



鮭・酒・人情のまち 村上市の農林水産物・加工品等が大集合！

村上市食材プレゼンテーション



出展生産者情報



MURAKAMI
FOOD PRIDE



日本一おかずに合うお米

いわね米

新潟県村上市



目 次

1. 村上市について……………2ページ
2. 村上市で生産される主な食材……………3ページ
3. 村上市で生産される農林水産物一覧表……………4ページ
4. 出展生産者情報……………5ページ～25ページ

番号	生産者名	主な品目	ページ
1	ミネラル工房	白いダイヤ、郷海の塩、越後金色	5
2	(株)オークリッチ	放し飼い鶏の卵、おいしい醤油	6・7
3	こだわり工房 えん	山焼きの赤かぶ、山焼きの赤かぶ漬け	8
4	漁師直送 昭和丸	寝屋漁港産の鮮魚セット	9
5	(有) 笹川流れ観光汽船 地魚処天び屋	笹川流れ地魚「極み干し」「秘伝スモーク」 笹川流れ極み干し「大根のさっぱり漬」	10
6	山のおいしさ学校 高根醸造場	どぶろく雲上、どぶろく山桜	11
7	高根山業会	林間ワサビ	12
8	(株)貝沼農場	大粒ダイヤ、ジャンボにんにく	13
9	(株)丸大大滝商店	笹パウダー、よもぎパウダー	14
10	(株)永徳	塩引鮭、鮭の焼漬	15
11	富士美園(株)	村上茶、雪国紅茶	16
12	桃川農園	さつまいも(シルクスweet)、キャベツ(雪下)、 桃川農園お米のプチセット	17
13	野澤食品工業(株)	木樽仕込 ふたなつ醤油、ワイン樽仕込味噌 ふたたび	18
14	新潟ゆうき(株)	岩船産コシヒカリ、村上まんまスティックこめんぼう	19
15	奈良橋醸造(有)	原料の産地にこだわった味噌、鮭の魚醤油	20
16	(株)開成	パッションフルーツジェラート(業務用・贈答用) パッションフルーツ凍結果肉・オリジナルピュレ(業務用)	21
17	鈴玉	鮭ごころ スライス、鮭ごころ 鮭みそ、 鮭ごころ フレーク	22
18	santaふあーむ	村上牛サーロイン、長期飼育黒毛和牛サーロイン	23
19	(資) 小林醤油店	村上市産丸大豆・小麦100%使用 丸大豆仕込二ヶ年熟成天然醸造醤油『朱鷺むらさき』	24
20	弥傳次農産	岩船(荒川地区)産 コシヒカリ精米・コシヒカリ 玄米ポン菓子、 子持ちタカナ(四川児菜)	25

1. 村上市について



新潟県村上市

新潟県で一番北に位置する市町村
 ○新潟県で一番広い面積
 1174.24km²
 (全国でも14番目に広い面積)
 ○人口は約60,500人
 (平成31年2月1日現在)



村上市は「水」がきれいなことで有名。市内には環境省認定「平成の名水百選」に荒川と吉祥清水が選ばれています。



ブランド米「岩船産コシヒカリ」の産地



県内有数の水揚げを誇る寝屋漁港・岩船港から各種魚介類が県内外の市場に出荷されます。



村上市は言わずと知れた「鮭」のまち。秋になるとたくさんの鮭が銀鱗をおどらせます。村上では平安時代から鮭が特産と知られ、世界に誇る鮭文化を築いてきました。市内料亭では100種類以上あると言われる鮭料理を堪能できます。その他、村上茶や岩がき、岩船麩、村上牛など、数多くの食材が生産され、まさに「食の宝庫」村上市です。



村上を代表する祭り「村上大祭(左)」「町屋の人形さま巡り(右)」 国指定名勝天然記念物「笹川流れ」



2. 村上市で生産される主な食材



村上牛

山紫水明、風光明媚な美しい自然の中で、コシヒカリの稲わらと乾草をたっぷりを与え約2年。人情の豊かさを織り交ぜながら、のびのびと育てられた高級和牛です。

その肉質は、色鮮やかで風味良く「一味違う黒毛和牛」と賞され、特にサーロインステーキの味は絶品です。

—平成8年度全国肉用牛枝肉共励名誉賞(最高位)受賞—



鮭加工品

村上では古くから三面川(みおもてがわ)の鮭を『イヨボヤ』と呼んできました。「イヨ(イオ)」と「ボヤ」はともに魚を意味する言葉で、三面川の鮭を「魚の中の魚」「三面川の鮭でなければ鮭とはいえない」と言い切るほど、鮭と密着した生活を営んできました。

村上の鮭の歴史は古く、平安時代には遠く京都の王朝貴族に献上されていたことが記録に残っています。

江戸時代に入ると鮭は村上藩の貴重な財源とされ、自然ふ化増殖システムである『種川の制』を考案し増殖に努めました。

また、明治時代には、日本初の人工ふ化に成功し遡上数の大幅な増加が見られました。

このような長い歴史の中から、村上では独特の鮭文化を築き上げてきました。

一年を通しておいしく食べられる百種類以上の鮭料理を生み出し、それぞれの家庭で、それぞれの自慢の味が親から子へ、子から孫へと守り伝えられています。



村上茶

商業ベースでは北限の産地で、他の産地よりも日照時間が短く、そのために渋味の素であるタンニンが少ないため、まろやかで、甘味が強く感じられるお茶が栽培されます。



やわ肌ねぎ

市内で生産されているねぎは、独自の柔らかさと光沢があることから「やわ肌ねぎ」として全国に出荷されています。「やわ肌ねぎ」の名前の由来は、なめらかできめ細かい白さが、女性の肌を連想させるとのことでつけられました。栽培に当たっては、土作りと農薬使用量の低減に重点を置き、安全安心と環境に配慮しています。そして、芸術的な外見だけでなく味においても一級品。食材として料理を美しく演出してくれます。



越後本ズワイ

水深200メートルより深い海底で底引き網漁などで漁獲され、冬は身入りが良く、茹で、焼き、鍋物の具などにしておいしく食べられます。新潟県内の港で水揚げされたズワイガニのうち、厳しい基準をクリアしたものは「越後本ズワイ」と名付けられ、ブランド化されています。



赤かぶ

昔ながらの焼畑農法で栽培された赤かぶです。焼畑のかぶは引き締まって色がいいのが特徴で、特に甘酢で漬けた赤かぶ漬は、適度な歯ごたえと辛味が自慢です。



ヤナギガレイ

柳の葉のように体型が細身のカレイです。「一夜干し」にしてからさっと焼いて食べると、他のカレイとは異なる繊細で上品な味が楽しめます。

村上市で生産される農林水産物一覧表

情報提供: 新潟県村上地域振興局 農林振興部

品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
米>								収穫期	>		
大豆>									収穫期	>	
そば>								収穫期	>		
メロン(ハウス)								■					
長ねぎ				■			■						
なす						■							
きゅうり			■										
トマト				■								■	
ブロッコリー					■				■				
みょうが							■						
赤かぶ										■			
さといも										■			
えだまめ						■							
さやいんげん						■			■				
かぼちゃ								■					
いちご	■					■							
アスパラガス					■								
ししとう							■						
かき										■			
さくらんぼ						■							
いちじく								■					
ぶどう								■					
お茶>				収穫期		収穫期	>				
にいがた和牛村上牛	■												
朝日豚	■												
越後もち豚	■												
鶏卵	■												
生しいたけ(菌床)	■												
生しいたけ(原木)	■												
ヤナギカレイ (ヤナギムシガレイ)	■								■				
ヒラメ(天然)	■								■				
マダイ(天然)	■				■								
ノグロ(アカムツ)	■												
ハタハタ		■							■				
マダラ	■								■				
アンコウ	■								■				
サケ									■				
サクラマス			■										
イワガキ					■								
ユリ切り花	■												
チューリップ球根				■									
クロッカス球根			■										

新潟県村上市食材プレゼンテーション 生産者情報 1

基本情報	会社名	ミネラル工房		
	住所	〒959-3902 新潟県村上市中浜1076-2		
	電話番号	☎ 0254-77-2993	FAX 0254-62-7292	
	E - M A I L	shio@shiroi-diya.com		
	HP	http://www.shiroi-diya.com/		
出品商品名	①越後村上の塩 白いダイヤ ②越後金色 ③郷海の塩			
商品の説明 (特徴・こだわり等)	<p>新潟県村上市の最北端 山形県鶴岡市との県境に ミネラル工房があります。海・山・川と豊かな自然に恵まれた羽越の里で、2002年4月に開業。塩作りを生業として17年となります。工房前の日本海には、雪解け水が流れ出て 海産物豊かな磯浜になります。その海水を汲み上げ、海水100%にこだわり《平釜式煎ごう》という昔ながらの製塩法に、独自の製法を加え 懐かしい味わいに 甘さを感じる結晶に仕上げます。</p> <p>海水から作り出す塩は、生命の維持に欠かす事の出来ない100種類近い多種のミネラルを含み 地球のミネラルです。それぞれが大切な働きをして生命を活動させます。</p> <p>塩分の大切さ、本当の美味しさこれからもずっと伝え続けていきたい…そんな想いで作っています。</p> <p>まずは、塩おにぎりです！塩の旨みの奥深さを感じてほしいです。自然の恵みの美味しさ感じて頂けたら幸いです。</p>			

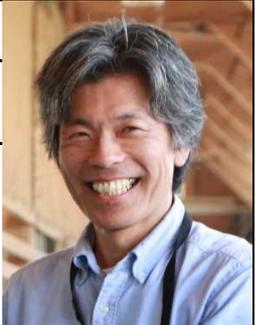


新潟県村上市食材プレゼンテーション 生産者情報 2-1

基本情報	会社名	株式会社 オークリッチ	
	住所	〒959-3902 新潟県村上市中浜811	
	電話番号	☎ 0254-60-5014 FAX 0254-60-5011	
	E-MAIL	info@tamagotofo.com	
	HP	https://www.tamagotofo.com/	
出品商品名	①放し飼い鶏の卵「素王卵（そおうらん）」 ②放し飼い鶏の卵「渚おうはん（なぎさおうはん）」 ③放し飼い鶏の卵「野芳卵（やほうらん）」		
商品の説明 (特徴・こだわり等)	<p>卵ありきの生産方法ではなく、あくまでも鶏が持つ力を最大限引き出す手法を追及し飼育。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 放し飼いにより、自然の光や風、土の力を利用した飼育方法 2 配合飼料を基本に、緑の葉や米、米糠発酵飼料、牡蠣ガラ、海草粉末、各種酵母などを独自配合した給餌の取り組み。 3 飼料穀物は遺伝子組み換えでないもの（NON-GMO）で収穫後の農薬は不使用のもの（PHF）を使用。 4 日々の飼育データ管理と第三者による定期的な衛生管理の実施などは、全て鶏の力を引き出すための取り組み。 <p>「全く家畜臭のない農場」で産卵された卵は、水と油の親和性に優れ、卵独特の臭みがなく卵黄はコクがあり卵白が甘い。生食はもちろん卵の味が決め手となる料理やスイーツに最適。</p> <p>卵の種類は、鶏種、餌の配合、飼育環境などの違いにより、独自ブランドである「素王卵（そおうらん）」、「渚おうはん」、「野芳卵（やほうらん）」の3種類を創作（有精卵はあえて回避）。それぞれの特性により、お客様の目的に応じた卵を全国のホテルやレストラン、スイーツ店、個人のお客様などへ提供中。</p> <p>◎新潟県及び(社)新潟県畜産協会認定 畜産安心ブランド生産農場の「クリーンエッグ生産農場」</p>		



新潟県村上市食材プレゼンテーション 生産者情報 2-2

基本情報	会社名	株式会社 オークリッチ	
	住所	〒959-3902 新潟県村上市中浜811	
	電話番号	☎ 0254-60-5014 FAX 0254-60-5011	
	E-MAIL	info@tamagotofo.com	
	HP	https://www.tamagotofo.com/	



出品商品名	①おいしい醤油（500ml入り、200ml入り）
-------	--------------------------

商品の説明 (特徴・こだわり等)	<p>開発コンセプトは 「醤油で出せない世界を表現できる調味料であり、素材の味を邪魔しないことと、魅力的な香りが立つこと」 時間とともに熟成する、この醤油であって醤油ではない新しい味は、使い手と応用範囲が無限に広がる調味料です。</p> <p>卵かけご飯の醤油はたくさん種類がありますが、卵の生産者から見ればそのほとんどが卵の味を引き出すのではなく、しょう油の味で卵を食べさせるお醤油でした。 それならばと卵農家目線で、本来のおいしい卵が持つ繊細な卵黄のコクや卵白の甘さを引きだすお醤油を、自らの手で創り出したのです。</p> <p>新潟県産大豆を使ったしょう油を搾ったままの、香り高い「生揚げ（きあげ）醤油」をベースに、清酒・みりん・かつおは国産素材を厳選。添加物や化学調味料、着色料、香料などを排除したうえで、素材の味を活かし楽しめる醤油に仕上げました。</p> <p>用途は、卵かけご飯だけにとどまらず、お刺身や焼き魚、お肉に煮物などのほか、隠し味としても使え、いろいろなお料理に素材を活かす万能調味料としてお使いいただけます。</p>
---------------------	---



新潟県村上市食材プレゼンテーション 生産者情報 3

基本情報	会社名	こだわり工房 えん	
	住所	〒 959-3922 新潟県村上市府屋 4 0 番地 3	
	電話番号	☎ 0254-76-2731 FAX 0254-76-2723	
	E - M A I L	raryouou.1970.m.y@peach.plala.or.jp	
	H P	なし	

出品商品名	① 新潟山北 山焼きの赤かぶ ② 新潟山北 山焼きの赤かぶ漬け
-------	------------------------------------

商品の説明 (特徴・こだわり等)	<ul style="list-style-type: none"> ・今では全国的にもめずらしくなった伝統的な焼畑農法により、田、畑や土手を焼くのではなく、杉の伐採跡地を焼き（いわゆる『山焼き』という。）、赤かぶを栽培しています。 ・山北地区の焼畑では、以前は地拵えのため山焼きをし、再び杉苗を植え、杉が大きくなるまでの数年間、赤かぶ、大根、ごぼう、じゃがいも、あずき、そばなど多くの野菜を栽培していました。平地の少ない山間地域における知恵でした。今はほとんど1～2年限りで赤かぶや大根を栽培しています。 ・山形県鶴岡市温海地区と新潟県村上市山北地区が栽培適地といわれる赤かぶは、外は赤紫で中は白です。ほかの赤かぶとは違い、酢を入れることによって全体に赤紫に染まります。 ・昔ながらの山焼きにこだわって赤かぶを栽培し、そして酢・砂糖・塩・焼酎のみの『無添加・無着色』で赤かぶ漬けを作っています。歯ごたえのよさと辛みのあるのがこの赤かぶの特徴です。
---------------------	--



新潟県村上市食材プレゼンテーション 生産者情報 4

基本情報	会社名	漁師直送 昭和丸	
	住所	〒959-3942 新潟県村上市勝木1159-6	
	電話番号	☎ 0254-75-5151 FAX 050-3737-6154	
	E-MAIL	yochi.yochi58@gmail.com	
	HP	https://ryoushichokusou.com/	
出品商品名		寝屋漁港産の鮮魚セット	
商品の説明 (特徴・こだわり等)		<p>☆自己紹介☆ 新潟県最北端に位置する寝屋漁港で漁船『昭和丸』で漁を行っている漁業者です。2011年からWEBサイト『漁師直送昭和丸』立ち上げ、飲食店様向けに魚の直販を開始して、現在では全国に180軒超の会員店様がいます。</p> <p>今回、ご案内したいサービスは 寝屋漁港で水揚げされた獲れたての鮮魚セットを保冷車でお店に直接訪問して販売です。</p> <p>鮮魚セットは、『5千円セット』『7千円セット』『1万円セット』の三段階があり、内容は前日水揚げした魚の中から、金額に合わせたおすすめの魚を詰め合わせます。</p> <p>漁師直送昭和丸が訪問販売する鮮魚セットの強みは4つあります。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 一般的な流通過程を経た魚よりも高鮮度（水揚げした翌日の魚） ② 鮮魚のネット通販でネックとなる配送料がかからない（通常の宅急便による直送の場合は送料と代引き手数料で鮮魚1セットあたり1824円の費用がかかる） ③ お店にいながら魚の仕入れが可能 ④ 産地ならではの珍しい地魚と出会える可能性も有 <p>本業は漁とインターネット販売のため、訪問販売は不定期で、頻度も多くはないかと思いますが、需要しだいでは増やしていく考えです。</p> <p>漁師直送昭和丸のコンセプトは『新潟の魚の魅力を全国へ』です。そのためにまずは、新潟県内の方に自分の県の魚の魅力を十分に認知していただく事が重要だと、直販を開始して8年が経ち今改めて感じています。漁師による鮮魚直販をご希望の飲食店様は、是非お声かけください！訪問日等は、前日にLINE等でお知らせする予定です。</p>	



LINE@アカウント
@ukg0462o




新潟県村上市食材プレゼンテーション 生産者情報 5

基本情報	会社名	有限会社 笹川流れ観光汽船 地魚処天び屋	 
	住所	〒959-3665 新潟県村上市桑川975-44	
	電話番号	☎ 0254-79-2154 FAX 0254-79-2357	
	E - M A I L	yuransen@sasagawanagare.net	
	H P	http://www.sasagawanagare.co.jp/	

出品商品名	①笹川流れ地魚「極み干し」(アジ・小鯛・サバ・カナガシラ・こはだ) ②笹川流れ地魚「秘伝スモーク」(海鮭の白子・海鮭・ミシマオコゼ・サバ・こはだ) ③笹川流れ極み干し「大根のさっぱり漬」
-------	---

商品の説明 (特徴・こだわり等)	<p>「笹川流れの美味しい地魚を余すことなく味わってほしい！」の想いで商品開発の取り組みを行っております。国の名勝天然記念物であり、日本百景にも選定された「笹川流れ」は、「観光」と「食」の地域資源の宝であります。地元の漁師は、型や数が揃わない等の理由で市場に出回らない未利用魚を「価値がない」という意味で「なし」と呼びます。「なし」の魚を無くし、笹川流れの海の恵みを全て届けたいという想いで「なしは無し！」の精神で笹川流れのブランド商品として広まるように挑戦しております。</p> <p>①『笹川流れ地魚 極み干し』 一般的な干物は機械干しが多いが、景勝地「笹川流れ」で水揚げされた鮮度の高い地魚を手作業で加工し、潮風と天日で干し上げ、更に高圧釜で加工した付加価値の高い 骨まで食べられる干物です。【利用シーン】干物魚を焼く手間、生ごみが出る、食器洗いが大変と言う主婦に 時短料理で食べたい時に袋から出してそのまま食卓に並べる事が出来、また市販の干物に比べカルシウムの摂取量が高く、健康志向のお客様にも最適な商品です。</p> <p>②『笹川流れ地魚 秘伝スモーク』 笹川流れの新鮮な地魚や鮭の白子を味付けし、潮風と天日で干し上げ、ナラとサクラのチップで燻製しました。【利用シーン】一人でゆっくり、ビールやワイン等を飲みたい時、又、仲間とのパーティで楽しい時間に笹川流れのちょっと珍しい「秘伝スモーク」をおつまみに添えれば、幸福なひと時を過ごせます。</p> <p>③『笹川流れ極み干し 大根のさっぱり漬』 笹川流れ・板貝集落の畑で栽培された大根を12月の日本海の寒風で干し上げ、旨味を凝縮させてから、2か月間樽で漬け込みした食感とさっぱりした味付けがやみつきになる大根漬けです。</p>
---------------------	--



新潟県村上市食材プレゼンテーション 生産者情報 6

基本情報	会社名	山のおいしさ学校 高根醸造場	
	住所	〒958-0211 新潟県村上市高根字笹林1913	
	電話番号	☎ 080-1136-3966 FAX 0254-73-0298	
	E - M A I L	nobukun39@dune.ocn.ne.jp	
	H P	http://www.takane-net.jp/	
出品商品名		どぶろく 雲上・どぶろく 雲上 山桜	
商品の説明 (特徴・こだわり等)		<p>米は酒米たかね錦を使い仕込み水は、日本の滝百選「鈴ヶ滝」を源流とする高根川の伏流水です。甘口ながらサッパリとした飲み口、香り豊かな「どぶろく」です。山桜は赤色清酒酵母を使ったアルコール度数7～8度で酸味は強いが甘さが強く、清酒の苦手な方でも飲みやすいお酒になっています。</p>	



新潟県村上市食材プレゼンテーション 生産者情報 7

基本情報	会社名	高根山業会		
	住所	〒958-0211 新潟県村上市高根字笹林1913		
	電話番号	☎ 080-1136-3966 FAX 0254-73-0298		
	E-MAIL	nobukun39@dune.ocn.ne.jp		
	HP	http://www.takane-net.jp/		
出品商品名	高根の林間ワサビ			
商品の説明 (特徴・こだわり等)	<p>ワサビ栽培には「沢ワサビ」と「畑ワサビ」がありますが、高根集落で生産するワサビは林地で栽培した畑ワサビで、直接水を利用せずに比較的湿度が高い冷涼な山林で栽培しております。</p> <p>根や茎だけでなく、花芽・葉茎など全ての部分が辛く、食用になり、捨てるところがありません。</p>			
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div>				

新潟県村上市食材プレゼンテーション 生産者情報 8

基本情報	会社名	株式会社 貝沼農場		
	住所	〒958-0225 新潟県村上市関口930		
	電話番号	☎ 0254-73-0250 FAX 0254-73-0350		
	E-MAIL	info@kainuma-farm.net		
	HP	http://kainuma-farm.net/		
出品商品名	①大粒ダイヤ ②こしいぶき ③ジャンボにんにく			
商品の説明 (特徴・こだわり等)	①大粒ダイヤ 大変大粒で、ほどよい粘りの良食味米です。つぶ感があり、お寿司や丼ぶり、洋食までよく合う、当農場のBEST業務銘柄米です。注文いただいた後、精米発送いたします。 ②こしいぶき やや大粒ながらコシヒカリに近い食味と控えめの粘りで喜ばれている岩船B銘柄の筆頭品種です。高温の影響を受けにくく、安定した品質とコストパフォーマンスにも優れた業務用米です。 ③ジャンボにんにく ジャンボにんにくは普通のにんにくに比べてリーキに近いマイルドな味わいです。リン片が大きいので料理に使いやすい点も魅力です。地元ではイタリア料理店に納めています。			
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>				

新潟県村上市食材プレゼンテーション 生産者情報 9

基本情報	会社名	株式会社 丸大 大滝商店		
	住所	〒958-0846 新潟県村上市安良町4-10		
	電話番号	☎ 0254-52-2459 FAX 0254-53-5378		
	E-MAIL	asahi@kumaisasa.com		
	HP	http://kmaisasa.com		
出品商品名	① 笹パウダーN (ナチュラル) ② 笹パウダーS (スペシャル) ③ よもぎパウダー			
商品の説明 (特徴・こだわり等)	<p>笹にはクロロフィル、食物繊維などが豊富に含まれ、健胃整腸作用のほかに免疫力を高める作用、強い脱臭作用や抗菌作用が認められ抽出された笹の成分は薬品の原料になったり、健康茶などの健康食品としても普及しています。</p> <p>笹葉を粉末にすることにより、いろいろな用途で使用いただき、天然素材の着色料としてもご利用いただけます。</p> <p>乾燥よもぎにはタンニン、クロロフィル、βシトステロールコリン、ビタミン類、鉄やカルシウムなどたくさんの成分が含まれ、利尿作用、健胃、血行促進、高血圧予防、ダイエット、老化防止、美肌効果などたくさんの効能があります。</p> <p>乾燥よもぎを粉末にすることにより、原料と混ぜやすく、使用しやすくなっています。</p> <p>収穫時期は、よもぎは4月下旬～5月下旬、笹葉は6月初旬～7月下旬に収穫しております。</p> <p>① 笹パウダーN 笹葉そのものを洗浄、乾燥、粉末化したものです。</p> <p>② 笹パウダーS 笹葉を銅成分により色留め加工し洗浄、乾燥、粉末化したものです。抹茶やよもぎなどと併用することにより退色を、遅らせることができます。熱をかけるものにも強く、色が変わりにくいパウダーです。紫外線や太陽光などに強く、緑色を長く保たせることができます。色移りがありません。</p> <p>③ よもぎパウダー よもぎを洗浄し重曹を入れ煮、乾燥、粉末化したものです。これらすべて合成着色料は使用しておりません。</p> <p>使用例：和菓子 洋菓子 麺類 豆腐などの料理 ドリンク・・・など</p>			



新潟県村上市食材プレゼンテーション 生産者情報 10

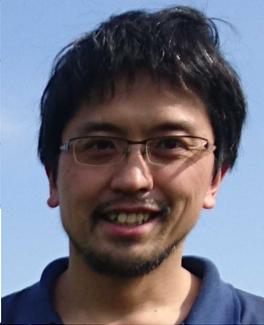
基本情報	会社名	株式会社 永徳	
	住所	〒958-0876 新潟県村上市塩町4-5	
	電話番号	☎ 0254-52-6141 FAX 0254-52-7097	
	E-MAIL	m-ito@nagatoku.jp	
	HP	http://www.nagatoku.jp/	
			

出品商品名	塩引鮭、鮭の酒びたし、鮭の焼漬 等
-------	-------------------

商品の説明 (特徴・こだわり等)	<p>永徳では、村上特有の鮭加工品だけではなく、地魚も扱っておりますが、代表格が「塩引鮭」「鮭の酒びたし」です。2品は雄の秋鮭と塩のみで仕込みます。低温多湿な冬の季節風に晒して独特の風味と旨みの熟成を促した当地ならではの気候風土と先人の知恵の賜物です。</p> <p>「鮭の酒びたし」は初夏までの半年間の日陰干しを経て完成します。</p>
-------------------------	---



新潟県村上市食材プレゼンテーション 生産者情報 1 1

基本情報	会社名	富士美園株式会社	
	住所	〒958-0844 新潟県村上市長井町4-19	
	電話番号	☎ 0254-52-2716 FAX 0254-62-7727	
	E-MAIL	tea@fujimien.jp	
	HP	http://www.fujimien.jp/	
出品商品名	村上茶・雪国紅茶		
商品の説明 (特徴・こだわり等)	<p>お茶は本来、温暖な気候の地域で栽培され、雪の積もる新潟では不利な農作物です。その中で育ったお茶の最大の特徴は二つ「香りが強い」「渋みがまろやか」。地産地消をメインにしている飲食店様には「新潟産（村上産）」のお茶として喜ばれております。それは今まで「村上茶100%」のお茶が極わずかで流通していなかった為。また、「飲用」だけではなく「食材」として使える「パウダー茶」（抹茶ではなく、緑茶や紅茶を微粉末上に加工したお茶）の取り扱いもあり、抹茶の代用として、食材の彩りを出したり、隠し味に使ったり、スイーツに使用されています。</p>		



新潟県村上市食材プレゼンテーション 生産者情報 1 2

基本情報	会社名	桃川農園 佐藤 謙	
	住所	〒959-3421 新潟県村上市桃川474	
	電話番号	☎090-2679-1998 FAX 0254-66-7747	
	E - M A I L	info@momokawanouen.com	
	H P	http://www.momokawanouen.com	
出品商品名	①さつまいも（シルクスイート） ②キャベツ（雪下） ③桃川農園お米のプチセット		
商品の説明 (特徴・こだわり等)	①さつまいも（シルクスイート） 毎年11月に収穫後、一定温度にて保存熟成したサツマイモです。しっとり滑らかな舌触りと、上品な甘さが特徴です。1次加工品として無添加のピューレも販売しております。		
	②キャベツ（雪下） 晩生系で雪の下になっても割れにくい品種のキャベツです。寒さにあたり甘みを出していますので、煮物や炒めものに最適です。		
	③桃川農園お米のプチセット 農園で栽培している四種類のお米をセットにした商品です。新潟県の特別栽培米コシヒカリ、田んぼに直接種を蒔いた、直播米こしいぶき、新潟県の新品種、新之助、天日で乾燥した、はさがけ米をそれぞれ300gの小袋に入れたセットです。お土産にも最適です。		



新潟県村上市食材プレゼンテーション 生産者情報 13

基本情報	会社名	野澤食品工業株式会社	
	住所	〒959-3441 新潟県村上市塩谷122	
	電話番号	☎ 0254-66-5507 FAX 0254-66-8807	
	E-MAIL	info@nozawa-shokuhin.co.jp	
	HP	http://www.nozawa-shokuhin.co.jp/	

出品商品名	①木桶仕込 ふたなつ醤油 ②ワイン樽仕込味噌 ふたたび
-------	--------------------------------

商品の説明 (特徴・こだわり等)	<p>①木桶仕込 ふたなつ醤油 江戸時代までは、和食のベースとなる醤油、味噌、酢、味醂、酒などの基礎調味料は木桶でつくられていました。木桶には菌が住み着くため、蔵ごとの特徴を生みます。しかし、大量生産への対応などのためどんどん木桶は減っていき、今では木桶で仕込んだ醤油の出荷量は全体の1%ほどとなっています。</p> <p>一般的な醤油には脱脂加工大豆という、油を搾ったあとの大豆が使われています。この脱脂加工大豆を使った醤油は出荷まで約一年、大手メーカーでは約半年で出荷されます。これを丸大豆で仕込み天然熟成させると、溶けるのに時間がかかり、出荷までに一年半から二年（夏を二回越す）の期間が必要です。この長い熟成期間によって、優しく力強い味を生み出しています。</p> <p>②ワイン樽仕込 ふたたび プラスチックの桶とは違い、木製の桶には蔵ごとの菌が住み着きます。しかし、大きな木桶で味噌を仕込んでしまうと、品質の管理が難しくなります。</p> <p>そこで目を付けたのがワインなどで使用される木樽。使い終わったワイン樽で『ふたたび』味噌を仕込むことからこの名前を付けました。</p> <p>大豆は糖類が多く含まれ、柔らかくぽってりとした味噌に仕上がる新潟県産アヤコガネを、米はコシヒカリではなく、麴菌が育ちやすい酒造好適米の五百万石とたかね錦（村上産）を使用しました。酒米を使ったことで、麴の溶けもよく、口触りのよい味噌になりました。</p>
---------------------	--



新潟県村上市食材プレゼンテーション 生産者情報 14

基本情報	会社名	新潟ゆうき株式会社	
	住所	〒959-3433 新潟県村上市川部374-1	
	電話番号	☎0254-62-7282 FAX 0254-62-7283	
	E-MAIL	irobenosato@song.oce.ne.jp	
	HP	http://iwafunekome.com/	



出品商品名

- ① 特別栽培米岩船産コシヒカリ
- ② 村上まんまスティックこめんぼう
- ③ 村上郷土食飯ずし
- ④ 漬物田舎漬（季節の野菜と山菜）

商品の説明

（特徴・こだわり等）

- ①特別栽培米岩船産コシヒカリ
清流「荒川」が育む豊かな環境で、徹底した土作りと栽培管理に取り組んでいます。特別に選別されたお米は粒が大きく、噛んだ時の甘味・旨みの違いを感じて頂けます。
- ②村上まんまスティックこめんぼう
岩船産コシヒカリ（うるち米）を100%使用した村上地域の伝統食。火の通りが早く、煮溶けにくいので、簡単な調理でおかずからスイーツまで幅広くご使用頂けます。
- ③村上郷土食 飯ずし
村上地域で昔からお正月の時期に食べられている伝統的な発酵食品です。冬の根菜や鱒、数の子などを花で発酵させたものです。自然の甘味と旨みが凝縮した、冬限定の絶品です。
- ④漬物田舎漬
季節の野菜と山菜を漬け込み、塩抜きしたものを二度漬けた田舎の絶品です。



新潟県村上市食材プレゼンテーション 生産者情報 15

基本情報	会社名	奈良橋醸造有限会社	 
	住所	〒959-3441 新潟県村上市塩谷1310	
	電話番号	☎0254-66-5526 FAX 0254-66-5643	
	E-MAIL	kyu2echigomiso@cokky.ne.jp	
	HP	http://kyu2echigomiso.web.fc2.com/	

出品商品名	① 小麦入新潟甘みそ ② 新潟甘みそ ③ こだわり原料産地みそ ④ 無添加みそ
-------	--

商品の説明 (特徴・こだわり等)	<p>①小麦入新潟甘みそ 甘味噌に小麦を加えることにより、甘味噌以上によりコクのある味噌に仕上げました。全国にもないと思われる味噌ですし、新しい使い方もあるかも知れません。</p> <p>②新潟甘みそ 甘みそは主に関西地方に多く使用されており、当地新潟ではほとんど生産されていないと思いますが、当社は米どころ新潟でより米を多く使うタイプの甘味噌を生産しております。</p> <p>③こだわり原料産地みそ 新潟県産だけの原料（村上市内岩船郡含む）で造りました。特に塩は笹川流れ産塩を使用していますので、味はやわらかく仕上がりました。</p> <p>④無添加みそ 名の通り何も加えていない長期熟成の味噌です。塩は天日塩を使っています。他の原料は大豆（新潟産）米（新潟産）のみで醸造いたしました。</p>
---------------------	---



新潟県村上市食材プレゼンテーション 生産者情報 16

基本情報	会社名	株式会社 開成	
	住所	新潟県 村上市 宿田 1 1 9 8 番地 1	
	電話番号	☎ : 0254-66-8522 FAX : 0254-66-7848	
	E - M A I L	info@kaisei999.com	
	H P	http://www.kaisei999.com/	

出品商品名	① パッションフルーツジェラート（業務用・贈答用） ② パッションフルーツ凍結果肉・オリジナルピュレ（業務用）
-------	--

商品の説明 （特徴・こだわり等）	<p>村上市瀬波温泉街の一角にある「瀬波南国フルーツ園」にて収穫された熱帯果樹【パッションフルーツ】をふんだんに盛り込んだ手づくりジェラートです。</p> <p>寒冷地での熱帯果樹栽培に取り組み、食品リサイクルによる循環型農業を実践し管理型ハウスで通年栽培を行っております。</p> <p>日本海沿岸特有の厳しい気象条件下ながら、独自の耐寒性を備え、無農薬・有機農法にこだわり、大切に育てております。</p> <p>その結果、果肉糖度は最大19度にまで昇り、独特の酸味も引き立たせ、ミネラル分も多く含まれているのが特徴の自信作となりました。</p> <p>温暖な産地の物にも引けを取らない良品質との評価を受け、都内高級フルーツ専門店にて取り扱っていただいております。地中加熱式ハウス栽培のため、冬期間ゆっくり成熟し初春に収穫できる【雪解けパッションフルーツ】も数に限りはございますが大変ご好評を得ております。</p> <p>また、果肉のみの販売も開始いたしました。数量等、お問い合わせいただければ幸いです。</p>
---------------------	---



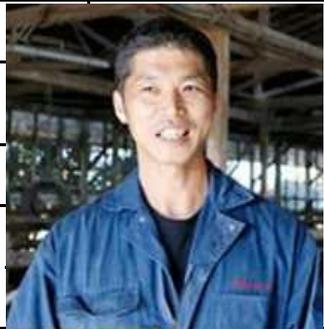
新潟県村上市食材プレゼンテーション 生産者情報 17

基本情報	会社名	魚介類加工業 鈴木 鈴木 太吉	
	住所	〒959-3432 新潟県村上市葛籠山843	
	電話番号	☎・FAX 0254-66-6267	
	E-MAIL	なし	
	HP	なし	

出品商品名	①鮭ごころ スライス ②鮭ごころ 鮭みそ ③鮭ごころ フレーク
商品の説明 (特徴・こだわり等)	①鮭ごころ スライス オス鮭の身を寒風にさらし、山桜のチップで燻したおつまみ。包丁を使い、手作業で一枚一枚スライスしています。香ばしい匂いと凝縮された鮭のうま味がやみつきに！ ②鮭ごころ 鮭みそ 温かいご飯に、おにぎりの具に、お弁当にもオススメです。 キュウリや大根、ミウガに付けて食べれば、お酒のあてにもなります。 ③鮭ごころ フレーク 鮭の中落ちなどの身を集め、白ゴマや陳皮（ちんぴ）等を加えてフレークに。 あったかいご飯にのせて召し上がれ。 鮭は身に厚みがあるオスのみを使用。漁解禁の10月1日から続々と鮭が届くと、すぐに内臓を出して冷凍にする。12月に解凍して塩を入れ、寒風にさらしてから2月に燻製庫の中で14時間、庫内を40度に保ちながら山桜の燻煙で燻し、再び2ヵ月間寒風にさらして完成。まさに手間と時間をかけた逸品です。



新潟県村上市食材プレゼンテーション 生産者情報 18

基本情報	会社名	santaふぁーむ	
	住所	〒959-3111 新潟県村上市長政595-1	
	電話番号	☎ 090-7401-6889 FAX 0254-62-4211	
	E-MAIL	santafarm@2015yahoo.co.jp	
	HP	https://www.santa-farm.com/	

出品商品名	①村上牛サーロイン ②長期飼育黒毛和牛サーロイン
商品の説明 (特徴・こだわり等)	①村上牛サーロイン 米ぬか・ホールクロップ(稲発酵飼料)・発酵玄米などの米飼料をふんだんに使用しているため、肉食は淡く上品な甘みを感じます。 ②長期飼育黒毛和牛サーロイン 通常の黒毛和牛は生後30か月前後飼育するのに対し、こちらのお肉は約5年以上。長く飼育することにより赤身のところにアミノ酸が蓄積されるため、濃厚な肉の味を楽しめます。



徹底した飼料への こだわり

「自分たちで作れる飼料は作る」というのがSantaファームのテーマ。稲ワラや牧草のほか、枝豆やトウモロコシも自社で栽培・収穫し、枝豆は枝に豆が付いた状態のまま、トウモロコシは発酵させて与えています。近隣の農家の方々が届けてくれるサツマイモのツルは牛たちの大好物だそう。また、配合飼料に米ぬかを混ぜて与えるなどの工夫を行い、しつこくない上質な脂を生み出しています。



安心安全の 飼育体制

Santaファームの牛舎では、幅で区切ったスペースのなかに2、3頭ずつ入れて飼育しています。そうすることで、個々の牛の体調や発育状態をしっかりと把握することができ、健康で丈夫な牛に育てることができます。また、掃除をして快適さを保つだけでなく、自然の風を牛舎内に取り込むといった配慮をして、牛がストレスなく、ゆったりと過ごせる環境を作っています。



自然環境が育む 恵み

飯豊連峰から流れ出る胎内川の流域にあるSantaファームでは、その伏流水を汲み上げて牛に与えています。また、この地域では春から秋にかけて、山の方角から平野、海に向かって東よりの強い風「荒川だし」が吹きます。同ファームでは、かつては稲の病害虫を追い払う役割があったこの風を利用し、自然の力で通気性がよい構造の牛舎で牛を育てています。

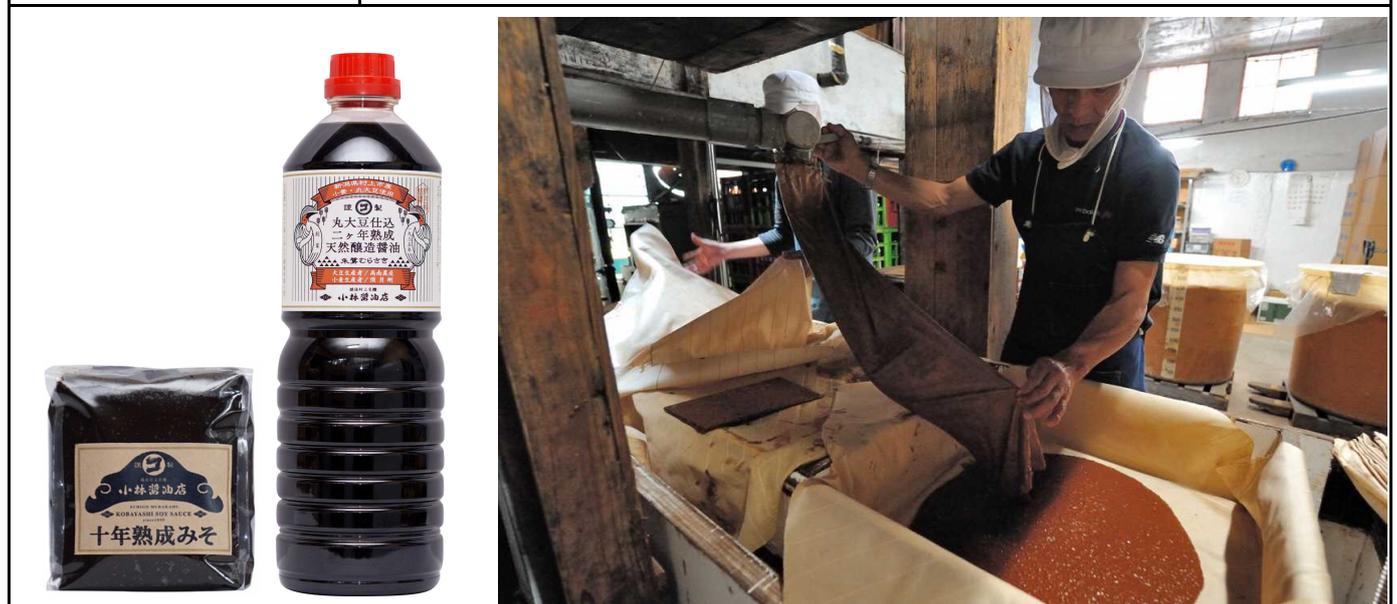


新潟県村上市食材プレゼンテーション 生産者情報 19

基本情報	会社名	合資会社 小林醤油店		
	住所	〒959-3122 新潟県村上市大津543-1		
	電話番号	☎ 0254-62-2088	FAX 0254-62-2288	
	E-MAIL	tep_kobayashi@kobayashi-shoyu.co.jp		
	HP	http://www.kobayashi-shoyu.co.jp/		

出品商品名	<p>①新潟県村上市産丸大豆・小麦100%使用 その大豆・小麦の生産者まで辿れる安心・安全の醤油 丸大豆仕込二ヶ年熟成天然醸造醤油 『朱鷺むらさき』</p> <p>②十年熟成みそ</p>
-------	---

商品の説明 (特徴・こだわり等)	<p>①朱鷺むらさき 2015年の開発当時、新潟県産の大豆と小麦を使用した醤油がなかったことに危機感を覚えた4代目が製造を決意し、原料調達から製造、熟成までいくつもの困難を乗り越えて作り上げた唯一の特徴がある醤油です。</p> <p>特徴1. 復活を諦めなかった県産小麦 一時は収穫がゼロとなり絶滅に瀕した、貴重な新潟県産小麦を使用。当社だけの苦労ではなく、小麦栽培農家の努力によって復活した新潟県産小麦。その復活の喜びと希望を、復活の象徴の朱鷺になぞらえ、『朱鷺むらさき』と名付けました。</p> <p>特徴2. 原料生産者を、たどれる安心 小麦・丸大豆の産地だけでなく、その生産者までを商品ラベルに記載し、消費者がどこの誰が作った原料から作られたかを知ることが出来る唯一の安心・安全の醤油です。</p> <p>特徴3. 二年熟成の天然醸造醤油 人工的な温度を加えず、仕込んでからじっくりと2年間の熟成。これによりゆっくりと丸大豆のタンパク質が良質な旨みへと分解され、しっかりと濃厚な味わいとなっていきます。また原料由来の味を味わってもらいたく、人工的な味付けは一切行わずに仕上げた天然醸造醤油です。</p> <p>②十年熟成みそ 熟成に熟成を重ね、10年間じっくりと寝かせて熟成させたお味噌です。10年という年月が作り出した漆黒で存在感のある色と、豊かで芳醇な味と香りが特徴で、八丁味噌に似た風味ですが、より柔らかな旨みがあります。</p>
---------------------	---



新潟県村上市食材プレゼンテーション 生産者情報 20

基本情報	会社名	弥傳次農産		
	住所	〒959-3107 新潟県村上市下鍛冶屋753		
	電話番号	☎ 090-3575-4931 FAX 0254-62-3568		
	E - M A I L	yadenji@gmail.com		
	H P	http://yadenji.com/		
出品商品名	①岩船(荒川地区)産 コシヒカリ精米 ②岩船(荒川地区)産 コシヒカリ 玄米ポン菓子 ③子持ちタカナ (四川児菜)			
商品の説明 (特徴・こだわり等)	①岩船(荒川地区)産 コシヒカリ精米：超ハイレベルな普通のコシヒカリ。山間から海拔0mの圃場の中で特に品質の良い米だけを直販。米は生鮮食品と考え受注後に精米。堆肥投入や土づくり、減農薬減化学肥料など慣行的な技術は勿論の事、最先端の選別機械による独自基準の厳しい選別。 ②岩船(荒川地区)産 コシヒカリ 玄米ポン菓子：岩船(荒川地区)産 コシヒカリ玄米を自家加工。香ばしく仕上げてあり、付け合わせに、オコゲとして、食感のアクセントに。 ③子持ちタカナ (四川児菜)：堆肥投入や土づくり、減農薬減化学肥料など慣行的な技術は勿論の事、全て手作業による独自基準の厳しい選別。子持ちタカナは一般流通物よりもバラエティに富んだ独自規格を採用し、漬物から炒め物、スープに至るまで幅広く網羅する。			
 				
  				