

私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！

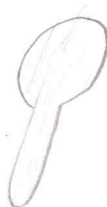


◆おすすめの認証品

Riz-Rizプリン

◆おすすめのポイント

濃厚卵黄プリン、新潟御米プリン、和風玄米プリン、雪室塩プリンの4種類の味があります。三和牛乳のフレッシュミルクを使い、きりした後味に仕上がり、日本海ファームの赤玉こざり卵を使ってプリン全体に奥深いコクを出しています。極上の糸絹の細かさで、持上のなめらかさを出して、丁寧に仕上げています。プリンは3層構造でいろいろな味を味わえて、とても見た目がキレイです。上の層は生クリームの風味が口全体に広がり、真ん中の層は卵黄と旨味がきょうやくし、とても甘くて旨いカスタードが最高にマッチします。下の層は、ほろ苦いカラメルソースがしっかりと絡み合い、最高の組み合わせになります。この完璧なる層をぜひ、手に取って、味わってみてはいかがでしょうか？



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！



◆おすすめの認証品

笹たんごパン 

◆おすすめのポイント

① かわいいパッケージ♡

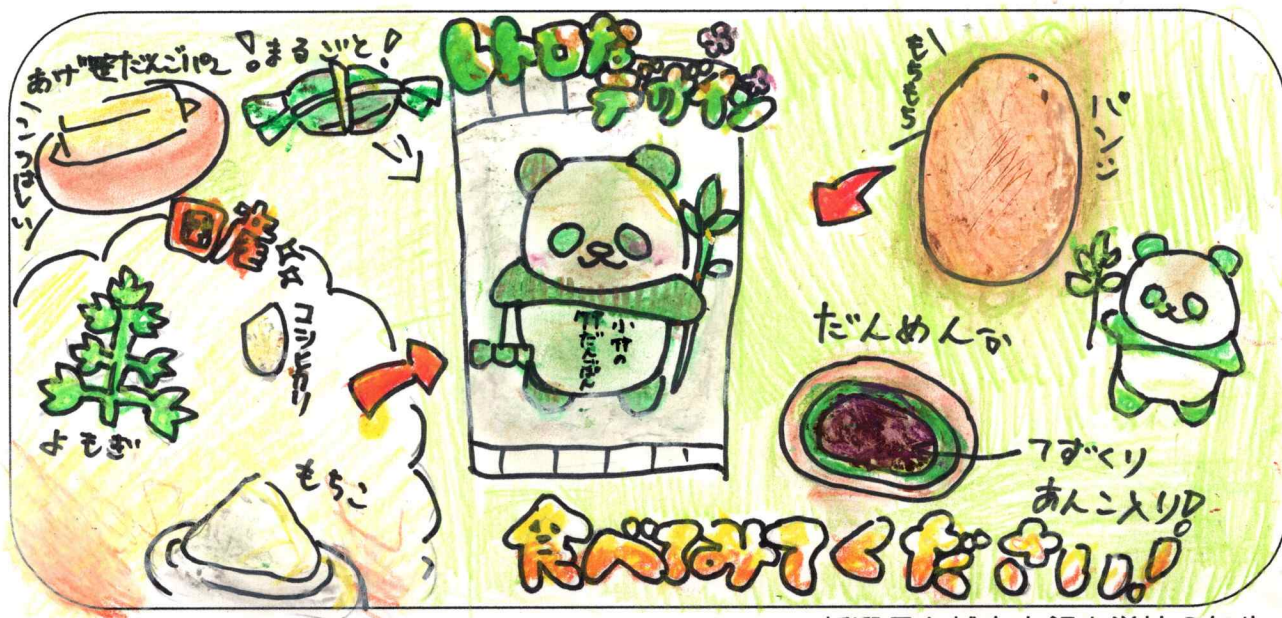
かわいいイラストがかわいい。ゆるい表情のパンダがレトロで人気。グッズ化もされている。

② こたありの材料々

パン生地には上越産コシヒカリがつかわれていて、中の笹たんごには国産で厳選されたよもぎともち粉がつかわれている。職人がたまあげたあんこは甘さひかえめでパンとあう。

③ アレンジメニュー々

イベントで限定発売された「揚げ笹たんごパン」はあんこの香りとバターがすごくいい。トースターでやくとこうはしくなるらしい。



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！

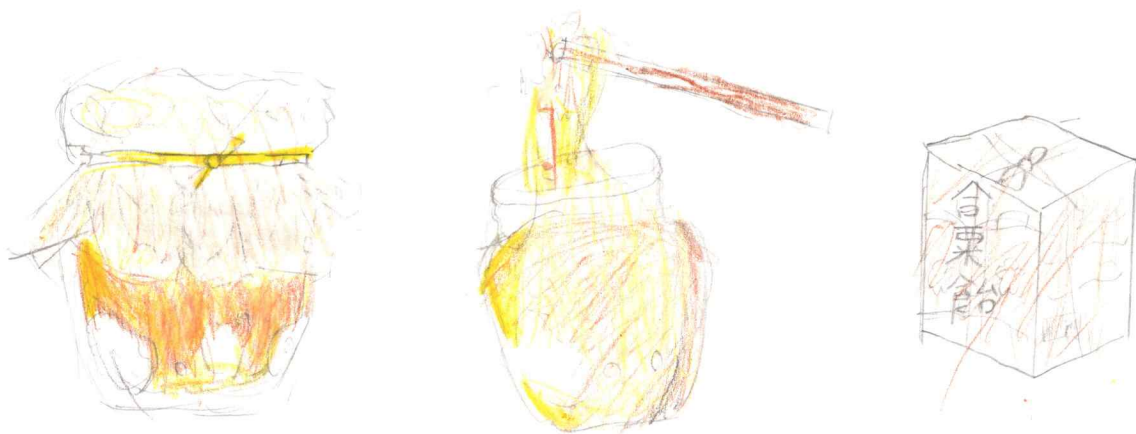


◆おすすめの認証品

栗飴

◆おすすめのポイント

1. もち米と麦芽で作る水飴。古代から栗で作っていたのを1790年に、原料をもち米に変え、日本で初めての淡黄色透明の水飴を製造した。
2. 砂糖の甘みとはちかう、さらりとした上品な甘さがとくちゅう。そのまま食べてもおいしいけどお湯に溶いてあめ湯にしたリ料理の隠し味にしたりもできる。
3. 地元の給食では、栗飴トーストが出されたりする。
4. みためはすきとおっていてきれいです。とってもおいしいのでぜひ上越に食べにきてください！



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！



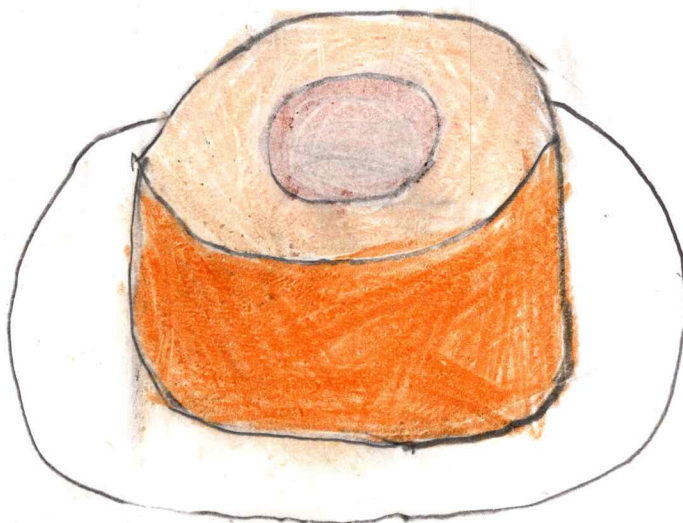
◆おすすめの認証品

みそソフナー

◆おすすめのポイント

明治8年創業の土佐元の老舗南
田醤油味噌造場の味噌
を使用しています。

米麹を使った米由来の豊かな甘
みとコクが特徴です。



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！



◆おすすめの認証品

世団子ハオン

◆おすすめのポイント

1. 「ハオン」×和菓子の糸目み合わせ
もちもちの米米がハオンの中からさらにモチモチの笹団子（おもき食井）が丸ごと出てきて2つのモチモチ食感がクセになっておすすめです。そして糸色妙な甘さ控えめの餡が団子の中の米女おんとハオン生地、に合っていて甘すぎなくてやさしい口味です。
2. 上越産の素木のこだわり
ハオン生地には上越産のコシヒカリ米米が糸入り込まれていて、お米本来の甘みを感じられます。そして、メイドイン上越には認定されていて、品質の高さが実証されています。
3. ハオンのパッケージ
パッケージに書いてある可愛いハオンはSNSなどで目立ちます。そして西回りやすい個包装のため、お土産としても西回りやすいです。



新潟県上越市立飯小学校6年生

上越に来たらぜひ買ってみてください！

私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！



◆おすすめの認証品

サンドパン

◆おすすめのポイント

みなさんは、約70年の間、形も味も変わらずに愛され続けているパンがあるのを知っていますか？それは「小竹のサンドパン」です。4つのポイントがあります。

1. 職人のこだわりが詰まった「ふんわりパン」
2. 飽きのこない「特製ホワイトクリーム」
3. コスパ抜群の「お手頃価格」
4. レトロでかわいい「パッケージ」

がポイントです。上越地域以外では入手しにくいので、上越のおいしさが詰まっているのでぜひ買って味わってみてください！！



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！



◆おすすめの認証品

栗飴（あわあめ）

◆おすすめのポイント◆

＜そこに知られていない「おいしさ」がある！！＞

上越ならではの「風土」と「歴史」、豊かな食文化、宿根から技術を、それが全て重なった、「メイド・イン・上越」外部の〇〇〇からしんじられそこに知られていない「おいしさ」がありほす。そんなメイドイン上越で「100年以上あいされている金名菓あわあめ」が知られてほしい、そういう理由があります。

◎おいしい甘み

あわあめをつくる時に色んな工夫がされ、さらりとした甘みがあります。原料をかえたりしてよりよい水あめが生まれました。食べた瞬間幸福感をもたらしてくれます。昔からあるあわあめをしっかりと味わって下さい。



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！



◆おすすめの認証品

きく芋チップス

◆おすすめのポイント

食べ方がほうふ、そのまゝでもOK お味噌汁や炊き込みご飯に入れてもOK。アレンジが無限大なのが一番のミカです。

きく芋には、イヌリンやカリウムなどの栄養素が含まれており、このような効能があります。

★血糖値や血圧の上昇を抑える。

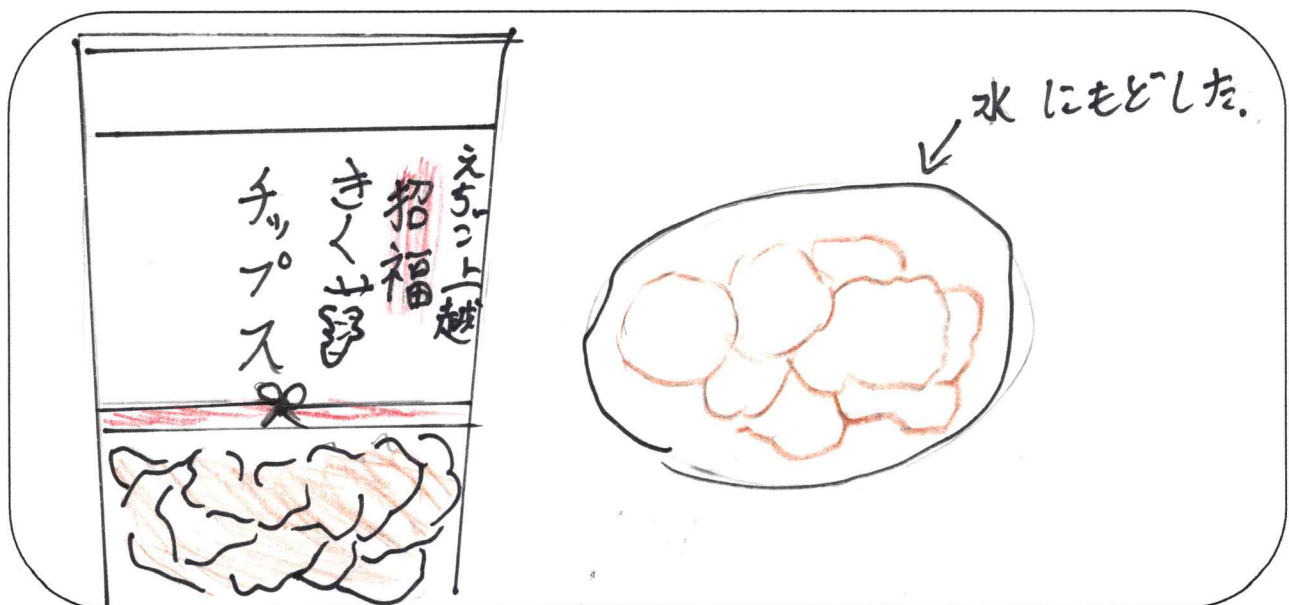
★腸内環境を整える。

★むくみを解消する！

さらに、無農薬有機栽培で育てた安心で安全な新潟県上越産きく芋を使用！！

賞味期限が1年！！とても長い！！

さらに...水にもどすと4倍の量になります！！



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！



◆おすすめの認証品

木市山崎産黒バイガイの雪中木毎旨煮

◆おすすめのポイント

- ・濃厚な月千のコクとしょう油の旨味が染みこんでいる。
- ・日本酒やビールがとにかく、進む糸色品のかつまみ
- ・独自の製法と二セ酒の交果で石更くなりながら貝身がほくほくかわらかい。
- ・固い食べ物が苦手な方でも安心して楽しめる。
- ・石をもかまない貝を使用し完璧にどう抜き言周王里されている。
- ・開き封ただけで、お店の味を自宅でそのまま味わえます。

まとめると、

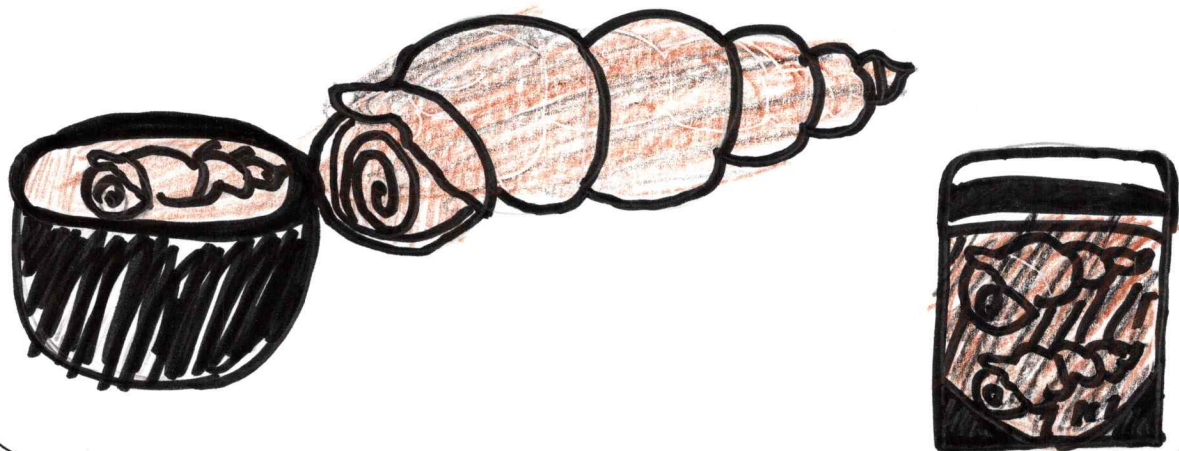
上越市木市山崎区でとれた希少な黒バイガイを上越の名酒「雪中木毎」で煮

こんで、仕上げました黒バイガイ本来の甘味、旨味に加えて雪中木毎の

芳醇な香りと、しょう油のバランスが糸色妙です。独特の食感がクセに

なり、どんどんとお酒が進みます。

みなさんにも食べてみてください。



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！

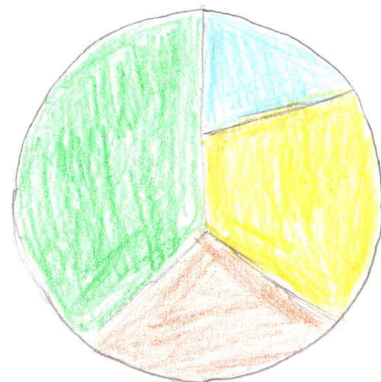
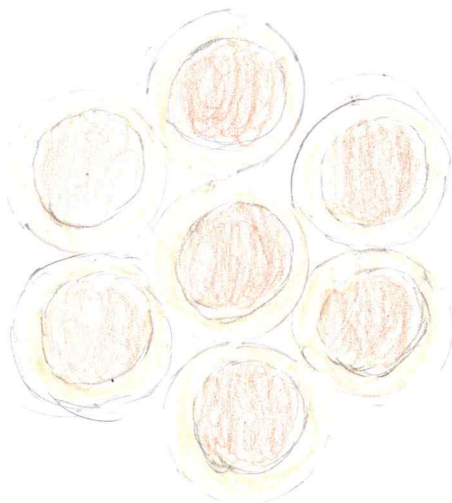


◆おすすめの認証品

継続団子

◆おすすめのポイント

1. 見た目は、一般的な焼き団子ですが一口食べるとスッと歯が通りまるでしっとりとした上品な和菓子を食べているような、新感覚の口当りを楽しめます。継続団子は表面を香ばしく焼き、寒天で艶を出した唯一無二の味わいと、林芙美子さんの小説「放浪記」にも登場する歴史のロマンも感じられます。「名前の由来と歴史」直江律にあった「米穀取引所」の営業終了が決定した時、地元の人々が存続を求めて、大反対運動を起こしました。無事に営業継続許可が下りたことを町全体で祝い、記念して作られたのが始まりです。ぜひ買ってみてください。



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！



◆おすすめの認証品

前島密のキッテサブレ

◆おすすめのポイント

- ①上越市出身の偉人で「日本近代郵便の父」と呼ばれる前島密のイメージキャラクターの(ひそかさん)が、かいてあるサブレ。
 - ②材料は上越産の米粉と小麦粉を使い、百々福堂が手づくりで作っている。
 - ③本物の1円切手の縦横比率に合わせて作られていて、さらに箱も切手を見たとポストに投函して郵送できる。
- ぜひ上越に来て買って食べてみてください！



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！



◆おすすめの認証品

ゆきとけスフレ

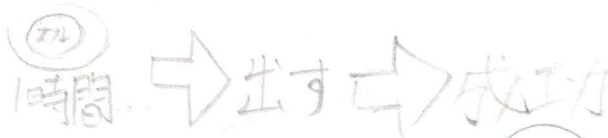
◆おすすめのポイント

★この「ゆきとけスフレ」は口に入れた瞬間ふんわり甘く、後から、上品な甘みと一緒にみその風味が口全体に広がります。みそをメレンゲにして火を上げて、まるで雪のようにスッと消える、やさしい口溶けです。雪国の「雪の花」を連想させる白い粉糖をまとった食べやすい一口サイズです。体にやさしい無添加で、個包装のためおみやげにもお茶づけ、としても楽しめます。★主な売り場は新潟県妙高駅かざり店(SAKURAプラザなど)

★ゆきとけスフレのアレンジは、二つできます。

1.冷やす	2.温める
1時間くらい冷やすとサクッと食感を味わえます。	600wで温めるとみその香はしさがよみがえります。

1.冷やす

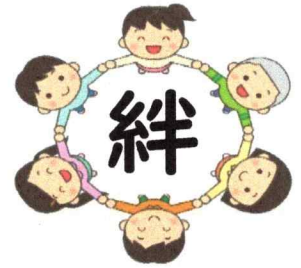


ぜひ
食べてみてさー

2.温める



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！



◆おすすめの認証品

たらの子 こうじ 漬け

◆おすすめのポイント

とても長い時間をかけて作られているので、とてもおいしいです。だいたいの作業を手作業で行っておりま。

国産のまけとららの子の中でも選りすぐりの原料だけを塩と国内産原料の米麹・国内でも希少な白扇酒造の「三年熟成おみりん」だけを使用して伝統的な樽を使用して妙高山麓かくに、自生する熊笹で包み込み、先々3か月の発酵期間を経てさらに冷凍庫で1年間塩枯れ熟成させた商品です。ぜひ食べてみて「だいたい」。



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！



◆おすすめの認証品

笹団子

◆おすすめのポイント

笹団子は新潟県が全祥の地で、戦の携行食として戦国時代の頃から食べられてきたとされています。

御母屋(おもや)の笹団子は、メイド・イン上越の商品として、厳正なる審査を通過し認定された、世間がどうしても強い感銘を受けた商品の一つです。

口コミには「どこにでもある笹団子より美味しかった」や「笹団子はおもやさんにあげるうーん」などのコメントがありました。

味は、体に優しい味で、ヨモギの味が強く、美味しいのです。食感はずくモチモチで、噛みせりやすいです。是非お店に来て、食べてみてください。



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！



◆おすすめの認証品

キッテ サブレ

有限会社エヴァータ

◆おすすめのポイント

- ・やうびんの父がモチーフ
- ・1円切手の比率で作られた二刀手型
- ・上越産の米粉もっかっているのので、ふつうのクッキーよりもサクサクしている。
- ・米粉の水分量は、毎日かわるので職人さんが秒単位で火焼き時間を変えている。
- ・1枚、1枚、職人さんが型抜きをしている。
- ・ふつうのクッキーよりも大きめで大人の手のサイズくらいのおおきさ。



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！



◆おすすめの認証品

発酵のまち上越のみどを使用したかわかわシフォンケーキ

◆おすすめのポイント

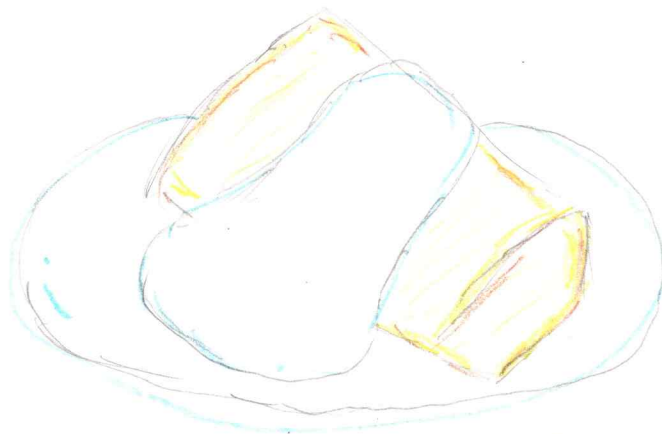
シフォンケーキには日本酒、みど、どろろくの3種重炭酸があります。

日本酒は竹田酒造店の「純米かたから」と「かたから酒米」を使っています。

みどは町田醤油みど醸造場の「特別純米みどはさき」を使っています。

どろろくは農家民宿どろろく荘の「牧の初雪」を使っています。ノンアルコールなので、お酒が飲めない人でも食べられます。

シフォンケーキはかんそうを防ぐために1カットずつのラップにぴったりと包み、冷凍庫に入れて、食べる前に室温に戻すとかわかわ食感に戻ります。



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！

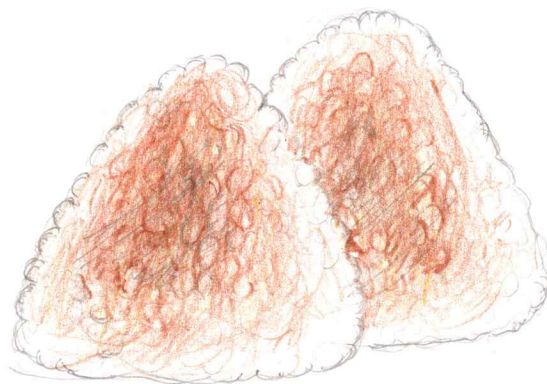


◆おすすめの認証品

冷凍焼きおにぎり 喜楽屋くまごろう

◆おすすめのポイント

上越愛が詰まった逸品。賞味期限は製造日から約1年!!
上越産のコシヒカリとコガネモチを使ってお店秘伝の醤油ダレで焼いた。
(コガネモチとはもち米の最高級ブランドとして知られる品種)
てだわりの醤油を重ねてめり、じっくり丁寧に焼きあげてある。
素朴だけど深い味わいとモチモチ感がある。
お店の人は「お米本来の味を味わっていただきたく、表面のみ味付けを
しています。」とのこだわりがある。



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！



◆おすすめの認証品

小竹のサンドパン (株)小竹製菓

◆おすすめのポイント

- ・世代を超え愛されつづける上越のソウルフード
- ・地元のみならず、週末は焼きたてを求め県外からもファンが来店。なつかしさと美味しさが同居する味。
- ・製造者さんの声では、「一晩ねかせた蜜に高級洋菓子材料を加え、しっかりミキシング。口溶けの良さや芳醇な味わいのホワイトバタークリームは2日間かけて丁寧に蜜につくります。ふかふか、コッペに一つづつ手ぬりで両面ぬっていく」とあります。
- ・ホワイトバタークリームはパンの端から端まで、どこを食べてもクリームが味わえるよう丁寧にぬられています。
- ・子どもからお年寄りまで安心して食べられるように、余計な添加物は使わずに、焼きあげています。
- ・コクがあるのに、ペロリと食べられます。



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！



◆おすすめの認証品

ワインづけ珍味3品セット(さけスnek、かつたら、貝柱)

◆おすすめのポイント

一般的ななかま珍味よりもワインで漬けることにより、しっとりやわらかいために食べやすく本来の素材の味を楽しむことができます。
これにおみやげにも最適な高品質な本格的な日本酒や日本酒など、プレゼントにも使えるので便利です。ワインの木目が生は、もちろん、日本酒、クラフトビール、ハイボールなどにも好相性、だるです。美味しさはもちろん、120日キープでき開けようとしてすぐには食べられるため急な来客時のおもてなしにも便利です。



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！



◆おすすめの認証品

継続たんこ

◆おすすめのポイント

・白飯を丸めて串に刺し、手焼きで表面に焼き色をつけて
寒天でつやを出した手作りの生菓子。
・1903年から味、製法、材量、相いを変えずに手作りに
こだわって作り続けています。
・火災によって、中島区や寄区を転々としていたが、成績を
残さず開鎖の指令を受けてしまいました。だが、
全市民を挙げて、反対をし、営業継続願書を提出
したところ、もう一期間の継続許可がありました。
このめでたい営業を記念して継続たんこをつくりました。



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！



◆おすすめの認証品

玄米 かきもち (株)農業法人久比岐の里

◆おすすめのポイント

- ①新潟県認証米の「こがねもち」を100%使用し、
油は米油100%、塩は天日塩を使っています。
- ②玄米の甘みとパリパリした食感が楽しめます。
- ③油の匂いがしない商品なので、
いつでも気軽に食べられます。
- ④サクサクと軽く、栄養満点です。
- ⑤お茶にとっても合います。



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！



◆おすすめの認証品

世だんごパン (株)小竹製菓

◆おすすめのポイント

- ・世だんごパンは、上越産コシカリの米粉を使用したパン生地で手作りのよもぎ団子を丸ごと包みこんでいます。
- ・世だんごは、上越にゆかりのある「上杉謙信」が考察したとされていてとても上越らしいパンです。
- ・パン生地の表面に、焦がし黄粉をまぶして焼くことでパンと世だんごとの調和を図っているそうです。
- ・モチモチ感と香ばしさがおいしいパンです。
- ・かわいらしい糸巻のパンダのパッケージも人気の理由です。



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！



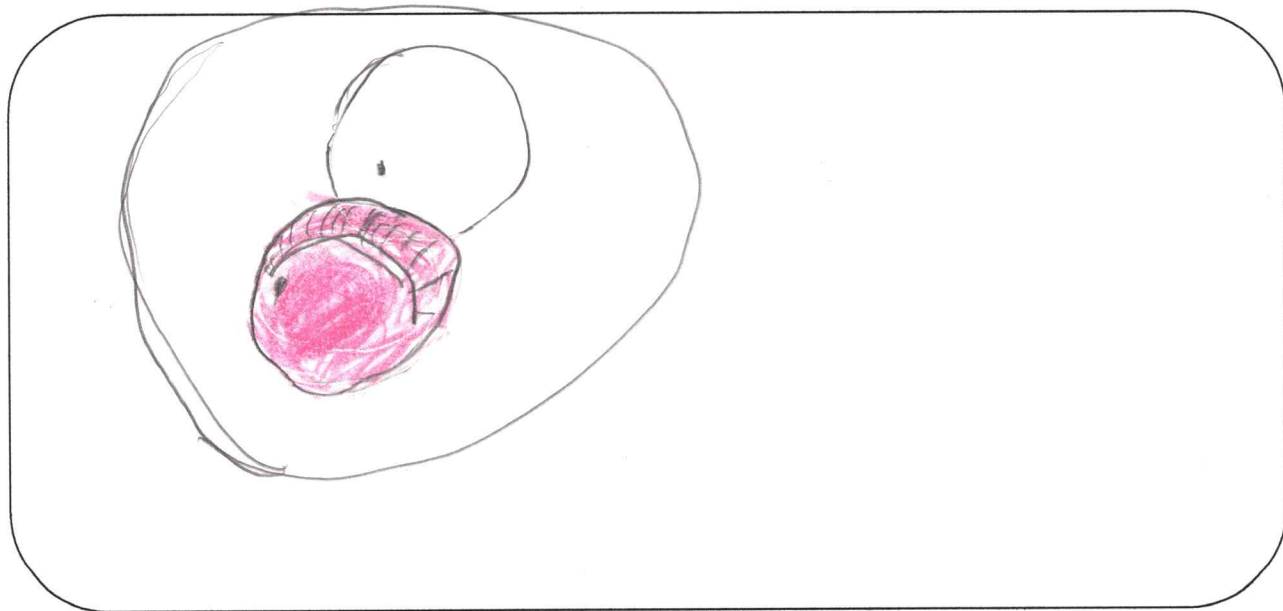
◆おすすめの認証品

Rizer Rize マカロン パティスリーリ

◆おすすめのポイント

・上越市富岡産の米「こしいぶき」を使用した
スイーツをたくさん作っている店

・新潟県産の食料をいろいろな人に知ってもらいたい
というオーナーの想いのもと、米をはじめ、
地産の有機栽培野菜の食料にこだわっている。
酒粕と牛乳を合わせたマカロン、新潟県
ブランド「越後女」のうまみをギュッとめたマカロン
など、いろいろな食料が揃っています。



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！



◆おすすめの認証品

Riz-Riz プリン(新潟御米プリン) パティスリーリ

◆おすすめのポイント

上越産のコシヒカリ、こしいぶきをふんだんに使用し、濃厚牛乳の香りをいかしたお米のプリン！

乳厚料を餌にして育った鶏のまろやかな卵とお米の食感を堪能できます！

上越でも販売所が少なく、あまり見ないわすらしい一品です。

製造者さんの声…なるべく上越産の素材にこだわった

プリンです。上越市三和区産の風味豊かな牛乳ともちもちのコシヒカリ歯切れがよいこしいぶきのスポンジがオリジナルの味を出しています。と上越から素材を集めて、二種のお米を使ったせいたくなく一品だと分かります。



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！

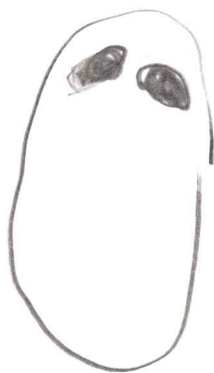


◆おすすめの認証品

笹だんごパン (株)小竹製菓

◆おすすめのポイント

- ・新潟県産物「笹だんご」を丸ごとパン生地
につつんだソレです。
- ・米粉をパン生地に使用することで、モチモチ
としたよい食感になっています。
- ・パン生地表面をこがし、黄米粉をまぶし
火焼くことで、パンと笹だんごが合寄り、インパ
クトばうくいん！
- ・米粉は上越のユシヒカリの米粉を使用しています。
- ・かわいいペンダのパッケージが人気！！



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！

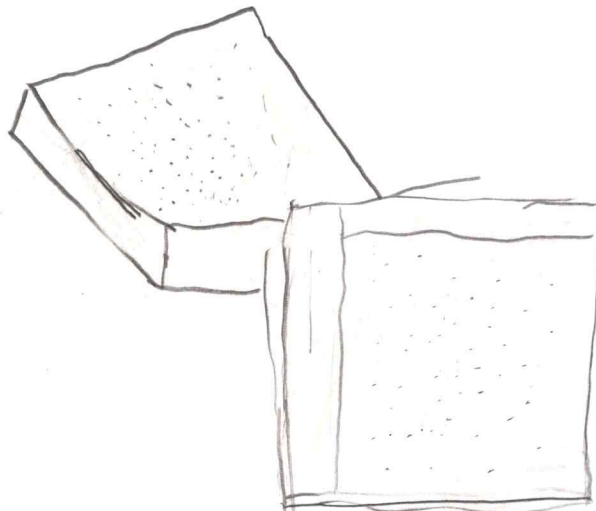


◆おすすめの認証品

^{あき} ^な ^{あめ}
 ^カ ^イ ^ロ (株) 式 会 ネ 土 大 杉 屋 惣 兵 衛 子

◆おすすめのポイント

- ・ やわらかい もちのような 食感
 - ・ あもすぎず、お米の口末を感じる
 - ・ どこか なつかしい 口末
 - ・ 400年の歴史のある「大杉屋」の名品
 - ↳ 大名や方衆人によて、江戸でも知られていた！
 - ・ 近年では、天皇家下もお買い上げになった
- 上越市に来たときには、ぜひ食べてみてください！



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！



◆おすすめの認証品

小竹のサントパン (株)小竹製菓

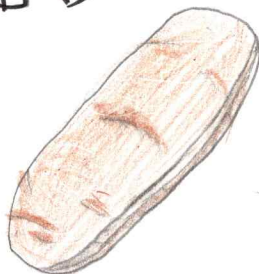
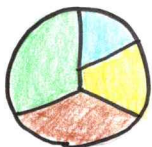
◆おすすめのポイント

パンの中にクリームがはさまっていて一度に2つの食感！
大きさも一般のパンより小さくておやつなどの軽食に
ぴったりです！

製造者さんの話「一晩ねかせた蜜に高級洋菓子材料を
加え、しっかりミキシング、ロ溶けのよさと芳醇な味わいのホワ
トバタークリームは2日かけて丁寧につくります。ふかふかコッペに
ひとつつつ手ぬりで両面ぬっていきます。と一つ一つ丁寧に苦勞
してつくっていることがわかります。

クリームはのうこうで両方のパンについていて食べている間は
ずっとクリームとパンの味を楽しめます！

サンドパン



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！



◆おすすめの認証品

さっくりミニパイ(株)杉田味噌醸造場

◆おすすめのポイント

- ① 越後高田伝統の「雪の花みそ」でシュガーコートしたミニパイで、さっくりとした食感があると引きまします。
- ② マーガリンやショートニングを使わない無添加バターパイで、上質なバターの芳醇な風味と、ほんのり香る味噌が調和！
- ③ 世代を問わず、特に女性人気の根強い味噌スイーツです。家族でおやつにも！



私たちは「メイド・イン上越」をおすすめします！



◆おすすめの認証品

みそシフォンケーキ(株)たんらん

◆おすすめのポイント

- ・着食料を使用しておらず安心して食べれる、上越市産米粉を100%使用しており、卵、みそ、上越市産を使用したシフォンケーキです。
- ・メイド・イン・上越の認証を製造する町田醤油味噌醸造場のみそを使用しており、塩キャラメルのような甘塩な風味です。
- ・余計な物を一切入れておらず、合わせる飲み物や付け合わせによっても味わいが変わります。

