

食



豆天使

国産大豆を丸ごと微粉砕し、天然にがりを使って作るなめらかな豆腐。本来おからとなってしまう栄養素も含まれた、旨みある味わいです。西川地区の障がい者通所施設で、丁寧に作られています。



からし巻き

からし巻きは、古くから巻地区に伝わる漬物。薄く輪切りにした大根を寒風で半日干した後、熱湯で戻して和からしを塗り、巻いたものを醤油タレに漬け込みます。ツンとした辛さが独特の味わい。



笹団子

弾力のある団子を鮮やかな緑色の笹で包んだ、新潟名物笹団子。団子の中にはほんのり甘いあんがあり、口の中に美味しさが広がります。素朴な手作りの味が楽しめる、お土産の定番です。



ゆべし
柚餅子

巻地区の福井では江戸時代から柚餅子が作られ、今もその頃と同じ味を伝え、名物として愛されています。もち米とユズの皮、蜜をつけて蒸し上げたもので、ユズの風味が口に広がります。



岩室せんべい

ほんのり甘く、香ばしく、懐かしい味わいがする岩室を代表する銘菓。岩室温泉のお土産品として人気の逸品です。1枚1枚手焼きしている様子を、ガラス越しに見学できる店舗もあります。

まめてん

中之口地区の食品製造会社が、昭和37年から作り続けている豆菓子。新潟産大豆と衣を手焼きし、さらに米油で揚げたというシンプルなもの。全国菓子博覧会で金賞を受賞したこともある逸品です。

ジェラート

岩室地区の酪農家が生産する、新鮮な牛乳を使って作られるジェラート。地元産のフルーツや野菜を加えた作りたてのオリジナルジェラート目当てに、遠くから足を運ぶ人もいという人気ぶりです。



スゲ笠

スゲと竹で作られた、日よけや雨よけ用に使われる笠。中之口地区の福島、河間、三ツ門を中心に、約180年前から作られてきました。



越後中之口鎌

中之口地区を代表する特産品のひとつである「越後中之口鎌」。寛永年間から製造が始まった道上鎌と、文久年間から始まった越後鎌がルーツで、代々技術が受け継がれ、現在に至っています。

越後桐下駄

巻地区で新潟産の良質な桐材を使い、職人が手作業で丹念に作る越後桐下駄。その履きやすさと高級感で、全国にファンが広がっています。新潟のイベント「下駄総踊り」で使われる小足駄も、この地で作られています。

特産品

地酒・地ビール・地ワイン

西蒲区には日本酒の蔵元が5つあり、それぞれに個性豊かなお酒を生み出しています。また、地ビールや、ワイナリーのワインも人気です。



西蒲区
産品
カタログ

見どころ満載の西蒲区には、地域の特産物も豊富。自然の恵みを受けて、匠の技や味が光ります。



農産物・海産物

コシヒカリを筆頭に、多くの農産物を生産している西蒲区。巻地区では柿やスイカ、メロン、大根などが、中之口地区では桃、梨、ぶどうなどが栽培されています。ほかにも多種多様な作物が生産され、まさに食料供給基地。また、日本海に面した西蒲区は新鮮な海の幸も豊富です。