

SHIBATA 広報しばた

2014.3.3

No.1368

【主な内容】

| | |
|------------------|-------|
| 【特集】新発田ブランド認証商品 | 2~7 |
| 市新庁舎の実施設計 | 8・9 |
| 新発田駅前複合施設の基本設計 | 10・11 |
| 市道五十公野バイパス線が開通 | 14 |
| 年度末・年度始めの休日窓口を開設 | 15 |



新発田ならではの魅力あふれる商品を、地域ブランドとして認証する「新発田ブランド」。認証商品だけが付けられるこのマークの原画は、画家で俳優の片岡鶴太郎さんがデザインしました。今回は、「新発田ブランド」を特集します。

鶴太郎さんが絵に込めた
新発田と商品への想い



新発田市のシンボルである「あやめ」を、江戸時代からの画風である「金の裏箔」を使って描きました。新発田市で咲いたあやめの写真をいくつかいただき、その中から私が選んだものをモチーフにしています。

あやめは「しょうぶ」とも呼ばれます。そのことから、「この商品に勝負をかける」「新発田はどこが相手でも勝負に勝つ」という意味を込めました。また、絵には金箔を使っています。金箔はさびないので、新発田や選ばれた商品が永遠に輝くようにという想いを込めました。

今後は、全国から愛される商品と新発田市になつてほしいです。
（新発田ブランド認証審査会でのコメント）

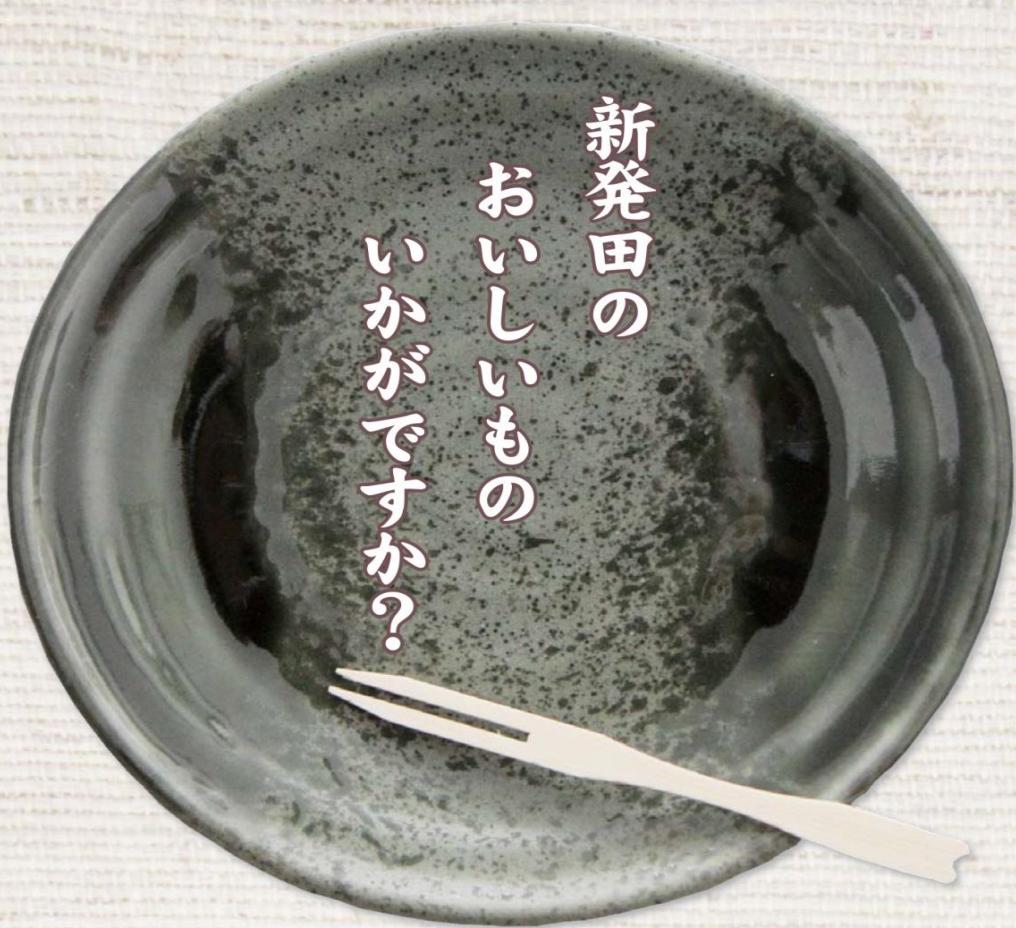


山田手打そば
ダッタンそば

山田手打そば
ダッタン田舎そば

【特集】新発田ブランド認証商品

■問合せ先＝産業企画課(☎22-3101)



皆さんは、「新発田」と聞いて何を思い浮かべますか。新発田には、歴史上の偉人や名所、観光や産業、おいしい食べ物など、誇れる宝がたくさんあります。このような「新発田の魅力」を全国に発信することで、新発田の知名度が高まるように、「新発田ブランド戦略」を開催しています。

この戦略では、他の地域にはない新発田ならではの魅力をアピールすることで、新発田市そのものを「ブランド化」することを目指しています。その手段のひとつとして「新発田ブランド認証制度」を始めました。

これは、新発田らしさがたっぷり詰まった商品を「新発田ブランド」として認証し、その商品を市内外に広めることで、地域産業の活性化につなげるものです。このたび、新発田の代表となる認証商品の選考が行われました。ここでは、外からの目線で評価することができ、全国のよいものを知っている方々を審査員として、厳しい視点で審査をしていただきました。

その結果、今年度は10品の食品加工品が「新発田ブランド」として認証され、その証となるマークを貼って販売されています。今後は、民芸・工芸品や服飾品なども認証の対象にしていきます。

これらの商品が、全国に「新発田あり」と、その名を広めるために、大きな役割を果たしてくれることが期待されます。



審査員の評価

親しみがあり、ふるさとを感じることができる味わいである。だんごがやわらかく、食べやすい味でおいしい。

特徴

当店では、乾燥させた県内産の竹を使っています。乾燥させることで、香りがよくなり、風味を引き立たせます。また、あんこが甘くなりすぎないように気を付けています。この味を守り続けていきたいです。

注文が多い理由

全国各地の県内出身の方からたくさん注文があります。「これを食べると新発田を思い出す」と、励みになる言葉をいただいている。



高田屋
西園町 1-1-5 (☎ 22-3368)
河栗義彦さん

手土産やおもてなしに⋮ 選りすぐりの商品を紹介

新発田の逸品として認証された10品。どれも特徴とこだわりのある品ばかりです。

まずは皆さんが、「しばたの自慢の味」を存分に味わってみてください。そして、そのおいしさを多くの方に紹介してみませんか。

義をもつて結べし



審査員の評価

「義」をもつて結べしは、独創的なネーミングと味がよく、全国菓子大博覧会で名誉総裁賞を受賞した実績もある。御水飴は、自然な甘さや懐かしさ、江戸時代から続く歴史がよい。健康という視点からも評価できる。

特徴的なネーミングと味

「義」に生きた安兵衛を広く知ってほしい、また、この商品を通じて、お客様が大切な方々と「結」ばれてほしいという想いを込めています。赤穂の塩を使うなど、堀部安兵衛にゆかりのある材料にこだわりました。





御菓子司 菊谷
大栄町 7-4-23 (☎ 22-2509)
秋山 徹さん



御水飴

御水飴の歴史

江戸時代から400年間、変わらぬ製法で作り続けています。新発田藩に納めていたという歴史もあります。どこか懐かしいと感じる味を楽しんでもらいたいです。今は、調理学校の先生と連携して、料理への活用方法を考案中です。

健康食品としての活用

水飴を熱湯に溶かして生姜の絞り汁を入れると、おいしい「飴湯」ができます。これを飲むとからだが温まる、お客様から喜びの声をいただいています。

笹だんご



審査員の評価

笹だんごは、ちょうどよい甘さとよもぎの風味が融合している。無花果かんは、なつかしさを感じることができる味でおいしい。

笹だんごの特徴ー

お客様が好みに合わせて選べるように、こしあんとつぶあんの2種類を製造しています。また、よもぎを多く使っているので、とても香りがよく、3日経っても柔らかさが持続します。



山川菓子舗

大手町 2-6-2 (☎ 22-5500)

店主 山川慶二さん



無花果かん いちじく

商品に込めた想いー

笹だんごもいちじくも、新発田では昔からじみのあるものです。この新発田の味を、全国の方に知ってもらいたいです。

いちじくへのこだわりー

いちじくは熟度が重要です。風味や色合いに影響が出るので、自分の目で熟度を見極められるよう、自家栽培したいちじくも使用しています。いちじく本来の甘さと、つぶつぶとした食感が楽しめる一品です。



審査員の評価

味と香りがよく、体にもよい。三拍子揃った新感覚のジェラートである。

素材の味を生かすー

最初はミルクの深い味わい、その後にダッタンそばの風味が口に広がります。苦味がないので、どなたでも食べやすい味になっています。

健康的なデザートー

ルチン（ダッタンそばに多く含まれるボリフェノール）は、高血圧防止や美容によいと言われています。デザートでありながら、健康的な商品です。この自慢の新商品を、全国に広めていきたいです。



山岳手打ちそば 一寿

下小中山 1024-15 (☎ 33-3480)

店主 板垣一寿さん

花の口どけ ダッタンそばジェラート



いちじくもち

審査員の評価

新しい食感とおいしさに驚き、感動した。すでに全国展開しているが、新発田ブランドに認証することで後押ししたい。

こだわりの材料ー

ジャムは、市内産の日本いちじくを使用し、求肥には、紫雲寺産の紫米の粉末を混ぜています。こだわりの味が、全国菓子大博覧会で名誉総裁賞を受賞しました。

いちじくもちの食感・風味ー

一口食べると、とろりとした「いちじくジャム」が口の中いっぱいに広がります。ほどよい甘さが特徴で、いくつ食べても飽きません。



御菓子司 金子屋老舗

早道場 8 (☎ 24-3456)

店主 金子俊紀さん

まごころを込めて
お客様に…



おしぶ



新発田麸

審査員の評価

新発田麸やおしぶは、いつまでも残していきたい郷土の伝統食として評価できる。また、すでにお土産としての実績もあり、新発田ブランドが広がるきっかけになる。麸まんじゅうは、新感覚の和菓子であり、おいしい。お土産としての手軽さもよい。

伝統ある味を全国へ発信ー

麸は、明治35年の創業当時から変わらぬ味を守り続けています。全国の物産展などにも積極的に参加しており、県外のお客さんからも好評をいただいている。

麸の魅力ー

麸は小麦粉が原料で「植物たんぱくの王様」と言われています。体によいことと、手軽に調理できることが魅力です。

食材としての幅広い活用ー

麸は、煮物などの和食だけでなく、お菓子や洋食の材料として利用することもできます。皆さんも、いろいろな料理に活用してください。

麸まんじゅうの特徴ー

生麸でこしあんを包んだまんじゅうです。生麸のもっちりとした歯触りと、つるつとした舌触りの食感が特徴的です。こしあんの原料として仕入れるあずきも、種類や甘さにこだわっています。

～「おしぶ」のかんたんレシピ～



用意する材料

おしぶ 6枚、水 720cc、サラダ油 大さじ 1、砂糖 大さじ 1、みりん 大さじ 3、甘口醤油 50cc、化学調味料 少々

- ① 1/4に切った麸をそのまま煮る
- ② 調味料を加え、味が染み込むまで煮込む。
好みで肉や野菜を加えてもよし！
- ③ 器に盛りつけて出来上がり！

(有)宮村製麸所

岡田 1807-6 (☎ 22-2950)

代表取締役社長
宮村 孝さん



麸
まんじゅう

一流の審査員が商品を厳選！

新発田ブランド認証審査会



この新発田ブランド認証制度には、市内事業者から33品の応募がありました。1月26日に、下記の5人の審査員が、「書類」「味・香り」「商品・パッケージ」「デザイン」を審査し、10品が選ばれました。

—審査の基準は次の5つ

- ①革新性があり、さらにふるさと新発田の歴史や伝統、文化や技術を受け継ぐ品であるか
- ②新発田ブランドとしての知名度・イメージアップへの貢献が期待でき、市場性の高い品であるか
- ③同業他社の品と比べ、利便性・快適性・デザイン・味などで独自性があるか
- ④信頼性があり、品質のよいものとなっているか
- ⑤新発田でものづくりをすることへの想いと、地域活性化に意欲を持つている事業者であるか

こんなコメントを残してくれました



画家・俳優
片岡鶴太郎さん

全国のおいしいものを知つてゐる舌の肥えたドラマの共演者や

味だけでなく、商品自体やパッケージのデザインも重要です。どちらも人を引き付けるものとなつているかどうかを考え、これからも追及を続けてください。



商品デザイナー
鈴木直之さん

大学で健康に関する分野を科学的に研究しているので、おいしいだけでなく、地元のものを使い、健康に役立つものとなつていています。これを重点的に審査しました。



桜美林大学教授
阿久根英明さん

これからの 新発田ブランド戦略

認証された商品は、下記のほか、いろいろな方法で商品の販売・アピールを行っていく予定です。

- ▼広報しばたや市ホームページ、パンフレットなどで市内外にアピール
- ▼道の駅加治川ふれあいセンター桜館などで販売促進
- ▼各種イベントで優先的に商品を販売
- ▼新発田市観光協会のホームページでインターネット販売

【今後の認証スケジュール】

新発田には、幅広い分野において、すばらしい歴史・伝統・文化・技術があります。その中から特にすばらしいもの、全国に新発田をアピールできるものを、6年間かけて厳選していきます。

新発田ブランド認証のスケジュールは下記のとおりです。事業者の皆さん、自慢の商品で参加してみませんか。詳しくは、「広報しばた」などで随時お知らせします。

平成25・26年度
味に出会う（食品加工品）

平成27・28年度
粹に触れる（民芸・工芸品）

平成29・30年度
日々を飾る（その他商品）
生活用品、ファッショなど



—審査員の講評

それぞれの立場から客観的に「いいものはいい」と判断し、選びました。全て全国に誇れる商品です。また、もう一步工夫すればという商品も多くありました。ぜひ、これを次につなげるよい機会とし、よりよい商品を開発していただきたいです。

今回の審査で、新発田にはよいものがたくさんあることが分かりました。あとは、事業者と市が協力し、全国へ紹介していくが選んだ商品が、全国のどこにかなければなりません。私たち行つても見かける日を楽しみにしています。

グルメな芸能人などに、差し入れとして自信をもってお勧めでき、喜んでもらえるものばかりです。いろいろな方に「新発田ブランド」を配り、紹介していきます。

インターネットオークションで全国のいろいろな商品を扱っています。売れる商品は、味はもちろん、歴史などのストーリーがしっかりとしていることが大切です。よい商品を全国に発信しあさんに届けてください。



アサヒビール新潟支社長
日高伸一さん



楽天オークション社長
舟木徹さん

皆さんからおいしいと言われる伝統の味を守ってきた商品ですか。または、これから伝統を作つていける商品であるかを基準に審査しました。全国、そして海外へ発信できればよいですね。