



こがねもち

「ゆうきの里ささかみ」で栽培したこがねもち米のみを使った、保存料・添加物不使用で、水分を抑えた本格杵つきもちです。白もちのほかに、国産よもぎたっぷりの草もち、笹神産大豆入りの豆もち、うすきりもちを作っています。

出荷時期

出荷時期：10月上旬～1月下旬



JA新潟かがやき管内収穫地域

阿賀野市(笹神)



さつき味噌

特長はあっさり、まろやかな味わい。味わいの秘密は、地元産の厳選された素材と天然醸造のこだわり。自然豊かな「金津の里」で誕生した、食べる人の健康と生活を考えてつくられた味噌です。

出荷時期

出荷時期：通年



JA新潟かがやき管内収穫地域

新潟市秋葉区(新津)



笹神なす漬物



緑色の表皮に白っぽい筋状の模様が入った在来野菜「笹神なす」を使用。煮ても焼いてもおいしく、昔から地域で愛されてきたナスです。地元産の味噌で漬けた「みそ漬」と、県産の酒かすで漬けた「なら漬」があります。

出荷時期

出荷時期：7月上旬～



JA新潟かがやき管内収穫地域

阿賀野市(笹神)



たけのこ缶詰

自然に恵まれた「金津の里」では、孟宗竹(もうそうちく)の子・たけのこが、毎年元気良く顔を出します。おいしい雪どけ水で育ったたけのこで作る、季節の味・自然の味・ふるさとの味がたくさん詰まった缶詰です。

出荷時期

出荷時期：7月



JA新潟かがやき管内収穫地域

新潟市秋葉区(新津)