

新米シーズンいよいよ到来！

表参道・新潟館ネスパスで買える 人気沸騰！「ごはんのおとも」特集

地元の
名産品



柿の種
発祥の地



新潟の
鮭文化



10月に入り、新潟県ではいよいよ新米のシーズンに突入しました。作付け面積、生産量、産出額ともに全国1位（農林水産省統計部「平成30年生産農業所得統計」調べ）となっており、いまでは海外でも高い評価を得ています。代表格の「コシヒカリ」をはじめ、コシヒカリの遺伝子を受け継いだ「こしいぶき」、そして2017年に一般販売されたばかりの新品種「新之助」など、どれもおいしいお米ばかり。

そんな、お米大好きな新潟県民が愛してやまない「ごはんのお供」が、いま全国的にも注目を集めています。SNSでも「#ごはんのお供」として注目を集めるイチオシの商品の中から、東京・表参道アンテナショップでお求めできるものをチョイスしました。あったかい新米にたっぷりのせて、幸せなおうちの時間をお一人で、ご家族と一緒に楽しんでください。



◆栃尾の油揚げ（あぶらげ）

栃尾は新潟県長岡市北東に位置し、2006年に長岡市に編入された街。また、上杉謙信が青年期をすごした土地でもあります。そんな栃尾には、油揚げ店が**16店舗**もあり、栃尾の油揚げは通常の油揚げの**約3倍の大きさ**。また、低温鍋と高温鍋で1回ずつ揚げることで芯までふくらとした仕上がりに。オーブントースターなどでカリッと焼いてネギや納豆を挟んで食べるのがおすすめ。「ジャンボ油揚げ」とも呼ばれます。

<https://shop.ng-life.jp/kobayashisouhonpo/0149-001/>

※画像は「小林総本舗」HPより使用



◆柿の種のオイル漬け にんにくラー油

柿の種発祥の地である新潟県。阿部幸製菓から発売されている「柿の種のオイル漬け」は発売後に話題となり、**最大6カ月待ちとなった超人気商品**。新潟県の名産品「柿の種」を、適度な辛味と旨味のラー油調味料に漬けたもの。フライドガーリック、フライドオニオンなど定番調味料の他、クラッシュした柿の種が入っています。まるごと入った柿の種は湿気ていると思われがちですが、**食べてみるとパリパリとした予想外の食感**。油分でコーティングされているため、水分にさらされることなくその食感を保つことができます。「だし醤油仕立て」「激辛ニンニクラー油」も販売中。

<http://www.abeko.co.jp/kakinotane/garlicoil/index.html>

※画像は「阿部幸製菓」HPより使用



◆にいがた和牛ガッツリんにく

コクがあり、まろやかな味わいが特徴のブランド和牛「にいがた和牛」とにんにくを使い、ユッケ風味に仕上げています。炊きたてのアツアツご飯に載せれば、ユッケ風丼の出来上がり。県では、日々牛飼育技術を磨き、愛情込めておいしい牛を育てるにいがた和牛生産者の中でも、特に優れた技術をもつ生産者を「肥育名人」として認定しています。



◆越後もち豚ガッツリキャベツ

きめが細かくジューシーで、軟らかくさっぱりとした味わいが特徴の新潟県のブランド豚「越後もち豚」とキャベツを使い、ホイコーロー風に仕上げています。炊きたてのアツアツご飯に載せれば、ホイコーロー風丼の出来上がり。





◆新潟県と鮭文化

鮭は新潟の食文化とは切っても切り離せないもの。時に税としての役割を担い、江戸時代には幕府への献上品になっていました。特に県北部の村上は江戸時代に**世界初の鮭の産卵保護増殖**が行われた土地です。鮭を使った料理の種類は100を超えます。



◆サーモン塩辛

テレビで度々取り上げられ、10月現在、**Amazonの塩辛・珍味の売れ筋ランキングにて1位**となるほどに人気。サーモンの、特に脂の乗ったハラスを使い塩麴と共に熟成しています。塩辛ですが塩味はほんのり。大ぶりのサーモンとイクラが溢れるほどたっぷり入っています。また、調味料「**生かんずり**」と共に調味したかんずり入のものも販売。「かんずり」とは新潟県妙高市で古くから伝わる調味料で塩漬けの唐辛子を雪にさらしてアクを抜き、柚子や糀などと混ぜ、3年以上発酵・熟成させたもの。



<https://shop.kk-sanko.com/shopdetail/000000000252/>

※画像は三幸 HP より使用

◆鮭の焼漬

タレが染み込みやすく食べやすい、新潟特有の「もち切り」の形に切り、職人が一つひとつ丹念に白焼きにしています。そして、「**酒を煮切る**」という工程により、アルコールの飛んだ酒のうまさ凝縮され、奥深い味わいを実現。保存食として生まれた焼漬は、**冷たいままでも美味しく食べられる**ので、一人暮らしの方や、忙しい主婦の方、共働き夫婦など、どなたでもおいしく手軽に味わえます。



<http://www.saitofood.jp/yakizuke/>

◆塩引き鮭

鮭の内臓やエラを取り出し、内側の身までまんべんなくゴシゴシと擦るように塩をすり込み、村上地方特有の寒風で干して仕上げた鮭の保存食品です。**鮭の塩引きにちょうど適した村上地方の気候**が、鮭の低温発酵を促し、絶妙な旨味を引き出します。この地域では、民家の軒先に塩引き鮭が干されている風景が12月の風物詩となっています。

<http://www.saitofood.jp/shiobiki/>





◆新潟県と発酵文化

雪が深くて作物を収穫できない期間が長い新潟県では、厳しく長い冬を豊かに暮らすため、各地でさまざまな食糧保存方法が生み出されました。そのひとつが「発酵食品」。米どころ新潟のおいしい米を使って米麴を作り、雪国ならではの寒さの中でじっくりと発酵させます。

◆月岡朝ごはんシリーズ「のどぐろみそ」

日本一の米どころ新潟の美味しいコシヒカリを、その土地の水で炊き、その土地で採れた食材で作ったおかずとともに食す。そんな究極の朝ごはんを目指して県内温泉地の若旦那達が始めたのが「**にいがた朝ごはんプロジェクト**」です。月岡温泉（新発田市）の朝ごはんシリーズの一つである「**のどぐろみそ**」は、**日本海産の脂のつた新鮮なのどぐろ**を、お米由来の**乳酸菌入り米みそ**に漬けこんだ一品です。他に、「南蛮海老みそ」「越後豚みそ」も。



◆ごはんが恋しい越後味もろみ

自社製造のしょうゆの麴と米麴を丸大豆しょうゆに仕込み、それぞれにねぎやしょうが、とうがらしを加えて発酵熟成した「**しょうゆの実**」。春先の山菜に和えたり、夏はきゅうりとあわせてモロキュウに、秋は新米にそのままのせて、冬は鍋料理にと、一年通して旬の食材と合わせて楽しめます。



◆各種レトルトカレー

新潟市はカレーへの支出金額が全国 2 位（2018～20 年総務省統計局家計調査）。定番から変わり種まで様々なカレーがあります。新潟のバスセンターの一角に佇む「万代そば」の人気メニューで、お昼時には行列を作る「**バスセンターのカレー**」は、レトルト版をネスパスでも販売しています。また、新潟県出身でカレー・スパイス料理研究家として「マツコの知らない世界」などに出演されている一条もんこさんが監修した「**あしたのカレー**」も有名。家で作ったときの 2 日目の“あの”カレーの味を再現しています。

※「新潟空港オンラインショップ」HP より使用



◆ECサイトで買えるその他ごはんのおとも

・タレかつ（新潟市、とんかつ太郎）

新潟の B 級グルメ「タレカツ丼」の元祖・とんかつ太郎の味がご家庭で楽しめるようになりました！秘伝の甘辛い醤油ダレにくぐらせたサクサクのやわらかいトンカツは箸が止まらなくなる美味しさ。

<https://www.tonkatsutaro.com/>



・かぐら南蛮みそ（長岡市山古志地区）

十日町市飛渡地区に住む、味噌作り名人リイさんのレシピを再現！地域在来の唐辛子「かぐら南蛮」の爽やかな風味を生かしつつ、辛味を抑えた味付き味噌です。マイルドな甘さが子どもからも人気を集めます。

<https://shop.ng-life.jp/ikeikefarm/0455-001/>



・いかの塩辛（佐渡市）

原料は佐渡産の真イカと塩のみ！

無添加で作られた塩辛ですので、真イカ本来の美味しさを味わえます。

<http://sakana-bandai.shop-pro.jp/?pid=121617864>



・モツ焼き（魚沼市）

新潟産のもつを使用したもつ炒めともつ煮込みセット！地元で人気の精肉店「魚沼ミート」が丁寧に下処理、味付けした一級品です。柔らかくてコクのある味わいをご家庭で気軽に楽しめます。

<https://shop.ng-life.jp/uonumameat/>



◆キャンペーン告知

最強のごはんのおともはどれ！？

「新潟米 オンザライス選手権」10月4日（月）23:00 開幕！

「新潟米 オンザライス選手権」は、新潟米が厳選されたおかず達を受け止める、その受け止め方の美しさやおいしく見えるかを競うコンテスト。厳選された絶品おかず計 15 品を“オンザライス”する動画を Twitter 及び YouTube にて公開。Twitter にて最もリツイート数が多かったおかずが 11 月中旬開催予定の決勝大会に進みます。

開催日程：10月4日（月）から11月5日（金）まで
毎週月曜・水曜・金曜

URL：<https://nat-ontherice.com/>

Twitter：https://twitter.com/nat_ontherice (@nat_ontherice)

YouTube：<https://www.youtube.com/channel/UCQFAF0dNs22tnonQBzNpgbQ>



ここで買えます！東京・表参道の新潟県アンテナショップ



東京都渋谷区神宮前 4-11-7（表参道ヒルズとなり）

（営業時間） 10：30～19：00 （URL）<https://niigataokome.com/>

（アクセス）東京メトロ（銀座線・千代田線・半蔵門線）表参道駅 A2 出口より徒歩 1 分

J R 山手線原宿駅表参道口より徒歩 10 分

※一部 EC サイトのみのお取り扱いで店舗で品切れとなる商品もございます

<本件に関するお問い合わせ> niigata-pr@ml.prap.co.jp

新潟県 PR 事務局：(株) プラップジャパン 山口・向井 ☎03-4580-9117 080-6655-9095（山口携帯）