきは、その大ぶりの個体とクリーミーな味わいから「ヨコタの岩かき」として食されていたものの、難所ゆえに50年以上途絶えていました。「あの味をもう一度」そんな声から立ち上がった漁師3人が2020年から漁を再開。半世紀の時を超え伝説の岩かきが復活しました。



販売時期
通年

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。

株式会社西 ☎0767-45-1805 志賀町西海千ノ浦36-1



販売時期
通年

味噌粕漬け

志賀町西海で能登産の味噌を使い製造。能登半島の新鮮でおいしい海の幸をお届けします。

株式会社西 ☎0767-45-1805 志賀町西海千ノ浦36-1



販売時期
通年

能登の一夜干し詰合せ

新鮮な魚たちが集う能登沖の朝獲れ鮮魚をすぐに調理して天日干しに。株式会社ア ☎0767-42-0137 志賀町富来地頭町8-168

能登岩のり

荒波が育む香り高い恵み 磯の香り広がる贅沢な味わい

能登半島の清らかな海で育まれる「能登岩のり」は、香り高く濃厚な旨み特徴です。冬の荒波にもまれて育つため、厚みがあり、口の中でとろけるような食感が楽しめます。炙るとさらに香ばしさが引き立ち、ご飯や味噌汁とも相性抜群。手作業で丁寧に採取される希少な逸品として、多くの人に愛されています。

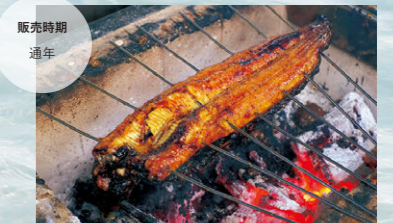


販売時期
1月下旬
5月下旬

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。

波の華グループ ☎0767-32-2512 志賀町赤住9-23



販売時期
通年

能登うなぎ蒲焼き

肉厚で脂乗りの良い能登うなぎを炭火手焼きで。味に奥行きがあってうっとりするほど濃厚です。

南ティ・エス・ビ ☎076-269-0878 志賀町西海千ノ浦180

能登うなぎ

能登の里山里海が育てた 無投薬養殖の逸品

能登うなぎは、世界農業遺産に認定された能登の里山里海の自然環境を活かし、無投薬で丁寧に育てられる養殖うなぎです。牡蠣殻を用いた水質浄化や浅底水槽での管理により、臭みが少なく身はふっくら。震災からの復興に挑む生産者の想いが詰まった、地域の未来を支える存在として高い評価を受けています。



販売時期
通年

能登うなぎ白焼き

高品質が評価され、全国で人気の能登うなぎ。ふくらみのある味は一度試す価値あります。

南ティ・エス・ビ ☎076-269-0878 志賀町西海千ノ浦180





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。



販売時期
通年

極上能登牛プレミアム(A5P)
特選すき焼き用
極上能登牛プレミアム(A5P)
特選しゃぶしゃぶ用



販売時期
通年

極上能登牛
プレミアム(A5P)
ヒレステーキ



販売時期
通年

極上能登牛
プレミアム(A5P)
イチボステーキ



販売時期
通年

極上能登牛
プレミアム(A5P)
特選焼肉用

能登豚

自然豊かな能登の里山で
大切に育てられた「能登
豚」のモチモチと柔らか
い赤身の食感と脂身の旨
みをご堪能ください。

寺岡畜産株式会社
0767-42-2829 志賀町富来領家町イ-30



販売時期
通年

能登豚ロースしゃぶしゃぶ用



販売時期
通年

能登豚バラ焼肉用



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。
寺岡畜産株式会社 0767-42-2829 志賀町富来領家町イ-30



販売時期
通年

極上能登牛プレミアム(A5P)ローストビーフ

極上の能登牛プレミアムのローストビーフ。
石川が誇る希少なブランド牛を存分に。
寺岡畜産株式会社 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
能登豚αのめぐみの生ハムスライス

A5等級能登牛の最高級「能登牛プレミアム」とブランド
ポーク「能登豚αのめぐみ」を熟成させた極上生ハム。
寺岡畜産株式会社 0767-42-2829 志賀町富来領家町イ-30

能登牛

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。肉質はきめ
細やかで、上品な脂が特長です。



販売時期
通年

極上能登牛プレミアム(A5P)
ロースすき焼き用



販売時期
通年

極上能登牛プレミアム(A5P)
サーロインステーキ



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)のコクと旨み、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。
寺岡畜産株式会社 0767-42-2829 志賀町富来領家町イ-30



販売時期
通年

てらおか風舎のカレーセット
(能登牛カレー、能登ワインカレー、能登ポークカレー)

能登牛、能登豚の旨みがルーに溶けた、極上のまろやかさ。
レトルトの域を超えた能登牛、能登豚100%の自信作です。
寺岡畜産株式会社 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。
肴肉の桜井 0767-32-0150 志賀町高浜町イ-19

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。
自慢の逸品をぜひ味わってみてください。

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



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。



販売時期
8月中旬
10月中旬

能登金時
能登唯一のサツマイモの産地で育った能登金
時は、甘みが強く、ホクホクとしています。



販売時期
7月中旬
12月中旬

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。



販売時期
10月中旬
12月下旬

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。



販売時期
7月上旬
8月上旬

能登かぼちゃ

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。



販売時期
7月上旬
8月上旬

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。



ころ柿

古くから伝わる伝統技法で作られる
里山の優しさがつまった特産品

志賀町を代表する甘味

鮮やかなあめ色で、粉ふき、とろけるような甘さ、やわらかい果肉が特徴で、原料に志賀町原産品種の最勝柿を使用しています。名前の由来は、全体に日が当たるようにコロコロ転がしたから「転柿」、木枯らし吹く寒い所に干すから「枯露柿」などの説があります。



1つ1つ手をかけて

柿の皮剥きから、糸くり、乾燥に至るまで、この地域に古くから伝わる伝統技法で作られています。志賀町の環境条件はころ柿作りに適しており、里山の優しさがつまっています。



年末年始の贈答品にも

農家の軒先に一斉にオレンジ色の柿が吊るされる光景は、志賀町の初冬の風物詩となっており、古くから郷土の味として愛されてきました。贈り物としても、たくさんの方に選ばれる人気商品です。



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。
志賀農業協同組合 ☎0767-32-1155 志賀町末吉新保向1



「能登志賀ころ柿」は
地理的表示保護制度(GI)に
登録されています。

地理的表示保護制度(GI)とは、地域で長年培われた伝統的な生産方法や、気候・風土・土壌などの生産地の特性が、品質などの特性に結びついている産品を、品質の基準とともに国に登録し、知的財産として保護する制度です。「能登志賀ころ柿」には上のGIマークのシールが貼られ販売されています。



販売時期
12月

ころ柿

一つ一つ真心を込めて丁寧に仕上げました。柔らかく美しいオレンジ色が特徴です。
新明 澄子 ☎0767-36-1457 志賀町安津見68-53



販売時期
1月～5月

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。
山田 静江 ☎0767-36-1632 志賀町上棚ヤ9



販売時期
12月中旬
3月下旬

最勝幸露柿

希少な渋柿「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。
(同)葉夢来 ☎0767-38-1266 志賀町若葉台13-3



販売時期
通年

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。とろっとしたゼリー状の果肉が口いっぱいに広がります。
(同)葉夢来 ☎0767-38-1266 志賀町若葉台13-3



販売時期
通年

KOHAKU(あんぼ柿シャーベット)

「あんぼ柿」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。
(同)葉夢来 ☎0767-38-1266 志賀町若葉台13-3



販売時期
通年

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。
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

柿羊羹

志賀町で採れた柿のまろやかな甘さを生かし、甘味をおさえたい優しい優しい味の羊羹です。
宝達菓子店 ☎0767-32-0113 志賀町高浜町ツ41-1



販売時期
1月～7月

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。
山田 静江 ☎0767-36-1632 志賀町上棚ヤ9



販売時期
通年

ころダック

志賀町産ころ柿のダックワーズ。たっぷりころ柿ペーストとバナラクリームをサンド。
シュクレ・プラージュ ☎0767-32-6060 志賀町高浜町ノ81-7



販売時期
通年

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。
シュクレ・プラージュ ☎0767-32-6060 志賀町高浜町ノ81-7

かきもち・あられ



販売時期
通年

ころ柿 パウンドケーキ

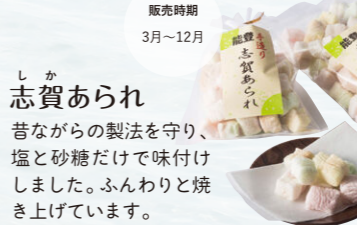
志賀町名物のころ柿と無農薬落花生がたっぷり。自然な甘みがふわりと広がります。
食工房MAKAN ☎0767-32-5377 志賀町矢蔵谷ナ1-187



販売時期
通年

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うまわれです。サクッとほんのり甘いお菓子です。
作田菓子舗 ☎0767-36-1237 志賀町二所宮井30



販売時期
3月～12月

志賀あられ

昔ながらの製法を守り、塩と砂糖だけで味付けしました。ふんわりと焼き上げています。



販売時期
3月～12月

志賀かきもち

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。

白山フサ子 ☎0767-36-1003 志賀町矢駄ム-113



昔も今も変わらない 手づくりおやつ

白山さんのお宅では、冬になると昔懐かしいかきもちづくりが始まります。自家栽培のもち米を炊き、つき、形を揃え紐でくり約一ヶ月間乾燥の後に焼き上げ。熟練の技術で、丁寧に一枚一枚焼きまします。手間暇を惜しまず作られたかきもちが昔も今も変わらない。田舎らしい素朴な味付けが人気です。



販売時期
通年

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。
宝達菓子店 ☎0767-32-0113 志賀町高浜町ツ41-1



販売時期
通年

ささえ最中

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。
宮本製菓 ☎0767-42-0159 志賀町富来地頭町乙-20-3



販売時期
通年

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。
御菓子のかぼり ☎0767-42-0025 志賀町富来領家町甲59番地1(仮設店舗)



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

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

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。



販売時期
通年

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。

(有)キダニ ☎0767-48-1436 志賀町富来牛下ユ-1-1



販売時期
通年

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ります。

美智紀 ☎090-2120-6977
志賀町富来地頭町乙68-2



販売時期
通年

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。

美智紀 ☎090-2120-6977
志賀町富来地頭町乙68-2



販売時期
通年

歌仙貝アクセサリ

400~600種類の歌仙貝の個性を生かしてハンドメイドされた1点物の天然アクセサリ。

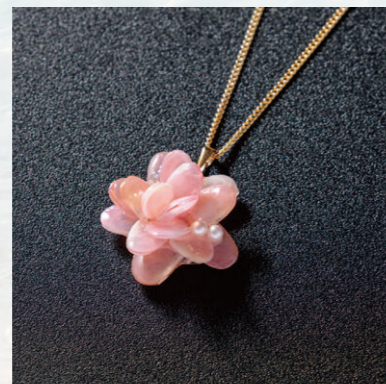
美智紀 ☎090-2120-6977 志賀町富来地頭町乙68-2



さくら貝 Kakerasシリーズ パピヨンアクセサリ (ピアス、イヤリング)

薄く割れやすいさくら貝の欠片を一つも無駄にせず作成したアクセサリです。

salon nico ☎0767-32-0007 志賀町高浜町ケ57-1



さくら貝華ネックレス

さくら貝の色や質感を活かした繊細で可愛らしいアクセサリ。

美智紀 ☎090-2120-6977 志賀町富来地頭町乙68-2



さくら貝の珠玉

繊細な天然のさくら貝を使用し、見栄えがよくおしゃれな天然石風に丸く加工。

美智紀 ☎090-2120-6977 志賀町富来地頭町乙68-2



販売時期
通年

さくら貝 金箔入りキーホルダー

志賀町の桜並木に蝶が舞うイメージで、金箔で華やかに仕上げました。

美智紀 ☎090-2120-6977
志賀町富来地頭町乙68-2

光るさくら貝キーホルダー

さくら貝を入れ海岸をイメージした、LEDライトで光るキーホルダー。電池交換し、長く楽しんでいただけます。

salon nico ☎0767-32-0007 志賀町高浜町ケ57-1

さくら貝レジン箸置き

かわいいさくら貝と金箔で、みずみずしく、華やかに食卓を彩ります。

美智紀 ☎090-2120-6977
志賀町富来地頭町乙68-2



販売時期
通年



販売時期
通年

さくら貝 金箔入り箸置き

さくら貝と金箔をあしらひ、ワンランク上のかわいい箸置きに。食卓も華やぎそう。

美智紀 ☎090-2120-6977 志賀町富来地頭町乙68-2



販売時期
通年

華額

増穂浦海岸に打ち寄せるさくら貝を現代的に、華やかな額に仕上げました。

美智紀 ☎090-2120-6977 志賀町富来地頭町乙68-2



販売時期
通年

さくら貝円ストラップ

さくら貝の二枚貝を使用し、良縁を結び全て丸く治まるように想いを込めています。

美智紀 ☎090-2120-6977
志賀町富来地頭町乙68-2



販売時期
通年

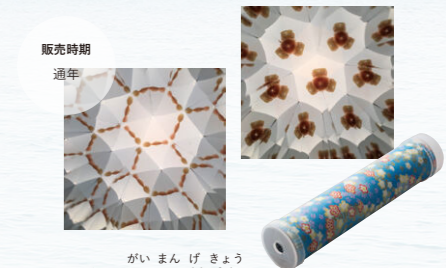


販売時期
通年

さくら貝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。

salon nico ☎0767-32-0007 志賀町高浜町ケ57-1



販売時期
通年

さくら貝万華鏡

淡いピンク色をしたさくら貝が動き、百花繚乱の美しい世界を万華鏡の中で繰り広げます。

桜貝クラフト 濱口 初美 ☎090-8267-3074 志賀町西海風戸ハ-41

さくら貝金粉入りはがき

和紙に日本小貝三名所の増穂浦に打ち寄せられる、さくら貝と金箔を張り合わせました。

桜貝クラフト 濱口 初美 ☎090-8267-3074 志賀町西海風戸ハ-41



販売時期
通年

さくら貝キャンドルランタン

増穂浦海岸のさくら貝を使ったナチュラルなインテリア。そのままでも、ライトアップしても美しく、昼夜問わず楽しめます。

salon nico ☎0767-32-0007 志賀町高浜町ケ57-1

販売時期
通年



シェーカーオーバルボックス

無駄の無い美しいフォルムと機能性を兼ね備えたサクラの曲げ木で作るシンプルな収納箱です。

Tiny workshop ☎0767-32-3453 志賀町小浦ヒラニヨ2-112

販売時期
通年



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。

中島石材店 ☎0767-42-1193 志賀町富来領家町レ部1-1

大福寺火鉢

そこにあるだけでも心が安らぐ 温かみあふれる石の火鉢

能登のパワースポット高瓜山は、円錐形の美しい山容から「能登富士」とも呼ばれています。その麓、志賀町大福寺で採取された石から作られる火鉢は、コンパクトで丸みのある姿が不思議な魅力を感じさせます。お湯を沸かしたり、お餅やおにぎりを焼くなど、何気ない日常のゆとりを楽しんでみて。