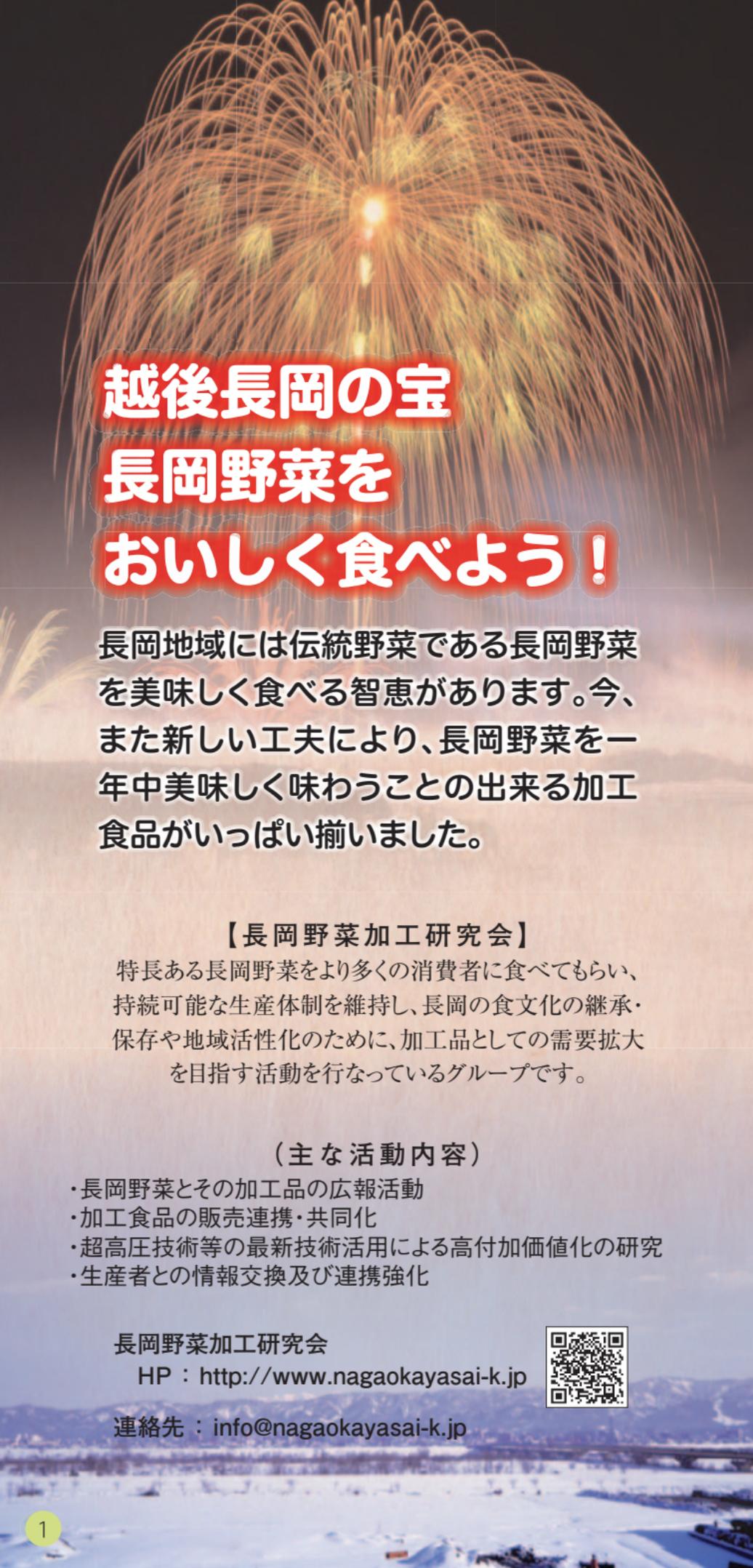


長岡野菜の加工食品
特産品・おみやげ
カタログ





越後長岡の宝

長岡野菜を

おいしく食べよう！

長岡地域には伝統野菜である長岡野菜を美味しく食べる智恵があります。今、また新しい工夫により、長岡野菜を一年中美味しく味わうことの出来る加工食品がいっぱい揃いました。

【長岡野菜加工研究会】

特長ある長岡野菜をより多くの消費者に食べてもらい、持続可能な生産体制を維持し、長岡の食文化の継承・保存や地域活性化のために、加工品としての需要拡大を目指す活動を行なっているグループです。

（主な活動内容）

- ・長岡野菜とその加工品の広報活動
- ・加工食品の販売連携・共同化
- ・超高压技術等の最新技術活用による高付加価値化の研究
- ・生産者との情報交換及び連携強化

長岡野菜加工研究会

HP : <http://www.nagaokayasai-k.jp>



連絡先 : info@nagaokayasai-k.jp

【長岡野菜加工食品のご紹介】

- 長岡グランドホテル P.03
かぐら南蛮ジャム／長岡野菜スープカレー
- ホテルニューオータニ長岡 P.04
にいがた菊鮭寿し／山古志ものがたり
- (株)右門明治堂 P.05
山古志の笹包み(かぐら南蛮味噌入り)／
笹おこわ(かぐら南蛮醤油味)／笹おこわ(レンコンきんぴら入り)
- デリカ バーデン・バーデン P.06
長岡野菜ソーセージトリオ／おもいのほかドレッシング
- 丸七食品(有) P.07-08
体菜の煮菜／体菜の水煮
かぐら南蛮しその実茶漬／かぐら南蛮ごま昆布
かぐら南蛮入みそ小胡瓜／酢ずいき(甘酢漬)
- (有)たちばな P.09-10
浅漬 梨茄子／味噌漬 巾着茄子／辛子茄子
さんじょ漬／味噌漬かぐら／煮菜
- (有)ドリーム岩塚 P.11
甘酢ずいき／菊酢漬(おもいのほか)／糸瓜ハリハリ漬
- (株)星野本店 P.12
越後の神楽南蛮味噌
- (株)ボントーン P.12
神楽南蛮クッキー
- (有)今井豆富店 P.13
肴豆とうふ
- (有)たちかわ農産 P.13
肴豆大福

※価格表記は全て税込価格です。



かぐら南蛮ジャム

長岡野菜の一つに「かぐらなんばん」があります。神楽面に似てごつごつとしている事からの命名とか。独特の味わいはあるが特段に辛い。

お父さんしか食べられない物をママや子供さんにも・・との想いで試行錯誤し、たどり着いたのが

「かぐら南蛮ジャム」でした。

ちなみに「かぐらなんばん」は山古志地区で収穫された物のみを使用しています。なぜなら生産者の想いが伝わり、品質が一定であるからです。口に含むと甘酸っぱい果実のジャムかと思いきや、お〜っと来ました特有の香りと辛さ。でもレモンの酸味や皮の渋み、糖類・ハチミツなどの甘さのバランスがよく、全体としてはピリ辛ですっきりとした爽やかさのあるミックスジャムに仕上がりました。

パンをはじめ、ヨーグルトのお口直しやアイスクリームのトッピング。クラッカーに乗せれば洋酒のおつまみとしてもマッチします。

- ・1本(160g) 500円
- ・2本詰合せ 1,000円
- ・贈答詰合せ 2,100円(ジャム2本、スープカレー2箱)

販売店:長岡グランドホテル、横山(CoCoLo長岡)

長岡観光・コンベンション協会、カーネーションプラザ

長岡野菜スープカレー

豪雪・年間を通じた高い湿度・夏の高湿・信濃川が作った肥沃な土壌・・・。そんな気候風土の中で育った長岡野菜は独特な食感・風味を持っています。緻密な硬さが残る長岡巾着なすとピリリと辛いかぐらなんばん、国産ポテト、たっぷり入れた玉ねぎなどをベースに、数種の香辛料を独自のブレンドでスパイシーに香り立つ、インド風に仕上げたスープカレーです。麺つゆなどと合わせると、カレーうどんとしてもお楽しみ頂けます。

- ・1箱(220g) 550円
- ・6個入りパック 3,300円
- ・10個入りパック 5,500円
- ・贈答詰合せ 2,100円
(ジャム2本、スープカレー2箱)



販売店:長岡グランドホテル、原信、ニューデイズ、横山(CoCoLo長岡)

長岡観光・コンベンション協会、カーネーションプラザ、伊勢丹新潟店

製造元 長岡都市ホテル資産保有株式会社

〒940-0066 長岡市東坂之上町 1-2-1 HP : <http://www.nagaokagrand.co.jp/>
TEL 0258-33-2111 FAX 0258-33-2106





写真は盛り付け例です

にいがた菊鮭寿司

新潟には菊の食文化がありますが年々生産農家が減少しており、本県が誇る新潟米の消費拡大と共に、農家の皆さんを応援したいと弊社和食調理長大沢和人が考案しました。菊は JA 越後ながおか、JA 新潟みらいさんの協力のもと長岡産「おもいのほか」、白根産「かきのもと」

を使用し、鮭は地域活性化に取り組む「佐渡銀鮭」を使用しています。佐渡銀鮭の稚魚は宮城県石巻市から運ばれ養殖していますが、震災で石巻の事業者は甚大な被害を受けました。再起への思いを掛けた佐渡銀鮭は被災地への支援にも繋がっています。新潟の菊・米農家の皆さん、佐渡・石巻の事業者の皆さんの思いを一つにした一品です。お土産用としての販売も行っており、隣県富山の鱒寿司のように「にいがた菊鮭寿司」が新潟の代名詞となるよう広めていきたいと思っています。

・10カン入り 1,200円

販売店：ホテルニューオータニ長岡、横山 (CoCoLo長岡店・新潟店)

山古志ものがたり

平成16年、山古志地域の錦鯉養鯉場では中越大震災により大切な親鯉を失いました。鯉に代わる新たな特産品の開発として、棚田の養鯉池で始められたのがモロコの養殖です。また、山古志の畑では古くから神楽南蛮(さしずめ辛いピーマン、若しくは大きい唐辛子)を煮たり揚げたり、味噌などに加工して食されていました。

震災後に養殖が始まったモロコと、昔から栽培されてきた神楽南蛮。復興に向かう山古志の人々の思いが詰まって出来た商品がこの「山古志ものがたり」です。

神楽南蛮味噌は、越路産大豆と県産米を醸造した特別な味噌を使用。モロコは山椒煮にして市内加工会社に依頼。生産から加工までの全ての行程、パッケージや題字に至るまで地元長岡にこだわりぬいた商品です。

- ・やまこしモロコ山椒煮 40g
 - ・神楽南蛮味噌 40g×2
- 1,260円



販売店：ホテルニューオータニ長岡

販売元 (株)コープビル ホテルニューオータニ長岡

〒940-0048 長岡市台町 2-8-35 HP: <http://www.nagaoka-newotani.co.jp>
TEL 0258-37-1111 FAX 0258-37-2137





山古志の笹包み (かぐら南蛮味噌入り)

こがね色に実ったコシヒカリの艶やかな生地の中に山古志産のかぐら南蛮を微塵切りして、味噌・砂糖・味醂などで甘辛く味付けしたものを、中に入れ丁寧に笹に巻いた一品です。

・ 1個 50g 150円

販売店: 自店、長岡駅(リテールネット)、通信販売

笹おこわ (かぐら南蛮醤油味)

地元でとれたうまいもち米で長岡独特の味付けをした醤油おこわに、山古志のかぐら南蛮を細かく切り醤油・砂糖・酒などで甘くいためたものをトッピングしてあります。

・ 1個 90g 180円



販売店: 自店、通信販売



・ 1個 90g 180円

笹おこわ (レンコンきんぴら入り)

地元でとれたうまいもち米で長岡独特の味付けをした醤油おこわに、レンコンを細かく切り醤油・砂糖などで甘辛くいためたものをトッピングしてあります。

長岡の大口という地域で栽培されているレンコンは、秋から冬に収穫されるため、身が締まって甘く歯ざわりも良いです。

販売店: 自店、通信販売

製造元 株式会社 右門明治堂

〒940-1106 長岡市宮内 1-8-17 HP: <http://www.umon.co.jp>
TEL 0258-34-4228 FAX 0258-34-4076



～長岡野菜ソーセージトリオ～

山古志かぐら南蛮ソーセージ ・120g 380円



かぐら南蛮は抗酸化作用もあり健康野菜でもあると同時に長岡で昔から食されている伝統野菜です。かぐら南蛮の持っている辛味と青臭さがソーセージの生地と抜群な相性です。かぐら南蛮の食感がとても良く、ビールのおつまみに最適です。贈り物に大変喜ばれます。

長岡枝豆ソーセージ ・120g 380円



枝豆は長岡の地域資源でもあります。豚肉100%の絹ひき生地と下茹でした枝豆を軽く砕いて混合しました。ジューシーなソーセージの中に枝豆の風味がほのかに感じられボイルするとより美味しくいただけます。スモークタイプのソーセージで、プリッとした食感が楽しめます。

大口れんこんソーセージ ・120g 380円



日本で有数のれんこんの産地、長岡市中之島地区の特産品です。味をプラスさせ、ごはんに合うれんこんソーセージができあがりました。れんこんの歯ごたえがソーセージの生地と程よくマッチします。

おもいのほかドレッシング

食用菊「おもいのほか」にオリーブオイルを加えドレッシングにしました。淡い美しいピンク色が食欲をそそります。ポリフェノールいっぱいのおもいのほかをサラダにどうぞ！



・200cc 450円

販売店：自社売店、通信販売

製造元 デリカ バーデン・バーデン

〒940-2106 長岡市古正寺2丁目50 <http://www.baden-baden.jp>
TEL 0258-20-5333 FAX 0258-20-5323



長岡野菜 体菜の煮菜

ほんの一昔前まで、長岡市ではほとんどの家庭で長岡野菜の一つである「体菜」を四斗樽で塩漬にしたものですが、そういう家庭も少数派となりました。体菜は明治の初期に政府が推奨品種として中国から輸入したのですが、冬季の青物野菜が欠乏する雪国で漬け菜として残りました。3月になり青物野菜が出始める頃に、塩出しして煮菜にします。煮菜は郷愁を誘う長岡の伝統料理です。



・250g オープン価格



・100g オープン価格

山古志かぐら南蛮 しその実茶漬

長岡野菜の一つである「山古志伝統野菜かぐら南蛮」を使用するとともに、胡瓜、みょうが、しその実は魚沼産原料、大根は新潟産を使用しています。美味しさとともに安心安全な商品をご賞味ください。お茶漬、おにぎり、ご飯のお友にどうぞ。

山古志かぐら南蛮入 みそ小胡瓜

長岡野菜の一つである「山古志伝統野菜かぐら南蛮」を使用したこだわりの味噌です。

山古志地域のかぐら南蛮を使用するとともに、越後味噌を原料として

使用しています。美味しさとともに、安心安全な商品をご賞味ください。お茶漬、おにぎり、ご飯のお友にどうぞ。

その他にも姉妹品として「山古志かぐら南蛮入みそ姫竹」「山古志かぐら南蛮入味噌にんにく」もごございます。

・140g オープン価格



姉妹品：かぐら南蛮入みそ姫竹



かぐら南蛮入味噌にんにく

販売店：原信長岡市内各店、イトーヨーカ堂長岡店等

長岡野菜 体菜の水煮

体菜を家庭で塩出しするには一昼夜必要ですが、この「体菜の水煮」は煮菜に必要な塩分だけを残す塩出し加工を行っています。そのまますぐに煮菜や味噌汁などにお使いいただけます。「体菜の水煮」を使用した「煮菜」簡単レシピで調理時間わずか5分で美味しく出来上がります。



・300g オープン価格

山古志かぐら南蛮 ごま昆布

山古志地域の伝統野菜かぐら南蛮を使用するとともに北海道産昆布を原料を使用したこだわりの佃煮です。美味しさとともに安心安全な商品をご賞味ください。お茶漬、おにぎり、ご飯のお友にどうぞ。姉妹品のかぐら南蛮入りしそ昆布もあります。

・60g オープン価格



かぐら南蛮ごま昆布



かぐら南蛮入りしそ昆布

長岡野菜 酢ずいき(甘酢漬)

長岡野菜のずいきは昔から「古い血を下す」と言われています。お盆になると、長岡人なら誰もがいちどは食べる味が「酢ズイキ」です。



・1kg オープン価格



製造元 丸七食品有限会社

〒940-2127 長岡市新産 2-10-8 TEL 0258-46-9000 FAX 0258-46-9018



浅漬 梨茄子

現在ではあまり作付のされていない梨茄子を丸ごと使用し、ひとつひとつ当社こだわりの製法で作りました。茄子の鮮やかな青色が極立つ一品です。

- ・ 1袋3ヶ入 210円
- 1ヶ 70円

味噌漬 巾着茄子

越後長岡に古くから伝わる伝統野菜の巾着茄子を使い、当社こだわりの味噌に漬け込み、長い熟成期間を経て出来上がりました。昔ながらの製法で添加物や防腐剤を一切使用せず、素材の味を極立たせました。

- ・ 100g 袋入 600円
- 丸ごと1個袋入 1,500円



辛子茄子

長岡巾着茄子は寒さと共に実が引き締まり、ひび割れます。大変かたく、コリコリとした食感が何とも云えず、郷愁、食欲を誘います。朝収穫し、その日のうちに昔からの製法、調合により加工しました。越後長岡、郷愁の味をどうぞご賞味ください。

- ・ 160g ピン詰 600円



販売店: 自社 たちばな本舗



さんじょ漬

山古志産神楽南蛮、麴、醤油を同じ割合で仕込みました。麴の豊潤な旨みと神楽南蛮の爽やかな辛さが絶妙にマッチしています。熟成した香りが何とも云えず、食欲を誘います。

・65g ビン詰 525円

味噌漬かぐら

越後長岡山古志産の神楽南蛮を100% 使用し、当社こだわりの越後長岡味噌とコラボレーションしました。神楽南蛮と味噌の香りが相俟ってやみつきになります。

・65g ビン詰 650円



煮 菜

漬けた体菜を使用し、越後長岡伝統の味を再現した香ばしい風味が白いご飯にとってもよく合います。お酒のおつまみにも1品あれば充分！

・200g 350円

製造元 (有)たちばな

〒940-1154 長岡市宮栄 3-5-18 HP: <http://www.misodama.jp>
TEL 0258-32-1533 FAX 0258-37-2818



甘酢ずいき

鉄分・カルシウム、食物繊維が豊富な八ツ頭の茎(ずいき)。長岡野菜として、古くから親しまれた伝統的なお漬物です。柔らかいのですが、シャキシャキとした食感で、色合いもよいお漬物です。ずいきの赤は、素材のアントシアニンによるもので着色ではありません。

・ 100g 350円



菊酢漬(おもいのほか)

食用菊「おもいのほか」の酢漬。長岡野菜に指定されている菊で、薄いピンク色が特徴。花びらをむしり、ガクを取り除き酢漬けにしました。この地域では、昔から菊を食べる習慣があり、季節のおすすめです。

・ 90g 350円

糸瓜ハリハリ漬

大根と人参を乾燥させ、スルメと昆布そして長岡野菜「糸瓜」を使ったハリハリ漬。私たちのこの地域では、海が無く、なかなか「数の子」が手に入らないことから「糸瓜」を使い生まれたお漬物。「糸瓜」は、食感が独特でサクサクとしており、ハリハリ漬に良く合います。また数の子を使わないことで生臭さなく、ご飯やお酒のおつまみに良く合います。

・ 100g 350円



販売店: 自店

製造元 有限会社 ドリーム岩塚

〒949-5414 長岡市飯塚 2191-9 HP: <http://www.d-iwatuka.co.jp/>
TEL 0258-92-6477 FAX 0258-92-5105



かぐら

越後の神楽南蛮味噌

独特な形と爽やかな辛みが特徴の伝統野菜である、神楽南蛮を使ったお味噌です。「越後の神楽南蛮味噌」には、さっぱりとした甘味とやさしい香りが特徴の味噌「天恵蔵元(白)」を使用しました。「越後の神楽南蛮味噌」は最初に味噌の旨みが、次に爽やかな神楽南蛮の辛さが口の中に広がります。ご飯のお供、酒の肴、また一工夫してパスタなど様々な料理にご利用いただけます。(写真は「越後の神楽南蛮味噌」を卵で巻き込んだだし巻き玉子です。)



・100g 630円



販売店：イオン長岡店、アピタ長岡店、カーネーションプラザ、まちなか観光物産館

製造元 株式会社 星野本店

〒940-1105 長岡市掬田屋 2-10-30 HP : <http://www.hosino-honten.jp/>
TEL 0258-33-1530 FAX 0258-35-8226



かぐら

神楽南蛮クッキー

塩味と辛みを利かせたクッキーです。中でも、特徴は神楽南蛮特有の「ピリッ!」とした辛みです。また、パルミジャンチーズをふんだんに使用し、お茶菓子と言うより、ビールやワインのおつまみに最適です。

この他にも、神楽南蛮カレークッキーもございます。

・480円
(8個入り)



販売店：ラ・ボントーン

製造元 株式会社ボントーン

〒940-0033 長岡市今朝白 3-4-4 HP : <http://www.bonton.jp>
TEL 0258-32-0222 FAX 0258-32-0243



さかなまめ

肴豆とうふ

香りゆたかな枝豆、名付けて「肴豆」。長岡の地に昔から栽培されてきた、知る人ぞ知る幻の枝豆です。本来は枝豆やひたし豆にして楽しむものですが、それを豆腐に仕上げ、肴豆独特の甘みと風味をギュッととじこめました。

枝豆感覚で塩をふりかけては勿論、そのままでも美味しくいただくことができます。



・1個
258円

販売店：なじらーて（JA越後ながおか直売所）、原信（シビックコア店、美沢店）

製造元 有限会社 今井豆富店

〒940-2033 長岡市上除町 362 HP : <http://imai-tofu.com>
TEL 0258-46-4416 FAX 0258-46-4414



・500円（4個入り）
1個当たり90g

さかなまめ

肴豆大福

長岡野菜の一つである肴豆のずんだ（枝豆で作った餡）を、長岡産こがねもちの生地でくるんだ大福です。肴豆独特の香りが特徴の逸品です。

同じく、肴豆の大豆を使用した「まめ大福」も含め、年間を通じて販売しています。



販売店：なじらーて（JA越後ながおか直売所）

製造元 有限会社 たちかわ農産

〒940-2023 長岡市上除町甲 468 TEL 0258-27-1284 FAX 0258-27-1284

長岡野菜とは？



豪雪、年間を通じた高い湿度、夏の高湿多湿、信濃川が作った肥沃な土壌、・・・

そんな気候風土の中で育った長岡野菜は独特な食感や風味を持ち、戦前から愛され続けてきました。「伝統的な郷土料理や食文化を守り育てよう!」という運動への関心が高まっている今、日本中でここしかない、長岡が誇る自慢の伝統野菜が注目を集めています。

「長岡野菜」は、新潟県長岡市周辺の生産者、消費者、農業団体や流通業者によって設立された「長岡野菜ブランド協会」により、次の基準で認定された野菜で、現在13品目があります。

1. 古くからあって長岡でしか取れないもの
2. どこにでもあるけど長岡で作ると美味しいもの
3. 新しい野菜だけれど、長岡で独特な食べられ方をしているもの

夏の野菜

- ・長岡巾着なす
- ・梨なす ・糸うり
- ・ずいき ・ゆうごう
- ・山古志かぐらなんばん
- ・肴豆 さかな まめ

秋・冬の野菜

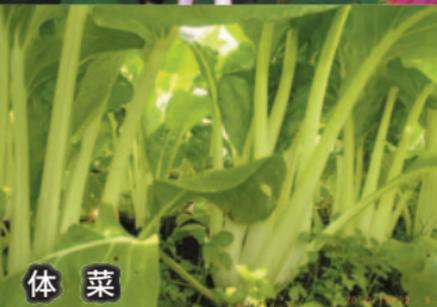
- ・おもいのほか
- ・だるまれんこん
- ・里芋 ・体菜
- ・長岡菜
- ・白雪こかぶ



おもいのほか



ずいき



体菜



だるまれんこん



梨なす



ゆうごう



長岡巾着なす



肴豆



糸うり



山古志かぐらなんばん



長岡菜



白雪こかぶ



里芋

□ 企画 長岡野菜加工研究会

□ 協賛 長岡商工会議所
□ 後援 新潟県長岡地域振興局、長岡市農林部、長岡野菜ブランド協会

