



自慢の特産品



南魚沼産 コシヒカリ

コシヒカリは、数あるブランド米の中でも各地で栽培され、人気・実力ともにトップクラスという不動の地位を確立しています。

中でも、豊かな土壌と越後山脈を源とする伏流水、そして先人のたゆまぬ努力により誕生した「南魚沼産コシヒカリ」は特においしいと評価が高く、最高のブランド米として人気を集めています。その炊き上がりは、まるで真珠のように輝き、お米そのものの香りが漂ってきます。天恵ともいえる自然環境と、先人の努力・英知が結実した自慢のお米です。

南魚沼産コシヒカリがおいしい理由

1 清らかな雪解け水

おいしい米づくりに欠かせない最大の要素のひとつとして、「水」があげられます。市内を魚野川が南北に縦断し、その大河に登川などの支川が合流しています。その支川には多くの枝川が注ぎ込んでいます。それらの水源には、冬季に降り積もった雪が大きく寄り添っています。清らかな雪解け水は、水質に優れ、安定した水量で田園を潤します。この清らかな水は、南魚沼産コシヒカリの生育に欠かすことができません。



2 温度差が味を磨く

稲は日中光合成の働きを盛んに行い、夜間は安静状態の中でエネルギーを蓄積します。登熟期の昼夜温度差が大きいほど登熟が良くなり、おいしいお米ができます。コシヒカリの登熟期は8月上旬で、この頃の市内は、盆地特有の現象で気温が高く、夜間は放射冷却により気温が下がります。上質のコシヒカリを育てる上で理想的な気象条件を満たしています。



広 告



雪温精法
新潟南魚沼
吉兆楽

詳しくはこちら



一年間を通して
おいしいお米を
いつもおいしく
もっとおいしく

私達、吉兆楽は、
地元南魚沼のお米をはじめ、
全国から選りすぐったお米を雪蔵にて
保管・精米した「雪温精法」。
さらに、極上の米に仕上げた
「氷温熟成米」は、
米を一定期間マイナス2℃で熟成し、
旨味や甘みを向上させる。
「氷温熟成®」技術で作られている。
お客様の食卓に「美味しいひととき」を
お届けすることを信条として
取り組んでおります。

株式会社吉兆楽 〒949-6436 新潟県南魚沼市中203番地1 TEL: 025-788-1230

<https://kichorak.com/>



CHECK!

南魚沼市公式観光PRキャラクター
「こめつぐ君」

田んぼの中にひとときわキラキラと輝く稲穂があって、その中から飛び出してきた元気な5歳の男の子。

「愛の前立」兜をかぶり、愛の精神を世界に広めるため日夜努力を惜しみません。

南魚沼市の観光PRキャラクターとして市内外のイベントなどに登場しています。



JAみなみ魚沼青年部を中心とした管内在住の若手農業者の全面協力の下、次世代ならではの感覚・新発想による南魚沼産コシヒカリのプロモーションで南魚沼産コシヒカリの販売促進を始め、農業のすばらしさ、従事する人々のカッコよさをPRしています。



プロモーションビデオのご紹介



広告

我が子のように向き合い
つくり上げた
こだわりのコシヒカリを



AGRIST CO., LTD
SINCE 2019

【本社・精米工場】南魚沼市竹俣新田572

TEL・FAX 025-782-1441

【ライセンスター】南魚沼市竹俣89-1

この景色も、創っている。
農業 + artist

株式会社 農tist

南魚沼市宇津野新田

<https://www.no-tist.co.jp/>



うめま倉友農園

おたどり屋



南魚沼市塩沢435-1 TEL (025) 782-5151



米屋

南魚沼市塩沢471-11 TEL (025) 788-1120

米



小麦のみでは出せない食感

コシヒカリ粉うどん

餅

米どころ南魚沼産
粘りとコシが違います

餅



加工食品

手作りみそ

新潟県産の大豆を使用



あまさけ



水



「八海山」の超軟水

おいしい湧き水



自慢の
特産品

工芸

塩沢織

伝統文化を継承



酒

ワイン

南魚沼市産ぶどう
100%のワイン



八海山

淡麗ですっきりした飲み口



鶴齢

酒米「越淡麗」を100%使用



高千代

辛口なのに柔らかい口当たり



ライディーンビール



広告

AGRICORE
ECHIGO
WINERY

アグリコア越後ワイナリー
〒949-7302 南魚沼市浦佐5531-1
TEL:025-777-5877 FAX:025-777-5855
URL: <https://www.echigowinery.com/>
ワインレストラン葡萄の花
TEL/FAX:025-777-5888

千  年
こうじや

魚沼の豊かな食と
文化をお届けします

www.sennen-koujiya.jp

鶴新
かくれい

創業 享保二年
青木酒造 株式会社
<http://www.kakurei.co.jp>
新潟県南魚沼市塩沢1214番地
TEL 025-782-0012



地元食材



八色西瓜

シャリ感抜群のスイカ



大崎菜

シャキッとした
歯ごたえと独特の風味

にいがた和牛



安全安心のまいたけ

南魚沼産まいたけ



八色しいたけ

ポリウム感と
ジューシーさが抜群

はちみつ



CHECK!

ふるさと納税の
申込みはコチラ!



問 773-6659

(U&Iときめき課ふるさと創り班)

一部の特産品をふるさと納税で全国
に発信しています。詳しくはQRコード
からご覧ください。

※市民が南魚沼市へ
ふるさと納税しても
返礼品はもらえません



お菓子

越後塩沢の
歴史ある郷土菓子

はっか糖



郷土料理



ちまき

こがねもちを使用

八海山に自生する
生笹でくるんだ
笹だんご



日用品



はっか油



しんこ餅

魚沼コシヒカリの
上新粉を使用

広告

おらしよの野菜

- 魚沼産コシヒカリの販売
- 雪むろ野菜の販売
- その他野菜、果物の販売

魚沼食材のことなら
おらしよの野菜に
お任せください!
お気軽にお問い合わせください!

旬の野菜の詰め合わせセット
その季節に合わせた新鮮な野菜を、厳選してお届けいたします。

株式会社 おらしよの野菜
〒949-7255 南魚沼市柳古新田1
TEL 025-780-1831 FAX 025-780-1832
営業時間 / 8:30~17:30 (土曜・日曜・祝日は休み)
Mail info@orasho.com
http://www.orasho.com/

広告

ゲラート工房 ヤミー

〒949-7302 新潟県南魚沼市浦佐5138-2
TEL 025(777)2920
営業時間 11:00-18:00
定休日:毎週月曜日

浦佐駅
国道17号線
セブンイレブン様
ホテルオカベ様
魚野川
池田美術館
公民館
八色の森公園
ヤミー
浦佐こども園
やまと病院
開越自動車道
ハ海山
六日町
小出

肉の名門

業務用食肉卸・小売販売

株式会社 **野崎フーズ**

毎月 第2・3・4土曜日は
お肉の特売日

南魚沼市芹田2027-1
TEL 025-777-4711
FAX 025-777-4712
https://www.nozakifoods.com/

原料・品質・安全にこだわり、
魚沼を愛し、南魚沼に育まれながら歩んできました。

ふる里南魚沼の豊かな自然の恵み

株式会社 **やまと食品**
南魚沼市大崎274番地
TEL 025-779-2326(代)
FAX 025-779-2784



今、アツい食といえば「丼」！ マジ 南魚沼、本気丼



詳しくはこちら



日本一の食味を誇るコシヒカリの産地としてのブランド力向上と交流人口の拡大を目的として、2015年から始まった食のキャンペーンです。
南魚沼産のお米と、こだわりの具材を大盛りにしたイチオシ丼ぶりを参加店舗で提供しています。

自慢の特産品



CHECK!



特産品も手に入る情報ステーション
道の駅 南魚沼

道の駅南魚沼「雪あかり」は、「今泉記念館」、農産物・特産品直売所「四季味わい館」、「憩いの広場」の3つの施設で構成されています。今泉記念館の1階には、「ゆきあかり診療所」もあります。

所 下一日市855 間 783-4500(代表 今泉記念館)

日本は特産品であふれている

生産者の愛情が注がれた全国の逸品の数々

注文方法は
どれでもOK!

電話

FAX

インターネット

詳しくは

わが街とくさんネット

Check!

株式会社サイネックス

〒543-0001 大阪府大阪市天王寺区上本町5丁目3-15
TEL:06-6766-3360 FAX:06-6766-3345





CHECK!

ご当地グルメ「南魚沼きりざい丼」

「きりざい」は、古来より魚沼地方の家庭で食べられてきた郷土料理です。余った漬物を有効活用し、栄養価の高い納豆や包丁で細かく刻んだ野菜を加え、ごはんにかけて食べます。おいしいお米「南魚沼産コシヒカリ」に合う家庭料理として昔から食されてきたもので、家庭によりレシピが異なります。具材は別として、上杉景勝公や直江兼続公が活躍した戦国時代から食べられていたと考えられています。



広告






南魚沼市南田中711
TEL/FAX
(025) 788-0300

屋のランチはもと
より、夜の宴会・
送迎等も承って
おります。お気軽
にご相談下さい。

営業時間
 11:30~14:00
 17:00~21:30
 月曜・第4日曜 定休日





自慢の特産品

～雪国の知恵が詰まった食文化～



魚沼地域は北緯37°の雪国

魚沼地域と同じ緯度の他の都市を見ると、シチリアやアテネ、サンフランシスコといった暖かい都市が多く、この地域は大変珍しい気候であることがわかります。

そんな雪国・南魚沼市の食文化は、冬の厳しい生活の中にも雪の恩恵を見出し、育まれた、世界的にもユニークな食文化です。



山の恵みと保存の技術

春は山菜、秋はキノコが、旬の時期は食べきれないほど採れるので、塩漬^{*}や乾燥^{*}をして保存し、大切に食べます。

この地域の山菜がおいしいのは雪のおかげ。降り積もった雪が山菜のアクを取り、おいしくしてくれます。また、雪や寒さは虫がいない環境を生み、山菜はアクがなくても生きることができます。



※塩漬け

海がある新潟は塩に恵まれており、塩による保存方法が古くから一般的です。晩秋になると冬支度として漬物をつくります。

※乾燥

春に収穫したばかりのゼンマイをゆで、庭先でもみながら乾燥させる風景は雪国ならではの光景です。

川の恵み

山から森の栄養分とともに小さな流れとなった沢は、やがて川となって魚野川や信濃川へ合流します。春先にはカジカが姿を現し、雪解け水が緩む頃にはヤマメやイワナなどが顔を出します。夏は鮎を求めて釣り人が一斉に川に入ります。そして秋はサケが信濃川から魚野川へと遡上します。昔の人々にとって川魚は重要なたんぱく源でした。



雪を活かした酒の寒造り

寒造りとは、最も酒造りに適している寒い季節に酒造りを行うことをいいます。雪がもたらす一定の低温と湿気が酒造りに欠かせない微生物の働きに最適な環境にしてくれるほか、雪はちりやホコリを吸着する働きがあり、空気がクリーンな状態になると言われています。

また、冬の間に積もった雪は、春の雪解けとともに伏流水となり、酒造りに欠かせない水をもたらします。



広 告

こぱん

＼アレルギーフリー／
グルテンフリー
生米・米粉パン

こぱん
南魚沼市六日町454-10
ハロークック内
TEL 025-772-2614

Instagram
@COPAN_8699

J Aみなみ魚沼

組合員とともに
農業・地域の『夢』を実現！

南魚沼産コシヒカリ 八色しいたけ 八色西瓜 コリ
エノキダケ かぐら南蛮 ツメツ ズッキーニ

みなみ魚沼農業協同組合
〒949-6608 南魚沼市美佐島1856
☎ 025-772-3111

