

上越の新名物に！

「上越ならではの新たな産品」が誕生しました

「上越ならではの新たな産品」とは
上越の資源を活用した新名物を、農・商・工業の事業者と市民の皆さんと共に作り上げていく取り組み。「米、大豆」を使った産品を公募し、116件のアイデアから候補を絞り込み、地元事業者や専門家と研究、開発した4商品です。

■問合せ…上越ものづくり振興センター(☎025-522-2666)
米や大豆など上越の食材を使った、上越ならではのこんな名物を作りたい！そんな市民の皆さんからのアイデアをもとに、市内の飲食店やお菓子屋さんが商品開発に取り組んだ「上越ならではの新たな産品」がついに完成し、販売を開始します。皆さんの力で上越の新名物に育てましょう。
※2月2日④から各店舗で販売を開始します。販売状況は、各店舗にご確認ください。

上品で控えめな甘さが上越の味

米粉バウムクーヘン



山川製菓店(中央3)



御菓子処ほそ山(平成町)

上越産コシヒカリの米粉を使い、バウムクーヘンに仕上げました。甘さ控えめで上品な味をお楽しみください。

香ばしい香りとはほろ苦さが大人の味

焙煎玄米シリーズ

焙煎玄米カンパニュ



やさいのひ(春日山町2)

玄米ダコワーズ



パティスリー・フルール(本町5)

玄米ショコラ



パティスリー リ・リ(富岡)

上越産コシヒカリの玄米を焙煎した米シリアルをスイーツやパンに使用しました。玄米なので栄養価が高くヘルシーです。香ばしくてちよつとほろ苦い、おいしい逸品です。

提供店舗の情報、メニューの紹介、価格、使用食材などの詳しい情報は、市ホームページをご覧ください。

肉を使わずヘルシー

豆腐カツ

妙高サンシャインゴルフクラブ レストラン(中郷区江口)
※営業は、4月～11月



上越産大豆を使った豆腐を油で揚げて豆腐カツに仕上げました。衣には自然薯(じねんしょ)を使い、サクツとした食感が楽しめます。



麵屋しょうじ(栄町)



ラーメンダイナー-GOGO宝来軒(大豆1)



王華飯店(仲町3)



麵屋あごすけ(下門前)



龍馬軒(上中田北部土地区画整理事業8街区)



雪室酒粕みそらーめん



WITHドリーム(五智2)



宝来軒総本店(大町4)

雪国が醸し出す情熱の一杯
雪むろ酒かすラーメン
古くからこの地に食文化として根付く酒粕(しゅら)などの発酵食品と、雪国に伝わる天然の冷蔵庫「雪室」で貯蔵した食材がラーメンになりました。トッピングには上越産の野菜や魚介類を使い、上越の味を存分に楽しめる一杯です。新たな名物ラーメン誕生の予感…。開発に参加した市内14店の情熱の一杯をぜひご賞味ください。

開発者に聞く
ラーメンを食べに上越へ
発酵のまち上越に新たに誕生した、山の幸、海の幸がぎっしり詰まったラーメンです。地元の人はもちろん、市外や県外、さらには海外の人にも食べてほしいです。たくさんの人に愛され、「上越の名物」として訪れる人の楽しみの一つになればうれしいですね。また、酒粕は健康にも良く、食べれば体も心も元気になりますよ。



TAKADAブラック2019

比他棒(東本町3)



元祖雪室酒粕みそらーめん

たんぼラーメン(三和区神明町)



金虎酒粕つけ麺 和

らーめん金虎(富岡)



※メニューは一例です

ポローニャ風ラグーソースのタリアテッレ(タマネギ、ニンジンなどの雪室野菜を使用)

鶏肉と雪下野菜のクリームシチュー(タマネギ、ニンジン、ジャガイモなどを使用)

522-3415

株式会社
本町まちづくり
社内、☎025-
522-3415



雪室推進プロジェクト
QRコード

イベント
雪室グルメフェア
(期間：2月2日④～28日④)
市内の飲食店・小売店などで、雪室商品や雪室食材を使ったメニューを提供します。フェアに合わせて雪むろ酒かすラーメンの提供も開始します。雪室の力で熟成された食材の味をお楽しみください。詳しくは、雪室推進プロジェクトのホームページ(<http://yukimuro.jp/>)をご覧ください。