＼うまさぎっしり／

新潟から57社が大集合！

SMTS 2024®

SUPERMARKET TRADE SHOW

スーパーマーケット・トレードショー

出展商品ガイド

小間番号 10-134

会場マップ

会場壁側

商品展示コーナー　米粉PRコーナー

通路

4 ㈱鳥梅	10 山崎醸造㈱	16 ㈱松代そば善屋	22 ㈱たかの	28 八百屋半吾兵衛	33 ㈱越後みそ西	39 ㈱小国製麺	45 金井食品	51 ㈱ひまわり食品	57 ㈱猪貝
3 ㈱マツイフーズ	9 ㈱小島屋	15 ㈱ホクショク	21 宮村製麩所	27 ㈲いち粒	32 新潟小川屋	28 ㈱上野	44 ㈱プラスワイズ	50 ㈱わたや	56 ㈱タイナイ
2 ㈱ウオショク	8 マルシン食品㈱	14 越後福田屋	20 三旺食品㈾	26 ㈱イチカラ畑	31 越後ファーム㈱	37 ㈲こなかわ	43 ㈱宮野食品工業所	49 ㈱叶味家	55 ジョイントファーム㈱
1 越後雪室屋	7 さくら製菓㈱	13 ㈱清野屋	19 越後しらたま本舗㈱	25 ㈱ゆのたに	30 八色物産	36 ㈲かんずり	42 ㈱大力納豆	48 ㈱セイヒョー	54 ㈱青木農場
	6 スマイルフィールド	12 ㈱ナカシマ	18 マルコ食品㈱	24 峰村醸造	29 ㈱野上米穀	35 ヤマヨ果樹園	41 ㈲栃尾豆庵	47 ㈱みやこ商店	53 丸栄製粉㈱
NICO 総合案内所	5 ㈱内山藤三郎商店	11 ㈱港製菓	17 たいまつ食品㈱	23 ㈱吉兆楽		34 ㈲大黒屋商店	40 ㈱ヒカリ食品	46 ㈲東京堂	52 ㈱給材

通路

メイン通路

ギフト・その他　畜産加工品　菓子・スイーツ　グローサリー　米　飲料・酒類　日配品　冷凍品　米粉食品枠

※出展企業（商品）および会場マップは変更となる場合があります。

NICO 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 http://www.nico.or.jp/　E-mail shoku@nico.or.jp

スマートフォン等からもご覧いただけます。

うまさぎっしり 新潟

1 雪室珈琲プレミアムアイス　1000㎖

越後雪室屋(にいがた雪室ブランド事業協同組合)　ギフト・その他

雪国新潟で育まれた古来からの知恵と食文化を発信していく物語

希望小売価格(税抜):750円
原材料:コーヒー　内容量:1000ml
賞味期限:365日　保存温度帯:常温
JANコード:4993549061044

雪室貯蔵豆使用
濃厚かつまろやかな味わい

焙煎後のコーヒー豆を雪室貯蔵する事で、酸味や雑味の角が取れまろやかに。こだわりのエスプレッソ抽出で美味しさをギュッと閉じ込めました。雪国だからこそできた深い味わい。

住所／950-0943 新潟県新潟市中央区女池神明3-4-9
担当者名／事務局長　山﨑宝雄
TEL／025-250-0102　FAX／025-250-7538
URL／http://www.yukimuroya.jp
E-mail／yamazaki.yukimuroya@gmail.com

2 越乃黄金豚ジャンボシュウマイ

株式会社ウオショク　畜産加工品

新潟のブランド牛・豚使用本格志向の加工品をご提案

希望小売価格(税抜):630円
原材料:越乃黄金豚ウデ、シュウマイの皮、玉ねぎ、片栗粉、砂糖、塩、生姜、胡椒／調味料(アミノ酸)
内容量:50g×5個
賞味期限:製造後365日
保存温度帯:冷凍

・ジューシーで食べ応え抜群
・1個1個丁寧に手づくり

ジューシーで食べ応えのあるジャンボシュウマイです。新潟県産銘柄豚「越乃黄金豚」ウデの旨みと甘みが口の中でジュワっと広がります。電子レンジでの調理も可能なのでお手軽にお召し上がりいただけます。

住所／950-0951 新潟市中央区鳥屋野450-1
担当者名／宇尾野伸
TEL／025-284-7500　FAX／025-284-7501
URL／https://www.uoshoku.co.jp/
E-mail／s.uono@uoshokou.co.jp

3 メンチカツ

株式会社マツイフーズ　畜産加工品

自信ありますメンチカツ！！お任せください肉総菜！！

希望小売価格(税抜):要相談
原材料:要相談　内容量:100g
賞味期限:365日　保存温度帯:冷凍

・40,000枚～PBご対応可能
・和豚もちぶた角切り肉使用

ほぐれ感のあるパテに、和豚もちぶたの角切り肉を配合した肉感のあるメンチカツが特徴です。油切れが良く、剣立ちの良いパン粉もご評価頂いております。40,000～枚／ロット。

住所／950-1334 新潟県新潟市西蒲区上小吉651-1
担当者名／川島正也　（カワシマ　マサヤ）
TEL／090-6313-3560　FAX／0250-375-8771
URL／https://www.matsui-foods.co.jp/
E-mail／m-kawashima@matsui-foods.co.jp

4 鶏肩小肉レモンペッパー

株式会社鳥梅　畜産加工品

昭和８年創業　美味しさへのこだわりISO22000取得工場

希望小売価格(税抜):340円　原材料:鶏肉(タイ産)、植物油、食塩、コショウ、レモンピール、唐辛子、レッドベルペッパー、パセリ、マスタード／調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸化防止剤(V.C,V.E)、香料、カロチン色素、パプリカ色素　内容量:200g
賞味期限:365日　保存温度帯:冷凍
JANコード:4957929003918

油を使わず簡単調理

希少な鶏肩肉を使用し、シンプルな工程でお求めやすい価格に。肩肉特有のジューシーでいて、あと味さっぱりな食感とレモンのさわやかな味が美味です。油を使わずフライパンで簡単に調理が出来ます。

住所／950-0204 新潟県新潟市江南区横越2007番地1
担当者名／佐藤一也
TEL／025-382-3033　FAX／025-381-7788
URL／http://www.toriume.co.jp/
E-mail／kj-butsuryu@toriume.co.jp

5 四季彩花

株式会社内山藤三郎商店　菓子・スイーツ

輸出・インバウンド向け商品として提案

希望小売価格(税抜):1,000円　原材料:【サクラ】カシューナッツ(インド産)、小麦粉、砂糖調製品(砂糖、マルチトール)、でん粉、砂糖、粉末水飴／膨脹剤、香料、赤色102号、(一部にカシューナッツ・小麦を含む)【チーズ】カシューナッツ(インド産)、小麦粉、でん粉、砂糖、植物油脂、粉末水飴、砂糖調製品(砂糖、マルチトール)、チーズシーズニング(食塩、砂糖、ホエイパウダー、チーズパウダー、その他)／膨脹剤、調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、微粒二酸化ケイ素、甘味料(スクラロース)、(一部にカシューナッツ・小麦・大豆・乳成分を含む)【抹茶】カシューナッツ(インド産)、小麦粉、砂糖調製品(砂糖、マルチトール)、でん粉、砂糖、粉末水飴、抹茶／膨脹剤、黄色4号、青色1号、(一部にカシューナッツ・小麦を含む)【メープル】カシューナッツ(インド産)、小麦粉、砂糖調製品(砂糖、マルチトール)、でん粉、砂糖、粉末水飴、メープルシロップ加工品(果糖ぶどう糖液糖、メープルシロップ)／膨脹剤、カラメル色素、香料、(一部にカシューナッツ・小麦を含む)　内容量:200g　賞味期限:300日　保存温度帯:常温　JANコード:4905235065755

・部分水素添加油脂不使用
・賞味期限300日を実現

カシューナッツに衣掛けをし、サクラ・チーズ・抹茶・メイプルのフレーバーで味付けをしています。海外輸出を重点に開発した商品で、部分水素添加油脂不使用、賞味期限300日を実現しました。

住所／956-0112 新潟市秋葉区新保1226
担当者名／内山芳郎
TEL／0250-38-2223　FAX／0250-38-5091
URL／https://www.touzaburou.com
E-mail／kaneto@d2.dion.ne.jp

6 輪ぎりのほしいも

スマイルフィールド　菓子・スイーツ

中心部の実を贅沢に使用トロける食感の干し芋

初出展

希望小売価格(税抜):300円
原材料:紅はるか(新潟県南魚沼市産)
内容量:35g　賞味期限:90日
保存温度帯:常温

・地元名産！一度食べたら癖になる
・リピート者続出！

芋の一番美味な部分(トロ芋)のみを集め商品化。実現する為に全て手切りで輪切りにし、究極の柔らかしっとり感で繊維を感じさせない。炙れば焼き芋。バターとも相性抜群！携帯にも便利な個包装です。

住所／949-7302 新潟県南魚沼市浦佐6366-1
担当者名／佐々木大輔
TEL／090-2488-3323(携帯)
URL／https://www.sasakioyasai.com
E-mail／self689@yahoo.co.jp

7 カマンベールチーズおかき

さくら製菓株式会社　菓子・スイーツ

米どころ新潟のお米でつくった ちょっと贅沢なあられ

希望小売価格(税抜):330円
原材料:水稲もち米(新潟県産)、チーズパウダー、植物油脂、食塩、砂糖、ホワイトペッパー／調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(一部に乳成分・大豆・ゼラチン・鶏肉を含む)　内容量:80g
賞味期限:150日　保存温度帯:常温
JANコード:4939883460006

- 原料米は産地指定入荷
- 菓子博にて名誉総裁賞受賞

新潟県産もち米“わたぼうし”を100%使用した濃厚な旨味の生地と欧州産カマンベールチーズパウダー、あっさり塩味の黄金比。全国菓子大博覧会広島にて最高賞の名誉総裁賞を受賞。

住所／957-0058 新潟県新発田市西園町1-11-22
担当者名／寺尾晴華　(海外営業:ゴセンギ)
TEL／0254-22-2131　FAX／0254-22-3589
URL／http://www.sakura-do.jp
E-mail／ha-terao@sakura-do.jp　ng@sakura-do.jp

8 新潟フルーツジュレ

マルシン食品株式会社　ギフト・その他

新潟県FSSC22000取得 第一号企業

希望小売価格(税抜):3,000円　原材料:いちごゼリー:いちご(新潟県産越後姫)、砂糖／ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、酸化防止剤(V.C)、カロチノイド色素　ルレクチエゼリー:洋梨シラップ漬け(洋梨(新潟県産)、砂糖)、砂糖、寒天／ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、酸化防止剤(V.C)　内容量:120g×8個(越後姫いちご・ル レクチエ(洋梨)×各4個)　賞味期限:180日
保存温度帯:常温　JANコード:4978568655907

- 新潟特産ルレクチェ使用
- 新潟産越後姫使用

【越後姫いちご】甘くて香り高い生の苺果肉をピューレにして配合、豊かな香りそのままに仕上げています。【ル レクチエ】独特の芳醇な香りととろけるような食感と果肉の繊維感を感じられます。

住所／950-2054 新潟市西区寺尾東2-9-39
担当者名／新保尚志
TEL／025-260-1155　FAX／025-260-0434
URL／http://www.ms-hana.co.jp/
E-mail／na_shinbo@ms-hana.co.jp

9 新潟親鶏かしわめし混ぜこみご飯の素

株式会社小島屋　畜産加工品

おいしさとやさしさをお届けする 肉の総合商社

希望小売価格(税抜):350円
原材料:鶏肉(国産)、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、ごぼう、粉末かつおだし、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)
内容量:150g　賞味期限:D＋364
保存温度帯:冷凍
JANコード:4986835100480

- 噛むほどに溢れる親鶏の旨み
- 炊いたご飯に混ぜるだけ！

新潟県産親鶏を使用し親鶏特有の旨みと歯ごたえを味わえる混ぜご飯の素です。添加物不使用でメインの鶏肉を多くし食べ応えのある商品を目指しました。

住所／957-0064 新潟県新発田市奥山新保373-2
担当者名／馬場智之
TEL／0254-22-1129　FAX／0254-22-1127
URL／https://www.kojima-g.com/
E-mail／tomoyukibaba@grace.ocn.ne.jp

10 魚味噌

山崎醸造株式会社　畜産加工品

食卓の主役を 一緒につくりませんか？

希望小売価格(税抜):1,300円
原材料:みそ(大豆を含む)(国内製造)、水あめ、砂糖／アルコール、調味料(アミノ酸)、着色料(アナトー)　内容量:1kg
賞味期限:6カ月　保存温度帯:常温

- 越後みそ使用
- 店舗で塗ってご使用ください

2種類の越後味噌をブレンドし、魚の味噌漬用に開発した味噌です。鮭等の魚にそのまま塗ってご使用ください。

住所／947-0004 新潟県小千谷市東栄3丁目7番4号
担当者名／高橋広樹
TEL／0258-83-3460　FAX／0258-83-3001
URL／http://www.echigojishi.co.jp
E-mail／h.takahashi@echigojishi.co.jp

11 とろけて幸せ　チョコクリームもち

株式会社港製菓　菓子・スイーツ

FSSC22000取得工場 冷凍餅菓子を新潟から世界へ

希望小売価格(税抜):428円　原材料:砂糖(国内製造)、乳等を主要原料とする食品、もち粉、上新粉、還元水あめ、チョコレート、ココアパウダー、でん粉、加糖れん乳、カラメルソース、マロンペースト加工品／加工デンプン、増粘剤(ペクチン)、乳化剤、香料、pH調整剤、酵素、安定剤(グァーガム、アラビアガム)、着色料(カラメル色素、クチナシ色素)、(一部に乳成分・大豆を含む)
内容量:160g(40g×4個入)　賞味期限:製造日から365日間
保存温度帯:冷凍　JANコード:4965020007841

- ベルギー産チョコレートを使用
- 濃厚なフィリングとクリーム

ベルギー産チョコレート使用の濃厚でまろやかなチョコフィリングと、軽い食感に仕上げたチョコホイップクリームを、ココアパウダーを練り込んだふわふわ大福生地で包みました

住所／950-0041 新潟県新潟市東区臨港町三丁目4609-9
担当者名／大平憲一
TEL／会社 025-270-3710／携帯 090-7175-9899　FAX／025-270-3720
URL／http://www.niigata-minato.co.jp
E-mail／oohira@niigata-minato.co.jp

12 大糸チーズ

株式会社ナカシマ　菓子・スイーツ

1927年創業・新潟県糸魚川市の スイーツ専門店「新潟スイーツ・ナカシマ」

希望小売価格(税抜):250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、カスタードパウダー、油脂加工食品(植物油脂、還元水飴)、レモンジュース、洋酒、麦芽糖、蜂蜜、脱脂粉乳、乾燥卵白、バニラペースト／安定剤(加工デンプン、増粘多糖類)、ソルビトール、乳化剤、酸味料、膨張剤、香料、セルロース、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)　内容量:1個　賞味期限:出荷後冷凍60日(解凍後解凍日含まず冷蔵で3日)　保存温度帯:冷凍　JANコード:4562337790635

- お口の中で溶けちゃう食感！
- 濃厚な味わいのスフレチーズ！

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。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。

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

13 清雅園　お米の想い　和風くっきー　練乳味

株式会社清野屋　菓子・スイーツ

新潟の魅力再発見
新たな地場菓子としてのご提案

希望小売価格(税抜):330円
原材料:小麦粉(国内製造)、砂糖、ショートニング、マーガリン(卵・乳成分・大豆を含む)、米粉(米(新潟県産))、加糖練乳、食塩(天日塩)、コーンスターチ
内容量:10個　賞味期限:180日
保存温度帯:常温
JANコード:4904036224231

- 生地が程よくほぐれます。
- 甘味たっぷり練乳味

主原料の小麦生地に新潟産米粉を混ぜ込んだ後に加熱アルファー化しています。「ほろり」とほどける食感が一番の特徴です。また練乳味に仕立て上掛けで粉糖をふりかけてあり大人気の商品です。

住所／950-0863 新潟県新潟市東区卸新町2丁目916番地
担当者名／熊谷壮一
TEL／025-274-5151　FAX／025-274-7129
URL／http://www.kiyonoya.co.jp
E-mail／kumagai@kiyonoya.co.jp

14 越後福田屋あんみつ

越後福田屋　菓子・スイーツ

国産天草100%使用！
歯ごたえある食感！

希望小売価格(税抜):オープン
原材料:〈寒天〉天草(国産)、砂糖／食酢　〈粒あん〉砂糖(北海道産)、小豆(北海道産)　〈黒糖みつ〉黒糖(沖縄県産)
内容量:寒天120g 粒あん30g 黒糖みつ25g
賞味期限:60日　保存温度帯:冷蔵
JANコード:49773846035199

- 化学調味料不使用！
- 試食販売可！(要相談)

国産天草100%使用の寒天は、かんてんの粒を大きくし、歯ごたえのある食感に仕上げ、保存水には、ビートグラニュー糖を加え、寒天に、ほんのり甘みが入りお菓子感覚をより一層、楽しめます。

住所／950-3308 新潟市北区下大谷内378番地51
担当者名／遠藤秀生
TEL／025-259-8761　FAX／025-259-8757
URL／http://www.fukudaya529.co.jp
E-mail／hideo@fukudaya529.co.jp

15 南蛮えびスープ

株式会社ホクショク　グローサリー

長岡で生まれ育った
醤油とビール

希望小売価格(税抜):680円　原材料:しょうゆ(国内製造)、食塩、ポークエキス、えびエキス、えびオイル、食用大豆油、砂糖、こんぶエキス、たん白加水分解物、おろしにんにく、えび粉末／調味料(アミノ酸等)、アルコール、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、(一部に小麦・えび・大豆・豚肉を含む)
内容量:200ml　賞味期限:8ヶ月　保存温度帯:常温
JANコード:4975833154212

- えびの香りがたっぷり
- いろいろ使える万能調味料

海老の香りがふわっと口の中に広がり、これ1本でさまざまな料理の味付けが簡単に決まります。炊き込みご飯やパスタ、リゾットや炒飯など豊富なメニューにご使用いただけます。

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／https://echigo-ryokan.jp
E-mail／sakurai@echigo-ryokan.jp

16 善屋へぎそば蕎へぎ

株式会社松代そば善屋　グローサリー

まつだいの自然に囲まれた
めんひとすじの乾麺屋

希望小売価格(税抜):450円
原材料:小麦粉、(国内製造)、そば粉、海藻ゲル、小麦たん白、食塩／増粘剤(アルギン酸エステル)、(一部に小麦・そばを含む)　内容量:240g
賞味期限:730日　保存温度帯:常温
JANコード:4979419208504

- ふのり(海藻)を練りこんだそば
- 歯ごたえ、つるみのあるそば

ふのり(海藻)をつなぎに使用しているため、歯ごたえがよく、口あたりのなめらかさが特徴です。

住所／942-1526 新潟県十日町市松代3652番地12
担当者名／関谷和樹
TEL／025-597-2556　FAX／025-597-2539
URL／https://www.matsudaisoba.co.jp/
E-mail／kz-sekiya@matsudaisoba.co.jp

17 お餅屋さんが作ったいなりもち

たいまつ食品株式会社　グローサリー

お餅の食べ方の新定番！
お餅と味つけ油あげの相性抜群

希望小売価格(税抜):580円
原材料:【切り餅】水稲もち米(国内産)【味つけ油あげ】油あげ(丸大豆、植物油)(国内製造)、砂糖、醤油(小麦を含む)、醸造酢、昆布エキス、食塩／豆腐用凝固剤、加工でん粉、酸化防止剤(ビタミンE)　内容量:228g
賞味期限:180日　保存温度帯:常温
JANコード:4902635978708

- 餅を詰めて電子レンジで簡単
- お餅と味つけ油あげの相性抜群

国内産水稲もち米を100%使用。味つけ油あげに切り餅を入れ、電子レンジで温めるだけの簡単調理。程よい甘みと塩味の味つけ油あげとお餅の相性抜群！おやつ、夜食、軽食にもおすすめです。

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

18 なす切り漬けの素

マルコ食品(株)　グローサリー

漬物は、毎日の食卓に副え付けるものへ――。
マルコ食品からの提案です。

希望小売価格(税抜):300円
原材料:食塩、果糖、トレハロース、デキストリン、たん白加水分解物／調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V,C)、酸味料、焼みょうばん
内容量:84g(小袋21g*4P)
賞味期限:540日　保存温度帯:常温
JANコード:4978239200040

- 樽、重石要らずでお手軽に。
- なすの色が綺麗に漬かる！！

なすを漬ける際に必要な重石、容器、焼みょうばん不要で漬かる簡単なす漬けの素です。なすの切り口が綺麗に漬かるので漬物初心者の方にも最適です。なす300g × 4 回分に対応。

住所／950-1455 新潟県新潟市南区新飯田2655-1
担当者名／渡邊晋
TEL／025-374-2341　FAX／025-374-2343
URL／http://www.maruko-foods.co.jp
E-mail／s-watanabe@maruko-foods.co.jp

19 雪室白玉餅　みたらし味

越後しらたま本舗株式会社　グローサリー

白玉粉、白玉餅の製造元です

希望小売価格(税抜):350円
原材料:白玉餅:もち米(新潟)、うるち米(新潟)／グリシン、pH調整剤　タレ:砂糖、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、米発酵調味料／増粘剤(加工でん粉)
内容量:85g　賞味期限:6ヵ月
保存温度帯:常温
JANコード:4573486440715

- レンジで簡単調理
- 常温長期保存可能

ちょっと甘いものが食べたくなったとき、小腹がすいたとき、買い置きしておいてさっと包装容器そのままのカップでレンジ調理可能。雪室熟成しょうゆ「雪室ゆらか」を使った特製みたらしタレ付き。

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

20 電子レンジラーメン

三旺食品合資会社　グローサリー

カップタイプ生ラーメン イージーOEM小ロット受注

希望小売価格(税抜):オープン　原材料:(背脂ラーメン例):【麺】小麦粉(国内製造)、食塩／小麦たんぱく、増粘剤(タマリンドガム)、アルコール、かんすい、ソルビット、プロピレングリコール、クチナシ色素、加工デンプン(打ち粉)、(一部に小麦を含む)【スープ】醤油、たん白加水分解物、魚介エキス、チキンエキス、食塩、ポークエキス、玉ねぎ、野菜エキス、ガーリック、生姜、食用油脂、醸造酢、酵母エキス、胡椒／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、酒精、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)【背脂】豚脂、食塩／酸化防止剤(ビタミンE)【乾燥野菜】玉ねぎ　賞味期限:D+90　保存温度帯:常温

- 簡単にOEMラーメン
- 小ロット24個から

電子レンジで調理する本格なまめんカップタイプをOEMで承りますお湯を入れて電子レンジ調理！弊社NBスープ８種類、NB麺３種類からの選択で簡単にOEMラーメン。円形商品ラベルの作成だけで可能です。

住所／950-0074 新潟県新潟市中央区鏡が岡2-22
担当者名／大島信二
TEL／025-244-2319　FAX／025-247-2069
URL／https://sanou-syokuhin.jp/
E-mail／mano.ohshima@gmail.com

21 車麩

宮村製麩所　グローサリー

職人が丁寧に作り上げる こだわりが詰まった自慢の麩

希望小売価格(税抜):270円
原材料:小麦粉(国内製造)、小麦たんぱく　内容量:6枚　賞味期限:540日
保存温度帯:常温
JANコード:4960952592694

- チャック付きで保存に便利
- 少量タイプで使いやすい

2023年12月１日新発売です。車麩の中でも厳選したものを入れています。洗練されたパッケージデザイン。レシピページに飛ぶQRコードが表面にあり、誰でも簡単に色々な料理を作れます。

住所／957-0356 新潟県新発田市岡田1807-6
担当者名／宮村小百合
TEL／0254-22-2950　FAX／0254-26-5415
URL／https://www.yakifu.co.jp
E-mail／sa-miyamura@yakifu.co.jp

22 レモンサフランライス180g

株式会社たかの　グローサリー

新潟の美味しい味を 全国へお届け

希望小売価格(税抜):260円
原材料:うるち米(新潟県産)、レモン(新潟県佐渡産)、サフラン
内容量:180g　賞味期限:240日
保存温度帯:常温
JANコード:4974790941507

- 新潟県産原料使用
- カレーとの相性抜群

新潟県産こしひかりと新潟県佐渡島産レモンを使用し、新潟県産にこだわったレモンサフランライスです。“カレーに合うごはん”を追求して造りました。

住所／947-0052 新潟県小千谷市大字千谷甲2837-1
担当者名／蟹澤裕
TEL／0258-82-6500　FAX／0258-82-6620
URL／https://takano-niigata.co.jp/
E-mail／kanisawa@takano-niigata.co.jp

23 雪温精法　氷温熟成® 魚沼産こしひかり　2kg

株式会社吉兆楽　米

おいしいお米を いつもおいしく、もっとおいしく

希望小売価格(税抜):1,780円
原材料:魚沼産こしひかり
内容量:2kg
賞味期限:精米時期より6ヶ月
保存温度帯:常温
JANコード:4530316150138

- 特許製法の『雪温精法米』
- 窒素充填による賞味期限印字

天然雪冷気の雪蔵保管で鮮度保持し、更に凍る直前の氷温熟成でお米本来持つ美味しさを引き出し、雪の冷気を活用し精米時の穀温上昇を抑えた特許製法『雪温精法』で精米した魚沼産こしひかり。

住所／949-6436 新潟県南魚沼市中203番地1
担当者名／長谷川雅紀
TEL／025-788-1230　FAX／025-788-1430
URL／http://www.kichorak.com/
E-mail／hasegawa_m@kichorak.com

24 越後白味噌

峰村醸造　グローサリー

越後 新潟　明治38年創業 古き良きものを新しく

希望小売価格(税抜):550円
原材料:大豆(新潟県産)、米(新潟県産)、食塩　内容量:300g
賞味期限:製造日から180日
保存温度帯:常温
JANコード:4977943833209

- 新潟県産米、県産大豆使用
- 十一割麹の甘味と香り

「半煮半蒸」というこだわりの製法で丹念に作られる峰村醸造の味噌。新潟県産米で作った米麹をふんだんに使用し、お米由来の甘みや豊かな香りをしっかりと味わえる米麹味噌です。

住所／950-0084 新潟県新潟市中央区明石2-3-44
担当者名／山崎康太
TEL／025-247-9321　FAX／025-243-2486
URL／https://www.minemurashouten.co.jp/
E-mail／yamazaki@minemurashouten.co.jp

QRコードはデンソーウェーブの登録商標です

25 魚沼黄金もち　切もち

株式会社ゆのたに　グローサリー

自然豊かな魚沼で製造された お餅・和菓子

希望小売価格(税抜):1,103円
原材料:水稲もち米(魚沼産こがねもち100%)　内容量:600g
賞味期限:2年　保存温度帯:常温
JANコード:4908392122026

- 単一のこがねもち米品種で製造
- 昔ながらの杵つき製法仕上げ

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。

住所／946-0084 新潟県魚沼市宇津野57-1
担当者名／遠藤大希
TEL／025-793-1111　FAX／025-795-2048
URL／http://www.yuno.co.jp/
E-mail／t-endo@yunotani-onigiri.com

26 イチカラそば

(株)イチカラ畑　グローサリー

ORGANIC FARM 有機そば農園

初出展

希望小売価格(税抜):254円　原材料:油揚げめん(小麦粉(小麦(国産))そば粉(有機そば100%(新潟県産))、植物油脂(パーム油)、馬鈴薯でんぷん粉、植物性たん白、食塩)、添付つゆ(砂糖、食塩、粉末醤油、酵母エキス、かつお節、昆布パウダー、発芽エキス、ねぎ、さば節)／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・そば・大豆・さばを含む)　内容量:103g　賞味期限:180日
保存温度帯:常温　JANコード:4562355082125

- 自社農園JAS有機そば使用
- 化学調味料不使用スープ

廃業した牧場を再利用し有機認証を取得した畑で蕎麦を栽培。有機加工認証取得の弊社製粉所で製粉し、麺、スープ共に国産原料にこだわり添加物を抑え製麺。体に良く環境に優しい即席そば

住所／947-0035 新潟県小千谷市桜町5145-7
担当者名／吉田勇童
TEL／0258-86-6966　FAX／0258-81-6416
URL／https://ichikarabatake.com/
E-mail／farm@ichikarabatake.com

27 雪国生まれのおいしい人参ジュース

有限会社いち粒　グローサリー

カラダがととのう。 おいしさの先へ。

希望小売価格(税抜):314円
原材料:にんじん(新潟県産)、果実(レモン)、うめエキス　内容量:200ml
賞味期限:365日　保存温度帯:常温
JANコード:4909112200048

- 雪のチカラでおいしくなる
- 果肉感を味わえるストレート搾り

冬場には3m以上の積雪がある日本有数の豪雪地帯「津南町」で育まれた人参。寒さから自身を守るため、旨味成分が増加し、甘くおいしい人参へと変化します。発売から32年。累計1億5000万本突破。

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

28 ザワークラウト　若葉

八百屋　半吾兵衛　グローサリー

畑のごちそうを お届けいたします。

希望小売価格(税抜):550円
原材料:キャベツ、漬け原材料(食塩、乳酸菌)、ゆず皮、唐辛子
内容量:290g　賞味期限:90日
保存温度帯:常温
JANコード:4904369114216

- 八百屋の厳選素材使用
- 植物性乳酸菌で発酵・熟成

雪室で見つかった植物性乳酸菌で低温発酵させた和風のザワークラウトです。日本人の舌に馴染むよう酸味を抑えた仕立てとなっております。ゆず皮と唐辛子をアクセントにつけて仕上げました。

住所／955-0046 新潟県三条市興野1-2-46
担当者名／清水大夢
TEL／0256-33-0163　FAX／0256-35-4061
URL／http://hangobei.jp/
E-mail／info@hangobei.jp

29 Super Express Rice スーパーエクスプレスライス&コンテナ米

株式会社野上米穀　米

一粒一粒に米屋の 情熱とプライドをかけて

希望小売価格(税抜):3,000円・1,500円
原材料:新潟県長岡市コシヒカリ
内容量:1.8kg(300g×6袋)・0.9kg(300g×3個)　保存温度帯:常温
JANコード:4562178327342

- 歴代の新幹線車両のパッケージ
- 鉄道貨物のコンテナのデザイン

新潟県長岡産コシヒカリを使用し、美味しさだけでなく環境に優しく、安全・安心な生産を目標に取組んでいるお米です。お子様からご高齢の方まで安心して召し上がっていただける商品です。

住所／940-0087 新潟県長岡市千手2-10-20
担当者名／管理業務課長　吉原豪
TEL／0258-32-0847　FAX／0258-33-9585
URL／https://nogami-kome.jp
E-mail／yoshihara@nogami-kome.jp

30 南魚沼産 塩沢地区 コシヒカリ特別栽培米

ゆきむろファクトリー八色物産　米

雪国・南魚沼で生まれた 極上のゆきむろ貯蔵米

希望小売価格(税抜):オープン価格
原材料:単一原料米　内容量:5kg
賞味期限:精米後、1ヶ月程度
保存温度帯:常温
JANコード:4573351820451

- 南魚沼産銘柄米を各種取り扱い
- 業務米も承ります

天然雪を利用した雪冷房循環システム【雪室貯蔵庫】で保存したお米です。貯蔵庫内は年間を通して庫内温度5℃・湿度75%に保たれています。いつでも新米と変わらぬ美味しさをお届けします。

住所／949-7302 新潟県南魚沼市浦佐6444-1
担当者名／佐藤智央
TEL／025-788-0420　FAX／025-788-0369
URL／https://www.yairo-yukimuro.com/
E-mail／info@yairo-yukimuro.com

31 新大コシヒカリ

越後ファーム株式会社　米

新潟大学が開発した暑さに強い コシヒカリを超えたコシヒカリ

希望小売価格(税抜):4,550円
原材料:米　内容量:5kg
賞味期限:なし　保存温度帯:常温
JANコード:4562248013977

・猛暑でもしっかり育つ
・コシヒカリ本来の美味しさ

温暖化でコシヒカリの品質は低下しています。新潟大学が20年かけて従来のコシヒカリの美味しさをそのままに「厳しい暑さでもしっかり育つコシヒカリ」を開発。粒が綺麗で上品な味わいが口いっぱいに広がります。

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

32 匠の焼漬さけ

新潟小川屋　グローサリー

調理不要なのに美味しい 新潟郷土料理の『焼漬』

希望小売価格(税抜):880円
原材料:鮭、醤油、砂糖、みりん、酒、赤唐辛子、セロリ／酒精、(一部に小麦・大豆・さけを含む)
内容量:3切入
賞味期限:製造加工日より30日
保存温度帯:冷蔵
JANコード:4528546 110213

・こだわりの切り身と発酵調味料
・おいしく手抜きしたい時に！

新潟郷土料理「焼漬」。上質な鮭を丁寧に白焼し、秘伝のタレに漬け込みました。どこか懐かしく甘じょっぱい味わいとふっくらしっとりとした食感が楽しめます。袋から開けてそのままお召し上がりいただけます。

住所／950-0105 新潟県新潟市江南区大淵1631
担当者名／営業部 外商課 課長　西方均
TEL／025-276-1311／080-9655-6409　FAX／025-277-1755
URL／http://www.niigata-ogawaya.co.jp
E-mail／nishikata@niigata-ogawaya.co.jp

33 越後みそ西のみそ漬　しその実

(株)越後みそ西　グローサリー

白米の甘味をぐっと引き立てる 風味豊かなご飯のお供

希望小売価格(税抜):390円
原材料:大根、胡瓜、しょうが、しその実、漬け原材料【味噌、糖類(果糖、水飴)、食塩、本味醂、酵母エキス】／酒精、(一部に大豆・小麦を含む)　内容量:70g
賞味期限:製造より180日
保存温度帯:常温
JANコード:4540014000192

・化学調味料不使用
・自社製造の木桶仕込生味噌使用

自社製造の木桶仕込味噌にじっくり漬け込んだしその実に、大根・胡瓜・生姜の3種の味噌漬をバランスよく合わせました。プチプチとしたしその実の食感が際立つ風味豊かなご飯のお供です。

住所／945-1122 新潟県柏崎市新道882
担当者名／朽堀佳倫
TEL／0257-23-1893　FAX／0257-21-3407
URL／https://www.misonishi.jp
E-mail／info@misonishi.jp

34 新潟県産　新之助

有限会社大黒屋商店　米

妙高山麓の自然環境が 生み出した究極の銘米

希望小売価格(税抜):1,200円
原材料:新潟県産　上越市・妙高市
単一原料米　内容量:2kg
賞味期限記載の義務はありません。
保存温度帯:常温
JANコード:4582485069308

・妙高山麓の至極の銘米
・眩しいほどに輝く新之助

大きな艶のある粒が自慢の「新之助」。炊き上がりはさらに美しく、お米がまぶしいほどに輝きます。ふんわりひろがる香り、豊潤な甘みとコク、しっかりとした粘りと弾力を併せ持ちます。

住所／944-0047 新潟県妙高市白山町2-4-8
担当者名／営業課　尾崎義明
TEL／0255-72-2220　FAX／0255-72-2233
URL／http://www.kome10.com/
E-mail／daikokuya_y.ozaki@amail.plala.or.jp

35 ルレクチェジュース

Le Verger Yamayo ヤマヨ果樹園　飲料・酒類

越後で育った天然のスイーツ 心行くまで味わう魅惑のハーモニー

希望小売価格(税抜):2,385円
原材料:西洋梨(新潟県産ルレクチェ)／酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤
内容量:500ml
賞味期限:製造日より2年
保存温度帯:常温
JANコード:4571310560011

・砂糖不使用
・店内常温販売可能

新潟県特産の西洋梨ルレクチェの完熟果実を贅沢に使用して丸ごと搾った無加糖無還元の果汁100%ジュース INTERNATIONAL TASTE INSTITUTE 2023三ツ星受賞

住所／950-1404 新潟市南区大郷2460
担当者名／小柳雅敏
TEL／025-362-5583　FAX／025-362-5887
URL／http://www.niigata-yamayo.net
E-mail／info@niigata-yamayo.net

36 かんずり小袋　業務用

有限会社かんずり　日配品

3年発酵のかんずりを 惣菜・弁当に添付

希望小売価格(税抜):無し
原材料:唐辛子(国産)、糀、柚子、食塩
内容量:2g　賞味期限:製造より1年間
保存温度帯:常温

・3年発酵のかんずりを味変用に
・500袋単位でご使用頂けます

新潟産唐辛子を雪にさらし、糀・柚子・食塩を加え、三年間熟成・醗酵をさせた深み・旨味のある調味料。「発酵食品」「国産原料」「3年発酵」等のフレーズ使用可能です。

住所／944-0023 新潟県妙高市西条437-1
担当者名／長谷川隆
TEL／0255-72-3813　FAX／0255-72-0344
URL／http://www.kanzuri.com
E-mail／hasegawa@kanzuri.com

37 豆腐入りこんにゃく麺

有限会社こなかわ　日配品

新潟の大豆
新潟の豆腐と油揚げ

希望小売価格(税抜):238円
原材料:大豆(新潟県産)、こんにゃく粉(こんにゃく芋(国産))／加工でんぷん、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム[にがり])、こんにゃく用凝固剤(水酸化カルシウム)、pH調整剤
内容量:180g　賞味期限:D＋180
保存温度帯:常温

- 特許製法を使用した無味無臭の蒟蒻に新潟大豆の豆腐を練りこみました
- 低糖質でカロリーも低く、繊維質も豊富なウェルネスフードです

無味無臭の蒟蒻に、新潟大豆を使用した豆腐を練りこみました。低糖質でカロリーも低く、また常温保存が可能で、冷たいままでも温めても美味しくお召し上がり頂けます。

住所／955-0861 新潟県三条市北新保2-11-1
担当者名／粉川隆太
TEL／0256-33-1285　FAX／0256-34-8929
URL／https://www.konakawa.co.jp/
E-mail／db@konakawa.co.jp

38 こだわり食感の新潟こんにゃくのうま煮

株式会社上野　日配品

素材へのこだわりと
美味しさを追求した伝統の味

希望小売価格(税抜):400円
原材料:こんにゃく(こんにゃく芋(国産))、醤油、砂糖、みりん、風味調味料(かつお)／調味料(アミノ酸等)、水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)　内容量:450g
賞味期限:60日　保存温度帯:冷蔵
JANコード:4971260510010

- 製造から味付調理まで一貫生産
- 厳選された原材料を使用

群馬県産のこんにゃく粉を使用した食感の良いこんにゃくを丁寧にあく抜きして、自社で味付け調理しました。開封後すぐに召し上がれますので、食卓の一品やお弁当のおかずにも最適です。

住所／950-1123 新潟県新潟市西区黒鳥4381番地1
担当者名／上野博久
TEL／025-377-2052　FAX／025-377-3018
URL／https://niigata-ueno.com
E-mail／ueno@niigata-ueno.jp

39 麺の風祥気監修　しおそば　2人前

株式会社小国製麺　日配品

米粉を使用した
麺類の製造・開発

希望小売価格(税抜):398円　原材料:【めん】小麦粉(国内製造)、米粉、小麦たん白、乾燥卵白、食塩／加工でん粉(打ち粉)、酒精、かんすい、乳酸ナトリウム、クチナシ色素、(一部に小麦・卵を含む)【スープ】動物油脂、畜肉エキス、食塩、還元水あめ、砂糖、香味油／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・オレンジ・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
内容量:320g(麺120g×2、スープ40g×2)　賞味期限:D＋13
保存温度帯:冷蔵　JANコード:4906074003717

- 新潟県長岡市の名店の味を再現
- 鶏油が効いたスープが本格的！

長岡の有名店監修の一品。つるっと滑らかな食感にもちっと弾力のある低加水の細麺を使用し、鶏ガラをベースに香り高い鶏油を使用した、透き通るような塩ラーメンスープが本格的な商品です。

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／https://www.oguniseimen.com/index.html
E-mail／togawa.mai@oguniseimen.com

40 コシヒカリぜんざい

株式会社ヒカリ食品　米

“ぷっくら、あまい”お米とあずき
コシヒカリぜんざい

希望小売価格(税抜):250円
原材料:粒餡(国産製造)、(小豆、砂糖、麦芽糖、水あめ、食塩)、うるち米(新潟県産コシヒカリ)、小豆、中双糖、食塩
内容量:200g　賞味期限:1年
保存温度帯:常温
JANコード:4980398001741

- 袋のままレンジで温めて食べれる商品です。
- そのまま冷たくても美味しく食べられます。

北海道産のあずきを使用した粒あんをたっぷり入れ新潟県岩船産コシヒカリ100%をプラスした風味豊かな一品です

住所／959-1803 新潟県五泉市下条88番地
担当者名／代表取締役　中山大
TEL／0250-43-5611　FAX／0250-43-5600
URL／http:/www.hikari-shokuhin.co.jp
E-mail／okayu@smile.ocn.ne.jp

41 とちお油揚げ

有限会社栃尾豆庵　日配品

歴史と文化が育んできた
伝統の栃尾揚げ

希望小売価格(税抜):208円
原材料:丸大豆(アメリカ又はカナダ)(分別生産流通管理済み)、植物油／凝固剤(塩化マグネシウム)
内容量:1枚入(150g)
賞味期限:製造日を含め５日間
保存温度帯:冷蔵
JANコード:4537683001018

- 大きくふっくらとした栃尾揚げ
- わらじ揚げとも言われてます

新潟栃尾の名産とちお油揚げ。昔ながらの製法を活かして近代的な設備で一枚一枚丹念に製造しております。皮は柔らかく、厚みがあり食べた瞬間大豆の甘味と香りが口一杯に広がります。

住所／940-0131 新潟県長岡市吉水1631-1
担当者名／土田泰盛
TEL／0258-52-9004　FAX／0258-52-9542
URL／https://www.tochiotouan.com
E-mail／touan-t@tochiotouan.com

42 糀入味付納豆

(株)大力納豆　日配品

新潟県魚沼に生まれて87年
魚沼市プレミアム認定品「糀入味付納豆」

希望小売価格(税抜):オープン価格
原材料:大豆(国産)、納豆菌、糀、食塩、砂糖、みりん　内容量:120g
賞味期限:30日　保存温度帯:冷蔵
JANコード:4974806018001

- 【魚沼市プレミアム認定商品】
- 魚沼に古くから伝わる郷土食

新潟県魚沼に古くから伝わる「夏納豆」を先代が商品化し、今なお愛され続けるロングセラー商品でございます。日持ちも良く、納豆売場のアイテムに加えていただきたい商品です。

住所／946-0035 新潟県魚沼市十日町360-6
担当者名／坂詰仁(さかつめ　ひとし)
TEL／025-792-0411　FAX／025-792-7089
URL／http://www.dairikinatto.co.jp
E-mail／sakatsume@dairikinatto.co.jp

43 しお豆

(株)宮野食品工業所　日配品

お料理、おつまみに、食物繊維たっぷり「しお豆」

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)
内容量:105g　賞味期限:14日
保存温度帯:冷蔵
JANコード:4978807341984

・食物繊維たっぷりのしお豆。
・おつまみやサラダにプラス！

えんどう豆の皮が気にならないぐらい柔らかく、ふっくらとした食感が特長です。うす塩味だからそのままでも、ごはんやサラダに加えてもお召し上がりいただけます。

住所／957-0006 新潟県新発田市中田町3-1297-1
担当者名／坂上実央
TEL／0254-22-3322　FAX／0254-22-4789
URL／https://miyano-mame.jp/
E-mail／m-sakaue@miyano-mame.jp

44 ツバサンフリー310ml

株式会社プラスワイズ　飲料・酒類

燕三条の旨い！ご当地ノンアルビール 隠し味の鉄が本格的なビールテイストを醸す

初出展

希望小売価格(税抜):600円
原材料:麦芽(外国製造)、モルトエキス、ホップ／炭酸、クエン酸第一鉄ナトリウム　内容量:310ml
賞味期限:1年　保存温度帯:常温
JANコード:4582514771745

・旨い！ご当地ノンアルビール
・隠し味の鉄が本格的な味を醸す

金物の街「燕三条」の工場見学をコンセプト。隠し味の鉄が独特な「コク」と「キレ」と「苦み」で本物のビールに近いテイストを醸す。麦芽とホップを使った本格的ノンアルコール麦酒テイスト飲料

住所／955-0002 新潟県三条市柳川新田997
担当者名／芳賀聡
TEL／090-3519-0881　FAX／050-3730-7574
URL／https://shop.chillfull.jp/items/78709595
E-mail／haga@plusys.co.jp

45 梅寒天

金井食品　日配品

さわやかな梅の香りと甘さ。涼味、梅フェアにぜひ！国産梅果汁＆ヘルシー

希望小売価格(税抜):オープン価格
原材料:ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、粉寒天、梅果汁／酸味料、増粘多糖類、香料　内容量:200g　賞味期限:60日
保存温度帯:冷蔵
JANコード:4951189000328

・国産梅果汁使用
・春夏・6月販促、梅フェアに！

国産梅果汁を使用した寒天です。梅の酸味と甘みのバランス、食感にこだわったヘルシーな商品です。涼味、梅フェアなど春夏の定番として大変人気です。新商品・日配品も多数取り揃えております。

住所／954-0083 新潟県見附市市野坪町51-8
担当者名／金井智康
TEL／0258-62-0867　FAX／0258-62-0906
E-mail／kani-to@dune.ocn.ne.jp

46 もちもち新潟コシヒカリクレーププレミアム ティラミス

有限会社東京堂(新潟お米スイーツ専門店 La dolfe)　米粉食品枠

新潟から発信 米粉スイーツの未来

希望小売価格(税抜):250円　原材料:牛乳(国内製造)、卵、米ゲル、生クリーム、砂糖、米粉、ショートニング、レモン果汁、コーヒー／ベーキングパウダー、乳化剤、pH調整剤、安定剤(メタリン酸Na、カラギナン)、香料、保存料(亜硫酸塩、安息香酸Na)　内容量:90g　賞味期限:冷凍保存30日、解凍後3日(要冷蔵)　保存温度帯:冷蔵
JANコード:4984075011696

・妙高市産のお米使用！
・人気のグルテンフリースイーツ

米粉使用のもちもち生地でお米で出来たティラミスを包んだ四角く食べやすいクレープ。ティラミスはごはんを加工した米ゲルを使用し、チーズ不使用ながら本物のティラミスのように仕上げました。

住所／944-0043 新潟県妙高市朝日町1-2-9
担当者名／宮下哲
TEL／0255-72-9981　FAX／0255-72-6390
URL／http://www.tokyodo.info/
E-mail／shop@tokyodo.info

47 みやこや　モツ鍋

株式会社みやこ商店　冷凍品

創業70年新潟みやこやの人気メニューを商品化

初出展

希望小売価格(税抜):450円　原材料:豚白モツ(国産)、みそ、しょうゆ、砂糖、にんにくペースト、植物油脂、かつお節風味配合調味料、みりん、ガラスープ系調味料、おろし生姜、ネギ、すりごま、唐辛子、くるみ、食塩／調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタン)、酸味料、着色料(カラメル)、(一部にくるみ・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)　内容量:200g　賞味期限:365日
保存温度帯:冷凍　JANコード:4962317003500

・新潟みやこやの味をご家庭で！
・鍋不要でお手軽調理可能

直営店舗「新潟みやこや」の定番人気メニューを商品化！国産豚モツを100%使用し軟らかく仕上げ、越後味噌使用のスープともよく合います。アルミ鍋入りでご家庭や屋外での調理にも便利です。

住所／950-3308 新潟県新潟市北区下大谷内1672-21
担当者名／伊藤欽一
TEL／025-258-5771　FAX／025-258-5775
URL／http://www.miyakoya-niigata.co.jp
E-mail／miyakoya@maroon.plala.or.jp

48 もも太郎

株式会社セイヒョー　冷凍品

創業107年、アイスクリーム・和菓子を製造する会社です

希望小売価格(税抜):350円
原材料:砂糖(国内製造)、砂糖・異性化液糖、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)
内容量:85ml×6本　賞味期限:無
保存温度帯:冷凍
JANコード:4904428301595

・りんご果汁を使用
・いちご味のかき氷バー

昭和20年代から新潟で愛され続ける人気商品です。48時間かけて作り上げる角氷を使った食感とさっぱりとした後味が特徴です。

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／https://www.seihyo.co.jp
E-mail／m-watanabe@seihyo.cp.jp

49 ご馳走むすび

株式会社叶味家　冷凍品

相棒が新潟米
ご馳走は、たやすい

初出展

希望小売価格(税抜):未定　原材料:白米(新潟県産)、たれ、鶏肉、牛肉、豚肉、鶏卵、キャベツ、白菜キムチ、玉子シート、ナチュラルチーズ、小松菜、人参、海苔、ごま、植物油、ごま油、食塩／ 調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、アルコール、トレハロース、セルロース、カラメル色素、甘味料(甘草、ステビア)、酸味料、ビタミンB1
内容量:270g　賞味期限:3ヶ月　保存温度帯:冷凍
JANコード:4582132285334

- 新潟県産コシヒカリ100%使用
- 本格韓国料理をおむすびで再現

こだわりのキムチ店とのコラボ商品。本格的でオリジナルの味に仕上りました。豚キムチチャーハン、牛ビビンバ、鶏チーズタッカルビの3種の味の違いは鮮烈で、食べる人の想像を超えていきます。

住所／950-1101 新潟県新潟市西区山田2310-1
担当者名／宗村基広
TEL／025-201-2210　FAX／025-201-2220
URL／http://www.kamiya3.jp/
E-mail／munemura@kamiya3.jp

50 へぎそば生そば冷凍流通

株式会社わたや　冷凍品

冷凍生へぎそば・めんつゆ
打ち立てののどごしをご自宅で

希望小売価格(税抜):780円
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、醸造酢、砂糖、食塩　内容量:220g
賞味期限:270日　保存温度帯:冷凍
JANコード:4560447750419

- のど越し良い冷凍生めん
- 茹で時間2分30秒

「へぎそば」は、つなぎに海藻の布海苔を使う新潟伝統のそば。歯切れの良さとツルツルとしたのど越しが特徴。打ちたての生そばをそのまま冷凍してあるので、風味・食感は打ちたてのまま。

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　角田義隆
TEL／0258-82-2258　FAX／0258-83-4741
URL／https://www.watayasoba.co.jp/
E-mail／info@watayasoba.co.jp

51 海鮮てまり寿司

株式会社ひまわり食品　冷凍品

新潟県産米にこだわった
冷凍寿司

希望小売価格(税抜):2,800円　原材料:酢飯(うるち米(新潟県産)、調味酢、調味液)、エビ、マグロ、タイ、サーモン、ホタテ／調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、乳化剤、増粘剤(キサンタン)、香料、着色料(カラメル)、(一部にえび・さけ・大豆を含む)　内容量:15個　賞味期限:60日　保存温度帯:冷凍
JANコード:4954128504055

- 作り立てをそのまま凍結
- 新潟県産米にこだわりました。

新潟県産米100%使用のシャリは、冷凍しても美味しく食べられるよう独自ブレンドをしております。また、最新の冷凍技術で凍結することで、出来立ての味をそのまま食卓で食べていただけます。

住所／954-0076 新潟県見附市新幸町2-8
担当者名／髙野直史
TEL／0258-66-0866　FAX／0258-66-0877
URL／https://www.himawari-foods.co.jp/
E-mail／n-takano@himawari-foods.co.jp

52 日本のこだわり おいしいカレー

(株)給材　米粉食品枠

米粉でつながる
新潟の旨み満載カレー

希望小売価格(税抜):660円
原材料:野菜・果実(じゃがいも(国産)、にんじん、玉ねぎ、ルレクチエ、りんご)、牛肉、食用油脂(牛脂、米油)、ヨーグルト、米粉、砂糖、カレー粉、食塩、酵母エキス、ビーフエキス、ポークエキス／増粘剤(加工でん粉)、(一部に乳成分・牛肉・豚肉・りんごを含む)
内容量:200g　賞味期限:製造より2年
保存温度帯:常温　JANコード:4571397380175

- 国産原料を95%以上使用
- 新潟のおいしい米粉を使用

米どころ新潟のおいしい米粉を使用し、国産の原料を95%以上使用したレトルトカレーです。国産素材とおいしさにこだわりながらも、塩分はひかえめのからだにやさしいカレーです。

住所／950-0867 新潟県新潟市東区竹尾卸新町801-5
担当者名／松橋智宏
TEL／025-274-1858　FAX／025-274-7718
URL／http://kyusyoku.co.jp
E-mail／kyuzai.mt@email.plala.or.jp

53 新之助 のどぐろラーメン

丸栄製粉株式会社　米粉食品枠

「新之助」米粉を
30%使用した海鮮ラーメン

希望小売価格(税抜):480円　原材料:めん(小麦粉(国内製造)、米粉、小麦グルテン、食塩／かんすい、増粘剤(アルギン酸エステル)、クチナシ色素)、添付調味料(しょうゆ(国内製造)、砂糖・異性化液糖、発酵調味料、食塩、魚介エキス、おろし生姜、食用油脂、のどぐろ粉末、野菜エキス、胡椒／調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、甘味料(甘草))、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)　内容量:256g　賞味期限:製造から1年
保存温度帯:常温　JANコード:4957425004938

- 新之助米粉30%使用した麺
- のどぐろ魚粉入り醤油スープ

新潟県産ブランド米「新之助」米粉を麺に30%配合した、もっちり食感の特製麺と「のどぐろ」特有のコクのある甘みが効いた魚介だし醤油スープがセットになった中華麺です。

住所／950-0163 新潟県新潟市江南区東船場5-1-7
担当者名／佐藤和彦
TEL／025-382-3511　FAX／025-382-3513
URL／http://www.maruei-s.co.jp/
E-mail／kazuhiko@maruei-s.co.jp

54 NIIGATAひかりBAUM(黒埼茶豆)

(株)青木農場　米粉食品枠

自社栽培の玄米粉・黒埼茶豆使用
グルテンフリーバウム

希望小売価格(税抜):1,670円　原材料:卵(新潟県産)、砂糖(国内製造)、ショートニング、バター、クリーム、玄米粉(玄米(新潟県産))、黒埼茶豆(新潟県産)、粉糖、洋酒／増粘剤(加工でん粉)、ベーキングパウダー、乳化剤、香料、(一部に卵・乳成分・大豆を含む)　内容量:1個
賞味期限:20日　保存温度帯:常温
JANコード:4994514000969

- 自社栽培玄米粉・黒埼茶豆使用
- グルテンフリーの玄米粉バウム

自社栽培コシヒカリの玄米粉を100%使用した、グルテンフリーのバウムクーヘンです。自社栽培の黒埼茶豆を生地に練りこみ、バウムの優しい甘さと、茶豆の風味が一つになりました。

住所／950-1122 新潟県新潟市西区木場2355
担当者名／青木多満寿
TEL／025-377-2855　FAX／025-377-1752
URL／https://www.shop-aoki-farm.jp/
E-mail／tamasu@aoki-farm.jp

55 焙煎　米ぬか粉Premium

ジョイントファーム(株)　米粉食品枠

きなこのように甘い
そのまま食べれる米ぬか粉Premium

希望小売価格(税抜):1,500円
原材料:新潟県産うるち米、新潟県産源泉米(米ぬか)、胚芽
内容量:150g　賞味期限:1年
保存温度帯:常温
JANコード:4582153872186

- ヴィーガン認証取得
- コーシャジャパン認証取得

植物の堆肥を使用したお米の米ぬかを使用している為甘くて食べやすい米ぬかが出来ました。α化になっているので飲食しやすくなっております。また、お米自体に4つの安心の検査をしております。

住所／959-1503 新潟県南蒲原郡田上町原ヶ崎新田49-1
担当者名／大野敦子
TEL／0256-41-5466　FAX／0256-41-5470
URL／https://www.gensenmai.net
E-mail／info@gensenmai.net

56 原料7つで焼き上げた米粉パン

(株)タイナイ　米粉食品枠

グルテンフリーの
100%国産米粉パン

希望小売価格(税抜):620円
原材料:米粉(うるち米(国産))、もち米(国産))、オリゴ糖、コーンスターチ、てん菜糖、食用こめ油、イースト、食塩
内容量:1個　賞味期限:17日
保存温度帯:常温
JANコード:4560176726723

- 特定原材料等28品目不使用
- 厳選したシンプルな原料で製造

自然なおいしさをお届けするために「原料はなるべくシンプルにしたい」という想いから作りました。国産お米のほのかな甘みとモチっとした食感が楽しめます。

住所／959-2600 新潟県胎内市清水9-153
担当者名／井上荘平(イノウエ　ソウヘイ)
TEL／0254-44-8100　FAX／0254-33-8200
URL／https://tainai.co.jp/
E-mail／ s_inoue@tainai.co.jp

57 おこめっと　スリムヌードル

株式会社猪貝　米粉食品枠

新潟発！ライス革命
創業110年企業の新たなる挑戦

原材料:米粉(新潟県製造)、こんにゃく精粉(国内製造)／水酸化カルシウム
内容量:120g×2　賞味期限:90日間
保存温度帯:常温

- 新潟産の米粉が主原料の食物繊維を含むグルテンフリー食品
- 水切りだけでそのままお召し上がりいただける手軽さ。

創業110年の経験と製法、製造ラインから生まれた新感覚のグルテンフリー食品。美味しさと手軽さ、機能性で、将来を担う女性達のライフスタイルに合わせた健全な食生活と健康維持をサポート。

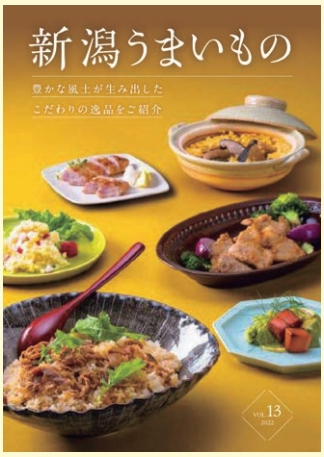
住所／940-2127 新潟県長岡市新産2丁目13-10
担当者名／片桐誠司
TEL／0258-46-6888　FAX／0258-46-6889
URL／http://www.inokai.net/
E-mail／inokai99@inokai.net

総　合　案　内　所

公益財団法人にいがた産業創造機構

豊かな風土と伝統の技、アイデアから生まれたこだわりの逸品を紹介。

当機構が実施してきた「新潟うまいものセレクション会議」、「売れる食品づくりブラッシュアップ会議」、「県産食品ブランド力向上支援事業」等において、流通バイヤーや食の専門家による高評価やアドバイスを受けた商品のカタログを配布しています。是非お立ち寄りください。



新潟県関西情報発信拠点「新潟をこめ」

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、2019年度のオープンから４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」でぜひ新潟県の魅力をたっぷりお楽しみください。

所在地 大阪府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 10：00～21：00（飲食カウンター 11：00～21：00、LO 20：30）

ホームページ https://niigataokome.com/

首都圏情報発信拠点

『銀座・新潟情報館 THE NIIGATA』

2024年　OPEN予定