

メイド・イン上越



認証品

厳しい審査を経て選ばれた、上越市の優れた逸品です。

【認証基準】

- 1 オリジナル性 (独自の発想や技術に基づき生産された商品であること等)
- 2 信頼性 (品質管理体制、経営基盤の状況等)
- 3 市場性 (マーケットへの訴求力、競争優位性、販売価格の適正性)
- 4 地域性 (上越らしさ・伝統・風土・素材・製法等、ストーリー性)

地域の継承品

上越ならではの特色のある産品群を指定・登録しました。

【指定産品】

地酒、浮き糰子、栗飴、翁飴、笹団子、たらこの糰漬、パテンレース



個別の商品情報、販売場所についてはHPをご覧ください。

メイド・イン上越 [検索](#)

made in
JOETSU

ふるさとの味

郷土料理



くびきの押し寿司

謙信公の時代から伝わる郷土料理。地元のおばちゃんたちが改良して作り出したこの押し寿司は、地元産のコシヒカリに、エビとみそ漬、卵などを三層に重ねたもの。

するてん

一夜干しの塩するめを天ぷらにしたもの。手軽な郷土料理であり、お酒のおつまみとして食されている。

伝統の味から最新作まで

ご当地スイーツ



どぼろくスイーツ

きれいな水と上質なお米でつくられた濁り酒「どぼろく」が、おしゃれなスイーツに生まれかわりました!

笹団子

笹とよもぎの香りがすがすがしい、新潟の定番みやげ。

雪が育んだ食の魅力

雪室商品・雪下野菜

自然の恵みと先人の知恵から生まれた雪国ならではの食。雪を利用した冷蔵庫「雪室」で貯蔵した日本酒や肉、雪の下で保存した野菜は鮮度が保たれるだけでなく、甘みや旨みが増し、より美味しくなります。雪室で保存したお茶やコーヒーを使ったスイーツも人気です。



上越の味めぐり

米どころとして知られる上越市は、おいしいコシヒカリはもちろんのこと、米菓の名産地としても知られています。新潟県の日本酒の美味しさは全国に知られていますが、上越市の酒のうまさはその中でも格別です。また日本海に面した上越は海の幸も豊富です。

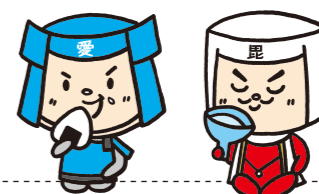


豊かな自然が生み出す
おいしい食べ物がいっぱい



上越産コシヒカリ

山々に囲まれた肥沃な大地や冷たい雪解け水、昼夜の寒暖差など、米づくりに適した環境のもとで育まれた上越の「コシヒカリ」。



日本酒

頸城杜氏の伝統の技が生み出すおいしい日本酒。市内の12の蔵元がそれぞれのこだわりのお酒をつくっています。

12の蔵元が勢揃い



発見・味わいの感動

上越野菜

地産地消や食育に注目が集まる中、全国で地元産の野菜が見直されています。上越にも昔からその時の気候・風土に根ざして栽培されてきた野菜が数多くあります。

【伝統野菜】

高田シロウリ、仁野分しょうが、みょうが、頸城オクラ、オニゴシヨウ、ばなな南瓜、なます南瓜、曲がりねぎ、ずいき、とうな、ひとくちまくわ

認定
16品

【特産野菜】

なす(越の丸、新潟黒十金尾か)、オータムボエム、アスパラ菜、カリフラワー、枝豆

ここに上越の特産品が詰まっています

美味しい上越産食材が味わえる
上越市地産地消推進の店

上越産食材を使った商品や郷土料理を提供する小売店飲食店です。のぼり旗が目印です。ぜひお立ち寄りください。



きめ細やかな霜降りのとろける味わい
くびき牛

くびき牛

深雪の郷・くびき牛生産販売会の会員基準をクリアした生産農家により飼育された「くびき牛」。豊かな自然の恵みと長年の経験をもつ生産者の卓越した技術により育てられた牛肉は高く評価されています。



深雪の郷・くびき牛生産販売会
TEL: 025-524-0002



上越妙高駅 SAKURAプラザ
TEL: 025-520-9758



うみてらす名立
TEL: 025-531-6300



上越観光物産センター
TEL: 025-545-0123



安塚雪だるま物産館
TEL: 025-595-1010



よしかわ杜氏の郷
TEL: 025-548-2331

ワイン



味噌



雪国の食を現代に活かす。
上越市は、夏は高温多湿、冬も雪により低温多湿という「発酵」に適した気候風土の中にあるまちです。市内では古くから家内工業的に発酵食品が製造され、また発酵・醸造に関する微生物の研究で、世界的権威である坂口謹一郎や「日本のワインぶどうの父」と呼ばれる川上善兵衛などが、発酵食品にかかわりの深い偉人も数多く輩出しています。雪国が育んだ上越の発酵食品を、ぜひお試しください。

発酵のまち上越