

Edamame Yokan (Jelly)

(新潟県 枝豆羊羹)

Yokan is a sweet bar of jelly and one of the most traditional Japanese sweets. Its main ingredients are beans, sugar, and agar-agar. This yokan transports you to summertime in Niigata by letting the flavor of locally-grown edamame beans shine. (Winner of the 2017 Health and Labour Minister's Award at the National Confectionary Exposition)



新潟の夏の風物詩えだまめのおいしさを自然のままに仕上げた羊羹。羊羹とは、最も伝統的な和菓子の一つで、主に豆、砂糖、寒天で作られる甘い棹状のお菓子です。【2017年全国菓子博覧会厚生労働大臣賞受賞】

Kasen Joki with Red Bean Cream

（新潟県 河川蒸気《小豆クリーム》）

This Niigata specialty is a pancake made with brown sugar that is steamed and filled with red bean cream. This is a new take on a traditional Japanese sweet with inspiration from the west and it goes wonderfully with green tea, coffee, or black tea. (Winner of the 2017 SME Agency Director's Award at the National Confectionary Exposition)



黒糖風味の蒸したカステラ風生地で小豆クリームを包んだ新潟銘菓。和菓子を洋風にアレンジしており、日本茶だけでなくコーヒーや紅茶にもよく合います。
【2017年全国菓子博覧会中小企業庁長官賞受賞】

Mizu Manju (Koshi-an)

(新潟県 水まんじゅう (こしあん))

This refreshing bun is made by one of Niigata's longest-standing confectioneries. These smooth and soft buns are filled with koshi-an (smooth red bean paste) and have a wonderful texture. So that more people, including Muslim travelers, can enjoy this sweet, it received the MHC Japan Halal Standard certification.



新潟の老舗和菓子店の一つが作る水まんじゅう。のど越しの良いつるんとした生地で小豆餡を包んだ清涼感のある味わいです。訪日するムスリムの方に和菓子をより楽しんでいただくため、ローカルハラル認証を受けています。

Koshihikari Sablé (Monaka)

(新潟県 こしひかりサブレ)

This sweet is a new spin on a classic wagashi called monaka. Monaka are one of Japan's oldest confections and are typically filled with red bean paste but these rice-bale shaped monaka are filled with a sablé made with Koshihikari rice flour. (Winner of the 2017 SME Agency Director's Award at the National Confectionary Exposition)



俵型の最中種に新潟県産のコシヒカリ米粉を入れて焼き上げたサクサクのサブレ。最中とは、日本の古典和菓子の一つで、本来は小豆餡と共に頂くものですが、こしひかりサブレはそれをアレンジしたお菓子です。【2017年全国菓子博覧会中小企業庁長官賞受賞】

Echigohime Strawberries and Cream Roll

(新潟県 越後姫の練乳ロール)

This roll cake is made using rice flour and Echigohime strawberries, both specially made in Niigata. The lovely pink and aromatic cake is loaded with whipped cream, sweetened condensed milk, and nice big chunks of Echigohime strawberries.



新潟県特産のイチゴ越後姫と米粉を使ったロールケーキ。練乳と生クリームをたっぷり使用し越後姫の粒を大きめにカットして、ほんのりピンク色のロール生地で包みました。越後姫の豊かな香りを楽しむことができます。

Engatorte Rich Chocolat

(新潟県 エンガトルテ・リッチショコラ)

Chocolate caramel, made with 60% cacao, is paired with a chocolate cookie crust, made with rice flour developed exclusively for confections by Niigata Prefecture. (Winner of the 2017 National Confectionary Exposition Honorary President's Award)



新潟県が開発した菓子用の米粉を使用したエンガトルテ。カカオ60%のチョコレートがたっぷり入ったキャラメルショコラをココアクッキーに合わせました。

【2017年全国菓子博覧会名誉総裁賞受賞】

Riz-Riz Macaron

(新潟県 Riz-Rizマカロン)

These macarons were born out of the collaboration between a confectioner and various food producers in Niigata. The pink ones are strawberry, made with locally-grown Echigohime strawberries. The white ones are milk-flavored and have the added aroma of Japanese sake thanks to sake kasu (lees) from a local sake brewery. The brown ones are salted chocolate made using local sea salt.



新潟県上越地域の生産者と菓子店が協力して作り上げたマカロン。ピンクは地元農家のイチゴ越後姫を使用したイチゴ味、ホワイトは地元酒造の酒かすを使用したミルク味、ブラウンは新潟の海の塩を使った塩ショコラ味。

Le Lectier Water

(新潟県 ルレクチエ ウォーター)

The Le Lectier is a delicate variety of pear that originates in France and is grown with care in Niigata but can only be enjoyed for one month out of the year. Because of its rarity, this Le Lectier flavored water was created, using the pear's juice, so that the flavor and rich aroma of this Niigata delicacy can be enjoyed year-round.



1年のうち、1か月しか食べるのでできない貴重な西洋梨ルレクチエの果汁を使用したフレーバーウォーター。フランスで生まれ、新潟で大切に育てられたルレクチエの物語を想像しながら、追熟した芳醇な香りをお楽しみください。