



2009年10月5日(月)
株式会社ぐるなび
(コード番号 2440 東証第一部)

ぐるなび発：都道府県隠れた名産品リレー
～新潟編～

お米？日本酒？ そんなの当たり前
新潟県民がこっそり教える！東京人が知らない新潟の食の魅力

「おめさん、これが新潟のなまらうんめえ名産品よ！」
(そこのあなた、これが新潟のおいしい名産品よ！)

<http://www.gnavi.co.jp/company/release/>

飲食店情報検索サイト「ぐるなび」を運営する株式会社ぐるなび(東京都千代田区 代表取締役社長:久保証一郎 以下、ぐるなび)は、様々な地域の知られざる地域名産品の調査を開始することとなりました。

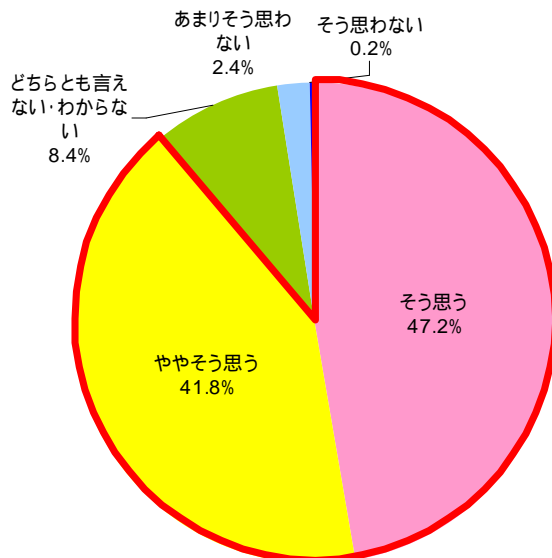
日本各地には名産品が沢山ありますが、全国から食材や料理が集まる東京でもまだまだ知られていないものが多いのが現状です。そこで、ぐるなびは、さらなる豊かな食生活への発展に寄与するため、地域の隠れた名産品に光を当てることで、各地域の知られざる食の魅力をご紹介していくことになりました。

この度、第一弾として、『天地人』で注目を浴びている新潟に白羽の矢を立て、新潟の新たな魅力をお伝えしてまいります。

隠れた名産品を食べてみたい! 9割以上

東京都民に「他府県の、隠れた食にまつわる名産品を味わってみたいと思うか」を聞いたところ、「そう思う」が47.2%、「ややそう思う」が41.8%となり、実に9割近くの方が、隠れた食の名産品に興味を示していることがわかりました。

あなたは、他府県の隠れた食にまつわる名産品を味わってみたいと思われませんか？
(n=500 東京在住者)

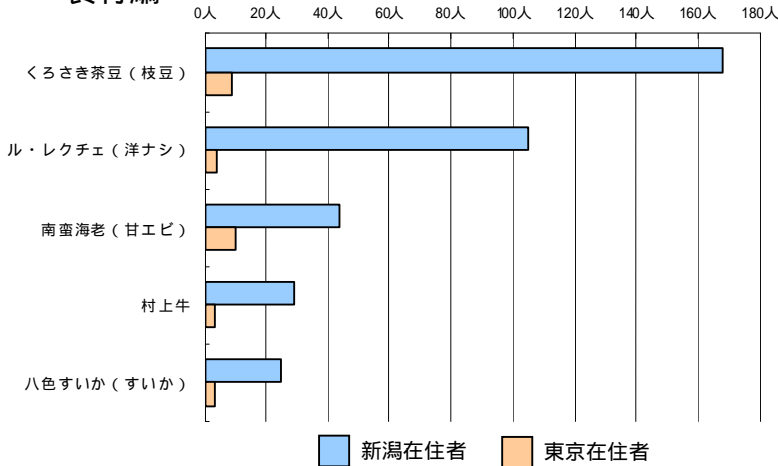


知られざる新潟の名産品は...

食材編1位：くろさき茶豆 料理編1位：イタリアン

東京在住500人に「新潟県の食にまつわる特産品」を挙げてもらったところ、「お米」(451人)、「日本酒」(190人)に回答が集中する結果となり、新潟といえば“米どころ・酒どころ”というイメージを持っていることがうかがえます。では、新潟の人は知っているが、東京の人は知らない名産品とは何でしょうか。今回の調査で明らかになった、新潟県民が多く挙げて東京都民の回答が少なかった名産品をご紹介します。

< 食材編 >



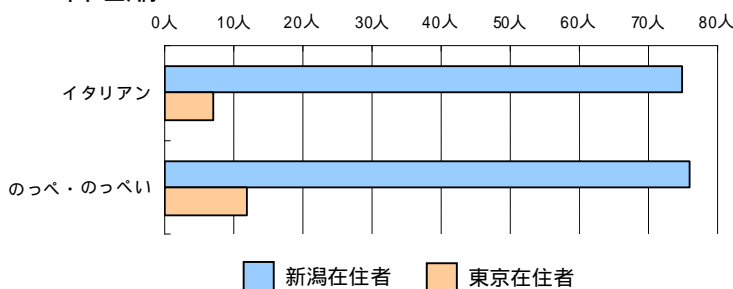
食材に関して、新潟県民が多く挙げて東京都民の回答が少なかった名産品は何でしょうか。

新潟県民の回答が多かった順でご紹介すると、1位「くろさき茶豆」、2位「ル・レクチェ」、3位「南蛮海老」、4位「村上牛」、5位「八色すいか」という結果となりました。

実は、新潟県は枝豆の収穫量が日本一。特に、くろさき茶豆は、「枝豆の王様」とわれていますが、東京都民にとって新潟県と枝豆というイメージは結びついていなかったようです。

くろさき茶豆(枝豆)	ル・レクチェ(洋ナシ)	南蛮海老(甘えび)	村上牛	八色(やいろ)すいか
「くろさき茶豆」はブランド茶豆の代表格。豊かな香りと甘み、シャキッとした歯ごたえは全国的にも有名で、「枝豆の王様」と言われています。	「西洋なしの貴婦人」と呼ばれ、独特の芳香と、とろけるような食感が特徴で、味、香、食感とも西洋なしの最高峰。	新潟では真っ赤な唐辛子の南蛮に姿・形が似ていることから南蛮海老と呼ばれています。新潟沖で獲れる南蛮海老は、その呼び名にふさわしく、赤味が強く身は太く、口に含めばトロリと広がる甘味が特徴。	「いがた和牛」のなかでも、新潟県村上市及岩船郡関川村並び胎内市で飼育された格付け等級A-4、B-4以上のものを「村上牛」と呼びます。全国肉用牛枝肉共励会で全国1位に選ばれるなど「一味違う黒部和牛」と賞されます。	新潟県南魚沼市大和町を中心に広がる八色原で収穫されます。気温の格差や、黒色火山灰土の土壌などが、甘くてシャリシャリとした歯ごたえのスイカを生み出します。

< 料理編 >



料理に関して、新潟県民が多く挙げて東京都民の回答が少なかった名産品は何でしょうか。

新潟県民の回答が多かった順でご紹介すると、1位「イタリアン」、2位「のっぺ・のっぺい」という結果となりました。

1位のイタリアンは新潟県民にとって、県外に出て初めて「新潟独特の料理」と知るくらい、馴染み深いものですが、こちらもやはり東京都民の認知度は低い結果となりました。

イタリアン	のっぺ・のっぺい
<p>蒸した中華麺をキャベツ、もやし等の具を加えて油で炒め、ミートソースやホワイトソースなどをかけて食べる。新潟県民にはお馴染みのファーストフードです。</p> 	<p>古くから伝わる新潟の代表的な正月料理で、里芋・にんじん・ごぼう・椎茸・銀杏・鶏肉などを小さく切り、薄い醤油味のダシで煮たもの。里芋から出るぬめりを利用した、たっぷりの汁が特徴です。</p> 

< その他 特徴的な名産品 >

その他、新潟県民が多く挙げて東京都民の回答が少なかった名産品をご紹介します。

たれカツ丼	ポッポ焼	えご・えごねり
		
<p>新潟のカツ丼は玉子でとじないのが特徴。揚げたてのカツを長年継ぎ足してきた特製醤油だれにくぐらせ、ごはんの上にのせていただきます。</p>	<p>新潟市のお祭りには欠かせない屋台菓子。黒砂糖と小麦粉を混ぜて細長く焼き上げたお菓子で、黒砂糖の風味とモチモチとした食感がやみつきに。</p>	<p>海藻のエゴ草をトコロテンのように煮詰めて固め、そばのように刻んでネギやワサビなどの薬味をつけ、醤油をかけて食べる「いごねり」。さっぱりとした磯の風味が楽しめる。佐渡の代表的な食品。</p>

出典：新潟市公式観光情報サイト「Welcome to Niigata City」

【調査概要】

調査方法：インターネット調査

調査実施期間：2009年9月2日（水）～9月4日（金）

サンプル数：1,000人（東京在住者：500人、新潟在住者：500人）

< 本件に関するお問い合わせ >

株式会社ぐるなび
 総合政策室 広報：我妻、栗田
 TEL：03-3215-8818
 FAX：03-3215-8810
 MAIL：pr@gnavi.co.jp