

万代島にぎわい空間創造事業「市民市場」について

1. 事業の概要

平成19（2007）年に新潟魚市場が郊外へ移転し、万代島地区のさらなる交流拡大と拠点性向上のため、跡地を利用したにぎわい空間の創造に着手。

その第1期事業として、港を活かした民設民営による市民市場の導入を市が主導し検討。

平成22（2010）年2月に公募型プロポーザルにより、「万代にぎわい創造株式会社」が事業者に決定し、同年10月市民市場「ピアBandai」がオープン。

日本海で水揚げされた鮮魚や地場産野菜等の食材のほか、地酒やパン、カフェなど多彩な食品を取扱い、新潟の食の発信基地として、市民のみならず市外や県外の観光客からも好評を得ている。

※第2期事業：万代島多目的広場整備（平成30年3月10日供用開始）

2. 施設の概要

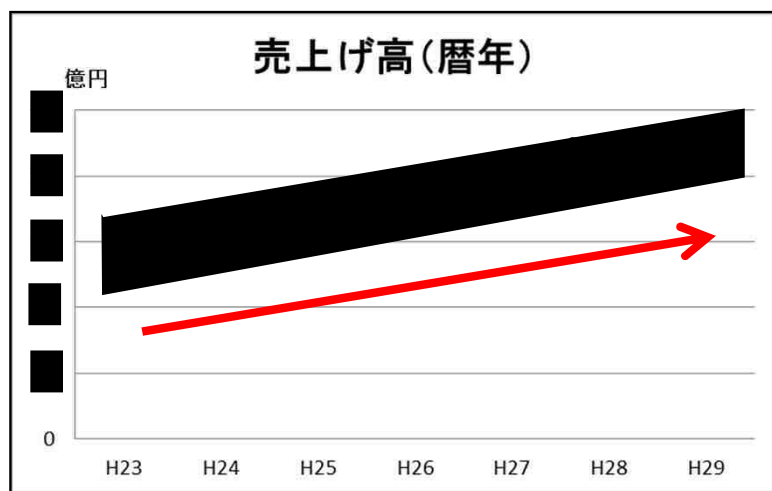
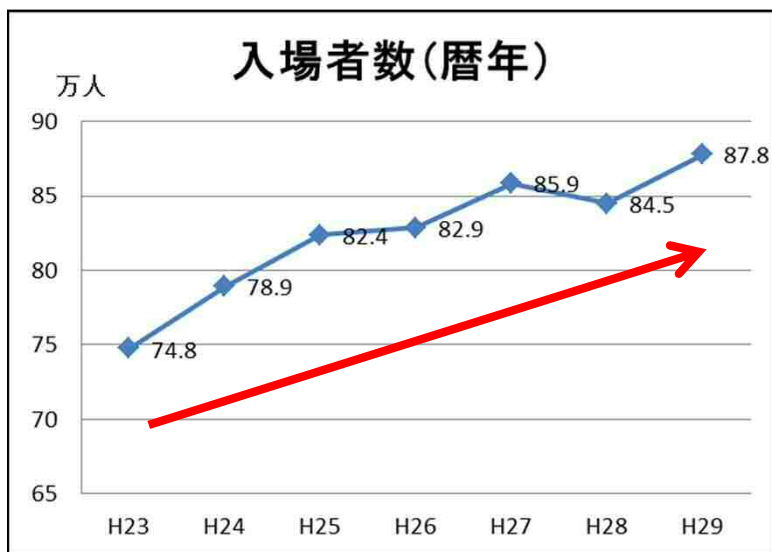
- 施設名称 にぎわい市場 ピアBandai ※「みなとオアシス新潟」代表施設
- 所在地 新潟市中央区万代島2番
- 敷地面積 9,522.43㎡ ※土地所有者：新潟県（港湾管理者）
- 貸付期間 2010（平成22）年10月19日～2020年3月31日
- 営業時間 午前9時～午後9時 ※店舗により異なる
- 主な取扱 鮮魚、酒類、食肉、野菜、回転寿司、ラーメン、カフェ等
- 来場者数 87.9万人（平成29年度）

3. 万代島にぎわい空間創造事業 位置図



4. ピアBandaiの入込・売上げ状況

| 年度 | 入場者数 (人) | 売上げ (円) | |
|------------------|-------------|------------|------|
| 事業計画 (年間) | 792,000 | ■■■■ | |
| H22年度 | 327,301 | ■■■■ | |
| 開業1年 | 736,852 | ■■■■ | |
| H23 | 暦年 | 747,529 | ■■■■ |
| | 年度 | 753,250 | ■■■■ |
| H24 | 暦年 | 789,085 | ■■■■ |
| | 年度 | 808,637 | ■■■■ |
| H25 | 暦年 | 823,627 | ■■■■ |
| | 年度 | 824,854 | ■■■■ |
| H26 | 暦年 | 828,513 | ■■■■ |
| | 年度 | 825,896 | ■■■■ |
| H27 | 暦年 | 858,567 | ■■■■ |
| | 年度 | 855,615 | ■■■■ |
| H28 | 暦年 | 844,924 | ■■■■ |
| | 年度 | 847,012 | ■■■■ |
| H29 | 暦年 | 877,951 | ■■■■ |
| | 年度 | 878,818 | ■■■■ |
| 累計 (H29年度末まで) | 6,121,383 | ■■■■ | |



| 就業者数(人) | |
|------------|-------|
| 事業計画 | ■■■■名 |
| H30.9.13現在 | ■■■■名 |

- ・入場者数・売上げとも順調な伸び
- ・雇用者数も計画を上回り、当初の事業計画を上回る結果

5. 「市民市場」の今後に向けた取り組み

民設民営により設置するため、市が県より県有地を有償で借受け、これを事業者へ同額で貸与する手法を採用しており、当初の貸付期間が2020年3月31日で終了するため、同年4月1日以降の「市民市場」のさらなる活性化の検討を図るため活性化検討委員会を設置。

万代島に賑わいを!

新潟市中央区万代島の 市民市場と観光・物産拠点施設

萬代橋・朱鷺メッセなど、周辺を新潟名所に囲まれ、交通アクセスも抜群な万代島の、観光拠点施設「ピアBandai」。〜かもめ舞う 湊の賑わい にいがた食市場〜をテーマとする「ピアBandai」は、観光客の受け入れ施設としてもまた、市民の台所としても人気の、観光振興と物産振興の両面を併せ持った民営施設の複合施設です。

「ピアBandai」には、米・酒・魚・肉・野菜・果実・生花といった新潟県の特産品が勢揃い。農産物・海産物・畜産物の調理・加工品をはじめ、地産食材を扱う店舗や、地魚が味わえる「廻り鮎」、新鮮食材が魅力の海鮮丼のお店やイタリアンレストランなどの飲食店も出店しております。

かつて新潟魚市場として賑わったこの地に設立された「ピアBandai」。新潟の新しい食の発信基地として、市民に愛される食材市場と観光の拠点施設です。



オーシャンバヤサイド(ピアBandai岸壁)の 新・交流施設



「ピアテラス」は、ピアBandaiのお店で購入されたフードやドリンクなどを持ち込んで休憩や団体等のお昼や夕食にもご利用出来るバヤサイドのフリースペースとしても開放しております。また新潟の食材を活用した料理セミナーや食のおもしろ話、町内や自治会等の集会、企業研修等の施設としても機能や設備面が充実しております。



にぎわいマルシェは毎週土日開催中



日本海の獲れたて鮮魚から、地場産の野菜・果実、県産肉に新潟米や地酒まで
欲しいものが全部揃う、にいがた食市場!

ピアBandai事務局・万代にぎわい創造株式会社
ピアBandaiにぎわい事業協同組合
〒950-0078 新潟市中央区万代島2 TEL 025-249-2560 FAX 025-288-5723
<http://www.bandai-nigiwai.jp/>

無料駐車場完備



- アクセスMAP
- 新潟駅より、約3km●タクシーで、約5分
 - 新潟交通路線バスご利用の場合(約10分)
 - ・新潟駅万代口/スターミナル2番線より、「空港・松浜線」に乗車、「宮浦中学校」下車、徒歩1分。
 - ・新潟市観光循環バスご利用の場合(約8分)
 - ・新潟駅万代口/スターミナル2番線より、「朱鷺メッセ」先回りコースで「ピアBandai」下車。
 - みなと循環線
 - ・「ピアBandai」沼垂四ツ角〜万代シティ〜古町〜ピアBandaiの循環線です。
 - バス停は宮浦中学校前と同じ場所に新しく立っています。
 - 高速道路をご利用の場合
 - ・北陸自動車道:新潟西IC-新潟バイパス(女池IC)-県庁前-東港線-ピアBandaiまで、約25分、新潟西IC-新潟バイパス-紫竹山ICより、約8分
 - ・越後自動車道:新潟中央JCT-新潟島田ICより、約10分

ピアBandai事務局・万代にぎわい創造株式会社・ピアBandaiにぎわい事業協同組合
〒950-0078 新潟市中央区万代島2 TEL 025-249-2560 FAX 025-288-5723
<http://www.bandai-nigiwai.jp/> e-mail info@bandai-nigiwai.jp



日本海側最大級の旬鮮市場! 新潟の自慢の食材やうんめえもんが大集合!!

獲れたて鮮魚から新鮮野菜、おいしいお肉に越後の銘酒まで、欲しいものが揃います!

ピアBandai 新・交流施設 9:00~21:00
025-249-2560

ピアテラスは地域の皆様が自由に利用することのできる交流施設です。

- ピアBandaiのお好きなテナントから出前をとって食事やお飲物を楽しむことができます。
- ピアテラスでは、どなたでも無料で休憩することができます。
- ピアテラス内「渡止場のかき小屋」では、ぷりぷり、絶品の牡蠣料理と、新鮮な海鮮料理が堪能できます!

渡止場のかき小屋 Kaki-goya

渡止場のかき小屋 メニュー

- 牡蠣がんに焼き 1kg **1,500円** (税別)
- 海鮮がんに焼き 1,500円 (税別)
(ホタテ、牡蠣、その他貝類)
- 生かき (1kg) **200円** ~

※生かき、生入れ状況等により、毎日個数、種類、産地など、変更がございます。詳しくはカウンターのおすすめボードをご覧ください。

ピアTerrace

漁港、万代島の岸壁で水揚げされた魚を手料理、県内の地酒を取り揃え新潟伝統の美味しさを皆様へ!

日本海は佐渡沖で獲れた新鮮魚介類のネタを中心にリーズナブルな価格でご提供!

新潟の新鮮野菜をこだわり産地直送でお客様にお届けします!

にいがた和牛「村上牛」や「佐渡牛」、「越乃黄金豚」を取り揃え、BBQコーナーもご利用ください。

日本海至近の立地で、魚介類の鮮度はピカイチ!広い売り場に様々な海の幸が所狭しと並びます!

ピアBandai 施設案内図

セルフ片山、ピアBandai店・新潟屋、THE BAROQUE (ザ・バローク)、立食い弁蔵、スマー、らめんの泉次、ピアツボ、花丸亭、ピアプラザ

ピカリ産直市場 お富さん、こがね牧農舎 手作り食房のりば、鮮魚センター

新潟魚協、地魚工房、地魚道、新潟県水産会館

無料駐車場完備 たっぷり141台、駐車場出入口、タクシードライバー、インフォメーション (ピアBandai事務局)、お手洗い

●手ぶらでBBQ [開催期間] 4月下旬〜11月上旬 [開催時間] 11:00〜19:00
BBQセット(グリル、炭、調味料、食器、トング)を600円で貸出いたします。食材はピアBandaiの各お店から、あなたの好きなものを好きなだけ! ※詳しくは、事務局までお問い合わせください。

新潟の地酒・世界の銘酒バラエティに富んだ業務用高級食材を取り揃えました。

ピアBandai ポイントカード会員募集中!

獲れたて鮮魚、採れたて野菜、名物・名産。新潟のおいしい味が集合!

観光のおみやげに、毎日の食卓に。欲しいものが何でも揃う。

にいがた産物お宝たん

☎ 9:00~19:00
(1~2月/18:00まで)
休なし
☎ 025-384-4077

新鮮新潟野菜が毎日入荷! 日本一を誇るお米も充実販売

野菜・果樹・米・農産物加工品・こだわり調味料を取り揃え、180名以上の契約農家が取れたて野菜を持ち寄ります。「農家の劇場」というコンセプトのもとポスターや大型スクリーンで畑の様子を紹介。



またオープンキッチンを完備し、昔懐かし卵かけご飯やおすびころりんと言った店内の選りすぐりものが「農家の台所」で食べられます。
●旬の食材を使ったフルーツアイス、新潟限定ご当地ソフトクリーム、クレープなども人気です。



にいがた肉王国 とがね牧農舎

☎ 9:00~19:00
休なし
☎ 025-245-3720

プレミアム銘柄牛肉・銘柄豚肉& 雪室熟成肉 県内随一のお肉を品揃え!

産直、生産者の顔が見える新鮮なお肉

とがね牧農舎は、食肉一筋50年・株式会社ウオシヨクが地元牧場直送の新鮮なお肉にこだわった畜産加工品の新しい直販店です。新潟・村上の菊高橋農産との当店オリジナルの銘柄豚「越乃黄金豚」や、新潟を代表する黒毛和牛「村上牛」等、素材本来の旨味を引き出したとんかつやメンチカツなどのお惣菜、ハム・ベーコン・ウィンナーなどの加工品をお届けします。



手作り食房ひろば

☎ 11:00~13:30(土・日・祝日 15:00まで)
☎ 080-6850-3669
おこらーめん、もつ煮込み、豚ナンコツの自家製味噌和えの販売、やわらかホルモン煮込みは絶品。



佐渡廻転寿司 弁慶

☎ 10:30~21:00
休 水曜
☎ 025-255-6000

佐渡の米 佐渡の魚 鮮度にこだわった 寿司が味わえる!

“新鮮なネタを安く”をモットーに佐渡の魚を中心に握ります。一年中獲れる身の締まったアジ、春の鯛、夏のマグロ、秋のノドグロ、冬の寒ブリなど、佐渡の旬をぜひ味わってください。



創業明治37年 新潟鮮魚問屋 港食堂

☎ 11:00~15:00、17:00~21:00
土・日・祝日 11:00~21:00(休憩なし)
休なし ☎ 025-248-8655

鮮度抜群、旨さ格別!!

漁港万代島の岸壁で水揚げされた魚をひとつひとつ丁寧に手料理し、本物の魚料理を味わえる万代島鮮魚センター直営のお店です。新鮮な海の幸と県内の地酒を取り揃え、新潟伝統の美味しさを皆様へご提供致します。お一人様から40名様まで、ご宴会・食卓会をお受けしております!



新潟珈琲問屋 By Suzuki Coffee

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

新潟珈琲問屋記念すべき第一号店。クラシカルな店内には新潟の銘産コーヒーを始め、新潟県最大級のコーヒー豆を常備70種類以上揃える、焼き売専門店。日替わりで毎日2種類のホットコーヒーを差し替えていきます。スタッフがお客様一人一人に寄り添って、好みのコーヒーを見つけてお手伝い致します。

スモーク

☎ 11:00~20:00 休 水曜 ☎ 025-250-1411

本場ドイツ製で作られたソーセージや自家製各種、スモークオリジナルの「肉塊(にくいかい)」が定番商品。店内にはイートインスペースもあり、燻製パスタを使った「スモークバーガー」、自家製ソーセージの「ジャーマンドック」なども楽しめる。テイクアウトもOK。
※写真はイメージです。

万代島 万代島鮮魚センター

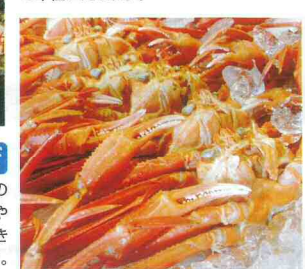
☎ 9:00~19:00
休なし
☎ 0120-544-855

新潟で水揚げされた、獲れたての海の幸、 鮮度抜群の魚介類を市場価格でご奉仕!



新潟市内最大級の鮮魚専門店

地元新潟港水揚げの、日本海で獲れたての海の幸を直接販売。魚市場から毎日、旬の新鮮なお魚が入荷します。地魚はもとより、全国・各国の水産物を市場価格でご奉仕いたします。



浜焼きや魚介の丼もどうぞ

新鮮な魚介を炭火で焼く新潟名物の浜焼きも大好評。サザエのつば焼きやホタテやイカの丸焼き、エビ串焼きなどもお楽しみいただけます。米どころ新潟のおいしいご飯と味わう魚介の丼も魅力です。

大好評!! 浜焼き

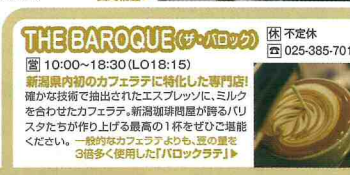


SELF セルフ片山

☎ 10:00~19:00
土日祝日は9:30~
休なし
☎ 025-256-8077

健康家族を応援します! 県内70蔵の日本酒と世界のお酒。 手作り・熟成・無添加・天然のこだわり食品を豊富に品揃え。

越後杜氏の技が光る県内酒蔵の地酒はもとより、モルトウイスキー、本場ドイツビール、各種リキュール・スピリッツなど世界のお酒が勢揃い。特に、純米酒と世界各国から集めたワインは、専用の定温室で品質管理をしています。県内最大級のチーズ売場や、和洋酒それぞれに合うおつまみ、できる限り「手作り・熟成・無添加・天然」にこだわった、おいしく安心な食品を県内・全国・世界から探しました。阿賀町津川の老舗「山崎屋」の味噌・糀製品をはじめとした新潟の名産品や、日本全国の逸品、世界各国の美味しいものを豊富に取り揃えております。



別館立食い 弁慶

休 不定休 ☎ 025-255-6000

☎ 11:00~21:00、17:00~21:00
日本酒一併! 弁慶別館
本館向かいに立ち食いスタイルの別館ができました。本館と同じ味、価格で握りたてを提供します。また新潟の地酒も約30種取り揃えております。どうぞお気軽にお立ち寄りください。

デリ&レストランピアットジョルニ

☎ 平日 11:00~20:00 休 日 9:00~20:00
☎ 025-384-4955
新潟の食材で作る無添加のデリ&レストラン「丸屋本店」の和洋菓子を豊富にご用意。ご自宅から贈り物まで幅広く取り揃えております。

らーめん宗次

☎ 11:00~16:30(L.O.16:00)
17:30~20:00(L.O.19:30)
休 不定休 ☎ 025-246-8585

海と大地を堪能できる至高の一杯!!
数種類の魚で丹念にダシをとった「魚介と風らーめん」と、杜氏の煮干し、おさり節で個性的なスープを作り上げた「らーめん」でガンッと勝負。

花マルシャン

☎ 3~11月/10:00~18:00、12~2月/10:00~17:00
休 不定休 ☎ 025-288-5287
お花とお菓子のお店
季節のお花と老舗菓子店「丸屋本店」の和洋菓子を豊富にご用意。ご自宅から贈り物まで幅広く取り揃えております。