雪が作りあげる米ブランド

雪の魚沼

安定感ある魚沼産コシヒカリをこだわり抜いて作り上げた安全・安心「特別栽培米」や
手間ひまかけた無農薬の「鴨米」、新潟のお米として人気急上昇の「新之助」
そして希少価値の高い「従来コシヒカリ」。

すべて魚沼の恵まれた気候と米作りに適した土壌、
そして雪の恩恵でもある名水が作り上げた逸品たちです。

豪雪地帯「魚沼地方十日町」。

豊かな大自然に囲まれた十日町市旧中里村。冬には数メートルもの雪が降り積もり、春にはミネラルたっぷりの雪解け水が、雪の下でゆっくり冬眠した台地を潤します。この地で育て上げられたお米だからこそ、美味しさだけではない、この魅力が生まれます。

雪の魚沼米は、人が育てる。

この地に生まれ育ち、先祖代々受け継がれた米作りのノウハウ。マニュアルにはない身体で感じる「感」は、この地の環境を知り尽くしたプロフェッショナルたちだからこそなし得る技。
美味しさは人から生まれる。

こだわり続けた正解がここに。

魚沼の気候と肥えた土壌、そして銘水。さらにこの豊かな環境で生まれ育った職人たちが、個々に様々な工夫を凝らして丹精込めて育てあげています。人の良さがそのまま農作物に反映した、優しく、甘く、そして深い味わいの商品の数々。

「主な商品」

- 01. コシヒカリ
- 02. 県認証特別栽培コシヒカリ
- 03. こだわり従来コシヒカリ
- 04. 無農薬従来コシヒカリかも米
- 05. 新之助
- 06. 従来コシヒカリ

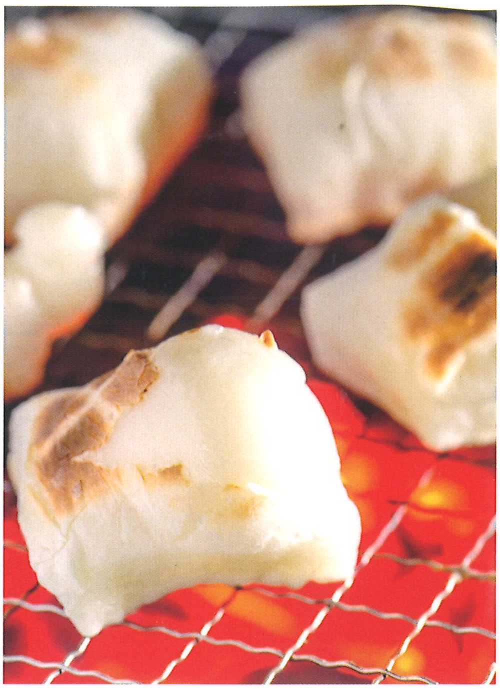
■ 杵つき餅
（白・草・豆・あおさ・たかきび）

Uonuma of snow
雪の魚沼

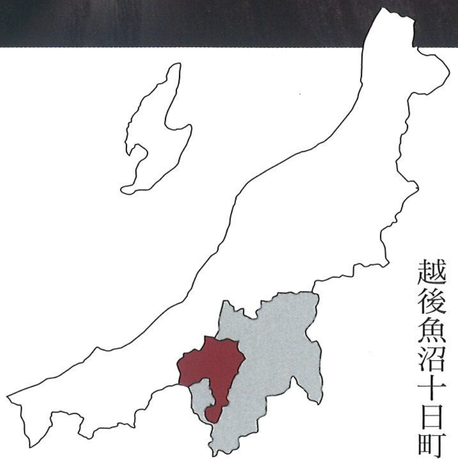
〒949-8415 新潟県十日町市通り山子1015　URL：https://yukinouonuma.com/
E-mail：info@yukinouonuma.com　TEL 025-761-7991　FAX 025-761-7996

豪雪地帯の雪が作りあげるブランド米

Uonuma of snow
雪の魚沼



恵まれた環境と銘水が育んだ
お米とお餅。それらは、美味しさを
追求し個々に様々な工夫を凝らした
「雪の魚沼」自慢の商品です。



越後魚沼十日町

本場越後の杵つき餅

魚沼産の黄金もち一〇〇%使用。お米の本場だからこそ出せる強いコシも香りも味わいもまさに天下一品！

雪の魚沼のお米

雪の魚沼商品は、全て
魚沼地方十日町（旧中里村）産です

コシヒカリ

言わずと知れた定番の魚沼産コシヒカリです。弊社のお米は、農薬と化学肥料の使用を控え、有機肥料をふんだんに使った豊かな土壌で栽培しております。

県認証特別栽培米コシヒカリ

米処新潟県から「新潟県認証特別栽培農産物」の認定を受けています。節減対象農薬は、当地比5割減、化学肥料は当地比7割減。（特別栽培農産物認定事業者）

こだわり従来コシヒカリ

一般的なコシヒカリの元祖とも言われる従来コシヒカリを更にこだわりの有機肥料「元気ゆうき君」のみで作られたまさにこだわりの従来コシヒカリです。

無農薬従来コシヒカリかも米

従来コシヒカリを農薬や化学肥料を使わず合鴨農法で栽培しております。魚沼産の絶対の美味しさに、炊き上がりの香りもプラスされ、なにより安全・安心。

新之助

コシヒカリとは異なる新しい美味しさを求め、新潟県が長年をかけて開発したブランド米「新之助」。大粒でつややかな炊き上がり。甘みとコクが特徴です。

従来コシヒカリ

病気などに強い品種として改良された「一般的なコシヒカリＢＬ」の本家本元。米の流通関係者やこだわりの農家、外食産業などでも、味が全然違うと大人気。

白もち

餅米の食感も絶妙に残る昔ながらの「杵つき」。どことなく昔懐かしい味わいが楽しめます。一般的な 550g とお得な 1,000g 2 種類からお選びください。

草もち

魚沼産のよもぎをたっぷり贅沢にあわせ、搗き上げられております。爽やかなよもぎの香りとどことなく感じられるふるさとの春の気配をお楽しみください。

まめ餅

地元産の青大豆を使用したまめ餅は、どこか昔懐かしい豆の歯ごたえと香ばしさ、それを包み込むふっくらとしたお餅はとても美味しいとリピーター続出。

アオサ餅

あおさをふんだんに練り込んだお餅は、飽きのこない優しい味わい。磯の香りが口いっぱいに広がる病みつきになる美味しさです。

たかきび餅

弊社スタッフが育てた「たかきび」をたっぷり使い、見た目も非常にインパクトのある赤茶色。たかきびならではのキュッキュッとした歯ごたえと弾力。

雪の魚沼公式サイトでも詳しくご覧いただけます
URL：https://yukinouonuma.com/