

「新潟うまいもの」に選定

長岡市内からは4品

首都圏に販路を開拓する

公益財団にいがた産業創造機構（通称「NICO」）は昨年11月、県内食品メーカーが生産する個性豊かな20商品を首都圏向け販路開拓支援の対象商品「新潟うまいもの」に決定した。同商品の選定を受けた長岡市内の企業は4社だった。

このうち越後製菓（株）の「日本のこはん」について、同社総合研究所取締役所長の小林篤さん（36）に話を聞いた。

「新潟うまいもの」
20品の内長岡からは
4品

20品の選定にあたっては首都圏の百貨店・スーパーのバイヤーなどから

質の新潟県産コシヒカリと自然豊かな魚沼の湧水だけを使い原料にこだわったという。

良質な米を豊富な水をたっぷり使ってすばやく洗い、10℃の水温で約120分浸す。そして2000気圧の高気圧で2分間、超高速処理で米粒の中心部まで給水して粘りを引き

なる平成26年度「新潟うまいもの」セレクション会議の評価を得ている。

同機構では首都圏への販路拡大を支援するため、総合カタログ『新潟うまいもの』に掲載。さらに

2月10～12日東京ビッグサイトで開催の「スーパーマーケット・トレイドショー2015」でPRを行う。また、首都圏百貨店やスーパーへ個別訪問をするなど、販路拡大を支援していく。

長岡市内からは次の4品が選ばれた。

- ▽「かぐら南蛮味噌」 朝日商事（株）（長岡市朝日・川崎泉代表取締役社長）
- ▽「日本のこはん」 越後製菓（株）（長岡市呉服町・星野一郎代表取締役社長）
- ▽「佐渡の島黒豚ハン

- バーグ」 株式会社クリタミート（長岡市西宮内・神田政彦代表取締役社長）
- ▽「自社農園・農薬未使用栽培の生芋・手練りこんにゃく」 株式会社たべたがり（長岡市岩田・小林薫代表取締役）



入れて販路の拡大

同社では食品の高圧処理については高い技術力をもっている。2007年には「食の高付加価値化に資する基盤技術の開発」が科学技術振興機構の「地域

「日本のこはん」の開発に携わった

小林所長



発行所 長岡新聞社

〒940-0071 長岡市表町2-3-1-2F

電話 0258-32-1933

FAX 0258-32-1934

HP <http://www.naganews.or.jp/>

E-mail naganews@crest.ocn.ne.jp

新潟清酒

朝日山

あさひやま

朝日酒造株式会社