



みずみずしい果実のしずく イチジク「越の雫」

ぷちぷちとした食感と独特の芳醇な香り、程よい甘みが特徴の新潟のイチジク「越の雫」^{ほうじゅん}。生で食べても加工して食べてもおいしい越の雫を味わってみませんか。
問 食と花の推進課 (☎025-226-1861)

イチジク「越の雫」ってこんな果物

越の雫は新潟が誇るイチジクのブランド名で、8月下旬から11月中旬まで出荷・販売されます。
イチジクの形と、越後の土地にみずみずしい果実のしずくが舞い落ちたイメージから命名されました。新潟市では西蒲区を中心に、西区・南区でも生産されています。
平成24年に、新潟市が自信を持って全国に誇る自慢の農畜水産物「食と花の銘産品」に指定されました。



新鮮な越の雫はココで買えます◆

JA 新潟かがやき農産物直売所「越王の里」
(西蒲区竹野町 ☎0256-72-2332)
※市内の一部スーパーでも販売

越王の里
ホームページ



2面では
越の雫の食べ方
や栄養などを
紹介

1～2 特集 みずみずしい果実のしずく イチジク「越の雫」

- 3 ● 保育園など 入園申し込み受け付け
- 4 ● 令和6年能登半島地震関連情報
- 市民病院職員を募集
- 防災セミナーを開催
- 食花マルシェを開催
- アルザフォーラムを開催
- 5 ● ウォーキングチャレンジ参加者募集
- アプリでバス無料デー

おでかけナビ

他3ページは区役所だより
「情報ひろば」は別冊で発行しています