150 新潟開港 Starting port

新潟・庄内 ガストロノミー
日本海美食旅

湊町にいがた「食市・食座」
街んなか ご案内帖

プレデスティネーションキャンペーン参加企画
新潟の酒米「五百万石」を使った『酒米リゾット』

にいがた 食の陣

たくさん使ってお得に
割引特典多数
三段スタンプ帳

新潟の新たな食の魅力を発信
新潟イタリアン
プロジェクト 始動

2019. 2/9~2/11
にいがた 冬・食の陣
新潟に開港5港のカレーが集結!!

うまさぎっしり 新潟

にいがた食の陣総合情報誌［秋冬］ 2018.10.1▸2019.3.31

にいがた食の陣 実行委員会

にいがた食の陣
実行委員会
実行委員長:能登 剛史

新潟の生産者と料理人がタッグを組んで挑戦！期間限定のアツアツ酒米リゾット

ついに新米の季節が到来したが、昨年本欄でご紹介した「酒米リゾット」を皆さん覚えているだろうか？　酒用の米をリゾットに、というとちょっと違和感があるかもしれない。

食の陣25周年を記念して、新潟市内8軒のホテルがそれぞれ酒米を使ったオリジナルのリゾットを提供した企画で、食べ比べも楽しみながら、僕はあの時4軒回った。どれも本場イタリアで食べるような、わずかに芯を感じる食感と絶妙な具材の組み合わせ、そしてそれに負けない酒米の風味が見事だった。県産マイタケを使ったリゾットが特においしくて、最初に食べた時は言葉にならなかったことを今でも覚えている。

そんな酒米リゾットが、今年の食の陣に再度登場する。リゾットといえば、イタリア。豊富な地元の食材を組み合わせるイタリアと新潟の食の共通点は多い。ならば、例えばハーブをお茶の葉と置き換えて、村上のお茶を使ったり、ズッキーニを新潟のナスに変えてみたり…新潟風リゾットの可能性にアイデアが膨らむ。現在、生産者や料理人の方々と企画を練っているが、2018年10月1日より3ヶ月間、JR6社及びツアーエージェントと新潟県並びに庄内エリアが一体となって、全国よりこのエリアに集中総客を図る大々的な観光キャンペーンである2019年「新潟県・庄内デスティネーションキャンペーン」のプレに合わせて提供する予定になっている。ちなみに僕も作ってみたところ…案の定焦がしてしまった(笑)。この努力も買っていただいて、新潟県内はもとより全国の皆様に、ぜひおいしい酒米リゾットを食べに足を運んでみていただきたい。そしてここからさらに、コメ王国新潟を全国に発信していこう。

■**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・万代シテイ商店街振興組合・
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

2018 湊町にいがたの「食市&食座」

街んなかご案内帖［秋冬］

C O N T E N T S

p.05 ［巻頭特集］
プレデスティネーションキャンペーン
新潟・庄内 ガストロノミー 日本海美食旅
食の陣 企画商品
酒米の『五百万石リゾット』コース

p.08 ［特集］
『新潟イタリアン』プロジェクト 始動

p.02 第27回 にいがた冬 食の陣・当日座

p.04 にいがたみなと 大田楽

p.12 湊町券が使える飲食店ガイド

p.14 新潟駅周辺エリア
p.36 万代エリア
p.44 古町エリア
p.58 その他エリア

p.64 湊町にいがたを巡る
観光タクシープラン

p.65 「酒米リゾット」を食べよう

p.66 Barでたのしむ新潟の夜
2018年オリジナル日本酒カクテル

p.68 新潟のすし
「さすが」と言わせる自慢のすし

p.70 ふるまち 料亭の味

p.71 観光アクセスプラン
新潟市観光循環バス／ウォーターシャトル／
レンタサイクル・スマートサイクル

p.72 新潟の奥座敷 岩室温泉

p.74 ピアBandai

p.76 新潟ふるさと村

■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
（株）オフィスワン内
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2018年10月1日現在のものです。

食の陣
携帯サイトへGO!
食の陣
で 検索

「にいがた食の陣」は新潟市の補助金交付事業です。

うまさぎっしり 新潟

150 新潟開港 Starting port

米王国=米文化=米の陣

今回は、新潟港開港150年の
函館、横浜、神戸、長崎から、
人気の高い『カレー』がやって

「華麗なる開港5港

函館
横浜
神戸
長崎
がやって来る!!

会場は3カ所!

古町会場
[5·6·7番町]

万代シティパーク会場
[バスセンター2F]

新潟ふるさと村

TOPICS

にいがた食の陣
開港150周年記念企画
生酛系 古代

塩川和広さん
(塩川酒造 代表)

限定販売

にいがた食の陣 実行委員会の企画を新潟市内の塩川酒造とコラボ

世界初!日本初!の古代米より醸造した「生酛系 古代」
ポリフェノールが豊富な赤いお酒です
製造元:塩川酒造
販売元:田才酒店より限定500本を販売します。
2019年1月10日より販売開始

※写真は全てイメージです

にいがた冬の食の陣

第27回 食の陣

当日産

新潟の"うんまいもん"が大集合する
毎年冬恒例の、食の一大イベント。

お祝いを兼ね、
名付けて
きます。
「のカレー」

新潟

使用するお米は、
新潟市西蒲区で作られている
カレー専用米『華麗舞』

華麗舞＝表面の粘りは少ないが、
内部は「コシヒカリ」並に柔らか。
日本人の嗜好にあった
カレー専用米です

協力:JAみらい
生産者:西村和成さん(西村農園)

2019年2月 9日(土)
10日(日)
11日(祝)

【時間】10:00～17:00(最終日は16:00まで)

レトルトカレーパック販売も同時開催!!

新しい日本。国生みの祝祭を五穀豊穣の国＝新潟で！

にいがた みなと 大田楽

市民参加者大募集！

2019 6/1(土)

田主（たあるじ）に野村万蔵師を迎えます。

募集の役どころ

① 番楽（ばんがく）

アップテンポなリズムに乗って舞う、躍動感溢れる喜びのおどりです。
【募集対象】
小学３年生～60 代の健康な男女。
ダンス未経験者大歓迎！
参加費：1000 円（保険料込）
定員：30 名

② 稚児（ちご）

穢れなき者の象徴として、会場に華（紙）をまきながら歩きます。
【募集対象】
４歳～小学２年生の健康な男女。
参加費：1000 円（保険料込）
定員：６名

お稽古日程

日にち	内容	時間	場所
4 月 13 日（土）	稽古①	いずれも 18:00～20:00	新潟市内を予定（調整中）
4 月 20 日（土）	稽古②		
4 月 27 日（土）	稽古③		
5 月 11 日（土）	稽古④	持ち物 ◎動きやすい服装／靴 ◎タオル ◎飲み物	
5 月 18 日（土）	稽古⑤		
5 月 25 日（土）	稽古⑥		
5 月 31 日（金）	リハーサル	午後～準備、夕方～リハーサル	
6 月　1 日（土）	本番	午前中～17:00 頃	

主催 にいがた湊大田楽実行委員会

協力 新潟市
にいがた食の陣実行委員会
（米王国＝米文化＝米の陣）

問い合せ 申し込み
にいがた湊大田楽実行委員会事務局
（株式会社サイト内）
TEL.025-383-6688（平日 10 時～17 時）
FAX.025-255-1333
※FAX で申し込みの際は、お名前、住所、年齢、連絡先の明記をお忘れなく

米王国＝米文化＝米の陣＆
酒王国、新潟ならではの食の楽しみ

プレデスティネーションキャンペーン
新潟・庄内 ガストロノミー
日本海美食旅

にいがた 食の陣

酒米の
「五百万石リゾット」コース

新潟市街
1泊2食

「表面を磨いてあるから火の通りも早く、味も入りやすい」。
新潟で生産される米の活用を考えての料理作りを想定した際に
辿り着いたのが、県産の酒米『五百万石』を使ったリゾットだ。
そのプロジェクトが、食の陣 創設25周年記念としてスタートした。

今年は、新潟市内7つのホテルで、
シェフが考案した酒米リゾットをメインとし、
多彩な新潟食材を使った副菜をあわせ、ディナーコースに仕立て、
JR東日本のプレデスティネーションキャンペーン
『新潟・庄内 ガストロノミー日本海美食旅』の
新潟市街1泊2食の商品として展開されている。

◆全ホテル共通◆
酒米の
「五百万石リゾット」コース

万代シルバーホテル
ダンスィングドール

Chef's comment
切替忠夫 調理長

フランベしたカニと柔肌ネギ、チーズをかけただけのあっさりとした味わいです。カリッと揚げた舞茸をトッピングしています。

新潟市中央区万代
1-3-30・4F
tel.025-247-5728
提供時間
17:30〜20:30

『蟹と茸の
酒米リゾットの
スペシャルコース』

ホテル日航新潟

セリーナ

Chef's comment

茨木伸治 セリーナ シェフ

雪室熟成した牛肉を使った焼きカレーリゾットです。郷土料理「のっぺ」を洋風茶碗蒸しのスープに仕立てたのでご一緒に。

新潟市中央区万代島
5-1・3F
tel.025-240-1928

提供時間
17:30〜20:00

『酒米五百万石と
雪室熟成牛肉を使った
焼きカレーリゾット』

『米こうじ香る
サーモンの塩辛と
新潟野菜の五百万石
クリームリゾット』

新潟東映ホテル

レスティーニ

Chef's comment

山田直樹 調理長

米こうじでマリネした鮭の塩辛のクリームリゾットです。鮭のうま味とクリーミーで濃厚な味に仕上がっています。

新潟市中央区弁天
2-1-6・9F
tel.025-244-7101（代）

提供時間
17:00〜20:30（LO）

ANAクラウンプラザホテル新潟

シーズンカフェ

Chef's comment

佐藤理絵 シェフ

県産キノコの風味とチーズのコク、しっかりと旨味が強い雪室熟成牛のステーキをリゾットに。県産食材で作る副菜も注目です。

新潟市中央区万代
5-11-20・1F
tel.025-245-3336

提供時間
11:30〜22:00

『新潟満喫!
雪室熟成牛と
県産食材ディナー』

ホテルイタリア軒

マルコポーロ

Chef's comment

鶴間俊弘 マルコポーロ 調理長

熟成鴨肉を新潟野菜と味わう前菜と、じっくり煮込んだ熟成ポークを添えたパルミジャーノ風味のリゾットのコースです。

『パルミジャーノ
チーズと
熟成ポークラグーの
五百万石リゾット』

新潟市中央区西堀通
7-1574・1F
tel.025-224-5111（代）

提供時間
17:30〜21:00

ホテルオークラ新潟

や彦

Chef's comment

斎藤正彦 和食調理 料理長

信濃川にかかる萬代橋の側に位置するホテル。その中にある和食や彦で、新潟和食の旨いもんと和風リゾットの組み合わせをお楽しみください。

新潟市中央区川端町
6-53・3F
tel.025-224-6130

提供時間
11:30〜14:30／
17:30〜21:00

『彩食健美
酒米五百万石
和風リゾット』

新潟グランドホテル

ベルビュー

Chef's comment

鈴木健 ベルビュー 料理長

新潟の魚とマリアージュさせたリゾットをメインに、にいがた和牛のローストビーフサラダ仕立てなど充実の内容です。

『五百万石の
酒米リゾットと
新潟地産池消
特選コース』

新潟市中央区
下大川前通
3の町2230・2F
tel.025-228-6170

提供時間
17:00〜20:30

LA CUCINA LIBERA オーナーシェフ

古関悠さん（32歳・佐渡出身）

大学卒業後、FM　KENTOに就職するも、手に職をつけたいという思いから3年で退社。ワインとパスタが好きだという理由からイタリア料理の道へ入ることになるシェフ。新宿のレストランでの住み込みでの修業を皮切りに、新潟、越後湯沢、小豆島、軽井沢で経験を積み、30歳の時にイタリアの料理学校へ。その後、レストランでの実地研修を8カ月体験し、帰国する。と同時に、現店舗物件との衝撃的な出会いがあり、昨年末、LIBERAをオープンする。以来、イタリア修業時代に感銘を受けたトスカーナの郷土料理を提供し、早くも人気店に。「あくまでも生産者が丹精込めて作った食材が主役。私は、そんな食材、人を探し出し、料理を通して発信するだけです」と話す。

新潟イタリアンプロジェクト始動

Niigata Itarian Project

個性豊かな食材を作り出す生産者と、
そんな生産者の思いを大切にし、しっかりと料理へと表現する料理人。
その両者を結びつけ、新潟の新たな食の魅力を発信していくプロジェクトです。
ご期待ください。
またイタリアンやフレンチなどのお店のオーナーシェフや経営されている皆様で、
このプロジェクトの詳細をお聞きになりたい方はお気軽にご連絡をください。

湊町新潟を踊り文化で埋め尽くそうと活躍する飲み友だちに
「いいお店があるんですよ♡」と言われ、そのお店へ。
ちょっとすると尋ね人が、手にいっぱいのアカシアの花を持って帰店。
即座に「天婦羅ですか？」
数分後、フリットにして出されたアカシアを愛でながらの食談議に花が咲く。
その料理人はオーナーシェフの古関さん。
新潟の素材を大切に、生産者が込めた思いを調理に活かし、多くのゲストを迎えている。

にいがた食の陣 実行委員会 広報担当:樋口十旨張

LA CUCINA LIBERA

新潟市中央区米山2-2-5・1F
tel.025-369-4876
11:30～13:30／18:00～23:00
不定休　席数27　駐車場なし

チーズ製造

LOYALHILL HOLSTEINS
坂井美幸さん

試行錯誤を繰り返しながらの実験的チーズ作りから3年半、横越の自宅の牛舎前に工房を造り、安定的にチーズの生産をする美幸さん。「最初は『ソフトモッツァレラ』を作りたかったんですが、なかなか難しくて頓挫していたんです。そんな折、新潟伊勢丹さんの『越品』への出店のお話があって、だったらそこに念願だった『ソフトモッツァレラ』を出したいと奮起したんです」。現在は『ソフトモッツァレラ』や『さけるロングチーズ』など5種類のチーズと『飲むヨーグルト』を、県内7つの施設と通信販売で購入できる。「リベラには、モッツァレラにさけるチーズと生クリームが入った『ブッラータ』というチーズを特別に作って納めています。これからも、まずは酪農家であることを大切に、安全で安心なチーズを作り続けていきたいです」。

『ロイアルヒルホルスタインズのブッラータチーズのカプレーゼ』

『越後米豚越王、ハーブランドシーズンのハーブオーブン焼きトスカーナ風ポルケッタ』

越王のロース

越後米豚「越王」生産者

増田豊尚さん

「飼料の10%を米に替えてみたんです。すると次第に良質の脂が付いてきたんですよ。いい肉というのは脂がのってくるもの。脂と言っても、あっさりしていて、身体に良くて、甘いんですよ。肉も柔らかくて、コクがある。科学的にいうとオレイン酸が多い肉が作れるようになったんです」と話す。農協にも働きかけ、飼料米を作ったくれる農家を募ったことも成功の要因だと言う。また、新潟の米は甘味があり、豚の食べっぷりもよく、粉にして与えるので消化吸収もよく、出荷日数が短くなったというデータも出て来ている。脂の融点が低いので、直ぐに火が入り、調理時間が短くて済むというのも特徴だ。一定の規格で丁寧に生産され、安定した収量があって認定される『越王』。増田さんのほかに、出雲崎で1軒が生産を認められている注目のブランド肉だ。

『ラディッキオのクリームパスタ
ロミオとジュリエット』

ラディッキオ

イタリア野菜農家

中山農園
中山修一さん

30年以上前から新潟市南区でイタリア野菜作りを続ける達人。「昔からイタリア料理が好きだったんです。当時、日本のラディッキオは苦くて使えないっていう声を聞いて、興味本位で作ってみたんですが、これが好評で。料理人からも褒めてもらえたんですよね。それがイタリア野菜作りを始めたきっかけです」。最初は苦労の連続だったが、今では、ラディッキオやキオッジャをはじめ100種類近くのイタリア野菜を生産する。自畑の閑散期にはイタリアに渡り、現地の農家から直接栽培方法などを習って来るほど。長年の経験と豊富な知識から作られる野菜の品質は認められ、新潟はもちろん、銀座や軽井沢の有名レストランとも取り引きしている。現在は、長男の龍一さんとともにより品質の高い野菜作りに励んでいる。

新潟 食のおもしろ話

地元生産者の思いが詰まった良質食材と、
その食材を上質なイタリア料理に仕立て、
生産者、料理人のトークセッションを交えながら、味わうという食イベント。

第1回
新潟イタリアンを愉しむ会
～生産者、料理人と共に～

11月10日（土） 料理開始 12:00（受付11:30より） 5,000円（1ドリンク付・税込）

会 場 LA CUCINA LIBERA 新潟市中央区米山2-2-5・1F tel.025-369-4876

定 員 20名（先着順となります）

トークセッション参加者

チーズ製造
LOYALHILL HOLSTEINS
坂井美幸

イタリア野菜農家
中山農園
中山修一

越王プロデューサー
ウオショク専務
宇尾野慶

LA CUCINA LIBERA
オーナーシェフ
古関悠

お申し込み／食の陣実行委員会 TEL、FAX、インターネットから TEL.025-286-9112（平日9:00～17:00） FAX.025-286-4813
※2回目以降の開催についてはホームページをご覧ください
食の陣 検索

ようこそ Niigata city へ!!

新潟市は昔から湊町、北前船の寄港地として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
「新潟のおいしい料理やお土産をお得に楽しんでいただきたい」と、
1割お得に使える地域通貨券「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

新潟のおいしい料理や名産品をお得に楽しむなら

1割お得!

「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
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!

湊町券で
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
**2019年
3/31
まで**

▸▸▸ 取り扱い所

- ホテルメッツ新潟(p.35)
- ホテルサンルート新潟(p.34)
- 新潟東映ホテル(p.35)
- ANAクラウンプラザホテル新潟(p.43)
- ホテル日航新潟(p.42)
- 万代シルバーホテル(p.43)
- ホテルオークラ新潟(p.56)
- 新潟グランドホテル(p.43)
- ホテルディアモント新潟(p.56)
- ホテルイタリア軒(p.56)
- ホテルディアモント新潟西
- 割烹の宿 湖畔
- ラマダホテル新潟(p.35)

※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

- 新潟駅万代口観光案内センター(9:00〜19:00)(p.35)
- ピアBandai(9:00〜18:00)(p.42)

※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、とっ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します。

湊町にいがたを巡る 観光タクシープラン

TAXI PLAN

新潟を知り尽くす、「新潟市観光・文化検定」の合格ドライバーが、
新潟観光の深みと見どころをタクシーでご案内。寄り添ったおもてなし観光をお楽しみください。

運行期間 2018年4月1日～2019年3月31日（12月31日～1月3日を除く）

湊町券
お支払いに「湊町券」をお使いいただけます。

豪農の館コース

所要時間 3時間　料金（1台あたり） 11,500円（税込）

北方文化博物館（伊藤邸）

越後の大地主・伊藤文吉氏の旧邸宅で、明治15年から8年の歳月をかけて造られた。敷地面積8,800坪、建坪1,200坪、部屋数65の純日本式住居。周囲は土塁を築き塀を建て、濠をめぐらし、土蔵造りの門、総けやき造りの唐破風の大玄関など、まさに「豪農の館」と呼ぶにふさわしい豪壮さを備えている。

ピアBandai

日本海の獲れたて鮮魚から産直野菜、旬の果実、県産ブランド牛、越後の米から銘酒まで"新潟のうまい"が揃う食市場。地元ネタが味わえる回転寿司や海鮮丼屋などのグルメも充実。

新潟駅 万代口 ▶ 中央卸売市場（見学時間15分） ▶ 石本酒造 ▶ 北方文化博物館（豪農の館・伊藤邸）（見学時間50分） ▶ ピアBandai（おみやげ・魚市場・地酒）（見学時間30分） ▶ 朱鷺メッセ展望室（見学時間15分） ▶ 新潟駅 万代口

鉄道の町コース

所要時間 2時間30分　料金（1台あたり） 9,500円（税込）

新津鉄道資料館

鉄道の町として栄えた新潟・新津の鉄道文化を物語るさまざまな資料を保存・公開。丸い"だんご鼻"が特徴の200系新幹線の先頭車両や、『シゴナナ』『貴婦人』の愛称で親しまれたC57形式蒸気機関車19号機がお出迎え。館内には、昔の券売機や列車の仕組み、運転シミュレーターも体験できる（火曜休館）。

入船みなとタワー

信濃川の川底を横断する新潟みなとトンネルには、左右両岸に換気塔がもうけられており、その左岸側が入船みなとタワー。高さ27mの7階最上階展望室からは新潟港や日本海を一望できる。

新潟駅 万代口 ▶ 総合車両製作所 ▶ 新津鉄道資料館（見学時間40分） ▶ 中央卸売市場 ▶ 入船みなとタワー（見学時間15分） ▶ 新潟市歴史博物館 みなとぴあ ▶ 新潟駅 万代口

みなと町酒蔵コース

所要時間 2時間　料金（1台あたり） 7,500円（税込）

旧齋藤家別邸

新潟三大財閥の一つに数えられ、貴族院議員を務めた豪商・齋藤喜十郎が1918年に建てた、総敷地面積1,300坪を誇る広大な別荘。砂丘の斜面を活かした回遊式庭園は、四季折々の表情をみせる［月曜休館］。

日和山展望台

日和山はその昔、船乗りや水先案内人が天候や風向きを予測する山で、新潟市街地や海岸線を一望できる。

今代司酒造

純米酒にこだわる酒蔵。ショップもあり、試飲もできる。※酒蔵見学の案内開始時刻は、各9:00、10:00、11:00、13:00、14:00、15:00からです（今代司酒造の方がご案内いたします）。

新潟駅 万代口 ▶ 県知事公舎 ▶ 旧齋藤家別邸（見学時間25分） ▶ 日和山展望台（見学時間10分） ▶ 柳都大橋 ▶ 今代司酒造（見学時間45分） ▶ 新潟駅 万代口

みなと町歴史コース

所要時間 1時間30分　料金（1台あたり） 5,600円（税込）

県政記念館

明治16年、新潟県会議事堂として建てられ、昭和7年までの50年余り、ここで県政の審議が行なわれた。設計監督は、当時の大阪駅舎などを手掛けた星野総四郎で、西洋の建築技術や様式を意欲的に取り入れている。

旧小澤家住宅

かつての新潟町に於ける町家の典型的建物。豪商の屋敷構えを構成する一連の施設がほぼそのまま残されている［月曜休館］。

新潟市歴史博物館 みなとぴあ

湊町にいがたの歴史と文化を今に伝える歴史博物館。敷地内には本館のほか、歴史的建造物がある［月曜休館］。

新潟駅 万代口 ▶ 県政記念館（見学時間15分） ▶ 白山神社（見学時間10分） ▶ 旧小澤家住宅（新潟町家）（見学時間15分） ▶ 湊稲荷神社（見学時間5分） ▶ 新潟市歴史博物館 みなとぴあ（見学時間15分） ▶ 新潟駅 万代口

注意事項
- ※4名さまでご乗車できます。　※入場料などは別途必要となります。
- ※送迎場所は中央区の宿泊先などでも可能です。お申し込み時にご相談ください。
- ※下見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。
- ※下見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。

▲HPにアクセス

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

酒米リゾットを食べよう

にいがた冬の食の陣

新潟県・庄内エリア プレデスティネーションキャンペーン
『新潟・庄内 ガストロノミー日本海美食旅』の食の陣商品
(p.07で紹介)を楽しめるのは、JRの旅行商品で来県された方のみです。

新潟県・市民向けには、下記でご紹介する2ホテルで提供されますので、ぜひ一度ご賞味ください。
今後の『酒米リゾット』並びに『新潟イタリアンプロジェクト』の展開にご期待ください。
そして、ご支援をよろしくお願いいたします。

ホテルオークラ新潟
や彦

［ランチ］［ディナー］

彩食健美酒米五百万石 和風リゾット

4,800円（税・サ込）

信濃川にかかる萬代橋の側に位置するホテル。その中にある和食や彦で、新潟和食の旨いもんと和風リゾットの組み合わせをお楽しみください。

斎藤正彦 和食調理 料理長

新潟市中央区川端町6-53・3F
tel.025-224-6130
提供時間／11:30〜14:30／17:30〜21:00

新潟東映ホテル
レスティーニ

［ランチ］

米こうじ香るサーモンの塩辛と 新潟野菜の五百万石クリームリゾット

1,700円（税・サ込）※サラダ、ドリンク、デザートなどのサイドビュッフェ付

米こうじでマリネした鮭の塩辛のクリームリゾットです。鮭のうま味とクリーミーで濃厚な味に仕上がっています。

山田直樹 調理長

新潟市中央区弁天2-1-6・9F
tel.025-244-7101（代）
提供時間／11:30〜14:00(LO)

BARで楽しむ新潟の夜

新潟のバーテンダーたちが考案した
新潟の地酒を使った「食の陣スペシャルカクテル」。
酒どころならではの多彩な日本酒の
愉しみ方のひとつを是非、ご賞味ください。

りゅうと
「Ryuto」

Recipe

◆ザ・コシタンジュンマイ（笹祝酒造）	40ml
◆グリーンバナナ リキュール	10ml
◆グレープフルーツ・ジュース	20ml
◆トニックウォーター	適量

柳がたなびく風情ある街、柳都にいがた。さらりとした味わいの笹祝酒造　越淡麗純米酒『ザ・コシタンレイジュンマイ』を使った、さらさらとした柳の葉音が聞こえてくるような爽やかなロングカクテルです。

はなやぎ
「花やぎ」

Recipe

◆花柳界（今代司酒造）	20ml
◆麹 発酵甘酒（今代司酒造）	20ml
◆桜 リキュール	20ml
◆ピーチ リキュール	1tsp

フルーティで、ふわりと甘口の今代司酒造『花柳界』を使い、華やかで美しい越後美人をイメージしたカクテル。麹ドリンクを副材料として使うことにより、今までにない新しい味わいになりました。

実施期間　2018年10月1日（月）～2019年3月31日（日）

日本酒カクテル『花やぎ』『Ryuto』の詳細は各店にお問い合わせください。

歴代の食の陣スペシャル・日本酒カクテルもお楽しみください

Bar Chetta
（バーチェッタ）

新潟駅前の楽天地という、昭和な香り漂うレトロなエリアにある、カウンターのみ11席の隠れ家バー。初心者の方もお気軽にお越しください。

●新潟市中央区弁天3-2-17
☎025-385-7977
20:00～深2:00　日曜定休　席数11
✪ワンチャージ料金:なし

マスター
菅原 勉さん

háid ə wèi
（ハイダウェイ）

カウンターの向こうには夜の新潟駅前の風景が…。多彩なカクテルと洋酒の数々。手作りスイーツやプレミアムシガーも用意しております。

●新潟市中央区東大通1-6-21　三友ビル5F　☎025-249-8223
19:00～深3:00　第1・3日曜定休
✪ワンチャージ料金:1,000円

マスター
上野 啓一さん

にいがたバルOLMO
（オルモ）

マスター
氣賀澤貴史さん

新潟駅南口から徒歩3分。新潟の地酒から地の肉・魚が楽しめるバルスタイルのお店。気軽に入れるガラス張りの外観とカウンタースタイルが人気です。

●新潟市中央区米山1-9-5
☎025-255-5757　14:30～深1:00（金・土曜、祝前日14:30～深2:00）　火曜定休
席数35　✪ワンチャージ料金:300円

Bar eden Hall
（バー イーデン ホール）

マスター
稲葉広道さん

約600本のお酒が並ぶカウンター席と、ゆったり寛げる別室のソファー席を用意。楽しい夜の始まりに、素敵な一日の終わりに、お立ち寄りください。

●新潟市中央区米山1-5-17 1F
☎025-248-5589
19:00～深3:00　日曜定休　席数20
✪ワンチャージ料金:800円

SIDE BAR
（サイドバー）

マスター
緒方健太郎さん

軽い食事からつまみまで豊富なフードは魅力です。ドリンクは約200種あり、10名位の団体もOKです。気軽に飲めるスタイルのアットホームなお店です。

●新潟市中央区古町通8-1501　国際ビル1F　☎025-224-5542　18:00～深3:00（日曜、祝日は18:00～深1:00）　無休　席数19　✪ワンチャージ料金:1,000円

Irish Pub Robin
（アイリッシュパブ ロビン）

マスター
広野 敦義さん

樽生やグラフトビールのほか、豊富に揃うモルトウイスキーにカクテルなど、ドリンクは多彩。スポーツ観戦や音楽の生演奏など、思い思いに寛げます。

●新潟市中央区天神1-19-9　けやき通I.N.Gビル2F　☎025-241-6677　18:00～深3:00　月曜定休　席数45　http://pub robin.com/　✪ワンチャージ料金なし

THE BAR ディオニソス
（ザ バー ディオニソス）

マスター
上坂 理さん

昭和30年代を思わせるオーセンティックな雰囲気漂うお店。各種ウイスキーやスタンダードカクテルから好みのオリジナルカクテルまで広く提供します。

●新潟市中央区古町通8-1492　KSMビル202号　☎025-222-8140
19:00～深2:00　日曜定休　席数14
✪ワンチャージ料金:1,000円

BAR DOGGIE
（バードギー）

マスター
高橋 俊人さん

落ち着いた雰囲気の小さなBARです。おひとりさまでシガーを燻らせながら、ゆっくりとお酒をたのしんでいただけるお店です。

●新潟市中央区古町通8-1441-2　第一産愛ビル1F　☎025-225-4645　19:30～深3:00　日曜、祝日定休　席数14
✪ワンチャージ料金:1,000円

ラ・アンドレ

マスター
坂井正義さん

しっとり過ごせる、大人の雰囲気。ふたりで飲めば必ず結ばれるという噂のカクテル「アップルキッス」ほか、正統派からアレンジまでカクテルは幅広い。

●新潟市中央区古町通9-1477・2F
☎025-224-8786　18:30～24:00
日曜・祝日定休　席数18
✪ワンチャージ料金:1,000円

ヨークシャテリア～Σ～
（ヨークシャテリア シグマ）

マスター
近藤 康夫さん

全国で9名の「竹鶴シニアアンバサダー」に選出。奥様から“マッサン”と呼ばれたニッカウヰスキーの創業者、竹鶴政孝氏について今宵、語りませんか。

●新潟市中央区古町通8-1501　国際ビル4F　☎025-229-6336　20:00～朝5:00　不定休　席数10
✪ワンチャージ料金:1,000円

ジガーバー ACHT
（ジガーバー アガト）

チーフバーテンダー
高山幸造さん

静かにスタンダードなジャズボーカルが流れるオーセンティックなBAR。季節のフルーツ、アイスクリームを使ったカクテルがおすすめです。

●新潟市中央区西堀前通8-1511　丸石ビル1F　☎025-223-1077　19:00～深1:00（金・土曜は深3:00まで　日曜、祝日定休　席数13　✪ワンチャージ料金:1,600円

Bar FARO
（バーファロ）

マスター
武田 海さん

世界の銘酒、カクテルと多彩かつ豊富に用意。人気洋菓子店監修のデザートプレートは男女問わず好評。「FARO＝灯台」。素敵な夜の目印に――。

●新潟市中央区東堀通9-1401-2　刈谷ビル1F　☎025-226-0086　19:00～深1:00　日曜、祝日定休　席数15
✪ワンチャージ料金:1,200円

⚓港町券　▲このページで紹介するBARはご使用になれます

千代鮨（ちよずし）

MAP-p34　極

●新潟市中央区東大通1-5-26
☎025-245-6727　月～土11:30～13:30／16:30～24:00、日・祝16:30～22:00　不定休

富寿し 新潟駅前店（とみずし）

MAP-p35　丼　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 川柳（すし せんりゅう）

MAP-p34　極

●新潟市中央区東大通2-2-13
☎025-240-1030
11:30～13:30／17:00～22:30　日曜定休

寿司割烹 かね清 古町本店

MAP-p56　丼　極

●新潟市中央区古町通7-1006　☎025-228-4141
〈月～金〉17:00～深0:30（L024:00）
〈土曜〉11:30～14:00／17:00～深0:30（L024:00）
〈日曜・祝日〉11:30～22:30（L022:00）

寿司処 かつみ

MAP-p34　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

鮨・割烹 丸伊（まるい）

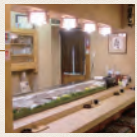
MAP-p56　丼　極

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

翁寿し（おきなずし）

MAP-p56　丼　極

●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



よしの寿司

MAP-p56　丼　極

●新潟市中央区西堀通8-1575　☎025-222-3036
11:30～13:30（木～日）／17:00～22:30（金・土曜は23:30まで。日曜・祝日は21:30まで。）　月曜定休

寿司安（すしやす）

MAP-p57　丼　極

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

新潟のすし

にいがた食の陣

新潟県すし組合新潟中央支部
名物企画

［週間座］

9日間限定

【実施期間】2019年2月3日㊐～11日㊊祝

日本海にぎり

旬のネタを握ります!!

通常2,500円相当の握りを
2,000円（税別）
お椀付きの特別価格にて提供

日本海ちらし

旬のネタを盛り込んで!!

通常2,000円相当のちらしを
1,500円（税別）
お椀付きの特別価格にて提供

◆新潟オリジナルすし◆

極み kiwami

厳選特上にぎり10貫
3,500円（税別）

※写真はイメージです　極 このマークが目印!

越後すし丼 ECHIGO SUSHI DON

オリジナルすし丼
900円～2,100円（税別）

丼 このマークが目印!　※写真はイメージです

すし処 大仙（だいせん）

MAP-p42　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

江戸っ子寿司（えどっこずし）

MAP-p42

●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

弁天鮨（べんてんずし）

MAP-p42

●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

瀧ずし（たきずし）

MAP-p42　井　極

●新潟市西区内野426-2
☎025-262-1331
11:00～14:00／16:00～22:00　不定休

美雪寿司（みゆきずし）

MAP-p42

●新潟市東区河渡3-14-6
☎025-275-8888
11:30～13:30／17:00～21:30　火曜定休

こがね鮨

MAP-p42　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

鮨・割烹 いじま

MAP-p42　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

葵寿司（あおいずし）

MAP-p42　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

極 ◀「極み」が食べられます　井 ◀「越後すし丼」が食べられます

湊町券 ◀このページで紹介する全店でご使用になれます

監修:新潟県すし商生活衛生同業組合

寿司 かね清 ANAクラウンプラザホテル新潟店

MAP-p43　井　極

●新潟市中央区万代5-11-20　☎025-245-8123
〈月～土〉11:30～14:30（LO14:00）／
17:00～21:30（LO21:00）
〈日曜・祝日〉11:30～21:30（LO21:00）　無休

すし清 矢ヶ﨑

MAP-p56　極

●新潟市中央区礎町通1の町1951-2　☎025-222-0123
<平日>11:30～13:30／17:30～23:00（LO22:30）
<日曜・祝日>11:30～13:30／17:30～21:00（LO20:30）
月曜定休

富寿し 新潟万代店（とみずし）

MAP-p43　井　極

●新潟市中央区万代1-3-1 万代シネモール7F
☎025-246-7878
11:30～15:00／17:00～22:00
1月1日定休

はつね寿司 女池

MAP-p43　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

せかい鮨

MAP-p42　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）

瓢寿司（ひさごずし）

MAP-p42　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

大谷寿し（おおたにずし）

MAP-p42　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

宝すし（たからすし）

MAP-p42　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）

音秀鮨（おとひでずし）

MAP-42

●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

湊町にいがたの冬の食材を、伝統の調理法と料理人の技で提供する伝統のおもてなしをお料理から味わう『ふるまち料亭の味』。各お店の風情とともにご堪能ください。

ふるまち料亭の味

～新潟・古町のおもてなしの真髄を知る～

◆ 4つのコースでお楽しみください ◆

■ 芸 妓 の 舞 ■
平成30年12月に確定いたします

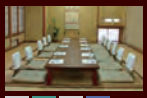
■ 暖簾(のれん)の味 ■
平成30年12月1日(土)～平成31年3月31日(日)

■ 割 烹 スタンド ■
平成30年12月1日(土)～平成31年3月31日(日)

■ 料亭のランチ ■
平成30年12月～平成31年3月の毎月第3週に開催

ふるまち料亭の味 参加店

かき正
MAP-p.56 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
芸 暖 割 料

割烹 きらく
MAP-p.56 E-2

◆要予約／**TEL.025-222-6036**
◆新潟市中央区西堀前通8-1513
【営】17:00～24:00
【休】日曜、祝日(予約があれば営業)
芸 暖 割 料

割烹 大善
MAP-p.56 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)
芸 暖 割 料

行形亭(いきなりや)
MAP-p.56 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)
芸 暖 割 料

割烹 金辰
MAP-p.56 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)
芸 暖 割 料

小三(こさん)
MAP-p.56 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8-1509 【営】11:30～14:00／17:00～22:00 【休】不定休
芸 暖 割 料

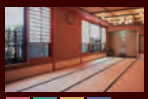
割烹 大丸
MAP-p.56 E-2

◆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
芸 暖 割 料

割烹 螢 ホテルイタリア軒 別館
MAP-p.80 E-2

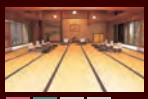
◆要予約／**TEL.025-224-5128** ◆新潟市中央区西堀通7-1574 【営】17:30～21:00(昼帯・11:30～14:00は要予約、団体等であれば営業) 【休】無休
芸 暖 割 料

料亭 一〆
MAP-p.56 E-3



◆要予約／**TEL.025-229-1551**
◆新潟市中央区東堀通9-1395
【営】11:30～14:00／17:00～21:00
【休】月曜
芸 暖 割 料

鍋茶屋
MAP-p.56 E-3



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

割烹 やひこ
MAP-p.56 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)
芸 暖 割 料

観光アクセスプラン
ACCESS PLAN

新潟市観光循環バス 湊町券

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

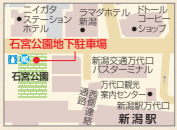
1日乗車券販売所

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（みなとぴあ）、
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/

レンタサイクル・スマートクルーズ

新潟駅を降りたら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ヵ所
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 湊町券

スタイリッシュなスポーツバイクによるレンタル自転車です

料　金	24時間1,000円
貸出・返却	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、東堀パーク600、ANAクラウンプラザホテル新潟、百貸さかい など10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.025-311-1209**（月曜定休）

詳しくはホームページを
http://www.niigata-furumachi.jp/rentc/

ウォーターシャトル 湊町券

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	みなとぴあ▶朱鷺メッセ▶萬代橋西詰▶万代シテイ▶県庁前▶ふるさと村
運　航	月～土曜の各日3往復（日曜・祝日は増便、11/25（日）まで運航。再開は3月下旬）

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～りゅーとぴあ付近Uターン～朱鷺メッセ）
発時刻	3/24～11/25▸16:00、16:30、17:00、17:30 11/26～3/22▸10:00～17:00（火曜定休）終日30分おきに出航（但し、12:30は運休） 貸し切りや荒天により運休する場合あり

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/

300年の歴史を誇る

岩室温泉

開湯300年の伝統ある温泉で、
別名「霊雁の湯」と呼ばれ、
諸病和らぐと伝えられています。
2015年春に新源泉に衣替えし、さらに魅力アップ。
新たな温泉で「湯ったり」とおくつろぎください。

静けさの中、ゆかしい歴史に思いを馳せ、
地の魚の料理を堪能する喜び

小さなお宿 小松屋

☎0256-82-2021

日本海と岩室の地のものを真心込めて調理。
温泉は2つの源泉をブレンド

めんめん亭 わたや

☎0256-82-0001

彌彦神社参道の300年杉を使った建物と
本物の味を追求した料理

木のぬくもりの宿 濱松屋

☎0256-82-5533

越後の四季そのものの旬の
味覚とネタが自慢の鮨を堪能

割烹旅館 皆元

☎0256-82-4266

くつろぎの空間に一歩足を踏み入れた時から
華やぎの時が流れます

はなやぎの宿 ゆもとや

☎0256-82-2015

国登録有形文化財である江戸の庄屋屋敷を
今に伝える高志(越後)の宿

高志の宿 髙島屋

☎0256-82-2001

威風堂々、城郭風の威厳を
放つ門をくぐるかかり火の宿

ほてる大橋 館の湯

☎0256-82-4125

湯の香ゆかしき伝統の風情。
味に真心を込め、和の寛ぎをお届けします

割烹旅館 松屋

☎0256-82-5120

♨は岩室温泉引き湯施設

日本海を望む絶景の湯

田ノ浦温泉

海風や汐の香りを感じながら、のんびりと過ごす贅沢な時間。
雄大な日本海のスケール。なかでも、沈む夕日は圧巻です。
もちろん、近郊の漁港に揚がる新鮮な海の幸も自慢です。

なぎさまで歩いて1分。
夕日とさかなの宿で
地魚料理をどうぞ

旅館 丸一

☎0256-85-2666

潮風が心地良い海際の
露天風呂と豪快な海の幸に、
ゆったりのびのび

海華亭かわい

☎0256-85-2222

♨は田ノ浦温泉引き湯施設

岩室温泉観光協会 検索

●お問合せ:岩室温泉観光協会　tel.0256-82-5715 新潟市西蒲区岩室温泉96-1

ほっこり、温ったか♡秋冬のイベント

街めぐり

いわむろ案内人 要予約

ガイド料 500円

岩室温泉の自然や歴史、史跡を、知識豊富な地元ガイドさんが分かりやすくご案内する2時間のコース。

農家レストラン

やさいのへや

開催日時 毎月 第2・4火曜日の11:15と12:30
料金 1,080円

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。

体験プログラム

なりわいの匠

地域のおかあちゃんや地元の達人からの指導を受けながら、西蒲区に伝わる料理や装飾などを体験するプログラムです。

日程	内容	参加費
10月27日(土)	いちじくジャム作り	500円
11月17日(土)	そば打ち	600円
12月1日(土)	クリスマスリース	500円
12月15日(土)	正月飾り	500円
12月22日(土)	門松作り	800円

※都合により変更になる場合があります

その他、
からし巻き&かたもち、
布草履などを
予定しています

お雛さま巡り

岩室温泉ひな巡り

開催日時 2月23日(土)～3月3日(日)予定
会場 岩室温泉街

岩室温泉の旅館やお店に飾られている様々なお雛さまを見学できます。代々受け継がれてきた古今雛から真新しい平成の段飾りまで、温泉街を巡り、一足早い岩室の春をお楽しみください。ガラポン抽選会のお楽しみもあります。

様々な
お雛さまを
見学できる!

地域の元気が観光資源
"暮らす人に触れる"を叶える施設

いわむろや

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

無線LAN 食堂 観光案内 直売 土産 足湯

故郷を感じる旅の駅
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

なモノを好きなだけ!!
しています!

にぎわい市場
ピア Bandai

万代島鮮魚センター

海鮮鍋スープ
3〜4人前の
ストレートタイプ
285円(税別)

海鮮寄せ鍋セット
サケ、タラ、貝類、
有頭エビ、ワタリガニ
1,000円(税別)

※季節や仕入れ状況により、内容は異なります。予めご了承ください。

こがね牧農舎

鍋用スープ
18種類
もつ鍋、ちゃんこ鍋、
カレー鍋、牛炊き鍋 他
285~389円(税別)

和牛すき焼き用スライス 1パック約200g
800~2,000円(税別)

手ぶらで お鍋&すき焼き祭り

村上牛も!!

生ビールも!!

※お鍋の写真はイメージです

2018 11/10(土)〜2019 4/21(日)
11:00〜15:00、
17:00〜21:00
※土日祝は11:00〜21:00

んので、館内の電話にて港食堂までご連絡ください。もしくは、☎025-248-8655へお願いします。

お鍋セット貸出料金

〈1セット〉
1,000円

- カセットコンロ&ガス1本
- お鍋セット(お鍋、レンゲ、取り皿 等)

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

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

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)

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

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

デリ&レストラン ピアットジョルニ 新潟の食材をイタリアンで
☎025-384-4955 11:00〜19:00(LO)

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 11:00〜15:00(土・日曜、祝日は16:00まで)/17:30〜19:30 不定休

たこ蔵 本場大阪のたこ焼き&美味しい燻製バーガー
☎025-240-1411 11:00〜18:00 水曜定休

湊町券

◀湊町券使えます!!

http://www.bandai-nigiwai.jp/ ピア万代 検索

絶品の牡蠣料理と、新鮮な海鮮料理を
堪能したいあなたは!

波止場の かき小屋 Kakigoya

ピアテラス内 波止場のかき小屋

毎日開催 11:00〜15:00
17:00〜21:00
※土日祝は11:00〜21:00

かき小屋の絶品鍋料理を
ご堪能いただけます!

寄せ鍋
2人前〜
1,800円(税別)
(海鮮出汁)
ボイルホタテ、エビ、カニ

※出汁の追加は無料です

カキ土手鍋 2人前〜 **1,500円**(税別)

貝づくし鍋 1人前〜 **1,200円**(税別)
(こんぶ出汁) ホンビノスガイ、ハマグリ、アサリなど
(仕入れにより異なります)

カキチゲ鍋 2人前〜 **1,500円**(税別)

2人前 野菜追加 **400円**(税別) 雑炊用ご飯 **200円**(税別)

感謝の8周年祭
『秋の旬鮮市場』
ピアBandai

10/20(土)〜10/28(日)

自由に食材選び! 好き
お鍋祭りのための特別メニューもご用意

ピアTerrace

SELF セルフ片山 ピアBandai店

ホットな飲み物

新潟地酒の
ワンカップ各種
210円(税別)〜
いろんなお酒を
飲み比べ!!

新潟地酒も!!
新鮮魚介も!!
新潟野菜も!!

ぴかり丼直売場 お宮さん

農家の鍋野菜セット
(大) 4〜5人前 **680円**(税別)
(小) 2〜3人前 **380円**(税別)

雑炊セットも有

オ
開催期間

※月〜金はスタッフの常駐はおりません

セルフ片山 ピアBandai店・新潟屋 県内70蔵の日本酒と世界のお酒
☎025-256-8077 10:00〜19:00(土・日曜、祝日は9:30より) 無休

tema hima 油脂分はバター、糖分は甘酒、小麦粉は減農薬ゆきちからを使ったパン屋
☎025-244-7888 10:30〜17:00 火・水曜定休

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

NIIGATA COFFEE DONYA BAY STANDARD 県内最大級の珈琲豆を取り扱う専門店
☎025-244-7500 10:00〜18:30 不定休

別館 立食い 弁慶 弁慶の寿司を気軽な立ち喰いで
11:30〜21:00(平日15:00〜17:00は休憩 不定期) 火曜定休

万代にぎわい創造(株) ピアBandai事務局 〒950-0078 新潟市中央区万代島2 TEL 025-249-2560

無料駐車場完備

Sake × Niigata Furusato Mura

お酒のことなら

新潟ふるさと村

におまかせ

新潟県内約90の蔵元が醸す日本酒をはじめ、
ワインから地ビールまで、多彩な品揃えが自慢です。

※写真は300mlビン

Gatao

新潟ふるさと村×玉川酒造

純米大吟醸 潟王

720ml **2,700**円／300ml **1,200**円

吟醸香が5倍ほど多く発生する、新潟県醸造試験場の新酵母を使用。豪雪を利用した雪室で貯蔵しました。

《販売場所》
新潟ふるさと村・越後ゆきくら館の2か所のみで販売

《販売場所》
新潟ふるさと村
限定販売

Kiki

※写真は180mlビン

新潟ふるさと村×尾畑酒造

純米吟醸 嬉嬉

500ml **1,200**円／180ml **500**円

アルコール度数12%と低アルコール。日本酒に苦手意識のあるひとや女性に向けた「超甘口」の日本酒。

check

お酒の友・おつまみも充実!

新潟県内の地酒はもちろん、お米やお菓子など10,000点以上が集結している新潟ふるさと村には、お酒の友・おつまみ類も充実!『サーモン塩辛』や『鮭の酒びたし』、『かに味噌』、『昆布巻』などの珍味に加え、『柿の種』などの米菓も人気です。クール発送も承ります。

湊町券

新潟のご当地グルメがいつでも食べられる!

新潟ふるさと村に行こう

お米・お酒など
重たい品もOK
全国発送承ります

携帯サイトはこちら

▶▶▶access map

年中無休!
入場無料!!
大駐車場完備

2F食堂街 大好評！営業中!!

寿司割烹 ふるさと寿司

郷土料理 赤とんぼ

新潟淡麗 にいがた地酒 Bar

燕の磨き屋
24金ぐいのみにて
提供している
ちょい飲み処。

おちょこ3杯＋おつまみ1品 500円(税込)

※銘柄は不定期に変わります。
越後ビール こしひかり生 500円（税込）もあります。

新潟ご当地グルメが勢揃い！

新潟B級グルメ横町

多彩なメニューと
テイクアウトも人気

長岡洋風カツ丼

糸魚川ブラック焼きそば

鮭いくら丼

新潟たれカツ丼

柏崎鯛茶漬け

新潟5大ラーメンも食べられます！

小サイズも
あります

三条
カレーラーメン

新潟あっさり系
ラーメン

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

新潟5大ラーメン　赤とんぼ　新潟B級グルメ横町　ふるさと寿司　番屋亭　新潟みやげ処　洋食器　工芸・民芸品　米菓　米・醤油・味噌　新潟の酒　麦わら帽子　絵日記　わくわくファーム
ヤスダヨーグルト　田中屋本店　新潟園　加島屋　丸重園　端花　大阪屋　ゆなさの湯本舗　米納津屋　マリーゴ　新潟Tシャツ実行委員会　わらびもち　岩船屋　雪国屋あめ屋

新潟ふるさと村

新潟ふるさと村 にいがたふるさとむら　〒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）11:00～15:30
【アピール館】☎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

湊町券について：お得な湊町券が使える飲食店や施設などには湊町券マーク 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

新潟ふるさと村　検索　お取り寄せも人気

■湊町にいがた「食市食座」街ぇなかご案内帖　■発行／にいがた食の陣 実行委員会／〒950-0853 新潟市東区東明3-10-1 ☎025-286-9112

新潟へ行くなら!! “おいしい”がセットになった 食の陣旅行プランがダンゼンお得!!

新潟県・庄内エリア プレデスティネーションキャンペーン 新潟・庄内 ガストロノミー 日本海美食旅

参加企画　宿泊セット

期間:2018.10/1～12/27

JR東日本 酒米「五百万石リゾット」コース

新潟市内の7つのホテルで、各シェフが考案した酒米リゾットをメインとしたコース料理の夕食

びゅうポイント
1.古代米を醸造した『赤いお酒』を食前酒としてグラス1杯提供(ソフトドリンクに変更可)
2.新之助の米粉を使用したサブレ(5枚入り)
3.チェックイン12:00、チェックアウト12:00

びゅう 新潟佐渡 庄内

期間:2018.10/1～2019.3/31

JR東日本 湊町券(3,300円分)で、新潟の食や名産品をお得にたのしむ

湊町券とは
正式名『うまさぎっしり湊町券』は、新潟市内の約120施設で食事やお土産、観光循環バスや観光タクシーなどで利用できる地域通貨券です

※利用可能施設は、にいがた食の陣ホームページ、または食の陣総合情報誌『街ぇなかご案内帖』でご確認ください　※お申し込みは2名様より

日帰りセット

JR東日本 ピアBandai「買い物・食事」コース

鮮魚から野菜、県産肉などの食材や地酒、おいしいグルメまで揃う、日本海側最大級の食市場で買い物&食事を堪能

うまさぎっしり湊町券2,200円分付

お買い求め・お問い合せは、お近くのびゅうプラザへ

JTB お泊まり1ばん 関東 新潟

期間:2018.10/1～2019.5/31

特典その1　うまさぎっしり湊町券 1,500円分付プラン

特典その2　新潟市観光循環バス 1日乗車券付

水族館や博物館など、新潟市中心部に点在する観光施設を効率的に移動するための交通手段として運行する小型バス

お買い求め・お問い合せは、お近くのJTBへ

日本旅行 赤い風船 秋冬 旅コレクション Tabi Collection

ラマダホテル新潟、ホテル日航新潟、ホテルオークラ新潟 限定の宿泊セットプラン!

期間:2018.10/1～2019.5/31

特典その1　うまさぎっしり湊町券 1,000円分付プラン

特典その2　新潟市観光循環バス 1日乗車券付

特典その3　ぽんしゅ館新潟驛店「利き酒チケット1枚付」
新潟県内の全酒蔵を試飲できる人気スポット。その酒類は100以上。
利き酒チケット1枚で5種類のお酒が楽しめます

お買い求め・お問い合せは、お近くの日本旅行へ