

2024

冬~春号

2023年12月19日発行



に い が た ガ ス ト ロ ノ ミ ー

新潟美食旅

公益社団法人 新潟県観光協会

〒950-8570
新潟県新潟市中央区新光町4-1

TEL.025-283-1188

FAX.025-283-4345

HP : <https://niigata-kankou.or.jp>

E-mail : umasa@niigata-kankou.or.jp



01 / 東京

NIIGATA SHOP

新潟の新しいアンテナショップ 「銀座・新潟情報館 THE NIIGATA」 2024年5月末開業予定

information

東京・渋谷区にある新潟県のアンテナショップ「表参道・新潟館ネスパス」は26年前から営業していたが、ビルの取り壊しに伴って12月25日(月)で営業を終了する。

新しいアンテナショップ「銀座・新潟情報館 THE NIIGATA」は、東京都中央区銀座の「銀座鈴らん通り」にできる新築ビルの地下1階から地上3階までと、8階の計5フロアを使用し、移住相談窓口や物販、レストランなどが入る。



新たな首都圏情報発信拠点 「銀座・新潟情報館 THE NIIGATA」

名 称

「表参道・新潟館ネスパス」の建物老朽化などに伴い、県が新たに銀座に設置する首都圏情報発信拠点の名称を、「銀座・新潟情報館 THE NIIGATA」に決定。

「THE NIIGATA」の名称は、新潟県内のデザイナー・石川竜太さんが考案。国内だけでなく海外の方など、より多くの方に、「ここに新潟がある」ということをストレートに伝えたいという思いが込められている。

オープン時期

2024年5月末(予定)

※「表参道・新潟館ネスパス」は令和5年12月25日(月)をもって閉館

〈お問い合わせ〉

新潟県 産業労働部 産業政策課

新潟県新潟市中央区新光町4番地1 新潟県庁11階

TEL.025-280-5234



02 / 新潟市
SAKE FESTIVAL

新潟が誇る日本酒の祭典 にいがた酒の陣 2024



information

酒蔵の数は89と、日本一の酒蔵数を有する新潟県。「にいがた酒の陣」は、そのほぼすべての蔵が一堂に会して、500種類に及ぶ日本酒を飲み比べることができるイベント。2024年は3月9日(土)・10日(日)に開催決定。各酒蔵自慢の銘酒を試飲できるほか、新潟の地元料理やおつまみも勢ぞろい。新潟の酒文化や日本酒の魅力を体験しに行こう！

新潟の酒

新潟は縦に長い県。実は、上越、中越、下越、佐渡のエリア別に見ると、風土や食文化によって日本酒の傾向も異なる。



主な酒質傾向

[下越] すっきりとした辛口タイプ

下越エリアの新潟市は、江戸時代中期から明治30年頃にかけて、日本各地の港で商品を売買する北前船の寄港地として栄えた。江戸へとつながる北国街道を歩く旅人に酒をふるまう茶屋から始まった酒蔵もある。すっきりとした辛口で料理を引き立てるタイプの地酒が多いのが特徴で、新鮮な刺し身、出汁の利いた薄口の料理など、繊細な味わいと相性抜群。

[中越] 軽〜旨口・多彩な味わい

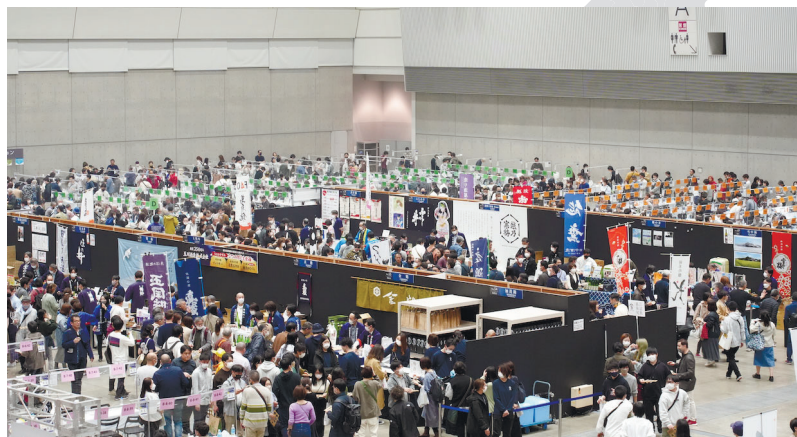
中越エリアの県内第2の都市・長岡市は城下町としての歴史をもち、酒蔵や味噌蔵など発酵文化が栄えた。沿岸部、山間部、平野部とさまざまな気候の地域があり、中越の中でも食文化が異なることから、日本酒もそれに合わせて軽快なタイプから、しっかりとした旨口まで多彩な味わいがそろう。

[上越] 後味きれいな甘口タイプ

上越エリアは変化に富んだ山間部や美しい海岸線など、多彩な地形をもつ全国有数の豪雪地帯。かつて農林漁業に精を出す人々の体をいやした地酒は、米本来の甘さをストレートに表現した味わいと、きれいなよさが特徴。

[佐渡] 旨みのある辛口タイプ

佐渡は全国唯一のトキの生息地として有名で、トキが暮らす島として環境保護に取り組んでいる。トキはきれいな水の田んぼでえさをとるといわれ、原料米の低農薬や自然栽培など、環境に配慮した酒づくりを行っている酒蔵もある。旨みのある辛口タイプが特徴でありながら、5つの蔵がそれぞれの酒づくりにストーリーを託し、多様性のある「佐渡の地酒」として全国で注目されている。



※画像は過去開催時のものです。

にいがた酒の陣 2024

開催日時: 2024年 3月9日(土)・10日(日)

◎両日とも人数制限のうえ、1日2回・3時間の入替え制。

1回目(午前の部) 10:00~13:00/10:30試飲開始

2回目(午後の部) 14:00~17:00/14:30試飲開始

会場: 「朱鷺メッセ」 ウェーブマーケット

チケット: Aチケット(指定座席あり) 5,000円(税込) 各回1,000枚

Bチケット(座席なし) 3,500円(税込) 各回3,000枚

◎各回先着販売

◎イープラスにて、2024年1月中旬の販売開始を予定



にいがた酒の陣 2024について 詳しくはこちら



<https://www.niigata-sake.or.jp/news/7052/>

〈お問い合わせ〉新潟県酒造組合 新潟市中央区東中通2番町292-2 TEL.025-229-1218

03 / 湯沢町

RESTAURANT

エンゼルグランディア越後中里

越後の旬を味わうバイキングレストランにリニューアル

2023年12月16日(土)リニューアル

information

越後湯沢に建つ、子育て応援リゾートホテル「エンゼルグランディア越後中里」は、2023年12月16日(土)にバイキングレストランをリニューアルオープンした。リニューアルの対象となるレストランは、ホテル別館1階のバイキングレストラン「苗場山」、同2階の「谷川岳」の二か所。

「越後の旬を味わう」というコンセプトを元に、季節の新潟県産食材を生かした、季節・人・食・思いを感じられるエンゼルグランディアならではの料理を五感で楽しめるように、ライブキッチンを中心にリニューアルした。炭火調理による演出、焼きたてが楽しめるピザ窯やパン、自慢の炊き方で炊き上げる魚沼産コシヒカリなど、料理は「作りたて」にこだわって提供する。新潟の県民食ともいえる「ラーメン」の特設コーナーも誕生し、新潟県ならではのメニューが盛りだくさんに。キッズ用のメニューコーナーも新設される。

また、フロア毎の改装コンセプトとして1階はカジュアルな色合いを主体に「心地よい空間で食事を楽しむ」カジュアルライン、2階はダークで芳醇な色合いを使い「大人の空間で会話と食事を楽しむ」アダルトラインと設定しており、印象の異なる二種類の空間を楽しむことができる。



エンゼルグランディア越後中里

上越新幹線越後湯沢駅より無料シャトルバスで15分、関越自動車道湯沢ICより10分とアクセスもよく、ファミリー向けのイベントは年間を通して開催される。24時間利用できる温泉大浴場と子どもに人気の夕食バイキングも魅力的。

新潟県南魚沼郡湯沢町土樽4707-1
TEL.0570-012334
<https://www.angel-g.co.jp>



04 / 魚沼市・
十日町市・上越市
❄️🌸 SNOW and CHERRY BLOSSOMS

豪雪地ならではの
桜景色を見に行こう 雪上桜



information

雪上桜(セツジョウザクラ)とは名前の通り、“雪の上で咲く桜”のこと。豪雪エリアでは、桜の咲く時期でもまだ雪が残っており、雪景色を見ながら満開の桜を見ることができる。

ふく やまとうげ セつじょうざくら
福山峠の雪上桜

見ごろ／例年4月中旬～4月下旬

魚沼市内でも特に雪深い「福山地区」では、桜の咲く時期でもまだ雪が残っており、雪景色と桜の共演が楽しめる。

「福山峠のふるさと広場」に植えられているのは、ソメイヨシノやオオヤマザクラなど。約100本もの桜が植えられていて、見応えも抜群。

新潟県魚沼市福山新田1326(福山峠のふるさと広場)

お問い合わせ／魚沼市観光協会
TEL.025-792-7300

<https://www.iine-uonuma.jp/osusume/9393/>



ぎ みょう たな だ
越後松代棚田群 儀明の棚田

見ごろ／例年4月中旬～4月下旬

田んぼの畔に山桜が咲く、人気の棚田。

気象条件によっては桜が開花する時期に残雪があることもあり、「残雪」×「棚田」×「桜」のコラボレーションが見られる可能性も。桜の開花状況や残雪の進み具合は、さとやまノート「棚田のようす」で更新。

新潟県十日町市儀明

お問い合わせ／松代・松之山温泉観光案内所 TEL.025-597-3442

<https://www.tokamachishikankou.jp/spot/gimyounotanada/>



まつ が みね みょうこう さん
松ヶ峯周辺の桜と妙高山

見ごろ／例年4月中旬～4月下旬

松ヶ峯周辺には約1,500本の桜が植えられている。おすすめのビュースポットは松ヶ峯池のほとり。対岸の桜と「はねうま」が現れた残雪の妙高山が池の水面に映る様子は、まるで絵画のよう。開花期間中はライトアップも実施予定。

新潟県上越市中郷区江口(県道360号線、妙高サンシャインランド付近)

お問い合わせ／上越市中郷区総合事務所 TEL.0255-74-2411

妙高原観光案内所 TEL.0255-86-3911

<https://niigata-kankou.or.jp/spot/13756>



05 / 田上町・湯沢町・妙高市 新潟のタケノコ

bamboo shoots



たがみまち

田上町のタケノコ

収穫時期：例年4月下旬～5月上旬

タケノコは、田上町の名産品。町内に約17haもの竹林がある田上町のタケノコは、アクやエグミが少なく、香りが良いと評判の品。シーズンになると、田上町内の直売所には朝掘りタケノコが並び、湯田上温泉では旬のタケノコを使ったフルコース料理が提供される。

住 所：新潟県南蒲原郡田上町

お問い合わせ：道の駅たがみ

T E L: 0256-47-0661



<https://michinoeki-tagami.jp>

道の駅たがみでは「たがみめんま」を販売！
※現在は完売。次回は2024年夏発売。



秋には、田上の竹を使ったアートプロジェクト「たがみバンブーブー」も開催



なえば ね ま たけ

苗場の根曲がり竹

収穫時期：例年6月上旬～6月下旬

苗場地区では、「根曲がり竹」と呼ばれている山タケノコが採れる。根曲がり竹とは、チシマザサの若竹のことを指し、一般的なタケノコと言われている孟宗竹のタケノコと比べて細くてコリコリした食感が特徴的。大がかりな「タケノコ狩り」のイメージとは異なり、手軽に採ることができる。苗場観光協会では、毎年6月ごろに「苗場山タケノコ山菜ウィーク」を開催。宿泊とセットの楽しいタケノコ山菜採りツアーを実施している。

住 所：新潟県南魚沼郡湯沢町三国

お問い合わせ：苗場観光協会

T E L: 025-789-2706



<https://www.naeba.gr.jp>



みょうこう

じる

妙高のタケノコ汁

収穫時期：例年5月下旬～7月初旬

新潟県の妙高地方では、根曲がり竹やヒメタケと呼んでいるチシマザサの新芽をタケノコ汁にして食べる。具に使う野菜は家庭によってさまざまだが、サバの水煮の缶詰は必須。そこにジャガイモやニンジン、タマネギなどを入れて具だくさんにし、卵を溶き入れて仕上げる人が多い。「妙高山の麓 杉野澤 癒しの宿 旅館 田端屋」では、妙高の味覚をギュッと詰め込んだ「妙高七五三御膳」の中でタケノコ汁を提供している。また、妙高の郷土料理である「笹寿司」の具材としてもタケノコが使用されており、その味を堪能することができる。

住 所：新潟県妙高市杉野沢2468

お問い合わせ：妙高山の麓 杉野澤 癒しの宿 旅館 田端屋

T E L: 0255-86-6108



<https://www.tabataya.net/>



06・07 / 上越市・妙高市・阿賀町・新潟市



information

とんこつにあんかけに淡麗系ラーメンまで！ まだまだある！ ラーメン王国・新潟の実態

新潟県はラーメン王国。数多くのラーメン店がしのぎを削る激戦区。基本の醤油や味噌から始まり、鶏白湯、とんこつ、麻婆、担々麺、家系、昔から地域に愛されてきたご当地ラーメンなど多種多様なラーメンがある。それらのご当地ラーメンの中でも有名なのが、「新潟あっさり醤油」、「新潟濃厚味噌」、「燕背脂」、「三条カレーラーメン」、「長岡生姜醤油」の新潟5大ラーメン。新潟県は南北に広く長い地形のため、ご当地ラーメンも多く存在している。

今回は、6大ラーメンとして加わってもおかしくない、上越妙高とんこつラーメン、阿賀町のおんかけラーメン、ここ最近人気が高まっている淡麗系ラーメンが食べられるお店をご紹介します。

淡麗系ラーメン

ここ最近人気が高まっている淡麗系ラーメンは、こだわりの透き通ったスープ、美しい麺線、低温調理チャーシューなどが特徴。素材そのものの旨味を存分に引き出した味は一度食べたらハマること間違いなし。新潟県内でもここ数年で続々と新店がオープンし、開店前から行列ができるほどの人気ぶり。

淡麗系ラーメンを提供しているお店



らーめん 鈴と凧

新潟県新潟市西蒲区巻甲2440-1
TEL.0256-72-2859
営業時間／11:00～15:00
※スープがなくなり次第終了
定休日／水曜日、第1・3火曜日



中華蕎麦 采ノ芽

新潟県新潟市西蒲区巻甲4158-2
営業時間／11:30～14:30
18:00～20:30
※売り切れ次第終了
定休日／火曜日、月曜日の夜



麺屋 玄洋

新潟県新潟市東区空港西1-15-10
TEL.025-282-5110
営業時間／
火～金曜 11:00～15:00、17:00～20:00
土・日曜 10:30～15:00、17:00～20:00
※なくなり次第終了
定休日／月曜日



らぁめん倉井

新潟県新潟市中央区西堀通8番町1576-13
TEL.025-211-8758
営業時間／11:00～14:30、18:00～21:00
(土・日曜・祝日 11:00～16:00)
※食材がなくなり次第終了
定休日／月曜日



中華飯店 金三 (きんさん)

新潟県新潟市中央区上所2-3-11
TEL.025-311-0013
営業時間／11:00～15:00
※スープがなくなり次第終了
※金・土曜のみ17:00～22:00も営業
定休日／日曜日、月曜日

上越妙高とんこつラーメン

上越妙高とんこつラーメンは、豚のうまみを抽出した濃厚スープが特徴。長時間煮込み濃縮したとんこつの旨味は正に随一と言えるもの。発祥のお店は妙高市にある「オーモリラーメン」。今では上越妙高エリアのお店で食べることができる。

上越妙高とんこつラーメンを提供しているお店



オーモリラーメン新井店

新潟県妙高市柳井田町2-12-20
TEL.0255-72-9870
営業時間／11:00～16:00 (15:30 LO)
定休日／木曜日



松茶屋

新潟県妙高市柳井田町4-11-23
TEL.0255-72-6060
営業時間／10:30～14:00、17:00～20:00
定休日／水曜日 (祝日の場合は営業)、
火曜日の夜



やまだラーメン

新潟県上越市土橋1595-2
営業時間／11:00～14:30、17:30～20:30
定休日／火曜日
※火曜日が祝日の場合火曜日営業、
水曜日定休

阿賀町あんかけラーメン

新たなご当地名物を目指すべく、地域の飲食店とのコラボレーションで実現した「阿賀町あんかけラーメン」。とろける餡にぎゅっと旨味が閉じ込められたあんかけラーメンは、水と素材にこだわった特別の美味しさがある。

阿賀町あんかけラーメンを提供しているお店



ほっとハウス

新潟県東蒲原郡阿賀町吉津3743
TEL.0254-99-3950
営業時間／11:00～14:00 (土日は15:00まで)
定休日／火曜日、第2・4水曜日



お食事処 にぎわい亭

新潟県東蒲原郡阿賀町石間4301 (道の駅 阿賀の里内)
TEL.0254-99-2121
営業時間／[4～11月] 10:00～17:00 (LO16:30)
[12～3月] 10:00～16:30 (LO16:00)
定休日／無休

ラーメン王国・新潟の実態 詳しくはこちら



<https://niigata-kankou.or.jp/feature/ramen2/top>

08 / 新潟市

🍴 GASTRONOMY

新潟ガストロノミーを巡る旅 珠玉のコース料理×ペアリング vol.7

NIIGATA

information

珠玉のコース料理×ペアリングを巡る旅。シリーズ第7弾はJR新潟駅より徒歩3分の場所にある「アトリエキャンティ」。お店のスタイルは完全予約制で、メニューは15,000円(税込)のコース料理+ドリンクのセットのみ。



店内の照明は落とし気味で、料理にしっかりと光が当たるよう設計されている。カウンターのすぐ目の前にはキッチンが広がっており、調理する様子を眺めながらここでじっくりとコース料理を堪能できる。

シェフの川又さんは1986年生まれ、長岡市出身。高校卒業後に新潟市内の製菓専門学校で2年間学び、新潟市内のレストランに就職。そこでお菓子作りと調理の両方を経験しながら、副料理長として6年勤務した。その後新潟市内の別のレストランで料理長として3年働いた後、2016年に独立してアトリエキャンティを開業。店名の「キャンティ」とは、イタリア・トスカーナ地方で生産されている赤ワインの名称で、一般家庭で飲まれる安価なものからミシュランの星付きレストランで出される1本数万円のものまで幅があるのだそう。「日常使いにも記念日にも訪れてほしい」という思いが込められている。

川又さんが手掛けるコース料理は、イタリアンの要素を含みつつも、全体としてはジャンルにとらわれないイノベティブフュージョン。料理やドリンクには新潟食材をふんだんに使い、「普段見ている新潟の食材にこんな使い方があったんだ!」と思わせる提案を大切にしている。

「僕はイタリアで修業をしたわけでもなく、良くも悪くもイタリア料理に対してのプライドがないんです。どんな調理法を入れてもいいし、コースの中にお刺身のような料理が入っても、かき氷が入っても美味しければいいという考え方でやっています。ただ、『それってどんなジャンルなの?』とお客様に聞かれた時にすぐ伝わりにくいため、『コースの中にパスタを入れているのでイタリアンです』と答えたりもするのですが、イノベティブやノンジャンルというのが僕の料理だと思います」と川又さん。

伝統の食文化や調理法を忠実に守るレストランも素敵だが、既存概念に捉われない川又さんのコース料理は新しい食の体験をもたらしてくれるもの。12品のコース料理の中でどんなオリジナリティあふれる料理とドリンクが提供されるのか!? そんなワクワクを体験するために訪れてみては。



Atelier CHIANTI

(アトリエキャンティ)

住 所:新潟市中央区花園1-5-9ペロウ花園1F

電 話:025-288-5302

営業時間:17:45~23:00

(料理L.O. 22:00 ドリンクL.O. 22:00)

定 休 日:月曜・火曜・水曜

※完全予約制1日3組限定。

※メニューはお任せコース・フルペアリングの一本のみ。

※ペアリングはアルコールorノンアルコールから選べる。

Atelier CHIANTIについて 詳しくはこちら



<https://niigata-kankou.or.jp/blog/867>

09 / 長岡市
ONSEN

あなたの知らない〇〇温泉 純生の湯 寺宝温泉

NAGAOKA

information

泡が肌に心地いいミネラル泉をかけ流して楽しめる湯治湯。地下1,000メートルから汲み上げる温泉は、シャワーにも使われるほど湯量豊富。泡の付くお湯は塩化物泉、紅茶のようなべっこう色はモールの単純泉で、入浴すると体中が泡に包まれ、プチプチと弾ける感触が心地良い。床暖房付きの広間もある。

豊富な湯量の温泉

最大330リットル／mhの他にはめったにない、豊かな源泉を「100%かけ捨て」の温泉。

あわの湯 源泉

炭酸水素イオンや糖尿病の血糖を改善する（パナジウム等）各種ミネラルイオンが豊富に含まれている。

イオンや各種ミネラルが豊富

各種ミネラルが多量に含まれている源泉100%のお湯は、体にはもちろん頭皮にもよく、気持よく洗髪ができる。

保温・保湿効果

塩分で肌がコーティングされるため保湿・保温効果があり、湯冷めしにくいのが特徴。



純生の湯 寺宝温泉 (じゅんなまのゆ じほうおんせん)

住 所: 新潟県長岡市寺宝町82

電話番号: 0258-29-4126

営業時間: 8:00～20:00 (日帰り入浴)

定 休 日: 不定休

料 金: 宿泊 4,800円～、日帰り大人 800円 子ども 600円



寺宝温泉について 詳しくはこちら



<https://jihou-onsen.jp>