

う
ま
い
話

う
お
ぬ
ま
の



うまいのは、コシヒカリだけじゃない。

うおぬまはご存知の通り、日本一の豪雪地のひとつです。
積もる雪は時に生活を苦しめますが、食にとつては恵みとなります。
大地の養分を育み、雪解け水となって山河を流れれば、
やわらかな伏流水として、多くの恩恵を与えてくれるからです。
そんな自然に、人の想いや知恵、そしてこだわりが加われば、
自ずと、うおぬまは、四季が織りなすうまいものに変わります。
コシヒカリだけじゃない、食の自信作が目白押しです。
まずは、そのうまさをご案内します。

うまい話には、続きがあります。

うまい話は、美味しいだけではなくありません。
今や日本全国が、美食列島。
他にはない美味しさを求める声は止むことはありません。
それは時に、わがままで、きままです。でもそんな要望を満たす
まだ誰も知らない何かがここにはたくさん息づいています。
うおぬまのうまさをより多くの皆さまに提供することは、
きっと、笑顔と利益を生み出すことでしょう。
一度、聞き耳をたててください。
うまい上に、「うまい話」がここにはあります。

食まちうおぬまは、うまい！ の宝庫です。

探していた何かがきっと 発見できます。

C o n t e n t s

北魚沼農業協同組合 販売促進課	4
有限会社 大栄食品	5
一般財団法人 魚沼農耕舎	6
きんちゃんのハム工房	7
有限会社 セイジロー	8
有限会社 魚沼米穀	9
キンペイ味噌糰子店	10
玉川酒造 株式会社	11
株式会社 大力納豆	12
手づくり工房 立場とうふ	13
株式会社 ゆのたに	14
株式会社 入広瀬 「魚沼耕房美つ星屋」	15
株式会社 本高砂屋 新潟工場「にいがた本高砂屋」	16
株式会社 イチカラ畑	17
株式会社 幸源	18
森山農園	19
北魚沼農業協同組合 園芸特産課	20
魚沼元気ごはん	21
さくらや農園	22
北魚沼農業協同組合 園芸特産課	23
ホリカフーズ 株式会社	24
株式会社 大沢加工	25
掲載商品一覧	26
魚沼の炭材「魚沼白炭」「魚沼黒炭」	27

うまさは雪室で、

安心は出荷システムで約束。



北魚沼産コシヒカリ 雪室貯蔵米

言うまでもなくうまいと評判の北魚沼産のコシヒカリ。冬期間に降り積もる雪を使った雪室で、その鮮度とうまさを保管し、いつでも限りなく新米に近い味でお届けします。出荷には、ラック式低温貯蔵システムとトレーサビリティを徹底。どこで、誰が、どのようにつくったコシヒカリなのかを確認でき、安心と美味しさを約束します。コシヒカリを知り尽くしたノウハウで1等米を3段階に評価して選択肢も多く用意。とことん安心でうまいコシヒカリをお届けします。



商品データ

●品名：北魚沼産コシヒカリ 雪室貯蔵米 ●規格内容量：5kg ●参考上代：4,280円（税抜） ●ケース入数：1袋以上から ●出荷納期：7日以内 ●原材料名：単一原料米 新潟県魚沼産コシヒカリ ●賞味期限：精米日後30日 ●保存方法：日陰で涼しい場所に保管する

他のおすすめの商品

魚沼コシヒカリ玄米茶

魚沼産コシヒカリの玄米を使い、スッキリしたのどごしで、ごくごく飲める玄米茶です。

●規格内容量：500ml ●参考上代：112円（税抜）



Kita-uonuma Agricultural Cooperatives

北魚沼農業協同組合 販売促進課

〒946-0076 新潟県魚沼市井口新田 645 番地 13

☎ TEL025-793-7117 FAX025-793-7118

<http://www.ja-kitauonuma.or.jp/> ●担当者：須佐 真由美



商品データ

●品名：魚沼の味 棒だら煮 ●規格内容量：240g ●参考上代：600 円（税抜） ●ケース入数：25 袋 ●出荷納期：7 日
●原材料名：すけそう鱈 ●賞味期限：3 か月 ●保存方法：冷蔵

他のおすすめの商品

魚沼わらび たまり漬

魚沼に自生する天然わらびをたまり漬にしています。天然ものにしかない風味が味わえます。

●規格内容量：150g ●参考上代：300 円（税抜）

魚沼の味
棒だら煮

魚沼に伝わる郷土料理、棒だら煮は、それぞれの家庭にそれぞれの味がある、まさに地元の家庭料理です。地域に伝わる伝統的な料理を食べ継ぐと大栄食品では惣菜として販売しています。こだわりの化学調味料は一切使用せず、カツオと昆布の天然だしをベースに砂糖や醤油で味つけをすること。どんなに食べ続けても飽きがこないことが信条です。水、お米など美味しいものに溢れた魚沼の食事情を象徴するうまさ

懐かしい魚沼の味を
食べ継ぐ家庭料理の逸品。

DAIEI SHOKUHIN Co., Ltd

有限会社 大栄食品

〒 946-0023 新潟県魚沼市干溝 755 番地

☎ TEL025-792-2095 FAX025-792-7489

●担当者：大平 貴



そばどころ魚沼の提案

うまい！楽しい！新感覚パスタ。



魚沼そばパスタ

魚沼はお米にも負けぬくらい美味しいそばの名産地。地域では、そばを打ち家族で味わうそば文化が息づいています。その美味しさをもっと多くの人に楽しんでもらいたいという願いが魚沼そばパスタに結実しました。魚沼産のそば粉と新潟県産の小麦粉を使った100%新潟産の新感覚パスタです。様々なアレンジができ、レシビが広がる楽しさと、豊富な栄養素も注目を集めています。新感覚でうまい！魚沼の新しいお土産としても大人気です。



商品データ

●品名：魚沼そばパスタ ●規格内容量：200g ●参考上代：520円（税抜）／業務用：400円（税抜） ●ケース入数：20個 ●出荷納期：3営業日以内 ●原材料名：小麦粉（新潟県産）、そば粉（魚沼産）、食塩、でんぷん ●賞味期限：2年 ●保存方法：常温

他のおすすめの商品

特別栽培米コシヒカリ

農業・化学肥料を、地域の一般的な栽培基準より50%以上削減して栽培した魚沼産コシヒカリです。

●規格内容量：5kg ●参考上代：3,240円（税抜）

UONUMANOKOSHA

一般財団法人 魚沼農耕舎

〒946-0216 新潟県魚沼市須原 20 番地 5

☎TEL025-797-2255 FAX025-797-2562

<http://www.uonuma-agri.or.jp/> ●担当者：小島 綾子



商品データ

●品名:山菜ソーセージ ●規格内容量:150g (50g × 3) ●参考上代:400円(税込) ●ケース入数:1パック単位 ●出荷納期:1週間 ●原材料名:豚肉(国産)、竹の子、きくらげ、行者ニンニク、ニラ、玉ねぎ ●賞味期限:20日 ●保存方法:4℃以下

Kinchan Ham

きんちゃんのハム工房

〒946-0076 新潟県魚沼市井口新田 16 番地 1

TEL025-792-9702 FAX025-792-9702

<https://www.facebook.com/kinchanham/> ●担当者:米山 均

山菜ソーセージ

シンプルに焼くのが一番！
塩にこだわる手づくりソーセージ。

高校時代に実習でつくって食べた手づくりハムの味が忘れられず、創業した「きんちゃんのハム工房」。ドイツ流の手づくりと、独自の発想から生まれる商品には、ハムへのこだわりが宿ります。「山菜ソーセージ」は、新潟県産の津南ポークに、ニラ、行者ニンニク、竹の子、きくらげなどを合わせたヒット商品。添加剤は最小限、天然塩にこだわって作った一本は、ポイルよりも、シンプルに焼いて食べるのがおすすめです。



やみつきのうまさは、
丁寧な手洗いに。



生モツ一腹味付

ひとはら

その昔、一般的にモツを食べる文化がなかった魚沼に、うまいモツを広めたのがセイジローです。直営の養豚場で大切に飼育された豚の生モツ一頭分をミックスして、秘伝のタレで味付けしました。セイジローの生モツは一度食べたらずみつきになると評判です。その秘密は、モツを手洗いで徹底的に磨くこと。きれいにしたホルモンと、タン・ハツ・レバーは混ざり合うことで、臭みがまったくなく、新鮮な食感と深い旨味を醸します。炭火で焼けば、一層うまさが増えます。



商品データ

●品名：生モツ 一腹 味付 ●規格内容量：約 5,350g ●参考上代：5,850円（税抜） ●出荷納期：4～5日 ●原材料名：豚生モツ（魚沼市産）、自家製タレ ●消費期限：3日 ●保存方法：4℃以下

Seijiro Co., Ltd

有限会社 セイジロー

〒946-0072 新潟県魚沼市七日市新田 127 番地

☎ TEL025-792-1921 FAX025-792-7417

●担当者：板橋 悠斗



商品データ

●品名：限定品 魚沼米食べ比べセット（コシヒカリ、ミルキーQueen、夢ごち） ●規格内容量：6kg（2kg × 3） ●参考上代：4,260 円（税抜）
●ケース入数：1 ロットは 6kg（2kg × 3） × 4 ●出荷納期：発注日から 3～4 日 ●原材料名：単一原料米 新潟県魚沼産コシヒカリ、ミルキーQueen、夢ごち ●賞味期限：4 月～9 月は精米日より 1 か月程度 10 月～3 月は 2 か月程度 ●保存方法：高温多湿を避け、常温での保存

他のおすすめの商品

魚沼産ミルキーQueen

炊き上がった時の輝きと、粘りも甘みもコシヒカリにも引けをとらない美味しさが自慢です。

●規格内容量：5kg ●参考上代：3,519 円（税抜）

Uonuma Beikoku Co., Ltd

有限会社 魚沼米穀

〒949-7403 新潟県魚沼市根小屋 156 番地 1

☎TEL025-794-4444 FAX025-794-2217

http://www.uonumabeikoku.co.jp/ ●担当者：井上 大樹

限定品
魚沼米食べ比べセット
コシヒカリ
ミルキーQueen
夢ごち

魚沼の美味しいお米はコシヒカリだけではない。魚沼米穀では、コシヒカリが美味しく育つ恵まれた環境の中で、他の品種の栽培に取り組んできました。そして満を持しておすすめるのが、魚沼産ミルキーQueen雪の女神と魚沼産夢ごちです。共に、契約農家に委託し、厳しい管理で健やかに育てました。定番のコシヒカリと組み合わせで3種を食べ比べできる限定品は、美味しいお米を探す人、お米を楽しみたい人にお届けしたい逸品です。

本当にうまい米はどれ？
贅沢な食べ比べを実現。



昔ながらの製法だから、
やさしい甘さが口に広がる。



ねせ糰

郷土料理には欠かせない糰。キンペイ味噌糰店は、昔から変わらぬ材料と製法で、懐かしい味を守り続けています。ねせ糰は、生糰と炊いた米をあわせ、ねかせた糰です。熱処理をしていないので、糰本来のやさしい甘さがすっきりと口の中に広がります。魚沼の代表的なお正月料理の「きつこうし漬」にも使われ、家庭の味を支えてきました。蒸し作業から室出しまで、目を離さず温度管理して生まれる糰を使った「ねせ糰」の絶妙なうまさは、甘さけ・浅漬けなどでも楽しむことができます。



商品データ

●品名：ねせ糰 ●規格内容量：500g/1kg ●参考上代：500g 486円（税込）/ 1kg 972円（税込） ●出荷納期：通常は即日（大量の場合は1週間前） ●原材料名：うるち米（新潟県産）、米糰 ●賞味期限：2週間 ●保存方法：5℃以下



他のおすすめの商品

醤油の実

魚沼の家庭には欠かせない醤油の実は、おかゆとの相性も抜群です。

●規格内容量：250g ●参考上代：248円（税抜）

Kinpei Miso Kouji Ten

キンペイ味噌糰店

〒946-0011 新潟県魚沼市小出島 504 番地 8

☎ TEL025-792-0253 FAX025-792-0287

<http://kinpei.ocnk.net/> ●担当者：森山 裕



商品データ

●商品名：越後武士（えちごさむらい） ●規格内容量：720ml / 1.8ℓ ●参考上代：720ml 2,300円（税込） / 1.8ℓ 4,630円（税込） ●ケース入数：12本 ●原材料名：米（国産）、米麹（国産米使用）、醸造アルコール ●保存方法：常温

他のおすすめの商品

十八代 玉風味

玉川酒造の看板商品。しっかりとしたうまみと心地よいキレが信条。地元の定番です。

●規格内容量：720ml / 1.8ℓ ●参考上代：720ml 1,050円（税込） / 1.8ℓ 2,140円（税込）

えちごさむらい
越後武士

創業340余年。江戸幕府四代將軍「家綱公」の頃より続く伝統の蔵では、日本酒をもっと楽しんでいただくために、革新的な酒造りに挑戦しています。越後武士（えちごさむらい）は、アルコール度数46度の日本酒リキュール。日本のウォッカと呼ばれる、凍らない酒として有名です。冷凍庫で冷やせば、絶妙なとろみと抜群のキレを保った大人の酒となり、冷たく爽やかな一杯が楽しめます。雪と水に恵まれた魚沼の酒造りの伝統が生んだ力強いお酒です。

雪と水と伝統が極めた
日本一強い日本酒のリキュール。

Tamagawa Brewing Co., Ltd

玉川酒造 株式会社

〒946-0216 新潟県魚沼市須原 1643 番地

☎ TEL025-797-2017 FAX025-797-2346

http://www.yukikura.com/ ●担当者：風間 勇人



魚沼の水が育てた納豆は
やわらか仕立ての懐かしさ。



糀入味付納豆

納豆一筋80年の老舗がお勧めするのは、魚沼に古くから「夏なつ」と呼ばれ愛されている納豆です。八海山の雪解け水を多く含んだ伏流水を仕込み水に使い、国産大豆と国産糀で仕込んだ糀入味付納豆は、納豆と糀の発酵が重なり、大豆も味もやわらかく仕上がっています。昔ながらの納豆のうまさは、炊きたてごはんによって、賞味期限が30日と長いのでお土産にもお使いいただけます。



商品データ

●品名：糀入味付納豆 ●規格内容量：120g ●参考上代：オープン価格 ●ケース入数：12個 ●出荷納期：納品前日～納品10日前（ただし、数量とお送り先により応相談） ●原材料名：大豆、納豆菌、糀、食塩、砂糖、みりん ●賞味期限：30日 ●保存方法：要冷蔵（1℃～10℃）

他のおすすめの商品

国産大力納豆

大力納豆の定番シリーズ。国産小粒大豆100%で、魚沼の食卓には欠かせない一品です。
●規格内容量：75g ●参考上代：オープン価格

DAIRIKI NATTO Co., Ltd

株式会社 大力納豆

〒946-0035 新潟県魚沼市十日町 360 番地 6
☎ TEL025-792-0411 FAX025-792-7089
<http://www.dairikinatto.co.jp/> ●担当者：坂詰 仁



商品データ

●品名：あやこがね大豆とうふ ●規格内容量：400g ●参考上代：150 円（税込） ●ケース入数：1 個から ●出荷納期：3 日 ●原材料名：新潟県産大豆 ●消費期限：5 日間 ●保存方法：冷蔵

他のおすすめの商品

厚揚げ

こちらも新潟県産あやこがね大豆による揚げ物。菜種油で揚げても大豆の味が楽しめます。

●規格内容量：70g × 3 ●参考上代：240 円（税込）

Tateba Tohu

手づくり工房 立場とうふ

〒 946-0007 新潟県魚沼市四日町 290 番地
TEL025-792-1471 FAX025-792-1471
<http://tateba-toufu.com/> ●担当者：田中 博

あやこがね大豆
手づくりとうふ

美味しいものをつくらなければ、お客さまに支持されない。強い思いで辿り着いたのがとうふの原料である「あやこがね大豆」でした。糖度の高さと豊かな風味に魅了されて以来、立場とうふでは、とうふ、揚げ物すべてにおいて、原料を新潟県産のあやこがね大豆に統一。魚沼の美味しい水に泳ぐとうふは、瞬く間に地元の定番となりました。こだわりは、水分を抑え、濃厚に仕上げることに。ひとさしの醤油で食べれば、大豆のうまさ口いっぱい広がります。

ひとつの大豆にこだわり続け、
濃厚に仕上げたとうふの傑作。



魚沼の自然がぎっしり
ちよつと贅沢なおもちです。



魚沼黄金もち(切餅) シングルパック

もち米の中でも最高級と言われる「魚沼産こがねもち米」を100%使い、杵でついたおもちです。仕込み水には、奥只見の伏流水を含んだ天然地下水を使い、昔ながらのもちづくりを追求し、水分を控え、こがねもち米のうまさと食感を引き出しました。米の甘みと香りが絶品です。無菌生産ラインでつくることにより、賞味期限も2年を約束。特別な時に、美味しい本物の味を楽しみたい。もちのうまさをぎっしり感じるちよつと贅沢なお餅です。



商品データ

●品名:魚沼黄金もち(切餅) シングルパック 600g 袋 ●規格内容量: 600g ●参考上代: 1,000 円(税抜) ●ケース入数: 15 袋 ●出荷納期: 7 日 ●原材料名: 魚沼産こがねもち ●賞味期限: 2 年 ●保存方法: 高温多湿を避け、常温で保存

他のおすすめの商品

越後とうふ 絹

新潟県産大豆を使い、同じ地下水で仕込みました。大豆の味を感じる豆腐です。
●規格内容量: 400g ●参考上代: 179 円(税抜)

YUNOTANI Co., Ltd

株式会社 ゆのたに

〒 946-0084 新潟県魚沼市宇津野 57 番地 1
☎ TEL025-793-1111 FAX025-795-2048
<http://www.yuno.co.jp/> ●担当者: 吉田 誠



商品データ

●品名：笹だんご ●規格内容量：58g × 5個 / 58g × 10個
 ●参考上代：5個入 780円(税抜) / 10個入 1,560円(税抜)
 ●ケース入数：5個入 30袋 / 10個入 20袋 ●出荷納期：7日 ●原材料名：餅粉(魚沼市産)、よもぎ、米粉(魚沼市産)、砂糖、小豆、食塩、麦芽糖、小麦粉、トレハロース ●賞味期限：180日 ●保存方法：-15℃以下

他のおすすめの商品

手焼せんべい 魚沼惣五郎

手焼きの素朴さで、人気のおせんべい。絶妙な固さと味わいのバリエーションで人気です。

●規格内容量：5枚入 ●参考上代：500円(税抜)

Irihiro Co., Ltd Uonumakoubou Mitsuboshiya

株式会社 入広瀬「魚沼耕房美つ星屋」

〒946-0304 新潟県魚沼市須原 1375 番地 10

☎ TEL025-796-2455 FAX025-796-2794

http://www.irihiro.jp/ ●担当者：佐藤 真一



新潟を代表するお土産のひとつ“笹だんご”。魚沼耕房美つ星屋では、魚沼ならではのうまさ追求した、手づくり笹だんごをお届けしています。原料のお米はすべて魚沼産。うるち米ともち米の絶妙な配分により、弾む食感と、軽快なのと越しを実現。魚沼に自生する笹とよもぎが、深い色合いと味わいを楽しませてくれます。すべてを手づくりこだわりの味、懐かし、そして新しい笹だんごは、冷凍でお届け。食べたい分だけ自然解凍でお楽しみいただけます。

弾む食感が新感覚。
 新しい笹だんごを魚沼から。



醤油が香る絶妙どら焼きは、
魚沼の水が育てた名作です。



商品データ

●品名：醬一位銅鑼 ●規格内容量：1個（約90g） ●参考上代：180円（税抜） ●ケース入数：20個 ●出荷納期：受注より3日 ●原材料名：砂糖、小麦粉、卵、小豆、くるみ、異性化液糖、しょうゆ、砂糖結合水飴、はちみつ、餅粉、みりん、寒天、ベビーライマー豆、食塩、トレハロース、加工デンプン、膨張剤 ●賞味期限：10日間 ●保存方法：常温

しょういちいどら 醬一位銅鑼

和菓子のにいがた本高砂屋が誇るうまい魚沼は、醬一位銅鑼です。魚沼の超軟水でふくら炊き上げたあずきと、小千谷の山崎醸造の国産丸大豆醤油を生地につかい、魚沼名物のどら焼きが生まれました。醤油がほのかに香るどら焼きは、あずきとの相性もよく、和菓子に新たな価値を提案しています。豊かな大自然に恵まれた魚沼の雪どけ水と地元の発酵文化が出会い、香ばしい甘さで、うまい笑顔を広めています。

他のおすすめの商品

うす皮魚沼きんつば

地元魚沼で社員が摘んだ天然よもぎを使ったきんつば。色と香りが絶品です。

●規格内容量：4個入/8個入 ●参考上代：4個入750円（税抜）/8個入1,500円（税抜）

Hontakasagoya Co., Ltd Niigatakoujyou「Niigata Hontakasagoya」

株式会社 本高砂屋 新潟工場「にいがた本高砂屋」

〒946-0073 新潟県魚沼市大沢 205 番地 1

☎ TEL025-793-7002 FAX025-792-3225

<http://www.niigata-hontaka.com/> ●担当者：池田 英昭



商品データ

●品名：食べてもおいしい魚沼そば茶 ●規格内容量：80g
●参考上代：600円(税抜) ●ケース入数：24個 ●出荷納期：常時(営業日7日) ●原材料名：そばの実(魚沼市産) ●賞味期限：1年 ●保存方法：常温

他のおすすめの商品

畑のそば

無添加そばの乾麺です。そば粉、小麦粉、塩すべて国産原材料の安心とおいしさが自慢です。

●規格内容量：180g ●参考上代：480円(税抜)

Ichikarabake Co., Ltd

株式会社 イチカラ畑

〒949-7418 新潟県魚沼市徳田 1108 番地 1

☎ TEL0258-86-6966 FAX0258-81-6416

http://ichikarabake.com/ ●担当者：田村

食べてもおいしい
魚沼そば茶

農園や牧場を再生し環境や身体に良い農法と加工で商品を提供しているイチカラ畑。お米の名産地である魚沼で、そば栽培をとことん追求し、現在ではそば茶、生麺、乾麺、多様な商品を生産しています。「食べてもおいしい魚沼そば茶」は、大粒のそばを、丁寧な殻を剥き、蒸し、焙煎したもので、煮出してそば茶はもちろん、そのままポリポリとした食感が楽しめます。サラダのクルトン代わりに、あるいは様々な料理のトッピングに。アイデアはますます広がります。

ポリポリ美味しく食べて
アイデア料理のトッピングに。



うまさ、
シャキシャキ。
魚沼を満喫するごはんのお供。



幸源の野沢菜漬

地元魚沼産の野沢菜は、豊かな土壌が育てた“シャキシャキ”とした食感が抜群です。地元産の野沢菜を八海山水系の伏流水を使用して一旦塩漬けにし、商品出荷時に煮干しの出汁と特製の醤油タレと合わせて充填したものが、幸源の野沢菜漬です。着色料や防腐剤は使用せず、素材の元氣と独自の味つけて仕上げました。熟成が進むとべっ甲色に色づき、細かく刻んで納豆に合わせると違ったうまさ味わえます。魚沼の食卓には欠かせない漬物です。



商品データ

●品名:幸源の野沢菜漬 ●規格内容量:固形量 250g ●参考上代:オープン価格 (1袋 250 円前後) ●ケース入数:要相談 ●出荷納期:要相談 ●原材料名:野沢菜、食塩、発酵調味料、還元水飴、醤油、煮干粉ほか ●賞味期限:15 日 ●保存方法:要冷蔵 10℃以下



他のおすすめの商品

幸源のなす漬

魚沼の夏の風物詩。地元の食材にこだわり夏期限定の漬物としてお届けします。

●規格内容量:3 玉入 ●参考上代:オープン価格 (1袋 250 円前後)

KOUGEN Co., Ltd

株式会社 幸源

〒946-0035 新潟県魚沼市十日町 360 番地 5

☎ TEL025-792-4780 FAX025-792-2084

●担当者:桜井 康司



商品データ

●品名：森山農園魚沼産コシヒカリ ●規格内容量：5kg ●参考上代：3,300 円（税抜） ●出荷納期：10 月～7 月 ●原材料名：単一原料米 新潟県魚沼産コシヒカリ ●賞味期限：5 月～9 月 20 日間 10 月～4 月 1 か月 ●保存方法：常温（冷暗所で保存）夏期は冷蔵保管がお勧めです。

Moriyama nounen

森山農園

〒946-0021 新潟県魚沼市佐梨 487 番地

TEL025-792-7017 FAX025-793-7004

<http://www.moriyamanouen.net/> ●担当者：森山 由利子

森山農園
魚沼産コシヒカリ

日本一のお米のふるさと、魚沼地方で丁寧育てられたお米、それが森山農園魚沼産コシヒカリです。清冽な雪解け水を含んだ佐梨川の水と、寒暖の差が大きい気候、恵まれた環境に感謝しながら、ひと手間もふた手間もかけて、元氣なお米を育てています。収穫後の秋からこぬかを撒き土に力を与え、田植え後の水張りなど、ツボを抑えた作業が光ります。これができるのは米づくりの長い経験があるから。玄米のままでも、冷めても美味しいコシヒカリです。

米づくりの長い経験と
自然が育んだお米の大作。



テーブルに春の訪れ 魚沼の山菜で広がるレシピ。



商品データ

●品名：魚沼の山菜たらの芽、魚沼うるい ●規格内容量：たらの芽 50g バック詰 / うるい 100g バック詰 ●参考上代：たらの芽 350 円（税抜） / うるい 200 円（税抜） ●ケース入数：各 20 バック ●出荷納期：たらの芽 1 月中旬～4 月中旬 / うるい 12 月上旬～4 月中旬 ●名称：たらの芽（魚沼市産）、うるい（魚沼市産） ●保存方法：冷蔵



魚沼の山菜
「たらの芽」
「魚沼うるい」

自然豊かな魚沼は山菜の宝庫です。30年前から始まった、たらの芽づくりは、時間をかけ栽培ノウハウを蓄積。日持ちが長い特性をもち、苦味もまろやかで若い女性にも人気です。天ぷらはもちろん、食卓に春の彩りとしてアクセントを加えてくれます。魚沼うるいは、真っ白な茎とあおい葉で、シャキシャキとした食感と独特のぬめりが特長です。様々な料理にアレンジできるので、サラダ以外にも、どんどんオリジナルレシピが広がる山菜です。

Kitauonuma Agricultural Cooperatives

北魚沼農業協同組合 園芸特産課

〒949-7421 新潟県魚沼市吉水 316 番地 3

☎ TEL025-794-3992 FAX025-794-5302

<http://www.ja-kitauonuma.or.jp/> ●担当者：渡辺 美治



商品データ

●品名:「ひかりのころも」いり米ぬか ●規格内容量: 250g ●参考上代: 1,000 円 (税抜) ●ケース入数: 1 個から ●出荷納期: 10 日前後 ●原材料名: 米ぬか ●賞味期限: 3 か月 ●保存方法: 開封後は 10℃以下で保存

他のおすすめの商品

「ひかりのころも」いり米ぬかふりかけ

エゴマ入塩味ベースです。ごはんのほかにも、いろいろな料理でお召し上がりいただけます。

●規格内容量: 75g ●参考上代: 670 円 (税抜)

Uonuma Genki Gohan

魚沼元氣ごはん

〒 946-0071 新潟県魚沼市七日市 702 番地

TEL080-7847-2851

<https://www.uonuma-genki-gohan.com/>

●担当者: 荻澤 知余美

ひかりのころも
いり米ぬか

魚沼産コシヒカリは、日本一のお米。ならば、米ぬかも日本一のはず。ひかりのころもは、日本一うまいコシヒカリを栽培期間中、農薬不使用・8割減農薬で栽培する契約農家さんから仕入れた元氣な米ぬかを、手作業で炒ってつくっています。すりごまや、アーモンドプードルの代用品として、焼き菓子やいろいろな料理に使うことで、香ばしさと甘さを安心して味わえます。大切に味わって欲しいから、受注生産でお届けしています。

日本一のお米だから、
日本一の米ぬかです。



土に力を、
稲に元気を。
だからうまい、
北魚沼の旬米。



北魚沼の 旬米コシヒカリ

日本を代表するコシヒカリの故郷、魚沼で、徹底的に土づくりにこだわり、低農薬で健康的な米づくりに勤しむのが、さくらや農園です。北魚沼の旬米コシヒカリは、生活排水が混入しない清冽な水のもと、魚の内蔵を使った発酵肥料、黒酢の散布を施して健やかに育てられます。すくすく伸びる稲は、農薬を必要としないほど力強く、うまさや甘さを身につけています。水と土と園主である桜井さんのこだわりが育てた、元気なお米です。



商品データ

●品名:北魚沼の旬米コシヒカリ ●規格内容量:2kg ●参考上代:2,000円(税抜) ●ケース入数:10袋 ●出荷納期:ご注文から3日以内に発送 ●原材料名:単一原料米 新潟県魚沼産コシヒカリ ●保存方法:常温冷暗所にて保存(冷蔵保存がお勧めです)

他のおすすめの商品

北魚沼の旬米コシヒカリ【玄米】

安全なお米づくりを心掛けておりますので、玄米も安心して召し上がりがいただけます。

●規格内容量:5kg ●参考上代:3,500円(税抜)



Sakuraya Nounen

さくらや農園 代表者: 桜井 悟

〒946-0063 新潟県魚沼市中家 1020 番地

☎TEL025-792-8705 FAX025-792-8302

<http://www.sakurayanounen.com/> ●担当者: 桜井



商品データ

●品名：深雪なす ●規格内容量：2kg入 / 5kg入 ●参考
上代：2kg箱 1,000円（税抜） / 5kg箱 1,500円（税抜）
●ケース入数：2kg箱（24個入） 5kg箱（40個～50個
程度） ●出荷納期：7月下旬～9月上旬 ●名称：なす（魚
沼市産） ●保存方法：常温

Kitauonuma Agricultural Cooperatives

北魚沼農業協同組合 園芸特産課

〒949-7421 新潟県魚沼市吉水 316 番地 3

☎TEL025-794-3992 FAX025-794-5302

<http://www.ja-kitauonuma.or.jp/> ●担当者：渡辺 美治

魚沼産

みゆき

「深雪なす」

古くから魚沼に伝わる伝統野菜が、深雪なすです。水分が多く、甘みに富んだ黒十全なす系の魚沼品種です。身はしつかりしていながら柔らかく、皮が薄いので、漬物にはうってつけのなすです。煮崩れしにくいいため、煮物や焼いても美味しくいただけます。魚沼の家庭では、浅漬と蒸かしですが定番料理ですが、アクが少なくやわらかいので、刺身にして食べるのも涼を呼ぶと評判です。やぶかみなす生産組合が自信をもってお届けする夏野菜の定番です。

浅漬け、蒸かし、刺身、
夏の食卓を涼しく飾る。



つらい時だからこそ、美味しく
折り紙つきのカレーです。



レスキューフーズ 一食ボックス カレーライス

2004年、新潟県を襲った中越地震の被災経験から生まれたこだわりの非常食、それがレスキューフーズです。被災された人々の救援に活躍する方々が美味しく栄養補給できるように考えられ、火も水もない状況下でも20分でアツアツのカレーライスが食べられます。辛い時だからこそちゃんと美味しく。そして、飽きずに食べ続けられること。美味しい食材に恵まれた魚沼から、折り紙つきの非常食を提案します。備えには欠かせないうまさを見えます。



商品データ

●品名：レスキューフーズ 一食ボックス カレーライス ●規格内容量：600g ●参考上代：920円（税抜） ●ケース入数：12個 ●出荷納期：1～2週間 ●原材料名：うるち米、PH調整剤、野菜（たまねぎ、にんじん）、カレールー、牛肉、食物繊維（難消化性デキストリン）、エキスパウダー、コーン油、たん白加水分解物、にんにく、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、（原材料の一部に乳成分、小麦、豚肉、大豆、りんご、バナナを含む） ●賞味期限：製造日より3年6か月 ●保存方法：常温

Forica Foods Co., Ltd

ホリカフーズ 株式会社

〒949-7492 新潟県魚沼市堀之内 286 番地
☎ TEL025-794-5333 FAX025-794-2562
<http://www.foricafoods.co.jp/> ●担当者：高野



商品データ

●品名：災害対応食シリーズ ●規格内容量：4号缶（420g） ●参考上代：オープン価格 ●ケース入数：15缶 ●出荷納期：2～14日 ●原材料名：大根、人参、じゃがいも他 ●賞味期限：製造より3年 ●保存方法：常温

他のおすすめの商品

またぎ汁

骨付き鶏肉と野菜がぎっしり入ったユニークネーミングのまたぎ汁も人気です。

●規格内容量：2号缶（820g） ●参考上代：1缶 835円（税込）

Osawakakow Co., Ltd

株式会社 大沢加工

〒946-8711 新潟県魚沼市井口新田 764 番地

TEL025-792-0884 FAX025-792-7222

<http://www.kk-osawa.co.jp/> ●担当者：関 康則

「災害対応食
洋食シリーズ三種」
鶏ももトマト煮
ポトフ
クリームシチュー

魚沼の自然を活かした食材調理を手がける大沢加工では、中越地震をきっかけに、自然災害などの非常時だからこそ、いつもの味で心をあたためたいと考え、災害対応食シリーズを製造しています。雪・水・空気・緑の大地のやさしさを感じるレシピを長期保存可能な缶にパッケージ。缶ひとつで大人2人が味わえます。非常時こそ、魚沼のうまい！で心をおだやかに。煮崩れしないように食材を手作業で面取りするなど調理の心配りも行き届いています。

非常時こそ、魚沼のうまい！で
心をやさしくあたためます。



掲載商品	企業名	掲載頁
北魚沼産コシヒカリ 雪室貯蔵米	北魚沼農業協同組合 販売促進課	4
魚沼の味 棒だら煮	有限会社 大栄食品	5
魚沼そばパスタ	一般財団法人 魚沼農耕舎	6
山菜ソーセージ	きんちゃんのハム工房	7
生モツ ^{ひとはら} 一腹 味付	有限会社 セイジロー	8
限定品 魚沼米食べ比べセット (コシヒカリ・ミルクークイーン・夢ごこち)	有限会社 魚沼米穀	9
ねせ糰	キンペイ味噌糰店	10
^{えちごさむらい} 越後武士	玉川酒造 株式会社	11
糰入味付納豆	株式会社 大力納豆	12
あやこがね大豆とうふ	手づくり工房 立場とうふ	13
魚沼黄金もち(切餅) シングルパック	株式会社 ゆのたに	14
笹だんご	株式会社 入広瀬「魚沼耕房美つ星屋」	15
^{しょういちいどら} 醬一位銅鑼	株式会社 本高砂屋 新潟工場「にいがた本高砂屋」	16
食べてもおいしい魚沼そば茶	株式会社 イチカラ畑	17
幸源の野沢菜漬	株式会社 幸源	18
森山農園魚沼産コシヒカリ	森山農園	19
魚沼の山菜 たらの芽、魚沼うるい	北魚沼農業協同組合 園芸特産課	20
「ひかりのころも」いり米ぬか	魚沼元氣ごはん	21
北魚沼の旬米コシヒカリ	さくらや農園	22
魚沼産「 ^{みゆき} 深雪なす」	北魚沼農業協同組合 園芸特産課	23
レスキューフーズ 一食ボックス カレーライス	ホリカフーズ 株式会社	24
「災害対応食 洋食シリーズ 三種」 鶏ももトマト煮・ポトフ・クリームシチュー	株式会社 大沢加工	25

魚沼市だから実現できる、木炭が醸し出す食の喜びを。

魚沼の炭材 「魚沼白炭」 「魚沼黒炭」



良質なナラやブナ等の広葉樹を使用し、こだわりをもって炭焼きに勤しむのが、魚沼木炭生産組合です。叩くと金属のぶつかり合うような音を発するのは魚沼白炭。火力が強く、火持ちが良いことから焼物調理や炭こたつ等に利用されます。魚沼黒炭は火付きの早さや火力の強さが特長であることから、バーベキューなどの用途に適しています。冷たいビールを恋人に魚沼市特産の“生モツ”と木炭の夢の共演は、里山と向き合い共に生きる魚沼市だからこそ実現できるコラボレーションです。



商品データ

●品名：魚沼白炭 / 魚沼黒炭 ●規格内容量：1俵（15kg）●参考上代：魚沼白炭 3,400 円（税抜）～ / 魚沼黒炭 3,000 円（税抜）～ ●出荷納期：要確認 ●原材料名：ナラ、ブナ他（広葉樹）

Uonuma Wood Charcoal Producer's Association

魚沼木炭生産組合

〒946-8555 新潟県魚沼市今泉 1488 番地 1

魚沼市役所 農林課 農林室

☎ TEL025-799-4603 FAX025-799-2250



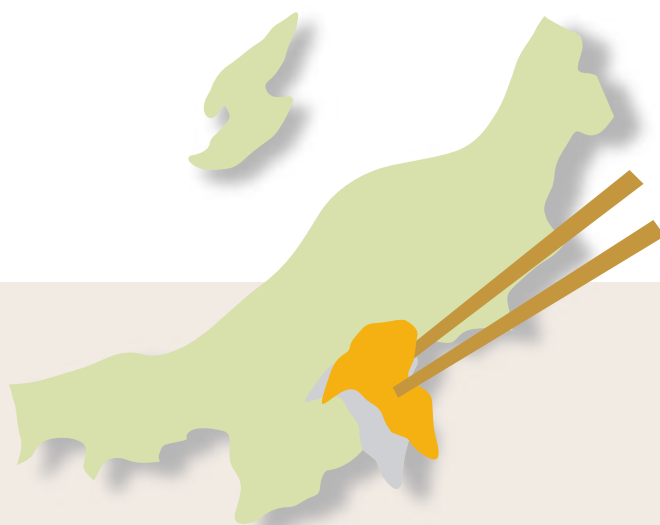
食でつながる元気なまち 魚沼市



「食まちうおぬま」ロゴマーク

魚沼市の食でつながる元気なまちづくりをコンパクトに表しました。

下は茶碗と箸、「ち」「う」の中の笑顔は、元気を表しています。



【お問い合わせ】 食まちうおぬまネットワーク推進協議会

魚沼市役所 健康課 健康増進室 食のまちづくり推進係
〒946-8511 新潟県魚沼市大沢213番地1 魚沼市役所 湯之谷庁舎
TEL 025-792-9763 FAX 025-792-7600

[魚沼市の食のサイト](#)

食まちうおぬま

検索