



Specialty Goods

メイド・イン上越
特産品カタログ





made in JOETSU

新潟県上越市

新潟県の南西部

佐渡島を望む日本海に面し

四季折々の自然と歴史ある街並みが残る上越市。

戦国の名将 上杉謙信公のふるさとであり
日本有数の豪雪地帯としても知られています。

この地域ならではの風土と歴史の中で育まれ
豊かな食文化と確かな技術がカタチとなった
選りすぐりの特産品のブランド、「メイド・イン上越」。

「メイド・イン上越」は
上越市が自信をもって、全国に、
そして世界へ発信したい自慢の逸品です。



made in JOETSU
公式ホームページ



こちらから
プロモーションビデオを
ご覧いただけます



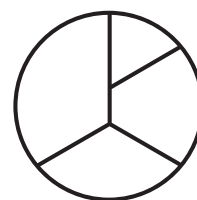
メイド・イン上越「認証品」

認証品は、外部の専門家による厳しい審査を経て認証されています

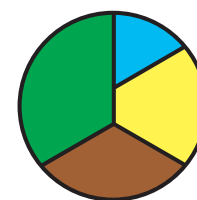
〔認証基準〕

- ① 地域性 … 上越らしいもの、ストーリーが語れるもの
- ② 信頼性 … 品質管理が徹底できている、安心・安全なもの
- ③ 市場性 … マーケットへの訴求力、競争優位性のあるもの
- ④ 伝達性 … 適切な情報発信により、商品の価値が顧客に届いている
- ⑤ 社会性 … SDG s や農福連携等、商品の背景に社会的取組がある

ロゴについて



made in
JOETSU



made in
JOETSU

- 山 Mountain
- 水 Water
- 土 Soil
- 光 Light

上越。
ここでつながる「縁」「宴」、
上杉謙信公の「義の塩」の「塩」。
様々な「EN」を、太陽の「円」を
モチーフに、想いを込めて。

上越の「上」、上杉の「上」、上質の「上」、
もっと地域の事業者や産業を
向上させていくという「上」。
「上」をシンボリックにデザインしました。

※2025年10月31日(発行日)現在の税込み価格を記載しております。
※価格、内容量ともに変更となる場合がございます。ご了承ください。

そこに矢口ってほしいストーリーがある

STORY 01 / 上杉謙信公の書より名を戴く伝統の羊羹

Interview with the creator



大杉屋惣兵衛(有限会社おきな)
宮越 雅士さん p.11



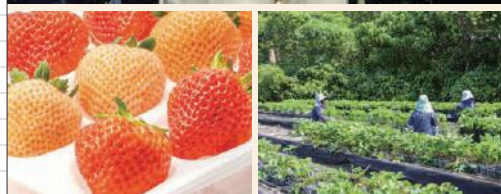
「林泉寺様が所蔵する謙信公の揮毫を承諾を得て商品名にしているのだから、名前の重さに対してあまり軽いものは作れない」と最初に『第一義』を作った職人が丹念に練り上げていたのを知っています。こう話すのは、同社の代表で羊羹の製造を受け継ぐ宮越さん。家族構成や嗜好の変化に合わせて食べ切りサイズのミニ羊羹も販売するなど、伝統を守りながら現代のライフスタイルに寄り添った商品も展開。近年では災害備蓄や運動時のエネルギー源としても注目される羊羹だけに、高田城ロードレース大会の前後に訪れるランナーも多いそう。

STORY 02 / イチゴを通して幸せを届ける

Interview with the creator



苺の花ことば
高橋 和樹さん p.28
p.31



新潟県の特産イチゴ、越後姫のおいしさを一年中楽しめるようにと、加工品にも力を入れている高橋さん。商品開発で大切にしているのは、「イチゴ風味」ではなく、イチゴそのものの味を感じてもらうこと。瓶1本におよそ13粒の完熟越後姫を使用した『苺の飲むお酢』は、炭酸や牛乳で割って飲料として楽しめるほか、ドレッシングとしても使用できます。また『越後姫バター』はパンに塗るだけでなく、肉料理のソースなどとしても好評。「幸福な家庭」というイチゴの花言葉を想いに込め、品質の高い安心・安全なイチゴを栽培しています。

STORY 03 / 上越の風土を伝える、素朴で贅沢な味

Interview with the creator



農業法人 久比岐の里
柳澤 嘉孝さん p.13
p.32
p.33



「大切にしているのは地元の食文化を伝えることです」と柳澤さん。自ら栽培したもち米・こがねもちのみならず、吉川区産の大豆、地元産のシソ、ヨモギなどの原材料を用い、地域の風土や昔ながらの食文化を反映させ、商品開発を行っています。製法は昔ながらの「杵つき」で、水を加えない「無水製法」を採用。もち米本体の風味と粘りを引き出した餅はずっしりとしていて、煮ても溶けることなく食べ応えがあります。その餅を細かく切って自然乾燥させ、米油で揚げたのがかきもち。「素朴ながら奥深い味を楽しんでください」。

STORY 04 / 手仕事のぬくもりと技術を未来へ繋ぐ

Interview with the creator



吉田バテンレース
吉田 節子さん p.34



明治25年創業。最盛期には高田地域だけで7千人もの職人がいたというバテンレースは、かつてこの地の地場産業でした。その伝統技術を今に継承する吉田バテンレースでは、伝統的なデザインを活かしつつ、つけ襟や日傘、バッグなど現代の暮らしに合う商品を製造。手仕事で作られる商品は、繊細で美しい輝きを放ちます。「時代は変わっても、レースに宿る美しさだけは変わらない」と吉田さん。全国の百貨店の催事では商品販売に加えワークショップも行なうなど、技術継承にも積極的。最近では、全国各地から上越の工房まで、技術を学びに来る熱心な人もいます。

高田城主が江戸に出向く際の手土産

水飴を寒天で固め、乾燥させて寒天質をなくすことで飴本来の風味を引き出しています。モチモチとした食感とあっさりとした甘み。参勤交代の手土産として重宝されてきた逸話が残る銘菓です。



おすすめ 翁飴

袋入り 8 個 562 円
箱入り 12 個 929 円～
株式会社高橋孫左衛門商店
平成 26 年度認証品



江戸時代より続く銘菓 もち米と麦芽で作る水飴

砂糖の甘みとは違う、さらりとした上品な甘みの特徴です。古代から粟で作っていたものを寛政二年（1790 年）に四代目孫左衛門が原料をもち米に変え、日本で初めて淡黄色透明の水飴を製造しました。



おすすめ 粟飴

箱入り瓶 250g 1,080 円
箱入り瓶 720g 3,348 円
株式会社高橋孫左衛門商店
平成 26 年度認証品



小説『坊ちゃん』にも登場 夏目漱石も愛した逸品



箱飴

16 枚入り 756 円
株式会社高橋孫左衛門商店
平成 26 年度認証品

粟飴を練り上げ、熊笹にはさんで二つ折りにしたものです。粟飴の上品な甘さと飴に染みた笹の風味が口の中に広がります。歯にくっつきやすいので、“かまずに最後まで舐めながら”お召し上がりください。



「放浪記」登場の名物だんご

明治 36 年（1903 年）から、味・製法・材料・想いを变えずに全て手作り。白飴を焼き、寒天で艶を付けた上品な味わい。林芙美子著「放浪記」にも登場し、著者の傷心を癒し、生きる希望を与えた直江津名物の銘菓です。



継続だんご

5 本入 1,296 円～
合資会社 三野屋菓子店
平成 26 年度認証品



地域の継承品 COLUMN 01

戦前から製造され、現在まで受け継がれてきた上越ならではの特色ある産品を市が指定しました。

01. 粟飴

もち米と麦芽を原料で作る水飴。古くはもち米ではなく粟を使っていたことから、今も「粟飴」と言われています。江戸時代、高田を訪れた「東海道中膝栗毛」の作者・十返舎一九が粟飴に出会い、自著の中で風味の良さを紹介しています。

02. 翁飴

地域の継承品「粟飴」に寒天を加えて固めた銘菓。日持ちが良いことから、江戸時代には歴代高田城主の参勤交代の土産品として重宝されました。明治時代にも高田を訪れた明治天皇が皇后への土産に自ら購入したと言われています。

地元素材の魅力を引き出す 個性ある 3 種のプリン

新潟産の濃厚な卵と上越市「三和牛乳」のフレッシュな牛乳をベースに、素材の味を全面に出したオリジナルプリン。上越産コシヒカリを加えた「新潟御米プリン」や、黒蜜と香ばしい玄米入りの「和風玄米プリン」など、個性豊かな 3 種類の味が楽しめます。お土産や、日常のご褒美に♪



新潟御米プリン

和風玄米プリン

濃厚卵黄プリン

Riz-Riz プリン

プリン各種 1個 350 円
パティスリーリ
平成 26 年度認証品



味噌香るシフォンケーキ 「発酵のまち」の新たな味

明治 8 年創業の地元の老舗「町田醤油味噌醸造場」が作る、米麴を使用した米由来の甘みのある味噌を使用。ほんのりと感じられる味噌の香りと塩味が、ふわふわのシフォンケーキと絶妙にマッチしています。



みそシフォンケーキ

1 個 356 円
1 ホール 2,100 円
株式会社だんらん
令和 5 年度認証品



江戸創業の味噌醸造場が考案 上品な風味の味噌スイーツ

自社の浮き糰子「雪の花」を使った味噌スイーツシリーズ。雪の花味噌を造る大豆のクランチが入った「ほろほろボール」、ほんのりと味噌の風味が香るメレンゲ「ゆきどけスフレ」、味噌でシュガーコートしたバターパイ「さっくりミニパイ」の 3 種あり、食感もそれぞれ。江戸創業の味噌醸造場・杉田屋が提案する「新しく美味しい味噌づくり」を堪能できます。



雪の花スイーツ

ほろほろボール 1 箱 1,350 円
ゆきどけスフレ 1 箱 1,350 円
さっくりミニパイ 1 箱 1,350 円
みつくす小箱 1,458 円
株式会社杉田味噌醸造場
平成 28 年度認証品
※パッケージの写真是「みつくす小箱」です

世代を超えて愛されるソウルフード

半世紀以上愛され続けるロングセラー商品です。芳醇な味わいのホワイトバタークリームは 2 日間かけてつくり、クリーム塗りも 1 つ 1 つ手作業。週末は焼きたてを求めて、県外からもファンが来店します。



サンドパン

1 個 172 円
株式会社小竹製菓
平成 26 年度認証品



新潟県産米のやさしい甘さ ココロもカラダも晴れやかに

味噌に使われる米麴で仕込んだ、希釈タイプの甘酒。
無加糖の優しい甘さが特徴で、ノンアルコールなの
で、子どもも気軽に飲めます。牛乳や豆乳で割って
飲んだり、バナナやイチゴなどのフルーツと合わせてス
ムージーにしたりと、色々な味わい方が楽しめます。



あまざけ日和 晴れたらイイな！

280g 540円
有限会社町田醤油味噌醸造場
令和7年度認証品



桜の名所、よもぎの産地 上越らしさがギュッと つまった大福

よもぎ大福

6個入り 1,300円
有限会社御母家
平成30年度認証品



実はよもぎの産地でもあ
る上越地域。よもぎ大福
は地元で手摘みした香り
高いよもぎと、新潟県産
もち米「こがねもち」を
使用し、1つ1
つ丁寧に仕上げ
ています。



よもぎ大福

高田桜豆大福

高田桜豆大福

6個入り 1,300円
有限会社御母家
平成26年度認証品



桜葉の塩漬け入りの贅沢な桜あんが入った、
桜の名所・上越市らしい大福です。外側の
餅部分は「こがねもち」を使用し、大粒の
黒豆がたっぷり入っています。



米粉ベースの手作りクッキー 上越素材の5つの味わい

ペンギンの形をした米粉ベースのクッキーです。
味は5種類があり、素材はいずれも上越産。
その名の通り、クルミ割りなどの工程を「手し
ごと」で丁寧に仕上げています。1枚でも食べ
応えのある、贅沢な大きさです。



上越ペンギン便り ちいさな手しごとクッキー

1枚 324円
一般社団法人土の香工房
令和7年度認証品



上杉謙信公の書より名を戴く 老舗和菓子店の二大羊羹

濃厚な黒糖の味が特徴の本練羊羹です。
沖縄・波照間産の黒糖の味と北海道小豆
の調和を大切にしながら、丁寧にじっくり
と練り上げています。



黒ようかん「第一義」

ミニ 270円/小 756円/大 1,512円
大杉屋惣兵衛
令和元年度認証品

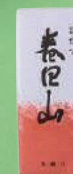


黒ようかん「第一義」

小倉ようかん「春日山」

小倉ようかん「春日山」

ミニ 270円/小 756円/大 1,512円
大杉屋惣兵衛
令和元年度認証品



北海道産の粒の大きめの上質大納
言小豆を使用し、ふっくらと自家炊き。
甘みをおさえた仕上がり
で、みずみずしい小豆の味
と食感が口に広がります。



ふわりと広がる笹とよもぎの香り

新潟県の郷土の味・笹だんご。御母家では、独自の製法による柔らかなよもぎ餅に、甘さ控えめの上品な粒あんが入ります。一口食べた瞬間に、口の中に笹とよもぎの香りがふわりと広がります。



笹だんご

5個入り 990円
有限会社御母家
平成26年度認証品



可愛い見た目と 中身のインパクトで人気！



笹だんごパン

1個 237円
株式会社小竹製菓
平成26年度認証品

新潟名物「笹だんご」を丸ごと1つ包んだ商品です。笹だんごとパンが馴染むよう、米粉をパン生地を使用して食感を向上させるなど、細かなこだわりもつまっています。パッケージの可愛さも魅力です。

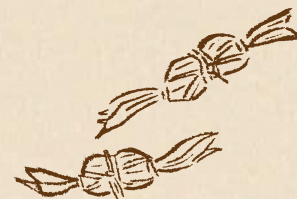


地域の継承品 COLUMN 02

03. 笹団子

新潟県を代表する銘菓の一つで、笹の葉で包んだ餅の中に、あんこなどの具が入っています。口に含むと笹の香りが広がり、食感もやわらかく、中の具との相性も抜群。端午の節句に子どもたちの成長と健康を祈って食べる風習があります。

笹団子の起源については諸説ありますが、戦国時代に上越ゆかりの武将・上杉謙信公または上杉軍が、兵士たちの携帯食として考案したという説があります。



戦前から製造され、現在まで受け継がれてきた
上越ならではの特色ある産品を市が指定しました。

新潟県認証米こがねもち 100% 米油でカラッとサクサク

こだわり かきもち

1袋 540円
株式会社農業法人久比岐の里
平成29年度認証品



新潟県特別栽培米もち米「こがねもち」100%でつくるかきもちです。塩は天日塩を使用。「よもぎ」や「しそ」など数種類の味が1袋にミックスされています。



こだわり かきもち

玄米 かきもち

1袋 540円
株式会社農業法人久比岐の里
平成29年度認証品



地元農家がつくった玄米100%でつくるかきもちです。玄米の甘みとパリパリとした食感が楽しめる、油が気にならない商品です。塩は天日塩を使用。



昔ながらの手作り 素朴で繊細な5つの味

上越産こがねもち米100%で作るかきもちで、味は「塩」「よもぎ」「しそ」「磯のり」「豆」の5種類。おかきの決め手である乾燥具合も、熟練したスタッフが湿度、温度の状況を見極めて自然乾燥で仕上げています。美味しくお召し上がり頂けるように、大きさと厚さにもこだわりました。



黄金のかきもち

各種1袋 470円
有限会社御母家
平成26年度認証品



つぶつぶ食感と爽やかな酸味

地元の大潟区で採れた日本いちじく「蓬萊柿」を使用し、ジャム状に仕立て、グラニュー糖と寒天のみで製造。いちじくの種のつぶつぶ食感が爽やかなフルーティー羹です。



いちじく羹

小サイズ (160g) 864 円
大サイズ (360g) 1,404 円
合資会社マルト歌代商店
平成 28 年度認証品



キッテサブレ

8 枚入り 1,600 円 (手提袋付)
16 枚入り 2,900 円 (手提袋付)
有限会社ヴィーダ【百々福堂】
令和 4 年度認証品

上越の偉人・前島密を称えた切手型の手作りサブレ

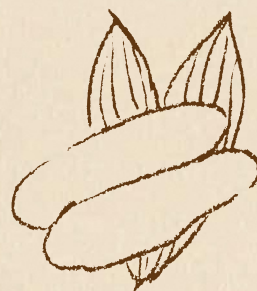
上越出身で「日本近代郵便の父」である前島密の偉業を広く伝えるために開発。見た目を切手型にして、1 枚 1 枚にキャラクターを型抜きしています。地元産の米粉を使用し、バターの香りも豊かなサブレです。



地域の継承品 COLUMN 03

04. たらこの糍漬

たらこの糍漬は、雪国高田で昔から伝わる伝統的な発酵保存食です。たらこを塩と麴に漬け込んで作られ、麴の力によりたらこが甘くなることを見越して、少し塩分強めで味付けされます。このため、ご飯やお酒のおともとして相性ピッタリ。「米どころ」「酒どころ」である上越だからこそ、受け継がれる珍味となっています。



味噌と酒粕のコク深いスープ 発酵文化が生んだラーメン

三和区のおおき味噌と山本味噌醸造場の雪室熟成味噌のブレンド味噌、名酒「雪中梅」の酒粕など上越の食材をふんだんに使ったコク深いスープが、国産小麦を使った熟成ちぢれ麺と相性抜群です。おおき味噌の醤油麺に 3 日間漬け込み、柔らかく旨味が増したチャーシューも絶品！



元祖雪室酒かすみラーメン

1 箱 (2 食) 2,300 円
たんぼラーメン
令和 5 年度認証品

上越のおいしさと人情が ギュッとつまったおにぎり

地元の方々の笑顔が集まる居酒屋「喜楽屋くまごろう」の人気メニューを家庭でも食べられるように商品化。お米は清里区のコシヒカリとこがねもちをブレンド。地元の町田醤油味噌醸造場の醤油をベースにした、お米本来の美味しさを引き立てる自家製ダレで味付けして焼き上げます。



冷凍焼きおにぎり

1 袋 (2 個入り) 561 円
喜楽屋くまごろう
令和 5 年度認証品



「上越市高田」伝承の発酵食品

「たらの子こうじ漬け」を瓶詰する過程で、塩抜きした数の子を碎いて混ぜ込みました。たらの子と数の子の2つのプチプチ食感を同時に味わうことができます。ご飯やお酒のおともに。



たらの子こうじ漬け・数の子入り

瓶詰箱 1本 (85g) 1,620円
株式会社一小イチコ
平成 28 年度認証品



国産のすけとうたらの子の中でも素材を厳選。塩、国内産原料の米麹、本醸造本みりで漬け込み、熟成させた地元伝統の味です。箱入りの1本ものは、軽く炙るのもおすすめです。



たらの子こうじ漬け

瓶詰箱 1本 (85g) 1,620円
化粧箱入り 1箱 (200g) 3,240円
株式会社一小イチコ
平成 28 年度認証品



日本海名産の海の幸を 「お刺身」のまま漬け込みました



甘えびの糀漬

瓶 (180g) 2,160円
株式会社ゆめ企画名立
平成 25 年度認証品

新潟県産のとろける食感の甘えびを「お刺身」のまま、米糀に漬け込みました。甘えび本来の甘味に、糀発酵による旨味加わり、素朴ながら風味豊かな味わいが特徴です。



甘えびの糀漬

いかのもろみ漬

いかのもろみ漬

瓶 (180g) 1,296円
株式会社ゆめ企画名立
平成 25 年度認証品



国産の真いかを「お刺身」のまま、醤油もろみに漬け込みました。上越地域の唐辛子発酵香辛料の風味加わり、塩辛とは一味違う爽やかな風味です。



食欲を倍増させる ピリ辛おかず味噌

上越産の唐辛子「オニゴショウ」を使ったおかず味噌。味噌の旨味の後から口に広がるピリッとした辛さが食欲をかきたてます。薬味として焼き物や揚げ物に添えるのもおすすめです。別称「酒がススム危ない味噌」。



辛味噌 鬼胡椒

瓶 (90g) 648円
有限会社町田醤油味噌醸造場
平成 29 年度認証品



新しい風味の贅沢な 親子漬け

脂がのった国産の銀鮭をダイス状に切って食べやすくし、北海道産のいくらと一緒に特製の醤油糀床に漬け込みました。発酵のまち上越ならではの新しい味と風味が醸し出された贅沢な親子漬けです。



全て“名立産”の 数量限定品

上越市名立地域の夏の特産品で作る、数量限定品です。海の朝鮮人参と呼ばれる高栄養価食品のなまこ、食物繊維が豊富な岩もずくを「越の梅」の梅酢に漬け込みました。さっぱりとして癖がなく、歯応えも楽しめます。



名立なまこの梅漬

瓶 (160g) 1,296円
株式会社ゆめ企画名立
平成 27 年度認証品



絶品の手作りすりみ揚げ

1箱で4種の味わい

鮮度の良い鰹（はも）と鯛のすり身に、上越の地酒で味をつけ、旨味を引き出す多彩な具材を混ぜ込み、良質な油で揚げた商品です。すべて手作りのため形は不揃いですが、機械工程ではできない食感と味付けが特徴。「海老枝豆」「ほたて団子」「いか生姜」「たまねぎ君」の4種入り。



高田みやげ

1箱 1,296円
株式会社横山蒲鉾店
平成26年度認証品



受賞歴のある蒲鉾3種 便利な食べきりサイズ

メイド・イン上越認証の「きくらげ蒲鉾」に加え、全国蒲鉾品評会水産庁長官賞を受賞した2つのオリジナル蒲鉾「枝豆にしき」「焼き黄味しぐれ」の3点を詰め合わせたセットです。食べきりやすい、お試しサイズなのでお土産にもピッタリです。



上越みやげ

1箱 1,296円
株式会社横山蒲鉾店
令和元年度認証品



たまご味のソフト食感 水産庁長官賞を3回受賞



焼き黄味しぐれ

150g 650円
株式会社横山蒲鉾店
平成26年度認証品

水産庁長官賞を3回受賞している逸品。自身のすり身に卵で味を付け、新潟県産のほうれん草やにんじん、海藻（赤のり）を練り込みヘルシーに仕上げた商品です。ソフトな食感が楽しめます。



創業明治30年から続く伝統の味

創業時から受け継がれてきた横山蒲鉾の伝統の味です。ソフトな食感の良質な白身に、食感の良いきくらげを練り込みました。プリプリとした食感と素材の品質の高さは当時のままです。



きくらげ蒲鉾

230g 950円
株式会社横山蒲鉾店
平成26年度認証品



地域の継承品
COLUMN 04

戦前から製造され、現在まで受け継がれてきた上越ならではの特色ある産品を市が指定しました。

05. 地酒

新潟県の日本酒というと「淡麗辛口」が有名ですが、上越地域の地酒はしっかりした味わいの濃いめの甘口が多い傾向にあります。これは発酵食文化との関わりから、保存のために塩分を使った濃い味に合う日本酒が求められたためと考えられます。

日本酒以外でも、日本ワインぶどうの父・川上善兵衛が創業した130年以上の歴史を持つワイナリー「岩の原ワイン」ブランドも有名。さらに、上越市の牧区は全国初の「どぶろく特区」に認定され、全国の商品評会でも受賞常連の確かな味わいです。上越の「地酒」は様々なジャンルで私たちを楽しませてくれます。



老舗蒲鉾店の2大看板商品 柔らかな蒲鉾との調和が楽しめます



きくらげ蒲鉾
小 (220g) 918 円
大 (450g) 1,728 円
株式会社平八
平成 27 年度認証品

厳選した「きくらげ」を平八独自の味付けをし、昔ながらの石臼で最上級のすり身に練り合わせました。柔らかな蒲鉾の中に、きくらげのコリっとした食感が楽しめる人気商品です。



鮭蒲鉾
小 (220g) 1,404 円
大 (450g) 2,592 円
株式会社平八
平成 27 年度認証品

五目風の蒲鉾の上に、銀鮭を大胆にのせた珍味蒲鉾です。身厚な甘塩鮭が、柔らかな蒲鉾をより一層引き立てます。わさび醤油をつけて食べるのもおすすめです。



きくらげ蒲鉾

鮭蒲鉾

地元水揚げのメギス 100% 滋味あふれる練り天



メギス天
1袋 (4枚入り) 411 円
株式会社平八
平成 27 年度認証品

上越特産の「メギス」の頭と内臓を取り除き、骨ごとミンチにした滋味あふれる練り天です。わずかに歯触りを残しているの、旨味をダイレクトに感じられます。サッと炙って醤油やお好みの薬味で。



地元の栗をブレンドした クラフトビール

発酵のまち上越で、その気候を生かして作られたクラフトビール。じっくり焙煎したブラウンモルトとテラ栗農園の自家焙煎した栗をブレンドしました。深めのコクと香ばしくも甘みのある焼き栗の風味で、安らぎの時間に丁度いい飲み口です。



マローネ
量り売り価格 2.5 円 / ml
※容器代別
クラフトビール醸造所テラ
令和 5 年度認証品



自然のめぐりが醸す酒 里山の季節と営みを表現

MANDOBAは上越市安塚の山奥にある天水田「万燈場（まんどば）」で、農薬・化学肥料を使わずに栽培する酒米・五百万石で醸された日本酒です。醸造も酵母無添加(蔵付酵母)の生酛造り。シリーズとして5銘柄あり、春「芽出」、初夏「田休」、夏「出穂」、秋「刈上」、冬「越冬」と季節と営みを表現したラインナップです。



MANDOBA
720ml 各 3,520 円～5,500 円
株式会社 U・STYLE
令和 6 年度認証品



どぶろく 特区全国第1号のどぶろく

棚田の美しい上越市牧区で収穫した地場産の酒米（五百万石）に、ブナ林の湧きでた軟水を使い、「ほほえみ荘」のオーナー自らが醸造するどぶろくです。ごてごてしないキリッとした飲みやすさが特徴です。



越の白峰
辛口 720ml 1,800 円
甘口 500ml 1,500 円
農家民宿ほほえみ荘
平成 26 年度認証品



全国どぶろくコンテストで連続受賞



どぶろく卓（辛口）
牧の初雪（甘口）
各 720ml 1,900 円
※各種サイズ取り揃えております
農家民宿どぶろく荘
平成 26 年度認証品

棚田で育った、食べても美味しい「特別栽培米コシヒカリ」で仕込むどぶろくです。淡麗辛口な「どぶろく卓」と、濃醇甘口な「牧の初雪」の2種類があり、どちらも全国どぶろくコンテストの受賞常連です。



毎年約1カ月で完売

しあわせつなぐ いちごのお酒

新潟県のブランド苺「越後姫」を使った、毎年完売の話題のリキュール酒です。約1カ月かけて丁寧にいちごシロップを抽出し、清酒と組み合わせました。ロックやソーダ割り、牛乳割りなど様々な楽しみ方ができます。



いちご花
300ml 1,650 円
(3月～4月の期間限定販売)
合資会社竹田酒造店
令和2年度認証品



ワインの風味が上品な 大人の人気おつまみ

岩の原葡萄園製造の白ワインを使用した特製ダレで、上質な鮭とばと干し鰯をじっくりと味付け。しっとりとした食感で、ワインの風味広がる上品な味わいに仕上げました。軽く炙って食べるのもおすすめです。



ワイン仕立て極味鮭

ワイン漬鰯



ワイン仕立て極味鮭

1袋 540 円
有限会社西沢珍味販売
平成 28 年度認証品



ワイン漬鰯

1袋 540 円
有限会社西沢珍味販売
平成 28 年度認証品

鮫食文化の上越ならではの 地元のお酒とコラボした珍味

鮫を食べる文化が根付く上越地域らしい珍味。干した鮫肉を、上越の地酒「能鷹」と岩の原葡萄園製造の白ワイン「善」にそれぞれ漬け込みました。半生触感に仕上がっており、噛む度に旨味とお酒の香りが溢れます。



鮫の清酒づけ 鮫のワインづけ

各1袋 648 円
有限会社西沢珍味販売
令和4年度認証品



鮫の清酒づけ

鮫のワインづけ

上越名物の海の恵みをまるごと サクサク食感がたまらない

まるかじりメギス

626 円 / 25g
一般社団法人 土の香工房
平成 28 年度認証品

水揚げされたばかりの新鮮なメギスをまるごと魚醬干しにして、低温で乾燥しました。骨が柔らかく焼かずに骨ごと食べられ、サクサクとした食感が持ち味です。

まるかじり甘えび

626 円 / 12g
一般社団法人 土の香工房
平成 29 年度認証品

上越沖で水揚げされた甘えびに魚醬をふりかけて、低温で乾燥しました。酵素を壊さずに乾燥させているので、旨味をぎゅっと凝縮。特に頭の部分は味噌の旨味をじっくり味わえます。

少しずつ色んな味が楽しめる 珍味 3 種セットシリーズ

岩の原葡萄園製造の白ワインを使用した特製ダレで作るワイン漬けシリーズから、「鮭スティック」「ソフト鰯」「貝柱」の 3 品をセットにしました。



ワイン漬け珍味 3 品セット

1 パック 864 円
有限会社西沢珍味販売
平成 28 年度認証品

ワインづけ珍味 3 品セット



清酒づけ珍味 3 品セット



清酒漬け珍味 3 品セット

1 パック 864 円
有限会社西沢珍味販売
平成 28 年度認証品

上越の地酒「能鷹」を使用した特製ダレで作る清酒漬けシリーズから、「鮭スティック」「つまみたら」「いかそうめん」の 3 品をセットにしました。



ほど良い辛さと 柚子の香りがクセになる

かんずりさきいか

1 袋 480 円
株式会社横山蒲鉾店
令和元年度認証品

厳選したイカを乾燥させ、上越地域の名産「かんずり」に 3 日間漬け込み、低温熟成でゆっくり寝かせました。イカの持つ旨味に、「かんずり」のピリ辛と柚子の香りが加わり、クセになる味わいです。

地元食材を名酒「雪中梅」で煮込んだ逸品

上越市柿崎区で獲れた希少な黒バイガイを上越の名酒「雪中梅」で煮込んで仕上げました。黒バイガイ本来の甘味・旨味に加えて、雪中梅の芳醇な香りと醤油のバランスが絶妙です。独特の食感がクセになり、どんどんお酒が進みます。



柿崎産黒バイガイの 雪中梅旨煮

1 袋 (10 個入り) 700 円
割烹 から松や
有限会社上越給食センター
令和 5 年度認証品



鰯と白ワインの出会い しっとり柔らか仕上げ

岩の原葡萄園製造の白ワインを使用し、独自の製法で作った特製ダレに、こだわりのちぎり鰯を漬け込みました。鰯と白ワインが絶妙にしっとり柔らかに馴染み、女性からも人気の高い商品です。



ワイン漬ソフトたら

1 袋 540 円
有限会社西沢珍味販売
令和 4 年度認証品



名立漁港で獲れた 旨味たっぷりの深海魚「幻魚」



日本海上越沖の深海に生息する深海魚「幻魚」。中でも上越市・名立漁港で水揚げされる幻魚は、凝縮された旨みの特徴です。獲れたての幻魚を寒風干しに近い方法で、丁寧に干物にしました。さらにこの干物を焼いて真空パックしたのが「このまま食べれる焼幻魚」です。まさに袋を開けてスナック感覚でそのまま食べることができます。



幻魚の干物

1パック（20尾入り） 1,944円
株式会社ゆめ企画名立
平成25年度認証品



このまま食べれる焼幻魚

1箱（5尾入り） 648円
株式会社ゆめ企画名立
平成28年度認証品



地場の新鮮野菜を 地酒の酒粕に漬け込みました



上越市吉川区の生産者が育てた、いと かぼちゃを地酒の酒粕に漬け込みました。かぼちゃなのにパリパリとした独特の食感とふわりとを感じる酒粕の香り。まるでスイーツのような新しい漬物です。



いと かぼちゃ粕漬け

1袋（150g） 432円
企業組合 川谷もより農産加工所
平成26年度認証品



十全ナス粕漬け

1袋（180g） 432円
企業組合 川谷もより農産加工所
平成28年度認証品

上越野菜「十全ナス」を朝採りして、午前中のうちに酒粕に漬け込むことでジューシーな旨味を閉じ込めています。塩を抑えてじっくり漬けるので、しょっぱさより酒粕の甘みを感じる味わいです。



健康野菜「きく芋」を 飽きのこない2種の漬物に

きく芋は血糖値の上昇抑制や腸内環境を整えるとされるイヌリンが豊富な野菜として、近年注目を集めています。商品に使用するのは、無農薬有機栽培で育てた上越産きく芋。これを地元酒蔵の酒粕や国産醤油に漬け込んで味付け。パリパリとした食感が楽しめます。毎日の食卓に添えたい健康維持に役立つ逸品です。



きく芋粕漬け

1袋（150g） 480円
株式会社百姓や本舗
令和6年度認証品



きく芋醤油漬け

1袋（150g） 480円
株式会社百姓や本舗
令和6年度認証品



パリッと腸活習慣！ きく芋のチップス

無農薬有機栽培した健康野菜きく芋を乾燥させて、そのまま手軽に食べられるチップス状に。パリッと食感で、噛むほどに自然の旨味が広がります。水に戻してお味噌汁やお料理の具材としても活用できます。



きく芋チップス

1袋（20g） 480円
株式会社百姓や本舗
令和6年度認証品



甘酒のエキスをギュッと凝縮 自然な甘みの米麴シロップ

栄養価の高い米麴の甘酒のエキスを、低温で時間をかけてギュッと凝縮しました。原材料は新潟県産米の米麴と雪国のきれいな水だけ。プレーンヨーグルトにかけるなど、手軽に色々な使い方を楽しめる発酵甘味料です。



あまこうじみつ
甘麴蜜
140g瓶 810円
240g瓶 1,340円
あおき味噌株式会社
令和元年度認証品



豊かな香りとコク 使い勝手◎の2つの塩麴



農薬不使用の自家栽培コシヒカリの穂とバジル、そして雪室熟成の天日塩で仕込んだバジル塩麴です。パスタソースやサラダのドレッシングなどのイタリアンのほか、魚や肉を漬けて焼く物・炒め物にも◎。特にバジル塩麴唐揚げは絶品！



バジル塩麴

1瓶 (140g) 918円
一般社団法人土の香工房
平成25年度認証品



チリチリ塩麴

バジル塩麴

チリチリ塩麴

1瓶 (140g) 918円
一般社団法人土の香工房
平成26年度認証品



上越地域の名産「かんずり」と農薬不使用の自家栽培コシヒカリの穂、雪室熟成の天日塩で仕込んだ唐辛子塩麴です。野菜と魚介の海鮮鍋のスープとして、野菜の一夜漬けや魚や肉などの焼き物・炒め物などでも活躍します。



「苺を飲んでハピネ酢」 農園こだわりの苺のお酢

新潟県のブランド苺「越後姫」を育てる苺農園自身が、「果実感」にこだわりぬいて作った苺の飲むお酢です。飲んだ瞬間、甘酸っぱさと越後姫の香りが口の中いっぱいに広がります。



苺の飲むお酢

50g 648円
200g 1,620円
苺の花ことば
平成30年度認証品



肉料理とよく合う 爽やかな辛みの醤油

新潟県産大豆を使った自社製丸大豆醤油に、上越伝統野菜「オニゴショウ」をすりおろしてブレンドした、爽やかな辛みの醤油です。かつおのたたきや焼肉、ステーキ醤油としても相性のよい商品です。



唐辛子醤油

瓶 (120ml) 648円
有限会社町田醤油味噌醸造場
令和3年度認証品



甘く優しい味わい 雪国発信の万能ドレッシング

雪深い上越市の雪室でじっくり熟成され、甘味が増した雪室人参を使用。「雪室人参ドレッシング」は酸味と甘みのバランスが絶妙なフレンチベース、「雪室人参ドレッシング まろやか白味噌味」は上越産白味噌を使用し、砂糖不使用でありながらも甘く優しい味わいです。どちらもサラダにかけてもよし、温野菜やお肉をディップしてもよしの万能ドレッシングです。

雪室人参ドレッシング

1本 (200ml) 650円
えちご上越農業協同組合あるんの社
令和元年度認証品



雪室人参ドレッシング まろやか白味噌味

1本 (200ml) 650円
えちご上越農業協同組合あるんの社
令和元年度認証品





TamaLive (タマリブ)
瓶 (113g) 864 円
株式会社山本味噌醸造場
平成 25 年度認証品

地中海 × 発酵のまち上越 健康志向のマルチソース

味噌の製造過程で出る貴重な「味噌たまり」と、地中海の上質なエキストラバージンオリーブオイルを配合した健康志向の方にイチオシの調味料。サラダやバゲットとの相性は抜群、お刺身にかければカルパッチョ風に。



味噌樽に水中スピーカーを入れ 音楽を聞かせて発酵熟成

上越市の水中音響機器メーカー・ウエタックスとの異業種コラボで生まれた味噌です。水中スピーカーを味噌樽に入れ、発酵熟成に適した周波数の音楽を聞かせて発酵熟成。塩角がとれ、まろやかな味になりました。



音で育てたおいしい味噌
1 袋 (500g) 972 円
株式会社山本味噌醸造場
令和 4 年度認証品

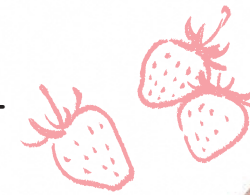


苺風味ではなく 苺の味がする苺バター

素材作りからこだわる、苺農園が作る苺バター。新潟県のブランド苺「越後姫」を 1 瓶の内容量よりも多い約 128g 使用。越後姫は甘みが強く、酸味が苦手なお子様でも喜んで食べられる商品です。



越後姫バター
1 瓶 (115g) 900 円
苺の花ことば
令和 3 年度認証品



上越伝統「栗飴」を加えて練った 贅沢な田楽味噌

希少な長期熟成 5 年味噌に自慢の甘糯で“追い糯”をし、越後高田の銘菓『栗飴』を加えてじっくりと直火で練りながら炊きました。やさしい甘味とコク、独特の美しい照りを楽しめる贅沢な田楽味噌です。



田楽味噌 蔵守 -kuramori-
1 パック (120g) 475 円
株式会社杉田味噌醸造場
平成 27 年度認証品



上越産「メギス」の魚醤を配合 チューブタイプで使いやすい

上越沖で獲れた旨味の多い白身魚「メギス」の魚醤を、米麴たっぷりの浮麴味噌に配合した化学調味料不使用の天然のだし入り味噌。チューブタイプで使いやすく、色々な料理に合わせやすい調味料です。



メギみそ
1 パック (180g) 540 円
株式会社山本味噌醸造場
平成 28 年度認証品



地域の継承品 COLUMN 05

06. 浮き糀みそ

「浮き糀みそ」は大豆の量とほぼ同量の糀を使用します。糀がほのかに香る、品のある味わいが特徴です。味噌汁にすると、白い米糀が雪のようにふわり浮きあがってくることから、その名が付けました。上越には多くの味噌蔵元があり、全国味噌鑑評会でも毎年高い評価を受けています。

戦前から製造され、現在まで受け継がれてきた上越ならではの特色ある産品を市が指定しました。

07. バテンレース

バテンレースは「ブレード」と呼ばれる布テープで図柄の輪郭を描き、型紙に合わせて模様を縫っていく伝統手工業です。1890 年頃に上越に伝わり、雪国の冬の貴重な収入源として女性を中心に大流行しました。戦争や大震災などを経て、時代の流れとともに衰退しましたが、上越では職人たちが、その文化を繋いできました。

グーンと伸びてコシがしっかり 素材の味わいを食べ比べ

新潟県認証の特別栽培米「こがねもち」を 100% 原材料米として使用しています。コシがあってよく伸び、湯解けや焼きダレはしないのが特徴です。もち米本来の味を楽しむ「白」に加え、ヨモギ香る「草」、青大豆の入った「豆」、梅干しのしそが入った「しそ」と地元の素材を活かしたバラエティ豊かなラインナップです。製造工程においても、石抜きや色選機を導入するなど、品質管理を徹底しています。



久比岐もち	
しろ (6枚入り)	572円
草 (6枚入り)	631円
豆 (6枚入り)	631円
しそ (6枚入り)	631円
株式会社農業法人久比岐の里 令和2年度認証品	



湯に入れて 10 秒でOK ピザやお好み焼きにも使いやすい

県認証の特別栽培米「こがねもち」で作る『久比岐もち』を薄くスライス。熱湯に 10 秒で柔らかくなります。鍋はもちろん、ピザやお好み焼きにと、使いやすいお餅です。

久比岐もち しゃぶしゃぶしろ	
1パック (150g)	356円
株式会社農業法人久比岐の里 令和2年度認証品	



懐かしいふる里の味をギフトに

懐かしいふる里の味が詰まった、「久比岐もち」のギフトセットです。内容はしろ餅・豆餅が各 350g×2袋、草餅・しそ餅は各 350g×1袋。餅の原料は新潟県認証の特別栽培米「こがねもち」です。



久比岐もち おてごろギフト	
4,400円	
株式会社農業法人久比岐の里 平成27年度認証品	



早く焼けて食べやすい スティックタイプ

新潟県認証の特別栽培米「こがねもち」で作る『久比岐もち』を細長くカット。食べやすく、火も早く通るので、鍋やバーベキューにピッタリです。ベーコンや生ハムを巻いたり、様々なディップをつけたり♪

久比岐もち 早うまスティック しろもち	
1パック (200g)	507円
株式会社農業法人久比岐の里 令和2年度認証品	



「久比岐もち」の楽しみ方が 詰まったギフト

「久比岐もち」の色々な楽しみ方が詰まったギフトセットです。内容はしろ餅・豆餅・草餅・しそ餅が各 350g×1袋、スティック餅とスライス餅が各 1袋。餅の原料は新潟県認証の特別栽培米「こがねもち」です。



久比岐もち 彩りギフト	
4,400円	
株式会社農業法人久比岐の里 平成27年度認証品	



桜の名所の「サクラ材」を 精巧な手仕事で加工

日本三大夜桜で知られる桜の名所・高田城址公園のサクラ材を主な材料に、伝統工芸「組子」の技術で、1つ1つ手作りで仕上げます。ヒノキ材をアクセントに、上越ゆかりの柄や伝統柄をデザインしました。



Kinomo
組子サクラコースター

2,400 円～2,700 円

※価格についてお問い合わせください。
猪俣美術建具店
平成 27 年度認証品

シルエットで際立つ繊細な美しさ

吉田バテンレースの「日傘」は職人の卓越した技術が際立ちます。雪国上越で受け継がれてきた繊細な技術が、美しいバテンレース日傘に息づいています。丁寧な手仕事で縫い上げられるバテンレースは、陽光の下で魅力的に輝きます。地面に映し出されるバテンレースの模様も幻想的な世界をつくりだします。



バテンレース 日傘

22,000 円～

吉田バテンレース
令和 5 年度認証品

受け継がれてきた美しい模様

バテンレース「つけ襟」は、季節を問わず様々な洋服とアレンジを楽しんで頂けるアイテムです。さらに繊細なバテンレースが華やかに演出してくれます。綺麗なバテンレースのモチーフがついた「ハンカチ」も人気です。



バテンレース つけ襟・ハンカチ

つけ襟 4,400 円～

ハンカチ 1,100 円～

吉田バテンレース
令和 5 年度認証品



販売店舗のご案内

直江津ショッピングセンター
山本味噌 エルマール店



住 上越市西本町 3-8-8
電 025-543-5656
営 10:00 ～ 20:00

食と農のテーマパーク
上越あるるん村



住 上越市大道福田 639
電 025-525-1183
営 9:30 ～ 18:00

うみてらす名立
食彩鮮魚市場



住 上越市名立区名立大町 4280-1
電 025-531-6300
営 9:00 ～ 18:00

その他の販売店舗

さくら百嘉店 上越妙高駅店
住 上越市大和 2-1-1 JR 上越妙高駅 SAKURA プラザ内
電 025-520-9758 営 9:00～19:00

さくら百嘉店 発酵プラス
住 上越市大道福田 621 (あるるんの杜内)
電 025-520-8830 営 9:30～17:30

おみやげ 寄ってかんかね
住 上越市大和 5-2-7 エンジョイプラザ 1F 電 025-520-4001
営 平日 9:00～20:00、土日祝日 8:00～20:00

雪の花みそ 杉田味噌屋
住 上越市本町 4-3-16 電 025-525-2512 営 9:30～18:00

岩の原葡萄園ワインショップ
住 上越市北方 1223 電 025-528-4002 営 9:30～16:30

上越市立水族博物館うみがたり ミュージアムショップレガーロ
住 上越市五智 2-15-15 電 025-545-0040
営 時期により異なりますので、うみがたり公式HPをご確認ください。

森の駅 大島青空市場
住 上越市大島区岡 403-3 電 025-594-3257
営 4月～12月 8:30～17:00、1月～3月 9:00～17:00

南部堂
住 上越市大潟区土底浜 1032 電 025-534-4078 営 9:00～18:00

マルト歌代商店
住 上越市大潟区湯町 159 電 025-534-2155 営 9:00～18:00

雪國商店 東京交通会館店
住 東京都千代田区有楽町 2-10-1 東京交通会館 1 階
電 03-5218-7039 (※平日 10:00～18:00) 営 11:00～19:00

おむすび cafe & dining micro-cafe
住 東京都調布市深大寺東町 2-10-5 電 042-444-3039
営 11:00～20:00

／ 主な通販サイト ／



<https://shop.ng-life.jp/area/joetsu/>



メイド・イン上越の商品は
ふるさと納税返礼品にもなっています！

上越市

—ふるさと納税特設サイト—

上越市ふるさと納税特設サイト

特設サイト



Instagram



FURUSATO_JOETSU_OUEN





上越だから生まれたモノ



SNS でも
イベント情報発信!



公式
インスタグラム



公式
エックス



公式
フェイスブック



ぜひチェックしてみてください!



発行・お問い合わせ

2025 年 10 月発行

新潟県上越市

上越ものづくり振興センター

〒943-0821 新潟県上越市土橋 2554 上越市市民プラザ 2 階

Tel 025-522-2666 Fax 025-522-2678

E-mail monodukuri@city.joetsu.lg.jp

※2025年10月31日(発行日)現在の税込み価格を記載しております。

※価格、内容量ともに変更となる場合がございます。ご了承ください。

