



### 雪下人参のジュース

とても甘味の強い地産の「雪下人参」を使っているの、子どもでも飲みやすく人気があります。ソースやドレッシングなどの調味料にもアレンジできます。



### しんこ餅

上新粉(米粉)で出来たお餅の中に、甘さを抑えたこしあんが入った小判型の餅菓子です。松之山地域では昔から作られています。



### 魚沼産コシヒカリ

日本一の名声を誇る魚沼産コシヒカリ。その産地である十日町市は、信濃川が形成した肥沃な土地と、コシヒカリを育てるのに欠かせない気候風土とが一体となり、おいしいお米を作り出しています。



### もち

抜群のコシとつるつとした舌触りが自慢。きれいな水と豊かな土壌で手塩にかけて育てられた「こがねもち(もち米)」がおいしさの秘訣です。



### 妻有ざるうどん

素朴で温かい人情豊かな雪国で育まれた味わい。小麦粉のほのかに甘い香りと口当たりのよい食感が自慢です。良質の小麦粉をブレンドして強いコシにこだわって作っています。



### しょう油の実

大豆を炒り薄皮をむき半割になった大豆を鍋でじっくりと煮込み、米糀と塩を加えて発酵熟成させたもの。炒った大豆の香ばしさと旨み、こうじの甘さ、絶妙な塩加減で食が進みます。



### 日本酒

米作りに適した土地で作られた酒米と清浄な地下水に伝統の技術が加わり、高品質な地酒が醸し出されます。全国の鑑評会で幾度も金賞の栄冠に輝く2つの酒蔵は、昔ながらの技を伝え地元から愛されています。



### そば

織物の糸のり付けに使われていた「布海苔」という海藻をつなぎに使ったそばは独特の歯ごたえとコシがあります。そのそばを「へぎ」と呼ばれる容器に一口ずつ美しく「手繰り」で盛りつけます。



### おからの焼きかりんとう

地産産大豆から作られた「おから」を使用した、ノンフライのヘルシーな焼きかりんとう。ごまがたっぷり入った、香ばしくて素朴で優しい味わいが人気。



### つぼんこ

こくのある黄身餡に1粒丸ごとの柔栗をくるみ、折りパイで包んだ可愛らしいお菓子。折りパイの食感と中の黄身餡の優しい口どけが絶妙です。



### 笹団子

新潟のおみやげといえば笹団子。中でも、昔ながらの製法でこだわりの素材を使用した十日町市の笹団子は、コシがあってももちです。



## 十日町市の名物コレクション13

# Made in TOKAMACHI 13

ふるさとの香りがする名物が勢揃い!

自信を持ってお薦めできる名物を十日町市民の投票によって決める「名物認証制度」に取り組み、2013年4月に十日町市の新たな名物として10品を認定しました。1,000票を超える投票で推薦された中から上位15品を選定。さらに首都圏在住で情報発信力のある女性サポーター100人に試食品を提供し、評価をしてもらいました。その結果選ばれた10品に昔からの名物3品(魚沼産コシヒカリ、日本酒、そば)を加えた13品を十日町市の名物に認定しました。



### あんぼ

米粉の生地で大根菜やあんを包んで蒸し上げた郷土料理。地元で伝わるどこか懐かしい味わいです。米粉人気の高まりとともに注目を集めています。



### そばいなり

十日町産のそばと薬味ネギを、甘じょっぱく煮た油揚げの中に詰め込んだもの。手で持って食べられる手軽さとシンプルさが特徴です。

