

農・商・工をつないで
みんなで作る新潟の元気!

Sole! ソール にいがた

[冬号] Vol.03
WINTER 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
愛・ふる里 新潟チップス
(ミシマデリカ株式会社)

■シリーズ特集

- 02 地産地消と
にいがた野菜の未来③
人と街を元気に。「プチヴェール」

■レポート

- 05 にいがたの明日を担う
活力企業

マルシン食品 株式会社
「真の味」を世界の人々へ

有限会社 神林カントリー農園
日本の農業を守ろう

■観光

- 09 あのまちこのまち再発見
冬の醍醐味『寒九の水汲み』/五泉市

■お店

- 10 プチヴェールが食べられるお店
割烹 柵形屋
割烹 一楽

Sole! にいがた 応援企業
水澤電機株式会社

■プロにきく元気レシピ

- 11 にいがたの旬の野菜で
「おいしい!」をつくろう。

プチヴェールの
肉巻きホイコーロー風



●ミシマデリカ株式会社(製造)

〒940-2316 長岡市鳥越2253番地
TEL 0258-47-0300 FAX 0258-47-0011

●株式会社 新潟堂(販売)

TEL 0258-47-2100 FAX 0258-47-0011

●巻頭コラム

にいがた

モノ

語り

愛・ふる里

新潟チップス

炊きたてのご飯100%のお菓子

北陸道・大積パーキングエリア(下り)に、これまでなかった食感と風味の米菓が置かれたのは平成十五年十月のこと。一見するとポテトチップス。一口食べてみると煎餅とも違うザクッ、パリッとした歯応え。見ると薄いチップスに「粒」粒米の形が残り、炊きたてご飯の味がする。静かに売れ始めた「新潟チップス」に火をつけたのが、ミュージシャン松任谷由実さんだった。苗場ツアー中にこの商品を手に入れた彼女は、女性誌「anan」に「ブレイクの予感」「香ばしさが後を引く」と紹介。その後、問い合わせが殺到した。

米粒はつぶさず、棒状にしてスライス。煎餅用に成形したものを乾燥させ、焼き上げていきます。原材料は、新潟県産米100%。揚げ油には体脂肪がつきにくい上質油を用いている。味は「うすしお」「しょうゆ」「カレー」「えび」「豆入りしお」「のりしお」の六種類で、商品名の書や袋の絵も「新潟の作家にお願いしました」。主にお土産として県内観光地や高速道路のサービスエリア、駅などで販売されているが、品質を維持するため、量産できないのが悩みと言った。同社では今年、炊きたてご飯を原料にしたアイスクリームを発売。昭和四十九年の創業以来、米飯総合メーカーとして、「炊きたてご飯」にこだわった新商品を開発、展開している。

