

新潟市からのお知らせ



2008年G8労働大臣会合、2010年APEC食料安全保障担当大臣会合に続く、ハイレベルな国際会議が、新潟で開催されます。新潟市民・県民による「おもてなし」のほか、官民関係機関・団体が一体的に支援・協力することにより、会合を成功させるとともに、新潟が誇る食や農の魅力を広く世界中に発信します。詳しくは、公式ウェブサイトをご覧ください。

公式ウェブサイト：<http://niigata2016summit.com/>



新潟 IPC 財団からのお知らせ

情報収集／経営基盤	つくる（開発）	売る（販路拡大）
各種セミナー ビジネスに関する、ナレッジ・マインド・スキルUPに役立つセミナーを、年50回開催	大型研究開発補助金の獲得支援 国等が募集する大型の研究開発補助金の情報収集、獲得に向けた提案書作成を支援	食の商談会の開催 食品メーカーの地域内取引を、商談会により支援
次世代戦略設計のための連続講座 新市場・新分野進出など特定のテーマを掘り下げて行う連続講座 (テーマ1) 経営者向け／経営戦略立案 (テーマ2) ものづくり企業向け／新市場開拓 (テーマ3) 食品関連企業向け／新市場開拓	○ 食の高付加価値化支援事業 食品の機能性を評価できる環境の提供	FOODEX、ギフトショーへの共同出展 地域外での販路拡大を見本市への共同出展により支援
創業／企業内ベンチャー	○ 消費者モニター会 自社商品を一般消費者が評価する場の提供	○ 企業情報データベース メーカーの技術、商品をデータベース化し、全国に向けて発信
創業準備補助金 創業の準備を補助金支援 既存企業が活用できる、企業内ベンチャー持もあり 補助限度額10万円 補助率1/2	技術開発補助事業 ものづくり企業の技術開発を補助金支援 補助限度額50万円 補助率2/3	ものづくり新販路開拓補助事業 自社技術や自社商品の販路開拓経費を補助金支援 補助限度額20万円 補助率2/3
	試作品チャレンジ補助事業 ものづくり企業の試作を補助金支援 補助限度額20万円 補助率2/3	見本市出展補助事業 県外・海外見本市への出展を補助金支援 補助限度額 国内20万円 海外40万円 補助率2/3
		食のマーケットイン支援事業 食品メーカーの「つくる」と「売る」を補助金とハンズオンで支援 補助限度額100万円 補助率2/3
相 談 窓 口		
ビジネスに関することなら何でも相談できる「窓口相談」 プロジェクトの企画から実行までを継続的、積極的にサポートする【プロジェクト型ハンズオン】融資を得るための事業計画書づくり、国の補助金獲得のための提案書づくり、新規事業の立上げ、新規顧客獲得などを財団の専門人材がサポート		

現在新潟市外にお住まいの方にも、ご活用いただける事業もございます。

まずは、お気軽にお問い合わせください。

詳しくは、当財団ウェブサイトをご覧ください。

公式ウェブサイト：<http://niigata-ipc.or.jp/>

食のマーケットイン

「食のマーケットイン支援事業」で支援している商品のご紹介です。この事業は、新潟市内の中小食品製造業者や農業者等を対象に、商品づくりと販路拡大の両方をサポートする事業です。

一 般

白根大郷 100年の梨づくり
百年の果実

和泉果樹園
新潟市南区大郷 2465
TEL: 025-362-5568
E-mail: izumi.sakae@opal.plala.or.jp
URL: n-izumi.com

学校給食をご家庭で
おうちで学校給食シリーズ

株式会社給材 学校給食シリーズ
新潟市東区竹尾 665-1
TEL: 025-274-1858
E-mail: kyuzai@blue.plala.or.jp
URL: kyusyoku.co.jp

旨みを創る 惹き立てる
豚背脂カット原料

有限会社田宮商店
新潟市東区下木戸 610-1
TEL: 025-271-3001
E-mail: tamiyashouten@sky.plala.or.jp

お酒を飲んだ明日を楽にする
アスラックス

新潟麦酒株式会社
新潟市西蒲区越前浜 5120
TEL: 0256-70-2200
E-mail: info@niigatabeer.jp
URL: niigatabeer.jp

新潟発！新食感の鯛焼き
越後もちもち鯛焼き

株式会社新郷屋
新潟市東区上木戸 5-5-34
TEL: 025-383-8993
E-mail: taiyaki@niigoya.jp
URL: niigoya.jp

新潟レヒさんの焼きそば
そばシャザーン

有限会社広峰
新潟市秋葉区滝谷本町 1-9
TEL: 0250-21-3113
E-mail: ooshima@hiromine.co.jp
URL: hiromine.co.jp

お酒も食事もスマートに！
スマートサポートゼリー JOKER

株式会社メディソリー
新潟市中央区上所上 1-2-1
TEL: 025-256-8001
E-mail: info@medisorriso.com
URL: medisorriso.com

6次産業化

袋いっぱい「旬」
ひんやり 時短ペースト

小池フルーツ農園
新潟市南区東萱場 609
TEL: 025-375-2059
E-mail: 16921honpo@docomo.ne.jp

プロ農家の味をお届けします！
ラク炊き浸漬米 新潟コシヒカリ

株式会社 JIMMYFOOD 新潟
新潟市中央区長湯 802
TEL: 0120-818-138
E-mail: info@jimmyfoodniigata.com
URL: jimmyfoodniigata.com

さっと混ぜるだけ。
中山さん合のおおきな舞茸をいっぱい使った舞茸五目ごはんの素

有限会社中山食茸
新潟市南区上塩俣 156
TEL: 025-362-2015
E-mail: koshinomaitake@silver.plala.or.jp
URL: nakayamashokutake.com

梅農家にしかできない秘伝の製法!!
自然栽培梅農家が贈る梅干し UMEBOSHI

ひかり畑
新潟市江南区沢海 2919-2
TEL: 090-3522-5118
E-mail: hikari_batake@live.jp
URL: http://hikaribatake.com

新潟酪農家の手造り
「この娘たちの」
モzzarella チーズ
のみを通じ、ジュレ、ホエイ、ヨーグルト

ロイヤルヒル ホルスライズ
新潟市江南区横越東町 2-17-10
TEL: 090-4746-6670
E-mail: miyukimai0730@yahoo.co.jp

The 41st International Food and Beverage Exhibition

FOODEX JAPAN 2016

Ufi Approved Event

第41回 国際食品・飲料展

新 潟

ウマイ

美味しいがイチバン!

日時 2016年 3月 8日(火) ~ 11日(金)

10:00 ~ 17:00 ※最終日は16:30まで

会場 幕張メッセ (7ホール)

ブースにお立ち寄りください

小間番号 **7B20**



**世界初!スノーエージング
雪室熟成豚**

雪国新潟古来の伝統である天然の冷蔵庫「雪室」でじっくり熟成させました。雪室は常に温度・湿度が一定に保たれているので、肉にダメージを与えることなく熟成することができ、やわらかさが増し旨味が強くなります。

株式会社ウオシヨク
〒950-0951
新潟市中央区鳥屋野 450-1
TEL : 025-283-7288
FAX : 025-283-7218
E-mail : shiire@uoshoku.co.jp
URL : uoshoku.jimdo.com



**デザート感覚の甘いピザ
薄焼きミルフィーユピザ
ベリーベリー**

膨らまない薄い生地を最大4層に重ねて作ったピザです。冷凍のままオーブントースターで約4分ほどで簡単に調理ができます。ベリーの酸味にドライフルーツの甘味があるピザになります。

三旺食品合資会社
〒950-0074
新潟市中央区鏡が岡 2-22
TEL : 025-244-2319
FAX : 025-247-2069
E-mail : maruyama.sanou@gmail.com

P.K.C + パクチープラス
〒951-8065
新潟市中央区東堀通 4-452
TEL : 0250-47-7303
FAX : 0250-22-0138
E-mail : tuffgong96@yahoo.co.jp

**100%新潟産・新スイーツ
森の雪と果実 GIFT
(ルレケチエ / 越後姫)**

新潟の幻のフルーツと呼ばれるルレケチエと越後姫をハードドライにして新潟銘菓 Yucali とベスト配合でミックス。ピンを開けると香りがいっぱい広がるヨーグルトにかければ一年中、旬を味わえる新感覚ギフトセット。



マルシン食品株式会社
〒950-2054
新潟市西区寺尾東 2-9-39
TEL : 025-260-1155
FAX : 025-260-0434
E-mail : na_shinbo@ms-hana.co.jp
URL : ms-hana.co.jp

株式会社越後伝衛門
〒950-3306
新潟市北区内島見 101-1
TEL : 025-388-5020
FAX : 025-388-5120
E-mail : sone@denemon.com
URL : denemon.com

**華やかな香りと深い余韻
純米吟醸酒伝衛門**

新潟清酒産地呼称協会の認定酒。伝衛門伝統の基本となる麹と、味と香りに特徴のある麹をブレンドさせ、更に洗練度を高めた新潟県産米のみで醸した深く余韻のある味わいとまろやかな口当たりが特徴です。



株式会社鈴木コーヒー
〒950-0072
新潟市中央区竜が島 1-4-4
TEL : 025-249-7400
FAX : 025-249-7080
E-mail : hikaru@bellmate.com
URL : bellmate.com

**驚きの最小ロット200個!
オリジナル
ドリップバッグコーヒー**

フルカラーデザインのオリジナルドリップバッグコーヒーを最小ロット200個から作成! 美味しさだけの時代は終わり、そして美味しさ以上の価値がある1杯(11袋)! を作りませんか!



**新潟の美味しいいちごジュレ
越後姫
いちごジュレ**

ジュシーで甘くて香り高い越後姫をジュレにしました。いちご果肉を採れたてのままピューレ状に加工し配合していますので、みずみずしく爽やかな甘さと香り、そして気品のある味をご賞味ください。



**新潟の風土を込めて
抹茶
バウムクーヘン**

新潟の自然と人柄がこめられた魚沼地方の地酒を生地に配合し、炭と対峙しながら一層一層丁寧に焼き上げました。(アルコール分はゼロです。)

株式会社大阪屋
〒950-0105
新潟市江南区大洲 1631-8
TEL : 025-276-1411
FAX : 025-277-2141
E-mail : s.kikaku@niigata-osakaya.com
URL : niigata-osakaya.com

**お湯で溶くだけ簡単みそ汁
高井商店の海老味噌**

お湯を注ぐだけで、香り高い南蛮海老みそ汁が完成します。化学調味料不使用で、天然の旨味が凝縮されています。朝食、昼食、夕食の追加の一品に。その他に料理の調味料としても使用できます。



株式会社高井商店
〒950-2112
新潟市西区内野町 480
TEL : 025-262-5171
FAX : 025-262-1371
E-mail : customer@takai-shoten.com

株式会社港製菓
〒950-0041
新潟市東区臨港町 3-4609-9
TEL : 025-270-3710
FAX : 025-270-3720
E-mail : tachikawa@niigata-minato.co.jp
URL : niigata-minato.co.jp

**粒あんたっぷりうすかわ大福
よもぎ香る
うすかわ大福 個包装**

よもぎの豊かな香りとなめらかな食感の大福生地を極限まで薄くして、たっぷりの粒あんを包みました。チャルド販売用の商品です。



株式会社小針水産
〒950-2011
新潟市西区小針上山 6-16
TEL : 025-231-6923
FAX : 025-231-0745
E-mail : info@kaniya.net
URL : http://www.kaniya.net

**朝食夕食・おやつ等
海鮮おやき(蟹)**

1個 (100g)
新潟の「米粉」を使用し、もちもちとした皮の触感で魚の「すりみ」で海鮮の風味を閉じ込めた商品です。



**旨味ある辛口の食中酒。
笹印純米
無濾過酒**

兵庫産特A地区の山田錦を100%使用。純米酒本来の旨味を引き出した無濾過の酒。酒搾り後すぐに燻詰めし低温でしばらく熟成を行います。「飲みごたえがあるのに飲みやすい」食事と共にお楽しみ頂きたいお酒です。

笹祝酒造株式会社
〒953-0015
新潟市西蒲区松野尾 3249
TEL : 0256-72-3982
FAX : 0256-72-3986
E-mail : info@sasaiwai.com
URL : sasaiwai.com

美味しいがイチバン!



**米と塩のみのお味噌
大豆を使わない
おみそ調味料**

アレルギー物質である大豆を使用していない、お米と塩だけの調味料です。お米からの発酵香と自然の甘みで、特徴的な風味を醸しだしています。味噌汁をはじめ、味噌や塩の代わりに各種料理の味付けにご使用ください。



山崎醸造株式会社 新潟営業所
〒950-2031
新潟市西区流通センター 3-2-2
TEL : 025-260-3345
FAX : 025-260-3346
E-mail : k.tsuchida@echigojishi.co.jp
URL : www.echigojishi.co.jp

株式会社ライフプロモード
〒950-0801
新潟市東区津島屋 6-99-1
TEL : 025-279-0700
FAX : 025-279-0707
E-mail : life@niigata-inet.or.jp
URL : lifepromote.jp

**おいしく減塩しましょう!
PREMIUM ケチャップ
食塩無添加**

食塩、添加物、アレルギー原料、砂糖も加えず、トマト栽培適地の新潟県津南の特別栽培トマトと希少糖を使用したトマト本来の旨みが活かしている今までにないケチャップです。

