made in
JOETSU

Specialty Goods

メイド・イン上越
特産品カタログ

2023

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育まれ
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。

※令和５年９月30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。

made in JOETSU

上越だから
生まれたモノ

そこに知ってほしいストーリーがある

STORY 01 / 数々の逸話が残る老舗飴店の銘菓

高橋孫左衛門商店
高橋 孫左衛門さん
p.07

Interview with the creator

江戸時代より400年続く飴一筋のお店。創業1624年、越前松平家の家臣であった初代が、越前でしか作られていなかった『粟飴』を松平光長入城と共に高田城下で粟飴屋として製造を始めました。また、高田城主の参勤交代の折、江戸への土産とした『翁飴』は、モチモチ食感とあっさりした甘みが特徴で、明治天皇の北陸巡幸の際には、粟飴と共にお買い上げされたとの逸話も残っています。そして、粟飴を練り上げて笹の葉で包んだ『笹飴』など、昔も今も愛されている商品が並んでいます。国の登録有形文化財に指定された店舗でお買い物をお楽しみください。

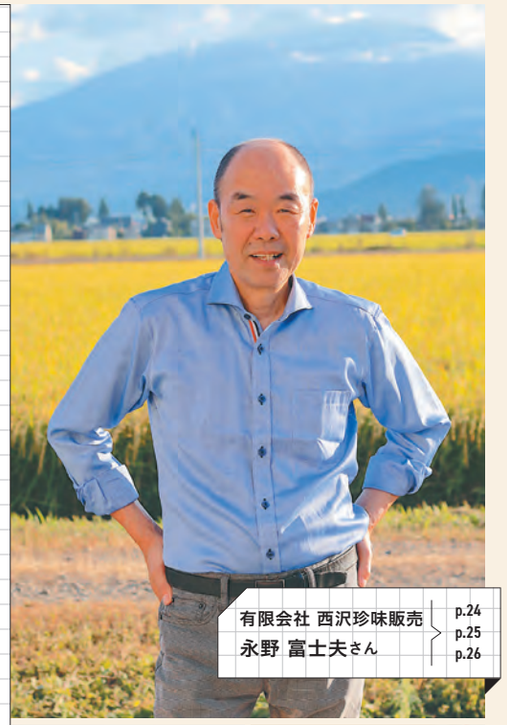
STORY 02 / 大潟区産のイチジクを使った和洋菓子の専門店

合資会社マルト歌代商店
歌代 ゆり子さん
p.10

Interview with the creator

日本イチジクの名産地として知られる地元・大潟区産のイチジク「蓬莱柿」のみを使った和洋菓子を製造・販売する老舗。毎年9月初旬から11月初旬にかけて収穫し、最高の鮮度を保つため24時間以内に加工の全工程を行います。海からほど近いところで生産するイチジクは、砂地と浜風の豊富なミネラルを吸収して成長するため、うまみの強い果実を実らせます。手塩にかけて育てた最高級いちじくのおいしさが凝縮された看板商品『いちじく羹』は、上越市内外の多くのファンに長く親しまれています。

STORY 03 / サメ食文化が残る上越ならではの珍味



有限会社 西沢珍味販売
永野 富士夫さん
p.24
p.25
p.26

Interview with the creator

地酒漬け珍味の元祖として創業47年の歴史を持つ西沢珍味販売。タラやホタテなどの乾物を、地元の酒蔵・田中酒造の『能鷹』や岩の原葡萄園の白ワインをベースとした特製ダレに漬け込んだ珍味は、口に入れた瞬間に広がる磯の香りが印象的。お酒のおいしさをさらに引き立てる最高の肴です。「郷土に根付く新商品を開発したいと思い、伝統あるサメ食文化に着目しました。上越地域の方にとって身近な食材でもあるサメを使用した珍味は、柔らかくあっさりとした味わい。全国的にも珍しいサメのおつまみをご賞味ください」と2代目社長の永野さん。

STORY 04 / 味噌の可能性を広げるユニークな商品

株式会社山本味噌醸造場
金崎 努さん
p.30
p.31

Interview with the creator

「発酵のまち」上越市で105年前に創業。上越市直江津地区で唯一現存する味噌蔵です。上越沖で獲れる深海魚のメギスの魚醤を混ぜた『メギみそ』や同市の水中音響機器メーカー・ウエタックスと協業して生まれた『音で育てたおいしい味奏』、製造過程で出る味噌たまりを使ったマルチソース『TamaLive』など、手作りの麹と国産大豆でつくる味噌をベースに、進化系の商品がメイド・イン上越に認定されています。今年から京都のスタートアップ企業・株式会社PEAKSが事業を継承し、さらに新商品が生み出される予感。発酵食品の美味しさと健康機能を届けます。

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

10 個入　799 円～
株式会社大杉屋惣兵衛
平成 29 年度認証品

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　1,080 円
箱入り瓶 720g　3,348 円
株式会社髙橋孫左衛門商店
平成 26 年度認証品

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と様々な用途で活躍します。

あわあめ
粟飴

ミニ瓶 150g　497 円
小瓶 430g　1,080 円
株式会社大杉屋惣兵衛
平成 29 年度認証品

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　562 円
箱入り 12 個　929 円～
株式会社髙橋孫左衛門商店
平成 26 年度認証品

「放浪記」登場の名物だんご

明治 36 年（1903 年）から、味・製法・材料・想いを変えずに全て手作り。白餡を焼き、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
平成 26 年度認証品

小説『坊ちゃん』にも登場
夏目漱石も愛した逸品

笹飴

16 枚入り　756 円
株式会社髙橋孫左衛門商店
平成 26 年度認証品

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、“かまずに最後まで舐めながら”召し上がりください。

地元素材の魅力を引き出す
個性ある３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、黒蜜と香ばしい玄米入りの「和風玄米プリン」など、個性豊かな 3 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 350 円
パティスリーリリ
平成 26 年度認証品

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
令和 4 年度認証品

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。

味噌香るシフォンケーキ
「発酵のまち」の新たな味

創業明治 8 年の地元の老舗「町田醤油味噌醸造場」が作る、米麹を使用した米由来の甘みのある味噌を使用。ほんのりと感じられる味噌の香りと塩味が、ふわふわのシフォンケーキと絶妙にマッチしています。

みそシフォンケーキ

1 個　356 円
1 ホール　2,100 円
株式会社だんらん
令和 5 年度認証品

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）。それぞれナッツとリキュールを変え、味に多様性を持たせており、食べ比べもおすすめです。

シュトレン

各種 1 個（300g）　1,300 円
株式会社ソフィー
平成 27 年度認証品

日本酒を贅沢に、風味豊かに

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
令和元年度認証品

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。

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

自社の浮き糀みそ「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
平成 28 年度認証品
※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「蓬莱柿」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
平成 28 年度認証品

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 1,050 円
有限会社御母家
平成 30 年度認証品

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つ丁寧に仕上げています。

高田桜豆大福

6 個入り 1,050 円
有限会社御母家
平成 26 年度認証品

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　756 円／大　1,512 円
株式会社大杉屋惣兵衛
令和元年度認証品

小倉ようかん「春日山」

小　756 円／大　1,512 円
株式会社大杉屋惣兵衛
令和元年度認証品

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
平成26年度認証品

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　302円
株式会社小竹製菓
平成26年度認証品

ふわりと広がる笹とよもぎの香り

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。

笹だんご

10個入り　1,900円
有限会社御母家
平成26年度認証品

可愛い見た目と 中身のインパクトで人気！

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、米粉をパン生地に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。

笹だんごパン

1個　216円
株式会社小竹製菓
平成26年度認証品

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、優しい口当たりに仕上がっています。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）　594円
株式会社大杉屋惣兵衛
平成30年度認証品

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日間かけてつくり、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
平成26年度認証品

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、バターの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】
令和 4 年度認証品

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. 粟飴

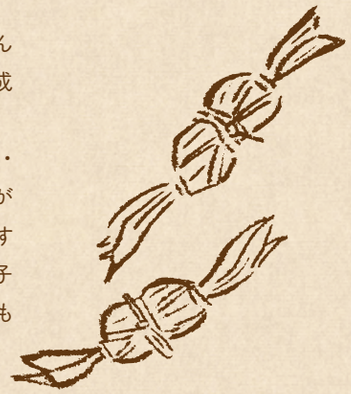
もち米と麦芽を原料に作る水飴。古くはもち米ではなく粟を使っていたことから、今も「粟飴」と言われています。
江戸時代、高田を訪れた「東海道中膝栗毛」の作者・十返舎一九が粟飴に出会い、自著の中で風味の良さを紹介しています。

02. 翁飴

地域の継承品「粟飴」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。

03. 笹団子

笹団子は、新潟県を代表する銘菓の一つで、その名の通り笹の葉で包んだ餅の中に、あんこなどの具が入っています。端午の節句に子どもたちの成長と健康を祈って食べる風習があります。
笹団子の起源については諸説ありますが、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、兵士たちの携帯食として考案したという説があります。その他にも、古くから山菜やきのこなどを笹の葉で包んで保存する方法があったことから、それが発展してできたという説もあります。笹団子は、口に含んだ瞬間に笹の香りが広がり、中の具との相性も良く、食感もやわらかく、とても美味しいお菓子です。



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　496 円
株式会社農業法人久比岐の里
平成 29 年度認証品

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。

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。

玄米 かきもち

1袋　496 円
株式会社農業法人久比岐の里
平成 29 年度認証品

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
平成 26 年度認証品

味噌と酒粕のコク深いスープ
発酵文化が生んだラーメン

三和区のあおき味噌と山本味噌醸造場の雪室熟成味噌のブレンド味噌、名酒「雪中梅」の酒かすなど上越の食材をふんだんに使ったコク深いスープが、国産小麦を使った熟成ちぢれ麺と相性抜群です。あおき味噌の醤油麹に 3 日間漬け込み、柔らかく旨味が増したチャーシューも絶品！

元祖雪室酒かすみそラーメン

1 箱（2 食） 2,300 円
たんぽぽラーメン
令和 5 年度認証品

上越のおいしさと人情が
ギュッとつまったおにぎり

地元の方々の笑顔が集まる居酒屋「喜楽屋くまごろう」の人気メニューを家庭でも食べられるように商品化。お米は清里区のコシヒカリとこがねもちをブレンド。地元の町田醤油味噌醸造場の醤油をベースにした、お米本来の美味しさを引き立てる自家製ダレで味付けして焼き上げます。

冷凍焼きおにぎり

1 袋（2個入り） 432 円
喜楽屋くまごろう
令和 5 年度認証品

「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
平成 28 年度認証品

国産のすけとうたらの子の中でも素材を厳選。塩、国内産原料の米麹、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
平成 28 年度認証品

日本海名産の海の幸を
「お刺身」のまま漬けこみました

甘えびの糀漬

瓶（180g） 1,620 円
株式会社ゆめ企画名立
平成 25 年度認証品

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

いかのもろみ漬

瓶（180g） 972 円
株式会社ゆめ企画名立
平成 25 年度認証品

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が加わり、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） 648 円
有限会社町田醤油味噌醸造場
平成 29 年度認証品

新しい風味の贅沢な
親子漬け

脂がのった国産の銀鮭をダイス状に切って食べやすくし、北海道産のいくらと一緒に特製の醤油糀床に漬け込みました。発酵のまち上越ならではの新しい味と風味が醸し出された贅沢な親子漬けです。

銀鮭の糀漬

瓶（180g） 1,296 円
株式会社ゆめ企画名立
平成 27 年度認証品

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価食品のなまこ、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
平成 27 年度認証品

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

醤油の大豆麹と味噌の米麹の2つの麹を、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。

ごはんが恋しい越後あじもろみ

とうがらしもろみ（90g） 627 円
ねぎもろみ（90g） 627 円
しょうがもろみ（90g） 627 円
有限会社町田醤油味噌醸造場
令和元年度認証品

地域の継承品
COLUMN 02

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. たらこの糀漬

たらこの糀漬は、雪国高田で昔から伝わる伝統的な発酵保存食です。たらこを塩と麹に漬け込んで作られ、麹の力によりたらこが甘くなることを見越して、少し塩分強めで味付けされます。このため、ご飯やお酒のおともとして相性ピッタリ。「米どころ」「酒どころ」である上越だからこそ、受け継がれる珍味となっています。

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
平成 26 年度認証品

たまご味のソフト食感
水産庁長官賞を３回受賞

焼き黄味しぐれ

150g　620円
株式会社横山蒲鉾店
平成 26 年度認証品
※2023年11月1日より
630円に価格変更

水産庁長官賞を 3 回受賞している逸品。白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。

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。

上越みやげ

1箱　1,260円
株式会社横山蒲鉾店
令和元年度認証品

創業明治 30 年から続く伝統の味

創業時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　850円
株式会社横山蒲鉾店
平成 26 年度認証品
※2023年11月1日より
950円に価格変更

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と「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。

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

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。

きくらげ蒲鉾

小（220g）　918 円
大（450g）　1,728 円
株式会社平八
平成 27 年度認証品

鮭蒲鉾

小（220g）　1,404 円
大（450g）　2,592 円
株式会社平八
平成 27 年度認証品

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。

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
平成 26 年度認証品

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
平成 26 年度認証品

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。

地元水揚げのメギス 100％
滋味あふれる練り天

メギス天

1 袋（4 枚入り）　411 円
株式会社平八
平成 27 年度認証品

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ので、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。

毎年約１カ月で完売
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
令和 2 年度認証品

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
平成 28 年度認証品

水揚げされたばかりの新鮮なメギスをまるごと魚醤干しにして、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
平成 29 年度認証品

上越沖で水揚げされた甘えびに魚醤をふりかけて、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。

少しずつ色んな味が楽しめる 珍味３種セットシリーズ

岩の原葡萄園の白ワインを使用した特製ダレで作るワイン漬けシリーズから、「鮭スティック」「ソフト鱈」「貝柱」の３品をセットしました。

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
平成 28 年度認証品

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
平成 28 年度認証品

上越の地酒「能鷹」を使用した特製ダレで作る清酒漬けシリーズから、「鮭スティック」「つまみたら」「いかそうめん」の３品をセットしました。

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　480 円
株式会社横山蒲鉾店
令和元年度認証品

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。

地元の栗をブレンドした クラフトビール

発酵のまち上越で、その気候を生かして作られたクラフトビール。じっくり焙煎したブラウンモルトと三和区の宮沢栗農園の栗をブレンドしました。深めのコクと香ばしくも甘みのある焼き栗の風味で、安らぎの時間に丁度いい飲み口です。

マローネ

量り売り価格　2.5 円 /ml
※容器代別
クラフトビール醸造所テラ
令和 5 年度認証品

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
令和 4 年度認証品

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。

鮟食文化の上越ならでは
地元のお酒とコラボした珍味

鮟を食べる文化が根付く上越地域らしい珍味。干した鮟肉を、上越の地酒「能鷹」と岩の原葡萄園の白ワイン「善」にそれぞれ漬け込みました。半生触感に仕上がっており、噛む度に旨味とお酒の香りが溢れます。

鮟の清酒づけ
鮟のワインづけ

各 1 袋　648 円
有限会社西沢珍味販売
令和 4 年度認証品

ワインの風味が上品な
大人の人気おつまみ

岩の原葡萄園の白ワインを使用した特製ダレで、上質な鮭とばと干し鱈をじっくりと味付け。しっとりとした食感で、ワインの風味広がる上品な味わいに仕上げました。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
平成 28 年度認証品

ワイン漬鱈

1 袋　540 円
有限会社西沢珍味販売
平成 28 年度認証品

地元食材を名酒「雪中梅」で煮込んだ逸品

上越市柿崎区で獲れた希少な黒バイガイを上越の名酒「雪中梅」で煮込んで仕上げました。黒バイガイ本来の甘味・旨味に加えて、雪中梅の芳醇な香りと醤油のバランスが絶妙です。独特の食感がクセになり、どんどんお酒が進みます。

柿崎産黒バイガイの雪中梅旨煮

1 袋（10 個入り）　700 円
割烹 から松や
有限会社上越給食センター
令和 5 年度認証品

名立漁港で獲れた
旨味たっぷりの深海魚「幻魚」

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、凝縮された旨みが特徴です。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。

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
平成 25 年度認証品

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
平成 28 年度認証品

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
平成 26 年度認証品

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
平成 28 年度認証品

甘酒のエキスをギュッと凝縮
自然な甘みの米麹のシロップ

栄養価の高い米麹の甘酒のエキスを、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麹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。

甘麹蜜（あまこうじみつ）

140g瓶　734 円
240g瓶　1,188 円
あおき味噌株式会社
令和元年度認証品

「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に広がります。

苺の飲むお酢

50g　600 円
200g　1,620 円
苺の花ことば
平成 30 年度認証品

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

瓶（120ml）　648 円
有限会社町田醤油味噌醸造場
令和 3 年度認証品

豊かな香りとコク
使い勝手◎の２つの塩麹

チリチリ塩糀　　バジル塩糀

農薬不使用の自家栽培コシヒカリの糀とバジル、そして雪室熟成の天日塩で仕込んだバジル塩麹です。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◎。特にバジル塩糀唐揚げは絶品！

バジル塩糀

1 瓶（140g）　864 円
土の香工房 cotocoto
平成 25 年度認証品

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糀、雪室熟成の天日塩で仕込んだ唐辛子塩糀です。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。

チリチリ塩糀

1 瓶（140g）　864 円
土の香工房 cotocoto
平成 26 年度認証品

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）　650 円
えちご上越農業協同組合あるるんの杜
令和元年度認証品

雪室人参ドレッシング
まろやか白味噌味

1 本（200ml）　650 円
えちご上越農業協同組合あるるんの杜
令和元年度認証品

地中海 × 発酵のまち上越
健康志向のマルチソース

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。

TamaLive（タマリーブ）

瓶（113g）　821 円
株式会社山本味噌醸造場
平成 25 年度認証品

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 瓶の内容量よりも多い約 128 g 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
令和 3 年度認証品

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奏

1 袋（500g）　972 円
株式会社山本味噌醸造場
令和 4 年度認証品

上越伝統「粟飴」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
平成 27 年度認証品

希少な長期熟成 5 年味噌に自慢の甘糀で“追い糀”をし、越後高田の銘菓『粟飴』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。

地域の継承品
COLUMN 04

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。

06. 浮き糀みそ

「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です。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、その名が付きました。
上越には多くの味噌蔵元があり、全国味噌鑑評会でも毎年高い評価を受けています。

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。
戦争や大震災などを経て、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、その文化を繋いできました。

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、米麹たっぷりの浮麹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
株式会社山本味噌醸造場
平成 28 年度認証品

グ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

しろ（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
令和 2 年度認証品

湯に入れて 10 秒でＯＫ
ピザやお好み焼きにも使いやすい

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10秒で柔らかくなります。鍋はもちろん、ピザやお好み焼きにと、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
令和 2 年度認証品

懐かしいふる里の味をギフトに

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
平成 27 年度認証品

懐かしいふる里の味が詰まった、「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。

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
令和 2 年度認証品

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♪

「久比岐もち」の楽しみ方が
詰まったギフト

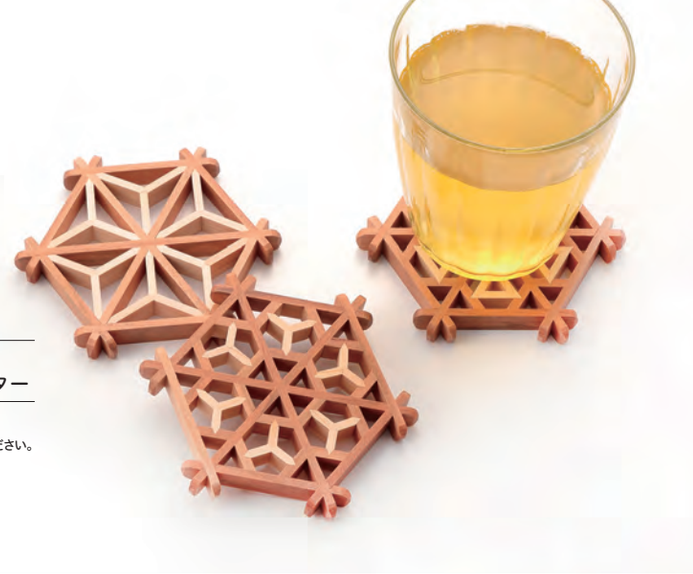
「久比岐もち」の色んな楽しみ方が詰まったギフトセットです。内容はしろ餅・豆餅・草餅・しそ餅が各 350g×1袋、スティック餅とスライス餅が各1袋。餅の原料は新潟県認証の特別栽培米「こがねもち」です。

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
平成 27 年度認証品

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
平成 27 年度認証品

シルエットで際立つ繊細な美しさ

吉田バテンレースの「日傘」は職人の卓越した技術が際立ちます。雪国上越で受け継がれてきた繊細な技術が、美しいバテンレース日傘に息づいています。丁寧な手仕事で縫い上げられるバテンレースは、陽光の下で魅力的に輝きます。地面に映し出されるバテンレースの模様も幻想的な世界をつくりだします。

バテンレース 日傘

22,000 円～
吉田バテンレース
令和 5 年度認証品

受け継がれてきた美しい模様

バテンレース「つけ襟」は、季節を問わず様々なお洋服とアレンジを楽しんで頂けるアイテムです。さらに繊細なバテンレースが華やかに演出してくれます。綺麗なバテンレースのモチーフがついた「ハンカチ」も人気です。

バテンレース つけ襟・ハンカチ

つけ襟　4,400 円～
ハンカチ　1,100 円～
吉田バテンレース
令和 5 年度認証品

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　発酵プラス
住上越市大道福田 621（あるるんの杜内）
電025-520-8830　営9:30～17:30

おみやげ　寄ってかんかね
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 レガーロ
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

＼ 主な通販サイト ／

新潟直送計画 NIIGATA CHOKUSO KEIKAKU

https://shop.ng-life.jp/area/joetsu/

ふるさと納税返礼品にもなっています

- ANA のふるさと納税　https://furusato.ana.co.jp/15222/
- au PAY ふるさと納税　https://furusato.wowma.jp/152226/
- さとふる　https://www.satofull.jp/city-joetsu-niigata/
- JRE　MALL ふるさと納税　https://www.jreastmall.com/shop/c/cF177/
- セゾンのふるさと納税　https://furusato.saisoncard.co.jp/city.php?n=152226
- ふるさとチョイス　https://www.furusato-tax.jp/city/product/15222
- ふるぽ　https://furu-po.com/lg_list/chubu/niigata/152226
- 楽天ふるさと納税　https://www.rakuten.ne.jp/gold/f152226-joetsu/

上越だから生まれたモノ

SNSでも イベント情報発信！

公式
インスタグラム

公式
エックス
（旧ツイッター）

公式
フェイスブック

ぜひチェックしてみてください！

お問い合わせ

新潟県上越市産業部産業政策課
上越ものづくり振興センター

〒943-0821　新潟県上越市土橋 2554 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 5 年 9 月 30 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。

FSC www.fsc.org
ミックス
紙 | 責任ある森林管理を支えています
FSC® C012835