

新米シーズンいよいよ到来！ 移転直前！表参道・新潟館ネスパスで買える 人気沸騰！「ごはんのおとも」特集

今年のトレンドは「おにぎりのおとも」！お気に入りのおともを見つけておにぎりチャレンジはいかが？

贅沢に
おにぎりの
おとみに！

定番おとも
今年ハ
ふりかけ！

新潟は
鮭がすごい！



◆酷暑の夏でしたが、今年も美味しいお米ができました

秋も深まり、いよいよ新米のシーズンに入りました。新潟県のお米は、**作付面積、生産量、産出額ともに全国 1 位**（農林水産省統計部「令和 3 年産作物統計調査」「令和 2 年農業産出額及び生産農業所得」調べ）となっており、いまでは海外でも高い評価を得ています。代表格の「コシヒカリ」をはじめ、コシヒカリの遺伝子を受け継いだ「こしいぶき」、そして 2017 年に一般販売されたばかりの新品種「新之助」など、どれもおいしいお米ばかり。今年の夏、新潟は日本で最も暑く、一番雨が降りませんでした。そのような天候の中でも、今年の新潟県産コシヒカリはいつもと変わらない、**甘くおいしいお米**になりました。暑さに強い新潟のブランド米「**新之助**」にも注目です。

◆今年のトレンドは「おにぎり」！「おにぎりのおとも」も紹介します

新潟県民が愛してやまないごはんのお供が、いま全国的に注目を集めています。その中で、東京・表参道のアンテナショップでお求めできるものをチョイスしてご紹介します。

実は今、空前の「おにぎりブーム」。都内でもおにぎり専門店の開店が相次いでいて、注目が集まっています。今回は通常のご飯のおともに加えて、新潟の「おにぎりのおとも」もセレクト！あったかい新米と一緒に、幸せなおうちの時間をお一人で、ご家族と一緒に楽しみください。

< 本件に関するお問い合わせ >

新潟県 PR 事務局（株式会社プラップジャパン内） 阿部・加納

MAIL : niigata-pr@prap.co.jp

TEL : 090-3670-8491（阿部）070-2161-7051（加納）



おにぎりブームの今年にぜひ試したい！

「おにぎりのおとも」

昔から変わらず日本人には馴染みの「おにぎり」。コロナ禍によるテイクアウト需要の増加もあり、実は今**おにぎりブーム**が到来しているのです。巷では「おにぎり専門店」の開業が相次ぎ、老舗専門店では最大 6 時間待ちの行列が出来ることも。今回はおうちでも専門店に負けない味を楽しめるよう、厳選おにぎりのおともを紹介。



◆バスセンターのカレー風味スパイス&フリカケ

ネスパスの人気商品に例年ランクインする超人気「バスセンターのカレー」から、**なんと昨年ふりかけが発売！**手軽にご飯にかけられて、おにぎりにはもってこい。ご飯が進むスパシーな味わいは、パスタの味付けやカレーの追いつライスにもおすすめ。

※画像は「新潟直送計画 バスセンターのカレー風味スパイス&フリカケ」から使用

<https://shop.ng-life.jp/s0876/0876-005/>



◆のどぐろみそ

日本一の米どころ新潟の美味しいコシヒカリを、その土地の水で炊き、その土地で採れた食材で作ったおかずとともに食す。そんな究極の朝ごはんを目指して県内温泉地の若旦那達が始めた「**にいがた朝ごはんプロジェクト**」。月岡温泉（新発田市）の朝ごはんシリーズの一つ「**のどぐろみそ**」は、**日本海産の脂の乗った新鮮な****どぐろ**を、お米由来の**乳酸菌入り米みそ**に漬けこんだ一品です。他に、「南蛮海老みそ」「越後豚みそ」も。おにぎりにも合うので、今年は贅沢に「のどぐろみそ」おにぎりなんていかがでしょうか。

※画像は「新潟空港オンラインショップ」より使用

<http://niigataap-omiyage.com/shopdetail/000000000490/>



◆神楽南蛮味噌

新潟県産神楽南蛮と、星野本店謹製の味噌「天恵蔵元 白」を使用しています。他の唐辛子味噌とは一味違う、神楽南蛮特有の鋭すぎない辛味と香りが際立つ味噌となっています。ごはんのお供や、薬味や炒めものなどの料理のアクセントとしてもおすすめです。もちろんおにぎりにしても絶品で、深みのある和風おにぎりとして朝ご飯にぴったりです。

※画像は「星野本店」HP より使用

<https://hoshino-honten.com/products/kagurananban>





ネスパス今年の売れ筋・イチオシごはんのおとも

◆バスセンターのカレー

全国紙やテレビでも取り上げられ、県内外の多くの人に愛される「バスセンターのカレー」がレトルトになって発売。とろりとした、昔懐かしいカレーで、現地のお店には長蛇の列ができることも。知る人ぞ知る、この美味しさをお家で味わってみませんか。

※画像は「にいがた観光ナビ」HP より使用

<https://niigata-kankou.or.jp/blog/271>



◆柿の種のオイル漬けにんにくラー油 - 超人気商品の激辛も！ -

柿の種発祥の地である新潟県。阿部幸製菓から発売されている「柿の種のオイル漬け」は発売後に話題となり、**最大6カ月待ちとなった超人気商品**。新潟県の名産品「柿の種」を、適度な辛味と旨味のラー油調味料に漬けたもの。フライドガーリック、フライドオニオンなど定番調味料の他、クラッシュした柿の種が入っています。そのザクザクとした食感がふわふわの白米と相性抜群で、おにぎりの具としてもアクセントになっておすすめの一品となっています。

※画像は「阿部幸製菓」HP より使用

<https://www.abeko.co.jp/?pid=153953025>



◆思い出たまご濃い味造り

新潟県新発田市の川瀬養鶏場が作った思い出たまご「濃い味造り」。深い味わいなのに後味がしつこくない卵で、こだわり抜いた“至極の逸品”となっています。卵臭が少なく味が濃くて美味しいため、「おいしいたまご」の概念がまだ出ていないお子さんに「このたまごが好き!」、「毎日食べられる」と感性で選んでもらえる卵です。まずは生のまま、卵かけご飯にするのがおすすめ。卵嫌いのお子さんでもこれならごはんモリモリ食べられます。

※画像は「新潟新発田の川瀬養鶏場の濃い味造り・充実たまご」HP より使用

<https://www.kawase-omoidetamago.com/about>



●コラム 新潟はカレーの消費が多い「カレー県」

新潟市はカレー1人あたりの支出金額、購入数量とも**全国1位**（2020～22年総務省統計局家計調査）。定番から変わり種まで様々なカレーがあります。全国的に人気な新潟バスセンター「万代そば」の「バスセンターのカレー」からは、人気のレトルト版に加えて、今年はふりかけも新発売。振りかけるだけでカレーを食べた気になれるかもしれません。





海鮮系のご飯のおとも

◆鮭の焼漬 –新潟を代表する人気おとも！–

「鮭のまち」として知られる村上市の鮭料理の一つ。秘伝のタレにじっくり漬け込んだ焼漬は、照り焼きのようにタレをつけながら焼く調理方法とは異なり、焼いてから漬け込むことによりタレが身の中までしっかりと染み込みます。そうすることで、焼き魚の香ばしさと煮魚のしっとりした食感や旨みが同時に味わえます。新潟の新米と一緒に贅沢な鮭おにぎりで召し上がれ。

※画像は「総合食品さいとう」HPより引用 <http://www.saitofood.jp/yakizuke/>



◆ぶり味噌漬

北の海でたくさん餌を食べ、日本海を南下することで荒波にもまれたブリは身が引きしまっています。色艶もよく、脂がのっていてとろけるような美味しさが自慢の国産ぶりを、少し甘味を加えた新潟の田舎みそに漬け込んでいます。ぶりと味噌の相性が抜群で、おにぎりにするのに最適な味わいとなっています。

※画像は「まえた」HPより使用 <https://maeta.shopselect.net/items/58446982>



●コラム 新潟県と鮭文化

鮭は新潟の食文化とは切っても切り離せないもの。時に税としての役割を担い、江戸時代には幕府への献上品になっていました。特に県北部の村上は江戸時代に**世界初の鮭の自然ふ化増殖**が行われた土地。鮭を使った料理の種類は 100 を超えます。村上藩が舞台となった**今年公開の映画『大名倒産』**の劇中でも、塩引き鮭を作るシーンが登場し、歴史の長さがうかがえます。



安定の
人気上位

◆サーモン塩辛 –オンザライス選手権 2021 決勝進出！–

テレビで度々取り上げられ、一昨年の Amazon の塩辛・珍味の売れ筋ランキングにて 1 位となるほどに人気。サーモンの、特に脂の乗ったハラスを使い塩麴と共に熟成しています。塩辛ですが塩味はほんのり。大ぶりのサーモンとイクラが溢れるほどたっぷり入っています。また、新潟県妙高市で古くから伝わる調味料「**生かんずり**」と共に調味したかんずり入のものも販売。

※画像は三幸 HP より使用

<https://shop.kk-sanko.com/shopdetail/000000000252/>



◆現地で食べられる村上の鮭の代表めし「はらこ丼」

2022 年 8 月の豪雨により、村上の鮭のふ化施設は大きな被害を受けましたが、伝統産業を守るために懸命な取り組みが続けられています。鮭を頭から尻尾まで余すところなく食するのが村上流で、現地で「はらこ」と呼ばれるイクラをはじめ、白子や頭などを現地でしか味わえない鮮度、調理法で食べることができます。



現地だけの
新鮮さ



新潟県民がこよなく愛する、ツウな食べ方

①このおにぎりなら即買い間違いなし！サーモン塩辛（三幸）とマヨネーズ

鮭ハラスの濃厚な味と麴独特の深みが合わさった絶妙な逸品。そんなサーモン塩辛をもう一段階美味しく楽しむ方法がマヨネーズ。サーモン塩辛の濃厚な塩味がマヨネーズのクリーミーさとマッチして、おにぎりに最適な味となっています。これはツナマヨを超える定番味になること間違いなし。



②オンザライスでご飯がノンストップ！栃尾の油揚げ（豆撰）とキムチ

新潟県内はもちろん、全国にも知れ渡る、長岡市栃尾地域の「栃尾の油揚げ（あぶらげ）」。通常の油揚げと比べて、長さ、厚さに約3倍であり、厚揚げと見間違える大きさです。口に入れるとパリッとした歯ざわりと適度な弾力があり、芯までふっくらと柔らか。そんな栃尾の油揚げにキムチを挟んで食べると絶品で、キムチの旨味を吸ってジューシー且つ食べ応え抜群のおかず。お酒との相性も良いので、新潟の日本酒と一緒にご賞味あれ。



◆EC サイトでも買えるその他おにぎりのおとも

・ごつつあん海苔※Amazon、Yahoo ショッピングで販売中

新潟海洋高校相撲部開発の海苔の佃煮で、味のベースは新潟県海洋高校が開発した鮭魚醬「最後の一滴」。香り高い海苔と最後の一滴の旨味がマッチし、上品な味わいに仕上がっています。海苔の風味が豊かで、いつもより大きなおにぎりで口いっぱい頬張るのがおすすめの食べ方。贅沢力士のばくだんおにぎりごつつあんです！

※画像は「能水商店」HP から使用

<https://www.nousui-shop.com/?pid=162860833>



・新潟タレカツセット※Amazon・楽天市場で販売中

新潟タレカツ丼発祥の店「とんかつ太郎」監修の“薄めの豚かつ”と“甘醤油ダレ”をセットした商品。タレにくぐらせてそのまま食べるのもよし、タレに浸したものをおにぎりの具にしてもよし。ボリューム満点なタレカツおにぎりで贅沢なお昼ごはんをお楽しみください。

※画像は「とんかつ太郎」「新潟空港オンラインショップ」HP から使用

<https://www.tonkatsutaro.com/>



ここで買えます！東京・表参道の新潟県アンテナショップ



東京都渋谷区神宮前 4-11-7 (表参道ヒルズとなり) ※12月下旬まで営業 令和6年から銀座へ移転

(営業時間) 10:30~19:30 (物販) (URL) <https://www.nico.or.jp/nespace/>

(アクセス) 東京メトロ (銀座線・千代田線・半蔵門線) 表参道駅 A2 出口より徒歩 1分

J R 山手線原宿駅表参道口より徒歩 10分