



うまいに、まっすぐ。 新潟県

ISMTS 2025
SUPERMARKET TRADE SHOW
スーパーマーケット・トレードショー

新潟県ブース全60社 出展商品ガイドブック

会場マップ

会場壁面

小間番号 10-319

商品展示コーナー		NICO 総合案内 INFORMATION		カタログコーナー		米粉 PR コーナー		Rf2 (株)給材	Rf9 (株)ライフ デザイン
Li3 (株)小島屋 (株)マルコ岩村	Li4 (株)みやこ 商店	Gr12 マルコ 食品(株)	Gr18 峰村醸造	Da3 (株)宮野食品 工業所	Da7 金井食品	S8 越後 福田屋	S9 マルシン 食品(株)	Rf1 丸栄 製粉(株)	Rf8 (株)青木 農場
Li2 (有)渡辺鶏園・ フェルエッグ	Gr6 越後 御貢屋	Gr11 (株)越後 みそ西	Gr17 (有)かんずり	Da2 (株)小国 製麺	Da6 (株)大力 納豆	S7 (株)スマイル ファーム	Fi4 (株)辰正丸	Dr2 La Verger Yamayo ヤマヨ果樹園	Rf7 (有)東京堂 La Dolfe
Li1 (株)ウオショク	Gr5 山崎醸造(株)	Gr10 (株)ゆのたに	Gr16 (株)たかの	Da1 へぎそば わたや	Da5 (株)上野	S6 (株)ナカシマ	Fi3 (株)小川屋	Dr1 (株)古町靴 製造所	Rf6 ジョイント ファーム(株)
Gr2 越後雪室屋 (にいがた雪室ブランド 事業協同組合)	Gr4 越後しらたま 本舗(株)	Gr9 (株)玉垣 製麺所	Gr15 へしあわせごはん 作りのパートナー〜 セキカワカナモノ	Gr19 (株)ホクショク	Da4 (有)宮村 製麩所	S5 (有)新潟 森林農園	Fi2 新潟 せんどのや	Fr4 (株)ひまわり 食品	Rf5 キンちゃん 本舗(株)
	Gr3 (株)松代そば 善屋	Gr8 八百屋 半吾兵衛	Gr14 (有)いち粒	R2 越後 ファーム(株)	S2 (株)清野屋	S4 ボンジュール(株)	Fi1 (株)能水 商店	Fr3 (株)叶味家	Rf4 いのかい
Gr1 たいまつ食品(株)		Gr7 (有)大黒屋 商店	Gr13 (株)ヒカリ 食品	R1 (株)吉兆楽	S1 さくら 製菓(株)	S3 (株)内山藤三郎 商店	Fr1 (株)セイヒョー	Fr2 (株)港製菓	Rf3 (株)タイナイ
メイン通路									

Gr グローサリー Li 畜産加工品 R 米 Da 日配品 S 菓子・スイーツ Fr 冷凍品 Fi 水産加工品 Dr 飲料・酒類 Rf 米粉食品



Niigata
Industrial
Creation
Organization

公益財団法人
にいがた産業創造機構

〒950-0078 新潟市中央区万代島5-1 万代島ビル11F
TEL. 025-384-0654 FAX. 025-246-0030
URL <https://www.nico.or.jp/> E-mail shoku@nico.or.jp



スマートフォン等からも
ご覧いただけます。

Gr1

お餅屋さんを作ったいなりもち

グローサリー



簡単調理でおやつ・軽食・
夜食におすすめ!

国内産水稻もち米を100%使用。
味つけ油あげに切り餅を入れ、電
子レンジで温めるだけの簡単調
理。程よい甘みと塩味の味つけ油
あげとお餅の相性抜群!

保存温度帯: 常温
賞味期限: 180日
希望小売価格(税抜): 667円

たいまつ食品 株式会社

FSSC

住所 / 959-1794 新潟県五泉市村松1345
担当者名 / 星川 健一
TEL / 0250-58-6135
URL / <https://www.omochi.ne.jp>
E-mail / hosikawa@taimatsu.co.jp



Gr2

雪室珈琲プレミアムアイス 1000mL

グローサリー



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、こだわりのエスプレッソ抽出で
美味しさを閉じ込めました。雪国
だからこそできた深い味わい。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 365日
希望小売価格(税抜): 800円

越後雪室屋(にいがた雪室ブランド事業協同組合)

住所 / 950-0943 新潟県新潟市中央区女池神明3-4-9
担当者名 / 山崎 宝雄
TEL / 025-250-0102
URL / <https://www.yukimuroya.jp>
E-mail / yamazaki.yukimuroya@gmail.com



Gr3

越後魚沼十日町コシヒカリ入りそば

グローサリー



新潟県産
コシヒカリ入りのお蕎麦

布海苔(海藻)をつなぎに新潟県
産のコシヒカリ入りのお蕎麦で
す。つるみともちもちとした食感
が楽しめます。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 730日
希望小売価格(税抜): 300円

株式会社 松代そば善屋

FSSC

住所 / 942-1526 新潟県十日町市松代3652番地12
担当者名 / 関谷 和樹
TEL / 025-597-2556
URL / <https://www.matsudaisoba.co.jp/>
E-mail / kz-sekiya@matsudaisoba.co.jp



Gr4

雪室貯蔵の白玉粉

グローサリー



真冬仕込みの白玉粉を
雪室貯蔵

その昔、真冬に仕込んだ白玉粉
は、別名「寒晒粉」と呼ばれ、通常
の白玉粉とは別物の扱いでした。
極寒期に仕込んだ白玉粉を雪室
に貯蔵し、現代に「寒晒粉」を再現。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 12カ月
希望小売価格(税抜): 250円

越後しらたま本舗 株式会社

住所 / 950-1455 新潟県新潟市南区新飯田659
担当者名 / 大槻 徹弥
TEL / 025-378-1251
URL / <https://www.e-shiratama.com/>
E-mail / otsuki-t@e-shiratama.com



Gr5

佐渡の旨み あごめんつゆ

グローサリー



希少な佐渡産のあごから
抽出したエキスを
使用しました!

貴重な佐渡産のあごのエキスを、
厳選した2種類の醤油とあわせま
した。あご由来の、上品な香りと
すっきりとした甘みをお楽しみく
ださい。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 12カ月
希望小売価格(税抜): 900円

山崎醸造 株式会社

住所 / 947-0004 新潟県小千谷市東栄3-7-4
担当者名 / 高橋 広樹
TEL / 0258-83-3460
URL / <https://echigojishi.co.jp>
E-mail / h.takahashi@echigojishi.co.jp



Gr6

御貢屋オリジナル「プレミアム&セレクト」

グローサリー



ふるさと越後・長岡の銘品や
こだわりの逸品を届けます

越後新潟をイメージできる美味し
いもの優れたものを素材として使
用し、御貢屋オリジナルブランド
商品「プレミアム」「セレクト」と
してお届けいたします。

保存温度帯: -
賞味期限: -
希望小売価格(税抜): -

越後御貢屋

住所 / 940-2121 新潟県長岡市喜多町707
担当者名 / 樋口 勝博
TEL / 090-3333-4374
URL / <https://omitsugi.com/>
E-mail / king@mtb.biglobe.ne.jp



Gr7

新潟県産新之助 (新潟県産 上越市・妙高市 単一原料米)

グローサリー



妙高山麓の自然環境が生み出した究極の銘米

大粒で炊き上がりが美しく、お米がまぶしいほどに輝きます。ふんわりひろがる香り、豊潤な甘みとコク、しっかりとした粘りと弾力を併せ持ちます。

保存温度帯: その他
賞味期限: 設定無し
希望小売価格(税抜): 1,350円

有限会社 大黒屋商店

HACCP

住所 / 944-0047 新潟県妙高市白山町2-4-8
担当者名 / 営業課: 尾崎 義明
TEL / 0255-72-2220
URL / <http://www.kome10.com/>
E-mail / daikokuya_y.ozaki@amail.plala.or.jp



Gr8

ザワークラウト 若葉

グローサリー



畑のごちそうをお届けいたします

雪室で見つけた植物性乳酸菌で低温発酵させた和風のザワークラウトです。日本人の舌に合うよう酸味を抑え、ゆず皮と唐辛子をアクセントに仕上げました。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 90日
希望小売価格(税抜): 500円

八百屋 半吾兵衛

ISO HACCP

住所 / 955-0046 新潟県三条市興野1-2-46
担当者名 / 清水 大夢
TEL / 0256-33-0163
URL / <http://hangobei.jp/>
E-mail / info@hangobei.jp



Gr9

みのりそば

グローサリー



4年連続日本一のそば屋の新商品

平打ち仕上げの食べ応えのある「へぎそば」乾麺。塩分40%カットで健康的にそば湯まで美味しく頂けます。新製法で価格、供給量共に安定した新商品です。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 400日
希望小売価格(税抜): 276円

株式会社 玉垣製麺所

HACCP

住所 / 948-0056 新潟県十日町市高田町6丁目688-2
担当者名 / 水落 恭平
TEL / 025-752-2563
URL / <https://www.tsumarisoba.co.jp/>
E-mail / mizuochi@tsumarisoba.co.jp



Gr10

有機切り餅

グローサリー



自然豊かな魚沼で製造されたお餅・和菓子

「国産の有機栽培のもち米」のみを使用しています。有機認証を受けたゆのたに餅工場で、「有機もち米」と「魚沼の地下水」のみで製造しました。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 2年
希望小売価格(税抜): オープン価格

株式会社 ゆのたに

有機JAS

住所 / 946-0084 新潟県魚沼市宇津野57-1
担当者名 / 遠藤 大希
TEL / 025-793-1111
URL / <https://www.yuno.co.jp/>
E-mail / t-endo@yunotani-onigiri.com



Gr11

サクラ咲く合格にぎり飯の素

グローサリー



白米の甘味が引き立つみそ屋のチカラ飯

大根のみそ漬をご飯に混ぜた郷土料理「桜飯」から着想を得た混ぜご飯の素。縁起物としても親しまれた桜飯に、同じく縁起物である昆布のみそ漬を加えたチカラ飯の素です。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 90日
希望小売価格(税抜): 720円

株式会社 越後みそ西

住所 / 945-1122 新潟県柏崎市新道882
担当者名 / 田村 昭博
TEL / 0257-23-1893
URL / <https://www.misonishi.jp>
E-mail / tamura@misonishi.jp



Gr12

なす切り漬けの素

グローサリー



樽、重石不要、切り口が綺麗に漬かる!!

本品はなすを漬ける際に必要な重石、容器、焼みょうばん不要で漬かる簡単漬けの素です。なすの切り口が綺麗に漬かるので漬物初心者の方にも最適な製品です。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 18カ月
希望小売価格(税抜): 300円

マルコ食品 株式会社

ISO

住所 / 950-1455 新潟県新潟市南区新飯田2655-1
担当者名 / 渡邊 晋
TEL / 025-374-2341 (本社) 080-4632-1581 (渡邊携帯)
URL / <http://www.maruko-foods.co.jp>
E-mail / s-watanabe@maruko-foods.co.jp



Gr13

海鮮ぞうすい(たら・かに・たい)

グローサリー

電子レンジで簡単調理
海鮮ぞうすい

米どころ新潟県が産んだ大粒でコクと甘みある「新之助」を100%使用しました。魚介本来の旨味と上品な香りを感じる本格的なぞうすいをお楽しみください。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 1年
希望小売価格(税抜): オープン価格

株式会社 ヒカリ食品

ISO

住所/959-1758 新潟県五泉市城下1丁目1567番地
担当者名/貝瀬 由香里(カイセ ユカリ)
TEL/0250-47-3125
URL/https://www.hikari-shokuhin.co.jp
E-mail/okayu@smile.ocn.ne.jp



Gr14

SARUNASHI JAM

グローサリー

豪雪の街から
幻の果実

サルナシは『こくわ』とも言われているキウイフルーツの原種。TBSドラマ「グランメゾン東京」や世界一のレストラン「noma」にも採用実績がある注目の果実。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 365日
希望小売価格(税抜): 1,806円

有限会社 いち粒

住所/948-0055 新潟県十日町市高山2-819-7
担当者名/猪俣 光弘
TEL/025-761-7700
URL/https://www.ichiryu-noutai.com/
E-mail/noutai@ichiryu-store.com



Gr15

カレー塩

グローサリー

カレー料理が時短でできる
空いた時間をお子様との
時間に活用できます

和風カレーで辛味を抑えて仕上げました。薫り高いカレー風味のふりかけ調理塩です。ご飯と混ぜて即席ドライカレー、炒めてカレーピラフが簡単にできます。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 12カ月
希望小売価格(税抜): 530円

～しあわせなごはん作りのパートナー～ セキカワカナモノ

住所/957-0052 新潟県新発田市大手町1-1-1
担当者名/新保 裕也
TEL/0254-22-3781
URL/https://www.sekikawa-pb.co.jp/index.html
E-mail/sekikawa-rt@ml.shibata.ne.jp



Gr16

レモンサフランライス180g

グローサリー

新潟県産原料使用
カレーにぴったりのごはん

新潟県産こしひかりと新潟県佐渡島産レモンを使用した新潟県産にこだわったレモンサフランライスです。“カレーに合うごはん”を追求して造りました。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 240日
希望小売価格(税抜): 292円

株式会社 たかの

ISO

住所/947-0052 新潟県小千谷市大字千谷甲2837-1
担当者名/蟹澤 裕
TEL/0258-82-6500
URL/https://takano-niigata.co.jp/
E-mail/kanisawa@takano-niigata.co.jp



Gr17

かんゆずり

グローサリー

柚子風味をより楽しめる
柚子増量版かんずり

通常のかんずりにも柚子は入っていますが、柚子増量版のより柚子風味を楽しめるかんずりです。柚子好きな方や辛さも控え目で食べ易いかんずりの為辛さが苦手な方にも。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 365日
希望小売価格(税抜): 720円

有限会社 かんずり

ISO

住所/944-0023 新潟県妙高市西条437-1
担当者名/長谷川 隆
TEL/0255-72-3813
URL/https://www.kanzuri.com/
E-mail/hasegawa@kanzuri.com



Gr18

麹菌と乳酸菌の力 発酵あまざけW

グローサリー

お米と麹だけでつくった
植物性乳酸菌飲料

植物性の乳酸菌ヤマコシ株(新潟県特許取得)を使用した甘酒です。糀甘酒の技術と組み合わせることで、まるでヨーグルトのような新しい発酵飲料が誕生しました。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 7カ月
希望小売価格(税抜): 1,000円

峰村醸造

住所/950-0084 新潟県新潟市中央区明石2丁目3番44号
担当者名/山崎 康太
TEL/025-247-9321
URL/https://www.minemurashouten.com/
E-mail/yamazaki@minemurashouten.co.jp



Gr19

新潟県産醤油 郷土の実り天然醸造2023仕込み

グローサリー

新潟が生んだ
ヴィンテージ生醤油

その年に収穫した新潟県産大豆・小麦を国産塩で仕込み、四季の温度変化だけで一年間発酵・熟成を行い、その年の大豆や小麦の出来具合や気温で風味の変化が楽しめます。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 12カ月
希望小売価格(税抜): 510円

株式会社 ホクショク

住所 / 940-2127 新潟県長岡市新産2丁目11-11
担当者名 / 桜井 由美子
TEL / 0258-46-5155
URL / <https://echigo-ryokan.jp/>
E-mail / sakurai@echigo-ryokan.jp



Li1

雪室熟成豚チーズメンチカツ

畜産加工品

超濃厚! 雪室熟成豚と
3種のチーズのマリアージュ

天然の冷蔵庫「雪室」で熟成した新潟県産雪室熟成豚に3種の濃厚なチーズをインしたジューシーなメンチカツです。雪室熟成豚の甘味とチーズの濃厚な旨味は相性抜群。

保存温度帯: 冷凍
賞味期限: 366日
希望小売価格(税抜): オープン価格

株式会社 ウオショク

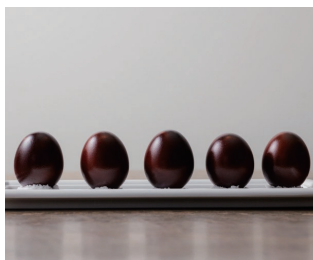
住所 / 950-0951 新潟県新潟市中央区鳥屋野450-1
担当者名 / 宇尾野 伸
TEL / 025-284-7500
URL / <https://www.uoshoku.co.jp/>
E-mail / s.uono@uoshoku.co.jp



Li2

燻製卵「ジオの石」

畜産加工品

保存料・着色料不使用!
常温保存で1年美味しい

自慢の卵を7日間じっくりと燻すことで保存料・着色料・添加物不使用で長期保存が可能な燻製卵が生まれました。おやつや毎日の食卓、アウトドア、保存食におすすめです。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 1年
希望小売価格(税抜): 232円

有限会社 渡辺鶏園・フェルエッグ

住所 / 941-0047 新潟県糸魚川市平牛2116
担当者名 / 渡辺 洋子
TEL / 025-550-6680
URL / <https://f-agg.com>
E-mail / watanabe@f-agg.com



Li3

新潟親鶏塩やきとり

畜産加工品

うまい鶏の新常識
噛めば噛むほど旨味溢れる

親鶏モモ肉を新潟県産酒粕に漬け込み焼き上げることで脂の旨みを閉じ込め、程よい歯ごたえを引き出した逸品に仕上げました。業務用の畜肉加工品OEM製造が得意です。

保存温度帯: 冷凍
賞味期限: 365日
希望小売価格(税抜): 350円

株式会社 小島屋 株式会社 マルコ岩村

住所 / 957-0064 新潟県新発田市奥山新保373-2
担当者名 / 馬場 智之
TEL / 0254-22-1129
URL / <https://www.kojima-g.com/>
E-mail / tomoyukibaba@grace.ocn.ne.jp



ISO

Li4

豚レバーのたれかつ

畜産加工品

新潟みやこやの
人気メニューを商品化

鮮度抜群の国産豚レバーを使用した、新潟タレカツ風の商品です。サクッとした食感と甘辛いタレがよく合う絶妙の一品に仕上がりました。おかずやおつまみにピッタリです。

保存温度帯: 冷凍
賞味期限: 1年
希望小売価格(税抜): オープン価格

株式会社 みやこ商店

住所 / 950-3308 新潟県新潟市北区下大谷内1672-21
担当者名 / 伊藤 欽一
TEL / 025-258-5771
URL / <https://www.miyakoya-niigata.co.jp>
E-mail / miyakoya@maroon.plala.or.jp



R1

雪温精法 氷温熟成® 魚沼産こしひかり

米

おいしいお米を
いつもおいしくもっとおいしく

天然雪冷気の雪蔵保管で鮮度保持し、凍る直前の氷温熟成で本来持つ美味しさを引き出し、雪の冷気を活用し精米時の穀温上昇を抑えた特許製法『雪温精法』で精米しました。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 6カ月
希望小売価格(税抜): 2,400円

株式会社 吉兆楽

住所 / 949-6436 新潟県南魚沼市中203番地1
担当者名 / 長谷川 雅紀
TEL / 025-788-1230
URL / <https://www.kichorak.com/>
E-mail / hasegawa_m@kichorak.com



R2

やなどり餅

米



希少品種を使用した
数量限定のお餅

在来品種で、栽培方法が非常に難しく後継者不足・高齢化により年々生産者が減り、現在市販用では越後ファームだけが生産している「幻のもち米」です。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 540日
希望小売価格(税抜): 1,100円

越後ファーム 株式会社

住所 / 959-4418 新潟県東蒲原郡阿賀町野村1751-1
担当者名 / 脇坂 真吾
TEL / 090-5751-0501
URL / <https://www.echigofarm.com/>
E-mail / wakisaka@echigofarm.com



Da1

冷凍生へぎそば・めんつゆ

日配品



冷凍生へぎそば
打ち立ての喉ごしをご自宅で

創業100年のへぎそば専門店。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。打ち立てのそばをそのまま冷凍。

保存温度帯: 冷凍
賞味期限: 270日
希望小売価格(税抜): 780円

へぎそば わたや

住所 / 947-0042 新潟県小千谷市平沢1-8-5
担当者名 / 角田 義隆
TEL / 080-3207-0658
URL / <https://www.watayasoba.co.jp/>
E-mail / y.tsunoda@watayasoba.co.jp



Da2

新潟名物イタリアン焼そば 2人前

日配品



米粉を使用した
麺類の製造・開発

半世紀以上新潟県民に愛され続けている「イタリアン」を商品化。極太の焼そば麺にトマトソースをかけてお召し上がりください。

保存温度帯: 冷蔵
賞味期限: 17日
希望小売価格(税抜): 450円

株式会社 小国製麺

住所 / 959-2600 新潟県胎内市清水9-154
担当者名 / 中野 みどり
TEL / 0254-44-1092
URL / <https://www.oguniseimen.com/>
E-mail / nakano.midori@oguniseimen.com



Da3

しお豆

日配品



レタス3個分の食物せんい

厳選した原料を使い、熟練した職人が手造りで作っています。豆の持つ甘み、旨みを引き出し、青えんどう特有の青臭さが残らないよう、丁寧炊き上げました。

保存温度帯: 冷蔵
賞味期限: 14日
希望小売価格(税抜): 130円

株式会社 宮野食品工業所

住所 / 957-0006 新潟県新発田市市中田町3-1297-1
担当者名 / 渡邊 勇輝
TEL / 090-8257-1265
URL / <https://www.miyano-mame.jp/>
E-mail / y-watanabe@miyano-mame.jp



Da4

生麩

日配品



生麩屋が作る
こだわりの生麩

職人が1本1本手作りで作っている生麩です。原料にもこだわり、なめらかでもっちりした食感が味わえます。生麩田楽やすき焼きなど様々なお料理にご使用頂けます。

保存温度帯: 冷凍
賞味期限: 1年
希望小売価格(税抜): 800円

有限会社 宮村製麩所

住所 / 957-0356 新潟県新発田市岡田1807-6
担当者名 / 宮村 小百合
TEL / 0254-22-2950
URL / <https://www.yakifu.co.jp/>
E-mail / sa-miyamura@yakifu.co.jp



Da5

こだわり食感の新潟こんにゃくのうま煮

日配品



素材へのこだわりと
美味しさを追求した伝統の味

群馬県産の原料を使用した食感の良いこんにゃくを丁寧にあく抜きして、味付け調理しました。開封後すぐにお召し上がりいただけますので、一品ほしい時に重宝します。

保存温度帯: 冷蔵
賞味期限: 60日
希望小売価格(税抜): 417円

株式会社 上 野

住所 / 950-1123 新潟県新潟市西区黒鳥4381番地1
担当者名 / 上野 博久
TEL / 025-377-2052
URL / <https://niigata-ueno.com>
E-mail / ueno@niigata-ueno.jp



Da6 糀入味付納豆

日記品



魚沼で生まれ
愛され続ける郷土食

魚沼で生まれ愛され続けられている納豆です。そのままお召し上がりいただける手軽さも魅力です。日持ちも良く、【魚沼市プレミアム認定商品】となっております。

保存温度帯: 冷蔵
賞味期限: 30日
希望小売価格(税抜): オープン価格

株式会社 大力納豆

住所/ 946-0035 新潟県魚沼市十日町360-6
担当者名/ 坂詰 仁
TEL/ 025-792-0411
URL/ <https://www.dairikinatto.co.jp>
E-mail/ info@dairikinatto.co.jp



Da7 梅寒天

日記品



6月からの「梅フェア」に
涼味の定番・販促企画に最適

国産梅果汁を使用した寒天です。梅の酸味と甘みのバランス、食感にこだわった大人気商品です。暑くなる6月から、梅フェアや販促品として導入いただき、喜ばれています。

保存温度帯: 冷蔵
賞味期限: 60日
希望小売価格(税抜): オープン価格

金井食品

住所/ 954-0083 新潟県見附市市野坪町51-8
担当者名/ 金井 智康
TEL/ 0258-62-0867
URL/ kanai-to@dune.ocn.ne.jp
E-mail/ kanai-to@dune.ocn.ne.jp

S1 カマンベールチーズおかき

菓子・スイーツ



米どころ新潟の
お米でつくった
ちょっと贅沢なあられ

新潟県産もち米「わたぼうし」を100%使用した生地と欧州産カマンベールチーズパウダー、あっさり塩味の黄金比。全国菓子大博覧会にて最高賞の名誉総裁賞を受賞。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 150日
希望小売価格(税抜): 330円

さくら製菓 株式会社

住所/ 957-0356 新潟県新発田市岡田1328番地11
担当者名/ 寺尾 晴華
TEL/ 0254-22-2131
URL/ <http://www.sakura-do.jp>
E-mail/ ha-terao@sakura-do.jp



JFS-B

S2 清雅園 米ほろり ほうじ茶味

菓子・スイーツ



「ほろり」食感の
バタークッキー

小麦生地に新潟産米粉を混ぜ込み「ほろり」食感に仕立て国産バターを使いコクのある味に村上産ほうじ茶を混ぜ込み甘味のあるほうじ茶味に仕上げました。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 180日
希望小売価格(税抜): 500円

株式会社 清野屋

住所/ 950-0863 新潟県新潟市東区卸新町2丁目916番地
担当者名/ 熊谷 壮一
TEL/ 025-274-5151
URL/ <http://www.kiyonoya.co.jp/seigaen/product.php>
E-mail/ kumagai@kiyonoya.co.jp



S3 ごまパンダ

菓子・スイーツ



唯一無二
胡麻で作ったごまパンダ

胡麻一粒から造り上げた自慢の逸品。「もっと小さい豆菓子」という要望から誕生し、試作段階から予想以上の反響を得て、販売から20年以上愛され続けている製品です。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 120日
希望小売価格(税抜): 500円

株式会社 内山藤三郎商店

住所/ 956-0112 新潟県新潟市秋葉区新保1226
担当者名/ 内山 芳郎
TEL/ 0250-38-2223
URL/ <https://www.touzaburou.com>
E-mail/ kaneto@d2.dion.ne.jp



ISO

S4 オートファジー酒粕noバターサンドクッキー

菓子・スイーツ



「料理王国100選2025
未来ラボ賞」受賞

2016年ノーベル生理学賞受賞の老廃物を体外に排出するオートファジー理論に基づく製法で作られた小麦や卵アレルギー対策も講じた米粉クッキーです。1日1枚の習慣を。

保存温度帯: 冷凍
賞味期限: 1ヵ月
希望小売価格(税抜): 2,500円

ボンジュール 株式会社

住所/ 951-8121 新潟県新潟市中央区水道町2丁目808番117号
担当者名/ 吉田 欧加(オウカ)
TEL/ 090-8813-2172
URL/ <https://bonjour-japon.com/>
E-mail/ ouka@bonjour-japon.com



有機JAS

S5

笹だんご

菓子・スイーツ



新潟名物 笹だんご
濃厚なよもぎの味わい

米どころ新潟特産品の代表的な笹団子。こだわりの自社栽培こがねもち米とコシヒカリ使用。後蒸し製法で作ったコシのある生地と香り豊かなよもぎの濃厚な味が自慢です。

保存温度帯: 冷凍
賞味期限: 365日
希望小売価格(税抜): オープン価格

有限会社 新潟森林農園

住所 / 956-0014 新潟県新潟市秋葉区福島69番地
担当者名 / 森林 幸弘
TEL / 0250-24-3216
URL / <https://omochi.co.jp/>
E-mail / info@omochi.co.jp



S6

大糸チーズ

菓子・スイーツ



年間20万個売れる
ふわっと濃厚チーズスフレ

口に入った瞬間ふわりととけるスフレチーズ。その繊細な食感とともに、濃厚なチーズのおいしさが口いっぱいに広がり、チーズ好きの心を深く掴む極上のスイーツです。

保存温度帯: 冷凍
賞味期限: 60日
希望小売価格(税抜): 250円

株式会社 ナカシマ

住所 / 949-1352 新潟県糸魚川市大字能生7033番地
担当者名 / 中嶋 康仁
TEL / 025-566-3600
URL / <http://www.okasi-nakasima.com/>
E-mail / yasuhito-nakashima@okasi-nakasima.com



S7

やみつきビスコッティ

菓子・スイーツ



佐渡島の山と海の恵みが
たっぷりのビスコッティ!
楽しみ方はあなた次第!

佐渡伝統食材のかやの実と、佐渡のフルーツを使ったビスコッティ。佐渡の塩の塩味と、かやの実の風味が後を引きまします。まさに『やみつき』になってしまうビスコッティです。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 6カ月
希望小売価格(税抜): 500円

株式会社 スマイルファーム

住所 / 952-1207 新潟県佐渡市貝塚802-1
担当者名 / 神蔵 智子
TEL / 0259-58-7045
URL / <https://fremar.jp/>
E-mail / kanzou_t@smile-farm.co.jp



S8

越後福田屋あんみつ

菓子・スイーツ



国産天草100%使用!
歯ごたえある食感!

国産天草100%使用の寒天は、粒を大きくし、歯ごたえある食感に仕上げ、保存水にはビートグラニュー糖を加え、寒天にほんのり甘みが加わりお菓子感覚をより楽しめます。

保存温度帯: その他
賞味期限: 60日
希望小売価格(税抜): 368円

越後福田屋

住所 / 950-3308 新潟県新潟市北区下大谷内378番地51
担当者名 / 遠藤 秀生
TEL / 025-259-8761
URL / <https://www.fukudaya529.co.jp/goods/05199.html>
E-mail / hideo@fukudaya529.co.jp



S9

芋ようかん

菓子・スイーツ



国産紅はるか使用の
芋ようかん

国内産紅はるかさつまいもを使用した芋ようかん詰合せ。「べにはるか」をペースト状にし、なめらかで風味豊かな芋ようかんに仕上げました。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 365日
希望小売価格(税抜): オープン価格

マルシン食品 株式会社

住所 / 950-2054 新潟県新潟市西区寺尾東2-9-39
担当者名 / 小林 哲弥
TEL / 025-260-1155
URL / <http://www.ms-hana.co.jp/>
E-mail / t.kobayashi@ms-hana.co.jp

有機JAS ISO
FSSC



Fr1

もも太郎

冷凍品



70年もの歴史を誇る
かき氷バー

昔から新潟県民に親しまれてきたもも太郎。角氷を砕き、シロップを混ぜて凍結した氷粒たっぷりのいちご味かき氷バー。後味さっぱり感が特徴です。

保存温度帯: 冷凍
賞味期限: 設定無し
希望小売価格(税抜): 380円

株式会社 セイヒョー

住所 / 950-3304 新潟県新潟市北区木崎1782-1
担当者名 / 渡辺 政則
TEL / 025-386-6881
URL / <https://www.seihyo.co.jp>
E-mail / m-watanabe@seihyo.co.jp

ISO



Fr2

笹だんごの笹むいちゃいました

冷凍品



笹だんごの未来に
一石を投じる衝撃の新商品

深刻な人手不足と笹の葉の不足により笹だんご文化は存続の危機にあります!この商品はこの背景を少しでも知っていただくキッカケとなる事を期待し開発しました。

保存温度帯:常温
賞味期限:6日
希望小売価格(税抜):298円

株式会社 港製菓

FSSC

住所/950-0041 新潟県新潟市東区臨港町三丁目4609-9
担当者名/大平 憲一
TEL/025-270-3710
URL/https://www.niigata-minato.co.jp/
E-mail/minato@niigata-minato.co.jp



Fr3

ご馳走むすび コレクション

冷凍品



新潟米を冷凍にてご馳走

個包装された冷凍おむすびは、味のバラエティ豊かな9種のラインナップ。お手軽な3ヶセットや、ギフト向けの化粧箱入りタイプも用意。食べる人やシーンを選びません。

保存温度帯:冷凍
賞味期限:90日
希望小売価格(税抜):3,250円

株式会社 叶味家

FSSC

住所/950-1101 新潟県新潟市西区山田2310-1
担当者名/宗村 基広
TEL/025-201-2210
URL/https://kamiya3.jp/wordpress/
E-mail/munemura@kamiya3.jp



Fr4

海鮮てまり寿司

冷凍品



新潟県産米にこだわった
冷凍寿司・冷凍弁当

新潟県産米100%使用のシャリは、冷凍しても美味しく食べられます。また、最新の冷凍技術で凍結することで、出来立ての味をそのまま食卓で食べていただけます。

保存温度帯:冷凍
賞味期限:60日
希望小売価格(税抜):2,800円

株式会社 ひまわり食品

ISO HACCP

住所/954-0076 新潟県見附市新幸町2-8
担当者名/高野 直史
TEL/0258-66-0866
URL/https://www.himawari-foods.co.jp/
E-mail/n-takano@himawari-foods.co.jp



Fi1

にいがた鮭の魚醤「最後の一滴」

水産加工品



料理を美味しくする
最上級の旨味の一滴

新潟海洋高校の生徒が開発した鮭の魚醤「最後の一滴」。発酵条件の検討を繰り返して開発した独自の製法により、鮭の旨味を最大限に引き出した唯一無二の調味料。

保存温度帯:常温
賞味期限:2年
希望小売価格(税抜):800円

株式会社 能水商店

住所/949-1352 新潟県糸魚川市能生9396
担当者名/石田 寿文
TEL/025-556-6950
URL/https://www.nousui-shop.com/index.php
E-mail/t-ishida@nousui-shop.com



Fi2

キングサーモン味噌漬焼き

水産加工品



新潟の食文化
その伝統をつむぐ手作りの味

新潟県内でも有数の豪雪地帯である小千谷(おぢや)市にて水産市場の強みを生かした魚介類などを様々な発酵調味料を用い、体に優しいお惣菜を手掛けております。

保存温度帯:冷蔵
賞味期限:60日
希望小売価格(税抜):1,278円

新潟せんのや

住所/947-0003 新潟県小千谷市大字蕨生丙1644番地1
担当者名/長谷川 忠
TEL/0258-83-5505
URL/https://uosui.co.jp/
E-mail/hasegawa@uosui.co.jp



Fi3

ご飯にひとさじ さけ焼漬ほぐし

水産加工品



米どころ新潟の
美味しいご飯のお供

新潟の郷土料理であり、人気看板商品「匠の焼漬 さけ」が、常温になることでより便利になりました。味は変わらず、その上余計な骨も取り除き、食べやすくなりました。

保存温度帯:常温
賞味期限:180日
希望小売価格(税抜):1,200円

株式会社 小川屋

住所/950-0105 新潟県新潟市江南区大淵1631
担当者名/西方 均
TEL/025-276-1311(携帯/080-9655-6409)
URL/https://www.niigata-ogawayaya.co.jp
E-mail/nishikata@niigata-ogawayaya.co.jp



Fi4

漁師茶漬け(アジ)

水産加工品

新潟の漁師が作る
お刺身生茶漬け

親子三代にわたり漁師として培った目利きで選別したお刺身生茶漬け。漬けの状態になっておりますので、お湯をかけて召し上がるだけの簡単調理。

保存温度帯: 冷凍
賞味期限: 1年
希望小売価格(税抜): 649円

株式会社 辰正丸

住所 / 951-8018 新潟県新潟市中央区稲荷町3615
担当者名 / 黒崎 誠正
TEL / 025-229-9262
URL / <https://souzaburou.com/>
E-mail / info@souzaburou.net



Dr1

甘杯(カンパイ)

飲料・酒類

乾杯のための
あたらしい甘酒

「のむ人も、のめない人も、みんなで一緒に一杯目」をコンセプトに開発した乾杯専用ノンアルコール。ハレの日の乾杯を彩る、新しいスタイルを提案します。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 7カ月
希望小売価格(税抜): 2,700円

株式会社 古町庵製造所

住所 / 951-8063 新潟県新潟市中央区古町通二番町533番地
担当者名 / 代表取締役 小畑 宏樹
TEL / 050-3852-0710
URL / <https://furumachi-kouji.jp/>
E-mail / obata@furumachi-kouji.com



Dr2

果汁100%ジュース500ml

(リレクチェ、巨峰) 果汁100%ストレートタイプジュース

飲料・酒類

大きな安心と
美味しさを世界へ

素材の美味しさそのままに砂糖等の余計な物は一切加えないで作りました。まるで果実を食べている様な味わいの贅沢なジュースです。業務用果汁の供給も致します。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 730日
希望小売価格(税抜): 2,385円

Le Verger Yamayo ヤマヨ果樹園

HACCP

住所 / 950-1404 新潟県新潟市南区内郷2460
担当者名 / 小柳 雅敏
TEL / 025-362-5583
URL / <https://www.niigata-yamayo.net>
E-mail / info@niigata-yamayo.net



Rf1

新之助 新潟海鮮ラーメン3種詰合せ

米粉食品

新之助米粉を使用した
麺と3種類の海鮮スープ

新之助米粉を30%配合した麺と3種類の海鮮スープを詰合せ。「南蛮えびラーメン(塩)」「紅ずわいがにラーメン(味噌)」「のどろろラーメン(醤油)」×各1袋。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 1年
希望小売価格(税抜): 1,600円

丸栄製粉 株式会社

FSSC

住所 / 950-0163 新潟県新潟市江南区東船場5-1-7
担当者名 / 佐藤 和彦
TEL / 025-382-3511
URL / <http://www.maruei-s.co.jp/>
E-mail / kazuhiko@maruei-s.co.jp



Rf2

新潟南蛮えびクリーミーカレー

米粉食品

米粉でつなぐ
新潟の旨み満載カレー

新潟の米粉を主原料に、南蛮えび・ルレクチェ・塚田牛乳の生クリームなどの新潟が誇る食材でつくった、ちょっと贅沢なカレーです。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 330日
希望小売価格(税抜): 800円

株式会社 給材

住所 / 950-0867 新潟市東区竹尾卸新町801-5
担当者名 / 松橋 智宏
TEL / 025-274-1858
URL / <http://kyusyoku.co.jp>
E-mail / kyuzai.mt@email.plala.or.jp



Rf3

おこめ食パン

米粉食品

新潟県産米粉使用の
グルテンフリー食パン

新潟県産米粉を100%使用したグルテンフリー・アレルギーフリーの米粉パン。トーストすると外はカリッと、中はモチッと食感でお召し上がりいただけます。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 17日
希望小売価格(税抜): 470円

株式会社 タイナイ

FSSC ISO

住所 / 959-2600 新潟県胎内市清水9-153
担当者名 / 木村 碧
TEL / 0254-44-8100
URL / <https://tainai.co.jp/>
E-mail / a_kimura@sk.kameda.co.jp



Rf4

おこめっと麺

米粉食品



お米×こんにゃくで叶う
ヘルシーライフ

新潟産米粉×こんにゃくで生まれた
ヘルシー麺。グルテンフリー、低カ
ロリー、低糖質で食事制限、体づく
りなどの健康志向の方も安心。水
切りだけでお召し上がりOKです。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 90日
希望小売価格 (税抜): 280円

いのかい

住所 / 940-2127 新潟県長岡市新産2丁目13-10
担当者名 / 片桐 誠司
TEL / 0258-46-6888
URL / <https://www.inokai.net/>
E-mail / tenya03@inokai.net



Rf5

朱鷺めきつ粉(佐渡産米粉)ときめきお米麺

米粉食品



朱鷺の住む世界遺産がある
佐渡島で栽培・製粉

低澱粉損傷度、高比容積率、高吸
水性、朱鷺の住む世界遺産がある
佐渡島で栽培米使用。さらに米粉
麺は、低GI越のかおりを使用。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 1年
希望小売価格 (税抜): 834円

キンちゃん本舗 株式会社

HACCP

住所 / 952-0434 新潟県佐渡市西三川1333-1
担当者名 / 猪坂 宗
TEL / 0259-58-2851
URL / <https://kinchan-honpo.com/>
E-mail / info@kinchan-honpo.com



Rf6

焙煎 米ぬか粉 Premium

米粉食品



きな粉のように甘い米ぬか粉

植物性完熟堆肥を使用して栽培し
たお米から作った米ぬか粉です。高
温殺菌してα化加工してあるのでそ
のままでも、コーヒー・スープに入
れてもお召し上がりいただけます。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 365日
希望小売価格 (税抜): 1,556円

ジョイントファーム 株式会社

有機JAS

住所 / 959-1503 新潟県南蒲原郡田上町原ヶ崎新田49-1
担当者名 / 大野 敦子
TEL / 090-4398-0491
URL / <https://www.gensenmai.net/>
E-mail / info@gensenmai.net



Rf7

Rice Floure Gateauchocolate

米粉食品



お米の新しい形
米粉スイーツの未来

がっつりチョコだけど、甘くない?!
ビター? スイート? どっちも。米粉
が生んだふんわりしっとりガトー
ショコラ!! スイーツコーナーやレ
ジ前のもう一つにピッタリ。

保存温度帯: 冷凍
賞味期限: 180日
希望小売価格 (税抜): 250円

有限会社 東京堂 LaDolfe

HACCP

住所 / 944-0043 新潟県妙高市朝日町1-2-9
担当者名 / 朝比奈 義子
TEL / 0255-72-9981
URL / <http://www.tokyodo.info/>
E-mail / shop@tokyodo.info



Rf8

NIIGATAひかりBAUM(黒埼茶豆)

米粉食品



自社栽培の玄米粉使用・
黒埼茶豆使用
グルテンフリーバウム

自社栽培コシヒカリの玄米粉を
100%使用した、グルテンフリーバ
ウムです。自社栽培の黒埼茶豆を生
地に練りこみ、バウムの優しい甘さ
と、茶豆の風味が一つになりました。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 30日
希望小売価格 (税抜): オープン価格

株式会社 青木農場

住所 / 950-1122 新潟県新潟市西区木場2355
担当者名 / 青木 弘
TEL / 025-377-2855
URL / <https://www.shop-aoki-farm.jp/>
E-mail / hiromu@aoki-farm.jp



Rf9

四角い米粉シュークリーム「myblock」

米粉食品



四角いカタチに
幸せいっぱい♥

クリームも米粉で炊き完全グルテ
ンフリー! 隅までクリームがたっ
ぱり詰まった新潟県産コシヒカリ
を使用したCuteで美味しい四角
い米粉シュークリーム。

保存温度帯: 冷蔵
賞味期限: 2日
希望小売価格 (税抜): 325円

株式会社 ライフデザイン

住所 / 950-0993 新潟県新潟市中央区上所中3-12-24 SUNNYDAYS
担当者名 / 雪井 幸太郎
TEL / 025-282-7725
URL / yukii@lifedesignathome.jp
E-mail / yukii@lifedesignathome.jp

新潟県関西情報発信拠点「新潟をこめ」

大阪駅直結! 食を中心とした新潟県の魅力を
関西圏に発信するアンテナショップ

大阪・梅田にある「新潟をこめ」は、
2019年度のオープンから5周年を迎え
ました。新潟県産品約1,100商品を
販売するほか、観光情報も充実してい
ます。また、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併
設し、関西で新潟の美味しさを堪能で
きます。「新潟をこめ」でぜひ
新潟県の魅力をたっぷりお楽しみくだ
さい。



所在地 大阪府大阪市北区小松原町梅田地下街4-1
ホワイティうめだイーストモール扇町ゾーン

ホームページ



営業時間 ショップフロア／10:00～21:00
飲食カウンター／11:00～21:00、LO 20:30

首都圏情報発信拠点「銀座・新潟情報館 THE NIIGATA」

伝統から革新まで、新潟の多様な魅力を五感で
味わい、新潟とつながるアンテナショップ

「銀座・新潟情報館 THE NIIGATA」
は、新潟米のおにぎりや新潟で収穫し
た野菜、工芸品など選りすぐりの商品
を販売するほか、約40種類の新潟清
酒が飲み比べできる有料試飲コー
ナーも設置しています。また、食材に
加え、ワインやソフトドリンク、カトラ
リーまで、店内の至るところに新潟ゆかりの品々を使用しているレ
ストランもあります。商品だけでなく、内装等まで新潟産にこだわ
り、施設全体を通して新潟の旬の情報を発信しています。



所在地 東京都中央区銀座5-6-7

ホームページ



営業時間 ショップ／10:30～19:30
レストラン／平日11:30～14:00
土日祝11:30～15:00
ディナー18:00～22:00



新潟特選品 ご来場 プレゼント!!

会期中、新潟の特選品が当たるプレゼント企画を実施します。ご来場される際は、
NICO総合案内にも是非お立ち寄りください。※写真はイメージです。プレゼント商品とは異なる場合がございます。



NICO総合案内に来場 ➡ **来場者証の二次元コード読取※** ➡ **抽選実施!プレゼントが当たります!**

※後日、読取った二次元コード情報を元に、来場御礼やアンケート等をお送りさせていただきます。