



KAMO
ORIGINAL

北越の小京都



NIIGATA

新潟 加茂

加茂オリジナル推奨品に関するお問い合わせ

企業の身近な応援団

加茂商工会議所

〒959-1313 新潟県加茂市幸町2丁目2番4号

TEL: 0256-52-1740 FAX: 0256-52-4100

E-mail: info@kamocci.or.jp http://www.kamocci.or.jp/

加茂オリジナル専用HP https://www.kamooriginal.net

※本パンフレット内の表示価格はすべて税込です。価格は予告なく変更される場合がございます。

※表示価格はすべて市内店頭販売価格です。

※新認定の推奨品にはNewマークが付いています。



2022.9

加茂商工会議所認定



北越の小京都 加茂から贈る タカラモノ。

「加茂らしさ」がつまつた
加茂オリジナル推奨品

加茂市は新潟県内でもまれな産業複合都市。

「加茂オリジナル推奨品」は、加茂の豊かな自然や
ロマン溢れる歴史、文化、伝統技術などから生まれた
加茂ならではの逸品やサービス、体験を
地域ブランドとして認定したもの。

「加茂オリジナル推奨品」を通して
たくさんの新しい出会いを産み、生産者の想いを繋ぎ
加茂の魅力をお届けしたいと思っています。

加茂オリジナル認定制度とは

「加茂オリジナル認定制度」は、加茂商工会議所諸業部会が中心となり
加茂市の観光資源の開発、地域活性化

地元企業のPRと販路拡大のために取り組んでいる事業です。

認定基準は加茂らしさやオリジナル性があること

加茂で製造、生産、加工されている、加茂で体験できる「商品(もの)」
または「体験(こと)」であること。

審査は様々な業種や分野で活躍している諸業部会の役員の方々が
定期的に認定委員会を開催し、厳正な審査を行います。

認定された商品にはロゴマークが付与されます。

「加茂オリジナル」 書 泉田佑子

加茂を拠点に活動する書家。加茂オリジナルのロゴには、加茂独自の文化を心から心へ伝えたいとの想いが込められています。



越後クラフトコーラ

1,296円(200ml)、2,484円(500ml)

加茂山公園内の売店「にじいろカフェ」でテイクアウト販売していた「かもやまコーラ」のシロップを商品化。着色料・人工甘味料・保存料不使用の身体に優しいクラフトコーラです。

有加茂特産品センター



こりすまんじゅう

1個 120円

加茂山公園リス園のかわいい子リスをイメージ。皮はしっとりふわふわのメープル風味。中身は北海道産小豆を使ったつぶあんとカスタードクリームの2種類から選べます。

甘味処 椿の家



マカロニチップス各種

1袋(95g) 各356円

マカロニ国内製造発祥の地である加茂で生まれたお菓子。茹でたマカロニに加茂産の米粉をまぶし高温の油で揚げたスナック菓子。しょうゆバター味やかりんとう、ガーリックペッパー等、豊富なフレーバーが楽しめます。

マカロニチップスの店 ぱすたみすた



カモン! モンちゃん! グッズ

150円~

加茂山公園内リス園のリスと雪椿をデザインしたオリジナルキャラクター「モンちゃん」が描かれたグッズ。

nezi★planet

paradise*cafe、甘味処 椿の家、
加茂七谷温泉 美人の湯にて販売中。



四季折々、加茂には
楽しい出会いが待っています。

加茂山公園 池の端



桐たんす御膳

3,000円 (20膳限定、2日前までの要予約)

桐箪笥に見立てた木の器に華やかな料理を盛り付けた「桐たんす御膳」。木工のまち加茂の伝統文化を感じながら、青海の杜と加茂山公園を眺む特等席で美味しいお料理を楽しめます。

日本料理貴布禰



小京都加茂ときめき和体験

着物の着付け＆

桐たんす御膳・お抹茶付ランチ New

一人 7,840円 (着物レンタル代込、1組4名様まで、要予約)

「小京都・加茂」を和装で散策したり、「加茂と和」にこだわった老舗料亭のランチ「桐たんす御膳」を楽しめる体験プランです。※P5イメージ

和文化提案 加茂縞ショップきも乃や・

日本料理貴布禰 (共同)

料亭スイーツ 和三盆プリン New

イートイン 418円 テイクアウト 410円

和菓子に使われる貴重な砂糖「和三盆」を厳選し贅沢に使用したオリジナルプリン。「桐たんす御膳」のデザートとしても提供しています。

日本料理貴布禰



天神屋が作った花だけのあまさけ (350ml)

432円

加茂の酒蔵が加茂産米で作った麹を使い、全て手作りで仕込んだ甘酒。あえて食感を残すことで、お米本来の自然な甘みを味わえます。ノンアルコールなのでお子さまから大人まで楽しめます。

有天神屋会館



善作茶屋 ~名水とところてん~

300円

明治初期から140年以上続く老舗茶屋。緑にかこまれ、加茂川のせせらぎを聞きながら食べるところてんは絶品です。(4月中旬～11月3日まで営業)

善作茶屋

加茂縞 手づくり小物

440円～

「加茂縞」はかつて加茂地域で織られた木綿縞の総称。現在は新しい生地がつくられず幻の織物となつたため、全国に流通していた「加茂縞」を収集して小物を創作しています。

和文化提案 加茂縞ショップきも乃や





加茂の四季を感じる 手漉き和紙ポストカード New

1枚 330円

加茂市の伝統産業である手漉き和紙「加茂紙」を使ったポストカード。写真は地元出身のカメラマンが撮影した、自然豊かで情緒あふれる四季折々の加茂の風景を使用しています。

フォトスタジオクリエイト
(株)若杉写真店



加茂川鯉のぼりオリジナルTシャツ

100、130サイズ 2,970円
GM、Mサイズ 3,520円

イラストレーターneziさんデザインの「加茂川鯉のぼりを泳がせる会ロゴマーク」と、マチトキの渡辺幸治さんデザインの「ジョンソンさんと加茂川鯉のぼりのコラボイラスト」の二種類をプリントしたTシャツです。

Koite -こいて-



コラボイラスト
ジョンソンさんと加茂川鯉のぼり



加茂川鯉のぼりモナカ

150円(1個) 940円(6個セット 箱入)

加茂川鯉のぼりをモチーフにしたお菓子。一口サイズの食べやすい大きさと可愛らしい見た目で、年代を問わず大人気のモナカです。

Koite -こいて-

ダムそば 700円

ダムから流れ落ちる水を、新潟経営大学学生の豊かな想像力と感性で表現。濃厚な『牛すじ焼きそば』に、鶏と魚介の旨味が効いたほうれん草ベースのあっさりしたソースがよく合います。(フードトラック、イベント等で販売しています)

CHINAMI





雪椿の花びら染(ストール・ハンカチ・マスク)

700円~

加茂市の花「雪椿」の花びらを使用した染物。100%天然の雪椿の花びらを使い、1枚ずつ手作業で染めているため、色合いやデザインはひとつとして同じものはありません。

工房 雪椿の花びら染



雪椿サブレ

120円

「雪椿」をモチーフにしたオリジナルサブレ。おやつやおみやげとして加茂市民に長く愛されているお菓子。バター、アーモンド、生クリームなどこだわりの原材料で、やさしい香りとほのかな甘さ、サクッとした歯触りを楽しめます。

(有)京家



純米吟醸 雪椿酵母仕込

1,692円(720ml)

雪椿酒造の裏手にある加茂山公園の雪椿の花から採取した酵母で醸造した純米吟醸酒です。

雪椿酒造(株)



※お買い求めは市内小売店で



越後加茂雪椿 純米酒

2,085円(1,800ml)

生産量が少ないため加茂市・田上町地域のみで限定販売。淡麗辛口の爽やかな香りと、軽快な喉越しの人気です。

雪椿酒造(株)



※お買い求めは市内小売店で



雪椿は加茂の花。

雪椿の花びら



手づくり たなべのかりん糖

500円

黒砂糖をたっぷり使い、職人がひとつずつ丁寧に仕上げるかりん糖。菜種油でカラリと揚げているのでサックリとした食感。合成保存料や着色料を一切使用しない自然食品です。

株田辺菓子舗



カルルス煎餅

1袋(5枚入) 154円 4袋入 648円

明治41年、全国特産品博覧会金賞を受賞。当時に比べサイズを小さくし、包装に工夫することで、割れにくくしてあるので、贈り物にも安心です。

株鶴の森屋



いちじくかん 無花果羹

918円

自家製いちじくジャムから作る伝統のフルーツようかん。明治時代から作りはじめ、砂糖が手に入りづらかった戦時中を乗り越え、現在も作り続けています。

株鶴の森屋

うしろめん 後面サブレー

97円

加茂市指定文化財「うしろ面」をモチーフにしたサブレー。「うしろ面」は尼僧の姿をして後頭に狐の面をつけて表裏交替で踊る江戸歌舞伎の変化舞踊です。

株鶴の森屋

老舗の味を今に伝える。





西洋梨生ゼリー ル・レクチエ果実

330円

加茂市山島産の最高級洋梨ル・レクチエを使用。生の果実から独自製法で加工し、すべて手作りで、ル・レクチエの果肉が入った贅沢なゼリーです。

(有)京家



かりんとうまんじゅう 鬼の金棒

1個 130円

香ばしくカリッとした皮と、しっとりした上品な甘さの餡は、素材と製法にこだわり、改良を重ねているからこそ味わい。東京などの県外にもファンが多い大人気商品です。

(有)京家



金太郎の水ようかん(冬季限定)

680円

北海道産の小豆と金時豆が入った水ようかん。素材の味を生かしたシンプルな味付けが人気の伝統和菓子です。11月～3月までの期間限定販売。

涌井金太郎商店



みそくりどら焼き

210円

どら焼きの皮にみそを練りこみ、白あんと栗を中にはさんでいます。みその原材料は国産の大豆、米、塩を使用。

涌井金太郎商店



コーヒーケーキ 226円

約40年前にコーヒーに合うスイーツとして誕生。パン生地はふわっと柔らかく、上品な甘さの大納言甘納豆をちりばめ、中には口溶けの良いスイートクリームをサンドしています。

(有)千代田ベーカリー



石臼挽き白玉粉 (美人画)

新潟県産ごねもち100%使用

540円

日本最大級の水挽き石臼でつくる白玉粉。明治17年の創業当時から変わらぬ機械と製法で作り上げています。令和元年、白玉製造機械9点が加茂市の指定文化財に指定されました。

(株)渡英商店



しらたまこうさく (2種)

しろ玉1本 648円 よもぎ玉1本 680円

石臼挽き白玉粉をペットボトルに入れました。水の分量で失敗することなく美味しい白玉団子を作ることができます。

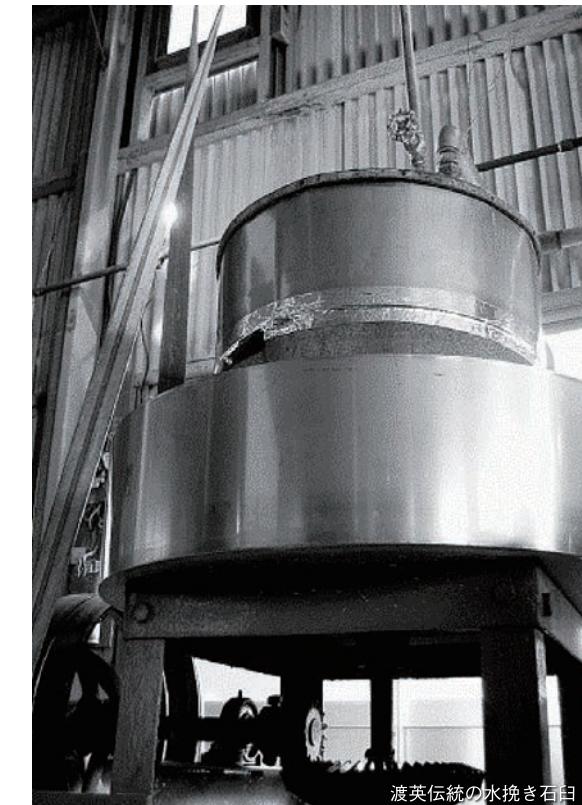
(株)渡英商店

手づくりつぶあん

691円

自社の白玉や餅を一番美味しい食べてもらうため開発。小豆本来の風味を壊さないよう、煮炊き、練りに約5時間をかけ、丁寧に仕上げています。

(株)渡英商店



渡英伝統の水挽き石臼



あんジャムシリーズ

各972円

自家製あんこをペースト状にして瓶詰め。ジャム感覚でパンに塗ることができる、しっとりした伸びの良いあんこです。独自開発した「天然ベクチン濃縮製法」で製造しています。

(株)渡英商店



**もつ煮（真空パック） New**

プレーン 702円(500g)、1,404円(1kg)
辛味 756円(500g)、1,512円(1kg)

新潟県産豚もつを使用し、オリジナル製法で仕込んだもつ煮。もつ独特の臭みがなく、コク深い「加茂おふくろの味」を求めるリピーターが増えています。

多聞

**かも汁缶 (820g) 1,188円**

合鴨肉に7種の野菜を加えた具だくさんの缶詰。そのまま鍋に移して温めるだけで、手軽にかも汁を味わえます。2018年に発売30年を迎え、多くの方に愛されています。

㈲加茂特産品センター

**黒米御膳（3合/パック）**

410円

新潟県産コシヒカリと古代米（もち米の玄米）を独自の割合で配合。炊き上がると赤飯のような色に。また酢飯を作るときれいなピンク色に変化するユニークなお米です。

金子米店

**八角箸+箸置き+箸箱 5,000~8,000円**

木工のまち加茂で創る、八角箸+逃げない箸置きセット。銘木で創る自分用の八角箸セットはオーダーも可能です。

KOKO

**七谷米**

1,250円(2kg) 2,880円(5kg)

市内で一番の豪雪地帯、七谷地区のコシヒカリ。里山のきれいな水と山間部の激しい寒暖差で育まれる豊かな味わいは、甘みが強く、モチモチ感があります。

金子米店

**プレミアム七谷産コシヒカリ**

740円(1kg)

七谷地区は山々に囲まれ昼夜の寒暖差があり良食味のお米が出来ます。精米後にふるいにかけて厳選したプレミアムなお米です。

お米の専門店 ㈲古川商店

**令和トング箸 2,728~3,637円**

一膳、一膳丁寧に作った、初の木製トング箸。箸を使うのが苦手な方、指に力が入らない方でも、簡単に使えます。

KOKO



健康志向のコシヒカリ

(3Kg)

1,900円

健康にこだわり、店主が精米したコシヒカリ。栄養価の高い胚芽を残しつつ、白米の食感が味わえるよう、細かくチェックしながら精米しています。

お米の専門店(有)古川商店



加茂産コシヒカリ玄米

1,680円(3kg)

2,500円(5kg)

おいしい米づくりに一生懸命取り組んでいる生産者が栽培した玄米。栽培過程を記録し、細かく管理しているので、安心して食べられます。

お米の専門店(有)古川商店



誕生米 3,240円

生まれた赤ちゃんと同じ体重のお米(七谷産コシヒカリ)を大切な方に贈ることで、赤ちゃんの重さを体感してもらいます。

金子米店



しょうゆおこわkit (3合×1袋)

980円

お祭りの日におばあちゃんが作るなつかしい味「しょうゆおこわ」の材料セット。蒸し器、炊飯器のどちらでも作れるレシピ付きです。

金子米店



杵搗き黄金餅

450円～3,240円

昔ながらの杵と臼で作られているのでコシがあり、焼いてもおいしく、水から煮ても溶けにくい。もち米の王様がねもち100%使用です。

金子米店



越後みそ 特撰、越後みそ なごみ

越後長吉みそ 華〈限定品〉、越後萩屋長吉〈限定品〉

700円～1,200円

添加物を一切使用せず米麹、大豆、塩、水だけを使い、天然の温度でじっくりと熟成。明治後期創業から100年以上にわたり、変わらぬ味を守り続けています。

株小池商店



越後長吉みそ 華：全国味噌鑑評会農林水産大臣賞(H21)
新潟県みそしょうゆ品評会新潟県知事賞(H30)



重兵衛のめんつゆ

648円(400ml) 1,404円(900ml)

老舗料亭のめんつゆ。北海道利尻産の昆布をふんだんに使い、軽しが効いた贅沢な味わいを楽しめます。

株割烹 山重

山重のお惣菜 New

鮭西京焼、うなぎ蒲焼、佐渡産根もずく、若鶏味噌漬炙焼

セット価格 3,800円~9,400円

単品価格 鮭西京焼 540円/うなぎ蒲焼 1,730円

佐渡産根もずく、1,200円/若鶏味噌漬炙焼 810円

オリジナルブレンドの特製味噌や旨酢を使用した老舗割烹のオリジナル惣菜です。ギフトセットには手漉き和紙「加茂紙」で作ったしおりが付いています。

株割烹 山重



鮭西京焼



うなぎ蒲焼



佐渡産根もずく



若鶏味噌漬炙焼



かめのぞき 甕覗 (1,800ml)



かめ 甕シリーズ

甕覗 5,500円

かめ そう 甕爽々 (900ml)



甕爽々 3,850円

かめ だい ごく 甕大黒 (900ml)



甕大黒 4,400円

お酒を徳利や瓶から注いで飲む文化から、汲んで注ぐ文化へ。約35年前から販売を続けるロングセラー商品で、贈答品や宴会のほか、ご自宅用としても大好評です。

株マスカガミ



自然と人々のぬくもりが
「おもてなし」。



国産桐のコーヒーキャニスター・ティーケース

上/ 3,850円 W100xD100xH110mm

下/ 3,520円 W100xD100xH70mm

桐素材の特性である調湿効果によって豆や茶葉が傷みにくく、長く風味や香りを閉じ込めることができます。一つ一つ手作業で丁寧に作り上げることで、ふたの口がきっちり閉まる様に仕上がってています。

鈴木石太郎タンス店



ASAKURA KIRI Coffee Canister

11,000~15,400円

(100g)W100xD70xH150mm

(200g)W110xD80xH204mm

桐に備わる調湿作用などの利点により気密性が高く、コーヒー豆が傷みにくく、最適な状態で保存でき、長く風味や香りを閉じ込めます。

株朝倉家具



想ひ函 OMOIHAKO

19,800円(木地) 20,900円(焼桐・黒・紅)

(外寸)W300(最小)~510(最大)xD112xH250mm

(内寸)W250xD80xH205mm

コンセプトは「大切なもの、特別な思い出、自分が宝物、想ひを函に入れ時々、開いて愛でる。眺める。」左右開閉式で、開口部の幅や高さを自由に変えられます。カラーは4色から選べます。

有野本桐函製作所



桐丸まな板

S 3,300円 M 3,630円 L 4,620円

S 直径220mm×厚さ25mm M 直径260mm×厚さ25mm
L 直径300mm×厚さ25mm

太い桐の木から切り出した完全1枚モノの25mm厚の無垢の桐材から作られた煮沸消毒できるまな板です。

ワンアジア(株)



桐子モダンの桐の米びつ (5kg)

17,050円 W165xD265xH250mm

おしゃれでモダンなキッチンにマッチする桐の米びつ。桐箪笥製造の技術を生かした気密性と桐素材が持つ調湿性で、米を良質な状態で保存できます。

(株)イシモク



桐米びつ

22,000円(10Kg) 33,000円(30Kg)

県内産桐材を使用した移動できる便利な米びつ。手を離してもフタがゆっくり閉まるように、桐箪笥職人が一つひとつ手造りした逸品です。

高橋芳郎タンス店





桐エコスピーカー ※意匠登録商標 第1624579号

7,150~7,700円

※組子入りデザイン 12,650円~13,200円

スマートフォンと組み合わせて使う電源、電池不要のスピーカー。和楽器の琴のようなやさしい響きが広がります。最高級グレードの桐材を使用し、桐箪笥職人が一つひとつ手づくりしています。

鈴木石太郎タンス店



オーダーメードのステンレス製メモリアルプレート

33,000円

W220xD170mm

お子様の「お名前・足形・手形」などを入れた誕生記念や、結婚記念、長寿のお祝い、ペットの写真などをステンレス板に彫刻し、レジン(樹脂)による特殊塗装を施したプレートを桐の板に貼り付け。桐箪笥の文化を受け継ぐ加茂らしさが感じられる、一生の記念プレートです。

重泉工作所



桐の花箱

6,050円 W115xD78xH45mm

桐と花とを組み合わせた飾れる桐箱。インテリアだけでなく、花を取り出で、名刺やジュエリーなどが入る小物入れとしても使えます。

株イシモク



知育玩具シリーズ

「かくれん棒」「さんかくつみき」「さいころつみき」**New**

かくれん棒 5,500円 サイコロつみき、さんかくつみき 各5,280円

かくれん棒 (10本入) W120xD120xH100mm / サイコロつみき (9ピース入) W145xD145xH35mm
さんかくつみき (9ピース入) W145xD145xH35mm、(16ピース入) W270xD145xH35mm

桐家具製造時の廃材を利用した子ども向け玩具。独自の技術で角に丸みを付け、手触りから桐のぬもりや優しさを感じることができます。

株イシモク



ダストmyボックス

12,650円 W170xD170xH450mm
11,550円 W170xD170xH350mm

接客業のプロの要望から生まれたくず入れ。深さがあるため中のゴミが見えにくく、上品な空間を演出できます。日本最高級の杉無垢材(秋田杉)を使用し、職人が手作業で作っています。

青柳木工(有)



**桐の衣装箱**

44,000~110,000円

W970xD440mm

桐箪笥に使用する国内産の桐材を使用した衣装箱。害虫やカビから衣類を守ります。天然オイル塗装仕上げなのでお手入れが楽で、水拭きもできます。

(有)桐の蔵



軽くて肌ざわりの良い桐材を使用。夏は涼しく冬はほんのり暖かい桐のベンチとスツール。天然オイル塗装仕上げなので、お手入れも簡単。

桐ベンチ /左

55,000円

W1000xD380xH445mm

桐スツール /右

40,538円

W380xD380xH445mm

**桐の卓上パーテーション**

20,460円

W500~900xH600mm

※アクリル板オーダー可能。

脚部は桐で、アクリル板をマグネットで挟み込む構造となっているため、アクリル板の高さを調整することができます。

(株)イシモク

**宝蔵桐ベッドシリーズ**

154,000円~247,500円

シングル W990xL2100xH800mm

セミダブル W1200xL2100xH800mm

ダブル W1400xL2100xH800mm

クイーン W1590xL2100xH800mm

キング W1800xL2100xH800mm

※ヘッドを含む

桐箪笥職人が伝統的工芸技術を応用して、自社工場で一つひとつ丁寧につくるベッド。ベッド下は防虫・防湿・気密性・断熱性にすぐれた収納スペースになっています。4つの桐箱に分解でき、積み重ねることもできます。

ワンアジア(株)

**桐創作 ゆら・ゆら・ゆらりいす**

343,200円 W650xD1100xH1200mm

身体全体を優しくつつみ込む角度を研究して独自にデザイン。桐のやさしいぬくもりと肌ざわりがくつろぎと癒しをもたらし、長時間座っていても疲れません。

(株)イシモク

**桐創作 ロック機能付チェスト**

484,000円 W1400xD450xH450mm

全国的にピッキング被害が多発したことをきっかけに誕生したオリジナル製品。焼窯とクリア仕上げのキューブ型が市松模様にデザインされたモダンな外観で、リビングなどの空間をおしゃれに演出します。

(株)イシモク

**組子屏風**

300,000円

W430×H1280mm×4

銘木秋田天然杉を使用し、職人歴50年以上の技術で創り上げる組子屏風。障子骨の曲げを三重にする独自技術などが高級感を支えています。

関本建具店

**組子衝立**

458,000円

W1300×D350×H1000mm

杉、桧、神代杉、ヒバ、タモなど、様々な材料を使い、伝統的な松川菱の形を表現しています。

青柳木工(有)

**加茂総桐(焼桐仕上) からくり金庫箪笥 焼朱 /左**

169,950円 W400×D350×H360mm

防湿・防虫の効果があり、耐火性に優れた桐箪笥。カードキーで引き出しをロックできる他、隠し引き出しも付いている、からくり金庫箪笥です。

加茂総桐(朱仕上) からくり金庫箪笥 黒呂色 /右

198,000円 W400×D350×H360mm

朱塗り仕上の上品な彩りで、黒呂色金具と朱色が調和。カードキーにて開閉できます。

(有)浅野タンス

**飾り衝立、花台、****花器(プリザーブドフラワー付) 3点セット**

30,800円 (別売可)

飾り衝立 W645×D200×H600mm 24,200円

花 台 W330×D200×H70mm 5,500円

花 器 W130×D90×H200mm 3,850円

花 器 (プリザーブドフラワー付) 7,700円

1点1点すべて職人の手作業で仕上げています。木製の花器は珍しく「木工のまち加茂」ならではの商品です。

青柳木工(有)

**加茂総桐(焼桐仕上) からくり金庫箪笥シンプル**

159,500円 W400×D350×H360mm

カードキーで引き出しを開錠させる製法のからくり金庫箪笥。金具が付かないシンプルなデザインです。

(有)浅野タンス

**加茂総桐(焼桐仕上) からくり金庫箪笥 35 /左**

467,500円 W350×D480×H600mm

加茂総桐(焼桐仕上) からくり金庫箪笥 45-三段 /右

550,000円 W450×D480×H600mm

引き出しの開閉には順番があり、順番通りでなければ全ての引き出しを開けることはできません。ダミーの引き出しや、カードキーを使って開錠する引き出しも。

(有)浅野タンス

加茂オリジナル推奨品 取扱事業所一覧

(五十音順)

事業所名	住 所	電話番号
青柳木工(有)	三条市下保内 1118-1	0256-38-8957
(株)朝倉家具	新潟市南区茨曽根 2574	025-375-5111
有浅野タンス	後須田 409-1	0256-52-5179
(株)イシモク	加茂新田 10007-3	0256-53-4111
株鶴の森屋	仲町 2-2	0256-52-0062
金子米店	新町 2-3-7	0256-52-0779
有加茂特産品センター	五番町 6-5	0256-52-5887
日本料理貴布禰	穀町 10-4	0256-52-2340
和文化提案 加茂縞ショップきも乃や	穀町 9-5	0256-52-0631
有京家	駅前 1-6	0256-52-6080
有桐の蔵	田上町大字田上丙 829-1	0256-57-4337
株小池商店	岡ノ町 8-3	0256-52-0725
Koite - こいて -	穀町 9-8	080-8950-0320
KOKO	下条戊 906 番地 8	0256-53-0410
重泉工作所	希望ヶ丘 2912-2	0256-53-5790
鈴木石太郎タンス店	新町 1-6-7	0256-52-0994
関本建具店	新栄町 15-3	090-4962-9377
善作茶屋	黒水 1185	0256-53-4502
高橋芳郎タンス店	田上町かわふね工業団地 1694	0256-52-6570
株田辺菓子舗	若宮町 1-5-1	0256-52-0615
多聞	高須町 2-10-1	0256-53-5033
CHINAMI	仲町 1-19	0256-52-2482
有千代田ベーカリー	幸町 1-8-29	0256-52-9872
甘味処 椿の家	宮山 228 番地	0256-47-0012
有天神屋会館	秋房 1-29	0256-52-8160
nezi★planet	下条甲 480-13 (paradise*cafe 内)	0256-46-8983
有野本桐函製作所	青海町 2-14-7	0256-52-1513
マカロニチップスの店 ぱすたみすた	穀町 2-8	0256-52-9256
フォトスタジオクリエイト (株)若杉写真店	下条甲 499-3	0256-53-3131
お米の専門店 有古川商店	穀町 2-10	0256-52-0437
株マスカガミ	若宮町 1-1-32	0256-52-0041
株割烹 山重	仲町 4-15	0256-52-0104
雪椿酒造(株)	仲町 3-14	0256-53-2700
工房 雪椿の花びら染	幸町 2-2-4 (加茂商工会議所内)	0256-52-1740
涌井金太郎商店	新町 2-3-10	0256-52-0237
株渡英商店	駅前 7-4	0256-52-0358
ワンアジア(株)	田上町川船河丙 9-1	0256-53-9000

栄養成分表示一覧

事業所名	品 名	栄養成分表示
(有)加茂特産品センター	越後クラフトコーラ (P3)	(100mlあたり) エネルギー 235kcal、たんぱく質 0.1g、脂質 0.1g、炭水化物 58.3g、食塩相当量 0.08g
	かも汁缶 (P16)	(100gあたり) エネルギー 44kcal、たんぱく質 3.0g、脂質 2.1g、炭水化物 33g、食塩相当量 1.3g
(有)京家	雪椿サブレ (P9)	(1枚あたり) エネルギー 103kcal、たんぱく質 1.3g、脂質 5.2g、炭水化物 12.7g、食塩相当量 0.09g
	西洋梨生ゼリー ル・レクチエ果実 (P13)	(1個 75gあたり) エネルギー 64kcal、たんぱく質 0.1g、脂質 0.0g、炭水化物 16.0g、食塩相当量 0.06g
	かりんとうまんじゅう 鬼の金棒 (P13)	(1個 43gあたり) エネルギー 191kcal、たんぱく質 3.0g、脂質 7.1g、炭水化物 28.8g、食塩相当量 0.3g
	株田辺菓子舗	手づくりたなべのかりん糖 (P11) (1本あたり) エネルギー 108kcal、たんぱく質 0.8g、脂質 4.4g、炭水化物 16.2g、食塩相当量 0.05g
株鶴の森屋	カルルス煎餅 (P11)	(1袋あたり) エネルギー 67kcal、たんぱく質 1.0g、脂質 0.9g、炭水化物 13g、食塩相当量 0.2g
涌井金太郎商店	金太郎の水ようかん (P13)	(100gあたり) エネルギー 74kcal、たんぱく質 3.49g、脂質 0.2g、炭水化物 14.41g、食塩相当量 0.02g
多聞	●もつ煮 ブレーン (P16)	●もつ煮 ブレーン (100gあたり) エネルギー 91kcal、たんぱく質 6.0g、脂質 6.0g、炭水化物 3.3g、食塩相当量 1.4g
	●もつ煮 辛味 (P16)	●もつ煮 辛味 (100gあたり) エネルギー 117kcal、たんぱく質 4.8g、脂質 7.7g、炭水化物 7.0g、食塩相当量 2.1g
	●越後みそ 特撰 (P18)	●越後みそ 特撰 (100gあたり) エネルギー 180kcal、たんぱく質 9.0g、脂質 5.3g、炭水化物 24.4g、食塩相当量 12g
(株)小池商店	●越後みそ なごみ (P18)	●越後みそ なごみ (100gあたり) エネルギー 189kcal、たんぱく質 8.9g、脂質 5.1g、炭水化物 26.8g、食塩相当量 11g
	●越後長吉みそ 華 (P18)	●越後長吉みそ 華 (100gあたり) エネルギー 189kcal、たんぱく質 8.8g、脂質 5.0g、炭水化物 27.2g、食塩相当量 11g
	●越後糀屋長吉 (P18)	●越後糀屋長吉 (100gあたり) エネルギー 189kcal、たんぱく質 8.7g、脂質 4.9g、炭水化物 27.5g、食塩相当量 11g
	重兵衛のめんつゆ (P19)	(100mlあたり) エネルギー 49kcal、たんぱく質 2.0g、脂質 0.1g、炭水化物 10.2g、食塩相当量 2.5g
	山重のお惣菜 (P19)	●鮭西京焼 (100gあたり) エネルギー 236kcal、たんぱく質 24.8g、脂質 13.1g、炭水化物 4.8g、食塩相当量 1.0g ●うなぎ蒲焼 ●佐渡産根もずく ●うなぎ蒲焼 (100gあたり) エネルギー 288kcal、たんぱく質 24.9g、脂質 18.7g、炭水化物 4.9g、食塩相当量 1.3g ●佐渡産根もずく (100gあたり) エネルギー 75kcal、たんぱく質 1.1g、脂質 0.4g、炭水化物 16.7g、食塩相当量 0.4g ●若鶏味噌漬炙焼 ●若鶏味噌漬炙焼 (100gあたり) エネルギー 237kcal、たんぱく質 24.6g、脂質 12.6g、炭水化物 6.2g、食塩相当量 1.4g