

新潟市健幸づくり応援食品認定制度 認定食品のご案内



新潟市食育・花育推進キャラクター
まいかちゃん

新潟市健幸づくり応援食品とは、体に良いとされる栄養成分が含まれていたり健康に配慮されている食品で、新潟市に縁があるものについて、市が独自に認定したものです。

現在の認定食品は、新潟市内で活動している事業者さんが作る自慢の一品ばかりです。

ぜひチェックしてみてください。

さかなやさんが真心を込めた カルシウムたっぷりお煎餅

南蛮えびせんべい

認定対象成分
カルシウム

◎新潟県産南蛮えびをまるごとふんだんに使用。
◎骨や歯の形成に必要なカルシウムを豊富に含有。

◆販売場所◆

◎いがたふるさと村
◎ピアBandai内万代島鮮魚センター
◎新潟中央水産市場(株) 通販サイト
<http://sakana-bandai.shop-pro.jp/>
※えびの取引量等によって製造・販売を休止する場合があります。



◆希望小売価格◆

1,000円(税別) ※小分け: 480円(税別) 【認定番号: 第1-A2-3号】

新潟中央水産市場株式会社

新潟市中央区入船町4-3913
TEL 025-222-3524 URL <http://sakana-bandai.com/>

食塩の摂取制限のある方にオススメ

塩分0%味噌風味調味料

認定対象成分
食塩相当量

◎特許技術ソルトフリー製法で発酵させた塩分0%の無塩味噌。
◎新潟県産米&大豆を使用。オール新潟商品です。
◎塩分摂取を抑えながら、みそ風味を楽しめます。

◆販売場所◆

石山味噌醤油株式会社 通販サイト
<https://ishiyama-m-s.shop-pro.jp/>



◆希望小売価格◆
750円(税別)

【認定番号: 第2-A3-4号】

石山味噌醤油株式会社

新潟市南区西萱場478
TEL 025-375-4799 URL <http://www.ishiyama-miso.co.jp>

塩分を極力減らしたい方にオススメ

塩分1%超低塩味噌

認定対象成分
食塩相当量

◎日本食品標準成分表の減塩味噌からさらに90%減塩した超低塩味噌。味噌風味調味料と同様にオール新潟で仕上げました。
◎減塩食生活にぜひご活用ください。

◆販売場所◆

石山味噌醤油株式会社 通販サイト
<https://ishiyama-m-s.shop-pro.jp/>



◆希望小売価格◆
700円(税別)

【認定番号: 第2-A4-5号】

石山味噌醤油株式会社

新潟市南区西萱場478
TEL 025-375-4799 URL <http://www.ishiyama-miso.co.jp>

塩分を減らしたい方にオススメ

塩分2%超低塩味噌

認定対象成分
食塩相当量

◎日本食品標準成分表の減塩味噌からさらに80%減塩した超低塩味噌。味噌風味調味料と同様にオール新潟で仕上げました。
◎0%・1%よりも味噌本来の風味が感じられます。

◆販売場所◆

石山味噌醤油株式会社 通販サイト
<https://ishiyama-m-s.shop-pro.jp/>



◆希望小売価格◆
700円(税別)

【認定番号: 第2-A5-6号】

石山味噌醤油株式会社

新潟市南区西萱場478
TEL 025-375-4799 URL <http://www.ishiyama-miso.co.jp>

食材を引き立てる、お酢の風味と柿の果実味

ぼしもんピネガー プレミアム

認定対象成分
カリウム

- ◎一般的な果実酢の約3倍のカリウムを含有。
- ◎新潟市の特産である八珍柿の規格外品を使用した柿酢です。
- ◎飲料としてもよし、ドレッシングや寿司酢に使用してもよし、様々な用途にご利用いただけます。

- ◆販売場所◆
 - ◎新潟伊勢丹
 - ◎越後米蔵商店
 - ◎新潟直送計画 通販サイト ほか

- ◆希望小売価格◆
7,000円(税別)



【認定番号：第3-A6-7号】

新潟柿酢事業協同組合

新潟市西蒲区角田浜3536
TEL 0256-78-7072 <https://niigata-kakisu.jimdofree.com/>

美味しく「塩分ひかえめ」をお手伝い

ジマンうす塩しょうゆ

認定対象成分
食塩相当量

- ◎旨味と香りはそのまま、食塩分を20%カット。
- ◎お寿司やお刺身にピッタリ。寿司店様にも好評です。
- ◎おひたしや和え物などにも合う、柔らかな口当たりが特徴です。

- ◆販売場所◆
 - ◎工場直販ショップ
 - ◎新潟醤油株式会社 通販サイト
<https://niigata.jimanshouyu.jp/> ほか

- ◆希望小売価格◆
【1L】380円(税別)
【370ml】300円(税別)



【認定番号：第4-A7-8号】

新潟醤油株式会社

新潟市中央区入船町3丁目3704番地
TEL 025-222-3207 <https://jimanshouyu.jp/>

美味しく「塩分ひかえめ」をお手伝い

ジマンまろやかしょうゆ

認定対象成分
食塩相当量

- ◎旨味と香りはそのまま、食塩分を20%カット。
- ◎お寿司やお刺身にピッタリ。寿司店様にも好評です。
- ◎おひたしや和え物などにも合う、柔らかな口当たりが特徴です。

- ◆販売場所◆
 - ◎工場直販ショップ
 - ◎新潟醤油株式会社 通販サイト
<https://niigata.jimanshouyu.jp/> ほか

- ◆希望小売価格◆
【300ml】240円(税別)



【認定番号：第4-A8-9号】

新潟醤油株式会社

新潟市中央区入船町3丁目3704番地
TEL 025-222-3207 <https://jimanshouyu.jp/>

もちり、おいしく、体に優しい食生活を

戸頭大麦屋 国産のもち麦

認定対象成分
大麦βグルカン

- ◎南区産の大麦「はねうまもち」を障がい者の方々と精麦。
- ◎水溶性食物繊維「大麦βグルカン」含有。もちもち食感が特徴。
- ◎スープなどに入れて食感を楽しむのもオススメです。

- ◆販売場所◆
 - ◎にいがた村(新潟市アグリパーク内)
 - ◎ピカリ産直市場 お富さん
 - ◎NPO法人ゆうーわ 通販サイト
<https://youwa.theshop.jp> ほか

- ◆希望小売価格◆
860円(税込)



【認定番号：第5-B3-11号】

NPO法人 ゆうーわ

新潟市南区戸頭215-2
TEL 025-372-5223 <https://youwa.theshop.jp>

信頼の体制と、美しい味わいが自慢

秋葉の里 白雪もち麦

認定対象成分
大麦βグルカン

- ◎秋葉区で産学福官連携で大麦の6次産業化を実現した商品。
- ◎「大麦βグルカン」をお手軽に摂ることができます。
- ◎麦ごはんはもちろん、茹でてサラダ等に
加えてお召し上がりください。

- ◆販売場所◆
 - ◎新潟地域交流センター内 korette(コレット)
 - ◎ほんしゅ館(新潟駅構内)
 - ◎うららこすど ほか

- ◆希望小売価格◆
750円(税込)



【認定番号：第5-B4-12号】

社会福祉法人 親和福祉会

新潟市秋葉区新津本町4-25-2
TEL 0250-47-8047 URL <http://shinwa-fukushi.jp/>

ほんのり香る独自の風味、オリジナリティ溢れる一品

新潟柿の葉うどん

認定対象成分
柿葉ポリフェノール

- ◎西蒲区産の柿の葉を粉末にして練りこんだうどん。
- ◎柿葉の機能性研究から商品開発までオール新潟で仕上げました。
- ◎のど越しが良く、柿の葉の香りが心地よい
ローカル色いっぱいの食味です。

- ◆販売場所◆
 - ◎CoCoLo新潟南館「天地豊作」
 - ◎万代シティBP2「天地豊作」

- ◆希望小売価格◆
380円(税別)



【認定番号：第6-B5-13号】

株式会社 中島屋商店

新潟市中央区花園1丁目1番21号 CoCoLo南館302
TEL 025-248-8808

新感覚。柿の葉が香るオリジナルパスタ

新潟柿の葉パスタ

認定対象成分
柿葉ポリフェノール

- ◎西蒲区産の柿の葉を粉末にして練りこんだパスタ。
- ◎製法上食塩を入れたため、通常のパスタと異なりゆで汁に塩を入れる必要はありません。
- ◎柿の葉には栄養成分が詰まっています。
ほのかな柿の葉の風味をお楽しみ下さい。

- ◆販売場所◆
 - ◎CoCoLo新潟南館「天地豊作」
 - ◎万代シティBP2「天地豊作」

- ◆希望小売価格◆
410円(税別)



【認定番号：第6-B6-14号】

株式会社 中島屋商店

新潟市中央区花園1丁目1番21号 CoCoLo南館302
TEL 025-248-8808

認定食品の詳細については、
各認定事業者に
直接お問合わせください。

制度の詳細は
市ホームページをご覧ください。



新潟市健幸づくり応援食品

検索

【発行者(認定制度に関するお問合わせ先)】

新潟市農林水産部食と花の推進課

TEL: 025-226-1794

FAX: 025-226-0021

MAIL: shokuhana@city.niigata.lg.jp