

新潟うまいもの

～ 売れる食品づくりブラッシュアップ会議 ～



豊かな風土が生み出した
こだわりの逸品をご紹介します

VOL.12
FEBRUARY
2020

「新潟のうまい」を 全国へ

伝統と技、気候風土に育まれた、
こだわりの逸品9品をご紹介します。

流通関係者の皆様へ

「新潟うまいものvol.12」は、
公益財団法人にいがた産業創造機構が主催する
令和元年度「売れる食品づくりブラッシュアップ会議」において、
パイヤーを中心とした食の専門家による評価・アドバイスを受け、
改良を重ねた9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。

令和2年2月

公益財団法人にいがた産業創造機構
経営支援グループ 市場開拓チーム(食品関連担当)

も く じ

- 2 焼きいか安兵衛漬
有限会社佐々木食品
- 3 六花ミックス
さくら製菓株式会社
- 4 稔りの季節
さくら製菓株式会社
- 5 数の子山海漬
株式会社三幸
- 6 栃尾の油揚げ南蛮味噌はさみ
有限会社豆撰

- 7 紅ずわい蟹揚げしんじょう
竹徳かまぼこ株式会社
- 8 甘海老揚げしんじょう
竹徳かまぼこ株式会社
- 9 無添加 焼肉のたれ 味噌
有限会社たちばな
- 10 無添加 焼肉のたれ 醤油
有限会社たちばな

やゝらかい焼きいか

越後味噌に地酒粕を加え、上越地方の辛味調味料を隠し味にした混合味噌に漬けたんだいかを焼いて仕上げました。いかは硬いというイメージがありますが、「焼きいか安兵衛漬」は開封してすぐ食べられ、消費者モニタリング調査を実施した結果、やわらかくておいしいとご好評いただきました。



有限会社佐々木食品

〒957-0055
新潟県新発田市諏訪町3-3-14
TEL.0254-22-2868
FAX.0254-26-2038
✉info@sasaki-shokuhin.co.jp
HPアドレス
https://www.sasaki-shokuhin.co.jp/
担当者/佐々木晋次

焼きいか安兵衛漬

商品データ

品名/焼きいか安兵衛漬
規格内容量/1枚
参考上代/500円(税抜)
ケース入数/15枚入 4合わせ
出荷納期/7日
年間生産量/5,760枚
原材料名/いか、味噌(大豆を含む)、酒粕、みりん、辛味調味料
製造地/新潟県新発田市
賞味期限/60日
保存方法/要冷蔵
JANコード/4562314210446

他の営業品目

塩引き鮭、さけの焼き漬け、三色粕漬



※商品の規格・パッケージ等は変更となることもございますので、ご了承ください。

改良ポイント

すぐに食べられるよう、カット済商品にしました。食感のやわらかさが伝わるようなキャッチコピー、ラベルデザインへ変更しました。



雪の結晶の様な繊細さ

新潟県内で契約栽培したもち米「わたぼうし」の一等米を玄米のまま仕入れ、製造の都度自社で精米して作るこだわりの生地を、極限まで薄く焼き上げたさくら堂の技の結晶。味のラインナップは、海老・海苔・カマンベールチーズ・ごま・醤油・磯合せの6種。中でも、おぼろ昆布と海苔を巻いた「磯合せ」は、2017年全国菓子大博覧会にて最高賞の名誉総裁賞を受賞。もち米を使用した薄焼きおかきは珍しく、なめらかな口どけが愉しめます。

改良ポイント

新味「醤油」を追加し、味のラインナップを5種から6種に。ラベル貼りだったパッケージからマット調の高級感がある印刷袋へ変え、手土産にも最適な華やかなデザインに変更しました。



※商品の規格・パッケージ等は変更となることもございますので、ご了承ください。

六花ミックス

商品データ

品名／六花ミックス
規格内容量／18枚
参考上代／500円(税抜)
ケース入数／10袋
出荷納期／4～5日
年間生産量／約35,000個

原材料名／水稲もち米(新潟県産)、植物油、醤油、海苔、おぼろ昆布、チーズパウダー、食塩、馬鈴しょでん粉、ごま、砂糖、本みりん、えび、鰹節エキス、昆布エキス、酵母エキス、ホワイトペッパー／増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹)、(一部に乳成分・小麦・えび・ごま・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む)

製造地／新潟県新発田市

賞味期限／120日

保存方法／直射日光のあたる場所や高温多湿を避け常温で保存
JANコード／4939883401740

他の営業品目

カマンベールチーズおかき、六花磯合せ、他



さくら製菓株式会社

〒957-0058
新潟県新発田市西園町1-11-22
TEL.0254-22-2131
FAX.0254-22-3589
✉ha-terao@sakura-do.jp
HPアドレス
<https://sakura-do.jp>
担当者／寺尾晴華

黄金色の米菓の季節

良質な新潟県産のもち米「わたぼうし」を使用したこだわりの米菓。お米は契約栽培の一等米を玄米で仕入れ、餅にする直前に自社で精米することにより、なるべく空気に触れずに新鮮な生地が出来上がります。瀬戸内産の海苔を使用しておかきを中心に、看板商品のカマンベールチーズおかき、甘酸っぱい梅小丸を詰め合わせました。噛めば噛むほどに広がる本物のお米の味をぜひご賞味ください。



と き 稔りの季節

商品データ

品名／稔りの季節

規格内容量／145g

参考上代／1,200円(税抜)

ケース入数／8箱

出荷納期／4～5日

年間生産量／約36,000個

原材料名／水稻もち米(新潟県産米)、砂糖、うるち米(国内産米)、
醤油、のり、植物油、チーズ、刻み海苔、味醂、梅
フレーク、食塩、七味唐辛子、香辛料、でん粉/増粘剤(加
工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、着色料(パブリカ色
素)、乳酸、香辛料抽出物、乳化剤、(一部に乳成分・
小麦・牛肉・ごま・そば・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む)

製造地／新潟県新発田市

賞味期限／150日

保存方法／直射日光のあたる場所や
高温多湿を避け常温で保存

JANコード／4939883102104

他の営業品目

カマンベールチーズおかき、六花磯合せ、他

さくら製菓株式会社

〒957-0058

新潟県新発田市西園町1-11-22

TEL.0254-22-2131

FAX.0254-22-3589

✉ha-terao@sakura-do.jp

HPアドレス

<https://sakura-do.jp>

担当者／寺尾晴華



※商品の規格・パッケージ等は
変更となることもございます
ので、ご了承ください。

改良 ポイント

中身はそのままに、より黄
金色の稔りの季節を表現
するパッケージデザインに
変更。商品一つ一つに品名
ラベルを貼り、字体を揃え
ました。



雪室熟成粕の まろやか山海漬



改良
ポイント

使いやすい蓋付きのフード
パックへ変更。
雪室熟成の新潟清酒粕を
使用し、添加物は必要最小
限としました。着色料、保存
料は使用しておりません。

新潟伝統の郷土漬物「数の子山海漬」。豊かな自然と美味しい雪解け水で育まれた食材を、わさび風味にピリツと辛く仕上げた逸品です。新潟県産の酒粕を冬の間降り積もった雪で造られた天然の貯蔵庫「雪室」でじっくり低温熟成することで、まろやかな味と豊かな香りに仕上げました。使用している野菜はすべて国産。数の子は、食感の良いロシア産の「本チャン系」をたっぷり使用しました。ご飯の供、酒の肴にお召し上がりください。

数の子山海漬

商品データ

品名／数の子山海漬
規格内容量／130g
参考上代／440円(税抜)
ケース入数／6パック
出荷納期／発売前のため未定
年間生産量／発売前のため未定
原材料名／大根(国産)、数の子(ロシア)、きゅうり(国産)、漬け原材料(酒かす、砂糖、食塩)／乳酸Ca、増粘多糖類、香料、酸味料、香辛料抽出物

製造地／新潟県新潟市
賞味期限／30日
保存方法／冷蔵(10℃以下)で保存
JANコード／4973515461238

他の営業品目

数の子わさび、黄金ままかり、数の子松前



※商品の規格・パッケージ等に変更となることもございますので、ご了承ください。

株式会社三幸

〒957-0102
新潟県北蒲原郡聖籠町位守町160-24
TEL.025-256-2251
FAX.025-256-2261
✉t-sakai@kk-sanko.com
HPアドレス
<https://www.kk-sanko.com>
担当者／酒井朋哉



手間いらず焼くだけ

新潟県産大豆を100%使用し生搾り製法にこだわった栃尾の油揚げと、なんばん味噌の相性は抜群です。食べると味噌の甘さとなんばんの辛さが栃尾の油揚げの旨味をさらに引き立たせてくれます。お酒のおつまみにも、ご飯のお供にも最適です。



有限会社豆撰

〒940-0205
新潟県長岡市栄町2-8-26
TEL.0258-53-2014
FAX.0258-53-2177
✉ aburaage@mamesen.jp
HPアドレス
http://mamesen.jp
担当者/多田礼子

栃尾の油揚げ 南蛮味噌はさみ

商品データ

品名/栃尾の油揚げ南蛮味噌はさみ
規格内容量/1枚
参考上代/430円(税抜)
ケース入数/20枚入れ
出荷納期/2日
年間生産量/約6,000枚(期間限定)
原材料名/大豆(新潟産)、菜種油、なんばん味噌
(米味噌、青唐辛子、青じそ、砂糖、
みりん)/凝固剤

製造地/新潟県長岡市
賞味期限/D+6日
保存方法/冷蔵及び冷凍
JANコード/4994408233190

他の営業品目
栃尾の油揚げ

改良 ポイント

中身のみえるパッケージを
採用し、南蛮みそがはさ
みであるとわかるコピー
へ変更する予定です。
レシピなどを紹介するQR
コードも検討しています。



蟹薫る芳醇で滑らかな味



改良
ポイント

老舗の味を閉じ込めた逸品です。真空加熱殺菌することによって保存料を使わずに日持ちが長くなりました(7日↓30日)。

紅ずわい蟹揚げしんじょう

商品データ

品名／紅ずわい蟹揚げしんじょう

規格内容量／1袋(3個入り)

参考上代／600円(税抜)

ケース入数／応相談

出荷納期／5日

年間生産量／10,000個

原材料名／魚肉すり身(魚肉(輸入))、かに、菜種油、卵黄、卵白、澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料、やまいも/加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、(一部に卵・かに・やまいもを含む)

製造地／新潟県新潟市

賞味期限／30日

保存方法／冷蔵

JANコード／4975009888521

他の営業品目

新潟おでん、栃尾揚げ蒲、麩の惑星



※商品の規格・パッケージ等は変更となることもございますので、ご了承ください。

白身魚と紅ずわい蟹を贅沢に使い、石臼で山芋と練り合わせた、昔ながらの製法で仕上げました。蒸してから揚げることで風味を閉じ込めることができ、この一手間が美味しさの秘訣！口に入れた瞬間、ふわっとした食感と紅ずわい蟹の旨味が伝わる逸品です。



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／和田信之

甘海老薫る芳醇で滑らかな味

日本海、新潟県内の漁港で水揚げされた鮮度の良い南蛮海老（甘海老）を使用しております。湊町にいた古町界隈の料亭で、揚げて食べることが定着した「しんじょう揚げ」。蒸してから揚げることで風味を閉じ込めることができ、この一手間が美味しさの秘訣！風味豊かな人気商品です。



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／和田信之

甘海老揚げしんじょう

商品データ

品名／甘海老揚げしんじょう

規格内容量／1袋（3個入り）

参考上代／600円（税抜）

ケース入数／応相談

出荷納期／5日

年間生産量／10,000個

原材料名／魚肉すり身（魚肉（輸入））、甘海老、菜種油、卵黄、卵白、澱粉、砂糖、食塩、発酵調味料、やまいも／加工澱粉、調味料（アミノ酸等）、（一部に卵・えび・やまいもを含む）

製造地／新潟県新潟市

賞味期限／30日

保存方法／冷蔵

JANコード／4975009088822

他の営業品目

新潟おでん、栃尾揚げ蒲、麩の惑星



※商品の規格・パッケージ等
は変更となることもございます
ので、ご了承ください。

改良
ポイント

老舗の味を閉じ込めた逸品です。真空加熱殺菌することによって保存料を使わずに日持ちが長くなりました（7日↓30日）。



味噌屋謹製焼肉のたれ

新潟県は醸造が盛んな地域で、酒・醤油・味噌などの多くの蔵が存在します。その中の一つである弊社は、百年以上の歴史を持つ味噌屋でありながら、多くの新しい発想を形にしてきました。今回の新しい発想が焼肉のたれになります。この焼肉のたれは北海道産の玉ねぎをふんだんに使用し、自社の味噌と合わせました。化学調味料・保存料無添加で、安心・安全が問われている時代にピッタリの商品です。

改良
ポイント

内容量を500mlから
200mlへ変更し価格も
見直しました。
パッケージラベルとネーミ
ングをわかりやすく改良
しました。



※商品の規格・パッケージ等は
変更となることもございます
ので、ご了承ください。

無添加 焼肉のたれ 味噌

商品データ

品名／無添加 焼肉のたれ 味噌
規格内容量／200ml
参考上代／450円(税抜)
ケース入数／15本
出荷納期／7営業日
年間生産量／12,000本
原材料名／玉ねぎ、みりん、味噌、醤油、醸造酢、食用植物油
(なたね油)、生姜、(一部に大豆・小麦を含む)
製造地／新潟県長岡市
賞味期限／30日
保存方法／冷蔵
JANコード／4560210674232

他の営業品目

味噌、らーめんたれ、野菜加工品



有限会社たちばな

〒940-1154
新潟県長岡市宮栄3-5-18
TEL.0258-32-1533
FAX.0258-37-2818
✉tachibana@misodama.jp
HPアドレス
<http://misodama.jp/>
担当者／西川剛志

味噌屋謹製焼肉のたれ

新潟県は醸造が盛んな地域で、酒・醤油・味噌などの多くの蔵が存在します。その中の一つである弊社は、百年以上の歴史を持つ味噌屋でありながら、多くの新しい発想を形にしてきました。今回の新しい発想が焼肉のたれになります。この焼肉のたれは醤油をベースに北海道産の玉ねぎをふんだんに使用し、すっきりとした味付けに仕上げました。化学調味料・保存料無添加で、安心・安全が問われている時代にピッタリの商品です。



有限会社たちばな

〒940-1154
新潟県長岡市宮栄3-5-18
TEL.0258-32-1533
FAX.0258-37-2818
✉tachibana@misodama.jp
HPアドレス
http://misodama.jp/
担当者／西川剛志

無添加 焼肉のたれ 醤油

商品データ

品名／無添加 焼肉のたれ 醤油
規格内容量／200ml
参考上代／450円(税抜)
ケース入数／15本
出荷納期／7営業日
年間生産量／12,000本
原材料名／玉ねぎ、みりん、醤油、醸造酢、食用植物油脂
(なたね油)、生姜、(一部に大豆・小麦を含む)
製造地／新潟県長岡市
賞味期限／30日
保存方法／冷蔵
JANコード／4560210674225

他の営業品目

味噌、らーめんたれ、野菜加工品



※商品の規格・パッケージ等は
変更となることもございます
ので、ご了承ください。

改良
ポイント
内容量を500mlから
200mlへ変更し価格も
見直しました。
パッケージラベルとネーミ
ングをわかりやすく改良
しました。



掲載企業一覧

2 有限会社佐々木食品

〒957-0055 新潟県新発田市諏訪町3-3-14
TEL.0254-22-2868 FAX.0254-26-2038
✉info@sasaki-shokuhin.co.jp
https://www.sasaki-shokuhin.co.jp/

3 さくら製菓株式会社

〒957-0058 新潟県新発田市西園町1-11-22
TEL.0254-22-2131 FAX.0254-22-3589
✉ha-terao@sakura-do.jp
https://sakura-do.jp

5 株式会社三幸

〒957-0102 新潟県北蒲原郡聖籠町位守町160-24
TEL.025-256-2251 FAX.025-256-2261
✉t-sakai@kk-sanko.com
https://www.kk-sanko.com

6 有限会社豆撰

〒940-0205 新潟県長岡市栄町2-8-26
TEL.0258-53-2014 FAX.0258-53-2177
✉aburaage@mamesen.jp
http://mamesen.jp

7 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
https://taketoku.com

9 有限会社たちばな

〒940-1154 新潟県長岡市宮栄3-5-18
TEL.0258-32-1533 FAX.0258-37-2818
✉tachibana@misodama.jp
http://misodama.jp/

お問い合わせ



Niigata
Industrial
Creation
Organization

公益財団法人

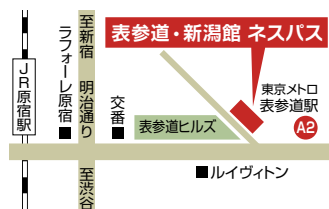
にいがた産業創造機構

経営支援グループ 市場開拓チーム(食品関連担当)

〒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
https://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
[代表] TEL.03-5771-7711
https://www.nico.or.jp/nespace/
営業時間 10:00~18:30(年末年始を除く)
[物販] TEL.03-5775-4332
営業時間 10:30~19:30(年中無休・年末年始のみ変更あり)

新潟県関西情報発信拠点 新潟をこめ



〒530-0018 大阪府大阪市北区小松原町梅田地下街4-1
ホワイトイウムだイーストモール扇町内
TEL.06-6232-8356
https://niigataokome.com
営業時間 10:00~22:00
(定休日はホワイトイウムだの休業日に準じる)