

農・商・工をつないで  
みんなで作る新潟の元気!

# Sole! にいがた

**[創刊号] Vol.01**  
SUMMER 2010

## Sole!

とは、イタリア語で「太陽」を意味します。「万物を照らす太陽のように、農業・商業・工業をはじめ、新潟のあらゆる産業を元気にしたい」という思いをタイトルに込めました。

### Contents

#### ■巻頭コラム

## 01 にいがたモノ語り

もも太郎

(株式会社セイヒョー)

#### ■シリーズ特集

## 02 地産地消と

にいがた野菜の未来①

## 「長岡野菜」の復権

#### ■レポート

## 05 にいがたの明日を担う

## 活力企業

株式会社ピーコック

「懐かしい日本の味を世界へ」

有限会社フジタファーム

「食と農の大切さを子どもたちに」

#### ■観光

## 09 あのまちこのまち

## 再発見

糸魚川市「ジオパーク」

#### ■お店

## 10 旬の長岡野菜が食べられるお店

日本料理 胡蝶

中華料理 蘇州

#### ■元氣レシピ

## 11 にいがたの旬の野菜で

「おいしい!」をつくろう。

巾着ナスと豚肉のサンドカツ

(長岡野菜)



#### ●株式会社セイヒョー

〒950-3304 新潟市北区木崎1785番地(管理部)

フリーコール: 0800-500-0140 FAX: 025-386-5611

URL: <http://www.seihyo.co.jp> mail: [user\\_letter@seihyo.co.jp](mailto:user_letter@seihyo.co.jp)

高度経済成長期を迎え、日本が一番元気だった昭和三十年代半ば、新潟で産声をあげた商品があった。『もも太郎』——新潟の夏の定番とも言える氷菓である。

当時、甘味は贅沢品で、お祭りになると、桃の形をした容器に氷を詰め、イチゴシロップをかけた『桃型』ももがた』と呼ばれる氷菓子が人気を集めていた。この『桃型』を「お祭りだけでなく、いつでも食べられる商品に」と開発されたのが、創業九十四年になる株式会社セイヒョーの『もも太郎』だった。以来、五十年、新潟ではお馴染みの夏の味のひとつとなった。

大正五年、新潟市の湊町で製氷業を始めたセイヒョーは昭和二十三年、佐渡工場を開設。同

年、新潟工場で冷氷菓の製造販売を始め、その後、佐渡工場でも冷氷菓製造を開始した。現在、佐渡工場で製造される『もも太郎』は、あずき味の『金太郎』、柿味の『うらしま亀太郎』とともに『もも太郎(さんたろう)』として出荷されている。四十八時間かけて凍らせる二〇×六〇×三〇センチ、重さ三五キログラムの氷柱を砕き、イチゴ味のシロップをかけてつくられる『もも太郎』。氷粒が透明なのは、「水に含まれる不純物を取り除き、凍らせる」この工程を幾度も繰り返し、水が溶けにくく食べやすい、おいしい理由はここにある。

素朴で後味さっぱり、口の中で氷粒を砕く食感がロングセラーの秘密。残念ながら新潟県以外では、東京表参道・新潟館ネスバスでしか買うことができない。しかし、全国各地で「忘れられないあの夏の味を」の声が絶えないという。

### 忘れられない「夏の味」

# もも太郎



01