

にいがた
食の陣

おかげさまで
25th

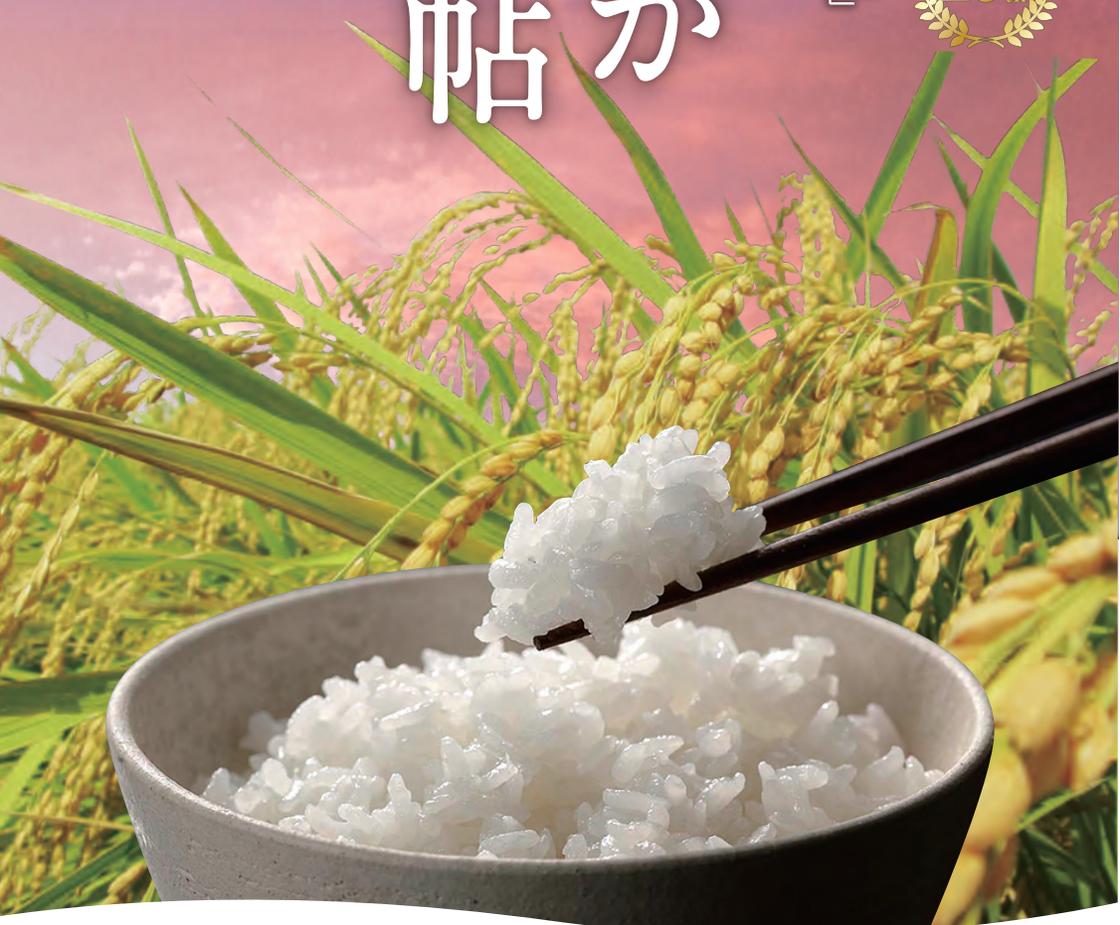
湊町にいがた「食市」食座

街んなか ご案内帖

新潟県の
水稲新品種が
新登場!!

SHINOSUKE
新之助

たくさん使ってお得に特別特典多数
三段スタンプ帳



うまさぎっしり
新潟

にいがた食の陣総合情報誌[秋][冬] 2016.10.1 ▶ 2017.3.31

にいがた食の陣 実行委員会



新米に舌鼓を打ちながら 米王国・新潟の未来に 夢は広がるばかり。

※満願寺のはさぎ並木

日が短くなり、秋の気配を感じた私は十日町市の星峠に向かった。「日本」とも称えられる棚田の、黄金色に輝く景色を二目見たかったのだ。眼下に広がる圧倒的に美しい風景は、かけがえのない新潟の宝物と言っても過言ではないだろう。

一口食べれば格別な風味の豊かさに思わず唸ってしまう新米の季節。ここから新潟の食は二変する。全国屈指の人気を誇る「コシヒカリ」とは言え、そこは米王国・新潟。人それぞれに産地や保存方法などにもこだわりがあり、「知人の農家で作った米」「親戚の田んぼで…」という言葉もよく耳にする。食べ方も様々だが、米自体の味が抜群なので、卵かけご飯にしてもおこわにしても、とにかく美味しい。特に塩引き鮭や漬物など、しよっぱいものとの組み合わせがたまらない。そして傍らのおちよこ一杯ぐびっと…。そうそう、日本

酒も原料は米。とことん、新潟は米王国なのだ。

さて、稲刈りも終わり、来年の食の陣の足音も少しずつ近づいてきた。25回目の開催を迎え、この米王国としての魅力をさらに感じ、楽しめる場として、食の陣は進化していく。特に2015年に誕生した「新之助」に大きな期待をしていた。うまい米を食べたくなったら、新潟へ。産地ならではの食文化をアピールしていきたい。

まだまだ米が秘めている可能性は無限大。密かに考えているのが、新潟印の炊飯ジャー。夢は広がるばかりだ。



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・新潟市種類組合・在日本大韓国民団新潟県地方法本部婦人部・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[秋][冬]

C O N T E N T S

巻頭特集

p.2 **米王国・米文化＝米の陣**

特集 「新之助」の生産者

p.4 新津さつき農協 **高塚俊郎さん**

p.8 **特集 「新之助」に魅了された料理人**

料理 一ノ木 村松寛喜さん／日本料理レストラン 静香庵 古石健太郎さん／
FRENCH TEPPAN 静香庵 石井浩さん

p.12 **特集 お米は奥阿賀地域の循環的財産**

p.14 **特集 米から造る発酵食品**

『米焼酎』吉乃川 中川正義さん

『米味噌』味噌屋六 星野正夫さん

『食酢』石山味噌醤油 養田武郎さん

『糀』山崎糀屋 山崎京子さん

p.18 **特集 にいがた“食”紀行**

「お米の達人」坂井孝一さん

p.20 湊町券が使える飲食店ガイド

p.30 新潟駅周辺エリア

p.54 万代エリア

p.62 古町エリア

p.78 その他エリア

p.83 第25回 にいがた冬 食の陣・当日座

p.84 **食の陣 25周年企画**

酒米を使った食の陣オリジナルのリゾット

「五百万石リゾット」登場

p.86 **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.87 **観光タクシープラン**

p.88 **Bar** 新潟の夜をバーで楽しむ

p.91 **鮓屋** 「さすが新潟」と言わせたい自慢の鮓

p.94 新潟ふるさと村

p.96 新潟の奥座敷 岩室温泉郷

p.98 ふるまち 料亭の味

p.100 ピアBandai



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

今号は、22ページから29ページまで
ありませんが、落丁ではございません。
前号の「街んなかご案内帖2016春夏」を
流用して製作したためです。



■お問い合わせ

**にいがた食の陣
実行委員会**

〒951-8063 新潟市中央区古町通
9番町1456-2(新潟市旅館ホテル協同組合内)

TEL 025-222-6667 (平日9:00~18:00)

FAX 025-226-3690

<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2016年10月1日現在のものです。

「にいがた食の陣」は新潟市の補助金交付事業です。

食の陣

特集

米王国・米文化Ⅱ米の陣

新しい食スタイルを

提案します



2013年12月4日に国連ユネスコより「和食・日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に認定されましたが、その対象は「汁三菜」のごはん（白米）を主食にぬか漬け等の香物と2種類のおかずと味噌汁。味噌汁には糀が入り、米を基本とした日本の食事体系のバランスの見事さが認められました。元々農耕民族である日本人が長い暮らしの中で培ってきた知恵と伝統が垣間みられます。

米から主原料的に作られる味噌・醤油・日本酒・お酢に米みりんなどの発酵食品といわれるものは、空気中や食物に種々存在する構成物質を、バクテリアが食べ、アミノ酸や糖質に変えて、日本特有の「旨み」を造り吸収しやすくして体内に取り込み、日本人の体の基礎体力を作ってきた事は言うまでもありません。

欧米食の流入により食生活は変化すると共に、地域社会に於いても家庭内の食スタイルにも変化を及ぼし、主食たる米の消費は今や1人年間50キログラム台[※]まで落ち込み、味噌・醤油の生産量も右肩下がりです。このままいきますと、いったい日本人の伝統的食文化は過去の遺産になるしか無いのではないかと懸念を持つように至りました。

そこで、にいがた食の陣実行委員会では、日本の米文化を憂い、立ち上がることにいたしました。昨年来より、能登実行委員長、並びに当日座部会ともに意見を共有し、議論を重ねた結果、2017年2月に開催される25周年目となる「にいがた冬・食の陣・当日座」より、向こう5ヶ年の長期スパンで、但つ当日座だけではなく、実行委員会全体で取り組むテーマとして「米文化Ⅱ米の陣」を採択いたしました。

何と言っても新潟県は「米・酒・肴」のトップブランドを有し、特に米の分野でのコシヒカリは、新潟Ⅱコシヒカリのイメージが強烈であったが、他産地との競合により地位が盤石とは言えなくなっております。

そこで新潟の新しい米「新之助」の登場に併せ、「米文化Ⅱ米の陣」をテーマに多くの日本人が育まれてきた米文化をもう一度紐解き、米とは何かを問い直して参りたいと思っておりますので市民・県民の皆様にもお考えいただき、共鳴していただければ幸いです。

※50キログラム弱とは、お茶碗でお入様1日1.4杯弱という計算

新品種「新之助」の生産者

新津さつき農協「新之助」栽培研究会会員
高塚俊郎さん

米どころ新潟が新たに作付けを始めた
お米の新品種「新之助」。

きらめく大粒にコクと甘みが満ちた、

ごはんの可能性が無限に広がる

食の未来を切り開くお米です。

食味官能試験の結果、

外観、香り、味、粘り、硬さ、

そして総合評価のいずれも、

新潟コシヒカリと同じレベルの

高い評価を得ています。

その特徴は大きく異なります。

「新之助」を今年栽培した

高塚さんに、生産に従事した

一年を振り返っていただきました。





現地指導会など、毎月開催された県からの指導会。その徹底した管理がブランドを生む

触っただけで
美味しさが
感じられる
「新之助」



●「新之助」を育てることになったきっかけは？

まだ試験栽培ということで、去年は極少数の、選ばれた人しか作れない〃という感じだったんです。もし作れるなら、と思っていたところ、今年は多少門戸を開くという情報を耳にしたので、JAに問い合わせましたら、JA新津さつきには「こだわり米部会」というものがあって、そこに参加していること。そして、過去の検査等級の実績がいいこと、という条件をクリアしていれば作ることができると。私は、どちらもクリアしていたので、ぜひとも手を挙げたんです。ただ、やるとなったら県が定めた生産者の要件や厳しい栽培基準を確実に守ってもらわなくてはならないなど、どちらかと言えば、作れるけれど、全然自由には作れないよ、という感じでした。

●当然ですが、興味はあったんでしょ？

いろんな意味でありました。どうせ米を作るなら、やはり高く売れるコシヒカリを作りたい訳ですよ。現在、8人の仲間でコンバインを所有しているので



すが、みんなかなりの量を作っているので、コンバインの作業が間に合わないことが出てくるんです。つまり当然ですが、同じ品種の収穫時期は同じなんです。だから、8人で自主規制をして、コシヒカリの収穫量を減らしているんです。残った田んぼでは、収穫期が重ならない安い米を作っていたのですが、新之助はコシヒカリより収穫期が遅いので、だったら新之助を作りたいですよ！ 美味しいと評判ですし、世間的な期待値も高いですから。

● 県からの指導も、かなり行なわれたようですね。

新之助の特徴なんですけど、丈が短いんですよ。短いつてことは倒れにくい。倒れないつてことは、たくさん収穫できる。でも、たくさん作ると品質が落ちてしまうんです。肥料をたくさんやれば量は獲れますよね。だからこそ、県がしっかりと栽培基準を決めて、しっかりと管理しないといけないでしょうね。現地指導会は、最初の説明会も含めると月1回位行なわれました。とにかく勝手なことはいらないで、きちんと作ってくださいというのが、主な内容でした。そんな指導もあり、気を使いながらの栽培



「出来ることなら
来年、作れるだけ
作りたいですね」



9月8日 新之助現地研修会において 説明は新潟農林振興部普及第一課課長代理本間信弘さん

でした。田んぼでは昨年、違う品種の米を作っていましたので、去年の粉がこぼれて土に残っていて、その稲が生長して米が混じることがあるんです。それは徹底的に除去しました。それだけ気をつけて作りましょうという指導なんでしょうね。追肥なども、独自の判断で出来ませんでしたから。自分で判断したことと言えば一番いい田んぼを選んで作付けしたということでしょうか(笑)。

●収穫した「新之助」は、食べられましたか。

食べましたよ。美味しいですね！ コシヒカリと双璧と言われていますが、美味しくて、それでいて粒が大きい。いい米ですよ。来年、作らせていただければ、全部新之助でもいいくらい(笑)。よくある話ですが、山田錦は、本当に旨い日本酒が作れるけれど、作るのが難しいし収量も少ない。新之助は美味しいし、作りやすい。この米を開発した人、本当に凄いなって思いました(笑)。来年から一般販売が始まりますが、これからどんな成長をみせるのか楽しみなお米です。

食の陣

「新之助」に 魅了された料理人

ツヤがあって越後美人！

適度なネバリもあるが、ほぐれやすい

冷めても美味しさに変わりなし

精米の貯蔵にも劣化が少なく料理人を唸らせる。





10月下旬から販売を開始した「新之助弁当」(800円・税込)。新之助のご飯と、鮭の塩焼きやエビフライなど約10品目のおかずが味わえる。

コース料理の前菜として提供。松茸を使ったまぜ寿司のシャリに新之助を用いている。松茸の風味を引き立てる、新之助のうまみをご堪能あれ。



ふっくら焼き上げたうなぎを一匹使用した「うなぎ重」(3,600円・税込)。長年愛される一匹の看板だ。継ぎ足しのタレが染みた新之助とともに頼張れば、ウマイの一言!



りょうてい いちしめ

料亭 一ノ

新潟市中央区東堀通9
☎025-229-1551



料理長・村松寛喜さん
福島県出身。1948年生まれ。料理長として現場の最前線に立つ傍ら、若手の育成に励む

明治5年創業の老舗料亭。山海の幸を盛り込んだ「釜飯」と国産ウナギを贅沢に使用した「うなぎ重」が看板だ。こちらで新潟の水稲新品種「新之助」を初めて導入したのは2015年10月。「新之助は粒が大きく、うまみが強い。井ものにしてもタレに負けない存在感が魅力ですね」と料理長の村松さん。あらゆる素材との相性もいいので、いろんな料理と楽しめるのも特徴だと話してくれた。そして、特筆すべきは冷めてもおいしいという点。「弁当に使ってみたところ、冷めても持ち前の食味のよさが保たれていました。この米の可能性に驚かされてばかりです」。



『新之助御膳』

ランチタイムのみに提供されていたが、好評によりディナータイムにも登場。ランチ、ディナーとも3,000円(税・サ込)



※写真はイメージです



『新之助懐石』

ディナータイムのみに提供される全9品の贅沢な懐石コース料理。新之助は炊き込みで提供される。9,700円(税・サ別)



『懐石コース』

季節の厳選食材で仕立てる美食グルメ。写真は松茸、甘鯛を使った秋バージョン。新之助は炊込みご飯で提供する。

日本料理レストラン
静香庵

新潟市中央区下大川南通3ノ町
新潟グランドホテル2F
☎025-228-6171



料理長
古石健太郎さん

1974年、秋葉区生まれ。数々の日本料理店で研鑽を重ねてきた若き料理長

「見た目からして、粒の大きい米だなという印象でした。粒がしっかりしているので、シャリにして握りずしにしたのですが、握りやすかったです。つまり、コシヒカリに比べて粘り気が少ないんですが、食べてみると、粘り気を感じながら、ほろほろとほぐれていくんです。実に心地いいです。コシヒカリとは、かなり特徴が違います」という第一印象を話すのは、本格的な数寄屋造りの落ち着いた店内で、新潟の良質な素材を使った日本料理を満喫できる新潟グランドホテルの日本料理レストラン・静香庵の古石料理長。「まずは、南蛮味噌などで、米の味をシンプルに楽しんで欲しいです。」



仕上げに、少量の水を加えると、その蒸気だけでパラパラになる



コースのラストに出てくる『XO 醬ガーリックライス』。ニンニクのほか、ショウガ、ネギ、マッシュルームを、中華のエッセンスXO 醬でまとめる。付け合わせの薬膳スープにつけて食べても◎。

FRENCH TEPPAN 静香庵

新潟市中央区万代3-1-1
メディアシップ19F
☎025-245-1129



料理長・石井浩さん
1962年生まれ。県内ホテルや東京のレストランで修業の後、1999年より新潟グランドホテル勤務

特選銘柄牛のステーキをはじめ、新鮮な魚介類や産地直送の厳選野菜などを、目の前の鉄板でダイナミックに調理してくれる鉄板焼スカイダイニング・FRENCH TEPPAN 静香庵。そのランチで出されていたのが新之助のごはん。「当初は、コシヒカリとの違いに戸惑うお客さまが多かったですが、最近では、新之助を食べに来たいというお客さまも増えました」と料理長の石井さん。写真は、夜のコースのラストに出される『XO 醬ガーリックライス』。「卵や油を使わずともパラパラになるし、粒が大きいのでインパクトもあります。今後、いろんなメニューに発展されていく米だと思えます」と、締めくくった。

全国的にも珍しい！酒米作りで町が活性化！！

お米は奥阿賀地域の循環的財産 六次産業化への先駆け



「研修も年7回しっかりと行なうばかりか、3分の1以上欠席すると除名されるという厳しい罰則もある奥阿賀酒米研究会。よりよい酒米作りのための研鑽を続け、町の好循環を担っている彼らに聞いた。」



平成7年に地元酒蔵に季節労務（10月～3月）として勤めていた4人が県外からの酒米ではなく奥阿賀地域の酒米でお酒を仕込めないかとの想いから、現麒麟山酒造の齋藤吉平会長さんに相談したところ快く応諾をされた事がこの地域の酒米による地域循環の始まりである。「奥阿賀酒米研究会」を7人で発足、その後「五百万石」を3町歩（300アール）作付して以来、今や研究会メンバーは33人、耕地面積も13町歩（13.5ha）に拡大して地元2歳元が必要とする酒造好適米のほぼ100%を供給する。その種類も、「五百万石」に「高嶺錦」、新潟県の誇る「越淡麗」と3種類の酒米を生産しており、やや不足する掛け米もほぼ地元JA管内より調達して生産→流通→加工→販売へと農商工連携や六次産業化への草分け的存在となる。その研究会の規約には、「銘酒造りは、先ず人の和から」との麒麟山酒造の社訓より教えていただいたと奥阿賀酒米研究会の伊藤群一会長さんと麒麟山酒造はアグリ事業部の伊藤賢一さんにお聞きしました。

麒麟山酒造

創業1843年。地元で作った米を使い、水を使い、その土地の蔵人によって醸された、本物の地酒を目指す蔵。時代に左右されない淡麗辛口の味わいを貴く。



阿賀町津川46
☎0254-92-3511



ブルーボトル（純米大吟醸）

下越酒造

創業1880年。阿賀野川と常浪川の合流地点に位置することから、霧が発生しやすい湿潤な風土にある蔵。酒造りには最適な環境（湿度）を創り出している。



阿賀町津川3644
☎0254-92-3211



阿賀町にある2つの蔵で仕込まれる

酒米のほぼ100%を提供!

奥阿賀酒米研究会
会長 伊藤群一さん



「当初より目先の利益を追いかけて継続的な取り組みとして、また杜氏さんを顧問に迎える7回の勉強会を開き、良い酒米とは何かを追いかけています」（別名「酒飲み研究会」との事。それには、生産者の情熱と蔵元との絆や信頼関係が無いとなかなか出来ない事であり、コシヒカリに比べ酒米は安い為、昭和50年代より減反施策が続いたことが中山間地域を疲弊させ、当時の奥阿賀地域での耕作面積は800町歩、減反で480町歩しか作れず地域に於ける社会生活に影響を与えてきましたが、「平成19年に開催された阿賀野川流域地域事業の開催に齋藤俊太郎現社長が出席した事がきっかけとなり、休耕田にもお米が（仕込み米や掛け米の加工用）作れることが判り、その後齋藤社長が驚きの行動に出て生産されたお米は全量買い取ると言う方策を取っていただきました。この事は山の保水環境にも貢献します。」と伊藤さんは言います。それ以前は減反政策により収入の減収分を毎年10月～翌年の3月までは、季節的労働者になって地域外に出稼ぎに出るなど、その職業も、農業、牛飼、林務、炭焼きなど多種にわたり生活も安定していなかった。阿賀野川流域の交流事業開催をキッカケにして加工米（酒米）の生産等に関連した連携が雇用を創出させ、その生産収入が地域に活力を与え生産者の今や出稼ぎや季節労働者はゼロ、お米による持続的の地域経済循環モデルの完成である。

にがた
食の陣
特集

米から造る 発酵食品

米は、それ自体を食するだけではなく、日本酒をはじめ、米味噌、醤油、米酢に米焼酎など、昔から日本人の食生活に欠かせない発酵食品を作り出す元となる糀を生成します。県内にも、糀を使った発酵食品の達人がいらつしやいますが、その中から4人の達人に発酵食品の魅力、機能性について伺います。



糀

米焼酎

米味噌

米酢

米焼酎 吉乃川 杜氏 中川正義さん

吉乃川株式会社 長岡市摂田屋 4-8-12 ☎0258-35-3000 (代)

新潟県産コシヒカリで造る、綺麗な味わいの米焼酎



焼酎といえば九州が有名だが、新潟でも米焼酎を作る蔵が数軒ある。長岡・摂田屋の酒蔵「吉乃川」もそのひとつ。杜氏の中川さんに伺った。「酒の仕込みが終わる春先に、年に一回焼酎用のもろみを仕込みます」。日本酒の場合とは通常、三段仕込みだが、焼酎は一段仕込み。極シンプルだ。原料は新潟県産のコシヒカリ。「日本酒よりは麴を造るための米の歩合が高く30〜40%くらい使います。出来た麴と水、酵母を入れて、そこに残ったお米を蒸して、仕込んでいきます」。約一週間でアルコール17〜18度のもろみが出来る。それを搾って、蒸留し、40度くらいの原酒を作る。「それから3年以上は寝かせ、味に丸みを出してから25度に調整して出荷となります」。出来上がりは20000リッター弱。少量生産だ。製品としてスタートしたのは平成16年から。「オーダーで、五泉市から里芋の焼酎製造を依頼されたこともありますよ」。

味噌味米

味噌星六 代表取締役 星野正夫さん

味噌星六 長岡市撰田屋 4-5-11 ☎0258-32-6206

一杯の味噌汁に涙を流す

美味しんぼでも紹介された

手造りの木桶熟成にこだわる味噌屋さん

「電機大学を卒業後、電気会社で電子部品の設計の仕事をやっていたが、組織の中で働くことが合わないと見極め、26歳で会社を辞め、故郷である醸造と発酵の町・撰田屋に帰って来ました。父親は味噌・醤油の技術者であり、その影響を大きく受けました。そもそも、日本の食の基本は、味噌・醤油だろうと。もちろん米がありますが、農家じゃないので米は作れない。味噌を造ろうと決めたんです。味噌屋になって分かりました、私は根っからの職人だったんだと」。それから40年（創業は1975年）、風味豊かで、懐かしい、昔ながらのおばあちゃんの味、という思いが心情。厳選した国産の原料を使用し、農薬や添加物は未使用。それを木桶を使い、じっくりと熟成させる。もちろん、全て手作りだ。古式製法にこだわり、大豆10に対し、米が8という割合も特徴的。かつては敷地内から良い水が湧き出していたが、消雪パイプの影響で水源が枯れてしまいい、現在は、栃尾まで湧水を汲みに行くという。「塩分は伝統塩を13%。長期間変質せずに熟成保存

できる最低の塩分量の辛口です」。ある日、お店にこんな手紙が届いたそう。「脳梗塞で倒れ、右半身麻痺と言語障害になった父に、星六の味噌で作った味噌汁を飲ませたら、まるで子供のような顔になり、その後、父の目から涙がこぼれました。後に分かったことですが、父が育った秋田の自家製味噌にそっくりだったそうです」。一杯の味噌汁でも、ホッとできるような生づくりの味噌を作る事を続けていきたい。



食酢

石山味噌醤油 製造部長
養田武郎さん

石山味噌醤油 新潟市南区西萱場478 ☎025-371-4100

米から造る 発酵食品

玄米黒酢のアミノ酸値は
一般酢の10倍以上

カラダにいいと言われる黒酢ですが、なぜいいのか、ご存知ですか。新潟市で古くから食酢を作っている石山味噌醤油の養田さんに伺った。「酢は、まず米を煮て、米麴と水を加え、麴の力でデンプンをブドウ糖にする。そのブドウ糖に酒用の酵母菌を加え、日本酒のもろみと同じようなものを作ります。それを搾って、日本酒の原酒のようなものを造ります。そこまでは日本酒造りと同じ。だから、美味しい原酒だったら、売ること出来るんです(笑)。そこに種酢を加えると、種酢の酢酸菌の働きで酢が出来るんです」。季節にもよるが概ね1〜2カ月。それを何度か濾過し、火入れをし、瓶詰めすると出来上がり。「玄米酢は健康のために飲むのが主目的。玄米なので、お酢としては栄養価が非常に高い。アミノ酸値が通常の酢の10倍以上。栄養価が高いので、熟成することによって、様々な成分が作用し味に丸みが出て飲みやすくなる」という。つまりアミノ酸は、消化済みの栄養。だから、カラダにスッと吸収されるのだ。その黒酢の使い方も、近年変化しているそう。「発想は、健康のために人間が飲んでい

るものだから、植物にもいいだろうと、田んぼに撒いてみたんです」。黒酢を農業につかうという発想だ。「確実に生育が良くなりました」。酢は、葉っぱからの吸収がいい。根から吸収するより反応が早く出る。「黒酢は酢酸と、アミノ酸、ミネラルが含まれています。その3つがいい具合に作用するんです。活性化を促し、光合成が活発になる。だから大きく育つ」。米の場合、肥料を増やせば大きくなり、収量も増えるが、タンパク質の含有量が増え、食味が悪くなると言われている。しかし、黒酢にはそれが無い。元気に生育し、味も旨い。しかも、殺菌効果があるため、病気の予防にもなる。つまり、栄養を与えるというよりも健康な作物をつくる手助けをしてくれるのだ。実際に大郷の梨の研究会には10年以上使ってもらっていたり、黒酢農法でつくった作物を推奨するスーパもある。「作物の生育促進ばかりか、土の消毒、再生にも使われるんです」。どんどんと、その使用範囲を広げている酢、今後もその動向に注目だ。



米糀

山崎糀屋 山崎京子さん

山崎糀屋 東蒲原郡阿賀町津川4152 ☎0254-92-2030

発酵食・麴、糀文化へのこだわり

二〇〇六年日本醸造学会は、「糀菌」を「国菌」に指定！体に活かしてほしい！

「料理は美味しくなるし、カラダに足りない栄養素はたっぷり入っているし、良いこと尽くめですよ。『糀』といわれてピンとこない方も、一度使えば、その素晴らしさが分かります」と話す、山崎糀屋の女将、京子さん。糀には、米や大豆などに含まれているデンプンやタンパク質を分解し、うまみ成分や香り成分を作り出すだけでなく、健康維持に役立つ有機成分を新たに生み出す、類稀な働きも秘められている。また、脳やカラダの栄養源となるブドウ糖や、内臓や筋肉を健やかに保つ何種類ものアミノ酸のほか、ペプチドや有機酸、酵素や抗酸化成分など、さまざまな有機成分を生み出すことも分かっている。山崎糀屋が使う糀は、特別配合の糀菌でつくった糖度が高く発酵力の強い『生黄糀』。一般的な白糀とは異なり、熱に強いのが特徴だ。「糀の発酵菌は腸内のひだひだの奥までキレイに掃除してくれるので、お腹スッキリ、お肌もスベスベになりますよ。なんと、大腸ガンの予防にもいいそうです」。新潟県の契約栽培農家で収穫した米と大豆をつかって、昔仕込みした生味噌や、糀と塩だけで作っ

た無添加の一夜漬の素。糀、醤油、唐辛子で作った調味料の『糀なんばん』など。そして寒い季節にピッタリなのが、甘酒だ。甘酒に多く配合される麴酸は、美肌・美髪をつくる特效栄養で、化粧品や育毛剤にも使われているほど。それは、健康増進や老化防止も期待できる食品ということだ。免疫力を高め病気になるにくい体を作る為には、腸内環境を良くする植物性乳酸菌を増やすのが効果的です。乳酸菌と言えば主にチーズやヨーグルトなどの発酵に欠かせない菌と思っっている人が多いかもしれませんが、実は納豆や味噌、醤油、漬物、酢など、日本の伝統的な発酵食品にも植物性乳酸菌は不可欠なものです。



にいがた
食の陣
「にいがた食紀行」
「お米の達人」

坂井ファームクリエイト 坂井孝一社長



昔ながらの手搗きにこだわった

美味しい餅

若手農家も気合い充分

PROFILE

昭和28年生まれ。高校卒業後、建設会社、ダム会社、デパートの外商などを23～24歳まで経験。その後坂井ファームで米を作って46年。大ベテランではあるが、ようやく近年、納得のいく米が出来るようになったと笑顔をみせる。



師走もおし迫ると、トツテン・トツテンと心地良い杵の音が聞こえ、お正月餅の需要期を迎える。工場内に設けられた、通称「餅つき部屋」は熱気で充満する。あたたかな蒸気と蒸した米の香りが満ち、イケメンファーマーが集い、餅をつく軽快なリズムと掛け声が響く。これが「採彩」の冬の歳時記。市民がご近所の八百屋さんのように毎日買い物に来てくれるという、地元農家も300軒を数える大型直売所だ。そこで、12月になると登場するのが、昔ながらの手つきにこだわった『手つき餅』という人気商品だ。元々、年間を通してお米を注文するお客様にお歳暮として振る舞っていたものを、2012年頃から売り出したのが始まり。何といてもこの餅は、機械化が進む昨今では珍しい、完全な手つきで作られるのが特徴。「昔は近所の農家のおやじたちが冬になると餅屋でアルバイトしていたもんさ。そういう地元の文化や風習を残していきたいという思い

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？

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！

直売所



年中無休の直売所。
毎日9:00～18:00営業



▲黄金もち米 イケメンファーマーたち▼

商品



12月限定の「手つき餅」。
6切380円(中)など

●問い合わせ先 農家持ち寄り市場「採彩」新潟市江南区嘉木12
☎025-280-4303



と、何より、地元にかのある若手がいるんだから手つきができるでしょう？ って思ってたね(笑)」と話す坂井孝一社長。毎年、地元の若手専業農家たちが週末に集まっては、2人でペアを組み、ローテーションしながら、午後から夕方遅くまでひたすら餅をつき続ける。「冬になると外で汗かく仕事が少ない。餅つきは汗びっしょりになる。それが気持ちいいんだよね。そして満面の笑顔で「自分たちで育てたもち米を、自分たちでついで売る。時間も労力もかかることだけど、楽しみにしてくれているお客様もたくさんいるしね。それに、うちの餅はやっぱり食感や美味しさが格別なんだよ」と一気話しを続けた。手つきはもちるんだが、石臼を使うのも社長のこだわり。「石臼は木臼よりも丈夫だし、沸かしたお湯をはっておくと臼自体が冷めにくい。そして、一番のポイントがザラザラとした表面なんだよね。臼のザラザラ感が機械では作れない絶妙な触感を生み出すんだよ」。地元で生産されたもち米を用い、生産者自身の手で愛情込めて作られた餅は、柔らかくやさしい味わい。毎年、販売を心待ちにするファンが多い「採彩」の餅をぜひ一度味わってほしい。

Q 坂井さんに10の質問

- A 1 「カレーライス」
- A 2 「かきあひなます」
- A 3 「鮭の塩引きが入った雑煮」
- A 4 「鶏肉炒め」
- A 5 「ビールを2〜3本。
あとは焼酎かな。」
- A 6 「ご飯、味噌汁、納豆、卵は必ず。
あとは、昨晚のおかずの残り」
- A 7 「湯で上げパスタ。
餅つきの後の賄いがコレ。」
- A 8 「ご飯と味噌汁と鰯の刺身」
- A 9 「油揚げと小松菜の油炒め」
- A 10 「季節ごとに味噌汁の具が替わる。つまり豊富な野菜ですね。」

Q 1 ・一番好きな食べ物は何ですか？ Q 2 ・実は、〇〇はクライ、という食べ物はありますか？ Q 3 ・新潟の郷土料理と言えば、何？ Q 4 ・新潟の郷土料理はありますか？ Q 5 ・新潟の郷土料理はありますか？ Q 6 ・普段の朝食には、何を召し上がりますか？ Q 7 ・得意料理は、ありますか？ Q 8 ・人生最後の食事に食べたいものは？

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、

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

新潟のおいしい料理や 名産品を

お得に楽しむなら

「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、二次交通などでもご利用になれます。



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



も湊町券
で
新潟の絶品料理を
楽しもう!



も湊町券
で
おいしい食材や
新潟名産品を
おみやげに!



も湊町券
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
**2017年
3/31**まで



取り扱い所

- ホテルメッツ新潟 (p.53)
- ホテルオークラ新潟 (p.76)
- ホテルサンルート新潟 (p.52)
- 新潟グランドホテル (p.76)
- 新潟東映ホテル (p.53)
- ホテルディアモント新潟 (p.76)
- ANAクラウンプラザホテル新潟 (p.61)
- ホテルイタリア軒 (p.76)
- ホテル日航新潟 (p.60)
- ホテルディアモント新潟西
- 万代シルバーホテル (p.61)
- ラマダホテル新潟 (p.53)

※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.51)
- ピアBandai (9:00~18:00) (p.60)

※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る方が、飲食やお土産、二次交通、収体体験などで使える、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。

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!! 2017年3月31日◎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。

新潟駅 周辺 エリア

いしがた
食の陣

飲食店ガイド

新潟駅周辺エリア

千代鮓 ■ すし

[ちよすし]

新潟駅前エリア

MAP p.52 D-3

[も漢町券](#)

創業46年、

新潟駅前の老舗寿司割烹

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／メ張鶴／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)

休 不定休 席 45席 HP

客単価 昼2,000円／夜4,000円

カード利用可



本誌持参の方へサービス!! 2017年3月31日◎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もございます。ご了承ください

すし処 大仙 ■ すし

【すしどころ だいせん】

西区エリア MAP p.61 個マップ 

異空間! 庭園を眺む、
開放的な純和風すし処

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

店主おまかせ握り/牛トロ寿司



☎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 5,000円 



本誌持参の方へサービス!! 2017年3月31日◎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

その他エリア

鮨・割烹いじま ■ 和食・すし

【すし・かっぱういじま】

松浜エリア MAP p.60 個マップ 

生粋の味づくし
旬を堪能できる鮨と会席料理が人気

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/メ張鶴/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丁目16-13

☎ 11:00~13:00 / 16:00~21:30

休 不定休 席 60席 

客単価 4,000円 



本誌持参の方へサービス!! 2017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
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

こがね鮨 ■ すし・割烹

【こがねずし】

東区エリア

MAP p.60 個マップ

 券

新潟の鮨をお昼に楽しむ

ランチに強い寿司屋

「旨い魚は旨いシャリに出会ってはじ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。

オススメの新潟酒

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／メ張鶴／白
龍辛口／白龍生酒



☎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)



本誌持参の方へサービス!! 2017年3月31日◎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もございます。ご了承ください

宝すし ■ すし

【たからすし】

文京町エリア

MAP p.60 個マップ

 券

絶妙なバランスで握る鮨と

毎日書きかえる黑板メニューが人気

その日仕入れたものを召し上がってほしいから。旬のネタから季節の一品料理までぎっしりと書かれている。鮨が旨いのはもちろん、黑板メニュー目当ての客も多数。価格も手頃で気軽に利用できる。

オススメの新潟酒

金鶴 大吟醸 / メ張鶴 / 麒麟山 / 久保田 千寿 /
鶴の友 / 鶴齢はか



☎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(LO21:00)

休 水曜(祝日の場合は翌日)

席 32席 HP

客単価 3,500円～4,000円

カード利用可



本誌持参の方へサービス!! 2017年3月31日◎まで3回利用できます。

1回目の持参で

ご飲食代
5%OFF

2回目の持参で

ご飲食代
5%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、宴会での利用はできません ●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



北方文化博物館 食休み みそ蔵 ■ 和定食

【ほっほうぶんかほくぶつかん しょくやすみ みそぐら】

江南区エリア MAP p.60 個マップ [3 漢町券](#)

昔日が今も息づくしつらえて
味わう越後のもてなし膳

明治の伊藤家には60人もの使用人がいて、彼らのご飯を賄う味噌蔵もたいそうなものでした。十数もの味噌蔵桶が並んでいた空間は、博物館に入館されたお客さまのみの食事処になっています。地元の食材、味つけから往時の風情を感じて頂けます。(食事は要予約)

オススメの商品

羽釜炊飯体験はお客さま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。ちょっと贅沢な味の豊かさが自慢です



本誌持参の方へサービス!! 2017年3月31日◎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



☎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)

休 無休 席 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

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】

西区エリア MAP p.60 個マップ [も漢町券](#)

新潟の魅力満載のふるさと村で
揚げ立てしんじょうを食べ歩き

銘菓や特産品、ご当地グルメなど、新潟の魅力が
いっぱい詰まった道の駅『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

休 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!! 2017年3月31日◎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もございます。ご了承ください

白根大郷梨 中村観光果樹園 ■ 観光果樹園

【しねだいがうなし なかむらかんこうかじゅえん】

南区エリア MAP p.61 個マップ [も漢町券](#)

新潟唯一の大規模果樹園

ル レクチエの加工品はお土産に人気

新潟名産、幻の洋ナシ『ルレクチエ』狩りは全国でも
希少。梨やブドウ狩りのほか、名物の「パーベキュー」
や500円で梨が食べ放題が人気。売店では、お土産の
梨やブドウ、新鮮野菜が豊富にラインナップ。入園無料。

オススメの商品

桃 (7月下旬～) / ルレクチエ (10月中旬～) /
梨 (8月上旬～) / ブドウ (8月下旬～)
12月末まで直売やっております



☎025-362-5706

新潟市南区大郷1736-1

☎ 8:00～17:00

休 無休 席 300席 HP

客単価 梨1kg、500円～
ブドウ1kg、1,000円～

カード利用可



本誌持参の方へサービス!! 2017年3月31日◎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
フルーツ 購入の方 購入金額から 10%引き	フルーツ 購入の方 購入金額から 10%引き	フルーツ 購入の方 購入金額から 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



第25回 にいがた冬 食の陣

食の陣
にいがた冬

当日座

2017年 2月11日(土) 12日(日) ※両日も完売時終了

10:00~17:00 10:00~16:00

市内4会場で開催!!



古町会場 [5・6・7番町]



万代シテイ会場



新潟ふるさと村会場



ピアBandai会場

新潟の“うんまいもん”が大集合する2日間!!

冬恒例の食の祭典「にいがた冬 食の陣・当日座」。

新潟市内の4つの会場には、食の陣オリジナルの「あったか鍋」のほか、県内各地のご当地グルメや、バーテンダーが作る「食の陣オリジナルカクテル」が登場します。

お米の新品種
「新之助」の振る舞い
(数量限定)



すしのために作られた品種
「笑みの絆」で作る握りすし

米糀だけの「山崎糀屋」の甘酒
振る舞い(数量限定)

そして、第25回を記念した今回の注目メニューは、新潟県内で栽培されている

いろいろな米を使った料理!!

カレーライス専用米「華麗舞」で作るカレー



2017年2月、
米王国、酒王国、新潟ならではの
酒米を使った**食の陣オリジナル**

「五百万石リゾット」 が登場します。



『県産マイタケの酒米リゾット』
ベーコンと玉ねぎにベーコンの脂と、チーズを練り込むことでコクのある、しっかりとした味に。冷めても美味しい。



森本節生さん

農林水産省選出による『地産地消の仕事人』にして、万代シルバーホテル総料理長。ホテルの仕事を超え、県・市・生産団体などと地産地消の推進に飛び回る毎日。

「米の表面を磨いてあるから、火の通りも早く、味も入りやすい。厨房でスタッフと味見をしたが、本当に美味いモノができたよ」と語るのは、農林水産省選定による『地産地消の仕事人』にして、万代シルバーホテル総料理長である森本シェフ。西洋で米を料理に使う場合は、味や香り、粘りなど、米本来に特徴がないインデイカ米やジャバニカ米を使うのが一般的。煮込んだりする場合、特徴が無い方がつきやすいからだ。食の陣では、新潟で生産される米の多様品種

の活用を考えての料理パターンを想定した際に辿り着いたのが、県産酒米の「五百万石」だった。「チーズを練り込んだ、濃いめの味付けのもの」と、チーズは上から掛けただけの、あっさりしててやさしい味わいの二種類の料理を考えました」とちらも、バターで焦げるくらいにタマネギに火を通し、チキンブイヨンでのばしながら米を炊いていく。「本来はワインを使うんだらうが、今回は隠し味に日本酒を入れてみました。ほかにも素材は県産にこだわっています。」

『ズワイガニの酒米リゾット』

カニと柔肌ネギにチーズは上からかけただけの、あっさりとしたやさしい味わい。どちらも、カリッと揚げた舞茸としめじをトッピングしている。

酒米提供：菊水酒造

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(マリニピア日本海)、
新潟市倉津一記念館、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.53 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

👉 湊町券

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・ジーゼット、 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 以上の7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)

会員登録料

※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。
4月1日から会員カード作成に
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)** お申し込みは各ステーションへ

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、11/27(日)まで運航。再開は3/11(土))

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~朱鷺メッセ)
発時刻	11/28(日)~3/5(日)は、土日祝日限定の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があります。 ※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/>

観光タクシープラン

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するプランです

Ⓧ 下車見学マーク

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) ▶ 国道49号バイパス ▶ 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 ▶ ビアBandai Ⓧ 見学時間40分 ▶ 新潟駅(万代口)

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)

新潟駅(万代口) ▶ 明石通り ▶ 紫竹山I.C. ▶ 国道7号バイパス ▶ 泰平橋 ▶ 新潟せんべい王国 Ⓧ 見学時間55分 ▶ 濁川I.C. ▶ 赤道 ▶ 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(笹だんご) Ⓧ 見学時間20分 ▶ 信濃川治い ▶ 萬代橋 ▶ 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 7,500円(税込)

新潟駅(万代口) ▶ 明石通り ▶ 今代司酒造 Ⓧ 見学時間20分 ▶ 柳都大橋 ▶ 旧小澤家住宅 Ⓧ 見学時間20分 ▶ 広小路
▶ 旧齋藤家別邸 Ⓧ 見学時間25分 ▶ 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

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) ▶ 弁天公園 ▶ 昭和大桥 ▶ 県政記念館 Ⓧ 見学時間15分 ▶ 新潟市役所 ▶ 旧小澤家住宅
▶ 湊稻荷神社 Ⓧ 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)

※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、お客さまの希望により下車見学できます。
※有料道路の通行料、駐車料などは運賃に含まれておりません。別途お支払いください。
※下車見学の時間、送迎場所などにつきましてはご相談ください。

運行期間

2016年4月1日～
2017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



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楽しみ方のひとつを
是非、ご賞味ください。



実施期間

2016年10月1日(土)～2017年3月31日(金)

日本酒カクテル『結』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



2014年
雅



2013年
湊



2012年
舞



2010年
雪時雨



2006年
雪割草



1999年
雪化粧



1997年
雪あかり



1996年
雪椿

ジガーバー ACHT

(ジガーバー アハト)



チーフバーテンダー

高山幸造さん

スタンダードジャズボーカルが静かに流れ、大人の空間を演出するオーセンティックバー。スタンダードは勿論、季節のフルーツ、アイスクリームを使用し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 OWL

(バーアウル)



バーテンダー

斎藤 吉雄さん

「居心地のよさ」が一番のコンセプトにしている、大人のショットバーです。

●新潟市中央区古町通8-1445-2F ☎025-228-9000
18:00～深1:00(金・土曜は深2:00まで) 日曜定休、月～木曜の祝日
席数16 □ワンチャージ料金:1,200円

Bar eden Hall

(バーイデンホール)



マスター

稲葉広道さん

店内には約600本のお酒が並ぶカウナー席と、別室でゆったりとくつろげるソファ席も用意しております。楽しい夜の始まりに、素敵な一夜の終わりに、どうぞ、お気軽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

食の陣
スペシャル
カクテル

ゆい
「結」

葡萄のリキュールの芳醇な香りとナッツのようなフレーバーがアクセントの、どなたでも楽しんでいただけるような甘酸っぱい味わいのカクテルです。それは、枝にたくさんの実をつけ、収穫の季節を待つ葡萄のように、このカクテルを飲まれたお客さまの夢や希望や愛など“大切な思い”が実を結びますように、と願いを込めた一杯です。

Recipe

◆日本酒	30ml
◆葡萄のリキュール	15ml
◆アマレット	10ml
◆レモンジュース	5ml
◆グレナデンシロップ	1+sp

THE BAR ディオニソス

(ザ バール 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があるバー。各種ウイスキーやスタンダードカクテル、お好みに合わせたオリジナルカクテルまで幅広く提供しています。

●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。お一人でcigarを燻らせながらゆっくりとお酒を楽しんでいただける、そんなBar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

大人の雰囲気、しっとりと過ごせるバー。2人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の効いたカクテルがそろそろ。世界の銘酒も豊富。

●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 18席
☑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

この度、全国で9名の竹鶴シニアアンバサダーに選出されました。ニッカウヰスキー創業者である竹鶴政孝は奥様のリタ夫人から「マッサン」と呼ばれていました。今夜はマッサンについて語りませんか? ウイスキーな夜に…乾杯。

●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

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。新潟の地酒はもちろん、地のお肉や魚が楽しめるバルスタイルのお店。気軽に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。ぜひ一度、お立ち寄りください。

●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

Irish Pub Robin

(アイルिशパブ ロビン)



マスター

広野 敦義さん

ギネスなどの樽生ビールやクラフトビールのほか、豊富に揃えたモルトウイスキーにカクテルなど、ドリンクは多彩。スポーツ観戦や伝統音楽の生演奏などと、思い思いに寛げる。

●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

SIDE BAR

(サイドバー)



マスター

緒方健太郎さん

軽い食事からおつまみまで、フードは数多く揃えています。ドリンクも約200種類あり、ひとり飲みから10名様くらいの団体様まで楽しめます。気軽に飲めるスタイルとアットホームが店のコンセプトです。遊びにいらしてください。

●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

Cafe & Bar Soup

(カフェアンドバー スープ)



マスター

小林祥子さん

バー初心者や女性おひとり様でも入りやすいお店です。季節の果物を使ったカクテルや、バーの雰囲気を楽しまたい方へのノンアルコールカクテルなどもご用意してお待ちしております。

●新潟市中央区古町通5-598-1 ☎025-378-1300
18:00～深1:00(LO) 月曜定休(祝日の場合は営業)
席数9 ☑ワンチャージ料金:800円

Bar FARO

(バーファロ)



マスター

武田海さん

ヨーロッパ調でシックな内装は大人の空間。世界の銘酒、カクテルも多彩かつ豊富に用意しております。人気洋菓子店監修の本格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 18:00～深3:00(日曜・祝日は18:00～24:00)
不定休 15席 ☑ワンチャージ料金:1,000円

háid 9 wèi

(ハイダウェイ)



マスター

上野 啓一さん

カウンター正面には新潟駅前の夜の景色が…。グラスジャンパンをはじめ多彩なカクテルと洋酒の数々。また手作りスイーツ、プレミアムシガーも用意してございます。ラグジュアリーな一時をお楽しみください。大切な方とともに。

●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

旬のネタを握ります。
各店のオリジナルをお楽しみください。

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

日本海にぎり

にいがた
食の陣

新潟県すし組合新潟中央支部 名物企画

「日本海にぎり」「日本海ちらし」

【実施期間】平成29年2月5日(日)～12日(日)～8日間限定

荒れる日本海でキラリと締め、脂もった海の幸が豊富に揃う冬の新潟。
そんな日本海で水揚げされたその日一番のネタを中心に、
リーズナブルに楽しめる8日間。ぜひ、お楽しみください。

日本海ちらし

旬のネタを盛り込みます。
各店のオリジナルをお楽しみください。

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

新潟県すし組合新潟中央支部 名物企画
「日本海にぎり」「日本海ちらし」

参加店一覧

※写真はイメージです



厳選特上にぎり10貫
3,000円(税別)

極み このマークが目印!

※写真はイメージです



オリジナルすし丼
900円~2,100円(税別)

越後すし丼 このマークが目印!

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すし店でご使用になれます

音秀鮨 (おとひでずし)

MAP-p61 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-p60 井

●新潟市東区太平3-18-21
☎025-271-0113
11:30~14:00、17:00~22:30 水曜定休



美雪寿司 (みゆきずし)

MAP-p60

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



うをずし

MAP-p52 井 極

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



こがね鮨

MAP-p60 井 極

●新潟市東区紫竹5-11-1 ☎025-246-0032
11:00~14:00、16:00~21:30
(日曜は11:00~21:00) 月曜定休



宮鮨 寺尾分店 (みやずし)

MAP-p61

●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 (さんが)

MAP-p76 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-p61

●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



鮨・割烹 いじま

MAP-p60 井 極

●新潟市北区松浜本町2-16-13
☎025-259-5678
11:00~13:30、16:00~21:30 不定休



大谷寿し (おたにずし)

MAP-p60 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-p76 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(L0 22:00)



翁寿し (おきなずし)

MAP-p76

●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



宝すし(たからすし)

MAP-p60

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-p61

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(たきすし)

MAP-p61

●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-p76

井 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(ちからすし)

MAP-p60

井 極

●新潟市中央区関屋田町4-609
☎025-265-0328
11:00~14:00 16:00~21:30
年中無休(1月1日のみ休)



鮓・割烹 丸伊(まるい)

MAP-p76

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-p52

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-p76

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-p53

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-p52

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-p61

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-p61

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回不定休



はつね寿司 女池

MAP-p60

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-p60

井 極

●新潟市中央区米山5-8-10
☎025-245-4247
11:30~14:00、17:00~23:00 日曜定休



瓢寿司(ひさごすし)

MAP-p60

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-p77

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、17:00~21:40
不定休 ■全席禁煙 駐車場なし



弁天鮓(べんてんすし)

MAP-p60

●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-p60

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)



も 横町券

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

新潟の『ご当地グルメ』なら 新潟ふるさと村2階の飲食街におまかせ

新潟ふるさと村バザール館1階は、毎日が物産展のような楽しさ。
2階は飲食街を中心に「新潟グルメならほとんど食べられる」という品揃えが自慢。
厳選素材を使った郷土料理からスナック感覚のB級グルメまで揃っています。



華ちらし

新鮮な日本海の幸を多彩に盛り込んだ『華ちらし』。メニューのバリエーションも豊富なのでお好みどうぞ



へぎそば

「布海苔(ふのり)」という海藻でつないだ、コシの強いそばを「へぎ」と呼ばれる器に盛って提供。ツルツルののどごしを楽しんで

新潟 タレかつ丼

食べやすい厚さと大きさの揚げたてトンカツを、甘辛のしょうゆタレにくぐらせてごはんの上へのせました



栃尾の ジャンボ油揚げ

通常の約3倍という大きな油揚げは芯までふっくら。醤油を適量垂らし、パリッとした歯ざわりが特徴



新潟ご当地グルメが勢揃い！



多彩なメニューと
テイクアウトも人気



長岡洋風カツ丼 糸魚川フランク焼きそば 鮭いり丼 新潟県産牛のモモステーキ重 柏崎鯛茶漬

新潟5大ラーメンも食べられます！



ハーフサイズも
あります



三条
カレーラーメン

新潟あさり系
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

新潟ふるさと村限定 25周年記念商品デビュー

「ここでしか買えない」新潟みやげが発売されました!



もも太郎カステラ

756円

『もも太郎』とは?

新潟県民なら誰もが知っているご当地アイスのことですよ! もも味かと思えば、なんとイチゴ味! その「もも太郎」をカステラにしました

株式会社セイヨー
監修



りんごのように
甘酸っぱいお酒

じゅんまいぎんじょうき

純米吟醸 嬉嬉

1,200円(500ml)

500円(180ml)

どんなお酒?

銘酒「真野鶴」で有名な尾畑酒造が、新潟ふるさと村25周年を記念し、喜びと感謝の気持ちを込めて醸造した超限定酒「嬉嬉」。アルコール度数は12%と低め。甘くてやさしい飲み口が特徴。カケル感覚でお楽しみいただけます

新潟ふるさと村バザール館には、新潟の名産品・特産品が勢揃い! その数なんと、10,000点以上!
中には、「そのお店の本店以外で買えるのは新潟ふるさと村だけ」という品もあるんですよ。



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、約90ある蔵元の主要銘柄が勢揃い。その数なんと300種以上。貯蔵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」に向けた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を確認を。



携帯サイトはこちら



年中無休
入場無料!!
大駐車場
完備

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) 11:00~15:00 【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://urusatomura.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、付け合せの食材などは変更となる場合があります。ご了承ください

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、諸病和らく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。

予算以上の料理が
楽しめる気さくな宿は、
一家揃っての旅に最適

旅館 すみのや

☎0256-82-2019



静けさの中、床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 高島屋

☎0256-82-2001



威風堂々、城郭風の威厳を
放つ門をくぐるかがり火の宿

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
雄大な日本海は圧巻のスケール。なかでも、沈む夕日は圧巻
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



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30日(日)	そば打ち体験	500円
11月12日(土)	干し柿作り	500円
11月19日(土)	ひょうたん飾り作り	500円
11月21日(月)	布草履作り	500円
12月10日(土)	きりあえ作り	500円
12月17日(土)	リース作り	500円
12月24日(土)	門松作り	800円
12月26日(月)	門松作り	800円
2017年 1月22日(土)	からし巻き＆かたもち作り	1,000円
2月18日(土)	布草履作り	500円
3月18日(土)	わら細工作り	500円

※都合により変更になる場合があります

グルメ祭

冬のうんめもん祭り

開催日時 2017年1月22日(日) 会場 いわむろや

かあちゃんのイモ煮、農家の特製キムチ鍋、冬の日本海鍋、潟東の野鴨汁など、冬のあったか鍋が大集合。意外と知らない、不思議な名前の美味しいふるさとの味も登場します。

冬のあったか鍋合戦

- かあちゃんのイモ煮
- 農家の特製キムチ鍋
- 冬の日本海鍋
- 潟東産 かもん野鴨汁

などなど(昨年の例)

いろんな鍋が
1杯100円!!



ふるさとの味体験



2017
1/22(日)

地域のおかあちゃんの愛情料理がいっぱい

地元の生産者さんの
安全安心な野菜が揃う

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



地元産の野菜も
いろいろあります

無線のり

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





ふるまぢ料亭の味

新潟・古町のおもてなしの真髓を知る

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『ふるまぢ料亭の味』。各お店の風情とともにご堪能ください。

◆ 4つのコースでお楽しみください ◆

■ 芸妓の舞 ■

※平成28年12月に確定致します。

詳細は各お店にご照会下さい。

※開催日はお店によって異なります。

江戸時代から全国に知られる伝統の古町芸妓の踊りと地元の銘酒・旬の味覚を堪能できるプランです。

■ 暖簾(のれん)の味 ■

平成28年12月1日(木)～

平成29年3月31日(金)

旬の新潟産食材にとことん向き合った老舗料亭の料理人の技を、心ゆくまでたのしむグルメプランです。

■ 割烹スタンド ■

平成28年12月1日(木)～

平成29年3月31日(金)

一流料亭が営む割烹スタンドで、店主と語らいながら、新潟の味を気軽に堪能するプランです。

■ 料亭のランチ ■

平成28年12月～

平成29年3月の毎月第3週に開催

料亭の伝統の味わいをリーズナブルな「ランチ」でたのしむプランです。





ふるまち料亭の味 参加店



小三 (こさん)
 [MAP-P.80 E-2] 芸 暖 割 料
 ◆要予約 / TEL.025-223-5606 (共通) ◆本館 / 新潟市中央区西堀南通7-928 別館 / 新潟市中央区西堀南通8-1509 【営】11:30~14:00 / 17:00~22:00 【休】不定休



かき正
 [MAP-P.80 E-3] 芸 暖 割 料
 ◆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.80 E-2] 芸 暖 割 料
 ◆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.80 E-2] 芸 暖 割 料
 ◆要予約 / TEL.025-222-6036 ◆新潟市中央区西堀南通8-1513 【営】17:00~24:00 【休】日曜、祝日(予約があれば営業)



割烹 螢 ホテルイタリ軒 別館
 [MAP-P.80 E-2] 芸 暖 割 料
 ◆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.80 E-3] 芸 暖 割 料
 ◆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)



料亭 一ノ
 [MAP-P.80 E-3] 芸 暖 割 料
 ◆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.80 E-1] 芸 暖 割 料
 ◆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.80 E-3] 芸 暖 割 料
 ◆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.80 E-2] 芸 暖 割 料
 ◆要予約 / TEL.025-222-4808 ◆新潟市中央区西堀南通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.80 E-3] 芸 暖 割 料
 ◆要予約 / TEL.025-222-6208 ◆新潟市中央区東堀通9-1396 【営】17:00~23:00 【休】日曜、祝日(応相談)



DATA

●新潟市中央区万代島2
☎025-249-2560(代)
9:00~21:00[営業時間・定休日は個々の店によって異なります] 無料駐車場完備
<http://www.bandai-nigiwai.jp/>

湊町券使えます!



ピアBandai全店舗でお得な「湊町券」がご利用になります。

かもめ舞う・湊の賑わい にいがた食市場



11月中「スモーク」OPEN



日本海の獲れたて鮮魚から地場産の野菜、果実、新潟米。そして県産肉や地酒まで、あらゆる食材が揃う市民市場。食事処も充実している。



新潟鮮魚問屋 港食堂



鮮魚を使った定食類が充実!
万代島鮮魚センターの
直営店

☎025-248-8655
営業時間 / 11:00~21:00
(15:00~17:00休憩)
無休



波止場のかぎ小屋(ピアBandai 裏手)

ぶりぶり、絶品の牡蠣料理と
新鮮な海鮮料理が堪能できます!



☎025-248-8655
営業時間 /
11:00~15:00,
17:00~21:00
不定休



こがね牧農舎



こだわりの新潟県産の
お肉を生産者から直送。
雪室熟成豚は絶品

☎025-245-3720
営業時間 / 9:00~19:00
無休



万代島鮮魚センター



日本海で水揚げされた
鮮度抜群の魚介類を
市場価格でご奉仕します

☎0120-544-855
営業時間 / 9:00~19:00
無休



デリ&レストラン ピアットジョルニ



新鮮食材を使った
イタリアンレストラン。
手造りの惣菜も並ぶ

☎025-384-4955
営業時間 / 9:00~21:00(L020:00)
火曜定休(祝日の場合は翌日)



花マルシャン



切り花から鉢植えまで、
お花に関する
トータルコーディネートを

☎025-288-5287
営業時間 / 10:00~17:00
木曜定休

新潟自慢の食、うんめえもんが大集合



佐渡廻転寿司 弁慶



ネタは、佐渡沖の
海鮮が中心。旨い、安い、
と言うことなし

☎025-255-6000
営業時間 / 10:30~21:00
水曜定休(祝日の場合は翌日)



ピカリ産直市場 お富さん



農家直入荷の
新鮮野菜と
新潟ブランド米が満載

☎025-384-4077
営業時間 / 9:00~19:00
無休



セルフ片山 ビアBandai店・新潟屋



県内70歳の日本酒と
世界のお酒、全国より
厳選した逸品が揃う

☎025-256-8077
営業時間 / 10:00~19:00
(土・日曜、祝日は9:30から) 無休
<http://www/self-katayama.jp/>



tema hima



手間暇かけて作る
美味しい
パン屋さん

☎025-244-7888
営業時間 / 10:30~17:00
火・水曜定休



THE BAROQUE



新潟珈琲間屋直営。
新潟県内初のカフェラテに
特化した専門店

☎025-385-7010
営業時間 / 10:00~18:30
(LO18:15)
不定休



えずかる5



美味しい料理と
豊富なお酒のレストラン

☎025-383-6028
営業時間 /
11:00~15:00 /
17:00~22:00
不定休



手作り食房ひろば



やわらか
ホルモン煮込みは絶品!

☎080-6850-3669
営業時間 / 11:00~13:30
(土日祝日は15:00まで)
月曜定休



新潟珈琲間屋 By Suzuki Coffee



話題の「雪室珈琲」をはじめ
常時約70種類の珈琲を
取り扱う専門店

☎025-244-7500
営業時間 / 10:00~18:30
(1月~3月は18:00まで)
不定休



らーめん宗次



牡蠣の煮干しとあさり節の
魚介出汁が効いた
「汐らーめん」は必食!

☎025-246-8585
営業時間 / 11:00~16:30(LO16:00)、
17:30~20:00(LO19:30)
不定休



新潟淡麗
にいがた酒の陣[®]
 niigata sakenojin
 酒の国・にいがた。500種類のおもてなし。
 since 2004

日曜日限定!

酒の陣特別酒
**サンデー
 ミツク酒**

瓶入り一杯 **¥500**

販売時間 11:00～15:00～

午後**3時**以降の
 ご入場が

大麥お得!

アフター3チケット
¥1,500 当日券のみ

※前売りチケットとの差額の払い戻しはできませんので予めご了承ください。



にいがた酒の陣ご案内役
ふくしゅけ

みんなで楽しもう、
にいがた酒の陣。

2017
3/11・12
 sat sun
 10:00-18:00

両日とも**18時まで**になりました!

入場無料 朱鷺メッセ
「ウェーブマーケット」

★ **試飲チケット1日券** 1日限り有効

前売 **¥2,000** 当日 **¥2,500**

「和らぎ水」オリジナル利きちょこ付(先着順)
試飲チケット1日券<前売り券>は2017年1月中旬以降に発売開始予定です。最新情報は公式ホームページに随時公開します。

にいがた酒の陣2017

☂ **新成人応援試飲チケット**
¥500 当日券のみ

※2016年3月4日から入場当日までに満20歳になられた方限定。当日チケット販売所にて住所・氏名・生年月日を証明できるものを提示ください。

同時開催 新潟清酒達人検定
 銅の達人(3級相当)

3.12 sun 会場/朱鷺メッセ
 詳しくはWebで(新潟清酒達人検定)

新潟米や米菓など新潟の美味いものがいっぱい!

にいがた米の陣

○お酒は20歳になってから適量を。○妊娠中、授乳中の飲酒は控えましょう。○お車を運転される方の飲酒は固くお断りします。