

「食のマーケットイン支援事業」とは?



「食のマーケットイン支援事業」とは、お客様に売れ続ける商品づくりを目指して、単に補助金を交付するだけでなく新潟IPC財団が皆様と一緒に取り組む事業です。その他、流通企業とのコラボによる新商品の開発や食ブランドの構築を目指す取り組みをサポートしています。

未来の新潟の「食」ブランド育成枠
市内外複数の事業者等とネットワークを形成し、「食」ブランドの立ち上げから構築を目指す一連の取り組みを支援します。

6次産業化枠
自らが生産した一次産品を加工し、販売する取り組みを支援します。

食品事業者枠
既存商品や試作品をブラッシュアップし、新たな販路拡大を目指す取り組みを支援します。

コラボ開発枠
流通企業とコラボして取り組む商品開発を支援します。今年度は市内メーカーと新潟県観光物産(株)、新潟交通商事(株)、(株)新潟三越伊勢丹が共同で商品開発に取り組んでいます。

平成28年度 事業応募 商品のご紹介

未来の新潟の「食」ブランド育成枠

- 新潟の米が肉をおいしくする**
越後米豚「越王」(こしおう)
株式会社 ウオシヨク
新潟市中央区鳥屋野450-1
TEL: 025-283-7288
E-Mail: shiire@uoshoku.co.jp
URL: http://www.uoshoku.co.jp/
- グルテンフリーパスタ**
Natura (ナチュラ)
株式会社 新潟農園
新潟市秋葉区あおば通2丁目1-33
TEL: 0250-23-3077
E-Mail: info@n-kome.jp
URL: http://www.n-kome.jp/

6次産業化枠

- 野菜をおいしく飲もう**
野菜の素 セット
株式会社 たくみファーム
新潟市西蒲区越前浜6875-2
TEL: 0256-77-7886
E-Mail: ninuma.fumitomo@fistnet.com
URL: http://www.takumi-farm.jp
- 自然の恵みでおもてなし**
たなか農園のおもてなし味噌
たなか農園
新潟市江南区横越川根町1-11-28
TEL: 025-385-3381
E-Mail: sunlightandwater_next@yahoo.co.jp
Facebook | たなか農園 | もご覧ください。
- New Vegetable Food!!**
コリーナ
Life & Life
新潟市西蒲区巻東町187
TEL: 080-1070-5703
E-Mail: c.y.sato@woody.ocn.ne.jp
URL: http://www.lifeandlife.com/

食品事業者枠

- 新潟野菜がスープの素に!**
野菜でスープの素
新潟醤油 株式会社
新潟市中央区入船町3-3704
TEL: 025-222-3207
E-Mail: niigata@jimanshouyu.jp
URL: http://www.jimanshouyu.jp
- 新ご当地お土産の提案**
もちもち新潟一揆
株式会社 新郷屋
新潟市東区山木戸5-5-34
TEL: 025-383-8993
E-Mail: taiyaki@niigoya.jp
URL: http://www.niigoya.jp/

コラボ開発枠

- ケトジェニックダイエットに最適!**
Coco Lisse オーガニック エキストラバージン コナッツオイル
株式会社 AIGO
新潟市東区中山8-15-2-C102
TEL: 025-383-9003
E-Mail: info@cocolisse-online.com
URL: http://www.cocolisse.jp/
- 洋風メニューも塩分カット**
減塩コンソメ
株式会社 ライフプロモート
新潟市東区津島屋6-99-1
TEL: 025-279-0700
E-Mail: info@lifepromote.jp
URL: http://www.lifepromote.jp/
- 亀田製菓発K-1乳酸菌とのコラボ**
越後特撰生みそ
山崎醸造 株式会社 新潟営業所
新潟市西区流通センター3-2-2
TEL: 025-260-3345
E-Mail: k.sasahara@echigojishi.co.jp
URL: http://www.echigojishi.co.jp/
- 新潟の味覚! 海老みそ汁!**
高井商店の海老味噌
株式会社 高井商店
新潟市西区内野町480
TEL: 025-262-5171
E-Mail: customer@takai-shoten.com
URL: http://www.takai-shoten.com/

- 糀がパスタを彩ります。**
糀パスタソース
株式会社 和僑商店
新潟市中央区古町通2-533
TEL: 050-3338-4673
E-Mail: info@furumachi-kouji.com
URL: http://www.furumachi-kouji.com/
- 新潟発の贅沢ギフト**
鯛のやわらか姿煮
有限会社 関食
新潟市西区小針6-44-2
TEL: 025-230-3570
E-Mail: kanshoku@nifty.com
URL: http://niiga-oc.jp/business_responding/172526/314
- 新潟の名店「富士屋」の食パンと越後味噌がラスクに**
焼きラスク
株式会社 富士屋
新潟市中央区古町通6-978
TEL: 025-229-2941
E-Mail: inquire@niigatapan-fujiya.co.jp
URL: http://www.niigatapan-fujiya.co.jp/
- 米農家が作った新しいポン菓子**
UMAINDER (明太子味)
株式会社 ホイミ
新潟市西蒲区馬場6302-2
TEL: 0256-72-0831
E-Mail: saito@hoimi.co.jp
URL: http://hoimi.co.jp



QUOTE! @ NIIGATA

くおうて! 新潟

The 42nd International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN 2017
国際食品・飲料展

日時 2017年3月7日(水)~10日(金)
10:00~17:00 ※最終日は16:30まで

会場 幕張メッセ (9ホール)



国産生姜・国産レモン入り!

生姜シロップ



国産の生姜とレモンペーストに三温糖と黒糖を使い、ピリッとした辛さとコクのある甘さに仕上げました。お湯、炭酸水で2~3倍に希釈して飲んだり、ヨーグルトやアイスクリームにかけてもお召し上がり頂けます。

石山味噌醤油 株式会社

〒950-1303
新潟市南区西堂場478
TEL: 025-375-4799
FAX: 025-375-5297
E-mail: shinbo@ishiyama-miso.co.jp
URL: http://www.ishiyama-miso.co.jp

世界初! スノーエイジング

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
新潟市中央区鳥屋敷450-1
TEL: 025-284-7500
FAX: 025-284-7501
E-mail: shiire@uoshoku.co.jp
URL: http://www.uoshoku.co.jp/

電子レンジで作れる生ラーメン

楽珍亭 新潟5大ラーメン



ラーメン王国新潟県を代表する5つのラーメンがご家庭で味わえます。電子レンジ調理で誰でも簡単に本格的な生ラーメンが作れます。

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: sanou.yohshima@shirt.ocn.ne.jp

新潟の味覚
えび味噌汁

高井商店の 海老味噌



お湯で溶いただけで、新潟で長年愛されている「新潟の味覚 えび味噌汁」を上質にお楽しみ頂けます。調味料としても使用でき、おでんのつけダレ、クリームパスタにひとサジ、白米のお供に、と様々な料理に使用できます。

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
URL: www.takai-shoten.com

新潟産
おけさ柿
使用

柿ゼリー



新潟県産「おけさ柿」を使用。肉質が柔らかく甘みが強いおけさ柿をピューレ加工し、たっぷりと使って仕上げました。柿のヘタをイメージしたラベルを貼る、青果物が入っているかのようなデザインに仕上げられています。

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: http://www.ms-hana.co.jp/

粒あんなたっぷり大福

よもぎ香るうすかわ大福



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。甘さを控えた美味しい粒あんを味わって頂ける草大福です。

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: t.takahashi@nigata-minato.co.jp
URL: http://www.nigata-minato.co.jp/



お酒のおつまみ等

南蛮エビのかんずり干し

新鮮な「南蛮エビ」を新潟上越地方の伝統的な辛味調味料「かんずり」に漬けて、干し上げた商品です。

株式会社 小針水産

〒950-2011
新潟市西区小針上山6-16
TEL: 025-231-3983
FAX: 025-231-0745
E-mail: info@kaniya.net
URL: http://www.kaniya.net

飲みごたえあるのに、飲みやすい!

笹祝笹印純米 無濾過生原酒



「濾過」「熱殺菌」「加水」を行わない「素のままの酒。とても新鮮でフレッシュで濃厚な酒ですが、瓶詰後しばらくは低温での貯蔵熟成を経てからの出荷を行う為、調和のとれた「飲みごたえがあるのに飲みやすい」酒質を実現しています。

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: http://www.sasaiwai.com/

新潟の本格和スイーツ

笹団子、和菓子



新潟県にある自園で栽培したコシヒカリ、こがねもちを使って作る本格和スイーツです。生産、加工、販売と夢のある6次産業化を目指します。

有限会社 新潟森林農園

〒956-0014
新潟市秋葉区福島69
TEL: 0250-24-3216
FAX: 0250-23-5850
E-mail: info@omochi.co.jp
URL: http://www.omochi.co.jp/

もぎたて新潟
自然派デザート



トッピングデザート 森の雪と果実

ルレクチエ・越後姫・越後柿・林檎を砂糖も油も使わずそのままハードライ、新潟銘菓ゆかりとベストバランスでブレンド。旬の短い幻のフルーツをいつでも味わえる爽やかな新・新潟スイーツ。

P.K.C+パクチャープラス

〒951-8065
新潟市中央区東堀通4-452
TEL: 0250-47-7303
FAX: 0250-22-0138
E-mail: pkcplus@gmail.com
URL: http://www.47club.jp/20M-000936vty

ウコンを
オシャレに!



スマートサポートゼリー-JOKER

「楽しく飲みたい」「美味しく食べたい」「でもキレイでいたい」という女性の悩みを解消する8種類の成分を配合した新ウコンゼリー。スティックタイプで持ち運びやすく、パッケージもオシャレな携帯ウコン。

株式会社 メディソリーズ

〒950-0076
新潟市中央区沼垂西1-4-18
カスタービル101
TEL: 025-256-8001
FAX: 025-256-8001
E-mail: info@medisorriso.com
URL: http://medisorriso.com/

お湯を注げばえびみそ汁

南蛮えびのみそ汁の素



新潟県産の南蛮えびの粉末をたっぷり使ったおみそ汁の素です。お湯を注ぐだけで、簡単に美味しいおみそ汁が出来上がります。南蛮えびの風味が豊かで、コクのあるおみそ汁になります。

**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.sasahara@echigojishi.co.jp
URL: http://www.echigojishi.co.jp/