

# 上越のものづくりをみんなで発信

■問合せ…上越ものづくり振興センター (☎025-522-2666)

今号では、市内企業が研究開発した優れた品を認証して、販売の促進を後押しする「メイド・イン上越」の取り組みを紹介します。製品の背景にある上越市の風土、文化や高い技術力、作り手の思いなども、その魅力の一部です。みんなで市内産品に関心を持って、積極的に利用したり、発信したりして市内の中小企業や小規模企業の振興につなげていきましょう。

平成30年度認証品

特産品



柚子あま

冬の食材「柚子」と老舗味噌屋の「甘酒」を使った、柔らかな飴菓子です。濃厚な甘酒の味わいと爽やかな柚子の香り。老舗飴屋が作った“食べる甘酒”です。※冬季限定販売  
▶(株)大杉屋惣兵衛 (☎025-525-2500)



苺の飲む酢

「苺で幸せをお届けする」そんな思いがぎゅっと詰まった苺の飲む酢です。口の中に広がる越後姫の甘い香りと味わいに、自然と笑顔が溢れます。  
▶苺の花ことば (☎090-5453-2051)



よもぎ大福

雪の下で春を待つよもぎは、柔らかく、良く香ります。上越産のもち米を使用し、ひとつひとつ丁寧に作りました。雄大な越後の自然をご賞味ください。  
▶(有)御母家 (☎025-520-2406)



酒粕の力

最上級のスケトウダラのすり身に、地元酒蔵の酒粕をたっぷりと使用し、石臼でじっくりと練り上げました。「発酵のまち上越」にふさわしい逸品です。  
▶口福の店 魚住かまぼこ店 (☎025-543-2438)



## 一苺を通して幸せを届けたい一



苺の花ことば  
代表 高橋和樹さん

私たちの苺が選ばれること、つまり価値を認められることは、スタッフのモチベーションにつながります。「幸せをお届けする」という想いをスタッフと共有し、おいしいと感じられる苺を作るために試行錯誤を繰り返しています。

### スタッフも幸せに

命として扱います。例えば、「おいしいね!」と自然に笑顔が溢れたら、家族みんなが幸せになります。心を満たす苺を作っています。

苺の花言葉は、「幸福な家庭」