



ここに注目！

メイド・イン上越

市では、市内の中小企業などが開発・製造した優れた特産品・工業製品を「メイド・イン上越」として認証しています。認証事業者のこだわりや、認証品の活躍シーンなど「ここに注目」してほしいポイントを紹介します。



詳しくは

■問合せ…上越ものづくり振興センター(☎025-522-2666)



特産品

made in JOETSU

サメと地酒のコラボ

『鮫の清酒づけ・鮫のワインづけ』
(有)西沢珍味販売

商品ストーリー

上越地域に古くから伝わるサメ食文化を後世に残したいという思いから生まれた商品です。伝統の味を大切にしながら、手軽に食べられるおつまみにしたことで、サメ食文化を身近に感じてほしいです。



こだわりポイント

田中酒造の地酒「能鷹」や、岩の原葡萄園の白ワイン「善」を使ったタレで味をつけることで、うまみと芳醇な香りを楽しめます。しっとりとして程よく柔らかい食感は、お酒にピッタリです。



代表取締役 永野 富士夫さん

鮫の清酒づけ、鮫のワインづけ
各648円(税込)
販売店…さくら百嘉店(上越妙高駅店、発酵プラス)、山本味噌 エルマール店など



詳しくは

ご飯もお酒も進むピリ辛味噌

『辛味噌 鬼胡椒』
(有)町田醤油味噌醸造場

商品ストーリー

唐辛子を使った調味料が盛んな地域、米どころ新潟でご飯のお供を作りたいと考え、上越産の肉厚で爽やかな辛味が特徴の青唐辛子に当社自慢の味噌・甘酒を合わせた南蛮味噌を開発しました。



こだわりポイント

着色料や保存料などを使わず、少量ずつ製造しています。ごはんはもちろん、おむすびの具やトンカツに添えるのもおすすめですが、実は「酒がススム危ない味噌」として日本酒好きの人にも好評な上越のお土産です。



代表取締役 町田 靖典さん

辛味噌 鬼胡椒 648円(税込)
販売店…自社店舗、さくら百嘉店(上越妙高駅店、発酵プラス)、山本味噌 エルマール店、道の駅うみてらす名立など



詳しくは



工業製品

made in JOETSU

きれいにして地球にもどす

改良土(再生土)『ユニ・ソイル』
アイレック新潟(株)

自慢の技術

独自の改良技術により、建設現場から発生した泥状の土を改良土『ユニ・ソイル』に再生します。高い強度があり、再び泥に戻らないといった特性に加え、雑草が生えにくいなど、高品質でありながら低価格を実現しています。



こんなところで活躍

市内では、火力発電所の造成盛土や上下源入土地区画整理事業の道路下盛土に活用されたほか、国道をはじめとする道路沿いの雑草対策にも効果を発揮しています。



リサイクルにより生まれた『ユニ・ソイル』は、道路や土地の整備に幅広く使用され、まちづくりを足元から支えています。



詳しくは

広報対話課から

(☎025-526-5111)

「広報上越7月号」は、6月23日④・24日⑤に各町内会へお届けし、各世帯にお配りします。届かない世帯の人は、広報対話課または、各総合事務所へご連絡ください。

上越市の人口・世帯数

令和8.5.1現在。()は前月との比較

男 87,117人 (-55人) 女 89,457人 (-182人)

合計 176,574人 (-237人)
<人口増減内訳>
出生 72 転入 641
死亡 226 転出 724

世帯数 77,861世帯 (+172世帯)
数字は住民基本台帳に基づくもの

表紙のことは：わたしたちの水道100周年

私たちの生活に欠かせない水道。存在して当たり前のものだと思っていましたが、たくさんの人の努力によって家庭の蛇口に届いているのだと、改めて知る機会になりました。これからも大事に使っていくことはもちろんですが、おいしい水が飲めることを、このまちの誇りとして大切にしていきたいです。



見やすく読みまちがえにくいユニバーサルデザインフォントを採用しています。

上越市ホームページアドレス <https://www.city.joetsu.niigata.jp/>