

「新潟うまいもの」セレクション会議

2017. JAN.
VOL. 9

新潟うまいもの

豊かな風土が生み出した、こだわりの逸品を厳選。





もくじ

- 3 新潟醤油餅
株式会社大阪屋
- 4 あま酒 無糖加
太田醸造株式会社
- 5 酪農家のバターナッツカボチャポタージュ／
酪農家のえだまめポタージュ
株式会社神田酪農
- 6 にいがた神林軒 塩麴漬／にいがた神林軒 角煮
株式会社神林精肉店
- 7 香ばし玄米 スライス
農事組合法人久比岐の里農産センター
- 8 かぐら南蛮入なす味噌／かぐら南蛮のんま煮
株式会社こだわり食品本舗
- 9 醸すこ 十年熟成味噌×ハバネロ／
醸すこ 一年熟成醤油×ゆず×ハバネロ
合資会社小林醤油店
- 10 柿のかき餅
佐渡の柿餅本舗
- 11 サーモン塩辛／甘えび塩辛
株式会社三幸(銘品部)
- 12 特選かぐら南蛮味噌
有限会社シマダ
- 13 源泉米の玄米でつくったパスタ(細麺・太麺)
ジョイントファーム株式会社
- 14 塩引鮭 粗ほぐし／まるごとバリッとやなぎかはい
株式会社総合食品さいとう
- 15 かわいい大根
株式会社たべたがり
- 16 まるかじりメギス
土の香工房cotocoto
- 17 カレー味から揚げ粉／塩レモン味から揚げ粉
株式会社鳥梅
- 18 グルテンフリーパスタ
(フェットチーネ 7mm・ソッテレ 3mm)
株式会社新潟農園
- 19 お米ほろほろ
株式会社丸屋本店
- 20 越後 赤味噌
株式会社峰村商店
- 21 みがきにしんの糀漬／一夜干しいかの糀漬
有限会社宮川糀や

うまいものを
みつけた。
豊かな風土と伝統の技、
アイデアから生まれたぬくもりの逸品
27品を厳選。

流通関係者の皆様へ

「新潟うまいものVOL.9」は、公益財団法人にいがた産業創造機構が主催する平成28年度「新潟うまいものセレクション会議」において、食の専門家による評価を受け、支援対象とされた27商品を掲載しております。

このカタログをきっかけとして、新潟のこだわりの食品を知っていただくとともに、メーカーとの商談の足がかりとしていただければ幸いです。

平成29年1月
公益財団法人にいがた産業創造機構
市場開拓グループ販売促進チーム

味の
こだわり

新潟県産「こがねもち」
100%、まるやかで旨味
のある溜まり醤油、香ばしい
くるみをふんだんに入れま
した。



新潟醤油餅

商品データ

品名／新潟醤油餅
規格内容量／6個入
参考上代／1,023円(税抜)
ケース入数／15箱入
出荷納期／7日
年間生産量／200,000個
原材料名／マルトース、砂糖、もち粉(新潟県産)、
くるみ、水飴、醤油(大豆、小麦を含む)、
澱粉加工品、味醂、乳化剤

製造地／新潟県新潟市
賞味期限／18日
保存方法／常温
他の営業品目
万代太鼓、茶豆饅頭、葡萄紀行



4 529978 860615



くるみ たつぷり 醤油餅

新潟県産「こがねもち」から作る米粉を
100%使用。

新潟のイメージといえば代表的な雪。昔は、寒い冬でも子ども
達は元気に雪遊びをし、遊び終えると囲炉裏を囲んで美味しい
焼餅を砂糖醤油につけておやつに楽しみました。大阪屋の醤油
餅は、雪国新潟のそんな懐かしい情景を旨味のある溜まり醤油
仕立てのお餅に香ばしいくるみを入れ、表現しました。とても
郷愁豊かな味わい深い餅菓子です。



株式会社大阪屋

〒950-0105 新潟県新潟市江南区大淵1631-8
TEL.025-276-1411
FAX.025-277-2141
✉ s.kikaku@niigata-osakaya.com
HPアドレス/
<http://www.niigata-osakaya.com/>
担当者／本間 透



太田醸造株式会社

〒944-0018 新潟県妙高市諏訪町2-2-7

TEL. 0255-72-4134

FAX. 0255-72-4135

✉ ohtamiso@abelia.ocn.ne.jp

担当者/太田 恵一

あま酒 無糖加

商品データ

品名/あま酒 無糖加

規格内容量/300g

参考上代/300円(税抜)

ケース入数/20個

出荷納期/3日

年間生産量/6万個

原材料名/米

製造地/新潟県妙高市

賞味期限/90日

保存方法/直射日光を避け、
涼しい所で保存

他の営業品目

毘沙門味噌・生こうじ・味噌漬け・
しょうの味



糀 100%の あま酒

味噌屋が造った糀だけのあま酒。

昭和40年前後より地元スーパーマーケット等で販売を始めた歴史あるあま酒です。今マスコミなどで大変話題になっているあま酒。弊社のあま酒は、新潟産米100%の糀で製造し、砂糖等一切使用していない無添加商品です。糀は、弊社の長年の糀を造る技術により、そのまま味わつても甘く感じる良質な糀を使用しております。9月から5月の期間限定の生産です。



味の
こだわり
自然な甘みをお楽しみくだ
さい。牛乳や豆乳などで割っ
てもお試しください。





酪農家のバターナッツカボチャポタージュ 酪農家のえだまめポタージュ

商品データ

品名／①酪農家のバターナッツカボチャポタージュ
②酪農家のえだまめポタージュ

規格内容量／170g

参考上代／600円（税抜）

ケース入数／10袋入り

出荷納期／5日

年間生産量／商品受注生産

原材料名／【バターナッツカボチャ】バターナッツカボチャ、牛乳、中華だし（鶏肉を含む）、調味料（アミノ酸等）

【えだまめ】牛乳、枝豆、中華だし（鶏肉を含む）、調味料（アミノ酸等）

製造地／新潟県阿賀野市

賞味期限／4ヶ月

保存方法／冷凍（-18℃以下）

他の営業品目

牛乳・ジェラート



酪農家のバターナッツカボチャポタージュ



酪農家のえだまめポタージュ



株式会社神田酪農

〒959-2215 新潟県阿賀野市六野瀬331

TEL.0250-68-4652

FAX.0250-25-7010

✉info@kandarakunou.com

HPアドレス／

http://www.kandarakunou.com

担当者／神田 豊広

酪農家のポタージュ

味の
こだわり
家族同様に愛情いっぱい
育てた牛から搾った新鮮
牛乳と、地元野菜を使った
ポタージュです。

神田酪農の100%濃厚牛乳と
地元野菜で作った贅沢ポタージュ。
新潟県酪農発祥の地、阿賀野市で三代に渡り酪農を営ん
できた神田酪農が搾りたての牛乳と地元の新鮮な野菜で作っ
たスープです。すっきりとした甘さとコクがあり、食べた幸
せを感じられる製品です。ゆつくりとした週末の朝食に。
贅沢な休日のランチに。特別な日のディナーにどうぞ。



株式会社神林精肉店

〒945-0066 新潟県柏崎市西本町1-7-23
TEL. 0257-23-2224
FAX. 0257-23-2611
✉ kazu@kisnet.or.jp
担当者/神林 一吉

にいがた神林軒 角煮

商品データ

品名/にいがた神林軒 角煮
規格内容量/2個入
参考上代/700円(税抜)
ケース入数/20個
出荷納期/10日前後
年間生産量/2,000パック
原材料名/新潟県産豚肉バラ、醤油
(小麦、大豆含む)、酒、みりん、砂糖
製造地/新潟県柏崎市
賞味期限/製造日より180日
保存方法/冷凍(-18℃以下)
他の営業品目
精肉、自家製ビーフカレー、焼き豚



4 589633 040011

にいがた神林軒 塩麹漬

商品データ

品名/にいがた神林軒 塩麹漬
規格内容量/1p (80g×2枚)
参考上代/570円(税抜)
ケース入数/20個
出荷納期/10日前後
年間生産量/2,000パック
原材料名/新潟県産豚ロース肉、
塩麹(米、食塩)、胡椒、
ゆずパウダー(乳成分含む)
製造地/新潟県柏崎市
賞味期限/製造日より180日
保存方法/冷凍(-18℃以下)
他の営業品目
精肉、自家製ビーフカレー、焼き豚



4 589633 040028

肉のプロが作った
冷めても柔らかい
厚切りお肉の塩麹漬！
ただ塩麹に漬けるだけでは目新しさがない。そこで注目したのが塩麹に合う香辛料など。様々な香辛料やたれを試した中で、胡椒のピリツとしたアクセントにゆずパウダーの爽やかさが一番塩麹に合うと判断し開発した商品です。

肉屋だからこそできる味！
柔らかく味も上品に仕上げました。

肉のプロが 作った逸品

味の
こだわり
濃いように見えるが意外にあっさりし上品な優しい味に仕上がっています。しかもポリウムたっぷり！



味の
こだわり
塩麹に合うピリツとした胡椒と食べた時のゆずの爽やかさが醸し出す味の3重奏をお楽しみください！





味の
こだわり

良食味といわれているのがね
もちを自家生産し100%
使用。玄米の香ばしさとつづ
つぶ感がおいしさを引き立て
ます。

香ばし玄米 スライス

商品データ

品名／香ばし玄米 スライス
規格内容量／150g
参考上代／300円（税抜）
ケース入数／30個
出荷納期／7日
年間生産量／約500個
原材料名／水稲もち米（新潟県産）
製造地／新潟県上越市
賞味期限／90日
保存方法／直射日光、高温多湿を
避けて保存

他の営業品目

切り餅（各種）、笹だんご、
新潟県産コシヒカリ、ちまき、味噌



おいしい香る 玄米餅

体にいいものうまいもの！
玄米の香りが忙しいあなたを包む。

三方を山、一方を海に囲まれた肥沃な久比岐平野で育てた「こがねもち」を
100%使用し、食物繊維が豊富な玄米のまま蒸かし、昔ながらの杵つき製法
でつきあげた玄米餅です。焼くと玄米の香ばしさが口いっぱいに広がり、玄米
食が苦手な方でもおいしく栄養を取り入れられます。薄いため調理時間が短
縮でき、忙しい朝や小腹がすいた時のおやつとして、またパーティー等で焼い
た餅の上にトッピングをして楽しんでみてはいかがでしょうか。



農事組合法人 久比岐の里農産センター

〒942-0106 新潟県上越市頸城区上柳町43-1
TEL.025-530-2304
FAX.025-530-3199
✉info@kubikimochi.or.jp
HPアドレス／<http://www.kubikimochi.or.jp>
担当者／柳澤 嘉孝



株式会社こだわり食品本舗

〒947-0054 新潟県小千谷市若葉3丁目130番地
TEL.0258-83-3700
FAX.0258-83-3777
✉info@kodawarishokuhin.co.jp
HPアドレス/
http://www.kodawarishokuhin.co.jp
担当者/大橋 新

かぐら南蛮入なす味噌 かぐら南蛮のんま煮

商品データ

品名/①かぐら南蛮入なす味噌 ②かぐら南蛮のんま煮

規格内容量/80g

参考上代/600円(税抜)

ケース入数/10本

出荷納期/1週間

年間生産量/10,000本

原材料名/【なす味噌】味噌、茄子(新潟県山古志産)、かぐら南蛮(新潟県山古志産)、水あめ、砂糖、ぶどう糖、昆布エキス、チキンエキス、鰹節エキス、酸化防止剤(ビタミンC)、(原材料の一部に小麦、大豆、鶏肉を含む)
【のんま煮】かぐら南蛮(新潟県山古志産)、醤油、水あめ、砂糖、発酵調味料、鰹節エキス、生姜、昆布エキス、酵母エキス、鰹節、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

製造地/新潟県小千谷市

賞味期限/270日

保存方法/常温

他の営業目

かぐら南蛮漬みそ味、菊芋みそ漬、十全なすのんま煮 など



かぐら南蛮入なす味噌



4 582441 400466



かぐら南蛮のんま煮



4 582441 400459

じんわりとくる辛味

山古志でのびのび育った
「かぐら南蛮」と「丸なす」

新潟県内でも長岡市以南の中山間地の極めて限定された地域で大事に守られてきたかぐら南蛮はジンワリと感じてくる厚みのあるマイルドな辛味が特長のピーマン型の珍しい野菜です。山古志で採れたかぐら南蛮だけを使用し特製醤油タレでことごと煮つめた「んま煮(うま煮)」。山古志産かぐら南蛮と丸なすをエスニックな調味みそと取り合わせた「なす味噌」。どちらもご飯との相性がぴったりの逸品です。

味の
こだわり
かぐら南蛮の辛味と旨味の
絶妙なハーモニー。



味の
こだわり

味噌と醤油がベースのため、
辛味だけでなく「旨み」と
「コク」も合わさった、日本
人の味覚に合う辛さです。



かも

醸すこ 十年熟成味噌×ハバネロ

醸すこ 一年熟成醤油×ゆず×ハバネロ

商品データ

品名／①醸すこ 十年熟成味噌×ハバネロ

②醸すこ 一年熟成醤油×ゆず×ハバネロ

規格内容量／60ml

参考上代／400円(税抜)

ケース入数／30本

出荷納期／3日程度

年間生産量／5,000本

原材料名／【十年熟成味噌×ハバネロ】

米みそたまり(大豆を含む)、米みそ(大豆を含む)、

ハバネロ、食塩、酒精

【一年熟成醤油×ゆず×ハバネロ】

醸造酢、しょうゆ(大豆、小麦を含む)、ゆず(果汁、皮)、

食塩、ハバネロ、酒精、酸味料

製造地／新潟県村上市

賞味期限／365日

保存方法／常温

他の営業品目

醤油、味噌、みそ漬け、めんつゆ、ぽん酢等



十年熟成味噌×ハバネロ



4 562147 269802

一年熟成醤油×ゆず×ハバネロ



4 562147 269819



合資会社小林醤油店

〒959-3122 新潟県村上市大津543-1

TEL.0254-62-2088

FAX.0254-62-2288

☒info@kobayashi-shoyu.co.jp

HPアドレス／

http://www.kobayashi-shoyu.co.jp/

担当者／小林 徹平

醸造× ハバネロの衝撃

カラッ！ウマッ！のWな衝撃！
醸造×ハバネロの和風ホットソース。
商品名は醸造を意味する「醸す(かもす)」から由来し、数滴振りかけると料理がウマカラ味へと変身する、辛い料理が好きな方におすすめの調味料です。味噌と醤油をベースにハバネロを配合することで、辛さと旨みを両立させた日本人の味覚に合った和風のホットソースとなりました。十年熟成みそ使用の激辛タイプと、一年熟成醤油と柚子を使用したのピリ辛タイプがあり、ピザやパスタだけでなく唐揚げや餃子など様々な料理に相性抜群です。



佐渡の柿餅本舗

〒952-1313 新潟県佐渡市八幡町54番地
TEL. 0259-67-7856
FAX. 0259-67-7856
✉ sado705@rhythm.ocn.ne.jp
HPアドレス/
<https://sado-biyori.com/blog/kakimochihonpo/>
担当者／五十嵐 敏郎

柿のかき餅

商品データ

品名／柿のかき餅
規格内容量／50g
参考上代／400円(税抜)
ケース入数／24個
出荷納期／受注後10日
年間生産量／3000個
原材料名／もち米(佐渡産こがね餅)、
干し柿(佐渡産)、塩(佐渡産)、
植物油
製造地／新潟県佐渡市
賞味期限／製造日から3カ月
保存方法／常温
他の営業品目
佐渡の柿もち、佐渡の柿ブラチョコ、佐渡の
福くる巻き、おけさ柿干し柿、黄金餅おかし



噛めばカリツカリ

干し柿入り 柿餅のおかし
ちよつと堅くてほのかな甘さ。

おかきの元となる柿餅は、佐渡の農家のおやつとして守り継がれてきた、伝統のお餅です。食材は、佐渡産のこがね餅と干し柿、隠し味に佐渡の塩、ぜくんぶ佐渡産。
この柿餅を乾燥させ、植物油で揚げた「柿のかき餅」はおけさ柿干し柿の控えめで自然な甘さと、堅めでヘルシーなおかしです。スッキリとした味わいと、ほのかな甘み、カリツカリとした食感が魅力です。

味の
こだわり
あと口に、控えめで、ほのかな甘さ。
カリツカリとした、確かな食感。



第13回新潟市みやげ品コンクール金賞受賞の実力派珍味。さっぱりとした塩加減とえびの甘みが絡み合います。

味の
こだわり

新潟の塩糍で じつくり熟成

甘えび塩辛

商品データ

品名／甘えび塩辛
規格内容量／200g
参考上代／1,400円（税抜）
ケース入数／12入×2合せ
出荷納期／概ね3～5日
年間生産量／約15,000本
原材料名／北国赤えび、米こうじ、唐辛子
製造地／新潟県新潟市
賞味期限／出荷日から30日間
保存方法／要冷蔵（10℃以下）

他の営業品目

惣菜、漬物、珍味、ギフト品



えびの持つ甘みと旨味を
新潟の塩糍が引き出した逸品。
新潟県人に愛される海産物の一つ甘えび。そのプリプリとした身とねっとりした甘みが特徴の甘えびをたっぷり使い、新潟の塩糍でじんわりと熟成させ、甘みと旨味を十二分に引き出しました。甘えびの異名「南蛮えび」にちなみ、彩りと隠し味に南蛮（赤唐辛子）をひとかけら。新潟市みやげ品コンクールで金賞を受賞した逸品。さっぱりとした塩加減は辛口の日本酒や白ワインに良く合います。

味の
こだわり
脂乗りの良いアトランティックサーモン腹須を新潟の塩糍でじっくり熟成。彩りに北海道産いくらを添えました。

サーモン塩辛

商品データ

品名／サーモン塩辛
規格内容量／200g
参考上代／1,000円（税抜）
ケース入数／12入×2合せ
出荷納期／概ね3～5日
年間生産量／約40,000本
原材料名／アトランティックサーモン、米こうじ、いくら
製造地／新潟県新潟市
賞味期限／出荷日から20日間
保存方法／要冷蔵（10℃以下）

他の営業品目

惣菜、漬物、珍味、ギフト品



アトランティックサーモン腹須と北海道産いくらの贅沢な親子漬。
たっぷりとした脂の乗ったアトランティックサーモンの特に脂の多い腹須だけを使い、新潟の塩糍でじっくり熟成。とろとろの口溶けと絶妙な塩加減でご飯もお酒もついつい進んでしまいます。サーモンのピンク、糍の白、いくらの赤と目にも鮮やかな彩りが食欲をそえる贅沢な親子漬です。そのままご飯に、お酒のお供に。パスタやサラダに和えてもよし。お子様や女性にも人気の商品です。

株式会社三幸（銘品部）

〒950-0892 新潟県新潟市東区寺山3-3-1
TEL.025-273-2247
FAX.025-271-3143
✉ k-oohira@kk-sanko.com
HPアドレス／<http://www.kk-sanko.com>
担当者／大平 憲一





有限会社シマダ

〒940-0135 新潟県長岡市金沢5-1-62
TEL. 0258-52-1925
FAX. 0258-52-1925
✉ shimada@atlas-net.ne.jp
HPアドレス / www.tochio-shimada.co.jp
担当者 / 島田 恵子

特選かぐら南蛮味噌

商品データ

品名 / 特選かぐら南蛮味噌
規格内容量 / 140g
参考上代 / 680円 (税抜)
ケース入数 / 24個
出荷納期 / 7日
年間生産量 / 受注生産
原材料名 / かぐら南蛮、
味噌 (大豆、小麦を含む)、砂糖
製造地 / 新潟県長岡市
賞味期限 / 6ヵ月
保存方法 / 常温
他の営業品目
越後姫ジャム、ルレクチェジャム、旨煮かぐら



旨辛味噌 ご飯のお供

長岡伝統野菜「かぐら南蛮」を
無添加で旨辛味噌惣菜に仕上げました。
かぐら南蛮と栃尾産大豆で仕込んだ手造り味噌とザラメ(砂糖)のみを煮込んだ、ご飯によくあう惣菜です。小・中学校の給食にも使われています。ご飯やおにぎり又は調味料として野菜炒めや寄せ鍋にもお使いください。



4 589622 940025

味の
こだわり
辛さと甘さのバランスが絶妙！
ご飯がすすむ逸品です。



味の
こだわり
もちもちとした食感、つるつるとしたのどごしを追求した玄米パスタです。こだわりの食感を是非お楽しみください。

源泉米の玄米でつくったパスタ 細麺・太麺

商品データ

品名／源泉米の玄米でつくったパスタ

①細麺 ②太麺

規格内容量／100g

参考上代／オープン価格

ケース入数／40個入

出荷納期／発注数により変動致します

年間生産量／未定

原材料名／うるち玄米（新潟県産）、馬鈴薯デンプン（国産）、
さといも（新潟県産）

製造地／山形県最上郡

賞味期限／製造日から1年間

保存方法／常温

他の営業品目

黄金源泉米 玄米、源泉米の米粉でつくったパスタ、米ぬか粉

※パッケージは変更になる可能性があります。



細麺



4 582153 871448



太麺



4 582153 871431



ジョイントファーム株式会社

〒959-1503 新潟県南蒲原郡田上町
原ヶ崎新田49-1

TEL.0256-41-5466

FAX.0256-41-5470

✉info@gensenmai.net

HPアドレス／<http://gensenmai.net>

担当者／大野 敦子

のどごしの 良いパスタ

もちもち、つるつる、
のどごしの良い玄米パスタ。
植物の完熟堆肥で作る柔らかく美味しい源泉
米の玄米粉を原材料にして作ったパスタです。
もちもち、つるつるしてのどごしが良いのが
特長です。添加物、小麦粉を一切使用してい
ないパスタです。



株式会社総合食品さいとう

〒958-0857 新潟県村上市飯野1-2-38
TEL. 0254-53-0156
FAX. 0254-53-5191
✉ shop@saitofood.jp
HPアドレス / <http://www.saitofood.jp>
担当者 / 齋藤 正志

塩引鮭 粗ほぐし

商品データ

品名 / 塩引鮭 粗ほぐし
規格内容量 / 100g
参考上代 / 700円 (税抜)
ケース入数 / 20袋
出荷納期 / 受注日より5日
年間生産量 / 2,000袋
原材料名 / 白鮭 (国産)、食塩
製造地 / 新潟県村上市
賞味期限 / 製造日より60日
保存方法 / 常温
他の営業品目
塩引鮭、鮭加工品、塩干加工品



村上に伝わる100種類以上ある鮭料理の中でも最も代表的なのが「塩引鮭」です。塩引鮭は生鮭の内臓を取り除いてから塩をまんべんなくすり込み、塩漬にして熟成させた後、水で塩抜きをしてから日陰の風通しの良い場所で干し上げた鮭です。「塩引鮭 粗ほぐし」は焼きたての塩引鮭をあえて粗く大振りのほぐし身にしており、後からの味付けは一切せず、塩引鮭本来の味を堪能して頂けます。常温で取り扱い頂けるのが最大のポイントです。

手作業で粗くほぐした新潟県村上の寒風干塩引鮭。この旨さ他に無し。

新潟県のブランド魚に推奨されている「やなぎかれい」。新潟県の中でも村上市で水揚げされるやなぎかれいは良質で県外へも多く出荷されており、そのやなぎかれいを一夜干しを作るのと同じ下処理をし、水分がなくなるまで干し上げてから焼き上げました。頭から尾までおせんべいの様にまるごと召し上がりがいただけます。

まるごとバリッとやなぎかれい

商品データ

品名 / まるごとバリッとやなぎかれい
規格内容量 / 35g
参考上代 / 650円 (税抜)
ケース入数 / 20袋
出荷納期 / 受注日より5日
年間生産量 / 500袋
原材料名 / ヤナギムシカレイ (新潟県村上市産)、食塩
製造地 / 新潟県村上市
賞味期限 / 製造日より60日
保存方法 / 常温
他の営業品目
塩引鮭・鮭の焼漬他、鮭加工品



越後・村上の名産品

味の
こだわり
味付けは食塩のみですが、薄味で「やなぎかれい」の淡泊で上品な味わいを楽しめます。

味の
こだわり
焼きたての塩引鮭をあえて粗くほぐし身にしており、後からの味付けは一切せず塩引鮭の味を堪能できます。



味の
こだわり
農薬不使用の大根ですので、
体にやさしく安全・安心です。

かわいい大根

商品データ

品名／かわいい大根
規格内容量／25g
参考上代／285円（税抜）
ケース入数／10個
出荷納期／営業日AM受注翌日出荷
原材料名／大根（新潟県産）
製造地／新潟県長岡市
賞味期限／製造日を含め365日
保存方法／常温

ハラル認証商品

他の営業品目

乾燥野菜、ハーブ



4 571450 880123



株式会社たべたがり

〒949-5415 新潟県長岡市岩田227-1

TEL.0258-89-7741

FAX.0258-92-5344

✉ info@tabetagari.jp

担当者／小林 薫

ご家族揃って 囲む食卓に

アレンジひとつで食卓をかわいく彩ります。
栽培期間中、農薬不使用栽培にて根気よく育てた4種類のカラフルな大根を丁寧に乾燥しました。農薬不使用で育てた大根ですので体にやさしく安全・安心です。素材をそのまま乾燥しておりますので、着色料などの添加物は一切使用しておりません。食卓をカラフルにかわいく彩りたい方にはとっても便利な商品です。しかも2分で戻り、簡単調理。サラダやパスタ・煮込みものにも彩りでお使いください。



土の香工房cotocoto

〒943-0844 新潟県上越市丸山新田183-1
TEL. 025-546-7127
FAX. 025-530-7708
✉ cotocoto@zb.wakwak.com
HPアドレス/
<http://www.cotocoto-garden.biz/>
担当者/早津 薫

まるかじりメギス

商品データ

品名/まるかじりメギス
規格内容量/30g
参考上代/500円(税抜)
ケース入数/50個
出荷納期/8日
年間生産量/2,000kg
原材料名/ニギス・魚醬(ニギス・天日塩・
麦麴)
製造地/新潟県上越市
賞味期限/120日
保存方法/常温
他の営業品目
野菜果物乾燥加工、鮮魚乾燥加工
梱包業



味の
こだわり

水揚げされたその日のメギスのみを使用。メギスを原料とした魚醬で味を付けメギス本来の味を堪能できる逸品。

驚きの サクサク感!!

磯の香が広がるメギスの魚醬を使い、メギスの旨味を楽しめる逸品。
これまでは未利用魚だった小さめのメギス(ニギス)を上越の特産に開発。鮮度が落ちやすくなかなか外に出回ることがなかったメギスですが、鮮度の落ちにくい装置を船に搭載している漁師団九郎さんの捕るメギスは鮮度抜群!このメギスだけを使って作りました。味付けはメギスの魚醬のみ、化学調味料は一切使っていません。焼かずに骨ごとサクサク食べられ、お酒のおつまみにぴったり。カルシウムもとれてお子様からご年配の方までお召し上がり頂けます。お酒を振って天ぷらにしても美味しいです。



味の
こだわり
パリパリカリカリした衣が
素材の旨味をより引き立て
ます。風味豊かなカレー味が
食欲をそそります。



カリカリ衣の 新食感！

味の
こだわり
パリパリカリカリした衣が
素材の旨味を引き立てます。
塩味ベースにレモンの酸味を
加えて仕上げました。



カレー味から揚げ粉 塩レモン味から揚げ粉

商品データ

品名／①カレー味から揚げ粉

②塩レモン味から揚げ粉

規格内容量／80g

参考上代／200円(税抜)／袋

ケース入数／12袋×8ケース／マスターカートン

出荷納期／通常は3日間

原材料名／【カレー味】小麦粉、米粉(新潟県産)、カレー粉、食塩、
グラニュー糖、こしょう、粉末醤油、加工デンプン、
調味料(アミノ酸)、(原材料の一部に大豆を含む)
【塩レモン味】小麦粉、米粉(新潟県産)、食塩、
レモン果汁パウダー(デキストリン、濃縮レモン)、
ガーリック、こしょう、加工デンプン、調味料(アミノ酸)

製造地／奈良県

賞味期限／製造日より9ヶ月

保存方法／常温

他の営業品目

レトルトカレー、やきとり、から揚げ



4 957929 003031



4 957929 003123

新潟発、新食感唐揚げ！
その秘密は米どころ新潟にあった。
家庭でカラッとしたい唐揚げを食べたい方、必見！米どころ新潟県産の米粉を加えたこの唐揚げ粉は、揚げるとパリパリカリカリした衣に仕上がる、新食感の唐揚げが出来上がります。お肉や魚、野菜などにも使用できますので、ご家庭でも色々お試しください。



株式会社鳥梅

〒950-0134 新潟県新潟市江南区曙町4丁目9-2

TEL.025-382-3033

FAX.025-381-7788

✉kj-buturyu@toriume.co.jp

HPアドレス／<http://www.toriume.co.jp/>

担当者／佐藤 一也



株式会社新潟農園

〒956-0017 新潟県新潟市秋葉区あおば通2-1-33
TEL. 0250-23-3077
FAX. 0250-23-3396
✉ hirano-ei@star.ocn.ne.jp
担当者／平野

グルテンフリーパスタ・フェットチーネ 7mm

グルテンフリーパスタ・ソツテレ 3mm

商品データ

品名／①グルテンフリーパスタ・フェットチーネ 7mm

②グルテンフリーパスタ・ソツテレ 3mm

規格内容量／120g (1食袋入)

参考上代／278円(税抜)

ケース入数／24個

出荷納期／2～3日

年間生産量／100,000個

原材料名／玄米(新潟県産コシヒカリ)、
馬鈴薯でん粉
(北海道産、遺伝子組み換えで無い)

製造地／山形県真室川町

賞味期限／8ヶ月

保存方法／常温～冷蔵庫

他の営業品目

精米(うるち、もち)



グルテンフリーパスタ・
フェットチーネ 7mm



グルテンフリーパスタ・
ソツテレ 3mm



グルテンフリーの米粉パスタ。
もちもち食感に感動！一口食べてその食感にビックリ！しつかりとした歯ごたえと弾力、想像以上のもちもち食感。今までの米粉麺とはひと味違い、やみつきになること間違いなし。ぜひこの感動を一度味わっていただきたい。乾麺では味わえない半生パスタならではのフレッシュ感がありながら、なんと常温でも8ヶ月の保存が可能。茹で時間も45～60秒と時短でき、手軽に調理できるのも嬉しいです。茹で伸びしにくい麺となっているので最後まで美味しく食べられます。

もちもち
食感に感動！！

味の
こだわり
食物繊維が豊富な玄米。精
米されたお米より栄養価が
高く、健康志向の方にもおす
めです。





米粉とバター の焼菓子

味の
こだわり

新潟産コシヒカリの米粉に、
自社挽きのアーモンドを
たっぷり練り込み香り高い
味わいをお楽しみ頂けます。

お米ほろほろ

商品データ

品名／お米ほろほろ
規格内容量／7個入
参考上代／550円（税抜）
ケース入数／20個
出荷納期／2日
年間生産量／28万個
原材料名／バター、アーモンド、小麦粉、
砂糖（和三盆）、米粉、脱脂粉乳
製造地／新潟県新潟市
賞味期限／30日
保存方法／冷暗所に保存

他の営業品目

黒糖饅頭、越後のえだまめ餅、笹だんご、
越後の梨羹、村松栗羊羹など



4 582292 646518



新潟産コシヒカリの米粉に自社挽きたてのカリフォルニアアーモンド
と北海道産よつ葉バターを練り込み焼き上げました。仕上げるに
和三盆糖をまぶしました。米粉独特のほろつとした口どけが特徴
のアーモンド・バター焼菓子です。首都圏を中心として人気商品
です。

株式会社丸屋本店

〒951-8065 新潟県新潟市中央区
東堀通6番町1038
TEL.025-271-9111
FAX.025-275-1567
✉ kenji@maruyahonten.com
HPアドレス／www.maruyahonten.com
担当者／本間 健二





株式会社峰村商店
〒950-0084 新潟県新潟市中央区
明石2-3-44
TEL.025-247-9321
FAX.025-243-2486
✉shimura@minemurashouten.co.jp
HPアドレス/
<http://www.minemurashouten.com>
担当者/志村 毅

新潟県産 原料使用

新潟県産の大豆とお米で仕込んだ
お味噌です。

新潟県産大豆（遺伝子組み換えでない）と新潟県産米で
じっくりと仕込んだお味噌になります。昔ながらの新潟の
お味噌は中辛口の山吹色とされています。大豆の旨みと
芳醇な香りが特徴のこのお味噌は、まさに昔ながらの「越後
味噌」と言えます。

越後 赤味噌

商品データ

品名/越後 赤味噌

規格内容量/300g

参考上代/450円（税抜）

ケース入数/8個

出荷納期/2日

年間生産量/全体800t

原材料名/大豆（新潟県産、遺伝子
組み換えでない）、
米（新潟県産）、
食塩、酒精

製造地/新潟県新潟市

賞味期限/製造日から180日

保存方法/なるべく涼しい場所で
保管してください

他の営業品目

味噌漬、だし、ポン酢



4 977943 833179

新潟県産の原料（大豆・お米）
をふんだんに使用しています。

味の
こだわり

新潟県産の原料（大豆・お米）
をふんだんに使用しています。

味の
こだわり
家伝の糀と、一夜干しいか、
南蛮のコーボが美味しさを
引き出した、飽きのこない手
造りの味です。

味の
こだわり
家伝の糀とみがきにしんの
コーボは、飽きのこない手造
りの味です。

昔の味を 明日に伝える



みがきにしんの糀漬

商品データ

品名／みがきにしんの糀漬
規格内容量／100g
参考上代／500円（税抜）
ケース入数／50袋
出荷納期／15日
年間生産量／500kg
原材料名／みがきにしん、米糀、食塩、
食酢、みりん、酒精
製造地／新潟県東蒲原郡阿賀町
賞味期限／3ヶ月
保存方法／冷凍
他の営業品目
糀、味噌、味噌漬



4 589609 750265



会津藩伝統の食文化。
海なし藩会津、その地で越後からの守りの要とし、会津
2番目の町として栄えた津川。その土地での冬の最高
食材「みがきにしん」。その食材を冬の寒さと家伝の糀
と技術で漬けた商品です。フライパンでサッと半焼
すれば、ふつくと柔らかく、焼けた糀とにしの香
りが香ばしくお口の中で広がります。酒の肴に、ご飯の
お供にお召し上がりください。無添加、無着色ですの
で安心して食べられます。

有限会社宮川糀や

〒959-4402 新潟県東蒲原郡阿賀町
津川3760番地
TEL.0254-92-2453
FAX.0254-92-2453
担当者／宮川 利実



一夜干しいかの糀漬

商品データ

品名／一夜干しいかの糀漬
規格内容量／120g
参考上代／500円（税抜）
ケース入数／50袋
出荷納期／15日
年間生産量／300kg
原材料名／一夜干しいか、米糀、南蛮、
食塩、食酢、みりん、酒精
製造地／新潟県東蒲原郡阿賀町
賞味期限／3ヶ月
保存方法／冷凍
他の営業品目
糀、味噌、味噌漬



4 589609 750289

みがきにしんの糀漬の姉妹品。
一夜干しいかを家伝の塩糀に南蛮を入れて漬けた
商品です。フライパンに商品をタレがついたまま
入れ中火で蒸し焼きに。糀と南蛮の効果で、ふつと
として柔らかく、ピリツとした辛みでイカの味を引
き締めた逸品は食欲を誘います。酒の肴に、ご飯の
お供にお召し上がりください。無添加、無着色です
ので、安心して食べられます。

掲載企業一覧

ページ 企業名／お問い合わせ先

4

太田醸造株式会社

〒944-0018 新潟県妙高市諏訪町2-2-7
TEL.0255-72-4134 FAX.0255-72-4135
✉ ohtamiso@abelia.ocn.ne.jp

6

株式会社神林精肉店

〒945-0066 新潟県柏崎市西本町1-7-23
TEL.0257-23-2224 FAX.0257-23-2611
✉ kazu@kisnet.or.jp

8

株式会社こだわり食品本舗

〒947-0054 新潟県小千谷市若葉3丁目130番地
TEL.0258-83-3700 FAX.0258-83-3777
✉ info@kodawarishokuhin.co.jp
HPアドレス／http://www.kodawarishokuhin.co.jp

10

佐渡の柿餅本舗

〒952-1313 新潟県佐渡市八幡町54番地
TEL.0259-67-7856 FAX.0259-67-7856
✉ sado705@rhythm.ocn.ne.jp
HPアドレス／https://sado-biyori.com/blog/kakimochihonpo/

12

有限会社シマダ

〒940-0135 新潟県長岡市金沢5-1-62
TEL.0258-52-1925 FAX.0258-52-1925
✉ shimada@atlas-net.ne.jp
HPアドレス／www.tochio-shimada.co.jp

14

株式会社総合食品さいとう

〒958-0857 新潟県上市市飯野1-2-38
TEL.0254-53-0156 FAX.0254-53-5191
✉ shop@saitofood.jp
HPアドレス／http://www.saitofood.jp

16

土の香工房cotocoto

〒943-0844 新潟県上越市丸山新田183-1
TEL.025-546-7127 FAX.025-530-7708
✉ cotocoto@zb.wakwak.com
HPアドレス／http://www.cotocoto-garden.biz/

18

株式会社新潟農園

〒956-0017 新潟県新潟市秋葉区あおば通2-1-33
TEL.0250-23-3077 FAX.0250-23-3396
✉ hirano-ei@star.ocn.ne.jp

20

株式会社峰村商店

〒950-0084 新潟県新潟市中央区明石2-3-44
TEL.025-247-9321 FAX.025-243-2486
✉ shimura@minemurashouten.co.jp
HPアドレス／http://www.minemurashouten.com

ページ 企業名／お問い合わせ先

3

株式会社大阪屋

〒950-0105 新潟県新潟市江南区大淵1631-8
TEL.025-276-1411 FAX.025-277-2141
✉ s.kikaku@niigata-osakaya.com
HPアドレス／http://www.niigata-osakaya.com/

5

株式会社神田酪農

〒959-2215 新潟県阿賀野市六野瀬331
TEL.0250-68-4652 FAX.0250-25-7010
✉ info@kandarakunou.com
HPアドレス／http://www.kandarakunou.com

7

農事組合法人久比岐の里農産センター

〒942-0106 新潟県上越市頸城区上柳町43-1
TEL.025-530-2304 FAX.025-530-3199
✉ info@kubikimochi.or.jp
HPアドレス／http://www.kubikimochi.or.jp

9

合資会社小林醤油店

〒959-3122 新潟県村上市大津543-1
TEL.0254-62-2088 FAX.0254-62-2288
✉ info@kobayashi-shoyu.co.jp
HPアドレス／http://www.kobayashi-shoyu.co.jp/

11

株式会社三幸(銘品部)

〒950-0892 新潟県新潟市東区寺山3-3-1
TEL.025-273-2247 FAX.025-271-3143
✉ k-ooira@kk-sanko.com
HPアドレス／http://www.kk-sanko.com

13

ジョイントファーム株式会社

〒959-1503 新潟県南蒲原郡田上町原ヶ崎新田49-1
TEL.0256-41-5466 FAX.0256-41-5470
✉ info@gensenmai.net
HPアドレス／http://gensenmai.net

15

株式会社たべたがり

〒949-5415 新潟県長岡市岩田227-1
TEL.0258-89-7741 FAX.0258-92-5344
✉ info@tabetagari.jp

17

株式会社鳥梅

〒950-0134 新潟県新潟市江南区曙町4丁目9-2
TEL.025-382-3033 FAX.025-381-7788
✉ kj-buturyu@toriume.co.jp
HPアドレス／http://www.toriume.co.jp/

19

株式会社丸屋本店

〒951-8065 新潟県新潟市中央区東堀通6番町1038
TEL.025-271-9111 FAX.025-275-1567
✉ kenji@maruyahonten.com
HPアドレス／www.maruyahonten.com

21

有限会社宮川糰や

〒959-4402 新潟県東蒲原郡阿賀町
津川3760番地
TEL.0254-92-2453 FAX.0254-92-2453

「新潟うまいもの」セレクション会議

新潟うまいもの

2017. JAN.
VOL. 9

お問い合わせ



Niigata
Industrial
Creation
Organization

公益財団法人
にいがた産業創造機構
市場開拓グループ 販売促進チーム

〒950-0078 新潟県新潟市中央区万代島5-1 万代島ビル9F

TEL.[代表]025-246-0025 [直通]025-246-0044

FAX.025-246-0030 <http://www.nico.or.jp> ✉ shoku@nico.or.jp

新潟自慢の逸品を多数ご用意しております。表参道・新潟館 ネスパス

〒150-0001

東京都渋谷区神宮前4-11-7

TEL.03-5771-7711

FAX.03-5771-7712

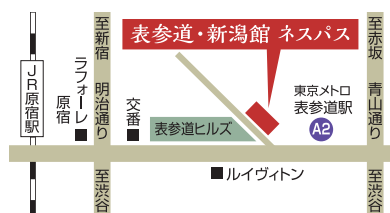
<http://www.nico.or.jp/nospace/>

✉ nespace@nico.or.jp

【営業時間(事務所)】

10:00~18:30

※年末年始を除く



【アクセス】東京メトロ千代田線・銀座線・半蔵門線「表参道」駅(A2)出口より徒歩1分