



ここに注目！

メイド・イン上越

市では、市内の中小企業などが開発・製造した優れた特産品・工業製品を「メイド・イン上越」として認証しています。認証事業者のこだわりや、認証品の活躍シーンなど「ここに注目」してほしいポイントを紹介します。



詳しくは

■問合せ…上越ものづくり振興センター(☎025-522-2666)



特産品

made in JOETSU 6種類のおいしさ詰合せ

『久比岐もち彩りギフト』
(株)農業法人久比岐の里

商品ストーリー

上越市で2番目に農業法人として設立し、今年で40周年を迎えました。自家産米のもち米を使い、地元で愛される商品を作りたいという思いから餅づくりを始めました。「餅は久比岐もち」と呼ばれるように、稲作から製造まで丹精を込めています。



こだわりポイント

もち米はこがねもちを使用し、きねつき製法で仕上げたお餅はコシと粘りが自慢です。4種類の餅にしゃぶしゃぶ餅、スティック餅を加えた6種類のお餅を楽しめるバラエティ豊かなセットです。



代表 柳澤 嘉孝さん

久比岐もち彩りギフト
4,400円(税込)
販売店…自社店舗、イチコ、ウオロク、お茶の小酒井園(イオン上越店)、杉田味噌醸造場 など



詳しくは

レンジで簡単 お店の味をご家庭で

『冷凍焼きおにぎり』
喜楽屋くまごろう

商品ストーリー

子どもから大人まで幅広い世代に大人気のモチモチ食感の焼きおにぎり。ご家庭でも電子レンジでお店の味を再現できるように工夫しました。米どころ上越のおいしいお米を全国に届けるため、冷凍販売しています。



こだわりポイント

清里区産コシヒカリともち米のこがねもちをブレンドし、町田醤油味噌醸造場の丸大豆醤油を使った当店秘伝のしょうゆタレで1つ1つ丁寧に焼き上げています。個包装しているので、食べたい時に手軽に味わえます。



店主 大瀧 聡史さん

冷凍焼きおにぎり
2個入り560円(税込)
販売店…自社店舗、さかなや魚勢、さくら百喜店(発酵プラス)



詳しくは



工業製品

made in JOETSU 高次元の^{かくはん}攪拌力と処理能力

真空攪拌脱泡ミキサー『ハイ・ローター』
三星工業(株)

自慢の技術

材料を均一に分散しながら気泡も除去するミキサーです。業界唯一の独自設計により短時間処理が可能となるほか、これまで培った加工技術により、特殊仕様などのカスタマイズにも柔軟に対応しています。



こんなところで活躍

電子機器から医療・化粧品まで幅広い分野で使用されています。研究や試験用の少量モデルから、最大80Lを処理できる大容量モデルまであり、樹脂成型の材料や接着剤などの量産品の製造にも使用されています。



20L容器を4個搭載する80Lモデル。材料の攪拌と脱泡を同時に行うことができる、世界最大の自転公転式真空ミキサーです。



詳しくは

広報対話課から

(☎025-526-5111)

「広報上越11月号」は、10月22日(土)・23日(日)に各町内会へお届けし、各世帯にお配りします。届かない世帯の人は、広報対話課または、各総合事務所へご連絡ください。

上越市の人口・世帯数

令和8.9.1現在。()は前月との比較



86,961人
(-71人)



89,208人
(-68人)



176,169人
(-139人)

<人口増減内訳>
出生 68 転入 281
死亡 204 転出 284



78,075世帯 (+41世帯)
数字は住民基本台帳に基づくもの

表紙のことは：めぐる恵み、育つ実り

極早生品種「なつひめ」の稲刈りを撮影させていただきました。このほ場では、生ごみを原料としたバイオマス肥料が使われています。身近なところで資源が循環し、新たな実りを育んでいることを実感しました。生産者の皆さんへの感謝を胸に、一粒一粒を無駄なく、おいしくいただきたいと思っています。



見やすく読みまちがえにくいユニバーサルデザインフォントを採用しています。

上越市ホームページアドレス <https://www.city.joetsu.niigata.jp/>