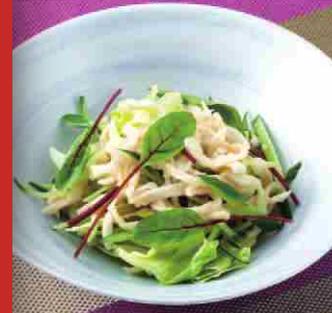


# 新潟 うまいもの

Niigata Umai-Mono  
DIGEST vol.2

ダイジェスト版 vol.2

ふるさと  
自慢の美味  
46品を  
厳選



豊かな風土と伝統の技、アイデアから生まれた

ぬくもりの逸品を厳選

# うまいものを あつめました



流通関係者の皆様へ

「新潟うまいものダイジェスト版Vol.2」は、  
公益財団法人にいがた産業創造機構が2013～2019年に開催した、  
「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」において  
食の専門家による高評価やアドバイスを受け、  
選定した46商品を掲載しております。

令和三年三月 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

# 新潟 うまいもの

Niigata Umami-Mono  
DIGEST vol.2

ダイジェスト版 vol.2

ふるさと自慢の美味

## 46品を厳選

### Contents

水産加工品	03
肉加工品	12
大豆加工品	15
グローサリー	16
ごはん・もち	21
麺類	30
冷凍食品	31
飲料	33
菓子・スイーツ	37
調味料	43
掲載商品一覧	49

※掲載内容は2021年3月現在のものです。都合により内容が変更になる場合があります。

# 糸魚川の 海のごちそう



糸魚川産100%

めぎすつみれだんご。

めぎす(ニギス)は脂がありクセのないキスに似た白身魚です。捕れたて高鮮度なめぎすの頭と内臓を取り除き骨ごとミンチにし、石臼でじっくりと練上げボールにより仕上げました。時間と手間をかけた「つみれだんご」には、ほどよい弾力と歯ごたえ、魚本来のうま味が生み出されております。

## 味のこだわり

天日塩と澱粉のみの化学調味料不使用です。  
魚本来のうま味とカルシウムたっぷりな糸魚川の海のごちそうです。



## めぎす つみれだんご

### 商品データ

品名/めぎすつみれだんご  
規格内容量/6個  
参考上代/オープン価格  
ケース入数/12個×2  
出荷納期/3営業日  
年間生産量/30,000個  
原材料名/めぎす(糸魚川産)、人参、玉ねぎ(国産)、天日塩、でんぷん

製造地/糸魚川市  
賞味期限/20日間  
保存方法/要冷蔵(10℃以下)

他の営業品目  
くし形かまぼこ、さつま揚げ、かまぼこメンチ



## 有限会社一印かまぼこ屋

〒941-0058  
新潟県糸魚川市寺町2-7-8  
TEL.025-552-0411  
FAX.025-552-1555  
✉ kamabokoyasan@gmail.com  
HPアドレス <http://ichijirushi.com>  
担当者/松本 利恵

# 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込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、消費者モニター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.0254-22-2038  
✉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  
他の営業品目  
塩引き鮭、さけの焼き漬、三色粕漬





# 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（甘海老）を使用した甘海老しんじょう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**  
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/竹中 広樹



## しんじょう3種詰合せ

### 商品データ

品名/しんじょう3種詰合せ  
規格内容量/甘海老しんじょう×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/3,000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/魚肉すり身(魚肉(輸入))、甘海老、海老、カニ、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・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

# 滑らかな味

# 蟹薫る芳醇で

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、この一瞬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。

## 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))、カニ、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  
他の営業品目  
新潟おでん、栃尾揚げ蒲、麩の惑星



石臼で「紅ズワイ蟹」と白身魚を贅沢に使い、山芋と合わせ練りあげた、昔ながらの製法で仕上げました。ふわっとした食感となめらかな舌触りが特徴です。

### 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

他の営業品目

新潟おでん、栃尾揚げ蒲、麩の惑星



4 975009 088822



## 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

味のこだわり  
日本海、新潟県内の漁港で水揚げされた鮮度の良い甘海老を使用しております。口に入れた瞬間、濃厚な南蛮海老の風味とふくらとした食感が伝わる当店自慢の一品です。

# 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。湊町にいが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。



### 土の香工房cotocoto

〒943-0844  
新潟県上越市丸山新田183-1  
TEL.025-546-7127  
FAX.025-530-7708  
☒cotocoto@zb.wakwak.com  
HPアドレス <http://www.cotocoto-garden.biz/>  
担当者/早津 薫



## まるかじり メギス

商品データ  
品名/まるかじりメギス  
規格内容量/25g  
参考上代/520円(税抜)  
ケース入数/50個  
出荷納期/8日  
年間生産量/2,000kg  
原材料名/ニギス・魚醤(ニギス・天日塩・  
麦麴)

製造地/新潟県上越市  
賞味期限/120日  
保存方法/常温  
他の営業品目  
野菜果物乾燥加工、鮮魚乾燥加工  
梱包業



水揚げされたその日のメギスのみを使用。メギスを原料とした魚醤で味を付け、メギス本来の味を堪能できる逸品。

味のこだわり

# 驚きの

# サクサク感!!

磯の香が広がるメギスの魚醤を使い、  
メギスの旨味を楽しめる逸品。

これまでは未利用魚だった小さめのメギス(ニギス)を上越の特産に開発。鮮度が落ちやすくなかなか外に出回ることがなかったメギスですが、鮮度の落ちにくい装置を船に搭載している漁師団九郎さんの捕るメギスは鮮度抜群!このメギスだけを使って作りました。味付けはメギスの魚醤のみ、化学調味料は一切使っていません。焼かずに骨ごとサクサク食べられ、お酒のおつまみにぴったり。カルシウムもとれてお子様からご年配の方までお召し上がり頂けます。お酒を振って天ぷらにしても美味しいです。

# 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。

## 株式会社又上(またじょう)

〒958-0051  
新潟県村上市岩船上市町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



# 昔の味を明日に伝える



**味のこだわり**  
家伝の糀と、一夜干しいか、南蛮のミラボが美味しさを引き出した、飽きのこない手造りの味です。

**味のこだわり**  
家伝の糀とみがきにしんのミラボは、飽きのこない手造りの味です。

**会津藩伝統の食文化。**  
海なし藩会津、その地で越後からの守りの要とし、会津2番目の町として栄えた津川。その土地での冬の最高食材「みがきにしん」。その食材を冬の寒さと家伝の糀と技術で漬け上げた商品です。フライパンでサツと半焼きすれば、ふっくらと柔らかく、焼けた糀とにしんの香りが香ばしくお口の中で広がります。酒の肴に、ご飯のお供にお召し上がりください。無添加、無着色ですので安心して食べられます。

## みがきにしんの糀漬

**商品データ**  
品名 / みがきにしんの糀漬  
規格内容量 / 160g  
参考上代 / 700円(税抜)  
ケース入数 / 50袋  
出荷納期 / 15日  
年間生産量 / 500kg  
原材料名 / みがきにしん、米糀、食塩、食酢、みりん、酒精  
製造地 / 新潟県東蒲原郡阿賀町  
賞味期限 / 3ヶ月  
保存方法 / 冷凍  
他の営業品目  
糀、味噌、味噌漬



**宮川糀や**  
〒959-4402  
新潟県東蒲原郡阿賀町  
津川3760番地  
TEL.0254-92-2453  
FAX.0254-92-2453  
担当者 / 宮川 利実

## 一夜干しいかの糀漬

**商品データ**  
品名 / 一夜干しいかの糀漬  
規格内容量 / 一杯  
参考上代 / 1,000円(税抜)  
ケース入数 / 50袋  
出荷納期 / 15日  
年間生産量 / 300kg  
原材料名 / 一夜干しいか、米糀、南蛮、食塩、食酢、みりん、酒精  
製造地 / 新潟県東蒲原郡阿賀町  
賞味期限 / 3ヶ月  
保存方法 / 冷凍  
他の営業品目  
糀、味噌、味噌漬



**みがきにしんの糀漬の姉妹品。**  
一夜干しいかを家伝の塩糀に南蛮を入れて漬け込んだ商品です。フライパンに商品タレがついたまま入れ中火で蒸し焼きに。糀と南蛮の効果で、ふっくらとして柔らかく、ピリツとした辛みでイカの味を引き締めた逸品は食欲を誘います。酒の肴に、ご飯のお供にお召し上がりください。無添加、無着色ですので、安心して食べられます。



# 長岡郷土料理

## 「鯺の旨煮」

こだわりが極めた本物の味。  
あつさり柔らかく炊き上げました。

江戸時代より北前船によって運ばれて来た身欠き鯺。保存性が高くタンパク源としても新潟など各地に流通しました。長岡では、身欠き鯺が煮物や鯺漬けなどに加工され今では長岡の伝統料理として定着しています。本乾(本干し)鯺は保存性を高める為に2〜3週間ほどかけて完全に水分を飛ばし乾燥させて作ります。旨みが凝縮され長持ちするのが特徴です。新潟の地酒で「献。肴は「鯺の旨煮」がおすすりめです。

### 株式会社長岡小嶋屋

〒940-2127  
新潟県長岡市新産2-6-9  
TEL.0258-46-9222  
FAX.0258-47-1557  
✉h\_itou@nagaokakojimaya.com  
HPアドレス  
https://www.nagaokakojimaya.com  
担当者/営業部 伊藤



### 鯺の旨煮

#### 商品データ

品名/鯺の旨煮(にしんのうまに)  
規格内容量/1袋/2本入り  
参考上代/750円(税抜)  
ケース入数/30袋  
出荷納期/10日程度  
原材料名/身欠きにしん(北海道製造)、  
しょうゆ(小麦・大豆を含む)、  
砂糖、清酒、みりん、かんてん  
製造地/新潟県長岡市  
賞味期限/製造日を含め60日  
保存方法/冷蔵10℃以下で保存  
他の営業品目  
へぎそば



味のこだわり  
熟成したかえし(とげつゆの素)をベースに鯺本来のかすかな渋味と旨味を引き出した味付けにしています。



4 510864 050012

# 肉のプロが作った逸品



## 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  
担当者/神林 一吉

## にいがた神林軒塩麴漬

### 商品データ

品名/にいがた神林軒 塩麴漬  
規格内容量/1p(80g×2枚)  
参考上代/570円(税抜)  
ケース入数/20個  
出荷納期/10日前後  
年間生産量/2,000パック  
原材料名/新潟県産豚ロース肉、塩麴(米、食塩)、  
胡椒、ゆずパウダー(乳成分含む)  
製造地/新潟県柏崎市  
賞味期限/製造日より180日  
保存方法/冷凍(-18℃以下)  
他の営業品目  
精肉、自家製ビーフカレー、焼き豚



4 589633 040028

肉のプロが作った冷めても柔らかい厚切りお肉の塩麴漬!  
ただ塩麴に漬けるだけでは目新しさがない。そこで注目したのが塩麴に合う香辛料など。様々な香辛料やたれを試した中で、胡椒のピリツとしたアクセントにゆずパウダーの爽やかさが一番塩麴に合うと判断し開発した商品です。

## にいがた神林軒角煮

### 商品データ

規格内容量/2個入  
参考上代/700円(税抜)  
ケース入数/20個  
出荷納期/10日前後  
年間生産量/2,000パック  
原材料名/新潟県産豚肉バラ、醤油(小麦、大豆含む)、酒、みりん、砂糖  
製造地/新潟県柏崎市  
賞味期限/製造日より180日  
保存方法/冷凍(-18℃以下)  
他の営業品目  
精肉、自家製ビーフカレー、焼き豚



4 589633 040011

肉屋だからこそできる味!  
柔らかく味も上品に仕上げました。

お肉は厳選し選び抜いた新潟県産のバラ肉を使用。製法もまず肉のうまみを逃がさないように、肉に焼き色付け、煮込む前に臭いのもととなる余分な脂などの不純物のあく取りを何度も行います。その後当店秘伝のタレで煮込み、上品に仕上げました。

### 味のこだわり

塩麴に合うピリツとした胡椒と食べた時のゆずの爽やかさが醸し出す味の3重奏をお楽しみください!

### 味のこだわり

濃いように見えるが意外にあっさりし上品な優しい味に仕上がっています。しかもポリウムたっぷり!

# 肉屋が作る 無添加焼豚



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。

原料にこだわりの、  
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テーマに仕上げました。この焼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。この商品があれば、いざという時に便利、簡単、スピーディーに料理が出来ます！

## 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



### 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



4 589633 040073

# 昆布と肉の バランスが絶妙!

原料にこだわった逸品です。

昆布は北海道産、牛肉は和牛A4ランク以上使用!

昆布の巻き数を少なくしたこと、肉の食感を前面に打ち出し、肉屋が作った昆布巻きを強調できる仕上がりました。内容量も1本入れで約100g前後と食べきりサイズにしました。保存料や化学調味料は使用していません。



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

## にいがた神林軒 和牛入り昆布巻き

### 商品データ

品名/にいがた神林軒和牛入り昆布巻き  
規格内容量/1本入  
参考上代/520円(税抜)  
ケース入数/20p  
出荷納期/5日  
年間生産量/新商品のため未定  
原材料名/昆布(北海道産)、牛肉(国産)、  
醤油(小麦・大豆含む)、砂糖、  
味醂、清酒  
製造地/新潟県柏崎市  
賞味期限/冷蔵D+15日 冷凍D+90日  
保存方法/冷蔵、冷凍  
他の営業品目  
焼き豚、角煮、精肉



4 589633 040240

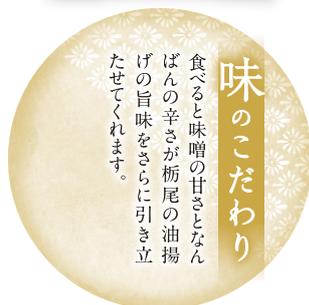


味のこだわり  
保存料・化学調味料を使わず、醤油ベースの和風味に仕上げました。



# 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、なんぼん味噌の相性は抜群です。お酒のおつまみにも、ご飯のお供にも最適です。またアレンジとしてチーズをかけて焼くと味噌との相性抜群です。焼いた後に切り目から開きカニカマや水菜などお好みのお野菜を巻いてもおいしく召し上がれます。



味のこだわり  
食べると味噌の甘さとなんぼ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。

## 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、なんぼん味噌(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+4日  
保存方法/冷蔵及び冷凍  
他の営業品目  
栃尾の油揚げ



# 旨さがギュツ

## 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!



### 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



新潟のブランド苺、越後姫を  
粒まるごと仕上げました!

新潟ブランドの「越後姫」を粒まるごと(ブレザーブスタイル)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  
出した、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。

# カリカリ衣の新食感!

味のこだわり  
パリパリカリカリした衣が  
素材の旨味をより引き立  
てます。風味豊かなカレー  
味が食欲をそそります。



## カレー味から揚げ粉

商品データ

品名/カレー味から揚げ粉  
規格内容量/80g  
参考上代/200円(税抜)/袋  
ケース入数/12袋×8ケース/マスターカートン  
出荷納期/通常は3日間  
原材料名/小麦粉、米粉(新潟県産)、カレー粉、食塩、グラニュー糖、こしょう、粉末醤油、加工デンプン、調味料(アミノ酸)、(原材料の一部に大豆を含む)

製造地/奈良県  
賞味期限/製造日より9ヶ月  
保存方法/常温  
他の営業品目  
レトルトカレー、やきとり、から揚げ



### 株式会社鳥梅

〒950-0134  
新潟県新潟市江南区横越2007番地1  
TEL.025-382-2319  
FAX.025-381-7777  
✉kj-buturyu@toriume.co.jp  
HPアドレス <http://www.toriume.co.jp/>  
担当者/佐藤 一也



新潟発、新食感唐揚げ!  
その秘密は米どころ新潟にあった。

家庭でカラッととした唐揚げを食べたい方、必見!米どころ新潟県産の米粉を加えたこの唐揚げ粉は、揚げるとパリパリカリカリした衣に仕上がる、新食感の唐揚げが出来上がります。お肉や魚、野菜などにも使用できますので、ご家庭でも色々お試しください。



グローサリー

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  
 ①info@ai-kuwacha.com  
 HPアドレス <http://ai-kuwacha.com/>  
 担当者/浦井 由紀子



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



味のこだわり  
 さつ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げが  
 ます。

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。



4 589930 880495

# 変わらぬ伝統の味

昔ながらの製法で  
丁寧焼き上げた  
4回巻車麩です。

新潟県の名産品である「車麩」。その中でも手間がかかる4回巻いた車麩は新潟県内でも珍しい車麩です。宮村の車麩は原料をふんだんに使い、ずっしりとした重さと食感、歯ごたえが特徴です。その食感はその概念を変えるほど。職人が昔から変わらぬ製法で1本1本丁寧に焼き上げた車麩です。無添加なので安心安全。料理の主役になれるお麩です。

## 車麩 4回巻

商品データ  
品名/車麩4回巻  
規格内容量/15枚  
参考上代/650円(税抜)  
ケース入数/30  
出荷納期/5日  
年間生産量/20,000袋  
原材料名/小麦粉、小麦グルテン  
製造地/新潟県新発田市  
賞味期限/540日  
保存方法/高温多湿を避けた場所  
他の営業品目  
新発田麩、おし麩、生麩、  
麩まんじゅう



## 有限会社宮村製麩所

〒957-0356  
新潟県新発田市岡田1807-6  
食品工業団地内  
TEL.0254-20-8220  
FAX.0254-26-5415  
✉info@yakifu.co.jp  
HPアドレス <http://www.yakifu.co.jp/>  
担当者/宮村 小百合



お味噌汁には  
欠かせない  
常備しておきたい  
お麩です。

新潟県下越地方で古くから愛されている「新発田麩」。切ったらお水に戻さず使える手軽さと、つるとした食感が人気の麩です。明治35年創業以来、変わらぬ製造方法で職人が一つ一つ丁寧に作っております。お味噌汁に入れればつるとおいしい味わい。

## 新発田麩

商品データ  
品名/新発田麩  
規格内容量/10個  
参考上代/400円(税抜)  
ケース入数/30  
出荷納期/5日  
年間生産量/35,000袋  
原材料名/小麦粉、小麦たんぱく  
製造地/新潟県新発田市  
賞味期限/540日  
保存方法/高温多湿を避けた場所  
他の営業品目  
車麩、おし麩、生麩、麩まんじゅう

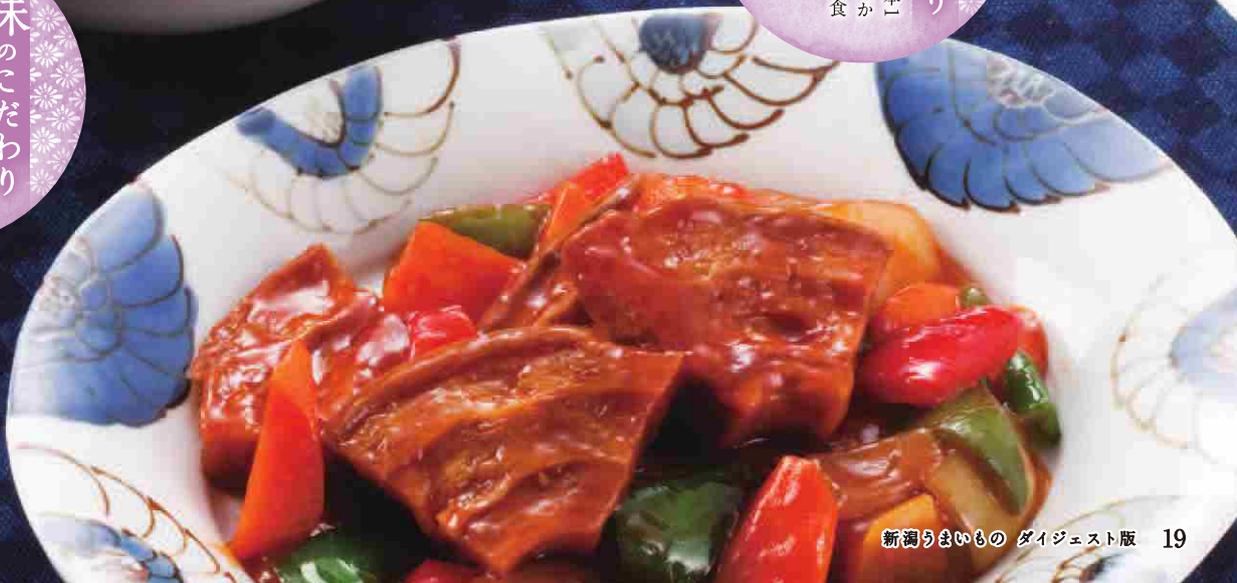


味のこだわり

無添加で安心安全。  
小麦の味がしっかりと味  
える、優しい味の麩です。

味のこだわり

車麩の職人が丁寧に「本  
本焼き上げた車麩。しっか  
りとした小麦の香りと食  
感をお楽しみください。



味のこだわり  
糸魚川産「越の丸ナス」  
100%使用、新潟県産  
こだわりのみそとミネラル  
豊富な洗双糖を使ってい  
ます。

グローサリー



# 茄子だから おいしい

糸魚川産「越の丸ナス」100%使用。

糸魚川特産の「越の丸ナス」は、ほとんどが東京の市場に出荷され高級料亭で使用されており、見た目も美しく、甘みが強く、肉質が詰まっている美味しいブランド茄子です。このおいしい茄子を年内通して味わっていただきたいと開発した商品です。ナスと相性のいい発酵食品のみそと合わせることで茄子のおいしさが増し、和食にも洋食にも合うおいしいディップソースができました。特に肉料理によく合います。



有限会社渡辺鶏園・  
フェルエッグ

〒941-0047 新潟県糸魚川市平牛2116  
TEL.025-550-6680  
FAX.025-550-6601  
✉shop@f-agg.biz  
HPアドレス <https://f-agg.biz/>  
担当者/渡辺 洋子

## 越の丸なすとみその ディップソース

商品データ

品名/越の丸なすとみそのディップソース  
規格内容量/150g  
参考上代/832円(税込)  
ケース入数/30本  
出荷納期/4日  
年間生産量/5,000本  
原材料名/なす、米みそ、洗双糖、みりん、  
しょうゆ、しょうが、ゆずペース  
ト、かつおエキス、昆布、寒天

製造地/新潟県新潟市  
賞味期限/製造から1年  
保存方法/直射日光及び高温を避けて保存

他の営業品目

自家製卵の濃厚マヨネーズ、  
自家製卵と茎ワサビの濃厚ドレッシング



4 571262 411157



## 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

## 香ばし玄米 スライス

### 商品データ

品名/香ばし玄米 スライス  
規格内容量/150g  
参考上代/305円(税抜)  
ケース入数/30個  
出荷納期/7日  
年間生産量/約500個  
原材料名/水稲もち米(新潟県産)  
製造地/新潟県上越市  
賞味期限/90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

切り餅(各種)、笹だんご、  
新潟県産コシヒカリ、ちまき、味噌



4 522111 001043



### 味のこだわり

良食味といわれているが  
ねもちを自家生産し  
100%使用。玄米の香  
ばしさとつばつぶ感がおいし  
さを引き立てます。

体にいいものうまいもの！  
玄米の香りが忙しいあなたを包む。  
三方を山、一方を海に囲まれた肥沃な久比岐平野で育てた「こがねもち」を100%使用し、  
食物繊維が豊富な玄米のまま蒸かし、昔ながらの杵つき製法でつきあげた玄米餅です。焼く  
と玄米の香ばしさが口いっぱいに広がり、玄米食が苦手な方でもおいしく栄養を取り入れら  
れます。薄いため調理時間が短縮でき、忙しい朝や小腹がすいた時のおやつとして、またパー  
ティー等で焼いた餅の上にトッピングをして楽しんでみてはいかがでしょうか。

# おいしさ香る 玄米餅

こがねもち



# いろいろどり鮮やか スティック餅



**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／460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、味噌



### 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  
 〆info@kubikimochi.or.jp  
 HPアドレス <https://www.kubikimochi.or.jp>  
 担当者／柳澤 嘉孝



4 522111 001258

ぜいりんぶ

# 佐渡産 柿の餅

こはんもち



柿餅は、干し柿の素朴な甘さが魅力の佐渡伝統のお餅です。

佐渡は、お米の島。おけさ柿の島。周りを海に囲まれた、北緯38度線に位置する穀倉の島です。

柿餅はその佐渡の農家で、古くから伝承されてきた、伝統のお餅です。食材はすべて佐渡産。砂糖・添加物は一切使用しておりません。最近では、柿餅を作る人も少なくなっており、今では幻の餅となりつつあります。ひとつひとつ丁寧に手作りをしています。



## 佐渡の柿もち

### 商品データ

品名 / 佐渡の柿もち  
規格内容量 / 4個入り(150g)  
参考上代 / 500円(税抜)  
ケース入数 / 20個  
出荷納期 / 注文後10日  
年間生産量 / 3,000個  
原材料名 / もち米(こがねもち)、干し柿(おけさ柿)、塩  
原材料はすべて佐渡産

製造地 / 新潟県佐渡市  
賞味期限 / 製造日から40日  
保存方法 / 直射日光を避けて常温保存

### 他の営業品目

柿のかき餅、めでたいかき餅、干し柿、古代餅、ゆず餅、よもぎ餅



## 佐渡の柿餅本舗

〒952-1313  
新潟県佐渡市八幡町54番地  
TEL.0259-67-7856  
FAX.0259-67-7856  
✉sado705@rhythm.ocn.ne.jp  
担当者 / 五十嵐 敏郎

# 素にして上質 古代餅

自然栽培の黒米 たっぷり

古代米朝紫の深い紫色と玄米の食感。

佐渡産のもち米「こがねもち」に、自然栽培の古代米「朝紫」の玄米を、たっぷり搗きこんだお餅です。朝紫の気品ある濃い紫色は、ポリフェノールが

いっぱい、玄米のツブツブの食感が楽しめます。味を引き立てる塩も含めて、せくんぶ佐渡産の、新しい食感と味わい深いお餅の誕生です。



## 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 <https://sado-biyori.com/blog/kakimochihonpo/profile/>  
担当者/五十嵐 敏郎

## 佐渡の古代餅

### 商品データ

品名/佐渡の古代餅  
規格内容量/150g(4個入り)  
参考上代/550円(税抜)  
ケース入数/20個  
出荷納期/受注から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)、黒米(佐渡産朝紫)、塩(佐渡産)

製造地/新潟県佐渡市  
賞味期限/製造から40日  
保存方法/常温

### 他の営業品目

柿餅、柿のかき餅、えごまのかき餅、干し柿、よもぎ餅、めでたいかき餅



味のこだわり  
古代米「朝紫」の玄米を  
目で楽しみ、食べて感じる、  
新しい感覚のお餅です。



4 571481 470072





※写真はイメージです

# 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。

節減対象農薬と化学肥料(窒素成分)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。紀州産南高梅の梅干しをまるごと1個加えてふくら丁寧仕上げた安心、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  
✉hosikawa@taimatsu.co.jp  
HPアドレス <https://www.omochi.ne.jp>  
担当者/星川 健一



## 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/220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(和歌山県製造)  
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、レトルト米飯、  
米粉、デザート



4 902635 976476

# 新潟県産 こがねもち米使用の赤飯

こがねもち

**新潟県産こがねもち米と  
国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%と国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くらもち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。



## 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://www.takano-niigata.co.jp/>  
担当者/鳥生 昌代

## たかの 新潟県産こがねもち赤飯 (ごま塩付き)

### 商品データ

品名/たかの 新潟県産こがねもち赤飯(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、ふくらも  
ちもちに炊き上げました。





# 簡単、便利な 七草がゆ

## 七草がゆ

おかゆと七草フリーズドライが  
セットになった七草がゆ。

1月7日は七日正月といわれ、朝食に七草がゆをたいて祝う習慣があります。忙しい朝に簡単に食することができるよう、おかゆと七草のフリーズドライをセットにしました。おかゆは新潟県産コシヒカリ100%を使用し、五分づき精米にしました。フリーズドライの七草も国産のものを使用しております。おかゆに七草をかけるだけで簡単にお召し上がりいただけます。年末年始の疲れた胃を休め、この一年の健康を祈って七草がゆをご賞味ください。

### 株式会社ヒカリ食品

〒959-1803  
新潟県五泉市下条88番地  
TEL.0250-43-5611  
FAX.0250-43-5600  
☒ okayu@smile.ocn.ne.jp  
HPアドレス  
<http://www.okayu-honpo.com/>  
担当者/梶 しずよ



### 七草がゆ

#### 商品データ

品名/七草がゆ  
規格内容量/250g  
参考上代/300円(税抜)  
ケース入数/30個  
出荷納期/11月中旬~12月下旬  
年間生産量/80,000個  
原材料名/うるち米(新潟県産コシヒカリ)、  
七草(国産)(すずしろ、すずな、  
食塩、せり、はこべ、なずな、ほと  
けのぎ、ごぎょう)

製造地/新潟県五泉市  
賞味期限/1年  
保存方法/常温  
他の営業品目  
コシヒカリがゆ(250g)



味のこだわり

五分づき精米にした新潟  
県産コシヒカリ100%の  
おかゆと国産の七草フリー  
ズドライを使用しております。



4 980398 000706

# おかゆで健康

特別栽培コシヒカリ100%使用の  
発芽玄米がゆと  
魚沼産コシヒカリ五分づき精米と  
県産黒米をプラスした黒米がゆ。

新潟県認証の特別栽培農産物の玄米を1mm以内に発芽させると、ガンマー  
アミノ酪酸(ギャバ)等の栄養価が高まり玄米より食べやすくなっていま  
す。黒米がゆは、魚沼産コシヒカリの五分づき精米と新潟県産黒米を使用  
しています。黒米はポリフェノールが高く、抗酸化作用もあり、もっちりとし  
たおかゆになっています。



## 株式会社ヒカリ食品

〒959-1803  
新潟県五泉市下条88番地  
TEL.0250-43-5611  
FAX.0250-43-5600  
✉ okayu@smile.ocn.ne.jp  
HPアドレス  
<http://www.okayu-honpo.com/>  
担当者/梶しずよ

## 発芽玄米がゆ・黒米がゆ

### 商品データ

名/①発芽玄米がゆ・②黒米がゆ  
規格内容量/①200g、②250g  
参考上代/①②180円(税抜)  
ケース入数/①30個、②24個  
出荷納期/①②3~4日  
年間生産量/お問い合わせください  
原材料名/【発芽玄米がゆ】うるち米(新潟県産コシヒカリ)  
【黒米がゆ】米(新潟県魚沼産コシヒカリ、新潟県産黒米)  
製造地/新潟県五泉市  
賞味期限/1年  
保存方法/直射日光をさけて常温で保存  
他の営業品目  
コシヒカリがゆ、とりがらほたてがゆ



4 980398 000157



4 980398 000225



味のこだわり  
②五分づきにするとう胚芽も残り高栄養価で玄米より食べやすいです。



味のこだわり  
①発芽玄米をすぐに製品にしておいしさをとじこめます。

# 魚沼産単一の餅

単一生産者のもち米で搗いた魚沼産こがね餅。  
粘りと風味が抜群。

当社は雪国新潟県の中でも屈指の豪雪地帯に位置する魚沼市に工場を構え、地元原材料を使った商品を生産しております。原材料は契約栽培で単一生産者の関隆さんの生産した魚沼産こがねもち米。粘りが強く昔ながらの風味豊かなもち米です。最高峰の原材料を奥只見の伏流水で蒸し上げ、丹念に杵搗き製法で搗き上げ、シングルバックのお餅に仕上げました。もち米本来の粘りが強く、雑煮にしても煮崩れし難いコシの強いお餅です。



## 関隆 栽培米 魚沼産こがね餅

### 商品データ

品名／関隆 栽培米 魚沼産こがね餅  
規格内容量／400g  
参考上代／680円(税抜)  
ケース入数／20袋  
出荷納期／数量に応じて  
年間生産量／15,000袋程度  
原材料名／水稻もち米  
(魚沼産こがねもち米)  
製造地／新潟県魚沼市  
賞味期限／2年  
保存方法／常温  
他の営業品目  
餅・和菓子等



味のこだわり  
もち米の最高峰である魚沼産こがねもち米を、奥只見の伏流水で蒸し上げ搗き込んだ昔ながらの本物の味。



### 株式会社ゆのたに

〒946-0084  
新潟県魚沼市宇津野57-1  
TEL.025-793-1111  
FAX.025-795-2048  
✉info@yuno.co.jp  
HPアドレス <http://www.yuno.co.jp>  
担当者／卸営業部 吉田 誠



4 908392 122071

# のどごしの

# 良いパスタ

もちもち、つるつる、  
のどごしの良い玄米パスタ。

植物の完熟堆肥で作る柔らかく美味しい源泉米の玄米粉を原材料にして  
作ったパスタです。もちもち、つるつるしてのどごしが良いのが特長です。添  
加物、小麦粉を一切使用していないパスタです。



ジョイントファーム株式会社

〒959-1503  
新潟県南蒲原郡田上町原ヶ崎新田49-1  
TEL.0256-41-5466  
FAX.0256-41-5470  
☒info@gensenmai.net  
HPアドレス <http://gensenmai.net>  
担当者/大野 敦子

## 源泉米の玄米で つくったパスタ 細麺・太麺

商品データ

品名/源泉米の玄米でつくったパスタ

①細麺 ②太麺

規格内容量/100g

参考上代/オープン価格

ケース入数/40個入

出荷納期/発注数により変動致します

年間生産量/未定

原材料名/うるち玄米(新潟県産)、馬鈴薯デ  
ン(国産)、さといも(新潟県産)

製造地/山形県最上郡

賞味期限/製造日から1年間

保存方法/常温

他の営業品目

黄金源泉米 玄米、

源泉米の米粉でつくったパスタ、米ぬか粉

※パッケージは変更になる可能性があります。



細麺



4 582153 871448



太麺



4 582153 871431



味のこだわり

もちもちとした食感、つる  
つるとしたのどごしを追求  
した玄米パスタです。こだわ  
りの食感を是非お楽しみ  
ください。



## 有限会社まきば

〒949-7226  
新潟県南魚沼市山崎新田1000番地7  
TEL.025-779-2211  
FAX.025-779-4595  
✉ issei-kuwa@makiba.co.jp  
HPアドレス <http://www.makiba.co.jp/>  
担当者/桑原 一成

# 新潟茶豆入り 雪むろじゃがいもコロッケ

### 商品データ

品名/新潟茶豆入り雪むろじゃがいもコロッケ  
規格内容量/180g(4個入り)  
参考上代/369円(税抜)  
ケース入数/60パック  
出荷納期/2~3週間  
年間生産量/50,000パック  
原材料名/じゃがいも(新潟県産)、なたね油、  
パン粉、枝豆(大豆)(新潟県産)、  
小麦粉、豚肉(新潟県産)、玉ねぎ、  
砂糖、食塩、コンショウ

製造地/新潟県南魚沼市  
賞味期限/365日  
保存方法/要冷凍(-18℃以下)  
他の営業品目  
新潟茶豆入り肉詰めいなり煮



雪室熟成じゃがいもの滑らかな食感と  
茶豆の風味のマツチング。

新潟県で収穫されたじゃがいもを魚沼の雪の冷気を使った天然の冷蔵庫「雪むろ」で熟成。この雪むろ熟成じゃがいもの自然の甘みとなめらかな食感に、新潟の特産品である風味豊かな茶豆がベストマッチ。揚げてありますので電子レンジまたはオーブントースターで加熱してすぐに召しあがり頂けます。冷めてもカリカリの衣の食感。新潟県の自然環境が造りあげた逸品です。

# 新潟の自然が 育んだ味

冷凍食品

雪むろ熟成じゃがいもの糖度がおよそ3倍に。甘くなめらかな食感に茶豆の風味が加わりました。

## 味のこだわり



# ルーツは 天然記念物



味のこだわり  
にいがた地鶏「ガラ」を時間をかけて炊いた旨み成分凝縮の鶏ガラスープがベース。

冷凍食品

新潟県原産の日本三大長鳴鶏の二つ「蜀鶏(とうまる)」「昭和14年天然記念物に指定」が「にいがた地鶏」のルーツです。にいがた地鶏は鶏本来のおいしさを追求し、長年改良(名古屋種、横斑プリマスロック)を重ねた結果、旨み成分(イノシン酸、グルタミン酸)が豊富で、しつかりとした歯ごたえがあります。(雄90日雌110日以上飼育)

にいがた地鶏は、新潟の歴史、生産者の技術と、思いが詰まった逸品。

## にいがた地鶏 鍋セット

### 商品データ

品名/にいがた地鶏鍋セット  
規格内容量/モムムネ200g、手羽先手羽元180g、つくね用200g、スープ300g

参考上代/5,500円(税抜)

ケース入数/1個

出荷納期/10月~2月

年間生産量/400セット

原材料名/【鍋スープ】にいがた地鶏ガラスープ、醤油、みりん、酒、風味調味料(かつおだし)、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、乳成分、大豆を含む)  
【つくね用】鶏肉(新潟県産)、パン粉、米発酵調味料、人参、生姜、たけのこ、砂糖、食塩、醸造酢、ネギ、魚介エキス、ソルビトール、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、酸化防止剤(V.C)、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦、大豆、乳成分を含む)

製造地/新潟県新潟市

賞味期限/製造日から180日

保存方法/要冷凍(-18℃以下)

### 他の営業品目

にいがた地鶏カレー、牛、豚、鶏肉及び食肉加工品



## 株式会社鳥梅

〒950-0134  
新潟県新潟市江南区横越2007番地1  
TEL.025-382-2319  
FAX.025-381-7777  
✉hi-honda@toriume.co.jp  
HPアドレス  
<http://www.toriume.co.jp>  
担当者/本田 啓晶



# 雪室熟成の 魚沼ワイン



新潟県南魚沼市産メルロー100%原料  
雪室熟成ワイン

新潟県内で最初にレインカット方式垣根栽培を成功させ、新潟県産ぶどうにこだわり雪国の特徴を最大限引き出すために雪室で低温貯蔵・熟成したエコワインです。雪室および融雪水の冷気で樽貯蔵庫の温度、湿度を一定に保てるメリットと貯蔵・熟成工程での節電及び二酸化炭素排出削減を実現。味わいは柔らかかな渋みと果実香、素直で軽快な飲み飽きない味わいになっています。和食とも相性がよく幅広いシーンでお楽しみ頂けます。

新潟県産セーベル・ケルナー100%原料  
雪室貯蔵ワイン

新潟県内で最初にレインカット方式垣根栽培を成功させ、新潟県産ぶどうにこだわり雪国の特徴を最大限引き出すために雪室で低温貯蔵・熟成したエコワインです。雪室の冷気で貯蔵庫の温度、湿度を一定に保てるメリットと貯蔵・熟成工程での節電及び二酸化炭素排出削減を実現。味わいはきりりとした酸味とほのかに甘みを感じる吟醸酒風味で和食とも相性がよく幅広いシーンでお楽しみ頂けます。

## 越後ワイン 雪季(赤) 雪室熟成 雪季(白) 雪室貯蔵

### 商品データ

品名/①越後ワイン 雪季(赤) 雪室熟成  
②越後ワイン 雪季(白) 雪室貯蔵

規格内容量/750ml  
参考上代/1,700円(税抜)  
ケース入数/12本  
出荷納期/3日  
年間生産量/①10,000本  
②6,000本

### 原材料名/

- ①新潟県南魚沼市産メルロー100%
- ②新潟県産セーベル・ケルナー100%

製造地/新潟県南魚沼市  
賞味期限/なし  
保存方法/常温  
他の営業品目  
越後ワイン(赤・白)、  
越後セーベルスパークリング(白)  
ドメヌ・越後メルロー(赤)



4 933314 177525



### 株式会社アグリコア 越後ワイナリー

〒949-7302  
新潟県南魚沼市浦佐5531-1  
TEL.025-777-5877  
FAX.025-777-5855  
✉ [agricore@echigowinery.com](mailto:agricore@echigowinery.com)  
HPアドレス  
<https://echigowinery.com/>  
担当者/遠藤 敦大



### 味のこだわり

雪が育む、雪が守る、雪が醸す。雪国魚沼を味わえる逸品です。



4 933314 177518

## 有限会社いち粒

〒948-0055  
新潟県十日町市高山819-7  
TEL.025-761-7700  
FAX.025-761-7701  
✉nouentai@ichiryu-store.com  
HPアドレス  
<https://www.ichiryu-nouentai.com/>  
担当者/猪俣 光弘



# 雪国生まれの おいしい人参 ミックスジュース

### 商品データ

品名/雪国生まれの  
おいしい人参ミックスジュース  
規格内容量/200ml  
参考上代/270円(税抜)  
ケース入数/20本  
出荷納期/翌日(最短)~3日  
年間生産量/150,000本  
原材料名/人参、りんご、レモン、うめエキス  
製造地/新潟県中魚沼郡津南町  
賞味期限/365日  
保存方法/常温  
他の営業品  
とまとジュース、りんごジュース、  
御膳九割蕎麦、他



4 909112 200017



味のこだわり  
すりおろした雪下人参と  
完熟したラジ林檎を絶妙  
にブレンド。濃厚で飲みやす  
い100%ジュース。

# 雪国の不思議

豪雪地帯「魚沼」の自然が育んだ  
圧倒的な美味しさ。

雪下の土の温度は約0℃。最適な温度で約3ヶ月間ゆっくりと熟成されます。春に目覚めた雪下人参は、旨味成分が大幅に増加。さらに、人参独特の臭みが緩和されます。素材の味を生かすため、無添加・無着色・成分無調整で製造。まるでピューレのような独特の食感に仕上がっています。健康志向の女性をはじめ、離乳食にもご愛飲いただいている当社ロングセラー商品。長年愛される確かな美味しさをお届けいたします。



飲料

# 糀 100% の

# あま酒

味噌屋が造った糀だけのあま酒。

昭和40年前後より地元スーパーマーケット等で販売を始めた歴史あるあま酒です。今マスコミなどで大変話題になっているあま酒。弊社のあま酒は、新潟産米100%の糀で製造し、砂糖等一切使用してない無添加商品です。糀は、弊社の長年の糀を造る技術により、そのまま味わっても甘く感じる良質な糀を使用しております。通年で生産しています。

## 太田醸造株式会社

〒944-0018  
新潟県妙高市諏訪町2-2-7  
TEL.0255-72-4134  
FAX.0255-72-4135  
✉ ohtamiso@abelia.ocn.ne.jp  
担当者/太田 憲一



## 糀だけのあま酒

### 商品データ

品名/糀だけのあま酒  
規格内容量/300g  
参考上代/300円(税抜)  
ケース入数/20個  
出荷納期/3日  
年間生産量/6万個  
原材料名/米  
製造地/新潟県妙高市  
賞味期限/90日  
保存方法/直射日光を避け、  
涼しい所で保存

### 他の営業品目

毘沙門味噌・生こうじ・味噌漬け・  
しょう味の味



4 963207 001354

# からだ歡ぶ ハーブ泡

## ハーブソーダ 「カモミール& レモングラス」

### 商品データ

品名／ハーブソーダ「カモミール&レモングラス」  
規格内容量／275ml  
参考上代／350円(税抜)  
ケース入数／30本  
出荷納期／即納(在庫切れの場合2週間程度)  
年間生産量／100,000本  
原材料名／ハーブ  
製造地／新潟県三条市  
賞味期限／365日  
保存方法／常温  
他の営業品目  
ジャム、ジュース



4 571239 382008



### 有限会社四季の定期便

〒955-0094 新潟県三条市大島413  
TEL.0256-35-3508  
FAX.0256-35-3350  
✉info@e-season.jp  
HPアドレス  
<https://www.e-season.jp/>  
担当者／白鳥 賢

## 一日の節目を爽やかにリフレッシュする 自家製ハーブの炭酸水。

農業を一切使わず自家栽培したハーブを自社で原料に加工。ハーブコーディネーターである担当者が、食事や寝起きに合わせた爽やかで、まろやかなリフレッシュ効果のある、最適ブレンドを開発しました。原料の栽培から一貫したテーマで生み出された「ハーブソーダ」は、20代〜40代の女性はもとより、幅広い年代の男性にも好まれる商品です。地方発信の商品ですが、外国のオープンカフェでも違和感のないようパッケージデザインも洗練しました。商品の拡販が新潟の豊かな地域性を広めることを願います。



## 麴のおちち 食べるタイプ

### 商品データ

品名／麴のおちち 食べるタイプ  
規格内容量／190g  
参考上代／575円(税抜)  
ケース入数／15個  
出荷納期／受注後3営業日以内に発送  
年間生産量／4,000個  
原材料名／米、米こうじ  
製造地／新潟県佐渡市関  
賞味期限／製造日を含み180日  
保存方法／直射日光、高温多湿を避ける  
他の営業品目  
麴のおちち 飲むタイプ、佐渡のどぶろく



4 589939 670028



### 佐渡発酵株式会社

〒952-2203  
新潟県佐渡市関650-1  
TEL.0259-78-2288  
FAX.0259-78-2825  
✉info@kaifuhakko.com  
HPアドレス  
http://kaifuhakko.com/  
担当者／村山 聡

# 佐渡生まれ 乳酸発酵食品

佐渡産コシヒカリ、添加物のない  
乳酸自然発酵食品。

米と麴と水のみで、乳酸など添加物を使用しない、自然発酵の乳酸発酵食品です。そのまま毎日食べてもよいですし、クッキーやパンに付けてもおいしくいただけます。ほかに調味料として利用されています。

菓子・スイーツ

# ”米ばっか”手揚げかきもち



味のこだわり  
揚げかきもちのおいしさを引き立てる塩は素材を吟味し、ほどよい塩加減に調整しております。



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

自家生産のこがねもちを  
100%使用した  
自慢の餅をかきもちに  
しました。

弊社自慢の餅を薄くスライスして乾燥した後、高温の米油で一気に揚げました。米油で揚げているので油切れが良く、また天日塩以外の原材料が全て米由来のものであることから「米ばっか」というネーミングを付けました。  
『こだわりかきもち』は数種類の餅を使用しており、様々な味が楽しめます。また、『玄米かきもち』は玄米餅のみを使用したもので、つぶつぶ感と香ばしさがおいしさを引き立てます。米どころ新潟のかきもちを是非ご賞味ください。

## こだわり かきもち

### 商品データ

品名/こだわりかきもち  
規格内容量/100g  
参考上代/420円(税抜)  
ケース入数/30袋  
出荷納期/7日  
年間生産量/約1,000袋  
原材料名/もち米、よもぎ、しそ、ごま、のり、青大豆、あわ、きび、天日塩、米油  
製造地/新潟県上越市  
賞味期限/90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

餅、米、味噌、笹だんご、ちまき



4 522111 001432

## 玄米 かきもち

### 商品データ

品名/玄米かきもち  
規格内容量/100g  
参考上代/460円(税抜)  
ケース入数/30袋  
出荷納期/7日  
年間生産量/約1,000袋  
原材料名/もち米、天日塩、米油  
製造地/新潟県上越市  
賞味期限/90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

餅、米、味噌、笹だんご、ちまき



4 522111 001425



### 佐渡の柿餅本舗

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

## 柿のかき餅

#### 商品データ

品名/柿のかき餅  
 規格内容量/50g  
 参考上代/400円(税抜)  
 ケース入数/24個  
 出荷納期/受注後10日  
 年間生産量/3000個  
 原材料名/もち米(佐渡産こがね餅)、  
 干し柿(佐渡産)、  
 塩(佐渡産)、米油

製造地/新潟県佐渡市  
 賞味期限/製造日から3カ月  
 保存方法/常温

#### 他の営業品目

佐渡の柿もち、古代餅、ゆず餅、  
 よもぎ餅、干し柿、めでたいかき餅



干し柿入り 柿餅のおかき  
 ちよっと堅くてほのかな甘さ。

おかきの元となる柿餅は、佐渡の農家のおやつとして守り継がれてきた、伝統のお餅です。食材は、佐渡産のこがね餅と干し柿、隠し味に佐渡の塩、ぞくんぶ佐渡産。この柿餅を乾燥させ、米油で揚げた「柿のかき餅」は、おけき柿干し柿の控えめで自然な甘さと、堅めでヘルシーなおかきです。スツキリとした味わいと、ほのかな甘み、カリッカリとした食感が魅力です。

# 噛めば カリッカリ

菓子・スイーツ



えごま(荳胡麻)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。サクツとした歯応えと、えごまの香りで幸せな気分になります。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。

えごまの香りが魅力の滑らかなで  
小気味よい歯応えの創作おかき。

# えごま香る 創作おかき



## 佐渡の柿餅本舗

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

## 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、めでたいかき餅、古代餅



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。





## 株式会社しばうま本舗

〒957-0106  
新潟県北蒲原郡聖籠町蓮湯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 健太郎

# 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。

新潟といえど「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



### 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。



4 580326 612041

菓子・スイーツ

# 新潟だけの お米金平糖



※写真の白や茶色は同シリーズ商品になります。

見てかわいく食べてホッと和む、  
職人手作りの無添加スイーツ。  
中に一粒のお米が入ったわずか約7mmの小さなかわいいあられ菓子。昭和時代ほどの家庭にもあつた懐かしい新潟銘菓ゆかりを、無添加にこだわって、よもぎ・あんこ味(「ささだんご」を新開発。お茶やコーヒー等のお茶うけやヨーグルトにかけると美味しいです。一粒ずつ濃厚な素材の味が口の中に広がって、素材で優しい甘さを楽しめます。たいへん手間暇がかかり、現代では新潟市でたった一軒の職人が昔の製法のままで手作りしています。

## お米のおかし ささだんご

商品データ  
品名/お米のおかし ささだんご  
規格内容量/60g  
参考上代/オープン価格  
ケース入数/54本  
出荷納期/7営業日(通常)  
年間生産量/10,000本  
原材料名/砂糖(グラニュー糖)、  
あられ(国産餅米、水飴)、  
あん(小豆)、よもぎ

製造地/新潟県新潟市  
賞味期限/365日  
保存方法/常温  
他の営業品目  
お米のおかし「白雪さらら」「越のだいち」  
トッピングデザート「森の雪と果実」



4 984448 006151



味のこだわり  
ほっとする懐かしい素材  
な甘さ。無添加だから一粒  
ずつしっかりよもぎ・あん  
この素材の味が口に広が  
ります。



## P.K.C+パクチャープラス

〒951-8065  
新潟県新潟市中央区東堀通4-452  
TEL.0250-47-7303  
FAX.0250-22-0138  
✉pkcplus@gmail.com  
HPアドレス  
https://www.pkcplus.jp/  
担当者/佐藤 洋子

# ご飯のお供、 酒肴に

酒蔵のある里からお届けする  
こだわりの肴味噌。

新潟県長岡市の伝統野菜の一つである唐辛子「かぐら南蛮」を風味豊かな越後味噌や大葉などと一緒にとろりと煮詰め仕上げました。口に含むと越後味噌の風味とかぐら南蛮のほどよい辛さが口の中に広がり、最後に大葉の爽やかな香りがスーッと抜けていきます。ご飯のおかずや、酒の肴などアイデア次第で様々な料理にご活用頂ける肴味噌、それがあさひ山「かぐら南蛮味噌」です。

調味料



## かぐら南蛮味噌

### 商品データ

品名／かぐら南蛮味噌  
規格内容量／100g  
参考上代／602円(税抜)  
ケース入数／35本  
出荷納期／約2～3日  
年間生産量／約15,000本  
原材料名／味噌、かぐら南蛮、大葉、砂糖、植物性油脂(一部に大豆を含む)  
製造地／新潟県長岡市  
賞味期限／製造日より6か月  
保存方法／常温にて保存(開封後要冷蔵)

### 他の営業品目

割烹惣菜、越後漬、あさひ山そば、地酒ケーキ、ひねりもち



4 933253 017364



### 味のこだわり

職人の技が光る、無添加・手作りの逸品。原料のかぐら南蛮も地元で収穫された物を主に使用しております。



### 朝日商事株式会社

〒949-5412  
新潟県長岡市朝日584-3  
TEL.0258-92-6737  
FAX.0258-92-6192  
✉ hirata@asahi-shouzi.co.jp  
HPアドレス  
http://www.asahi-shouzi.co.jp  
担当者／平田 誠

# ご飯のお供 旨辛味噌



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@atlas-net.ne.jp  
HPアドレス  
<https://www.shimadafood.com>  
担当者/島田 恵子



## 特選かぐら 南蛮味噌

商品データ

品名/特選かぐら南蛮味噌  
規格内容量/140g  
参考上代/680円(税抜)  
ケース入数/24個  
出荷納期/7日  
年間生産量/受注生産  
原材料名/かぐら南蛮、  
味噌(大豆、小麦を含む)、砂糖  
製造地/新潟県長岡市  
賞味期限/6ヵ月  
保存方法/常温  
他の営業品目  
越後姫ジャム、ルレクチェジャム、旨煮かぐら



4 589622 940025



長岡伝統野菜「かぐら南蛮」を  
無添加で甘辛味噌惣菜に仕上げました。

かぐら南蛮と栃尾産大豆で仕込んだ手造り味噌とザラメ(砂糖)のみを  
煮込んだ、ご飯によくあう惣菜です。小・中学校の給食にも使われて  
います。ご飯やおにぎり又は調味料として野菜炒めや寄せ鍋にもお使  
いください。



調味料



### 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 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  
 他の営業品目  
 味噌、らーめんたれ、野菜加工品



### 味のこだわり

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。

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みました。今回の新しい発想が焼肉のたれになります。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。

# 味噌屋謹製 焼肉のたれ

調味料



# 味噌屋謹製 焼肉のたれ

## 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(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  
他の営業品目  
味噌、らーめんたれ、野菜加工品



4 560210 674225



### 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



新潟県は醸造が盛んな地域で、酒・醤油・味噌などの蔵が存在します。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。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。

# あやこがねコシヒカリ味噌

## 商品データ

品名／あやこがねコシヒカリ味噌  
規格内容量／500g  
参考上代／650円(税抜)  
ケース入数／10個  
出荷納期／5日以内  
年間生産量／1,000個  
原材料名／大豆(新潟県奨励大豆あやこがね)、米(新潟産コシヒカリ)、塩、水、キヌア

製造地／新潟県東蒲原郡阿賀町津川地内

賞味期限／100日間

保存方法／直射日光をさけ、すずしい場所

## 他の営業品目

山蒲原・みそ漬他みそ漬、「北海道大豆」のコシヒカリ味噌



## よしだや

〒959-4402  
新潟県東蒲原郡阿賀町津川3742  
TEL.0254-92-2342  
FAX.0254-92-2789  
担当者／齋藤 正誠



# すつきり うまい味噌

県産大豆「あやこがね」と県産米コシヒカリが醸す、すつきりとおいしく、やさしい味の味噌になりました。

新潟県奨励大豆「あやこがね」と県産米コシヒカリを麹にして作ります。大豆は完熟豆のみ、米は丸米しか使いません。この事が旨みを引き出し、米麹由来の甘みを引き出します。塩分も主流である12%前半にし健康志向に配慮しています。味噌の仕込み場所は、南西向きの部屋で、熟成します。衛生面でも工夫が有り作業室は無人の時、「オゾン空気」が流れ、水仕事には「オゾン水」を使っています。みそ汁に最適な味噌です。

調味料





## 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 www.watayasoba.co.jp  
担当者/和田 正樹



## みどりのラー油

### 商品データ

品名/みどりのラー油  
規格内容量/45g  
参考上代/680円(税抜)  
ケース入数/20本  
出荷納期/受注後3営業日以内に発送  
年間生産量/10,000本  
原材料名/食用大豆油、食用なたね油、食用ごま油、かぐら南蛮粉末、パラベニヨ粉末、香辛料抽出物、着色料(クチナシ、ウコン)、香料、酸化防止剤(V.E.)、(原材料の一部に大豆を含む)

製造地/新潟県  
賞味期限/180日  
保存方法/常温  
他の営業品目  
へぎそば乾麺、へぎそば飲食店



調味料選手権2020にて  
辛味部門最優秀賞受賞

味のこだわり  
かぐら南蛮の旨味と辛みを可能な限りラー油に閉じ込めました。  
透明感のあるみどり色にもこだわりました。

# みどり色の

# 魔法の一滴

小千谷特産野菜「かぐら南蛮」から作った  
みどり色のラー油。調味料選手権2020にて辛味部門最優秀賞受賞

新潟県小千谷市で栽培される緑色の唐辛子「かぐら南蛮」。その色と辛味を取り出したラー油です。爽やかな辛味と旨味が、お料理の美味しさを引き出す「魔法の一滴」です。いつものスープやラーメンなどに数滴垂らすと、劇的な味の変化を楽しめます。鍋物や冷や奴、そばうどんの薬味としてもお使いください。トマトとモツアレラのカプレーゼなど、オリーブオイルの代わりにもおすすすめです。

## 麺類

源泉米の玄米でつくったパスタ(細麺・太麺)・・・30  
ジョイントファーム株式会社

## 冷凍食品

新潟茶豆入り雪むろじゃがいもコロッケ・・・31  
有限会社まきば

にいがた地鶏鍋セット・・・32  
株式会社鳥梅

## 飲料

越後ワイン雪季(せっき)〈赤〉〈白〉・・・33  
株式会社アグリコア 越後ワイナリー

雪国生まれのおいしい人参ミックスジュース・・・34  
有限会社いち粒

糀だけのあま酒・・・35  
太田醸造株式会社

ハーブソーダ「カモミール&レモングラス」・・・36  
有限会社四季の定期便

## 菓子・スイーツ

麴のおちち食べるタイプ・・・37  
佐渡発酵株式会社

玄米かきもち／こだわりかきもち・・・38  
株式会社農業法人久比岐の里

柿のかき餅・・・39  
佐渡の柿餅本舗

えごまのかき餅・・・40  
佐渡の柿餅本舗

てづくり米粉カステラ・・・41  
株式会社しばうま本舗

お米のおかし ささだんご・・・42  
P.K.C+ パクチャープラス

## 調味料

かぐら南蛮味噌・・・43  
朝日商事株式会社

特選かぐら南蛮味噌・・・44  
有限会社シマダ

無添加 焼肉のたれ 味噌・・・45  
有限会社たちばな

無添加 焼肉のたれ 醤油・・・46  
有限会社たちばな

あやこがねコシヒカリ味噌・・・47  
よしだや

みどりのラー油・・・48  
株式会社わたや

# 掲載商品一覧

## 水産加工品

- めぎすつみれだんご …… 3  
有限会社一印かまぼこ屋
- 焼きいか安兵衛漬 …… 4  
有限会社佐々木食品
- しんじょう3種詰合せ …… 5  
竹徳かまぼこ株式会社
- 紅ずわい蟹揚げしんじょう …… 6  
竹徳かまぼこ株式会社
- 甘海老揚げしんじょう …… 7  
竹徳かまぼこ株式会社
- まるかじりメギス …… 8  
土の香工房cotocoto
- 鮭の生ハム(熟成) …… 9  
株式会社又上
- みがきにしんの糍漬／一夜干しいかの糍漬 …… 10  
宮川糍や
- 鰯の旨煮 …… 11  
株式会社長岡小嶋屋

## 肉加工品

- にいがた神林軒 塩麹漬／にいがた神林軒 角煮 …… 12  
株式会社神林精肉店
- にいがた神林軒 刻み焼き豚 …… 13  
株式会社神林精肉店
- にいがた神林軒 和牛入り昆布巻き …… 14  
株式会社神林精肉店

## 大豆加工品

- 栃尾の油揚げ南蛮味噌はさみ …… 15  
有限会社豆撰

## グローサリー

- 越後姫まるごとジャム …… 16  
有限会社シマダ
- カレー味から揚げ粉 …… 17  
株式会社鳥梅
- 大根ファミリー切干大根 …… 18  
株式会社ふるさと福島
- 車麩 4回巻／新発田麩 …… 19  
有限会社宮村製麩所
- 越の丸なすとみそのディップソース …… 20  
有限会社渡辺鶏園・フェルエッグ

## ごはん・もち

- 香ばし玄米スライス …… 21  
株式会社農業法人久比岐の里
- 早うまスティック ミックス …… 22  
株式会社農業法人久比岐の里
- 佐渡の柿もち …… 23  
佐渡の柿餅本舗
- 佐渡の古代餅 …… 24  
佐渡の柿餅本舗
- 魚沼梅がゆ …… 25  
たいまつ食品株式会社
- たかの新潟県産こがねもち赤飯(ごま塩付き) …… 26  
株式会社たかの
- 七草がゆ …… 27  
株式会社ヒカリ食品
- 発芽玄米がゆ・黒米がゆ …… 28  
株式会社ヒカリ食品
- 関隆栽培米魚沼産こがね餅 …… 29  
株式会社ゆのたに

# 新潟うまいもの

Niigata Umai-Mono  
DIGEST vol.2

ふるさと  
自慢の美味  
46品を  
厳選

ダイジェスト版 vol.2



お問い合わせ



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](mailto:shoku@nico.or.jp)