

街んなか ご案内帖

湊町にいがた「食市」食座



注目のワイン産地
新潟ワインコースト



たくさん使ってお得に割引特典多数
三段スタンプ帳

「食の陣プロジェクト」新潟の新たな食の魅力を発信
酒米リゾットを食べよう

新潟・庄内 ガストロノミー
日本海美食旅

にいがた食の陣総合情報誌[秋冬]
にいがた食の陣 実行委員会

2019.10.1 ▶ 2020.3.31





にいがた食の陣
実行委員会
実行委員長:能登 剛史

風土が生み出す魅力に唸る！ 新潟とイタリア、食の縁

新潟とイタリアの食には深い繋がりがあり、似ている点も多い、という話を聞いたことはありますか？

新潟・古町の老舗ホテル「イタリア軒」は、明治期にイタリア人のピエトロ・ミリオレが開いた日本初の本格西洋レストランの前身だという話や、現在県内ではワインの醸造やイタリア野菜の栽培が熱心に行なわれているという話などです。

かつて私は、イタリアとフランスを車で横断する一人旅をしたことがあります。若さゆえの冒険心から結構無茶もしました。が、自分の足で初めての土地を巡る旅は何物にも代えがたい経験でした。初対面のイタリア人と、地元産のブドウを使った手頃なオーガニックワインを飲

み交わしたことは、今も鮮明に記憶に残っています。イタリアでは、豊富な食材とおいしい肴が揃っており、その度に驚かされたものです。そんな時、彼らと喋りながら思い出したのは、新潟のワインや日本酒のことでした。

新潟でも、多くの方々に肌で風土を感じてもらいながら新潟自慢の味を堪能していただきたい、そんな思いで今回は、新潟ワイナリーの特集を組ませていただきました。

料理で相似性を楽しむアイデアはどんどん湧いてきます。リゾートに新潟の旬の食材や新米を使ったり、ハーブを県産のお茶に置き換えてみたり…。「にいがた食の陣 当日座」では、そんな挑戦も企画しているところですよ。ご期待ください。

■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・新潟工業協同組合・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・新潟市種類組合・古町花街100年委員会～食・文化・歴史その先へ～

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

[巻頭特集]

新潟県・庄内エリアDC応援企画

[2019.10.1～2019.12.31]

- p.02 新潟ワインコースト
- p.04 発酵のまち 沼垂まちなか散歩
- p.06 2018・2019 新潟市若手料理人コンテスト 食の陣が推薦するファイナリスト12人
- p.08 新潟市観光循環バスMAP
- p.10 食の陣プロジェクト 酒米リゾットを食べよう
- p.12 古町花街美食めぐり

- p.15 湊町にいがたを巡る 観光タクシープラン

湊町券が使える飲食店ガイド

- p.16 新潟駅周辺エリア
- p.37 万代エリア
- p.46 その他エリア
- p.52 古町エリア
- p.36 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・スマートクルーズ

- p.63 ふるまち 料亭の味

- p.66 新潟のすし
「さすが」と言われる自慢のすし

- p.68 BARでたのしむ新潟の夜
2019年オリジナル日本酒カクテル

- p.70 新潟の奥座敷 岩室温泉

- p.72 新潟ふるさと村

- p.74 ピアBandai

- p.76 第28回
にいがた冬 食の陣・当日座



■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2019年9月15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。



カンティーナ・ジーオセツト

Cantina Zio Setto

ブドウ畑越しにのぞむ角田山の眺望はエリア随一の景観。ゆったりと有料試飲を楽しむのには最高のロケーション。こだわりの赤ワインをぜひ。

TEL.0256-78-8065

住 新潟市西蒲区角田浜1697-1

営 11:00～16:00(日曜・祝日10:00～12:00/14:00～16:00)

休 火曜(12～2月不定休あり)



フェルミエ

Fermier

四季折々の花が楽しめるガーデンと手入れの行き届いたブドウ畑が美しいワイナリー&レストラン。ランチとワインペアリングも楽しめるツアー開催(要予約)。

TEL.0256-70-2646

住 新潟市西蒲区越前浜4501

営 11:00～17:00(LO.16:00。夜は団体予約で営業)

休 火曜(不定休あり)



ル サンク ワイナリー

Le CINQ WINERY

カーブドッチエリアにある5番目という名のワイナリー。建物白と青を基調にしたリゾートな雰囲気。醸造家の阿部氏自慢のワインの試飲も可能。

TEL.0256-78-8490

住 新潟市西蒲区角田浜1693

営 10:00～16:00

休 水曜



ドメーヌ・ショオ

Domaine Chaud

角田山麓にある赤い屋根が目印の個性派ワイナリー。シンプルなワイン造りを心がけ、国産ぶどう100%のワインと自然派食材を販売する。

TEL.0256-70-2266

住 新潟市西蒲区角田浜1700-1

営 11:00～16:00(土日、祝は10:00～)

休 火曜(不定休あり)



新潟県・庄内エリアDC応援企画

個性豊かな5つのワイナリーが集まる
注目のワイン産地

新潟ワインコースト



カーブドッチ

CAVE D'OCCI

ぶどう畑や庭園の中にあるこのエリアの拠点ワイナリー。ほかにレストランやカフェ、温泉や宿泊施設など観光施設としても人気。

TEL.0256-77-2288(カーブドッチ)

TEL.0256-77-2226(ヴィネスバ)

住 新潟市西蒲区角田浜1661



角田山麓にあり、海と山、砂地に囲まれた新潟ワインコースト。ここは個性的な5軒のワイナリーが集まる新しいワイン生産地として注目されている。新潟市街地より車で30分ほどの日本海にほど近い海岸地にあり、特異な土壌から素晴らしいワインが次々に誕生している。カーブドッチが産声をあげたのが1992年。「国

産ぶどう100%のワイン醸造」を目標に掲げ、ワイン未開のこの地を世界に誇るワイン産地にするべく、小規模ながら個性的なワインを醸造する挑戦が始まる。その後4ワイナリーが誕生し「新潟ワインコースト」に。今では温泉施設やレストラン、宿泊施設も充実しており、商業施設の観光地としても人気が高い。

新潟駅 ⇄ カーブドッチ

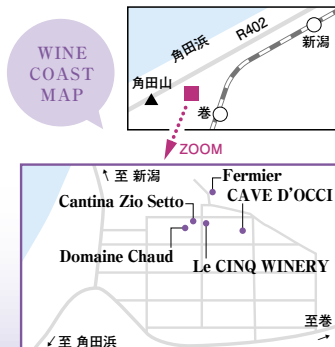
※新潟駅南口の乗場はHP、または電話で要確認

無料直行
シャトルバス
毎日
運行

【午前便】	新潟駅南口発 ⇄ 内野駅発(平日のみ) ⇄ カーブドッチ着
	9:30 10:00 10:20
	カーブドッチ発 ⇄ 新潟駅万代口着
	11:00 11:50

【午後便】	新潟駅南口発 ⇄ カーブドッチ着
	13:00 13:50
	カーブドッチ発 ⇄ 内野駅発(平日のみ) ⇄ 新潟駅万代口着
	16:00 16:30 16:50

【料金】無料(ご利用日の前日までに要予約) 【定員】28名まで
【予約・問合せ】カーブドッチ・ヴィネスバ tel.0256-77-2226





味噌

百川味噌

現在も木桶で仕込んだ伝統の味噌作りが続いている。味噌や味噌漬、自宅で挑戦できる味噌作りセットも販売している。

TEL.025-244-5437
住 新潟市中央区
沼垂西3-4-25

発酵のまち 沼垂 まちなか散歩

沼垂エリアマップ



新潟駅から徒歩で約15分の位置にある沼垂地区は、その昔、栗の木川（現栗の木バイパス）が流れ、港からのアクセスが良かったことから、川の両側に酒、味噌、醤油など、およそ50軒もの醸造蔵が集積していたエリア。そして今、その伝統や発酵食品を新しい形で楽しめる『発酵のまち』として注目を集めている。

個性のお店がいっぱい

立ち寄りSPOT



にいがたのうまいが勢揃い!!

ピアBandai

獲れたての鮮魚や新鮮野菜、ブランド肉や銘酒まで、新潟の特産品が勢揃い。イタリア料理やラーメン、廻転寿司などグルメも充実。

TEL.025-249-2560(事務局)
住 新潟市中央区万代島2

峰村醸造 直売所

味噌・だし



明治や大正時代に建てられた土蔵をリノベーションし、越後味噌や漬物、醸酵・醸造の技術で旨味を引き出した出汁などを販売する。

TEL.025-250-5280
住 新潟市中央区明石2-3-44
営 10:00~17:00(土日祝は~18:00)
休 年末年始



今代司酒造

日本酒



案内人の話を聞きながらタイムスリップしたかのような趣ある蔵内を歩く酒蔵見学では試飲も可能。ショップでの買い物も楽しみ。

TEL.025-245-0325
住 新潟市中央区鏡が岡1-1
営 9:00~17:00
休 無休

立ち寄りSPOT



沼垂テラス商店街

昭和レトロな町並みを残しつつも新しく生まれ変わった商店街。カフェ、パン屋、雑貨など、30近くの様々な店舗が集まっている。

TEL.025-384-4010
(管理事務所 株式会社テラスオフィス)

新潟市中心部略図



[2019年大会のファイナリスト] ※年齢は2019年9月7日時点

池田将人 (25歳) いけだまさと



ステンドグラスがノスタルジックな雰囲気漂わせる、ヨーロッパのビストロを思わせる店内。ホテルならではの優雅な洋食が楽しめる。



■ホテルイタリア軒 マルポーロ
新潟市中央区西堀通7番町1574・1F
☎025-224-5111
7:00~21:00 無休

小川耕希 (28歳) おがわこうき



地上60mのレストラン。感性豊かな料理と経験豊富なサービスマンが特別なひとときを演出。カジュアルに使えるラウンジェリアも人気。



■ホテルオークラ新潟 スターライト
新潟市中央区川端町6-53・15F
☎025-224-6160
17:30~LO23:30 (フードLO22:00) 無休

加藤龍喜 (28歳) かとうたつき



「地産地消×産地直送」をコンセプトに、素材にこだわった料理を提供する和食酒場。なかでも、注目の新潟ブランド肉を使った『肉会席』は評判だ。



■和食酒場 風花 (かざはな)
新潟市中央区米山2-7-20 ITPケヤキビルⅡ
☎025-245-8650
11:30~LO13:30 / 17:00~LO23:30
(金・土曜、祝前日は~深LO0:30) 日曜定休

金子真太郎 (26歳) かねこしんたろう



寿司屋や割烹での経験をいかした旬の一品や、山都の契約農家から直送の石臼粗挽き粉を使用した、こだわりの手打十割蕎麦が味わえる。



■蕎麦佳肴 五常 (ごじょう)
新潟市中央区天神1-18-15
☎025-245-0805 11:30~LO13:30 / 17:30~LO22:00 (日曜・祝日は11:30~LO14:00 / 17:30~LO21:00) 不定休

諏佐尚紀 (32歳) すさなおき



日本海の魚と新潟の地酒を楽しむ海鮮居酒屋。活気あるスタッフや店の雰囲気大好印象。通りから奥まった入口も、期待感を増幅させる要因だ。



■旬魚酒菜 五郎 古町店
新潟市中央区古町通8番町1446 一蔵ビル1F
☎025-229-5379
17:30~LO深1:00
(金・土曜は~深2:00、LO深1:30) 無休

眞下貴裕 (26歳) ましもたかひろ



海の幸、山の幸など、県産食材を積極的に使用する居酒屋。大小多彩な個室も用意され、使いやすい。新潟駅南口から徒歩1分とアクセスも抜群。



■旬菜創和 ぜんてい 新潟LEXN店
新潟市中央区天神1-12-7 LEXN内1F
☎050-5852-1704
11:30~14:30 (LO14:00) / 17:00~料理LO23:00、ドリンクLO23:30 無休

[2018年大会のファイナリスト] ※年齢は2018年11月28日時点

金子真太郎 (25歳) かねこしんたろう



寿司屋や割烹での経験をいかした旬の一品や、山都の契約農家から直送の石臼粗挽き粉を使用した、こだわりの手打十割蕎麦が味わえる。



■蕎麦佳肴 五常 (ごじょう)
新潟市中央区天神1-18-15
☎025-245-0805 11:30~LO13:30 / 17:30~LO22:00 (日曜・祝日は11:30~LO14:00 / 17:30~LO21:00) 不定休

川又 真 (32歳) かわまたまこと



契約農家から直接仕入れる野菜やその日に揚がった鮮魚を使い、経験をいかして仕立てる見た目も鮮やかなイタリア料理にファン多数。



■アトリエ キャンティ
新潟市中央区花園1-5-9 ベロウ花園1F
☎025-288-5302
11:30~LO13:30 / 18:00~LO23:00 火・水曜定休

前田裕貴 (30歳) まえだゆうき



カウンター8席、個室1室の完全予約制の日本料理店。全国で修業を重ねた主人の長谷川氏が、なだ万を退社後、故郷の新潟でオープン。



■古門 (こもん)
新潟市中央区東堀通9-1407
イーストモートⅡ・1F
☎025-222-2120
17:30~LO21:00 日曜、祝日定休

真保元成 (35歳) しんぼもとしげ



古町通りの路地に建つ古民家を改装したレストラン。フランス、イタリアなど、多くの店での修行から得た経験を料理に。新潟産を積極的に使用する。



■アルモニア
新潟市中央区西堀前通4-729
☎025-369-4843
12:00~LO13:30 / 18:00~LO22:00 不定休

佐藤 龍 (30歳) さとうりゅう



窓の外はぶどう畑と角田山という、ワイナリーにある本格フレンチレストラン。地の幸、旬の幸を使った料理は、カーブドッチのワインとベストマッチ。



■カーブドッチワイナリー ガーデンレストラン
新潟市西蒲区角田浜1661
☎0256-77-2811
11:30~20:00 無休

「新潟市若手料理人コンテスト」とは

調理技術のレベルアップと新潟市産の農水畜産物の魅力を料理を通して国内外に伝えることができる優秀な人材を発掘することを目的とし、次代を担う35歳以下の若手料理人を対象とした料理コンテストです。

主催：新潟市農林部 食と花の推進課



新潟のご当地グルメがいつでも食べられる！

米と鍋とイタリアン

パスタ競演（米粉パスタも有り）

ハーブと新潟の日本茶対決

ご当地イタリアンの食の陣バージョン登場!!

新潟チーズや新潟ワインも!!

新潟、函館、横浜、神戸、長崎
開港5港のカレー販売もあり!!

にいがた冬
食の陣

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。

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



2020年 2月8日(土) 9日(日) 【時間】
10:00～18:00
(最終日は16:00まで)

新潟市観光循環バスMAP

9 新潟市歴史博物館 MAP A-1 13

みなとびあ

館内では、常設展示室で新潟市の歴史や文化をジオラマや映像で紹介。

住:新潟市中央区柳島町2-10 ☎025-225-6111
営:9時30分～18時※10月～3月は17時まで(観覧券の販売は閉館30分前まで)
休:月曜(休日を除く)、休日の翌日、12/28～1/3、臨時休館あり

特典 一般300円→240円、大学・高校生200円→160円、小・中学生100円→80円※企画展はその都度定めた料金の団体割引あり

10 新潟県立万代島美術館 MAP A-2 14

現代の美術や県ゆかりの作家、西洋やアジアなど幅広いジャンルの美術を紹介。

住:新潟市中央区万代島5-1 朱鷺メッセ内万代島ビル5F ☎025-290-6655
営:10時～18時 休:展覧会によって異なる
14 バス停から徒歩約10分です。

特典 企画展はその都度定めた料金の100円割引(割引対象の展覧会のみ)

11 にぎわい市場 MAP A-2 14

ピアBandai

鮮魚や産直野菜、米、加工食品、地酒など新潟の特産品を販売。飲食施設もある。

住:新潟市中央区万代島2 ☎025-249-2560
(万代にぎわい創造) 営:9時～21時(店舗により異なる) 休:店舗により異なる

特典 インフォメーションで粗品(マスコットシール)プレゼント※料金の割引はありません

12 新潟市会津ハル記念館 MAP B-3 2/5

美術史学者、歌人、書家などさまざまな顔を持つハルの業績を紹介している。

住:新潟市中央区万代3-1-1 メディアシップ5F ☎025-282-7612 営:10時～18時 休:月曜(祝日の場合は翌日)、年末年始、展示替え期間

特典 大人500円→400円、大学生300円→240円、高校生200円→160円、小・中学生100円→80円※特別展はその都度定めた料金の団体割引あり

13 にいがた文化の記憶館 MAP B-3 2/5

新潟県にゆかりの深い文化人約160人を紹介。県内史料館や記念館などの案内も。

住:新潟市中央区万代3-1-1 メディアシップ5F ☎025-250-7171 営:10時～18時(入館は17時30分まで) 休:月曜(祝日の場合は翌日)

特典 入館料一般500円→400円、学生300円→240円(中学生以下無料)



1 敦井美術館 MAP B-3 1/6

近代日本美術を中心に約1,600点を所蔵。常設展示はなく、年4回の企画展を開催。

住:新潟市中央区東大通1-23 北陸ビル1F ☎025-247-3311 営:10時～17時(入館は～16時30分) 休:日・祝日、年末年始、展示替え期間

特典 大人500円→400円、大学・高校生300円→250円、小・中学生200円→150円※土曜は小・中学生無料

2 新潟市マンガ・アニメ情報館 MAP B-3 2/5

マンガ・アニメの世界を楽しめる体験コーナーがあるほか、話題の企画展も実施。

住:新潟市中央区八千代2-5-7 万代シティBP2-1F ☎025-240-4311 営:11時～19時(土・日・祝日10時～) 休:1/1、臨時休館あり

特典 一般200円→160円、高校生・中学生100円→80円、小学生50円→40円※企画展はその都度定めた料金の団体割引あり

3 新津記念館 MAP D-2 6

「昭和の石油王」といわれた事業家・新津恒吉が、外国人用迎賓館として建てた洋館。

住:新潟市中央区旭町通1-754-34 ☎025-228-5050 営:10時～16時(入館は～15時40分まで) 休:月曜(祝日の場合は翌日)、冬期(11月中旬～4月上旬)、展示替え時期、8/13

特典 大人800円→720円、小・中学生400円→360円

4 新潟市水族館 MAP D-1 8

マリニピア日本海

「楽しく学べる水族館」をコンセプトに、館内各所でスタッフによる解説を実施。

住:新潟市中央区西船見町5932-445 ☎025-222-7500 営:9時～17時(夏期は延長の場合あり) 休:3月第1木曜とその翌日、12/29～1/1

特典 大人1,500円→1,200円、小・中学生600円→480円、4歳から200円→160円

5 旧齋藤家別邸 MAP C-1 10

新潟三大財閥、豪商・齋藤家の別邸。大正時代に迎賓を目的に建てられた。

住:新潟市中央区西大畑町576 ☎025-210-8350 営:9時30分～12時※10月～3月は17時まで 休:月曜(休日を除く)、休日の翌日、12/28～1/3、臨時休館あり

特典 大人300円→240円、小・中学生100円→80円

新潟市観光循環バス運賃

1日乗車券:大人500円・子ども250円

1日乗車券を提示すると料金割引などの特典があります。(乗車日に限ります)

■販売場所(販) ※観光循環バス車内でも購入できます。
新潟交通各案内所(新潟駅・バスセンター)、新津記念館、新潟市水族館(マリニピア日本海)、旧齋藤家別邸、北方文化博物館新潟分館、新潟市美術館、新潟市歴史博物館(みなとびあ)、新潟市会津ハル記念館、新潟市歴史航新潟

1回乗車:大人210円・子ども110円

※障がい者手帳などの提示により運賃が割引されます。※ICカード「リョーと」と、「Suica」及びSuicaと相互利用しているICカードもご利用できます。

お問い合わせ
◆新潟交通バスセンター案内所 ☎025-246-6333
◆新潟市観光政策課 ☎025-226-2608

リサイクル利用の「レンタサイクル」(自)と、高級自転車を揃えた「スマートクルーズ」(自)。ステーションはHPでチェック!
■にいがたレンタサイクル・スマートクルーズ(☎025-311-1209 本町サイクルステーション)



新潟県・庄内エリアDC応援企画

酒米リゾットプロジェクト

米王国＝米文化＝米の陣＆酒王国、
新潟ならではの食の楽しみ

新潟で生産される米を活用した料理作りを想定した際、
たどり着いたのが、火の通りも早く味も入りやすい
県産の酒米で作るリゾットだった。
いしがた食の陣が仕掛ける米料理の新たな挑戦をお楽しみください。

3,200円(税・サ込)

開催期間

10/1～12/31
火 火

新潟グランドホテル
フランス料理レストラン ベルビュー

フォアグラと深雪もち豚の 酒米リゾット

提供時間：17:00～20:30 2日前までに要予約

深雪もち豚のソーセージで作ったリゾットの上にフォアグラソテーが乗った贅沢な一皿。とろけるフォアグラの食感と濃厚な味わいをご賞味あれ。



MAP-p64 D4

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



万代シルバーホテル ダンスィングドール

ズワイガニの酒米リゾット 舞茸添え

提供時間：17:30～20:30 2日前までに要予約

ズワイガニと柔肌ネギのリゾットにたっぷりチーズを振りかけた。しかし、あっさりのやさしい味わい。カリッと揚げたシメジがアクセントに。



MAP-p45 B2

新潟市中央区
万代1-3-30・4F
tel.025-247-5728



ホテルイタリア軒 マルコポーロ

鮭と車麩と 県産キノコのリゾット

提供時間：17:30～21:00 2日前までに要予約

鮭やエリンギ、シイタケなど、秋の新潟県を代表する味をふんだんに使用したリゾット。これを通して新潟をイメージしていただけたら幸いです。



MAP-p64 E2

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



ANAクラウンプラザホテル新潟 シーズンカフェ

海と大地の恵み 新潟リゾット

提供時間：17:30～22:00 2日前までに要予約

日本海の新鮮な魚介類と肥沃な大地から収穫されたたっぷりの野菜を一度に楽しめるリゾット。魚介のラグーとトマトクリームがベストマッチ。



MAP-p45 C2

新潟市中央区
万代5-11-20・1F
tel.025-245-3336



LA CUCINA LIBERA

酒米と古代米の 魚介のリゾット

提供時間：18:00～23:00 2日前までに要予約

酒米と古代米を使い、見た目と食感を楽しめるリゾットに。日本海で獲れた鯛の出汁をメインに、たっぷりの魚介からとった濃厚なソースで仕上げる。



MAP-p35 B4

新潟市中央区
米山2-2-5・1F
tel.025-369-4876
不定休 要予約



新潟東映ホテル レストランニ

秋鮭と舞茸の 酒米リゾット

提供時間：17:00～LO20:30 2日前までに要予約

新潟県産の秋鮭と舞茸を、相性抜群の生クリームで合わせ、濃厚な旨味を引き出す。それでいて食べ飽きないようにあっさりとした仕上げたリゾット。



MAP-p35 C2

新潟市中央区
弁天2-1-6・9F
tel.025-244-7101



タヴォラ アミーカ 楽楽亭

うなぎのリゾット

提供時間：18:00～LO20:00 2日前までに要予約

若い頃にベネチアで出会ったウナギ専門店のリゾットを再現。頭と中骨からとったスープで、ゆっくりと炊き上げる。少々時間がかかるので要予約で。



MAP-p45 個マップ

新潟市中央区
美咲町1-25-15
tel.025-374-0261
月曜定休 要予約



ホテルオークラ新潟 和食や彦

酒米五百万石 和風リゾットセット

提供時間：17:30～21:00

2日前までの要予約。一日限定5食

信濃川にかかる重要文化財の萬代橋の側に建つホテルの和食処が仕立てる、ちょっと変わった和風のリゾット。和の前菜、デザートとご一緒に。



MAP-p64 D4

新潟市中央区
川端町6-53・3F
tel.025-224-6130



新潟の美食を愉しむなら 古町花街美食めぐり

新潟の肴を“ほろ酔いチケット”で愉しめる

2019年10月1日～2020年3月31日の期間で開催される「古町花街美食めぐり」。新潟古町8・9番町で開催され、料理自慢で知られる厳選された飲食店が多く参加。その洗練された各店自慢の美食を指定チケット（ほろ酔いチケット）と引き換えに「特別お料理セット」を堪能できるイベント。

チケット販売価格

2枚セット：3,200円（税込）

※ほろ酔いチケットは3枚セット（4,800円 / 税込）も販売しております。
※参加店により必要チケット枚数が異なります。
チケットをご購入の際は必ず、チケット枚数をご確認の上ご購入をお願い致します。

363年の歴史を誇る湊町新潟。江戸時代、日本海最大の北前船の寄港地として栄え、この街の文化と食は発展してきました。

「古町花街 美食めぐり」の舞台である古町は祇園と並び称された花街として知られ、芸事と共に料亭文化も発展。今も芸妓の舞いを鑑賞できる料亭や置屋をリノベーションした飲食店などが数多く並

び、地元のみならず、県外・海外観光客からも愛されている粋な大人の歓楽街です。歴史ある割烹・料亭をはじめ、「逸品」と言われる料理を振る舞う新進気鋭の居酒屋、料理自慢で有名な飲食店やBARなど数多く参加。その洗練された各店自慢の美食を「ほろ酔いチケット」と呼ばれる指定チケットと引き換えに、「銘酒とお料理のセット」を堪能して頂けるのがこの美食めぐりです。ご当地の食材を活かした絶品グルメや、実力あるシェフが手掛けるフレンチ・イタリアン、そして目にも楽しい創作料理など、美食めぐりでしか味わうことができない、あなたの心に残る特別な新潟の美食をぜひ堪能ください。

問い合わせ先

古町花街コミュニティインフォメーション。
070-5367-0358
info@furumachi-kagai.info

美食めぐり 検索

参加店舗・お料理・チケットのご購入については美食めぐり公式HPをご覧ください。



Niigata gastronomic BAL
拘りの美食を食べ歩く

2019.10.01 — 2020.3.31

古町花街
美食めぐり
美食巡



◀ご利用について

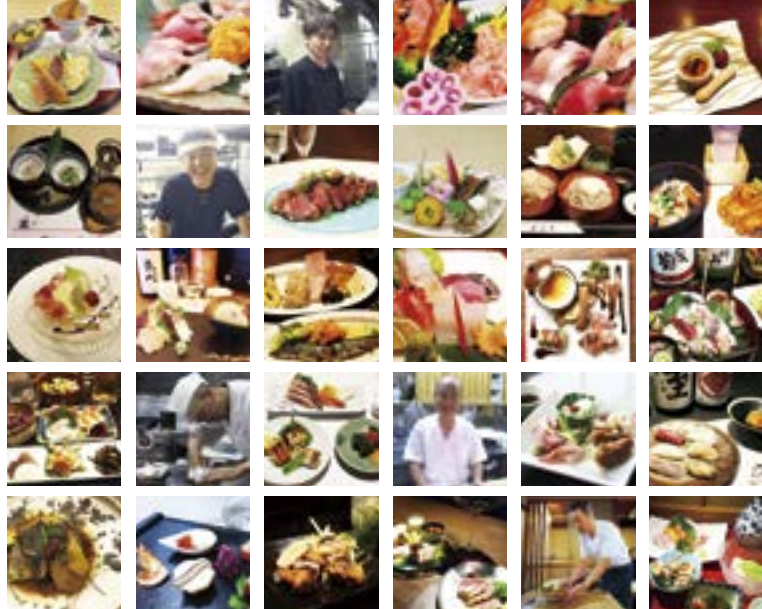


厳選された「逸品」料理を

手頃な価格で愉しめる

それが美食めぐり。

local gastronomy

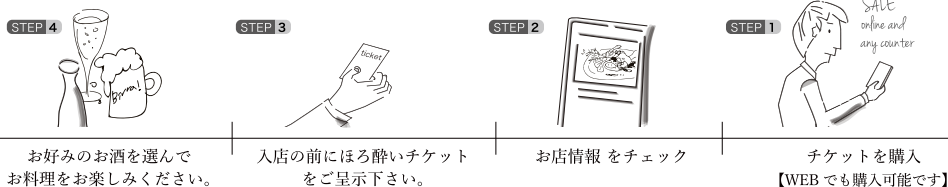


【 美食めぐり参加店 】

割烹 やひこ
 割烹 本陣
 鮓 弁慶 海
 イタリア軒割烹「蟹」
 一醉
 味処 いづも
 にいがた古町 敷そば
 ふくをよぶ店 かき忠
 〱 HATSUKAZE 〱 旬亭 はつ風
 柳都古町 旬菜すじ家
 おばんざい家 穂
 わっぱ飯田舎家
 和バル ahiru 古町
 しゅん咲 石焼ステーキ酒家
 炭火焼と旨い肴 三六
 酒菜 加ま久ら
 イタリア料理 イッシモ (ishimo)
 armonia 〱 新潟 食実験 レストラン
 貝楽酒場たらふく うなり
 ソウズ古町店
 ソウズ本町店
 越後の旬と美酒 海老の髭
 新潟ふるまち 志津川水産 一家部
 権十楼 古町店
 居酒屋こばちゃん
 お看バル アンバー
 QUATRO 梨庵(クワトロリアン)
 ワインバー ブッケロ
 Bar F.A.R.O
 JYOZO ジョウゾウ
 SIDE BAR
 food&bar Lush (ラッシュ)

※順不同

【 ほろ酔いチケットご利用の手順 】



※参加店により必要チケット枚数が異なります。
 店舗情報（お料理）とチケット必要枚数を必ずチェックしてチケットのご購入をお願い致します。
 ※お料理はその日の仕入れ状況により変動する場合がございます。

WEB チケットの
ご購入はこちら



ほろ酔いチケット販売店一覧

新潟第一ホテル（駅前）／ANA クラウンプラザホテル新潟／新潟東映ホテル／コートホテル新潟／ホテルディアモント新潟／ホテルイタリア軒
 ／新潟グランドホテル／デイリーヤマザキ本町通店（本町6番町）／ヤマザキデイリーストアー新潟古町9番町店／（一社）新潟 MICE サポート
 （情報工房 DOC 朱鷺メッセ店内）／古町花街コミュニティインフォメーション。 ※順不同

お得な宿泊付チケットも絶賛販売！！

美食めぐり

検索



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 ■

令和元年12月に確定いたします

■ 暖簾(のれん)の味 ■

令和元年12月1日(日)～令和2年3月31日(火)

■ 割烹スタンド ■

令和元年12月1日(日)～令和2年3月31日(火)

■ 料亭のランチ ■

令和元年12月～令和2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、祝日(応相談)



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

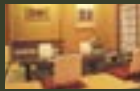
MAP-p.56 E-2

◆要予約 / TEL.025-222-4808

◆新潟市中央区西堀通9-1535

【営】11:30～14:00 / 17:00～22:00

【休】日曜、祝日(応相談)



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

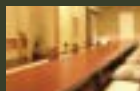
割烹 蟹 ホテルイタリア軒 別館

MAP-p.80 E-2 ◆要予約 / TEL.025-224-

5128 ◆新潟市中央区西

堀通7-1574 【営】11:30～14:00 / 17:30～

21:30 【休】無休



芸 暖 割 料

料亭 一ノ

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 やびこ

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



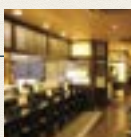
音秀鮓 (おとひでずし)
 MAP p.47
 ●新潟市西区寺尾東2-23-19
 ☎025-260-4312
 11:30~14:00 / 17:00~22:30 水曜定休



すし処 大仙 (だいせん)
 MAP p.47 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



瀧ずし (たきずし)
 MAP p.47
 ●新潟市西区内野426-2
 ☎025-262-1331
 11:00~14:00 / 16:00~22:00 不定休



こがね鮓
 MAP p.47 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



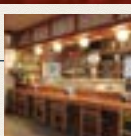
弁天鮓 (べんてんずし)
 MAP p.47
 ●新潟市東区柳ヶ丘2-37
 ☎025-275-5258
 11:30~13:30 / 17:00~21:30
 火曜、第3月曜定休



美雪寿司 (みゆきずし)
 MAP p.47
 ●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



葵寿司 (あおいずし)
 MAP p.47 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



鮓・割烹 いじま
 MAP p.47 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



極 ◀「極み」が食べられます 井 ▶「越後すし井」が食べられます

漁町券 ◀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

鮓・割烹 丸伊 (まるい)
 MAP p.64 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



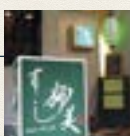
よしの寿司
 MAP p.64 井 極
 ●新潟市中央区西堀通8-1575 ☎025-222-3036
 11:30~13:30(木~日) / 17:00~22:30(金・土曜は23:30まで、日曜・祝日は21:30まで。) 月曜定休



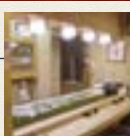
寿司割烹 かね清 古町本店
 MAP p.64 井 極
 ●新潟市中央区古町通7-1006 ☎025-228-4141
 (月~金)17:00~深0:30(L024:00)
 (土曜)11:30~14:00 / 17:00~深0:30(L024:00)
 (日曜・祝日)11:30~22:30(L022:00)



すし柳美 (すしりゅうび)
 MAP p.64 極
 ●新潟市中央区古町通8-1444
 第一プロジェクトビル1F ☎025-229-6268
 18:00~23:30(L023:00) 日曜ほか不定休



翁寿し (おきなずし)
 MAP p.64
 ●新潟市中央区西堀通6-895-2
 ☎025-223-5678
 11:30~13:00 / 17:00~24:00 不定休



はつね寿司 女池
 MAP p.47
 ●新潟市中央区和合町1-9-27
 ☎025-247-8933
 17:00~23:00 水曜定休



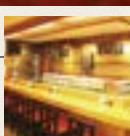
瓢寿司 (ひさごずし)
 MAP p.47 井 極
 ●新潟市中央区関屋田町3-356-1
 ☎025-267-5556
 11:30~13:30 / 17:00~22:00 不定休



大谷寿し (おおたにずし)
 MAP p.47 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



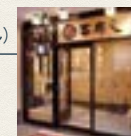
宝すし (たからすし)
 MAP p.47 井 極
 ●新潟市中央区文京町1-17
 ☎025-266-0382
 11:30~13:30(日曜・祝日のみ) / 17:00~21:00
 水曜定休(祝日の場合は翌日)



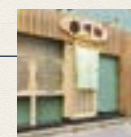
千代鮓 (ちよずし)
 MAP p.34 極
 ●新潟市中央区東大通1-5-26
 ☎025-245-6727 月~土11:30~13:30 / 16:30~24:00、日・祝16:30~22:00 不定休



富寿し 新潟駅前店(とみずし)
 MAP p.35 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



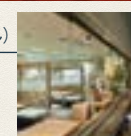
寿司 川柳 (すし せんりゅう)
 MAP p.35 極
 ●新潟市中央区東大通2-2-13
 ☎025-240-1030
 11:30~13:30 / 17:00~22:30 日曜定休



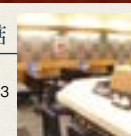
寿司処 かつみ
 MAP p.34 極
 ●新潟市中央区笹口2-10-23 丸山ハウス1F
 ☎025-241-7892 お昼の営業は前日までの予約のみ / 17:00~23:00 不定休



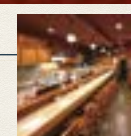
富寿し 新潟万代店(とみずし)
 MAP p.45 井 極
 ●新潟市中央区万代1-3-1 万代シネモール7F
 ☎025-246-7878
 11:30~15:00 / 17:00~22:00
 1月1日定休



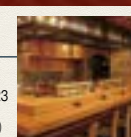
寿司 かね清 ANAクラウンプラザホテル新潟店
 MAP p.45 井 極
 ●新潟市中央区万代5-11-20 ☎025-245-8123
 (月~土)11:30~14:30(L014:00) / 17:00~21:30(L021:00)
 (日曜・祝日)11:30~21:30(L021:00) 無休



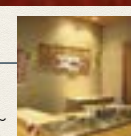
せかい鮓
 MAP p.47 井 極
 ●新潟市中央区沼垂東4-8-34
 ☎025-244-2656
 11:00~14:00 / 17:00~21:30
 月曜定休(祝日の場合は火曜)



すし清 矢ヶ崎
 MAP p.64 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(L022:30)
 <日曜・祝日>11:30~13:30 / 17:30~21:00(L020:30)
 月曜定休



寿司安 (すしやす)
 MAP p.65 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 / 17:00~21:00 不定休 ■全席禁煙 駐車場なし



新潟のすし

新潟県すし組合新潟中央支部
 名物企画
8日間限定
【週間巻】
【実施期間】2020年2月2日(日)~9日(日)

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)
 ☎お挽付き の特別価格にて提供

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)
 ☎お挽付き の特別価格にて提供

◆新潟オリジナルすし◆

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 丸井
 ECHIGO SUSHI DON
 オリジナルすし丼
900円~2,100円 (税別)
 井 このマークが目印! ※写真はイメージです

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

SKY BAR LIOND'OR

(スカイバー リオンドール)



チーフバーテンダー
中村優子さん

「黄金の獅子」の名を持つバーで、バーテンダー自慢のカクテルやウイスキーを、地上60メートル16階からの夜景とともに楽しめください。

●新潟市中央区万代5-11-20 ANAクラウンプラザホテル新潟16F ☎025-245-3339 17:00～23:30 無休 席数58 ☑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 第一座愛ビル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

(ラバー 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イスキーの創業者、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 アクト)



オーナーバーテンダー
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

restaurant&bar PULP FICTION

(レストラン&バー パルプフィクション)



マスター
松尾飛鳥さん

バーカウンターから大人数で座れるテーブル席まで使い勝手も良い。本格カクテルはもちろん、こだわりの料理をリーズナブルに楽しめます。

●新潟市中央区西堀通7-1545-2 ☎025-378-0677 17:00～深2:00 (金・土曜は深3:00まで) 日曜定休 (祝前日の場合は営業) 席数43 ☑ワンチャージ料金:500円

Bar Cask

(バーカスク)



バーテンダー
安藤智也さん

250種以上のウイスキーをメインに、各種カクテルを用意。カウンターのみの小さなバーです。今宵の一杯を一緒に探しましょう。

●新潟市中央区東堀通9-1407-7 イーストモートplus・2F ☎080-5512-3821 19:00～深2:00 日曜定休 12席 ☑ワンチャージ料金:500円

※……BARで楽しむ新潟の夜……※

2019年オリジナル日本酒カクテル

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楽しみ方のひとつをぜひ、ご賞味ください。



はなしづく
「花雫」

Recipe

- ◆越後鶴亀 純米吟醸
- ◆ワイン酵母仕込み[日本酒]30ml
- ◆奏[柚子リキュール]15ml
- ◆桜[リキュール]5ml
- ◆グレープフルーツジュース10ml
- ◆グレナデンシロップ 1tsp

ワイン酵母仕込みによる、白ワインのような日本酒に、軽やかに花やぐれと桜のテイストプラスしたスッキリとした味わい

Bar Chetta

(バーチェッタ)



マスター
菅原 勉さん

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、カウンターのみの11席の隠れ家バー。初心者の方もお気軽にどうぞ。

●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

実施期間

2019年10月1日(火)

▽

2020年3月31日(火)

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

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

háidə wèi

(ハイドウェイ)



マスター
上野 啓一さん

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曜定休 ☑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://pubrobin.com/ ☑ワンチャージ料金:なし

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

8本の源泉が湧く
人気の温泉エリアであり、
海、山でのシーサイド・トレッキング、
魅力的なグルメもいっぱい。
コンパクトな範囲に
見どころがギュと詰まった
新潟のウエストコースト、にしかんへ



12月29日までの土日

にしかんエリアの情報発信基地「いわむろや」を出発して
「巻駅」「カーブドッチワイナリー」
「だいらの湯」「レガーロ」などを経由し「いわむろや」
(※2便、5便は終点JR巻駅まで延長)に戻る周遊バスです

1回乗車
1名さま **¥200**

1日
フリーパス ¥500

■特典いろいろ 1日フリーパス、車内にある乗車証明を参加店に提示すると嬉しい特典がいろいろ

■スタンプラリー実施

「ぐる～んパス」の車内、
「いわむろや」で配布される
スタンプカードを持って
参加店で買い物や飲食、
施設利用をするとスタンプ1個を押印。

スタンプ10個で商品と引き換え!!

岩室温泉宿泊、
または指定の割烹料理店利用で
スタンプ5個ゲット!!

にしかんを
楽しく遊んで
景品ゲット!!

新潟空港から専用の
小型タクシーで快適ラクラク
60分。



新潟空港でお出迎え

NWC LINER

「新潟ウエストコーストライナー」運行中!

前日正午までに
要申込

新潟空港⇄岩室温泉・弥彦温泉
新潟空港から約60分(通常片道約13,000円)

片道1名

¥2,000
(小学生¥1,000 / 未就学児無料)

¥10,000
以上
オトク!

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食堂、そして無料で利用できる足湯が人気。週末の各種イベント情報はHPで

iwamuroya.com

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7.8 源泉温度52.2℃

岩室温泉観光協会

	割烹旅館 皆元 ☎0256-82-4266		ほてる大橋 館の湯 ☎0256-82-4126		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 ☎0256-82-200
	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 ☎0256-85-222

【宿泊者限定!!】

おいしい体験

新潟の旅の思い出づくりに
「笹団子」や「からし巻」の体験
をしませんか。

時間 9:30～11:30
料金 1体験 1,200円



インドア派の方は

料理セミナー、講演会、町内会や企業の研修など
いろいろなイベント会場にピッタリな交流施設

音響設備 映像設備 調理設備 冷暖房完備



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
1,900円(税別)

※牡蠣、帆立、その他の貝類

牡蠣丼
900円(税別) ほか

ビール、酎ハイ、カクテルなど、ドリンク類も充実!!

イベントがない日は、ピアBandaiの無料休憩スペースとして
ご利用いただけます

家庭では味わえない
"非日常"を満喫

要予約

11月4日(祝)まで

新潟の漁港で
バーベキュー!!

BBQ!!



にぎわい市場

握り鮓も!!

新潟地酒も!!

村上牛も!!

獲れたて鮮魚も!!

旬の野菜も!!

センターテントにて
一年中
食イベント開催!!

大好評!!

自由に
食材選び!!

お肉、鮮魚、野菜、お酒など
ピアBandai各店から自身の目利きで調達
楽しみ方はあなた次第!!

要予約

11月5日(火)
~4月上旬

お鍋&
すき焼き祭り

4月 NEW OPEN!!

Fillet(フィレット)

クラフトビールとホットサンドの
お店。エチゴビールの限定樽生
「シャインマスカット」も用意

※なし 11:00~15:00 /
17:00~21:00(平日は
11:00~15:00)
火・水・木曜定休

新潟の“おいしい”が大集合したにぎわい食市場!!

※お鍋&すき焼き祭りの御予約は「港食堂」になります

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

NIIGATA COFFEE DONYA THE BAROQUE カフェラテの
☎025-385-7010 10:00~18:30(LO18:15) 不定休 専門店

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

創業明治37年 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

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

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

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

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

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

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

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

BARREL COFFEE BAUM 焼きたてパウム
☎025-250-0404 11:00~18:00 不定休 クーヘンの専門店

生産者の気持ちが伝わる新潟の酒
ワイン、日本酒、クラフトビール、
カクテル……

農家さんが丹精込めて作られた秋の味
ヒラタネ柿、日本梨、柔肌ネギ、
かきのもとなど

2019 食の陣 GOLD 大収穫祭

～ワインと料理に秋の陣～

11月2日(土)3日(日・祝)4日(月・祝)

9:00～19:00(4日は17:00まで)

新潟開港 150 周年記念
新潟・函館・横浜・神戸・
長崎開港5港のカレー

新潟イタリアン、海鮮鍋、
新潟県産肉のピンチョスも登場



会場：古町会場(5・6・7番町予定)、
万代シテイ会場(予定)

問い合わせ にいがた食の陣実行委員会事務局 Tel.025-286-9112

にいがた
食の陣