2023-2024
WINTER SPRING
新潟

いい品小路





2023-2024 WINTER SPRING

GIFT COLLECTION

新潟県は総面積が全国5位となる、日本海側最大の県です。

上越・中越・下越・佐渡の4つの地域に大きく分けられ、それぞれの地域が特有の風土を 持ち、その風土を生かした生産方法で、素晴らしい逸品があふれています。

「新潟 いい品小路」では、多くの逸品から更に厳選し、味はもちろん・新鮮・安心・安全な 【いい品(良い品)】を取り揃え産地直送でお届けしています。

食材の美味しさ・生産者のこだわり・素材の希少性など、よりわかりやすくお伝えすべく、 動画にて紹介をしています。動画は「いい品小路ホームページ」または「だいすき!にいがた! チャンネル」のYoutube(ユーチューブ)にてご覧になれます。ぜひご覧ください。

ご贈答用・ご自宅用のどちらにご利用頂いても、満足いただける【いい品】を取り揃えております。ぜひ、選び抜かれた新潟の【いい品】をご堪能下さい。

〈お知らせ〉

この度、様々な物価変動による煽りを受け、各種商品の価格改定を行うことと致しました。 価格改定によりお客様にはご負担とご迷惑をおかけ致しますが、生産者と共に商品の品質安定・向上と 安定供給に努めてまいります。何卒、ご理解ご了承いただきますようお願い申し上げます。

〈お届け先の転送の対応について〉

ヤマト運輸の規定変更により、2023年6月1日から荷物の送り状に記載されたご住所以外へ転送する場合、送り状記載先(お届け先)から変更後のお届け先までの送料をお支払い頂く事となりました。この送料はご贈答用であってもお受取人様がご負担することとなります。つきまして転居や住所不明など、送り状記載先にお届けできない場合には、送り状記載依頼主様にお届けを変更させて頂きます。ご理解ご了承をお願い申し上げます。





他时间 国场相争形态

だいすき!にいがた! チャンネル いい品小路



YouTube「だいすき!にいがた! チャンネル」にて 新潟の美味しい食材を紹介しています。





だいすき!にいがた! チャンネル NST新潟総合テレビの最新の動画をお見逃しなく

































最高級米とがねもちのみ使用。

新潟県産特別栽培米の『こがねもち』のみを使用し、昔ながらの杵と臼で丹念に丁寧に搗きあげています。 色・つや・ねばり・風味どれをとっても一級品です。米どころ新潟の『こがね餅』を贈答用・ご自宅用と共に ぜひご利用下さい。



杵搗き こがね餅(うさぎもち/燕)

No.1 こがね餅 10袋

内容/切もち300g×7袋·丸もち300g×3袋 価格/**5,800**円(送料、消費稅込) No.3 こがね餅 6袋・切

内容/切もち300g×6袋

価格/4,500円(送料、消費稅込)

No.2 こがね餅 8袋

内容/切もち300g×4袋·丸もち300g×4袋 価格/**5,100**円(送料、消費税込) No.4 こがね餅 6袋・丸

内容/丸もち300g×6袋

価格/4,500円(送料、消費稅込)

■賞味期限/製造日より2年間 ■ 安全に外箱に入れ発送します。



村上名産 塩引鮭(マルト鮮魚/村上)

鮭の町として有名な城下町村上の塩引鮭。

昔ながらの製法にこだわり、厳選した秋鮭を職人の経験による絶妙な塩加減 と一本いっぽん丁寧に村上の寒風で干しあげることで、味わい深い逸品とな っています。 新潟では一本物は古くから縁起物としても喜ばれており、年 末年始に欠かせない新潟を代表する食材となっています。

No.5

塩引鮭 さばき

No.6

塩引鮭 一本物



※鮭の大きさは干す前の生鮭の時点での重さになります。

村上名産 鮭ギフト(マルト鮮魚/村上)



新潟県村上市の特産品「塩引鮭」と同村上地域の老舗味噌屋の味噌で漬け 込んだ「鮭の味噌漬」のセットです。「塩引鮭」の工程はシンプルな分、 長年の経験と勘が味を左右します。鮭を知り尽くした鮮魚店が厳選した鮭 のみを使い作る名産品「塩引鮭」の味はもちろん「味噌漬」の塩梅も抜群 の逸品となっております。そこへ鮮魚店が厳選した人気の「たらの子」と 「ハタハタ醤油干し」をセットに致しました。

お好きなセットをお選びください。

No.7

鮭ギフトAセット

内容/塩引鮭1切×4P・鮭の味噌漬け1切×4P

■賞味期限/冷凍60日間・期限はパッ ケージに記載しております。



No.8

鮭ギフトBセット

内容/たらの子250g×1・ハタハタ醤油干し×2P 塩引鮭1切×3P・鮭の味噌漬け1切×2P

■賞味期限/冷凍60日間・期限はパッ ケージに記載しております。



塩引鮭の漁獲量が不明瞭なため価格につきましては ホームページまたはお電話にてお問い合わせください。



(魚沼わたなべ農園/小千谷)

魚沼産こしひかり・玄米

生産者 渡辺 正寿 さん



食の安全第一に!手間暇かけた有機米。

ご注文の後、精米をしてお届け致します。

農薬や化学肥料を使わずに、生産者自家製の有機発酵肥料を使用した安心安全なお米です。 食味・安全性でも高評価を得ている、魚沼産こしひかりの有機米!

玄米(未精米)にはミネラル・ビタミン・食物繊維が豊富に含まれおり

健康・美容に留意して玄米を召し上がっている方には特に安心安全で栄養豊富な有機米玄米がお薦めです。 米どころ新潟の中でも、生産量が少ない『有機米魚沼産こしひかり』をどうぞご賞味ください。

※品質評価・試験結果はWebショップ内商品HPに記載してあります。

No.9 有機米 5kg

内容/1箱5kg×1袋

価格/5,700円(送料、消費稅込)

No.10 有機米 10kg

内容/1箱5kg×2袋

価格/9,600円(送料、消費稅込)

No.11 有機玄米 5kg

内容/1箱5kg×1袋

価格/5,200円(送料、消費稅込)

No.12 有機玄米 10kg

内容/1箱5kg×2袋

価格/8,600円(送料、消費稅込)



魚沼でも特に評価の高い特A地区の契約農家さんから直接仕入れた魚沼産こしひ かりの玄米を通年700トン貯雪の雪室に保管。更に凍る直前の氷温域で超低温 熟成し旨味・甘みを引き出しました。「美味しいお米をもっと美味しく」ご注文を頂い た後に精米をしてお届け致します。

No.13

雪蔵仕込氷温熟成魚沼産こしひかり

内容/1箱 4kg(2kg×2袋)

価格/5,200円(送料、消費稅込)



米杜氏新潟産こしひかり

(吉兆楽/南魚沼)

日本一の大河、信濃川の流域で「米作りは土作り」の思いで環境保全 水稲に取り組む米杜氏栽培会が丹精した新潟産こしひかりの玄米を 通年700トン貯雪の雪室で大切に保管し鮮度を保ちます。「美味し いお米をいつも美味しく」ご注文を頂いた後に精米をしてお届け致し ます。

米杜氏新潟産こしひかり

内容/1箱5kg×1袋

価格/4,100円(送料、消費稅込)



越後の生へぎそば・匠うどん (麺匠 高野/新潟 白根)



新潟名物のへぎそばは「ふのり(海藻)」をつなぎに使用しているため、つるつるとして 喉ごしが良く、コシが強く弾力のある歯ごたえが特徴のそばです。

厳選したそば粉に国産ふのりのみをふんだんに使用している為、鮮やかな緑色で製麺され ています。製造法にこだわった老舗製麺会社の生麺は、乾麺とはまた違った生そばの風味 が存分に味わえる商品となっています。

うどんにはそば同様につなぎにふのりを使用しており、コシヒカリ米粉を混ぜ合わせてい る為、モチモチとした食感が味わえるうどんになっています。

無菌真空パックを使用している為、生麺ですが賞味期限が長く、風味・おいしさが長持ち します。

お好きなセットを選び、ご堪能下さい。

そばセット(8食分/つゆ付き)

内容/そば 1袋135g(2食分)×4セット・つゆ 30g×4袋

価格/4,800円(送料、消費稅込)

そば・うどんセット(各4食分/つゆ付き)

内容/そば 1袋135g(2食分)×2セット うどん 1袋120g(2食分)×2セット・つゆ 30g×4袋

価格/4,800円(送料、消費稅込)

■賞味期限/冷蔵30日間・賞味期限はパッケージに記載して おります。



※写真のトッピングはイメージです。

燕三条背脂ラーメン・長岡生姜醤油ラーメン (麺匠 高野/新潟 白根)



ラーメン王国 新潟!

新潟県は総務省が行う「家計調査」に於ける「中華そばにかけた外食費」で2021年全国1 位になるほどのラーメン王国です。

その新潟の中で「新潟 五大ラーメン」とも呼ばれる人気の高い2種!

【燕三条背脂ラーメン】【長岡生姜醤油ラーメン】

新潟県内の人気ラーメン店が多く利用する、老舗製麺会社が作るラーメンは麺はもちろ ん、スープにもこだわり、本格的なお店の味をご自宅でお気軽に堪能出来る逸品となって います。

三条背脂ラーメンにはみじん切りの玉ねぎを入れることで、よりお店の味を再現すること が可能です。

お好きなトッピングをのせ、新潟のラーメンの味をご堪能下さい。

No.17

燕三条背脂ラーメン(4食分)

内容/麺(生麺タイプ150g×4袋)・スープ(液体タイプ40g×4袋)・ 豚背脂(20g×4袋)・特製チャーシュー(45g×4枚)

価格/4,200円(送料、消費稅込)

長岡生姜醤油ラーメン(4食分)

内容/麺(生麺タイプ150g×4袋)・スープ(液体タイプ38g×4袋)・ 特製チャーシュー(45g×4枚)

価格/4,100円(送料、消費稅込)

■賞味期限/冷蔵15日間 賞味期限はパッケージに記載しております。



熟×旨 長岡ポークの米麹漬

クール便

(丸七食品/長岡)

越後長岡のブランド豚「長岡ポーク」を長岡市の老舗 蔵元「吉乃川」が作る純米麹あまざけ『朝麹』で漬け込 みました。

「塩麹漬」は、朝麹に塩を加えただけのシンプルな味 付けで、塩気が豚肉の旨味を際立たせています。

「味噌漬」は、朝麹と味噌のみの味付けで、甘酒の甘さ が味噌のコクと豚肉の旨味を引き立てています。 朝麹に漬ける事で柔らかく旨味が増し、より一層豚

肉の美味しさが伝わる一品となっております。



No.19

長岡ポークの米麹漬 6枚セット 内容/塩麴漬・味噌漬 各3枚ずつ 価格/4,600円(送料、消費稅込)

No.20

長岡ポークの米麹漬 8枚セット 内容/塩麴漬・味噌漬 各4枚ずつ 価格/5,700円(送料、消費稅込)

■賞味期限はパッケージに記載しております。



長岡ポーク ハム&ソーセージセット クール便



(丸七食品/長岡)

越後長岡のブランド豚「長岡ポーク」を使用したハム・ ソーセージの詰め合わせです。

本場ドイツでの研修を積んだ生産者が、その伝統の手 法を守り作る商品は全てに於いて美しさにまでこだわ りを持ち作られた逸品です。

山桜で燻らす芳醇な香りづけや、旨味を引き立てるスパ イスは直接ドイツより選別して仕入れるなど、細かな部 分にまでこだわり尽くされています。

熟成された長岡ポークの数々の品をどうぞご賞味くだ



No.21

ハム&ソーセージセット黒箱

内容/ロースハムスライス50g・ベーコンスライス70g ボンレスハムスライス70g・あらびきウィンナー300g ポークフランクフルト180g・ポークジャーキー20g

価格/3,900円(送料、消費稅込)

ハム&ソーセージセット白箱

内容/ロースハムブロック300g・ベーコンブロック300g ボンレスハムスライス70g・あらびきウィンナー300g ポークフランクフルト180g・ポークジャーキー20g

価格/5,700円(送料、消費稅込)

黒毛和牛 村上牛(やま信/村上) クール便

新潟県を代表する高級ブランド牛。

新潟県内で飼育された黒毛和牛で格付等級が「A-3・ B-3」以上を『にいがた和牛』と呼び、『にいがた和牛』の 中でも新潟県村上市・関川村・胎内市でのみ飼育され、 且つ等級が「A-4·B-4」以上の牛のみが『村上牛』と呼 ばれています。

良質な素牛から育て上げる村上牛は、肉質が柔らかく、 そして光沢があり、サシ(脂肪)が霜降り状に入っている 為、極上な味わいがお楽しみ頂けます。

サシの入り具合により味わいが変化する為、餌の配合は もちろん、土壌の肥育環境に至るまで全てを研究し丹精 に育て上げられています。

商品には本物の証【個体識別番号】を同封し発送を行っ ております。

希少性の高い『黒毛和牛 村上牛』をぜひご堪能下さい。

No.23 ステーキギフト

内容/サーロインステーキ 200g2枚

価格/16,000円(送料、消費稅込)

No.24 すき焼きギフト

内容/すき焼き用肩ロース 400g

価格/12,000円(送料、消費稅込)

毎月限定数各20セットまで

■「冷凍」「冷蔵」をご指定下さい。ご指定がない場合は 「冷凍」とさせていただきます。









HP限定商品あり

栃尾名物油揚げ 挟み油揚げ(まめ工房 ぽっぽ/長岡)



伝統の製法で1枚1枚丹念に手揚げした肉厚でフワフワな栃尾名物油揚げ。 店主が時期に合わせ選定する大豆と、名水100選に選定された同地区の水、そこ に天然にがりのみを使用し作る油揚げは、外はカリッと中はフワフワ食感にな っています。そこに様々な具材を挟み込んだ油揚げは、おつまみでもおかずでも 大満足頂ける逸品です。

定番のネギ味噌や人気No.1のめんたいチーズ味など、懐かしいものから新しい味 わいのものまで取り揃えてお届けいたします。



No.25 はさみ油揚げ 5枚セット

内容/プレーン・ネギ味噌・めんたいチーズ・桜エビマヨ・和風チーズ

価格/3,800円(送料、消費稅込)

No.26 はさみ油揚げ 8枚セット

内容/梅肉・アボカドチーズ・ソーセージピザ・納豆ネギ・ネギ味噌・ めんたいチーズ・キムチ味噌・桜エビマヨ・アボカドチーズトッピング用生ハム×3枚

価格/5,400円(送料、消費稅込)

■「冷凍」「冷蔵」をご指定下さい。ご指定がない場合は「冷凍」とさせていただきます。 ○冷凍の場合 賞味期限1か月 ○冷蔵の場合 消費期限5日間 ○各期限はパッケージに記載しております。



とが特徴の温泉です。

餌の配合には、この温泉水と全国でも有名な地元安田のヨーグルトなどから抽出したホエイ (乳清)を独自配合の良質な餌と混ぜ合わせ与えています。

また安田瓦工場跡地を再利用した閉鎖型の陸上環境で飼育している為周辺環境による汚染の 心配がなく、これにより実現できる「無投薬システム」で徹底管理をされた養殖サーモンと なっています。

特有の臭味が少なく、程よく脂がのった身は、もちもちとした食感となっておりお刺身・ス モークサーモン・塩辛の3つの味わいを1セットにしました。

贈答用・ご自身用としてどちらにも適した詰合せとなっております。是非ご利用ください。

No.27 ゆたからサーモンセット

内容/1箱 各1パック お刺身サーモン80g・スモークサーモン60g・サーモン塩辛90g

価格/4,700円(送料、消費稅込)

■賞味期限はパッケージに記載しております。



丸干いかは小型の「真いか」を捌かずに、そのまま冷風乾燥した半乾状態のもの です。捌かない分、肝が残り塩辛にも似た味わいがご堪能頂けます。

一夜干いかは新鮮で肉厚な「真いか」を開き、佐渡沖の深海300mの海洋深層 水に仕込み、生干し乾燥したものです。身は柔らかく、焼き・揚げどちらも美味しく 召し上がっていただけます。

同じ「真いか」ですがそれぞれ味わいが違い、共にいかの味わいを存分に召し上 がって頂けます。

佐渡の名産品をどうぞご堪能下さい。

No.28

丸干いか 内容/1箱500g 価格/**4,900**円

(送料、消費稅込)

No.29

一夜干いか 内容/1箱6枚

(サイズ:胴体約20cm+足)

価格/**4,800**円 (送料、消費税込)



荒波あんこう鍋(能水商店/糸魚川)

西の『ふぐ』東の『あんこう』と並び称す、冬を代表する高級魚 あんこう。

糸魚川で漁獲される10kg以上の大型のあんこうは「荒波あんこ う」と呼ばれ、ぷりぷりの肉質と濃厚なあん肝が珍重されます。 その「荒波あんこう」のぶつ切りとあん肝、地元「能生みそ」を 使用したストレート鍋つゆがセットになっています。

お好みの野菜を加えてひと煮立ちさせ、糸魚川の絶品あんこうを 是非お楽しみください。

No.30 あんこう鍋セット (3~4人前)

内容/内容量700g×1パック ストレートタイプ鍋つゆ×1パック

価格/6,300円(送料、消費稅込)

■賞味期限/冷凍2か月

■漁獲量によっては品切れになることがございますのであらかじめご了承ください。





越の笹ちまき(やまとのうさん/村上)

新潟の村上の清流「三面川」の水系で育まれた、「新潟岩船産こがねもち」だけを原 料とした、味わい深い小ぶりサイズの海鮮・山菜ちまきのセットです。

粘り強いもち米を、お醬油ベースの出し汁とたっぷりの具で蒸しあげています。 香り高い村上朝日産の熊笹で包んでいる為、笹の香りとお醤油の香りが口の中にいっ ぱいに広がり、食欲をより一層かきたてます。

できたての風味を損なわないように、高湿度のまま急速冷凍を行い、いつでも出来た ての味をお楽しみいただけます。

越の笹ちまき 3種

内容/蟹ちまき·海老ちまき・鮭ちまき 各65g 各種5個ずつ 価格/4,600円(送料、消費稅込)

No.34

越の笹ちまき 4種

内容/蟹ちまき·海老ちまき・鮭ちまき・山菜ちまき 各65g 各種5個ずつ 価格/5,300円(送料、消費稅込)

■消費期限/冷凍90日 期限は箱・パッケージに記載しております。





やなぎの発酵ギフト(柳醸造/長岡)

クール便

新潟ならではの味わいと見た目にまでこだわりが詰まった発酵 食品の贈り物。

『キャベツの重ね漬』は、色とりどりの7種の野菜をミルフィーユの 様に重ね漬けたお漬物。

見た目も味も、他の漬物では見かけることが無い、サラダ感覚で 召し上がれる、新感覚のお漬物です。

『ピクルス』は、地酒・白ワインビネガー・各種スパイスをバランス よくブレンドしたピクルス液に長岡野菜を中心に新潟県産の野菜 を彩りよく漬け込んでいます。

『クリームチーズのみそ漬』は、栁醸造人気の玄米味噌でクリーム チーズを漬け込んでいます。

丁寧にみそが染み込むように作られており、発酵食品同士の相性 の良さが、さらに奥深い味わいを生む仕上がりとなっています。 すべての商品が普段のお食事時やお酒の一時をより一層彩って 頂ける逸品となっています。



No.36

やなぎの発酵 Aセット

内容/キャベツの重ね漬 クリームチーズのみそ漬35g 長岡花火カクテルピクルス70g 各1つずつ

価格/**3,500**円 (送料、消費稅込)



No.37

やなぎの発酵 Bセット

内容/クリームチーズのみそ漬35g 長岡花火カクテルピクルス70g スティックピクルス80g 雪国きのこピクルス80g 各1つずつ

価格/**4,300**円 (送料、消費稅込)

■賞味期限はパッケージに記載しております。

老舗 越後味噌(扇弥商店/新潟月潟)

創業百年以上の老舗味噌屋が守り継いだ杉桶と伝統の醸造方法を守り 作る越後味噌。

風味豊かな味わいは県内外の多くの料亭・専門店で認められ愛用され ている逸品です。

醤油はそれぞれに製造法を変え、スッキリとして様々な料理と調和す る1本と、うまみ成分を多く含んださしみ醤油の2本。

杉桶で熟成された風味抜群の味噌はもちろん、漬け替えを行い食材の 芯まで風味を染み込ませた、昔ながらのしょっぱい味噌漬けはご飯の お供に最高の組み合わせです。

伝統の味わいをどうぞご堪能下さい。



No.38 蔵出し味噌・醤油セット

内容/特選みそ1kg×2袋 さしみ醤油1ℓ×1本 醤油1ℓ×1本 味噌漬け小袋200g×1袋(大根、なす、きゅうり)

価格/4,600円(送料、消費稅込)



内容/味噌漬け6品目詰め合わせ 各1袋 (大根 200g、なす 200g、きゅうり 200g、しょうが 150g、 昆布 100g、しその実 150g)

価格/5,100円(送料、消費稅込)



八百屋 半吾兵衛ドレッシング(野島食品/三条)

新潟老舗八百屋が厳選した、県産野菜と果物で作ったドレッシング。 こだわりの素材一つ一つをそれぞれ本来の色・香・味で存分に味わえるように、非加熱製 法で仕上げました。サラダ以外にも肉料理やデザート等にかけてお召し上がり頂けます。 お好きなセットをお選びください。



HP限定商品あり

No.40 野菜3本セット

内容/枝豆・雪下ニンジン・ 魚沼わさび(各200㎖)

価格/2,800円(送料、消費稅込)



No.41 果物3本セット

内容/越後姫・越の梅・ル レクチエ(各200㎖) 価格/3,300円(送料、消費稅込)

No.42 野菜・果物6本セット

内容/枝豆・雪下ニンジン・魚沼わさび・越後姫・ 越の梅・ル レクチエ(各200㎖)

価格/5,000円(送料、消費稅込)

■賞味期限はパッケージに記載しております。



とし開発された魚醤が『最後の一滴』です。一般的な魚醤のイメージを 覆す、生臭さのないスッキリとした後味が特徴です。 飽きの来ない、さまざま料理のアクセント付となる逸品。

素材の味が生かされた5種の魚醤をどうぞご堪能ください。

No.43 最後の一滴 魚醤5本セット

内容/最後の一滴・最後の一滴 甘口・甘えびの魚醤・ にぎすの魚醤・のどぐろの魚醤(各100元)

価格/5,800円(送料、消費稅込)



新潟名物 笹団子・三角ちまき

(やまとのうさん/村上)

笹団子は新潟に伝わる伝統食の餅菓子です。

北越後で摘んだ新芽のやわらかなヨモギのみを練り込んだ生地で餡を 包み、香り高い村上朝日産の熊笹で包んだ「懐かしいふるさとの味」を感 じる笹団子。

こだわりの「餡」は、北海道産小豆を100%使用し、甘さをひかえ、ちょっと塩気を効かせています。生地は「もち米」と「うるち米」をブレンドし、杵臼でつきあげ、昔ながらの伝統製法(後蒸し方式)で仕上げた、もっちりとした食感とノビのあるお団子になっています。

三角ちまきは、「新潟岩船産こがねもち」を100%使用。笹団子同様に地元の笹で巻き、銅鍋でじっくりと煮上げる笹の香り引き立つ、三角ちまきセットです。付属のうぐいすきな粉を付けてお召し上がりください。

栗入り笹団子は「栗の甘露煮」がまるごと一個入った贅沢な餡。栗のホクッとした食感がたまらない一品です。

HP限定商品あり

No.44 笹団子 10個

価格/2,700円(送料、消費稅込)

No.45 笹団子 20個

価格/4,500円(送料、消費稅込)

No.46 栗入り笹団子 10個

価格/2,900円(送料、消費稅込)

No.47 笹団子 3種15個

内容/つぶあん・こしあん・栗入り 各5個

価格/3,700円(送料、消費稅込)

No.48 笹団子・三角ちまきセット

内容/笹団子10個・三角ちまき10個・きなこ2袋

価格/4,400円(送料、消費稅込)

- ■「つぶあん」「こしあん」をご指定下さい。(指定がない場合は「つぶあん」とさせて頂きます。) ■栗入り笹団子は「つぶあん」のみとなります。
- ■「常温」「冷凍」をご指定下さい。ご指定が無い場合は「常温」とさせて頂きます。

〇常温の場合(25°C以下、消費期限5日) 〇冷凍の場合(賞味期限1か月) 〇各期限は箱・パッケージに記載しております。 ※品質保持の為、6月~9月の期間は冷蔵便(クール便)にて配送致します。



ル レクチエゼリーとトマト水まんじゅう(東京堂/妙高)

ル レクチエゼリーには新潟県内でも人気の高い産地加茂産の果実を使用しており、大きくカットした果実とその果肉を搾った100%果汁を使用した、香り深い味わいのゼリーです。

トマト水まんじゅうには、店の地元・妙高市の地域特性を生かした糖度の高い『高原トマト』のみを使用しており、100%オレンジジュースで甘さと酸味のバランスを整えた葛に仕上げています。葛の中にはきめ細やかに濾した上質なあんこを閉じ込めた他には類を見ないトマト味の水まんじゅうになっています。

共にミネラル豊富な妙高の天然水を使用することにより素材の特 徴を色濃く残したゼリーと水まんじゅうに仕上げています。

一年を通して、贈り物として人気の逸品です。



No.49 ゼリーと水まんじゅう 6個

内容/ル レクチエゼリー3個・トマト水まんじゅう3個

価格/3,400円(送料、消費稅込)

No.50 ゼリーと水まんじゅう 9個

内容/ルレクチエゼリー6個・トマト水まんじゅう3個 価格/**4,600**円(送料、消費税込)

No.51 ゼリーと水まんじゅう 12個

内容/ル レクチエゼリー8個・トマト水まんじゅう4個

価格/5,500円(送料、消費稅込)



【さくら】【黒いちじく】
【抹茶】【プリン】
【練乳いちご】【ル レクチエ】
【砂丘桃】【シャインマスカット (9月中旬~2月)】
【日本酒(アルコール分含)】【赤ワイン(アルコール分含)】

【雪国紅茶】【雪国玉露】

価格/3,000円(送料、消費稅込)

左記よりお好きな3種をお選びください。

内容/1箱 3瓶

※賞味期限 製造日より1か月 製造日は瓶パッケージに記載 ※品質保持の為、6月~9月の期間は冷蔵便(クール便)にて配送 致します。



創業470年余りの酒蔵『吉乃川』が仕込んだ麹あまざけ。

砂糖を使用せずに麹由来のやさしい甘みが特徴の『朝麹』。他の麹あまざけとは一線を画する、さらさらした口当たりとすっきりとした味わいは類を見ません。 吉乃川の麹あまざけ『朝麹』は、県産米を原料に、酒造りで長年培った製法でつくった米麹だけを使用した麹あまざけです。

ブドウ糖やミネラル・ビタミンを豊富に含み、「飲む点滴」とも言われるほど栄養価の高い麹あまざけは、眠っている間に失ったエネルギーを素早く補給し、朝の目覚めにやさしい元気を与えてくれます。そのため『朝麹』は忙しい朝でも手軽に飲むことができるように、飲みきりサイズに仕上げています。ノンアルコールのため、お子様からお年寄りまで、どなたでもお召し上がり頂けます。

簡単に始められる健康習慣をこの『朝麹』で始めてみてはいかがでしょうか。 ご自宅用・ご贈答用、どちらでご利用いただいても満足いただける逸品です。 No.53 朝麹 12本入り

内容/1箱 200g×12本入り

価格/3,900円(送料、消費稅込)

No.54 朝麹 30本入り

内容/1箱 200g×30本入り

価格/7,800円(送料、消費稅込)

新潟の季節を味わう贅沢果実!



越後姫(苺の花ことば/上越)

多種あるイチゴの中でも表皮がとても柔らかく繊細なイチゴです。 それゆえ、新潟県内での消費が多く、県外では見かけることが少ない幻 のフルーツです。

湿温度管理を徹底し、収穫量を減らして一粒一粒丁寧に育てた完熟イチ ゴは、大粒で薫り高く、極甘でみずみずしさが溢れます。

一粒一粒クッション性の高い容器で梱包されている為、安心して贈答用と してお使い頂ける逸品となっております。

ご自宅用に簡易パッケージも用意しておりますので、是非ご利用ください。

No.55 越後姫 シングル

内容/1箱1パック(9~15粒 約380g)

価格/5,000円(送料、消費稅込)

No.56 越後姫 ダブル

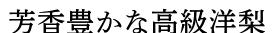
内容/1箱2パック(18~30粒 約760g)

価格/9,600円(送料、消費稅込)

No.57 越後姫 簡易パック

内容/簡易包装ケース1箱2パック(200g×2)

価格/3,600円(送料、消費稅込)



数量限定商品

ルレクチエ(捧青果園/加茂)

ルレクチエは新潟を代表する特産品です。新潟平野を流れる信濃川沿いの 気候風土で育ったものが全国でも最良品と評価されており、全国の有名デパ ートや百貨店などに販売されている品物は当店同地区の加茂産の物が多く 取り扱われています。果実収穫後に約1か月追熟させることにより芳醇な香 りと甘みが増し、その後出荷されます。

生産者が肥料や生産方法、熟成方法の全てにこだわりを貫き1つ1つ選別し た最高級品のみ出荷致します。

冬の新潟からの贈答品に最適です。またご自宅用としてもぜひご堪能いただ きたい逸品となっております。

販売解禁日が定められている商品です。規定数量に到達次第終了となります のでお早めにご予約をお願い致します。

No.58 ル レクチエ 2kg

内容/1箱2kg(5~7個)

価格/4,700円(送料、消費稅込)

No.59 ル レクチエ 3kg

内容/1箱3kg(6~9個)

価格/6,200円(送料、消費稅込)







■予約・申し込みは12月20日までとなります。出荷は11月下旬頃から始まり、12月下旬頃終了の見込みですが、商品がなくなり次第、販売を終了させて頂きます。配達 指定日は商品の発育状態により決まる為お受けできません。出荷日は当社よりご案内させて頂きます。

発送時期カレンダー

%発育状況・天候等により出荷時期がずれる場合や出荷停止となる場合がございます。あらかじめご了承の上、ご参照ください。

		枝豆				十全	白桃			黄桃			型					苺	あ
		早生枝	新潟茶	くろさき茶	さかな	十全きんちゃく茄子浅漬け	あかっ	なっっ	川中島白	黄金	黄	ゴールデンピーチ	あきづ	南	新	新	ル レクチ	越後	んこう
		豆	豆	豆豆	豆	け	₹	2	桃	桃	妃	チ	₹	水	高	碧	ェ	姫	鍋
6月	下旬																		
7月	上旬 中旬	枝早 豆生	新潟茶豆																
	下旬					十全	あか												
8月	上旬			<		十全きんちゃく茄子浅漬け	あかつき	なつっこ											
	中旬		\exists	くろさき茶豆					自川	黄									
	下旬			茶売		茄子			白川 中 桃島	黄 金 桃									
9月	上旬					浅漬け					黄 貴 妃								
	中旬					"						ビゴールデ ールデン	Į.						
	下旬				さ							<i>5-2</i>	あきづき	きず南		新			
10月	上旬				さかな豆								き	水		碧			
	中旬														新				
	下旬														高				
11月	上旬																		
	中旬																		あ
	下旬																		あんこう鍋
12月	上旬																ルレ		鍋
	中旬																レクチェ		
	下旬																		
1月	上旬																		
	中旬																越		
	下旬																	後 姫	
2 月																		71	
3 月																			
4 月																			
5 月																			

●お支払い方法

郵便振込(青色振替用紙)

※同封の「払込取扱票」(青色用紙)をご利用下さい。 同用紙は郵便局に設置してあります。 下記口座番号を記載の上、お振込ください。 (振込手数料はご負担ください。) 口座 00670-4-15399 加入者名 株式会社NSTエンタープライズ

銀行振込

ATMやネットバンキングにて下記口座にお振込ください。 (振込手数料はご負担ください。)

- ●ゆうちょ銀行 → ゆうちょ銀行 記号 11240 番号 16186921 カ) エヌエステイエンタープライズ
- ●他銀行 → ゆうちょ銀行 普通口座 店番号 128 番号 1618692 カ) エヌエステイエンタープライズ
- ●第四北越銀行(本店営業部) 普通口座 店番号 200 番号 1018787 カ) エヌエステイエンタープライズ ※同封の「電信扱振込依頼書」(赤色用紙)をご利用下さい。 (新潟県内のご住所の方のみ同封しております。)

クレジットカード決済・電子決済PayPay

インターネット「いい品小路」HPよりご注文頂き手続きをお願い致し ます。



















代金引換(コレクト)

【代引手数料】330円

商品到着時、現金にて【商品価格+代引手数料】を配送業者にお 支払い下さい。

後払い

【後払い手数料】330円



商品到着後、請求書で後払い

商品到着後、(株)ネットプロテクションズから郵送される請求書で、 発行から14日以内にお支払い下さい。なお、代金債権は同社へ譲渡 されます。ご利用限度額は他社での利用分も含め累計残高が 55,000円(税込)迄となります。

振込の場合:商品代金の入金確認後、商品の準備・発送へと進 みます。お急ぎの方はお早めにご入金ください。

代金引換・後払いの場合:一度に複数の商品をご注文頂いた際 には、1回目のご請求にまとめさせて頂きます。ご了承くださ い。

クレジット決済の場合:安全管理の為、インターネット注文のみ とさせて頂きます。

カード決済は各会社規約に基づき、口座から自動振替させて頂 きます。お支払いは一括でお願い致します。

■お申込み方法

インターネットで!スマホで!

「いい品小路」のホームページから24時間受付ご注文頂けます。

いい品小路



https://www.iishinakouii.com

郵便で!

同封の注文封筒をご利用下さい。(切手は不要です) 同封注文用紙にご記入ください。

ファクシミリで!

FAX.025-255-5066

24時間受付



電話で!

「いい品小路」受注センター

.025-242-3663

受付/平日10:00~12:00、13:00~16:00

営業時間外は留守番電話にご用件をお申し付けください。後日、営 業時間内に弊社よりご連絡させて頂きます。

●商品のお届け

- ■ヤマト運輸にて全商品の発送を行います。時間指定がある場合は 下記よりご選択ください。(午前中・14:00~16:00・16:00~ 18:00.18:00~20:00.19:00~21:00)
- ■商品の価格はすべて送料・消費税込みです。 (ただし、沖縄県のみ1商品につき別途遠距離送料1,000円をいただ きます。)
- ■お申込み後、予約商品を除き約2週間以内に産地からヤマト便で お届けします。(季節、天候によって出荷時期が変更になる場合 があります。)
- ■希望配達日の記入が無い場合、商品発送は弊社に一任願います。
- ■ご注文に変更、訂正が無い場合は、お客様へのご連絡は差し控 えさせて頂いております。一部配達不能地域へのお届けの際に はご連絡させて頂きます。
- ■配達中に生じた汚損、破損等による返品、交換等は商品到着後 7日以内にご連絡下さい。
- ■お客様の都合による商品のキャンセル及び返品は商品の性質上 お受けしかねますので、ご了承下さい。

個人情報の取り扱いについて

当社はお申込みの際にご記入いただいたお客様の氏名・住 所・電話番号等の個人情報について、お客様とのご連絡およ び商品の配送のために利用させていただくほか、宣伝印刷物 の送付等、営業案内のため利用させていただくことがあります。

フジテレビ系列 NST新潟総合テレビグループ

(株)NSTエンタープライズ

〒950-8572新潟市中央区八千代2-3-1 (NST社屋内)

TEL 025-243-0252 FAX 025-255-5066



カタログ有効期限2024年5月末とさせていただきます。

