地元のものを買う、食べる

少し高くても、できるだけ地元のものを。
それが地域で、こんなふうにつながります。

笹だんごパン 雪の下こむぎパン
小竹製菓

私の作ったお米が小竹製菓さんの商品につながっているとは知りませんでした。
自分の作った米がどこに行っているか分かると力になりますね。

(有)グリーンファームシティ
代表取締役　澤田清一さん

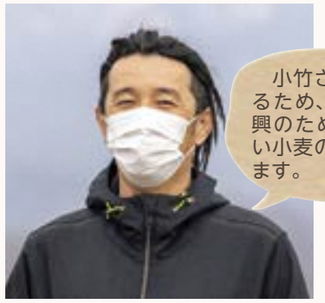
三和区産の米 ⇄ 代金

農家さんが丹精込めて作ったお米を大切に製粉しています。

妙高製粉(株)　小林健太郎さん

米粉 ⇄ 代金

柿崎区産の小麦 ⇄ 代金



小竹さんの想いに応えるため、柿崎区の地域振興のため、上越では珍しい小麦の栽培を行っています。

上越産小麦生産者　柿崎区　田中基輝さん

代金 ⇄ 酒かす

市内100軒以上の飲食店に酒や酒かすを届けています。
ネット販売では、市外のリピーターも多く、全国に発送しています。

(有)木村酒専
代表取締役　木村弘治さん

代金 ⇄ 日本酒・酒かす

地産地消の思いから西條さんが作った「越淡麗」を使い、こうじの力を最大限に生かした酒造りを行っています。

妙高酒造株式会社　杜氏　平田正行さん

頸城区産の酒米 ⇄ 代金

大吟醸専用の県産米「越淡麗(こしたんれい)」を栽培しています。一生懸命作ったお米が無駄なく他の商品になっているのは嬉しいですね。

(有)西條ファーム
(左から)岩島華央さん、代表　西條裕之さん、西條耕之さん

元祖雪室酒粕 みそラーメン
たんぽぽラーメン

雪室で雪中貯蔵した「雪室熟成」の味噌を使っていただいています。
地元のものを中心に使ったり、食べたりして地域が回るといいですね。

(資)山本味噌醸造場
代表社員　山本幹雄さん

雪室熟成のみそ ⇄ 代金

上越の人の口に合うように作った味噌を使っていただいています。
発酵食品のおいしさ、素晴らしさで皆さんに幸せになっていただきたいですね。

あおき味噌(株)
代表　青木光達さん、専務　青木玲子さん

代金 ⇄ 三和区産のみそ

川上善兵衛が作りあげたワインが形を変えて、地域の活性化につながっているのはとても誇らしいです。

(株)岩の原葡萄園 製造部技師長 上野翔さん

岩の原ワイン ⇄ 代金

三和区、頸城区、吉川区、大島区で採れた酒米を使い、井戸水と伝統的な手作りのこうじで酒造りを行っています。
酒かすラーメンは雪室と栄養豊富な酒かすを生かした素晴らしい発明だと思います。

地元の農家の皆さん(生産者)

酒米 ⇄ 代金

(株)丸山酒造場
代表取締役社長　丸山三左衛門さん

地元酒蔵の酒かす ⇄ 代金

上越産大豆の豆腐
中島食品

地元産品を選ぶ ⇄ 代金

板倉区で大豆を生産し、JAさんに出荷しています。上越産大豆を市民の皆さんに味わってもらいたいです。

農事組合法人 興農南中島生産組合
(左から)野口将弘さん、代表理事 市村雅之さん
小川義幸さん

板倉区産の大豆(JAえちご上越経由) ⇄ 代金

代金 ⇄ 小売店に販売

代金 ⇄ 小売店に販売

当店でもとても人気の商品です。地域に貢献できていると思うと仕事にやりがいを感じますね。

(株)ナルス 直江津東店　白砂道子さん

地元の商品を地元の人に届けたいという思いで中島さんの豆腐を販売しています。
お客様からもとても喜ばれています。

(株)しみず屋板倉店 店長　臼井淳さん