

# 新潟うまいもの

豊かな風土が生み出した  
こだわりの逸品をご紹介します



VOL. 13  
2022

# 「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18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.13」は、

公益財団法人にいがた産業創造機構が主催する

令和2年度、令和3年度の県産食品ブランド力向上支援事業「商品開発コース」

において、バ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18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4年12月

公益財団法人にいがた産業創造機構

マーケティング支援グループ 食品マーケティングチーム



もくじ

2 ふたばのおだし 鱈と昆布

株式会社フタバ

3 トマト寒天

株式会社上野

4 お出汁がしみたしらたき

株式会社上野

5 へぎそば生そば 冷凍流通

株式会社わたや

6 越後のひとくち味噌どんテキ

有限会社栄テリカ

7 どうもろこししんじょう

竹徳かまぼこ株式会社

8 イカマヨ天

竹徳かまぼこ株式会社

9 肉厚シイタケ醬油漬け

有限会社天栄食品

10 まぜごはんの素

有限会社天栄食品

11 銀鮭カマ焼漬

塩引鮭のパリ皮焼き

12 銀鮭小切塩焼き・

銀鮭小切味噌焼き・

銀鮭小切焼漬

株式会社エスケー食品

13 新潟親鶏かしわめし

混ぜ込みご飯の素

14 新潟親鶏生つくね

株式会社マルコ岩村



# 鰹と昆布の合わせだし



※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。

## ふたばのおだし 鰹と昆布

### 商品データ

品名／ふたばのおだし 鰹と昆布(食塩無添加5P)  
 規格内容量／50g (10g×5パック)  
 参考上代／500円(税抜)  
 ケース入数／24袋入り  
 出荷納期／受注から1日～2日  
 年間生産量／約50,000パック  
 原材料名／かつお節(国内製造)、昆布  
 製造地／新潟県三条市川通中町477番地  
 賞味期限／12か月  
 保存方法／常温保存  
 JANコード／4960002012066

### 他の営業品目

炊き込みご飯の素、めんつゆ、白だし

おだしの旨味が伝わるように、最もおだしが出やすいようにと、原料の選定、粉碎の大きさなどを工夫しました。

**開発ポイント**

【ふたばのおだし 鰹と昆布】  
 国産かつお節の中から吟味した香り高い原料節と、上品で澄んだだしが特徴の北海道産真昆布のみをブレンドしました。鰹と昆布のおだしが合わさり、うまみの相乗効果をより一層感じられるだしパックに仕上げました。和食の基本、本格的な合わせだしが手軽にひけます。化学調味料・食塩・保存料無添加のだしパックです。

## 株式会社フタバ

〒959-1136  
 新潟県三条市川通中町477番地  
 TEL.0256-45-7272  
 FAX.0256-45-7165  
 ✉odashi@futaba-com.co.jp  
 HPアドレス  
<https://futaba-odashi.com/>  
 担当者／中村祐介

【ふたばのおだし 野菜】  
 甘みと香りが特徴の2種類の玉ねぎに国産キャベツ・人参・生姜をバランスよく配合し、セロリシードのさわやかな香りがアクセントの野菜だしに仕上げました。化学調味料、保存料、動物性原料を一切使用せず、野菜のうまみを最大限に引き出しただしパックです。洋食だしとして、またはパックを破ってそのままだし粉としてもお使いいただけます。ベジプロジェクトジャパン運営のヴィーガン認証取得のだしパックです。

鰹と昆布でうまみの相乗効果を

より一層感じられるおだし

# 5種の野菜の旨みだし

香りのアクセントが物足りず、セロリシードを加えることでさわやかな香りの野菜だしに仕上げました。

**開発ポイント**



※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。

## ふたばのおだし 野菜

### 商品データ

品名／ふたばのおだし 野菜  
 規格内容量／35g (7g×5パック)  
 参考上代／500円(税抜)  
 ケース入数／24袋入り  
 出荷納期／受注から1日～2日  
 年間生産量／約50,000パック  
 原材料名／でん粉分解物(国内製造)、玉ねぎエキスパウダー(でん粉分解物、玉ねぎ)、食塩、玉ねぎ、酵母エキス、キャベツ、人参、ぶどう糖、生姜、セロリシード  
 製造地／新潟県三条市川通中町477番地  
 賞味期限／12か月  
 保存方法／常温保存  
 JANコード／4960002012141

### 他の営業品目

炊き込みご飯の素、めんつゆ、白だし



# トマトの爽やかな甘味

国産の完熟トマトで作った

甘さ控えめでさっぱりとしたデザート

太陽の恵みをうけ、真っ赤に完熟したトマトまるごと2個分を寒天にしました。甘さも控え目でさっぱりとした口当たりのデザート寒天です。カロリー控え目で食物繊維も豊富。酸味を抑えてりんご果汁を加えることで食べやすくしておりますので、食後のデザートやおやつにピッタリです。

## 開発ポイント

トマトが苦手な方でも食べやすいように、りんご果汁を加えてさっぱりとした甘さに調整しました。



※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。

## トマト寒天

### 商品データ

品名／トマト寒天  
規格内容量／130g  
参考上代／250円(税抜)  
ケース入数／12個  
出荷納期／3日  
年間生産量／6,000個  
原材料名／トマト(国産)、砂糖、りんご果汁、寒天  
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／4971260700145

### 他の営業品目

こんにゃく、えご、ところ天、寒天



## 株式会社 上野

〒950-1123  
新潟県新潟市西区黒鳥4381番地1  
TEL.025-377-2052  
FAX.025-377-3018  
✉ueno@niigata-ueno.jp  
HPアドレス  
https://niigata-ueno.com  
担当者／上野博久



# 鰹だしが香るしらたき

国産のこんにゃく粉を原料に使用し、麵線を太くしたしらたきを鰹ベースの調味液で煮込みました。出汁感を強め、塩味を控えめにしておりますので、ご飯のお供や鍋物、煮物の具材としてそのままお使いいただけます。手間のかかる灰汁抜きや煮込みも不要ですので調理時間短縮。忙しい人の味方です。

食感の良いしらたきを  
鰹ベースのお出汁で味付けしました

**開発**  
ポイント

鍋や煮物の具材として使用するため他の具材の味を引き立てられるように、鰹ベースのだしを使用しました。



## 株式会社 上野

T950-1123  
新潟県新潟市西区黒鳥4381番地1  
TEL.025-377-2052  
FAX.025-377-3018  
✉ueno@niigata-ueno.jp  
HPアドレス  
https://niigata-ueno.com  
担当者/上野博久

## お出汁がしみた しらたき

### 商品データ

品名/お出汁がしみた しらたき

規格内容量/120g

参考上代/250円(税抜)

ケース入数/20個

出荷納期/3日

年間生産量/10,000個

原材料名/しらたき(こんにゃく芋(国産))、醤油、砂糖、みりん、和風だし(かつお節、さば節、いわし煮干し、そうだかつお節、酵母エキス、昆布エキス、かつおエキス)/水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)

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/4971260520019

### 他の営業品目

こんにゃく、えご、ところ天、寒天



※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。





# 打立てへぎそばをぎご家庭で

打立ての生のへぎそばを冷凍、  
味も香りもそのままに

「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。創業100年のそば屋がこだわり続けてきた商品です。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。本場小千谷のへぎそばをぎご家庭で是非お楽しみください。

## 開発ポイント

品質は当初より評価頂いていたので、お買い求め頂きやすい量目・パッケージについて試行錯誤を重ねました。



※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。

## なま へぎそば生そば 冷凍流通

### 商品データ

品名／へぎそば生そば 冷凍流通

規格内容量／110g×2本

参考上代／740円(税抜)

ケース入数／20袋

出荷納期／5日

年間生産量／8,000パック

原材料名／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

製造地／新潟県小千谷市

賞味期限／冷凍270日、解凍後5日

保存方法／冷凍

JANコード／4560447750419

### 他の営業品目

へぎそば乾麺、みどりのラー油



## 株式会社わたや

〒947-0021

新潟県小千谷市本町2-3-34

TEL.0258-82-2258

FAX.0258-83-4741

✉info@watayasoba.co.jp

HPアドレス

https://www.watayasoba.co.jp/

担当者／和田正樹



# 厚切り肉がやわらかい

県内の果樹園で毎年、少しでも傷、変形が出るだけで販売できなくなる和梨を利用して開発したのが梨入りのみそだれです。梨の持つ酵素の働きで豚肉のたんぱく質が分解され、本来硬いも肉の厚切りが食べやすい柔らかさになり、糖と天然のうまみ成分、アミノ酸を生成します。まさにお肉のおいしさが湧き立ち、甘口のみそだれの焼き立ての風味が、食欲を掻き立ててご飯がすすみます。

和梨のすりおろしを加え、お肉が食べやすい柔らかさになります。



## 有限会社栄デリカ

T959-1112  
新潟県三条市安代902  
TEL.0256-45-2113  
FAX.0256-45-2153  
✉ info@sakaedelica.jp  
HPアドレス  
https://www.sakaedelica.jp/  
担当者 / 佐藤真洋

## 越後のひとくち 味噌どんテキ

### 商品データ

品名 / 越後のひとくち 味噌どんテキ  
規格内容量 / 200g (100g×2P)  
参考上代 / 540円 (税抜)  
ケース入数 / 40P  
出荷納期 / 7~14日  
年間生産量 / 20,000P  
原材料名 / 豚もも肉 (新潟県産)、  
調味味噌、梨、発酵調味料、砂糖  
製造地 / 新潟県  
賞味期限 / 270日  
保存方法 / 要冷凍 (-18℃以下)  
JANコード / 取得予定

### 他の営業品目

味付け肉、越後熟成豚



※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。

### 開発ポイント

梨のたんぱく質分解酵素を失活させないよう、生ダレにこだわり、原料は収穫シーズンに冷凍し、たれと合わせる直前にすりおろしています。







# 新しい揚げしんじょう

天然イトヨリダイ100%の「すり身」を使用、  
保存料不使用

湊町にい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」。昔ながらの製法で、スウィートコーンとやまいもを混ぜ、一つつ巾着（きんちやく）絞りにして絞り巾着姿にしております。ふつくらとした食感とスウィートコーンの甘みをお楽しみください。

## 開発ポイント

ふつくらとした食感とめらかな舌触りが特徴です。スウィートコーンの甘みと食感をお楽しみください。

## どうもろこししんじょう

**商品データ**  
品名／どうもろこししんじょう(個包装)  
規格内容量／1個  
参考上代／370円(税抜)  
ケース入数／各種混載40個以上  
出荷納期／5日  
年間生産量／30,000個  
原材料名／魚肉すり身、トウモロコシ、玉ねぎ、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・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  
JANコード／4975009001012  
**他の営業品目**  
しんじょう・揚げ蒲鉾、総菜蒲鉾・板蒲鉾



**竹徳かまぼ株式会社**  
〒951-8066  
新潟県新潟市中央区東堀前通11-1775  
TEL.025-222-0223  
FAX.025-222-2562  
✉ kamaboko@taketoku.com  
HPアドレス  
<https://taketoku.com/>  
担当者／前川美咲



## 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11-1775  
TEL.025-222-0223  
FAX.025-222-2562  
✉ kamaboko@taketoku.com  
HPアドレス  
https://taketoku.com/  
担当者/前川美暁



## イカマヨ天

### 商品データ

品名/イカマヨ天  
規格内容量/1個  
参考上代/370円(税抜)  
ケース入数/各種混載40個以上  
出荷納期/5日  
年間生産量/10,000個  
原材料名/魚肉すり身、イカ、油脂加工品、卵白、  
澱粉、砂糖、食塩、赤唐辛子、発酵調  
味料、卵黄、植物油脂、ゼラチン、醸  
造酢、酵母エキス、揚げ油(菜種油)/  
加工澱粉、調味料(アミノ酸等)、(一  
部に卵・乳成分・いか・ゼラチン含む)

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/4975009098159

### 他の営業品目

しんじょう・揚げ蒲鉾、総菜蒲鉾・板蒲鉾

※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。



## イカとマヨネーズの相性バツグン！ 香ばしく揚げた手作り揚げ蒲鉾

イカ、マヨネーズ、赤唐辛子を練り込んだ、かまぼこを香ばしく揚げました。イカの囲炉裏焼きでも定番のマヨネーズと一味唐辛子の組み合わせ。イカのコリツとした歯ごたえとマヨネーズのコクが相性バツグン！ピリツとした隠し味の赤唐辛子の風味が味を引き締めます。家族団らんのおかずの一品、晩酌のおつまみとして新潟特有の淡麗辛口が合います。また、県外のお客様との会食やお土産としても喜ばれる一品です。

## 開発ポイント

イカがたっぷり入った揚げ蒲鉾。保存料を一切使用せず、独自の加熱殺菌法で日持ちの良い、安全・安心な蒲鉾です。

# イカたっぷりふりイカマヨ





# 魚沼育ち大きなキノコ

魚沼天恵菇(テンケイコ)椎茸100%使用

新潟県南魚沼市で栽培されている希少品種、魚沼天恵菇椎茸、大きさ(直径7cm以上)やうま味(グルタミン酸の含有量が通常品の約3.2倍)が特徴。自社で取った鰹、昆布だしを効かせた醤油液に魚沼天恵菇、麩を煮合わせた逸品。醤油液に天恵菇の風味が加わりより一層うま味が増します。アミノ酸等の調味料を使用しないため安心安全に召し上がっていただけます。

## 開発ポイント

うま味の芳醇な椎茸を最大限に生かすためシンプルで飽きのこない味付けを心がけました。



※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。

## 肉厚シイタケ醤油漬け

### 商品データ

品名/肉厚シイタケ醤油漬け  
規格内容量/150g(固形)  
参考上代/461円(税抜)  
ケース入数/17袋  
出荷納期/4~7営業日  
年間生産量/5,000袋  
原材料名/天恵菇椎茸、麩、醤油(小麦・大豆を含む)、鰹だし、昆布だし、砂糖、塩、酒、食酢、味醂、とうがらし  
製造地/新潟県魚沼市  
賞味期限/冷蔵90日  
保存方法/冷蔵10℃以下で保存  
JANコード/4982403112466

### 他の営業品目

魚沼わらび醤油漬け、棒だら煮、野沢菜油炒め



## 有限会社大栄食品

〒946-0023  
新潟県魚沼市干溝755  
TEL.025-792-2095  
FAX.025-792-7489  
✉ daiei@ia6.itkeeper.ne.jp  
担当者/大平哲也



# 贅沢まぜごはんの素

新潟県南魚沼市で栽培されている希少品種、魚沼天恵菇椎茸、大きさ(直径7cm以上)やうま味(グアニル酸の含有量が通常品の約3.2倍)が特徴。椎茸を国産野沢菜と炒め合わせた「まぜごはんの素」。炊き上がり2合(約700g)のご飯に混ぜるだけで召し上がっていただけます。料理時間の短縮にもなり、忙しい子育て世代からお年寄り世帯に特にお勧めしています。

ゴマ油の風味がきいた野沢菜、  
天恵菇椎茸のまぜごはん



## 有限会社大栄食品

〒946-0023  
新潟県魚沼市干溝755  
TEL.025-792-2095  
FAX.025-792-7489  
✉ daiei@ia6.itkeeper.ne.jp  
担当者/大平哲也

## まぜごはんの素

### 商品データ

品名/まぜごはんの素  
規格内容量/130g  
参考上代/414円(税抜)  
ケース入数/20袋  
出荷納期/4~7営業日  
年間生産量/7,000袋  
原材料名/野沢菜、天恵菇、人参、いりごま、塩昆布、生姜、とうがらし、醤油(小麦・大豆含む)、食酢、味醂、鰹だし、昆布だし、砂糖、塩、サラダ油、ゴマ油/調味料(アミノ酸等)

製造地/新潟県魚沼市

賞味期限/冷蔵90日

保存方法/冷蔵10℃以下で保存

JANコード/4982403112473

### 他の営業品目

魚沼わらび醤油漬、棒だら煮、野沢菜油炒め



※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。

## 開発ポイント

「お米をもっと美味しく」をコンセプトに味付け、具材のサイズ等、お米に合うように仕上げました。





# 鮭カマ仕様で旨味濃厚

## 開発ポイント

化粧ラベルを作り開発した各商品をシリーズ化した。味を調整した。内容量を食べ切りサイズにした。

※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。



## 銀鮭カマ焼漬

### 商品データ

品名／銀鮭カマ焼漬  
規格内容量／120g  
参考上代／500円/袋(税抜)  
ケース入数／30入/2合  
出荷納期／希少部位につき要確認  
年間生産量／  
原材料名／銀鮭(チリ産:養殖)、砂糖、醤油、味醂、  
(一部に小麦・さけ・大豆を含む)  
製造地／新潟県村上市中新保1131番地  
賞味期限／製造より90日間  
保存方法／要冷蔵10℃以下  
JANコード／4997416120490

### 他の営業品目

銀鮭スティック焼き、銀鮭スティック焼漬 他

【銀鮭カマ焼漬】  
一尾から2切れしか取れない希少部位である銀鮭のカマを越後村上の郷土料理「鮭の焼漬」製法で作りました。カマを使用しているのが旨味が濃厚でたれも醤油ベースの甘辛味で濃厚なたれとなっていますので酒の肴に最適でご飯のおかずとしても美味しく頂けます。

【塩引鮭のパリ皮焼き】  
越後村上の代表的な郷土料理「塩引鮭」の皮を焼き干しにした商品で塩引鮭から取れた皮なので旨味と脂が濃厚に凝縮しています。焼き干しなのでパリッとした食感のおつまみです。

## 越後村上 鮭匠ひろ吉のおかず&おつまみシリーズ

## 開発ポイント

食べ切りサイズに内容量を変更しました。

※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。



## 塩引鮭のパリ皮焼き

### 商品データ

品名／塩引鮭のパリ皮焼き  
規格内容量／30g  
参考上代／495円/袋(税抜)  
ケース入数／20入/2合  
出荷納期／希少原料なので要確認  
年間生産量／  
原材料名／秋鮭(北海道)、  
食塩、(一部にさけを含む)  
製造地／新潟県村上市中新保1131番地  
賞味期限／60日間  
保存方法／常温  
JANコード／4997416100881

### 他の営業品目

銀鮭スティック焼き、銀鮭スティック焼漬 他

# 脂のある鮭皮の干焼き

## 株式会社エスケー食品

T958-0233  
新潟県村上市中新保1131番地  
TEL.0254-72-0810  
FAX.0254-72-0899  
✉sk.shokuhin@khaki.plala.or.jp  
HPアドレス  
https://skshokuhin.wixsite.com/sksite  
担当者／島田健





# 骨皮取りで調理いらず

## 銀鮭小切塩焼き 銀鮭小切味噌焼き 銀鮭小切焼漬

### 商品データ

品名／①銀鮭小切塩焼き②銀鮭小切味噌焼き  
③銀鮭小切焼漬

規格内容量／90g

参考上代／640円/袋(税抜)

ケース入数／30入/2台

出荷納期／10日間

年間生産量／

原材料名／①銀鮭、食塩

②銀鮭(チリ産・養殖)、味噌、みりん、  
砂糖、料理酒、(一部にさけ・大豆を含む)

③銀鮭(チリ産・養殖)、砂糖、醤油、  
味醂、(一部に小麦・さけ・大豆を含む)

製造地／新潟県村上市中新保1131番地

賞味期限／製造より90日間

保存方法／要冷蔵10℃以下

JANコード／①4997416101062 ②4997416101055

③4997416101031

### 他の営業品目

銀鮭スティック焼き、銀鮭スティック焼漬 他



### 株式会社エスケー食品

〒958-0233

新潟県村上市中新保1131番地

TEL.0254-72-0810

FAX.0254-72-0899

✉ sk.shokuhin@khaki.plala.or.jp

HPアドレス

https://skshokuhin.wixsite.com/sksite

担当者／島田健

## 越後村上 鮭匠ひろ吉のおかず&おつまみシリーズ

### 【銀鮭小切塩焼き】

皮・骨を取り食べやすく小切にした銀鮭を干して旨味を凝縮し焼き上げすぐに食べられるようにしました。塩味のみなので飽きがこない商品です。サーモンの塩焼きなのでクリーム系の料理にそのままご利用頂いてもとても相性がいいです。また、おにぎりの具としても簡単にご利用頂けます。

### 【銀鮭小切味噌焼き】

地元の醸造所で作られた味噌をベースに調合した味噌床にじっくり漬込み干し上げた小切を焼き香ばしく仕上げたおつまみです。そのまま酒の肴としても頂けますが、味の濃厚な味噌焼きなのでおにぎりやサラダの具ほかにも卵との相性がいいのでチャーハンの具としても美味しく頂けます。

### 【銀鮭小切焼漬】

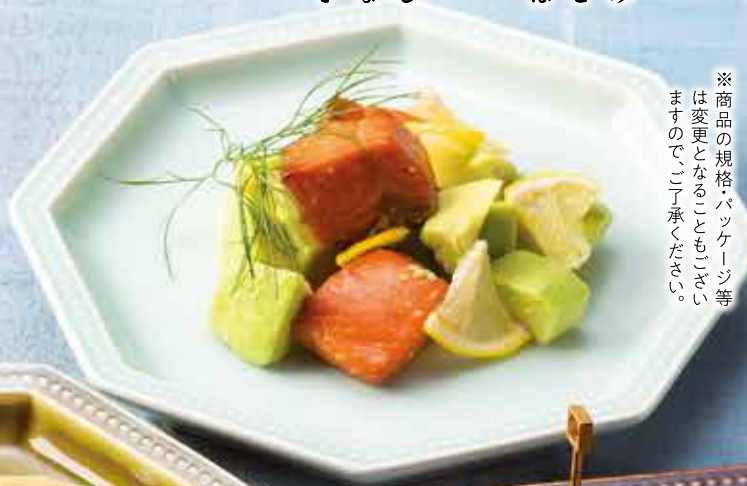
越後村上の郷土料理の二つ「鮭の焼漬」を皮・骨を取り小切にして調理してすぐに簡単に食べやすくしています。そのままおつまみとしてご利用いただけますが、銀鮭なので旨味があり柔らかく調理済みなのでそのままおにぎりやサラダの具としてもすぐにご利用になれます。

**開発ポイント**

化粧ラベルを作り開発した各商品をシリーズ化した。味を調整しました。



※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。



※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。



※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。



「第33回全国水産加工品総合品質審査会 農林水産大臣賞」



# うまい鶏の、新常識。

炊きあがったご飯に混ぜるだけ、お肉の量がたっぷり

ご飯に染み込む親鶏の旨みの特徴です。親鶏も肉、むね肉、鶏肉と相性の良い国産のごぼうを使用した、混ぜ込みタイプのかしわめしです。鶏肉はボリュームがでるようスライスに、2種類の醤油をブレンドし出汁にはかつおと昆布でかしわ(鶏肉)の旨味がたっぷり詰まった味わい深い美味しさです。

## 開発ポイント

新潟県産親鶏、国産ごぼうを使用し、2種類の醤油に焼津産の鯉節、羅臼産の昆布で旨さを引き立たせました。



※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。

## 新潟親鶏かしわめし 混ぜ込みご飯の素

### 商品データ

品名／新潟親鶏かしわめし混ぜ込みご飯の素(2合用)  
規格内容量／150g  
参考上代／298円(税抜)  
ケース入数／10袋×3合  
出荷納期／約7日  
年間生産量／200,000袋  
原材料名／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  
製造地／新潟県  
賞味期限／冷凍D+364 冷蔵D+44  
保存方法／冷凍又は冷蔵  
JANコード／4986835100480

### 他の営業品目

新潟親鶏生つくね、新潟親鶏ハンバーグ等



## 株式会社マルコ岩村

〒957-0066  
新潟県新潟市舟入1035  
TEL.0254-21-1505  
FAX.0254-21-1511  
✉ maruko-e@cc.wakwak.com  
HPアドレス  
<https://www.kojima-g.com/>  
担当者／木津良



# うまい鶏の、新常識。

親鶏とは若鶏よりも飼育日数が長く、そのため身がしまり程よい歯ごたえと脂のうま味が味わえることが特徴となります。この為、鶏出汁及び鶏ガラスープは主に親鶏を原料としています。屠鶏をして3日以内に加工した鮮度の良い親鶏のもも肉のみを使用しています。国内素材で添加物や植物性たんぱくを使用しない為、親鶏ならではの脂の風味、旨みを感じられる商品に仕上げました。お好みの大きさで加熱してお召し上がりください。

鶏肉は加熱していない生だからこそその美味しさを追求しました



## 株式会社マルコ岩村

〒957-0066  
新潟県新発田市舟入1035  
TEL.0254-21-1505  
FAX.0254-21-1511  
✉maruko-e@cc.wakwak.com  
HPアドレス  
<https://www.kojima-g.com/>  
担当者/木津良

## 新潟親鶏生つくね

### 商品データ

品名/新潟親鶏生つくね  
規格内容量/200g  
参考上代/298円(税抜)  
ケース入数/10袋×3合  
出荷納期/約7日  
年間生産量/20,000袋  
原材料名/鶏肉(新潟県産)、鶏冠、玉ねぎ、パン粉、卵白、生姜、ながいも、しょうゆ、砂糖、食塩、こしょう、(一部に大豆・小麦・卵・やまいも・鶏肉を含む)

製造地/新潟県  
賞味期限/冷凍D+364  
保存方法/冷凍  
JANコード/4986835500952

### 他の営業品目

新潟親鶏かしわめし、新潟親鶏ハンバーグ



※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。

## 開発ポイント

アレンジ可能なように薄味に仕上げています。  
フライパンでの加熱や鍋の具材にもご使用いただけます。





## 掲載企業一覧

page

### 2 株式会社フタバ

〒959-1136 新潟県三条市川通中町477番地  
TEL.0256-45-7272 FAX.0256-45-7165  
✉odashi@futaba-com.co.jp  
<https://futaba-odashi.com/>

page

### 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11-1775  
TEL.025-222-0223 FAX.025-222-2562  
✉kamaboko@taketoku.com  
<https://taketoku.com/>

page

### 3 株式会社上野

〒950-1123 新潟県新潟市西区黒鳥4381番地1  
TEL.025-377-2052 FAX.025-377-3018  
✉ueno@niigata-ueno.jp  
<https://niigata-ueno.com>

page

### 9 有限会社大栄食品

〒946-0023 新潟県魚沼市干溝755  
TEL.025-792-2095 FAX.025-792-7489  
✉daiei@ia6.itkeeper.ne.jp

page

### 5 株式会社わたや

〒947-0021 新潟県小千谷市本町2-3-34  
TEL.0258-82-2258 FAX.0258-83-4741  
✉info@watayasoba.co.jp  
<https://www.watayasoba.co.jp/>

page

### 11 株式会社エスケー食品

〒958-0233 新潟県村上市中新保1131番地  
TEL.0254-72-0810 FAX.0254-72-0899  
✉sk.shokuhin@khaki.plala.or.jp  
<https://skshokuhin.wixsite.com/sksite>

page

### 6 有限会社栄デリカ

〒959-1112 新潟県三条市安代902  
TEL.0256-45-2113 FAX.0256-45-2153  
✉info@sakaedelica.jp  
<https://www.sakaedelica.jp/>

page

### 13 株式会社マルコ岩村

〒957-0066 新潟県新発田市舟入1035  
TEL.0254-21-1505 FAX.0254-21-1511  
✉maruko-e@cc.wakwak.com  
<https://www.kojima-g.com/>

## 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

マーケティング支援グループ 食品マーケティングチーム

〒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  
<https://www.nico.or.jp> ✉shoku@nico.or.jp