

新潟うまいもの

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



VOL.

14

2024

「新潟のうまい」を全国へ

伝統と技、気候風土に育まれた、
こだわりの逸品11品をご紹介します。

流通関係者の皆様へ

「新潟うまいものVol.14」は、公益財団法人にいがた産業創造機構が実施した令和4年度、令和5年度の県産食品ブランド力向上支援事業において、バイヤーを中心とした食の専門家による評価・アドバイスを受け、改良を重ねた11商品を掲載しております。

このカタログをきっかけとして、新潟のこだわりの食品を知っていただくとともに、メーカーとの商談の足がかりとしていただければ幸いです。

令和6年12月

公益財団法人にいがた産業創造機構

マーケティング支援グループ

食品マーケティングチーム



もくじ

- 3 新潟親鶏塩やきとり
株式会社小島屋
- 4 豆腐入りこんにやく麺
有限会社こなかわ
- 5 ミード酒
有限会社エコ・ライス新潟
- 6 南蛮エビのビスケット
新潟食材研究所ティオペペ
- 7 清雅園 米ほろり
(ほうじ茶味・紅茶ミルク味)
株式会社清野屋
- 8 ご馳走むすび
株式会社叶味家
- 9 酒粕ディップ
(レモン&ペッパー・ラムレーズン&
クリームチーズ)
有限会社ヴィーダ(百々福堂)
- 10 魚沼わらび醬油漬け
生姜入り
有限会社大栄食品

うまい鶏、の新常識。

新潟県産の親鶏モモ肉だけを使用し、親鶏の美味しさを最大限に生かすためにシンプルに直火で焼き上げました。新潟県産酒粕に漬けたことで親鶏特有の脂の旨みを閉じ込め、程よい歯ごたえを引き出し、噛めば噛むほど鶏本来の旨みを感じられる商品になっています。

噛めば噛むほど
鶏本来の旨みが溢れる

開発ポイント

新潟県産の親鶏モモ肉を新潟県産酒粕に漬けたことで親鶏特有の脂の旨みと程よい歯ごたえが楽しめるよう仕上げました。



株式会社小島屋

〒957-0064
新潟田市奥山新保373-2
TEL 0254-22-1129
FAX 0254-22-1127
Email tomoyukibaba@grace.ocn.ne.jp
HP https://www.kojima-g.com
担当者/馬場智之

新潟親鶏塩やきとり

商品データ

品名/新潟親鶏塩やきとり
規格内容量/100g
参考上代/350円(税抜)
ケース入数/30PC
出荷納期/約7日
年間生産量/100,000袋
原材料名/鶏肉(新潟県産)、ばれいしょでん粉、昆布エキス、酒かす、食塩、(一部に鶏肉を含む)

製造地/新潟県
賞味期限/冷凍180日 冷蔵45日
保存方法/冷凍又は冷蔵
JANコード/4986835500990

他の営業品目

新潟親鶏かしわめし混ぜこみご飯の素、新潟親鶏ハンバーグ等



※商品の規格・パッケージ等
は変更となることもございます
ので、ご了承ください。



低糖質・低カロリー

糖質4.3グラムなのにおいしい
豆腐入りこんにゃく麺

開発ポイント

こんにゃく臭を抑制し、
常温保存が可能な汎
用性のある商品づくり
を心掛けました。

豆腐を練りこんだ、低糖質・低カロリーなこんにゃく麺
です。こんにゃく臭を無くしてありますので、袋から
開けて水洗いをしたらそのままでも食べられます。
サラダ感覚でドレッシングをかけて食べてもよく、また
温めて麺類の代わりとしても美味しくいただけます。



※商品の規格・パッケージ等は
変更となることもございます
ので、ご了承ください。

豆腐入りこんにゃく麺

商品データ

品名／豆腐入りこんにゃく麺

規格内容量／180g

参考上代／258円(税抜)

ケース入数／30

出荷納期／1週間

原材料名／大豆(新潟県産)、こんにゃく粉(国産)／加工でんぷん、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム【にがり】)、水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)、pH調整剤

製造地／新潟県

賞味期限／D+180

保存方法／直射日光、高温・多湿を避けて保存

JANコード／4972605313006



有限会社こなかわ

〒955-0861

三条市北新保2-11-1

TEL 0256-33-1285

FAX 0256-34-8929

Email db@konakawa.co.jp

HP <https://www.konakawa.co.jp/>

担当者／粉川隆太

ハレの日の蜂蜜酒

世界最古の酒でヨーロッパでは、結婚式の乾杯酒として知られています。生産者の橋元友哉さんはサラリーマン家庭ですが、新規就農として養蜂家になりました。新潟の大自然で採取した蜂蜜で自分の結婚式の乾杯酒にするために開発。世界的にも珍しいケンポナシ(サルナシ科)の蜂蜜を、日本酒酵母で醸して上品な白ワインテイストに仕上がりました。

新潟の大自然をそのまま
世界最古のはちみつ酒に醸しました



有限会社エコ・ライス新潟

〒954-0181

長岡市脇川新田町字前島970-100

TEL 0258-66-0070

FAX 0258-66-0447

Email office@eco-rice.jp

HP <https://no-sake-no-life.com/>

担当者/山浦美智恵

ミード酒

商品データ

品名/ケンポナシ、桜百花

規格内容量/375ml

参考上代/2,700円(税抜)

ケース入数/12本

出荷納期/土日祭日を除き5営業日

年間生産量/1,000本

原材料名/はちみつ

製造地/埼玉県

保存方法/冷暗所にて保管

JANコード/4530493322069(ケンポナシ)

4530493322068(桜百花)

他の営業品目

酒米、日本酒、非常食



※商品の規格・パッケージ等は
変更となることもございます
ので、ご了承ください。

開発ポイント

海外ではイースト菌による発酵ですが、日本酒酵母を活用するように蔵元から指導を受けました。

国産甘えび贅沢スープ

日本海の新鮮な甘海老の濃厚だしと
優しいミルクで作ったスープ

本格的なフランス調理法で、日本海でとれた新鮮な南蛮エビをミルクと合わせて優しい味のスープにしました。海老の頭ごとスープにしているので、海老のうま味や香りが口いっぱい広がります。電子レンジで温めれば、レストランスープの完成です。古町にある飲食店+小さな食品製造場で、新潟地元のおいしい食材を使って、30年間洋食一筋シェフが本格的な料理を食べられるように、自然な食材や調味料で作っています。



開発ポイント

容量や価格設定、パッケージやギフト仕様の際の留意点などを伺い、改善しました。

南蛮エビのビスク

商品データ

品名/南蛮エビのビスク

規格内容量/180g

参考上代/1,200円(税抜)

ケース入数/10

出荷納期/7日間

年間生産量/3,600袋

原材料名/牛乳、甘エビ、トマトピューレ漬け、玉ねぎ、にんじん、長ネギ、ローレル、タイム、塩

製造地/新潟県

賞味期限/1年

保存方法/冷凍

JANコード/4580706750134

他の営業品目

佐渡産ズワイガニのパエリア



※商品の規格・パッケージ等に変更となることもございますので、ご了承ください。



新潟食材研究所ティオペペ

〒951-8063

新潟市中央区古町通6番町959-2

スリークビル5階

TEL 025-225-6677

FAX 025-225-6677

Email tiopepe0401@gmail.com

HP <https://mayuwata001.stores.jp/>

担当者/渡辺まゆみ

ほろり食感のクッキー

新潟産米粉を混ぜ込み
「ほろり」のほうじ茶
バタークッキー

小麦粉に新潟産米粉を混ぜ込み「ほろり」と
ほどける食感のクッキーです。国産バターを
使いコクの有る生地に仕上げ北限の茶所新
潟村上で製造された雪国ほうじ茶を混ぜ込
み甘味のあるほうじ茶味に仕上げました。

開発ポイント
ショートニング使用で
はないクッキーのこ要
望を頂き開発に至りパ
ッケージなどでアドバ
イスを頂きました。



株式会社清野屋
〒950-0863
新潟市東区卸新町2丁目916番地
TEL 025-274-5151
FAX 025-274-7129
Email kumagai@kiyonoya.co.jp
HP http://www.kiyonoya.co.jp/
seigaen/product.php
担当者/熊谷壮一

清雅園 米ほろり
(ほうじ茶味)

清雅園 米ほろり
(紅茶ミルク味)

商品データ

品名/清雅園 米ほろり ほうじ茶味	品名/清雅園 米ほろり 紅茶ミルク味
規格内容量/8個	
参考上代/500円(税抜)	
ケース入数/12袋入	
出荷納期/通年	
年間生産量/生産目標12,000	
原材料名/小麦粉(国内製造)、バター、米粉、砂糖、アーモンドパウダー、練乳、ほうじ茶、食塩(天日塩)	原材料名/小麦粉(国内製造)、バター、砂糖、米粉、全粉乳、アーモンドパウダー、練乳、紅茶パウダー、食塩(天日塩)/香料
製造地/新潟県柏崎市	
賞味期限/180日	
保存方法/常温	
JANコード/4904036230669	JANコード/4904036240521
他の営業品目	
和風クッキー(練乳、きな粉、ココア)	



※商品の規格・パッケージ等は変更となる場合がございますので、ご了承ください。



※商品の規格・パッケージ等は変更となる場合がございますので、ご了承ください。

新潟産米粉を混ぜ込み
「ほろり」の紅茶ミルクのバタークッキー

小麦粉に新潟産米粉を混ぜ込み「ほろり」とほどける食感のクッキーです。国産バターを使いコクの有る生地にアールグレイ紅茶パウダーと北海道産の生乳パウダーを練り込み香り高い紅茶味に仕上げました。パッケージはスタンドパックに仕立て中身は一個ずつ個包装になっていて手を汚さずそのままお食べ頂けます。

開発ポイント
ほうじ茶味の次へのフレバー展開の構想が膨らみ開発に至りパッケージなどでアドバイス頂きました。

新潟米。冷凍にてご馳走

コシヒカリの冷凍おむすびです。いつでも食べたい時のご馳走。

韓国の代表的な3種の料理をおむすびで表現しました。辛さより旨みを追求し、明確な味の違いがこだわりのポイント。雪深い小千谷の大地が育んだ野菜で手作りしたキムチは保存料を使わず天然塩を使い、食べる方の健康を考えて作られていますので安心して召し上がれます。お召し上がりの際は袋を1〜2cm程切り、そのまま電子レンジに入れ600Wの場合5分間加熱します。袋から容器を取り出し、そのままお召し上がり頂けます。



※商品の規格・パッケージ等は変更となることもございますので、ご了承ください。

開発ポイント
3種の味の違いを明確にするため、タレの基本となる、にんにく、とうがらしの種類から見直し、海苔も収穫時期を指定しました。

ご馳走むすび

商品データ

品名／ご馳走むすび
規格内容量／270g
参考上代／1,000円(税抜)
ケース入数／16個入り
出荷納期／14日間
年間生産量／300ケース

原材料名／白米(新潟県産)、たれ、鶏肉、牛肉、白菜キムチ、豚肉、鶏卵、海苔、玉ねぎ、キャベツ、ナチュラルチーズ／調味料(アミノ酸等)、アルコール、セルロース、カラメル色素、甘味料(甘草、ステビア)、酸味料、ビタミンB₁、●一部に小麦・卵・乳・えび・大豆・豚肉・牛肉・鶏肉・ごま・さば・りんごを含む

製造地／新潟県新潟市西区

賞味期限／90日間

保存方法／冷凍

JANコード／4582132285334

他の営業品目

仕出し弁当、炊飯加工、給食委託



株式会社叶味家

〒950-1101
新潟市西区山田2310-1
TEL 025-201-2210
FAX 025-201-2220
Email munemura@kamiya3.jp
HP <https://kamiya3.jp/>
担当者／宗村基広

上越産酒粕のディップ

酒どころ上越の田中酒造の酒粕を使用しました。粕汁や粕漬けなどで知られる酒粕は栄養価も高く、身体に良い食材として知られています。臭いが強く、好き嫌いがあられると思います。その酒粕にレモンやペッパー、ラムレーズンやクリームチーズなどおいしい素材を掛け算して作ったのが「酒粕ディップ」です。「食べていくうちに癖になる」臭い物好きにはヒットする味を目指して仕上げました。

酒粕を新しいディップという形で、食べ易く仕上げました。

開発ポイント

酒粕に加える食材と、塩味・甘味のバランスを何度も繰り返し試作しました。購買意欲につながるラベルのデザインに仕上げました。



有限会社ヴイダ(百々福堂)

〒943-0832

上越市本町2丁目1-9

TEL 025-543-7801

FAX 025-512-9670

Email 39@momofuku.doo.jp

HP <https://momofukudou.jp>

担当者/佐藤紀子

酒粕ディップ(レモン&ペッパー)(ラムレーズン&クリームチーズ)

商品データ

品名/酒粕ディップ (レモン&ペッパー)(ラムレーズン&クリームチーズ)

規格内容量/大85g・小48g

参考上代/大500円(税抜)・小2個セット500円(税抜)

ケース入数/大10個、小10セット

出荷納期/8日

年間生産量/100個

原材料名/(レモン)酒粕、無塩バター、レモンピール、ブラックペッパー、レッドペッパー、砂糖、塩

(ラム)酒粕、無塩バター、クリームチーズ、レーズン、ラム酒、塩

製造地/新潟県上越市

賞味期限/90日

保存方法/冷蔵

JANコード/4595644502172(レモン)・4595644502189(ラム)

他の営業品目

前島密のキッテサブレ、雪下ニンジンミルクゼリー、桜ケーキ饅頭、淡雪ヌガー、他

※商品の規格・パッケージ等は変更となることもございますので、ご了承ください。



手摘みわらび醤油漬



魚沼わらび 醤油漬け生姜入り

商品データ

品名／魚沼わらび醤油漬け生姜入り
規格内容量／80g(固形)
参考上代／461円(税抜)
ケース入数／12入り
出荷納期／4~7営業日
年間生産量／5,000袋
原材料名／わらび、醤油、かつお節、砂糖、
昆布、生姜、清酒、醸造酢、味
醃、食塩、とうがらし
製造地／新潟県魚沼市
賞味期限／90日
保存方法／直射日光をさげ常温保存
JANコード／4982403112398

他の営業品目

棒だら煮、野沢菜油炒め



※商品の規格・パッケージ等は
変更となることもございます
ので、ご了承ください。

開発 ポイント

「お米をもっと美味しく」をコンセプトに味付け、具材のサイズ等、お米に合うように仕上げました。

雪国魚沼で育った天然山菜わらび

自社で昆布・カツオから出汁を取ったこだわりの一品。原材料の山菜「わらび」は、魚沼市に自生するものを採取。エグみを抜くために1ヶ月かけて塩蔵した後、さらに塩を取り換える丁寧な処理を施し、しっかりと密封して風味を残しました。アミノ酸等の調味料、保存料不使用。



有限会社大栄食品

〒946-0023
魚沼市干溝755
TEL 025-792-2095
FAX 025-792-7489
Email daiei@ia6.itkeeper.ne.jp
HP <https://daiei0406.com>
担当者／大平哲也

NICO食品事業のご紹介

(公財)にいがた産業創造機構(NICO)では下記の事業を実施し、県内食品メーカーとバイヤーの皆様とをつなぐマッチング支援や商品づくりの支援等を行っています。

新潟県の隠れた名品やこだわりの新商品に興味・関心のあるバイヤーの方は、ぜひNICO食品マーケティングチームまでお気軽にお問い合わせください。

食品個別商談会事業 ◀ マッチング

バイヤーニーズに基づく商品を募集するマッチング型商談会など個別商談会を実施し県産品とバイヤーのマッチングを行うほか、地域フェアなどの企画やイベントに参加する商品の募集・とりまとめを行います。

スーパーマーケット・トレードショー共同出展事業 ◀ 展示会

新潟県(NICO)ブース内に県内食品メーカーと共同出展します。

食品開発・改良事業 (R6~) ◀ 新商品

過去の開発商品は、「新潟うまいもの」バックナンバーに掲載しておりますので、バックナンバーをお求めの方はNICOまでご連絡ください。

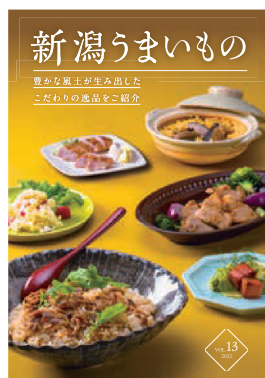
ヒット商品開発コース

新潟の魅力的な食材を生かしたこだわり商品の開発を、市場調査から完成まで専門家のアドバイスにより支援します。

商品ブラッシュアップコース

バイヤーからの評価や専門家からのアドバイスをもとに、商品のブラッシュアップを行い、商品の完成度を高めます。

※2024年12月時点の事業内容です。事業は変更となる場合があります。



新潟うまいものバックナンバー



THE
NIIGATA

銀座・新潟情報館

THE NIIGATA



東京都中央区銀座5-6-7 SANWAすずらんBldg. B1F~3F,8F
<https://the-niigata.jp/>

1階ショップ
(THE ONIGIRI・Ya 等)



2階ショップ
(THE SAKE Stand 等)



8階レストラン
THE NIIGATA Bit GINZA

掲載企業 一覧

株式会社小島屋

新発田市奥山新保373-2

TEL 0254-22-1129

Email tomoyukibaba@grace.ocn.ne.jp

HP <https://www.kojima-g.com>

有限会社こなかわ

三条市北新保2-11-1

TEL 0256-33-1285

Email db@konakawa.co.jp

HP <https://www.konakawa.co.jp/>

有限会社エコ・ライス新潟

長岡市脇川新田町字前島970-100

TEL 0258-66-0070

Email office@eco-rice.jp

HP <https://no-sake-no-life.com/>

新潟食材研究所ティオペペ

新潟市中央区古町通6番町959-2

スリークビル5階

TEL 025-225-6677

Email tiopepe0401@gmail.com

HP <https://mayuwata001.stores.jp/>

株式会社清野屋

新潟市東区卸新町2丁目916番地

TEL 025-274-5151

Email kumagai@kiyonoya.co.jp

HP <http://www.kiyonoya.co.jp/seigaen/product.php>

株式会社叶味家

新潟市西区山田2310-1

TEL 025-201-2210

Email munemura@kamiya3.jp

HP <https://kamiya3.jp/>

有限会社ヴィーダ(百々福堂)

上越市本町2丁目1-9

TEL 025-543-7801

Email 39@momofuku.doo.jp

HP <https://momofukudou.jp>

有限会社大栄食品

魚沼市干溝755

TEL 025-792-2095

Email daiei@ia6.itkeeper.ne.jp

HP <https://daiei0406.com>

お問い合わせ



Niigata
Industrial
Creation
Organization

公益財団法人

にいがた産業創造機構

マーケティング支援グループ 食品マーケティングチーム

〒950-0078 新潟県新潟市中央区万代島5-1 万代島ビル11F

TEL [代表] 025-246-0025 [直通] 025-246-0044 FAX 025-246-0030

<https://www.nico.or.jp> ☒ shoku@nico.or.jp

掲載の情報は2024年(令和6年)12月現在のものです