



私たち
NSGグループと一緒に
新潟の食の未来
日本の食の未来を
考えてみませんか？

NSGの
美味しいもの、
ぜんぶ。

NSG Food Division - Everything Delicious

NSGグループ にいがた食・製造事業のご案内

新潟本部

〒951-8063 新潟県新潟市中央区古町通2-495
TEL 025-364-4101



NSGの
美味しいもの、
ぜんぶ。

NSG Food Division - Everything Delicious



NSGグループ にいがた食・製造事業のご案内

新潟の食文化を未来へとつなぐ

From Niigata, To the Future

NSGグループの食部門は、新潟の豊かな「米」と独自の「発酵文化」、「にいがたの伝統食、うまいもの」を事業の核に据え、地域に根ざした多角的な事業展開を進めています。この地が育む食の恵みを次世代に承継し、さらに発展させていくことが私たちの使命です。

新潟は、日本を代表する米どころとして知られています。肥沃な大地と清らかな水、そして雪国ならではの寒暖差が、風味豊かで質の高い「米」を生み出します。NSGグループは、この新潟米の多様な可能性を追求し、単なる主食としてだけでなく、日本酒、米菓、そして多種多様な発酵食品の原料としてその価値を最大限に引き出します。そのため、私たちは米の生産から加工・販売までを一貫して手掛け、新潟米の新たな魅力を国内外に発信し、食卓に喜びを届けます。

また、新潟の食文化を語る上で欠かせないのが、古くから培われてきた「発酵」の知恵です。日本酒、味噌、醤油といった伝統的な発酵食品は、単なる調味料や嗜好品を超え、地域の生活と深く結びついています。NSGグループは、この地に根付く発酵技術が持つ奥深さと、それらがもたらす健康への恩恵、そして地域経済への貢献に着目しています。長年にわたり培われてきた伝統的な製法を尊重しつつ、現代のライフスタイルに合わせた新しい発酵食品の開発にも積極的に取り組んでいます。例えば、伝統的な味噌の技術を応用したドレッシングや調味料、あるいは米麹を使った新しい発酵飲料など、発酵の可能性を広げることで、新潟の食文化に新たな息吹を吹き込んでいます。

中でも私たちが特に力を入れているのが、「事業承継」を通じて「伝統を現代の形にすること」。少子高齢化や後継者不足が叫ばれる中、歴史ある酒蔵や味噌蔵が持つ熟練の技術、みなとまち新潟が育んできた海鮮加工の技術、歴史あるレストランが代々受け継いできた秘伝のレシピが失われかねないという危機感があります。NSGグループは、このようなかけがえのない財産を次世代につなぐため、事業承継を積極的に行っています。単に事業を引き継ぐだけでなく、最新の技術や経営ノウハウを導入することで、生産性の向上や品質の安定化を図り、さらに販路を拡大することで、伝統的な製品が現代の市場で輝けるよう支援しています。これにより、古くからの技術と現代の感覚が融合し、新たな価値が生まれる好循環を生み出します。

NSGグループは、新潟の風土が育んだ米と、奥深い発酵の力を最大限に活用し、事業承継によってその価値を現代に再構築することで、新潟の食文化を未来へとつないでいきます。地域社会との連携を深めながら、食を通じて新潟の魅力を国内外に発信し続けることが、私たちの変わらぬ目標です。

NSGグループの食関連企業一覧

Niigata



- 01** 新潟市中央区(古町)
株式会社古町糴製造所
 - 米糴商品の製造・販売
 - 飲食店・食品小売店「古町糴製造所」経営
- 02** 新潟市中央区(古町)
株式会社小川屋
 - 水産加工食品の製造・販売
 - 食品小売店「小川屋」経営
古町本店
新潟伊勢丹店
CoCoLo新潟店
- 03** 新潟市中央区(古町)
ホテルイタリア軒
 - 宿泊、宴会、レストラン(和・洋・中・すし)、婚礼、ベーカリー、レトルト食品等販売
- 04** 新潟市中央区(沼垂)
今代司酒造株式会社
 - 日本酒・甘酒の製造・販売
 - 直売店の運営
- 05** 新潟市中央区(沼垂)
株式会社峰村商店
 - 味噌の製造・販売
 - 食品小売店「峰村醸造」経営
- 06** 新潟市中央区(沼垂)
株式会社花咲
 - ラーメン店「みそ蔵らーめん花咲」経営

Tokyo, Kanagawa



- 07** 東京都中央区(銀座)
株式会社和僑商店
 - おむすび・お弁当の製造・販売
 - 食品小売店「おむすび銀座十石」ブランド6店舗の経営
- 銀座周辺**
 - A** 銀座十石 本店(松屋銀座本店内)
 - B** 銀座十石 築地デリバリーセンター
- 日本橋**
 - C** 醸す日本橋店(日本橋三越本店内)
- 丸の内**
 - D** 銀座十石 丸ビル店(丸の内ビルディング・マルチカ内)
- 新宿**
 - E** 醸す新宿店(伊勢丹新宿店内)
- 神奈川県**
 - F** 銀座十石 日吉店(日吉東急アベニュー内)
- G** 2026年春 銀座十石 豊洲セイルパーク店 OPEN予定



新潟市中央区(古町) 株式会社古町糰製造所

所在地／新潟市中央区古町通二番町533番地
連絡先／TEL 025-228-6570(代表)
創業／2009年
グループ所属／2009年～

米どころ新潟の 懐かしくて新しい糰甘酒専門店



2009(平成21)年に甘酒専門メーカーとして創業した古町糰製造所。「糰」という素晴らしい素材が、現代に広く認知されていないのはなぜだろう。そんな疑問を出発点にして生まれました。昔ながらの「甘酒」という食品に、デザインとフレーバー商品の要素を加え、現代風にリブランディングした事業活動を行っています。一杯の糰甘酒を通じて、新潟の米産業や醸造産業の息づかいを感じる。そのような店舗運営を目指しています。

Pickup >>> 糰甘酒

甘酒作りの軸に据えるのは「また飲みたい」と思っただけの商品。「すっきりとくどくない甘さ」「滑らかで粒感の少ない口当たり」という特徴は、老若男女を問わず幅広いお客様に支持をいただいています。



新潟市中央区(古町) 株式会社小川屋

所在地／新潟市中央区古町通五番町611番地
連絡先／TEL 025-276-1311(代表)
創業／1893年
グループ所属／2016年～

魚介加工を通じて 新潟の“うまい”を未来へ



1893(明治26)年に新潟古町で創業した小川屋。当時の新潟は、北前船の拠点港として日本で最も人口が多く、醸造業も盛んで、鮭や鱈の遠洋漁業の基地であった新潟港に上がる豊富な魚介と味噌や酒などを使った加工品を製造していました。長年加熱調理が必要な商品を中心に製造してきましたが、近年では生活様式の変化に合わせて、非加熱で食べられる商品の開発にも力を入れています。新潟の“うまい”を手軽に楽しんでいただけるよう努めています。

Pickup >>> 焼漬(さけ)

創業以来、培われた魚介加工の技術。中でも新潟の郷土料理「焼漬」は、当社の自慢の逸品です。「白焼きの魚を調味タレに漬け込む」シンプルな製法だからこそ、誤魔化しがききません。



新潟市中央区(古町) ホテルイタリア軒

所在地／新潟市中央区西堀通七番町1574番地
連絡先／TEL 025-224-5111(大代表)
創業／1874年
グループ所属／2014年～



新潟を愛したイタリア人シェフの 意志を受け継ぐ老舗ホテル



イタリア軒の歴史は、1874年(明治7)年イタリア人ピエトロ・ミオラ氏が新潟の人と風土と豊かな食に惹かれ、日本初の西洋料理店を始めたことに端を発します。その後ミオラの意志と味を代々のシェフが受け継ぎ、今に至ります。1976(昭和51)年にはホテル業をスタート。以来「鹿鳴館の再来」とも評された老舗ホテルとして、多くの方に愛されてきました。近年では「都市型オーベルジュ」(フランス語で「宿付きのレストラン」の意)として、「ガストロノミー」の考え方に基づいた食と文化を提供するホテルを目指しています。

Pickup >>> レトルト商品

イタリア軒の伝統の味を手軽にご家庭で楽める、3種のカレーとハヤシライスとミートソース。パッケージデザインは初代イタリア軒の外観とみなとまち新潟を象徴するモチーフを使用し、愛する新潟と脈々と築いてきた創業150年の歴史を表現しています。



新潟市中央区(沼垂) 今代司酒造株式会社

所在地／新潟市中央区鏡が岡1番1号
連絡先／TEL 025-245-3231(代表)
創業／1767年
グループ所属／2011年～



Pickup >>> 「錦鯉」

錦鯉のように華やかで、清らかさの中に堂々とした味を感じられるお酒。贈り物として世界中に渡り、新潟や日本の風土・文化を伝える役割を果たしてくれています。

全量純米仕込みの 「むすぶお酒」を造る



今代司酒造のコンセプトは「むすぶ」。今と古、地方と都市、人と人をむすぶことを自身の存在価値であると考え、取り組みを進めています。2006年には、アルコール添加を一切行わない全量純米仕込みに切り替えました。「今代司」という名を「今の時代に合った酒の楽しみ方を創造する」と解釈をし、伝統を大切にしつつ、新しいコンセプトやデザインにもこだわり、今の時代に合った地酒の魅力や楽しみ方を表現しています。



05

新潟市中央区(沼垂) 株式会社峰村商店

所在地／新潟市中央区明石2-3-44
連絡先／TEL 025-247-9321
創業／1905年
グループ所属／2013年～



米と雪の新潟らしい 色が白く程よい旨味の味噌



現在流通している味噌は大豆を煮て作られたものが多く、白く色鮮やかでさっぱりとした味噌に仕上がりますが、煮る過程で大豆の旨味が逃げてしまいます。そのため峰村商店では、大豆を煮る時間を短くして大豆の旨みを逃さず、熱の通りが足りない分に蒸す工程を加えた「半煮半蒸(はんにはんむし)」という製法で、米と雪が象徴する新潟らしい、色の白い、大豆の旨味が感じられる味噌を作っています。

Pickup >>> 「峰村醸造」

2014年、自社敷地内に「発酵コンセプトショップ」としてオープン。味噌だけでなく、発酵にまつわる多くの商品に触れていただける場になります(上記写真が店内の様子)。



07

東京都中央区(銀座) 株式会社和僑商店

所在地／東京都中央区築地7-11-2
連絡先／TEL 03-3545-6771
創業／1999年
グループ所属／2001年～



静かな感動を、日常に。



おむすび専門店からはじまり、焼き魚や揚げ物といった惣菜、そしてお弁当。毎日多くのお客様が来店される和の総合ブランドとして成長してきました。お客様の心にそっと残る、小さな感動をコツコツと。炊きたてのごはんの香り。結んだばかりのあたたかさ。選ぶ楽しさ、頬ばる幸せ。食を通じ、お客様の日常の中に、ほんの一瞬でも笑顔になっていただくお手伝いができる事。これが私たちのミッションです。

Pickup >>> 一度も握らない、おむすび

創業時、おむすびの握り方を教えてくれたのは築地の寿司職人でした。空気をふくんだ舍利が口の中でほどける食感を良しとする寿司のように、「一度も握らず、海苔でそっと包むだけ」のおむすび。当店独特の食感です。



06

新潟市中央区(沼垂) 株式会社花咲

所在地／新潟市中央区沼垂東5-1-30
連絡先／TEL 025-246-0022
創業／2022年
グループ所属／2022年～



峰村醸造の味噌を100%使用 醸造のまちで食べる味噌ラーメン



上記の峰村商店(峰村醸造)で製造された味噌を100%使用した、味噌ラーメンの専門店。旨味と風味を兼ね備えた一杯で、飽きのこない程よい旨味が特徴のラーメンです。ここ沼垂に根付いた歴史ある味噌のおいしさを、沼垂の地から広めていきたい、多くの方に知っていただきたいと思い、オープンしました。「ラーメン」という身近なものから、「醸造のまち沼垂」を感じていただければ幸いです。

Pickup >>> 極上みそ蔵らーめん

当店の看板メニュー。米糲の割合が高い峰村醸造の白味噌を主原料とする、特製味噌ダレを使用。甘みと旨味が口いっぱいに広がる、味噌ラーメンです。

コラム
Column

醸造のまち沼垂
ぬったり



私たちが運営する7法人のうち3法人が、「新潟市中央区沼垂」という地域にあります。この地域にはかつて「栗の木川(くりのきがわ)」という川が流れていました。新潟港につながる水路として活用され、原料や製品の運搬に適していたことから、川沿いには日本酒や味噌、醤油などの醸造蔵が立ち並んでいました。全盛期には、約10軒の酒蔵と約50軒の味噌蔵が軒を連ねていたと言われています。今では栗の木川は埋め立てられ、多くの車が行き交う「栗の木バイパス」となりましたが、その両脇では今も「醸造のまち沼垂」の文化を受け継ぐ酒蔵と味噌蔵が醸し続けています。

