

一貫して流れ続ける
創造への意志

先人の英知により
豊かさを育んできた風土は
新しい歴史を切り開く。

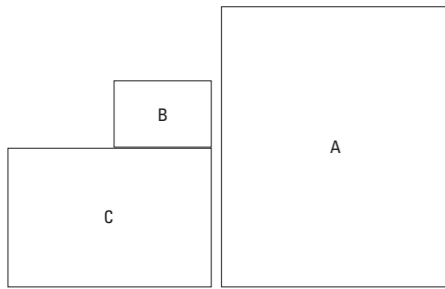
Like no other city, a designated metropolitan area in a rural setting

A government ordinance-designated city,

Niigata is a place where modern urbanity coexists with a rural environment.

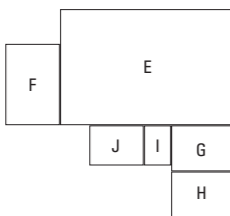
Though Niigata is a prominent rice-growing area, it is also known for its production of seasonal fruits, vegetables, and flowers. Abundant water resources and the convenience of high-speed transportation networks attract industry of all kinds.

日本有数の穀倉地帯、越後平野
The Echigo Plain of Niigata is a
major rice-producing region.



- A JR東日本新津車両製作所では、年間約250両の車両が製造され、首都圏を走る
JR East Japan Niitsu Rollingstock Manufacturing produces 250 railroad cars a year. These cars are then put into service in the Tokyo area.
- B 球根育成のために摘まれたチューリップの花は、花絵となってまちを彩る
Tulip flowers, picked during the tulip bulb development process, are used in floral art to decorate the city.
- C 一面に広がるチューリップ畑。国内トップクラスの出荷量を誇る
Niigata boasts one of Japan's largest domestic shipment volumes of tulips, which grow in fields like this one.





E・F 青果・水産・花きを取り扱い、全国第2位の敷地面積を持つ食の供給基地、新潟市中央卸売市場
 Handling agricultural produce, seafood, and flowering plants, the Niigata Chuo Wholesale Market is Japan's second largest distribution center in terms of floor area.

G 大粒で、甘くほどよい酸味と豊かな香り。新潟で生まれ育ったイチゴ「越後姫」
 Echigohime strawberries, developed and grown in Niigata, are large and fragrant, with a sweet yet tart flavor.

H 十全なすの浅漬けは、新潟の夏を代表する味覚
 Juzen nasu, or eggplant lightly preserved in salt, is a delicacy typically enjoyed during the summer in Niigata.

I 新潟発の新品種が次々誕生しているアザレア
 Niigata has produced a succession of new azalea varieties.

J 全国の生産量の9割を占めるボケの花
 Niigata produces 90% of Japanese flowering quince blossoms.

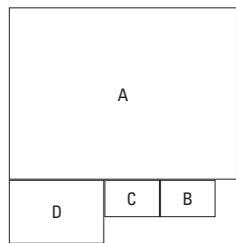


A 夏の光を浴び、青々と伸びるコシヒカリ
 Koshihikari rice plants grow green beneath the summer sun.

B 新潟の秋の食卓を飾る食用菊「かきのもと」
 Kakinomoto, or edible chrysanthemums, are a colorful addition to local cuisine each fall.

C 甘味と香りが抜群の「くろさき茶豆」。新潟の夏の味覚
 A delicious summer snack, Kurosaki chamame soy beans from Niigata are unmatched in their sweetness and aroma.

D 気品ある香りにとろけるような果肉の「ルレクチエ」
 Le Lectier is a variety of pear with a superb aroma and a melt-in-your-mouth texture.

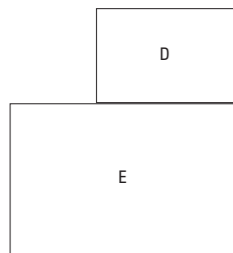


**食料自給率トップ、
 かつてない政令市、
 「食と花」「テクノロジ」が
 キーワード。**

新潟市は、高度な都市機能と田園が共存する个性的な政令市で、食料自給率は63%を誇ります(平成17年カロリーベース)。米どころとして名をはせるとともに、新潟の地形・風土を生かし、四季折々の野菜や、スイカ、梨、桃といった果物の栽培も盛んです。

また、ロシアへの輸出も始まったチューリップのほか、アザレア、ボケなどの花き栽培が盛んな「花のまち」でもあります。

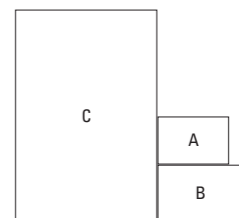
全国市場をターゲットに、食のブランド化にも積極的に取り組む、「くろさき茶豆」「ルレクチエ」「越後姫」といった「食と花の銘産品」は、高い評価を受けています。



D 最新鋭の設備のもと、最先端の表面処理加工技術を用いたプリント基板が作られていく(新潟東港工業団地の栄電子工業)

Cutting-edge production facilities at Sakae Denshi Kogyo (Niigata East Port Industrial Park) manufacture printed wiring boards with state-of-the-art surface treatments.

E 優秀な人材を求め、新潟市への進出が相次ぐコールセンター(NTT東日本 料金問合せ受付センター)
Several companies have established call centers in Niigata because of the talented personnel available here. (Photo: NTT East Billing Inquiries Customer Service Center)



A 米のうまさの追求がブランドとなる(サトウ食品)
Sato Foods is a brand dedicated to the delicious flavor of rice.

B 国内外の企業・団体が新たなビジネスチャンスをつかむ「新潟国際ビジネスメッセ」
Businesses and organizations from Japan and abroad attend the Niigata International Business Messe in search of new business opportunities.

C 国際大会に向け、世界の技を磨く(にいがた製菓・調理師専門学校えぶろん)
An aspiring chef hones his techniques at Niigata-based confectionery and culinary academy Apron in preparation for an upcoming international competition.



農産品に付加価値を付ける加工開発を手がける企業も多く、市場の拡大が期待されています。
国内はもとより、世界とのアクセスが良好な新潟市では、工業団地から、市街地中心部のオフィスまで、様々なニーズに対応した企業立地のスペースを、各種助成制度と併せて提供しており、近年、企業の進出が進んでいます。
また、市内には新潟大学をはじめとした大学7校、短大5校、そして約40校の専門学校があり、時代のニーズを捉えた優秀な人材が企業活動をバックアップしています。