

あがの「逸品」ガイド  
掲載企業一覧

企業名・お問い合わせ先

1

有限会社コトヨ醤油醸造元

〒959-1918 新潟県阿賀野市笹岡1119番地  
tel\_0250-62-2416 fax\_0250-62-0264  
web\_http://www.kotosoyoyu.jp  
mail\_info@kotosoyoyu.jp



2

株式会社かたぎり

〒959-2021 新潟県阿賀野市中央町1-13-40  
tel\_0250-63-1110 fax\_0250-63-1114  
web\_http://komeyakatagiri.com  
mail\_info@komeyakatagiri.com



3

株式会社協坂園芸

〒959-2053 新潟県阿賀野市境新128  
tel\_0250-62-6772 fax\_0250-62-6772  
Instagram\_https://www.instagram.com/  
soel\_ediblegarden\_  
mail\_wakky510@outlook.com



4

有限会社水原町農産センター

〒959-2045 阿賀野市里965-1  
tel\_0250-62-1698 fax\_0250-63-2244  
web\_https://genmaikoubou.com  
mail\_info@inakasodachi.com



5

株式会社神田酪農

〒959-2215 新潟県阿賀野市六野瀬331  
tel\_0250-68-4652 fax\_0250-25-7010  
web\_http://www.kandarakunou.com  
mail\_info@kandarakunou.com



6

八米 (HACHIBEI)

〒959-2024 新潟県阿賀野市中島町11-20  
tel\_025-246-0800 fax\_025-246-0810  
web\_https://www.hachi-bei.com/  
mail\_info@hachi-bei.com



7

京ヶ瀬豆腐 まめ工房いとう

〒959-2123 新潟県阿賀野市姥ヶ橋668-1  
tel\_0250-67-2053 fax\_0250-67-2053  
web\_https://www.mamekoubo.com  
mail\_info@mamekoubo.com



お問い合わせ (阿賀野市商工業振興協議会)

安田商工会

〒959-2221 新潟県阿賀野市保田3726-7  
TEL.0250-68-2208

京ヶ瀬商工会

〒959-2123 新潟県阿賀野市姥ヶ橋660-5  
TEL.0250-67-2743

水原商工会

〒959-2021 新潟県阿賀野市中央町2-12-5  
TEL.0250-62-2047

笹神商工会

〒959-1919 新潟県阿賀野市山崎379  
TEL.0250-62-4563

伴走型小規模事業者支援推進事業



あがの  
「逸品」  
ガイド



こだわりの企業7社を厳選!  
新潟県阿賀野市自慢の「逸品」をご紹介します







# 阿賀野市自慢の 「逸品」を発見!

阿賀野市の恵まれた気候・風土・文化を活かして、まごころ込めて大切に作られた自慢の逸品。

新潟県の北東部に位置する、自然豊かな阿賀野市。  
雄大な五頭山が色づく春、清らかな阿賀野川の水辺に憩いがあふれる夏、肥沃な大地が黄金色に染まる新米の季節、そして多くの白鳥が瓢湖に飛来する厳冬へ。

四季折々の美しい表情と伝統的な暮らしが息づくこの地域は、豊かで味わい深い魅力がぎっしり。  
いずれも丁寧に、まごころ込めて吟味した、阿賀野市が誇る逸品です。

ぜひこの機会にお試しいただき、ひとりでも多くのお客様に格別の喜びと笑顔をお届けしたいと思っています。







フードアロマ(登録商標)は  
素材を活かす調味料。  
豊次郎の想いを今世に。

## 柿酢と佐渡レモンの和院しょうゆポン酢

### 季節の食材を活かすポン酢

季節ごとの美味しい食材をさらに美味しくいただくためのポン酢です。新潟県産の柿酢とレモンでさわやかな香りと上品な酸味に仕上げました。牡蠣、のどぐろ、季節の生野菜、和風ハンバーグ、しゃぶしゃぶに。

<b>Data</b>	
原材料名/しょうゆ加工品、果実酢、	保存方法/常温
レモン果汁/調味料	ケース入数/12本
(アミノ酸等)ビタミン	出荷納期/通年
B1、酸味料	

規格内容量/200ml  
賞味期限/365日  
参考上代(税別)/718円



## かければ燻製

### 脂の乗ったお料理でフードアロマ体験

燻製臭の調整技術により醤油本来の香りだけでなく燻香によって素材の味が引き締まり香りがたって新しい体験ができます。うなぎの白焼き、牛肉、クリームチーズに。

<b>Data</b>	
原材料名/大豆、小麦、食塩/	保存方法/常温
アルコール	ケース入数/24本
規格内容量/50ml	出荷納期/通年
賞味期限/365日	
参考上代(税別)/560円	



### 有限会社コトヨ醤油醸造元

〒959-1918 新潟県阿賀野市世岡1119番地  
tel\_0250-62-2416 fax\_0250-62-0264 web\_http://www.kotoyosoyu.jp  
mail\_info@kotoyosoyu.jp 担当者:小林 丈将・小林 江利子



## Japanese food "Rice"

## 嘉右衛門 お野菜ご飯

### 洗わず、水を入れて炊くだけの 簡単ご飯(野菜入り)

洗わず、水を入れて炊くだけで簡単にご飯が炊けます。お野菜入りで種類も豊富。お好きな具材を選んでください。トッピングで自由にアレンジ、オリジナルレシピで楽しんで♪

<b>Data</b>	
原材料名/穀類加工品	保存方法/常温
規格内容量/1合、2合	ケース入数/12個、36個
賞味期限/180日	出荷納期/通年
参考上代(税別)/600円~1,000円、	他の品目/白米、玄米、無洗米、豆、
3,000円	パックご飯、麦



### 株式会社かたぎり

〒959-2021 新潟県阿賀野市中央町1-13-40  
tel\_0250-63-1110 fax\_0250-63-1114  
web\_http://komeyakatagiri.com mail\_info@komeyakatagiri.com  
担当者:飯田 佑季



## 食卓に会話咲かせる エディブルフラワー

## エディブルフラワー

### 使い方無限に広がる 作る人も食べる人も楽しい 花のある食卓

農薬を使用せず栽培されたエディブルフラワーを自然の色そのまま残して丁寧に加工しました。ドライ加工しているため日持ちが良く、冷暗所での保存で一年以上鮮やかな色を保ちます。お料理、お菓子、スイーツ、ドリンク...使い方はアイデア次第で無限に広がります。

<b>Data</b>	
原材料名/エディブルフラワー	保存方法/冷暗所
規格内容量/応談	ケース入数/
賞味期限/1ヶ年	出荷納期/要相談
参考上代(税込)/応談	



### 株式会社脇坂園芸

〒959-2053 新潟県阿賀野市境新128  
tel\_0250-62-6772 fax\_0250-62-6772  
Instagram\_https://www.instagram.com/soel\_ediblegarden/  
mail\_wakky510@outlook.com  
担当者:脇坂 よしみ



## 毎日健康! 酵素玄米ごはん!

## さっちゃんの酵素玄米ごはん

### おいしく健康! モチモチの酵素玄米ごはん!

原料米には新潟県阿賀野市産のコシヒカリのみ使用。あずきを加えた玄米を炊いて、3日間熟成させてモチモチの「酵素玄米ごはん」のできあがり。それをさらにレトルト処理し、常温でも保存できるようにしました。

<b>Data</b>	
原材料名/玄米、小豆、塩	保存方法/常温
規格内容量/125g	ケース入数/28個
賞味期限/2年	出荷納期/即日
参考上代(税込)/350円	他の品目/



### 有限会社水原町農産センター

〒959-2045 阿賀野市里965-1  
tel\_0250-62-1698 fax\_0250-63-2244  
web\_https://genmaikoubou.com mail\_info@inakasodachi.com  
担当者:伊藤 直也

無添加  
グルテンフリー  
残留農薬ゼロ



のんびりほっこり  
愛情ミルク



子牛のきもち

子牛が飲むお母さんのお乳  
そのままのピュアな味わいです

生乳100%使用。みるばすの大人気ソフトクリームがお店に行かずに食べられる! スッキリとコクのある濃厚なお味。すこし時間をおいて溶かしてあげることでスプーンが入りやすくなり、くちどけなめらかなソフトクリームを味わえます。

Data

原材料名/生乳、生クリーム、砂糖、脱脂粉乳、ブドウ糖/乳化剤、安定剤(増粘多糖類)	保存方法/-18℃以下で保存 ケース入数/28 出荷納期/3~5日
規格内容量/90ml	他の品/KANDAMILK250ml、 KANDAMILK100ml
賞味期限/ 参考上代(税込)/9,680円	



株式会社神田酪農

〒959-2215 新潟県阿賀野市六野瀬331  
tel\_0250-68-4652 fax\_0250-25-7010  
web\_http://www.kandarakunou.com mail\_info@kandarakunou.com  
担当者: 神田豊広

おとうふ屋と酪農家で  
つくったジェラート



ほんのり甘いおとうふ氷菓

卵、乳製品を一切使わずに  
うまれたおとうふジェラート

卵、乳製品を一切使わずに生まれたおとうふジェラート。大豆のコクで砂糖が控えめでも濃厚な豆、とうふの味を感じることができます。卵、乳製品のアレルギーの方でも安心して食べられます。おすすめの食べ方は、まめ工房いとうの裏商品、自家製ゆず胡椒のをせ! 口に入れた瞬間、柚子胡椒の塩味が舌に広がり後から豆の優しい甘さが追いかけてきます。もっと甘さが欲しい方には黒蜜、おとうふ感が欲しいければ醤油! 皆さまのお好みに幾通りもお楽しみ頂けます。

Data

原材料名/豆乳(大豆を含む国内製造)、豆腐、グラニュー糖、ぶどう糖、米、米油、レモンジュース	保存方法/冷凍 ケース入数/24個 出荷納期/7営業日 (水、日定休日)
規格内容量/90ml	他の品目/油揚げ、おとうふ、ケーキ
賞味期限/ 参考上代(税込)/550円	

京ヶ瀬豆富 まめ工房いとう

〒959-2123 新潟県阿賀野市姥ヶ橋668-1  
tel\_0250-67-2053 fax\_0250-67-2053  
web\_https://www.mamekoubo.com mail\_info@mamekoubo.com  
担当者: 伊藤 玲子

八米はちみつ農法  
あなたはどっち派?



はちみつ農法コシヒカリ・新之助

養蜂と水稲の二刀流

八米(はちべい)は新潟県阿賀野市を拠点に養蜂と水稲を営む農家です。

○新潟県産米…新潟が誇るブランド米(コシヒカリと新之助)をオリジナル農法「八米はちみつ農法」にて栽培しました。2023年産のお米は全て完売し、今回のグルメ&ダイニングスタイルショーでは2024年産の予約販売を承ります。米処新潟のオンリーワンはちみつ農法米を是非一度ご賞味ください。

○新潟県産はちみつ…自家採取している新潟県産天然はちみつです。常時6種類ほどのはちみつを揃えており、花によって異なる豊かな香りをお届けします。小売り用、ギフト用、業務用を取り揃えております。

受賞歴

- 2018年 第6回グッドライフアワード環境大臣賞優秀賞
- 2020年 新潟県優良農業経営体等表彰(農福連携の部)
- 2021年 ディスカバー農山漁村の宝 北陸農政局選定
- 2023年 新潟ガストロノミアワード 特産品30選

Data

原材料名/米(コシヒカリ、新之助)はちみつ(新潟県産)	保存方法/直射日光を避け 常温にて保存
規格内容量/要相談 業務用有	ケース入数/要相談
賞味期限/ 参考上代(税別)/要相談	出荷納期/要相談



八米(HACHIBEI)

〒959-2024 新潟県阿賀野市中島町11-20  
tel\_025-246-0800 fax\_025-246-0810  
web\_https://www.hachi-bei.com/ mail\_info@hachi-bei.com  
担当者: 高橋 敦志

