



うおぬまの逸品 2026

食べたい・贈りたい
魚沼のいいもの集めました



魚沼市プレミアム認定協議会



おいしい魚沼ブランド推奨委員会

本パンフレットの各アイコンについて

商品紹介欄にアイコンを添付しています。それぞれの商品の特征にもご注目ください。



わがまちの人と自然が生み出した、極みの逸品

UONUMA CITY PREMIUM

— 魚沼市プレミアム —



魚沼市プレミアム認定制度は、魚沼市の特性を生かして生産・加工された市産品から、全国に誇れる品をブランド認定し発信する制度です。市のイメージ向上や観光・物産振興・生産者意欲向上を通じ地域経済の活性化を目指します。



魚沼ブランド推奨品



魚沼ブランド推奨制度は、魚沼市産のこだわりのある農産物等を市内外へPRし、生産者意欲の向上、地産地消の推進、付加価値の高い生産・加工・製造の振興を図る制度です。



有機栽培

自然環境に配慮した栽培方法のことです。化学的に合成された肥料及び農業を使用しない、遺伝子組換え技術を利用しない、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減する、が定義されています。



新潟県認証 特別栽培農産物

新潟県で運営している制度のこと。節減対象となる科学合成農業や化学肥料（窒素成分）を、その地域の一般的な栽培方法を比べて5割以上減らして作られた農産物が認証されます。



雪室貯蔵

「雪室」とは、冬場に降る雪を貯め、その冷気を利用し低い温度を一定に保つ倉庫のことです。米や野菜の質を落とさず保存でき、ほどよく熟成されることも期待できます。



ふるさと納税 返礼品

この冊子でご紹介する商品の多くはふるさと納税返礼品に登録されています。魚沼市では、市の未来への発展に寄与するために寄付金を活用しています。



魚沼市ふるさと納税返礼品
登録サイト一覧はこちら
(魚沼市公式ホームページ)

コシヒカリ

魚沼産コシヒカリ



生産者からのメッセージ

「第4回米食味コンテスト in 魚沼」最高金賞受賞。魚沼で最も雪深い山間地集落生産。昼夜の寒暖差と有機肥料からの甘味あり。農薬は種蒔き時の病害虫予防と水田除草剤各1回。

販売時期／通年（在庫限り）

購入場所／

メール（chazuke@funcs.net）

電話・FAX（025-797-3205）

工房茶助

魚沼市福山新田 1106-9

TEL：090-2205-3205



コシヒカリ

米食味コンテスト2024 in 魚沼 最高金賞受賞米



生産者からのメッセージ

魚沼市プレミアム認定協議会が主催する「第3回米食味コンテスト2024 in 魚沼」にて最高金賞を受賞したお米です。手間をいわず、農業と化学肥料を抑えた栽培方法を貫き、100%有機のぼかし肥料を使い、食味の向上を追求しています。米粒はやわらかめだがもちもち感があり、噛むほどに甘みが増します。

魚沼農業協同組合

（桑原 正文）

魚沼市中原 258-3

TEL：025-793-7117



野菜

深雪なす



生産者からのメッセージ

『深雪なす』は水分が多く、果実はアクが少なく、柔らかくて甘味があり、生でも美味しく召し上がれます。

●2kg 24個入り：1,500円
販売時期／7月中旬～9月下旬頃まで
購入場所／JA魚沼花き園芸センター(要予約)、うおぬま百菜たん

やぶかみなす生産組合
(JA魚沼北魚沼基幹営農センター)
魚沼市井口新田645-13
TEL：025-793-1770



加工品
(漬物)

きりざい 魚沼の切り菜



生産者からのメッセージ

野沢菜漬を細かく刻んで野菜と合わせた魚沼地域の郷土食。八海山水系の伏流水と煮干醤油が味の決め手。納豆と和えて食べるのがおすすめです。

販売時期／通年
購入場所／幸源、うおぬま百菜たん、サカキヤ

株式会社 幸源
魚沼市十日町360-5
TEL：025-792-4780



※金額は税込みです。金額や購入場所等変更になる場合があります。

加工品
(水産物)

魚沼美雪ますの寿司



生産者からのメッセージ

魚沼産コシヒカリのもちもちとした食感と、清らかな雪解け水で育った美雪ますで作った押し寿司です。米本来の美味しさと、しっとりと上品な味をお楽しみください。

●1,340円

販売時期／通年

購入場所／大栄食品、うおぬま
百葉花ん（要予約）

有限会社 大栄食品

魚沼市干溝755

TEL：025-792-2095

加工品
(その他)

糀入味付納豆



生産者からのメッセージ

魚沼に伝わる郷土食『夏納豆』の現代版です。国産大豆のふっくら中粒の納豆を、国産米米糀・笹川流れの塩・三河のみりん等で味付調味をいたしました。新潟県魚沼のお土産品としても永年ご愛顧いただいております。使い方色々お楽しみいただけます。

販売時期／通年

購入場所／本社工場、横町本店、魚沼市・南魚沼市スーパーマーケット他

株式会社 大力納豆

魚沼市十日町360-6

TEL：025-792-0411



加工品
(その他)

魚沼産コシヒカリ使用 糀みつ



生産者からのメッセージ

魚沼産コシヒカリのお米と米こうじからつくった糀甘酒を濃縮してできた発酵甘味料。ヨーグルトなどにかけるもよし、煮物や焼き物の照りをつけるなど、いろいろなレシピに使えます。

●内容量:200g 1,500円
販売時期/通年
購入場所/魚沼醸造オンラインショップ、魚沼醸造 糀サロン、新潟県内の道の駅等

魚沼醸造株式会社
魚沼市十日町 1791-10
TEL: 025-795-6120



お菓子

うす皮魚沼きんつば



生産者からのメッセージ

天然の魚沼産よもぎを使用したよもぎのきんつばです。摘み取ったよもぎを家伝のきんつば餡と生地に加え薄く焼上げました。よもぎの風味とほのかな苦味がたまらない美味しいきんつばです。魚沼土産におすすめの逸品です。

●4個入:1080円 販売時期/通年
購入場所/にいがた本高砂屋本店、原信小出東店、道の駅深雪の里、神湯温泉倶楽部、越後のお酒ミュージアム ぼんしゅ館 越後湯沢駅店複合施設、まちの駅魚沼

株式会社 本高砂屋 新潟工場
魚沼市大沢 205-1
TEL: 025-793-7002



※金額は税込みです。金額や購入場所等変更になる場合があります。

お菓子

バウムクーヘン 魚沼の木 コシヒカリ



生産者からのメッセージ

魚沼市産コシヒカリの米粉を使用して焼き上げた米粉のバウムクーヘンです。自社工場で専属パティシエが素材にこだわり一層一層丁寧に焼きあげています。

●1,728円～

販売時期／通年

購入場所／お菓子工房まるみや、バウムクーヘン魚沼の木小売店、ウオロク小売店、まちの駅魚沼・新潟直送計画、お菓子工房まるみやオンラインショップ(<https://uonumanoki.base.shop/>)

お菓子工房まるみや

魚沼市親柄 492-10

TEL：025-799-2112



プレミアム

コシヒカリ

もち

山菜

野菜

ユリ

加工品

お菓子

飲料

木工品

木炭

飲料
(日本酒)

雪中貯蔵大吟醸原酒 越後ゆきくら



生産者からのメッセージ

魚沼市で栽培された山田錦を全量使用し、伝統の技術で醸した後に雪中貯蔵庫で熟成貯蔵した最高峰大吟醸酒です。第94回関東信越国税局酒類鑑評会吟醸の部首席第一位最優秀受賞酒。

●720ml 7,000円

販売時期／通年

購入場所／越後ゆきくら館、オンラインショップ(<http://shop.yukikura.com/>)

玉川酒造株式会社

魚沼市須原 1643

TEL：025-797-2017





魚沼ブランド推奨品

玄米 [有機栽培・生態系保全・再生可能エネルギー・エコファーマー・生産工程管理] 魚沼産コシヒカリ、
精米 [農薬・化学肥料栽培期間中不使用・生態系保全・再生可能エネルギー・エコファーマー・生産工程管理] 魚沼産コシヒカリ

コシヒカリ



JAS有機(玄米)・J-GAP・エコファーマー認証取得。ヤゴがトンボ、オタマジャクシがカエルになるまで水を貯めるなど、生き物に配慮した農業です。再生可能エネルギーである雪を利用して保管。
販売時期／通年（在庫がなくなり次第終了）
購入場所／電話または、メール（seshimo772@outlook.jp）にて。

瀬下 克志
魚沼市吉田 399-4
TEL：090-4098-8323

森山農園特別栽培米 魚沼産コシヒカリ

コシヒカリ



際立つ甘さ、もちもちとした食感、冷めても美味しい新潟県認証特別栽培米です。魚沼の豊かな自然が育み、安心と美味しさにこだわって作った私たちのお米をご賞味ください。

販売時期／通年
購入場所／森山農園
TEL・FAX 025-792-7017
森山農園
魚沼市佐梨 487
TEL：025-792-7017

森山農園魚沼産コシヒカリ

コシヒカリ



際立つ甘さ、もちもちとした食感、冷めても美味しいことが特徴です。魚沼の豊かな自然が育み、愛情を込めて育った私たちのお米をご賞味ください。

販売時期／通年
購入場所／森山農園
TEL・FAX 025-792-7017
森山農園
魚沼市佐梨 487
TEL：025-792-7017

魚沼市産 一日市米

コシヒカリ



標高1000mを超える山々より流れ出る羽根川の水を活用し肥料農薬を減らした新潟県特別農産物(特栽培)JGAP団体認証農場で消費者には、安全はもとより安心して食べていただいています。

●2kg、5kg
販売時期／通年
購入場所／一日市ひかり農産(農)一日市ひかり農産
魚沼市一日市 422-1
TEL：025-792-3245

県認証特別栽培米・魚沼産コシヒカリ



コシヒカリ



雪深い山間の里広瀬産。通常慣行基準より農薬、化学肥料を8割カット。安心安全でおいしい、こだわりのお米です。(使用農薬・資材状況)JAS有機たい肥 15k×14/10a、除草剤(3成分)1回
販売時期／新米10月上旬～完売まで
購入場所／株式会社魚沼流通サービス FAX:025-792-9393 HP「ウオリュ」で検索(<https://www.uoryu.net/>)

株式会社 魚沼流通サービス
魚沼市中原 407-5
TEL：025-792-8188

特別栽培米 魚沼産こしひかり



コシヒカリ



通常慣行基準より化学肥料と農薬を8割カット。生産者が一枚一枚管理している田んぼから収穫された、特別栽培米です。

販売時期／通年
購入場所／うおぬま百菜花、市内Aコープ、JA魚沼お買い物サイト
魚沼農業協同組合 (JA魚沼北魚沼精米センター)
魚沼市板木 1467-1
TEL：0120-158-056

魚沼産こしひかり

コシヒカリ



環境に配慮し冷却には、電気を使用せず雪の冷気でお米を保管しています。ぜひご賞味ください。

販売時期／通年
購入場所／うおぬま百菜花、市内Aコープ、JA魚沼お買い物サイト
魚沼農業協同組合 (JA魚沼北魚沼精米センター)
魚沼市板木 1467-1
TEL：0120-158-056

※金額は税込みです。金額や購入場所等変更になる場合があります。

いなぐら こめ
稲倉の米 魚沼産コシヒカリ



コシヒカリ



「米食味コンテスト2022in魚沼」最高金匠受賞米です。清流田河川流域の水を使用した、粘りと旨味のバランスが良いお米です。安心安全な美味しいお米を是非ご賞味下さい。

販売時期 / 新米時期9月下旬から完売まで
購入場所 / まちの駅魚沼、メール (inagurakome048@gmail.com)、facebook of the Messenger

馬場 和夫
魚沼市明神 2576-2
TEL : 090-5533-9510

魚沼農耕舎コシヒカリ



コシヒカリ



「毎日食べても、毎日美味しい!」感動を食卓にお届けする純度100%の魚沼農耕舎のコシヒカリ。つや、香り、甘味とも強く、もちもちした食感にじっくり噛んで食べたくなるお米です。

●お問い合わせください。
販売時期 / 通年
購入場所 / 魚沼農耕舎 Webshop (https://uonuma-agri.or.jp)
一般財団法人 魚沼農耕舎
魚沼市須原 20-5
TEL : 025-797-2255

こめ、つくります。の
魚沼すもん長鳥産こしひかり



コシヒカリ



本場の魚沼産コシヒカリを、本場においしく食べてほしいので、作ったその手でお届けします。守門は長鳥で守門岳や豪雪をはじめ自然の恵みを受けて、大事に育てています。いろんなギフトやラベルなどのご相談もお待ちしています。

販売時期 / 10月後半～完売まで
購入場所 / ネットショップこめ、つくります。そして、おどけします。(http://komettsukurimasushop-pro.jp/)、元氣すもん、道の駅ひろせ他

こめ、つくります。
魚沼市須原 953-1
TEL : 025-793-7696

雪室貯蔵米
魚沼産コシヒカリ



コシヒカリ



魚沼の豊富な雪を利用した雪室で貯蔵されたこだわりの魚沼産コシヒカリです。雪の恵みで熟成され、「甘み」と「旨み」を増したお米は一年中新鮮で、新米のような食味です。

販売時期 / 通年
購入場所 / 株式会社諸長オンラインショップ (https://morochi.co.jp/onlinehop/)、
株諸長コールセンター 0120-203-408
株式会社 諸長
魚沼市十日町 352-15
TEL : 025-793-1515

特別栽培米
魚沼産コシヒカリ



コシヒカリ



農業と化学肥料の使用料を慣行栽培の5割以下におさえて栽培されたワンランク上の魚沼産コシヒカリです。独特の粘りと、噛みしめるほど口の中に広がる旨みは絶品です。

販売時期 / 通年
購入場所 / 株式会社諸長オンラインショップ (https://morochi.co.jp/onlinehop/)、
株諸長コールセンター 0120-203-408
株式会社 諸長
魚沼市十日町 352-15
TEL : 025-793-1515

魚沼産コシヒカリ



コシヒカリ



肥沃な土地、山々から湧き出る清純な水、育成時の寒暖差がある魚沼の気候で育まれた山里のコシヒカリ。香り・味・粘りすべてにバランスを備えたお米です!

販売時期 / 通年
購入場所 / 株式会社諸長オンラインショップ (https://morochi.co.jp/onlinehop/)、
株諸長コールセンター 0120-203-408
株式会社 諸長
魚沼市十日町 352-15
TEL : 025-793-1515

北魚沼の旬米コシヒカリ、北魚沼
コシヒカリ、魚沼産コシヒカリ



コシヒカリ



うまいが当たり前魚沼産コシヒカリを、すんごうまい旬米コシヒカリに变身させようと、光合成を促したり虫が来ないよう工夫しながら田んぼにいます。

販売時期 / 通年
購入場所 / UONUMA FARMER'S MARKET、自社HP (http://www.sakurayanouen.com/)、道の駅深雪の里、Amazon等オンラインショップ
株式会社さくらや農園
魚沼市中家 1020
TEL : 025-792-8705

魚沼産コシヒカリ



コシヒカリ



肥よくな大地、昼夜の寒暖差、豊富な雪解け水とたっぷりの愛情がともめ美味しいコシヒカリを育てます。風味豊かな特産魚沼のコシヒカリをぜひ、ご賞味ください。

●2kg/2,960円、5kg/5,960円(全国一律送料無料)
販売時期 / 通年
購入場所 / 特産魚沼(要連絡)、HP (http://www.tokusanonuma.net/)、Yahooショッピング、Amazon
特産魚沼株式会社
魚沼市吉水 880
TEL : 025-794-3698

魚沼産コシヒカリ



コシヒカリ



創業 140 年の老舗米屋が
地元の農家さんから直接買
い付けた美味しい「魚沼産
コシヒカリ」です。精米し
たてを販売いたします。

販売時期 / 通年
購入場所 / 真砂屋店頭、電話注文、
<https://komeyamasagoya.com/>

真砂屋
魚沼市小出島 494
TEL : 025-792-0359

魚沼産コシヒカリ おりたて米



コシヒカリ



尾瀬・奥只見銀山の玄関口、越後駒
ヶ岳の麓に位置する下折立・折立温
泉のおりたて米販売組合の加盟農家
が生産したコシヒカリです。約400年
前の江戸時代から続く伝統行事「百
八灯」にこの稲わらを使用しています。

販売時期 / 10月上旬～完売まで
購入場所 / おりたて米販売組合 FAX:
025-795-2101(<http://oritataimai.com/>)

おりたて米販売組合
魚沼市下折立 216
TEL : 025-795-2101

魚沼産コシヒカリ、 無洗米 魚沼産コシヒカリ



コシヒカリ



お米マイスターと農産物検査
員の資格を持つ店主が、その
年の天候や作柄を加味して、
魚沼市の中でもでの良い地
域を厳選した魚沼産コシヒカ
リ100%を使用しています。

販売時期 / 通年
購入場所 / 魚沼米穀0120-141-584
HP(<https://uonumabeikoku.shop-pro.jp/>)
有限会社 魚沼米穀
魚沼市根小屋 156-1
TEL : 025-794-4444

ことぶき米



コシヒカリ



豊かな自然清らかな雪解け
水から作られる米どころ魚
沼のお米ことぶき米。御祝
い事、御中元、御歳暮に
ご利用頂いております。

●450g(3合)、1kg、2kg、5kg
販売時期 / 10月～7月
購入場所 / 道の駅深雪の里、ネット販売
(<https://www.kotobukimai.com/>)

しあわせ工房ことぶき
魚沼市小平尾 89
TEL : 025-799-2213

雪ノ王



コシヒカリ



こだわったのは「福山新田」
という生産地。日本の原風景が
広がるこの里山には、お米を
美味しくしてくれる自然の恵が
溢れています。「魚沼産」とい
う言葉では語りつくせない、極
上のお米をご堪能ください。

販売時期 / 通年 (在庫に限りあり)
購入場所 / <https://shop.atgreen.net/>
株式会社 アットグリーン
魚沼市山田 541
TEL : 080-6737-2183

杵つき 魚沼産こがねもち、 杵つき 魚沼産こがねもちよもぎ餅



もち



魚沼産こがねもち米を使っ
た美味しい手作り餅です。
毎年ご好評いただいており
ます。11月～3月まで寒い
時期限定のお餅です。

販売時期 / 11月～3月中旬ごろまで
購入場所 / 真砂屋店頭、電話注文、
<https://komeyamasagoya.com/>

真砂屋
魚沼市小出島 494
TEL : 025-792-0359

北魚沼の杵つき餅



もち



魚沼産こがねもちを 100%
使用。生産から製造まで
全て自社で行っています。

販売時期 / 12月～3月
購入場所 / UONUMA FARMER'S
MARKET、自社HP(<http://www.sakurayanouen.com/>)、道の
駅深雪の里、Amazon等オン
ラインショップ
株式会社さくらや農園
魚沼市中家 1020
TEL : 025-792-8705

もちっ娘



もち



渡辺もち店がお米から作っ
たもちです。こがねもち100%。
自慢のよもぎもちのよもぎは地
元のものです。農家のおもち
をどうぞ食べてみてください。

●白もち、黒豆もち・あわもち・よもぎもち
販売時期 / 12月～4月
購入場所 / 百葉花・渡辺もち店
(妻連路)、マルイ堀之内店、ウ
オロク魚沼店、アコープ八瀬店
渡辺もち店 魚沼市原 492
TEL : 025-794-5073、
FAX : 025-794-5431

※金額は税込みです。金額や購入場所等変更になる場合があります。

たらの芽



山菜



たらの芽は、促成栽培を行い、季節の先取りで3～4月をメインに出荷しています。たらの芽特有の香味と軽い苦味がとても美味しい一品です。

●1パック：400円
販売時期／12月中旬～4月
購入場所／JA魚沼花き園芸センター（要予約）、うおぬま百菜花ん
魚沼促成山菜生産組合
（JA魚沼北魚沼基幹営農センター）
魚沼市井口新田 645-13
TEL：025-793-1770

うるい



山菜



越後魚沼は日本有数の雪深き里です。この土地で育たうるいは味や香りにクセがなく、独特の歯ごたえがあります。ふるさとの春の味覚をぜひご賞味ください。

●1パック：350円
販売時期／12月～4月
購入場所／JA魚沼花き園芸センター（要予約）、うおぬま百菜花ん
魚沼促成山菜生産組合
（JA魚沼北魚沼基幹営農センター）
魚沼市井口新田 645-13
TEL：025-793-1770

ふきのとう



山菜



雪深い魚沼の地で促成栽培されたふきのとうは独特の香りと、ほろ苦い風味が春の訪れを感じさせる一品です。天ぷら、ふきのとう味噌等で一早い春をご賞味ください。

●1パック：500円
販売時期／12月中旬～4月
購入場所／JA魚沼花き園芸センター（要予約）、うおぬま百菜花ん
魚沼促成山菜生産組合
（JA魚沼北魚沼基幹営農センター）
魚沼市井口新田 645-13
TEL：025-793-1770

魚沼市産アスパラガス （グリーン・紫の2色アスパラガス）

野菜



自家育苗から収穫まで、農薬・除草剤・化学肥料不使用の希少価値がある美味さと安全な健康野菜・アスパラを長期どりで提供、極甘の太い紫アスパラも好評です。

●時価
販売時期／5月上旬～9月末
購入場所／うおぬま百菜花ん（グリーンアスパラガス、紫アスパラガス）、Aコープ広瀬店（グリーンアスパラガス）
ガク・グリーンファーム広瀬
魚沼市長堤新田 299
TEL：090-5812-1313

八色菜



野菜



大変甘くシャキッとした歯触りの良い八色菜です。おひたしに、葉っぱに色々々な食べ方がある魚沼八色菜をぜひご賞味ください。

●時価
販売時期／1月上旬～3月下旬
購入場所／うおぬま百菜花ん
魚沼農業協同組合 北魚沼野菜部会
（JA魚沼北魚沼基幹営農センター）
魚沼市井口新田 645-13
TEL：025-793-1770

ユリ切花



ユリ



魚沼市は全国有数のユリ切花産地です。ユリの上品な香りと大輪の花で家庭に華やかさをお届けします。

販売時期／7月～10月頃まで
購入場所／うおぬま百菜花ん
魚沼花き園芸組合
（JA魚沼花き園芸センター内）
魚沼市吉水 316-3
TEL：025-794-3992

魚沼産十全なす漬



加工品（漬物）



県内でも特に高温多湿な魚沼地域。この気象条件のもと契約栽培で育てたなすを八海山水系の伏流水を使い、丁寧に漬け込んでおります。魚沼の夏の味覚をご賞味ください。

販売時期／7月下旬～9月下旬
購入場所／幸源、うおぬま百菜花ん、サカキヤ
株式会社 幸源
魚沼市十日町 360-5
TEL：025-792-4780

まるつたのなす漬け 深雪なす



加工品（漬物）



魚沼深雪なすは、うす皮のみずみずしいなすです。地元唯一のなす漬け「深雪なす」を初めて食べると「なすが違う」「ああ美味しい」と感じることでしょう。

●880～950円、2袋3,480円（通販）
販売時期／7月上旬～10月下旬（2025年実績）
購入場所／うおぬま百菜花ん、ウクロク魚沼店、新潟直送計画、産直アール、魚沼の定番なす 漬り屋さん、原信小売店
農屋丸葛食品
魚沼市宇津野 182-1
TEL：025-795-2846・090-1509-5009

イワナ甘露煮



加工品(水産物)



八海山からの伏流水を利用し、丁寧に育てた「岩魚」を甘露煮にしました。干し・焼き・煮込みの工程をじっくりと3日間かけて作り、柔らかく頭から骨まで全部召し上がれます。

販売時期／通年
購入場所／道の駅深雪の里、CoCoLo湯沢、新潟直送計画(ネット販売)

高野養魚場
魚沼市虫野1540-18
TEL：025-792-0083

にじます甘露煮



加工品(水産物)



魚沼の清流で育てた「ニジマス」を干して焼いてじっくりと煮込み、甘辛く美味しい甘露煮に仕上げました。柔らかく頭から骨まで全部召し上がれます。

販売時期／通年
購入場所／道の駅深雪の里、CoCoLo湯沢、新潟直送計画(ネット販売)

高野養魚場
魚沼市虫野1540-18
TEL：025-792-0083

あやこがね大豆使用豆腐製品



加工品(その他)



新潟県内産大豆「あやこがね」使用のお豆腐です。大豆の旨みがぎゅーりとつまったおいしいお豆腐です。一丁一丁寧にパックして皆様にお届けいたします。ネット通販も出来ます。

●豆腐：150円、油揚げ1枚：60円、厚揚げ：240円、おぼろ(小)：200円
販売時期／通年
購入場所／立場とうふ、うおぬま百菜花ん、ウオロク魚沼店、まの駅魚沼

立場とうふ
魚沼市四日町290
TEL：025-792-1471

魚沼の干し芋



加工品(その他)



原料さつまいも(紅はるか)は弊社で移植・栽培・収穫・熟成までし、弊社加工所で乾燥・加工・商品化までの一貫工程です。

販売時期／通年
購入場所／UONUMA FARMER'S MARKET、自社HP(<http://www.sakurayanouen.com/>)、道の駅雪の里、Amazon等オンラインショップ

株式会社さくらや農園
魚沼市中家1020
TEL：025-792-8705

魚沼産コシヒカリ使用生塩糰



加工品(その他)



魚沼産コシヒカリを100%つけたこだわりの塩糰。魚沼産コシヒカリのお米とこうじ菌の酵素の力で魚や肉、野菜などの素材の旨みを引き出します。まろやかな風味が特徴です。

●内容量：200g 350円
販売時期／通年
購入場所／魚沼醸造オンラインショップ、魚沼醸造 桜サロ、新潟県内の道の駅等

魚沼醸造株式会社
魚沼市十日町1791-10
TEL：025-795-6120

魚沼のおかゆ(玄米がゆ・白米がゆ)



加工品(その他)



レンジで簡単に温められるおかゆです。そのまま美味しい。お米の旨みを味わうおかゆです。白米はすっきりとした甘みを感じるおかゆ、玄米は香ばしい旨みがあるおかゆ。魚沼産コシヒカリ有機JAS認証米使用。

●345円 販売時期／通年
購入場所／魚沼農耕舎、魚沼農耕舎webshop(<https://uonuma-agri.or.jp/>)
一般財団法人 魚沼農耕舎
魚沼市須原20-5
TEL：025-797-2255

米粉麺(白米麺・玄米麺)



加工品(その他)



グルテンフリーな米粉麺。白米麺は細麺、玄米麺は平太麺。60秒で火が通るので時短調理可能。うどんの様に、パスタの様に食べられます。

●378円
販売時期／通年
購入場所／魚沼農耕舎、魚沼農耕舎webshop(<https://uonuma-agri.or.jp/>)
一般財団法人 魚沼農耕舎
魚沼市須原20-5
TEL：025-797-2255

うおぬまっちの紹介

誕生日：11月1日

性別：女の子

性格：おっとり、おとなしい

好きな食べ物：魚沼市産コシヒカリ、生もつ焼き

チャームポイント：稲穂の髪チャーム、つやつやキラキラもちりなところ

モットー：新米の気持ちを忘れない



※金額は税込のみです。金額や購入場所等変更になる場合があります。

たわらやロール

お菓子



魚沼産コシヒカリ米粉100%のモチリ・しっとりとした食感のロールです。独自製法により米粉の特長がよく出た、他では味わえない逸品です。

●1,728円
販売時期／通年
購入場所／タワラヤ
タワラヤ
魚沼市堀之内 4078
TEL：025-794-3280

魚沼サブレ

お菓子



魚沼産コシヒカリ粉 100%で作った歯もろい、サクサク食感のサブレです。

●702円
販売時期／通年
購入場所／タワラヤ、道の駅深雪の里、まちの駅魚沼
タワラヤ
魚沼市堀之内 4078
TEL：025-794-3280

笹だんご

お菓子



コシヒカリとこがねもちの粉、よもぎの新芽、笹、全て魚沼産100%使用。北海道産小豆を使った自家製館で、こだわりを持って一つ一つ丁寧に作り上げた、風味豊かな昔ながらの笹団子です。

●5個：1,190円
販売時期／通年
購入場所／タワラヤ(通年販売)、まちの駅魚沼、道の駅深雪の里(期間限定販売)
タワラヤ
魚沼市堀之内 4078
TEL：025-794-3280

手焼せんべい魚沼惣五郎

(薬焼き、ほの塩、こいち、たまり、砂糖、ゆず七味、あおきたり、こって辛)



お菓子



生地はなんと、魚沼産コシヒカリ100%！お米の旨味をギュッと閉じ込めた生地を職人が一枚一枚心を込めて焼き上げます。手焼きならではの食感と、噛めば噛むほど広がるお米の旨味が特徴です。
●1枚入：130円、3枚入：430円、5枚入：700円 ※販売店によって取り扱いの種類や規格が異なります。
販売時期／通年
購入場所／道の駅(ひろせ)、うねま百葉花ん、神湯温泉倶楽部、まちの駅魚沼
株式会社 入店瀬
魚沼市穴沢 1337-2
TEL：025-796-2455

魚沼産コシヒカリ使用
秣甘酒

飲料(甘酒)



魚沼産コシヒカリを100%つけた秣甘酒。自然な甘みで魚沼産コシヒカリのおいしさを引き立てた飲みやすい秣甘酒に仕上げました。アルコール0%、砂糖を使っていない秣甘酒です。

●120g：330円、480g：780円
販売時期／通年
購入場所／魚沼産産オンラインショップ、魚沼産産 秣サロ、新潟県内の道の駅等
魚沼産産株式会社
魚沼市十日町 1791-10
TEL：025-795-6120

十九代玉風味



飲料(日本酒)



寛文13年(1673年)から魚沼の地で受け継がれてきた伝統的地酒です。芳醇旨口かつキレの良い味わい。全国燗酒コンテストプレミアム燗酒部門最高金賞受賞。

●720ml：1,500円、1800ml：2,950円
販売時期／通年
購入場所／越後ゆきくら、オンラインショップ(<http://shop.yukikura.com/>)
玉川酒造株式会社
魚沼市須原 1643
TEL：025-797-2017

魚沼産コシヒカリ玄米茶



飲料(お茶)



魚沼産コシヒカリを使用した、すっきりとした味わいで、ごくごく飲める玄米茶です。

●1本：120円、1箱24本入：2,600円
販売時期／通年
購入場所／うねま百葉花ん、市内Aコープ、JA魚沼お買い物サイト
魚沼農業協同組合(うねま百葉花ん)
魚沼市中原 260-3
TEL：025-792-7066

魚沼産コシヒカリ
玄米ほうじ茶

飲料(お茶)



魚沼産コシヒカリ特別栽培米を100%使用した炒り玄米と、全国的に名高い石川県の加賀棒茶をブレンドした高級ほうじ玄米茶です。茶葉の甘味がしっかりと感じられ、更に炒り玄米が加わる事で上質な甘味と香ばしさが味わえます。

●756円 販売時期／通年
購入場所／丸由茶舗、道の駅深雪の里
丸由茶舗
魚沼市小出島 1045-9
TEL：025-792-0131

魚沼産コシヒカリ玄米茶



飲料(お茶)



魚沼産コシヒカリ特別栽培米を100%使用した炒り玄米と、国内生産量1%未満・標高500mの天空の茶園で栽培された上質な煎茶をブレンドした高級玄米茶です。お米本来の甘味、香ばしさ、高級茶葉のうま味が引き立つ味わいです。

●756円 販売時期/通年
購入場所/丸由茶舗、道の駅深雪の里

丸由茶舗
魚沼市小出島1045-9
TEL: 025-792-0131

魚沼産コシヒカリ炒り玄米ブレンドコーヒー



飲料(コーヒー)



魚沼産コシヒカリ特別栽培米を100%使用した炒り玄米と、酸味・苦味が少なくマイルドで飲みやすくブレンドしたコーヒーをミックスしました。お米の甘味、炒り玄米の香り、コーヒーの香味が絶妙にマッチした透明感ある味です。

●216円 販売時期/通年
購入場所/丸由茶舗、道の駅深雪の里

丸由茶舗
魚沼市小出島1045-9
TEL: 025-792-0131

玄米デカフェ



飲料(その他)



有機JAS魚沼産コシヒカリ丁寧にじっくり焙煎し、粉碎した玄米デカフェ。見た目はコーヒーにそっくり。味は全く別。濃い麦茶の様な味わいで飲んだ後身体がほっとします。カフェインゼロなので、夜にほっと一息きたい時、妊婦さんや授乳中のママにオススメです。

●10g: 194円、100g: 780円
販売時期/通年

購入場所/魚沼農耕舎、魚沼農耕舎
webshop(<https://uonuma-agri.or.jp>)

一般財団法人 魚沼農耕舎
魚沼市須原20-5
TEL: 025-797-2255

魚沼市産ブナ材名刺入れ

木工品



大白川産ブナ材「スノーピーチ」で作った名刺入れです。1個ずつ木目が違うので1点物です。福山地区で作った和紙に包んで箱入りで販売します。

●4,000円
販売時期/通年(受注生産)
購入場所/大竹建具店、道の駅入広瀬

大竹建具店
魚沼市須原4504
TEL: 025-797-2524

魚沼木炭

木炭



魚沼木炭は地元の良質なナラやブナ等を使用し、炭焼き職人がこだわりを持って焼いており、火力が強く、火持ちが良いことが特徴です。

購入場所/黒炭: JA魚沼北魚沼基幹営農センター/白炭: 俵諸長福田支店 在庫の無い場合があります。

魚沼木炭生産組合
魚沼市細野208-1
(魚沼市森林組合内)
TEL: 025-797-2142(連絡先)

ここがすごい! 魚沼市の木材

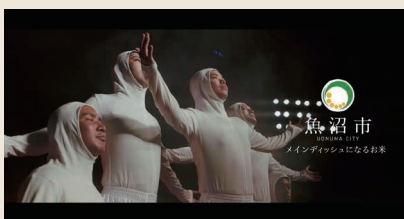


魚沼市産ブナ材(スノーピーチ)は、根本の木目に独特の変化があり、華やかで清潔感のある木肌を活かした高級家具に使用されています。また、魚沼市産杉材(魚沼杉)は軽さに加えて強さも兼ね備えているため、強度が求められる柱や梁などの構造材として使用されています。



ふるさとCM紹介

第6回
新潟ふるさとCM大賞
準グランプリ受賞



～俺たちが、主役だ。～

スポットライトを浴びて登場するのは
……魚沼市産コシヒカリ!

一粒一粒の役者たちが、ふっくら炊き上がる物語。
お腹を空かせた観客たちが歓声を上げる。
その存在感はまさに、食卓の主役です。



魚沼市HPから引用

道の駅 いりひろせ

営 9時～17時 販 野菜、米、加工食品、
※冬期は9時～16時 その他
期 通年 住 魚沼市大栃山 356-2
休 12月31日、1月1日 ☎ 025-796-2500
12月～2月毎週木曜日

元気すもん

営 毎週土日 9時～15時 住 魚沼市須原 1373-3
期 5月～11月 ☎ 080-9550-8884
休 平日
販 野菜、米、加工食品、
民芸品など

ものずき村

営 7時30分～16時 住 魚沼市三沢沢 40-1
期 3月～11月 ☎ 025-799-4801
休 毎週水曜日
販 野菜、米、花き、山菜、
加工食品、その他

Aコープ広瀬店 ファーマーズ部会

営 1～2月 平日9時～18時30分 販 野菜、果物、花き、
3～12月 平日9時～19時 加工食品
通年 日祝9時～18時 住 魚沼市並柳 1550
期 通年 ☎ 025-799-3313
休 1月1日

野菜ハウス

営 9時～17時 その他
商品無くなり次第終了 住 魚沼市吉田 295-1
期 4月半ば～11月半ば ☎ 090-7416-7036
休 毎週木曜日
販 野菜、果物、米、花き、

道の駅 ゆのたに物産館「深雪の里」

営 9時～17時 販 米、地酒、加工食品
※時期により時間変 (テナント内) 野菜、
更あり 果物、豆類
期 通年 住 魚沼市吉田 1148
休 無休 ☎ 025-792-9300

下島農家直売所

営 10時～16時 ☎ 025-794-3456
期 6月中旬～11月末日
販 野菜、果物、米、花
き
住 魚沼市下島 1286-4

まちの駅 魚沼

営 9時～17時 住 魚沼市堀之内 130
期 通年 ☎ 025-795-5006
休 1月1日～2日
販 野菜、米、花き、加
工食品、お土産品

下倉直売所

営 7時～17時30分 住 魚沼市下倉 12
期 6月～11月
休 無休
販 野菜、米、花き、豆類、
その他

UONUMA FARMER'S MARKET (ウオヌマファーマーズマーケット)

営 4月～11月10時～15時 販 野菜、米、加工食品
12月～3月 9時30分～18時 住 魚沼市佐梨 684-2
期 通年 オカベ佐梨ビル1階
休 4月～11月 不定休 北側
12月～3月 毎週木曜日 ☎ 025-792-8705

うおぬま百菜花ん

営 9時～17時 販 野菜、果物、米、花
期 通年 きなど
休 11月～4月 毎週水 住 魚沼市中原 260-3
曜日 ☎ 025-792-7066
5月～10月 無休





東京からこんなに近い!!



事務局：魚沼市役所産業経済部農政課
 〒946-8601 新潟県魚沼市小出島 910 番地
 TEL：025-793-7647 FAX：025-793-1016
 E-mail：nousei@city.uonuma.lg.jp



魚沼市ホームページ
QRコード