

## にいがたフード・ブランド品目を使用した加工食品取扱店リスト【えだまめ(茶豆)】(順不同)

取扱店	商品名	種類	価格 内容量	取扱時期	商品紹介
<b>お菓子の百花園</b> 〒951-8114 新潟市中央区営所通1-321 TEL 025-222-4055 FAX 025-222-0377	田園都市 	和菓子	735円／190g	7月～9月頃	採れたてならではの新潟茶豆の風味と甘さをそのままに、白餡と合わせ、上品な棹物に仕上げました。
<b>弥彦酒造株式会社</b> 〒959-0321 西蒲原郡弥彦村上泉1830-1 TEL 0256-94-3100 FAX 0256-94-4990 E-mail yahiko@dance.ocn.ne.jp	やひこじえらーと(枝豆) 	氷菓	250円／120g	通年	毎朝直接運び込んだ、搾りたての牛乳をベースにした本格的な手作りジェラート。弥彦村特産枝豆「弥彦娘」の旨味の濃さを引き出すため、粒々感を残してあります。
<b>竹徳かまぼこ株式会社</b> 〒951-8066 新潟市中央区東堀前通11-1775 TEL 025-222-0223 FAX 025-222-2562 E-mail kamaboko@taketoku.com HPアドレス <a href="http://taketoku.com/">http://taketoku.com/</a>	枝豆しんじょう 	魚肉練り製品	450円 ／40g×3個	通年	新潟市で収穫された茶豆を使用したしんじょうです。そのままでも召し上がれますが、揚げたり、お吸い物などの椀種にしても美味しく召し上がれます。なめらかな食感と茶豆の味が人気です。
<b>株式会社新潟ふるさと村</b> 〒950-1101 新潟市西区山田2307 TEL 025-230-3000 FAX 025-230-3390 E-mail info@niigatafurusatomura.com HPアドレス <a href="http://furusatomura.pref.niigata.jp/">http://furusatomura.pref.niigata.jp/</a>	黒埼茶豆の蒸しきんつば 	和菓子	630円／9個	通年	甘さを抑えた特製茶豆あんを薄皮生地で包みゆっくり蒸し上げました。茶豆の粒々がハッキリわかります。
<b>大阪屋 古町本店</b> 〒951-8063 新潟市中央区古町通7番町1006-1 TEL 025-229-3211 FAX 025-229-3212 HPアドレス <a href="http://www.niigata-osakaya.com/">http://www.niigata-osakaya.com/</a> ※上記店舗の他、県内77店舗でお取り扱いしております。	新潟銘菓 茶豆饅頭 	和菓子	135円 ／1個(36g)	通年	大阪屋創業150年記念菓として新発売された新潟銘菓「茶豆饅頭」。香りと旨みで全国でも定評のある「新潟茶豆(黒埼茶豆を使用)」を存分に味わい頂ける茶豆餡が特徴。新潟土産として全国のお客様から末永く楽しんで頂けるお饅頭です。

※この情報は平成21年11月16日現在のものです。最新の情報は各店舗にお問い合わせください。

## にいがたフード・ブランド品目を使用した加工食品取扱店リスト【えだまめ(茶豆)】(順不同)

取扱店	商品名	種類	価格 内容量	取扱時期	商品紹介
<b>(株) 百 花 園</b> 〒951-8114 新潟市中央区営所通1-321 TEL 025-222-4055 FAX 025-222-0377	<b>にいがた黒埼茶豆パイ</b> 	和菓子	126円/40g	通年	新潟県菓子工業組合新潟市支部が共同開発した自信作です。全国ブランドとなった黒埼茶豆をベースにした和洋折衷のお手軽な菓子です。塩味を効かせた茶豆餡が特徴で、お茶・コーヒーのお供に、お土産にも最適です。
<b>ガトーシェフ(有)三味堂</b> 〒950-2053 新潟市西区寺尾前通2-13-7 TEL 025-266-0122 FAX 025-266-0109					
<b>(株) 港 製 菓</b> 〒951-8083 新潟市中央区横七番町通3-4618 TEL 025-223-2771 FAX 025-223-2652 E-Mail minato@niigata-minato.co.jp HPアドレス <a href="http://www.niigata-minato.co.jp">http://www.niigata-minato.co.jp</a>					
<b>(株) 念 吉</b> 〒950-0075 新潟市中央区沼垂東3-2-2 TEL 025-244-5630 FAX 025-246-0875					
<b>(株) 金 巻 屋</b> 〒951-8063 新潟市中央区古町通3-650 TEL 025-222-0202 FAX 025-222-2669					

※この情報は平成21年11月16日現在のものです。最新の情報は各店舗にお問い合わせください。

## にいがたフード・ブランド品目を使用した加工食品取扱店リスト【えだまめ(茶豆)】(順不同)

取扱店	商品名	種類	価格 内容量	取扱時期	商品紹介
菓子舗 田 文 〒951-8066 新潟市中央区東堀前通2-365 TEL 025-222-4467 FAX 025-222-4467	にいがた黒埼茶豆パイ 	和菓子	126円/40g	通年	新潟県菓子工業組合新潟市支部が共同開発した自信作です。全国ブランドとなった黒埼茶豆をベースにした和洋折衷のお手軽な菓子です。塩味を効かせた茶豆餡が特徴で、お茶・コーヒーのお供に、お土産にも最適です。
ピエール洋菓子店 〒950-0921 新潟市中央区京王2-16-14 TEL 025-286-4527 FAX 025-286-4527					
パルファンドゥー 〒951-8053 新潟市中央区川端町6-40-1 TEL 025-225-3883 FAX 025-225-3883 E-Mail cake@parfum-doux.com HPアドレス <a href="http://parfum-doux.com">http://parfum-doux.com</a>					
鈴 屋 〒951-8083 新潟市中央区横七番町通3-4623-3 TEL 025-229-1443 FAX 025-229-1143					
(有)松 月 堂 〒950-2112 新潟市西区内野町1163 TEL 025-262-2229 FAX 025-262-2293					

※この情報は平成21年11月16日現在のものです。最新の情報は各店舗にお問い合わせください。

# にいがたフード・ブランド品目を使用した加工食品取扱店リスト【えだまめ(茶豆)】(順不同)

取扱店	商品名	種類	価格 内容量	取扱時期	商品紹介
<b>内野 大阪屋</b> 〒950-2112 新潟市西区内野町1055 TEL 025-262-2459 FAX 025-262-2179	にいがた黒埼茶豆パイ 	和菓子	126円/40g	通年	新潟県菓子工業組合新潟市支部が共同開発した自信作です。全国ブランドとなった黒埼茶豆をベースにした和洋折衷のお手軽な菓子です。塩味を効かせた茶豆餡が特徴で、お茶・コーヒーのお供に、お土産にも最適です。
<b>(株)チューリップランド(アンレミュー)</b> 〒950-0863 新潟市東区卸新町2-916 TEL 025-271-8583 FAX 025-274-5174 E-Mail siiya@kiyonoya.co.jp HPアドレス <a href="http://un-lemieux.jp/">http://un-lemieux.jp/</a>					
<b>(株)古町丸屋</b> 〒951-8063 新潟市中央区古町通3-652 TEL 025-222-3638 FAX 025-222-7433 ※ジャスコ新潟店及び新潟東店の上記店舗にもお取り扱いがございます。					
<b>菓子工房ボンクールSAITO</b> 〒950-3125 新潟市北区松浜本町1-19-11 TEL 025-259-2162 FAX 025-269-2162					
<b>菜葉亭(株)いえい</b> 〒950-3322 新潟市北区嘉山字嘉山405-2 TEL 025-386-6960 FAX 025-387-5817 E-Mail saikatei@circus.ocn.ne.jp HPアドレス <a href="http://www.saikatei.net/">http://www.saikatei.net/</a>					

※この情報は平成21年11月16日現在のものです。最新の情報は各店舗にお問い合わせください。

## にいがたフード・ブランド品目を使用した加工食品取扱店リスト【えだまめ(茶豆)】(順不同)

取扱店	商品名	種類	価格 内容量	取扱時期	商品紹介
新潟空港 エアリウムプラザ(1F)、国際線スナック(2F) 〒950-0001 新潟市北区松浜町3710 TEL 025-275-2635 HPアドレス <a href="http://www.n-airport.co.jp/">http://www.n-airport.co.jp/</a>	新潟茶豆アイスモナカ 	アイスクリーム	250円/120ml	通年	新潟市で採れた新鮮な夕もぎ茶豆を短時間で丁寧に粗引きし、濃厚なアイスクリームにたっぷり練り合わせました。 茶豆特有の豊かな香りと甘みが十分に引き出されております。

※この情報は平成21年11月16日現在のものです。最新の情報は各店舗にお問い合わせください。