

報道関係者各位



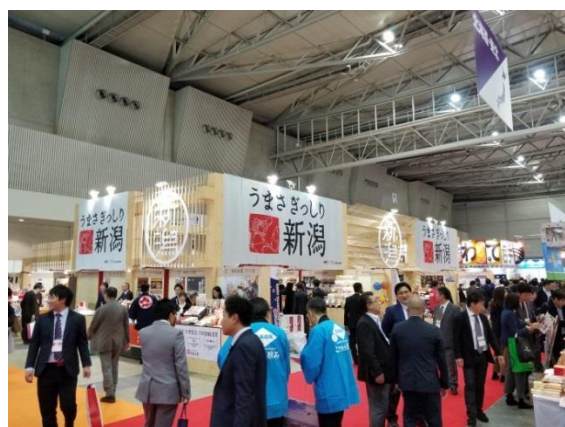
「スーパーマーケット・トレードショー2020」に県内企業53社と出展します

NICO（公益財団法人にいがた産業創造機構）では、県産加工食品の販路開拓を目的に、全国の流通関係者約9万人が来場する「スーパーマーケット・トレードショー2020」へ出展します。今年には県内企業53社が出展し、素材や製法にこだわった特色ある商品を全国に発信します。つきましては、当日は是非ご来場いただき、取材、報道くださるようお願いします。

○第54回スーパーマーケット・トレードショー2020

スーパーマーケットを中心とする流通業界に最新情報を発信する、日本最大級の商談展示会です。

- 1 会期
令和2年2月12日（水）～14日（金） 10時～17時（最終日は16時まで）
- 2 場所
幕張メッセ 9ホール（千葉市美浜区中瀬2-1）【出展小間番号（NICOブース）：9-206】
- 3 出展企業（53社57小間）及び出展商品
別添「出展商品ガイド」をご覧ください。
- 4 今回の見どころ
 - ・にいがた雪室ブランド事業協同組合（越後雪室屋）において展示面積を大幅に拡大し、売場をイメージさせる陳列で充実の商品ラインナップを展示します。
 - ・NICO「売れる食品づくりブラッシュアップ会議（次項の補足参照）」にて流通関係者から得たアドバイスを元に改良した商品を展示するブースを新設します。



昨年の様子

【添付資料】出展商品ガイド、商談展示会招待券

＜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 市場開拓チーム（食品関連担当） 担当：八田・佐々木
〒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

○補足

「売れる食品づくりブラッシュアップ会議」とは

首都圏・関西圏を中心とする大消費地での県産食品の定着、拡大を図ることを目的とし、各メーカーが流通関係者から得た実践的なアドバイスを活かし、「売れる食品」に改良(=ブラッシュアップ)する事業です。

ステップ1

- ・百貨店・スーパーマーケット等のバイヤーをはじめとする流通関係者等から、商品の魅力や競争力（市場性）等、課題解決のための実践的なアドバイス（評価）を受けます。

ステップ2

- ・アドバイス（評価）に基く商品改良に際し、専門家による相談会やモニタリング調査を実施します。

ステップ3

- ・各メーカーが改良した商品を最終評価会でプレゼンテーションし、特に評価の高い商品は、「スーパーマーケット・トレードショー2020」NICOブース内にてPRするなど販路拡大を支援します。

49 ルレクチェジュース(果汁100%ストレートジュース) 4571310560011

Le Verger Yamayo ヤマヨ果樹園

新潟県特産の高級西洋梨ルレクチェを栽培する
19代続く果樹農家です。

新潟県特産の高級西洋梨ルレクチェをたっぷりと贅沢に使用した、無加糖無還元プレミアムジュースです。素材の美味しさをそのまま味わって頂く為に、砂糖等の甘さを一切加えていない逸品です。

希望小売価格:(税抜)1,850円 原材料:西洋梨(新潟県産ルレクチェ)/酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤 主原料原産国・地域:日本(新潟県) 内容量:500ml 商品サイズ:直径67mm×直径67mm×高さ288mm 1ケースあたり入数:12本 最少ケース納品単位:1ケース 賞味期限:製造日より2年

住 所/〒950-1404 新潟県新潟市南区大郷2460
TEL/025-362-5583 FAX/025-362-5887
URL/http://www.niigata-yamayo.net
E-mail/info@niigata-yamayo.net



51 棚田の魚沼産こしひかり180g 4974790923190

株式会社たかの

越後の米にこだわって魚沼から
あなたの食卓へ直送。

新潟県魚沼の棚田で栽培した「魚沼産こしひかり」を雪中貯蔵した原料米を使用。そのお米を当社独自の「蒸気加圧加熱方式」という炊飯方法でふくら、モチモチ、つやつやに炊き上げました。

希望小売価格:(税抜)250円 原材料:うるち米 主原料原産国・地域:新潟県 魚沼産 内容量:180g 商品サイズ:縦16×横12.5×高さ2.8cm 1ケースあたり入数:12パック 最少ケース納品単位:10c/s 賞味期限:8ヶ月

住 所/〒947-0052 新潟県小千谷市大字千谷甲2837-1
TEL/0258-82-6500 FAX/0258-82-6620
URL/http://www.takano-niigata.co.jp
E-mail/kanisawa@takano-niigata.co.jp



53 雪室珈琲プレミアムアイス 1000ml 4993549061006

越後雪室屋

雪国新潟で育まれた古来からの知恵と、
食文化を発信していく物語。

焙煎後のコーヒー豆を雪室貯蔵する事で、酸味や雑味の角が取れまろやかに。こだわりのエスプレッソ抽出で美味しさをギュッと閉じ込めました。雪国だからこその深い味わい。SMTS2016フード30選選出商品。

希望小売価格:700円 原材料:コーヒー 主原料原産国・地域:ブラジル、ベトナム 内容量:1000ml 商品サイズ:240mm×70mm×70mm 1ケースあたり入数:12本 最少ケース納品単位:5c/s 賞味期限:365日

住 所/〒950-0943 新潟県新潟市中央区女池神明3-4-9
TEL/025-250-0102 FAX/025-250-7538
URL/http://www.yukimuroya.jp
E-mail/yamazaki.yukimuroya@gmail.com



「表参道・新潟館 ネスパス」のご紹介

表参道駅から徒歩1分「いがた」の新鮮情報を発信するアンテナショップ「ネスパス」

県産品の販売、飲食の提供、イベントの開催を通じ、新潟の情報を発信するとともに、県内生産者へのフィードバックにも取り組んでいます。また、東京観光センター、Uターン情報センターを設置しています。



●物販販売、飲食

新潟県産品の販売(1F「新潟食楽園」と、新潟の食文化を発信する飲食の提供(1F「いがたの味 静香庵」、B1F「お食事処新潟食楽園」)を行っています。

●イベント

1F「イベントスペース」では、週末を中心に「新潟の食」などをテーマとしたイベントを開催しています。立ち飲みスペースでは、気軽に新潟酒と新潟の味が楽しめます。

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前4-11-7
【代表】
TEL.03-5771-7711 FAX.03-5771-7712 E-mail:nespace@nico.or.jp
営業時間10:00~18:30(年末年始を除く)
【物販】
TEL.03-5775-4332 FAX.03-3408-9855
営業時間10:30~19:30(年中無休:年末年始のみ変更あり。)

50 越後ひとゑ 4975107170009

株式会社玉垣製麺所

全てはお客様の「美味しい」のために美味探求!!HACCP認証取得

国産原材料にこだわった贅を尽くした製品です。布のりをつなぎにし、丁寧に石臼で挽いたそばの香り。舌ざわりの良さ、子気味良い歯ごたえのあるコシは申し分ない逸品です。

希望小売価格:(税抜)500円 原材料:そば(国内産)・小麦粉(国内産)・海藻(国内産)・食塩(国内産) 主原料原産国・地域:そば粉(国内産)・小麦粉(国内産) 内容量:200g 商品サイズ:縦260mm×横85mm×高さ15mm 1ケースあたり入数:20入 最少ケース納品単位:20入×10c 賞味期限:400日

住 所/〒948-0056 新潟県十日町市高田町六丁目688番地2
TEL/025-752-2563 FAX/025-752-5735
URL/http://www.tsumarisoba.co.jp
E-mail/mizuochi@tsumarisoba.co.jp



52 匠の魚彩 鯖の味噌煮 4589809062724

株式会社うおとく

「匠の魚彩」という常温180日保存の商品を
ご紹介させていただきます。

国産原料を使用し高温高圧加工で常温180日保存のレトルト商品をご案内しています。ラインナップは10種を超え、多くは添加物不使用になります。個食商品なので多岐にわたる販売先様からご好評を得ております。

希望小売価格:(税抜)198円 原材料:さば(国産)、みそ(大豆(遺伝子組換えでない)米、食塩)、砂糖、しょう油(大豆(遺伝子組換えでない)小麦、食塩)、塩(一部にさば・小麦・大豆を含む) 主原料原産国・地域:国産 内容量:半身 商品サイズ:230×130×20mm 1ケースあたり入数:20 最少ケース納品単位:4ケース(混載可能) 賞味期限:常温180日

住 所/〒950-0324 新潟県新潟市江南区酒屋町341-1
TEL/025-278-3900 FAX/025-280-3911
E-mail/info@uotoku.co.jp



「売れる食品づくりブラッシュアップ会議」 商品PRコーナー

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。



当機構が主催する「売れる食品づくりブラッシュアップ会議」において現役バイヤーなどで構成する委員からのアドバイスを元に、各メーカーがブラッシュアップした商品をPRしております。味、量目、パッケージなど、流通の視点であらゆる改善を重ね、完成した逸品です。

各メーカー担当者もブースに待機しております。ぜひお立ち寄りください。

新潟県関西情報発信拠点「新潟をこめ」 オープン!

新潟県関西情報発信拠点「新潟をこめ」が大阪・梅田にリニューアルオープンいたしました。新潟県産品約1,100商品を販売するほか、常時20銘柄以上の新潟清酒や、新潟米を使った握りたておにぎりを提供する立呑みカウンターを新設。食を中心とした新潟県の魅力を、これまで以上に発信いたします。

<店舗概要>

名称:新潟県関西情報発信拠点「新潟をこめ」
場所:「ホワイティうめだ」イーストモール 扇町ゾーン
(大阪市北区小松原町梅田地下街4-1)

営業時間:10:00~22:00(飲食カウンター:11:00~22:00)
定休日:ホワイティうめだの定休日に準ずる



新潟から 53社が大集合!

出展商品ガイド

SMTS 2020[®]

SUPERMARKET TRADE SHOW

スーパーマーケット・トレードショー

小間番号 9-206

会場マップ

43 三旺食品(株)	44 新潟スイーツ・ナカシマ	ブラッシュアップ商品 PRコーナー	45 (株)マツイ フーズ	46 越後しらたま 本舗	47 今代司酒造(株)	48 (有)かんずり	49 Le Verger Yamayo ヤマヨ果樹園	50 (株)玉垣 製麺所	51 (株)たかの
39 東京堂	33 (株)ヒカリ 食品	27 (株)港製菓	21 (有)上原 製麺所	15 (株)松代そば 善屋	9 越後ファーム(株)	3 越後 福田屋	1 古町靴 製造所	4 マルシン 食品(株)	2 八百屋 半吾兵衛
40 (株)小国 製麺	34 (株)越後 みそ西	28 丸七食品(有)	22 たいまつ食品(有)	16 阿部幸製菓(株)	10 (株)セイヒョー	5 丸山ファーム わかち	6 佐藤食肉	7 (有)新潟森林 農園	8 (株)タイナイ
41 (株)吉兆	35 大和納豆	29 (株)内山 藤三郎商店	23 (株)野上米穀	17 (株)ホクショク	11 (株)佐野屋	18 峰村醸造 <株)峰村商店>	12 (株)いち粒	19 (株)上野	13 (株)清野屋
42 (有)宮村 製麺処	36 第一食品(株)	30 (株)DHC酒造	24 (株)平八	20 山崎醸造(株)	14 (株)ゆのたに	52 (株)つおとく	37 (株)マルヨネ	38 (株)宮野食品 工業所	53 越後雪室屋

メイン通路(青森県側) 米 麺類 日配 調味料 加工肉 グローサリー 水産加工品 飲料・酒類 和洋菓子・冷凍

NICO
Niigata
Industrial
Creation
Organization

公益財団法人
にいがた産業創造機構
〒950-0078 新潟県新潟市中央区万代島 5-1 万代島ビル 9F
TEL. 025-246-0025 FAX. 025-246-0030
URL https://www.nico.or.jp/ E-mail shoku@nico.or.jp

うまさぎっしり
新潟

1

素肌の玄米

古町栴製造所

新潟の甘酒ブランド。
新商品シリーズ「素肌の玄米」をご紹介します。

特殊精米技術で実現した「素肌の玄米」は、従来の玄米の難点であった「炊きづらく、食べづらい」を克服した素材です。加工商品の展開も含め、栄養価の高い玄米をより手軽に生活に取り入れるご提案です。



希望小売価格：(税抜)【未定】 原材料：米 主原料原産国・地域：新潟県 内容量：各種 商品サイズ：【未定】 1ケースあたり入数：【未定】 最少ケース納品単位：【未定】 賞味期限：【未定】

住 所／〒951-8063 新潟県新潟市中央区古町通二番町533番地
TEL／025-228-6570 FAX／025-228-6571
URL／http://www.furumachi-kouji.com
E-mail／obata@wakyo-shouten.com

3

やさし日東醸造ゆず入りからし酢みそ付

4977384607308

越後福田屋

越後福田屋の素材に拘ったこんにやく、ところてんを是非、ご賞味ください。

希少価値の高い菊薊芋「和玉」を使用し独自の製法で和玉の良さを最大限に引き出し菊薊臭をおさえ、咽ごし食感の良い菊薊に仕上げ、添付たれは国産米、国産大豆使用のみそにゆず果汁、三州三河みんを合わせました。



希望小売価格：オープン 原材料：こんにやく粉(こんにやく芋(国産))／加工でんぷん、水酸化カルシウム(こんにやく用凝固剤) 添付たれ：砂糖、米みそ(大豆を含む)、醤油酢、ゆず果汁、香辛料、みりん、食塩 主原料原産国・地域：日本、新潟 内容量：こんにやく100g／たれ25g 商品サイズ：縦14cm×横20cm×高3cm 1ケースあたり入数：ご相談 最少ケース納品単位：ご相談 賞味期限：60日

住 所／〒950-3308 新潟市北区下大谷内378番地51
TEL／025-259-8761 FAX／025-259-8757
URL／http://www.fukudaya529.co.jp
E-mail／hideo@fukudaya529.co.jp

5

わかとちの山菜 お漬物

全6種 お問い合わせください。

株式会社Mt.ファームわかとち

わかとちの暮らし おすすめわけ
雪国の小さな村に根づく人と食文化の提案

保存料・着色料不使用 雪国新潟の“山の幸”
新潟魚沼の豪雪地帯にある山間集落「若柵」(わかとち)で雪解けの季節に一斉に芽吹く山菜と農家の野菜を使用。ごはんやお酒とよく合うお漬物惣菜に仕上げました。

希望小売価格：オープン価格 原材料：山菜類(新潟県産使用材料)、野菜類(新潟県産使用材料)、漬け原材料(味噌、塩、醤油、昆布・鰹つゆ等)、調味料(アミノ酸) 主原料原産国・地域：山菜・野菜類：新潟県小千谷市若柵集落 漬け原材料・調味料：日本 内容量：100g～180g 商品サイズ：縦200mm×横130×高さ10mm 1ケースあたり入数：30個(混載可)最少ケース納品単位：1ケースより 賞味期限：製造日より60日



住 所／〒949-8726 新潟県小千谷市真人町戊378-1
TEL／0258-82-1410 FAX／0258-82-1410
URL／http://wakatochi.thebase.in
E-mail／wakatochimof@yahoo.co.jp

7

笹団子 つぶあん 5個入り

4539424037508

有限会社新潟森林農園

自園で栽培した特別栽培米100%で作る
本格和スイーツをご賞味ください。

新潟県産100%のコシヒカリ、こがねもちで作った笹団子です。着色料は一切使用しておらず、よもぎをふんだんに使い上品に仕上げました。

希望小売価格：(税抜)690円 原材料：もち米(新潟県産こがねもち)、あんこ、うるち米(新潟県産コシヒカリ)、よもぎ、水あめ、脱脂大豆、トレハロース、乳化剤 主原料原産国・地域：日本・新潟県 内容量：55g・5個 商品サイズ：幅150×高さ170×奥行90(mm) 1ケースあたり入数：40(20×2) 最少ケース納品単位：1 賞味期限：冷凍180日間、解凍後5日



住 所／〒956-0014 新潟県新潟市秋葉区福島69
TEL／0250-24-3216 FAX／0250-23-5850
URL／http://www.omochi.co.jp/
E-mail／info@omochi.co.jp

2

新潟 枝豆ドレッシング

4904369107829

八百屋 半吾兵衛

創業1811年の八百屋の目利きで選んだ新潟のおいしいをお届けします。

枝豆の作付け面積が日本一の新潟県ですが、そのほとんどを県内で食べてしまうため、全国的には知られていません。産地でしか味わえない採れたての枝豆がしっかりと味わえます。



希望小売価格：(税抜)740円 原材料：枝豆ペースト(新潟県産)、食用植物油(食用サフラワー油、食用ごま油)、醤油、糖類(異性化液糖、砂糖)、醸造酢、こま、寒天/酸化防止剤(ビタミンC)、(一部に小麦・大豆・ごまを含む) 主原料原産国・地域：枝豆ペースト(新潟県産) 内容量：200ml 商品サイズ：1袋中50mm×横中50mm×高さ178mm 1ケースあたり入数：12本 最少ケース納品単位：12本×2ケース 他5種類のドレッシングとの混載可能です 賞味期限：70日

住 所／〒955-0046 新潟県三条市興野1-2-46
TEL／0256-33-0163 FAX／0256-35-4061
URL／info@hangobei.jp
E-mail／ynojima@yamahan.jp

4

おやつ餅 チーズ

4978568170014

マルシン食品株式会社

FSSC22000 新潟県取得第一号企業

メインターゲットは育児層、焼くだけ簡単味付け餅。チェダーチーズを使用し、加熱時間2～3分ですぐに食べられます。おやつや小腹満たしにピッタリ。お子様も食べやすい、“やや薄味”に仕立てております。



希望小売価格：(税抜)250円 原材料：水稲もち米(国内産)、プロセステーズ、食塩、砂糖/グリシン、乳化剤、香料、セルロース、カロチノイド色素 主原料原産国・地域：水稲もち米(国内産)、プロセスチーズ(ニュージーランド) 内容量：100g 商品サイズ：W145×D190×H10mm 1ケースあたり入数：20 最少ケース納品単位：混載10ケース 賞味期限：製造日より180日

住 所／〒950-2054 新潟市西区寺尾東2-9-39
TEL／025-260-1155 FAX／025-260-0434
URL／http://www.ms-hana.co.jp/
E-mail／marushin-info@ms-hana.co.jp

6

豚ばらつるし焼豚

4527522203444

株式会社佐藤食肉

”肉のプロフェッショナル”がおくる
豚ばらつるし焼豚。

豚ばらつるし焼豚は、お肉の製造・加工・販売をすべて行う”肉のプロフェッショナル”佐藤食肉によるオリジナル商品です。お客様の声をもとに幅広いニーズに寄り添いながら商品を開発。



希望小売価格：(税抜)980円 原材料：豚肉、醤油、砂糖、粉末水飴、老酒、澱粉、食塩、粉末卵白、コラーゲン、おろししょうが、おろしにんにく、ネギ/調味料(有機酸)、pH調整剤、グリシン、(一部に小麦・卵・大豆・豚肉・ゼラチンを含む) 主原料原産国・地域：豚バラ肉(メキシコ産) 内容量：430g 商品サイズ：5cm×5cm×25cm 1ケースあたり入数：10本 最少ケース納品単位：20本 賞味期限：製造日+60日

住 所／〒959-1961 新潟県阿賀野市山倉1912-1
TEL／0250-63-8086 FAX／0250-63-1348
URL／https://shop.ng-life.jp/satoushokuniku/0134-004/
E-mail／hirokuni.satou@sato-shokuniku.com

8

新潟のお米パン

株式会社タイナイ

主原料に国産米粉を100%使用し、
アレルギー特定原材料等28品目不使用。

アレルギー特定原材料等28品目不使用、持ち込まない専用工場にて国産米粉主原料100%使用した米粉パン。オープン・電子レンジで加熱専用、モチモチの食感です。

希望小売価格：(税抜)198円 原材料：米粉(うるち米(新潟産))、食用米油、てんさい糖、生イースト、食塩/加工でん粉、トレハロース、増粘剤(HPMC、グァーガム)、乳化剤 主原料原産国・地域：国産 内容量：2個入 商品サイズ：1個あたり約40g 1ケースあたり入数：【未定】 最少ケース納品単位：【未定】 賞味期限：20日



住 所／〒959-2600 新潟県胎内市清水9-153
TEL／0254-44-8100 FAX／0254-44-8200
URL／http://www.tainai.co.jp/
E-mail／katsuhiko.o@tainai.co.jp

9

新潟県奥阿賀産こしひかり

越後ファーム株式会社

新潟県東蒲原郡阿賀町の中山間地で
お米の生産・販売をしています。

奥阿賀とは新潟県東部の中山間地。きつねの嫁入り行列や、SLばんえつ物語号の路線地、温泉地で人気ですが、棚田が多く、山間部特有の寒暖の差によってモチモチとした食感と甘さが特徴のお米の産地でもあります。



希望小売価格：(税抜)500円 原材料：新潟県奥阿賀産こしひかり 主原料原産国・地域：新潟県東蒲原郡 内容量：300g 商品サイズ：縦70mm×横70mm×奥行65mm 1ケースあたり入数：要相談 最少ケース納品単位：要相談 賞味期限：精米年月日表示

住 所／〒959-4418 新潟県東蒲原郡阿賀町野村1751-1
TEL／0254-92-5588 FAX／0254-92-7890
URL／http://www.echigofarm.com/
E-mail／info@echigofarm.com

11

本格手揚げ栃尾油揚げ

4589614991011

株式会社佐野屋

新潟県栃尾地域で昔から愛されてきた中身が詰まった肉厚な油揚げです。

当社と既存他社との大きな違いは「商品の厚み(ボリューム)」と中身の密度の濃さ」です。また、風味も当社は焙煎菜種油をブレンドし、揚げておりますので香ばしい香りが漂い、食欲をそそります。



希望小売価格：(税抜)200円 原材料：丸大豆(遺伝子組換え大豆でない)、食用菜種油、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム) 主原料原産国・地域：丸大豆(カナダ・アメリカ産) 内容量：1枚 商品サイズ：横83mm×縦200mm×厚さ35mm 1ケースあたり入数：10枚 最少ケース納品単位：5ケース(50枚)単位 賞味期限：D+6日間

住 所／〒940-0241 新潟県長岡市北荷頃字西荒途56-3
TEL／0258-84-7731 FAX／0258-84-7732
URL／http://abrage.jp/
E-mail／hirasawa@settaya.com

13

清雅園 お米の想い 網代焼ちよこ

4901798014674

株式会社清野屋

新潟の魅力再発見をコンセプトに新たな地場菓子の
開発に取り組みます。

国産米に品名の由来であるえび粉を練り込み魚型にしたおせんべいにチョコを掛けをし明治40年から続く味に進化を加えました。



希望小売価格：(税抜)450円 原材料：うるち米(国内産)、砂糖類(砂糖、中砂糖)、ココアパウダー、全粉乳、カカオマス、醤油、食塩、えび粉/加工澱粉、膨張剤、調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に乳成分・小麦・えび・大豆を含む) 主原料原産国・地域：うるち米(国内産) 内容量：60g 商品サイズ：ヨコ170mm×タテ240mm×巾132mm 1ケースあたり入数：12袋入 最少ケース納品単位：12袋入×6ヶ入 賞味期限：150日

住 所／〒950-0863 新潟県新潟市卸新町2丁目916番地
TEL／025-274-5151 FAX／025-274-7129
URL／http://www.kiyonoya.co.jp
E-mail／kumagai@kiyonoya.co.jp

15

十日町名産(二八蕎麦)へぎそば

4979419201697

株式会社松代そば善屋

創業67年。麺ひとすじ乾麺製造会社です。

そば粉8割使用し、ふのり(海藻)をつなぎにつるみとし食感の良いお蕎麦です。



希望小売価格：(税抜)500円 原材料：そば粉(国内製造)、小麦粉、小麦たん白、海藻、食塩、(一部にそば、小麦を含む) 主原料原産国・地域：中国、ロシア、ブラジル、オーストラリア、カナダ、アメリカ、日本他 内容量：200g 商品サイズ：縦12mm×横85mm×高さ230mm 1ケースあたり入数：20入 最少ケース納品単位：10ケース 賞味期限：545日

住 所／〒942-1526 新潟県十日町市松代3652-12
TEL／025-597-2556 FAX／025-597-2539
URL／http://www.matsudaisoba.co.jp/
E-mail／kz-sekiya@matsudaisoba.co.jp

10

もも太郎

4904428301595

株式会社セイヒョー

新潟の企業として、皆様に愛されるよう
努力しています。

さっぱりしていて後味のよい「かき氷バー」。氷の食感をそのまま残し、清涼感を味わえるかき氷バーとなっております。味は昔懐かしいイチゴ味のかき氷バーとなっております。



希望小売価格：(税抜)330円 原材料：糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)、りんご濃縮果汁、寒天、安定剤(増粘多糖類)、香料、ムラサキイモ色素、酸味料、甘味料(スクラロース) 主原料原産国・地域：日本 内容量：85ml×6 商品サイズ：175mm×145mm×56mm 1ケースあたり入数：8 最少ケース納品単位：要相談 賞味期限：無

住 所／〒950-3304 新潟県新潟市北区木崎1782-1
TEL／025-386-6881 FAX／025-386-0411
URL／http://www.seihyo.co.jp
E-mail／m-watanabe@seihyo.co.jp

12

雪国生まれのおいしい人参ジュース

4909112200048

有限会社いち粒

お届けするのは本物の味。長年愛される確かなおいしさ。

魚沼産人参をストレートで搾ったピューア100％ジュース。水や添加物は一切不使用。フレッシュバーで飲むような搾りたての味わいが特徴。変色防止にはオーガニックのレモンと梅エキスを使用しています。



希望小売価格：(税抜)280円 原材料：にんじん、レモン、うめエキス 主原料原産国・地域：日本・新潟 内容量：200ml 商品サイズ：57mm×57mm×140mm 1ケースあたり入数：20本 最少ケース納品単位：4ケース 賞味期限：365日

住 所／〒948-0055 新潟県十日町市高山819-7
TEL／025-761-7700 FAX／025-761-7701
URL／http://www.ichiryu-nouentai.com
E-mail／nouentai@ichiryu-store.com

14

けんちん汁

4933467201122

株式会社ゆのたに

当社は、新潟魚沼の恵まれた自然環境の中で食品を製造している会社です。

美味しさ長持ち長期保存。温めるだけで簡単具沢山けんちん汁が出来上がり。新鮮な野菜と油揚げ、こんにやく、車麩を美味しく煮込みました。毎日の食卓に熱々のけんちん汁をお召し上がり下さい。

希望小売価格：(税抜)350円 原材料：野菜(大根(国産)、人参、じゃが芋、ごぼう、椎茸)、醤油(小麦・大豆を含む)、こんにやく、車麩、植物油、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、油あげ、かつお節エキス、肉エキス(鶏肉・豚肉を含む)、食塩 添加物：調味料(アミノ酸等) 主原料原産国・地域：大根(国産)、じゃが芋、こんにやく、車麩(国産 他) 内容量：約300g 商品サイズ：205mm×160mm×20mm 1ケースあたり入数：36入 最少ケース納品単位：1ケース 賞味期限：2年



住 所／〒946-0084 新潟県魚沼市宇津野57-1
TEL／025-793-1111 FAX／025-795-2048
URL／http://www.yuno.co.jp/
E-mail／t-endo@yunotani-onigiri.com

16

かきたねシリーズ【定番しょうゆ】

4901023013007

阿部幸製菓株式会社

世界中の人々に笑顔の輪を広げていきたい。私達の食品で笑顔を提供します。

自宅で、オフィスで、イベントで、シーンを演出する柿の種です。お酒のお供から、あなたのお供に。柿の種で「笑顔」になりましょう!!

希望小売価格：(税抜)150円 原材料：【定番しょうゆ】でん粉(国内製造)、米(国産)、しょうゆ、砂糖、デキストリン、食塩、たん白加水分解物、唐辛子、かつおエキス、植物油/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、バブリカ色素、ベニコウジ色素、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆を含む) 主原料原産国・地域：【定番しょうゆ】でん粉(国内製造)、米(国産)、しょうゆ(新潟県産) 内容量：【定番しょうゆ】190g(それ以外は75g) 商品サイズ：長辺210mm×短辺140mm×奥行30mm 1ケースあたり入数：20袋(合わせ：10袋×2ボール) 最少ケース納品単位：10ケース以上 賞味期限：【定番しょうゆ】製造日より180日(それ以外は120日)



住 所／〒947-8585 新潟県小千谷市上ノ山4丁目8番16号
TEL／0258-83-3210 FAX／0258-82-2639
URL／http://www.abeko.co.jp
E-mail／t-fujikawa@abeko.co.jp

17

越後良寛 のどぐろの白だし

4975833400265

株式会社ホクショク

新潟 日本海の恵みを’だし’スープ’で食卓にお届け致します。

のどぐろは島根県沖の底曳網漁法で水揚げされた小さなものを使用し、煮干しに加工。北海道利尻昆布、五島灘の磯塩等を使用し、味を整え、白身魚本来の風味を液体に封じ込みました。(化学調味料不使用)

希望小売価格:(税抜)800円 原材料:醤油(小麦・大豆を含む)、食塩、水飴、のどぐろ煮干し、砂糖、醸造酢、酵母エキス、昆布、アルコール 主原料原産国・地域:醤油(新潟県) 内容量:200ml 商品サイズ:56mm56mm167mm 1ケースあたり入数:12 最少ケース納品単位:3 賞味期限:1年

住 所/〒940-2127 新潟県長岡市新産2-11-11
TEL/0258-46-5155 FAX/0258-46-4918
URL/http://www.echigo-ryokan.jp
E-mail/m.nakamura@echigo-ryokan.jp



19

シコシコ食感の越後こんにゃくのうま煮

4971260501360

株式会社上野

安心・安全そして美味しい食品をモットーに食品造りをしている会社です。

国産こんにゃく粉を原料に使用し、独自製造により食感のあるこんにゃくに仕上げました。味付けは麴だしと醤油、砂糖、みりんで味付けをして煮込んでありますので、中まで味が染み込んで美味しい味付こんにゃくです。

希望小売価格:(税抜)298円 原材料:こんにゃく粉(国内産)、醤油、みりん、砂糖、鹽麹エキス、水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)、(原料の一部に小麦、大豆を含む) 主原料原産国・地域:こんにゃく粉(国産) 内容量:270g 商品サイズ:縦×横×高さ 240×150×20(mm) 1ケースあたり入数:20個 最少ケース納品単位:1ケース(3ケース) 賞味期限:30日

住 所/〒950-1123 新潟県新潟市西区黒島4381-1
TEL/025-377-2052 FAX/025-377-3018
URL/niigata-ueno.jp
E-mail/ueno@niigata-ueno.jp



21

ハートdeパスタ

4906012105299

有限会社上原製麺所

野菜を練り込んだハート型の小さくて可愛いマカロニです。

米粉が入ったカラフルなショートパスタです。小さくて可愛いハート型のパスタは少量でもとても目立ちます。米粉の白さが野菜の自然な色合いを引き立たせスープやサラダを特別な一皿にします。

希望小売価格:(税抜)ミックス 800円 原材料:小麦粉、米粉、でんぷん、グルテン、トマト粉末、ほうれん草粉末、カボチャ粉末、ムラサキ芋粉末、食塩、食物繊維、キサンタンガム 主原料原産国・地域:小麦粉(オーストラリア)、米粉(新潟県) 内容量:500g 商品サイズ:縦310mm×横200mm厚み30mm 1ケースあたり入数:10袋 最少ケース納品単位:1ケース 賞味期限:1年間

住 所/〒942-0071 新潟県上越市東雲町2-4-5
TEL/025-543-7861 FAX/025-543-2835
URL/ueharaseimen.com
E-mail/uehara-seimen@af.wakwak.com



23

長岡産コシヒカリ

4562178320244

株式会社野上米穀

安定した品質をお届けするため、地元長岡市産に限定しました。

数多くあるコシヒカリ産地の中から、地元長岡市産にこだわった商品です。米作りに最適な環境のもと育った、コシヒカリ本来の美味しさを兼ね備えた逸品です。

希望小売価格:(税抜)2482円 原材料:コシヒカリ玄米 主原料原産国・地域:新潟県長岡市 内容量:5kg 商品サイズ:縦400mm×横250mm×高さ50mm 1ケースあたり入数:5kg×6袋 最少ケース納品単位:1ケース 賞味期限:なし

住 所/〒940-0087 新潟県長岡市千手2-10-20
TEL/0258-32-0847 FAX/0258-33-9585
URL/http://www.nogami-kome.jp/
E-mail/kome@nogami-kome.jp



18

素肌の玄米ヨーグルト

4903260311076

峰村醸造《株峰村商店》

創業明治38年から培われた技術を活かし、醗酵・醸造を追求していきます。

特殊な精米により、玄米の薄皮をわずかに削り余計な衣を脱ぎ捨て生まれた「素肌の玄米」を使ったヨーグルト。栄養価は変えずに、玄米なのに甘酸っぱい、香り豊かな濃厚な味わいをお楽しみください。

希望小売価格:(税抜)1本980円 原材料:玄米、米麹、米 主原料原産国・地域:国産 内容量:700ml 商品サイズ:73φ×226(mm/mm) 1ケースあたり入数:6本 最少ケース納品単位:【未定】 賞味期限:3ヶ月

住 所/〒950-0084 新潟県新潟市中央区明石2-3-4
TEL/025-247-9321 FAX/025-243-2486
URL/http://www.minemurashouten.com/
E-mail/onozuka@minemurashouten.co.jp



20

南蛮えびのみそ汁の素

4903260311076

山崎醸造株式会社

県内トップシェアを誇る味噌醤油メーカーです。

新潟の特産品で、お土産としても非常に人気のある南蛮えび(ホッコクアカエビ)の粉末をたっぷり使ったみそ汁の素です。お湯を注ぐだけで、簡単に美味しいみそ汁が出来上がります。

希望小売価格:(税抜)450円 原材料:みそ(大豆を含む)(国内製造)、食塩、こんぶエキス、えび粉末、かつおぶしエキス、かつお削りぶし(粉末)、酵母エキス、アルコール 主原料原産国・地域:みそ(国内製造) 内容量:200ml 商品サイズ:縦5cm×横5cm×高さ16cm 1ケースあたり入数:12本 最少ケース納品単位:1ケース 賞味期限:10ヶ月

住 所/〒947-0003 新潟県小千谷市東栄3-7-4
TEL/0258-83-3460 FAX/0258-83-3001
URL/http://www.echigojishi.co.jp
E-mail/yamajo@echigojishi.co.jp



22

もち麦ごはん

4902635977640

たいまつ食品株式会社

「米」に係る安全・安心な製品の開発・製造・販売に注力しています。

国内産うるち米に「もち麦」を30%配合し、もちもちぶちぶち食感に炊き上げました。1パック(150g)で「2.7g」の食物繊維が摂取できます。

希望小売価格:(税抜)220円 原材料:うるち米(国内産)、大麦(もち麦) 主原料原産国・地域:うるち米(国内産) 内容量:150g 商品サイズ:153mm×128mm×24mm 1ケースあたり入数:24(6×4) 最少ケース納品単位:10ケース 賞味期限:常温8ヶ月

住 所/〒959-1794 新潟県五泉市村松1345
TEL/0250-58-6135 FAX/0250-58-2845
URL/http://www.omochi.ne.jp
E-mail/hosikawa@taimatsu.co.jp



24

きくらげ蒲鉾 小板

4903560011003

株式会社平八

大正二年創業「柔らかな歯ざわり、きめの細かさ、溢れる魚肉の旨味」が自慢

最上級の助宗タラとグチのすり身を使い、石臼摺りの製法で仕上げた、ジューシーで柔らかな食感の蒲鉾の中に、コリッとした歯触りのきくらげを贅沢に混ぜ込んだ仕込み蒲鉾、当店自慢の看板商品です。

希望小売価格:(税抜)640円 原材料:魚肉(タラ、グチ)、きくらげ、小麦澱粉、砂糖、食塩、みりん、調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸)、リン酸塩(Na) 主原料原産国・地域:魚肉すり身(米国、タイ)、きくらげ(中国) 内容量:220g 商品サイズ:縦135mm×横55mm×高さ45mm 1ケースあたり入数:30本 最少ケース納品単位:1ケース 賞味期限:D+21

住 所/〒943-0805 新潟県上越市木田3丁目4-8
TEL/025-524-3330 FAX/025-524-3352
URL/heihachi-kamaboko.com
E-mail/heihachi@heihachi-kamaboko.com



25

みどりのラー油(へぎそば乾麺・生麺業務用)

4560447750204

へぎそば処わたや

へぎそば一筋99年。乾麺・生麺とみどりのラー油などユニークな商品も

越後小千谷特産野菜「かぐら南蛮」から色と辛味を抽出。爽やかな緑色が料理に彩り。辛さ控えめで素材の味を損なわない。調味料選手権2018審査員特別賞受賞。料理王国100選は2019年まで3年連続選定。

希望小売価格:(税抜)680円 原材料:食用大豆油、食用なたね油、食用こま油、かぐら南蛮粉末、ハラペーニョ粉末、香辛料抽出液、香料、着色料(クチナシ、クチコ)、酸化防止剤(V E) 主原料原産国・地域:大豆(アメリカ、ブラジル等) なたね(カナダ、オーストラリア等) こま:ナジシユリア、タガヤブ等 かぐら南蛮:新潟県小千谷市 青唐辛子:アメリカ等 内容量:45g/本 商品サイズ:縦40mm×奥行40mm×高さ125mm 1ケースあたり入数:20本 最少ケース納品単位:取引単位 ケース 賞格ラット 40本(20本×2ケース) 賞味期限:180日

住 所/〒947-0021 新潟県小千谷市本町2-3-34
TEL/0258-82-2258 FAX/0258-83-4741
URL/http://www.watayasoba.co.jp/
E-mail/info@watayasoba.co.jp



27

チルド販売用豆乳クリーム大福 シリーズ(苺)

4965020006899(苺)
(全3種 お問い合わせください)

株式会社港製菓

おいしさに真心そえて! お菓子をを通して人に笑顔を!

やわらかい大福餅で餡を包み、中心には乳脂肪分不使用の豆乳ホイップクリームを入れた、まろやかな大福です。乳アレルギーの方でも安心して召し上がりがいただけます。餡は、いちごあん、抹茶あん、栗あんの3種類。

希望小売価格:(税抜)130円 原材料:砂糖、いんげん豆、もち粉、上新粉、豆乳加工品、いちごペースト、いちごビュール 主原料原産国・地域:砂糖(日本)、いんげん豆(アメリカ)、もち粉(伊)、上新粉(アメリカ)、豆乳加工品(日本)、いちごペースト(日本加工:原産地中国)、いちごビュール(日本加工:原産地エジプト、チリ) 内容量:1個60グラム 商品サイズ:縦95mm×横115mm×高さ35mm 1ケースあたり入数:120個(10個×12) 最少ケース納品単位:1ケース(120個)※別途送料のご負担をお願いしております。 賞味期限:製造より冷凍で545日(冷凍-18℃以下)

住 所/〒950-0041 新潟県新潟市東区臨港町三丁目4609番地9
TEL/025-270-3710 FAX/025-270-3720
URL/http://www.niigata-minato.co.jp
E-mail/t-takahashi@niigata-minato.co.jp



29

なつかし豆 いかピー

4905235062204

株式会社内山藤三郎商店

納期、規格、パッケージなど細かな希望をお伺いします。

いか風味たっぷりないかピーです。直火と熱風の2度焼き製法で香ばしさと柔らかさを追求しています。昔食べた記憶がよみがえってくる懐かしい豆菓子です。なつかし豆シリーズ商品には他3アイテムあります。

希望小売価格:(税抜)350円 原材料:小麦粉(国内製造)、落花生、でん粉、砂糖、砂糖調整品(砂糖、マルチール)、寒梅粉、食用精製加工油脂、植物油類、粉末水飴、いかり、食塩/加工でん粉、膨脹剤、調味料(アミノ酸) 主原料原産国・地域:小麦粉(アメリカ、オーストラリア)、落花生(中国) 内容量:250g 商品サイズ:縦260mm×横175mm×奥行140mm 1ケースあたり入数:12入 最少ケース納品単位:混装10ケース以上 賞味期限:20日

住 所/〒956-0112 新潟県新潟市秋葉区新保1226
TEL/0250-38-2223 FAX/0250-38-5091
URL/https://www.touzaburo.com/
E-mail/kaneto@d2.dion.ne.jp



31

吟籠麦酒IPA

4571477240177

新潟ビール醸造株式会社

賞味期限300日・常温保存可

新潟県産コシヒカリ仕込みクラフトビール

新潟県産コシヒカリを副原料として使用。3種類の柑橘系ホップの香りと強い苦み、お米を感じるほのかな味わい、スッキリとした飲みやすさが絶妙なビールです。

希望小売価格:(税抜)450円 原材料:麦芽、国産米(新潟県)、ホップ 主原料原産国・地域:麦芽(ドイツ)、国産米(新潟県) 内容量:330ml 商品サイズ:60mm×60mm×210mm 1ケースあたり入数:24本 最少ケース納品単位:1ケース 賞味期限:300日

住 所/〒959-2823 新潟県胎内市熱田坂670番地
TEL/0254-48-2020 FAX/0254-48-2021
URL/http://www.tainabeer.com/
E-mail/t.sugai@tainabeer.com



26

アロニアドリンク完熟藤五郎梅 500ml

4573106750255

株式会社みなもとFACTORY

美と健康の果実アロニアブルーベリーの2.5倍以上のポリフェノール

新潟亀田郷産のアロニア果汁を80%使用。独自技術でアロニア特有の強い渋みをやわらげ、美味しく飲めるドリンクに仕上げました。完熟藤五郎梅の香りが特徴です。そのままで、炭酸水や焼酎割りなどもおすすめです。

希望小売価格:(税抜)2,500円 原材料:果実(アロニア、レモン、梅)、砂糖 主原料原産国・地域:アロニア(新潟県) 内容量:500ml 商品サイズ:60mm×60mm×300mm 1ケースあたり入数:12本 最少ケース納品単位:1ケース 賞味期限:360日

住 所/〒950-0144 新潟県新潟市江南区茅野山2-4-9
TEL/025-288-6527 FAX/025-388-6537
URL/https://minamoto-factory.com
E-mail/aronia@minamoto-factory.com



28

新潟淡麗ぼんしゅ漬 白みそ仕立て

4963730110868

丸七食品有限会社

食の創造企業として、新潟の優れた食材と伝統的な食文化を世界に発信します。

醸造の町 長岡摂田屋の星野本店の米こうじの自然で上品な甘味の越後白みそと吉乃川の純米酒の旨味と風味を活かし、栃尾油揚げを淡麗な味わいの味噌漬に仕上げました。

希望小売価格:(税抜)550円 原材料:油揚げ(丸大豆(遺伝子組換えではない)、植物油)、味噌、粗糖、発酵調味料、清酒、糖だし(豆腐用凝固剤(一部に大豆を含む) 主原料原産国・地域:油揚げ(新潟県産)、味噌(新潟県産) 内容量:1枚 商品サイズ:200mm×100mm×10mm 1ケースあたり入数:20 最少ケース納品単位:20×2 賞味期限:90日

住 所/〒940-2127 新潟県長岡市新産2丁目10-8
TEL/0258-46-9000 FAX/0258-46-9018
URL/http://www.marushichi-shokuhin.jp
E-mail/king@mtb.biglobe.ne.jp



30

悠天 純米吟醸

4933810420033

株式会社DHC酒造

明治41年創業、100年以上に渡り日本酒を造りつづけている酒蔵です。

新潟清酒の真髄、淡麗辛口のすっきりとした味わいです。それでいて、飲んだ者の印象に残る純米ならではのコクと旨みがあり、後味はキリッと綺麗な辛口です。

希望小売価格:(税抜)1,400円 原材料:米、米こうじ 主原料原産国・地域:新潟県 内容量:720ml 商品サイズ:70×70×330(mm) 1ケースあたり入数:12 最少ケース納品単位:応相談 賞味期限:製造年時から1年

住 所/〒950-3322 新潟県新潟市北区嘉山1-6-1
TEL/025-387-2025 FAX/025-387-3702
URL/https://www.bairi.net/
E-mail/hnakagawa@dhc.co.jp



32

栃尾の一口油揚げ6個

4537683010065

有限会社栃尾豆庵

日本三大花火でも知られる長岡の栃尾地域で、栃尾揚げを製造しております。

栃尾揚げに比べカットする手間が省けた利便性の高い商品です。カット面が無いので旨味を閉じ込めたままおいしくお召し上がりいただけます。昔ながらの栃尾揚げ二鍋製法を用いて職人が手揚げをしております。

希望小売価格:(税抜)158円 原材料:丸大豆、菜種油、凝固剤(塩化マグネシウム) 主原料原産国・地域:アメリカ又はカナダ 内容量:6個入 商品サイズ:長さ165mm×幅105mm×厚40mm 1ケースあたり入数:8パック 最少ケース納品単位:佐川急便140サイズ:12合(1甲)、ヤマト運輸120サイズ:8合(1甲) 賞味期限:製造日を含め5日間

住 所/〒940-0131 新潟県長岡市吉水1631-1
TEL/0258-52-9004 FAX/0258-52-9542
URL/http://www.tochiotouan.com
E-mail/touan-t@kbe.biglobe.ne.jp



