



南魚沼

Minami Uonuma

南魚沼の
 豊かな恵み
 春の訪れと共に
 大地を覆う雪は解け、
 清らかな水は
 豊かな恵みを育みます。



1 スマイルフィールド

Minami Uonuma

当社は「美味しいねっ」の一言と笑顔になって貰えるような栽培・商品開発をしています。次世代に安心して繋げられる様に、土壌環境に配慮し、食品残渣を主に有機質肥料を使い循環型農業を営んでいます。勿論、化学農薬・肥料を使用せず、人・環境に優しい営農です。上記信念に基づき、商品開発をしています。添加物・保存料を使用せずに素材その物の美味しさを引き出します。なるべく食材も自社加工出来るものは作り、地産地消を進めています。



雪栽培。なるべく自然下に近づけたく、栽培中の水分補給はとても重労働ですが、雪を運び入れて補水します。春先の雪解け水と同じ自然環境です。当社オリジナル栽培法。エグミが無く、爽やかな香りが強まります。



おかず 落味噌

環境汚染の危険が無いフキです。(オリジナル栽培) 自家製味噌を使用し、一般的な同商品よりもフキの使用量を高めた品です。雪を栽培中に使用する事により、エグミの少ない栽培が出来、風味豊かな商品になりました。味のバリエーションとして、チーズ味と和ぐるみ味も開発しました。チーズ味、近所の酪農家より生乳を分けて貰い、ミルク感豊かなチーズを自社製造できました。和ぐるみを使用しています。

トマト炊込みご飯の素

有機無農薬で育てたトマトのみ(水も足していない)のピューレに、雪で獣臭を消した地元ジビエ肉。栽培が難しい椎茸の王様、てんけいこ、これに玉葱粉と塩をセットした炊込み御飯の素です。トマトの酸味に甘いジビエの脂肪。風味豊かなキノコの香りが、食欲をそそります。



宝石の様なトマトです



山のおわび 魚沼天恵菇

南魚沼市の特産品であるいたけ「天恵菇(てんけいこ)」を活用した商品です。天恵菇は認められた職人しか作ることが許されず、その栽培の難しさからも全国に10軒ほど(さらに通年栽培は南魚沼1軒のみ)しか栽培しておりません。流通量の少なさから、なかなか出回らないこの椎茸は、旨味成分が通常の椎茸の3倍あり、また、その大きさ、食感、軸の太さも特徴です。この太い軸も柔らかく加工し、他では味わえない山のおわびとも言える旨味と食感を楽しめる商品になりました。山椒漬けは醤油ベースで日本酒に、ガーリックとハーブはワイン、神楽南蛮味噌は地元木津醸造の味噌と神楽南蛮を合わせた甘辛仕立てでご飯のお供にも。



魚沼ブレンド塩

【茸師のいたけ 天恵菇】

希少なプレミアム椎茸、天恵菇の旨味を凝縮させた塩です。

(利用シーン) 天ぶらの添え塩やローストビーフなどのお肉料理などに旨味をプラスします。ごま油やオリーブオイルと混ぜてサラダのドレッシングもおおすすめです。

【美雪ますの塩】

美雪ますは、コシヒカリやさのこと並ぶ魚沼ブランドの魚。越後三山の豊富な伏流水で3年間大切に育てられています。出汁から旨味を凝縮し、美雪ますの香り・風味を味わえます。

(利用シーン) ごはんやおにぎりに、冷奴やそのまま酒の肴として。お湯に溶くとお吸い物になります。

山のおわび 魚沼天恵菇 お刺身

当店名物の天恵菇のお刺身。まさに「山のおわび」と言える見た目、その旨味・食感にも感動します。このお刺身をお手軽にご家庭でお召し上がり頂ける商品です。

加熱せず、お好みの大きさにカットし、そのままわさび醤油でお召し上がりいただけます。又、ドレッシングをかけて、カルパッチョ風にもお召し上がりいただけます。〈数量限定商品〉



3 Minami Uonuma 牛木きのこ園



魚沼天恵菇

新潟県南魚沼市の自然豊かな地域で天恵菇椎茸通年栽培を行っている牛木きのこ園です。10年以上の歳月をかけ開発され、特別に栽培させてもらっているプレミアム椎茸です。

急速冷凍する事で、旨味・香りが凝縮され、長期保存がきき、少ない生産量でも多くの皆さんに喜んで頂ける商品を目指しています。

Minami Uonuma
No. 4 桐鈴会 工房とんとん



米粉のパンケーキミックス

工房とんとんは、ひとりのひとりの持ち味を活かして、丁寧に製品を作り上げています。パンケーキミックスには、水と空気のおいしい南魚沼で育った昔ながらの従来品種コシヒカリ100%を使用しています。しっとりもちもちのクレープ、パンケーキなどをお家でお楽しみいただけます。

Minami Uonuma
No. 6 越季

新潟県南魚沼市の豊かな自然に囲まれた極上の田舎町にあります。魚沼といえば「お米」と「お酒」が有名ですが、その他にも四季折々に旬の食材が溢れる『食の宝庫』です。そんな地域の魅力を全国に知ってもらうために、地元食材を使って自社加工品を製造しています。



ふきのとう
マヨ

自然あふれる南魚沼で育てた、ふきのとうを使用しました。雪国で春の訪れを知らせる、ふきのとうを地元の農家さんが育て上げ(株)越季でディップとして楽しんでいただけるよう、製造しました。

〈食べ方〉

パンや、ピザ、ステーキにのせてお召上がり下さい！
バーベキューや、ホームパーティーなどにオススメです！

Minami Uonuma
No. 5 プリンセス



大豆美味しい 豆くわっしやい

南魚沼大豆農家が農業を使わず丹精込めて育てあげた大豆。添加物を加えず、大豆のうまみを最大に引き出しました。おつまみ、おやつに。お米と一緒に炊き上げると大豆のあまじよっぱさが上品な豆ごはんになります。



Minami Uonuma
No. 7 じび栄



猪肉焼売

新潟県の雪深い山で捕獲したイノシシを使用した焼売です。捕獲後はその場で雪を使い素早く冷却することで臭みのない猪肉になります。具のつなぎに南魚沼のコシヒカリ100%の米粉を使用しプリツとした食感と猪肉ならではのジューシーな味わいをお楽しみいただけます。



Minami Uonuma
No. 8 酒井織物



塩沢絨雪

新潟県南魚沼市塩沢。豪雪地帯で知られるこの地では、雪に閉ざされる長い冬、古くから機織りが営まれてきました。

江戸時代、この麻織物の技術を絹織物に取り入れたのが「塩沢紬」です。よこ糸の真綿手紡糸が生み出す温かな風合いが味わい深く、緋(かすり)糸を1本1本合わせて織り上げる緋模様には、上品な落ち着きがあります。

「塩沢お召めし」の名で広く親しまれてきた「本塩沢」は、塩沢紬とともに「塩沢」を代表する絹織物です。“しぼ”と呼ばれる凸凹が特徴で、さらりとした肌触りやさまざまな緋模様が入り込んで上品さと優雅さを醸し出します。



産地のシンボル雪をモチーフにしています

効率化が求められる現代においても、素材の持つ風合いを損なわない為に、先端設備に頼ることなく、手織りはもちろんのこと、大半の工程を手仕事で行っております。

生糸を精練し絹糸にし、撚糸、図柄の設計、緋作り、整糸など大半の工程を自社工場で行っております。

Minami Uonuma
No. 9 笑うお野菜畑



菊丸 - 菊芋粕漬け -

10ヶ月の時を経て発酵から目覚める琥珀色の飯の友。純米酒の酒粕に、仕込み過程で2度漬け替え塩分を抜き取りながら熟成します。心地良い歯ざわりと芳醇な香りが鼻に抜け、口の中に広がる味の余韻が後を引く。

菊丸お茶漬け

白いご飯に粗みじんにした菊丸と海苔、ゴマ、ワサビ、塩を一つまみ振り入れ、熱いお茶を注いで頂きます。高貴な味が食事の時間の時を止めます。



スノーアーティチョーク

- 菊芋チップス -



菊芋の球根を厚切りに精製ココナツオイルを使い減圧低温フライにしました。今までにない食感と素材の味をお楽しみください。菊芋は、自社で栽培から加工までを一貫して行っているの、原料の信頼性には自信があります。

- 20 Snow Artichoke フレーン Plain Taste
- 21 Snow Artichoke フレーンソルト Plain salt Taste
- 22 Snow Artichoke クミンソルト Cumin powder Taste
- 23 Snow Artichoke バニラシュガー Vanilla sugar Taste
- 24 Snow Artichoke バオバブシュガー Baobab sugar Taste

25 ペペロンチーノ オイル



奥深い辛味と香りのオイルが、いつもの食卓に革命をもたらします。鷹の爪、ニンニク、ローリエ、白胡椒をエクストラバージンオリーブオイルを使い2段仕込みで6時間煮込みました。



26 アーリオ オーリオ



茹で上がりのパスタに絡めて、本格アーリオオーリオペペロンチーノ。魚沼産ニンニクをエクストラバージンオリーブオイルを使って煮込みました。1瓶でパスタ10皿程が目安です。



27 ふきのとう ドレッシング

雪解けの山奥で採取した天然ふきのとう。食卓に春の香りをお届けします。



南魚沼

Minami Uonuma

〈参加メンバー〉

③ ファミリーレストラン 小玉屋

私達「ファミリーダイニング小玉屋」は新潟県南魚沼市「浦佐駅」前に創業93年。「幸せは食から」を理念に地域に密着したレストランです。越後三山に囲まれた豊かな自然の中で、地元の生産者さんが育てた美味しい食材を全国へ発信するために商品化をしました。

〒949-7302 新潟県南魚沼市浦佐1355-1
TEL/FAX : 025-777-2072
<https://kodamayonet.thebase.in>

⑤ 桐鈴会 工房とんとん

工房とんとんは、ひとりのひとりの持ち味を活かして、丁寧に製品を作り上げています。

TEL:025-780-4150 FAX:025-780-4151
<http://www.tourekikai.com/tonton.html>

⑦ 越季

越季(こしき)は、新潟・魚沼の食材を中心に食品加工製造(肉、魚介類、総菜)、業務用食品卸、食品ギフト販売、おみやげ品(特産品)販売、酒類の販売、魚沼産コシヒカリの精米および販売、催事、イベント出店を行っています。

〒949-7231 新潟県南魚沼市茗荷沢381-4
TEL:025-779-3695 FAX:025-779-3696
<https://www.uonuma-koshiki.com>

⑨ 酒井織物

効率化が求められる現代においても、素材の持つ風合いを損なわない為に、先端設備に頼ることなく、手織りはもちろんのこと、大半の工程を手仕事で行っております。

〒949-6408 新潟県南魚沼市塩沢41-2
TEL:025-782-0078 FAX:025-782-4314
<https://www.sakaioimono.com>

① スマイルフィールド

有機質肥料主体に施肥し、病害虫に強い栽培に取り組んでいます。化学肥料・農薬の使用を極力抑えて、人間にも環境にも優しく、次世代へ安心して引き継いでいけるような農業を実践中です。

〒949-7302 新潟県南魚沼市浦佐6366-1
<https://ameblo.jp/smilefield55/>

② 牛木さのこ園

南魚沼市で大きいプレミアム椎茸の天恵菇を一年中生産しています。大きな規模で1年を通して天恵菇を生産している生産者は世界中を探してもここ、牛木さのこ園だけです。

〒9497302 新潟県南魚沼市浦佐4072番地2
<http://www.jtc-corp.co.jp/tenkeiko/topics/ushikinokoehen.html>

④ プリンセス

自家産コシヒカリ・自家産有機野菜にこだわり、安全と安心の食事を提供したい、地元農家のレストランです。グリーンシーズンの体験農業、お米の販売も行っております。

〒949-6438 新潟県南魚沼市大木六新田26番地
TEL:025-782-1530
<http://princess01.sakura.ne.jp>

⑥ じび栄

日本有数の豪雪地において猪を捕獲から販売までおこなっています。捕獲後すぐに腹に雪を詰め込むことで鮮度が良く驚くほど臭みのない肉です。

〒949-7241 南魚沼市黒工新田459-7
TEL:090-4521-1216

⑧ 笑うお野菜畑

地元の農作物でみんなが笑顔になれるようにを、もっと取り組んでいます。また、洋食・和食のレストランも運営しています。

〒949-6364 南魚沼市上一市439
TEL/FAX:025-756-2676
<http://www.warauoyasai.com>

⑩ いしざか農園

いしざか農園では、【塩沢産従来品種コシヒカリ】にこだわっておいしいお米を生産しております!(従来品種コシヒカリ)

〒949-6417 新潟県南魚沼市吉山新田61
<http://www.ishizakanouen.com>

