

おいしい新潟を、 めしあがれ。

雪国の恵みが育てた、まっすぐなうまさ。

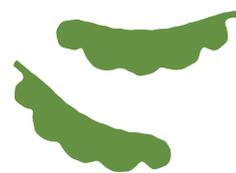
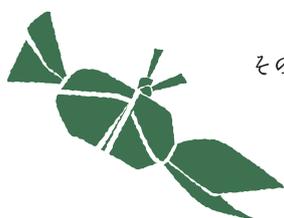


新潟の「うまい」、その先まで責任を持つ。

私たち【公益財団法人にいがた産業創造機構(NICO)】は、
企業支援の専門機関として活動して参りました。

その基盤をいかし、新潟の価値を発掘し、育て、届けるまで、全てのプロセスに責任を持つ
“地域商社”として、新たなスタートを切りました。

日本一の米と酒、その高い基準で選ばれた加工食品や伝統の菓子を、
最適な物流と商談を通じて、全国・世界へ届けます。



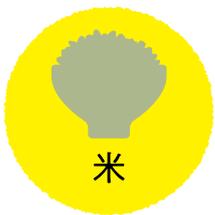
日本一の米どころ、新潟。

日本最長の大河、日本海側最大の平野が支えた、あくなき味覚追求の歴史

新潟は、清らかな雪解け水を豊富にたたえる信濃川が流れ、その流域に日本海側最大規模の越後平野が広がっています。この“水・土・気候”の理想的な条件と、あくなき品種改良・味覚追求の歴史が、新潟を米の作付面積・収穫量ともに日本一の産地へ押し上げています。品質・生産量・供給の安定性。すべてにおいて確かな“産地としての強さ”が、新潟にはあります。



“おいしい食事”は、新潟にまかせろ。
山・川・海 —— すべてが揃った食材のデパート。



米



魚



酒



菓子



醗酵



お惣菜

生産量日本一のお米は、当然、地元民も大好きです。より美味しく味わい尽くすため、「山と肥沃な土壌が育てる山菜・野菜」や、「日本海・河川がもたらす豊かな水産物」など、自然条件を活かしたお惣菜も育まれてきました。また、発酵・保存・加工も探求し、食中酒としての日本酒や、各種銘菓も生まれています。「米 × 酒 × 魚 × 惣菜 × 発酵」そして、食後を飾る「新潟銘菓」。国内の和食売場・外食メニューを支える素材が、新潟には一通り揃います。だからこそ、“おいしい食品”を探すなら、新潟は最適な産地。地元で長く選ばれてきた、“新潟らしい食品”をご紹介します。

新潟県庁と連携している信頼性。

新潟の価値を見つけ、育て、届ける——
一貫通貫の支援体制。



まだ知られていない
「新潟の良い素材」の発掘

商品開発・
ブランド育成の支援

県外に向けた
販路拡大・商談支援

行政との連携による高い信頼性と透明性を基盤に、まだ知られていない“新潟の良い素材”の発掘、商品開発・ブランド育成の支援、県外に向けた販路拡大・商談支援を一貫通貫で行う支援を、2025年より本格的に開始しました。“県産品の専門商社”として、新潟の魅力を確かな商品力と販路で市場価値へ転換する役割を担って参ります。共につくり、共に届ける“地域のパートナー”でありたいと考えています。

主催



公益財団法人
にいがた産業創造機構

マーケティング支援グループ
地域商社事業担当

e-mail : market@nico.or.jp