

made in
JOETSU

Specialty Goods

メイド・イン上越

特産品カタログ





made in JOETSU

新潟県上越市

新潟県の南西部

佐渡島を望む日本海に面し

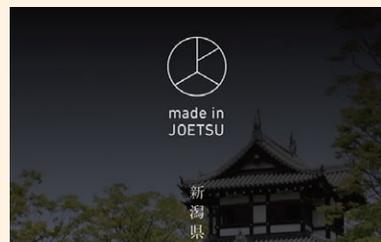
四季折々の自然と歴史ある街並みが残る上越市。

戦国の名将 上杉謙信公のふるさとであり
日本有数の豪雪地帯としても知られています。

この地域ならではの風土と歴史の中で生まれ
豊かな食文化と確かな技術がカタチとなった
選りすぐりの特産品のブランド、「メイド・イン上越」。

「メイド・イン上越」は

上越市が自信をもって、全国に、
そして世界へ発信したい自慢の逸品です。



made in JOETSU
公式ホームページ



こちらから
プロモーションビデオを
ご覧いただけます



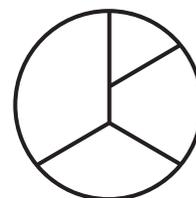
メイド・イン上越「認証品」

認証品は、外部の専門家による厳しい審査を経て認証されています

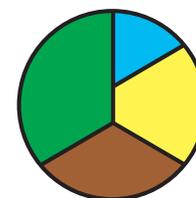
[認証基準]

- ① 地域性 … 上越らしいもの、ストーリーが語れるもの
- ② 信頼性 … 品質管理が徹底できている、安心・安全なもの
- ③ 市場性 … マーケットへの訴求力、競争優位性のあるもの
- ④ 伝達性 … 適切な情報発信により、商品の価値が顧客に届いている
- ⑤ 社会性 … SDGs や農福連携等、商品の背景に社会的取組がある

ロゴについて



made in
JOETSU



made in
JOETSU

- 山 Mountain
- 水 Water
- 土 Soil
- 光 Light

上越。
ここでつながる「縁」「宴」、
上杉謙信公の「義の塩」の「塩」。
様々な「EN」を、太陽の「円」を
モチーフに、想いを込めて。

上越の「上」、上杉の「上」、上質の「上」、
もっと地域の事業者や産業を
向上させていくという「上」。
「上」をシンボリックにデザインしました。





made in
JOETSU

上越だから
生まれたモノ

そこに矢口ってほしいストーリーがある

STORY 01 / 地場産食材が絶品スイーツに変身



パティスリーリリ p.08
飯塚 恵子さん p.09
p.15



「地元の農産物の魅力を伝えられるようなケーキ作り」をコンセプトに、地場食材を使用するのはもちろんのこと、新潟県内でもいち早く米粉のスイーツを販売したお店。看板商品は安塚区の雪室で作られた塩や上越産コシヒカリ、地元三和産の牛乳などをふんだんに使用した『Riz-Rizプリン』。ほかにも、上越市に蔵を構える竹田酒造店が醸す銘酒『かたふね』の酒粕を『Riz-Rizマカロン』に取り入れるなど、地元生産者と積極的に連携を図ることで、上越産食材の魅力をスイーツを通して新潟県内外に発信しています。

Interview with the creator

STORY 02 / フードロスの観点から注目される海鮮おつまみ



土の香工房 cotocoto p.24
早津 薫さん p.27



上越市の飲食店や料理研究者らでつくる「上越の食を考える会」と地元水産加工業者や漁業者の協力を得て、市場価値が低いメギスに着目した特産品『まるかじりシリーズ』を開発。セラミック搭載の大型乾燥機により、酵素を壊さず旨味を凝縮させた後、低温熟成乾燥をさせることにより、骨や殻のサクサク食感や、豊かな香りが楽しめます。メギスにお酒をふってふやかして、天ぷらにしてもおすすめ。アレンジも楽しめる絶品おつまみは、フードロスの観点からも注目される逸品です。

Interview with the creator

STORY 03 / 約百年間にわたり地元で愛されるパン屋



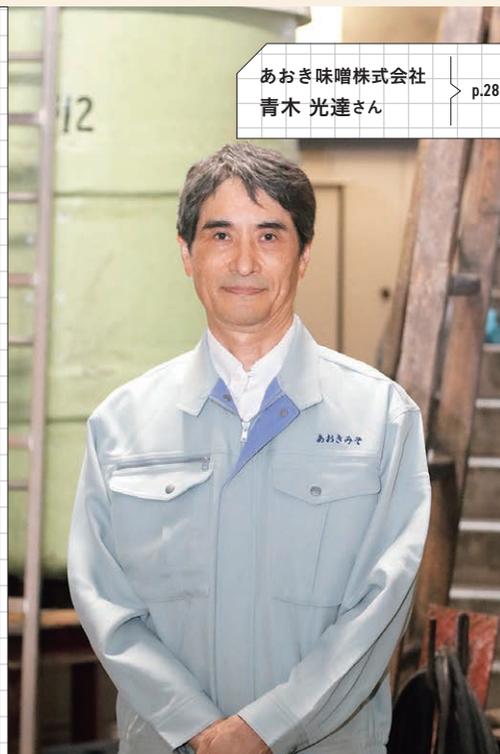
小竹製菓 p.09
小竹 孝雄さん p.13



創業は1924年。約100年に渡り、上越市民の胃袋を満たし、笑顔を提供してきた製菓パン屋さん。そのひとつが世代を超え愛され続けるソウルフード『サンドパン』。「時代とともに進化を遂げ、市民の生活に密着したパンです」と小竹さんは語ります。厳選した原材料と全工程手作りの製法は昔も今も変わらないと言います。また、7年の歳月を経て理想の製品となった『笹だんごパン』は、1日の平均販売が800個とビッグヒット。2年後に100周年を迎える小竹製菓は今もなお上越市民の笑顔のために、新商品の開発に余念がありません。

Interview with the creator

STORY 04 / 麴の甘みをいかした新たな発酵調味料



あおき味噌株式会社 p.28
青木 光達さん



「発酵のまち」上越市で、70年以上に渡り米糀味噌を作り続ける越後みその蔵元。今や『浮き糀みそ』は上越を代表する特産品となりましたが、米どころの味噌蔵として『浮き糀みそ』に続く米麴を使った新しい発酵食品を作れないか…。そんな思いから生まれたのが『甘麴蜜』。米が米麴に発酵する過程でデンプンがブドウ糖に変わり、米麴由来の甘みが生成されます。原料は米麴と水のみで、シンプルかつ保存性もばっちり。「ハチミツのようにプレーンヨーグルトにかけて食べるのがおすすめ」と青木さん。麴造りのノウハウを応用した職人技が光る調味料です。

Interview with the creator

創業から変わらぬ 水飴のやさしい甘み

家伝の水飴（米飴）に寒天を加えて、歯切れの良いやわらかな飴に仕上げた大杉屋の代表銘菓。こまやかで淡泊な味わいと気品ある姿は、能の「翁」に例えられ、歴代高田城主に珍重されました。



おきなあめ
翁飴

12個 897円～
株式会社大杉屋惣兵衛



江戸時代より続く銘菓 もち米と麦芽で作る水飴

砂糖の甘みとは違う、さらりとした上品な甘みが特徴です。古代から粟で作っていたものを寛政二年（1790年）に四代目孫左衛門が原料をもち米に変え、日本で初めて淡黄色透明の水飴を製造しました。



あわあめ
粟飴

箱入り瓶 250g 918円
箱入り瓶 720g 2,700円
株式会社高橋孫左衛門商店



400年続く老舗の水飴 自然食品としても注目

もち米と麦芽からつくった琥珀色の水飴。砂糖を使わない自然な甘味は、自然食品として近年注目されています。そのまま食べるほか、パンに塗ったり、紅茶などに入れたりして様々な用途で活躍します。



あわあめ
粟飴

瓶小 430g 1,080円～
株式会社大杉屋惣兵衛



高田城主が江戸に出向く際の手土産

水飴を寒天で固め、乾燥させて寒天質をなくすことで飴本来の風味を引き出しています。モチモチとした食感とあっさりとした甘み。参勤交代の手土産として重宝されてきた逸話が残る銘菓です。



おきなあめ
翁飴

袋入り 8個 540円
箱入り 12個 886円～
株式会社高橋孫左衛門商店



「放浪記」登場の名物だんご

明治36年（1903年）から、味・製法・材料・想いを変わらずに全て手作り。白飴を焼き、寒天で艶を付けた上品な味わい。林芙美子著「放浪記」にも登場し、著者の傷心を癒し、生きる希望を与えた直江津名物の銘菓です。



継続だんご

5本入 918円～
合資会社 三野屋菓子店



小説『坊ちゃん』にも登場 夏目漱石も愛した逸品

粟飴を練り上げ、熊笹にはさんで二つ折りにしたもの。粟飴の上品な甘さと飴に染みた笹の風味が口の中に広がります。歯にくっつきやすいので、“かまわずに最後まで舐めながら”召し上がりください。



笹飴

16枚入り 648円
株式会社高橋孫左衛門商店



地元素材の魅力を引き出す
個性ある4種のプリン

新潟産の濃厚な卵と上越市「三和牛乳」のフレッシュな牛乳をベースに、素材の味を全面に出したオリジナルプリン。上越産コシヒカリを加えた「新潟御米プリン」や、雪室で寝かせた塩を使った「雪室塩プリン」など、個性豊かな4種類の味が楽しめます。お土産や、日常のご褒美に♪



Riz-Riz プリン
プリン各種 1個 324円
パティスリーリ



和風玄米プリン

新潟御米プリン

雪室塩プリン



濃厚卵黄プリン

ころんとした丸型に
上越らしさがつまっています

地元食材のおいしさを可愛いフォルムにつめこみました。酒粕と牛乳を合わせたマカロン、新潟産のブランド苺「越後姫」のうまみをギュッとつめたマカロン、塩気がチョコの風味を引き立てるマカロンの3種のセットです。



Riz-Riz マカロン
6個入り 1,080円
※各フレーバー2個入り
パティスリーリ



日本酒を贅沢に、風味豊かに

上越の日本酒を贅沢に使ったバウムクーヘン。生地を6層に分け、その都度日本酒を染み渡らせる独自製法です。さらにじっくりと酒に漬け込んだ大納言小豆を加え、しっとり奥深い味わいに仕上げました。



上越酒バウム
1個 280円
6個入り 1,800円
株式会社レジーナリュクシー



上越の四季をイメージした
4つのシュトレン

シュトレンは「上越の四季」をイメージした味わい。春はショコラ（桜の幹の色）、夏は蓮実（蓮の実あん）、秋は越五（「ようこそ！越五の国へ」）、冬はあわゆき（こしあん）。それぞれナッツトリキュールを変え、味に多様性を持たせており、食べ比べもおすすです。



シュトレン
各種 1個 (300g) 1,300円
株式会社ソフィー



こしあん

ショコラ

越五

蓮の実あん

ほろっと口溶けの新食感サブレ

可憐な見た目だけでなく、お口の中でほろほろ溶けていく食感も楽しめるサブレ。見た目のアクセントに桜の花の塩漬けを一輪のせています。高田城址公園の観桜会のお土産としても人気の商品です。



桜くちどけサブレ
1個 151円
6個入りギフト 1,069円
株式会社小竹製菓



江戸創業の味噌醸造場が考案 上品な風味の味噌スイーツ



自社の浮き糰みそ「雪の花」を使った味噌スイーツシリーズ。雪の花味噌を造る大豆のクランチが入った「ほろほろボール」、ほんのりと味噌の風味が香るメレンゲ「ゆきどけスフレ」、味噌でシュガーコートしたバターパイ「さっくりミニパイ」の3種あり、食感もそれぞれ。江戸創業の味噌醸造場・杉田屋が提案する「新しく美味しい味噌づかい」を堪能できます。



雪の花スイーツ

ほろほろボール1箱 1,350円
ゆきどけスフレ1箱 1,350円
さっくりミニパイ1箱 1,350円
みっくす小箱 1,458円
株式会社杉田味噌醸造場
※パッケージの写真は「みっくす小箱」です

つぶつぶ食感と爽やかな酸味

地元の大潟区で採れた日本いちじく「蓬菜柿」を使用し、ジャム状に仕立て、グラニュー糖と寒天のみで製造。いちじくの種のつぶつぶ食感が爽やかなフルーティー羹です。



いちじく羹

小サイズ (160g) 756円
大サイズ (360g) 1,296円
合資会社マルト歌代商店



桜の名所、よもぎの産地 上越らしさがギュッと つまった大福



よもぎ大福

6個入り 950円
有限会社御母家



実はよもぎの産地でもある上越地域。よもぎ大福は地元で手摘みした香り高いよもぎと、新潟県産もち米「こがねもち」を使用し、1つ1つ丁寧に上げています。



高田桜豆大福

6個入り 950円
有限会社御母家



桜葉の塩漬け入りの贅沢な桜あんが入った、桜の名所・上越市らしい大福です。外側の餅部分は「こがねもち」を使用し、大粒の黒豆がたっぷり入っています。



上杉謙信公の書より名を戴く 老舗和菓子店の二大羊羹

濃厚な黒糖の味が特徴の本練羊羹です。沖縄・波照間産の黒糖の味と北海道小豆の調和を大切にしながら、丁寧にじっくりと練り上げています。



黒ようかん「第一義」

小 702円/大 1,458円
株式会社大杉屋惣兵衛



黒ようかん「第一義」

小倉ようかん「春日山」

小 702円/大 1,458円
株式会社大杉屋惣兵衛



小倉ようかん「春日山」



北海道産の粒の大きめの上質な大納言小豆を使用し、ふっくらと自家炊き。甘みをおさえた仕上がりで、みずみずしい小豆の味と食感が口に広がります。



上杉謙信公をしのぶ銘菓

きな粉をまぶした「よもぎ餅」に、お好みに合わせて黒蜜をかけて食べる和菓子。上越産もち米100%が生み出すモチモチ食感と、よもぎ餅・きな粉・黒蜜のハーモニーが絶品です。



出陣餅

1個 194円
株式会社かなざわ総本舗



特製生クリームと自家製こしあん 魅惑の2層構造

独自配合の生クリームと、甘さ控えめの自家製こしあんを2層につめたスイーツパン。外側の柔らかなデニッシュ生地との三位一体の味わいに魅せられ、リピート購入する人も多い商品です。



あん生トリュフ

1個 300円
株式会社小竹製菓



ふわりと広がる笹とよもぎの香り



笹だんご

10個入り 1,780円
有限会社御母家

新潟県の郷土の味・笹だんご。御母家では、独自の製法による柔らかなよもぎ餅に、甘さ控えめの上品な粒あんが入ります。一口食べた瞬間に、口の中に笹とよもぎの香りがふわりと広がります。



可愛い見た目と 中身のインパクトで人気！



笹だんごパン

1個 194円
株式会社小竹製菓

新潟名物「笹だんご」を丸ごと1つ包んだ商品です。笹だんごとパンが馴染むよう、米粉をパン生地を使用して食感を向上させるなど、細かなこだわりもつまっています。パッケージの可愛さも魅力です。



ほんのり柚子香る 1口サイズの食べる甘酒

銘菓「翁飴」をベースに、柚子と甘酒を使った飴菓子です。甘酒の豊かな風味に、柚子の爽やかな香りと酸味が加わり、優しい口当たりになっています。11月上旬～2月下旬頃の季節限定商品です。



柚子あま

1箱(10個入) 540円
株式会社大杉屋惣兵衛



世代を超えて愛されるソウルフード

半世紀以上愛され続けるロングセラー商品です。芳醇な味わいのホワイトバタークリームは2日間かけて作り、クリーム塗りも1つ1つ手作業。週末は焼きたてを求めて、県外からもファンが来店します。



サンドパン

1個 162円
株式会社小竹製菓



新潟県認証米こがねもち 100%
米油でカラッとサクサク

こだわり かきもち

1袋 453円
株式会社農業法人久比岐の里



新潟県特別栽培米もち米「こがねもち」100%でつくるかきもちです。塩は天日塩を使用。「よもぎ」や「しそ」など数種類の味が1袋にミックスされています。



こだわり かきもち



玄米 かきもち

玄米 かきもち

1袋 496円
株式会社農業法人久比岐の里



地元農家がつくった玄米100%でつくるかきもちです。玄米の甘みとパリパリとした食感が楽しめる、油が気にならない商品です。塩は天日塩を使用。



昔ながらの手作り 素朴で繊細な5つの味

上越産こがねもち米100%で作るかきもちで、味は「塩」「よもぎ」「しそ」「磯のり」「豆」の5種類。おかきの決め手である乾燥具合も、熟練したスタッフが湿度、温度の状況を見極めて自然乾燥で仕上げています。美味しくお召し上がり頂けるように、大きさと厚さにもこだわりました。



黄金のかきもち

各種1袋 450円
有限会社御母家



清里の恵みをギュッと！
青豆の風味豊かなタルト



清豆たると (ベイクド)

1個 324円
パティスリーリリ



上越市清里産の希少価値の高い青豆を贅沢に使用したタルトです。清里商工会内の女性プロジェクトチームと共同で開発しました。蒸した青豆を砕き、おからと混ぜ合わせた生地は、青豆の風味豊か。甘さも控えめです。



上越の偉人・前島密を称えた
切手型の手作りサブレ

上越出身で「日本近代郵便の父」である前島密の偉業を広く伝えるために開発。見た目を切手型にして、1枚1枚にキャラクターを型抜きしています。地元産の米粉を使用し、バター香りも豊かなサブレです。



キッテサブレ

8枚入り 1,500円 (手提袋付)
16枚入り 2,800円 (手提袋付)
有限会社ヴィーダ【百々福堂】



地域の継承品
COLUMN 01

戦前から製造され、現在まで受け継がれてきた
上越ならではの特色ある産品を市が指定しました。

01. 栗飴

もち米と麦芽を原料に作る水飴。古くはもち米ではなく粟を使っていたことから、今も「栗飴」と言われています。江戸時代、高田を訪れた「東海道中膝栗毛」の作者・十返舎一九が栗飴に出会い、自著の中で風味の良さを紹介しています。

02. 翁飴

地域の継承品「栗飴」に寒天を加えて固めた銘菓。日持ちが良いことから、江戸時代には歴代高田城主の参勤交代の土産品として重宝されました。明治時代にも高田を訪れた明治天皇が皇后への土産に自ら購入したと言われています。

ごはんがほしくなる郷土の味 使い勝手の良い醸造なめみそ

醤油の大豆麴と味噌の米麴の2つの麴を、自社製の丸大豆しょうゆに仕込み発酵熟成。新潟県産の大豆をそのままゴロっと残した醸造なめみそ(しょうゆの実)です。「ねぎもろみ」は葱の甘みと旨味がしょうゆに馴染み香ばしい風味に。「しょうがもろみ」は、爽やかな香りと辛さが特徴です。「とうがらしもろみ」は、一味唐辛子の強烈な辛さが口に広がり食欲を掻き立てます。



とうがらしもろみ

ねぎもろみ

しょうがもろみ

ごはんが恋しい越後あじもろみ

とうがらしもろみ (100g) 626円
ねぎもろみ (100g) 626円
しょうがもろみ (100g) 626円
有限会社町田醤油味噌醸造場



地域の継承品 COLUMN 02

03. 笹団子

新潟県を代表する銘菓で、端午の節句に子どもの成長と健康を祈って笹団子を食べる風習があります。起源は諸説ありますが、戦国時代に上越ゆかりの武将・上杉謙信公または上杉軍が兵の携帯食として考案したという説があります。

戦前から製造され、現在まで受け継がれてきた
上越ならではの特色ある産品を市が指定しました。

04. たらこの糍漬

昔から雪国高田に伝わる、たらこを塩と麴に漬け込んだ発酵保存食です。たらこが麴で甘くなることを見越し、少し塩分強めで味付けされ、ご飯やお酒のおともにピッタリ。「米どころ」「酒どころ」の上越だから受け継がれる珍味です。

「上越市高田」伝承の発酵食品

「たらの子こうじ漬け」を瓶詰する過程で、塩抜きした数の子を砕いて混ぜ込みました。たらの子と数の子の2つのプチプチ食感を同時に味わうことができます。ご飯やお酒のおともに。



たらの子こうじ漬け・数の子入り

瓶詰箱1本(100g) 1,620円
株式会社一小イチコ



国産のすけとうたらの子の中でも素材を厳選。塩、国内産原料の米麴、本醸造本みりんで漬け込み、熟成させた地元伝統の味です。箱入りの1本ものは、軽く炙るのもおすすめです。



たらの子こうじ漬け

瓶詰箱1本(100g) 1,620円
化粧箱入り1箱(200g) 2,700円
株式会社一小イチコ



日本海名産の海の幸を

「お刺身」のまま漬けこみました



甘えびの糍漬

瓶(180g) 1,620円
株式会社ゆめ企画名立

新潟県産のとろける食感の甘えびを「お刺身」のまま、米糍に漬け込みました。甘えび本来の甘味に、糍発酵による旨味加わり、素朴ながら風味豊かな味わい特徴です。



甘えびの糍漬

いかのもろみ漬



いかのもろみ漬

瓶(180g) 972円
株式会社ゆめ企画名立

国産の真いかを「お刺身」のまま、醤油もろみに漬け込みました。上越地域の唐辛子発酵香辛料の風味加わり、塩辛とは一味違う爽やかな風味です。



食欲を倍増させる ピリ辛おかず味噌

上越産の唐辛子「オニゴショウ」を使ったおかず味噌。味噌の旨味の後から口に広がるピリッとした辛さが食欲をかきたてます。薬味として焼き物や揚げ物に添えるのもおすすめです。別称「酒がススム危ない味噌」。



辛味噌 鬼胡椒
瓶 (90g) 594円
有限会社町田醤油味噌醸造場



老舗蒲鉾店の2大看板商品 柔らかな蒲鉾との調和が楽しめます



きくらげ蒲鉾
小 (220g) 918円
大 (450g) 1,728円
株式会社平八

厳選した「きくらげ」を平八独自の味付けをし、昔ながらの石臼で最上級のすり身に練り合わせました。柔らかな蒲鉾の中に、きくらげのコリっとした食感が楽しめる人気商品です。



鮭蒲鉾
小 (220g) 1,404円
大 (450g) 2,592円
株式会社平八

五目風の蒲鉾の上に、天然銀鮭を大胆にのせた珍味蒲鉾です。身厚な甘塩鮭が、柔らかな蒲鉾をより一層引き立てます。わさび醤油をつけて食べるのもおすすめです。



きくらげ蒲鉾

鮭蒲鉾



全て“名立産”の 数量限定品

上越市名立地域の夏の特産品で作る、数量限定品です。海の朝鮮人参と呼ばれる高栄養食品のなまこ、食物繊維が豊富な岩もずくを「越の梅」の梅酢に漬け込みました。さっぱりとして癖がなく、歯応えも楽しめます。



名立なまこの梅漬
瓶 (160g) 1,296円
株式会社ゆめ企画名立



地元水揚げのメギス 100% 滋味あふれる練り天

上越特産の「メギス」の頭と内臓を取り除き、骨ごとミンチにした滋味あふれる練り天です。わずかに歯触りを残しているため、旨味をダイレクトに感じられます。サッと炙って醤油やお好みの薬味で。



メギス天
1袋 (4枚入り) 411円
株式会社平八



絶品の手作りすりみ揚げ

1箱で4種の味わい

鮮度の良い鱧（はも）と鯛のすり身に、上越の地酒で味をつけ、旨味を引き出す多彩な具材を混ぜ込み、良質な油で揚げた商品です。すべて手作りのため形は不揃いですが、機械工程ではできない食感と味付けが特徴。「海老枝豆」「ほたて団子」「いか生姜」「たまねぎ君」の4種入り。

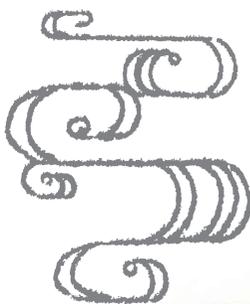


高田みやげ

1箱 1,260円

株式会社横山蒲鉾店

※価格は2022年11月より変更になる場合がございます



受賞歴のある蒲鉾3種 便利な食べきりサイズ

メイド・イン上越認証の「きくらげ蒲鉾」に加え、全国蒲鉾品評会水産庁長官賞を受賞した2つのオリジナル蒲鉾「枝豆にしき」「焼き黄味しぐれ」の3点を詰め合わせたセットです。食べきりやすい、お試しサイズなのでお土産にもピッタリです。



焼き黄味しぐれ

きくらげ蒲鉾

枝豆にしき

上越みやげ

1箱 1,260円

株式会社横山蒲鉾店

※価格は2022年11月より変更になる場合がございます



焼き黄味しぐれ

150g 590円

株式会社横山蒲鉾店

※価格は2022年11月より変更になる場合がございます



たまご味のソフト食感 水産庁長官賞を3回受賞

水産庁長官賞を3回受賞している逸品。自身のすり身に卵で味を付け、新潟県産のほうれん草やにんじん、海藻（赤のり）を練り込みヘルシーに仕上げた商品です。ソフトな食感が楽しめます。



創業明治30年から続く伝統の味

創業明治30年から受け継がれてきた横山蒲鉾の伝統の味です。ソフトな食感の良質な白身に、食感の良いきくらげを練り込みました。プリプリとした食感と素材の品質の高さは当時のままです。



きくらげ蒲鉾

230g 790円

株式会社横山蒲鉾店

※価格は2022年11月より変更になる場合がございます



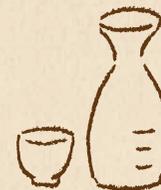
地域の継承品
COLUMN 03

戦前から製造され、現在まで受け継がれてきた上越ならではの特色ある産品を市が指定しました。

05. 地酒

新潟県の日本酒という「淡麗辛口」が有名ですが、上越地域の地酒はしっかりした味わいの濃いめの甘口が多い傾向にあります。これは発酵食文化との関わりから、保存のために塩分を使った濃い味に合う日本酒が求められたためと考えられます。

日本酒以外でも、日本ワインぶどうの父・川上善兵衛が創業した130年以上の歴史を持つワイナリー「岩の原ワイン」ブランドも有名。さらに、上越市の牧区は全国初の「どぶろく特区」に認定され、全国の品評会でも受賞常連の確かな味わいです。上越の「地酒」は様々なジャンルで私たちを楽しませてくれます。



どぶろく特区全国第1号のどぶろく

棚田の美しい上越市牧区で収穫した地場産の酒米（五百万石）に、ブナ林の湧きでた軟水を使い、「ほほえみ荘」のオーナー自らが醸造するどぶろくです。ごてごてしないキリッとした飲みやすさが特徴です。



越の白峰

辛口 720ml 1,800円
甘口 500ml 1,500円
農家民宿ほほえみ荘



鮫食文化の上越ならではの 地元のお酒とコラボした珍味

鮫を食べる文化が根付く上越地域らしい珍味。気仙沼産の干した鮫肉を、上越の銘酒「能鷹」と、日本のワインぶどうの父・川上善兵衛が創業した岩の原葡萄園製造の白ワイン「善」でそれぞれ漬けこみました。乾燥した鮫肉がお酒を吸い込んで、“半生食感”の柔らかさに仕上がっています。本来の鮫肉は淡白な味わいですが、どちらも嚼む度に旨味とお酒の香りが口の中に広がります。



鮫の清酒づけ



鮫のワインづけ



鮫の清酒づけ 鮫のワインづけ

各1袋 648円
有限会社西沢珍味販売

全国どぶろくコンテストで連続受賞



どぶろく卓（辛口） 牧の初雪（甘口）

各 720ml 1,900円
※各種サイズ取り揃えております
農家民宿どぶろく荘

棚田で育った、食べても美味しい「特別栽培米コシヒカリ」で仕込むどぶろくです。淡麗辛口な「どぶろく卓」と、濃醇甘口な「牧の初雪」の2種類があり、どちらも全国どぶろくコンテストの受賞常連です。



毎年約1カ月に完売

しあわせつなぐ いちごのお酒

新潟県のブランド苺「越後姫」を使った、毎年完売の話題のリキュール酒です。約1カ月かけて丁寧にいちごシロップを抽出し、清酒と組み合わせました。ロックやソーダ割り、牛乳割りなど様々な楽しみ方ができます。



いちご花

300ml 1,496円
(3月～4月の期間限定販売)
合資会社竹田酒造店



鱈と白ワインの出会い しっとり柔らか仕上げ



ワイン漬ソフトたら
1袋 540円
有限会社西沢珍味販売

岩の原葡萄園製造の白ワインを使用し、独自の製法で作った特製ダレに、こだわりのちぎり鱈を漬け込みました。鱈と白ワインが絶妙にしっとり柔らかに馴染み、女性からも人気の高い商品です。



上越名物の海の恵みをまるごと
サクサク食感がたまらない



まるかじりメギス

562円 / 25g
土の香工房 cotocoto



水揚げされたばかりの新鮮なメギスをまるごと魚醬干しにして、低温で乾燥しました。骨が柔らかく焼かずに骨ごと食べられ、サクサクとした食感が持ち味です。



まるかじり甘えび

562円 / 12g
土の香工房 cotocoto



上越沖で水揚げされた甘えびに魚醬をふりかけて、低温で乾燥しました。酵素を壊さずに乾燥させているので、旨味をぎゅっと凝縮。特に頭の部分は味噌の旨味をじっくり味わえます。



ワインの風味が上品な
大人のための人気おつまみ

上越市にある岩の原葡萄園製造の白ワインを使った特製ダレで味付けした人気シリーズです。上質な鮭とばのスライスや干し鰯を、特製ダレに浸して、しっとりとした食感の上品な味わいに仕上げました。そのまま食べるのももちろん、軽く炙って食べるのもおすすめです。



ワイン仕立て極味鮭

1袋 540円
有限会社西沢珍味販売



ワイン漬鰯

1袋 540円
有限会社西沢珍味販売



ワイン仕立て極味鮭

ワイン漬鰯

ワイン風味の珍味 3種のお得セット

岩の原葡萄園製造の白ワインを使った特製ダレで作る、同店人気のワイン漬けシリーズの中から、「鮭スティック」「ソフト鰯」「貝柱」の3品をセットにしました。少しずつ色々な味を楽しみたい方にピッタリです。



ワインづけ珍味3品セット

1パック 864円
有限会社西沢珍味販売



ほど良い辛さと
柚子の香りがクセになる



かんずりさきいか

1袋 450円
株式会社横山蒲鉾店
※価格は2022年11月より
変更になる場合がございます

厳選したイカを乾燥させ、上越地域の名産「かんずり」に3日間漬け込み、低温熟成でゆっくり寝かせました。イカの持つ旨味に、「かんずり」のピリ辛と柚子の香りが加わり、クセになる味わいです。



地酒「能鷹」で味付けした
3種の珍味を堪能



清酒づけ珍味3品セット

1パック 864円
有限会社西沢珍味販売

上越の地酒「能鷹」を使用して作る、特性の清酒ダレに浸した清酒づけシリーズのお得セットです。「鮭スティック」「つまみたら」「いかそうめん」の3品が味わえます。どれもしっとり柔らかく仕上げられています。



地場の新鮮野菜を 地酒の酒粕に漬け込みました



上越市吉川区の生産者が育てた、いと
かぼちゃを地酒の酒粕に漬け込みまし
た。かぼちゃなのにパリパリとした独特の
食感とふわりとを感じる酒粕の
香り。まるでスイーツのような
新しい漬物です。



いとかぼちゃ粕漬け

1袋 (150g) 432円
川谷生産組合

上越野菜「十全ナス」を朝採りして、午
前中のうちに酒粕に漬け込むことで
ジューシーな旨味を閉じ込めています。
塩を抑えてじっくりつけるの
で、しょっぱさより酒粕の甘み
を感じる味わいです。



十全ナス粕漬け

1袋 (180g) 432円
川谷生産組合



十全ナス粕漬け

いとかぼちゃ粕漬け

名立漁港で獲れた 旨味たっぷりの深海魚「幻魚」



幻魚の干物

1パック (20尾入り) 1,296円
株式会社ゆめ企画名立



このまま食べれる焼幻魚

1箱 (5尾入り) 540円
株式会社ゆめ企画名立

日本海上越沖の深海に生息する深
海魚「幻魚」。中でも上越市・名立
漁港で水揚げされる幻魚は、凝縮さ
れた旨みの特徴です。獲れたての幻
魚を寒風干しに近い方法で、丁寧に
干物にしました。さらにこの干物を焼
いて真空パックしたのが「このまま食
べれる焼幻魚」です。まさに袋を開
けてスナック感覚でそのまま食べるこ
とができます。



豊かな香りとコク 使い勝手◎の2つの塩麴



チリチリ塩麴

バジル塩麴

チリチリ塩麴

1瓶 (140g) 864円
土の香工房 cotocoto



農薬不使用の自家栽培コシヒカリ
の糶とバジル、そして雪室熟成の
天日塩で仕込んだバジル塩麴で
す。パスタソースやサラダのドレ
ッシングなどのイタリアンのほか、魚
や肉を漬け込んで焼き物・炒め
物にも◎。特にバジル
塩麴唐揚げは絶品!



バジル塩麴

1瓶 (140g) 864円
土の香工房 cotocoto



上越地域の名産「かんずり」と農薬不使用の自家栽培コ
シヒカリの糶、雪室熟成の天日塩で仕込んだ唐辛子塩麴
です。野菜と魚介の海鮮鍋のスープとして、野
菜の一夜漬けや魚や肉などの焼き物・炒め物
などでも活躍します。



甘く優しい味わい 雪国発信の万能ドレッシング

雪深い上越市の雪室でじっくり熟成され、甘味
が増した雪室人参を使用。「雪室人参ドレッシン
グ」は酸味と甘みのバランスが絶妙なフレンチ
ベース、「雪室人参ドレッシング まろやか白味噌
味」は上越産白味噌を使用し、砂糖不使用で
ありながらも甘く優しい味わいです。どちらもサラ
ダにかけてもよし、温野菜やお肉をディップしても
よしの万能ドレッシングです。

雪室人参ドレッシング

1本 (200ml) 600円
えちご上越農業協同組合あるんの社



雪室人参ドレッシング
まろやか白味噌味

1本 (200ml) 600円
えちご上越農業協同組合あるんの社



甘酒のエキスをギュッと凝縮 自然な甘みの米麴のシロップ

栄養価の高い米麴の甘酒のエキスを、低温で時間をかけてギュッと凝縮しました。原材料は新潟県産米の米麴と雪国のきれいな水だけ。プレーンヨーグルトにかけるなど、手軽に色々な使い方を楽しめる発酵甘味料です。



あまこうじみつ
甘麴蜜

140g瓶 734円
240g瓶 1,188円
あおき味噌株式会社



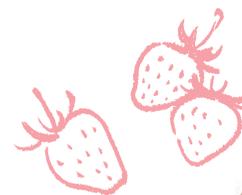
苺風味ではなく 苺の味がする苺バター

素材作りからこだわる、苺農園が作る苺バター。新潟県のブランド苺「越後姫」を1瓶の容量よりも多い約128g使用。越後姫は甘みが強く、酸味が苦手なお子様でも喜んで食べられる商品です。



越後姫バター

1瓶 (115g) 900円
苺の花ことば



「苺を飲んでハピネ酢」 農園こだわりの苺のお酢

新潟県のブランド苺「越後姫」を育てる苺農園自身が、「果実感」にこだわりぬいて作った苺の飲むお酢です。飲んだ瞬間、甘酸っぱさと越後姫の香りが口の中いっぱい広がります。



苺の飲むお酢

200g 1,620円
苺の花ことば



上越伝統「栗飴」を加えて練った 贅沢な田楽味噌



田楽味噌 蔵守-kuramori-

1パック (120g) 475円
株式会社杉田味噌醸造場

希少な長期熟成5年味噌に自慢の甘糍で“追い糍”をし、越後高田の銘菓「栗飴」を加えてじっくりと直火で練りながら炊きました。やさしい甘味とコク、独特の美しい照りを楽しめる贅沢な田楽味噌です。



肉料理とよく合う 爽やかな辛みの醤油

新潟県産大豆を使った自社製丸大豆醤油に、上越伝統野菜「オニゴショウ」をすりおろしてブレンドした、爽やかな辛みの醤油です。かつおのたたきや焼肉、ステーキ醤油としても相性のよい商品です。



唐辛子醤油

200g 518円
有限会社町田醤油味噌醸造場



上越産「メギス」の魚醤を配合 チューブタイプで使いやすい

上越沖で獲れた旨味の多い白身魚「メギス」の魚醤を、米麴たっぷりの浮麴味噌に配合した化学調味料不使用の天然のだし入り味噌。チューブタイプで使いやすく、色んな料理に合わせやすい調味料です。



メギみそ

1パック (180g) 540円
合資会社山本味噌醸造場



地中海 × 発酵のまち上越 健康志向のマルチソース



TamaLive (タマリープ)
瓶 (113g) 821 円
合資会社山本味噌醸造場

味噌の製造過程で出る貴重な「味噌たまり」と、地中海の上質なエキストラバージンオリーブオイルを配合した健康志向の方にイチオシの調味料。サラダやバゲットとの相性は抜群、お刺身にかければカルパッチョ風に。



味噌樽に水中スピーカーを入れ 音楽を聞かせて発酵熟成

上越市の水中音響機器メーカー・ウエタックスとの異業種コラボで生まれた味噌です。水中スピーカーを味噌樽に入れ、発酵熟成に適した周波数の音楽を聞かせて発酵熟成。塩角がとれ、まろやかな味になりました。



音で育てたおいしい味噌
1袋 (500g) 972 円
合資会社山本味噌醸造場



グリーンと伸びてコシがしっかり 素材の味わいを食べ比べ

新潟県認証の特別栽培米「こがねもち」を100%原材料米として使用しています。コシがあってよく伸び、湯解けや焼きダレはしないのが特徴です。もち米本来の味を楽しむ「白」に加え、ヨモギ香る「草」、青大豆の入った「豆」、梅干しのしそが入った「しそ」と地元の素材を活かしたバラエティ豊かなラインナップです。製造工程においても、石抜きや色選機を導入するなど、品質管理を徹底しています。



久比岐もち	
しそ (6枚入り)	518 円
草 (6枚入り)	577 円
豆 (6枚入り)	577 円
しそ (6枚入り)	577 円
株式会社農業法人久比岐の里	



地域の継承品 COLUMN 04

06. 浮き糀みそ

上越市は雪国で育まれた良質なお米を使用した米麴の味噌が主流です。通常の味噌は大豆の量が10に対して糀の量が6~8の割合なのに対し、「浮き糀みそ」は大豆の量とほぼ同量の糀を使用します。糀がほのかに香る、品のある味わいが特徴。味噌汁にすると、白い米糀が雪のようにふわり浮きあがってくることから、その名が付けました。

上越には多くの味噌蔵元がありますが、全国味噌鑑評会においても数々の上位賞を毎年受賞するなど、品質においても高い評価を受けており、発酵文化の歴史の中で育まれた技術の高さを感じさせます。



戦前から製造され、現在まで受け継がれてきた
上越ならではの特色ある産品を市が指定しました。

早く焼けて食べやすい スティックタイプ



久比岐もち
早うまスティック
しろもち
1パック (200g) 453 円
株式会社農業法人久比岐の里

新潟県認証の特別栽培米「こがねもち」で作る『久比岐もち』を細長くカット。食べやすく、火も早く通るので、鍋やバーベキューにピッタリです。ベーコンや生ハムを巻いたり、様々なディップをつけたり♪



湯に入れて 10 秒でOK
ピザやお好み焼きにも使いやすい

新潟県認証の特別栽培米「こがねもち」で作る「久比岐もち」を薄くスライス。熱湯に入れて10秒で柔らかくなります。鍋料理はもちろん、ピザやお好み焼きにのせたりと、何かと使いやすいお餅です。



久比岐もち
しゃぶしゃぶしろ
1パック (150g) 324円
株式会社農業法人久比岐の里



桜の名所の「サクラ材」を
精巧な手仕事で加工

日本三大夜桜で知られる桜の名所・高田城址公園のサクラ材を主な材料に、伝統工芸「組子」の技術で、1つ1つ手作りで仕上げます。ヒノキ材をアクセントに、上越ゆかりの柄や伝統柄をデザインしました。



Kinomo
組子サクラコースター
1,820円～2,030円
※価格についてお問い合わせください。
猪俣美術建具店



懐かしいふるりの味をギフトに

懐かしいふるりの味が詰まった、「久比岐もち」のギフトセットです。内容はしろ餅・豆餅が各 350g × 2袋、草餅・しそ餅は各 350g × 1袋。餅の原料は新潟県認証の特別栽培米「こがねもち」です。



久比岐もち
おてごろギフト
4,000円
株式会社農業法人久比岐の里



「久比岐もち」の楽しみ方が
詰まったギフト

「久比岐もち」の色々な楽しみ方が詰まったギフトセットです。内容はしろ餅・豆餅・草餅・しそ餅が各 350g × 1袋、スティック餅とスライス餅が各1袋。餅の原料は新潟県認証の特別栽培米「こがねもち」です。



久比岐もち
彩りギフト
4,000円
株式会社農業法人久比岐の里



お便りに桜の香りを添えて

一筆箋に特殊印刷を施し、こすると桜の香りがふわりと広がります。デザインは高田城三重櫓や舞い散る桜など全4種。送り手の心遣いやおもてなしの心を、桜の香りとともに相手に届けてくれます。



さくらの香り一筆箋
1冊 (24枚綴り) 500円
株式会社第一印刷所上越支店



地域の継承品
COLUMN 05

戦前から製造され、現在まで受け継がれてきた上越ならではの特色ある産品を市が指定しました。

07. バテンレース

バテンレースは「ブレード」と呼ばれる布テープで図柄の輪郭を描き、型紙に合わせて模様を縫っていく伝統手工業です。1890年頃に上越に伝わり、雪国の冬の貴重な収入源として女性を中心に大流行しました。第一次世界大戦や関東大震災などを経て、バテンレースは時代の流れとともに衰退しましたが、上越では職人たちが、その文化を今に繋いできました。高田雁木通りにある江戸時代末期に建てられた町家「旧今井染物屋」は、手仕事を体験できる観光施設としてリニューアルされ、バテンレースを基軸とした常設工房を設置しています。



旧今井染物屋

販売店舗のご案内

直江津ショッピングセンター
山本味噌 エルマール店



住 上越市西本町 3-8-8
電 025-543-5656
営 10:00 ~ 20:00

食と農のテーマパーク
上越あるるん村



住 上越市大道福田 639
電 025-525-1183
営 9:30 ~ 18:00

うみてらす名立
食彩鮮魚市場



住 上越市名立区名立大町 4280-1
電 025-531-6300
営 9:00 ~ 18:00

その他の販売店舗

さくら百嘉店 上越妙高駅店

住 上越市大和 2-1-1 JR 上越妙高駅 SAKURA プラザ内
電 025-520-9758 営 9:30 ~ 18:30

さくら百嘉店 上越観光物産センター店

住 上越市大字藤野新田 175-1 電 025-545-0123 営 9:00 ~ 17:00

おみやげ 寄ってかなかね

住 上越市大和 5-2-7 エンジョイプラザ 1F 電 025-520-4001
営 平日9:00 ~ 20:00、土日祝日8:00 ~ 20:00

雪の花みそ 杉田味噌屋

住 上越市本町 4-3-16 電 025-525-2512 営 9:30 ~ 18:00

岩の原葡萄園ワインショップ

住 上越市北方 1223 電 025-528-4002 営 9:30 ~ 16:30

上越市立水族博物館うみがたり ミュージアムショップレガール

住 上越市五智 2-15-15 電 025-545-0040
営 時期により異なりますので、うみがたり公式HPをご確認ください。

森の駅 大島青空市場

住 上越市大島区岡 403-3 電 025-594-3257
営 4月~12月8:30 ~ 17:00、1月~3月9:00 ~ 17:00

南部堂

住 上越市大潟区土底浜 1032 電 025-534-4078 営 9:00 ~ 18:00

マルト歌代商店

住 上越市大潟区潟町 159 電 025-534-2155 営 9:00 ~ 18:00

おむすび cafe&dining micro-cafe

住 東京都調布市深大寺東町 2-10-5 電 042-444-3039
営 11:00 ~ 20:00

上越妙高 雪國商店 新潟食の蔵

住 東京都千代田区有楽町 2-10-1 東京交通会館 1 階
電 03-5218-7039 (※平日10:00 ~ 18:00) 営 11:00 ~ 19:00

和の旬の瞬 PERIE 千葉店

住 千葉県千葉市中央区新千葉 1-1-1 PERIE 千葉
電 070-2396-9707 営 10:00 ~ 21:00 (日祝は10:00 ~ 20:30)



主な通販サイト



上越特産市場
上め録信なめ録信から運りすぐりの商品も!

<https://www.joetsu-tokusan.jp/>

SNS でも
イベント情報発信!

公式
インスタグラム



公式
ツイッター



公式
フェイスブック



ぜひチェックしてみてください!





上越だから生まれたモノ

お問い合わせ

新潟県上越市産業観光交流部産業政策課
上越ものづくり振興センター

〒943-0821 新潟県上越市土橋 1914-3 上越市市民プラザ 2 階
Tel 025-522-2666 Fax 025-522-2678
E-mail monodukuri@city.joetsu.lg.jp

※令和 4 年 9 月 1 日現在の税込み価格を記載しております。
※価格、内容量ともに変更となる場合がございます。ご了承ください。

