

2024

春～初夏号

2024年2月20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 / 十日町市
❄️ OPEN

十日町市

豪雪リトリートを楽しめるグランピング施設 「雪原学舎」がオープン

営業期間 / 2024年1月9日(火)～3月31日(日)
※翌シーズンは24年 12月オープン予定



information

新たな雪国体験を通じて 十日町市の美しさ、楽しさを体験しよう！

2024年1月に誕生した「雪原学舎」は、閉校した小学校を活用した冬のキャンプ・グランピング施設。

雪をポジティブに捉え、十日町市の暮らしが楽しくなるようなアイデアで若者の移住定住を促進することを目的とした「第1回雪国居住空間コンテスト」(十日町市主催)で、最優秀賞を受賞したプランからプロジェクトが発足。

本プロジェクトを通じて宿泊と憩いの場へと生まれ変わる、旧貝野小学校は豪雪仕様の建物。施設の特徴として校舎とグラウンドの行き来が容易で、室内にいてもアウトドアな雰囲気が楽しめる。

グラウンドは雪中キャンプができるキャンプフィールドへ、校舎は教室グランピングもできるゲストルームとなり、雪の中で過ごす静かな夜を感じることができる。

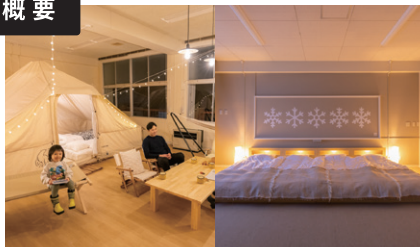
施設内ではキャンプ用品、食品等の販売、有料の用具レンタルも行っている。

施設概要



キャンプサイト

- 約2,100㎡ 15組収容、全面フリーサイト
- 設営がしやすい圧雪ゾーンと、自由な雪の造形が可能な新雪ゾーンが選べる



ゲストルーム

- 最大6人収容9室、最大8人収容1室 全10室
- フロアごとに違ったコンセプトの客室が選べます
- 2F:室内にテントを張りアウトドアの雰囲気満点なインテリアデザイン
- 3F:黒板を活かした内装で、教室の雰囲気を残したユニークなデザイン

食事



- ゲストルームに宿泊の際は、食事付きのプランも選べる
- 雪国の冬にピッタリな鍋を中心とした選べる2つのメニュー
- ①本格ブイヤベース風鍋
- ②妻有ポークと地物冬野菜のポトフ風鍋

アクティビティ



ほんやら洞

- 十日町の伝統的なほんやら洞(かまくら)をキャンブアレンジ

雪中テントサウナ

- アウトドアサウナで暖まって新雪にダイブ！
- ※受付開始時期は降雪状況により変動

雪原学舎について 詳しくはこちら



<https://setsugen-gakusha.jp/>

〈お問い合わせ〉雪原学舎 十日町市本屋敷丁58番地1(旧貝野小学校) TEL.090-8199-5218

02 / 新潟市
RENEWAL

新潟駅内の商業施設「CoCoLo新潟」がリニューアル

information

今春、新潟駅がリニューアル。新潟県内の飲食店やショップも多数！

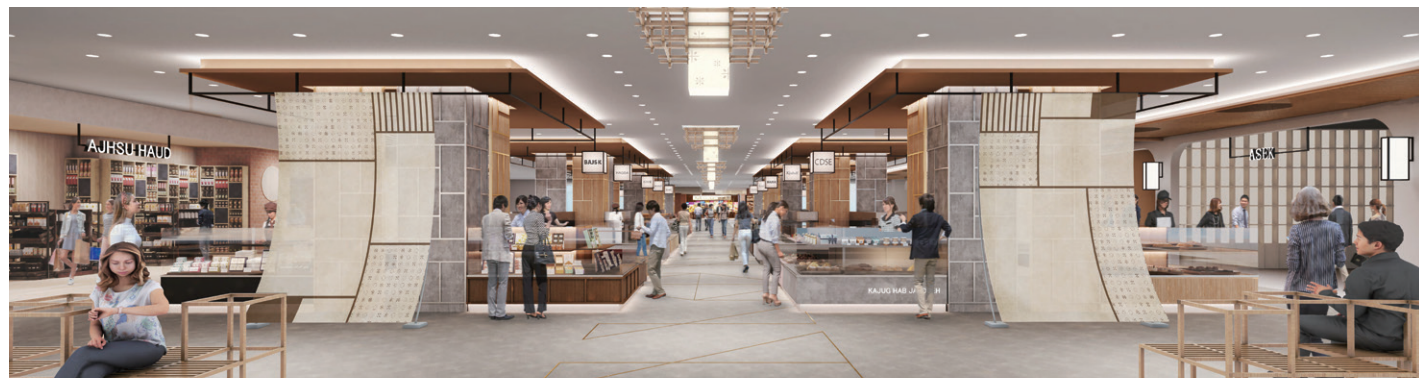
駅ビル「CoCoLo新潟」

現在、リニューアルに向けた準備が進められているJR新潟駅の駅ビル「CoCoLo新潟」は、2階のEAST SIDEを3月27日に開業する。従来の2.5倍の延べ床面積となり、新潟県内の飲食店など、約170店舗が入る予定。

また、2F EAST SIDE内の「ニイガタ パル★麺横丁」の店舗は2024年4月25日に開業。新潟名物の燕三条背脂ラーメンなど新潟の人気ラーメン店が出店する。

発信・交流の拠点「ガタリウム」

一方で、同じく2024年4月25日には新潟駅構内に開放感のある吹き抜けの空間となっている「ガタリウム」がオープンする予定。新潟の「潟」とガラスに囲まれた吹き抜け空間を意味する「アトリウム」を掛け合わせた「ガタリウム」。220インチの大型サイネージも設置され、発信や交流の拠点としてにぎわい創出を目指す。



施設概要



地魚と新潟和牛 壱勢

地元漁港から直送便、鮮度に自信あり！新潟駅前随一の鮮魚へのこだわりで、地魚やのどぐろ、銀鮭を使った旬の逸品を提供する。上質な味わいが自慢のにいがた和牛もおすすめ。新潟の「うまい」が満ち溢れたお店。



新潟串カツセンター

新潟のうまいもん大集合！海・清流・野山の幸を日本一うまい米『魚沼産コシヒカリ』の米粉と米粉パン粉で串揚げにした新食感串カツ。グルテンフリーでサクッと軽い新ジャンル串カツ『新潟串カツ』が初出店！



燕三条らーめん潤

ものづくりのまち・燕三条で創業30年。工場(こうば)の職人に愛され育ててきた「伝統と革新」の味。店主は岩のりを入れた元祖としても知られ長年全国各地で背脂の雨を降らせてきた。創業時から変わらぬ「一麺入魂」をモットーに、まごころで作る一杯を提供する。



ラーメン いっとうや

新潟屈指の人気店「ラーメン いっとうや」が満を持してCoCoLo新潟に出店。一目見て豪快なチャーシュー。箸で持ちごたえのある、太くて大きいメンマ。「魚介」と「豚骨」をかさねたスープにピットリな特製麺を、ぜひご賞味あれ。



だるまや NIIGATA BASE

だるまやは創業昭和54年と、長年新潟の地で親しまれてきた。複数ブランドを抱えるラーメンカンパニーとして、だるまやの商品だけに限らず、だるまやの他ブランドの商品も展開し、幅広い層に楽しめるメニューを提供。



マゼシャモジ

混ぜて楽しむ、まぜしゃもじ。新潟を代表する大人気店、赤しゃもじ・ブタしゃもじに続く新業態。混ぜることに特化し、自家製太麺で提供する油そば・まぜそばが特徴。



とんかつ太郎

新潟を代表するソウルフード『タレかつ丼』発祥のお店。新潟の街で昭和の初めから愛され続けてきた伝統の味を新業態のかつ丼専門店としてお届けします。古町本店とは雰囲気の違い新潟駅で気軽に伝統の味を楽しめる。



HAPPY SHOP

亀田製菓(株)グループのアジカル(株)が企画運営する初のファクトリーショップ。「お客様すべてをハッピーに」をコンセプトにあのハッピーターンズ(地元新潟初出店)や、ショップ限定のハッピーターン(店内調理や地域限定商品など)、ここだけのHAPPYを届ける。



ばかうけSTATION

「新潟駅から全国へ美味しい米菓を発信したい。」そんな想いから、できたての米菓を楽しんでもらう『ばかうけSTATION』をオープンする。店内で「カラッと」揚げた、揚げもちはサクサクして絶品！その他、新潟限定のばかうけやばかうけグッズなど、ばかうけSTATIONならではの商品をそろえる。



Un BOURBON

少量生産でしか実現できないクラフトならではの特別なおいしさもお客様に届けたい。その想いを形にし、「1つ上の品質」、「ひと味違う」、「唯一ここだけの」特別なおいしさを届けるブルボンの常設コンセプトショップ。

「CoCoLo新潟」リニューアルについて 詳しくはこちら



<https://jenic.jp/cocolo/newopen>

03 / 新潟県
GASTRONOMY

40歳以下の若手シェフを対象にした 新潟ガストロノミーアワード特別版を開催



information

2023年に初開催した新潟ガストロノミーアワード。2024年は40歳以下の若手シェフを対象にした「新潟ガストロノミーアワード特別版」を開催します。本アワードは、地域の風土や歴史、文化を料理に表現し、地域社会との関わりに積極的な新潟県内の飲食店や宿泊施設等を発掘・紹介する取組です。

自薦・他薦による応募の中から、県内外の食の評論家やフーディー、シェフが、「料理の美味しさやレストランのクオリティ」とともに、「地域の食、さらに食に携わる関連産業などとの連携・取り組み」「サステナビリティ」「フィロソフィー」等を総合的に評価し、授賞者を決定します。これからの新潟美食旅(ガストロノミー)を担う40歳以下の若手シェフに焦点を当て、本県が誇る「食」の魅力を国内外にさらに発信していきます。

新潟ガストロノミーアワード 特別版

授賞式 | 2024年3月13日(水)

●若手シェフ部門 30名

大賞1名、金賞5名、特別賞6名(予定)

※対象者

1983年1月1日以降生まれで、新潟県内の飲食店や旅館・ホテルのシェフ・料理長であること(スーシェフ・副料理長以下の料理人は対象外)。

〈審査体制〉

審査員長の美食評論家・コラムニスト中村孝則氏をはじめ、著名シェフ、フーディーを含む特別審査員4名及び県内在住のローカル審査員2名とともに、テイスティング、新潟県産食材の使用、食文化や風土の表現力、将来性などの審査項目により審査を行う。

〈審査員メンバー〉

審査員長 / 中村 孝則氏(美食評論家・コラムニスト)

2023年度 新潟ガストロノミーアワード特別審査員長

副審査員長 / 青田 泰明氏(青稜中学校・高等学校校長)

2023年度 新潟ガストロノミーアワード特別審査員

特別審査員 / 田中 知之氏(FPM. DJ / プロデューサー)

2023年度 新潟ガストロノミーアワード特別審査員

特別審査員 / みもっと氏(「タイ料理みもっと」「MOT」オーナーシェフ)

ローカル審査員 / 木村 正見氏(食と料理の研究者)

ローカル審査員 / 佐藤 智香子氏(料理研究者)

※各審査員の詳細なプロフィールは、公式ウェブサイトに掲載しています。

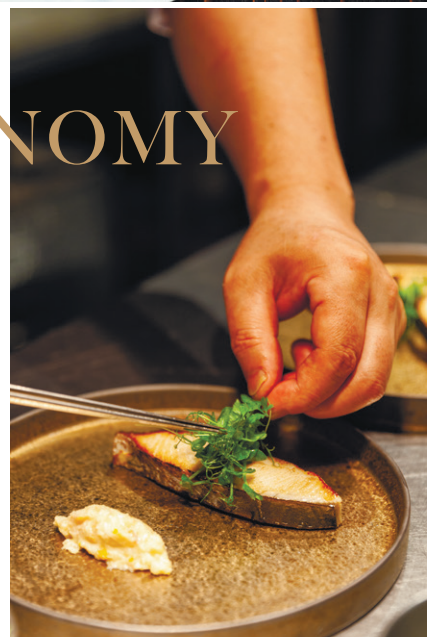
<https://niigata-gastronomy-award.jp/#judge>

NIIGATA
GASTRONOMY
AWARD



NIIGATA GASTRONOMY AWARD

特別版



新潟ガストロノミーアワード
特別版
総合プロデューサー
岩佐 十良
Toru Iwasa

1967年東京都生まれ。大学在学中に会社を創業し、のちに編集者として専任。2000年、雑誌「自遊人」を創刊。2014年、新潟大沢山温泉にオープンした「里山十帖」では、総合ディレクションを担当し「グッドデザイン賞BEST100」を受賞。2018年に宿泊施設、「商店街HOTEL 講 大津百町」(滋賀県大津市)、「箱根本箱」(神奈川県箱根町)、2020年には「松本十帖」(長野県松本市)を開業。2016年~18年、2021年より再び、グッドデザイン賞審査委員に就任。2017年、『Forbes JAPAN』の「地方を変えるキーマン55人」に選出される。多摩美術大学 客員教授。



新潟ガストロノミーアワード
特別版
審査員長
中村 孝則
Takanori Nakamura

1964年神奈川県生まれ。ファッションからレストラン、酒やシガーなど文化や嗜好品をテーマに幅広く執筆・発信している。現在、『世界のベストレストラン50』ならびに『アジアのベストレストラン50』の日本評議委員長を務める。JR九州「なつ星in 九州」車内誌『SEVEN STARS PRESS』編集長。著書に『名店レシビの巡礼修業』(世界文化社)共著に『ザ・シガーライフ』(ヒロミエンタープライズ)など。現ベスト・オブ・コロンビア大使、大日本茶道学会茶道教授、剣道教士七段。

新潟ガストロノミーアワード特別版について 詳しくはこちら



<https://www.niigata-gastronomy-award.jp/>

〈お問い合わせ〉公益社団法人 新潟県観光協会 新潟県新潟市中央区新光町4番地1 TEL:025-283-1188

04 / 十日町市・津南町
ART EVENT

大地の芸術祭 越後妻有アートトリエンナーレ2024

今夏開催
7/13~11/10

「越後妻有2024 大地の芸術祭 冬」は現在開催中

information

大地の芸術祭は、越後妻有（新潟県十日町市、津南町全域）を舞台とする世界最大級のアートの祭典。田んぼや廃校、古民家で展開するアートを媒介に地域の魅力を発信する試みは、同ディレクターが手がける瀬戸内国際芸術祭をはじめ、今や日本全国に広がった。越後妻有では春から秋にかけて田畑を耕し、冬は豪雪の中から生まれた固有の暮らしがある。毎年繰り返される日々の生活の場の上に、多くの現代アートが設置されている。

今年は、3年に1度の「大地の芸術祭 越後妻有アートトリエンナーレ2024」が、7月13日～11月10日の期間で開催決定。土地と深く結びついた作品を巡る旅を楽しもう。

越後妻有2024 大地の芸術祭 冬

2024年7月開催の「大地の芸術祭 越後妻有アートトリエンナーレ2024」の先駆けとして、冬だけの特別なプログラムを開催中。見て・遊んで・食べて、子どもから大人まで思いっきり楽しめるプログラムが盛りだくさん。拠点施設では、企画展や雪上アクティビティを開催。効率よく回りたい方はオフィシャルツアーがおすすめ。集落のおもてなし「雪見御膳」付きツアーも運行している。



大地の芸術祭実行委員会事務局

住所：新潟県十日町市旭町251-17 十日町市総合観光案内所内
電話：025-757-2637
メールアドレス：info@echigo-tsumari.jp



photo: Nakamura Osamu, Yanagi Ayumi

大地の芸術祭について 詳しくはこちら

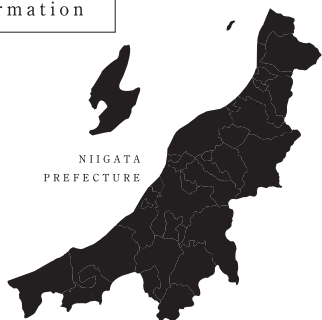


<https://www.echigo-tsumari.jp>

05 / 新潟県
ICE / SOFT CREAM

新潟県・道の駅の ご当地アイス・ソフトクリーム8選

information



新潟県の道の駅で食べられる！地元の新鮮な素材を使ったものから、変わり種まで8種類のご当地ソフトをご紹介します。

日本海ソフトクリーム 400円
道の駅 笹川流れ(夕日会館)／村上市



道の駅 笹川流れでしか食べられない日本海ソフトクリームは、笹川流れ産の塩と北海道産の牛乳を使用した濃厚ソフトクリーム。

道の駅 笹川流れ／Cafe R sun 45 カフェ・アール・サン・ヨンゴ
新潟県村上市桑川1891-1

村上緑茶ソフトクリーム 380円
道の駅 朝日(朝日みどりの里)／村上市



道の駅 朝日でしか食べられない村上緑茶ソフトクリームは、村上産のお茶、「常盤園」のお茶がソフトクリームに練りこまれている。

道の駅 朝日／喫茶ちゃペーの
新潟県村上市猿沢1212

雪室珈琲ソフトクリーム 420円
道の駅 新潟ふるさと村／新潟市



新潟ふるさと村限定「雪室珈琲ソフトクリーム」は、厳選した珈琲豆を雪室でゆっくりと熟成させた「雪室珈琲」を使用。エスプレッソ抽出したほろ苦い珈琲とミルクの優しい甘さが相性抜群。

道の駅 新潟ふるさと村／cafe花畑
新潟県新潟市西区山田2307

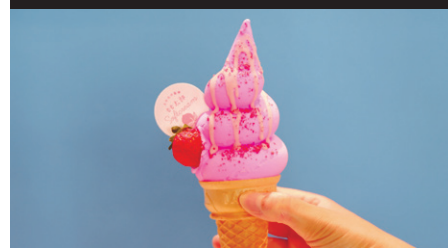
生乳ソフトクリーム 400円
道の駅 あがの／阿賀野市



黒いコーンのおしゃれなソフトは、酪農の地である阿賀野市ならではの新鮮な搾りたての生乳を使用している。神田酪農の生乳は、なめらかな食感とさっぱりとした後味が特徴。

道の駅 あがの／あがの酪農カフェ
新潟県阿賀野市窪川原553-2

もも太郎ソフトクリーム 520円
道の駅 国上(SORAIRO国上)／燕市



道の駅 国上だけしか販売していないこちらは、新潟県民には馴染みの氷菓「もも太郎」を製造していた「さかたや」と共同開発。色鮮やかなソフトクリームには、いちごとスプーンがトッピング。

道の駅 国上／オフル日カフェ
新潟県燕市国上5866-1

梅ソフトクリーム 350円
道の駅 たがみ／田上町



田上町の特産品である梅を使用。青梅のほんのりとした酸味がさっぱり感◎。生乳ソフトクリームのミックスも人気。

道の駅 たがみ／たがみ食堂おひるとおやつ
新潟県南蒲原郡田上町原ヶ崎新田3072-1

ガンジーコロネソフト 750円
道の駅 良寛の里わしま／長岡市

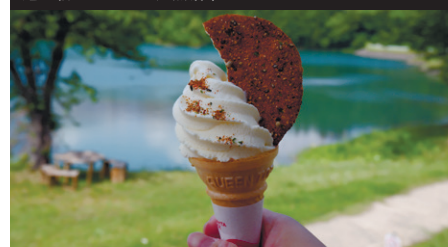


※写真はブルーベリーソース(現在なし)

焼き立ての米粉コロネパンに、貴重なガンジー牛の濃厚ミルクで作るソフトクリームがイン。コロネは外はバリバリ、中はおもちりではんわり塩味。濃厚なソフトクリームともベストマッチ。

道の駅 良寛の里わしま／ひふみ堂
新潟県長岡市島崎5713-2

こって辛ソフト 400円
道の駅 いりひろせ／魚沼市



地元魚沼惣五郎の激辛手焼きせんべい「こって辛」をトッピング。冷たいソフトと一緒に食べると辛さが中和されやみつきに。辛いものの好きの人におすすめ。

道の駅 いりひろせ
新潟県魚沼市大栃山356番地2

新潟県・道の駅のご当地アイス・ソフトクリーム8選について 詳しくはこちら



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

06 / 新潟県
LOCAL TRAIN

新潟のローカル線で絶景列車の旅！ 秘境と聖地を巡る5選

information

昭和レトロな観光列車が走るえちごトキめき鉄道、四季折々の壮大な絶景が楽しめる只見線など……新潟県には地元の足として生活の中に根付いたローカル列車がいくつも運行している。ゆっくりのんびりと電車でゆられながらローカル鉄道の旅はいかが？

NIIGATA
PREFECTURE



えちごトキめき鉄道／上越市

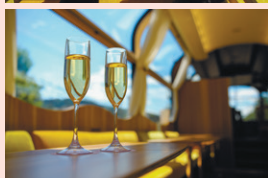


上越市、糸魚川市、妙高市を走る第三セクター鉄道で、直江津駅を起点に2つの路線を運行している。妙高はねうまラインは山岳地域を、日本海ひすいラインは海岸線走り、山と海の景色を楽しめる鉄道。かつてJR西日本で活躍した車両455系・413系国鉄急行形を使用した「観光急行」は、停車駅が多く、半日・1日と列車に乗るコース、食事を味わえるコースなどがあり観光列車として楽しむことができる。

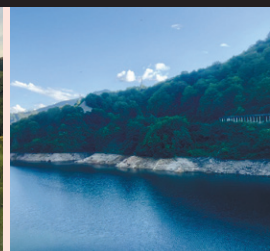
えちごトキめきリゾート「雪月花」／上越市・糸魚川市・妙高市



観光列車「えちごトキめきリゾート 雪月花」は、新潟の美しい日本海の景色や妙高山の絶景を楽しむことができる特別列車で、車内ではさまざまな料理や地元の特産品を提供する。新潟で製造された車両は、新潟の素材を活かした内装が特徴的。



JR只見線／南魚沼市・魚沼市・福島県



魚沼市の小出駅から福島県会津若松市を結ぶローカル線。2011年の新潟・福島豪雨の影響により甚大な被害を受け、約11年に渡り長期不通となっていたが、2022年に運転を再開。近年では日本有数の秘境ローカル線として、日本各地からの観光客をはじめ、外国人旅行者からも人気を集めている。



JR弥彦線／三条市・燕市・弥彦村



弥彦村の弥彦駅から三条市の東三条駅を結ぶ、新潟県内のみを走る鉄道路線の中で距離が一番短い路線。住民の通勤・通学の足として地域輸送だけでなく、県内有数の観光地「弥彦」への観光の交通手段としても重宝されている。日本の鉄道路線は、東京やターミナル駅・起点駅に向かう方面が「上り列車」、東京から郊外方面へ向かう方面が「下り列車」だが、弥彦線は「上り・下り列車」の方向が異なっている。

北越急行ほくほく線／十日町市・南魚沼市・上越市



南魚沼市の六日町駅から上越市の犀潟駅までを結ぶ。1両編成または2両編成で運行し、車掌が乗務をしないワンマン運転。地元住民の通勤・通学の足として、地域には欠かせない鉄道路線だが、旅行者の利用者も多く、特に「大地の芸術祭」開催時には多くの人々がほくほく線を利用している。



新潟のローカル線で絶景列車の旅！について 詳しくはこちら

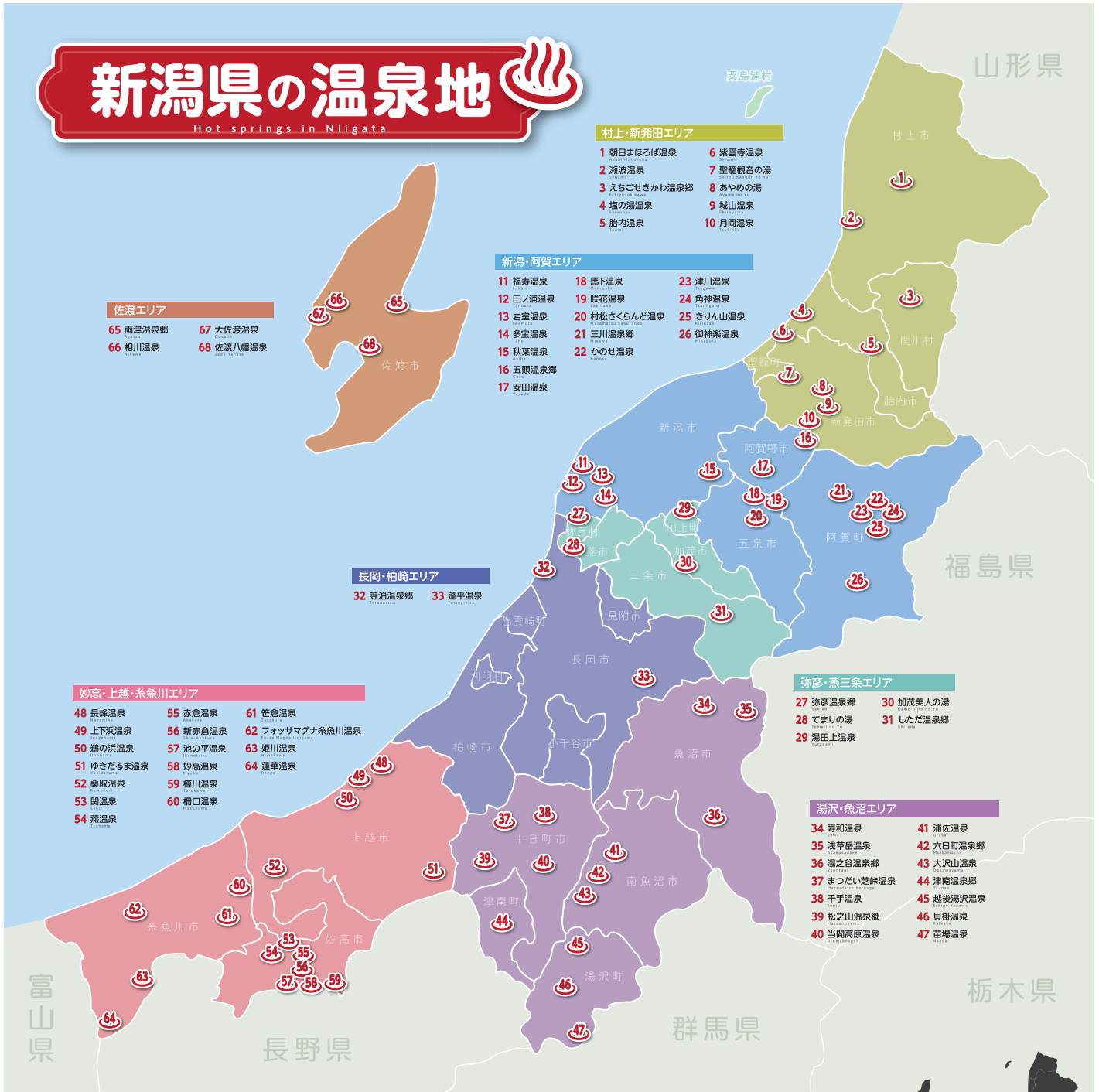


https://niigata-kankou.or.jp/feature/local_line/top

07 / 新潟県
ONSEN

海から山まで
多種多様な温泉地がそろそろ

温泉大国新潟



information

新潟県は全国3位の温泉数を誇り、温泉公衆浴場と温泉のある宿泊施設は全国でもベスト10に入る施設の多さ。
日本一の大河・信濃川と雄大な山々。山の幸をはじめ、里山や平野で作るお米、日本海で獲れる魚介類など美味しい食材が豊富だ。

NIIGATA PREFECTURE

新潟県の日帰り温泉施設について 詳しくはこちら



https://niigata-kankou.or.jp/pickup/hot_spring