



白うり粕漬 200g 520円

白うり粕漬

妙高山麓の中山間地で自家栽培した白うりを、地元の酒造・鮎正宗酒造の酒粕で漬けた。地域伝統の手づくり、丁寧な熟成技術にこだわった逸品。

農事組合法人 南越後ふるさと振興
 所 妙高市大字大原新田162-1
 電 0255-75-2021

電話で
ご注文ください



昆布巻き味噌漬 1本 620円

昆布巻き味噌漬

妙高山の伏流水と昔ながらの天然発酵で造る、宮家献上の手づくり味噌「昆沙門みそ」を使用。大根やきゅうり、なす、ゴボウ、人参を歯舞産の昆布で巻いた味噌漬。

太田醸造株式会社
 所 妙高市諏訪町2-2-7
 電 0255-72-4134

電話で
ご注文ください



げんぎよ

このまま食べれる 焼幻魚

名立漁港で水揚げされた深海魚「黒幻魚」を干物にし、香ばしく焼き上げ真空パックにした人気商品。噛むほど口に広がる旨味が日本酒に良く合う。

株式会社ゆめ企画名立
 所 上越市名立区名立大町4280-1
 電 025-531-6300

こちらから
お取り寄せ



このまま食べれる 焼幻魚
(5尾入り) 540円

港町・上越のかまぼこ屋さんのイチオシ!



きくらげ板 小 (220g) 692円

厳選した山の幸きくらげを贅沢に使用。きくらげのコリとした食感が柔らかな蒲鉾の身と良く合う、同店の売れ筋看板商品。

越後高田 平八蒲鉾店
 所 上越市仲町3-2-20
 電 0120-643-346

こちらから
お取り寄せ



鯛ちくわ 1本 320円

素材の鮮度に徹底的にこだわり、職人達が魚本来の旨味とコクを追求して作った自慢の一品。イトヨリ鯛を使用し、プリプリの食感。

株式会社横山蒲鉾店
 所 上越市仲町3-7-8
 電 025-523-2059

こちらから
お取り寄せ



越後じゃこ天 3枚入 486円

日本海で水揚げされた新鮮なメギスを骨ごと鰯の身と練り合わせて作る、地元で評判の揚げかまぼこ。カルシウムたっぷりなの嬉しい。

口福の店 魚住かまぼこ店
 所 上越市春日新田5-21-15
 電 0120-724-014

こちらから
お取り寄せ



今宵、地酒のおともに

お取り寄せ

地元のおつまみ

日本海の海の幸や高原野菜、地元の名産品とのコラボなど、上越・妙高エリアならではの味がもりだくさん。ぜひお取り寄せをして、地酒とともに楽しもう!



まるかじりシリーズ

上越沖で獲れたばかりの新鮮な海の幸を、その日のうちに加工調理。メギスと甘海老は魚醤をつけて干し、ホタルイカは桜チップスで燻製にすることで、素材の持つ旨味がギュッと凝縮。まさに頭から尻尾までまるごと味わえる。

まるかじりホタルイカ 561円
 まるかじりメギス 561円
 まるかじり甘海老 561円

土の香工房 cotocoto
 所 上越市丸山新田183-1
 電 025-546-7127

こちらから
お取り寄せ



かんずりさきいか 400円(税別)
 かんずり柿の種 (6袋入り) 600円(税別)
 生かんずり入りサーモン塩辛 瓶入り 1,100円(税別)

かんずりコラボ商品

「かんずり」は、地元産の唐辛子に米糶・柚子・塩を加え、3年間熟成・醗酵させた香辛調味料。さきいかや柿の種とのコラボはクセになる辛味で食べ始めると止まらない。サーモンは辛さと爽やかな柚子の風味が特長。

有限会社かんずり
 所 妙高市西条437-1
 電 0255-72-3813

こちらから
お取り寄せ



ワイン漬 鱈-たら- 648円
 ワイン仕立て 極味 鮭 648円
 ワイン仕立て 焼えいひれ 648円

岩の原葡萄園製造の白ワイン使用 ワイン漬け珍味

上越市にある日本ワイン発祥の地「岩の原葡萄園」製造の白ワインを使った特性ダレで味付け。同シリーズは10種類以上あり、いずれもしっとり柔らかく上品な味わい。軽く炙って食べるのもおすすめ。

有限会社西沢珍味販売
 所 上越市新保古新田535
 電 025-524-9818

こちらから
お取り寄せ

