



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与しています。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む上で理想的な気象条件を満たしています。



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

全国発送
承ります



美味しい
お米を、
もっと
美味しく。



契約栽培された南魚沼産コシヒカリを700トン貯雪の雪蔵倉庫で鮮度保持し、凍る直前の氷温熟成[®]で美味しさを引き出し『美味しいお米を、いつも美味しく、もっと美味しく』の思いをお届けします。

〒949-6366 新潟県南魚沼市君沢 156-1

吉兆米



営業時間：08:30～17:30 (日・祝休業)

TEL 025-783-3070 FAX 025-783-3090

自慢の特産品

小麦のみでは出せない食感



コシヒカリ粉うどん

餅



米・餅

米どころ南魚沼産
粘りとコシが違います



水

「八海山」の超軟水



おいしい湧き水

円水



「巻機山」の天然水

酒

酒米「越淡麗」を
100%使用



八海山

鶴齢



高千代



辛口なのに
柔らかい口当たり

淡麗ですっきり
した飲み口

加工食品

新潟県産の
大豆を使用



手作りみそ

伝統文化を継承

工芸品



塩沢織タペストリー

ワイン



県内産欧州系ぶどうを
100%使用

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

おらしよの野菜

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

魚沼食材のごとから
おらしよの野菜に
お任せください！
お気軽にお問合せください！

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/>

鶴齢
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

シャリ感抜群のスイカ

八色西瓜



大崎菜



シヤキツとした歯ごたえと独特の風味

安全安心のまいたけ



南魚沼産まいたけ

ボリューム感とジューシーさが抜群



八色しいたけ

柔らかい肉質と甘みのある脂身が特徴



和豚もちがた

魚沼美雪ます



清冽な雪解け水と豊かな自然で育んだ

郷土料理

こがねもちを100%使用した

あんぼ



米粉100%使用

ちまき



八海山に自生する生笹でくるんだ

笹だんご



ふるさと納税の申込みはこちら！

ふるさと納税

問 U&Iときめき課まちづくり班
☎ 773-6659

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

魚沼コシヒカリの上新粉を使用

しんこ餅



広告

Minamiuonuma Photo gallery

稲穂

駒ヶ岳 八海山

←小出 開越自動車道 六日町→

ヤマミー 八色の森公園

やまと病院 浦佐こども園 公民館 池田美術館

魚野川

セブンイレブン様 ホテルオカベ様

国道17号線 浦佐駅

ジェラート工房 ヤミー

〒949-7302 新潟県南魚沼市浦佐5138-2
TEL 025 (777) 2920
営業時間 10:00-18:00
定休日:毎週月曜日
<http://urasa-yummy.com>

原料・品質・安全にこだわり、魚沼を愛し、南魚沼に生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

自慢の特産品

今、アツい食といえは「丼」!

南魚沼、本^{マジ}気丼

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。



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
問 783-4500(代表 今泉記念館)



広告



南魚沼桜井牧場 ワイン和牛



南魚沼市茗荷沢1111-12

TEL 025-779-4788

営業時間 11:00~14:00・17:00~22:00
ホームページ <http://www.buffalo.bz>



食楽・嘉路季

営業時間 11:30~14:00
17:30~22:00
21:30 ラストオーダー

定休日 火曜日

南魚沼市中子新田甲200-1

☎782-0944(FAX兼用)



おにぎり屋

ご予約も承ります。お気軽にお電話ください。
南魚沼市塩沢471-11

TEL (025) 782-5151

営業時間: AM9:00~18:00

Local Specialty

広告



Yummy!



お食事・ご宴会・仕出し

味の店 京

各種ご宴会・ご予約承っております

TEL (025) 773-6606

南魚沼市六日町 兼続通り商店街

2019年9月22日オープン!

うおぬま・浦佐駅観光案内所 (通称「MYU」)

JR浦佐駅2階コンコース内に、魚沼市と共同で観光案内所を開設しました。案内所では、外国人観光客にも対応できるようタブレットを使った観光案内を行っています。待合室を交流スペースとして観光客だけでなく、市民が気軽にサークル活動やワークショップを行う場として、学生が電車待ちの間の自習スペースとしても利用できます。

フリーWi-Fi(無料公衆無線LAN)を設置し、待合所の内外で利用できます。また、地域産品の紹介・販売コーナーや、カフェマシーン(有料)も設置しています。気軽にお立ち寄りください。



所 浦佐719-2 問 775-7244
時 9:00~17:00(待合室は9:00~20:00まで開放)

南魚沼市南田中711
TEL/FAX (025) 788-0300

店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
11:00~14:00
17:00~21:30
月曜定休

広告

こだわりのお料理で おもてなし

家族の晴れの日
和み賑わう...

和食・洋食・お酒
地場産・喫茶・ご宴会

ファミリーダイニング **小玉屋**

- 営業時間：11:00~22:00
- 電話：025-777-2072
- JR浦佐駅東口すぐ(国道17号沿)
- 定休日:第1・3火曜日/他不定休

ハローブック

天地人・食育御膳
手づくりの味 弁当・惣菜

お弁当 お惣菜 手づくりの味 ハロ-ブック

南魚沼市六日町454-10
0120-118699(イイハローック)
TEL(025)772-2614 FAX(025)772-7642

ばあちゃん直伝の
モツ焼き丼

味の店 **まっつい食堂**

各種宴会承ります。お気軽にご相談下さい。
南魚沼市塩沢庁舎前
025-782-1856
営業時間/AM11:00~PM10:00 定休日/第2第4日曜日