

おにぎりが国内だけでなく、海外でも大ブームに！
今年新オープン “THE NIIGATA”で買える
人気沸騰!ご飯のおとも特集
 祝 世界遺産登録！佐渡金山にちなんだ食材も一挙に紹介！

佐渡金山にちなんだ
リッチなおとも！



海外でも
おにぎりが人気に！



THE NIIGATA
には、おともが沢山！



《 新潟県各地の食材を集めた“銀座・新潟情報館 THE NIIGATA”がオープンして3か月が経過 》

新潟県の首都圏情報発信拠点“銀座・新潟情報館 THE NIIGATA”が、今年8月8日にオープンして約3か月が経ちました。現在も多くのお客さんが足を運んでいます。

《 海外でも“おにぎりブーム”が到来！新潟のお米が世界に進出 》

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2023年のお米の輸出量は8,694トン（前年比24.6%増）※と過去最高を記録し、いまでは海外でも高い評価を得ています。今年は、日本で流行している“おにぎりブーム”が海外にも浸透し、多くの外国人がおにぎりに注目しています。欧米ではパスタやパンなどの小麦が主流でしたが、“ONIGIRI”が世界的に見て日本の代表グルメの一員となり、おにぎり専門店の出店が相次いだり、数年前からはスーパーにもおにぎりが並んだりなど、欧米の食文化に進出しつつあります。

※「新潟県」HPより参照

全国屈指の“おこめ県”新潟県には、バラエティに富んだ多くのご飯のおともがあります。今回は新潟各地の食材が集うTHE NIIGATAで販売されているご飯のおともを中心に、先日世界遺産登録された佐渡の金山にちなんだおともから、アメリカ人がハマってしまうおにぎりのおともまで様々なご飯のおともを紹介します！

< 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） 内藤・加納

MAIL : niigata-pr@prap.co.jp

TEL : 070-2161-7027（内藤）070-2161-7051（加納）



1. 佐渡はバラエティ豊かな食材の宝庫！リッチなおともや佐渡の最強飯を紹介

今年 7 月 27 日に佐渡の金山が**世界文化遺産に登録**され、佐渡は一躍観光客に人気の場所となっています。金山ばかりに注目が集まりがちですが、四方を海で囲まれている佐渡島は、昔から豊かな土壌と気候を活かした**農業や漁業が盛ん**です。今回は、“金＝リッチ”にちなんだプレミアムなおともや、佐渡の食材を用いたおともをセレクトしました。佐渡に行きたくなること間違いなし！



《 “金＝リッチ”でゴージャスな気分！？プレミアムな価格のご飯のおとも 》

◆新潟ディップ 南蛮えび味噌

新潟ディップは、大栄魚類が手掛ける“おかず味噌”のシリーズ商品です。新潟県外ではあまり出回らない“リッチ”な“南蛮えび”を贅沢に使用。南蛮えびの頭を乾燥粉末にして、味噌に混ぜ込んでいます。甘味と辛味を感じられる新潟伝統“越後味噌”を使用。身体に優しい**乳酸菌**も入っています。海老の殻にはうま味成分がたっぷり。この美味しさを引き立てるために、辛味のある**豆板醤**を少々加えています。おにぎりやトーストの他、クラッカーに塗っても美味しいです。



※画像は「大栄魚類株式会社」HP より使用

<https://umisanmi.co.jp/items/88/>

◆ご飯にひとさじ ごろごろ越後肉味噌

ご飯にひとさじは、新潟市中央区・古町の老舗食品製造会社“新潟小川屋”が手掛ける、ご飯のおともの瓶詰めシリーズです。ごろごろ越後肉味噌は、力強い旨みの**越後味噌**をベースに、**国産の豚ロース（ひき肉）**をたっぷり加えた贅沢な一品。1 瓶 864 円（税込）と“リッチ”な価格ですが、濃厚な味わいで、甘辛い味噌が病みつきになり、リピート間違いなし！瓶詰めで**常温保存**でき、手土産や贈り物としてもおすすめ。



※画像は「新潟直送計画」HP より使用

<https://shop.ng-life.jp/niigataogawaya/0358-007/>

《 最強ご飯のお供が誕生！「佐渡」バター×「金賞」ウインナーの黄金コンビ 》

◆佐渡バター有塩 × “へんじもっこ”のあらびきウインナー

濃厚なミルクを使用した“佐渡バター”とジューシーな“あらびきウインナー”の2つを組み合わせた**禁断の組み合わせ**！これらをご飯にのせ、粗挽き黒こしょうを振りかけて食べます。佐渡バターは、厳選した生乳とミネラル豊富な佐渡海洋深層水塩を使用。佐渡の人気食肉加工店“へんじもっこ”のあらびきウインナーは新潟県産の豚肉を使用。クセが少なく、140 年以上の歴史を持つ国際コンテスト“IFFA”で**金賞を受賞**しています！是非とも**チートデイにがっつきたい一品**です！



佐渡バター有塩： ※画像は「佐渡乳業」HP より使用

<https://sadonyugyo.com/butter.html>

“へんじもっこ”のあらびきウインナー： ※画像は「新潟直送計画」HP より使用

[https://shop.ng-life.jp/henjinmokka/0397-](https://shop.ng-life.jp/henjinmokka/0397-001/?utm_source=yahoo&utm_medium=cpc&sci_campaign=yahoo_search_dsa_year&yclid=YSS.1001265390.EA1aIQobChM1c3x3uGCIQMvW0PAh381jUJEAAYASAEgkPl_D_BwE)

[001/?utm_source=yahoo&utm_medium=cpc&sci_campaign=yahoo_search_dsa_year&yclid=YSS.1001265390.EA1aIQobChM1c3x3uGCIQMvW0PAh381jUJEAAYASAEgkPl_D_BwE](https://shop.ng-life.jp/henjinmokka/0397-001/?utm_source=yahoo&utm_medium=cpc&sci_campaign=yahoo_search_dsa_year&yclid=YSS.1001265390.EA1aIQobChM1c3x3uGCIQMvW0PAh381jUJEAAYASAEgkPl_D_BwE)



2. おにぎりは今年も流行中！海外ではおにぎりがクールなスナックとして大流行

昔から日本人には馴染みの“おにぎり”。近年話題の“おにぎりブーム”は今年も継続しており、もはやブームではなく、一つのグルメとして世間に定着しつつあります。**その熱は海外でも爆発的に浸透し**、かつてはアメリカ人にはあまり受けないとされていたおにぎりが、今ではクールなスナックとなっている。今回は、アメリカ人がハマってしまう斬新なおにぎりのおともに加え、ユニークなおにぎりをご紹介します！



《 1 階“THE ONIGIRI・Ya”のユニークなおにぎりを厳選！ 》

THE ONIGIRI・Ya では、魚沼産コシヒカリを使用し、新潟県産の具材などを使ったおにぎりを販売しています。噛めば噛むほどお米のやさしい甘みが口の中に広がる、あたたかいうちはもちろん、冷めてもおいしいおにぎりです。ここでは、THE ONIGIRI・Ya で食べるべき**ユニークなおにぎりをご紹介します！**



◆醤油の実むすび

醤油の実とは、魚沼・頸城地方の伝統的な郷土食。鉄なべで煎った大豆を半割にしてからじっくり煮込み、米こうじと塩を加え、数カ月間熟成させたものです。魚沼・頸城地方で常備食として食べられている故郷の味で、**煎り大豆の香ばしさと糀蓋（こうじぶた）製法で仕込んだ魚沼米の米糀の豊かな風味**がお米の美味しさを引き立てます。手作業でつくる糀蓋製法は、麴菌がゆきわたり、機械で作ったものに比べて甘く発酵力の高い米糀ができあがります。



※画像は「赤毛農園の直売所」HP より使用

<https://www.akagefarm.com/shoyou.html>

◆ががなんばんむすび

ががなんばんとは、南魚沼の伝統野菜である神楽南蛮（かぐらなんばん）、きゅうり、しょうが、みょうがを刻んで醤油で漬けたものです。神楽南蛮は、とてもマイナーな野菜で、ピーマンに似た食味と食感をもっている激辛な唐辛子です。口の中に神楽南蛮の強い辛みとしょうがやミョウガのさわやかな風味が広がっていき、辛いもの好きにはもってこいです。



※画像は「ココチノ」HP より使用

<https://kokochino.net/archives/9437>

《 日本食大好き“アメリカ人”がハマってしまうおにぎりのおとも 》

◆柿の種のオイル漬け にんにくラー油

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**で、“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です。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、刺激を求めるアメリカ人の舌に相性抜群で、おにぎりの具としてもアクセントになっています。



※画像は「阿部幸製菓」HP より使用

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



◆サーモンわさび

北欧産アトランティックサーモンの特に脂の乗ったハラスを、ピリッと辛みの熟成清酒粕使用のわさび漬に漬けています。海外では、寿司などの日本食人気の高まりやインバウンドの著しい増加を契機に、わさびの輸出が好調。海外では“高級ハーブ”としても注目を集め、香りや風味の良さが高い評価を受けています。サーモンと酒処新潟の銘酒粕と、アメリカ人に人気のわさびが調和した、**後引く美味しさ**が、おにぎりの具としてピッタリです。

※画像は「新潟 三幸」HPより使用

https://shop.kk-sanko.com/view/item/003000000008?category_page_id=gohanotomo-tanpin



3. THE NIIGATA スタッフ自慢の“ご飯のおとも”を紹介

◆新潟せんのやしシリーズ 銀鮭焼漬け

ご飯のおともとして日本人には馴染み深い鮭をパワーアップさせました。銀鮭焼漬けは、程よく脂の乗った銀鮭を白焼きにし、あついうちに特製の醤油出汁にじっくりと漬けて込んだものです。醤油出汁の旨味をまとった鮭は冷めてもふっくらと柔らか。特製の醤油出汁には、新潟県糸魚川にある能水商店の鮭魚醬“最後の一滴”を隠し味に使用し、奥深い香りと豊かなコクを持たせております。鮭魚醬は、鮭を余すことなく使用し、醤油麴にて熟成させた魚が主役の発酵調味料。醤油や塩の代用として、減塩効果もあります。

※画像は「新潟 せんのや」HPより使用

銀鮭焼漬け：<https://www.niigata-sennoya.jp/?pid=163818561>



◆魚沼郷土料理きりざい

きりざいは、納豆に刻んだ野菜を混ぜ合わせた魚沼地方に伝わる郷土料理で、魚沼では日常的に食べられているご飯のおともです。きりざいの“きり”は切ること、“ざい”は野菜の“さい”の意味を表します。地元の学校給食でも提供される栄養たっぷり大人気メニューです！納豆をまぜて食べるのが魚沼スタイルで、パンに包んで揚げたきりざいパンも地元では人気です。

※画像は「にいがた観光ナビ」HPより使用

<https://niigata-kankou.or.jp/blog/674>



ここで買えます！東京・銀座の新潟県アンテナショップ

 銀座・新潟情報館
THE NIIGATA

東京都中央区銀座5丁目6-7

(営業時間) 10:30~19:30 (ショップ、THE ONIGIRI・Ya) (URL) <https://the-niigata.jp/>

(アクセス) ・東京メトロ銀座駅「B5」出口より徒歩2分

・JR有楽町駅「銀座口」出口より徒歩8分