

食材プロフィール

リストNO.

1

【自治体】

新潟県魚沼市

【担当】

産業経済部 農政課

【食材名】

魚沼市産新之助

【食材写真】



【食材情報】（旬、調理方法、値段等）

1kg 当たり450円(送料込・消費税別)
配送単位は30kg ロット(5kg×6袋)

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

当店は昭和32年創業以来、安全・安心で美味しいお米を皆様にお届けするように努めて参りました。

魚沼産コシヒカリ・新之助をはじめ当店にしかない品種のお米や一般には出回り難いお米など地元ならではのこだわり米も取り扱っております。

～米どころ魚沼からの贈り物～
有限会社 魚沼米穀

〒949-7403 新潟県魚沼市根小屋156-1
(TEL) 025-794-4444 (FAX) 025-794-2217
(URL) <http://www.uonumabeikoku.co.jp>
(mail) uonuma@po.next.ne.jp
info@uonumabeikoku.co.jp
代表取締役 井上 大樹

食材プロフィール

リストNO.

2

【自治体】

新潟県魚沼市

【担当】

産業経済部 農政課

【食材名】

干し芋

【食材写真】



【食材情報】（旬、調理方法、値段等）

干し芋100g（1パック）店頭販売
100g 単価400円（税別）
発注単位20パック以上

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

〒946-0063
新潟県魚沼市中家1020番地
株式会社さくらや農園
電話：025-792-8705 fax025-792-8302

食材プロフィール

リストNO.

3

【自治体】

新潟県魚沼市

【担当】

産業経済部 農政課

【食材名】

干し芋バラ

【食材写真】



【食材情報】（旬、調理方法、値段等）

干し芋冷凍1kg 単価3,700円（税別）
トッピング・デザート・お菓子等の材料
注文量によって送料がかかる事があります

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

〒946-0063
新潟県魚沼市中家1020番地
株式会社さくらや農園
電話：025-792-8705 fax025-792-8302

食材プロフィール

リストNO.

4

【自治体】

新潟県魚沼市

【担当】

産業経済部 農政課

【食材名】

魚沼産コシヒカリ 特別栽培米 5kg

【食材写真】



【食材情報】（旬、調理方法、値段等）

旬・・・9月中旬～12月中旬
※令和5年産の新米をお届けいたします。
値段・・・@2,625円/5kg（税別）+別途送料
@600円（税別）

（おいしいご飯の炊き方）

1計量：お米専用のカップで正しく計ってください。
2洗米：とぎ始めは手早くとぎ水を流すのがコツで、軽く4～5回洗ってください。
3水加減：炊飯器の目盛通りの水加減で炊いてください。
4水に漬ける：30～60分間水に漬けてください。（お米と水の変質を防ぐ為、長時間の浸漬は避けてください。）
5炊飯：炊飯器のマニュアルに従ってスイッチを入れてください。
6蒸らす。
7ほぐし：炊き上がったら、ご飯をほぐします。ご飯を炊飯器の底から持ち上げる感じで全体を軽くほぐし、余分な水分を飛ばします。
※炊飯器の操作や機能については炊飯器の取扱説明書をご確認ください。

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

会社・団体名 株式会社諸長
所在地 〒946-0035
新潟県魚沼市十日町352-15

会社概要 明治39年創業の新潟県魚沼にある米屋です。産地直送で安心安全なお米を精米しております。精米技術・品質管理・流通方法にも日々研究を重ね、お米のもつ特性を最大限に引き出す高度な技術と知識でより良い品質の「魚沼産米」をお届けいたします。

担当者 営業企画課 長井 智志
TEL 025-793-1919
E-mail s.nagai@morochoco.jp

食材プロフィール

リストNO.

5

【自治体】

新潟県魚沼市

【担当】

産業経済部 農政課

【食材名】

魚沼産特別栽培ミルキークイーン

【食材写真】



【食材情報】（旬、調理方法、値段等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

商品名：魚沼産特別栽培ミルキークイーン
 本体価格（税込） 白米5Kg 3,250円
 送料：5Kg 693円
 （複数の場合はご相談ください）

魚沼の棚田で農薬を極力抑え栽培したミルキークイーンです。
 コシヒカリより柔らかく、冷めても甘いミルキークイーンは一度食べるとクセになる人続出です！
 米食味鑑定士や米穀検査員を持つ代表が、ミルキーに適した圃場を指定して栽培したこだわりの一品をお召し上がりください。

(株)うおぬま小岩農園
 住所：新潟県魚沼市大倉790
 TEL:025-797-3933 FAX:025-797-2322
 m a i l : info@un-farm.com

沿革

- 2000年 代表 小岩孝徳が父の跡を継ぎ就農
- 2001年 山の農地1haで無農薬栽培開始
- 2006年 魚沼市認定農業者に認定
- 2011年 エコファーマー取得
- 2018年 新潟県指導農業士 認定
- 2019年 米食味鑑定士取得
- 2020年 株式会社に法人化
米食味鑑定コンクール 特別優秀賞受賞
- 2021年 魚沼市優良モデル農業経営体に認定
- 2022年 米穀検査員・食品衛生責任者 取得
全日本お米クラブリ 金賞受賞
- 2023年 水稻作付50ha 棚田600枚以上を管理

食材プロフィール

リストNO.

6

【自治体】

新潟県魚沼市

【担当】

産業経済部 農政課

【食材名】

魚沼の山で育った有機米

【食材写真】



【食材情報】（旬、調理方法、値段等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

商品名：魚沼の山で育った有機米
（魚沼産コシヒカリ）

本体価格（税込）白米5Kg 4,500円
白米2Kg 2,000円

送料：5Kg 693円
2Kg 583円

（複数の場合はご相談ください）

魚沼の棚田で20年以上農薬を使用せず栽培したお米です。

水源は鳥屋ヶ峰から溢れ出す源泉を使用しています。

標高が高く水も冷たいため収量は少ないですが、山の麓で獲れたとても希少な一品です。

有機栽培ならではの有機米本来の味をご賞味ください。

(株)うおぬま小岩農園

住所：新潟県魚沼市大倉790

TEL:025-797-3933 FAX:025-797-2322

mail: info@un-farm.com

沿革

2000年 代表 小岩孝徳が父の跡を継ぎ就農

2001年 山の農地1haで無農薬栽培開始

2006年 魚沼市認定農業者に認定

2011年 エコファーマー取得

2018年 新潟県指導農業士 認定

2019年 米食味鑑定士取得

2020年 株式会社に法人化

米食味鑑定コンクール 特別優秀賞受賞

2021年 魚沼市優良モデル農業経営体に認定

2022年 米穀検査員・食品衛生責任者 取得

全日本お米グランプリ 金賞受賞

2023年 水稻作付50ha 棚田600枚以上を管理

食材プロフィール

リストNO.

7

【自治体】

新潟県魚沼市

【担当】

産業経済部 農政課

【食材名】

ツバメの飛び交う棚田米2kg、5kg

【食材写真】



【食材情報】（旬、調理方法、値段等）

商品名：ツバメの飛び交う棚田米
（魚沼産コシヒカリ）
本体価格（税込） 白米5Kg 3,250円
白米2Kg 1,500円
送料：5Kg 693円 2Kg 583円
（複数の場合はご相談ください）

魚沼の棚田で農薬を極力抑え栽培していると虫を追って田んぼの上にツバメが飛んでくる所からこの商品名をつけました。
米食味鑑定士や米穀検査員を取得し、さらに食味計等で計測する事によって各賞を頂く事ができました。
稲作に従事して20年以上が経ちますが、これからも就農当時の「安全でおいしいお米が食べたい」という思いで取り組んでいきたいと思ひます。

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

(株)うおぬま小岩農園
住所：新潟県魚沼市大倉790
TEL:025-797-3933 FAX:025-797-2322
mail: info@un-farm.com
沿革
2000年 代表 小岩孝徳が父の跡を継ぎ就農
2001年 山の農地1haで無農薬栽培開始
2006年 魚沼市認定農業者に認定
2011年 エコファーマー取得
2018年 新潟県指導農業士 認定
2019年 米食味鑑定士取得
2020年 株式会社に法人化
米食味鑑定コンクール 特別優秀賞受賞
2021年 魚沼市優良モデル農業経営体に認定
2022年 米穀検査員・食品衛生責任者 取得
全日本お米グランプリ 金賞受賞
2023年 水稻作付50ha 棚田600枚以上を管理

食材プロフィール

リストNO.

8

【自治体】

新潟県魚沼市

【担当】

産業経済部 農政課

【食材名】

ツバメの飛び交う棚田米30kg

【食材写真】



【食材情報】（旬、調理方法、値段等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

商品名：ツバメの飛び交う棚田米
（魚沼産コシヒカリ）

本体価格（税込） 玄米30Kg 12,000円
白米30Kg 15,000円

送料：1,200円

（複数の場合はご相談ください）

事業者様用にお得な30Kg入りでの提供です。

魚沼の棚田で農薬を極力抑え栽培していると虫を追って田んぼの上にツバメが飛んでくる所からこの商品名をつけました。

米食味鑑定士や米穀検査員を取得し、さらに食味計等で計測する事によって各賞を頂く事ができました。

稲作に従事して20年以上が経ちますが、これからも就農当時の「安全でおいしいお米が食べたい」という思いで取り組んでいきたいと思ひます。

（株）うおぬま小岩農園

住所：新潟県魚沼市大倉790

TEL:025-797-3933 FAX:025-797-2322

m a i l : info@un-farm.com

沿革

2000年 代表 小岩孝徳が父の跡を継ぎ就農

2001年 山の農地1haで無農薬栽培開始

2006年 魚沼市認定農業者に認定

2011年 エコファーマー取得

2018年 新潟県指導農業士 認定

2019年 米食味鑑定士取得

2020年 株式会社に法人化

米食味鑑定コンクール 特別優秀賞 受賞

2021年 魚沼市優良モデル農業経営体に認定

2022年 米穀検査員・食品衛生責任者 取得

全日本お米グランプリ 金賞受賞

2023年 水稲作付50ha 棚田600枚以上を管理

食材プロフィール

リストNO.

9

【自治体】

新潟県魚沼市

【担当】

産業経済部 農政課

【食材名】

魚沼産 特別栽培 ふたえぼし

【食材写真】



【食材情報】（旬、調理方法、値段等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

商品名：魚沼産 特別栽培 ふたえぼし

本体価格（税込） 白米5Kg 3,250円

白米2Kg 1,500円

送料：5Kg 693円

2Kg 583円

（複数の場合はご相談ください）

魚沼の棚田で農薬を極力抑え栽培したお米です。

ふたえぼしとはコシヒカリとミキクインを同じ田んぼで栽培する「混植」という方法で栽培したお米です。

収穫後にブレンドするよりもより一層2品種の配合が進みより特徴が重なり合ったお米になります。

コシヒカリの味、粘りとミキクインの甘さを併せ持つ、毎日食べても飽きないご飯だけでも何杯もいけるお米です。

航空会社のTOP VIPにも選ばれた珠玉の一品をぜひご賞味ください。

(株)うおぬま小岩農園

住所：新潟県魚沼市大倉790

TEL:025-797-3933 FAX:025-797-2322

mail: info@un-farm.com

沿革

2000年 代表 小岩孝徳が父の跡を継ぎ就農

2001年 山の農地1haで無農薬栽培開始

2006年 魚沼市認定農業者に認定

2011年 エコファーマー取得

2018年 新潟県指導農業士 認定

2019年 米食味鑑定士取得

2020年 株式会社に法人化

米食味鑑定コンクール 特別優秀賞 受賞

2021年 魚沼市優良モデル農業経営体に認定

2022年 米穀検査員・食品衛生責任者 取得

全日本お米グランプリ 金賞受賞

2023年 水稻作付50ha 棚田600枚以上を管理

食材プロフィール

リストNO.

10

【自治体】

新潟県魚沼市

【担当】

産業経済部 農政課

【食材名】

日本酒

【食材写真】



本醸造 魚沼 玉風味

1.8ℓ 2,100円



吟醸 十八代 玉風味

1.8ℓ 2,500円
720ml 1,250円



吟醸 辛口 赤玉風味

1.8ℓ 2,800円
720ml 1,400円



にごり酒 守門の雪

1.8ℓ 2,500円
720ml 1,250円



純米大吟醸 目黒五郎助

1.8ℓ 5,000円
720ml 2,500円



純米吟醸 越乃雪蔵

1.8ℓ 3,000円
720ml 1,500円



純米吟醸 イットキー

1.8ℓ 3,200円
720ml 1,600円



純米大吟醸 湯王

720ml 3,000円
300ml 1,350円

【食材情報】 (旬、調理方法、値段等)

別紙参照

【仕入先事業者情報】 (プロフィール、連絡先等)

玉川酒造株式会社

〒946-0216

新潟県魚沼市須原1643

電話 025-797-2017 (代)

FAX 025-797-2346

食材プロフィール

リストNO.

11

【自治体】

新潟県魚沼市

【担当】

産業経済部 農政課

【食材名】

リキュール

【食材写真】



秘伝の技と越後の風土が造り上げた、46度の日本酒ベースのリキュール。
〔アルコール度数 46度〕

日本酒ベースのリキュール
1.8ℓ 5,600円
720ml 2,800円



南高梅を使用し、越後武士で仕込んだとろろり濃厚な梅酒。
〔アルコール度数 18度〕

濃厚梅酒
1.8ℓ 5,000円
720ml 2,600円



オーク材樽の木の樽に越後武士を長期貯蔵した、琥珀色に輝く珠玉の傑作。数量限定プレミアム商品。
〔アルコール度数 43度〕

オーク樽貯蔵酒
720ml 4,500円



越後武士 梅酒 越後武士
越後武士 ポケット 180ml

越後武士梅酒 越後武士
1,100円 1,200円

越後武士梅酒 Premium The Oak
プレミアム・ザ・オーク
(アルコール度数23度)

最高級南高梅をふんだんに使用して漬けた超濃厚梅酒と、長期間ウイスキー樽で貯蔵した檜木の香りあふれる梅酒。二つの味わいが絶妙に重なり合い、奥深く複雑な味わいに熟成した特別に贅沢な梅酒です。

720ml 5,000円



高知県馬路村産のゆず使用。砂糖不使用。はちみつで仕上げた、低アルコールのやさしいお酒です。
〔アルコール度数 10度〕

ゆず酒 UZ
720ml 1,650円



上質な香りとコク。ストレート、ロック、ミルク割りで飲めるように微糖で仕上げました。
〔アルコール度数 12度〕

越後武士
コーヒー酒 ゆきくら珈琲
720ml 1,650円

【食材情報】 (旬、調理方法、値段等)

別紙参照

【仕入先事業者情報】 (プロフィール、連絡先等)

玉川酒造株式会社
〒946-0216
新潟県魚沼市須原1643
電話 025-797-2017 (代)
FAX 025-797-2346

食材プロフィール

リストNO.

12

【自治体】

新潟県魚沼市

【担当】

産業経済部 農政課

【食材名】

越後ゆきくら

【食材写真】

玉川酒造
最高峰酒

令和4年秋 関東信越国税局酒類鑑評会 優秀賞受賞
令和4年春 新潟日報社賞 受賞酒

雪中貯蔵 大吟醸原酒 越後ゆきくら

魚沼産山田錦を100%使用し、雪中貯蔵庫で熟成を深めた玉川酒造の最高峰大吟醸酒です。全国新酒鑑評会で最上位級の評価を頂戴した、蔵人渾身の一本を是非ご賞味ください。

[アルコール度数 17度]

720 ml 5,000円
1.8 l 10,000円

【食材情報】（旬、調理方法、値段等）

【仕入先事業者情報】（プロフィール、連絡先等）

別紙参照

玉川酒造株式会社
〒946-0216
新潟県魚沼市須原1643
電話 025-797-2017（代）
FAX 025-797-2346

自治体紹介（自治体名：新潟県魚沼市）

【自治体概要】

魚沼市は、新潟県の南東部に位置し、福島県と群馬県の県境に接しています。

総面積は946.76㎡、その8割を森林が占めており、自然環境に恵まれた地域です。

市の中心部を流れるのは、鮎・ウグイ（ハヤ）・カジカなど数多くの魚が生息する魚野川、その支流である破間川（あぶるまがわ）、佐梨川、羽根川などの清流が貫流しています。

西を魚沼丘陵、東を三国山脈に挟まれた魚沼盆地の北方に位置するため、夏は高温多湿、冬は3mもの積雪がある豪雪地帯ですが、この雪こそが魚沼の豊かな自然とおいしい食材を育てています。

【特産品、観光PR等】

魚沼市は「素のチカラ、魚沼。」をブランドコンセプトに、豊かな大地、川、山々に恵まれた環境に感謝し、ありのままの魚沼をPRしています。

炊き立てのご飯にお漬物、季節の野菜に山菜、キノコ。魚沼人にとって当たり前のように並ぶ食卓の味は、何よりのご馳走。清流もあれば、温泉もある。

魚沼が誇る「素のまま」の魅力、召し上がれ。

滝雲 # 雪流れ # 雪上桜 # 日本のミケランジェロ # 絶景路線 只見線

【アクセス】

関越自動車道が横断しており、小出IC・堀之内ICが設置されています。近くに上越新幹線浦佐駅もあり、首都圏、県内主要都市までの交通は便利です。

その他に、東京～新潟を結ぶ国道17号（三国街道）、福島県へ連絡する国道252号（六十里越）、352号（銀山街道、枝折峠）などが通っています。

【車での所要時間】

東京 ⇄ 小出IC（関越自動車道利用） 約3時間

【JRでの所要時間】

東京駅 ⇄ 浦佐駅（上越新幹線利用） 約1時間30分