

## 新潟市健幸づくり応援食品認定制度



健幸づくり応援食品認定制度は、機能性に関する科学的な報告がある成分を含む食品や、健康づくりに配慮された食品を新潟市が認定する制度です。

### 制度概要

**対象者** 市内に活動拠点を有する製造者、農業者

**対象食品** 以下の全てを満たす食品

- 生鮮食品又は加工食品(サプリメントを除く)
- 市内で生産又は製造された食品もしくは主な原材料に市内産農産物を用いた食品
- 日本食品標準成分表の同種の食品の食塩相当量を超えない食品

**認定パターン**

パターン	パターンA	パターンB
概要	特定の栄養成分の含有量を認定	関与成分に科学的な報告がある事実を認定
対象成分	● 栄養機能食品の対象成分(カルシウム、ビタミンCなど20種類) ● 脂質、飽和脂肪酸、ナトリウム、コレステロール、糖類	健康な身体づくりのための科学的報告がある関与成分(ポリフェノール、アントシアニンなど) ※左記は除く
主要要件	● 第三者機関による成分分析 ● 日本食品標準成分表の同種の食品と比較し、対象成分に10%以上の増減 など	関与成分を対象としたヒト介入試験の結果を査読付き学術論文誌に掲載された論文により提出 など
認定文言	健康な身体づくりのためにこの食品の(対象栄養成分)の含有量を新潟市が認定したものです。 (本品(単位)あたり(対象栄養成分)の含有量、日本食品標準成分表の同種の食品(単位)あたり(同種の食品における対象栄養成分)の含有量)	この食品が含有する(関与成分)は、「健康な身体づくりのための科学的な報告」があることを新潟市が認定したものです。

詳しくはホームページをご確認ください。 [新潟市健幸づくり応援食品](#)

### 認定食品 (H29.10時点)

認定パターン:

<p>社会福祉法人親和福祉会 「丸麦」</p> <p>対象成分 大麦βグルカン</p>	<p>素井興食品工業株式会社 「くろさき茶豆 落雁Ca茶豆」</p> <p>対象成分 カルシウム</p>	<p>新潟中央水産市場株式会社 「南蛮えびせんべい」</p> <p>対象成分 カルシウム</p>
<p>石山味噌醤油株式会社 「塩分0%味噌風味調味料」</p> <p>対象成分 ナトリウム</p>	<p>石山味噌醤油株式会社 「塩分1%超低塩味噌」</p> <p>対象成分 ナトリウム</p>	<p>石山味噌醤油株式会社 「塩分2%超低塩味噌」</p> <p>対象成分 ナトリウム</p>



花開く活力、  
広がる笑顔。  
政令市新潟

新潟市農林水産部ニューフードバレー物産課  
〒951-8550 新潟市中央区学校町通一番町602番地1  
TEL.025-226-1864 FAX.025-230-0423  
E-mail: foodvalley@city.niigata.lg.jp

## 連携バイヤー様募集中!

- 当財団では新潟市内の食品事業者や生産者の販路拡大を目的として、商談会や各種ビジネスマッチングを行っております。
- 連携してくださるバイヤー様には、商談会のご案内や新商品情報の提供などをさせていただきます!
- 国内最大の水田面積を持つ田園型の政令指定都市「新潟」では、農業を含めた食産業全体が連携し、食産業No.1都市となることを目指しています。
- そんな新潟でつくられた商品は、オリジナリティーあふれる高付加価値商品が揃っており、きっと貴社のお眼鏡に叶はず!
- ご興味をお持ち頂けるバイヤー様は、ブースにてお名刺交換させていただくか、本誌面の下段に記載の担当者までご一報ください!

### こんなバイヤー様におすすめです!

- 新潟市の特色ある商品を探している。
- 新潟市の食品事業者や生産者とコラボした商品開発に取り組みたい。
- 商談会に参加したい。
- 新潟市の事業者等とネットワークを作りたい。

### こんな情報をご提供いたします!

- 当財団が主催する「商談会」のご案内
- セールスレップ方式による「商品情報」のご提案
- そのほか、貴社のニーズマッチしそうな「商品」や「事業者」の情報

### ご興味ある方はこちらまで

公益財団法人 新潟市産業振興財団(IPC) ビジネス支援センター  
TEL.025-226-0550 Mail: info@niigata-ipc.or.jp  
担当/山路・椎葉・春川・松田まで

当財団は、新潟市及びその近隣市町村の中小企業等に対し、販路拡大や市場開拓、新製品・新技術に係る研究・開発、人材の確保・育成、経営基盤の強化等を総合的に支援することにより、地域産業の振興と活性化を図り、もって活力ある地域経済社会の構築並びに地域住民の生活の向上及び福祉の増大に寄与することを目的に設立された新潟市の外郭団体です。



公益財団法人 新潟市産業振興財団 (通称:新潟IPC財団)  
ビジネス支援センター

〒951-8061 新潟市中央区西堀通6番町866番地 NEXT21 12階  
TEL.025-226-0550 FAX.025-226-0555  
http://niigata-ipc.or.jp/  
☆当財団の詳細はホームページをご覧ください。

伝えたい  
味がある。

# 新潟

The 43rd International Food and Beverage Exhibition  
**FOODEX JAPAN 2018**

日時 **2018年3月6日(火)～9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)**

IPC 公益財団法人  
新潟市産業振興財団  
(通称:新潟IPC財団)

小間番号 **9A60**

〔雪国からの贈り物〕  
雪室熟成牛・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”で牛肉・豚肉をじっくり熟成しました。雪室ならではの安定した環境で熟成された、やわらかくまろやかで美味しい雪室熟成牛・雪室熟成豚を是非ご賞味下さい。

**株式会社 ウオショク**  
〒950-0951 新潟市中央区鳥屋野450-1  
TEL.025-284-7500 FAX.025-284-7501  
E-mail : s.uono@uoshoku.co.jp  
URL : http://www.uoshoku.co.jp/

〔杵つき餅 醤油おかき〕  
清雅園 お米の想い 揚げもち醤油



新潟県産米100%にこだわり蒸籠で蒸したもち米を杵搗きし、そのまま食べてもおいしい餅生地を米油で揚げ、味付けに新潟産大豆で作られたお醤油で味付けしたサクサクおかきです。

**株式会社 清野屋**  
〒950-0863 新潟市東区卸新町2-916  
TEL.025-274-5151 FAX.025-274-7129  
E-mail : kumagai@kiyonoya.co.jp  
URL : http://www.kiyonoya.co.jp

〔新潟はワインも熱い!〕  
カンティーナ・ジオセット  
(ワイナリー:ブドウ栽培、ワイン製造&販売)



個性豊かなワイナリーが集まる、日本海に面した産地「新潟ワインコースト」が注目されています。カンティーナ・ジオセットは新潟の豊かな食材と食文化との共生・共存を目指し、イタリア品種にも挑戦中です。

**株式会社 セトワイナリー**  
〒953-0011 新潟市西蒲区角田浜1697-1  
TEL.&FAX.0256-78-8065  
E-mail : info@ziosetto.com  
URL : http://ziosetto.com

〔カフェインゼロ コーヒー感覚飲料〕  
玄米珈琲



玄神、中国で古来より伝わる玄米を焙煎した家庭の健康食品を、現代風にアレンジした飲料。残留農薬、放射性物質、カドミウム、他各種安全性検査を実施した、安全な飲料。

**有限会社 番屋農産**  
〒959-0512 新潟市西蒲区番屋1263  
TEL.090-4732-9757 FAX.0256-86-1801  
E-mail : mahiyumi7@amber.plala.or.jp

〔扱いやすい冷凍10個入〕  
豆大福業務用



ベーシックな餅菓子である豆大福を、惣菜や菓子店等業務用でお取り扱いしやすいように10個入りしました。原材料一括表示・冷凍賞味期限もついており、ユーザー様で小分けして使用するのに最適です。

**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 : minato@niigata-minato.co.jp  
URL : http://www.niigata-minato.co.jp

〔お米だけの甘さ〕  
峰村醸造 あまざけ



新潟県沼垂の地で明治38年より糀をつくり続けて百十一年。味噌の醗酵に欠かせない糀。その糀づくりから生まれるあまざけです。すっきりした飲み口の良いあまざけに仕上げました。

**株式会社 峰村商店**  
〒950-0084 新潟市中央区明石2-3-44  
TEL.025-247-9321 FAX.025-243-2486  
E-mail : onozuka@minemurashouten.co.jp  
URL : http://www.minemurashouten.com/

〔お酒のおつまみ・おやつに〕  
南蛮えびのかんずり干し



「甘えび」を新潟県上越地方の伝統的な辛味調味料「かんずり」に漬けて干した商品です。えびの甘みとかんずりの辛味の絶妙なお味をお楽しみ下さい。

**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

〔レンジで作れる生ラーメン〕  
新潟5大ラーメン 楽珍亭



電子レンジで本格的な生ラーメンが作れます! ラーメン大国新潟県を代表する5種類の箱入りラーメンがおかもち風のBOXに入っています。見た目のインパクトも抜群で、お土産で買って帰れば、みんなが笑顔になる商品です。

**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.y.okshima@shirt.ocn.ne.jp

〔乳酸菌入だけど酸っぱくない〕  
乳酸菌入り新潟朝ごはんシリーズ  
〔南蛮海老辛みそ・日本海ぶりみそ・越後豚モツみそ〕



新潟のプライドフィッシュ「南蛮海老」を初め「越後もちぶた」「新潟産ぶり」を素材とし、米由来の乳酸菌入り米味噌にじっくりと漬込みました。毎食の手軽な具材として、そのまま、おにぎりやパスタ、ラーメン等の具材に。生野菜等のディップとしてお召し上がり下さい。

**大栄魚類株式会社**  
〒951-0114 新潟市江南区茗荷谷711  
TEL.025-257-6336 FAX.025-257-2335  
E-mail : nirasawa@umisanmi.co.jp  
URL : http://www.umisanmi.co.jp

〔賞味期限は常温にて1年〕  
プリンアラモード



ほろ苦さとしょっぱさがほんのり残る、アクセントの効いた「キャラメルプリン」、卵の風味に隠し味の塩が効いた「カスタードプリン」の2種類を揃えました。なめらかさとココにこだわったプリンです。

**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/

平成29年度 食のマーケットイン支援事業活用事例も展示中

食のマーケットイン支援事業とは 商品開発、販路拡大、6次産業化に取り組む、新潟市内の食品メーカーや生産者を支援する新潟IPC財団の事業です。

<p><b>Case 1</b></p> <p>「フランスへの里帰り」今では原産国フランスで、ほとんど栽培されていないル・レクチエをジュースに加工し全国・海外への展開に挑戦!</p> <p><b>ヤマヨ果樹園</b> 〒950-1404 新潟市南区大郷2460 TEL.025-362-5583 E-mail : info@niigata-yamayo.net URL : http://www.niigata-yamayo.net/</p>	<p><b>Case 2</b></p> <p>新潟で注目を集めるナチュラルfoodベンチャーが、国産生姜をつかった機能性ジンジャーの販路開拓に挑戦!</p> <p><b>つなぐ株式会社</b> 〒950-0983 新潟市中央区神道寺1-12-15 TEL.025-244-7168 E-mail : r.tunagu@gmail.com URL : http://www.tunagu.biz/</p>	<p><b>Case 3</b></p> <p>新潟県特別栽培米認証コシヒカリで丁寧に作った「米粉おやき」の商品改良&amp;販路開拓に挑戦!</p> <p><b>高取商店</b> 〒951-8025 新潟市中央区赤坂町1-3207 TEL.025-222-8905 E-mail : s-takatori@ecatv.home.ne.jp URL : http://www.komeko-oyaki.com/</p>	<p><b>Case 4</b></p> <p>「未利用柿の活用で地域振興」角田山麓の市場流通に乗らない「八珍柿」を使った柿酢の開発に挑戦!</p> <p><b>農事組合法人アグリ悠悠</b> 〒953-0011 新潟市西蒲区角田浜3536 TEL.0256-78-8366 E-mail : agr-yuyuyu@sky.plala.or.jp URL : http://agri-yuyuyu.jimdo.com/</p>
---	--	---	---