



うまいに、まっすぐ。 新潟県

出展商品ガイドブック 〔新潟県ブース全60社〕



株式会社関川産業 はっこうじおプレーン



原商株式会社 越乃中川

NICO地域商社事業のご案内



銀座・新潟情報館 THE NIIGATAを拠点に、県産品の販売促進活動として地域商社事業を実施しています。

主な商談先

(首都圏等の)小売店、
宿泊施設、飲食店

提案商品

県内の生活用品や
食品などの県産品

主な納入実績

食器販売専門商社、
大手デベロッパースeriesホテル、
食品セレクトショップ等

新潟県産品の食品を探している皆様!!お気軽にNICOまで、ご連絡ください!!

会場マップ

会場壁面

小間番号 10-123

商品展示コーナー		INFORMATION		カタログコーナー		米粉食品のPRコーナー ※18日・19日のみ		Rf1 (株)タイナイ	Rf6 米粉スイーツ工房 SUNNYDAYS
Li3 (株)みやこ商店	Gr3 上越大潟いちご国 母の花ことば	Gr8 (株)しばうま本舗	Gr13 ~おくいていりやん(株)~ (株)関川産業 セキカワカナモノ	Gr17 ICHIRYU	Gr19 八百屋 半吾兵衛	Gr21 (株)たかの	Da5 (株)宮野食品 工業所	Da7 (株)小国製麺	Rf5 (株)青木農場
Li2 (株)小島屋 (株)マルコ岩村	Dr5 越後銘門酒会 原商(株)	Gr7 (株)ゆのたに	Gr12 (株)玉垣製麺所	Gr16 (株)プラスワズ	Gr18 丸栄製粉(株)	Gr20 山崎醸造(株)	Da4 (株)こなか	Da6 金井食品	Rf4 (株)給材
Li1 (株)ウオシヨク	Dr4 (株)ヤマヨ	Gr6 マルコ食品(株)	Gr11 (株)越後みそ西	Gr15 (株)松代そば 善屋	S4 新潟スイーツ・ ナカシマ	S8 さくら製菓(株)	Da3 (株)栃尾豆庵	Fi1 (株)辰正丸	Rf3 (株)猪貝
Dr1 越後雪室屋	Dr3 高野酒造(株)	Gr5 峰村醸造	Gr10 三旺食品(資)	Gr14 (株)宮村製麺所	S3 (株)スマイル ファーム	S7 (株)新潟森林 農園	Da2 (株)上野	Fr3 (株)松橋屋	Rf2 LaDolfe 東京堂
	Dr2 下越酒造(株)	Gr4 (株)かんずり	Gr9 新潟小川屋	R3 越後 ファーム(株)	S2 越後福田屋	S6 越後しらたま 本舗	Da1 (株)大力納豆	Fr2 (株)葉味家	Fr5 へぎそば わたや
Gr1 ヒカリ食品	Gr2 (株)大黒屋商店	R1 たいまつ食品(株)		R2 (株)吉兆楽	S1 (株)清野屋	S5 (株)内山藤三郎 商店	S9 マルシン食品(株)	Fr1 (株)港製菓	Fr4 (株)セイヒョー

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. 025-246-0044 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
ご覧いただけます。

Gr1 コシヒカリがゆ

グローサリー



新潟県産コシヒカリ 100%使用した白がゆ

新潟県岩船産コシヒカリを100%使用した白がゆです。原材料にこだわりのお米の性質に合わせた精米をしております。お米の味にこだわったスタンダードなおかゆです。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 365日
希望小売価格(税抜): 200円

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(カセイ ユカリ)
TEL/ 0250-47-3125
URL/ <https://www.hikari-shokuhin.co.jp>
E-mail/ okayu@smile.ocn.ne.jp



Gr2 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と 人が生み出した究極の銘米

日本有数の豪雪地帯で頸城三山最高峰火打山と新井大毛無山麓より流れる雪解け水と肥沃な大地で育ったお米です。最高の環境と最高の造り手が造り出した究極の銘米です。

保存温度帯: その他
賞味期限: 設定無し
希望小売価格(税抜): 1,700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/ 尾崎 義明
TEL/ 0255-72-2220
URL/ <http://www.kome10.com/>
E-mail/ daicoku8@cameo.plala.or.jp



Gr3 越後姫ジャム

グローサリー

初出展



またジャムねと流し気味 だったバイヤーがひと口 食べて表情が変わった

家族の健康を大切に、品質にこだわる30~40代の女性や、日常の中でちょっとした贅沢を楽しむ方に最適です。高品質な素材を求めるグルメ志向の消費者にもぴったり。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 730日
希望小売価格(税抜): 834円

上越大潟いちご園 苺の花ことば

住所/ 949-3123 新潟県上越市大潟区長崎1500
担当者名/ 高橋 和樹
TEL/ 090-5453-2051
URL/ <https://www.ichigonohanakotoba.com>
E-mail/ info@ichigonohanakotoba.com



Gr4 甘かんずり えのき茸・しその実・柚子の皮

グローサリー

新商品



辛さ控えめの食べ易い かんずり飯友・おかず

かんずりを食べ易い甘辛仕立てにし具材を入れたおかずタイプ。辛いものが苦手な方でもお召上がりいただける辛さながらかんずりの旨味も有。ご飯に、おかずに、おつまみに。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 270日~365日
希望小売価格(税抜): 650円~880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



Gr5 越後白味噌

グローサリー

新商品



新潟県産原料で仕込んだ こだわりの越後味噌

新潟県産米、新潟県産大豆で仕込んだこだわりの逸品。まるやかでコクがあり、奥深い香りと米麹の甘さを堪能できる味わいです。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 180日
希望小売価格(税抜): 600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/ <http://www.minemurashouten.com/>
E-mail/ yamazaki@minemurashouten.co.jp



Gr6 なす切り漬けの素

グローサリー

新商品



樽、重石不要。なすの切り口が 綺麗に漬かります!!

本品はなすを漬ける際に必要な重石、容器、焼きようばん不要で漬かる簡単なす漬けの素です。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: 545日
希望小売価格(税抜): 280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)
URL/ <http://www.maruko-foods.co.jp>
E-mail/ s-watanabe@maruko-foods.co.jp



Gr7 魚沼メ張餅(ウオヌマシメハリモチ)

グローサリー



自然豊かな魚沼で
製造されたお餅・和菓子

南魚沼市にある旧JA塩沢の中の
1軒の農家が細々と生産してきた
希少なもち米「メ張もち」と魚沼
の地下水でつくりましたお餅で
す。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 730日
希望小売価格(税抜): 990円

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 / 富岡 聖子
TEL / 025-793-1111
URL / <https://www.yuno.co.jp/>
E-mail / tendo@yunotani-onigiri.com / s-tomioka@yunotani-onigiri.com



Gr8 新潟県産カステラ・ドーナツ 初出展

グローサリー



しっとりふわふわ
新潟産カステラ・ドーナツ

新潟生まれのカステラ・焼きドーナツ。しっとりふわふわ食感とちょうど良いサイズ感!安心安全な素材を多用し季節によって様々なフレーバーがあるのもポイントです。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 45日
希望小売価格(税抜): 460円

株式会社 しばうま本舗

住所 / 957-0106 新潟県北蒲原郡聖籠町連湯2989-2
担当者名 / 中野 亮
TEL / 0254-20-8115
URL / <https://shibauma.com/>
E-mail / shibauma@coda.ocn.ne.jp



Gr9 ご飯にひとさじ さけ焼漬ほぐし

グローサリー



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

新潟小川屋

住所 / 950-0105 新潟県新潟市江南区大淵1631
担当者名 / 山田 正明、関川 美晴、岡庭 千華
TEL / 025-276-1311 (携帯 / 070-4508-7561)
URL / www.niigata-ogawayaya.co.jp
E-mail / info@niigata-ogawayaya.co.jp



Gr10 簡単小ロットOEM レンジで作る生ラーメン

グローサリー



簡単小ロットOEM
レンジで作る生ラーメン

電子レンジで作る生ラーメン。常温90日小ロットでのOEM可能
安価で自社自店のオンリーワン商品可能です

保存温度帯: 常温
賞味期限: 90日
希望小売価格(税抜): オープン価格

三旺食品 合資会社

住所 / 950-0074 新潟県新潟市中央区鏡が岡2-22
担当者名 / 大島 信二
TEL / 025-244-2319
URL / <https://sanou-syokuhin.jp/>
E-mail / mano.ohshima@gmail.com



Gr11 きりあえ

グローサリー



古くも新しい味わい
しっとり黒い生ふりかけ

黒い見た目も印象的なしっとりとした生ふりかけ。大根のみそ漬と黒ゴマ、ゆずの皮をみじん切りにして、砂糖で甘く味付けをした新潟市西蒲区エリアに伝わる郷土料理です。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 180日
希望小売価格(税抜): 850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 / www.misonishi.jp
E-mail / tamura@misonishi.jp



新商品

Gr12 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。まるで生麺のような感動をお届け致します。

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

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



新商品

HACCP

Gr13

はっこうじおプレーン

新商品

グローサリー



乳酸発酵している
ふりかける漬物、
新しい自然の旨味調味料

材料は大根と塩だけで乳酸発酵させた「漬物」。生産工程で廃棄されていた部位を使用した新しい旨味調味料。ご飯やお料理などに振りかける漬物。業務用もあります。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 365日
希望小売価格(税抜): 800円

～おいしくてしあわせな暮らしづくり～ 株式会社 関川産業 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/futafuri.html>
E-mail / sekikawa-rt@ml.shibata.ne.jp



Gr14

麴

グローサリー



小麦引き立つ、
職人仕込みのこだわり麴

創業明治35年。変わらぬ手作りで、厳選した原料を使用し無添加で焼き上げています。小麦の香ばしい香りが引き立つ、高たんぱく低カロリーで体にもやさしいお麴です。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 540日
希望小売価格(税抜): 220円

有限会社 宮村製麴所

HACCP

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



Gr15

善屋へぎそば蕎麦へぎ

グローサリー



布海苔(海藻)を
練りこんだお蕎麦

布海苔(海藻)をつなぎにつるみ
とももちとした食感が楽しめる
お蕎麦です。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 730日
希望小売価格(税抜): 450円

株式会社 松代そば善屋

ISO HACCP 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



Gr16

長岡生姜醤油のタレ 90g 新商品

グローサリー



長岡生姜醤油ラーメンが
万能タレに!

新潟5大ラーメンのひとつ、長岡生姜醤油
ラーメンの旨味を凝縮した万能タレ。キリッ
とした生姜の爽やかな香りと、コク深い醤油の
味わいが食欲をそそります。ご飯のお供や料
理の味付けなど、様々な使い方で楽しめます。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 300日
希望小売価格(税抜): 499円

株式会社 プラスワイズ

住所 / 955-0002 新潟県三条市柳川新田997(本社)
担当者名 / 芳賀 聡
TEL / 090-3519-0881
URL / <https://niigata.chillfull.jp/>
E-mail / haga@plusys.co.jp



Gr17

雪国生まれのおいしい人参ジュース

グローサリー



ミニマルな製法と
デザインで素材を主役に

リンゴがミックスされていない
ピュアな人参ジュース。人参本来
の食物繊維や栄養をあますこと
なく、味わえる100%ジュースで
す。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 365日
希望小売価格(税抜): 314円

ICHIRYU

住所 / 948-0055 新潟県十日町市高山2-819-7
担当者名 / 猪俣 光弘(イノマタ ミツヒロ)
TEL / 025-761-7700
URL / <https://www.ichiryu-nouentai.com/>
E-mail / nouentai@ichiryu-store.com



Gr18

壺八商店 生姜醤油ラーメン 新商品

グローサリー



生姜醤油スープがクセになる
王道の味わい

新潟の名店「壺八商店」監修の生
姜醤油ラーメン。生姜の香りと動
物系の出汁を効かせたコクのある
醤油スープと中華麺のセット。
お店の味をご家庭でも。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 365日
希望小売価格(税抜): 500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 / <https://www.maruei-s.co.jp/>
E-mail / kazuhiko@maruei-s.co.jp



Gr19

ザワークラウト 若葉

グローサリー

畑のごちそう
和風ザワークラウト

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): 600円

八百里 半吾兵衛

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

ISO HACCP



Gr20

ライスマヨソース

グローサリー

新商品

全てお米由来の
新しいマヨネーズ風調味料

卵や大豆を一切使用せず、100%植物性の原料で構成されています。特定原材料を含む28品目不使用のため、アレルギーをお持ちの方でも安心して利用できます。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 90日
希望小売価格(税抜): 600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/ 桑原 和彦
TEL/ 0258-83-3460
URL/ <https://echigojishi.co.jp>
E-mail/ k.kuwabara@echigojishi.co.jp



Gr21

棚田栽培魚沼産こしひかり180g

グローサリー

こだわりのごはんパックを
ご家庭で

新潟県魚沼の棚田で栽培した「魚沼産こしひかり」を雪中貯蔵し使用。そのお米を「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。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 240日
希望小売価格(税抜): 308円

株式会社 たかの

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



Li1

雪室熟成和牛とろける生ハム

新商品

畜産加工品

ひとくちでとろける、
雪国が育てたごちそう

やわらかく濃厚な脂の甘み特徴の雪室熟成和牛を使用し、とろけるような新食感の生ハムです。口に入れた瞬間、脂が溶けだし、濃厚な甘みが口いっぱいに広がります。

保存温度帯: 冷凍
賞味期限: 365日
希望小売価格(税抜): 980円

株式会社 ウオシヨク

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/ suono@uoshoku.co.jp



Li2

新潟親鶏かしわめし混ぜ込みご飯の素

畜産加工品

噛むほど溢れる親鶏の旨み。
畜肉加工 製造開発

新潟県産親鶏を使用し親鶏特有の旨みと歯ごたえを味わえる混ぜご飯の素です。鶏、豚、牛問わず顧客のご要望に応じ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 新潟県新潟市奥山新保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



Li3

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

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。

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

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

お餅屋さんが作ったいなりもち

米



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



R2

雪温精法 氷温熟成® 魚沼産こしひかり

米



お米に「やさしい」
特許製法『雪温精法米』

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：180日
希望小売価格（税抜）：2,980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



R3

たまには贅沢ごはん

米

新商品



冷蔵庫保管に便利な
魚沼十日町コシヒカリ

魚沼十日町で収穫された特別栽培
コシヒカリの無洗米チャック付きで
冷蔵庫での保管に便利。雪解け水と
昼夜の寒暖差が育むもっちりとした
弾力性のある味が贅沢なポイント。

保存温度帯：常温 賞味期限：設定無し
希望小売価格（税抜）：900g/1,750円
2kg/3,400円

越後ファーム 株式会社

有機JAS

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

糀入味付納豆

日配品



魚沼で生まれて
愛され続ける郷土食

魚沼に伝わる郷土食「夏納豆」を
商品化し、ロングセラーとなって
おります。そのままお召し上がり
頂ける手軽さと、賞味期限の長さ
が自慢です。

保存温度帯：冷蔵
賞味期限：30日
希望小売価格（税抜）：350円

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（サカツメ ヒトシ）
TEL／025-792-0411
URL／<https://www.dairikinatto.co.jp>
E-mail／info@dairikinatto.co.jp



Da2

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）：340円

株式会社 上 野

HACCP

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



Da3

栃尾油揚げ一口シリーズ

日配品



レンジでチンして即食

栃尾ジャンボ油揚げを一口サイ
ズにした進化系の油揚げです。プ
レーンタイプからフレーバー系ま
でシリーズ化した商品です。

保存温度帯：冷蔵
賞味期限：6日
希望小売価格（税抜）：358円

有限会社 栃尾豆庵

HACCP

住所／940-0131 新潟県長岡市吉水1631-1
担当者名／土田 泰盛
TEL／0258-52-9004
URL／<https://www.tochiotouan.com>
E-mail／touan-t@tochiotouan.com



Da4 黒埼茶豆 塩枝豆とうふ

日配品



調理例

新潟の黒埼茶豆を使用した
枝豆とうふ

新潟の黒埼茶豆をペーストにして、新潟大豆を使用した豆乳に練りこんだ豆腐です。黒埼茶豆特有の甘みと、ほんのり塩味の効いたおぼろ豆腐です。

保存温度帯: 冷蔵
賞味期限: 8日
希望小売価格(税抜): 238円

有限会社 こなかわ

住所 / 955-0861 新潟県三条市北新保2-11-1
担当者名 / 粉川 隆太
TEL / 0256-33-1285
URL / <https://www.konakawa.co.jp/>
E-mail / db@konakawa.co.jp



Da5 しお豆

日配品



レタス3個分の食物繊維

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、丁寧に炊き上げました。

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



ISO

Da6 梅寒天

日配品



夏は「梅寒天」。
涼味の定番・販促に人気

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
E-mail / kanai-to@dune.ocn.ne.jp

Da7 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 / 竹内 明雄
TEL / 0254-44-1092
URL / <https://www.oguniseimen.com/>
E-mail / takeuchi.akio@oguniseimen.com



HACCP

S1 お米の想い和風くつきー練乳味

菓子・スイーツ



「ほろり」と
ほどける食感

小麦粉に新潟産米粉をミックスしアルファ化させ生地が「ほろり」とほどける食感に仕立て甘味たっぷりの練乳味に仕上げ、粉糖をふりかけました。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 180日
希望小売価格(税抜): 360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 / 080-5987-6572
URL / <http://www.kiyonoya.co.jp/seigaen/product.php>
E-mail / kumagai@kiyonoya.co.jp



S2 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、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: 冷蔵
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/>
E-mail / hideo@fukudaya529.co.jp



S3

やみつきビスコッティ(各種) **新商品**

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!

佐渡産フルーツと佐渡の伝統食
材かやの実を混ぜ込んだビスコッ
ティ。佐渡の塩を効かせた、甘
じょっぱく癖になる味わいです。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 180日
希望小売価格(税抜): 500円・649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/ 安達 里枝
TEL/ 0259-58-7045
URL/ <https://lab.fremar.jp/story/>
E-mail/ smilefarm.sado@smile-farm.co.jp



S4

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

発売以来、常に売上No.1!口の中
でふわりと消えるスフレ食感。濃厚
なチーズの美味しさにリピーター
も続出。チーズに魅せられたシェフ
が作る極上スフレチーズケーキ。

保存温度帯: 冷凍
賞味期限: 60日
希望小売価格(税抜): 280円

新潟スイーツ・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/ yasuhiro-nakashima@okasi-nakasima.com



S5

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」

一粒の胡麻を生地で包み、表面に
もたつぷりの胡麻をまぶしました。
見た目がコロコロ転がる赤ちゃん
パンダのような、サクサク生地に塩
味をのせたスナック感覚商品です。

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



S6

越後雪室屋 雪国 しらたま こもち **新商品**

菓子・スイーツ



白玉粉とレンジで
簡単白玉餅の製造元

雪室に貯蔵したもち米を使用した
白玉餅のみたらし、きな粉、笹だん
ご風、3つの味を楽しめる簡単レン
ジアップ和スイーツです。耐熱容器
に水を入れてレンジで温めるだけ

保存温度帯: 常温
賞味期限: 180日
希望小売価格(税抜): オープン価格

越後しらたま本舗

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



S7

笹だんご

菓子・スイーツ



新潟の米農家が作った笹団子
自社栽培米使用

新潟名物笹団子!新潟の米農家が
作った笹団子です。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): 949円

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



S8

サクふわ揚げしお

菓子・スイーツ



佐渡の深海塩(みしお)を
使用した揚げおかき

厳選国産もち米使用。丸粒玄米を
精米し、時間をかけずに生地にす
るこだわり。塩のみのシンプルな
味付けが生地の旨さを引き立て
る、サクふわ食感の揚げおかき。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 120日
希望小売価格(税抜): 380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/ <https://www.sakura-do.jp>
E-mail/ ha-terao@sakura-do.jp



S9

新潟フルーツジュレ NG-A

菓子・スイーツ

新潟県産果実使用の
フルーツジュレ

新潟県を代表するいちご「越後姫」、西洋梨「ル・レクチエ」の果肉感たっぷりに仕上げたジュレの詰合せ。豊かな風味をそのままにゼリーに閉じ込めました。

保存温度帯：常温
賞味期限：180日
希望小売価格（税抜）：3,000円

マルシン食品 株式会社

有機JAS ISO FSSC

住所／950-2054 新潟県新潟市西区寺尾東2-9-39
担当者名／加藤 健次
TEL／070-3971-1312
URL／<http://www.ms-hana.co.jp/>
E-mail／kato@ms-hana.co.jp



Fr1

笹だんごの笹むいちゃいました

冷凍品

笹だんごピンチ？
逆転発想で大チャンスに！

パッケージにはかわいいパンダ！
笹の入手困難な状況や熟練の笹巻き職人の人手不足を逆に取った新発想の商品です。

保存温度帯：冷凍
賞味期限：545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



Fr2

えちごはん

冷凍品

新商品

えちごのごはん。
新潟の誇るべき食材

燕三条系の背油ラーメンをごはんで表現、黒島地区の茶豆を散りばめた鶏めし、越後姫とトマトを合わせたポロネーゼごはん。新潟ブランド食材でまとめた小振りの冷凍御飯。

保存温度帯：冷凍
賞味期限：90日
希望小売価格（税抜）：4,000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/>
E-mail／munemura@kamiya3.jp



Fr3

とろけるわらび餅 黒糖抹茶

初出展

冷凍品

色々な組み合わせで
インスタ映えスイーツに

日本一柔らかい今までにない食感の業務用冷凍のわらび餅です。カット済なのでオペレーション的にも使いやすく本格的なデザートが提案できます。

保存温度帯：冷凍
賞味期限：720日
希望小売価格（税抜）：オープン価格

株式会社 松橋屋

住所／959-0214 新潟県燕市吉田法花堂1867-6
担当者名／小林 謙太
TEL／0256-93-3327
URL／<https://matsuhashiya.com>
E-mail／info@matsuhashiya.com



Fr4

もも太郎

冷凍品

70年もの歴史を誇る
いちご味かき氷バー

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。さっぱりとした後味が特徴です。

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

ISO

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



Fr5

冷凍生へぎそば・めんつゆ

冷凍品

冷凍生へぎそば
打ちた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。打ちた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／0258-83-0588
URL／<https://www.watayasoba.co.jp/>
E-mail／y.tsunoda@watayasoba.co.jp



Fi1

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
目利きで選別した素材で作るお刺
身生茶漬けです。漬けの状態なので
ご飯にのせてお湯をかけるだけで
簡単にお召し上がりいただけます。

保存温度帯: 冷凍
賞味期限: 365日
希望小売価格(税抜): 760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 識正
TEL / 025-229-9262
URL / <https://souzaburou.com/>
E-mail / info@souzaburou.net



Dr1

雪室珈琲プレミアムアイス 1000ml

飲料・酒類

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): 1,000円

越後雪室屋

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



Dr2

蒲原 純米大吟醸無濾過袋取り 越淡麗 初出展

飲料・酒類

新潟県産「越淡麗」使用の
至極の純米大吟醸

米質が柔らかく晩生品種の「山田
錦」を母に、米質が硬く早生品種の
「五百万石」を父に持つ新潟県独自
の酒米「越淡麗」。調和のとれた上
品なキレと香りの純米大吟醸酒。

保存温度帯: 冷蔵
賞味期限: 365日
希望小売価格(税抜): 3,300円

下越酒造 株式会社

住所 / 959-4402 新潟県東蒲原郡阿賀町津川3644
担当者名 / 清野 博樹
TEL / 0254-92-3211
URL / <https://www.sake-kirin.com>
E-mail / info2@sake-kirin.com



Dr3

越路吹雪 柚子酒プレミアム 初出展

飲料・酒類

果実の美味しさを
体感できる和リキュール

日本酒をベースに果実の美味し
さを体感できるプレミアムな和リ
キュールです。徳島県産柚子果汁
を贅沢に使い、果実の豊かな香り
と濃厚な味わいが楽しめます。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 360日
希望小売価格(税抜): 700円

高野酒造 株式会社

住所 / 950-2253 新潟県新潟市西区木山24-1
担当者名 / 佐久間 博明
TEL / 025-239-2046
URL / <https://www.takano-shuzo.co.jp>
E-mail / fwv2200@nifty.com



Dr4

ルレクチェ果汁グミ

飲料・酒類

ルレクチェを丸ごと
味わう贅沢

新潟のルレクチェをとことん味わ
える商品、贅沢にお楽しみいただ
けるラインナップを取り揃えました。

保存温度帯: 常温
賞味期限: 300日
希望小売価格(税抜): オープン価格

株式会社 ヤマヨ

HACCP

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



Dr5

越乃中川

飲料・酒類

新潟清酒の専門卸が
手がける限定流通の酒

5年連続鑑評会で金賞を受賞した
中川酒造が初めて蔵名を冠した
自信作。すっきりとしながらも米
の旨みが広がる柔らかな飲み口。
冷やでも燗でも楽しめます。

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

越後銘門酒会 原商 株式会社

住所 / 940-2113 新潟県長岡市大山1-14-4
担当者名 / 細山 祐子
TEL / 0258-27-3377
URL / <http://www.sake-harasho.com>
E-mail / connect@sake-harasho.com



Rf1

おこめ食パン／おこめ丸パン

米粉食品



国産米粉100%の
もちり新潟おこめパン

国産米粉を100%使用したもちり食感の新潟おこめパン。電子レンジやトースターで温めてお召し上がりください。

保存温度帯：常温
賞味期限：17日
希望小売価格（税抜）：600円

株式会社 タイナイ

FSSC

住所／959-2600 新潟県胎内市清水9-153
担当者名／相京 智子
TEL／070-1563-3856
URL／<https://tainai.co.jp/>
E-mail／t_aikyo@sk.kameda.co.jp



Rf2

ライスムースティラミス

米粉食品



Healthy & Beautiful

新潟・妙高産コシヒカリの生地に地元妙高の原料米を米ゲルにし、ティラミスに仕立てています。軽やかな口当たりとローカロリーが特徴で食べ飽きない食感が魅力。

保存温度帯：冷凍
賞味期限：180日
希望小売価格（税抜）：250円

LaDolfe 東京堂

HACCP

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



Rf3

生姜醤油スープで食べるおこめと麺

米粉食品



茹でずに食べれる
グルテンフリーな米粉麺

新潟県産米粉とこんにゃくから生まれた茹でずに食べれる米粉麺。カロリー控えめ。夜食や小腹がすいた時に罪悪感なく手軽に長岡名物生姜醤油ラーメンの味が楽しめる逸品。

保存温度帯：常温
賞味期限：90日
希望小売価格（税抜）：380円

株式会社 猪貝

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（カタギリ サチ）
TEL／0258-46-6888
URL／<https://www.inokai.net/>
E-mail／tenya03@inokai.net



Rf4

新潟南蛮えびクリーミーカレー

米粉食品



新潟満載
こだわりのカレー

新潟の米粉を主原料に、南蛮えび・ルレフチエ・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：700日
希望小売価格（税抜）：800円

株式会社 給材

住所／950-0867 新潟県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／<https://kyusyoku.co.jp>
E-mail／kyuzai.mt@email.plala.or.jp



Rf5

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://aoki-farm.shop/>
E-mail／hiromu@aoki-farm.jp



Rf6

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ぷ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：冷凍
賞味期限：30日
希望小売価格（税抜）：325円

米粉スイーツ工房 SUNNYDAYS

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
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6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」

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お菓子、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。



にいがたのおもてなし

地酒ふるまい会

2月20日(金) ●1回目 11:00~ ●2回目 14:00~

※時間に変更になる場合がございます。

先着15名様
お猪口
プレゼント!



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。