



SUNSET NEWS

道の駅内灘サンセットパーク 情報発信フリーペーパー

2022
Vol. **01**
TAKE FREE

道の駅内灘サンセットパークの
隠れた魅力をご紹介します！



「樹上完熟ブルーベリーのここと手作りジャム」
果肉が柔らかく自然な甘さで、ヨーグルトのソースにもぴったり。
詳しくは裏側をCheck！

特集

実際に食べて感動した

駅長推薦！ほりだし商品**10**選

スタッフのお宝紹介・農家さんのこぼればなし・サンセットパーク最新情報



OTAKARA
MARKET
UCHINADA SUNSET PARK



Horita
PICNIC
Light meal & Sweets



八百屋のスイーツ
Horita 205
UCHINADA
Produced by Horita Co., Ltd.

7月は大粒で
ほどよい甘味と
酸味が特徴



オリジナル商品

8月是小粒で
糖度が高い



特製
醤油カラメルで
いただく
上質プリン



米粉でできた
サクサク食感の
かりんとう



国産の小麦とバター、
珠洲の塩でできてます



ジャム

¥702(税込)

樹上完熟ブルーベリーの
ことこと手作りジャム(7月・8月)

一粒ごとに丁寧に完熟を見極めて収穫したブルーベリーを使った果実本来の甘さが楽しめるジャム。7月・8月と収穫月で味、品種が違います。

スイーツ

¥800(税込)

能登の極上素材プリン(醤油/いちご)

「能登鶏たまご」と成分無調整牛乳「のとそだち」で作ったプリンに、地元の老舗ヤマチ醤油の杉樽木桶醤油シロップをかける、素材にこだわった新感覚プリン。

おやつ

各¥350(税込)

神子原米かりんとう
(キャラメル/大人の生姜/のと塩ごま/沖縄産黒糖)

ブランド米である能登神子玄米の米粉を100%使用した、ちょっと固めの食感と程よい甘さがクセになるかりんとう。

おやつ

小-¥600/中-¥900(税込)

塩パウンドケーキ

添加物なし、国産バター100%、国産小麦100%で原材料にこだわった逸品。珠洲のお塩を使った、ほんのり優しい塩気がポイント。そのままはもちろん、軽くトーストしても絶品!



地元で愛される
絶品どらやき



実際に食べて感動した
駅長推薦!

ほりだし商品10選

OTAKARA MARKETでは、ひとつひとつの商品をスタッフが試食し、自信を持って並べられる商品だけを選んでいきます。
今回はその中でも、試食でスタッフが感動したイチオシ商品を10個に厳選。
他では買えない隠れた名品をぜひ食べてみてください!



体にやさしい
まろやかな能登の塩

おやつ

¥216(税込)

能登大納言どらやき

粒が大きく鮮やかな赤色に、皮まで柔らかいのが特徴の能登大納言をたっぷり使用。豆の風味をそのままに丁寧に炊き、ふっくらと焼いた生地で包んだ絶品どら焼き。

調味料

¥972(税込)

奥能登海水塩シリーズ
(塩胡椒/紅塩/めかぶ塩-各¥1,188税込)

奥能登のきれいな海水を原材料に、独自の低温製法で製塩することでまろやかに体に溜まりにくいお塩になっています。



国産素材にこだわった
お手軽出汁パック



特製ダレがしみた
おあげが最高!



最高の組み合わせで
食べてみて!

能登のソーセージ
×
金沢のマスタード



調味料

各¥1,560(税込)

一番だしパックシリーズ

国産の連子鯛などを使用した、素材にこだわった本格だしパックシリーズです。鯛、昆布など定番商品のほか、蟹、きのこ、海老など季節限定の商品にも注目!

冷凍食品

各¥450(税込)

焼きいなり
(鶏ごぼう/ちらし/ホタテ/五穀米/金時いも赤飯)

知る人ぞ知る白山白峰の「山下ミツ商店」のお揚げを使用。揚げ出し豆腐のようなタレに漬け込んだお揚げを手焼きし、ご飯を詰めました。

肉加工品

¥496(税込)〜

「のまま」ソーセージシリーズ

能登でこだわりの手作りソーセージを作る「のまま」の、良質の能登豚を使ったソーセージ。中にはドイツ国際コンテストで銀メダルを受賞したものもある本格ソーセージです。

調味料

¥756(税込)

金澤マスタード

加賀野菜の「二塚からしな」の種と能登の塩、すっきりとした酸味の加賀お酢で作った無添加の粒マスタード。ウィンナーなどのお肉はもちろん、お刺身などにも好相性◎

COLUMN

スタッフ偏愛♥お宝商品

おばあちゃんの手作りみたいな
優しい味付けがお気に入り



奥能登しおポテトチップス
¥378(税込)

手作り感ある優しい塩味が大好きで、何度もリピートするくらいお気に入り。珠洲の塩だけを使った、本当にシンプルなポテトチップスです。

COLUMN

農家さんのこぼればなし

地元農家・長井さん

「体に良いものを食べてもらいたい」という思いで無農薬栽培にこだわり、きゅうりやナス、ピーマンなどの様々な野菜を生産しています。



長井さん直伝!きゅうりを使った簡単レシピ

きゅうりをお好みのサイズに切り、味噌とマヨネーズを和え、20~30分漬け込みます。つけてすぐに食べるより、時間を置くことで味が染みて浅漬けのような食感に!

NEWS

New!

小松の素材を使った無添加ジャム「世界文学ジャム全集」シリーズが入荷

無添加・無着色で、小松市を中心とした石川の生産者が作った素材を使い、「風の抹茶三郎(抹茶のミルクジャム)」や「走れメロン(メロンジャム)」など文学タイトルをネーミングに取り入れたユニークなジャムシリーズ。

左:シリーズ内人気No.1
「赤と白(苺ミルクジャム)」

右:小松のお茶屋さん&コラボ
「加賀棒っ茶ん(棒茶ミルクジャム)」

