

能登の
小木いか
プレミアムギフトバーコ



このカタログでは、下記の商品からお選びいただけます。



丸ごとのいかに特製の生姜甘味噌を詰めました。トースターで焼くとボーンと歯切れ、プリっとしたいかの中からトロトロの味噌が。幅広い世代に人気の商品です。能登産大豆、のと海洋深層水の塩、能登の糀を使い10ヶ月熟成した味噌のまろやかな味は格別です。

商品番号 | 7141

いかの鉄砲焼き

2尾



小木港に届いたいかを新鮮なまま細かくカットしていかそうめんに。解凍してお皿に盛り付けるだけで、手軽に小木船凍いかの美味しさが堪能できる人気商品です。食べるときには生姜醤油がおすすめ。いかの甘みがより一層引き立ちます。

商品番号 | 7142

いか刺し

80g



美味しさを追及した結果、いか、塩、糀のシンプルな材料に行きつきました。刺身用の「船凍いか」を、能登の揚浜塩の塩糀でじっくり熟成。柚子の香りでさっぱりとした味わいに仕上がり、どなたでも食べやすい塩辛です。

商品番号 | 7143

糀と柚子入り塩辛

60g×2個



石川県内で唯一小木港だけで取水される「のと海洋深層水」の塩で仕上げ、能登の海の恵みがぎゅっと凝縮された一夜干し。ミネラル豊富な塩が、いか本来の旨味を引き立たせています。軽くあぶってプリッとした食感といかの旨味をお楽しみください。

商品番号 | 7144

いかの一夜干し(能登塩仕立て)

2枚



新鮮ななるめいかを丸ごと干した能登に伝わる珍味。干すことでのみが凝縮された濃厚なイカワタの味は、酒の肴にぴったりです。干す前に、石川県で唯一小木港だけで取水できる「のと海洋深層水」の原水に漬け込んで鮮度を保ち旨味を引き出しています。

商品番号 | 7145

丸干しいか

3枚



小木港で水揚げされるするめいかを、ふんだんに使った手作り煎餅。一度目は鉄板で挟み焼き、二度目はオーブンでこんがりと手間暇かけて二度焼きすることで、いかの風味を最大限に引き出しています。いか専門店が作る本気のいか煎餅をぜひお楽しみください。

商品番号 | 7146

能登いか煎餅

10枚



What's
小木いか&和平商店

- 「日本三大いか漁港」に数えられる能登町・小木港自慢のいか
- 船上で瞬間凍結する「船凍いか」だから、獲れたてのように新鮮
- 『和平商店』は小木いかの加工品専門店。能登土産としても人気



「いか加工品専門店」の看板に地元への感謝を込めて。
小木いかの美味しさを引き出すプロフェッショナル

2009年創業。父・和平さんと息子・英輝さんの親子二代で営むいか加工品メーカー。小木港に面した工場で水揚げ直後のいかを加工し、その鮮度と味わいが自慢です。塩や味噌などの材料も能登産にこだわり、能登のお土産としても人気を博しています。

株式会社和平商店

石川県鳳珠郡能登町小木18-55
TEL 0768-74-0055
[Instagram]wahei_ika_noto

Here!



“いかの町”に恩返しを。 いか加工品に込められた思い

能登といえば豊かな海の幸。なかでも能登町の小木港は「日本三大いか釣り漁港」として函館、八戸に次ぐいか漁獲高を誇ります。

そんな小木港で、いか加工品を専門に製造する『和平商店』。お話を伺った浅井英輝さんの父・和平さんが「いか漁に支えられるこの町に恩返しを」と2009年に創業した会社です。

当時の町の課題は「能登を代表するいかのお土産がないこと」だったと浅井さんは振り返ります。特産のいかを地元の観光資源として利活用する函館や八戸に対し、小木いかはもっぱら県外に出荷する業務用。この地を訪れた人がいかを味わえる機会は限られていました。掲げられた「いか加工品専門」の看板には、この町自慢のいかを広めたいという強い思いが込められています。

まるで釣りたての美味しさ。 自慢の小木いかをご家庭で

小木港を出発した漁船は、いかを追って遠洋を北上。釣れたいかはその場で急速冷凍して船内で保管し、船がいかで満杯になると帰航します。

冷凍品と侮るなかれ。いかには冷凍しても味や食感が損なわれない特長があり、釣れた瞬間に素早く冷凍する小木のいかは、釣れたてに迫る美味しさなのです。この「船凍いか」の設備を持つ漁港は国内に小木を含む3港のみで、なかでも小木港は1尾ずつ丁寧に冷凍する技術を初めて導入するなど、高い品質で知られています。

そんな小木いかを味わうには、なんといってもシンプルに「いか刺し」がおすすめです。『和平商店』では、手間いらずですぐ食べられるよう、いかそうめんにして提供しています。

お酒が好きならぜひ「丸干しいか」を。いかの内臓を出さずに丸ごと干す能登に伝わる加工法で、ワタの苦みが酒の肴にぴったりです。

「いかの鉄砲焼き」は能登の郷土料理。いかの内臓を取り、特製の生姜味噌を詰め込んだものを焼いて食べます。「物産展などの試食販売で一番人気です」と浅井さんは言います。

いかとともにあるこの町。 「やっぱりいかのことが大切」

浅井さんは、長い東京暮らしを経て10年ほど前に帰郷。

「親父が新しい事業を始めたと聞いていたので、ちょっと見に行ったんです。すると作業場に煎餅を焼く機械が手つかずで置いてあって」。

煎餅の製造を父から託された浅井さん。時は北陸新幹線の開通直前でした。新鮮な小木いかを贅沢に使った「能登いか煎餅」は、旅行客に大人気のお土産に。「一時的な手伝いのつもりが、おかげさまで沢山売れてしまったもので…。今もここにいます」と笑います。

再び能登に住み始めて実感したのは、魚介の美味しさ。そして祭りが持つ特別な意味でした。

「町は祭りで繋がっているんです。震災のあとも、最初に出てきたのが『祭りをやろう』という声。まだ道路も直っていない頃の話ですよ」。

小木では春と秋に祭りが。春は大漁旗を掲げた



上／いかの鉄砲焼きには寒仕込みの自家製味噌を使用。
下／二度焼きにこだわっているいか煎餅。一次焼きは分厚い鉄板ではさみ、いかの旨みを閉じ込めます。

船を小木港に走らせ、秋には9基の「袖キリコ」を男衆が力強く引き回します。いずれも、同町内の『御船神社』に奉納する、航海の安全と豊漁を祈願する祭りです。

小木に生きる者として「やっぱりいかのことが大切」と言う浅井さん。海外などでは、他の魚と一緒に網でごっそり獲るのが主流だといいうかですが、小木をはじめ国内で行われるのはいか“釣り”。いかだけが釣れる特殊な仕掛けによって海洋資源に余計な負担をかけず、いかの体も傷つきにくい丁寧な漁法です。

「吊り上げたときの遠心力で針がするっと外れて、そのまま冷凍室に流れ込むいか釣り専用の設計になっているんですよ。だからいか漁船って、ほんとうにいかにしか使えないんです。そうまでして『鮮度の良いいかを食べよう』なんていう民族、世界中探してもそういないんじゃないですかね」。

小木の人々の営みを支えるいか。愛情が言葉の端々から感じられました。



上／釣れた瞬間のいかは白ではなく赤い色をしているのだそう。新鮮な証拠です。
下／いかを釣る、冷凍する、保管するの3工程がこの船で行われます。