

交流施設 狼煙 NOROSHI



直売所・地豆腐販売・体験学習施設



珠洲の特産こだわり地豆腐
大浜大豆地豆腐 好評販売中！



新鮮直売！

採れ立ての珠洲こだわり食材を
ご用意してお待ちしております。

地元珠洲住民の私達が自慢の品物をご用意して、皆様をお待ちしております！



直売所に商品を卸す地元のみなさん



直売所

地の新鮮食材や手作り工芸品など
ここでしか手に入らない物を取り揃えています。

地豆腐販売

地豆大浜大豆と珠洲天然にがりを使用した、こだわり豆腐

地
Ji

体験学習

手作り豆腐体験をはじめ昔からの
地に伝わる生活の一部を
体験学習できます。

地の恵みをお客様に提供する直売所。地の最高の食材のみを使用した本物のこだわり地豆腐の製造と販売。古くから地に伝わる伝統の風習を体験学習できる体験学習教室。交流施設狼煙はこの3つの柱を中心に、地元住民の協力を得て地域活性を目的に運営しています。

・豆乳・あずき
ご当地ソフトクリーム



www.noroshi.co.jp

道の駅 狼煙

・営業時間 AM8:30 ~ PM5:00 ・定休日：年末年始
(時期により変更あり)

〒927-1441 石川県珠洲市狼煙町テ部 11 番

TEL 0768-86-2525 FAX 0768-86-2555

地豆腐

昔から狼煙地区に伝わる伝統的な豆腐作りの味を再現すべく、横山振興会の珠洲産地豆「大浜大豆」と、国定重要無形文化財に指定されている角花豊氏の「珠洲産天然にがり」のみを使用し、珠洲の素材を存分に生かしたこだわりの地豆腐を作りました。豆本来の香りと、コクのある甘みをぜひ味わってください。



*すべてのお豆腐は当施設にて製造しております。

まぼろしの 大浜大豆とは

通常の大豆より2ヶ月遅い収穫をする晩生の在来種「大浜大豆」は甘みとコクがある珠洲産地豆。収穫時期が天候の不安定な11月中旬～下旬の為、他の品種と比べると非常に手間がかかり昭和30年以降徐々に生産が減少、その後大浜大豆は人々の記憶からなくなっていった。現在は失われつつあった「幻の大浜大豆」を横山振興会により復活させ、大豆の風味を最大限に生かした「大浜大豆地豆腐」の開発、生産に着手している。

大浜大豆の こだわり地豆腐

全国配送承ります！
能登名物の地豆腐をぜひお土産に

大浜大豆白豆 各一丁 350 円

- ・おぼろ豆腐 やわらかい中に豆の風味が強い豆腐
- ・絹ごし豆腐 そのまま冷奴で頂ける風味豊かな豆腐
- ・水綿豆腐 お鍋や汁物などお料理に最適な豆腐

大浜大豆黒豆 一丁 350 円

- ・おぼろ豆腐 大変珍しい大浜大豆の黒豆豆腐
広がる甘みとコクが濃厚なお豆腐

全国宅配 申し込みはこちらから
TEL 0768-86-2525 FAX 0768-86-2555

田舎体験してみんきや〜



田舎暮らしの達人から生きる知恵を学ぼう！

交流施設狼煙では、この地ならではの代々受け継がれてきた風習（文化）を、皆様に体験学習する場を提供しております。豆腐の手作り体験や、石臼きなこ挽き体験など多くの体験型学習教室をご提供致します。