



# Instagram 投稿キャンペーン

## #新潟食材レシピ

投稿いただいた方の中から抽選で  
農産物詰合せ・まいかちゃんグッズを  
プレゼント！

応募期間

2024.9.30 月 まで

応募方法

STEP

01

新潟市食育・花育推進キャラクター

「まいかちゃん」の公式アカウントをフォロー

STEP

02

クックパッド「新潟市のキッチン」の中から、

旬の新潟市産食材を使って作れるレシピ調理・写真撮影

※当選確率が2倍になるレシピもあるよ！詳しくは裏面をチェック！

STEP

03

作ったレシピ名・感想とともに、

「#新潟食材レシピ」「#新潟市産（使用した食材名）」の

ハッシュタグをつけてご自身のInstagramに投稿！



@MAIKA\_NIIGATA\_CITY

裏面の応募規約をご確認のうえ、投稿ください



新潟市役所 農林水産部 食と花の推進課

【TEL】025-226-1802

## 「#新潟食材レシピ」投稿キャンペーン(夏期) 応募規約

投稿いただいた方は、応募規約に同意いただいたものとみなしますので、必ずご確認ください。

### 1. 応募の流れ

(1)新潟市食育・花育推進キャラクター「まいかちゃん」の

Instagram公式アカウント(@maika\_niigata\_city)をフォローしてください(下記二次元コード①)。

(2)クックパッド「新潟市のキッチン」(下記二次元コード②)の中から、旬の新潟市産食材を使って作れるレシピを調理、写真撮影し、**作ったレシピ名・感想とともに下記2つのハッシュタグ**をつけて投稿してください。

**#新潟食材レシピ #新潟市産(使用した食材名)** 例:#新潟市産なす

※なお、「若手料理人おすすめ!新潟食材レシピ」掲載レシピを調理して投稿した方は、**当選確率が2倍**となります。

対象の8レシピは新潟市ホームページ(下記二次元コード③)からご確認ください。

(3)投稿された方の中から抽選で農産物詰め合わせ等が当たります。



### 2. 応募期間

令和6年9月30日(月)まで

### 3. 賞品内容

- ・農産物詰め合わせ(1,500円相当) 3名
- ・まいかちゃんグッズ(ぬいぐるみ、エコバック等) 3名

### 4. 注意事項

- ・キャンペーン期間内の投稿数に制限はありませんが、1アカウント1回のみのご当選となります。
- ・投稿する写真はご本人が調理し、撮影したものに限りさせていただきます。
- ・Instagramに投稿する際、レシピ名・感想・ハッシュタグのない投稿や、打ち間違い等があった場合は無効とさせていただきます。
- ・応募時から結果発表までの間にアカウントを非公開設定にしている場合は対象外となります。
- ・投稿いただいた画像は、市の広報活動に利用させていただく場合があります。
- ・本キャンペーンは、Instagramが関与するものではありません。
- ・当選の連絡は、当選された方に、新潟市食育・花育推進キャラクター「まいかちゃん」Instagram公式アカウントから DM をお送りします(10月予定)。お送りいただいた個人情報は、商品の発送以外の目的には使用しません。
- ・DM 送信後、7日以内にご連絡がつかない場合は、当選は無効となります。
- ・商品の発送は日本国内に限りさせていただきます。
- ・投稿に関わるインターネット接続料および通信料などは投稿者のご負担となります。
- ・市は予告なく、本キャンペーンを変更や中止することがあります。なお、必要と判断した場合は予告なく注意事項や投稿方法の変更を行う場合があります。

### 5. 禁止事項

- ・注意事項に反する行為
- ・本キャンペーンの運営を妨げる行為
- ・他の投稿者の著作権その他の知的財産権を侵害する行為
- ・他の投稿者のプライバシーを侵害する行為
- ・他の投稿者を誹謗中傷し、または名誉もしくは信用を毀損する行為
- ・他人に迷惑、不利益または不快感を与える行為
- ・犯罪に結びつくまたは連想させる内容を投稿する行為
- ・わいせつ、児童ポルノ等児童虐待にあたる画像を投稿する行為
- ・法令、公序良俗に違反する行為
- ・悪質または不適切であると判断する行為
- ・Instagram の利用規約・法令に違反する行為
- ・その他、上記記載事項に類する行為で、市が不適切と判断する行為

※ 冬期も実施予定です ※

# 肌ねぎ

3月中旬～1月下旬

中心に市内全域で栽培されている「やわやかな白さと抜群の柔らかさが「やわ肌」ことから、この名前がつけられました。

収穫と農家の細やかな目配りが「やわ肌ねぎ」を作り出す。

作り出す。作り出す。作り出す。



2018 準グランプリ

レコルタ カーブドッチ 佐藤 龍さん

埼玉県出身。フランスで料理の修業をした経験を持つ。現在は「レコルタカーブドッチ」の料理長。見て、食べて、楽しめる料理を心掛けている。



揚げ・焼き」との調理方法でも美味しく食べることができ、無駄なところがなく一本丸々使える食材です。茹でて酢味噌和えにする食べ方は手軽でおすすめです。

レシピはこちらから



若手料理人おすすめ!

# 新潟食材

## レシピ

新潟市は四季折々豊かな食材に恵まれています。新潟の旬の食材をぜひ味わってみませんか？



「しろねポークの香草パン粉焼き」は、香草の香りと豚肉の芳醇な香りや甘味とのコンビネーションが楽しめるレシピです。豚肉のうまみを引き出すため、塩、コショウ、香草は少なめでいいと思います。

レシピはこちらから



やわらかく、脂が甘い

## しろねポーク

旬の時期 通年

新潟市は豚肉の消費量が多く、一世帯当たりの年間消費量・支出額は全国トップクラスです。

「しろねポーク」は、南区白根地区の広々とした風通しの良い豚舎で飼育されている豚の肉です。やわらかく脂に甘みがあり、冷えても豚肉特有の臭みがないことが特徴です。人間の体温くらいの温度で肉の脂が溶けるので、口に入れると、しつこくなくてさっぱりと食べられます。とんかつや冷しゃぶで美味さが際立ちます。



最優秀者

調理専門学校 高宮 茉優さん  
の技能五輪全国大会西洋料理の代表として出場。春からは東京のホ



### 新潟市若手料理人コンテスト

料理人が、日ごろ培った調理技術を披露し、ことによるレベルアップと、新潟市の農水産物を、料理を通じて発信することのできる優秀なことを目的に平成30年度から4回開催されています。

今回のレシピはこれまが考案しています。



### 新潟市食と花の銘産品

新潟市が自信を持って全国に誇る自慢の農畜水産物で、29品目(令和6年3月現在)を指定し、全国へ向けて発信しています。

田園と都市が共存する新潟市は、日本を代表する穀倉地域・越後平野を有し、大河・信濃川と阿賀野川、日本海の恵みを受け、一年を通じて四季折々の「食」と「花」を楽しむことができます。

今回紹介した食材は新潟市食と花の銘産品の中から選びました。



### 農林水産部 食と花の推進課

食に関する情報発信中

Instagram



旬の食材を使ったレシピ公開中

cookpad



# きなす

5月中旬～10月上旬

きなすの栽培面積は全国トップレベル。栽培料理で品種を使い分ける文化があります。で栽培される「やきなす」は、県内最大級の大きいものは長さ20cm以上あります。

非常においしいこと有名がつかまりました。ちぎるようにやわらぐみずみずしい味わい。



2022 グランプリ

和食店「手紙」阿部 優礎さん

料理の専門学校で奥深い和食の魅力に出会う。「手紙」では新しいメニューを提案するなど、料理長を支えている。将来の夢は自分の店を持つこと。



「やきなす」が田舎の夏が来たなと感じます。お肉なども相性が良い食材ですが、シンプルに焼いて味わうのがおすすめです。ショウガとしょうゆをかけて食べると素材そのものの風味や香りを楽しむことができます。



# いもジェンヌ

旬の時期 10月上旬～2月下旬

西区で栽培されているサツマイモ「いもジェンヌ」が誕生したのは今から約10年前。かつて西区の砂丘地では葉タバコが作られていました。たばこ産業の衰退を機に、水はけの良い砂丘地に適したサツマイモが作られるようになり、ブランド化しました。「いもジェンヌ」の品種は「べにはるか」です。収穫後、温度や湿度を管理した貯蔵庫で1カ月程度貯蔵することで熟成が進み、普通の「べにはるか」よりも濃厚な甘さが生まれます。



2018 グランプリ 2021 準グランプリ

日本料理 古門 前田 裕貴さん

料理の専門学校へ進学、東京の老舗日本料理店で修業後、新潟にUターンした。四季折々の素材を引き出す和食の伝統を守り、その魅力を伝えている。



トマトは料理によって食感を残したまま使ったり、ペーストにしたり、メインからスープ、デザートまで幅広く使える万能食材です。特にパスタソースの具材としてバジルやナスとよく合います。甘くして食べたいときは蜂蜜を加えるのもお勧めです。



栄養価の高い

# トマト

旬の時期 4月下旬～11月下旬

トマトはリコピンやビタミンCなどの栄養が豊富に含まれていて、「トマトが赤くなると医者が青くなる」という言い伝えもあります。

新潟県内の主な産地は新潟市で、多くはハウス栽培されています。味を濃くするため水の量を調整する節水栽培や、農薬・化学肥料を減らした栽培に取り組んでいる産地もあります。



越後姫のタルタル  
南蛮エビとルレクチエ

新潟で採れる南蛮エビは鮮度が良く、生で食べたときのぷりぷりとした食感やねっとりとした甘みが魅力です。殻はだし汁や唐揚げに使ってもおいしいです。今回は南蛮エビとルレクチエと越後姫を使ったレシピにしました。



2019 グランプリ

すきなおき 鮓 登喜和 諏佐 尚紀さん

高校を卒業し、自衛隊に入隊後、興味を持った料理人の道へ進む。現在、新潟の食の魅力を発信するレストランの開業を目指している。



鮮度が良く、ふくよかな風味の

# 南蛮エビ

旬の時期 9月上旬～6月下旬

一般的には甘エビとも呼ばれ、色や形(南蛮)に似ていることから「南蛮エビ」と呼ぶ。新潟産の南蛮エビはよく太り、むき身やかで、甘くとろけるようなふくよかな風味しや刺身のほか、みそ汁や唐揚げでもおいしいです。

南蛮エビ漁は7～8月の禁漁時期を除いて、通年行われています。冬は海水温が低いので鮮度が落ちにくく、より新鮮な南蛮エビを食べることができます。



れる菊

# きのもと

9月上旬～11月下旬

シャキとした食感が特徴的な食用菊「かきのもと」が始まったのは江戸時代からといわれ、菊は新潟や東北、北陸地方の一部に限られ「かきのもと」のほとんどの白根地区で栽培され、県内の生産量の約8割を占めています。花にシールを貼ることで開花時期を調整することで、年間を通して楽しむことができます。



かきのもとと甘海老と  
ヨーグルトのマリネ

元祖エディブルフラワー(食用花)で、新潟を感じることもできる食材です。おひたしでも定番おいしいですが、軽く湯通ししてレモン汁や酢などをあえ、カレーなどの付け合わせとして食べるのもお勧めです。シャキシャキ感を楽しんで。



2021 グランプリ・特別賞

Atelier CHIANTI(アトリエ・キャンティ) 川又 真さん



甘くてなめらかな食感の

# 越後姫

旬の時期 1月上旬～6月上旬

新潟特産のイチゴ「越後姫」は、新潟の気候に合うように6年もの歳月をかけて新潟県が育成したオリジナル品種です。「可憐でみずみずしい新潟のお姫様のようなイチゴ」ということで、平成6年に「越後姫」と命名されました。大粒で甘く、程よい酸味と豊かな香りがあり、滑らかな果肉食感が特徴的です。果実が柔らかいので長距離輸送に向かない品種です。



越後姫の  
又ガーグラッセ

「越後姫」は甘みと酸味のバランスがとれており、おひたしでもおいしいです。ジャムにしてもおいしいです。イチゴはジャムにシールを貼ることで開花時期を調整することで、年間を通して楽しむことができます。

2019 準グランプリ

赤倉観光ホテル 小川 耕希さん

