

CASE 1

地元食材が結集！みんな大好き国民食
「雪むろ酒かすラーメン」

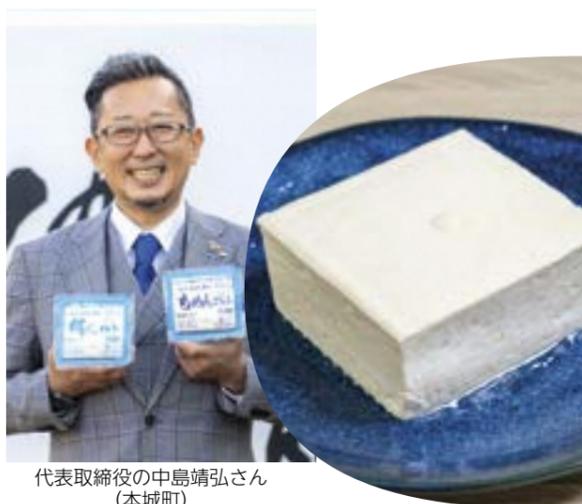


提供店の一つ、「たんぽぽラーメン」の山本利明さん(三和区神明町)

地元・三和区のものを使って、地元の人に喜ばれるラーメンを作りたいという思いがあり、10年以上前から酒かす味噌ラーメンを提供しています。地元の味噌やお酒はとにかくおいしいんです。安い食材ではありませんが、品質が良く味が良い。そして健康にも良い。それが素材選びの決め手ですね。
地元活性化のため、普段の買い物や贈り物には、なるべく地場産のものを選ぶように心掛けています。

CASE 2

愛される「上越産の味」をこれからも
「中島食品」



代表取締役の中島靖弘さん(本城町)

その土地で育ったものをその土地の人が食べるからおいしいと感じてもらえるという「地産地消」の思いで、上越産大豆を使った豆腐作りを行っています。
昔から変わらないパッケージを覚えてくださっている、年配の人から比較的多く購入いただいています。最近では地産地消の考え方が広がって、若い世代の人にも選んでいただけるようになりました。
これからも、地元の人に愛される商品をお届けしていきます。

CASE 3

上越ならではのパン作りに挑戦
「小竹製菓」



代表取締役の小竹孝雄さん(南高田町)

柿崎区で小麦を栽培していた田中基輝さんに出会い、上越産小麦を使ったパン作りを始めました。味に深みを出すため、妙高酒造さんの酒かすも使っています。人気の「笹だんごパン」は、上越産の米粉で作っています。
地元のものを使うことはものづくりの醍醐味だと思いますし、気候風土などの地域性を生かすことが、市外や全国に向けて魅力を発信する武器になると思っています。
これからも、この地域の魅力の一つになれるよう、頑張っていきたいと思っています。



地元で買おう。
地元のものを食べよう。
地元の品を贈ろう。



地元を愛そう

特集 | 中小企業・小規模企業の振興を考える

それってこういうこと!

その1

上越市は、従業員数100人未満の事業所が99%。市内従業員の78%がそこで働いています。地元でお金を使うことは、私たちの雇用と生活を守ることに繋がります。

その2

私たちが働いて得たお金を、地元の店で使う。すると、店から地元の生産者へお金が支払われ、そこで働く人にまた還元されます。地域の経済が地域のお金で元気になるんです。

その3

大雪などの災害時。地元の生産者から仕入れることの多いご近所の店は、流通が滞っても営業可能。
いざというとき、私たちの心強い味方が地元の店なんです。