

にいがた
食の陣

湊町にいがた「食市」食座

街んなか
ご案内帖

新潟まつり・花火大会



新潟古町芸妓



新潟すし三昧 極み



アーティチョークの花



新潟清酒



黒埼茶豆

皋月の蒲原夕彩



☆巻頭特集☆

「シエフ奥田ワールド」とは

アルケウチアーノオーナーシエフ

奥田政行さんインタビュー

25周年企画

「米王国」
米文化Ⅱ 米の陣」座談会

「これからの米作農業について」

たくさん使ってお得に

割引特典多数

三段スタンプ帳



シリーズ

にいがた「食」紀行

食の達人たち



うまさぎっしり
新潟

にいがた食の陣総合情報誌「春夏」2017. 4.1 - 9.30

にいがた食の陣 実行委員会

新潟米を 食べて、知って、広めて、 世界No.1の街に!



豊かな風味と食べ応え。早春のランチタイムに、一口食べただけで思わず頬が緩んだ。にいがた食の陣25周年を記念し、新潟市内7つのホテルで催された「酒米 五百万石リゾートフェア」の一皿だ。酒米は初めて食べたが、粒が大きく具材に負けない存在感があり、早くレギュラーメニューにしてほしいと思うほどだった。

そんな新潟が誇る米文化の底力を広く発信すべく、今年から食の陣では「米」に力を入れている。2月の当日座は市内4会場に加え、中国の旧正月を祝う「春節祭」が本町で開催されるなど、賑やかな週末に。そこで「際賑わったのが新プ

ンド米「新之助」の振る舞いブース。興味津々の様子で多くの方が並び舌鼓を打つ様子に、今秋の市場デビューが待ち遠しくてたまらなくなった。

私は新潟の様々な文化事業に携わっているが、心の芯にあるのは「新潟を世界一の街にしたい」という想いだ。なかでも米の役割はとても大きい。「新潟の米は旨い」と全国の方から言われるが、県産米を県外に広く発信していくためには、一度私たちがもっとその魅力を知ることが大切だと思う。知れば知るほど面白く好奇心が刺激されるはずだ。

食の陣が25年も続いてきたことは、新潟の食文化を愛する人がたくさんいたからこそ。炊ける湯気の向こうに流通・生産・消費する人々がつになれる。人を結び、笑顔が生まれる。そんな力のある「新潟」来ないと食べられない「新潟米」の魅力を学び、広め、さあ世界の街へ!



にいがた食の陣 実行委員会
実行委員長:能登 剛史

■主催/にいがた食の陣 実行委員会

■特別後援/新潟市

■後援/新潟県・新潟市教育委員会・(公財)新潟観光コンベンション協会・

新潟商工会議所・新潟市食品衛生協会・新潟市食品衛生指導員協議会・東日本旅客鉄道(株)新潟支社

■構成団体/新潟市漁業協同組合・(社)全日本司厨士協会新潟県本部・新潟市特産品協議会・

新潟県すし商生活衛生同業組合新潟中央支部・新潟県酒造組合新潟支部・新潟三業協同組合・

新潟市旅館ホテル協同組合・(社)日本ホテル協会信越支部新潟市協議会・日本旅行業協会関東支部新潟県地区会・

新潟市商店街連盟・万代シティ商店街振興組合・新潟ふるさと村・日本バーテンダー協会新潟支部・

日本料理研究会・新潟市麺類組合・在日本大韓民国国民団新潟県地方本部婦人部・新潟空港ビルディング(株)・

新潟交通(株)・新潟市個人タクシー事業協同組合・ピアBandai

■協力/(学)新潟調理師専門学校・全農新潟県本部・(株)ジョイフルタウン

街んなかご案内帖[春][夏]

C O N T E N T S

巻頭特集
p.02 アル・ケッチャーノ オーナーシェフ
奥田政行さんインタビュー
『シェフ奥田ワールド』とは

25周年企画
p.12 『米王国＝米文化＝米の陣』
座談会
～これからの米作農業について～

p.18 湊町券が使える飲食店ガイド
p.20 新潟駅周辺エリア
p.42 万代エリア
p.50 古町エリア
p.66 その他エリア

p.60 観光アクセスプラン
循環バス／ウォーターシャトル／
レンタサイクル・スマートクルーズ

p.73 新潟花街茶屋
特集
にいがた“食”紀行
p.74 「はちみつの達人」井出 博さん
「キュウリの達人」樋浦幸彦さん
「サクランボの達人」天野恵一さん
「トウモロコシの達人」茅原靖之さん
「ブドウの達人」小林直樹さん

p.84 新潟の花柳界 お座敷のご案内

p.85 鮭屋
「さずが新潟」と言わせたい自慢の鮭

p.88 新潟の奥座敷 岩室温泉

p.90 新潟ふるさと村

p.92 ピアBandai

裏表紙 観光タクシープラン



うんめ横丁とは

新潟県内の食材や
ご贈答品など、
食の陣が推薦する
逸品の購入サイト



食の陣 携帯サイトへGO! で検索



■お問い合わせ

にいがた食の陣
実行委員会

「にいがた食の陣実行委員会」委託事務所
〒950-0853 新潟市東区東明3-10-1
オフィスワ内

TEL 025-286-9112 (平日9:00～18:00)

FAX 025-286-4813

<http://www.shokuno-jin.com/>

Mail:niigata@shokuno-jin.com

※紹介施設の会社名などは省略して掲載しています。
※掲載は2017年4月1日現在のものです。

食の陣
携帯サイトへGO!

で検索



「にいがた食の陣」は新潟市の補助金交付事業です。



Interview

『シェフ奥田ワールド』とは

アル・ケッチャーノ オーナーシェフ

奥田政行さん

8年前「地場イタリアン」を看板にしたお店があると、友人に誘われて『アル・ケッチャーノ』を訪れた。

常にその姿勢は在来野菜の生命力を見抜き、生は生より美味しく、野菜は活けるがごとくもっと新鮮にして皿にする。畑とお客様を直結するその奥田ワールドの料理術が媒介しています。

判断力・リーダーシップ・実行力を活かし、地産地消＝地産他消＝地産訪消にシフトして庄内地域への観光入り込み200万人を達成。そんな『シェフ奥田ワールド』についてのインタビューです。

● 先ず、起業されたきっかけをお聞かせください。
 父が、新潟との県境で『日本海』というドライブインをやっていました。それが人に騙されて潰れてしまつて。親父の夢を継がなければいけないという思いと、奥田家再興という思いが最初です。実は、奥田家を助けてくれたのが鶴岡市の債権者だったので、この町を元気にしたいという、当時の恩返しと、父は観光面にも熱心でしたので、その思いの続きをしなければいけないという気持ちからです。

● 起業は、お父さまの夢の実現ということですが、それは、ご自分の目的と同じでしたか？
 店を持つことは夢でしたが、その先に、しっかりと志がありました。志というのは、お世話になった鶴岡市を「食で元気にしたい」ということ。自分のためだけでなく、地域のためとか、未来のためとか、子どもたちのためにという思いです。私は、夢の先にあるのが志だと思っています。志を持って食で鶴岡を元気にして、生産者たちが安心して暮らせる町にしたかった。人口でも貢献していますよ。私の店のスタッフは、北海道から沖縄まで全国各地から来ており、未婚者はこの地で結婚しますので、これまでに40人以上は増えています(笑)。

● 経営者として強いリーダーシップや判断力、実行力が求められますよね？
 決断は3秒以内にするようにしています。

● 最初の創業店(本店)から現在、いくつものお店に関わっておられますが、プロデュース店というのはどういう仕組みになっているのですか。
 まず、何故プロデュースを引き受けるかということですが、父が「困っている人がいたら、必ず助けなさい」と、言い続けていたからなんです。その頃の父がカッコよかったので(笑)。父の夢の続きを継続する意味でも、困っている人の相談を受けるうちに、プロデュース店が増えていったという感じですよ。もう一つ、経営的な側面から言いますと、この店に面接に来る人は年間15人程います。高卒から夢破れて東京から流れてくる子までいろいろです。彼らでここで再生してあげるには、来た子は全員雇つて、給料も支払つて、愛情いっぱいかけて、きちんと元気に育ててあげないとダメなんです。ただし、本店だけの売上だけでは賄いきれない。そこでプロデュース店なんです。依頼の話があるとします。例えばその店が、雇つた子の地元の近くだったら、その子

● 先ず、起業されたきっかけをお聞かせください。
 父が、新潟との県境で『日本海』というドライブインをやっていました。それが人に騙されて潰れてしまつて。親父の夢を継がなければいけないという思いと、奥田家再興という思いが最初です。実は、奥田家を助けてくれたのが鶴岡市の債権者だったので、この町を元気にしたいという、当時の恩返しと、父は観光面にも熱心でしたので、その思いの続きをしなければいけないという気持ちからです。

● 起業は、お父さまの夢の実現ということですが、それは、ご自分の目的と同じでしたか？
 店を持つことは夢でしたが、その先に、しっかりと志がありました。志というのは、お世話になった鶴岡市を「食で元気にしたい」ということ。自分のためだけでなく、地域のためとか、未来のためとか、子どもたちのためにという思いです。私は、夢の先にあるのが志だと思っています。志を持って食で鶴岡を元気にして、生産者たちが安心して暮らせる町にしたかった。人口でも貢献していますよ。私の店のスタッフは、北海道から沖縄まで全国各地から来ており、未婚者はこの地で結婚しますので、これまでに40人以上は増えています(笑)。

● 経営者として強いリーダーシップや判断力、実行力が求められますよね？
 決断は3秒以内にするようにしています。

● 最初の創業店(本店)から現在、いくつものお店に関わっておられますが、プロデュース店というのはどういう仕組みになっているのですか。
 まず、何故プロデュースを引き受けるかということですが、父が「困っている人がいたら、必ず助けなさい」と、言い続けていたからなんです。その頃の父がカッコよかったので(笑)。父の夢の続きを継続する意味でも、困っている人の相談を受けるうちに、プロデュース店が増えていったという感じですよ。もう一つ、経営的な側面から言いますと、この店に面接に来る人は年間15人程います。高卒から夢破れて東京から流れてくる子までいろいろです。彼らでここで再生してあげるには、来た子は全員雇つて、給料も支払つて、愛情いっぱいかけて、きちんと元気に育ててあげないとダメなんです。ただし、本店だけの売上だけでは賄いきれない。そこでプロデュース店なんです。依頼の話があるとします。例えばその店が、雇つた子の地元の近くだったら、その子

鶴岡市内の支店その2

鶴岡市内の支店その1



和食処

Zupperia 荘内藩しるけっচার的

鶴岡市家中新町10-18(到道博物館隣り)
 ☎0235-24-3632

庄内の豊富な汁(スープ)料理と在来作物、地場野菜などを使用したヘルシー料理を提供。庄内の汁文化をお楽しみください。



パン屋

地ぱん good

鶴岡市山王町13-36
 (鶴岡まちなかキネマ隣り)
 ☎0235-64-8630

イタリアンと融合した旬の食材が楽しめる「グルメコッペ」など、地元食材をふんだんに使用した、こでしか味わえない美味しいパンがいっぱい。



ホタルイカとふきのとうのトマトソース ストラッチ



サクラマスのソテーとアーリオソース
うるいとプチヴェール添え



丘ひじきとジェノパーゼのスパゲッティ



孟宗筍とはえぬぎのリゾット



山形牛のコンフィ 塩漬けした桜と花山椒

部長経験がある子など、ひとつの壁を乗り越えて来た子はとても頑張れます。しかし、能力がない子も捨てる訳にはいかないので、その子に合ったポジションの店に変えるようにしています。

●奥田シェフの修業時代は、言葉よりも先に鉄拳が飛んできた時代だと思いますが？

今は、独自の『成長過程図』というグラフを作っています。イタリア料理とフランス料理のいろいろな技術の習得の一覧表があって、それをメーカーで塗りつぶしていけば、イタリア料理人としては今70パーセントの位置だとか。これが理解できているから人間の階段としてはどの位置にいるかというのがひ

と目で分かる仕組みです。人間社会と料理界の今の自分の場所をちゃんと認識させ、足りないところ、やるべきことを教え、これをやってあげればちゃんと成長していけると判れば、辞めなくなりませう。

●海外研修などもありますか？

フェアのオフアールがあれば、ギャラは要らないから、その分スタッフの旅費とホテル代を出してとお願いして、何人か連れて海外での経験を積ませますし、今、イタリアの星付きレストランで働かせている弟子もいます。

●現在、プロデュース店は何店ですか？

9店舗ですが、本当は減らしたいのです。

を料理長として働かせます。料理長をやれば、給料も高く、実績もつき、独立にも繋がる。そうして羽ばたいたスタッフが7組くらいいます。早い話が家族です。この店は寮まで完備です。私はスタッフのことを子どもだと思っていて。実の子どもたちにも「お前たちがキッチンに入るまでは、仲間とは認めない」と言っていてあります。ですから今は、実の子よりスタッフの方を可愛がっています(笑)。簡単に言うと、お父さんが子どもたちの大学までの学費を稼いでくる。そんな子どもたちが巣立ってプロデュース店の料理長になったら、今まで出してもらった学費分を実家(本店)に仕送りしてくるという形です。

●まさに『シェフ奥田学校』という養育機関のようなお話ですが、そんな中で、性格も、考えも違う人たちを、どのように教育されていますか？

●その教えの中に自分の立ち位置や役割というもの意識するわけですね。

人に必要とされなかったら、その人は人間社会から消えていきます。それは地球規模でも同じ。地球に必要とされないものは絶滅していく運命ですものね。それは、父の店がなくなった時に教わりましたから。人から必要とされれば当然、社会からも認められます。まず、そういう人間になりなさいと。言い換えれば、この店ではシェフに必要とされる人間になりなさいと。そしてその上で、シェフからエコヒイキされるようになりなさいと。私は、エコヒイキします(笑)。それを最初に宣言し、私にエコヒイキされないようなら、社会に出て行っても可愛がってもらえないと、きちんと教えます。

●社員教育や研修についてお聞かせください。

仕事内容については入社式の時に、パワーポイントを使って、私が全員に教えます。昔は「背中を見て覚える」とか「聞くんじゃない、盗め」とか言っていました。今の子たちは目に見える文字やカタチで表さないと理解しません。研修後、3カ月位すると、その通りやる子とやれない子の差が出てきます。スポーツで言えば、インターハイに行った子とか、

●もっともっと増えるんじゃないのですか(笑)。

実は、ひとつ店舗で1年間に2回は必ず大事件が起きるのです。7店舗までだったらスケジュール的にもどうにか処理できるのですが、8店舗になった途端、動きが複雑になってしまいうんですね。カレンダーは1週間7日区切りですから。

●プロデュース店の食材の調達などは、どうされていますか？

基本的に地元です。そもそもプロデュース店というのは、要は「考え方の発酵菌を置いてくる」という考えです。うまく発酵させるも、腐敗させるも、後は君たち次第だよということですよ。しかし、ピンチになったら呼んでね。ウルトラマンゾフィのように助けに行くよと言っています(笑)。行ったら必ず売上を作ってあげるようにしていますよ。

●プロデュース店の経営権は、お店の方が持つてやっていらつしやるのですか？

そうですね。でも、足りない食材があったらこちらから送ることもしますし、逆に、鶴岡の生産者からにんじんが1トン余って困ってると言われたら、プロデュース店のウチの弟子の調理長に、にんじん料理のレシピをFAXし、大量のにんじんを送りつけ

●それはどのような要因があったのですか？

鶴岡は10万人都市ですけど、食べ物が美味しい所には、実は、頭のいい人たちがいる。芥川賞、直木賞作家が3人出ています。そして、いい企業も集まる。そういうことをきちんとまとめて、文章化すれば、文化に変わるんです。

●観光に於けるインバウンドの場合、空港はやはり庄内空港ですか。新潟空港は使わないですか？

新潟空港を使ったほうがいいですよ(笑)。

●食があり、文化がある鶴岡市。交通アクセス面では新潟空港を使い、そこから列車で日本海を見ながら鶴岡へ入る。その前に、新潟で1泊していただくというタイアップの連携が出てきますよね。帰りは、鳥海山、出羽三山という日本の古式文化に触れて、そして仙台に寄って東京に戻って羽田とか成田から出国するという流れですよ。

それをやらなければダメですよ。私は仙台より新潟の方が好きですよ。新潟の方が食べ物が美味しいし、ファッションセンスもある。服は新潟に買いに行きます(笑)。

●奥田シェフは、大相撲の番付表や人事を将棋に見立てるのが上手いですが、食事の場合で言えば？

ることもありますよ(笑)。生産者が冬を乗り切れれば嬉しいですし。

●そんな鶴岡での、今後の社会・地域貢献についてのお考えを教えてください。

鶴岡って、元々ボテンシャルはあるんです。徳川四天王がいて、江戸時代には長者番付全国1位の本間様がいて、命知らずの出羽三山の僧侶など、ここはスゴイ地域なんです。戊辰戦争の時、最後まで幕府側にたてついていたので、新政府に蓋をされてしまったんです。日本海に面している県で、日本海側に県庁所在地が無いのは山形県だけです。結局、山形市に県庁所在地が置かれましたが、東北で一番国宝・重要文化財が多いのはこの鶴岡なんです。現在、観光客は年間200万人ですが、2020年までには、宮島並みに400万人を目指しています。その内、外国人は40万人。鶴岡市は山形県観光客数の第4位から、現在は1位になったんですよ。田舎暮らしの本の調査でも、全国の住みたい街ランキングベスト100の中で、東北エリアでは第1位なんです。今では、普通にサウジアラビア人とかドバイの人とかがお店に食事に来ていました。そういう町になって来たんです。

食べ飽きない法則性があって、一つの楽器から始まって、二つ目の音、三つ目の音が重なってポーカーが入るような。フルコースでいえば、塩と魚の味、塩と魚に酸味、塩と魚と酸味に燻製香という具合で、季節のカリスマ食材(ポーカー)へと。食事で最終的に感動するのは何だと思えますか。それは、料理人が一生懸命尽くすことです。例えば、私が注いだ水と、ウチのスタッフが注いだ水では味が違う。やはり、気の合わせ方とか、そういうことがあるんです。ある芸術家と作品と料理について話をしていたんですが、「ボクと君とはレベルが違うよ」と言われたんです。「何ですか」と尋ねると、「君の料理は、世に残らないが、ボクの作品は永遠に残っていくからだよ」と。その時、普通はカチンとくるんですけど、私は私ではなかった。「なるほど、確かにそうだ」と思ったんです。逆に私は「人の気持ちに残る料理を作ろう」と思ったのです。そういう意味で「気を入れていく」ということをやり始めました。

●「気持ちに残る料理」というのは、まさしく、小さい頃にお母さんの作ってくれた味と一緒の考えでいいわけですよ。



プロフィール
奥田政行さん

1969年山形県鶴岡市生まれ。高校卒業後、上京しイタリアン・フレンチなど修行。1994年(25歳)故郷鶴岡に帰り、ホテル料理長・農園レストラン料理長を経て、2000年(31歳)3月にアル・ケッチャーノを起業(4月で17周年を迎える)。2004年「食の都庄内」親善大使となる。2006年「テッラ・マード2006」世界の料理人1,000人に選ばれる。2010年「辻静雄」食文化賞受賞。2011年東北沖大地震に炊き出し、5月に40名の料理人で復興イベント「ソウルオブ東北」を提唱して東京で開催。2012年スイスダボス会議に於いて「Japan Night 2012」総料理監を務める。同年、サンマリノ共和国より「食の平和大使」に任命される。2014年12月「ユネスコ世界創造都市ネットワーク食文化部門」鶴岡市登録に貢献。2017年4月、大日本伝承野菜研究所(※1)の隣にベジタイムレストラン「土遊農」を伝承野菜探求家、山澤清氏(※2)と共同でオープン予定。



アル・ケッチャーノ

鶴岡市下山添一里塚 83 ☎ 0235-78-7230
アル・ケッチャーノの奥隣に、カフェ&ドルチェの店、イル・ケッチャーノがある。

※1



大日本伝承野菜研究所

全国から取り寄せた約500種類の伝承野菜(在来作物)の種苗を、羽黒地域の気象条件などで生育できるかの検証を行なっている。約300坪の巨大ハウス。全国から注目を集めている。

鶴岡市羽黒町市野山字山王林 125-1 ☎ 0234-56-3883

※2



山澤 清さん

1980年に「ハーブ研究所スパール」を設立。その後、食用鳩(ノンワクチン、無化学飼料で飼育)を約3,000羽飼育し、この糞堆肥を用いて農薬は使用せずハーブを栽培。そのハーブをまた餌にすることで循環農法を確立。現在、羽黒町に「大日本伝承野菜研究所」を運営中。

そうですね。その人のための料理です。私は料理人ですから、その方の顔とか髪の色とかを見ます。茶色だったら小麦粉を食べている、髪が黒かったらご飯食べている。顔は、弥生系か縄文系か。あとは会話をして、O型だったら肉食系、B型だったら乳製品が大丈夫、A型だったらお米は大丈夫という風に。そして、髪が茶色くて、弥生系の顔をして、A型だなどと思えば、そういう味付けで作ります。例えば、新潟から来る人は何度も信号に捕まりながらいらっしやるから、ストレスが溜まっているはず。だから、最初のお皿は揚げ物からスタートし、必ず食事の中に『のどぐろ』を入れようとか。逆に、仙台から来た人は、山道を走ってきて、突然、パッと庄内平野が開けるから、そういう人にはリゾート的な味付けの皿から始まるコースを組立てるようにしています。感動するということは共感する、共鳴するということです。食べ物というアイテムを使って、その方と共鳴するというのが感動させることなんです。そんな意味で、食事の時間を短くするというのは、ある段階ではいいかもしれないんですけど、最終的には実を結ばない。食材は、基本的にはミネラル以外すべて生き物なので、食事を工業化していい部分と工

業化してはいけない部分とがあるはずなんです。●最近では、モアオーガニックなども提唱されていますが。そこで、518種類の日本の在来作物を、自家採取して植えている、生きた植物の博物館があります。その隣にレストランを作っています。●新たなプロデュース店ということですね？そうですね。しかもレストランのスタッフは、料理人も含め全員が女の子です。女の子の方が仕事の覚えとかが早いですし、今は夢とか誇りが無い男が多いですからね(笑) ●オープンはいつですか？4月5日です。実は、オーガニックの作物を作るための実験農場で、農林水産省をはじめ、いろいろな人が見学に来ています。外国人も来います。日本の農業の最先端です。みんながしてほしいことをやっています。ぜひ新潟も頑張ってください。私は新潟大好きですから(笑)。



アルケッチャーノの店内



「米王国=米文化=米の陣」 座談会

新潟の米作りに未来はあるのか？

25周年を迎えた、にいがた食の陣が、
今後の大きなテーマとして掲げたのが、
新潟農業の象徴と言える米作りだ。

人口減少や主食としての米離れが進む現代において、
米作りの最前線にいる生産者たちは何を考え、
どんな思いを持つのか？

県内各地で、それぞれ独自のスタイルで米作りに励む7名に、
今の思いを聞いた。

司会進行

にいがた食の陣実行委員長

能登剛史 のとたけし

秋田県出身。新潟総踊り、アート・ミックス・
ジャパンの総合プロデューサーを務める。
2015年よりにいがた食の陣実行委員
長。多方面で新潟の魅力を発信する。



にいがた食の陣実行委員会事務局

樋口十旨張 ひぐちとしはる

『にいがた食の陣』の第1回目から携わる
事務局長。各種企画の立案から交渉、広
報活動、イベントの実施まで、全てにおい
て力を発揮するミスター食の陣。



●樋口・米王国・新潟をより強く発信
する上で、新潟の米作りの現状を深く
知り、考えることが重要だと思います。
そこで「米作農業に未来はあるのか？」
をテーマにお話してください。

樋浦・私はこれまで、関東や関西圏を
中心にお米を販売していましたが、東
日本大震災以降、自分たちの地元を大
切にしていくなかという考えに変わら
りました。三条・燕エリアのものづくり
企業が行なっている、工場を一般開放
するイベント「燕三条KOBBAの祭
典」と連携して、昨年は農場を一般開
放して見学してもらおうという取り組み
を行ないました。農業もものづくりの
ひとつととらえて、地場産業とタッグ
を組んだ活動を始めています。

永塚・観光的な側面を取り入れるの
は、これからの農業という面で大切だ
と思います。農家と野菜ソムリエで運
営しているレストラン「やさしいのへや」
は好評ですし、自社でも収穫体験を行
なっています。

坂井・昭和40年代、新潟でも米だけを

作っていたら農家は安定した暮らしが
できるという時代があったのは事実で
す。けれど、時代は常に変化していま
すし、米作りも例外ではない。事実、
弊社もこれまでの歩みのなかで米だけ
でなく、野菜の生産を手掛たり、直売
所を始めたりしているわけですから。
また、今わたしが重要視しているのは
農地の問題です。米の消費自体が減っ
ているなかで、地域の農地をどのよう
に維持していくのか。地域活性という
面から見ても、そこに向き合っていく
必要があると考えています。だから、
ひたすら米を作ることだけを考えてい
てもダメだし、何かアクションを起こ
していけないと、明るい未来は見えて
こないと思っています。

熊倉・私は三条市下田地区で循環型農
業を取り入れています。使われていな
い山間の畑を使い、そこで養豚を始め
たのです。自分が作ったサツマイモを
飼料として与え、豚を放してやると見
事に土を掘り返してくれて、非常によ
い畑になったんです。その畑を利用し

てサトイモを作りましたし、今年は新
たにシヨウウガも作付けしたいと思っ
ています。私が始めたことで、近隣の農
家から「自分もやってみよう」という
声も上がっているのが楽しみです。
そういった形で、空いている農地を循
環させながら時代のニーズに合った農
産物を作ることも大事ですね。

●樋口・豚は泥遊びが好きですからね。
豚の放牧は、あまり例を見ないですが
肉質もよいし、食べさせていただきま
した。本当に美味しい豚肉だと思っ
ました。まさに、循環型農業の成功例
だと思います。

石附・ここから先の5年くらいの間で
新潟県の米作りも大きく変わっていく
と思うんですね。どの方向に舵を切っ
ていくかの見極めが大事だと思っし、
私自身もまだ迷っている状況です。

高塚・私の場合、妻が東京出身という
こともあり、妻の両親は新潟で農業を
営んでいる僕たちのことをすごく心配
しているんですね。で、東京と新潟の
豊かさを比較した時、単純にお金では

計れないと思うんです。じゃあ、新潟で農業をして暮らすことの豊かさとは何か？ それをきちんと提示することが、自分にとっても必要だし、農業の未来を考える上で重要だと思うんです。そこには「子育て」というキーワードが確実にあるし、子育て環境としては東京よりも圧倒的に新潟の方がいい。そこで、秋葉区でNPO法人を立ち上げて、Akirha森のようちえんのサポートや、子育て世代に向けた食育に関する活動を行なっています。私の個人的な考えですけど、米にしても野菜にしても、たくさん売ろうとする、どうしても大きな相手に買ってもらわなければならない。そして、それが進んでいくと、最終的に作った農産物の値段を自分たちで決めることが難しくなってしまうと思うんです。だから、なるべく地元の人であり、近所のお客さんに買ってもらうことを大事にしています。そのため、単純に作った農産物を販売するのではなく、収穫体験を取り入れるなどして地元の方々に

からは米の未来・可能性という点でお聞かせください。
樋浦・新潟のお米の価値というのが、自分たちが思っている以上に、実は地元の人たちにも理解されていないというのは感じますね。その場所で暮らしている人たちでさえ、田んぼの風景をちゃんと見ていないというか、当たり前過ぎてしまっているのだと思います。だから、まず自分たちの田んぼの近くに暮らしている地元の人たちに、新潟のお米の価値を知ってもらわなきゃいけない。特に子供のうちにそれを伝えることができれば、将来県外に出たとしても「新潟のお米が一番!」と、戻ってきてくれると思うんです。新潟の米は世界一美味しいし、価格も世界一高い。外側からの評価も踏まえ、まずは内側からきちんと価値を伝えていけば必ず未来はあると思っています。

もアピールしています。
佐藤・消費者の生活スタイルが変化して、現在は外食をする比率が大きく増えました。それによって、業務用米のニーズが高まっているのは事実です。ただ、だからと言って我々新潟の米農家がそのニーズに応え、業務用米を作るようになってしまうと、逆にますます日本人の米離れが進んでしまうと思うんです。いつか「コシヒカリはいいので、業務用米だけを作ってください」という日が来てもおかしくない。そうなる前に、我々は生きていけないわけです。だからこそ、みなさんとお話しされたような、あらゆる面での取り組みが、これからの新潟の米作りには必要になると思います。

あの米が一番だ!」など、みなさんそれぞれきちんとフエイバリットがある。私はそれを聞いてヨーロッパにおけるワインやシャンパンと同じだと思っただけです。ワインもお米と同様で「あの畑がうまい」「このエリアがいい」など、みんなそれぞれのお気に入りがあり、各地のワインがきちんとブランド化されている。だからもっと、新潟のお米も世界に発信するブランディングができると思っています。
永塚・私も樋浦さんと同じく、地元の方々に新潟のお米の価値を知ってもらうことが何より大切だと思います。味については新潟県民は敏感だし、お米がどのようにして作られるかという現場を、生産者側から積極的に見せていくことが大切だと思います。
能登・先日、ある学校で聞いた話ですが、最近の小学生は食事で白米を食べるとき、口内調理をしない子が多いようです。要するにご飯だけを食べるか、おかずだけを食べる。ごはんを口に入れて、そこにおかずを頼張り一緒

生産者紹介

ひうらゆきひこ
樋浦幸彦さん

燕市・ひうら農場代表。農業大学校を卒業し、2000年より農業に従事。家族4人で主にお米とキュウリを栽培している。無農薬米の生産にも力を入れている。



えいづかたかし
永塚崇嗣さん

新潟市西蒲区の農業法人・株式会社果香齋の取締役。大学卒業後にサラリーマン時代を経て家業である農業の道へ。お米を中心にブドウも作付けている。



さかいこういち
坂井孝一さん

新潟市江南区の坂井ファームクリエイティブ代表。260年という歴史ある農家の9代目。お米、野菜のほか蕎麦も栽培。生産から加工、農家持ち寄り市場採彩も運営。



くまくらむつみ
熊倉 睦さん

三条市の下田地区のむつみ農園代表。お米は主に関東方面へ出荷。サツマイモやジャガイモのほか蕎麦も栽培。生産から加工、販売までを自身で行なう。



いしづきけんいち
石附健一さん

加茂市のライスグローワーズ、加茂有機米生産組合員を務める。環境に配慮した有機農法を取り入れるほか、お米の生産技術を海外に広める活動にも注力。



に食べることをしないそうです。そういった日本人ならではの食事の文化が、次世代を担う子供たちに受け継がれていないことも問題だと思っんです。だから、学校教育という面からも、お米の食べ方をしっかりと伝えていく必要があるでしょうね。

坂井・ハッキリ言って、お米を作るだけなら、我々プロにとっては簡単なんです(笑)。ただ、それを上手に販売して、生計を立てていくのが大変な時代になってきている。人口減少に加え、私と同年代の団塊世代は定年を過ぎ、昔に比べてお米を食べる量も少なくなりました。そして、若い世代はお米の代わりにパンを食べる割合が増えている。ニーズが徐々に減っていることで、田んぼにも空きが出る。であれば、お米から畑作に転換する選択もありだと思っんです。お米だけで見れば「それは未来がない」と思われるかも知れませんが、地域全体の農業という視点で見たら、そう変化するほうが未来が見えるはずですよ。

内で循環させるような取り組みが必要ですよ。

高塚・私もこれからの日本における米の非主食化は止まらないと思っんです。それにどう対応していくかがポイントですよ。我々が自ら新たなマーケットを開拓していくことも大事だと思っんです。これは農業や米作りに限ったことではないし、今はどんな業種でも抱える問題だと思っんです。だからこそ、それぞれの地域にあるほかの業種と連携して、新しい商品を生み出したり、互いにお客さんを行き来させるような仕掛け作りも必要だと思っんです。たくさん作ることを追いかけて、もしかししたら、ニッチなやり方だと思っんです。自分で、自分たちの米作りのスタイルを変えることなく、その米を求めてくれる人たちのニーズに答え、少しずつその数を増やしていく。そういうやり方の方が、農家はとても健康的だと思っんです。

樋口・今日の座談会はみなさんの本音を聞きたいというのが、私の思いで

石附・社会様式の変化は間違いないし、米自体の消費が減少するのは当然だと考えます。私たちが作った米を、白米として今よりもたくさん食べてもらうというのは難しい。それならば、新潟のお米で米菓を作るとか、米由来のアルコールを作るなどして、米の使い方そのものを変えていく必要があると思っんです。日本酒なんて、まさにそうですね。もし、日本酒と名が付くものすべてに日本のお米由来のアルコールが使われるようになれば、大きな需要が生まれるし、お米は足りなくなると思っんです。

佐藤・それには、我々農家が声を出していくことも大事だけれど、行政側の仕組み作りや、メディアの力も必要ですよ。

熊倉・新しい新潟のブランド米『新之助』ができたけれど、もつと根本的な部分を見直さない限り、一時的な盛り上がりになってしまうと思っんです。佐藤さんの言う通り、生産者だけでなく、県全体として新潟のお米をよい形で県

した。その点では、かなり本音の話が聞けたと思っっていますし、みなさんが何を考えて、どんな行動をしようと思っっているかを知ることができました。その上で、これから食の陣として、どのようなスタンスで米王国・新潟を伝えていくのかという部分ですが、例えば当日座なら、食の陣に参加している新潟市内11のホテルと生産者のみなさんをつなげて、連携した形でブースを出店してもらおうというアイデアが浮かびました。そうすることで生産者、加工・調理業者、そして消費者がひとつの場所に集まることになる。それは25年前、食の陣が始まる時に描いた食の生産者、流通、調理・加工、そして消費者を一つの円卓にするという思いに一致しています。ですから、食の陣としても、生産者のみなさんと同様に、まずできることから新しい取り組みをやっていくと思っっていますし、米王国・新潟の明るい未来に寄与すべく、具体的なアクションプランを作って、実践していくつもりですよ。

さとうとよきち

佐藤豊吉さん

胎内市の農業生産法人、中条農産の会長。有機栽培米の生産・販売をメインに餅などの加工品の生産・販売も行なう。常に新しい農業経営の形を模索する。



たかつかとしろう

高塚俊郎さん

新潟市秋葉区でタカツカ農園を営む6代目。8軒の農家で共同でお米を生産するほかにイチジク、カキなどの果樹も栽培。ジャムなどの加工品の生産も行なう。



2017年2月24日(金)

会場
万代シルバーホテル 4階
ダンスイングドール

この座談会企画については2時間半ほどの内容ですが、一部の掲載となっております。食の陣ホームページにおきまして、全部の内容が閲覧できます。





ようこそ Niigata cityへ!!

新潟市は昔から湊町、北前船の寄港地で物資の交易で賑わいました。
新潟市へ観光やビジネスで来られた方のために
「新潟の美味しい料理やお土産をお得に楽しんでもらいたい」と、
現金と同額使用できる地域通貨券「うまさぎっしり湊町券」をご用意しました。
この湊町券は飲食店・観光施設・二次交通
(市内の観光循環バス、および個人タクシーの観光プラン)などでもご利用いただけます。

県外から新潟市への **観光・旅行・ビジネス** にご来港された方が

新潟の美味しい料理や 名産品を

お得に楽しむなら

「うまさぎっしり湊町券」です!!

「湊町券」は、本ガイドブックで紹介している
「湊町券」マークが付いている新潟市内の
飲食店や施設、二次交通などでご利用になれます。



湊町券で
新潟の絶品料理を
楽しもう!

湊町券で
おいしい食材や
新潟名産品を
おみやげに!

湊町券は
観光タクシー、
観光循環バスでも
使える!

なんと!
**10%も
お得!!**

例えば...
10,000円の購入⇒**11,000円分**の
湊町券をお引き渡し**1,000円お得!!**



湊町券ご利用期間
**2018年
3/31**まで

- ホテルメッツ新潟 (p.41)
 - ホテルサンルート新潟 (p.40)
 - 新潟東映ホテル (p.49)
 - ANAクラウンプラザホテル新潟 (p.49)
 - ホテル日航新潟 (p.48)
 - 万代シルバーホテル (p.49)
 - ホテルオークラ新潟 (p.64)
 - 新潟グランドホテル (p.64)
 - ホテルディアモント新潟 (p.64)
 - ホテルイタリア軒 (p.64)
 - ホテルディアモント新潟西
 - ラマダホテル新潟 (p.41)
 - 新潟駅万代口観光案内センター (9:00~19:00) (p.41)
 - ピアBandai (9:00~18:00) (p.48)
- ※ 旅行会社の発行するバウチャー券、及びクーポン券と[湊町券]の交換、並びに[湊町券]の販売施設
- ※ 旅行会社の発行するバウチャー券、及びクーポン券と[湊町券]の交換のみの取り扱い

※「湊町券」は、新潟市域へ観光やビジネスでいらっしゃった方が、飲食やお土産、二次交通、収穫体験などで使える、とても便利な地域通貨券です。つまり、観光交流人口拡大のための企画ですから、残念ながら市民、県民の皆さまが自己消費の目的でお求めになることはできませんので、ご理解いただきますようお願いいたします。



水よし、土よし
とくれば**米**もよし!

やっぱり
新潟の**酒**だね!

日本海沖だから
新鮮で美味



旬海佳肴 一家 ■ 居酒屋

【しゅんかいかがういちや】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日⑤まで3回利用できます。

1回目の持参で	2回目の持参で	3回目の持参で
オール 10%引き	オール 10%引き	オール 10%引き

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

味・接客・空間、すべてにおいて妥協を許さない
地元密着人気居酒屋

■ 新潟駅前エリア

⑤ 新潟町券

MAP p.40 D-2

和食と寿司に長年携わってきた腕利きの「本物の料理人」が織りなす料理は、舌の肥えた大人たちを唸らせるものばかり。旬の地ものを中心に、食材の「素」の旨さを存分に味わえる刺身、寿司をはじめ、焼く、煮る、揚げるといった「あたりまえ」の魚料理にこだわる。

オススメの新潟酒

久保田/洗心/麒麟山/鶴齢/越後杜氏/根知男山/メ張鶴/北雪/真野鶴/村祐/鶴の友/清泉/緑川/高千代/八海山/吟田川 ほか

☎025-288-6325
新潟市中央区東大通1-11-3

🕒 17:30~24:00

🚪 不定休 🍽️ 110席 📱

客単価 3,800円 カード利用可

この本の使い方

- 其の1 1回の来店で、**1サービス→1スタンプ**。たくさん使って、いっぱい得てください。
- 其の2 注文時に、お店のページを見せて、サービスを受けることを伝えましょう。
- 其の3 2回目、3回目と、**ドンドンお得になる**。お店もありますから、本誌を忘れないように。

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日⑤まで3回利用できます。

1回目の持参で	2回目の持参で	3回目の持参で
ご飲食代 10%引き	ご飲食代 20%引き	ご飲食代 30%引き

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

ご宴会、パーティではご利用にならない場合があります。ほか、サービス内容は、各店によくご確認ください。

新潟駅周辺エリア

食の陣

飲食店ガイド

越後の旬と地酒 いかの墨 ■ 居酒屋・和食

【えちごのしゅんとじざけ いかのみ】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日⑤まで3回利用できます。

1回目の持参で	2回目の持参で	3回目の持参で
越後の地酒 150mlサービス	越後の地酒 150mlサービス	越後の地酒 150mlサービス

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

佐渡沖の魚介、
のど黒や村上牛など、
素材にこだわりの持つお店

■ 新潟駅前エリア

⑤ 新潟町券

MAP p.40 D-3

新潟駅万代口より徒歩1分。のれんをくぐると大人の空間が広がる。カウンターや小個室、座敷を用意。名物の『活いかの踊り造り』や『佐渡産コシヒカリの釜炊き銅鍋御飯』が県外客に人気。

オススメの新潟酒

久須見酒造『亀の翁』、吉乃川、麒麟山をはじめとした新潟屈指の銘酒が30種類以上と充実。

☎025-242-0510
新潟市中央区東大通1-5-24

🕒 17:00~24:00(LO23:00)

🚪 無休 🍽️ 180席 📱

客単価 4,500円 カード利用可



地酒と和食、ふくよかな時間 新潟の時 ■ 和食

【じざけとわしょく、ふくよかなじかん にいがたのとき】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で 新潟が誇る! 日本酒大吟醸を 1合サービス (宴会での利用不可、 1グループで1合)	2回目の持参で 3,000円以上 ご利用で ご飲食代を 1,000円引き (宴会での利用不可)	3回目の持参で 10,000円以上 ご利用で ご飲食代を 3,000円引き (宴会での利用不可)
---	--	---

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

新潟駅から徒歩1分
豊富な新潟食材と
地酒で良いひと時を

■ 新潟駅前エリア

MAP p.40 D-3

新潟の旬の食材を使い、ビールや日本酒に合う料理が味わえる地元を愛する和食店。木のぬくもりを感じるカウンター、掘りごたつ席、個室も備えられた店内。55名様までの宴会も大丈夫。『ふわふわ海老シュウマイ』が名物。

オススメの新潟酒

新潟限定ビール 風味爽快ニシテをはじめ、約20種の日本酒、新潟梅酒、焼酎まで、さまざまなジャンルのお酒をたのしめる



☎025-248-1310

新潟市中央区東大通1-5-3

☎ 16:30~23:30

休 不定休 席 120席

客単価 4,500円 カード利用可

みさわ 新潟駅前店 ■ 居酒屋

【みさわ にいがたえきまえてん】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で お会計金額 3,000円以上 の方5%オフ (宴会、カード支払い 不可)	2回目の持参で お会計金額 5,000円以上 の方10%オフ (宴会、カード支払い 不可)	3回目の持参で お会計金額 10,000円以上 の方15%オフ (宴会、カード支払い 不可)
---	--	---

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

新潟のうまさ
が
ぎゅっしり詰まった
呑み処

■ 新潟駅前エリア

MAP p.41 C-2

新潟駅から徒歩1分。新潟のうまさぎゅっしりと詰まった呑み処。居心地のよいゆったりとした雰囲気が漂う空間で、海の幸、山の幸が味わえる。地酒も豊富で、5種類の地酒を楽しむ『地酒セット』が人気。

オススメの新潟酒

ゞ張鶴 純米吟醸 (まろやかな旨味) / 緑川 純米 (一度は飲んでみたい通の酒) / 鶴齡 (スツクリと飲める酒)



☎025-246-2233

新潟市中央区東大通1-2-11

☎ 11:30~13:30 / 16:30~23:00

休 不定休 席 150席

客単価 昼650円 / 夜3,000円

カード利用可



豪農の宿「大呂菴」に泊まって 農家民食を味わう

越後・蒲原平野を流れる阿賀野川の西岸に、大地主「伊藤家」の豪壮なる邸宅「北方文化博物館」がある。その一角に、一番番頭の住居として大正時代に建てられた「大呂菴」があり、当時の雰囲気そのままに、豪農の宿へと生まれ変わった。そこに泊まって、越後の農家民食を味わうプラン。

開催日時 4月1日(土)~9月30日(土)

開催場所 北方文化博物館 大呂菴

参加費用 1泊2食付(一人) ※新潟駅間の
15,000円(税・サ込み) 送迎あり

お申し込み・当日の連絡先

北方文化博物館 ☎025-385-2001

企画 食の陣実行委員会事務局 食の陣 検索

新潟
食の
おもしろ
話

新潟の食の魅力、再発見。
非日常体験「豪農の館」
北方文化博物館の歴史にタイムスリップ!

壱勢 新潟店 ■ 居酒屋

【いつせい にいがたてん】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で ご飲食代 10%オフ	2回目の持参で ご飲食代 10%オフ	3回目の持参で ご飲食代 10%オフ
--------------------------	--------------------------	--------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

新潟の「うまい」がいっぱい
地酒と地魚が豊富な
新潟駅前の人気店

■ 新潟駅前エリア

MAP p.40 D-3

新潟駅万代口より徒歩1分。ゆったりと広い店内には、新潟のうまい肴・うまい酒、そして活気と笑顔で溢れている。漁港から毎月直送される鮮度抜群の地魚を存分に楽しめるお店だ。

オススメの新潟酒

季節の限定地酒 3種類が一度に楽しめる「のみ比べセット」が大人気です



☎025-242-1200

新潟市中央区東大通1-5-30
HOKUYUビル1F

☎ 17:00~24:00
(金・土曜は深1:00まで)
休 無休 席 280席 HP

客単価 3,500円 カード利用可

大助 駅前本店 ■ 居酒屋・和食・海鮮

【だいすけ えきまえほんてん】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で 旬の小鉢一品 サービス (宴会での利用不可)	2回目の持参で 新潟地酒 一合サービス (宴会での利用不可)	3回目の持参で お会計 10%オフ (宴会での利用不可)
---	---	---------------------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

創業40年以上、昔も今も
変わらぬ越後の旬の味と
旨い酒と真心の店

■ 新潟駅前エリア

MAP p.40 D-2

日によって替わる「おすすめメニュー」には、地元の食材がズラリと並ぶ、地産地消がモットーの駅前居酒屋。分厚い切身を豪快に盛り付けた刺盛りが名物。味、価格、サービスも申し分なし。

オススメの新潟酒

王紋純米吟醸/ゞ張鶴純米吟醸/鶴齢大吟醸/越乃寒梅別撰/久保田千寿/八海山本醸造/雪中梅清酒/越乃丹誠超辛口(ほか)



☎025-241-1230

新潟市中央区東大通1-7-28
☎ 11:30~14:00(L013:30) /
17:00~23:00(L021:30)

休 日曜 席 265席
客単価 昼900円/夜3,000円
カード利用可

鯛家 新潟店 ■ 和食

【たいや にいがたてん】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で ご飲食代から 10%オフ	2回目の持参で ご飲食代から 10%オフ	3回目の持参で ご飲食代から 10%オフ
----------------------------	----------------------------	----------------------------

●会計時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

越後の旬素材、
鯛・ずわいがに料理、
新潟地酒と共に楽しめる

■ 新潟駅前エリア

MAP p.40 D-2

新潟駅から徒歩3分。個室、テーブル、小上がり席と幅広いニーズに対応。地魚や郷土料理でおもてなし。脂ののったノドグロや甘みのあるズワイガニ、村上牛など、新潟の旨いが常に味わえる店。

オススメの新潟酒

新潟の地酒を常時13銘柄ご用意しています。その他季節の銘酒もあります



☎025-247-6633

新潟市中央区東大通1-3-20
木村ビル1F

☎ 11:30~15:00(L014:00) /
17:00~23:00(L022:30)
休 無休 席 150席 HP

客単価 4,000~5,000円
カード利用可

旬彩庵 ■ 蕎麦・居酒屋

【しゅんさいあん】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で ワンドリンク サービス (お1人様2,000円 以上ご利用の場合)	2回目の持参で ワンドリンク サービス (お1人様2,000円 以上ご利用の場合)	3回目の持参で ワンドリンク サービス (お1人様2,000円 以上ご利用の場合)
---	---	---

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

小千谷へぎそばから
旬の肴・地酒が
全て楽しめる

■ 新潟駅前エリア

MAP p.40 D-2

雑誌やテレビでも取り上げられる、新潟駅前の和食と蕎麦の店。小千谷へぎそばはもちろん、オリジナルの越後もちぶた南蛮そばなど、ここでしか味わえないメニューも多数。旬の肴、海鮮、地酒も豊富に揃う。

オススメの新潟酒

碧ラベル/ゞ張鶴/久保田/麒麟山/八海山/越乃寒梅(ほか)



☎025-249-0399

新潟市中央区東大通1-6-1
東ビル1F

☎ 11:30~14:00 /
16:00~深1:00
休 不定休 席 33席

客単価 2,500円 カード利用可

宵の肴 駅前店 ■ 居酒屋

【よいのさかな えきまえてん】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で 季節の地酒 1合サービス (宴会での利用は 不可)	2回目の持参で お刺身5点盛り 1皿サービス (宴会での利用は 不可)	3回目の持参で 北雪YK35 1合サービス (宴会での利用は 不可)
---	---	--

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

新潟駅万代口より
徒歩2分。風情漂う
お座敷は全席個室

■新潟駅前エリア

MAP p.40 D-3

新潟駅の万代口を背にして右斜め前方に徒歩2分という立地。店内は、ゆったりとくつろげる和空間の個室。新鮮な海の幸や季節の料理を新潟の銘酒とともに堪能できる駅前居酒屋。

オススメの新潟酒

ゞ張鶴 純米吟醸 純 / 北雪 大吟醸
YK35 / 麒麟山 / 鶴齢 / 越乃景虎 / 雪中梅 / 吉乃川 / 真野鶴



☎025-246-3605

新潟市中央区東大通1-5-31
プレジール野中2F

🕒 17:00~24:00

🍷 日曜 🍷 80席

客単価 4,000円 カード利用可

TRATTORIA ViALE ■ イタリアン

【トラットリア ヴィアレ】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で お一人様 ご利用金額 2,000円以上の方 プチドルチェサービス (ディナータイムのみ)	2回目の持参で お一人様 ご利用金額 2,000円以上の方 グラスワイン 1杯サービス (赤 or 白:ディナータイムのみ)	3回目の持参で お一人様 ご利用金額 2,000円以上の方 ディナー飲食代 10%オフ
---	--	--

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

旬の食材を
使ったイタリア料理を
提供するトラットリア

■新潟駅前エリア

MAP p.40 E-3

ランチタイムは大好評の1,080円から用意。全メニューサラダビュッフェ付ランチ、ディナータイムでは窯焼きピッツァをはじめパスタ、新潟和牛などのワインに合う料理を提供。

オススメの新潟酒

今代司酒造 天然水仕込み 純米酒



☎025-246-6161 (代)

新潟市中央区東大通1-11-25

ホテルサンルート新潟2F

🕒 11:30~15:00 (LO14:30) /

17:30~21:30 (LO20:30)

🍷 日曜、祝日のディナータイム

(連休の場合最終日) 🍷 60席 🍷 HP

客単価 2,500~3,500円

カード利用可

鳥料理と旨い酒 鳥忠明石 ■ 居酒屋

【とりょうりとまいさけ とりちゅう あかし】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で ワンドリンク サービス (一部含まれない ものあり)	2回目の持参で だし胡椒巻き 一品サービス	3回目の持参で お造り 盛り合せ(4種) 一品サービス (季節により内容が 変更になる場合あり)
--	-----------------------------	---

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

昭和四十年創業。
風情ある町屋風の
佇まいが素敵

■新潟駅前エリア

MAP p.40 E-2

創業以来の名物『半身から揚げ』、笹川流れの塩を使用した焼き鳥、新鮮たまごのだし胡椒巻きなどの料理を、古き良き時代の趣ある部屋で、新潟の地酒と共に堪能しよう。

オススメの新潟酒

ゞ張鶴 金ラベル / 金鶴 風和 / 越乃寒梅 / 久保田 / 麒麟山 / 鶴齢 / 越乃景虎 / 大洋盛 / 菊花 ほか



☎025-241-6868

新潟市中央区明石1-1-12

🕒 17:00~23:00

🍷 無休 🍷 100席

客単価 4,000円 カード利用可

千代鮨 ■ すし

【ちよすし】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で 地酒 1合サービス (1名につき1合)	2回目の持参で 地酒 1合サービス (1名につき1合)	3回目の持参で 地酒 1合サービス (1名につき1合)
--------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●クレジットカード利用の場合不可 ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

創業46年、
新潟駅前の
老舗寿司割烹

■新潟駅前エリア

MAP p.40 D-3

日本海の新鮮なネタ・威勢のいいスタッフ・種類豊富な地酒、三拍子揃ったおもてなしで迎えてくれる。にぎりの料金が店内に表示されているから、安心してお寿司が楽しめるのも魅力。

オススメの新潟酒

吉乃川特別純米 / 久保田 / 麒麟山 / ゞ張鶴 / 越乃寒梅 / 鶴齢純米吟醸 / 湊屋藤助 ほか



☎025-245-6727

新潟市中央区東大通1-5-26

🕒 11:30~24:00

(日曜、祝日は16:30~22:30)

🍷 不定休 🍷 45席

客単価 昼2,000円 / 夜4,000円

カード利用可

大衆割烹 河童 ■ 居酒屋

【たいしゅうかっぱう かっぱ】



新鮮な魚介と
郷土料理はお任せください

■ 新潟駅前エリア



MAP p.40 D-3

名物料理はもちろん、季節の素材をいかした料理は忘れられない旨さ。カウンター席もあり、県外客お一人様でも気軽に利用できる。アットホームな雰囲気気で気兼ねなく新潟を味わえる。

オススメの新潟酒

『新潟の地酒呑み比べ』—ズ張鶴、八海山、久保田など14種類から3種を選ぶ。『雪セット』(80ml×3)、『椿セット』(150ml×3)



☎025-247-4425

新潟市中央区東大通1-5-28

☎ 17:00~23:00

休 日曜、祝日 席 60席 HP

客単価 4,500円 カード利用可

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で

吉乃川
小徳利1本
(グループの場合
人数分)

2回目の持参で

吉乃川
小徳利1本
(グループの場合
人数分)

3回目の持参で

吉乃川
小徳利1本
(グループの場合
人数分)

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

新潟駅周辺エリア

越後の旬と地酒えびす鯛 ■ 居酒屋・和食

【えちごのしゅんとじぎけ えびすたい】



新潟の旬の食材、
のど黒や村上牛
素材にこだわりの持っお店

■ 新潟駅前エリア



MAP p.41 C-2

新潟駅万代口から徒歩1分、佐渡沖のこだわりの鮮魚や極上の佐渡産コシヒカリが楽しめる海鮮居酒屋。地酒の取り扱いも定番の本醸造から純米酒、大吟醸など30種類以上と豊富に取り揃えている。

オススメの新潟酒

越乃寒梅、ズ張鶴、八海山、定番に加え季節限定の地酒、幻の銘酒『亀の翁』など新潟ならではの地酒が豊富



☎025-255-5522

新潟市中央区弁天1-3-3

☎ 17:00~24:00(LO23:00)

休 無休 席 125席 HP

客単価 4,500円 カード利用可

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で

越後の地酒
150mlサービス

2回目の持参で

越後の地酒
150mlサービス

3回目の持参で

越後の地酒
150mlサービス

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

29 新潟酒 新潟酒 新潟酒 このページで紹介するお店は、新潟酒券がご利用になります

安兵衛 駅前本店 ■ 居酒屋

【やすべい えきまえほんてん】



おかげさまで創業50周年！
旨い！安い！
楽しい！えちご 居酒屋

■ 新潟駅前エリア



MAP p.41 C-2

昼から飲むことのできる数少ない駅前居酒屋。地魚や季節の食材を使用したオススメ品や新潟の郷土料理が豊富に揃う。大小個室もあり、さまざまなニーズに対応してくれる。

オススメの新潟酒

ズ張鶴/朝日山/麒麟山/越乃景虎/八海山/久保田/越後鶴亀/吉乃川 ほか季節限定の地酒など

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で

おまかせ地酒
小徳利1本
サービス
(宴会での利用不可)

2回目の持参で

おまかせ地酒
小徳利1本
サービス
(宴会での利用不可)

3回目の持参で

おまかせ地酒
小徳利1本
サービス
(宴会での利用不可)

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

☎025-243-3533

新潟市中央区東大通1-2-5

クオリスビルB1F

☎ 11:30~23:00

(日曜、祝日は22:00まで)

休 無休 席 130席 HP

客単価 昼700円/夜3,000円

カード利用可



美味発信基地 肴いちば ■ 居酒屋

【びまはっしんきち さかないちば】



新潟駅万代口から
徒歩5分。魚の美味しい
居酒屋として評判の店

■ 新潟駅前エリア



MAP p.41 C-2

オープン以来28年、新潟近海でとれた地魚や新潟が誇る地酒で楽しいひと時を過ごせる、県内外からのお客さまに評判の店。大小のお座敷も備わっている。

オススメの新潟酒

八海山/ズ張鶴/久保田/鶴の友/麒麟山/朝日山/越乃寒梅/緑川/萬寿鏡/村祐/菊水/利き酒セット

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で

店長おまかせ
地酒1合
プレゼント
(グループの場合は
人数分)

2回目の持参で

店長おまかせ
地酒1合
プレゼント
(グループの場合は
人数分)

3回目の持参で

店長おまかせ
地酒1合
プレゼント
(グループの場合は
人数分)

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

☎025-241-4531

新潟市中央区弁天1-3-10

☎ 17:00~23:00

休 日曜、祝日 席 130席 HP

客単価 3,500円 カード利用可



新潟駅周辺エリア

28



居酒屋 五代目鮫次郎 ■ 居酒屋

【いざかや ごだめあんじろう】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で ご飲食代 10%オフ	2回目の持参で ご飲食代 10%オフ	3回目の持参で ご飲食代 10%オフ
--------------------------	--------------------------	--------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

名物の海鮮がんに焼きたと
越後の地酒で
今宵、愉楽な夜を

■新潟駅前エリア

MAP p.41 C-2

新潟駅か万代口から徒歩2分。新潟の食材を中心に刺身、炭火焼きなど、さまざまな調理法で素材の旨味を引き立てる。名物の『海鮮がんに焼きたと』は、貝類を中心とした海鮮5種を缶に詰め蒸し焼きにした迫力満点の逸品。個室も用意。時間を忘れて食を愉しめる。

オススメの新潟酒

▽張鶴/夢/初花/五頭の峰/蒲原/菅名岳/村祐/嘉山/杏醸/あべ/田友/鶴齢/かたふね/真野鶴/真稜/根知男山/たちちよ



☎025-250-5532

新潟市中央区東大通1-2-7
クオリスビル2F

🕒 17:00~24:00

🏠 無休 🍽️ 130席 📱 HP

客単価 3,500円 カード利用可

富寿し新潟駅前店 ■ すし・和食

【とみずし にいがたえきまえてん】



近海物の
新鮮魚介を使った
本格握り鮨をお気軽に

■新潟駅前エリア

MAP p.41 C-2

日本海でとれた新鮮な魚介類を丁寧な仕事で美味しく提供してくれる職人技や柔らかな接客など、全てにおいて満足度の高い新潟駅前の鮨店。写真は一押しの『極み(きわみ)』3,240円。

オススメの新潟酒

「夏子の酒」でもお馴染みの久須美酒造が醸す限定酒「亀の爺」をほぼ一年を通して提供。一押し地酒

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で ご飲食代 10%オフ	2回目の持参で ご飲食代 10%オフ	3回目の持参で ご飲食代 10%オフ
--------------------------	--------------------------	--------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください



☎025-242-1212

新潟市中央区東大通1-2-5
クオリスビル1F
🕒 11:00~22:00(LO21:30)

🏠 1/1 🍽️ 102席 📱 HP

客単価 昼1,000円/夜2,800円

カード利用可

ソウズ駅前店 ■ 居酒屋

【ソウズえきまえてん】



「今日」のおいしいを
肴に乾杯! 新潟の旬を
愉しめる大人の居酒屋

■新潟駅前エリア

MAP p.41 C-3

地元新潟の厳選された食材で旬を味わうことができます。地酒にもこだわり、常時30種類以上ご用意。小上がりお座敷宴会は最大30名様。個室やカウンターもあり、様々なシーンでお使いいただけます。

オススメの新潟酒

『地酒4種60分呑み放題1,080円』、『地酒7種60分呑み放題(大吟醸サービス付き)1,944円』

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で おすすめ地酒 1合サービス (コース、宴会での 利用不可)	2回目の持参で おすすめ地酒 1合サービス+ ご飲食代10%オフ (コース、宴会での 利用不可)	3回目の持参で 大吟醸1合サービス +ご飲食代 10%オフ (コース、宴会での 利用不可)
---	---	--

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください ●サービスは本誌ご持参の方のみ有効です



☎025-384-8085

新潟市中央区弁天1-1-15
CREA弁天2F
🕒 17:00~深2:00

🏠 日曜 🍽️ 50席 📱 HP

客単価 3,500~4,000円

カード利用可

須坂屋そば 新潟駅前店 ■ 居酒屋・蕎麦

【すぎかやそば にいがたえきまえてん】



郷土料理の店
新潟名物「へぎそば」と

■ 新潟駅前エリア [📍 新潟町券](#)

MAP p.41 C-2

新潟駅方代口より徒歩5分、新潟名物「へぎそば」の店。新潟の郷土料理のつべや栃尾の油揚げ、南蛮えびをはじめとするお刺身も各種用意。月曜から土曜は深夜1時、日曜・祝日は24時まで営業している。

オススメの新潟酒

人気の〆張鶴をはじめ麒麟山、高千代、越乃景虎など



☎025-241-7705

新潟市中央区弁天1-4-29

🕒 11:00～深1:00(日曜・祝日は24:00まで)

🚗 無休 🚗 100席

客単価 2,000円 カード利用可

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で

飲食代
10%オフ

2回目の持参で

飲食代
10%オフ

3回目の持参で

飲食代
10%オフ

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

河竹鮨 ■ すし

【かわたけずし】



佐渡前の店
駅前鮎処 河竹鮨

■ 新潟駅前エリア [📍 新潟町券](#)

MAP p.41 C-2

新潟佐渡の地魚と地酒、シャリは魚沼産コシヒカリ100%使用にこだわり続けて50年。酒銘柄を50種余りと季節の地肴を多数用意。新潟の季節の味をゆっくりと堪能できる。

オススメの新潟酒

八海山/麒麟山/〆張鶴 大吟/鶴齢/北雪 YK35/越乃寒梅/久保田 萬寿/金鶴 風和/越乃景虎/緑川

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で

お会計
10%オフ

2回目の持参で

お会計
10%オフ

3回目の持参で

お会計
10%オフ

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●ランチメニュー、宴会セット、及びクレジットカードは不可/お一人様3,000円以上のご飲食に限る ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください



☎025-244-2551

新潟市中央区東大通1-2-8

🕒 11:30～13:00(日曜・祝日は13:30まで)/17:00～23:00(L022:30)

🚗 月曜 🚗 40席 🚗 HP

客単価 昼1,000円/夜3,500円

カード利用可

酒処 みやこわすれ 新潟駅前店 ■ 居酒屋

【さけどころ みやこわすれ にいがたえきまえてん】



自家農園で育てる
無農薬野菜。越後の地酒
食材、鮮魚を堪能

■ 新潟駅前エリア [📍 新潟町券](#)

MAP p.41 C-2

春は山菜、夏には新鮮な無農薬野菜と四季の味わいを楽しめ、限定酒や稀少な地酒も豊富に取り揃える。店名の花言葉は、穏やかさ、しばしの憩い。新潟を感じながら安らげる大人の空間。

オススメの新潟酒

杏醸/北雪/鶴の友/COWBOY YAMAHAI/真稜/真野鶴 ほか、越後のどぶろくも豊富



☎025-288-5411

新潟市中央区東大通2-3-7

🕒 17:00～深1:00

🚗 不定休 🚗 34席

客単価 3,500円 カード利用可

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で

八海山生ビール
人数分
1杯サービス

2回目の持参で

八海山生ビール
人数分
1杯サービス

3回目の持参で

八海山生ビール
人数分
1杯サービス

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

とん八 新潟駅前本店 ■ 居酒屋

【とんぼち にいがたえきまえてん】



越後もちぶた串焼を
目当てに海外からの
訪日客も来店するお店

■ 新潟駅前エリア [📍 新潟町券](#)

MAP p.41 C-2

新潟酒の陣や競馬場、Jリーグの試合などで大人気の越後もちぶた串焼をはじめ、1,800円で新潟地酒が飲み放題などお得なメニューが楽しめる。魚は毎日市場直送で鮮度はお墨付き。

オススメの新潟酒

朱/鶴齢/〆張鶴/久保田/越乃寒梅/碧/麒麟山/菊水 ほか

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で

ワンドリンク
サービス
(お一人様2,000円
以上ご利用の場合)

2回目の持参で

ワンドリンク
サービス
(お一人様2,000円
以上ご利用の場合)

3回目の持参で

ワンドリンク
サービス
(お一人様2,000円
以上ご利用の場合)

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください



☎025-241-9764

新潟市中央区弁天1-4-4

🕒 11:30～13:30/17:00～24:00(日曜・祝日は17:00～23:00)

🚗 無休 🚗 108席 🚗 HP

客単価 2,500円 カード利用可

ステーキハウス あづま ■ 鉄板焼

【すてーきはうす あづま】



目の前でシテフが
鮮やかに焼き上げる
鉄板焼き

■ 新潟駅前エリア 

MAP p.41 C-2

五感をフルに楽しませてくれる鉄板焼き。くつろげる雰囲気のカウンター席でその醍醐味を余すところなく堪能。村上牛をはじめ、にいがた和牛、全国から厳選されたブランド牛を使用。

オススメの新潟酒

吉乃川/越乃寒梅/久保田/麒麟山/湊屋藤助

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で 乾杯1ドリンクサービス (生ビール、ワイン、ソフトドリンクのいずれか)	2回目の持参で 乾杯1ドリンクサービス (生ビール、ワイン、ソフトドリンクのいずれか)	3回目の持参で 乾杯1ドリンクサービス (生ビール、ワイン、ソフトドリンクのいずれか)
--	--	--

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

☎025-244-7101
新潟市中央区弁天2-1-6 新潟東映ホテル9F
☎ 11:30~15:00(L014:00、土・日曜、祝日は15:30まで、L014:30) / 17:00~21:30 (L020:30、全・土曜は22:00まで、L021:00)
休 無休 席 24席 HP
客単価 昼3,000円/夜10,000円
カード利用可




TWILIGHT たそがれヨーコ ■ 居酒屋

【トワイライト たそがれヨーコ】



新潟の食材を使った
おばんざいと
スタッフの笑顔がお出迎え

■ 新潟駅前エリア 

MAP p.40 D-3

新潟駅直結のビル内にあり、店内には旬の食材を使ったおばんざいがズラリと並ぶほか、地酒も充実。アットホームな雰囲気の中で、新潟のお酒とお食事、スタッフとの会話を楽しめるのが人気の理由。

オススメの新潟酒

ゞ張鶴の月がリーズナブルにおたのしみいただけます。また、希少価値の高いゞ張鶴 大吟醸 金ラベルもご用意してお待ちしております。

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で ご飲食代10%オフ (グループでの利用OK。宴会の利用不可)	2回目の持参で ご飲食代10%オフ (グループでの利用OK。宴会の利用不可)	3回目の持参で ご飲食代10%オフ (グループでの利用OK。宴会の利用不可)
---	---	---

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

☎025-241-6666
新潟市中央区花園1-2-2 ガレソン1F
☎ 11:30~14:30 / 17:00~24:00
休 不定休 席 23席 HP
客単価 2,400円 カード利用可




レストラン レスティーニ ■ 和食・洋食・中華

【れすとらん れすてーにー】



和食・洋食・中華が楽しめる
ホテルレストラン

■ 新潟駅前エリア 

MAP p.41 C-2

JR新潟駅万代口から徒歩5分。ランチタイムは、サラダバイキング付きランチが平日1,100円から、日曜、祝日は1,500円から。ディナータイムは旬の素材にこだわったコース料理や一品料理が楽しめる。

オススメの新潟酒

吉乃川/越乃寒梅/久保田/麒麟山/湊屋藤助

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で お食事の方に1ドリンクサービス (生ビール、ワイン、ソフトドリンクのいずれか)	2回目の持参で お食事の方に1ドリンクサービス (生ビール、ワイン、ソフトドリンクのいずれか)	3回目の持参で お食事の方に1ドリンクサービス (生ビール、ワイン、ソフトドリンクのいずれか)
--	--	--

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

☎025-244-7101
新潟市中央区弁天2-1-6 新潟東映ホテル9F
☎ 7:00~9:30 / 11:30~15:00(L014:00、土・日曜、祝日は15:30まで、L014:30) / 17:00~21:30(L020:30、全・土曜は22:00まで、L021:00) 休 無休 席 90席 HP
客単価 朝・昼1,300円/夜4,000円
カード利用可




Neve della Luna ■ イタリアンパール・カフェ

【ネーベ デラルーナ】



あなたの生恋(こい)の場
呑んで食べて楽しめる
駅前公民館

■ 新潟駅前エリア 

MAP p.41 C-3

コンビニのないイタリアにはパールという形態が約16万軒あり、人々の生活になくてはならないものとして浸透している。ネーベは新潟流のパール。全ての時間帯で呑み食べて、カフェやジェラートも手造りで評判。

オススメの新潟酒

食の陣ほろよいセット(カクテル・前菜4品)全て新潟酒使用/新潟酒&新潟食材コラボ料理/新潟酒デザイナー

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で ご飲食の方1ドリンクサービス (カクテル含む・グループ全員対象)	2回目の持参で ソムリエ 広田セレクトの3種試飲セットプレゼント (グループ全員対象)	3回目の持参で 次回から使える20%割引券プレゼント
---	--	--------------------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

☎025-383-8887
新潟市中央区弁天1-13-1 COMOビル
☎ [ランチ]11:00~15:00/[カフェタイム]15:00~17:00/[ディナー]17:00~23:00(L022:30)
休 日曜 席 33席 HP
客単価 3,000円 カード利用可





一家 駅南ひっこみ滋庵 ■ 居酒屋

【いちや えきなん ひっこみあん】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で	2回目の持参で	3回目の持参で
オール 10%引き	オール 10%引き	オール 10%引き

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

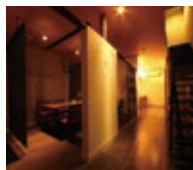
新ジャンル「串天」は必食!
ひっこんだ立地に
多彩な空間をご用意

■ 新潟駅南エリア 

MAP p.41 B-4

「日本が世界に誇れる和食の魅力をもっと発信したい」という気持ちから、一家グループの3号店は「天ぶら」に焦点を当て、「天ぶらは高級」という概念を覆すため、「串天」と銘打ち、気軽さを演出。揚げたてが1本86円から楽しめる。豊富な新潟の地酒と共に。

○オススメの新潟酒 久保田/洗心/麒麟山/鶴齢/越後杜氏/根知男山/ゞ張鶴/北雪/真野鶴/村祐/鶴の友/清泉/緑川/高千代/八海山/吟田川 ほか



☎025-383-6352
新潟市中央区天神1-19-10

🕒 17:30~24:00
🚫 不定休 🍽 96席 📄 HP

客単価 4,000円 カード利用可

奥阿賀の隠れ座敷山姥 ■ 居酒屋

【おくあがのかくれざしき やまんぼ】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で	2回目の持参で	3回目の持参で
ご飲食代 8%オフ	ご飲食代 8%オフ	ご飲食代 8%オフ

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

故郷の店、山姥へ
おかえりなさい。怖い山姥は
出てきませんから

■ 新潟駅前エリア 

MAP p.41 C-2

阿賀町にこだわり、郷土料理、きのこの料理をメインにしつつ、毎日市場で仕入をする日本海の幸も充実。なかでも、のどぐろの一本焼きはおいしさはもちろん、その安さも特筆もの。味も価格も満足確実。

○オススメの新潟酒 麒麟山大吟醸/はでつばの香/ゞ張鶴大吟醸/北雪 YK35 ほか



☎025-241-6582

新潟市中央区弁天1-3-24

🕒 17:30~23:30

🚫 日曜、祝日 🍽 36席

客単価 3,500円

カード利用不可

天地豊作 ■ 和食

【てんちほうさく】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で	2回目の持参で	3回目の持参で
ソフトドリンク 1杯サービス (グループ 人数分OK)	ソフトドリンク 1杯サービス (グループ 人数分OK)	ソフトドリンク 1杯サービス (グループ 人数分OK)

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

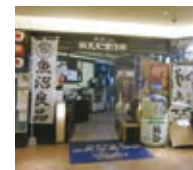
新潟地食材など
生きてるごはんにこあり

■ 新潟駅ビル 

MAP p.40 D-4

新潟地鶏、新潟和牛ハンバーグ、米粉カレー、こしこ麺、からむし麺、柿の葉麺、一番人気のにぎり飯ごはん、とにかくうまいご飯が勢揃い。酒は魚沼と佐渡の蔵を用意。地ビールと合わせてどうぞ。

○オススメの新潟酒 白瀧/鶴齢/高千代/松乃井/緑川/天神庵子/金鶴/真野鶴/真陵/北雪/天領彦 ほか



☎025-248-8808

新潟市中央区花園1-1-21

新潟駅ビルCoCoLo南館3F

🕒 11:00~15:30/17:00~21:00

🚫 無休 🍽 56席 📄 HP

客単価 1,000円

カード利用可

ぜんてい ～越後 DINING～ 新潟駅南店 ■ 居酒屋

【ぜんてい えちごだいにんぐ にいがたえきなんてん】



豊富な地酒と新潟の
豊かな食材にこだわった
手造り料理が味わえる

■ 新潟駅南エリア [📍 漁町券](#)

MAP p.49 個マップ

毎朝仕入れる港直送の鮮魚をはじめ、県産の中之島和牛や甘豚が味わえる駅南居酒屋。店内は開放的なテーブル席から個室、小上がり席、88名様までOKなお座敷宴会場完備と幅広いニーズに対応。

オススメの新潟酒

魚沼の銘酒八海山は清酒、特別本醸造、吟醸、純米吟醸、大吟醸と豊富にラインナップ。季節の限定地酒3種飲み比べも人気です



☎025-244-8807

新潟市中央区米山3-1-15

🕒 11:30～14:30 (LO14:00) / 17:00～24:00 (LO23:00)

🗓 休 火曜 🗓 240席 🗓 HP

客単価 3,500円 カード利用可

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日📅まで3回利用できます。

1回目の持参で

プレミアム
モルツ(生)
1杯サービス

2回目の持参で

地酒の
飲みくらべ
セット

3回目の持参で

当店自慢の
お造り
一皿サービス

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

海鮮 鮪市場 魚がし ■ すし・和食

【かいせんすしいちばうおがし】



新鮮・安心価格
活気が売ります

■ 新潟駅南エリア [📍 漁町券](#)

MAP p.49 個マップ

新潟駅南口より徒歩5分。のどろ、地魚などを使った鮪、刺身、和食といった多彩な料理で、リーズナブルに“にいがた”を楽しめます。

オススメの新潟酒

🗓 桜鶴 / 北雪 大吟醸 / 千代の光 / 緑川

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日📅まで3回利用できます。

1回目の持参で

飲食代
5%オフ

2回目の持参で

飲食代
10%オフ

3回目の持参で

飲食代
10%オフ

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください



☎025-241-3070

新潟市中央区米山3-1-13

🕒 11:30～15:00 / 17:00～22:30 (土・日曜、祝日は11:30～22:30)

🗓 休 無休 🗓 92席 🗓 HP

客単価 昼900円 / 夜2,500円

カード利用可

竹徳かまぼこ 新潟駅ビル CoCoLo万代店 ■ かまぼこ

【たけとくかまぼこ にいがたえきびるこころばんだいてん】



新潟の「しんじょう」を、
あの方にも、あなたにも

■ 新潟駅ビル [📍 漁町券](#)

MAP p.40 D-3

新潟駅ビルのCoCoLo万代1階のショップ。海老しんじょうや煮玉子しんじょうなど、毎日揚げ立てを販売している。お土産にも、ご自宅でのおつまみにも喜ばれる新潟の蒲鉾専門店。

オススメの商品

新蒲みやげ / 海老しんじょう / カニしんじょう / 枝豆天 / 煮玉子しんじょう ほか



☎025-247-1777

新潟市中央区花園1-1-1

新潟駅ビルCoCoLo万代1F

🕒 9:00～21:00

🗓 休 無休 🗓 HP

客単価 300円～ カード利用可

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日📅まで3回利用できます。

1回目の持参で

1,080円(税込)
以上お買い上げ
につき
10%引き

2回目の持参で

1,080円(税込)
以上お買い上げ
につき
15%引き

3回目の持参で

1,080円(税込)
以上お買い上げ
につき
20%引き

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

海鮮家 葱ぼうず ■ 居酒屋・和食

【かいせんやねぎぼうず】



佐渡沖の鮮魚に、甘味が特徴の
佐渡産コシヒカリを味わえる、
新潟駅徒歩1分の大繁盛店

■ 新潟駅南エリア [📍 漁町券](#)

MAP p.40 D-4

新潟駅南口より徒歩1分に磯の香り漂う大人の空間が広がる。酒蔵を思わせる店内は、カウンター席から小個室、お座敷と多彩。新潟を代表する旬の食材を使った毎日おすすめメニューにて常時40品以上取り揃える。

オススメの新潟酒

亀の翁、村祐など入手困難銘柄に、季節限定品など。メニューにない限定地酒も有り。詳細はスタッフにお問い合わせください

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日📅まで3回利用できます。

1回目の持参で

越後の地酒
150mlサービス

2回目の持参で

越後の地酒
150mlサービス

3回目の持参で

越後の地酒
150mlサービス

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください



☎025-240-6363

新潟市中央区笹口1-10-1

🕒 17:00～24:00 (LO23:00)

🗓 休 無休 🗓 150席 🗓 HP

客単価 4,500円 カード利用可



富寿し 新潟万代店 ■ すし・和食

【とみずし いがたぼんだいてん】



リーズナブルな価格で
安心して入れる
ビル7階のお寿司屋さん

■ 万代エリア

MAP p.49 B-2

新潟市の中心、万代シティにありながら、空中庭園を眺めながらゆったりと食事が出来る鮨店。日本海の地魚を中心に、本格握りをカウンターで、個室で、テーブル席で。写真は『極み(きわみ)』3,240円。

オススメの新潟酒

幻の酒 亀の翁や張鶴、八海山、久保田をはじめ、その季節にしかない限定種のほか、鮎に合うオリジナルワインを揃える

025-246-7878
新潟市中央区万代1-3-1
万代シネモール7F
☎ 11:30~15:00 / 17:00~22:00
(土・日曜、祝日は11:00~22:00)
休 1/1 席 100席 HP
客単価 昼1,000円 / 夜2,500円
カード利用可

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日⑤まで3回利用できます。

1回目の持参で ご飲食代 10%オフ	2回目の持参で ご飲食代 10%オフ	3回目の持参で ご飲食代 10%オフ
--------------------------	--------------------------	--------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

日本料理 松扇 ■ 和食

【にほんりょうり まつせん】



本格和食を
抜群の眺望で
楽しめるお店

■ 万代エリア

MAP p.49 C-1

万代シティのメディアシップ19階にあり、まさに県内随一、地上100メートルで本格日本料理が楽しめるお店。新潟の素材と季節感を大切に料理の数々は、旬の移り変わりを目と舌で楽しむ事ができる。

オススメの新潟酒

張鶴/鶴齢/久保田/麒麟山/亀の翁/鶴の友/北雪 YK-35

025-246-4383
新潟市中央区万代3-1-1
新潟日報メディアシップ19F
☎ 11:30~15:00 (L.O14:00) / 17:30~22:30 (L.O20:30)
休 不定休 席 50席 HP
客単価 昼3,000円 / 夜11,000円
カード利用可

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日⑤まで3回利用できます。

1回目の持参で 1ドリンク サービス (5名様まで、 生ビール、ソフトドリンクなど。 宴会、特別プラン での利用は不可)	2回目の持参で 1ドリンクサービス& ご飲食代5%オフ (5名様まで、 生ビール、ソフトドリンクなど。 宴会、特別プラン での利用は不可)	3回目の持参で 1ドリンクサービス& 次回から利用できる 1,000円食事券 プレゼント (5名様まで生ビール、ソフトドリンクなど。 宴会、特別プランでの利用は不可)
--	---	---

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

この本の使い方

- ◆ 1 1回の来店で、**1サービス→1スタンプ**。たくさん使って、いっぱい得してください。
- ◆ 2 注文時に、お店のページを見せて、サービスを受けることを伝えましょう。
- ◆ 3 2回目、3回目と、**ドンドンお得になる**。お店もありますから、本誌を忘れないように。

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日⑤まで3回利用できます。

1回目の持参で ご飲食代 10%引き	2回目の持参で ご飲食代 20%引き	3回目の持参で ご飲食代 30%引き
--------------------------	--------------------------	--------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

ご宴会、パーティではご利用にならない場合があります。ほか、サービス内容は、各店によくご確認ください。

万代 エリア

食の陣

飲食店ガイド

French & Cafe キャトル・ヴァン ■ フレンチ・洋食

【ふれんちあんどかふえ きゃとるばん】



大きな窓から光差し込む
お店でゆったり
カジュアルにフレンチを

■ 万代エリア

MAP p.49 B-2

新潟の流行の発信地万代エリアで、本場フランスで修業したシェフが旬の食材を芸術的な一皿に仕上げる。ディナーは、コースのみならずアラカルトも充実。ランチと共にお気軽にフレンチを。

オススメの新潟酒

北雪YK35/麒麟山 タカネノハナ(レストラン限定酒)

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日⑤まで3回利用できます。

1回目の持参で ウエルカム ドリンク 1杯サービス	2回目の持参で ウエルカム ドリンク 1杯サービス	3回目の持参で ウエルカム ドリンク 1杯サービス
------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

025-255-0080
新潟市中央区万代1-2-21
ロンドベル万代1F
☎ 11:30~22:30 (L.O21:00)
休 不定休 席 70席 HP
客単価 昼1,200円 / 夜4,000円
カード利用可

寿司かね清 ANA クラウンプラザホテル新潟店 ■ すし

【すしかねせい エーエヌエー クラウンプラザホテル にいがたでん】



真心込めて、
品がある寿司を
リーズナブルに提供

■ 万代エリア 📍 新潟県

MAP p.49 C-2

日本海で獲れる旬の魚介と吟味した越後米を、職人が1つ1つ丁寧に仕上げる逸品の数々。ネタはすべて鮮度にこだわり、朝に魚市場で仕入れたものをすべてその日の内に使い切っている。また、地酒や一品料理も好評だ。

オススメの新潟酒
参乃越州 純米吟醸 / 八海山 特別純米原酒 / 麒麟山 伝辛 / べ張鶴 月

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で 生ビール1杯サービス	2回目の持参で 生ビール1杯サービス	3回目の持参で 生ビール1杯サービス
-----------------------	-----------------------	-----------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください ●飲物の内容はお店にご確認下さい。

☎025-245-8123
新潟市中央区万代5-11-20
🕒 11:30~22:00 (LO21:30)
🚫 無休 🍽️ 26席 📱 HP
客単価 4,000~5,000円
📱 カード利用可

FRENCH TEPPAN 静香庵 ■ 鉄板焼レストラン

【フレンチ テッパン せいこうあん】



大パノラマを眼下に
厳選素材の鉄板焼きを
贅沢に味わう

■ 万代エリア 📍 新潟県

MAP p.49 C-1

目の前で焼き上げる熟練シェフの軽やかな手さばき。新潟市中心部からの最高の眺望を楽しみながら、落ちついた雰囲気の中、厳選した素材をシェフがダイナミックに鉄板で調理。迫力はもちろん味も申し分なし。

オススメの新潟酒
久保田 萬寿 / 北雪 YK35 / 吉乃川 秘蔵酒 / 亀の爺

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で ご飲食代10%OFF	2回目の持参で ご飲食代10%OFF	3回目の持参で ご飲食代10%OFF
-----------------------	-----------------------	-----------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

☎025-245-1129
新潟市中央区万代3-1-1
メディアシップ19F
🕒 11:30~14:30 (LO14:00) / 17:30~22:30 (LO20:30)
🚫 無休 🍽️ 42席 📱 HP
客単価 昼4,000円 / 夜15,000円
📱 カード利用可

万代エリア

DELI & RESTAURANT piatto giorni ■ パスタ・惣菜

【でり あんど レストラン ぴあっとじよるに】



新潟の季節を楽しむ
デリとパスタ

■ 万代島エリア 📍 新潟県

MAP p.48 E-2

食の豊かな新潟の旬を取り入れたパスタとデリを気軽に楽しめるコンテナレストラン。子どもにも安心な無化学調味料で、ひとつひとつ手作りする味が魅力。

オススメの商品
デリとパスタを選べる『ジョルランチ』が人気。あれこれ迷ってお気に入りを見つけてください

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で デザートサービス	2回目の持参で デザートサービス	3回目の持参で デザートサービス
---------------------	---------------------	---------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

☎025-384-4955
新潟市中央区万代島2-3
ピアBandai内
🕒 11:00~LO18:00 (土・日曜、祝日は9:00~LO19:00)
🚫 火曜 🍽️ 24席 📱 HP
客単価 1,300円 📱 カード利用可

ANA クラウンプラザホテル新潟 和食ダイニング蔵 ■ 和食

【エーエヌエー クラウンプラザホテルにいがた わしょくダイニングくら】



花街「柳都」を
イメージした店内で味わう
郷土料理と村上牛

■ 万代エリア 📍 新潟県

MAP p.49 C-2

しっとり落ち着いた空間で、新潟の旬の食材をいかした郷土料理や一品料理などを楽しめる和食処。新鮮な魚介類や野菜、良質なお肉を目の前で焼き上げる「鉄板焼きコーナー」も魅力のひとつ。

オススメの新潟酒
真野鶴の舞 大吟醸 / 極上吉乃川 吟醸 / 越乃寒梅 / 久保田 / 鶴齢

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で ワンドリンクサービス&御飲食代5%オフ (4名様まで)	2回目の持参で ワンドリンクサービス&御飲食代5%オフ (4名様まで)	3回目の持参で ワンドリンクサービス&御飲食代5%オフ (4名様まで)
--	--	--

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●宴会及び特別プランでの利用不可 ●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

☎025-245-3335
新潟市中央区万代5-11-20
ANAクラウンプラザホテル新潟B1F
🕒 11:30~14:30 / 17:00~21:30 (LO21:00)
🚫 無休 🍽️ 100席 📱 HP
客単価 5,000円 📱 カード利用可

Hang Loose ■ フルーツソフトクリーム

【はんぐるーず】



新食感!! お好きなフルーツがソフトクリームになりますよ♡

■ 万代島エリア [👉 漢町券](#)

MAP p.48 E-2

新潟県産をはじめとする果物や野菜を3種類まで選び、バニラかヨーグルトのアイスに混ぜて作るソフトクリーム。果物は季節ごとに異なり、いつでも旬の味を楽しめる。ソフトクリームの他、クレープなども販売する。

オススメの商品
越後姫、桃、いちじく、ルレクチェなど、季節ごとになる新潟県産の旬のフルーツソフトクリーム

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で ソフトクリーム ワッフルコーン 30円オフ (グループ全員にサービス)	2回目の持参で クレープ 1トッピング サービス (グループ全員にサービス)	3回目の持参で ソフトクリーム ワッフルコーン 100円オフ (グループ全員にサービス)
---	--	--

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください



☎025-384-4077

新潟市中央区万代島2-3
ピアBandai内

🕒 10:00~17:00

🚫 無休 📱 HP

客単価 350円 カード利用不可

竹徳かまぼこ 新潟伊勢丹店 ■ かまぼこ

【たけとくかまぼこ にいがたいせんたん】



新潟食材で作る「しんじょう」を、あの方にも、あなたにも

■ 万代島エリア [👉 漢町券](#)

MAP p.49 B-2

数ある「竹徳かまぼこ」の店舗の中で、1番の品揃えを誇る新潟伊勢丹店。人気の「煮玉子しんじょう」や新潟おでん、お総菜など、おかずからおつまみまで豊富にラインナップ。蒲鉾はお土産にも最適。

オススメの商品
煮玉子しんじょう/南蛮海老しんじょう / 越乃海/新潟おでん ほか

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で 1,080円(税込) 以上お買い上げ につき 10%引き	2回目の持参で 1,080円(税込) 以上お買い上げ につき 15%引き	3回目の持参で 1,080円(税込) 以上お買い上げ につき 20%引き
--	--	--

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください



☎025-242-1111(代)

新潟市中央区八千代1-6-1
新潟伊勢丹地下1階

🕒 10:30~19:30

🚫 無休 📱 HP

客単価 300円~ カード利用可

万代島エリア

竹徳かまぼこ ピア Bandai 店 ■ かまぼこ

【たけとくかまぼこ ピアバンダイめん】



新潟の南蛮海老をしんじょうに、揚げ立てを市場でいただく

■ 万代島エリア [👉 漢町券](#)

MAP p.48 E-2

新潟市内最大級の鮮魚専門店、「万代島鮮魚センター」内に店を構える。こちらでは、揚げ立てのしんじょうや揚げ蒲鉾が店内で食べられるほか、お土産にも人気の詰め合せなど、お買い得品が勢揃い。

オススメの商品
南蛮海老しんじょう/新潟おでん/ごぼう天/枝豆天/イカ天

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で 1,080円(税込) 以上お買い上げ につき 100円引き	2回目の持参で 1,080円(税込) 以上お買い上げ につき 150円引き	3回目の持参で 1,080円(税込) 以上お買い上げ につき 200円引き
---	---	---

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください



☎025-256-8555(代)

新潟市中央区万代島2-2 ピアBandai
万代島鮮魚センター内

🕒 9:00~19:00

🚫 無休

客単価 300円~ カード利用可

万代島エリア

新潟珈琲問屋 ピア Bandai 店 ■ 珈琲専門店

【にいがたこーひーどんや ひあばんだいてん】



県下最大級! 常時70種類以上の珈琲豆を取り揃えた珈琲専門店

■ 万代島エリア [👉 漢町券](#)

MAP p.48 E-2

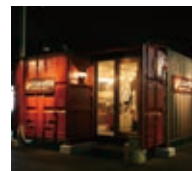
クラシカルな店内には新潟の銘店珈琲をはじめ、新潟県内最大級のコーヒー豆を常時70種類以上ディスプレイ。日替わりで毎日2種類のホットコーヒーを試飲でき、いつでも本格コーヒーを楽しむことができる。

オススメの商品
雪の力を利用した天然貯蔵庫「雪室」で低温熟成させたことにより、まろやかでやさしい味わいが増した「雪室珈琲」

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で 本日の珈琲 一杯無料 (1点以上のお買い上げでご利用可能)	2回目の持参で コーヒー豆 20%OFF (季節限定豆を除く)	3回目の持参で コーヒー豆 30%OFF (季節限定豆を除く)
--	--	--

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください



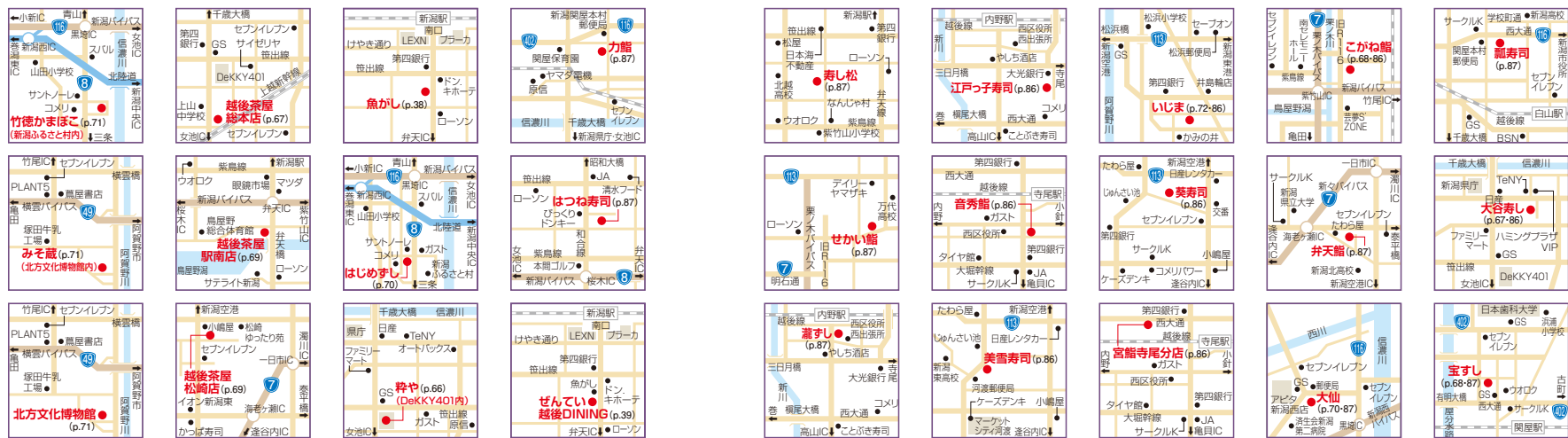
☎025-244-7500

新潟市中央区万代島2-8
ピアBandai内

🕒 10:00~18:30
(1~3月は18:00まで)

🚫 不定休 🚪 8席 📱 HP

客単価 800円 カード利用不可



寿司・割烹 かね清 古町本店 ■ すし

【すしかっぼう かねせい ふるまちほんてん】



厳選された食材を
リーズナブルに楽しめる

■ 古町エリア 

MAP p.64 D-3

初めての方でも気軽に入れる雰囲気
が魅力。毎朝仕入れる魚は市場で
活け締めにし、その日のうちに使い切
るなど、鮮度を大切にされた寿司のほ
か、割烹ならではの一品料理が味わ
える。

オススメの新潟酒

麒麟山/緑川吟醸/参乃越州 純米吟醸
/鶴齢 純米吟醸/♫張鶴 月



☎025-228-4141

新潟市中央区古町通7番町1006
☎ 11:30~14:00 / 17:00~深0:30
(L024:00、日曜、祝日は11:30~
22:30、L022:00)

休 12/31・1/1 席 45席 HP

客単価 3,000~5,000円

カード利用可

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日⑤まで3回利用できます。

1回目の持参で 生ビール1杯 サービス	2回目の持参で 生ビール1杯 サービス	3回目の持参で 生ビール1杯 サービス
---------------------------	---------------------------	---------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

新潟 日本橋 ■ すし・和食

【にいがた にほんばし】



新潟の美味を
極上の空間で楽しむ

■ 古町エリア 

MAP p.64 E-3

新潟の寿司割烹ここにあり。店内
に入ると秋田杉の一枚板の自慢のカウ
ンター。そこには日本海の幸を中心と
した旬の食材がズラリと並ぶ。県内外
のお客さま問わず、新潟の銘酒ととも
にお楽しみを。

オススメの新潟酒

久保田 萬寿/亀の翁/八海山 大吟醸/北雪 YK35



☎025-223-2584

新潟市中央区古町通8-1452-2
日本橋ビル6F

☎ 17:00~23:00

休 日曜 席 60席 HP

客単価 6,000円 カード利用可

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日⑤まで3回利用できます。

1回目の持参で 乾杯ドリンク 1杯サービス	2回目の持参で 乾杯ドリンク 1杯サービス	3回目の持参で 乾杯ドリンク 1杯サービス
-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

この本の使い方

- 其の1 1回の来店で、**1サービス→1スタンプ**。
たくさん使って、いっぱい得てください。
- 其の2 注文時に、お店のページを見せて、
サービスを受けることを伝えましょう。
- 其の3 2回目、3回目と、**ドンドンお得になる**
お店もありますから、本誌を忘れないように。

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日⑤まで3回利用できます。

1回目の持参で ご飲食代 10%引き	2回目の持参で ご飲食代 20%引き	3回目の持参で ご飲食代 30%引き
--------------------------	--------------------------	--------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

ご宴会、パーティではご利用にならない場合があります。
ほか、サービス内容は、各店によくご確認ください。

古町 エリア

食の陣

飲食店ガイド

割烹 きらく ■ 和食

【かっぼう きらく】



「きらく」に「きらく」を
モットーに本物志向の
料理を味わえる

■ 古町エリア 

MAP p.64 E-2

毎日仕入れる、港町新潟ならではの
「ここでしか食べられない」魚介類
をはじめ、新潟地産の厳選した季節
の食材を使用。刺身や焼物など鮮度
を大切にされた料理を提供。ゆっくりとき
らくにきらくに楽しめるお店。

オススメの新潟酒

麒麟山/鶴の友/雪の中梅/八海山/♫張鶴/
朝日山/鶴齢/金鶴



☎025-222-6036

新潟市中央区西堀前通8-1513

☎ 17:00~24:00(L023:30)

休 日曜・祝日 席 74席 HP

客単価 4,000~6,000円

カード利用可

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日⑤まで3回利用できます。

1回目の持参で 清酒一合 サービス	2回目の持参で 清酒一合 サービス	3回目の持参で 清酒一合 サービス
-------------------------	-------------------------	-------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください



古町エリア

みやこわすれ 古町店 ■ 居酒屋・和食

【みやこわすれ ふるまちでん】



明治21年築の建物をそのままに。地産地消にこだわるお店

■ 古町エリア 

MAP p.64 E-2

街の喧騒を抜け、一歩小路を入ると静かに佇む歴史ある建物がある。中は、時間を忘れゆつくりと寛げる空間。新潟の地酒と新潟の四季を堪能できる料理を提供してくれる。

オススメの新潟酒 白藤郷/真稜/桶取り傳衛門/緑川/越の鶴 ほか 魚沼産かじか・岩魚の骨湯、越後のどぶろくも豊富に揃う


025-378-3770
新潟市中央区南浜通1-374

17:00~深1:00
休 不定休 席 50席 HP

客単価 **5,000円** カード利用可

1回目の持参で 八海山 生ビール 1杯サービス (人数分)	2回目の持参で 八海山 生ビール 1杯サービス (人数分)	3回目の持参で 八海山 生ビール 1杯サービス (人数分)
--	--	--

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください


53  このページで紹介するお店は、湊町券がご利用になれます

地酒と焼肴 古町 山田家 ■ 居酒屋

【じげとやきざかな ふるまち やまだや】



新潟地酒の取扱い
70種類以上。地物に
こだわった本格居酒屋

■ 古町エリア 

MAP p.64 E-2

素材から調味料まで全て新潟産にこだわりの山田家の名物、富士山麓の溶岩焼料理の数々は海鮮からお肉、野菜にいたるまで新潟を食えます。新潟地酒が常時70種類以上取り揃え、季節によって銘柄も変わる。

オススメの新潟酒 玄米純米酒無ろ過瓶火入れ/嘉山無ろ過原酒純米吟醸

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で 『気まぐれ地酒 3種飲み比べ』 サービス (コース料理は 使用不可)	2回目の持参で 『旬のおつまみ 3種盛り合せ』 サービス (コース料理は 使用不可)	3回目の持参で 『炙り珍味 3種盛り合せ』 サービス (コース料理は 使用不可)
--	--	--

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●カードでの利用不可 ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

025-225-2218
新潟市中央区古町通8-1504 江部ビル2F

17:00~深1:00(LO24:00)
金・土曜、祝前日はLO深1:00
日曜はLO22:00

休 無休 席 34席 HP

客単価 **4,000円** カード利用可

古町エリア

富寿し 膳 ■ すし

【とみずし せん】



老舗寿司店
本物を気軽に楽しめる

■ 古町エリア 

MAP p.64 D-4

新潟の新鮮な地魚や鯖への目利き、熟成米酢や自家製寿しダレへのこだわりは、創業60年老舗の証し。初めての方でもお気軽に楽しめるお店です。写真は「匠」5,800円。

オススメの新潟酒 久保田 萬寿/鶴齢 純米大吟醸/北雪 YK35 / 桜鶴 大吟醸金印

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で ご飲食代 10%オフ	2回目の持参で ご飲食代 10%オフ	3回目の持参で ご飲食代 10%オフ
----------------------------------	----------------------------------	----------------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

025-224-6361
新潟市中央区川端町6-53
ホテルオークラ新潟3F

11:30~14:30/17:30~21:00
(土・日曜、祝日は11:30~14:30/17:00~21:00) 休 無休 席 18席 HP

客単価 **昼1,800円/夜5,000円**
カード利用可

52



鮭・割烹 丸伊 ■ すし・割烹

【すし・かっぱょう まるい】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で	2回目の持参で	3回目の持参で
おすすめの 地酒一合 サービス	おすすめの 地酒一合 サービス	おすすめの 地酒一合 サービス

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

常に高鮮度を誇る
地食の食材にこだわりの
誇りとする本格鮭・割烹

■ 古町エリア 

MAP p.64 E-3

「その日仕入れた魚はその日のうちに使い切る」が信条。食材に恵まれた新潟という地の利点をいかし、また、それを実現する職人の技術にこだわりと誇りを持って40年。新潟を代表する街・古町で、高鮮度な旬の地魚を心ゆくまで楽しもう。

オススメの新潟酒

米本来の味わいがまろやかな雪どけ水の中に溶けだし、やさしく舌の上で躍る「鶴齢純米吟醸」。新潟の魚との相性はもちろん、爛でも美味



☎025-228-0101

新潟市中央区東堀通8-1411

☎ 11:30~14:30 / 17:00~22:30

休 無休 席 100席 HP

客単価 昼1,200円 / 夜6,000円

カード利用可

魚介屋 玄徳 ■ 居酒屋

【ぎょかいや げんとく】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で	2回目の持参で	3回目の持参で
金鶴200ml サービス	純米酒200ml サービス	季節の おすすめ酒 200mlサービス

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

「魚介屋」の名のとおり、
魚料理に絶対の自信あり

■ 古町エリア 

MAP p.64 E-2

「魚介屋」の名のとおり、地肴の旨さで知られる店。毎日仕入れる魚や季節酒が違うので来店してからのお楽しみ。地物の魚介類入りのおまかせコースがおすすめ。豊富に揃えた新潟の地酒とご一緒にどうぞ。

オススメの新潟酒

金鶴純米 / 清泉純米 / 八張鶴純米 / 鮎正宗 / 麒麟山 / 鶴の友 (ほか)



☎025-229-5056

新潟市中央区南浜通1-373-3
チサンマンション1F

☎ 16:00~23:00

休 日曜 席 24席

客単価 4,500円 カード利用可

季節料理 いまい ■ 和食

【きせつよりい まい】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で	2回目の持参で	3回目の持参で
生ビール 1杯サービス	生ビール 1杯サービス	生ビール 1杯サービス

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

新潟の食材と地酒を
存分に堪能できる店

■ 古町エリア 

MAP p.64 E-2

のどろや村上牛など、新潟の旬の食材を使った美味料理を楽しめる。また、有名銘柄の地酒を30種類以上も取り揃えている。落ち着いたくつろぎやすい雰囲気も魅力で、つい長居してしまう。

オススメの新潟酒

亀の翁 / 八張鶴 / 八海山 / 清泉 / 久保田 / 越乃寒梅 / 麒麟山



☎025-224-9228

新潟市中央区西堀通8-1522-3

☎ 17:30~23:00 (LO22:30)

休 日曜 席 25席 HP

客単価 4,000円 カード利用可



新潟ふるまち志津川水産 ■ 居酒屋

【いがたふるまちしづかわすいさん】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で オール 10%引き	2回目の持参で オール 10%引き	3回目の持参で オール 10%引き
-------------------------	-------------------------	-------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

新潟と東北を味の絆で結ぶ店
心と舌を酔わす、
宮城と新潟の美味

■ 古町エリア 

MAP p.64 E-2

南三陸の名産「志津川タコ」をはじめ、アワビやメカブ、金華さば…そして、日本海の魚介を豊富に取り揃え、刺身、寿司を軸に多彩なラインナップで楽しませてくれる。東日本大震災の際、復興支援で足繁く通い、「半永久的に支援できれば」との思いで立ち上げた店。

オススメの新潟酒

一の蔵/浦霞/墨酒江/久保田/洗心/麒麟山/メ張鶴/北雪/村祐/根知男山/鶴齡/鮎正宗/鶴の友/八海山/真野鶴/高千代 ほか



☎025-229-6325
新潟市中央区古町通8-1507-2

🕒 17:30~24:00

🚫 不定休 🍽️ 76席 📄 HP

客単価 4,000円 カード利用可

海鮮問屋 大助 ■ 居酒屋

【かいせんどんや だいすけ】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で 旬の小鉢1皿 サービス	2回目の持参で 清酒1合 サービス	3回目の持参で お会計より 10%オフ
---------------------------	-------------------------	---------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

創業40年、新潟の旬の魚・野菜にこだわる笑顔で帰れる店

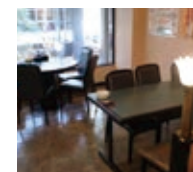
■ 古町エリア 

MAP p.64 D-3

地元の人々に支えられて40年。地産地消をモットーに、旬を届けてお客さまの笑顔と喜びをもらい毎日頑張っている店です。

オススメの新潟酒

王紋/メ張鶴/北雪/久保田/八海山/雪中梅



☎025-222-8580
新潟市中央区古町通7-934

🕒 11:30~14:00 / 17:00~23:00 (LO21:30)

🚫 日曜・祝日 🍽️ 80席

客単価 3,000円 カード利用可

古町 柳都庵 ■ 居酒屋・和食・蕎麦

【ふるまち りゅうとあん】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で ご飲食代 10%オフ	2回目の持参で ご飲食代 10%オフ	3回目の持参で ご飲食代 10%オフ
--------------------------	--------------------------	--------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください ●ランチタイムでは使用不可

手作り料理と鮮魚・炭火、地酒やクラフトビールなど新潟味自慢

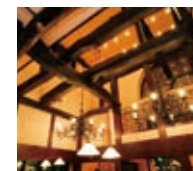
■ 古町エリア 

MAP p.64 D-3

十割そばと手作り料理、地酒、鮮魚など、「おいしいもの」を合言葉に、新潟を中心に全国から厳選素材を集める。店内は、古民家再生で知られるカールベクス氏がデザイン。モダンな空間で美味を堪能したい。

オススメの新潟酒

新潟は佐渡「北雪 YK35」はもちろん「越乃景虎銘水仕込」等、上越・中越・下越の地酒が豊富。旬の限定酒が常に並ぶ



☎025-223-6101
新潟市中央区古町通6-953

🕒 11:30~14:30 / 17:30~23:00 (LO22:30、金曜、祝前日は23:30まで。土曜は11:30~23:30、日曜、祝日は11:30~22:00(LO21:30))

🚫 無休 🍽️ 84席 📄 HP

客単価 3,600円 カード利用可

ホテルオークラ新潟 和食や彦 ■ 和食

【ホテルオークラにいがた わしよく やひこ】



ホテルオークラ新潟の和食処
新潟の四季の味覚を提供

■ 古町エリア [📄 新潟町券](#)

MAP p.64 D-4

新潟の四季の素材をいかした会席料理をはじめ、天ぷら、鉄板焼、寿司といった幅広い料理を提供する食事処。新潟市のシンボル「萬代橋」を望める部屋など、大小四つの個室を完備。

オススメの新潟酒

▽張鶴 大吟醸金印/久保田 萬寿/北雪 YK-35 / 越乃寒梅 特撰 ほか



☎025-224-6130(代)
新潟市中央区川端町6-53
ホテルオークラ新潟3F
🕒 11:30~14:30 / 17:30~21:00
(土・日曜、祝日は17:00から)
🍷 無休 🍴 60席 📄 HP
客単価 昼2,500円 / 夜6,000円
カード利用可

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日📄まで3回利用できます。

1回目の持参で ワンドリンクサービス	2回目の持参で ご飲食代5%オフ	3回目の持参で ご飲食代5%オフ
-----------------------	---------------------	---------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

越佐の旬と美酒 海老の髭 ■ 居酒屋・和食

【えっさのしゅんとびしゅ えびのひげ】



佐渡沖の魚介やのどごころ、村上牛など
素材にこだわりを持つお店

■ 古町エリア [📄 新潟町券](#)

MAP p.64 E-3

歴史息づく鍋茶屋通りに磯の香りを漂う大人の空間が。酒蔵を思わせる店内はカウンターや小個室に加え、明治40年建築の蔵を改装した多種多様な席を用意。活かすまま提供する佐渡沖の活南蛮海老が名物。

オススメの新潟酒

久須美酒造の「亀の翁」をはじめとした新潟屈指の銘酒が充実



☎025-210-8507
新潟市中央区古町通8-1433-2
🕒 17:00~24:00(LO23:00)
🍷 無休 🍴 94席 📄 HP
客単価 5,000円 カード利用可

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日📄まで3回利用できます。

1回目の持参で 越後の地酒150mlサービス	2回目の持参で 越後の地酒150mlサービス	3回目の持参で 越後の地酒150mlサービス
---------------------------	---------------------------	---------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

酒鮮食彩 山賀 ■ すし・和食

【しゅせんしよくさい さんが】



とっておきの
こだわり食材で
新潟を味わえる鮭屋

■ 古町エリア [📄 新潟町券](#)

MAP p.64 E-3

「いろいろ食べてもらいたいの、価格はできるだけ抑えめにしています」と店主。されど、天然の地魚や関川村の米、そして地下水など、素材に一切の妥協無し。多彩な一品料理も見逃せない。

オススメの新潟酒

▽鶴齢 辛口雪男



☎025-223-3457
新潟市中央区上大川前通8-1288
🕒 17:00~22:30
🍷 日曜 🍴 37席 📄 HP
客単価 5,000~10,000円
カード利用可

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日📄まで3回利用できます。

1回目の持参で 本日のおすすめ一品サービス	2回目の持参で 本日のおすすめ一品サービス	3回目の持参で 本日のおすすめ一品サービス
--------------------------	--------------------------	--------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

ふくを寄ぶ店 かき忠 ■ 和食

【ふくをよぶみせ かきちゅう】



下関のふく、広島のかき
新潟の四季の恵みを
存分に

■ 古町エリア [📄 新潟町券](#)

MAP p.64 E-3

昭和40年創業の老舗和食処。先代は広島出身で、現在は3代目の宏さんが腕を振るっている。下関のふく、広島のかき、そして新潟の四季の恵みを地酒と共に楽しみたい。

オススメの新潟酒

▽張鶴/鶴齢/朝日山/久保田/麒麟山/鶴の友/八海山/越乃寒梅



☎025-229-1818
新潟市中央区東堀通9-1407
🕒 11:30~13:15 / 17:00~LO21:00
🍷 日曜 🍴 70席 📄 HP
客単価 昼900円 / 夜3,000円
カード利用可

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日📄まで3回利用できます。

1回目の持参で 1ドリンクサービス (生ビール、ソフトドリンク、地酒も可)	2回目の持参で 1ドリンクサービス (生ビール、ソフトドリンク、地酒も可)	3回目の持参で 1ドリンクサービス (生ビール、ソフトドリンク、地酒も可)
---	---	---

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

観光アクセスプラン

● ● ACCESS PLAN ● ●

新潟市観光循環バス

新潟市中心部の観光施設を効率よく巡る「新潟市観光循環バス」。
新潟駅前発着で「白山公園先回りコース」と「朱鷺メッセ先回りコース」があります。
バス停は全部で17カ所あり、チューリップのマークが目印になっています。
観光施設や飲食店等の割引特典が付いた1日乗車券も販売しています。

1日乗車券

大人 500円 / こども 250円

1回乗車

大人 210円 / こども 110円

1日乗車券販売所

新潟交通各案内所(新潟駅・バスセンター)、新潟市歴史博物館(みなとびあ)、
新潟県立万代島美術館売店、北方文化博物館新潟分館、新潟市水族館(マリンピア日本海)、
新潟市會津八一記念館、新潟市美術館、新津記念館、旧齋藤家別邸 ※観光循環バス車内でも購入できます。

お問合せ

新潟交通バスセンター案内所 TEL.025-246-6333

<http://www.city.niigata.lg.jp/kanko/kanko/kankobus/>

新潟駅を降りたら

レンタサイクル・スマートクルーズ

自由気ままに新潟散策

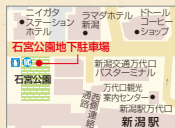
レンタサイクル

料金 3時間まで100円 以降1時間毎に100円

貸出・返却 レンタサイクルステーション

石宮公園地下自転車駐車場(MAP-p.41 C-3)など市内20カ所

利用時間 9:30~19:00(営業時間は、各施設により異なります。ご注意ください)



スマートクルーズ

料金 24時間1,000円

貸出・返却 万代シルバーホテル、ホテル日航新潟、新潟グランドホテル、カンティーナ・ジーオセット、
石宮公園地下自転車駐車場、東堤パーク600、ANAクラウンプラザホテル新潟 など9カ所

利用時間 9:00~21:00(営業時間は、各施設により異なります。ご注意ください)

会員登録制

※会員登録は各ステーションで。
初回受付に身分証明書が必要です。
会員カード作成に200円いただきます。

お問合せ

カミフル・サイクルステーション TEL.025-311-5459(月曜定休)

詳しくはホームページ

<http://www.niigata-furumachi.jp/rent/>

ウォーターシャトル

かつて、異国の旅人たちから“東洋のヴェネツィア”とも讃えられた
水の都・新潟を巡る、ちょっとステキな水上バス。快適な船旅をお約束します。

シャトル便(水上バス) ※料金は大人(小学生は半額)

料金 300~1,100円 1日フリー1,800円 自転車200円(レンタサイクルは100円)

航路 みなとびあ▶朱鷺メッセ▶萬代橋西詰▶万代シティ▶県庁前▶ふるさと村

運航 月~土曜3往復(日曜・祝日は増便、3/18(土)~11/26(日))

周遊便

※料金は大人(小学生は半額)

料金 1,000円

航路 朱鷺メッセ発着25分間の遊覧(朱鷺メッセ~りゅーとびあ付近ターン~朱鷺メッセ)

発時刻 冬期間(11月下旬~3月中旬)は、冬期ダイヤとなります。

10:00~17:00発で終日30分毎に出航します。

※12:30発は定休。貸切や荒天により運休する場合あり。 ※チャーター便(1時間~)のご予約は応相談。



ダイヤ
検索は
こちら



お申込み・お問合せ

信濃川ウォーターシャトル
TEL.025-227-5200

<http://www.watershuttle.co.jp/>

竹徳かまぼこ 本町店 ■ かまぼこ

【たけとくかまぼこ ほんちようてん】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で	2回目の持参で	3回目の持参で
1,080円(税込) 以上お買い上げ につき 100円引き	1,080円(税込) 以上お買い上げ につき 150円引き	1,080円(税込) 以上お買い上げ につき 200円引き

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

「しんじょう」を食歩き
新潟の台所、本町市場
商店街で新潟の

■ 古町エリア

📄 漢町券

MAP p.65 C-3

新潟の台所、本町6番町本町市場商店街の中にある竹徳かまぼこ店。揚げ立てのしんじょうや揚げ蒲鉾がズバリ。お総菜なども。食べ歩きや、食卓に並べるも良し。

オススメの商品

お買い得詰め合せ／しんじょう／さば味噌／鮭昆布巻／揚げ蒲鉾 ほか



☎025-229-2311

新潟市中央区本町通6-1113

🕒 9:00～17:30
(水・日曜、祝日は10:00～16:00)

🏠 不定休

👉 客単価 300円～ 📄 カード利用不可

古町エリア

小川屋 ■ 魚介加工品販売

【おがわや】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で	2回目の持参で	3回目の持参で
2,000円以上 お買い上げに つき5%オフ (一部除外品あり)	2,000円以上 お買い上げに つき7%オフ (一部除外品あり)	2,000円以上 お買い上げに つき10%オフ (一部除外品あり)

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

新潟の味を
未来に伝える

■ 古町エリア

📄 漢町券

MAP p.65 C-2

創業明治26年、「鮭は新潟に在り、鮭は小川屋に在り」。新潟に伝わる鮭・鱒・魚卵の食文化を極め昔の味・今の味を大切にして未来に伝えます。

オススメの商品

味くらべ (新潟の郷土料理「焼漬」と「トラウトサーモン」の詰合せ)



☎025-229-0111

新潟市中央区古町通5-611

🕒 9:30～18:30

🏠 水曜(7月・12月は無休) 📄

👉 客単価 3,000円 📄 カード利用可

パルファンドウ ■ 洋菓子・カフェ

【パルファンドウ】



お仕事の
手作りの
おいしさを届ける

■ 古町エリア [📍 古町](#)

MAP p.65 C-4

信濃川沿いにあるパティスリー。旬のフルーツや素材にこだわったお菓子、ウェディングケーキ、パースデーケーキ、ギフトなど充実の品揃え。併設したカフェスペースには、やすらぎ提からすぐのテラス席も完備。

オススメの商品

雪椿の花サブレ／新潟セブ／宮尾農園さんの卵ロール

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で 税抜き 1,000円以上 お買い上げの方 50円オフ (グループでの利用可能)	2回目の持参で 税抜き 1,000円以上 お買い上げの方 100円オフ (グループでの利用可能)	3回目の持参で 税抜き 1,000円以上 お買い上げの方 150円オフ (グループでの利用可能)
--	---	---

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください



☎025-225-3883

新潟市中央区川端町6-40-1

🕒 10:00～19:00
(喫茶は12:00～17:00)
📅 水曜(月1回火水連休あり)
👥 10席 [HP](#)

客単価 **1,000円** [カード利用不可](#)

八百重商店 ■ 食青果店

【やおじゅうようてん】



プロの眼で厳選した
商品を多数用意

■ 古町エリア [📍 古町](#)

MAP p.64 E-3

創業明治2年。厳選した新潟の食材・品質にこだわり続け、料理に彩を添える「はしり」「旬」「名残」も意識してのご提案や様々なお客様のご要望に応えるべく努力をしております。

オススメの商品

里芋／女池冬菜／越後姫

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で オール 10%引き	2回目の持参で オール 10%引き	3回目の持参で オール 10%引き
-------------------------	-------------------------	-------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください



☎025-228-8121

新潟市中央区古町通8-1450

🕒 9:00～20:30
(日曜、祝日は10:00～16:00)
📅 無休 [HP](#)

[カード利用可](#)

童心菓匠 丸屋本店 ■ 和洋菓子

【どうしんかしょう まるやほんてん】



お菓子づくりの
心でつくる
手のしごと

■ 古町エリア [📍 古町](#)

MAP p.64 D-3

創業明治11年。お菓子作りひと筋に、たゆみなく越後の四季や風土をお菓子として表現してきた老舗菓子店。「越後の豊かな素材に感謝しながら、自然なおいしさを主題に心をこめて作りたくと願っています」と店長。

オススメの商品

えだまめ餅／黒糖饅頭／新潟果樹園ノル・レクチェ梨まん 等新潟で採れる食材でつくる和洋菓子

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で お買い上げ 商品代金 10%オフ (一部商品を除く)	2回目の持参で お買い上げ 商品代金 10%オフ (一部商品を除く)	3回目の持参で お買い上げ 商品代金 10%オフ (一部商品を除く)
--	--	--

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください



☎025-229-3335

新潟市中央区東堀通6-1038

🕒 9:30～20:00

📅 無休 [HP](#)

[カード利用可](#)

笹川餅屋 ■ 和菓子

【ささがわもちや】



新潟名産「笹川餅屋」の
火付け役として
新潟で130年

■ 古町エリア [📍 古町](#)

MAP p.65 C-2

明治16年創業。「ほんものの味を届ける」を信念とし、県産の材料にこだわった餅菓子を販売する老舗和菓子屋。笹川餅屋をはじめ、金賞受賞「鮭まんじゅう」、「チョコっと新潟」、「新潟米粉のかわいい友達」が人気。

オススメの商品

笹川餅屋／笹川もち／鮭まんじゅう／新潟米粉のかわいい友達

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で 2,000円以上 お買い上げの方 100円OFF (グループでの 利用不可)	2回目の持参で 2,000円以上 お買い上げの方 200円OFF (グループでの 利用不可)	3回目の持参で 2,000円以上 お買い上げの方 300円OFF (グループでの 利用不可)
---	---	---

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません ●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください



☎025-222-9822

新潟市中央区西堀通4-739

🕒 8:00～18:00

📅 不定休 [HP](#)

客単価 **110円～** [カード利用可](#)



海鮮料理 越後茶屋 総本店 ■ 和食

【かいせんにより えちごちゃや そうほんてん】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日⑤まで3回利用できます。

1回目の持参で 越後の 寿司2貫+ 地酒プレゼント (地酒はソフトドリンクに 変更可)	2回目の持参で 越後の 郷土料理+ 地酒プレゼント (地酒はソフトドリンクに 変更可)	3回目の持参で 越後の お造り+ 地酒プレゼント (地酒はソフトドリンクに 変更可)
--	--	---

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

魚介類を中心とした
新潟の食と酒。越後の
「うんめえもん」がいっぱい

■ 女池 IC エリア 📍 漁町券

MAP p.49 個マップ

岩船産コシヒカリと新鮮な海・山の幸を使用した越後料理と地酒を取り揃える和食処。特に、海鮮料理は県内外から新鮮な魚介類を仕入れ、旬や鮮度にこだわり提供している。

オススメの新潟酒

新発田市の金升酒造や村上市の大洋酒造などの蔵人とふれあひながら料理と酒を楽しむ会を定期開催。厳選地酒も各種用意する



☎025-285-9911
新潟市中央区女池上山1-5-18
🕒 11:00~L014:30 / 17:00~L021:00(土日祝、
祝日は11:00~22:30(7~10)L021:30、ドリンク
L022:00)
🏠 無休 🍽️ 300席 📱 HP
客単価 昼1,000円 / 夜2,500円
カード利用可

大谷寿し ■ すし・和食

【おたにずし】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日⑤まで3回利用できます。

1回目の持参で 地酒1合 サービス	2回目の持参で 地酒1合 サービス	3回目の持参で 地酒1合 サービス
-------------------------	-------------------------	-------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

季節限定の
山古志の山菜は
要チェック

■ 県庁エリア 📍 漁町券

MAP p.48 個マップ

新潟県庁近くにある鮭処。旬のネタはもちろんのこと、4~7月には、主人自ら山古志に採りに行く山菜の天ぶらが評判。春には店の前に桜が咲く。リーズナブルなランチも大好評。

オススメの新潟酒

麒麟山 伝辛 / 朝日山 / 沢張鶴



☎025-284-1787
新潟市中央区上所上1-136-20
🕒 11:30~13:30 /
17:00~23:00
🏠 無休 🍽️ 50席
客単価 昼800円 / 夜3,000円
カード利用不可

この本の使い方

- 其の1 1回の来店で、**1サービス→1スタンプ**。たくさん使って、いっぱい得してください。
- 其の2 注文時に、お店のページを見せて、サービスを受けることを伝えましょう。
- 其の3 2回目、3回目と、**ドンドンお得になる**。お店もありますから、本誌を忘れないように。

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日⑤まで3回利用できます。

1回目の持参で ご飲食代 10%引き	2回目の持参で ご飲食代 20%引き	3回目の持参で ご飲食代 30%引き
--------------------------	--------------------------	--------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

ご宴会、パーティではご利用にならない場合があります。
ほか、サービス内容は、各店によくご確認ください。

その他 エリア

食の陣 飲食店ガイド

越後へぎそば処 粹や ■ 蕎麦

【えちごへぎそばどころ いきや】



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日⑤まで3回利用できます。

1回目の持参で お会計 5%引き	2回目の持参で お会計 8%引き	3回目の持参で お会計 10%引き
------------------------	------------------------	-------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

新潟名物「へぎそば」の
専門店。毎日店内で打つ
そばは絶品

■ 県庁エリア 📍 漁町券

MAP p.49 個マップ

旬の先取りを心掛け、昨年と同じように、今年も、どこよりも早く新そばをスタート。北海道産のそば粉と青森産の海藻(ふのり)で、毎日打ち立て、茹でたてを提供しています。県内産の食材をできる限り使います。

オススメの新潟酒

越後村上のお酒・バ張鶴、大洋盛



☎025-282-7288
新潟市中央区上近江4-12-20
DeKKY401 1F
🕒 11:00~L020:30
(16:00~17:00は甘味のみ)
🏠 無休 🍽️ 38席 📱 HP
客単価 1,000~1,300円
カード利用可

海鮮料理 越後茶屋 駅南店 ■ 和食

【かいせんりょうり えちごぢやや えきなんてん】



魚介類を中心とした
新潟の食と酒。越後の
しうんめえもんがいつぱい

■ 弁天橋エリア 

MAP p.49 個マップ

岩船産コシヒカリと新鮮な海・山の幸を使用した越後料理と地酒を取り揃える和食処。特に、海鮮料理は県内外から新鮮な魚介類を仕入れ、旬や鮮度にこだわり提供している。

オススメの新湯酒

店長厳選のおすすめ日本酒は県内はもちろん、全国各地の地酒も季節に合わせて取り揃えている。味わいの違いも楽しめる。



☎025-240-8668
新潟市中央区紫竹山6-3-6
☎ 11:30~L014:30 / 17:00~22:30 (フード)
L021:30,ドリンクL022:00,土日曜、祝日は11:30
~22:30(フードL021:30,ドリンクL022:00)
休 無休 席 233席 HP
客単価 昼1,000円 / 夜2,500円
カード利用可

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で 越後の 寿司2貫+ 地酒プレゼント (地酒はソフトドリンクに 変更可)	2回目の持参で 越後の 郷土料理+ 地酒プレゼント (地酒はソフトドリンクに 変更可)	3回目の持参で 越後の お造り+ 地酒プレゼント (地酒はソフトドリンクに 変更可)
--	--	---

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

海鮮料理 越後茶屋 松崎店 ■ 和食

【かいせんりょうり えちごぢやや まつざきてん】



魚介類を中心とした
新潟の食と酒。越後の
しうんめえもんがいつぱい

■ 松崎エリア 

MAP p.49 個マップ

岩船産コシヒカリと新鮮な海・山の幸を使用した越後料理と地酒を取り揃える和食処。特に、海鮮料理は県内外から新鮮な魚介類を仕入れ、旬や鮮度にこだわり提供している。

オススメの新湯酒

新発田市金升酒造などの蔵人とふれ合いながら料理と酒を楽しむ会を定期開催。厳選地酒も種類豊富に取り揃えている



☎025-279-4039
新潟市東区新松崎2-2-3
☎ 11:00~L014:30 / 17:00~22:00 (フード)
L021:00,ドリンクL021:30,土日曜、祝日は11:00
~22:30(フードL021:30,ドリンクL022:00)
休 無休 席 166席 HP
客単価 昼1,000円 / 夜2,500円
カード利用可

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で 越後の 寿司2貫+ 地酒プレゼント (地酒はソフトドリンクに 変更可)	2回目の持参で 越後の 郷土料理+ 地酒プレゼント (地酒はソフトドリンクに 変更可)	3回目の持参で 越後の お造り+ 地酒プレゼント (地酒はソフトドリンクに 変更可)
--	--	---

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください

宝すし ■ すし

【たからすし】



絶妙なバランスで
握る 鮨と毎日書き換える
黒板メニューが人気

■ 文京町エリア 

MAP p.48 個マップ

お一人さまからファミリーまで、気軽に利用できる本格鮨店。黒板にギッシリと書き出されたおすすめメニューは、旬の握りから季節の一品料理まで幅広い。

オススメの新湯酒

金鶴 大吟醸 / 〆張鶴 / 鶴の友 別撰 / 麒麟山 伝辛 / 鶴齢 純米吟醸

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で ご飲食代 5%オフ	2回目の持参で ご飲食代 5%オフ	3回目の持参で ご飲食代 10%オフ
-------------------------	-------------------------	--------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください



☎025-266-0382
新潟市中央区文京町1-17 シャレー文京1F
☎ 11:30~13:00(日曜、祝日のみ営業) / 17:00~21:30 (L021:00)
休 水曜(祝日の場合は翌日)
席 32席 HP
客単価 4,500~5,000円
カード利用可

こがね鮨 ■ すし・割烹

【こがねすし】



新湯の鮨を
お昼に楽しむ
ランチに強い寿司屋

■ 東区エリア 

MAP p.48 個マップ

「旨い魚は旨いシャリに出会って初めて最高の鮨になる」がモットー。「旨い鮨を気軽に味わってほしい」との思いからランチに注力しており、握りや海鮮丼などお手頃価格から贅沢ランチまで全15品が揃う。

オススメの新湯酒

今代司純米 / 八海山本醸造 / 久保田千寿 / 北雪極み本醸造 / 麒麟山伝辛 / 鶴の友 / 〆張鶴 / 白龍辛口 / 白龍生酒

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で 感謝の一品 又は地酒一合 サービス	2回目の持参で 感謝の一品 又は地酒一合 サービス	3回目の持参で 感謝の一品 又は地酒一合 サービス
------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合がございます。ご了承ください



☎025-246-0032
新潟市東区紫竹5-1-1
☎ 11:00~14:00 / 16:00~21:30
(日曜は11:00~21:00)
休 月曜 席 45席 HP
客単価 昼1,200円 / 夜4,500円
カード利用可(夜のみ)

北方文化博物館 食休み みそ蔵 ■ 和定食

【ほっぼうふんかほくぶつかん しょくやすみ みそくら】



昔日が今も
息づくしつらえで味わう
越後のもてなし膳

■ 江南区エリア [📍 湊町券](#)

MAP p.49 個マップ

北方文化博物館（伊藤邸）のみそ蔵は使用人60人のご飯を賄っていた。今は入館者用の食事処。地元の食材をお母さんたちが丁寧に味付けし、炊きたての美味しいご飯がいただけます（要予約）。

オススメの商品

羽釜炊飯体験はお客様が火を着けることも可能。羽釜で炊いたお米はふっくらつやつや。ちよつと贅沢な味の豊かさが自慢です



☎025-385-2001

新潟市江南区沢海2-15-25
9:00~17:00(12~3月は16:30まで。食事は11:00~14:00)
無休 240席 HP

客単価 入館料+食事2,000円

カード不可 ※入館料が必要となります

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で 食事代 100円引き (入館料は 550円の 特別価格)	2回目の持参で 食事代 200円引き (入館料は 550円の 特別価格)	3回目の持参で 食事代 300円引き (入館料は 550円の 特別価格)
---	---	---

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

竹徳かまぼこ ふるさと村店 ■ かまぼこ

【たけとくかまぼこ ふるさとむらてん】



新潟の魅力満ちたふるさと村で、揚げ立てのしんじょうを食へ歩き

■ 新潟ふるさと村 [📍 湊町券](#)

MAP p.49 個マップ

銘菓や特産品、ご当地グルメなど、新潟の魅力がいっぱいに詰まった道の駅「新潟ふるさと村」の中にある蒲鉾の専門店。揚げ立てのしんじょうなどを販売。

オススメの商品

海老しんじょう/カニしんじょう/海老マヨ/玉ねぎ天/チーズ天



☎025-230-3330(代)

新潟市西区山田2307-1
新潟ふるさと村 鮮魚センターマリン内

10:00~17:30

不定休 HP

客単価 300円〜 カード利用不可

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で 1,080円(税込) 以上お買い 上げにつき 100円引き	2回目の持参で 1,080円(税込) 以上お買い 上げにつき 150円引き	3回目の持参で 1,080円(税込) 以上お買い 上げにつき 200円引き
---	---	---

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●グループで一つのサービスとなります ●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

はじめずし 黒埼店 ■ 回転寿司

【はじめずし くらさきてん】



毎朝、新鮮な魚介類を仕入れ、自店仕込みで提供

■ 新潟ふるさと村エリア [📍 湊町券](#)

MAP p.49 個マップ

大きめネタのグルメ回転寿司として20年。新潟産にこだわり、豊富な白身魚や本マグロ大トロ、中トロはもちろん、3貫ネタや3種盛りも人気。自店仕込みゆえの海鮮汁は絶品。まかない丼も人気。

オススメの新潟酒

バ張鶴/麒麟山/朝日山

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で 海鮮汁 サービス	2回目の持参で ご飲食代 10%オフ	3回目の持参で 茶碗蒸し 1つサービス
------------------------	--------------------------	---------------------------

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください



☎025-379-3141

新潟市西区山田428-1

11:00~21:00

休 1/1 席 50席 HP

客単価 昼1,000円/夜1,500円

カード利用不可

その他エリア

すし処 大仙 ■ すし

【すしどころ だいでん】



開放的な純和風すし処、異空間!庭園を眺む、

■ 西区エリア [📍 湊町券](#)

MAP p.48 個マップ

新潟西ICから一番近い、創業40年の本格寿司店。生い茂る木々に囲まれて食べるお寿司は格別。趣味が釣りの店主。運が良ければ、新潟沖で釣れた魚がネタケースに並んでいるかも。

オススメの新潟酒

ゆきびしん(純米)/越乃幻の酒(純米吟醸)

本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で 大仙 おまかせの 寿司2貫または 巻物1本を サービス	2回目の持参で 大仙 おまかせの 寿司2貫または 巻物1本を サービス	3回目の持参で 大仙 おまかせの 寿司2貫または 巻物1本を サービス
--	--	--

●注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
●グループで一つのサービスとなります ●特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください



☎025-231-4355

新潟市西区寺地509-5

11:30~13:00/17:00~22:00

休 月曜(月に1回火曜定休)

席 36席

客単価 4,000円 カード利用不可

鮨・割烹いじま ■ 和食・すし

[すし・かっぱういじま]



本誌持参の方へサービス!! 2018年3月31日④まで3回利用できます。

1回目の持参で 飲食代 100円OFF	2回目の持参で 飲食代 200円OFF	3回目の持参で 飲食代 300円OFF
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

- 注文時にこのページをご提示ください ●他のサービス、クーポンとの併用はできません
- グループでの利用OK ●宴会、パーティでの利用不可
- 特別な事情によりサービスが受けられない場合もございます。ご了承ください

生粋の味づくし
旬を堪能できる鮨と
会席料理が人気

■ 松浜エリア

[もっちゃん](#)

MAP p.48 個マップ

穏やかな時間が流れる和み空間で、鮨や会席料理コースをじっくりと味わえるのが魅力。大切な人と過ごす、かけがえのないひと時を演出してくれる。また、料理や鮨に合う地酒を各種取り揃えている。

オススメの新潟酒

朝日山/ 八張鶴/ 寒梅/ 八海山/ 麒麟山/ 鶴齢/ 洗心/ 菊水/ 雪中梅/ 北雪/ 鶴の友



☎025-259-5678

新潟市北区松浜本町2-16-13

☎ 11:30~13:30 / 16:30~21:30

休 不定休 席 60席 HP

客単価 **5,000円** カード利用可

その他エリア



坂井ファームクリエイト 「親子でもち米づくり」

新潟市江南区や新潟駅で野菜の直売所「採彩」を営む坂井ファームクリエイトが、田植えから、刈り取り、もちつきまで(3回参加が条件)を親子で体験する「親子でもち米づくり」を開催。採彩には、かわいい羊もいますので、子どもたちは大喜びです。

開催スケジュール

田植え 5月14日(日) 9:00集合
刈り取り 9月10日(日) 10:00集合
もちつき 12月29日(金) 15:00集合
※3回ご参加できることが条件です

参加費 3,500円(1組・おもち3kg付)
募集人数 親子20組
持ち物 汚れてもいい服、靴、帽子、手袋
当日の集合場所・連絡先 採彩(新潟市江南区嘉本12)
☎025-280-4300

お申し込み 食の陣実行委員会事務局 [食の陣] 検索
電話、FAX、インターネットから ☎025-286-9112(平日10:00~17:00)
FAX.025-226-3690

新潟
食の
おもしろ話

「見て、聞いて、作って、食べる」
新潟の食の魅力、再発見。

新潟花街茶屋

にいがたはなまちちや

旧齋藤家別邸で

『新潟古町芸妓の舞』鑑賞

京都の祇園、東京の新橋と

並び称された

新潟・古町の花柳界。

200年の伝統を誇る

新潟芸妓の舞を、

かつての豪商のお屋敷で愉しむ

『新潟花街茶屋』。

芸妓さんとの写真撮影や

お座敷遊びの紹介もあります。



- 開催期日
- 4月 15日(土)
22日(土)
 - 5月 13日(土)
27日(土)
 - 6月 3日(土)
10日(土)
17日(土)
 - 7月 1日(土)
8日(土)
15日(土)

プログラム

13:00～ 受付
(席は自由席)

14:00 開会

- ・みなとまち新潟と新潟古町芸妓のお話
- ・新潟古町芸妓の舞
- ・お座敷遊びの紹介
- ・芸妓との記念撮影

14:45 閉会

※開会後の途中入場はできません。時間厳守をお願いします。
※受付後から18:00までは、旧齋藤家別邸を自由に観覧できます。
※写真は自由に撮影いただけますが、三脚の使用はできません。

参加費 大人3,000円 小中学生2,700円
(抹茶・和生菓子つき)

会場 旧齋藤家別邸

新潟市中央区西大畑町576
※会場へは、階段による昇降になります

申込み 開催日の3日前までに、お電話かインターネットで新潟観光コンベンション協会
tel.025-223-8181
(平日8:30～17:15)

www.nvcb.or.jp

※申し込み状況により開催中止となる場合があります
※開催当日、定員に余裕がある場合は、当日申込みも可能
⇨開催当日の9:30～12:00に旧齋藤家別邸 ☎025-210-8350まで

定員 各回30人

井出養蜂園 井出博さん



はちみつを通して
私たちの生活に関わる
蜂の役割を伝えていきたい



PROFILE

昭和39年生まれ。井出養蜂園の3代目。会社勤めをしながら父とともに養蜂を行ない、はちみつ作りに携わる。平成24年から専業に。

味や香り、色など花の種類によって、さまざまな個性が楽しめるハチミツ。採蜜方法やその土地の環境など、いろいろな理由で品質の良し悪しに影響が出やすい繊細な食材だ。「365日蜂のことばかり考えています」と話すのは井出養蜂園3代目の博さん。一般企業に勤めながら、お父様のもとで養蜂の経験を積み、5年前に専業として受け継いだ。新潟市内や山北エリアなどで集めたアカシアやトチ、百花蜜や烏山椒を定番に、春限定の桜などのハチミツを販売している。人気のアカシアは、県の品評会で何度も最優秀賞を受賞した一級品。雑味がなく上品な甘みとコク、透明感のある色沢の美しさが特徴だ。品質の高さを保つために大切にしていることは、「1にも2にも健康な蜂の状態を維持すること。誰でも体調がすぐれないなど元気が出ない時があると思います。蜂も同じように元気がない状態に陥る場合があります。こうなってしまうと、高品質のハチミツを集



●ショップは、新潟市西区有明町1-29 ☎025-266-1319

めてもらうことが出来ません。原因はいろいろありますが、大きさが2ミリ程度の小さなダニに寄生されるのですが、最近では大きな脅威となっています。常に蜂たちを観察して健康状態に気を配ることがポイントです」。井出さんがハチミツを集めるのは、4月から6月の3カ月間のみ。この期間中は、特に気を抜くことができない。「おいしいハチミツを採るには、元気な働き蜂を育て、数を増やすことが大切。ひと箱に大体4万匹ほどいるのが理想ですね。7月に入ると採蜜はやめ越冬の準備に移ります。病気にならないよう巣箱に葉を設置したり、栄養豊富な餌をあげたりという作業が主です」。養蜂を本格的に学ぶようになって、蜂を育てる難しさや奥深さを実感した井出さん。特に強く実感しているのは、蜂と自然と人間の生活の密接な関係にあるそうです。「植物の花粉を運び、種子を作り森を育てると言われる蜂が減少し、自然も減っています。環境が変化す

れば、もちろん私たち人間の生活にも影響してきます。蜂、自然人間はとても深い関係にあるというのを養蜂家ならではの目線で伝え、環境保全に役立てていきたいです」。

Q 井出さんに10の質問

- A1 「ハチミツたっぷりのパンケーキ」
- A2 「ゴーヤ」
- A3 「のっぺ」
- A4 「黒埼茶豆をビールと一緒に」
- A5 「ビールを奥さんと飲んでます」
- A6 「ご飯と味噌汁、おかず」
- A7 「パンケーキ。子供と作る時もあります」
- A8 「炊きたてご飯と焼きたらこ」
- A9 「エビフライ」
- A10 「新潟の食材は全てが素晴らしい！」

Q1・一番好きな食べ物は何ですか？ Q2・実は、〇〇はキライ、という食べ物は何ですか？ Q3・新潟の郷土料理と言えば、何ですか？ Q4・今晚、どうしても食べたいものは？ Q5・晩酌は、何を、どれくらい飲まれますか？ Q6・普段の朝食には、何を召し上がりますか？ Q7・得意料理は、ありますか？ Q8・人生最後の食事に食べたいものは？ Q9・我が家の味と言ったら、何ですか？ Q10・新潟の食自慢をひと言で！

ひうら ゆきひこ
樋浦幸彦さん



最盛期になると収穫は朝5時と夕方4時の2度行なっている。朝夕行わないと、大きく育ちすぎてしまうんだとか。収穫、箱詰め、出荷と作業は一家総出で分担して行なう



もつと知ってもらえるように

いろいろな部分で

挑戦し続けた

ウチのキュウリを



PROFILE

現在39歳。2000年より家業である農家の27代目を受け継ぐ。就農17年目で、米作りとキュウリを手掛け、独自の生産技術を模索している

代々米農家を営んできた樋浦農場の27代目として奮闘する樋浦幸彦さん。高校卒業後、東京農業者大学校に入学、卒業後すぐ実家を継いだという。「高校生の時に父に進路を迫られて、『どうせいつか継ぐのなら、今からやっつたれ！』という想いで継ぐことを決意しました(笑)。今は米とキュウリの二本柱でやっています。キュウリの生産は40年ほど前に、父が地元農家の方々と始めたのがきっかけ。出荷は、3月から12月の間、途切れることなく行なっています。季節によって育てる品種は異なる一方で、春は、果肉が柔らかくうまみと甘み、香りのバランスがよい『モンドール』を。夏から秋は、味が濃く、香りも強い『クラージュ2』を栽培。5月頃から収穫量がグッと増え、ピークを迎える8月末には一日平均6000本を出荷するほどだ。「キュウリって、すごく繊細でわがままな野菜なんです。水をあげ過ぎると病気になるし、足りないとかれてしまう。温度変化

にもすごく敏感ですね。肥料の種類や量にもとても気を使います。ですから、ミネラル豊富な海藻を乾燥させたものや、大豆と米ぬかを使った自家製のものなど有機質の肥料を主に使って土作りをしています。米作りも無農薬でやっているのですが、その技術をキュウリにもいかしてみました。米農家ならではの工夫が光るのも特徴だ。また、PR活動にも力を入れており、チラシを作って消費者や市場の人々に配布している。「今までは正直面倒くさがるって広報活動はやっていなかったんです。でも、どんな野菜なのかをお客さんにちゃんと伝えて、安心して食べてもらえるようにという思いを込めて始めました。そうしたら、お客さんからの反響も増えましたね。そんなこともあり、生のキュウリだけではなくて、佃煮を製品化して販売も始めました。西蒲区の直売所などで販売しています。ごはんにも酒にも合いますよ。そう語る樋浦さんに、今後はどんなことに挑戦

したいかという問いに「もつと加工品にチャレンジしてみたいですね。PR面も積極的に取り組みたいです。技術の確立など課題が山積みですが、その分やりがいも強く感じて楽しいです。」

樋浦さんに10の質問

- A1 「カレーライス」
- A2 「酸っぱいもの(酢の物とか)」
- A3 「剣先焼き」
- A4 「麻婆茄子」
- A5 「ビールの500ml缶1本と、ウイスキーちよびっと」
- A6 「ご飯とみそ汁は欠かせません。ガツリいきます！」
- A7 「ミートソースパスタ」
- A8 「味噌をつけたおにぎり」
- A9 「キュウリの漬物」
- A10 「米ですね。米自体もおいしいですし、それに関連した日本酒や米菓関係もうまい！」

Q1・一番好きな食べ物は何ですか？ Q2・実は、〇〇はキライ、という食べ物はありますか？ Q3・新潟の郷土料理と言えば、何ですか？ Q4・今晚、どうしても食べたいものは？ Q5・晩酌は、何を、どれくらい飲まれますか？ Q6・普段の朝食には、何を召し上がりますか？ Q7・得意料理は、ありますか？ Q8・人生最後の食事に食べたいものは？ Q9・我が家の味と言ったら、何ですか？ Q10・新潟の食自慢をひと言で！

あまの けいいち

天野農園 天野恵一さん



一番大切なのは
マメコバチっていう
蜂かも知れないです



PROFILE

写真、楽器、スキューバダイビング、スキー、釣り、登山と大変な多趣味にして、どれもプロ級の腕前。

ブドウや梨など、果物の一大産地としてお馴染みの聖籠町。中でもサクランボは県内生産量の約90%を占め第一位に輝く名産品。そして、それらの果物を摘み取り、その場で食べられる観光農園が多いのも聖籠町の大きな特徴だ。こちらの天野農園は、サクランボ観光農園の草分け。「ウチには全部で1町8反のサクランボ畑があり、佐藤錦、ナポレオン、紅秀峰、南陽月山など、15〜16種類のサクランボを作っています。甘い、酸っぱい、より粒の大きいモノなど、最近のお客さんは舌が肥えていて、いろんな品種を食べたがります。そんな要望を聞いていたらドンドンと増えてしまっただけ(笑)。来園者も年々増え続け、それが多くのリピーターとなっていくという。最近ではバスツアーで訪れる旅行パックのコースにもなっているほどだ。そもそも、サクランボの旬は非常に短い。例年であれば6月上旬からの約2週間ほど。そのため、週末ともなると700人を超える方

4月の下旬になると一斉に畑の中をマメコバチが飛び始めるのだ。



オリジナルの『さくらんぼジャム』800円。聖籠地場物産館、ざぶーんなどで販売

【観光農園入園料】

・30分食べ放題 1500円(品種の指定あり)

・フリー食べ放題 3500円(品種の指定なし)

※両コースともおみやげ付き

●住所・問合せ 天野さくらんぼ狩り園

聖籠町大字二本松2047 ☎090-5409-4159

が来場する盛況振りだ。だから天野さんは、その2週間に美味しいサクランボを提供するため、1年をかけてしっかりと準備しているのだ。「シーズンが終わると、農園の設備の後片付けをして、草刈り。それが終わると、それぞれの木の状態を見ながら肥料やったり病気の予防をしたり。冬の間には枝の剪定も済ませ春を迎えるんです」。畑作業と平行して、サクランボの受粉に欠かせないマメコバチという蜂の飼育の準備も進めるといふ。「河原などにたくさん茂っているヨシを刈り取り、切り揃えて箱に入れる。春先、長野や山形に出掛け、成虫を買い入れ、それを聖籠の畑に放し、卵を産みつけてもらうんです。聖籠の自然環境を考えた時、通常のハチミツを作るセイウミツバチよりも、低温でもよく活動するマメコバチの方が適しているんだよね。そんな意味では、ウチのサクランボ作りで一番大切なのはマメコバチの存在ってことになっちゃうかもね」。サクランボの花が咲く



天野さんに10の質問

- A1 「ジャガイモ料理」
- A2 「臭いの強い、辛いもの。ニンニクとかはダメです」
- A3 「のっぺ」
- A4 「タレカツ丼」
- A5 「お酒は飲みません」
- A6 「ごはん、味噌汁、納豆、漬け物・・・和食」
- A7 「釣りをやるので、魚は捌けます」
- A8 「最高に美味しいサクランボ」
- A9 「ジャガイモの油炒め」
- A10 「美味しい枝豆、サクランボなど、県外に自慢できる農作物はいっぱいある」

Q1・一番好きな食べ物は何ですか？ Q2・実は、〇〇はキライ、という食べ物はありますか？ Q3・新潟の郷土料理と言えば、何ですか？ Q4・今晚、どうしても食べたいものは？ Q5・晩酌は、何を、どれくらい飲まれますか？ Q6・普段の朝食には、何を召し上がりますか？ Q7・得意料理は、ありますか？ Q8・人生最後の食事に食べたいものは？ Q9・我が家の味と言ったら、何ですか？ Q10・新潟の食自慢をひと言で！

ちはら やすゆき

茅原靖之さん



大きく成長していきまますよ
見る見るうちに
受粉したあとは、

PROFILE

昭和56年生まれの35歳。自動車整備の仕事で9年ほど経験した後、実家の農家に入り5年。以来、美味しいトウモロコシを追求する日々が続く。



「横越は、元々長芋の一大生産地なんです。ただ、長芋は同じ場所での連作ができないから、その間作用として父の代からトウモロコシが導入されたと聞いています」と話すのは、4町の田んぼと2町の畑を持つ農家の26代目、茅原靖之さん。「現在作っているのは『ゴールドラッシュ』と『ゴールドラッシュ90日タイプ』の2種類です。通常のゴールドラッシュは83日で収穫できるのですが、高温の気温の中で育て続けると良いものが取れなくなってしまいます。一方90日タイプは、夏の暑い時期まで収穫時期を引く張れる品種です」。トウモロコシ作りは春先から始まる。まず、3月の末頃に、専用の土を入れたトレーに種を蒔き、苗を育てて、それを畑に移植する。「育成のポイント、よく発芽を揃えること。ちゃんと揃って出てこない、あとではらつきが出たりして良くないので、天候など、種を蒔く時の状況を見極めることが難しいですね」。そのかわり、苗を移植

忙しいのは、春の作付けをする時でしょうか。3月末から田植えが終わる5月半ばまでですね。ほとんどすべてのものを植え付ける時期なので(笑)。

Q 茅原さんに10の質問

- A1 「麺類全般、中でも一番はラーメン」
- A2 「香草系の食べもの。セロリとか、食わず嫌いです」
- A3 「のこぺ」
- A4 「酒の肴なら、なす漬と枝豆」
- A5 「ビール、酎ハイ(缶1〜3本)、ウイスキー」
- A6 「和食でご飯と味噌汁」
- A7 「あまりしないけど、チャーハン!」
- A8 「ビールと焼き肉」
- A9 「豚汁」
- A10 「やっぱり横越のトウモロコシじゃないですか(笑)。あと、ベタですけど「米」でしょうかね」



JAを通して主にアビタ、ウオロクなどで販売されている。季節販売ですので、お問い合わせください
●JA新潟みらい南部集出荷場(☎025-385-2178)

してからは楽だという。「横越は、砂地じゃないので乾きにくいんです。なので、水くれば、相当カラカラになって葉の色が変わるくらいじゃないとやらないですね。気にするのは、虫がつかないように消毒することです。コレは大事ですね。収穫は最初のもので6月末。最盛期は8月の下旬まで。実る前に一度追肥をするというが、これが面白い。「トウモロコシは他の野菜に比べて窒素を多めに必要なんです。なので、追肥は窒素だけです。トウモロコシの先から穂が出るちよつと前のタイミングです。穂から花粉が出たものが、トウモロコシの髭の部分に付くと受粉して実がなるんですよ」。受粉したら見る見る実が大きくなっていくという。畑の仕事は、9月中旬には米の収穫があり、11月中旬〜下旬に長芋、5月になればニラなど、他の農産物と調整しながら、1年間、ほぼ休みなしであるという。「冬は雪下キャベツを取りつつ、貯蔵してある里芋を出荷します。1番

Q1・一番好きな食べ物は何ですか? Q2・実は、〇〇はキライ、という食べ物はありますか? Q3・新潟の郷土料理と言えば、何ですか? Q4・今晚、どうしても食べたいものは? Q5・晩酌は、何を、どれくらい飲まれますか? Q6・普段の朝食には、何を召し上がりますか? Q7・得意料理は、ありますか? Q8・人生最後の食事に食べたいものは? Q9・我が家の味と言ったら、何ですか? Q10・新潟の食自慢をひと言で!

越乃又蔵ぶどう園

こばやし なおき

園主 小林直樹さん



極上の葡萄作りには、
毎年の土作りが
欠かせないんですよ



PROFILE

昭和24年生まれ。50代前半に脱サラし、実家の果樹園を継ぐ。土壌作りから美味しさを追求したブドウを栽培。現在、後継者を募集中

昭和45年頃、減反により先行きを考えた先代が、それまで主力にやっていた米作りから、将来を見据えてブドウ作りに変え、10反の田園すべてに30センチの土盛りをし、米作農業から果実農業に大転換したという越乃又蔵ぶどう園。「ブドウ作りには並々ならぬ精力を注ぎましたが、特に力を入れたことは、植物由来の天然有機肥料を沢山入れての土作りからでした」と語る、現園長の小林さん。52歳の時にサラリーマンを辞めて実家のブドウ作りに入り、先代の教え通りにブドウに向きあってきたという。「肥料は、有機であっても通常は植物性か、使っていても魚糞です。ですがウチでは家畜を発酵肥料にした有機肥料を使っています。それが何処にもない味や色、大きさの逸品を生み出します。毎年、収穫が終わる、秋の彼岸過ぎになると1反当たり10俵もの有機肥料を撒きます。それが10反ちよつとありますので、経費の方も半端ではありません(笑)」。そ



手間を惜まず作られる、甘みがギュッと詰まったブドウ。贈答品としても大人気

●お求めは越乃又蔵ぶどう園売店 ☎025-375-5777 (新潟市西蒲区小吉1757)
または、<http://www.winpal.net/~koshinomatazo/>

の後、10月下旬より枝の剪定をはじめ、翌年の2月にはビニール掛けをし、3〜5月は暖房を効かせ、何処よりも早い7月の収穫に繋げる。「実が大きくなる頃には、美味しさを決める7〜8種類の微量要素の栄養源を与える。また、苦土やリン酸、カルシウムも併せて投入すると、房の実が安定的に育ち、プリプリとした甘〜い食感が楽しめる美味しいブドウが出来るんですよ。それが私のブドウ作りにおける生き甲斐です」。わざわざ買いたくなるような美味しいブドウを作ってお客さんにブドウ園に来てもらうのはもちろんだが、ホームページを使った販売もスタート。過去に購入してくれたお客さまには、ブドウ園のオープン情報などにもDMでお知らせしているそう。これからは作るだけでなく、農家自身が売ることを意識する重要性も話す小林さん。「ブドウ園での直売はもちろんですが、通信販売でも対応しています。県外からの注文にも食べごろのブドウを収穫し

て直ぐに発送します。翌日には届くので、店頭に並んでいるものとは全く味が違うと思います。また、全国的に人気のシャインマスカット(収穫は7月中旬〜10月中旬)も栽培しています。獲れたてのブドウは格別に美味しいですからね(笑)」。

小林さんに10の質問

- A1 「刺身」
- A2 「ありません」
- A3 「のっぺ」
- A4 「刺身」
- A5 「夏前はワインをコップ半分くらい。夏場はビールを1缶」
- A6 「味噌汁、漬物、野菜炒め」
- A7 「料理は100%しません」
- A8 「牛肉のステーキ」
- A9 「コクのある味付けかな。うちのブドウみたいだね(笑)」
- A10 「新潟のおいしさは土壤と水のおかげだと思います」

Q1・一番好きな食べ物は何ですか? Q2・実は、〇〇はキライ、という食べ物はありますか? Q3・新潟の郷土料理と言えば、何ですか? Q4・今晚、どうしても食べたいものは? Q5・晩酌は、何を、どれくらい飲まれますか? Q6・普段の朝食には、何を召し上がりますか? Q7・得意料理は、ありますか? Q8・人生最後の食事に食べたいものは? Q9・我が家の味と言ったら、何ですか? Q10・新潟の食自慢をひと言で!

新潟の花柳界

お座敷のご案内

新潟・古町芸妓の

「芸」と「粹」と「もてなしの心」を
存分にご堪能ください



ふるまち料亭の味

参加店

かき正

MAP.p.64 E-3

◆要予約/TEL.025-222-8291
◆新潟市中央区東堀通9-1407
【営】17:00~23:00 【休】日曜



割烹 大丸

MAP.p.64 E-2

◆要予約/TEL.025-222-8153 ◆新潟市中央区古町通9-1482 【営】17:00~22:00 【休】日曜、祝日(コースは要予約)



割烹 きらく

MAP.p.64 E-2

◆要予約/TEL.025-222-6036 ◆新潟市中央区西堀前通9-1513 【営】17:00~24:00 【休】日曜、祝日(予約があれば営業)



割烹 蟹 ホテルイクリア軒 別館

MAP.p.64 E-2

◆要予約/TEL.025-224-5128 ◆新潟市中央区西堀通7-1574 【営】17:00~21:00(昼帯:11:30~14:00)は要予約、団体等であれば営業) 【休】無休



割烹 大善

MAP.p.64 E-3

◆要予約/TEL.025-228-1916 ◆新潟市中央区東堀前通9-1386 【営】予約時間が営業時間 【休】日曜、祝日(応相談)



料亭 一ノ

MAP.p.64 E-3

◆要予約/TEL.025-229-1551 ◆新潟市中央区東堀通9-1395 【営】11:30~14:00/17:00~22:00 【休】月曜



行形亭 (いきなりや)

MAP.p.64 E-1

◆要予約/TEL.025-223-1188 ◆新潟市中央区西大畑町573 【営】11:30~14:00/17:00~21:30 【休】日曜、祝日(10名様以上の予約で昼のみ営業)



鍋茶屋

MAP.p.64 E-3

◆要予約/TEL.025-222-6131 ◆新潟市中央区東堀通8-1420 【営】11:30~14:00/17:00~21:30 【休】不定休



割烹 金辰

MAP.p.64 E-2

◆要予約/TEL.025-222-4808 ◆新潟市中央区西堀前通9-1535 【営】11:30~14:00/17:00~22:00 【休】日曜、祝日(応相談)



割烹 やひこ

MAP.p.64 E-3

◆要予約/TEL.025-222-6208 ◆新潟市中央区東堀通9-1396 【営】17:00~22:30 【休】日曜、祝日(応相談)



小三 (こさん)

MAP.p.64 E-2

◆要予約/TEL.025-223-5606(共通) ◆本館/新潟市中央区西堀前通7-928 別館/新潟市中央区西堀前通9-1509 【営】11:30~14:00/17:00~22:00 【休】不定休



お申し込みは、
上記の加盟店に直接、
ご連絡ください。





※写真はイメージです

自慢の鰯

極み
kiwami

厳選特上にぎり10貫

新潟の地魚+ウニ、トロ、イクラといった
厳選特上にぎり10貫(約1.5人前)に、
お椀がついた握りすし。
これを食べずして新潟を語れません。

極
このマークが
目印!

料金: 3,000円 (税別)



**越後
すし丼**
ECHIGO SUSHI DON

オリジナル すし丼

「自身の国」と称されるほど、
新潟は自身魚の宝庫。
新潟鰯の最大の特徴である旬の
自身魚を中心にした丼を、
新潟産の魚醤油で味わっていただくという、
参加店のオリジナリティ溢れるすし丼です。

丼
このマークが
目印!

料金: 900円~2,100円 (税別)

※写真はイメージです

「さすが新潟」と言わせたい
日本海の幸に、コシヒカリの産地とくれば、
鰯が美味しいのは自明の理。
鰯を食べずして新潟の食は語れません。
職人が握る旬と心意気をぜひ、堪能ください。

宝すし (たからすし)

MAP-p48 井 極
 ●新潟市中央区文京町1-17
 ☎025-266-0382
 11:30~13:30(日曜・祝日のみ)、17:00~21:00
 水曜定休(祝日の場合は翌日)



寿司 かね清 ANAクラウンプラザホテル新潟店

MAP-p49 井 極
 ●新潟市中央区万代5-11-20
 ☎025-245-8123
 11:30~22:00(L021:30) 無休



瀧すし (たぎすし)

MAP-p49
 ●新潟市西区内野426-2
 ☎025-262-1331
 11:00~14:00、16:00~23:00 1月1日定休



寿司清 (すしせい)

MAP-p64 極
 ●新潟市中央区礎町通1の町1951-2 ☎025-222-0123
 <平日>11:30~13:30 / 17:30~22:00(L021:30)
 <日曜・祝日>11:30~13:30 / 17:30~21:00(L020:30)
 月曜定休



力鮓 (ちからずし)

MAP-p48 井 極
 ●新潟市中央区関屋田町4-609
 ☎025-265-0328
 11:30~14:00 17:00~21:30
 年中無休(1月1日のみ休)



鮓・割烹 丸伊 (まるい)

MAP-p64 井 極
 ●新潟市中央区東堀通8-1411
 ☎025-228-0101
 11:30~14:00、17:00~22:30 無休



千代鮓 (ちよすし)

MAP-p40 極
 ●新潟市中央区東大通1-5-26
 ☎025-245-6727
 11:30~24:00(日・祝16:30~22:00) 不定休



よしの寿司

MAP-p64 井 極
 ●新潟市中央区西堀通8-1575 ☎025-222-3036
 11:30~13:30、17:00~23:30
 (日・祝21:30まで。水曜は夜のみ営業) 不定休



富寿し 新潟駅前店(とみずし)

MAP-p41 井 極
 ●新潟市中央区東大通1-2-5 クオリスビル1F
 ☎025-242-1212 11:00~22:00
 1月1日定休



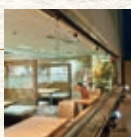
寿司処 かつみ

MAP-p40 極
 ●新潟市中央区笹口2-10-23 丸山ハウス1F
 ☎025-241-7892
 12:00~13:30、17:00~23:00 不定休



富寿し 新潟万代店(とみずし)

MAP-p49 井 極 [海鮮居酒屋]
 ●新潟市中央区万代1-3-1 万代シネモール7F
 ☎025-246-7878
 <平日>11:30~15:00 / 17:00~22:00
 <土・日曜・祝日>11:00~22:00 1月1日定休



すし処 大仙 (だいせん)

MAP-p49 井 極
 ●新潟市西区寺地509-5 ☎025-231-4355
 11:30~13:00、17:00~22:00
 月曜・他、月に1回火曜定休



はつね寿司 女池

MAP-p48 井
 ●新潟市中央区和合町1-9-27
 ☎025-247-8933
 11:00~14:00、16:30~23:00 水曜定休



寿し松 (すしまつ)

MAP-p48 井 極
 ●新潟市中央区米山5-8-10
 ☎025-245-4247
 11:30~13:30、17:00~23:00 日曜定休



瓢寿司 (ひさごすし)

MAP-p48 井 極
 ●新潟市中央区関屋田町3-356-1
 ☎025-267-5556
 11:30~13:30、17:00~22:00 不定休



寿司安 (すしやす)

MAP-p65 井 極
 ●新潟市中央区本町通4-273 鍛冶小路角
 ☎025-222-4613
 11:30~13:30、17:00~21:30
 不定休 ■全席禁煙 駐車場なし



弁天鮓 (べんてんずし)

MAP-p48
 ●新潟市東区柳ヶ丘2-37
 ☎025-275-5258
 11:30~13:30、17:00~21:30
 火曜、第3月曜定休



せかい鮓

MAP-p48 井 極
 ●新潟市中央区沼垂東4-8-34
 ☎025-244-2656
 11:00~14:00、17:00~21:30
 月曜定休(祝日の場合は火曜)



「さすが新潟」と言わせたい

自慢の鮓店

極 ◀「極み」が食べられます 井 ◀「越後すし井」が食べられます 新潟券 ◀このページで紹介するすし店でご使用になれます

音秀鮓 (おとひでずし)

MAP-p48 極
 ●新潟市西区寺尾東2-23-19
 ☎025-260-4312
 11:30~14:00、17:00~22:30 水曜定休



葵寿司 (あおいずし)

MAP-p48 井
 ●新潟市東区太平3-18-21
 ☎025-271-0113
 11:30~13:30、17:00~22:30 水曜定休



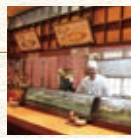
美雪寿司 (みゆきずし)

MAP-p48
 ●新潟市東区河波3-14-6
 ☎025-275-8888
 11:30~13:30、17:00~22:00 火曜定休



うをずし

MAP-p40 井 極
 ●新潟市中央区笹口1-18-7
 ☎025-245-9555
 17:00~22:30 不定休



こかね鮓

MAP-p48 井 極
 ●新潟市東区紫竹5-1-1 ☎025-246-0032
 11:00~14:00、16:00~21:00
 (日曜は11:00~21:00) 月曜定休



宮鮓 寺尾分店 (みやずし)

MAP-p48
 ●新潟市西区寺尾上4-6-26
 ☎025-260-0506
 11:30~14:00、17:00~21:30
 (日曜、祝日20:30まで) 月曜定休



酒鮮食彩 山賀 (さんか)

MAP-p64 極
 ●新潟市中央区上大川前通8-1288
 ☎025-223-3457 17:00~22:30(L022:15)
 日曜定休(予約の場合営業)



江戸っ子寿司 (えどっこずし)

MAP-p48
 ●新潟市西区内野町998-1
 ☎025-262-3404
 11:30~14:00、17:00~23:00 月曜定休



鮓・割烹 いじま

MAP-p48 井 極
 ●新潟市北区松浜本町2-16-13
 ☎025-259-5678
 11:30~13:30、16:30~21:30 不定休



大谷寿し (おおたにずし)

MAP-p48 井 極
 ●新潟市中央区上所上1-13-20
 ☎025-284-1787 11:30~14:00、
 17:00~24:00 水曜昼休、無休



寿司割烹 かね清 古町本店

MAP-p64 井 極
 ●新潟市中央区古町通7-1006
 ☎025-228-4141
 月~土 11:30~14:00、17:00~24:30(L024:00)
 日・祝 11:30~22:30(LO 22:00)



翁寿し (おきなずし)

MAP-p64
 ●新潟市中央区西堀前通6-895-2
 ☎025-223-5678
 11:30~13:00、17:00~24:00 第4日曜定休



岩室の春夏イベント開催決定!

日本海で漁船体験

間瀬漁港から出港し、間瀬沖の魚を獲る漁師の仕事を見学。

5月6日(土)、5月27日(土)、6月10日(土)、

場所 間瀬漁港 時間 9:00~11:30 ※小学生未満不可
※2日前までに要予約
料金 大人3,000円、小学生2,500円 ※最少催行人数8名、定員12名



岩室温泉まちあるき

地元ガイドと一緒に、普段歩くことのない裏通りの小路や里道を歩き、歴史などを感じながら、まちあるきを楽しめます。

時間 9:30~15:00までの1時間半~2時間
料金 1人500円 ※2日前までに要予約。2名以上で申し込んでください



季節を味わう農家交流ランチ やさいのへや

地元の農家さんが、旬の新鮮野菜と得意料理でおもてなしする大人気の農家レストラン。一汁三菜のランチはやさしい味わいで身体が喜びます。各回、定員20名ですので、予約が賢明です。

会場 小鍛冶屋(新潟市西蒲区岩室温泉666)
時間 毎月第2・4火曜日の11:15と12:30の2部制 料金 1,080円
※ご予約は「いわむろや」まで



岩室温泉の 春夏を楽しむ

螢は十数年育てた
地域の宝物

冬妻 ほたる祭り

6月16日(金)~7月7日(金)

木立に広がる幻想的な世界

温泉街のすぐ近くの多宝山から流れる綺麗な清水で育った螢を「冬妻ほたる」と呼んでいます。毎年「岩室温泉ほたるの会」を中心に沢の整備や螢の餌のカワニナの放流を行ない、螢の保護に努めています。

圧倒的な
ホタルの乱舞は
感動必至

●湯めぐりバスポート

6月16日(金)~7月7日(金)
期間中2回利用
(2人で分けてもOK)

●送迎専用バス運行

旅館ご利用のお客さまに
ほたる観賞の送迎専用バスをご用意。

●シャトルバス

いわむろや~ほたる飛翔地近く。
※期間中の土・日曜のみ運行

●ほたる観賞の諸注意

- ⚠️ 雨天の場合、当日の催しが中止になる場合があります
- ⚠️ クルマでお越しの場合は、いわむろや公共駐車場を
- ⚠️ 21時以降の観賞は安全のためご遠慮ください

地元の生産者さんの
安全安心な野菜が揃う

足湯でのんびり

レンタルサイクルも
あります

いわむろや

岩室温泉地区を中心とした西蒲区の情報発信基地。
観光案内のほか、近郊農家の朝採り野菜や特産品が並ぶ売店や郷土料理から
ラウンジまで揃う食堂、そして無料で利用できる足湯が人気。
週末には各種イベントで盛り上がりがあります。

新潟市岩室観光施設
いわむろや

新潟市西蒲区岩室温泉96-1
☎0256-82-1066 9:00~19:00 第1・3水曜定休

温泉はうれしい♡

開湯してから300年を越えた伝統ある岩室温泉は、新しい源泉に衣替えしました。以前にも増して、お肌にやさしく効能豊かな新温泉がみなさまをお迎えいたします。

PH値7.96 源泉温度52.2℃



割烹旅館
皆元

☎0256-82-4266



ほてる大橋
館の湯

☎0256-82-4126



旅館
すみのや

☎0256-82-2019



木のぬくもりの宿
濱松屋

☎0256-82-5533



めんめん亭
わたや

☎0256-82-0001



高志の宿
高島屋

☎0256-82-2001



ゆもとや

☎0256-82-2015



小さなお宿
小松屋

☎0256-82-2021



割烹旅館
松屋

☎0256-82-5120



旅館
丸一

☎0256-85-2666



海華亭
かわい

☎0256-85-2222

岩室温泉観光協会

検索



(写真はイメージ)

多彩な品種が楽しめることで人気。「枝豆」の収穫期は6月下旬～10月頃

↑つくりたての味が楽しめる「笹だんご」

ここでしか買えない限定品も多数!
笹の葉を使い、慣れた手つきでだんごを包む実演販売も楽しい「笹だんご」を筆頭に、新潟銘菓の有名店が軒を連ねる名店街をはじめ新潟ふるさと村でしか買えない限定品も魅力的。写真で紹介している品以外も週末限定入荷の品や季節限定商品も多いので「探している品がなかなか見当たらない」という人は、気軽にスタッフへ聞いてみよう。



↑「柏崎鯛茶漬け」、「新潟タレかつ丼」、「鮭いくら丼」、「糸魚川ブラック焼きそば」ほか…。「栃尾あぶらげ」など、1階のおみやげコーナーで購入できる品もある

も満町券
新潟の魅力がギュッと凝縮
新潟ふるさと村だより



↑佐渡・岩船・魚沼。新潟県内でも屈指のコシヒカリを詰合せで

テレビや雑誌で紹介されたあの味・あの品も!
「新潟産コシヒカリ」は産地別に選ぶこともできて、地方発送も行なっているから「重くて持ち帰れない」なんて心配もご無用だ。その



↑いろいろな新潟名物を「カステラ」で! 新製品の「もも太郎カステラ」も大好評

新潟ふるさと村



新潟ふるさと村
〒950-1101 新潟市西区山田2307
【バザール館】☎025-230-3000
1F(売店) 9:30~17:30 / 2F(飲食街) 11:00~15:00
【アビール館】☎025-230-3030 9:00~17:00
年中無休 / 全館入場無料 / 大駐車場完備
<http://furusatomura.pref.niigata.jp/>
※季節によって営業時間が変動する場合があります

「お米」を使った米菓や「ご飯」をおいしく食べるための「お友」、味噌や醤油も県内各地のものが揃っていて、試食や試飲が可能な品も多数。食べ物以外にも、世界的に



↑新潟ふるさと村限定酒「や」、人気銘柄の呑み比べセットが人気です



↑三条市諏訪田製作所の爪切りも販売中。切れ味の良さには「爪が伸びるのが楽しみに」なるひと

も有名な燕三条の洋食器や金物、五泉市のソトなどの実用品から村上の堆朱や佐渡無名異焼などといった工芸品まで幅広い品揃えも特徴だ。また、新潟ふるさと村のホームページでは、オンラインショップもかなり充実。買い忘れてしまった品や、リピート購入にもおすすめです。

地元民熱愛グルメが大集合のフードコート
バザール館2階は、「へぎそば」や「のへ」などの郷土料理

新潟土産ならなんでもおまかせ
毎日が高まるで物産展! 新潟県内の名産・物産・特産品を一堂に集めた、観光情報発信基地、それが新潟ふるさと村。新潟県内でも屈指の品揃えを誇る地酒をはじめ、お米、鮮魚、新鮮野菜、民芸・工芸品まで。新潟県内のおみやげ品は、ほとんどココで手に入る。週末は、家族みんなで楽しめる、多彩なイベントも開催しているから、旅の途中はもちろん、いつ訪れても楽しめる。



↑歯ごたえと嚼しがる自慢のへぎそばも人気

理をはじめ、新鮮な魚介とコシヒカリが自慢の寿司など、本物の味を楽しめる食堂街。そして、話題のご当地グルメが気軽に楽しめるフードコート「B級グルメ横町」も見逃せない存在。新潟県最南端にある糸魚川市以外で、常時食べられるのはふるさと村だけという「糸魚川ブラック焼きそば」や元祖の味を継承するお店(長岡市にあるレストランナカタ)からオリジナルメニューの提供を受けている「長岡洋風カツ丼」をはじめ、メニューや季節限定品なども続々登場。オーダーが入ってから調理しているの、できたての味が楽しめるのも魅力で、「観光に来たからにはいろいろ食べたい」という方に向けてハーフサイズやテイクアウト対応ができるメニューも豊富。

日本酒が豊富
どれにしようか迷ったら、気軽に相談してみよう
新潟ふるさと村は、日本酒好きの聖地
【地酒大国】と呼ばれる新潟県内にある、90におよぶ蔵元の主要銘柄が勢揃い。その数なんと300種以上。保管方法にも細心の注意を払い、室温を常時15度に保って、蛍光灯の照明も抑えた「日本酒セラー」まで備えていて、地ビールやワインなどの品揃えも充実。恒例の人気イベント「にいがた酒の陣」プレイベント会場としてにぎわいを見せる。詳細日程は公式サイトで確認を。

新潟名物のラーメンを食べ比べ!
新潟5大ラーメンを食す

燕背脂系ラーメン / 長岡生姜醤油ラーメン / 新潟濃口味噌系ラーメン / 三条カレーラーメン / 新潟あっさり系ラーメン

満町券について: お得な満町券が使える飲食店や施設などには満町券マークが付いています。※器や盛り付け、付け合せの具材などは変更となる場合があります。ご了承ください

絶品 **牡蠣料理と**
新鮮な海鮮料理を
海風を感じながらお楽しみください

名物! **牡蠣のがんがん焼き**

1,500円
(税別-1kg)



海鮮がんがん焼き

1,500円(税別)
牡蠣、帆立、その他の貝類(仕入れにより内容が変わります)

生牡蠣・岩牡蠣 200円(税別)~

牡蠣のチゲ鍋 1,500円(税別)

貝づくし鍋(1人前~) 1,200円(税別)

海鮮のつけ丼 1,200円(税別)

牡蠣丼 900円(税別)

ホタテバター焼き 750円(税別)~

甘口ポークカレー 380円(税別)

ビール、酎ハイ、カクテルなど、ドリンク類も充実!!

無料のピアBandai休憩スペースとしてもご利用いただけます



各種イベントでの
ご利用も受付中

モニター、音響、
キッチンテーブル完備



平日 11:00~15:00 / 17:00~21:00

土・日曜、祝日 11:00~21:00



海鮮BBQセット
1,500円(税別)~

手ぶらで
BBQ

家庭では味わえない
“非日常”を満喫

BBQセット 1セット **600円**(小学生以上)

●グリル●炭●調味料●食器●トング

BBQセットは、4人様まで1セット。
5人様以上は2セット貸出

自由に食材選び!!
好きなモノを好きなだけ!!

食材は、各店から、あなたの目利きで調達!!
鮮魚はもちろん、精肉、地場野菜から鮓、
パスタ、ラーメンにパン、スイーツ。
新潟の地酒は日本酒、ビール、ワインまで。
15の個性的な専門店から、
お好みを自分の目利きで
買ってくるシステム。
新潟の“美味しい”をご堪能ください。

新潟の漁港で
バーベキュー!!

BBQ!!

4月22日土スタート!!

土・日曜・祝日の11:00~19:00 7月23日(日)~8月30日(水)は
毎日営業(11:00~21:00)

全150席(35テーブル) 人数(席数) 予約受付中!! 一組2時間単位 詳しくは、事務局まで

新潟の“美味しい”を **15**の個性的な専門店が熱烈発信!!

セルフ片山 ピアBandai店・新潟屋 おつまみのチーズ売場は
☎025-256-8077 10:00~19:00(土・日曜、祝日は9:30より) 無休 県内でも最大級

tema hima 手間暇かけて作る美味しい
☎025-244-7888 10:30~18:00 火・水曜定休 パン屋さん

新潟珈琲問屋 THE BAROQUE カフェラテの
☎025-385-7010 10:00~18:30(LO18:15) 不定休 専門店

新潟珈琲問屋 びあ万代店 県内最大級の珈琲豆を
☎025-244-7500 10:00~18:30 不定休 取り扱う専門店

NEW 別館 立食い 弁慶 弁慶の寿司を気軽に
11:00~21:00 不定休 立ち喰いで

ピカリ産直市場お富さん 農家直入荷の新鮮野菜と
☎025-384-4077 9:00~19:00 無休 新潟ブランド米が満載

佐渡廻転寿司 弁慶 佐渡のネタにこだわる人気回転すし店
☎025-255-6000 10:30~21:00 水曜定休(祝日の場合は翌日)

新潟鮮魚問屋 港食堂 鮮度抜群、旨さ格別!!
☎025-248-8655 11:00~15:00 / 17:00~21:00(土・日曜、祝日は11:00~21:00) 無休

らーめん宗次 繊細な魚介の風味の「汐らーめん」が自慢
☎025-246-8585 11:00~16:30(LO16:00) / 17:30~20:00(LO19:30) 不定休

スモー燻 美味しい燻製バーガー&ソーセージ
☎025-240-1411 11:00~22:00 水曜定休

万代島鮮魚センター 日本海で獲れたての
☎0120-544-855 9:00~19:00 無休 海の幸を直接販売

こがね牧農舎 こだわりの新潟県産肉が
☎025-245-3720 9:00~19:00 無休 大集合

手作り食房 ひろば やわらかホルモン煮込みは
☎080-6850-3669 11:00~17:00 月曜定休 絶品

デリ&レストラン ピアットジョルニ 新潟の食材を
☎025-384-4955 平日11:00~18:00(LO)、土日祝9:00~19:00(LO) 火曜定休 イタリアンで

Flowers&Sweets 花マルシャン 季節のお花と
☎025-288-5287 10:00~18:00 不定休 かき氷のお店

新潟のうんめえもんが
大集合!!



観光タクシープラン

来港したなら市内観光は、親切がモットーの個タクに!!

ピアBandai

楽しい場所がいっぱい!



● ● TAXI PLAN ● ●

新潟を知り尽くす、新潟市観光・文化検定合格ドライバー(23人)が、個人タクシーで新潟市内の見どころをご案内します

豪農の館コース

■所要時間/3時間
■料金/1台 11,500円(税込)

新潟駅
(万代口)

北方文化博物館(伊藤邸)
◎見学時間60分

朱鷺メッセ(展望室)
◎見学時間15分

ピアBandai
◎見学時間40分

新潟駅
(万代口)

豪農の館 新潟一高い展望室 おみやげ(魚市場・地酒)



北方文化博物館

みなと町食の工房コース

■所要時間/2時間30分
■料金/1台 9,500円(税込)



みなとトンネル
入船みなとタワー



新潟せんべい王国

新潟駅
(万代口)

新潟せんべい王国
◎見学時間55分

新潟みなと
トンネル

入船みなとタワー
◎見学時間15分

みなとびあ

田中屋本店みなと工房
◎見学時間20分

信濃川
治い

萬代橋

新潟駅
(万代口)

笹団子



新しい
観光スタイル

みなと町酒蔵コース

■所要時間/2時間
■料金/1台 7,500円(税込)

新潟駅
(万代口)

酒蔵見学

今代司酒造
◎見学時間40分

柳都
大橋

豪商の財閥

旧小澤家住宅
◎見学時間20分

地方3大財閥

旧齋藤家別邸
◎見学時間25分

今代司酒造

萬代橋

新潟駅
(万代口)

※出発時間限定
※出発時間 8:50、9:50、10:50、12:50、13:50、14:50



萬代橋



朱鷺メッセ



湊稲荷神社



新潟市役所



県政記念館

みなと町歴史コース

■所要時間/1時間30分
■料金/1台 5,600円(税込)

新潟駅
(万代口)

旧県会議事堂

弁天
公園

新潟市
役所

旧小澤家
住宅

湊稲荷神社
◎見学時間5分

みなとびあ(新潟市歴史博物館)
◎見学時間35分

萬代橋

新潟駅
(万代口)

回せる高麗犬

旧税関庁舎

国の重要文化財

※各コース4名様まで乗車できます※入館料などは、別途必要になります。
※下車見学の箇所以外でも、停車または車窓より乗務員がご説明いたします。
※下車見学の箇所以外でも、お客さまのご希望により下車見学できます。
※下車見学の時間、送迎場所(宿泊ホテル等)などをご相談ください。

運行期間

2017年4月1日~2018年3月31日
(12月31日~1月3日を除く)

お申込み・お問い合わせ

新潟市個人タクシー事業協同組合 無線センター TEL:025-247-0871



湊町券

お支払いに「湊町券」をお使いいただけます。

湊町にいがた「食市食座」街なかご案内帖

発行にいがた食の陣実行委員会/〒951-8003

新潟市中央区古町通9番町145612

☎025-222-6667