

平成30（2018）年10月31日

報道関係者各位



～“新潟のこだわりの食”をバイヤーが評価～ 首都圏等向け販路開拓支援『新潟うまいもの』25商品を決定！

NICO（公益財団法人にいがた産業創造機構）では、首都圏・関西圏の百貨店・スーパーマーケットのバイヤー等からなる「平成30年度『新潟うまいもの』セレクション会議」の評価を経て、県内食品メーカーが生産する個性豊かな25商品を販路開拓支援対象に決定しました。

今後は、NICOが作成する総合カタログ「新潟うまいもの」に掲載するなど、首都圏等への様々な販路開拓支援を展開していきます。

つきましては、報道等でお取り上げくださるようお願いいたします。

1 支援対象商品

25商品（添付資料のとおり）

2 販路開拓支援

◎会議での委員評価・アドバイスを踏まえた商品改善などのフォローアップ

◎「スーパーマーケット・トレードショー2019」の当機構ブースでのPR（平成31年2月13日～15日）

幕張メッセで開催。毎年、全国からバイヤー等、8万人以上が来場。

◎総合カタログ「新潟うまいもの」への掲載（平成31年2月～）

上記トレードショーなど様々な機会を捉えてバイヤーに配布。

◎首都圏百貨店・スーパーなどへの個別訪問による商品紹介

3 過去の支援対象商品

株式会社神林精肉店（柏崎市）「刻み焼き豚」…首都圏高質スーパーと成約。

株式会社わたや（小千谷市）「みどりのラー油」…首都圏スーパーと成約。

【添付資料】

- ・平成30年度「『新潟うまいもの』セレクション会議」委員一覧
- ・平成30年度「『新潟うまいもの』セレクション会議」支援対象商品一覧表

＜この件に関する問い合わせ先＞

（公財）にいがた産業創造機構 販売促進チーム 担当：波多野／佐藤／浅野

〒950-0078 新潟市中央区万代島5番1号「万代島ビル」9階

TEL：025-246-0044（直通） FAX：025-246-0030 E-mail：shoku@nico.or.jp

平成30年度「『新潟うまいもの』セレクション会議」
委員一覧

(敬称略)

所 属	役職等	委員名
株式会社高島屋	MD本部バイヤー	天笠 亜佑子
株式会社京急イーエックスイン	専務取締役業務統括兼チェーン事業部長	近藤 裕次
株式会社新潟三越伊勢丹	営業本部 新潟三越店営業第二担当長	斎藤 康弘
株式会社JALUX	ダイレクトマーケティング部 通販企画課マネージャー	鈴木 俊之
株式会社三越伊勢丹	セールスマネージャー	高橋 純平
株式会社五味商店	代表取締役社長	寺谷 健治
奥羽産業有限会社	食品部本部長	長澤 睦
株式会社阪急フーズ	取締役 常務執行役員	廣田 亘
株式会社ものづくり研究所	代表取締役	北條 規
一般社団法人全国スーパーマーケット協会	シニアディレクター	靄山 朋輝

平成30年度『新潟うまいもの』セレクション会議 支援対象商品一覧表
(企業名50音順)

No.			商品画像
1	商品名	越後ワイン 雪季せっき(赤) 雪室熟成	
	企業名	(株)アグリコア 越後ワイナリー	
	住所	南魚沼市浦佐5531-1	
	電話	025-777-5877	
	商品説明	新潟県ぶどう100%原料。雪室及び融雪水の冷気で貯蔵庫を低温に保ち雪室熟成させた赤ワイン。素直で軽快な飲み飽きしない味わいになっています。	
2	商品名	越後ワイン 雪季せっき(白) 雪室貯蔵	
	企業名	(株)アグリコア 越後ワイナリー	
	住所	南魚沼市浦佐5531-1	
	電話	025-777-5877	
	商品説明	新潟県ぶどう100%原料。雪室からの冷気で低温(通年約5℃)でフレッシュな状態で貯蔵・熟成された吟醸酒風味の雪室貯蔵ワイン。	
3	商品名	にいがた神林軒牛肉昆布巻き	
	企業名	株式会社神林精肉店	
	住所	柏崎市西本町1-7-23	
	電話	0257-23-2224	
	商品説明	昆布も国産使用で牛肉は和牛肉のすね、ネックを使います。また化学調味料、保存料を使っていません。こちら全ての作業が手作業なので納品の際はお時間頂きます。	
4	商品名	サザエカレー	
	企業名	きさらぎ	
	住所	佐渡市梅津1689-7	
	電話	0259-58-7195	
	商品説明	主役は佐渡の海でとれたサザエ。お肉は入っていません。脇役の野菜もすべて佐渡産です。サザエの姿、食感が際立つよう野菜はみじん切りにしました。	

平成30年度『新潟うまいもの』セレクション会議 支援対象商品一覧表
 (企業名50音順)

No.			商品画像
5	商品名	佐渡の古代餅	
	企業名	佐渡の柿餅本舗	
	住所	佐渡市八幡町54	
	電話	0259-67-7856	
	商品説明	自然栽培の黒米(朝紫)をたっぷり加えた、ポリフェノールいっぱいの餅	
6	商品名	豚肉に会うジャム	
	企業名	株式会社サンファーム泉	
	住所	五泉市赤海1-14-56	
	電話	0250-47-8808	
	商品説明	豚肉と相性の良いジャム作りしました。ロースやバラ肉といった一般的なお肉に塩コショウをふって焼き、あとはジャムをつけるだけ。いつもとはちょっと違う贅沢な味わいです。	
7	商品名	半熟たまごのスコッチエッグ	
	企業名	シュタープ株式会社	
	住所	新潟市北区木崎字尾山前871-16	
	電話	025-388-0111	
	商品説明	国産原料にこだわり、手づくりによる製造を行っております。他にはない、半熟たまごを使った商品で彩りが目を引きまます。	
8	商品名	黄味小判	
	企業名	株式会社 松月堂	
	住所	小千谷市平成1-3-11	
	電話	0258-82-2618	
	商品説明	中越鶏卵の玉卵の卵黄は細胞の健康維持を助けるアルファリノレン酸が通常の卵の5倍。血流改善や動脈硬化の予防に効果的な成分です。この卵黄だけを使い砂糖と澱粉を練、型貫抜き乾燥、熟成して焼いた香りの良い焼き菓子です。とても滋養化の高い菓子です。	

平成30年度『新潟うまいもの』セレクション会議 支援対象商品一覧表
 (企業名50音順)

No.			商品画像
9	商品名	越乃われ氷	
	企業名	株式会社 松月堂	
	住所	小千谷市平成1-3-11	
	電話	0258-82-2618	
	商品説明	中越鶏卵の「玉卵」というビタミンE。アルファリーノール酸をたっぷり含んだ卵を卵黄、卵白に分けメレンゲを作り寒天液に混ぜ一晩寝かせ、一つ一つ手でかいて氷を割った様な形を作り乾燥した干菓子。	
10	商品名	ひげにんにくパウダー	
	企業名	信越工業株式会社	
	住所	長岡市西川口528	
	電話	0258-89-2320	
	商品説明	世界初、画期的な減圧平衡発熱乾燥法を用い低温で乾燥し、パウダー化に成功。素材の風味そのままを生かした、きめ細かなパウダーです。	
11	商品名	塩蔵佐渡わかめ	
	企業名	株式会社高木屋	
	住所	南魚沼市舞子1992	
	電話	025-783-7011	
	商品説明	佐渡島で収穫された、風味豊かな茎付きのわかめです。日持ちのため加塩してありますので脱塩してからお使いください。	
12	商品名	スパークリングジンジャー ROSE	
	企業名	つなぐ株式会社	
	住所	新潟市中央区神道寺1-12-15	
	電話	025-244-7168	
	商品説明	ノンアルコール スパークリングジンジャードリンク 1000気圧の超高压をかけた エキス抽出による 味・色・香が特徴	

平成30年度『新潟うまいもの』セレクション会議 支援対象商品一覧表
(企業名50音順)

No.			商品画像
13	商品名	玄米かきもち	
	企業名	株式会社農業法人久比岐の里	
	住所	上越市頸城区上柳町43-1	
	電話	025-530-2304	
	商品説明	新潟県産こがねもち100%使用した玄米餅を乾燥させ米油で揚げました。からっと揚げたかきもちは玄米のつぶつぶ感と香ばしいかおりがお楽しみいただけます。塩加減が微妙でどのようにしたら塩が良く効くのか何度も試行錯誤しました。	
14	商品名	こだわりかきもち	
	企業名	株式会社農業法人久比岐の里	
	住所	上越市頸城区上柳町43-1	
	電話	025-530-2304	
	商品説明	新潟県産こがねもち100%使用した餅を乾燥させ米油で揚げました。白やあわ等プレーンな味わいや、しそやのり等香りが強い味わいがお楽しみいただけます。米油を使用することで油切れが良くサクッと食べられる揚げかきもちに仕上がりました。	
15	商品名	最後の一滴	
	企業名	株式会社能水商店	
	住所	糸魚川市能生9396	
	電話	025-556-6950	
	商品説明	糸魚川市及び上越市の川に遡上したサケを地元醤油蔵の麴を加えて発酵させた魚醤。魚醤特有の生臭さがなく、旨味が豊富でスッキリした味わいがある。2013年に廃棄されていた遡上サケの有効利用を目指して新潟海洋高校の生徒が開発。	
16	商品名	イカの沖漬け	
	企業名	有限会社ファクトリー童夢	
	住所	佐渡市松ヶ崎828-6	
	電話	0259-67-2555	
	商品説明	イカ釣り船で水揚げされたばかりの佐渡産真イカをタレに漬け、3Dフリーザーで冷凍した商品です。居酒屋、物産展等でご好評を頂いております。	

平成30年度『新潟うまいもの』セレクション会議 支援対象商品一覧表
 (企業名50音順)

No.			商品画像
17	商品名	越後良寛のどぐろの白だし	
	企業名	株式会社ホクシヨク	
	住所	長岡市新産2丁目11-11	
	電話	0258-46-5155	
	商品説明	島根産の小さなどぐろから出汁を抽出し、北海道利尻昆布、五島灘のいそ塩等で味を整え、のどぐろの風味を液体に封じ込めた白だし。	
18	商品名	新潟県産醤油 郷土の実り	
	企業名	株式会社ホクシヨク	
	住所	長岡市新産2丁目11-11	
	電話	0258-46-5155	
	商品説明	同じ年に収穫された新潟県産小麦・新潟県産大豆を使用し国産塩で仕込み、天然醸造で熟成し、成分調整を行わずにボトリングした醤油。ワインのように原料の育成状況や熟成中の気温によって年毎に味の変化が楽しめる醤油。アルコール無添加。年配者から「なつかしい味」と評価。	
19	商品名	おいしく元気 魚沼コシヒカリのおぞうすい	
	企業名	ホリカフーズ株式会社	
	住所	魚沼市大石59-1	
	電話	025-794-5536	
	商品説明	だしの風味を生かしてあっさり仕上げた魚沼産コシヒカリのおぞうすいです。(1パック当たり食物繊維4.2g)	
20	商品名	巻機なんばん味噌	
	企業名	巻機工房	
	住所	南魚沼市長崎2255	
	電話	025-775-7467	
	商品説明	主原料の神楽南蛮は南魚沼市塩沢産の希少種の伝統野菜。種取りをしながら毎年自家栽培しています。枝につけたまま真っ赤になるまで完熟させるのでその分生産量も減りますが、神楽南蛮の旨味と甘みが増し、それがわかる味になっています。	

平成30年度『『新潟うまいもの』セレクション会議』支援対象商品一覧表
(企業名50音順)

No.			商品画像
21	商品名	お砂糖なしの大福 しお豆	
	企業名	株式会社宮野食品工業所	
	住所	新発田市市中田町3-1297-1	
	電話	0254-22-3322	
	商品説明	お砂糖を一切使用していない大福。1個が80kcal	
22	商品名	新発田麩	
	企業名	有限会社宮村製麩所	
	住所	新発田市岡田1807-6 食品団地内	
	電話	0254-22-2950	
	商品説明	新潟県下越地方で100年以上愛されているお椀型の麩。お水に戻さずにそのまま使える手軽さも長年愛され続けている理由の一つです。無添加でつるつとした優しい食感 は小さなお子様からお年寄りまで安心してお召し上がりいただけます。	
23	商品名	車麩4回巻	
	企業名	有限会社宮村製麩所	
	住所	新発田市岡田1807-6 食品団地内	
	電話	0254-22-2950	
	商品説明	4回巻車麩はしっかりとした歯ごたえ、ボリュームが特徴です。新潟県内でも作っているところは少なく、全国的に大変珍しい麩です。水に戻すと倍以上に膨らみます。無添加で消化吸収に優れた麩は小さなお子様からお年寄りの方まで安心してお召し上がりいただけます。	
24	商品名	大豆を使わないおみそ調味料	
	企業名	山崎醸造株式会社	
	住所	小千谷市東栄3丁目7-4	
	電話	0258-83-3460	
	商品説明	アレルギー物質である大豆を使用していない、お米と塩だけの調味料です。お米からの良い発酵香と自然な甘みで、特徴的な風味を醸し出しています。	

平成30年度『新潟うまいもの』セレクション会議 支援対象商品一覧表
 (企業名50音順)

No.			商品画像
25	商品名	越の丸茄子のみそジャム	
	企業名	有限会社渡辺鶏園	
	住所	糸魚川市平牛2116	
	電話	025-550-6680	
	商品説明	糸魚川市特産の「越の丸茄子」は、ほとんどが築地市場へと出荷され高級料亭で使用されるブランド茄子です。この特産品を毎年通して味わっていただける商品を作りたいと思い開発した商品です。茄子と発酵食品の味噌との相性は抜群で、そのおいしさは和食のみならず洋食にも良く合うので固定観念を無くす為あえて商品名は「越の丸茄子のみそジャム」としました。	