



住所 ————— 石川県鳳珠郡能登町小木 18-6
電話番号 ————— 0768-74-0125
営業時間 ————— 8：30 ～ 17：30 (季節により変更あり)
定休日 ————— 不定休
WEB サイト ————— <http://kaneishi.com>

1
2

3



4

- 1/「イオしいう」を入れることにより、イオの風味が「層引き立つ」
- 2/生種子を香り付けに加工して完成。
- 3/見た目を磨切るさっぱり感。白米にとても合います。
- 4/カネイシさんの店舗。今年の9月末に改装オープンしました。

カネイシさんは、先代からイカ専門の仲卸業者で、現在の3代目ご主人が、「イカのまち」の地の利を生かして、今から数年前に独自の「イカの黒づくり」を考案しました。

小木のイカ釣り船が釣ってきたイカだけを、丹念に洗浄されたイカに塩を合わせ、少しの間だけ干すのがポイント。

「イカ黒」に加えて、隠し味になるのが、自家製のイカとイカわたで作った「イカいしり」。これを入れることによつて、イカの風味が際立つそうです。

イカのまちならではの
特産品

後は、企業秘密の熟成期間と一日一回の、かき混ぜ作業を数日間行うことによつて、味が丸くなり、旨味が引き立つそうです。

仕上げに生柚子を香り付けに加えて完成です。

合成保存料等は、一切含まれておらず、小木のイカ釣り船が釣ってきたイカだけを使った「黒づくり」。

是非一度、ご賞味ください。さつぱりした後味で、くせになるかもしれませ

ん。



日本三大いか漁港のひとつ、能登町にある小水港。「イカのまち」として有名。

「イカの黒づくり」と言えば、北陸では富山県が発祥の地として有名ですが、石川県の「イカのまち」、能登町小木にも知る人ぞ知る「黒づくり」があります。

能登町にある小木港は、日本三大いか漁港の一つとも言われ、全国でも有数のイカの漁獲高を誇る港です。

今回はそんな能登町小木にある、有限会社カネイシさんの「オールイカ尽くしの「黒づくり」」をご紹介します。

今回はそんな能登町小木にある、有限会社カネイシさんの「オールカイクー」の「黒づくり」をご紹介します。

石川の食の材

北陸の珍味「黒づくり」