

るるる
特別編集

酒新湯市 都新湯市



金の達人
コラボ!

観光スポット
情報も掲載!
カーブドッチワイナリー
岩室温泉

酒どころ
新潟市で
きれいななる
◎新潟市の日本酒早わかり
◎酒蔵で酒造りのキホンを学ぼう
◎市内をほろ酔い散策

ほろ酔いで楽しむ ぶらり旅♪



新潟市の
必食グルメ
情報
◎寿司&海鮮丼
◎名酒揃いの居酒屋
◎新潟みやげ
セレクション



市内14酒蔵! 自慢の名酒セレクション



新潟市の日本酒 早わかり

新潟市は酒蔵が14もある酒どころ。日本酒の原料の米麴に含まれる「コウジ酸」は、メラニン色素を抑える働きや細胞の老化を防ぐ働きがあるとされる成分。新潟市でおいしい日本酒を飲んで、心身ともに美しくなろう！



第11代 にいがた観光親善大使
中島さん、木村さん、白井さん

「私たちが紹介します！」

まずはチェック！

新潟の日本酒がおいしいワケ

県内に約90の酒蔵がひしめく酒どころ

米どころ新潟ならではの種類豊富な酒米に加え、越後の山々から流れ出る軟水と、清涼な空気が満ちる厳しい冬に恵まれたからこそ、おいしい酒が生み出される。

清酒王国を支えた「越後杜氏」

新潟は、昔から優れた酒造り職人を数多く輩出した「杜氏のふるさと」。新しい技術と長年の経験に裏付けられた杜氏たちの技によって、常に安定した品質の清酒が造られている。

料理を引き立てる「淡麗」な味わい

すっきりと軽快で後に残らない「淡麗型」が、新潟の日本酒の特徴。どんな料理にも合わせやすく、県内でも産地によって味わいが少しずつ違っている。飲み比べて好みの1本を見つけよう。

注目Point 1



年に1回、日本酒の一大イベント「新潟淡麗 にいがた酒の陣」

県内約90の酒蔵が自慢の酒を持ち寄る祭典。開催日などの情報はWEBでチェック！



<http://niigata-sake.or.jp/sakenojin/>

注目Point 3

歴史ある古町の「人と食と酒」に出会う

「古町花街 美食めぐり」に注目しよう！

古町花街は、日本有数の花柳界の名残を感じられる粋な場所。江戸・明治からの建物と小路の風情を楽しみながら、旬の料理やお酒、おもてなしの“心粋”を堪能し、趣深い古町を味わい尽くそう。「古町花街 美食めぐり」では、チケットと交換でお得に料理+飲物のセットが楽しめる。



←ひと・食・酒・まちを楽しもう



注目Point 2

新潟の発酵文化を広く伝えるユニークなカフェメニューがずらり

食の観光案内所」がコンセプト。地酒を添えたプレートメニューや自家製発酵シロップで作るドリンクなどのカフェメニューには、発酵の町・新潟ならではの魅力が詰まっている。「新潟おいしいナビゲーター」からは、現地の食の情報を発信している。

TABIBAR&CAFÉ from SUZUVEL NIIGATA

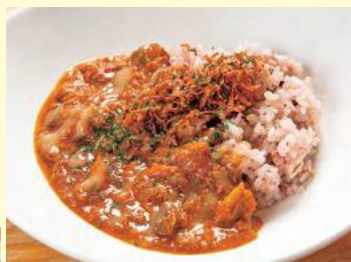
◎たびばーあんどかふゑ りるむすずべる にいがた

☎025-383-8966 ㊟P18E5

㊟中央区花園1-1-1 CoCoLo新潟 西N+3F ㊟新潟駅直結 ㊟12～22時 ㊟無休 ㊟826台 (買物の金額により駐車料金の割引あり)



↑ゲストハウスのチェックイン機能や観光ツアーの出発点として使える



↑TABIBAR 発酵カレー 880円～



←フルーツと自家製発酵シロップでつくるTABIBARオリジナルの発酵フルーツソーダ700円、発酵フルーツサワー 750円。フルーツは季節によって変わる

【古町花街 美食めぐり】の楽しみ方

- ① 市内中心部のホテルや古町花街コミュニティインフォメーション等で販売されている“ほろ酔いチケット”を購入
- ② 店舗マップに掲載のお店から行き先を選んで来店し、お店の人にチケットを渡す
- ③ チケットと交換で、各店のほろ酔いセット(おすすめ料理とお酒)を堪能

※チケット販売店、開催期間、料金等は下記ホームページでチェック

イベント情報はこちら ㊟ <http://bisyokumeguri.com/>

問合せ ㊟ ☎070-5367-0358(古町花街コミュニティインフォメーション)

とっても美しい「酒サマライ」がいるんです!



注目Point
5

本酒造青年協議会が日本酒や日本文化を普及している人に贈呈する「酒サマライ称号」をもつ村山和恵さん。日本酒学講師として活躍し、日本酒を楽しむための女性コミュニティにいがた美釀を主宰。一般消費者に広く日本酒文化を啓発する活動を行っている。

What's「酒サマライ」?

2005年に結成した団体。日本酒文化を国内のみならず、広く世界に伝えていくことを使命に活動を行う。



村山和恵さん

注目Point
番外

新潟は居酒屋も強いんです!



全 国からエントリーした店舗が取り組みや魅力を競う「居酒屋甲子園」。2015年に燕三条イタリアンBit、2016年に旬海佳肴 一家(→P12)、2018年にベジテジヤ SoI 新潟万代店が全国優勝を遂げた。新潟は居酒屋のレベルも高い!

燕三条イタリアンBit 新潟店

◎つばめさんじょういたりあん ひつとにいがたてん

☎025-201-7933

MAP P18E4

◎中央区新潟町通1ノ町1977路線バス・バス停礎町から徒歩2分◎11時30分~15時、18~23時◎不定休◎2台(ディナーのみ)



↑スノーピーク製ダッチオーブンで提供されるトリュフとフォアグラの卵かけごはん

ベジテジヤ SoI 新潟万代店

◎べじてじや そい にいがたばんだいてん

☎025-282-5601 MAP P18E5

◎中央区弁天2-3-23 橋本ビル1階◎新潟駅万代口から徒歩8分◎17時~22時LO◎不定休◎なし

→20種類のサムギョブサル(豚バラ焼肉)は30種類のトッピングで自分好みにアレンジできる



P12~13もあわせてチェック!

エキナカで利き酒が楽しめる

県 内全蔵の利き酒ができる酒のテーマパーク。500円でコイン5枚を購入して、おちょこで5銘柄を飲み比べてできる。100種類以上あるので、お気に入りの銘柄を見つけよう。

越後のお酒ミュージアム ほんしゅ館 新潟驛店

◎えちこのおさけみゆーじあむ ほんしゅかん にいがたえきてん

☎025-240-7090 MAP P18E5

◎中央区花園1-96-47 CoCoLo新潟 西館3階◎新潟駅直結◎9~21時(店舗により異なる)◎無休◎826台(買物の金額により駐車料金の割引あり)



↑利き酒番所は酒売場の奥に。20歳未満は入れない大人のスペース



↑飲みたいお酒を見つけたらコインを入れ、ボタンを押せばOK

注目Point
4

↓越後の酒蔵の銘柄がズラリと並び利き酒番所



併設の居酒屋もチェック!

ほんしゅ館 魚沼釜蔵

◎ほんしゅかん うめまかまくら

☎025-240-7092 MAP P18E5

季節の日本酒などを含む県内全蔵の地酒・常時100種類以上を取り揃え、ランチタイムから楽しめる食事処。看板メニューは産地直送鮮魚を盛り合わせた「名物割鮮盛り」。新潟各地の特産品や南魚沼産のコシヒカリを銅釜で炊き上げたごはんも人気。特別メニューにも対応可能。

◎中央区花園1-96-47 CoCoLo新潟西館1階◎新潟駅直結◎朝食6時30分~10時、ランチ11~14時、カフェ14~17時、夜17~22時LO◎無休◎826台(買物の金額により駐車料金の割引あり)



↑産地直送の鮮魚でつくる「名物割鮮盛り」968円~

↑高い天井が印象的な趣のある店内は広々としていてのんびりできる

新潟市内14酒蔵の特徴・銘柄は次ページでチェック!

Contents

◎新潟市の日本酒早わかり…②

◎自慢の名酒セレクション…④

◎酒蔵で酒造りのキホンを学ぼう…⑥

◎〈市内巡り〉ほろ酔い散策…⑧

◎必食グルメ① 寿司&海鮮丼…⑩

◎必食グルメ② 名酒揃いの居酒屋…⑫

◎新潟市郊外の人気スポット…⑭

◎日本酒好きのための新潟みやげセレクション…⑯

◎新潟市MAP…⑱

◎新潟市へのアクセス…⑳

飲酒運転および未成年者の飲酒は法律で禁じられています。絶対にやめましょう。

併設の売店でみやげ探しも!

併設された売店には、越後魚沼が誇る食品や酒器などのグッズが満載! スタッフは利き酒師や清酒達人検定合格者なので、みやげ選びに迷ったら気軽に話しかけてみて。



↓オリジナル楕升各594円
ほんしゅ館の2バターンのロゴをそれぞれあしらったオリジナル升



↑越後鶴亀の前掛け2200円
好きな銘柄の前掛けを自宅へ!

◎発行…新潟市 ◎企画・編集・制作…株JTBパブリッシング ©2021 新潟市 / JTB Publishing, Inc. All Rights Reserved. ※本誌掲載のデータは2021年1月末のもので、発行後にデータが変更になる場合がありますので、お出かけの際には電話等で事前に確認されることをおすすめいたします。なお、本誌掲載内容による損害等は補償いたしませんので、あらかじめご了承ください。※本誌掲載の入園料などは大人料金を掲載しています。※定休日は原則として年末年始・お盆休み・ゴールデンウィークを省略しています。※利用時間は特記以外原則として開店(館)~閉店(館)です。オーダーストップや入店(館)時間は通常閉店(館)の30分~1時間前ですのでご注意ください。※交通情報については、天災の影響や季節などにより変動する場合がありますので、お出かけの際には各交通機関にお問合せください。※温泉の泉質・効能は源泉のもので、個別の浴槽のものではありません。各施設からの回答をもとに原稿を作成しています。※宿泊料金は原則としてシングル・ツインは1室当たりの室料です。1泊2食、1泊朝食、業泊まりに関しては、1~2名で宿泊した場合の1名料金です。料金は消費税、サービス料込みで掲載しています。季節や人数によって変動しますので、お気をつけください。本誌に掲載した地図の作成に当たっては、国土地理院発行の数値地図(国土基本情報)、電子国土基本図(地図情報)及び数値地図(国土基本情報20万)を使用しています。

市内14酒蔵にイチオシ銘柄を聞きました

味の特徴やおすすめの飲み方などを参考に、自分好みのお酒を見つけてみてはいかがでしょうか？

白慢の名酒セレクション

悠天 純米吟醸

【720ml 1540円】
新潟清酒の真髄、淡麗辛口のすっきりとした味わいで、印象に残る純米ならではのコクと旨みがある。香りのよさとシャープな味が楽しめる15℃ぐらいの涼冷えがおすすめ。鯛の刺身や茶碗蒸しなど、食中酒として淡泊な和食全般に合わせて味わいたい。



村祐 紺瑠璃ラベル 本生

【1.8ℓ 3850円】
キメ細かで透明感のある上品な甘さ、その軽やかな余韻を長く引きながらも、きれいに口の中から消えていく。後半に感じる苦味がスパイシーで、かなり個性的な存在感のある酒。

料理との相性がよい、米の旨みがダイレクトに伝わる酒。常温か冷やで飲むのがおすすめです。



純米吟醸酒 伝衛門

【720ml 1320円】
爽やかな香りで、まろやかな甘さのある酒。2017年と2018年に「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」金賞、2016年と2017年に「全国燗酒コンテスト」最高金賞受賞。

冷酒はすっきりとした飲み口で、燗では甘口の豊かな味わいがお楽しみいただけます。



峰乃白梅 純米

【1.8ℓ 2706円】
酒質を淡麗辛口から芳醇旨口に変更。口中でほかに感じる甘みと、すっきりとした酸による喉ごしのバランスが心地よい万能食中酒に生まれ変わった。

生まれ変わった新潟の新しい味をぜひお楽しみください。



DHC酒造

◎025-387-2025 (MAP P18D2)
明治41年(1908)の創業以来、本質的なおいさを追求。100%新潟産米を使用し、熟練の技・製法と最新の設備を融合。鮮度にもこだわる。◎北区嘉山1-6-1

嘉山 純米吟醸 無濾過生原酒
【720ml 1751円】



村祐酒造

◎0250-38-2028 (MAP P19C4)
冬期醸造による「花越路」を中心に酒造りを行ってきた蔵元。2002年に立ち上げた新ブランド「村祐」で注目を集めている。◎秋葉区舟戸1-1-1

花越路 大吟醸
【1.8ℓ 6820円】



越後伝衛門

◎025-388-5020 (MAP P18D2)
軽やかでキレのある味わいを追求し、口あたりのよさに評価が高い。雑味の少ないきれいな酒を心がけ、丁寧な仕上がり。◎北区内島見101-1

純米大吟醸 文
【720ml 3391円】



峰乃白梅酒造

◎0256-73-5000 (MAP P19A4)
江戸寛永年間創業でありながら、RE-BORNを合い言葉に、時代のニーズに合わせた挑戦を続けている新感覚の酒蔵。◎西蒲区福井1833

峰乃白梅 純米吟醸
【1.8ℓ 3036円】



笹印 純米吟醸 無濾過酒

【1.8ℓ 3300円】
酒米に山田錦を使用。豊かな味わいと爽やかさを兼ね備えた、酸味と甘みのバランスが整った純米酒。低温熟成の無濾過なので、酒本来の旨みと吟醸香が引き立つ。

焼き鳥などの肉料理と相性抜群です。



吟醸酒 水の都 柳都

【720ml 1452円】
雑味がなく、飲みごたえのあるしっとりとした味わいでありながら、フルーティーな香りと、爽やかな甘み楽しめる吟醸酒。新潟でしか出せない県内限定販売品。

キレのある味を楽しんでいただくには、冷酒か常温で飲むのがおすすめです。



鶴の友 純米酒

【1.8ℓ 2526円】
地元で長く愛され続けている銘柄。口あたりがまろやかで柔らかく、コクのある純米酒。榎木酒造は天保3年(1832)に竹野町で創業。その後、天保11年(1840)に峰岡村大字前田に移転し、さらに安政2年(1855)、現在の酒蔵のある内野町へと移転し、今日に至る。「少量有益」の考えで酒造りを続けている。

SHISUI

【500ml 2860円】
古代米の紫黒米の表皮部分に価値を見出した新しい形の酒。紅い色彩はワインのよう。サッパリとした口あたりでありながら、深い味わいで芳醇な香りが広がり余韻が残る。

ワイングラスに入れて香りを楽しみながら洋食の肉料理とともに味わってみてください。



笹祝酒造

◎0256-72-3982 (MAP P19A3)
生産量が限られることから県外出荷の少ない、隠れた地酒。創業以来、品質第一主義を貫き、旨いといわれる酒造りを目指す。◎西蒲区松野尾3249

新潟 笹祝
【1.8ℓ 1843円】



高野酒造

◎025-239-2046 (MAP P19A3)
新潟の酒米・越淡麗で造る「越淡麗吹雪」などがある。伝統を守りつつ若い感性を生かし、時代に合う飲み飽きしない酒を目指す。◎西区木山24-1

越淡麗吹雪 純米大吟醸 越淡麗35
【720ml 5500円】



榎木酒造

◎025-262-2014 (MAP P19B3)
東酒蔵、西酒蔵、店舗兼主屋の3棟は国の登録有形文化財。地産地消の考えから、市外への出荷数は少ない。新潟でぜひ味わって。◎西区内野町582

鶴の友 別撰
【1.8ℓ 2353円】



塩川酒造

◎025-262-2039 (MAP P19B3)
徹底した寒造りで手造り一筋に酒造りを行う。新たな日本酒の開発や海外の現地製造にも取り組む。代表銘柄に「越の関」など。◎西区内野町662

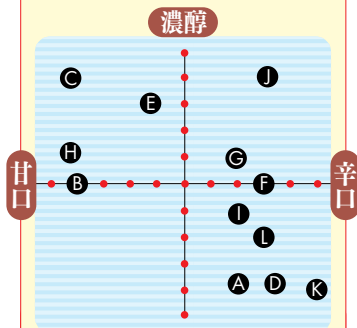
COWBOY YAMAHAI
【720ml 1650円】



好みの日本酒を見つけよう!

チャートの見方

味わいを「甘口」、「辛口」、口あたりを「濃醇(濃厚)」、「淡麗(すっきり)」に分類。横軸は左に進むほど甘みがあり、縦軸は上に進むほど濃厚となる。



錦鯉 KOI

【720ml 5940円(4月より)】
白桃のような華やかな香りと、堂々とした旨みのある味わいの酒。グッドデザイン賞を受賞した艶やかなパッケージで、パーティの手みやげや贈り物に最適。

常温か少し冷やして飲むのがおすすめです。マイルドな飲み口で肉料理にも合います



今代司酒造
◎いまよつかさしゅぞう
☎025-245-0325 (MAP) P18F5
全量純米仕込みの酒蔵。食に寄り添い、飲み飽きない酒を目指す。みなとまち新潟の風情を残す酒蔵は見学もできる(→P6)。
◎中央区鏡が岡1-1

天然水仕込み純米酒 今代司
【720ml 1210円】



越後酒米 越淡麗 純米大吟醸 宝山

【720ml 5240円】
岩盤の中をゆっくりしみ込むことで生まれるやわらかな清水と、地元産の専業農家で栽培された吟醸米・越淡麗で仕込み、こだわりの製法で造るまろやかな旨みのある酒。

冷蔵庫で少し冷やしてから食前酒に。あるいは、寝る前に少し味わっていたください



宝山酒造
◎たからやましゅぞう
☎0256-82-2003 (MAP) P18F3
現在は四代目が引き継ぐ、四季を通して香りや旨みが変わる日本酒の鮮度を大切に、飲んだ人に驚きと感動を与える酒造りを続けている。◎西蒲区石瀬1380

新潟清酒 純米酒 宝山
【720ml 1050円】



越後鶴亀 ワイン酵母仕込み 純米吟醸

【720ml 1650円】
清酒酵母ではなくワイン酵母を使用。従来の日本酒では出せない味わいが魅力。キリッとした酸味が心地よく甘い香り、やさしい甘み、爽やかな酸を持ち合わせた新しい日本酒。

しっかり冷してウィングラスで、香りを楽しみながら飲んでみてください



越後鶴亀 ◎えちごつるかめ
☎0256-72-2039 (MAP) P19A4
熟練の杜氏が原料米の特性を引き出した酒造りを行う。天皇陛下ご成婚の際、皇室に献上。上越新幹線の車内で缶酒が販売されている。◎西蒲区竹野町2580

越後鶴亀純米
【720ml 1320円】



お家 de 食の陣 / お店 de 酒の陣
～湊町の美食巡り～
(2021年4月1日～2022年3月31日)



テイクアウトや居酒屋自慢の地酒に着をお得に楽しむなら、
食の陣オリジナル電子地域マネー!

食の陣ペイ SHOKUNO-JIN PAY

4月1日からのチャージでもれなく
10%ポイントプレゼント!

美食巡り参加店やチャージ方法など、詳しくは食の陣公式サイトへ

お問い合わせ
TEL.025-286-9112
食の陣実行委員会事務局
(月～金 / 10:00～17:00)

越乃風雪 大吟醸

【1.8ℓ 2313円】
口にしたときのすっきりと上品な味わいは、まさに「淡麗」という言葉がぴったり。一方で米本来の香りとコクも感じられ、ピギナーに飲みやすく、通にも満足度が高い。

「日常で飲める大吟醸」をコンセプトに開発しました。ぜひ毎日の晩酌でお楽しみください



朝妻酒造
◎あさつましゅぞう
☎0256-88-7895 (MAP) P19B3
人の和をもって良酒を醸す「和醸良酒」をモットーに、リーズナブルながら、毎日飲んで飽きることのない酒造りを目指す。◎西蒲区曾根251-2

越乃風雪 純米吟醸
【1.8ℓ 1932円】



越乃八豊 大吟醸酒

【1.8ℓ 4208円】
主原料は五百万石とこしいぶきを使用。大吟醸酒独特のふよやかな香りとまろやかな味わいが特徴。きめ細やかさを兼ね備えながらも、辛口ですっきりとした喉ごしに仕上げた酒。

10℃前後の花冷え・15℃前後の涼冷え・35℃前後の肌肌まで、お好みに合わせてお飲みください



越後酒造場
◎えちごしゅぞうじょう
☎025-387-2008 (MAP) P18D2
越後平野の北部にある酒蔵。越後銘水とその水で育ったおいしい米、磨き抜かれた杜氏の技による「本格的低温環境手造り」が特長。◎北區葛塚3306-1

越後の辛口 純米酒
【1.8ℓ 2200円】



越乃寒梅 純米大吟醸 無垢

【720ml 2750円】
味の幅と厚みが特徴で、米本来の旨みを十分に味わえる純米大吟醸。上品な香りと味のバランス、そして余韻まで堪能できる。

脂ののったノドグロの塩焼きと特によく合います。10℃くらいか、40℃くらいのぬる燗もおすすめ



石本酒造
◎いしもとしゅぞう
☎025-276-2028 (MAP) P19C2
さわりなく飲んで、米本来の味が感じられ、食前、食中、食後まで飲み飽きせず楽しめる酒を目指す。◎江南区北山847-1

越乃寒梅 吟醸 別撰
【1.8ℓ 2774円】



今回見学したのはココ!

今代司酒造

◎いまよつかさしゅうぞう
全国でも珍しい、全量純米仕込みの酒蔵。案内人による、酒造りやみなとまち新潟の歴史の話を聞きながら、趣ある建物を見学できる。見学後の試飲も楽しみ。直売店は2018年3月にリニューアルオープン。

酒蔵見学DATA

予約 ☎025-245-0325 (受付9~17時)

④中央区鏡が岡1-1 ④路線バス・バス停沼垂白山から徒歩3分
見学無料 ④13~17時(土・日曜、祝日は9~17時)。所要約30分
予約④無休④20台
受付人数1~10人 MAP P18F5

酒サムライ

酒造りの基礎を知らば、お酒がもっと好きになりますよ!



村山和恵さん

日本酒文化を広く世界に伝えていくことを目的に結成された「酒サムライ」(→P3)の一人。新潟の日本酒ファンでは知らない人がいないほどの有名人。

発酵の町・沼垂にある酒蔵、今代司酒造で、酒造りの現場を見学しよう。「酒サムライ」の村山和恵さんが紹介する注目ポイントもチェック!

酒蔵で酒造りキホンを学ぼう

「酒サムライ」といつしよに

3 大きな貯蔵タンク

今代司酒造では10月中旬頃から本格的な仕込み作業を開始。蔵人によるかい入れもこの時期に朝夕2回行われている。



ここに注目!

同じ容量のタンクはない

タンクは1つ1つの手で作られており、微妙に容量が異なる。管理番号を付け、台帳に酒の状態を細かく記入しながらタンクごとに品質管理を行う。

11.265ℓ
昭40.11.26検定

11.295ℓ
昭40.11.25検定

1 予約をしてから訪問

電話もしくはWebサイトに事前予約。現地に着いたらサンダルに履き替えて、のれんの先へ!

2 広い土間と高い天井は圧巻!

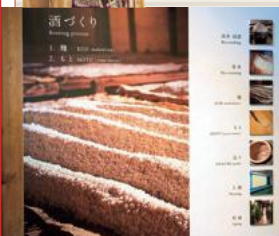
明和4年(1767)に初代 但馬屋十左エ門が創業。明治32年(1899)に建てられた蔵からは、当時の雰囲気と昔の酒造りの様子を知ることができる。



→太い柱や梁から、蔵の歴史が感じられる

ここに注目!

伝統を引き継ぐ杜氏の腕が光る



純米蔵の今代司酒造では、仕込み水は皆名岳の天然水、米は全量新潟県産米を使用。精米→洗米・浸漬→蒸米→製麹→酒母造り→仕込み・もろみ造り→上槽→おり引き・ろ過→火入れ①→貯蔵→加水→火入れ②・瓶詰め工程で酒造りを行う。

5 通路には歴代の酒造道具がズラリ!

これまで販売を行ってきた商品や昔ながらの酒造りの道具などを展示。機械がほとんどなかった時代に、高品質の酒を生み出した杜氏たちの偉大さに感動!



↑今代司酒造の歴史がわかる博物館のような空間
→昔使われていた酒造りの道具「暖気樽(だきたる)」なども展示されている

4 もろみを搾るもろみ圧搾機



↑酒を搾った後の酒粕も栄養価が高く、販売もしている

もろみを入れて圧力をかけながら酒を搾り出す蛇腹型の自動圧搾機。搾り方により味わいが大きく変化するため、細心の注意が払われる。



知れば納得!

日本酒の疑問 Q & A

Q “火落ち菌”って何?

A 日本酒の麹カビが好んで生育する乳酸菌の一種で、日本酒の中に入ると酒が濁って酸味が強くなり、まずくて飲めなくなってしまう。これを「火落ち」といいますが、これを防ぐために、醸造した酒を加熱して殺菌処理をする「火入れ」という作業を行います。

Q 同じ米でも甘口や辛口になるのはなぜ?

A 玄米の重さを100とした場合、精米後の白米の重さを表したものを「精米歩合」といいます(→下段参照)。この精米歩合と、水、造られた土地の風土、造り手の技術、麹などの使用原料、製造プロセスの違いなどにより、それぞれ個性の異なる味わいが生まれます。

Q 日本酒には賞味期限がない!

A 日本酒に含まれる濃度の高いアルコールが殺菌作用を発揮し、開封されていなければ腐敗することがないため、賞味期限を設けていません。ただし、瓶に詰めてすぐのものとして10年経過したものは、まったく同じ味わいではありません。年月を経過した分、熟成が進み個性的な味に変化していることも多いでしょう。飲んでみて、おいしいと思えばそのまま楽しみ、好まない味であれば料理酒などで活用してください。

酒蔵によっては賞味期限を設けているところもありますが、これは、正しく保存管理されていることを前提に、瓶詰めした時点の味わいが保証されている期間という意味です。

Q 日本酒はカロリーが低いというのは本当?

A 100ml中のエネルギーをほかの酒と比較してみると、ウイスキーは276カロリー、焼酎(乙類)が146カロリー、日本酒(純米)は103カロリーと、実は焼酎よりも低いのです。ただし、糖質は高いので飲み過ぎには注意しましょう。

6 お待ちかねの試飲タイム

ここでは、15種類以上を試飲でき、味の特徴を丁寧に説明してもらえる。淡麗辛口の酒から、フルーティーなものなど種類も豊富。

◆甘酒(ノンアルコール)も試飲ができる

▶2018年3月にリニューアルした売店。今代司酒造が誇る日本酒や甘酒が揃う



ここでも酒蔵見学ができます!

宝山酒造 ◎たからやましゅぞう

酒蔵見学DATA

予約 ☎0256-82-2003 (受付9~18時 ※要予約)

④西蒲区石瀬1380 JR越後線岩室駅からタクシーで10分・にしかん観光周遊ぐる〜んバス(→P15)バス停 宝山酒造から徒歩すぐ ⑤見学無料 ⑥9時~11時30分、13時~16時30分、所要40分 ⑦1月1日 P10台 (受付人数) 1~80人 MAP P18F3

塩川酒造 ◎しおかわしゅぞう

酒蔵見学DATA

予約 ☎025-262-2039 (受付9~17時 ※要予約)

④西区内野町662 JR越後線内野駅から徒歩5分 ⑤見学無料 ⑥5~8月の金曜10~15時。所要40分 (見学約30分+試飲10分) ⑦9~4月 P5台 (受付人数) 1~7人 MAP P19B3

※試飲できる種類は蔵により異なる

Point 米をどれくらい削っているか?

2 精米歩合は、米をどれだけ削ったかを表す数値で、精米歩合が低ければ(多く削ると)、雑味のないすっきりとした味わいになり、高くとっかりとした味わいになる。

- 70%以下 本醸造
キレのある余韻が特徴
- 60%以下 吟醸酒
味のバランスのとれた味わい
- 50%以下 大吟醸
フルーティーなきれいな味わい



表面を削るほど、精米歩合が低くなる

Point 生か火入れか?

3 通常の酒造りでは「火入れ」という加熱処理を2回行う。火入れにより、搾った直後と比べて味や香りが変わるが、この工程を行わずに、フレッシュなまま味わえるのが「生酒」。出荷時に1回だけ火入れを行う「生貯蔵酒」、日本酒を絞った直後に1回だけ火入れを行い、瓶詰め出荷した「生沽酒」などがある。

【普通の酒】	【生貯蔵】	【生詰め】	【生酒(本生)】
搾り	搾り	搾り	搾り
加熱処理	↓	加熱処理	↓
貯蔵	↓	貯蔵	↓
加熱処理	↓	↓	↓
瓶詰め・出荷	瓶詰め・出荷	瓶詰め・出荷	瓶詰め・出荷

Point 原料を確認してみよう!

1 日本酒の成分の80%は「米」と「水」でできている。米は食用の米ではなく、五百万石や越淡麗などの酒米が用いられることが多い。食用米より粒が大きいのが特徴。水は硬水が軟水かで大きく酒質が変わる。カリウムやリン酸が含まれていると発酵が促される。

純米酒

純米吟醸酒

純米大吟醸酒

特別純米酒

本醸造酒

吟醸酒

大吟醸酒

特別本醸造酒

米と水のみ

米と水を原料として造った酒で、香味及び色沢がよいのが特徴。

米・水+醸造アルコール

米と水に醸造アルコールを添加することにより、香りが立ち余韻にキレが出やすくなるのが特徴。醸造アルコールの原料には、サトウキビが使われることが多い。

日本酒市場の約70%をシェアするのは特定名称酒以外の“普通酒”

特定名称酒

- 特別純米酒 右記の6種類のなかで、精米歩合が60%以下、特別本醸造酒 または特別な製造方法で造られた酒。
- 大吟醸酒 精米歩合50%以下、麴歩合15%以上、若干のアルコールを添加。
- 吟醸酒 精米歩合60%以下、麴歩合15%以上、若干のアルコールを添加。
- 純米大吟醸酒 精米歩合50%以下、麴歩合15%以上、アルコールを添加していない。
- 純米吟醸酒 精米歩合60%以下、麴歩合15%以上、アルコールを添加していない。
- 純米酒 精米歩合70%以上、麴歩合15%以上、アルコールを添加していない。

日本酒の種類を学ぼう!

コレもチェック!

予約のいらないまち歩き

新潟の魅力を知り尽くした新潟シティガイドの案内で、古町花街や異国文化漂う西大畑を約2時間て巡る。

集合…新潟古町まちなみと情報館 (MAP P18D4)

日程…土・日曜、祝日の10時～、13時30分～(予約不要)

費用…1人500円

詳細申し込みは
新潟シティガイドHPへ
<http://www.niigata-cityguide.com/>



観光スポットとお酒にまつわるスポットに行こう

市内巡り ほろ酔い散策

みなとまち新潟を体感する観光スポットや味噌、酒など「醸す」地区として注目を集める沼垂エリアに加え、新潟グルメも満喫。路線バスや新潟市観光循環バス(⇒P20)も上手に活用しよう。

新潟駅から路線バス(佐渡汽船線)で約15分

朱鷺メッセ

◎ときめつせ

☎025-246-8400 (MAP P18E3)
(新潟コンベンションセンター)

新潟市街のランドマーク
展望室からの大パノラマは必見!
国際会議場や展示場などを備える新潟コンベンションセンターとホテル、展望室などが



建物全体は船をイメージして設計。対岸からの姿が美しい



ここもCHECK!

Befcoばかうけ展望室

◎べふこばかうけんぼうしつ

☎025-240-1511 (MAP P18E3)

地上125m、日本海唯一の高さから見る360度の大パノラマは圧巻。雄大な信濃川や田園風景など、おいしい酒を育む肥沃な土壌を感じてみて。夜景が美しい夜もおすすめ。

③中央区万代島5-1万代島ビル31階 ④路線バス・バス停朱鷺メッセから徒歩すぐ ⑤入場無料 ⑥8時～最終入場21時30分(金曜は貸切の場合、最終入場16時30分) ⑦無休 ⑧有料1800台(万代島駐車場利用。1時間まで無料、以降30分100円)

入った万代島ビルで構成される複合施設。

③中央区万代島6-1 ④路線バス・バス停朱鷺メッセから徒歩すぐ ⑤有料1800台(万代島駐車場利用。1時間まで無料、以降30分100円)



信濃川両岸に広がる市内の夜景が美しい

新潟駅から路線バス(観光循環バス)で約5分



↑国指定重要文化財。御影石張りの六連アーチで、街灯に照らされる夜もおすすめ

➔信濃川の両岸には遊歩道(やすらぎ堤)が整備されている

萬代橋

◎ばんだいばし

(MAP P18E4)

みなとまち新潟のシンボルは国指定重要文化財

万代シティと古町をつなぐ要衝で、日本一の大河 信濃川に架かる橋の長さは306.9m。明治19年(1886)に誕生し、現在の橋は三代目で昭和4年(1929)に完成したもの。川沿いの遊歩道からは橋の力強い美しさが楽しめる。

③中央区万代～下大川南通・川端町 ④観光循環バス/路線バス・バス停万代シティまたは新潟日報メディアシップから徒歩2分

JR新潟駅

起点はココ!

新潟駅から路線バス(柳都大橋線)で約13分

新潟市歴史博物館 みなとぴあ

◎にいがたしれきしはくぶつかん みなとぴあ

☎025-225-6111 (MAP P18E3)

新潟市の歴史と文化を満喫できる憩いのスポット

堀と柳のみなとまち新潟の風景を再現。水と深く関わる新潟の歴史を紹介する博物館本館や国指定重要文化財の旧新潟税関庁舎、敷地内に点在する歴史的建造物がみどころ。

③中央区柳島町2-10 ④観光循環バス・バス停歴史博物館前下車すぐ/路線バス・バス停湊町通二/町から徒歩8分 ⑤観覧料300円(常設展) ⑥9時30分～18時(10～3月は～17時) ⑦月曜(祝日の場合は翌日)、祝日の翌平日、臨時休館あり ⑧P3台



↑明治末の市庁舎を模した博物館本館。堀と一帯になった景観も港町風情を感じる

ここもCHECK!

田中屋本店 みなと工房

◎たなかやほんてんみなとこうぼう

☎025-225-8822 (MAP P18E3)

ガラス越しに見る工房で製造されたばかりの笹だんごを販売。製作体験ができる「笹だんご講座」は、生地づくりから笹巻きまでを行うA講座と笹巻き体験のみのB講座がある。

③中央区柳島町1-2-3 ④観光循環バス/路線バス・バス停歴史博物館前から徒歩5分 ⑤笹だんごA・B講座2200円(5名～、前日午前中までに要予約) ⑥9～18時(笹だんご講座は9時30分～15時30分) ⑦無休 ⑧15台



↑笹だんごA・B講座参加者はタオル、三角巾、エプロンを持参

CHECK! グルメスポット

市内で海鮮ランチ

新潟で必食グルメといえば、名産の南蛮エビやノドグロ、冬の寒ブリなどに代表される日本海の新鮮な海の幸。新潟市内には地魚ネタ豊富な寿司や海鮮丼を楽しめる実力店が集結。ランチタイムは旬の海の幸を堪能しよう。

➔P10



（こんなスポットも おすすめ！）

新潟市文化財 旧小澤家住宅

◎きゅうおざわけしゅうたく

☎025-222-0300 MAP P18F3

北前船で繁栄した、みなとまち新潟を代表する回船問屋。公開する店舗兼住宅は、現存する新潟町家のなかで最も古いもののひとつ。

☎中央区上大川前通12-2733 観光循環バス・バス停旧小澤家住宅入口から徒歩2分
入館200円 ☎9時30分～17時 月曜（祝日の場合は翌日）、祝日の翌平日、臨時休館あり
P3台



↑明治期の豪商の屋敷がそのまま残り、新潟の典型的な町家の姿が見られる

カミフル(上古町商店街)

◎かみふる(かみふるまちしょうてんがい)

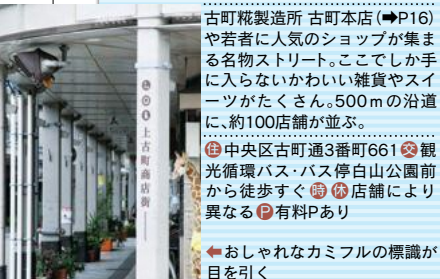
☎025-225-0354(新潟市上古町商店街振興組合)

MAP P18D5

古町靴製造所 古町本店(→P16)や若者に人気のショップが集まる名物ストリート。ここでしか手に入らないかわいい雑貨やスイーツがたくさん。500mの沿道に、約100店舗が並ぶ。

☎中央区古町通3番町661 観光循環バス・バス停白山公園前から徒歩すぐ 店舗により異なる P有料Pあり

←おしゃれなカミフルの標識が目玉を引く



ぶらっと本町◎ぶらっとほんちよう

☎025-222-4790(本町六商店街振興組合)

MAP P18D4

明治期から市民の台所として賑わう本町市場の中核商店街。露店や約50店舗の多彩な専門店が集まる。

☎中央区本町通六番町1105 観光循環バス・バス停本町から徒歩すぐ 店舗により異なる Pなし

←全天候型アーケードで快適に買い物できる



にいがた人情橋

◎にいがたにんしょうよこちよう

☎025-222-0303(本町中央市場商店街協同組合)

MAP P18D4

昭和25年(1950)に誕生した、懐かしい雰囲気漂う商店街。約160mにわたり、食品から雑貨、食事処など新旧さまざまな約40店舗が連なる。

☎中央区上大川前通6-1202 観光循環バス・バス停本町から徒歩3分 店舗により異なる Pなし

←ギザギザ屋根が目印



峰村醸造直売店

◎みねむらしょうそうちやくばいてん

☎025-250-5280 MAP P18F5

老舗味噌蔵で再発見する味噌と発酵食品が醸し出す旨み

明治38年(1905)創業。江戸後期～明治初期築の土蔵をリノベーションした直売店では、味噌や漬物、醸造技術を生かしたオリジナルの発酵調味料、味噌ソフトクリームを販売。

☎中央区明石2-3-44 路線バス・バス停蒲原町から徒歩2分 10～17時 無休 P共用8台



歴史を物語る建物も工場見学のみどころのひとつ



↑復刻仕込越後味噌は、蒸した大豆のみで仕込まれる
↑趣ある直売店の店内。味噌蔵見学(見学開催日程はHP参照)はここで受付

CHECK! 手みやげ

- ←越後味噌
白粒300g 540円
糍歩合が多い甘口の白味噌。米の旨みを感じる香り豊かな味噌
- ←復刻仕込越後味噌
300g 540円
蒸した大豆のみで仕込まれる大豆の旨みが凝縮された味噌
- ←贅沢だし(小)
702円
国産原料を贅沢に使った無添加だしパック

徒歩:5分

駅周辺や発酵の街「沼垂」を満喫した後は…

沼垂ブルワリー&ビアパブ

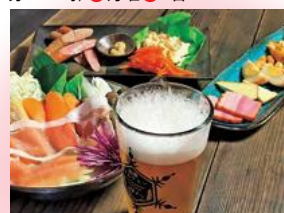
◎ぬつたりふるわりーあんどびあぱ

☎025-383-8720 MAP P18F4

心安らく古民家で自家醸造のクラフトビールを

2020年8月に現在地に移転。築50年の古民家をリノベーションした店内には、木のぬくもりに包まれたパブと約20種類のクラフトビールを醸造する工房を併設する。ビールと相性の良いフードメニューも充実。

☎中央区沼垂東2-9-5 路線バス・バス停蒲原町から徒歩4分 17～21時(土曜は13時～、日曜は11時30分～17時) 月曜 P2台



↑荒波IPA、天の川ペールエール各605円(330ml)



↑発酵の町・沼垂で造られた味噌や豆腐を取り入れた料理も豊富にラインナップ →ウッディで温かな雰囲気の店内



新潟駅から徒歩15分またはタクシーで5分
★お酒を飲まない方ならレンタサイクルも便利★

今代司酒造

◎いまつかさしじょう

☎025-245-0325 MAP P18F5

みなとまち新潟の歴史や酒造りのこだわりを見学

純米酒一筋の酒蔵。代表銘柄の「天然水仕込み純米酒 今代司」(→P5)をはじめ、初心者から通まで、好みの酒が見つかる幅広い商品を揃えている。酒蔵見学が人気。

→ P6

↑見学後は試飲して好みの酒を直売店で購入可

↓明和4年(1767)創業の歴史ある酒蔵には貴重な品々がたくさん



↑直売店は2018年3月に改装オープンした

CHECK! 手みやげ



→沼ネこ焼
200円～
米粉を使った生地の中に餡がぎっしり。酒粕入りこしあんやカスタードなど常時10種類を用意

↓アロニアエール
330ml 605円
沼垂ブルワリーとコラボした商店街オリジナルビール。県内で生産されたアロニアを使用



↑クラフトビール醸造の様子を恣意に見学できる
←沼垂ブルワリーに隣接する「ビアパブ」

ここもCHECK!

沼垂テラス商店街◎ぬつたりてらすしょうてんがい

☎025-384-4010(テラスオフィス) MAP P18F4

旧沼垂市場のレトロな長屋を店舗に改装した商店街。陶芸工房、雑貨店、アクセサリーショップ、カフェ、居酒屋など多彩な約30店舗が入る。春～秋は朝市、冬は冬市を毎月第1日曜に開催。

☎中央区沼垂東3-5-22 路線バス・バス停沼垂四ツ角から徒歩2分 店舗により異なる Pなし



↑古くて新しい町並み。商店街入口の看板

←不定期だが夜市といった各種イベントも行われる

**必食
グルメ**

1

新潟市内酒蔵限定!
金の達人おすすすめの
一杯と味わう

海鮮寿司 & 丼



金の達人
渡辺雪紀子さん・鷲尾容子さん・ベロンヌ雅美さん
金の達人って?

四季折々の海の幸と自慢の米を存分に堪能できる寿司&海鮮丼。味わいを引き立ててくれる地酒との組み合わせも楽しもう。

新潟の酒に関するウンチクを知って楽しむ「新潟清酒達人検定」の最上位。県内に約90の酒蔵がある新潟清酒の知識と魅力を知るエキスパート。http://www.niigata-sake.or.jp

柳カレイ 390円
上品な口あたりで、クセがなく旨み強い。一番人気の高級魚をお手頃価格で



生メサバ
200円
脂ののった新鮮なサバを使用。酢で締めることで身の甘さを引き立てている



寒ブリ
290円
冬の旬ネタ。脂がたっぷりのった寒ブリの甘くとろける味わいがたまらない

珍しい地魚も楽しめる便利なエキナカ回転寿司
にいがた健康寿司 海鮮家

◎にいがたけんこうすし かいせんや
☎025-240-6161 MAP P18E5
新潟駅構内の新幹線改札そばにあり、アクセス便利。魚の卸問屋直営だけに、ネタは鮮度抜群だ。白身魚が豊富で、常時7~8種類を用意。舟ベタ290円など新潟産の珍しい魚も味わえる。



↑カウンターのほかボックス席もある

この銘柄に注目!
越乃寒梅 吟醸 別撰
(石本酒造) 300ml 1100円
料理を引き立てる名脇役の酒。特に、刺身や寿司など、繊細な味の料理によく合う



ランチ限定! のど黒炙り丼でノドグロを堪能
鮓・割烹 丸伊

◎すしかつほうまいるい
☎025-228-0101 MAP P18D4
仕入れた素材はその日に使い切るなど、鮮度にこだわる。寿司ネタは地物を中心に30種以上。1000円台のランチも豊富で、笹川流れの天然塩や魚醤で食べるのど黒炙り丼が人気。



↑清潔な店内はカウンターと小上がりのほか、個室も用意

◎中央区東堀通8-1411 ◎観光循環バス・バス停本町から徒歩6分 ◎11時30分~14時、17時~22時30分 ◎無休 ◎なし



金の達人
仔オシ



のど黒炙り丼
2200円
炙ることで旨みが増し、上品な脂がクセになる。ランチ限定で、当日仕入れにより数量も限定

越乃寒梅 白ラベル
(石本酒造) 1合671円
料理に寄り添いつつも、後味に力強い余韻がある酒。藻塩の苦みやレモンの酸味と相まって、ノドグロの甘みを引き立てます



毎週土曜にマグロショーを開催する回転寿司
ことぶき寿司 内野店

◎ことぶきすし うちのてん
☎0120-263-084 MAP P19B3
本社は新潟市の中央卸売市場内。鮮度と地産地消にこだわり、毎朝社長自ら市場で目利きする新鮮な魚介類が揃う。マグロ解体ショーは、毎週土曜の18時30分から行なう。

◎西区横尾22-1 ◎JR越後線内野駅から徒歩10分 ◎11~15時、17時~20時45分 LO(土・日曜・祝日は11時~20時45分LO) ◎無休 ◎30台



↑本日のおすすめボードのチェックも忘れずに

生牡蠣 968円
その時期に一番おいしい産地から仕入れる。刺きたてで提供するため、濃厚でクリーミー



本まぐろ三味
814円
さっぱりとした赤身、酸味と甘みがほどよい中トロ、脂の甘みをとろける絶品大トロの三貫盛り

生南蛮海老
418円
新潟名産の生南蛮エビは、プリッとした食感と甘みが絶品。必食の一皿だ

この銘柄に注目!
鶴の友 上白
(榎木酒造) 300ml 638円
非常に穏やかで柔らかい口あたりで寿司との相性は抜群。内野に酒蔵を構え、長く地元にも愛されている



Close Up!

新潟の旬の地魚10貫
極みで寿司三昧!



↑せいかい鮓の新潟すし三味極み。新潟沖の旬の地魚と、雪解け水やブナ原生林の湧き水で育てた極上エビ、ヒカリの旨みを堪能しよう
日本海の荒波で育った地魚は、脂ののりと身の締まりがよく、寿司ネタに最適。「新潟すし三味 極み」3850円(お椀付き)は、その季節のその日に仕入れた最高の地魚に加え、ウニ、トロ、イクラなどを加えたにぎり10貫1.5人前を味わえる厳選特上りにぎり。「極み」は市内24店舗で味わうことができるので、毎朝、市場に足を運ぶ職人たちが選んだ旬のネタを食べ比べてみるのも楽しみ。

「極み」はせいかい鮓ほか、市内24店舗で展開中。詳しくは <http://www.sushi-kiwami.com/> でチェック!

↑せいかい鮓の新潟すし三味極み。新潟沖の旬の地魚と、雪解け水やブナ原生林の湧き水で育てた極上エビ、ヒカリの旨みを堪能しよう

これもCHECK!

旬の素材を 堪能しよう

魚介や野菜、米など、おいしい食材の宝庫である新潟。季節ごとの旬を求めて、一番うまいものを味わおう。

アマダイ

旬…5～8月

脂ののって独特の甘みがある高級魚。旬は夏で新潟では7～8月の漁獲量が多い



にいがた十全なす

旬…6月中旬～9月

皮と果肉がやわらかく、ほのかな甘さがある巾着型のナス。浅漬けがおすすめ



くろさき茶豆

旬…7月下旬～8月中旬

黒埼地域で生産されているブランド枝豆。香りと歯ごたえのよさ、コクと甘み特徴



コシヒカリ

旬…9～10月(新米)

新潟食材の代表格。ツヤと粘り、口に広がる香りと甘さ特徴



ルレクチェ

旬…11月下旬～12月

日本だけでなく世界からも評される新潟県特有の洋ナシ。豊かな香りと甘み、食感が魅力



南蛮エビ

旬…9～6月

正式名をホッコクアカエビという。甘みが強く、ほかのエビとは異なる食感が楽しめる



ノドグロ

旬…12～6月

口から喉にかけて黒いことが名の由来。脂ののった白身が特徴。新潟を代表する高級魚



南蛮エビ、赤イカなど地魚ネタのおいしさに感動

寿司処 かつみ

◎すしどころ かつみ

☎025-241-7892 (MAP) P18F5

東京・銀座で修業した佐渡出身の店主が、新鮮なネタと米にこだわり、丁寧な仕事で客をもてなす。醤油は寿司と刺身で使い分けており、寿司用はオリジナル。人気は旬・季節の握り寿司。



①中央区笹口2-10-23 丸山ハウス1階
②新潟駅南口から徒歩5分 ③12時～13時30分(前日までに要予約)、17～23時 ④不定休 ⑤なし



↑小ちんまりとした家庭的な雰囲気。寿司店らしい量にも注目

「甘雨 本醸造(越後酒造場)1合770円
米の旨みを感じる重厚な酒。ほろりとくずれる寿司にほどよく重なります

のどぐろ炙り井発祥の店で新潟の幸を満喫する

せかい鮨

◎せかいすし

☎025-244-2656 (MAP) P18F4

地魚や極上コシヒカリにこだわる老舗寿司店。郷土料理や地酒も揃い、「新潟の食」を存分に楽しめる。「新潟すし 三昧 極み」や数量限定「のどぐろ炙り丼」なども味わえる。

①中央区沼垂東4-8-34 路線バス・バス停沼垂四ツ角から徒歩3分 ②11時～13時45分LO、17～21時LO ③月、火曜不定休 ④2台



↑1階はカウンターとこあがり、2階にはグループでの会食に適した広間や個室がある

越後すし井

1870円

新潟の寿司と魚を広めようという主旨で生まれた「すし屋の井」。新潟の旬の地魚と魚醤で味わうのが特徴。ネタはブリ、旬の白身、イクラ、貝類の4種



この銘柄に注目!

越乃寒梅 吟醸 別撰

(石本酒造)1合 880円

波麗でスッキリした味が特徴。刺身をはじめとした魚介料理によく合う。幅広い温度帯で楽しめる



旬・季節の握り寿司コース 3850円

ネタは四季折々で替わり、別皿で玉子焼きが付く。甘エビや魚のガラ(あら)汁付き

魚問屋が厳選した旬のネタに大満足の海鮮丼

創業明治37年

新潟鮮魚問屋 港食堂

◎そうぎょうめいじしんじゅうななねん にいがたせんぎょどんや みなとしよくどう

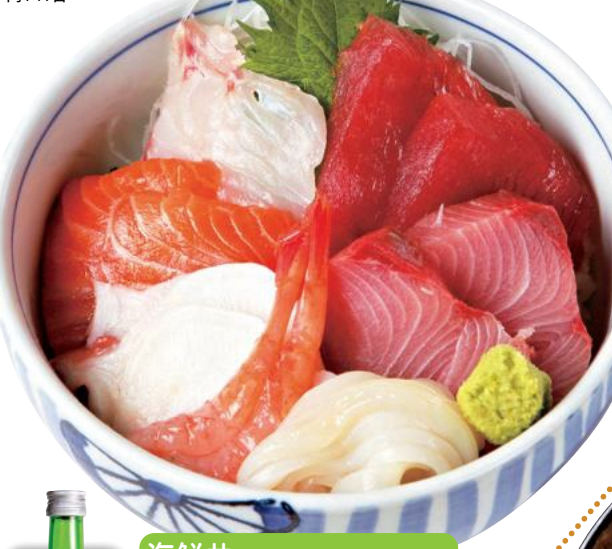
☎025-248-8655 (MAP) P18E4

鮮度抜群の魚介をリーズナブルに提供する老舗の魚問屋直営店。海鮮丼のほか、数量限定の中落ち定食550円も人気。刺身のおいしさを引き立てるオリジナルの真さち醤油にも注目。



↑あちこちに飾られた大漁旗が目を引く

①中央区万代島2-4みなとのマルシェ ビアBandai内 ②観光循環バス・バス停ピアBandaiから徒歩すぐ ③11～15時、17～21時(土・日曜、祝日は11～21時) ④無休 ⑤共 同141台



海鮮丼 1320円

南蛮エビ、マグロなどその日仕入れた鮮度抜群のネタを7～8種類使用



天然水仕込み純米酒 今代司

(今代司酒造)1合715円

旨みたっぷりの新鮮な魚介には、米のコクを感じる酒を合わせて。スッキリとした後味が、ネタの味をきわ立たせます

海鮮丼がよりおいしくなる ご当地限定調味料

詳細は下記QRコードにアクセス!

カナガシラ醤油

新潟オリジナルの魚醤のひとつ。白身魚のカナガシラ仕込みの醤油で、上品な味わい。クセがなくどんな魚にも合うが、種類豊富な新潟産の白身魚に合わせて。



南蛮エビ醤油

南蛮エビで仕込んだ醤油。新潟オリジナルで、1.5kgの材料から1ℓしか作れない。深い旨みとすっきりとした味わいで、南蛮エビの握りや刺身によく合う。



新潟の大地と海が育んだ自慢の食材と上質な地酒との
マリアーージュを満喫させてくれる居酒屋をご紹介します。

名酒揃いの居酒屋

必食
グルメ

新潟市内酒蔵限定！
金の達人おすすすめの
一杯と味わう

看板料理との
マリアーージュも
おまかせ



金の達人
渡辺雪紀さん
尾尾容子さん
ペロンテ雅美さん

看板メニュー

鮭親子わっぱ飯
1650円

「わっぱ飯」は初代店主が陶芸家・北大路魯山人とともに考案。いくらがのった「鮭親子」が一番人気



この銘柄に注目!

今代司
純米酒
(今代司酒造)
1合770円
天然水仕込みの
純米酒はパランス
がよく、食
中酒に最適



旬の魚介とホカホカのわっぱ飯が楽しみ

わっぱ飯 田舎家 ◎わっぱめしなかなや

☎025-223-1266 MAP P18D3

市内酒蔵をはじめ、新潟地酒を常時20種類以上用意。季節限定酒もあり、訪れるたびにどんな地酒と出合えるのが楽しみ。新鮮な魚介をつまんだあとのシメはわっぱ飯を。

☎中央区古町通9-1457 ☎路線バス・バス停古町から徒歩5分 ☎11時30分～14時、17時～22時(日曜、祝日は～21時) ☎無休 ☎近くの有料駐車場利用

←テーブルが並ぶ座敷席はくつろげる

こちらも名物

のっぺ770円

正月やお祝いごとの際に食す新潟の伝統的な郷土料理。根菜がたっぷり入っている



本生まぐろを肴に地酒の飲み比べと洒落込む

鮪や ◎まぐるや

☎025-249-5288 MAP P18F5

豊富にそろった地酒は飲み比べグラス、小とつくり、大とつくりの3サイズから選んで注文できる。生本まぐろや地魚、季節の野菜を使った料理はいつでも見事なできばえで、酒との相性もぴったり。

☎中央区笹口1-18-11 ☎新潟駅南口から徒歩5分 ☎11時30分～13時30分(土曜、祝日休)、18時～22時30分(金・土曜は～23時30分) ☎日曜 ☎なし

テーブル席のほか、カウンター席と座敷席がある↑



こちらも名物

籠盛り
お造り付き
2200円

煮物・焼物・珍味の3品に3点盛りのお造りが付く。お酒が進む一品

合わせるならコレ!

越乃寒梅

濃
純米吟醸
(石本酒造)
飲み比べグラス
350円～

上品な酒質が香り良く揚がったしんじょに寄り添い、後味をキリッとしてくれます



看板メニュー

海老しんじょ揚げ
1個400円

見た目は地味ながらそのおいしさは折り紙付き。ふわふわの食感に驚かされる



2016年居酒屋甲子園優勝店

旬海佳肴 一家 ◎しゅんかいこういちや

☎025-288-6325 MAP P18F5

毎朝市場で仕入れる新鮮な魚介を刺身や寿司で提供。独創的な創作料理も好評だ。新潟市内酒蔵の今代司BLACK極辛口グラス605円など、利き酒師厳選の日本酒も楽しめる。

☎中央区東大通1-11-3
☎新潟駅万代口から徒歩5分 ☎17時30分～24時
☎不定休 ☎なし

こちらも名物

蓮根まんじゅう
海老あんかけ
748円

レンコンとエビの旨みを堪能できる一番人気メニュー



嘉山純米吟醸
無濾過生原酒
(DHC酒造)
グラス550円～

ハチミツのような甘味とフルーツのような酸味が特徴。しっかりとした旨みを楽しめます



靴を脱いで入店する広々とした店内。カウンター席もある



看板メニュー

たれカツ

506円

揚げたてのひれかつに秘伝の甘ダレをからませた一皿。やわらかな肉とタレのハーモニーが絶妙

この銘柄に注目!

鶴の友
上白
(樋木酒造)
小徳利 600円
穏やかな口あたりと、ふくんだときにふわりと漂うほのかな甘みが身上



おいしい料理と地酒に食欲が止まらない!?

のみすけ 古町店

◎のみすけ ふるまちてん
☎025-224-1710 MAP P18D4

古町の路地裏にある隠れ家のような店。季節の野菜や旬の魚を中心に、県産の越乃鶏や朝日豚を使った肉料理も揃える。四季折々の季節酒など地酒も充実。新潟駅前店も人気。

☞中央区古町通8番町1444 路線バス・バス停本町から徒歩5分 ☎18時~翌2時LO ☎日曜 ☎なし



看板メニュー

越乃鶏のシューマイ3個610円

臭みがなく、身の軟らかな越乃鶏のひき肉と刻み肉を使用。シューシーさと食感が楽しく、口の中いっばいに旨みが広がる

↑カウンター席のほか小上がり、2階は個室対応できる座敷席

こちらも名物

お刺身盛り合わせ
1人前1650円~
絶品のなめろうほか6点盛り(写真は3人前3300円~)。人数や予算など要望に応じてくれる



創業55年の老舗居酒屋で新潟グルメと地酒を

安兵衛本店

◎やすべえほんてん
☎025-243-3533 MAP P18E5

「おいしく、楽しく、お手頃に」というモットーは昭和41(1966)年の創業時から変わらず。たれカツ、栃尾の油揚げといった県内グルメや骨付きで提供されるマグロ中落ちなどを、各種揃う新潟の地酒とともに味わいたい。

☞中央区東大通1-2-5クオリスビルB1 ☎新潟駅万代口から徒歩4分 ☎11時~22時(21時30分LO) ☎無休 ☎なし



↑活気あるテーブル席のほか、個室も用意

こちらも名物



マグロ中落ち
600円
中骨についたマグロの身をスプーンでこそげとって豪快に食べる

看板メニュー

半身から揚げ 1000円前後~

鶏の半身を豪気に使ったカレー味の唐揚げは、幅広い世代に愛される新潟市民のソウルフード。テイクアウトも可能



この銘柄に注目!

越乃寒梅
白ラベル
(石本酒造)
720ml 2860円
地元では晩酌の定番。軽やかに広がる旨味と柔らかな口当たりが特徴



天然のおいしい地魚をどこよりも安く食べられる うめ魚が食いてえ 駅前漁港 本店

◎うめさかながくいてえ えきまえぎょうほんてん
☎025-244-8555 MAP P18E5

県漁業協同組合の仲買人であるオーナーが目利きする地魚は、旨さと鮮度、安さに自信あり。契約農家直送の野菜や有機栽培のコシヒカリなど、魚以外も厳選。料理330円~、地酒438円~
☞中央区弁天1-3-29 ☎新潟駅万代口から徒歩3分 ☎17~24時 ☎不定休 ☎なし



↑2階は座敷席。1階は漁師食堂をイメージした造り

看板メニュー

炙り!のど黒茶漬け 1848円

新潟名物ノドグロを身から骨まで味わい尽くす。焼いた骨からとるだし汁は旨みが溶け出し滋味豊か。仕入れにより地魚で提供



こちらも名物

お刺身5点盛
1639円
白身魚を中心にその日揚げされた鮮魚を日替わりで提供

合わせるならコレ!

村祐和ラベル
(村祐酒造)
1合748円
やわらかな辛口で穏やかな旨みの酒。ノドグロのおいしさとなじみ、ほっとする組合せです



巨大な唐揚げは手づかみで豪快に食べたい! 鳥専門店 せきとり本店

◎とりせんもんでん せきとりほんてん
☎025-223-5934 MAP P19B2

屋台から始まり、現在は創業60年余。「これひとつでお腹いっぱいになってほしい」と創業者が願いを込めた「半身から揚げ」は店の代名詞だ。鶏の旨みが詰まったスープにも注目。

☞中央区蓬田町3-199 ☎路線バス・バス停寿小路からすぐ ☎16時30分~20時30分LO ☎月曜 ☎15時



↑ゆつくりできる座敷のほかに、カウンター席も

こちらも名物

焼き鳥(赤)
150円(税別)
1本の串の中にモモ肉、レバー、ハツなどの部位が入り、味の違いが楽しめる



これも注目! 新潟清酒 おむすびが飲める店

「おむすび」とは... 新潟市の農家・酒蔵・飲食店が手を「むすび」、米づくりから酒の仕込みをともに行い、提供方法もともに考え、お客様をも「むすぶ」ことを目指した日本酒のこと。「清酒 おむすび」は参加飲食店でのみ味わえる。



「新潟清酒 おむすび」が飲める飲食店 → <http://sake-omusubi.com>

市街からちょっと足を延ばして、市西部の人気スポットへ。広大なブドウ畑を有するワイナリーや、歴史ある温泉地でのんびり過ごそう。

日本酒だけじゃない

新潟市郊外の人気スポットへ



注目
Point
2

地元の食材とワインの組み合わせを堪能

本格フレンチとワインが味わえる、ワイナリーのメインレストラン。近海の魚と地元の野菜をふんだんに使用した料理を、おすすめのワインとともにいただける。未就学児の入店は不可。

◎レストランラヴィーニユ

☎0256-77-2811 11時30分～14時30分LO、18時～19時30分LO 無休

→クラシカルな雰囲気があり、温もりを感じさせる店内



↑メインが選べるランチは2750円～

美しい自然に囲まれた角田山の麓に新潟ワインが誕生

カーブドッチワイナリー

◎カーぶどっちなりー

☎0256-77-2288 MAP P19A3

多彩な施設が集まる一大リゾート。約8万㎡のブドウ畑をもち、敷地内にはワインや自家製ハム・ソーセージなどを扱うショップ、フレンチやイタリアンなどのレストラン、日帰り温泉やスパ&サロンまでが揃う。

☎西蒲区角田浜1661 JR越後線越後曽根駅からタクシーで10分 入園無料 10～17時(季節による変動あり。施設により異なる) 無休 P200台



注目
Point
1

ワイナリーツアーで見学&試飲が楽しめる

ブドウ畑から醸造室、樽熟成庫、セラーなどを、スタッフの案内で見学できるガイドツアー。カーブドッチのワイン造りへのこだわりを感じることができる。

◆料金 11時～(所要1時間～1時間30分) 定員15名、2日前までに要予約

↑ワイナリーツアーの最後にテイスティングができる

温泉でリラックス

泉質が異なる2つの源泉をもつ、日帰り入浴も可能な温泉施設。四季の花と樹木に囲まれ、角田山の風景を望む露天風呂がおすすめ。館内の和食レストランとのセットプランもある。

◎カーブドッチヴィネスバ

☎0256-77-2226 日帰り入浴1000円(平日17時～21時30分は600円)、アロマ岩盤浴60分880円(女性専用)、会食プラン4290円、宿泊プラン1泊2食付1万7600円～10時～21時30分(土・日曜、祝日は7時～) 無休



庭園にある露天風呂。四季の花や柑橘系の樹木の香りが漂う



↑左:ほどよい酸味とすっきりとした味わいのスパークリングワイン4180円 右:酸味が少なく、深い味わい。飲み口はなめらかなカベルネ・ソーヴィニヨン4950円



↑美しいフォルムのオリジナルワイングラス815円。ペアで揃えたい

フェルミエ

◎ふるみえ

☎0256-70-2646 MAP P19A3

国産のワイン専用品種アルパリーニョとカベルネ・フランを栽培し、100%自家醸造。自慢のワインは併設のレストランでも提供。

☎西蒲区越前浜4501 JR越後線越後曽根駅からタクシーで10分 10～17時(レストランは11～14時LO、ティナーは3日前までに要予約) 火曜(祝日の場合は翌日、他不定休あり) P15台



ドメヌ・シヨオ

◎どめぬしよお

☎0256-70-2266 MAP P19A3

土作りからこだわり、健康的なブドウを育てる。自然の力を最大限に生かしたブドウから造るワインは、「1人1本飲めるワイン」。

☎西蒲区角田浜1700-1 JR越後線越後曽根駅からタクシーで10分 11～16時 火・水・木曜、および不定休(1月は土・日曜のみ営業、2月は全日休み) P10台



カンティーナ・ジーオセット

◎かんでいーな-じーおせっと

☎0256-78-8065 MAP P19A3

ワイン伝統国イタリアにならい、フードフレンドリーなワイン造りを目指す。イタリア品種を中心に5種類のブドウを栽培。

☎西蒲区角田浜1697-1 JR越後線越後曽根駅からタクシーで10分 10～12時、14～16時 火曜(冬期は不定休) P7台



ルサンクワイナリー

◎るさんくわいなりー

☎0256-78-8490 MAP P19A3

新潟ワインコースト5番目のワイナリーとしてオープン。テロワールや品種の特徴を素直に活かし、香り高くやさしい味わいのきれいなワインを造る。

☎西蒲区角田浜1693 JR越後線越後曽根駅からタクシーで10分 10～16時 水曜 P6台



個性あるワイナリーが近隣にも

カーブドッチワイナリーのある西蒲区角田浜・越前浜はNiigata Wine Coast(新潟ワインコースト)とよばれる地域。造り手の個性と情熱が感じられるワインを味わってみよう。

注目
Point

2 グルメ散歩も楽しい

和情緒あふれる町の中に、おしゃれなレストランがあるのも岩室温泉の魅力。ふらりと立ち寄りたいためやげやスイーツの店もチェック。

灯りの食邸 KOKAJIYA

◎あかりのしょくてい こかじや
☎0256-78-8781 MAP P18F2



築100年以上の古民家を利用したイタリア料理のレストラン。
④西蒲区岩室温泉666 JR越後線岩室駅からタクシーで10分 ⑤11時30分～13時30分LO、18～20時LO ⑥火・水曜 P6台

←パスタとメインのランチコース2860円

ジェラテリア・レガーロ

◎しえらてりあ れがーろ
☎0256-82-0455 MAP P18F2



自家農場の生乳で作るジェラート250円～が味わえる。
④西蒲区橋本240-7 JR越後線岩室駅からタクシーで7分・にしかん観光周遊ぐる～んバス・バス停レガーロから徒歩すぐ ⑤10～18時(季節により変動あり) ⑥無休(11～3月は不定休) P60台

↑100種類以上のレシピから季節の味を提供

角屋悦堂 岩室本店

◎かどやえつどう いわむろほんてん
☎0256-82-2004 MAP P18F2



看板商品のきんつばをはじめ、季節の和菓子やロールケーキなどの洋菓子も扱う。
④西蒲区岩室温泉616 JR越後線岩室駅からタクシーで10分 ⑤8時～19時30分 ⑥第4木曜(祝日の場合は営業) P5台
←小豆本来の味を生かしたきんつば145円～

岩室温泉限定銘柄「冬妻(ひよつま)」

岩室温泉の旅館に向けて販売をしている銘柄。名物の南蛮エビの刺身によく合う、淡麗な味わい。一部の旅館で宿泊客に提供しているの、チェックしてみよう。



→明治時代に創業した酒蔵



長い歴史の中で愛され続ける
風情ある温泉街

岩室温泉

◎いわむろおんせん

開湯300年の歴史を誇る岩室温泉は、古くから越後一の宮である彌彦神社への宿場として、また北国街道の要所として栄えたところ。古い木造建築が並ぶ温泉街の風情を楽しみながら、ゆつたりとした時間を過ごそう。

新潟市岩室観光施設 いわむろや

◎いかにたしいわむろかんこうしせつ いわむろや
☎0256-82-1066 MAP P18F1

西蒲区周辺の観光情報を提供。地元の特産品を扱う売店や食堂、足湯も併設。
④西蒲区岩室温泉96-1 JR越後線岩室駅からタクシーで10分・にしかん観光周遊ぐる～んバス・バス停いわむろやから徒歩すぐ ⑤9～19時(売店は～17時、足湯は 並ぶ売店～18時30分) ⑥第1・3水曜(祝日の場合は翌日) P33台



↑新鮮野菜やみやげ物が並ぶ売店

注目
Point

3 見学できる酒蔵が近くにある

風土の恵みを生かし、繊細な味わいの日本酒を造り出している温泉地にある酒蔵。酒蔵見学(→P7)では、実際に酒が造られる場所を見学でき、幻の酒を味わうこともできるかも。

宝山酒造

◎たからやましゅぞう Data →P7



→明治時代に創業した酒蔵

注目
Point

1 風情ある和風旅館が軒を連ねる

かつて北国街道の宿場町として栄えた岩室温泉。訪れる人々を温かく迎え、和の情緒あふれる温泉宿が、身も心も癒してくれる。



ゆもとや

◎ゆもとや
☎0256-82-2015 MAP P18F1

格調の高い建築美をもつ客室などが、風情たっぷりの時間を与えてくれる宿。丸木を生かした湯船がある露天風呂は開放感満点。

④西蒲区岩室温泉91-1 JR越後線岩室駅からタクシーで10分(送迎バスあり。要予約) ⑤IN15時/OUT10時 P100台

客室数 63室
立ち寄り湯 不可
料金
1泊2食付
平日1万1000円～
休前日1万6500円～

↑近代的ななかにも和情緒を併せもつ



高志の宿 高島屋

◎こしのやど たかしまや
☎0256-82-2001 MAP P18F2

江戸時代の庄屋屋敷ならではの風格あるたたずまいも、古代檜の浴槽を備えた大浴場も、すべて日常を忘れる贅沢さ。季節の素材で作る会席料理も定評がある。

④西蒲区岩室温泉678 JR越後線岩室駅からタクシーで10分(送迎バスあり。要予約) ⑤IN15時/OUT11時 P30台

客室数 18室
立ち寄り湯 不可
料金
1泊2食付
平日2万1050円～
休前日2万4350円～

↑国登録有形文化財に指定されたロビー

日帰り温泉 多宝温泉だいの湯

◎たほうおんせんだいのゆ
☎0256-82-1126 MAP P18F2

3本の源泉が楽しめる、珍しい日帰り温泉。休憩をはさみながら3つの湯を楽しむのがおすすめ。

④西蒲区石瀬3250 JR越後線岩室駅からタクシーで10分・にしかん観光周遊ぐる～んバス・バス停だいの湯から徒歩すぐ ⑤入湯880円(平日17時～は660円) ⑥10～21時 ⑦無休 P250台



↑いずれの源泉も肌により成分を含んでいる



【新潟市】
にしかん観光周遊ぐる～んバス
Niigata City NISHIKAN Tour bus

「にしかん観光周遊ぐる～んバス」でラクラク

「ぐる～んバス」は、角田山麓や岩室温泉、彌彦神社などの観光スポットを巡る周遊バス。温泉街を起点に地元食材を使ったレストランのほか、酒蔵やワイナリーなどを周遊。気ままな自分旅でにしかんの魅力を存分に堪能することができる。

☎0256-72-8417(新潟市西蒲区産業観光課観光交流・商工室)
※詳細は「ぐる～んバス」で検索→<https://www.niigatawestcoast.jp/>

新潟ウエストコーストライナー

新潟空港⇄岩室温泉は事前予約制乗合タクシーが定額でお得で便利。「新潟ウエストコーストライナー」で検索!

④片道1名2000円・小学生1000円 ⑤事前予約制(前日まで) ⑥0256-82-5715(岩室温泉観光協会)

新潟空港からゆーんとししかんへ
片道1名さま/税込
¥2,000!
NWC LINER
小学生: ¥1,000 未就学児: 無料

日本酒 スイーツ

ほんのり香る日本酒が
上品な大人スイーツ
といえどもこちら



酒ケーキ「玉風味」

ホール1458円・カット216円
地酒の芳醇な香りが口の中に広がり、常温ならフワフワ、冷蔵庫で冷やすとチーズケーキのようなしっとり食感。
◎SHOP...H

地酒カステラ

1本1100円
店内の製造工場で職人が丁寧に焼き上げたカステラに、清酒『越乃寒梅 別撰』をたっぷり振りかけたスイーツ。
◎SHOP...I



日本酒

必買!

好きこのための

新潟

セレクション

新潟には、酒肴、スイーツ、銘菓、グッズ、コスメなど、日本酒好きにうれしいみやげがいっぱい。みやげや贈り物に、また自分へのご褒美に！いろいろなのでチェックしてみよう。



雪国れんが

1個189円、6個入り1188円
ほんしゅ館オリジナルのチョコレート菓子。地元酒蔵の酒粕と地酒を使い風味豊かに仕上げていますが、アルコール分は抜けていて子どもも安心。◎SHOP...A (西館)



弥彦クラフト タクグラスの あさぎ銀箔ぐい呑み 3000円

あさぎ銀箔片口 5400円

飲み口のやさしいぐい呑み、使い勝手のよい片口。銀箔を散りばめた紋様は、一つとつが異なり、海底のような青い光が美しい。
◎SHOP...A (西N+)

新潟てぬぐい +地酒

各1100円+日本酒価格
県内産の地酒を寛延元年(1748)創業の藤岡染工団謹製の新潟てぬぐいでラッピング
◎SHOP...G



オリジナル檜升

各594円
「ほんしゅ」「ホ」の文字をモチーフにした、ほんしゅ館のロゴが焼き印されたヒノキの合升。清々しい香りがたまらない。
◎SHOP...A (西館)



酒・酒器グッズ

おいしいお酒を囲む素敵な時間を演出する
日本酒関連グッズあれこれ!



酒蔵の前掛け

2000円前後(酒造により異なる)
ほんしゅ館の利き酒番所に隣接する売店で、県内の酒蔵の前掛けを販売。
◎SHOP...A (西館)

ココで買えます!

E 古町糰製造所 古町本店

◎ふるまちこうじせいそうしよ かるまちほんてん
◎025-228-6570 MAP P18D5
糰肌シリーズは、糰ドリンクの専門店の古町糰製造所とロード製菓とのコラボ商品。天然保湿成分が豊富な糰の力を実感できる。
◎中央区古町通2-533 ◎観光循環バス・バス停白山公園前から徒歩3分 ◎10~17時 ◎火曜◎なし

D 新潟ふるさと村 バザール館

◎いかにたふるさとむらばざーかん
◎025-230-3000 MAP P19B3
新潟の物産を多く扱う道の駅。地酒をはじめ、鮮魚、米、銘菓など新潟みやげが大集結。2階のB級グルメ横丁にも注目!
◎西区山田2307 ◎新潟駅からタクシーで20分 ◎9時30分~17時30分(季節により変動あり) ◎無休 P400台

C みなとのマルシェ ピアBandai

◎みなとのまるしえびあばんだい
◎025-249-2560 MAP P18E4
2021年3月にリニューアルを実施。これまでの鮮魚センターやこだわりの食材を扱う「ナチュラル山」に加え、憩いの場「バーカンテラス」が誕生。
◎中央区万代島2 ◎観光循環バス・バス停ピアBandaiから徒歩すぐ ◎ナチュラル山は10~19時(1・2月は10~18時) ◎店舗により異なる P共同141台

B 新潟空港

◎いかにたうこう
◎025-275-2638 MAP P19C2
空港内の売店で搭乗客以外でも利用できるのは2カ所。2階のアカシアは新潟みやげが充実し、週末には地酒の試飲会を実施。
◎東区松浜町3710 ◎新潟駅南口から空港リムジンバスで25分 ◎アカシア7時15分~19時30分 ◎無休 P1344台(30分無料、割引サービスあり)

A 駅ビルCoCoLo新潟

◎えきびるこころにいかた
◎025-247-6388 MAP P18F5
新潟駅構内にあり、本館・東・南館・中央・西N+・西館の6つのエリアがある。西館のほんしゅ館はみやげ物が充実。
◎中央区花園1-1-1 ◎新潟駅直結 ◎CoCoLo本館は10~19時(館・店舗により異なる) ◎無休 ◎826台(買物の金額により駐車料金の割引あり)



亀田製菓のサラダホープ 237円〜

まとも買いする人も多い定番みやげ。飽きのこない軽やかな食感で、塩味がスタンダード。

◎SHOP… B C D



Befco 栗山米菓の バスセンターの カレーせんべい 15g×8袋入り864円

新潟市民にはおなじみのご当地グルメ「万代シティバスセンターのカレー」がサクサクのせんべいに。スパイスの絶妙な加減で本家の味を再現。◎SHOP… A(本館・西N+) B C D

Le Verger Yamayo ヤマヨ果樹園の ル・レクチェジュース

500ml 2325円〜180ml 855円

新潟県特産の西洋菜ル・レクチェを使ったストレートジュース。無加糖無還元なので素材本来の味を楽しめる。◎SHOP… A(西館) B C D



ロシアチョコレート12個 (マリョーシカ化粧箱入り) 1500円

ロシア風クリームのパードカをはじめ、アーモンド、ナッツ、乾燥果実など12種類が揃う。個包装なので食べやすい。◎SHOP… J



粧肌クリーム

88g 4730円
白麹コメエキス配合。化粧水、乳液、美容液効果のあるオールインワンクリーム。軽いつけ心地でベタつかないのも魅力
◎SHOP… E

強い保水力をもつ粧肌力で美肌になる！
発酵コスメ



粧肌 けしょうすい

140ml 3850円
白麹コメエキス配合のとりもろある化粧水。肌をやわらかく整え、粧肌クリームとのなじみをよくしてくれる。
◎SHOP… E

加島屋のさけ茶漬 200g(大瓶)2700円・100g(袋)1350円

熟成させた脂ののったキングサーモンを丁寧に焼き上げ、ほくしたものを。老舗・加島屋の看板商品。

◎SHOP… A(本館) B D



ヘルスフーズの巻のからし巻

140g 648円

西蒲地区伝統の郷土料理。厳選された地元産大根の食感と、からしの辛味がクセになる。

◎SHOP… C



越後の えだまめ餅

3個入り529円〜

やわらかな求肥の中身は枝豆をすり鉢で丁寧にすりつぶして作った餡。枝豆本来の風味が活きる。
◎SHOP… A(本館) B F



三幸の 甘えび塩辛

1512円

酒の風味にエビの甘みと麴を利かせた珍味。酒の香にも、温かいごはんのせても美味。
◎SHOP… A(本館) B D



竹徳かまぼこの煮玉子しんじょう

1個378円

半熟玉子が丸ごと入った人気商品。ふくらとしたしんじょうとトロリとした煮玉子のハーモニーがやみつきに。◎SHOP… A(本館) D



港製菓の笹だんご

5個入り702円

創業80余年の老舗。自家製の粒あんをヨモギ入りの餅で団子状に包み、一つひとつ天然の生笹を使ってくるむ。笹の香りも爽やかな逸品だ。
◎SHOP… C



ぽんしゅ館の 地酒漬

648円

隠し味に地酒「八海山」を加えた大根の漬物。歯ざわりが自慢のぽんしゅ館限定の定番商品。
◎SHOP… A(西館)



J ロシアチョコレートの店 マツヤ

◎ろしあちよこれーとのみせまつや

☎ 025-244-0255 MAP P18E5

1930年頃、ロシア人の職人より先代が伝授された技を今に伝えるチョコレート。マリョーシカをかたどった化粧箱も人気。

☎ 中央区幸西1-2-6 ◎新潟駅万代口から徒歩20分 ☎ 9〜18時 ☎ 日・月曜(月曜が祝日の場合は営業) ☎ 3台

I はり糸

◎はりいと

☎ 025-228-4471 MAP P18D4

明治6年(1873)創業。新潟で初めてカステラを焼いた店で、新鮮な卵をたっぷり使った古町(プレーン)をはじめ、季節限定品も豊富にある。

☎ 中央区古町通5-618 ◎路線バス・バス停古町から徒歩5分 ☎ 9時30分〜18時30分 ☎ 無休 ☎ なし

H 和菓子処 新星堂

◎わかしどころ しんせいどう

☎ 025-378-2957 MAP P19B2

北海道十勝産の小豆をはじめ、厳選した素材を生かしたシンプルでおいしい和菓子が評判。酒ケーキはホールだと常温で約1か月日持ちする。

☎ 西区小針4-26-2 ◎JR越後線小針駅から徒歩8分 ☎ 9〜19時(日曜は〜18時) ☎ 水曜 ☎ 2台

G 地酒の都屋

◎じざけのみやこや

☎ 025-225-0761 MAP P19B2

新潟の酒にこだわった地酒専門店。築100年以上の蔵造りの店舗には、300種類以上の地酒が揃い、徹底した温度管理がされている。

☎ 中央区親松2-3 ◎路線バス・バス停大島から徒歩5分 ☎ 8〜19時(日曜、祝日は10〜17時) ☎ 無休 ☎ 4台

F 童心菓匠 丸屋本店

◎どうしんかしょう まるやはてん

☎ 025-229-3335 MAP P18D4

明治11年(1878)創業。越後の素材を使い、越後の自然、風土を映しこんだような菓子作りを心掛ける。和菓子はもちろん、洋菓子も人気。

☎ 中央区東堀通6番町1038 ◎新潟駅万代口から徒歩15分 ☎ 9時30分〜19時 ☎ 無休 ☎ なし

新潟市



佐渡汽船 (両津—新潟)
新日本海フェリー (小樽—新潟)

新日本海フェリー (敦賀—新潟—秋田—苫小牧)

日本海

新潟港

新潟空港 P16

P13 鳥専門店 せきとり本店

樋木酒造 P4
塩川酒造 P4・7
ことぶき寿司
内野店 P10

新潟駅周辺

和菓子処 新星堂

カーブドッチワイナリー P14
ドメヌ・ショオ P14
カンティナー・ジオセット P14
フェルミエ P14
ルザンクワイナリー P14

新潟大学前駅

地酒の都屋 P17

新潟ふるさと村 P16

石本酒造 P5

高野酒造 P4

P4 笹祝酒造

朝妻酒造 P5

P4 峰乃白梅酒造

岩室温泉

P5 越後鶴亀

村祐酒造 P4

1
2
3
4
5



新潟市MAP A P

新潟市へのアクセス

鉄道 [交通情報] JR東日本お問い合わせセンター ☎050-2016-1600

東京駅	名古屋駅	新大阪駅	仙台駅	金沢駅
上越新幹線	東海道新幹線	東海道新幹線	東北新幹線	北陸新幹線
	東京駅	東京駅	大宮駅	上越妙高駅
	上越新幹線	上越新幹線	上越新幹線	特急しらゆき
新潟駅				
所要 約2時間	所要 約3時間40分	所要 約5時間	所要 約3時間30分	所要 約3時間20分

車 [交通情報] 日本道路交通情報センター/新潟情報 ☎050-3369-6615

東京方面から 練馬IC 関越自動車道 長岡JCT 北陸自動車道	中部方面から 長野IC 上信越自動車道 上越JCT 北陸自動車道	北陸方面から 金沢東IC 北陸自動車道	東北方面から 仙台宮城IC 東北自動車道 磐山JCT 磐越自動車道	いわき中央IC 常磐自動車道 いわきJCT 磐越自動車道
新潟西IC			新潟中央IC	
所要 約3時間30分	所要 約2時間20分	所要 約3時間15分	所要 約3時間15分	所要 約3時間

飛行機 [交通情報] ANA(全日空) ☎0570-029-222 / JAL(日本航空) ☎0570-025-071 / FDA(フジドリームエアラインズ) ☎0570-55-0489 / IBX(アイベックスエアラインズ) ☎0120-686-009 / APJ(ピーチ) ☎0570-001-292

札幌(新千歳) ANA・JAL	成田 ANA	名古屋(中部国際・小牧) ANA(中部国際) / FDA・JAL(小牧)	大阪(関西国際・伊丹) ANA・JAL・IBX(伊丹)	福岡 ANA・IBX・FDA・JAL	沖縄 ANA
新潟					
所要 約1時間10分	所要 約1時間5分	所要 約55分	所要 約1時間	所要 約1時間40分	所要 約2時間25分(10~5月)

高速バス [交通情報] 新潟交通 高速バス予約センター ☎025-241-9000(9時~18時30分)

仙台 所要 約4時間20分	鶴山 所要 約2時間50分	金津若松 所要 約2時間	山形 所要 約3時間45分	池袋・新宿 所要 池袋 約5時間20分 新宿 約6時間
新潟(終点:万代シティバスセンター)				
所要 約4時間	所要 約4時間45分	所要 約3時間50分	所要 約3時間30分	所要 約7時間
高崎・前橋 所要 約4時間	金沢 所要 約3時間30分	富山 所要 約3時間30分	長野 所要 約3時間30分	名古屋 所要 約3時間30分
高崎・前橋				
所要 約16時間15分	所要 約20時間	所要 約6時間55分	所要 約12時間	所要 約2時間30分

※高崎・前橋発のバス問合せは日本中央バス高速バス予約センター ☎027-287-4000(9~18時)



空港リムジンバス 新潟空港から新潟市内へは、新潟駅南口に直行するリムジンバスが便利。所要約25分で1時間2~3便運行。料金は片道420円。新潟駅万代口発着の路線バスもある。◎問合せ・新潟交通バスセンター案内所 ☎025-246-6333

航路 [交通情報] 佐渡汽船 ☎025-245-1234 / 新日本海フェリー ☎025-273-2171

小樽 カーフェリー 所要 約16時間15分	苫小牧 カーフェリー 所要 約20時間	秋田 カーフェリー 所要 約6時間55分	室賀 カーフェリー 所要 約12時間	佐渡 カーフェリー 所要 約2時間30分	佐渡 高速船 ジェットフォイル 所要 約1時間
新潟					

市内の交通・観光案内

にいがたレンタサイクル/スマートクルーズ

川あり海ありの新潟市を爽快にレンタル自転車で楽しもう。「レンタサイクル」はちょっとした移動に便利。市内中心部に約20か所の貸出・返却場所がある。「スマートクルーズ」はブランド自転車でスタイリッシュなサイクリングを楽しめる。詳細はHPを確認。
◎問合せ…各ステーション・ターミナル (上記二次元コード参照)
HP…<http://www.niigata-furumachi.jp/rentc/>



新潟市観光循環バス

新潟駅を起点にして、市内中心部にある水族館や博物館などのみどころを巡る観光循環バス。特典付きの1日乗車券が便利。
④④乗車1回大人210円・子ども110円、1日乗車券大人500円・子ども250円
⑤新潟駅発9時30分~17時(おむね30分間隔で運行 ※季節により増減あり)
◎問合せ…新潟交通バスセンター案内所 ☎025-246-6333



「まちごと美術館cotocoto」ラッピング車両 作家 しゅんすけ



「What's Michael?」ラッピング車両 ◎小林まこと/講談社

観光タクシー

新潟を知り尽くした認定観光ドライバーが新潟市の定番コースを案内してくれる手軽な観光手段。JR新潟駅発着で毎日運行。出発時間の1時間前までに予約が必要。

予約は各運行会社へ

万代タクシー ☎025-247-5211
都タクシー ☎025-283-1139
第一タクシー ☎025-284-0123
三和第一交通 ☎025-377-2506

萬代橋ライン(BRT)

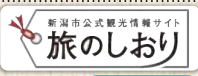


新潟駅前(万代口)、万代シティ、古町などを結び、早朝から夜間まで高頻度で運行しているため、市内中心部の移動に便利。バリアフリー車両が運行されているため、車椅子やベビーカーも利用しやすい
④④乗車1回100~210円 ⑤新潟駅発5時47分~23時42分(日中はおむね5~10分間隔で運行) ◎問合せ:新潟交通バスセンター案内所 ☎025-246-6333



市内を運行するバスの時刻や運賃、バス停留位置の検索はこちら

新潟市公式観光情報サイト 旅のしおり



旬のおすすめ観光スポット特集、イベント情報、新潟のみやげ、宿泊施設、交通案内など、幅広く新潟市を紹介している公式観光情報サイト。



新潟市に特化したWEBマガジン SHIKAMO



官民の情報が一体となったWEBマガジン。「しかも」は新潟弁で「とても」や「すごく」という意味。「しかも」キテいる人、モノ、場所、お店などを取材して発信。LINE@の友達登録でイベント情報をいち早くプッシュ配信。



新潟市魅力発信サイト スキマ時間の楽しみ方

あなたの空いている時間はどれくらい? 1~3時間でサクッと楽しむコース、4~6時間の約半日コース、じっくり満喫する1日コースの3段階に分け、市内の観光モデルコースを提案。「食べる・飲む」「観る・撮る」「遊ぶ」「体験する」などのカテゴリー別の観光案内も。

