

NSG Food Division
メニューカタログ

新潟市中央区(沼垂)

みそ蔵らーめん花咲

所在地/新潟市中央区沼垂東5-1-30
連絡先/TEL 025-246-0022

>>> おすすめメニュー



トッピング極上盛り
極上みそ蔵らーめん

花咲の看板らーめんです。コクとうまみがたっぷりのスープに自家製マー油(こがし油)と鶏油を浮かべています。お好みでおろしにんにくを入れてパンチをプラスするのもおすすめです。

>>> らーめん



みそ蔵らーめん
辛ネギ味噌
米こうじの旨味 甘みそらーめん
醤油らーめん

>>> サイドメニュー



餃子
チャーシューめし
味玉めし



東京都中央区(銀座)

銀座十石

所在地/東京都中央区築地7-11-2
連絡先/TEL 03-3545-6771

>>> 銀座のおむすび



お米は新之助を使用
一度も握らないおむすび

- さけいくら
 - 海老天
 - とっておきのつなまよ
 - こんぶ梅
- など常時20種以上をご用意しています。

>>> 焼き魚・惣菜/海苔弁・弁当



焼き魚

- 銀さけ熟成味噌漬け
- 小川屋・峰村商店と共同開発した世界にここだけの味です。焼き魚、揚げ物を常時10種以上をご用意しています。

明太海苔2段弁当や各種弁当を取り揃え、銀座松屋、新宿伊勢丹、日本橋三越、丸ビルなどで販売しています。

>>> 法人向け高級宅配弁当



築地発の法人向け
高級宅配弁当

昔は当たり前に使われ、昔を知る人には懐かし、今の人には新しい。口引き袋にお弁当を入れ、市場(築地)の写真をあしらった紙帯を巻きお届けします。特別な方へのおもてなし用に、また会議食などにご利用いただいています。

NSGの美味しいもの、カタログ。

NSG Food Division - Product Catalog
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、
カタログ。

NSG Food Division - Product Catalog



NSGグループ にいがた食・製造事業のご案内

New Sustainable Growth
NSG
GROUP



NSG Food Division 商品カタログ

NSGグループでは、新潟の伝統的な「美味しいもの」を守りつつ、古今・国境を問わず愛され続ける商品の開発に取り組んでいます。
老舗として長年にわたり培った技術と経験を活かし、昔ながらの伝統食から、現代にマッチした斬新な逸品に至るまで、幅広く取り揃えています。
共同企画、OEMも承っております。

01 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)



ホテルイタリア軒のレトルトカレー
3個入りセット
各1個ずつ/化粧箱付き

明治から受け継がれてきたイタリア軒の味をご家庭でも楽しめるレトルトにしました。贈答用にも最適な化粧箱付きです。



ホテルイタリア軒伝統の味
2種セット～ミートソース物語&
ハヤシライス物語～

イタリア軒のレトルトシリーズより、特に人気の高い2種をセットにしました。イタリア軒の代表メニューをご家庭で。



りんごのプリンタルト
〔ギフトボックス〕

華やかなりんごを花束に見立てた、特製ボックス入りのフルーツタルトケーキです。大切な人へのお祝いや贈り物に。



フィナンシェ詰め合わせ
12個入り

ホテルの菓子職人が厳選した原材料を使用し、保存料などは一切使用せずに、昔ながらの製法で丁寧に作りました。

02 新潟市江南区 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)



匠の焼漬

新潟の郷土料理の「焼漬」は、丁寧に焼きた白焼きにした魚を特製のタレに漬け込んで作られる当社の代表商品です。



ごろごろ越後肉味噌

ご飯のお供シリーズの代表作は、越後味噌をベースにした特製タレで味付けをした食べ応えのある肉味噌です。



焼き上げ復刻味噌漬

昔ながらの鮭の味噌漬を、丁寧に焼き加工した商品です。レンジで温めるだけで、すぐ食卓に並べられるひとしなです。



越乃甘粕漬

酒粕にたっぷりの甘酒をブレンドした特製の漬け床で熟成させた粕漬は、上品な旨味と奥深い味わいを楽しめる品物です。

03 新潟市中央区(沼垂) 今代司酒造

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)



錦鯉

ボトル自体が泳ぐ宝石「錦鯉」を表現している商品です。縁起が良く、お祝いの贈り物として最適な一品です。



木桶仕込み 純米大吟醸
今代司

今では珍しい木桶仕込みの純米大吟醸です。ほんのりとした杉の香りとサラリとした舌触りが特徴です。



IMA
牡蠣のための日本酒

もう日本酒は和食だけのものではありません。甘酸っぱい白ワインのような味わいでシーフードとの相性抜群です。



純米酒 今代司
ししのくらの森酵母仕込み

胎内市にキャンパスを構える新潟食料農業大学が開発した「ししのくらの森酵母」を使用した、産学連携商品です。

04 新潟市中央区(古町) 古町花製造所

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)



糎プレーン

糎甘酒専門店のスタンダードな定番品です。米と米糎のみから表現される、豊かな甘みをお楽しみください。



細挽き玄米と糎の
美味しいあまぎけ

玄米を丁寧に細挽き製粉して加工した玄米甘酒は、驚くほど滑らかな口当たりと、香ばしい風味が特徴の一本です。



お米ののむヨーグルト

新潟県で発見された独自の乳酸菌を用い、こうじ菌と乳酸菌のダブルの発酵から生まれたドリンクです。



素肌の玄米

特殊な加工を施すことで吸水力を高めた玄米は、通常の精白米と同様の感覚で手軽に、美味しく炊き上がるお米です。

05 新潟市中央区(沼垂) 峰村醸造

所在地/新潟市中央区明石2-3-44
連絡先/TEL 025-247-9321



越後白味噌

新潟県産米で仕込んだ米麹を使用した11割麹味噌です。お米由来の程よい甘みが特徴的な逸品です。



復刻仕込 越後味噌

大豆の旨みとコクを引き出す伝統の製法で仕込んだ味噌です。濃厚な味わいが特徴的で、煮物や炒め物とも相性抜群です。



かぐら南蛮みそ

新潟の伝統野菜であるかぐら南蛮と呼ばれる唐辛子を使った爽やかな辛味が特徴のおかず味噌です。



蔵仕込み あまぎけ

沼垂の地で麹をつくり続けて120年。味噌の発酵に欠かせない上質な麹を使用した飲みやすくも味わい深い甘酒となっています。