「新潟うまいもの」セレクション会議

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

NIIGATA
UMAI-MONO
VOL. 10
JANUARY
2018









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23品を厳選。

流通関係者の皆様へ

「新潟うまいものVOL.10」は、公益財団法人にいがた産業創造機構が主催する平成29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23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30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

をみつけました。






















もくじ

3 今川屋のカニまるっと甲羅詰め
株式会社今川屋

4 今夜も乾杯（上越産バジル＆ブラックペッパー）
株式会社魚住かまぼこ店

5 越後柏崎 本格仕込あまさけ
株式会社越後みそ西

6 和風激辛ソース雷 金
有限会社かんずり

7 にいがた神林軒刻み焼き豚
株式会社神林精肉店

8 早うまスティックミックス
株式会社農業法人久比岐の里

9 米みるく
有限会社グリーン

10 にいがた地鶏セット
株式会社クリタミートパーベイヤーズ

11 グルテンフリー米粉ブランパン
株式会社ごはん

12 えごまのかき餅
佐渡の柿餅本舗

13 生かんずり入サーモン塩辛
株式会社三幸（銘品部）

14 てづくり米粉カステラ
株式会社しばうま本舗

15 越後姫まるごとジャム
有限会社シマダ

16 畑のするめ
NPO法人食の工房ネットワーク

17 （冷凍）新潟県・朝採り黒埼の茶豆
株式会社セイヒョー

18 新潟朝ごはんシリーズ 乳酸菌入り南蛮海老辛みそ
大栄魚類株式会社

19 魚沼梅がゆ
たいまつ食品株式会社

20 たかの 新潟産こがねもち赤飯（ごま塩付き）
株式会社たかの

21 しんじょう詰合せ
竹徳かまぼこ株式会社

22 ナチュールプレミアム 越後姫
株式会社DSプランニング

23 とうふチーズケーキ
社会福祉法人長岡福祉協会 野いちご工房

24 大根ファミリー切干大根
株式会社ふるさと福島

25 鮭の生ハム（熟成）
株式会社又上（またじょう）







うまいもの








株式会社今川屋
〒957-0204
新潟県新発田市稲荷岡2119
TEL.0254-41-2335
FAX.0254-41-4454
✉info@imagawaya.jp
HPアドレス／
http://www.imagawaya.jp
担当者／今川 和明

濃厚な旨みたっぷり

新潟の蟹をコンパクトに美味しく

当社では佐渡産のカニのみを使用しております。なぜかというと、近海のカニと比べて水っぽさがなく身が引きしまっているからです。その佐渡産本ズワイガニを蒸し上げることでカニ本来の濃厚な味を追及。カニ味噌たっぷりの甲羅の上にカニの身をまるっと盛り付けました。甲羅に盛り付けた後、真空包装をして加圧加熱殺菌を施しており、安心してお召し上がり頂けます。手が汚れず、ゴミが最小限、そして会話が楽しめるこれからのカニの食べ方です。

今川屋のカニまるっと甲羅詰め

◎商品データ

品名／今川屋のカニまるっと甲羅詰め
規格内容量／100g
参考上代／1,800円(税抜)
ケース入数／20個入
出荷納期／5日
年間生産量／5,000個
原材料名／蟹
製造地／新潟県新発田市
賞味期限／製造日より10ヶ月
保存方法／−18°以下

◎他の営業品目

地元フルーツゼリー、紫米うどん

4 589834 490011



味のこだわり

カニの旨みを閉じ込める蒸すという作業がこの商品の一番のキーポイントです。





バジル香るかまぼこ

新潟県上越産の「バジル」を使用した香り豊かなかまぼこ

上質なスケトウダラのすり身に地元新潟県上越産バジルを加え、ブラックペッパー等の香辛料を練り合わせることで、今までにない香り豊かなかまぼこに仕上げました。地元の具材を使用することで、消費者に安心や親しみを感じていただき、盆正月等の特別な時期に望まれがちなかまぼこを、日々の生活での食卓や晩酌のお供として提供したいという思いを込めて作りました。手軽に食べていただけるように、1口サイズにカットしてあります。

今夜も乾杯（上越産バジル&ブラックペッパー）

◎商品データ

品名／今夜も乾杯
（上越産バジル&ブラックペッパー）
規格内容量／8枚入
参考上代／400円(税抜)
ケース入数／35袋入(数量調整可能)
出荷納期／7日程度
年間生産量／4500袋
原材料名／魚肉(たら、いとより)、馬鈴薯澱粉、醗酵調味液、食塩、砂糖、植物油脂、バジル(上越産)、魚介エキス、松の実、黒胡椒、パセリ、ニンニク／加工澱粉、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)、香料、クチナシ色素、粘料(加工澱粉、増粘多糖類)、(一部に小麦を含む)
製造地／新潟県上越市
賞味期限／30日(製造日を含め)
保存方法／チルド(10℃以下)

◎他の営業品目

板なしかまぼこ「酒粕の力」・「もずくの力」
巻きものかまぼこ「昆布巻き」他



4 906009 005960

味のこだわり

原材料にこだわり、古来からの製法「完全 石臼練り」と「坐り熟成」を採用し、美味しさを追求しています。



株式会社魚住かまぼこ店
〒942-0061
新潟県上越市春日新田5-21-15
TEL.025-543-2438
FAX.025-544-5092
✉uozumikamaboko@joetsu.ne.jp
HPアドレス／
http://uozumi-kamaboko.com/
担当者／上川原 成人

濃厚、なのにすっきり

新潟産こしひかりを１００％使用
無添加ノンアルコールあまさけ

１８３１年創業のみそ蔵が、伝統を受け継ぎ守る米糀は、米にもこだわり新潟県産こしひかりのみ使用。その米糀と米で糖化し引き出す甘味は、驚くほど甘いですが、甘味料は一切使用せず米由来のやさしい味わいをお楽しみ頂けます。目指したのは、ただ甘いだけではない、濃厚なのにすっと引く後味の良さ。あまさけを、毎日飲みたい方にもお勧めです。またアレンジで、野菜ジュースで割っても美味しいです。



株式会社越後みそ西
〒945-1122
新潟県柏崎市新道882
TEL.0257-23-1893
FAX.0257-21-3407
✉karin_tochibori@misonishi.jp
HPアドレス／
http://www.misonishi.jp
担当者／杤堀 佳倫

越後柏崎 本格仕込あまさけ

◎商品データ
品名／越後柏崎 本格仕込あまさけ
規格内容量／500ml
参考上代／1,580円(税抜)
ケース入数／12本入
出荷納期／7日
年間生産量／発注数により変動
原材料名／米こうじ、米
製造地／新潟県柏崎市
賞味期限／90日
保存方法／要冷蔵

◎他の営業品目
味噌、みそ漬、醤油、米糀、塩こうじ他

4 540014 108300

味のこだわり
砂糖を加えず米糀の酵素が澱粉を分解して糖をつくるので、濃厚なのにすっきりとした甘さが引き出されます。





伝統×世界一の辛さ

ギネスブック認定の「世界一辛い唐辛子」を自社栽培しました

使用している唐辛子「キャロライナ・リーパー」は現在ギネスブックで〝世界一辛い唐辛子〟として認定されています。この激辛唐辛子とまろやかな辛味と旨味をもつ伝統調味料「かんずり」を合わせて醤油で調え、使いやすい卓上ソースに仕上げました。他のホットソースとは違い酸味がないので、料理の味を変えることなく辛みを加えることができます。まるで雷に打たれたような強烈な刺激をお楽しみください。

※ギネスブックの記録は商品開発時のものです。

和風激辛ソース雷 金

◎商品データ

品名／和風激辛ソース雷 金
規格内容量／60ml
参考上代／500円(税抜)
ケース入数／48本入(12×4ボール)
出荷納期／3営業日
年間生産量／10,000本
原材料名／醤油(小麦・大豆を含む)、唐辛子(キャロライナ・リーパー)、かんずり(唐辛子・糀・柚子・塩)
製造地／新潟県妙高市
賞味期限／365日
保存方法／常温

◎他の営業品目

かんずり、かんずり関連商品

4 953253 000814



味のこだわり

激辛の奥にかんずりの熟成された旨みとコクをしっかりと感じることができます。



有限会社かんずり
〒944-0023
新潟県妙高市西条437-1
TEL.0255-72-3813
FAX.0255-72-0344
✉mori@kanzuri.com
HPアドレス／
http://www.kanzuri.com
担当者／森 健太郎

肉屋が作る無添加焼豚

原料にこだわり、ひと手間かけ食べやすく仕上げた一品

原料に新潟県産豚肉を使い、秘伝のたれの醤油に無添加醤油を使い体に優しいをテーマに仕上げました。この焼き豚は忙しい方にも簡単に料理ができるようにさいの目状にカットしてあります。そのまま熱々のご飯の上に乗せるもよし、またまたチャーハンに使うもよし、内容量も100gと食べきりサイズ。この商品一つあれば、いざという時に便利、簡単、スピーディーに料理が出来ちゃいます！



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
HPアドレス／
http://meat-kanbayashi.net/
担当者／神林 一吉

にいがた神林軒 刻み焼き豚



◎商品データ
品名／にいがた神林軒刻み焼き豚
規格内容量／100g
参考上代／360円(税抜)
ケース入数／20パック入
出荷納期／4日
年間生産量／500パック以上
原材料名／豚肉(新潟県産)
醤油(小麦・大豆を含む)、酒、砂糖
製造地／新潟県柏崎市
賞味期限／冷蔵D+15日、冷凍D+180日
保存方法／冷蔵、冷凍

◎他の営業品目
スライス焼き豚、角煮、豚肉の塩麹漬　他

4 589633 040073

味のこだわり

無添加の醤油を使い、どなた様にも食べやすく、飽きのこない味を目指しました。





いろどり鮮やか棒餅

自家生産した新潟県産「こがねもち」を100%使用

私たち農家が自家生産した新潟県産こがねもちを100%使用し、杵つき製法でつきあげたお餅です。手に持って気軽に食べていただける商品を作りたいという想いから、スティック状の餅を考案しました。焼いてそのまま食べても、醤油につけて海苔で巻いてもおいしく召し上がれます。よもぎ、黒大豆、きび、しそなど個性豊かな素材を練りこんでつきあげた5種類の餅、是非ご堪能下さい。

早うまスティック ミックス

◎商品データ
品名／早うまスティック ミックス
規格内容量／200g
参考上代／450円(税抜)
ケース入数／30個入
出荷納期／7日
年間生産量／1,500個
原材料名／水稲もち米(新潟県産)、黒大豆、きび、よもぎ、しそ、食塩
製造地／新潟県上越市
賞味期限／90日
保存方法／高温多湿を避け冷暗所で保存

◎他の営業品目
各種切り餅、揚げかきもち、米

4 522111 001258



味のこだわり
自家生産の新潟県産「こがねもち」を100%使用し、杵つき製法でついたお米の味がするお餅です。



株式会社
農業法人久比岐の里
〒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／
https://www.kubikimochi.or.jp
担当者／柳澤 嘉孝

米農家がつくった甘酒

子供から大人まで飲める美味しいノンアルコールあまざけ

新潟のお米農家が作る米みるくは田植えから始まり、稲を育て、精米・蒸かし・糀づくりに至るまで、丹精こめて作った甘酒ドリンクです。夏は農業、冬は酒づくりの出稼ぎをしてきた親子三代が酒蔵で培った、その技術を活かし、試行錯誤を繰り返し良質な糀に仕上げる事ができました。米みるくは糀をゆっくりと糖化させ、砂糖を使わず、糀本来の自然の甘さですっきりとお飲みいただけます。



有限会社グリーン
〒949-5414
新潟県長岡市飯塚1212
TEL.0258-92-3178
FAX.0258-92-3179
✉green@echigo.ne.jp
HPアドレス／
http://www.okome-green.co.jp/
担当者／宮澤 充

米みるく

◎商品データ

品名／米みるく
規格内容量／160ml
参考上代／167円(税抜)
ケース入数／15本入・30本入
出荷納期／1週間以内
年間生産量／10万本
原材料名／米こうじ(新潟産)、米(新潟産)、寒天
製造地／新潟県長岡市
賞味期限／製造日より60日
保存方法／冷蔵

◎他の営業品目

お米



4 589490 560011

味のこだわり

糀には新潟産「五百万石」を使用し香りを際立たせ、さらに寒天を加える事で喉越しにもこだわりました。





新潟が誇る逸品
にいがた地鶏

「にいがた地鶏」を
さらに美味しく手作りしたセット品

ハムは魚沼のがんこおやじの手造りでスモークの香り豊かに仕上げ、酒粕味噌漬けは長岡の有名酒蔵の酒粕と越後味噌で仕上げ、塩麹漬けも長岡の1846年創業の老舗企業の塩麹で造りました。サラダチキンは弊社の得意とする真空調理法で、地鶏の旨味を中にギュッと閉じ込めました。

にいがた地鶏セット

◎商品データ

品名／にいがた地鶏セット
規格内容量／4種 各1P
参考上代／オープン
ケース入数／1セット
出荷納期／7日
年間生産量／500セット
原材料名／【にいがた地鶏サラダチキン】鶏肉（新潟県産）、食塩、胡椒
【にいがた地鶏手羽酒粕味噌漬け】鶏肉（新潟県産）、味噌（大豆を含む）、酒粕、みりん、上白糖
【にいがた地鶏胸肉ハム】鶏肉（新潟県産）、食塩、砂糖、香辛料／発色剤（亜硝酸Na）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（V.C）
【にいがた地鶏手羽塩糀漬け】鶏肉（新潟県産）、塩麹
製造地／新潟県長岡市
賞味期限／365日
保存方法／-18℃以下
JAN／【にいがた地鶏サラダチキン】4562349030200
【にいがた地鶏手羽酒粕味噌漬け】4562349030217
【にいがた地鶏胸肉ハム】4562349030194
【にいがた地鶏手羽塩糀漬け】4562349030224

◎他の営業品目

佐渡の島黒豚商品



味のこだわり

ハム以外は化学調味料・保存料は使用していません。しっかりとした歯ごたえと、旨みが感じられます。

株式会社
クリタミートパーベイヤーズ
〒940-1162
新潟県長岡市宮内2-14
TEL.0258-39-7222
FAX.0258-33-9393
washio-m@kurita-mp.co.jp
HPアドレス／http://www.kurita-mp.co.jp
担当者／鷲尾 真紀

今までにない もっちり、しっとり食感

香ばしい米胚芽糠を使用 食物繊維も摂れ、27品目アレルギー対応

グルテンフリーと聞くとまず美味しくない、かたいというイメージばかりが思いうかびます。このブランパンはもっちり、しっとり感が味わえます。解凍後そのままの食感をまずは味わっていただきたい。現代人に不足しがちな食物繊維も摂取でき、27品目のアレルギー対応です。米の本場新潟ならではの自信作です。



株式会社ごはん
〒949-8201
新潟県中魚沼郡津南町大字下船渡己5895
TEL.025-765-4834
FAX.025-765-5073
✉t-oshima@uonuma-gohan.com
✉info@uonuma-gohan.com
HPアドレス／
http://www.uonuma-gohan.com
担当者／大島 知美

グルテンフリー 米粉ブランパン

◎商品データ

品名／グルテンフリー米粉ブランパン
規格内容量／2枚入
参考上代／232円(税抜)
ケース入数／25個入×4合
出荷納期／7日
年間生産量／100,000個
原材料名／米粉、米胚芽糠、米油、甜菜糖、食塩、ドライイースト/増粘剤(グァーガム)、ビタミンC
製造地／新潟県中魚沼郡津南町
賞味期限／冷凍90日、解凍後7日
保存方法／冷凍(−18℃以下)

◎他の営業品目

グルテンフリー米粉パン、
グルテンフリー米粉ブランクッキー



4 512165 500159

味のこだわり

新潟県産米粉に香ばしい米胚芽糠を使用。食物繊維も摂れ、27品目アレルギー対応です。



えごま香る創作おかき

えごまの香りが魅力の 滑らかで 小気味よい歯応えの 創作おかき

えごま（荏胡麻）は、香りが豊かで健康に良いことで知られています。このえごまを生かして、おいしくて、魅力ある新しいおかきを作りたいと考えました。サクッとした歯応えと、えごまの香りで幸せな気分になれます。原材料の、もち米（黄金餅）・えごま・塩は、ぜ～んぶ佐渡産。揚げ油は、体に優しい米油を使用しています。

えごまのかき餅

◎商品データ
品名／えごまのかき餅
規格内容量／40g
参考上代／400円(税抜)
ケース入数／20個入
出荷納期／受注後10日
年間生産量／3,000個
原材料名／もち米（佐渡産こがねもち）、えごま（佐渡産）、塩（佐渡産）、米油（国内産）
製造地／新潟県佐渡市
賞味期限／製造から90日
保存方法／常温

◎他の営業品目
佐渡の柿もち、柿のかき餅、佐渡のゆず餅、
佐渡のよもぎ餅、干し柿、黒焼き玄米茶、柿ブラチョコ



4 571481 470065

味のこだわり

素材の、えごまの香りと歯応えを楽しみながら、体に優しくて食べ応えのあるおかきです。軽い塩味に仕上げました。



佐渡の柿餅本舗

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

ピリ辛味が新登場！

「かんずり」とのコラボで生まれた新たな味わい

お取り寄せで大人気の「サーモン塩辛」にまろやかな辛さと爽やかな風味が特長の、上越妙高地域に上杉謙信の世から伝わる唐辛子と柚子を糀で3年以上発酵させて作る調味料「かんずり」で味付けた新商品が登場です。新潟の発酵文化から生まれたコラボによる新たな味わいをぜひお試し下さい。



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

生かんずり入 サーモン塩辛



◎商品データ

品名／生かんずり入サーモン塩辛
規格内容量／200g
参考上代／1,000円（税抜）
ケース入数／12本入×2合
出荷納期／概ね3～5日
年間生産量／約20,000本
原材料名／アトランティックサーモン、米こうじ、かんずり、食塩、清酒、発酵調味料、たん白加水分解物、調味料（アミノ酸等）、酒精、酸味料、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）、トウガラシ抽出物、安定剤（キサンタン）、（原材料の一部にさけ、豚肉、大豆を含む）
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

4 973515 455961

味のこだわり

発酵熟成を活かすために非加熱タイプの「生かんずり」を使用しています。





新潟県産 米粉カステラ

新潟県産の新鮮な鶏卵と米粉を使用したふわふわもっちりカステラ

新潟といえば「米」。新潟県産の米粉を使用したほのかな甘味と、ふわふわもっちりした食感を楽しめる米粉カステラです。卵は、餌や飼育環境にこだわった「思い出たまご」を使用。丹精込めて焼き上げた、てづくり米粉カステラです。

てづくり米粉カステラ

◎商品データ

品名／てづくり米粉カステラ
規格内容量／1切
参考上代／180円(税抜)
ケース入数／20個入
出荷納期／7日
年間生産量／新商品のため未定
原材料名／鶏卵、砂糖、米粉、小麦粉、水飴、はちみつ、米飴
製造地／新潟県北蒲原郡聖籠町
賞味期限／40日
保存方法／常温

◎他の営業品目

新潟県産カステラ、焼きドーナツ



4 580326 612041

味のこだわり

新潟県産米粉50％と、コクのある卵の味を前面に出したもっちり食感のカステラです。



株式会社しばうま本舗
〒957-0106
新潟県北蒲原郡聖籠町蓮潟2989-2
TEL.0254-20-8115
FAX.0254-20-8116
✉shibauma@coda.ocn.ne.jp
HPアドレス／
http://shibauma.com/
担当者／山口 健太朗

旨さがギュッ

新潟のブランド苺、越後姫を粒まるごとに仕上げました！

新潟ブランドの「越後姫」を粒まるごと（プレザーブスタイル）に仕上げることで、苺の美味しさを味わえます。添加物を一切使わず、素材の良さを引きだした、お子様からお年寄りまで安心して食べることが出来る苺ジャムです。苺ソースとしてもご利用下さい。



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-kagura@kmail.plala.or.jp
HPアドレス／
https://www.shimadafood.com
担当者／島田 恵子

越後姫 まるごとジャム



◎商品データ

品名／越後姫まるごとジャム
規格内容量／80g
参考上代／500円（税抜）
ケース入数／24個入
出荷納期／7日
年間生産量／受注生産
原材料名／いちご（越後姫）、グラニュー糖、レモン汁、ブランデー
製造地／新潟県長岡市
賞味期限／1年
保存方法／常温

◎他の営業品目

かぐら南蛮味噌、ひげにんにく味噌

4 589622 940049

味のこだわり

越後姫の美味しさを粒まるごと仕立て！



畑のおつまみ

地元産大根を漬けこみ、
さらに干し上げて作った
畑の珍味です

新潟県産大根を粗糖、塩、酢で漬け込み、乾燥させた畑のおつまみです。もともとは大根ですが、食べるとするめと間違うかも。お出かけ時のおやつやおつまみにピッタリです。



畑のするめ

味のこだわり
噛めば噛むほど味わい深い一品です。

◎商品データ

品名／畑のするめ
規格内容量／10g
参考上代／200円(税抜)
ケース入数／30個入
出荷納期／7日
年間生産量／2,500個
原材料名／大根(新潟県産)、粗糖、食塩、穀物酢
製造地／新潟県上越市
賞味期限／150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

畑のおつまみシリーズ、きゃらぶき、みょうがのしそ酢漬、梅干し、干し大根の酢漬等

4 589761 351089



NPO法人
食の工房ネットワーク
〒943-0813
新潟県上越市下正善寺1027-2
TEL.025-523-0621
FAX.025-523-0621
✉s-koubou@valley.ne.jp
HPアドレス／http://j-shoku.com/
担当者／斉京 貴子

黒埼産の茶豆を通年で

茶豆特有の芳ばしい香、コクのある甘みをお楽しみください

国内市場では、中国や台湾産の冷凍枝豆が中心になっておりますが、国産のものは少なく、全国的にも知られるようになった地元新潟の茶豆に注目して加工しました。使用原料として粒がやや大きめで甘みが特徴の「ぴかり茶豆」を使用しました。



株式会社セイヒョー
〒950-3304
新潟市北区木崎下山1782-1
TEL.025-386-6881
FAX.025-386-0411
✉k.ogawa@seihyo.co.jp
HPアドレス／
http://www.seihyo.co.jp
担当者／小川 勝大



(冷凍)新潟県・朝採り黒埼の茶豆

味のこだわり

早朝に収穫されたぴかり茶豆を、素早く冷凍加工し採れたての美味しさをそのまま袋詰めにしました。

◎商品データ

品名／(冷凍)新潟県・朝採り黒埼の茶豆
規格内容量／230g
参考上代／500円(税抜)
ケース入数／20パック入×2合
出荷納期／D+2日～D+4日
年間生産量／8,000パック～10,000パック
原材料名／枝豆(大豆)、食塩
製造地／山形県鶴岡市
賞味期限／製造より冷凍540日
保存方法／冷凍

◎他の営業品目

アイスクリーム、冷凍和菓子

4 904428 601251



乳酸菌入 南蛮海老味噌

新潟県産南蛮海老を１００％使用した乳酸菌入りおかず味噌

新潟のプライドフィッシュ「南蛮海老」。新潟沖で獲れた南蛮海老の頭を丸ごと粉末にし、米由来の乳酸菌入り米味噌に漬け込みました。少し辛味のある「おかず味噌」です。毎食の手軽な具材として、そのまま、おにぎりやパスタ、ラーメン等の具材に。生野菜等のディップとしてお召し上がりください。乳酸菌入りだけど酸っぱくない。お米由来の乳酸菌で身体にやさしいです。



味のこだわり

新潟県産「南蛮海老」１００％、お米由来の乳酸菌入り米味噌。

新潟朝ごはんシリーズ 乳酸菌入り南蛮海老辛みそ

◎商品データ

品名／新潟朝ごはんシリーズ　乳酸菌入り南蛮海老辛みそ
規格内容量／140g瓶詰
参考上代／600円(税抜)
ケース入数／30個入
出荷納期／3日
年間生産量／10,000個
原材料名／米味噌(乳酸菌入)(大豆を含む)、米発酵調味料、砂糖・異性化液糖、小麦粉、南蛮海老粉末(新潟県産)、ポークエキス、豆板醤／調味料(アミノ酸等)、酢酸Na
製造地／新潟県新潟市
賞味期限／製造日より365日
保存方法／常温

◎他の営業品目

乳酸菌入り日本海ぶりみそ
乳酸菌入り越後豚もつみそ

4 515941 100307



大栄魚類株式会社
〒950-0114
新潟市江南区茗荷谷711
TEL.025-257-6336
FAX.025-257-2335
✉nirasawa@umisanmi.co.jp
HPアドレス／
http://www.umisanmi.co.jp
担当者／韮澤 吉郎

原料こだわりの梅がゆ

南魚沼市産特別栽培米コシヒカリと紀州産南高梅使用

農薬や化学肥料を、地域比で五割以下に減らして栽培した新潟県南魚沼市産コシヒカリを１００％使用しました。梅干しは紀州産南高梅をまるごと１個加えてふっくら丁寧に仕上げた安心、安全なこだわりのおかゆです。そのままでも召し上がれますので非常食としても最適です。



たいまつ食品株式会社
〒959-1794
新潟県五泉市村松1345
TEL.0250-58-6135
FAX.0250-58-2845
✉ishizuka@taimatsu.co.jp
HPアドレス／http://www.omochi.ne.jp
担当者／石塚 利宜

魚沼梅がゆ



◎商品データ
品名／魚沼梅がゆ
規格内容量／250g
参考上代／200円(税抜)
ケース入数／10個入×4合
出荷納期／通年
年間生産量／3,000ケース
原材料名／うるち米(新潟県南魚沼市産)、梅干し(和歌山県産)
製造地／新潟県五泉市
賞味期限／18ヶ月
保存方法／常温

◎他の営業品目
包装餅、お鏡餅、米粉、デザート

4 902635 976476

味のこだわり
ブランドでもある魚沼産コシヒカリや紀州産南高梅など産地を限定した原料を使用しています。





新潟県産原料使用の赤飯

たかの 新潟産こがねもち赤飯（ごま塩付き）

新潟県産こがねもち米と新潟県産ささげ豆を使用したこだわり赤飯

新潟県産こがねもち米100%と自社で栽培監修した新潟県産ささげ豆を使用し、ささげ豆の煮汁のみで色付けしたふっくらモチモチ食感のお赤飯です。電子レンジで温めるだけでお手軽にあつあつの美味しいお赤飯が食べられます。お好みでごま塩を振りかけてお召し上がり下さい。自社で栽培監修したささげ豆は自社工場やスーパーから出る食品残渣から作った有機肥料を利用し、食品資源の循環活用とリサイクルループに取り組んでいます。

◎商品データ

品名／たかの 新潟産こがねもち赤飯（ごま塩付き）
規格内容量／191.5g（赤飯：190g、ごま塩：1.5g）
参考上代／200円（税抜）
ケース入数／10個入
出荷納期／お問い合わせください
年間生産量／お問い合わせください
原材料名／【赤飯】
水稲もち米（新潟県産）、
ささげ（国産）
【ごま塩】ごま、食塩、でん粉
製造地／新潟県小千谷市
賞味期限／製造日より6ヵ月
保存方法／直射日光・高温多湿をさけて、常温で保存してください。

◎他の営業品目

越後小千谷へぎそば、
棚田栽培魚沼産こしひかり（パック米飯）、
魚沼産こがね餅 他



4 974790 930051

味のこだわり

新潟県産こがねもち米を当社独自炊飯製法で美味しさを引き出し、ふっくらもちもちに炊き上げました。



株式会社たかの
〒947-0052
新潟県小千谷市大字千谷甲2837-1
TEL.0258-82-6500
FAX.0258-82-6620
toriu@takano-niigata.co.jp
HPアドレス／
http://takano-niigata.co.jp/
担当者／鳥生 昌代

南蛮甘海老しんじょう

人気のしんじょう3種詰合せ

湊町にいがた古町界隈の料亭で、揚げて召し上がることが定着した「しんじょう揚げ」。石臼で摺ったすり身と海老に山芋を混ぜて、絞り巾着姿にするのが当社流。蒸してから揚げるこの一手間が美味しさの秘訣！ふわふわの食感と素材の風味を活かした、当社一番人気の商品です。新潟県産の南蛮海老を使用した南蛮海老しんじょう4個、カニしんじょう2個、海老しんじょう2個の合計8個入り。

味のこだわり

新潟県産の南蛮海老を練り込み、ふっくらとした食感となめらかな舌触り、素材の旨みが生きています。



竹徳かまぼこ株式会社
〒951-8066
新潟県新潟市中央区
東堀前通11番町1775
TEL.025-222-0223
FAX.025-222-2562
✉kamaboko@taketoku.com
HPアドレス／https://taketoku.com
担当者／竹中 広樹

しんじょう詰合せ



◎商品データ

品名／しんじょう詰合せ
規格内容量／南蛮海老しんじょう×4個、
カニしんじょう×2個、
海老しんじょう×2個入り（各1個100g）
参考上代／2,778円（税抜）
ケース入数／1箱入
出荷納期／7日
年間生産量／20,000セット
原材料名／魚肉（イトヨリダイ）、海老、紅ズワイ蟹、山芋、卵黄、卵白（卵含む）、菜種油、澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料、加工澱粉、調味料（アミノ酸等）、（原材料の一部に卵、えび、かに、やまいもを含む）
製造地／新潟県新潟市
賞味期限／7日
保存方法／冷蔵庫にて保存 要冷蔵10℃以下

◎他の営業品目

煮玉子しんじょう、板蒲鉾「越乃海」、揚げ蒲鉾、新潟おでん

4 975009 777771





気品ある香りと食感

新潟のブランド苺を長時間低温乾燥でセミドライにしました

輸送が困難な新潟のブランド苺「越後姫」。この香りと味を全国に届けたい想いでこの商品を作りました。もちろん砂糖と添加物は不使用。セミドライにすることで越後姫本来の香りと味を濃縮しフレッシュな苺を食べたような感動を届けます。そのまま食べるもよし、焼き菓子のトッピングやパン生地に練り混んだりワインや焼酎のお供など食べ方は色々。季節を問わずに越後姫を感じることができます。

ナチュールプレミアム 越後姫

◎商品データ

品名／ナチュールプレミアム 越後姫
規格内容量／20g
参考上代／800円(税抜)
ケース入数／30袋入
出荷納期／8日
年間生産量／未定
原材料名／いちご(新潟県産越後姫)
製造地／新潟市西蒲区
賞味期限／180日
保存方法／常温

◎他の営業品目

いちじく、桃、柿、メロンなどの
新潟県産フルーツのセミドライ

4 580046 700011



味のこだわり

酵素を活かすために低温長時間乾燥し味と香りが格段に際立つように仕上げました。



株式会社DSプランニング
〒957-0021
新潟県新発田市五十公野6205-33
TEL.0254-28-8443
FAX.0254-28-8447
✉ds-plan@jupiter.ocn.ne.jp
担当者／佐藤 大輔

とうふ×塩糀の調和

チーズの濃厚な味わいの中にもさっぱり感

地元長岡の伝統野菜である枝豆「肴豆（さかなまめ）」で作った今井豆富店の「肴豆とうふ」を使用しています。この肴豆は夏の終わりから10日間しか収穫できない「幻の枝豆」と言われています。肴豆とうふを地元・関原酒造の塩糀で5日間程度漬け置くことで、甘みや旨味が加わり、チーズの濃厚な味わいの中にもさっぱりとした後味となっています。またとうふを裏ごしすることで、口どけが滑らかなチーズケーキに仕上がっています。



社会福祉法人
長岡福祉協会 野いちご工房
〒940-2035
新潟県長岡市関原町1丁目字中原3195
TEL.0258-47-5141
FAX.0258-47-5140
✉noichigo@umatakanosato.com
HPアドレス／http://umatakanosato.com
担当者／神保 威宏

とうふチーズケーキ

◎商品データ
品名／とうふチーズケーキ
規格内容量／55g
参考上代／232円(税抜)
ケース入数／45個入
出荷納期／7日
年間生産量／4,500個
原材料名／卵、チーズ、豆腐(今井豆富店)、豆乳、砂糖、生クリーム、牛乳、バター、りんご、コンスターチ、小麦粉、塩糀(関原酒造)、レモン果汁、乳化剤、酸味料、安定剤(増粘多糖類、ゼラチン)
製造地／新潟県長岡市
賞味期限／10日
保存方法／要冷蔵(10℃以下)

◎他の営業品目
SAKEケーキ、クッキー各種
バターケーキ各種



味のこだわり
クリームチーズを2種類使うことで、よりクリーミーで舌触りが滑らかになっています。

4 562234 657314





サラダが美味しい切干

切干大根のために育てた、こだわりの美味しい大根

大根栽培40年の農家が独自の栽培方法で育てた大根は、えぐみがなく、大根の本来の旨さが際立つ美味しい切干大根になりました。自社栽培の新鮮な大根を当日加工。乾燥機で乾燥させた大根は、自然乾燥と違い色が白くキレイに仕上がります。こだわりの皮ごと太切りカットの切干大根はハリハリと歯ごたえ抜群で、サラダやキムチなど漬物に最適。お湯につければ5分で戻るので調理も簡単です。食べれば違いがわかる一品です。

大根ファミリー 切干大根



◎商品データ

品名／大根ファミリー 切干大根
規格内容量／40g
参考上代／300円(税抜)
ケース入数／30個入
出荷納期／3日
年間生産量／500kg
原材料名／大根(胎内市産)
製造地／新潟県胎内市
賞味期限／180日
保存方法／常温

◎他の営業品目

桑の葉加工品(あいの桑茶、桑の葉うどん)、切干大根、ゆで干し大根、大根パウダー

4 589930 880495

味のこだわり

さっと戻せばハリハリとした食感で、煮物にすればふっくらと柔らかく仕上がります。



株式会社ふるさと福島
〒959-2629
新潟県胎内市中条2614
TEL.0254-44-0050
FAX.0254-44-0051
✉info@ai-kuwacha.com
HPアドレス／
http://ai-kuwacha.com/
担当者／涌井 由紀子

村上塩引鮭の生ハム

村上塩引鮭の風味を活かした、しっとりとした食感と旨味

村上の伝統的な製法でつくる塩引鮭を日本海の寒風にさらし、ほどよく水分を抜いて生ハム風に仕上げました。熟成された鮭の旨味をしっとりとした食感でお楽しみいただける逸品です。そのままお召し上がりいただけますので、日本酒、ビール、ワイン、ウイスキー等の様々なお酒のおつまみとして、また、サラダやカルパッチョ、パスタ等の具材に使っても美味しくお召し上がりいただけます。

味のこだわり

厳選した特上の鮭を塩漬け、塩抜きし、寒風で干し上げました。着色料・保存料等は一切使用しておりません。



株式会社又上（またじょう）

〒958-0051
新潟県村上市岩船上町6-24
TEL.0254-56-7055
FAX.0254-56-6181
matajoe@iwafune.ne.jp
HPアドレス／
http://www.iwafune.ne.jp/~matajoe/
担当者／伴田 宏

鮭の生ハム（熟成）



◎商品データ

品名／鮭の生ハム（熟成）
規格内容量／50g
参考上代／556円（税抜）
ケース入数／40袋入
出荷納期／2～3日
年間生産量／8,000袋
原材料名／鮭（北海道産）、食塩
製造地／新潟県村上市
賞味期限／60日
保存方法／冷蔵（10℃以下）

◎他の営業品目

塩引鮭、鮭の酒びたし、鮭とば、鮭の生ハム（燻製）

4 580026 920019

掲載企業一覧

ページ ｜ 企業名 ｜ お問い合わせ先

3　株式会社今川屋
〒957-0204 新潟県新発田市稲荷岡2119
TEL.0254-41-2335　FAX.0254-41-4454
✉info@imagawaya.jp
HPアドレス／http://www.imagawaya.jp

4　株式会社魚住かまぼこ店
〒942-0061 新潟県上越市春日新田5-21-15
TEL.025-543-2438　FAX.025-544-5092
✉uozumikamaboko@joetsu.ne.jp
HPアドレス／http://uozumi-kamaboko.com/

5　株式会社越後みそ西
〒945-1122 新潟県柏崎市新道882
TEL.0257-23-1893　FAX.0257-21-3407
✉karin_tochibori@misonishi.jp
HPアドレス／http://www.misonishi.jp

6　有限会社かんずり
〒944-0023 新潟県妙高市西条437-1
TEL.0255-72-3813　FAX.0255-72-0344
✉mori@kanzuri.com
HPアドレス／http://www.kanzuri.com

7　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
HPアドレス／http://meat-kanbayashi.net/

8　株式会社農業法人久比岐の里
〒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／https://www.kubikimochi.or.jp

9　有限会社グリーン
〒949-5414 新潟県長岡市飯塚1212
TEL.0258-92-3178　FAX.0258-92-3179
✉green@echigo.ne.jp
HPアドレス／http://www.okome-green.co.jp/

10　株式会社クリタミートパーベイヤーズ
〒940-1162 新潟県長岡市宮内2-14
TEL.0258-39-7222　FAX.0258-33-9393
✉washio-m@kurita-mp.co.jp
HPアドレス／http://www.kurita-mp.co.jp

11　株式会社ごはん
〒949-8201 新潟県中魚沼郡津南町大字下船渡己5895
TEL.025-765-4834　FAX.025-765-5073
✉t-oshima@uonuma-gohan.com　✉info@uonuma-gohan.com
HPアドレス／http://www.uonuma-gohan.com

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

13　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

14　株式会社しばうま本舗
〒957-0106 新潟県北蒲原郡聖籠町蓮潟2989-2
TEL.0254-20-8115　FAX.0254-20-8116
✉shibauma@coda.ocn.ne.jp
HPアドレス／http://shibauma.com/

ページ ｜ 企業名 ｜ お問い合わせ先

15　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-kagura@kmail.plala.or.jp
HPアドレス／https://www.shimadafood.com

16　NPO法人食の工房ネットワーク
〒943-0813 新潟県上越市下正善寺1027-2
TEL.025-523-0621　FAX.025-523-0621
✉s-koubou@valley.ne.jp
HPアドレス／http://j-shoku.com/

17　株式会社セイヒョー
〒950-3304 新潟市北区木崎下山1782-1
TEL.025-386-6881　FAX.025-386-0411
✉k.ogawa@seihyo.co.jp
HPアドレス／http://www.seihyo.co.jp

18　大栄魚類株式会社
〒950-0114 新潟市江南区茗荷谷711
TEL.025-257-6336　FAX.025-257-2335
✉nirasawa@umisanmi.co.jp
HPアドレス／http://www.umisanmi.co.jp

19　たいまつ食品株式会社
〒959-1794 新潟県五泉市村松1345
TEL.0250-58-6135　FAX.0250-58-2845
✉ishizuka@taimatsu.co.jp
HPアドレス／http://www.omochi.ne.jp

20　株式会社たかの
〒947-0052 新潟県小千谷市大字千谷甲2837-1
TEL.0258-82-6500　FAX.0258-82-6620
✉toriu@takano-niigata.co.jp
HPアドレス／http://takano-niigata.co.jp/

21　竹徳かまぼこ株式会社
〒951-8066 新潟県新潟市中央区東堀前通11番町1775
TEL.025-222-0223　FAX.025-222-2562
✉kamaboko@taketoku.com
HPアドレス／https://taketoku.com/

22　株式会社DSプランニング
〒957-0021 新潟県新発田市五十公野6205-33
TEL.0254-28-8443　FAX.0254-28-8447
✉ds-plan@jupiter.ocn.ne.jp

23　社会福祉法人長岡福祉協会 野いちご工房
〒940-2035 新潟県長岡市関原町1丁目字中原3195
TEL.0258-47-5141　FAX.0258-47-5140
✉noichigo@umatakanosato.com
HPアドレス／http://umatakanosato.com

24　株式会社ふるさと福島
〒959-2629 新潟県胎内市中条2614
TEL.0254-44-0050　FAX.0254-44-0051
✉info@ai-kuwacha.com
HPアドレス／http://ai-kuwacha.com/

25　株式会社又上（またじょう）
〒958-0051 新潟県村上市岩船上町6-24
TEL.0254-56-7055　FAX.0254-56-6181
✉matajoe@iwafune.ne.jp
HPアドレス／http://www.iwafune.ne.jp/~matajoe/



「新潟うまいもの」セレクション会議

新潟うまいもの

NIIGATA UMAI-MONO VOL.10
JANUARY 2018

お問い合わせ

NICO 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/nespace/
✉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