

うま さ ぎ っ し り

新潟から 36社が大集合!

出展商品ガイド

ISIMTS 2021
SUPERMARKET TRADE SHOW
スーパーマーケット・トレードショー

小間番号 10-205

会場マップ

	35 ブランド力 向上支援商品	34 近藤商店(株) 佐々木商事(株) (株)良寛	4 (株)Mt.ファーム わかとち	3 (株)八色物産	2 (株)ひまわり食品	1 (株)セイヒョー	
通路 (地域資源活用 の会場側)	26 (株)ゆのたに	21 峰村醸造 <(株)峰村商店>	16 (株)宮野食品工業所	14 (株)吉兆楽	9 たいまつ食品(株)	5 コンドウ食品(株)	通路 (秋田県 様側)
	27 越後ファーム(株)	22 マルシン食品(株)	17 (有)栃尾豆腐	15 さくら製菓(株)	10 (株)マツイフーズ	6 山崎醸造(株)	
	28 (株)上野	23 (株)ホクシヨク	18 (株)平八	31 八百屋 半吾兵衛	11 第一食品(株)	7 (有)いち粒	
	29 (株)たかの	24 (株)DHC酒造	19 へぎそば処 わたや	32 発酵食品 PRブース	12 越後しらたま本舗(株)	8 三旺食品(資)	
	30 (株)タイナイ	25 小林総本舗(有)	20 新潟スイーツ・ ナカシマ	33 (株)越後みそ西	13 (株)小国製麺	NICO	
メイン通路 (東京商工会議所様側)							



Niigata
Industrial
Creation
Organization

公益財団法人
にいがた産業創造機構

〒950-0078 新潟県新潟市中央区万代島 5-1 万代島ビル 9F
TEL. 025-246-0044 FAX. 025-246-0030
URL <https://www.nico.or.jp/> E-mail shoku@nico.or.jp



うまさぎしり
新潟

1

もも太郎

4904428301595

株式会社セイヒョー

新潟県の企業として、皆様に愛されるよう努力しています。

さっぱりしていて後味がいい「かき氷バー」。氷の食感をそのまま残し、清涼感を味わせるかき氷バーとなっております。味は昔懐かしい、いちご味のかき氷バーとなっております。



希望小売価格(税抜)：330円 原材料：糖類(砂糖、砂糖・果糖ぶどう糖液糖)、りんご濃縮果汁/安定剤(増粘多糖類、寒天)、香料、ムラサキイモ色素、酸味料、甘味料(スクラロース) 主原料原産国・地域：砂糖(国内製造)、砂糖・果糖ぶどう糖液糖(国内製造) 内容量：85mlx6 商品サイズ：縦175mm x横145mm x高56mm 1ケースあたり入数：8入 最少ケース納品単位：要相談 賞味期限：無

住所/〒950-3304 新潟県新潟市北区木崎1782-1 担当者名/渡辺 政則
TEL / 025-386-6881 FAX / 025-386-0411 URL / <http://www.seihyo.co.jp>
E-mail / m-watanabe@seihyo.co.jp

2

じっくり煮込んだビーフシチュー 4954128200681

株式会社ひまわり食品

安心安全で美味しく笑顔になれる、惣菜・お弁当を製造販売しております。

デミグラスソースは赤ワインを加え4時間煮じっくり煮込み、厚く切った牛バラ肉は箸で簡単に切れるくらい柔らかいです。本格的な洋食レストランの味を簡単にご家庭で味える一品です。



希望小売価格(税抜)：398円 原材料：デミグラスソース(自社製造)、牛肉(アメリカ産)、じゃがいも(国産)、人参(国産)、ブロッコリー(エクアドル産) 主原料原産国・地域：牛肉(アメリカ産) 内容量：182g 商品サイズ：縦170mm×横170mm×高さ50mm 1ケースあたり入数：弊社コンテナ使用時14P 最少ケース納品単位：100P 賞味期限：D+ 3

住所/〒954-0076 新潟県見附市今町5丁目14-52-1 担当者名/営業部 高野 直史
TEL / 0258-66-0866 FAX / 0258-66-0877 URL / <http://www.himawari-foods.co.jp/>
E-mail / n-takano@himawari-foods.co.jp

3

雪室貯蔵・特別栽培南魚沼産コシヒカリ 4573351820444

株式会社 八色物産

国内随一の米どころ南魚沼市で雪室貯蔵米を販売しています！

極低温の5℃、湿度75%に1年中保った「雪室」で優しく貯蔵。1年を通して「新米のおいしさと鮮度」を保ちます。使い勝手向上の為に脱酸素剤により脱気して2合(300g)の小分けパッケージにしました。

希望小売価格(税抜):3,000円 原材料:単一原料米 新潟県コシヒカリ 主原料原産国・地域:日本 新潟県 内容量:3kg 商品サイズ:縦80mm×横180mm×高さ300mm 1ケースあたり入数:6個 最少ケース納品単位:1ケース 賞味期限:精米日より3ヶ月



住所/〒949-7302 新潟県南魚沼市浦佐6444-1 担当者名/販売促進課 穴戸
TEL/025-788-0420 FAX/025-788-0369 URL/http://www.yairo-yukimuro.com/
E-mail/info@yairo-yukimuro.com

4

わかとちの山菜 -漬物惣菜仕立て- 全6種 お問い合わせください

株式会社 Mt. ファームわかとち

山々に囲まれた雪国の小集落 わかとちより暮らしに根付く食文化の提案

米づくりを生業としてきた新潟魚沼の小さな村に息づく自然とともにある暮らし。SMTS2021では、集落の山々で採れる山菜を味噌醤油の自然な味付けで仕立てた漬物惣菜をご紹介します。保存料・着色料不使用。



希望小売価格(税抜):OPEN 原材料:山菜類(新潟県産使用材料)、野菜類(新潟県産使用材料)、漬け原材料(味噌、塩、醤油、昆布・鰹つゆ等)、調味料(アミノ酸) 主原料原産国・地域:山菜・野菜類:新潟県小千谷市若栃集落 漬け原材料・調味料:日本 内容量:100g~180g 商品サイズ:縦200mm×横130mm×高さ10mm 1ケースあたり入数:40個(混載可) 最少ケース納品単位:1ケースより 賞味期限:製造日を含め150日

住所/〒949-8726 新潟県小千谷市真人町戊378-1 担当者名/営業マネージャー 細金 創
TEL/0258-82-1410 FAX/0258-82-1410 URL/https://wakatochi.jp/
E-mail/info@wakatochi.jp

5

国産焼鳥3本パック 醤油・塩

各種

コンドウ食品株式会社

食肉の生・加熱加工全般の製造会社です。
お客様のアイデアを商品化します。

国産原料を使用。手作業で丁寧に串へ刺し、焼き上げました。醤油たれは当社オリジナル、塩味はしっかり塩・胡椒の効いた味付けです。

希望小売価格(税抜)：360円 原材料：鶏モモ肉、鶏皮、鶏レバー・ハツ、つくね、他 主原料原産国・地域：国産 内容量：3本 商品サイズ：タテ250mm×ヨコ150mm(袋サイズ) 1ケースあたり入数：3本×10袋 最少ケース納品単位：3本×10袋/8合(ロット応相談) 賞味期限：製造日より一年(冷凍)



住所/〒956-0112 新潟県新潟市秋葉区新保405番地1 担当者名/営業部長 須佐
TEL / 0250-38-5930 FAX / 0250-38-5925
E-mail / kondou-shokuhin@zb.wakwak.com

6

政ちゃん新潟かつ丼のタレ

4903260411035

山崎醸造株式会社

越後味噌、醤油、塩こうじなど、こだわりの発酵食品を製造販売しております

新潟のソルフードとして親しまれる玉子でとじないタレかつ丼。昭和40年創業以来作り続けてきたとんかつ専門店の”とんかつ政ちゃん”に監修していただき、新潟で愛される名店の味を再現しました。

希望小売価格(税抜)：オープン(実勢売価500円) 原材料：米発酵調味料(国内製造)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖/アルコール、カラメル色素 主原料原産国・地域：米発酵調味料(国内製造) 内容量：200ml 商品サイズ：縦50mm×横50mm×高さ160mm 1ケースあたり入数：12本 最少ケース納品単位：1ケース 賞味期限：12ヶ月



住所/〒947-0004 新潟県小千谷市東栄3-7-4 担当者名/伊藤 光貴
TEL / 0258-83-3460 FAX / 0258-83-3001 URL / <http://www.echigojishi.co.jp/>
E-mail / m.itou@echigojishi.co.jp

7

雪国生まれのおいしい人参ジュース 4909112200048

有限会社いち粒

雪国新潟の厳選素材を使用した商品企画および販売をしております。

本年発売 30 周年を迎えた ICHIRYU の雪下人参ジュース。日本有数の豪雪地帯「新潟県津南町」から生まれた人参は、新潟の名物として広く認知されるようになりました。

希望小売価格(税抜)：280円 原材料：にんじん、レモン、うめエキス
主原料原産国・地域：新潟県 内容量：200ml 商品サイズ：70mm×70mm×140mm 1ケースあたり入数：20本 最少ケース納品単位：4ケース
賞味期限：365日



住所／〒948-0055 新潟県十日町市高山2-819-7 担当者名／専務取締役 猪俣 光弘
TEL／025-761-7700 FAX／025-761-7701 URL／<https://www.ichiryu-nouentai.com>
E-mail／nouentai@ichiryu-store.com

8

薄焼きミルフィーユピザ

三旺食品合資会社

麺作り70年の経験と技術で様々なお客様のニーズにお応えいたします。

薄く伸ばした2枚のピザ生地を2つに折って交互に重ね、ミルフィーユのように仕上げた4層の生地のピザ。焼いても膨らまず、軽くて香ばしい口当たりはパリパリ、サクサクです。



希望小売価格(税抜)：OPEN 原材料：【3種チーズ】ナチュラルチーズ(ドイツ産)(生乳、食塩)、クラスト(小麦粉、食塩)、玉ねぎ、ピザソース、ハーブスパイスミックス調味料、バジル/セルロース、乳化剤、着色料(アノトー色素、パプリカ色素)、クエン酸、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む) 主原料原産国・地域：小麦粉(国内製造)、チーズ(ドイツ) 内容量：80g～100g 商品によって異なる 商品サイズ：120mm×190mm 1ケースあたり入数：要相談 最少ケース納品単位：要相談 賞味期限：冷凍90日

住所／〒950-0074 新潟県新潟市中央区鏡が岡2-22 担当者名／大島 洋平
TEL／025-244-2319 FAX／025-247-2069 URL／<https://sanou-syokuhin.jp/>
E-mail／sanou.y.ohshima@shirt.ocn.ne.jp

9

紅鮭ごはん

4902635978463

たいまつ食品株式会社

「米」に係わる安全・安心な製品の開発・製造・販売に注力しています。

香ばしく焼き上げた紅鮭入りのごはんです。国内産うるち米100%にもち麦をブレンドし、もちもちプチプチの食感も楽しめます。味付けには昆布と焼きあごの合わせだしを使用しました。

希望小売価格(税抜):300円 原材料:うるち米(国内産)、大麦(もち麦)、紅鮭、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、発酵調味料、植物油、鮭エキス、食塩、昆布エキス、焼きあごエキス/調味料(アミノ酸等)

主原料原産国・地域:うるち米(国内産) 内容量:150g 商品サイズ:153mm×128mm×24mm 1
ケースあたり入数:24(6×4) 最少ケース納品単位:10ケース 賞味期限:常温8ヵ月



住所/〒959-1794 新潟県五泉市村松1345番地 担当者名/室長 星川 健一
TEL / 0250-58-6135 FAX / 0250-58-2845 URL / <https://www.omochi.ne.jp>
E-mail / hosikawa@taimatsu.co.jp

10

MS 国産豚角切りメンチカツ

株式会社マツイフーズ

自信ありますメンチカツ！肉惣菜、
お気軽にご相談ください！

国産豚の角切り肉を練り込んだ、噛むほどに
肉の旨みが味わえるメンチカツです。



希望小売価格(税抜):128円/枚 原材料:パン粉(国内製造)、豚肉(国産)、玉ねぎ、豚ハツ、豚脂、牛脂、粒状濃縮大豆たん白、でん粉、ウスターソース、小麦粉、砂糖、食塩、小麦粉加工品、香辛料、植物油脂、植物性たん白、デキストリン、粉末卵白、大豆粉/調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、加工デンプン、乳化剤、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む) 主原料原産国・地域:豚肉(国産) 内容量:90g 商品サイズ:7.5×7.5×2.5(cm) 1ケースあたり入数:60枚 最少ケース納品単位:3合1甲 賞味期限:365日

住所/〒950-1334 新潟県新潟市西蒲区上小吉651-1 担当者名/営業部 渋谷 郁
TEL / 025-375-8061 FAX / 025-375-8771 URL / <http://www.matsui-foods.co.jp/>
E-mail / office@matsui-foods.co.jp

11

iceplantze モチアイス (豆乳&ゆず)

4964445101769

第一食品株式会社

NB メーカーとはひと味違った、こだわりのアイスをご提案しております。

乳製品の代わりに植物性ミルクを使用したヘルシーなアイス。クリーム部分には豆乳を使用し、センターにはゆずピール入りのソースを入れておもちで包みました。乳・卵アレルギーやビーガンの人にも。



希望小売価格 (税抜) : OP (160 ~ 180円) 原材料: 麦芽糖 (国内製造)、豆乳 (大豆を含む)、ゆずソース (ゆずピール、砂糖)、もち粉、水飴、含蜜糖、植物油、イヌリン (食物繊維)、砂糖、コーンスターチ、食塩/トレハロース、乳化剤、安定剤 (増粘多糖類)、香料 主原料原産国・地域: 麦芽糖 (国内製造)、豆乳 (国内製造)、ゆずソース (国内製造) 内容量: 80ml 商品サイズ: 110×160×35mm 1ケースあたり入数: 24 最少ケース納品単位: 4ケース単位 賞味期限: なし

住所 / 〒959-0132 新潟県燕市分水あけぼの1丁目1-71 担当者名 / 営業部長 山田 寛子
TEL / 0256-97-4351 FAX / 0256-98-5658 URL / <https://www.daiichisyokuhin.com>
E-mail / hyamada@daiichisyokuhin.com

12

お豆腐で作ろう白玉粉 100g

4573486440135

越後しらたま本舗株式会社

「しらたま」をキーワードに。古くて新しい乾物文化を提案していきます。

白玉をおうちで作る人なら多くの人知っている「とうふ白玉」。当商品はとうふ白玉用に開発した商品です。水の代わりに絹豆腐で捏ねてつくる白玉は、メリットいろいろ。ブースでその良さをご紹介します。

希望小売価格 (税抜) : オープン価格 原材料: もち米 主原料原産国・地域: 国産 (主に新潟) 内容量: 100g 商品サイズ: 185mm x 120mm x 20mm 1ケースあたり入数: 10パック x 2 最少ケース納品単位: 5ケース 賞味期限: 18ヵ月



住所 / 〒950-1455 新潟県新潟市南区新飯田659 担当者名 / 営業部 部長 / 大槻 徹弥
TEL / 025-378-1251 FAX / 025-378-1252 URL / <https://www.e-shiratama.com/>
E-mail / otsuki-t@otsukifoods.com

13

新潟名物イタリアン焼きそば 2人前

4906074002727

株式会社 小国製麺

米粉を使用した麺類の製造・開発を行っております。

半世紀以上新潟県民に愛され続けている新潟名物 B 級グルメ「イタリアン」を商品化しました。極太の焼きそば麺にトマトソースをかけてお召し上がりいただく仕様です。



希望小売価格(税抜):450円 原材料:[めん]小麦粉、米粉、食塩/かんすい、クチナシ色素、(一部に小麦を含む)【焼きそばソース】野菜(玉ねぎ、にんじん、にんにく)、トマトペースト、食肉(牛肉、豚肉)、小麦粉、大豆油、砂糖、食塩、香辛料、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、(一部に小麦・牛肉・豚肉・大豆を含む)【トマトソース】ウスターソース、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、食塩、濃縮デーツ、かつおエキス、濃縮野菜・果実ミックスジュース、シナモン/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酒精、増粘剤(加工でん粉)、酸味料、香辛料抽出物、香料、(一部に大豆・りんご・オレンジを含む) 主原料原産国・地域:小麦粉(アメリカ、カナダ)、米粉(国産) 内容量:452g 商品サイズ:縦170mm×横270mm×厚50mm 1ケースあたり入数:10個 最少ケース納品単位:4ケース 賞味期限:17日間

住所/〒959-2600 新潟県胎内市清水9-154 担当者名/外川 真衣

TEL / 0254-44-1092 FAX / 0254-44-7600 URL / <http://www.oguniseimen.com/>

E-mail / oguni-mt@iplus.jp

14

雪蔵仕込み氷温熟成魚沼産こしひかり

4530316150138

株式会社 吉兆楽

『美味しいお米を、いつも美味しく、もっと美味しく』の思いをお届けします

魚沼でも特に評価の高い南魚沼地区を中心に契約栽培された玄米を天然雪冷気の雪蔵で通年5℃以下の超低温保管で鮮度を保持。更に凍る直前の氷温熟成でお米の美味しさ(うま味、甘み、モチモチ感)を引き出しました。



希望小売価格(税抜):1780円 原材料:単一原料米 魚沼産コシヒカリ 主原料原産国・地域:日本・新潟県魚沼 内容量:2kg 商品サイズ:縦200mm×130mm×140mm 1ケースあたり入数:5袋入り 最少ケース納品単位:1ケース 賞味期限:対象外(目安として精米日より30日)

住所/〒949-6366 新潟県南魚沼市君沢156-1 担当者名/営業部 若井 洋平

TEL / 025-783-3070 FAX / 025-783-3090 URL / <http://kichorak.com/>

E-mail / wakai_y@kichorak.com

15

さくらチップス

(うめこんぶ・えだまめ・カレー・カマンベール&ペッパー/計4種)

4939883250515

さくら製菓株式会社

【美味しいものはうまいものからつくられる】 巧みな職人技のこだわりおかし

ぴょんぴょんとかける白いうさぎ。うさぎはおいしいものが大好き。花びらのようにふわふわのさくらチップスがお気に入り。桜の花びらをイメージしたふんわりさくさくとした食感が新しいチップス。



希望小売価格(税抜)：300円 原材料：【うめこんぶについて記載】 水稻うるち米(国産)、植物油、梅干パウダー、昆布だし、食塩 主原料原産国・地域：日本 内容量：40g 商品サイズ：縦215mm×横157mm×110mm 1ケースあたり入数：15個 最少ケース納品単位：3ケース 賞味期限：100日

住所／〒957-0058 新潟県新発田市西園町1-11-22 担当者名／取締役 寺尾晴華
TEL／0254-22-2131 FAX／0254-22-3589 URL／<https://www.sakura-do.jp/>
E-mail／ha-terao@sakura-do.jp

16

しお豆

4978807340215

株式会社宮野食品工業所

原料そのものの風味を活かした、豆を主体とする健康食品に力を入れています

うす塩味で食物繊維が豊富。皮が残らずふっくら食べやすい。

希望小売価格(税抜)：130円 原材料：青えんどう、食塩/調味料(アミノ酸)、着色料(黄4・青1) 主原料原産国・地域：イギリス 内容量：130g 商品サイズ：L45×W80×H140 1ケースあたり入数：10入 最少ケース納品単位：8ケース 賞味期限：製造日を含め12日



住所／〒957-0006 新潟県新発田市中田町3丁目1297-1 担当者名／伏谷 修平
TEL／0254-22-3322 FAX／0254-22-4789 URL／<http://www.miyano-mame.jp/>

17

栃尾の一口油揚げ6個入

4537683010065

有限会社栃尾豆腐

昔ながらの栃尾油揚げの二鍋製法により職人が低温と高温で手揚げをしています

包丁でカットする手間を不要にした栃尾の一口油揚げです。豆腐生地段階で一口サイズにカットして揚げておりますので切口がなく鍋物にご使用頂いても煮くずれしません。焼物としてもご使用いただけます。

希望小売価格(税抜)：158円 原材料：丸大豆、菜種油/凝固剤(塩化マグネシウム)、(一部に大豆を含む) 主原料原産国・地域：丸大豆(アメリカ又はカナダ) 菜種油(カナダ・オーストラリア) 内容量：6個入 商品サイズ：長辺158mm×短辺110mm×高さ37mm 1ケースあたり入数：8入 最少ケース納品単位：12ケース 賞味期限：製造日を含め7日



住所/〒940-0131 新潟県長岡市吉水1631-1 担当者名/代表取締役 土田 泰盛
TEL / 0258-52-9004 FAX / 0258-52-9542 URL / <http://www.tochiotouan.com>
E-mail / touan-t@kbe.biglobe.ne.jp

18

一口蒲鉾 きくらげ

4903560029206

株式会社 平八

大正二年創業、美味探求を一筋にお客様に感謝し真心を込めて製造しています

当社自慢のきくらげ入り蒲鉾を、パックを開ければすぐ食べられる一口サイズにした商品です。おつまみや旅行などに最適です。柔らかな風味の蒲鉾に木耳の歯ざわりを存分に味わってください。

希望小売価格(税抜)：400円 原材料：魚肉(輸入)、きくらげ、小麦澱粉、砂糖、食塩、みりん/調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、リン酸塩(Na) 主原料原産国・地域：アメリカ 内容量：5個入り 商品サイズ：縦175mm×横110mm×高さ25mm 1ケースあたり入数：5ヶ 最少ケース納品単位：1ケース 賞味期限：D+21日



住所/〒943-0831 新潟県上越市木田3丁目8-48 担当者名/営業職 平田 博
TEL / 025-524-3330 FAX / 025-524-3352 URL / <http://www.heihachi-kamaboko.com/>
E-mail / hirata@heihachi-kamaboko.com

19

へぎそば生そば (冷凍・フローズンチルド)

へぎそば処わたや

創業100年を迎える、のど越し良い新潟名物へぎそばの専門店です。

へぎそば生(なま)そばの冷凍品です。冷凍のままの販売またはフローズンチルドでの販売に対応します。

海藻のふのりが練りこんであり、のど越し良く食べやすく、健康にも良い麺です。

希望小売価格(税抜):600円(予定価格) 原材料:そば粉(国内製粉)、小麦粉、小麦たん白、海藻(ふのり)、こんにゃく粉 主原料原産国・地域:そば粉(国内製造) 内容量:110g×2本 商品サイズ:縦250mm×横150mm×高さ30mm 1ケースあたり入数:20袋(予定) 最少ケース納品単位:1ケース 賞味期限:冷凍180日、解凍後5日

住所/〒947-0021 新潟県小千谷市本町2-3-34 担当者名/代表取締役 和田 正樹
TEL / 0258-82-2258 FAX / 0258-83-0587 URL / www.watayasoba.co.jp
E-mail / m.wada@watayasoba.co.jp



20

大糸チーズ

4562337790635

新潟スイーツ・ナカシマ

創業94年。新潟県糸魚川市の洋菓子専門店「新潟スイーツ・ナカシマ」。

当店一番人気!とってもやわらかで口に入れると消えちゃうような優しい食感のスフレチーズケーキです。チーズの味わいも豊かで、小さなお子様からご年配の方まで大満足な美味しさとなっております。



希望小売価格(税抜):180円 原材料:クリームチーズ(オーストラリア製造)、卵、牛乳、砂糖、乳等を主要原料とする食品、小麦粉、加糖練乳、洋酒、レモンジュース、麦芽糖、油脂加工食品(植物油脂)、カスタードパウダー、蜂蜜、脱脂粉乳、乾燥卵白、寒天、バニラペースト / 安定剤(加工でん粉、増粘多糖類)、ソルビトール、乳化剤、酸味料、膨張剤、香料、着色料(リボフラビン、カロテン)、リン酸塩(Na)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む) 主原料原産国・地域:オーストラリア 内容量:1個 商品サイズ:W55mm×T55mm×H45mm(重量45g) 1ケースあたり入数:50個 最少ケース納品単位:5ケース(混載可) 賞味期限:出荷後冷凍60日(D+3)

住所/〒949-1352 新潟県糸魚川市能生7033 担当者名/営業部長 中嶋 康仁
TEL / 025-566-3600 FAX / 025-566-3600 URL / <http://www.okasi-nakasima.com/>
E-mail / nakashima-net@okasi-nakasima.com

21

峰村醸造 桜あまざけ

4977943836040

峰村醸造 〈株式会社峰村商店〉

明治38年創業の味噌蔵の技術で、あまざけや醗酵調味料等を開発製造

すっきりとした飲み口と程よい甘さが人気の峰村醸造あまざけに「桜あまざけ」が仲間入り。まるで桜餅のような芳醇な味わいが特徴の「桜あまざけ」は上品な味と香りで 春の甘酒生活に彩りを添えてくれます。

希望小売価格(税抜)：1,200円 原材料：米(国産)、米麴、食塩/ベニコウジ色素、ミョウバン、pH調整剤 主原料原産国・地域：米(国産) 内容量：500ml 商品サイズ：横：70mm 奥行：70mm 高さ：240mm 1ケースあたり入数：12本 最少ケース納品単位：1ケース 賞味期限：製造日より7ヵ月



住所/〒950-0084 新潟県新潟市中央区明石2-3-44 担当者名/営業部 小野塚 寛治
TEL / 025-247-9321 FAX / 025-243-2486 URL / <http://www.minemurashouten.com/>
E-mail / onozuka@minemurashouten.co.jp

22

いもジェンヌ ホクホクいも

4978568760109

マルシン食品株式会社

新潟県 FSSC22000 取得第一号企業！

創業97年の食品加工メーカー。包装餅、鏡餅、カップゼリー、プリン、お粥、テンペなど常温加工食品を得意とし、PB、OEMも対応可能。その他パウチライン、Φ71、Φ76、Φ95サイズの常温飲料も作成可能。

希望小売価格(税抜)：オープン 原材料：さつまいも(新潟県産 紅はるか) 主原料原産国・地域：新潟県 内容量：1本 商品サイズ：140×270×35mm 1ケースあたり入数：12×2 最少ケース納品単位：混載10ケース 賞味期限：製造日より180日



住所/〒950-2054 新潟市西区寺尾東2-9-39 担当者名/専務取締役 新保 尚志
TEL / 025-260-1155 FAX / 025-260-0434 URL / <http://www.ms-hana.co.jp/>
E-mail / marushin-info@ms-hana.co.jp

23

キッコーシン 生姜醤油ラーメンスープ200ml

4975833128497

株式会社ホクシヨク

貴重なだしや、越後の素材を使って
各種調味料を作っています。

新潟県の5大ラーメンのひとつ。長岡生姜醤油ラーメンスープを手
軽に作れるスープの素です。

濃口しょうゆをベースに生姜の風味を加え、畜肉系や昆布の旨味を
バランスよく配合しました。

希望小売価格(税抜):500円 原材料:しょうゆ(小麦・大豆を含む)、たん白加水分解物(大豆を含む)、調整ラード(牛肉・豚肉・大豆を含む)、食塩、おろし生姜、濃縮ガラスープ(豚肉・鶏肉を含む)、砂糖、こんぶエキス、ポークエキス(小麦・豚肉・大豆を含む)、生姜、おろしにんにく 主原料原産国・地域:しょうゆ(国内製造)、たん白加水分解物(国内製造) 内容量:200ml 商品サイズ:縦55mm×横55mm×高さ160mm 1ケースあたり入数:12本 最少ケース納品単位:2箱 賞味期限:9ヶ月



住所/〒940-2127 新潟県長岡市新産2丁目11-11 担当者名/桜井由美子
TEL / 0258-46-5155 FAX / 0258-46-4918 URL / <http://www.echigo-ryokan.jp>
E-mail / sakurai@echigo-ryokan.jp

24

越乃梅里 純米大吟醸 ゴールドボトル

4933810220251

株式会社 DHC 酒造

DHC 酒造は新潟市北区で100年以上に
渡り日本酒を造り続けています。

ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2020 にて
最高金賞受賞した、「越乃梅里 純米大吟醸 無濾過
生原酒」の原酒を使用し高級感、存在感のあるオリ
ジナルのゴールドのグラデーションボトルに詰めま
した。

希望小売価格(税抜):1,800円 原材料:米・米麴 主原料原産国・地域:
新潟県 内容量:720ml 商品サイズ:縦70mm×横70mm×高さ300mm
1ケースあたり入数:12本 最少ケース納品単位:3ケース 賞味期限:
365日



住所/〒950-3322 新潟県新潟市北区嘉山1-6-1 担当者名/中川 敬之
TEL / 025-387-2025 FAX / 025-387-3702 URL / <http://www.bairi.net/>
E-mail / hnakagawa@dhc.co.jp

25

国産とちお油揚げ

4946650008002

小林総本舗有限公司

約30年前から新潟栃尾名物のとちお油揚げを製造しております。

新潟県大豆を使用した「とちお油揚げ」になります。従来のとちお油揚げよりさらに厚く、菜種油で何度もひっくり返し、丁寧に揚げることによりしっとり仕上げました。

希望小売価格(税抜):280円 原材料:大豆(新潟県産)、菜種油/凝固剤(塩化マグネシウム=にがり) 主原料原産国・地域:新潟県産
内容量:1枚 商品サイズ:縦20cm×横8cm×高さ4cm 1ケースあたり入数:8枚 最少ケース納品単位:24ケース 賞味期限:5日間



住所/〒940-0133 新潟県長岡市巻淵3-652-3 担当者名/取締役営業部長 小林 政敏
TEL / 0258-52-2656 FAX / 0258-52-2688
E-mail / souhonpo@soho-net.ne.jp

26

魚沼黄金もち 切もち

4908392122026

株式会社ゆのたに

当社は、新潟魚沼の恵まれた自然環境の中で食品を製造している会社です。

魚沼産こがねもち米100%、杵つき製法でついたコシのある煮崩れしにくい餅です。自然豊かな魚沼の地下水をくみ上げて使用しております。便利なシングルパックに詰めました。

希望小売価格(税抜):1000円 原材料:水稻もち米(魚沼産こがねもち100%) 主原料原産国・水稻もち米(新潟県魚沼市) 内容量:600g 商品サイズ:230mm×300mm×50mm 1ケースあたり入数:15入 最少ケース納品単位:1ケース 賞味期限:2年



住所/〒946-0084 新潟県魚沼市宇津野57-1 担当者名/東日本エリア担当
TEL / 025-793-1111 FAX / 025-795-2048 URL / <http://www.yuno.co.jp/>
E-mail / t-endo@yunotani-onigiri.com

27

やなどり餅

越後ファーム株式会社

4562248013601

新潟県東蒲原郡阿賀町の中山間地で
お米の生産・販売をしています。

在来品種の古代米である「やなどり」は栽培が難しく、
年々生産者が減り、現在市販用では越後ファームだけ
が生産している「幻のもち米」です。伸びが良く、
口に入れた瞬間に上品な甘さが広がる美味しいお餅
です。



希望小売価格(税抜):1,300円 原材料:水稻もち米(国内産もち米100%) 主原料原産国・地域:
もち米(国内産) 内容量:500g 商品サイズ:縦280mm×横190mm×高さ40mm 1ケースあたり
入数:20入 最少ケース納品単位:1ケース単位 賞味期限:540日

住所/〒959-4418 新潟県東蒲原郡阿賀町野村1751-1 担当者名/脇坂 真吾
TEL / 0254-92-5588 FAX / 0254-92-7890 URL / <http://www.echigofarm.com/>
E-mail / wakisaka@echigofarm.com

28

トマト寒天

株式会社 上野

4971260700145

当社は創業以来、原料にこだわり
素材の味を大切に商品づくりをし
ています。

国産のさわやかな甘さの完熟トマトを原料
に使用したヘルシーデザートです。食べや
すいようにリンゴ果汁を加え、さっぱりと
した後味に仕上げました。添加物不使用。



希望小売価格(税抜):250円 原材料:トマト(国産)、砂糖、りんご果汁、寒天 主原料原産国・
地域:トマト(国産) 内容量:130g 商品サイズ:95mm×95mm×25mm 1ケースあたり入数:
12個 最少ケース納品単位:48個 賞味期限:30日

住所/〒950-1123 新潟県新潟市西区黒鳥4381番地1 担当者名/代表取締役社長 上野 博久
TEL / 025-377-2052 FAX / 025-377-3018 URL / <http://niigata-ueno.com>
E-mail / ueno@niigata-ueno.jp

29

棚田の魚沼産こしひかり180g

4974790923190

株式会社たかの

越後の米にこだわって魚沼からあなたの食卓へ直送

新潟県魚沼の棚田で栽培した「魚沼産こしひかり」を雪中貯蔵した原料米を使用。そのお米を「蒸気加圧加熱方式」という炊飯方法でふっくら、モチモチ、つやつやに炊き上げました。

希望小売価格(税抜):250円 原材料:うるち米 主原料原産国・地域:新潟県魚沼産 内容量:180g 商品サイズ:縦16×横12.5×高さ2.8cm 1ケースあたり入数:12パック 最少ケース納品単位:10c/s 賞味期限:240日

住所/〒947-0052 新潟県小千谷市大字千谷甲2837-1 担当者名/執行役員 営業担当 蟹澤 裕
TEL / 0258-82-6500 FAX / 0258-82-6620 URL / <http://www.takano-niigata.co.jp>
E-mail / kanisawa@takano-niigata.co.jp



30

焼いておいしいまんまるおこめパン

4560176735312

株式会社 タイナイ

特定原材料を含むアレルギー物質を持ち込まない専用工場で米粉パンを製造

新潟産米から作った米粉を100%使用し焼き上げました。アレルギー特定原材料を含む28品目を使用しておりません。



希望小売価格(税抜):480円 原材料:米粉(うるち米(新潟県産))、食用米油、粗糖、イースト、食塩/加工でん粉、トレハロース、増粘剤(HPMC,グァーガム)、乳化剤 主原料原産国・地域:米粉(新潟県産) 内容量:約37g×6個 商品サイズ:縦220mm×横195mm×高さ85mm 1ケースあたり入数:12袋 最少ケース納品単位:1箱(12袋入)×3箱 賞味期限:D+60日

住所/〒959-2600 新潟県胎内市清水9-153 担当者名/常務取締役/大関 勝彦
TEL / 0254-44-8100 FAX / 0254-44-8200 URL / <http://www.tainai.co.jp/>
E-mail / katsuhiko.o@tainai.co.jp

発酵食品 事業の紹介

新潟の発酵食にご注目!

ブース番号 32 で
開発成果を展示中!

新潟県では、「雪が育む発酵食文化」に注目して、産地ストーリーの発信や新商品の開発に取り組んでいます。特に、新潟県オリジナル乳酸菌（ウオヌマ株（特許番号 5577559 号）など）を使用した商品は、地域の食文化を新しい技術で商品に取り込んだ逸品です!

31

かぐら南蛮ドレッシング

4904369109113

八百屋 半吾兵衛

創業1814年の八百屋が目利きした畑のごちそうをお届けします。

新潟の伝統野菜であるかぐら南蛮と呼ばれる唐辛子を使った爽やかな辛味が特徴のドレッシングです。蒸し鶏や焼き肉、鮭や白身魚のホイル焼きなどの薬味としてもよく合います。

希望小売価格(税抜)：500円 原材料：神楽南蛮(新潟県産)、食用植物油(食用サフラワー油、食用ごま油)、味噌、糖類(三温糖、黒糖)、こんぶだし酢、みりん、食塩、ごま、寒天/酸化防止剤(ビタミンC)、(一部に小麦、大豆、ごまを含む) 主原料原産国・地域：神楽南蛮(新潟県産) 内容量：180ml 商品サイズ：縦Φ50×横Φ50×高さ178 1ケースあたり入数：1ケース(12本入り) 最少ケース納品単位：2ケース 賞味期限：180日



住所/〒955-0046 新潟県三条市興野1-2-46 担当者名/副工場長 野島 優輔
TEL / 0256-33-0163 FAX / 0256-35-4061 URL / <http://www.hangobei.jp> E-mail / ynojima@yamahan.jp

33

新潟こしひかり贅沢糀みそ

4540014251990

株式会社越後みそ西

江戸末期の創業以来、風土豊かな新潟で発酵食品を醸造している味噌蔵です

蔵に棲みつく味噌酵母菌を自家培養し半年熟成させた15割糀味噌。原料は新潟県産コシヒカリと新潟県産丸大豆100%。米由来の甘味と、大豆の旨味のバランスが絶妙な奥深い味わいの赤味噌タイプです。



希望小売価格(税抜)：540円 原材料：米(新潟県産コシヒカリ)、大豆(新潟県産丸大豆)、食塩/酒精 主原料原産国・地域：米(新潟県)、大豆(新潟県) 内容量：300g 商品サイズ：縦90mm x 横120mm x 高さ75mm 1ケースあたり入数：8入 最少ケース納品単位：4合わせ1甲 賞味期限：製造より180日

住所/〒945-1122 新潟県柏崎市新道882 担当者名/営業企画部部长 小林 真希子
TEL / 0257-23-1893 FAX / 0257-21-3407 URL / www.misonishi.jp E-mail / info@misonishi.jp

1日のみの出展企業

2/17 (水)
出展

34-1

新潟県産プレミアム鮭ほぐし80g 4580518470114

近藤商店株式会社

新潟県で水産加工業、魚介類販売業を営んで
おります。

新潟県産の秋鮭を使用し、着色料や保存料を使用せず熟練の
手法で丁寧にほぐしました。鮭由来の小骨も高温、高圧殺菌
することによってやわらかくなるよう加工しておりますので
安心してお召し上がりいただけます。



希望小売価格(税抜): 360円 原材料: 白鮭(新潟産)、植物油、食塩、酵母エキス 主原料原産国・地
域: 新潟県 内容量: 80g 商品サイズ: 160×100×30 1ケースあたり入数: 40個 最少ケース納品
単位: 6ケース 賞味期限: 12か月

住所/〒957-0105 新潟県北蒲原郡聖籠町次第浜3819-4 担当者名/営業部 阿部 隆
TEL / 0254-28-9111 FAX / 0254-28-9121 URL / <http://www.kondoshoten-niigata.co.jp>
E-mail / t-abe@kondoshoten-niigata.co.jp

2/18 (木)
出展

34-2

栃尾あぶらげ

4909540000012

佐々木商事株式会社

手作り手揚げの栃尾名産品「栃尾あぶらげ」

新潟県栃尾地区で江戸時代より続くと言われ
る名産品ジャンボ「栃尾あぶらげ」。最大の
特徴は他に類を見ない程、巨大な事。揚げ油
の菜種油にもこだわった香り高い手作り手揚
げの油揚げです。



希望小売価格(税抜): 198円 原材料: 丸大豆(遺伝子組み換えでない) 菜種油
/凝固剤(塩化マグネシウム(にがり)) 主原料原産国・地域: アメリカ・カナダ 内
容量: 1枚 商品サイズ: 縦240mm×横100mm×高さ(厚さ)30mm 1ケース
あたり入数: 10枚 最少ケース納品単位: 5C/S(応相談) 賞味期限: 5日間

住所/〒940-0225 新潟県長岡市仲子町12-6 担当者名/営業 高橋 亮
TEL / 0258-52-4121 FAX / 0258-52-4126 URL / <http://tochioya.co.jp/> E-mail / aburaage@xrh.biglobe.ne.jp

2/19 (金)
出展

34-3

雪下になじんヨーグルト 4971195015208

株式会社良寛

生産者の顔が見える牛乳、乳製品等を製造販売している牛乳メーカーです

津南産雪下になじんをペースト状にしたジュースを原料に入れて着色料不使用でニンジン色を出したヨーグルト、雪下で貯えた甘みをそこなう事なく、人参の栄養素、繊維等そのまま残して作り出したヨーグルトです。



希望小売価格(税抜)：オープン 原材料：生乳、ニンジンジュース、脱脂粉乳、砂糖、寒天/安定剤(増粘多糖類)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC) 主原料原産国・地域：生乳(日本)、ニンジンジュース(新潟県) 内容量：80g 商品サイズ：縦70mm×横70mm×高さ53 1ケースあたり入数：40個 最少ケース納品単位：1ケース40個 賞味期限：14日

住所/〒949-4352 新潟県三島郡出雲崎町大字大門260番地1 担当者名/代表取締役 諸橋 且委
TEL / 0258-78-3105 FAX / 0258-78-3117 E-mail / soumu@ryoukan-milk.or.jp

「県産食品ブランド力向上支援事業」改良商品PRコーナー

バイヤーの意見を参考に改良した商品をご紹介します

当機構が主催する2020年度「県産食品ブランド力向上支援事業」において、現役流通バイヤーなどで構成する委員からのアドバイスを元に、味、量目、パッケージなど、流通の視点であらゆる改善を重ねた商品を出展します。

今回は竹徳かまぼこ株式会社の「しんじょう」を出展。メーカー担当者もブースに待機しております。来場の皆様のご意見をぜひお聞かせください。



「日比谷OKUROJI」に新潟セレクトショップ 「NIIGATA100(ニイガタイチマルマル)」がオープン!!

株式会社JR東日本新潟シティクリエイトの運営する新潟セレクトショップ「NIIGATA100(ニイガタイチマルマル)」が、有楽町駅～新橋駅間の100年の歴史を刻む煉瓦アーチが特徴的な高架下商業施設「日比谷OKUROJI」内に、2020年9月10日オープンしました。

同店舗では、新潟が誇る本物の職人技の道具をテーマにした「百年物語」を中心に展示、販売し、店内には「角打ち」スペースを設け、新潟が誇る酒、こだわりの「食」を楽しむことができます。「NIIGATA100(ニイガタイチマルマル)」にて、是非、新潟の知られざる魅力を体感してください。



<概要>

場所：東京都千代田区内幸町一丁目7番1号 「日比谷OKUROJI」H05

営業時間：11:00～21:00※新型コロナウイルス感染拡大防止のため時間短縮の場合があります

ホームページ：<https://niigata100.com/> ECショップ：<https://www.jreastmall.com/shop/c/c53/>

「表参道・新潟館 ネスパス」のご紹介

表参道駅から徒歩1分“にいがた”の新鮮情報を発信する アンテナショップ“ネスパス”

県産品の販売、飲食の提供、イベントの開催を通じ、新潟の情報を発信するとともに、県内生産者へのフィードバックにも取り組んでいます。また、東京観光センター、Uターン情報センターを設置しています。

●物産販売、飲食

新潟県産品の販売(1F「新潟食楽園」と、新潟の食文化を発信する飲食の提供(1F「にいがたの味 静香庵」、B1F「お食事処新潟食楽園」)を行っています。

●イベント

1F「イベントスペース」では、週末を中心に「新潟の食」などをテーマとしたイベントを開催しています。立ち飲みスペースでは、気軽に新潟清酒と新潟の味が楽しめます。



〒150-0001 東京都渋谷区神宮前4-11-7

TEL.03-5771-7711 FAX.03-5771-7712 E-mail:nespace@nico.or.jp URL:<https://www.nico.or.jp/nespace/>

【営業時間(事務所)】10:00～18:30(年末年始を除く)※新型コロナウイルス感染拡大防止のため時間短縮の場合があります

新潟県関西情報発信拠点「新潟をこめ」のご紹介

大阪駅直結!食を中心とした新潟県の魅力を関西圏に発信 するアンテナショップ

大阪・梅田にある「新潟をこめ」は、昨年度のオープンから1周年を迎えました。新潟県産品約1,100商品を販売するほか、観光情報も充実しています。また、常時20銘柄以上の新潟清酒や、新潟米を使った握りたておにぎりを提供する立呑みカウンターを併設し、関西で新潟の美味しさを堪能できます。

「新潟をこめ」で是非、新潟県の魅力をたっぷりお楽しみください。

<店舗概要>

場所：大阪市北区小松原町梅田地下街4-1 ホワイティうめだイーストモール扇町ゾーン

営業時間：10:00～22:00(飲食カウンター：11:00～22:00)

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため時間短縮の場合があります

ホームページ：<https://niigataokome.com/>

