

令和8年(2026年)3月18日(水)

報道関係各位



課題に直面する県内中小企業が消費者ニーズから新商品開発・販路開拓に挑戦！

食品開発・改良事業「ヒット商品開発コース」で開発した新商品を発売

～4月に銀座・新潟情報館「THE NIIGATA」でお披露目販売を実施～

公益財団法人にいがた産業創造機構(NICO)では、県内食品製造業が持つ強みを活かした消費者視点での商品開発プロセスを学び、ヒット商品の開発を目指すことを目的に実施している食品開発・改良事業「ヒット商品開発コース」において、県内食品製造業と有限会社良品工房(東京都杉並区)とともに昨年7月から新商品開発に取り組んでまいりました。

この度、参加企業のうち3社が開発した新商品「旅串～世界を鶏つぶ?～」、「ジャークチキンの素(粉末)」、「新潟県産炒りぬか入り 浅漬けの素・ごまあえの素・ナムルの素」の販売が開始されます。それに合わせて、4月17日(金)から2週間限定で銀座・新潟情報館「THE NIIGATA」にて新商品のお披露目販売を行います。

つきましては、各商品にご興味のある消費者およびバイヤーの皆さまにご来店いただきたく、報道等でお取り上げくださいますようお願いいたします。

“忙しい毎日で時間が取れず、あまり手間をかけずに美味しい料理を作りたい・食べたい”というニーズから開発した各商品の特長等に関しては添付資料にある各社のニュースリリースをご覧ください。

また、NICOでは、引き続き、県内企業の商品開発等の支援を行ってまいりますので、本事業に関しても報道等でお取り上げくださいますようお願いいたします。

記

- 1 日程 2026年4月17日(金)～4月30日(木)
- 2 場所 銀座・新潟情報館「THE NIIGATA」(東京都中央区)
- 3 販売商品
 - ・株式会社鳥梅(新潟市)：旅串～世界を鶏つぶ?～(ガイヤーン・アヒージョ・麻辣)
 - ・魚沼ホルモン亭純ちゃん(十日町市)：ジャークチキンの素(粉末)
とっってもSpicy!!・ほんのりSpicy!!
 - ・新潟食材研究所ティオペペ(新潟市)：新潟県産炒りぬか入り
浅漬けの素・ごまあえの素・ナムルの素

【添付資料】

株式会社鳥梅ニュースリリース、魚沼ホルモン亭純ちゃんニュースリリース、新潟食材研究所ティオペペニュースリリース

<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 食品マーケティングチーム 担当：渡邊・前田
〒950-0078 新潟市中央区万代島5番1号「万代島ビル」11階
TEL：025-246-0044(直通) FAX：025-246-0030 E-mail：shoku@nico.or.jp

「塩か、タレか、それとも”世界”か」 串一本で世界を旅しよう！ 日本の伝統的な焼き鳥と世界を掛け合わせた新商品

■開発背景

日本のソールフードである焼き鳥は、
長年「塩か、タレか」という二つの道に守られてきました。
しかし、私たちは考えました。「焼き鳥はもっと自由でいいはずだ」と。
忙しい日常の中で、一本の焼き鳥がパスポート代わりになればと思い、
「食で世界を旅する体験」を届けたくて、この商品を開発しました。
塩でもない、タレでもない、第三の選択肢。それが、世界を巡る『旅串』です。



■商品特徴

3種類の味が各2本入れになっていることで使いやすく、
珍しい味付けにもチャレンジしやすい内容量になっています。
世界の味と日本の焼き鳥を掛け合わせたありそうでなかった商品になっています。
加熱済みで串刺しされていることで、生焼けの心配がなく食べやすくなっております。

■使用方法

解凍後フライパンまたは電子レンジで加熱してください。

■商品概要

商品名:旅串～世界を鶏っぷ?～ 内容量:2本×3種×20p/ケース

・ガイヤーン(タイ) ・アヒージョ(スペイン) ・麻辣(中国)

賞味期限:製造日より1年 保存温度:-18℃以下 希望小売価格:1382円(税込)



画像はイメージです。
実際の販売商品では仕様が
変更となる場合がございます。

お問い合わせ先

株式会社鳥梅
所在地:〒950-0204
新潟県新潟市江南区横越2007-1

電話番号:025-382-2319
メール:m-takada@toriume.co.jp
担当:高田誠

NEWS RELEASE

令和8年(2026年)3月18日(水)
魚沼ホルモン亭純ちゃん
代表 金澤 純一

報道関係各位

発酵の力で、その一口がクセになる。

新潟・越後妻有発「新潟県産酒粕配合 ジャークチキンの素(粉末タイプ)」新発売

新潟県十日町市で飲食店を営む魚沼ホルモン亭 純ちゃん(代表 金澤 純一)は、新潟県産の酒粕を配合した粉末タイプのジャークチキンの素(とってもSpicy!!・ほんのりSpicy!!)2種類を販売開始いたします。

当店は2007年に十日町市にてオープンし、魚沼産深雪もち豚のホルモンをメインに、シカやイノシシのジンギスカンなど、肉の特徴を熟知して、こだわりの肉料理を提供しています。

本商品は、十日町市で130年続く酒蔵『松乃井酒造場』の酒粕を使用し、スパイスの香りと発酵の旨みを掛け合わせた着色料・保存料不使用の調味料で、店舗やイベント出店で好評なジャークチキンをご家庭でも美味しく食べていただけるよう開発しました。

現在、ペーストタイプのジャークチキンの素を県内外の小売店等で販売しており、今回、お客様からのご要望を踏まえ、ジャークチキンの他、様々な料理にも使いやすい粉末タイプを開発しました。

■開発背景

2005年に初めて食べたジャークチキンの衝撃をきっかけに、2007年の創業当初からジャークチキンを提供し、改良を重ねてまいりました。2022年に地元酒蔵の酒粕と出会い、旨みの向上・肉質の柔らかさ・冷めても美味しいという特長を実現し、現在に至っています。

■商品特長

- ・着色料・保存料不使用の常温保存可能な粉末タイプ
- ・発酵食品(酒粕)×独自のスパイス配合による奥行きのある旨み
- ・業務用もあるので惣菜・テイクアウト用途にも適応可能

■使用方法

鶏もも肉1枚に対して大さじ2杯(肉重量の約10%)をまぶして焼くだけ。フライパン・炭火どちらも対応。豚肉・牛肉・ラム肉、唐揚げ、焼きそば、カレーの隠し味、ふりかけなどに応用可能。

■商品概要

商品名: 越後妻有 ジャークチキンの素(粉末) とってもSpicy!!/ほんのりSpicy!!
内容量: 36g 希望小売価格: 490円(税込) 賞味期限: 1年(未開封)
製造能力: 約2,000パック/週(予定) ※OEM・PB対応可、業務用販売可

■今後の展開

県内外小売展開等、業務用販路拡大を進め、越後妻有の発酵文化を全国へ発信してまいります。

【問い合わせ先】

魚沼ホルモン亭 純ちゃん 金澤 純一

所在地: 新潟県十日町市本町5丁目214-15 Mail: chunyiinze9@gmail.com TEL: 050-7117-8561



P R E S S R E L E A S E

プレスリリース

【新発売】“ぬか床いらず”で栄養を丸ごと食べる！ 新潟県産「炒りぬか入りの素」シリーズ3種が誕生

～2026ソーシャルプロダクツ賞受賞の技術を
活かし、現代の「腸活」をアップデート～

新潟の食文化を現代に合わせてアップデートする「新潟食材研究所ティオペペ（代表：新潟市）」は、農薬不使用の新潟産米糠を使用した新商品「炒りぬか入りの素（浅漬け・ごまあえ・ナムル）」の3種を、2026年3月より順次販売開始いたします。



■ 開発背景：捨てられる「ぬか」を、手軽に食べる「天然のサプリ」へ

古来より日本人の健康を支えてきた「ぬか漬け」ですが、現代では「手入れが大変」「塩分が気になる」といった理由で敬遠されがちです。当社は、農薬不使用で栽培する農家から出る貴重な「米ぬか」に着目。2026ソーシャルプロダクツ賞を受賞した「米ぬかふりかけ」の製造技術を応用し、「ぬか床を作らず、和えるだけで栄養を丸ごと食べる」という、現代のライフスタイルに即した新しい調味料を開発しました。

■ 商品の特徴：3つの「プラス」

- 【栄養をプラス】米ぬかは食物繊維がたっぷりです。ビタミン・ミネラルも豊富。
- 【美味しさをプラス】丁寧に炒り上げたぬかの香ばしさが、料理に深いコクを与えます。
- 【安心をプラス】農薬不使用の新潟産米糠、化学調味料不使用の天然素材のみを使用。

■ 商品ラインナップ（各410円・税込）

- 浅漬けの素：野菜を袋に入れて揉むだけ。10分～半日でまろやかな浅漬けに。
- ごまあえの素：茹でた野菜に和えるだけ。セサミンと食物繊維が同時に摂れる。
- ナムルの素：ガーリックとゴマが香り、野菜が主役のご馳走に。

■ 社会的意義：農家支援と環境保護（SDGs）

本製品は、価値がつかなかった「米ぬか」を適正価格で買い取ることで、環境負荷を低減し、持続可能な農業に取り組む農家を支援しています。この仕組みが評価され、2026ソーシャルプロダクツ賞を受賞いたしました。

新潟食材研究所ティオペペ

事業内容：食品製造・開発・料理教室
所在地：〒951-8116 新潟市中央区東中通1番町86-81

お問い合わせ先

電話番号：025-225-6677 / 090-1737-4891
メール：tiopepe0401@gmail.com
担当：渡辺まゆみ

お気軽にご連絡ください

