

2019.10.1~12.31

新潟県・庄内エリア デスティネーションキャンペーン

新潟・庄内 ガストロノミー



日本海美食旅



旅、食べよ。

Tabi-Tabeyo!!

HERE

● 佐渡市



佐渡 エリア

2019 DC エリアガイドブック



TRAVEL +
EAT



SADO

「新潟県・庄内エリア DC」推進協議会



「島黒豚と旬の野菜を
堪能してください」
島黒豚
×
Ryokan浦島ランチシェフ 須藤良隆さん



今、会いに行きたい 人と旬。

米、魚、肉に果物——。
この島の大きな魅力は個性的で
豊かな食材に満ちていること。
その旬をわたしたちに
届けてくれる「人」に出会う
旅に出かけよう。

島の食材を活かしたフレンチ
若きシェフが佐渡の食を伝える

真野湾を望む静かなロケーションにある宿、Ryokan 浦島内のフレンチレストラン、ラ・ブラージュのシェフ。佐渡を離れ料理の勉強をした後、フランスに渡り本場のフレンチレストランで修行。帰国後、生まれ故郷の佐渡へUターンした。「佐渡に帰ってきて改めて食材の豊かさを感じましたし、肉も野菜も魚も産地からの距離が近いことが大きな魅力です。島黒豚はきめ細かな肉質と甘みのある上品な脂身が特徴。海藻や果物を与え、放牧するため良質な肉になるのです」。島黒豚はローストや煮込みで提供。佐渡産の野菜や果物も積極的に使うなどフレンチの視点で島の食を伝える。「フランスではおいしいレストランがあれば、何時間かけてでも食べに行く文化があります。佐渡もそんな島でありたいし、ラ・ブラージュにもたくさんの方に来ていただきたいです」。



佐渡ならではの食材を使ったフレンチを提供。黒イチヂク、おぎビオレーのスイーツ

La Plage

TEL.0259-57-3751

住 佐渡市窪田978-3 浦島東館内
営 11:30~L014:00 / 17:30~L020:30
休 不定休

ガストロ
キッチン

参加店



「日本海は
佐渡の生け簀です」
地魚
×
四季菜割烹伝 曾我真人さん、裕美さん



冬の日本海の魚のうまさ
全国に知らせるのが役目

「ブリやサバ、ヒラメ、アンコウにカツオ——秋から冬にかけてこれらの魚が旬を迎えます。私は料理人ですが、料理をするというより魚自体が本当によいものばかりなので、そのよさを伝えるのが役割だと思っています」と店主の真人さん。落ち着きのある雰囲気なのか、肩肘を張ることなく佐渡産の魚や野菜を主役にした和食を存分に味わうことができる。季節の移ろいとともに、日々港で揚がった地魚を使ったお刺身は何よりも味わってほしい逸品だ。「佐渡の魚のおいしさを感じてもらい、絶対に笑顔になって帰ってもらうのが私の仕事です」と話す裕美さんの明るく軽快なトークと心地よい接客もまた、佐渡の夜を一層盛り上げる。秋から冬にかけては魚種も豊富になり、佐渡の魚を楽しむ旅には一番の時期。佐渡産のお刺身盛り合せで乾杯を。

夜は着物で迎えてくれる女将の裕美さん。ご夫婦のあたたかいうちで過ごしたい



四季菜割烹 伝

TEL.0259-67-7161

住 佐渡市畑野126-5
営 11:30~13:00 / 17:00~21:30
休 日曜(土曜、祝日は夜のみ営業)



カウンターで大将と語りたい。長三郎館



郷土料理と芸能でおもてなし。大崎そばの会

佐渡の食文化

ラージュの須藤良隆さん。朱鷺と共存するコシヒカリや果物を育て、自身のカフェでも提供する農家の齋藤真一郎さん。このほかに魅力的な人たちが佐渡の魅力や文化を、食を通して伝えている。11月末から開催されるイベント「大崎そばの会」では、地域のおかあちゃんたちが育て、収穫した食材を用意し自慢の蕎麦や郷土料

人が伝える、佐渡の食文化
「日本海は佐渡の生け簀です」と豊富な食材に魅了されたその技とおもてなしで旬を提供する四季菜割烹 伝の曾我夫妻。自社ブランドの島黒豚や、厳選した佐渡の食材を調理し、越の松原が広がるロケーションの中で提供するラ・プ

対馬海流が交差する 豊富な漁場

東日本では鮭、西日本はブリがよく食されるが、佐渡の冬を代表する魚といえば寒ブリ。海藻で作る郷土料理「いごねり」は九州の「おきゅうと」がルーツとも言われ、同じ素材で作った料理でも佐渡以外では「えご」と呼ばれ、形も異なる。佐渡と県内そのほかの地域に連泊すれば、新潟を放しながら東日本と西日本の食文化を楽しむことができる。島内のさまざまな地域を歩いてその土地の食文化に触れ、出会った人と語り合うことで佐渡旅がより思い出深いものになるのではないだろうか。

佐渡は隠れた フルーツ王国

北緯38度線が島を渡り南限と北限の植生が見られる佐渡では、通常寒い地域で採れるリンゴも温かい地域で採れるミカンも実る。農家の想いと厳しい品質検査で守られたブランドのおけさ柿や11月後半に解禁を迎えるルレクチェ、糖度20度を超えるフランス原産の黒イチジクなど秋から冬にかけてはおいしい果物に出会える。

北前船の交流による 独特な食

寒流と暖流が交差し、豊富な魚介や海藻が採れる漁場に恵まれた佐渡。特に冬場は脂の乗った寒ブリ、活本ずわい蟹、イカ、南蛮エビ、アンコウ、牡蠣などの漁も盛んなので飲食店や宿泊施設で旬の海の幸を味わってほしい。

米作りを通して人とトキが共生する自然豊かな島を支え続ける
のどかな田園が広がる新穂で農業一筋。トキが暮らせるよう自然環境にやさしい農法を大切にし米と果物を生産している。「佐渡特有の粘度の強い土、海洋性気候と海からのミネラル分を豊富に含んだ水。そして、本土に比べると登熟期間が長いからゆっくりと甘みとうまみが凝縮されていくんだ。あとは島の農家の愛情だね(笑)」と佐渡米のうまさの秘密を語る。佐渡市認証のコシヒカリ「朱鷺と暮らす郷米」は、トキとの共生を願う佐渡のエコファーマーたちによる努力のお米だ。「田んぼで作業をしている時にトキが舞い降りてきてエサをついばむ姿を見るのが一番のやりがいだよ」。魚沼産、岩船産と並び高い評価を受ける佐渡産コシヒカリ。旅の間にトキに出会えるかは分からないが、島の田園風景を思い浮かべ味わってほしい。

佐渡の新米は炊きたてをじっくり味わいたい。おみやげには「朱鷺と暮らす郷米」を買って帰ろう



齋藤農園
TEL.0259-67-7088
佐渡市新穂青木667-1
●朱鷺と暮らす郷米:500円/kg~

「トキが舞い
鬼もよろこぶ佐渡の米」
佐渡産コシヒカリ
齋藤農園 齋藤真一郎さん



地魚10貫にぎり 2,700円



カウンターに立つ大将の石原寿治さんと女将。ふたりの笑顔に会いにこよう

🍴 [飲食]

いしはら寿し

旬の地魚を寿司で味わう

目利きの大将が選ぶ新鮮なネタと島内の農家から直接仕入れるコシヒカリで握る寿司は実に佐渡らしい。季節ごとの魚を使った焼き物も充実しているので味わってほしい。カウンターのほかテーブル席もあり、寿司店には見えない和モダンな雰囲気。大将の笑顔とあたたかいもてなしを感じて。

TEL.0259-27-2658

住 佐渡市両津夷192-2

営 11:00~14:00 / 17:00~23:00

休 火曜



刺盛 1,000円~

🍴 [飲食]

しらつゆ

地元の人も通う漁師料理の居酒屋

店主が親しい漁師から仕入れた魚介類をさまざまな料理で味わうことができる。刺身や焼き魚はもちろん、漁師の娘でもあるママが作る沖汁やタラ汁も絶品だ。そのほか、卵焼きや肉じゃがなど定番の家庭料理も合わせて楽しみたい。島内5歳の地酒も取り揃えている。

TEL.0259-23-5288

住 佐渡市両津夷189-5

営 17:30~23:00

休 日曜(祝前日の場合は翌日)



この大きな看板が目印。鮮度抜群のお刺身とママの笑顔が待っている



Sado Island

両津

【りょうつ】

港町・両津で漁師の味と人情に酔う

人情味あふれる港町・両津。旬の魚にうるさい漁師をはじめ、地元の人たちが愛してやまない、あたたかく気取らないお店ばかり。

—— 冬季限定 ——

🍴 [飲食]

居酒屋ほたる

懐かしく、心地のいい夜を

夫婦で切り盛りする家庭的な雰囲気の居酒屋。お母さんとの会話が楽しく、どこか実家に帰ってきたような感覚になれる。具だくさんでゴマ風味の冷たいスープのラーメン『ほたるスペシャル』も隠れた人気メニュー。気軽に立ち寄ってみてほしい。

TEL.0259-23-2865

住 佐渡市両津夷212-9

営 17:30~深1:00

休 木曜



牡蠣三昧プラン

加茂湖の牡蠣は大粒で濃厚な風味が特徴。大粒で締まった身質で加熱しても身の縮みが少ない。カキ小屋を利用した冬期間限定のあぎつ丸では牡蠣のコース料理『牡蠣三昧プラン』(要予約)が味わえる。料金は大人 4,000円、小学生以下 2,000円

期間：12月1日(日)~GW頃まで
会場：あぎつ丸(佐渡市秋津)

TEL.090-2566-3420

住 佐渡市秋津

3日前までに電話にて要予約



佐渡弁を自由に操る明るくて気さくなうさぎ年のママが切り盛りするスナック。店内の壁には、カラオケの猛者たちの栄光の軌跡が貼られている。店先にあるウサギとカメのベンチが目印。

TEL.0259-23-4625

住 佐渡市夷261-270

営 19:30~24:00

休 不定休

🍴 [飲食]
スナックうさぎ
笑顔のすてきなママと乾杯!



🍴 [飲食]

ふるまいや ながも

佐渡のイカを使った名物

『イカナガも丼』

両津港から徒歩 3分の場所にあり、旅の始まりや終わりに使いやすい。漁師で料理人でもある店主が自ら採ってきた旬の魚介類を一番おいしい調理方法で提供してくれる。名物は新鮮なイカと海藻のナガモをご飯に乗せた『イカナガも丼』。トロトロのナガモとコロコロのイカの食感が楽しめる。

TEL.0259-67-7414

住 佐渡市両津夷271-1

営 17:30~22:00

休 不定休



イカナガも丼 800円

使うイカは季節によって種類が変わる。醤油をサッとかけて、豪快にかき込もう

立ち寄り
スポット

🍴 [飲食]

姫津漁協

自分でさばいたイカで朝ごはん

佐渡で一番のイカ釣りの場所として有名。朝食付きイカさきプラン（DC期間限定。1名2,000円。4名以上で3日前までに要予約）では、イカさき体験の後に自分でさばいたイカで朝ごはんが食べられる。イカコロッケや塩辛、イカめしなど加工品の購入もできる。

TEL.0259-75-2104

📍 佐渡市姫津306-1

🕒 8:30~17:00

📅 無休

🍴 [飲食]

古民家食堂&
カフェ&居酒屋
持田家魚、スイーツ、
酒と佐渡の味が揃う

約50年ほど続く鮮魚店が営むカフェ食堂。刺身の鮮度は抜群で昼は海鮮丼や定食と、佐渡産の米粉を使ったパンケーキなどのスイーツも提供。夕方からは居酒屋営業となり、多彩な魚料理と地酒を楽しめる。

TEL.0259-67-7268

📍 佐渡市相川1-7

🕒 11:00~14:00 / 18:00~21:00

📅 月曜(日曜は昼のみ営業)



🍴 [飲食]

そばとパスタの店
與左工門主役は
田舎そばとパスタ

昔ながらの田舎そばと地元食材を用いたパスタの二枚看板。相川の高千地区で自家栽培したそばの実を使い、手打ちしたそばは、風味がよく、弾力のある食感が特徴。おすすめはかけそばにそばいなりやそばコロッケ、しるこが付いたそばセット(1,000円)。

TEL.090-7832-5806

📍 佐渡市新五郎町11

🕒 11:00~14:30(L014:00) / 17:30~21:00

📅 月~木曜

🏔️ [観光スポット]

北沢浮遊選鉱場跡

幻想的なライトアップは必見!

昭和初期の近代遺産。選り分けた鉱石から金を採集する設備として昭和13年に建設された。「天空の城ラピュタ」を連想させる圧倒的スケールに驚かされる。2020年1月13日まで期間限定でライトアップ。佐渡の新たな「夜の観光スポット」として注目を集める。

📍 佐渡市相川北沢町3-2 🎫 入場無料 ライトアップ19:00~22:00



🏠 [観光施設]

史跡 佐渡金山

探険気分で金山を歩こう

江戸から平成までの388年間で金78トン、銀2,330トンを産出した佐渡金山。その長い歴史や採掘方法に触れることのできる4つの見学コースを用意している。現代に残る坑道を歩いたり、人形で再現された採掘作業を見ることで当時の様子を感じてみよう。

TEL.0259-74-2389

📍 佐渡市下相川1305

🕒 8:00~17:30(4~10月) / 8:30~17:00(11~3月)

📅 無休

🎫 大人900円~、小中学生450円~



🏠 [観光施設]

きりうむ佐渡

まずはここで金銀山を知る

佐渡金銀山の玄関口として、遺跡全体の価値をわかりやすく解説してくれる。施設内では佐渡金銀山の概要や見学コースをグラフィックでわかりやすく紹介してくれる。迫力のある映像とSNS映える大型小判模型との記念撮影ができるのも魅力。

TEL.0259-74-2215

📍 佐渡市相川三町目浜町18-1

🕒 8:30~17:00(16:30受付終了)

📅 無休(12月29日~1月3日は休み)

🎫 大人300円、小中学生150円

here!
Sado Island
相川
【あいかわ】佐渡金銀山の
文化を感じる

金銀山にちなんだ観光スポットが集まる相川。3つを訪れることで金銀山の歴史と偉大な価値を知ることができる。



思わず熱中してしまうので注意!



手作り小鉢がたくさん。写真に撮りたくなる!



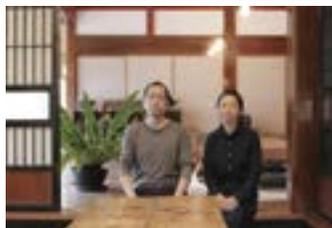
🔪 [体験]
椿屋陶芸館
 TEL.0259-63-5555
 住 佐渡市貝塚1111-1
 営 10:00~16:00 休 水曜

🍴 [飲食]
ときわ館
 TEL.0259-67-7555
 住 佐渡市泉104
 営 9:00~17:00 ※前日10:00までに要予約 休 日曜

立ち寄りスポット



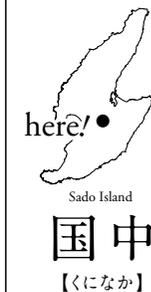
ガストロキッチン 参加店



🍴 [飲食]
蕎麦 茂左衛門(もぜむ)
 そばと旬の料理による美味コース
 店主が手打ちする十割そばが魅力。ほかに季節の一品料理やデザートをコース(2,200円〜)で味わうことができる。完全予約制のお店だからこそ、目指して訪れてほしい。
 TEL.0259-67-7972
 住 佐渡市新穂田野沢163-1 営 11:30~14:00(L013:30) / 17:00~22:00(L021:00) ※前日の昼までに要予約
 休 日曜(祝前日の場合は翌火曜)

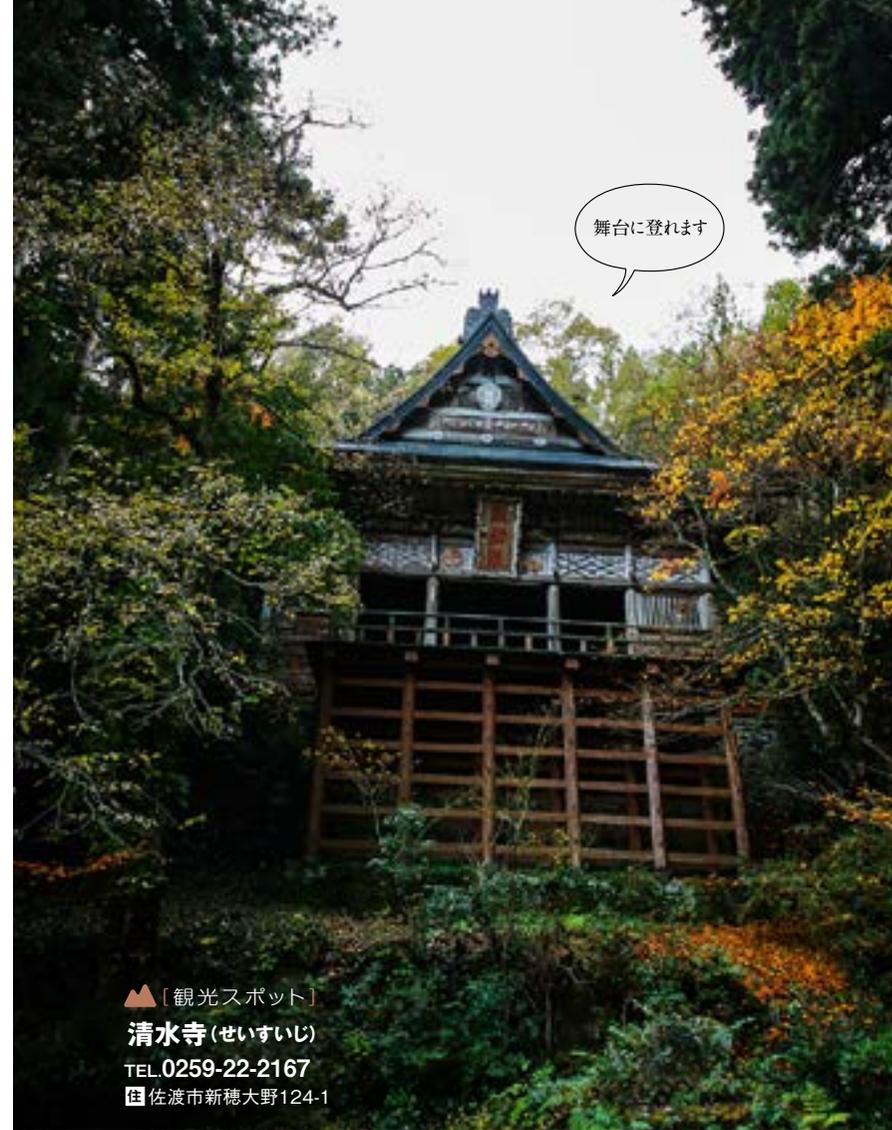
🍴 [飲食]
Un Grand Pas
 すてきな空間で味わう佐渡フレンチ
 地元食材たっぷりのフレンチのお店。「可能な限り自家製」を大切に料理からは店主の愛情が感じられる。地魚のソテーがメインの『スペシャルランチ』(1,200円)をどうぞ。
 TEL.0259-52-7878
 住 佐渡市中原598-1 営 11:00~14:00 / 17:00~21:00
 休 火曜、第1日曜

🛍️ [買う]
新鮮空間 よらんか舎
 島内最大級の直売所でおみやげを
 島内産の生鮮食材や加工品を多く取り揃えるお店。フルーツジャムやお菓子など、佐渡の素材を使い、うまさ詰まった商品が多数。やさしい味をおみやげにしよう。
 TEL.0259-63-3538
 住 佐渡市千種68-1 営 9:00~19:30
 休 無休



歴史あるお寺と
ヘルシーごはん

国中平野は多くの島民が暮らすエリア。歴史を感じるお寺を参拝したあとは、ココロも体も元気になる、おいしくてヘルシーなごはんを食べよう。



舞台に登れます

📍 [観光スポット]
清水寺(せいすいじ)
 TEL.0259-22-2167
 住 佐渡市新穂大野124-1



島の真ん中「国中」には、古くから伝わる寺社・仏閣など落ち着けるスポットがいっぱい。母と娘、女性同士でおしゃべりしながらゆっくりと過ごすのにぴったりなエリア。数あるお寺の中でも清水寺(せいすいじ)は必ず立ち寄りたいところ。杉木がそびえる雰囲気抜群の石段を上ると、京都の清水寺を模して作られた救世殿(ぐぜでん)があり、舞台に登ることができ。特に境内が美しく色づく紅葉の時期は必見!

国中に広がる大きな平野は島内でも有数の米どころ。ときわ館では、おいしい佐渡産のお米を主役にして手作りの小鉢がたくさん付いた日替わり定食(800円・要予約)が味わえる。野菜をたっぷり使った小鉢はボリューム満点で健康的。料理上手でお話上手な女将から、佐渡の家庭料理のコツを教えてもらえるかも?

椿屋陶芸館では伝統的な焼き物である無名異焼(むみょういやく)にチャレンジを。箸置き(500円+税)やぐい飲み(1000円+税)を手びねりで作ることができる。また、島内の窯元で作られた作品の展示・販売も行っている。

記憶に残る体験を

🏠 [観光施設]

佐渡西三川ゴールドパーク

砂金採り体験が楽しい

金のことなら何でもわかる体験型資料館。人気の砂金採り体験はパン(緑色の道具)を使い、水中で砂利を揺すり取り除くと、比重の重い砂金がパン底に残る。すくった砂金は持ち帰ることができ、子どもから大人まで夢中になって楽しむことができる。

TEL.0259-58-2021

📍 佐渡市西三川1835-1

🕒 8:30~17:00(12月~2月は9:00~16:30)

📅 無休

🎫 大人800円、小学生700円、幼児無料(砂金採り体験をする場合は500円)



根気よく砂利を落としていくとキラリと輝く砂金が!

島の南側はフルーツ天国! 温暖な気候のため、意外なフルーツも採れる。このエリアならではの、さまざまな体験もあるので、両方を合わせて楽しんで。



フルーツと体験の南佐渡



南佐渡はフルーツ王国

佐渡は対馬暖流による影響と、南北両系の植物分布境界線である北緯38度線が島の中央を通過しているため、おけさ柿をはじめリンゴやブドウ、キウイ、みかんまでさまざまな果物が栽培されている。おけさ柿はもちろん有名なが、実はリンゴは県内生産量の約60%を占める一番の産地。全国的に希少性の高いルレクチェやビオレソリエスも採れるのだ。ルレクチェは独特の芳香ととろける食感が魅力。そして、濃厚な甘さの黒イチジク、ビオレソリエスは小木地区で栽培され『おぎビオレー』の名前で販売されている。いずれも秋から冬の佐渡ならではの味。メイド・イン佐渡の極上フルーツを味わってほしい。



🚤 [体験]

高速モーターボートで行く「琴浦洞窟めぐり」

モーターボートで美しい景観を眺めて

スリル満点の高速モーターボートで海上を疾走。佐渡版「青の洞窟」といわれる琴浦洞窟など、ジオパークに認定されている小木半島の景観を楽しむことができる。

期間:~11月24日(日)

集合場所:力屋観光汽船(佐渡市小木町1935)

2日前までに佐渡観光交流機構

「エンジョイプラン」から要予約

🎫 大人2,500円、小人2,000円

📞 佐渡観光交流機構 ☎ 0259-27-5000



🏡 [観光スポット]

宿根木集落(しゅくねぎしゅうらく)

古い街並みをゆっくり歩いて

江戸時代後期から明治初期にかけて船大工によって作られた趣のある町並みが未だに残り、どこか懐かしい気分が味わえる。木造家屋や石畳の小道、静かに流れる用水路など、写真スポットも多数。集落内には、カフェや食事処もあるので、カメラを片手にゆっくり散策を。

📍 佐渡市宿根木

📞 南佐渡観光案内所 ☎ 0259-86-3200

🎫 町並み保全協力金100円(中学生以上)



🏠 [観光施設]

佐渡国小木民俗博物館

懐かしい木造校舎で写真を撮ろう

大正9年に建てられた旧宿根木小学校の木造校舎をそのまま利用した博物館。南佐渡の漁業や船大工の資料のほか、昭和レトロな日用品まで、この地域の民俗資料約3万点が所狭しと並べられている。木造校舎の教室ではノスタルジックな気分になりながら、レトロな写真が撮れる!

TEL.0259-86-2604

📍 佐渡市宿根木270-2 ☎ 8:30~17:00

📅 無休(冬期は月曜) 🎫 大人500円、小人200円

ノスタルジックな時間旅へ

ここで食べよう! 買いに行こう!



🛒 [買う]

西三川くだもの直売センター

旬のフルーツを買って帰ろう

島内で採れたフルーツや野菜を販売。地元農家が運営しているので新鮮で安くおいしいものだけを揃えている。秋は10種類以上のリンゴや、ブドウ、ナシが並ぶ。試食も豊富。

TEL.0259-58-2045

📍 佐渡市田切須517-4

🕒 10:00~18:00

📅 12/25頃~1/15頃、3月頃~7月頃



🛒 [買う]

はなゆめ

イチジクのジャムが大人気

黒イチジク『おぎビオレー』をはじめ、小木近隣で採れた新鮮なフルーツや海産物などを販売。『いちじくジャム』(500円)は、ほどよい甘さと口触りのよい食感が特徴。

TEL.0259-86-3170

📍 佐渡市小木町1935-2

🕒 8:30~15:00

📅 1/1~1/4



🍴 [飲食]

米ころ

見晴らしのいい高台のカフェ

海が見える見晴らしのよいカフェ。佐渡産米粉を使ったパスタや旬のフルーツを使ったスイーツが味わえる。西三川産リンゴ100%ジュースはおみやげとしても人気が高い。

TEL.0259-58-2851

📍 佐渡市西三川1333-1

🕒 10:00~15:00

📅 火曜



G 宿根木集落にある和カフェ

宿根木ならではのレトロな雰囲気が漂う店内には、たらい舟をそのまま使ったテーブルが置かれている。ビーフカレーやピザが味わえるほか、自家製のデザートも人気が高い。町歩きへの休憩に。



E 美しい景色のなかでパンを味わう

真野湾が一望できるロケーションと自家製天然酵母パンが自慢のお店。パンの店頭販売のほか、ランチタイムにはホットドッグやカレーも提供。自家製ジェラートでカフェタイムを過ごすのもいい。



C お刺身と焼き魚の定食

お昼の主役はお刺身と焼き魚がメインのおかずになった『三益定食』(1,300円)。赤泊周辺で獲れた新鮮な魚介を一番よい状態で提供してくれる。地元の人たちに愛され、50年以上続く人気店。



A 鮓、丼、ラーメンもうまい

職人が毎日市場へ足を運び、仕入れた魚を使った握りや海鮮丼はネタが大きくうまさも格別。カウンター席に座れば、大将が実演付きで旬の魚の説明をしてくれる。ほかにラーメンも人気のメニュー。



佐渡の昼を楽しむ。

お昼ごはんを食べたり、カフェタイムを過ごせるお店をご紹介します。ここでしか味わえないメニューを目指して。



H 老舗菓子舗が営むカフェ

ケーキから和菓子まで幅広いお菓子を販売し、カフェスペースも併設。佐渡産フルーツや濃厚な味わいの佐渡ひげ地鶏の卵を使ったロールケーキなどが人気。カフェ限定のスイーツも食べてほしい。



F 餃子とコーヒーの二枚看板

両津港から歩いてすぐのところにあるカフェ。以前、ラーメン店だったこともあり、餃子が人気。乾燥させた佐渡のクロモジをブレンドした『くろもんじゃコーヒー』(500円)は一度飲んでみる価値あり。



D 海の幸を洋食で提供

自身も漁師として海に出る店主が営むカフェ&レストラン。肉料理やパスタ、カレーのほか『真鯛のソテー定食』(900円)などの魚料理や天然の岩ガキを使った料理とお酒を味わえる。



B 名物・ブリカツ丼を味わって

たびのホテル佐渡内にあるレストラン。お昼のおすすめは、佐渡産の天然ブリを使いカラッと揚げたカツを特製のトビウオだしのつゆにくぐらせたご当地グルメ『ブリカツ丼』(1,296円)。

G



🍴 [飲食]

茶房 やました

TEL.0259-86-1212
住 佐渡市宿根木442
営 10:00~16:00(ランチは11:00~14:00)
休 木曜

E



🍴 [飲食]

しまふうみ

TEL.0259-55-4545
住 佐渡市大小105-4
営 10:00~17:00 休 水曜

C



🍴 [飲食]

三益

TEL.0259-87-2172
住 佐渡市徳和2330-1
営 11:30~14:00 / 17:00~22:00 休 日曜

A



🍴 [飲食]

長三郎鮓

TEL.0259-22-2125
住 佐渡市新穂81-4
営 11:00~22:00 休 第1・3・5日曜、第2・4月曜

H



🍴 [飲食]

SHIMAYA CAFE

TEL.0259-63-4338
住 佐渡市千種141-7 営 10:00~19:00
(ランチは11:00~14:30、カフェは~18:00まで)
休 不定休

F



🍴 [飲食]

おにCafe

TEL.080-1085-1352
住 佐渡市両津湊110
営 11:00~18:00 休 不定休

D



🍴 [飲食]

Café TRAIN

TEL.0259-67-7010
住 佐渡市八幡2141-5
営 11:00~16:00(LO15:30) / 18:00~21:00(LO20:30)
休 月曜(日曜は昼のみ営業)

B



🍴 [飲食]

味彩(あじさい)

TEL.0259-58-8010
住 佐渡市千種113-12 たびのホテル佐渡内
営 11:00~14:30(LO14:00) / 17:30~22:00(LO21:00) 休 水曜



G 佐渡牛ステーキを堪能

伊藤屋旅館が営む洋食店。佐渡の食材を使った数々の名物料理が味わえる。『佐渡牛のステーキ』は必食!



E 佐渡産本格ソーセージが美味

世界規模のコンテストで受賞歴を持つ島の食肉加工メーカーの自家製ソーセージやサラミ、ピッツァが味わえる。



C 佐渡食材を洋食で味わう

海山の恵みをフレンチやイタリアンで提供。ナチュラルワインや無農薬野菜にもこだわり、身体にやさしい食を表現。



A アットホームな居酒屋

佐渡の食材を使った和洋中の料理とお酒が味わえる。シメには地物のそば粉を使った『冷やかけそば』(500円)を。



佐渡の夜を楽しむ。

地元で愛されているお店で、土地の料理とお酒を楽しめば、もっと佐渡が好きになるし「また来年も」と思ってしまうはず。



H 旬を感じるこだわりの日本料理

要予約の懐石コースは花(3,500円)、彩(4,000円)、雅(5,000円)の3コース。ほかに天ぶら御膳や海鮮丼も人気。



F 個性派料理の洋風居酒屋

パスタやピザなどイタリアンベースの料理と種類豊富なお酒が楽しめる。まずは『鮮魚のカルパッチョ』(890円)を。



D イカのごろ焼きで乾杯!

イカのと野菜で蒸し焼きにした『イカのごろ焼き』(2,200円)が看板。



B 漁師たちが集う地元の名店

店内には魚拓が飾られ釣り名人が集まる居酒屋。お任せ5,000円で豪快なお刺身とお酒を存分に味わえる。要予約。

G



Restaurant&Bar KOSADO

TEL.0259-55-4004
 住 佐渡市真野新町275-2
 営 11:00~14:00 / 17:00~22:00
 休 水曜



E



deVinco へんじんもっこ

TEL.0259-58-7027
 住 佐渡市新穂青木749-3
 営 17:00~22:00 (LO21:00)
 休 火曜



C



SEISUKE next door

TEL.0259-58-7077
 住 佐渡市河原田諏訪町207-76 on the 美一内
 営 11:00~14:00 / 18:00~22:00
 休 水曜



A



お食事処いとう

TEL.0259-52-4800
 住 佐渡市河原田本町381-17
 営 17:00~23:00
 休 不定休



H



味心・神楽

TEL.0259-66-2822
 住 佐渡市宮川甲290-13
 営 11:00~13:30 / 18:00~21:00
 休 水曜ほか



F



クッチーナ

TEL.0259-67-7889
 住 佐渡市千穂88-1
 営 11:00~14:00 (LO13:30) / 17:00~22:00 (LO21:00)
 休 日曜



D



板前の店 竹屋

TEL.0259-74-3328
 住 佐渡市相川1-5-3
 営 11:00~14:00 / 17:00~22:00
 (日曜は昼のみ営業)
 休 不定休



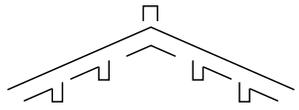
B



かつ八

TEL.0259-52-6455
 住 佐渡市河原田諏訪町211
 営 17:00~22:00
 休 不定休





佐渡5蔵の地酒飲み比べができる宿

せっかくの佐渡の夜は地酒で乾杯を。
佐渡にある5つの酒蔵のお酒をすべて揃え、飲み比べができる宿を紹介。
日帰り温泉に立ち寄り、佐渡の温泉に浸かるのもいい！

国際佐渡観光ホテル八幡館
TEL.0259-57-2141
住 佐渡市八幡2043

湖畔の宿 吉田家
TEL.0259-27-2151
住 佐渡市両津夷261-1

SADO ニツ亀ビューホテル
TEL.0259-26-2311
住 佐渡市鷺崎1116-2

ホテル 万長
TEL.0259-74-3221
住 佐渡市相川下戸町58

ホテル 志い屋
TEL.0259-27-2127
住 佐渡市加茂歌代4916-7

ホテル大佐渡
TEL.0259-74-3300
住 佐渡市相川鹿伏288-2

旅館 入海
TEL.0259-52-3521
住 佐渡市窪田782

ファミリーオ 佐渡相川
TEL.0259-75-1020
住 佐渡市小川1267-1

佐渡グリーンホテルきらく
TEL.0259-27-6101
住 佐渡市原黒658

佐渡の日帰り温泉

はたの温泉松泉閣
TEL.0259-66-2545
住 佐渡市栗野江1810-2
営 11:00~22:00
休 無休
料 大人500円、子ども250円

サンライズ城が浜
TEL.0259-87-3215
住 佐渡市三川2915
営 10:00~21:00
休 火曜(祝日の場合は翌日)
料 大人400円、子ども250円

クアテルメ佐渡羽茂温泉
TEL.0259-88-3566
住 佐渡市羽茂飯岡170-1
営 15:00~21:00
休 月曜(祝日の場合は翌日)
料 大人500円、子ども300円

新穂潟上温泉
TEL.0259-22-4126
住 佐渡市新穂潟上1111
営 11:00~21:00
休 水曜(祝日の場合は翌日)
料 大人500円、子ども250円

おぎの湯
TEL.0259-86-1555
住 佐渡市小木町1494-6
営 13:00~21:00
休 水曜(祝日の場合は翌日)
料 大人500円、子ども250円

仙道温泉 湯林荘
TEL.0259-66-2243
住 佐渡市栗野江1301-1
営 9:00~19:00 休 毎月1日
料 大人420円、小学生140円、幼児70円



温泉PRユニット：おけさガールズ



C

逸見酒造

創業明治5年。敷地内の地下から湧き出るかけがえない水が銘酒「真稜」を支える。米のうまみがあり、穏やかな味わいの酒を醸している。

TEL.0259-55-2046
住 佐渡市長石84-甲
営 8:30~16:30 休 無休

見学OK 販売あり



B

加藤酒造店

佐渡の人々に愛される銘酒「金鶴」の蔵元で島内消費7割。自然栽培農法の米作りから行う純米大吟醸酒など全国の地酒ファンを惹きつける。

TEL.0259-52-6511
住 佐渡市沢根炭屋町50
営 8:30~19:00 休 無休

見学不可 販売あり



A

天領盃酒造

香り高く口当たりの柔らかい、すっきりとした味わいのお酒が特徴。蔵人の繊細な感性と最新技術を融合させた工場をガイド付きで見学できる。

TEL.0259-23-2111
住 佐渡市加茂歌代458
営 9:00~17:00 休 無休

見学OK 販売あり



E

北雪酒造

伝統的な酒づくりの技法を守りながらも常に挑戦を続ける。お酒に音楽を聴かせながら熟成させるなど独自の取り組みで世界に日本酒を発信。

TEL.0259-87-3105
住 佐渡市徳和2377-2
営 8:00~17:00 休 無休

見学OK 販売あり



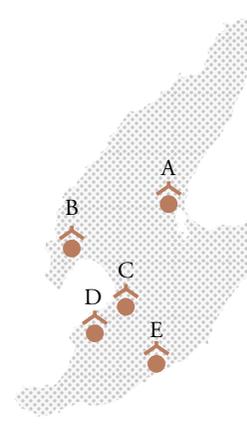
D

尾畑酒造

明治25年創業で「真野鶴」の蔵元。全国新酒鑑評会では2001年より「金賞」を連年10回受賞。廃校を利用した学校蔵での酒造りで注目を集める。

TEL.0259-55-3171
住 佐渡市真野新町449
営 8:00~17:00 休 無休

見学OK 販売あり



島独自の気候や風土に寄り添い、昔から醸されてきた佐渡の日本酒。酒蔵を訪ねれば、またひとつ佐渡の食文化を深く知ることができる。

佐渡の酒蔵をめぐる。



enjoy!! car ferry

佐渡旅はフェリーの中から始まっている

佐渡への旅は佐渡に向かう船に乗った瞬間から始まっています。
カーフェリーの中には「楽しい」や「おいしい」がいっぱい!

外通路ベンチ!

こんなフオトスポットがある

ときわ丸の
5階展望ラウンジ

船のデッキと
外通路の段差を利用して
パチリ



一足先にフェリーでSADOグルメ!

ときわ丸、
おけさ丸共通!

佐渡汽船カレー
950円

佐渡産イカを一部使用したスパイスカーマカレー。一条もんごさん監修。10種類のスパイスを使用した本格的な味がクセになる!



ときわソフトクリーム
430円

青と赤のときわ丸カラーでヨーグルト味。ほかには佐渡牛乳×ヨーグルトの「ミックス」や「佐渡牛乳ソフト」がある。



佐渡牛炙りバーガー
1,080円

希少な佐渡牛をぜいたくに炙って佐渡の中川製パンのパンズでサンド! 1日10食限定なので乗船したらすぐにゲットして。



おけさ丸
限定

ときわ丸
限定



あなたと佐渡をつなぐ。佐渡汽船発のローカルメディア

さどトリコ 検索



D 尾畑酒造 ガチャガチャ
1回500円
レア度 ★★☆☆☆



C SADO 天然椿オイル
4,860円 (72ml)
レア度 ★★★★★

souvenir from SADO

佐渡のレアみやげ

旅の締めはもちろんおみやげ。
せっかくなのでなかなか手に入らないレアみやげをご紹介します。
買えるものなら、買ってっちゃ!



A 佐渡金山 埋蔵金最中
1,500円
レア度 ★☆☆☆☆



B 小木家
朱鷺の子 (みかん)
680円 (8個入り)
レア度 ★★★★★



G T&M Bread Delivery
Sado Island
パン
200円~
レア度 ★★★★★



F 姫津港 いか塩辛
500円
レア度 ★★★★★



E 田中餅店 とちもち
栃大福5個入り435円、
栃あん餅5個入り540円
レア度 ★★★★★

C ココで買える 椿屋陶芸館
佐渡で採れる椿の種子から、熱や水分を加えず加圧のみで油を抽出。野菜やパンにかければ佐渡の香りを楽しめる。スキンケア品としても人気。
TEL.0259-63-5555
住 佐渡市貝塚1111-1
営 9:00~17:00 休 無休(冬季休業あり)

B ココで買える 小木家
みかん栽培の北限と言われている佐渡のみかんをたっぷり入れた特製あんの中にみかんソース。さらに外側はみかん味のチョコレートコーティング!
TEL.0259-86-3666
住 佐渡市小町1950-7
営 9:00~16:30(季節により変動あり)
休 不定休

A ココで買える 史跡 佐渡金山
パッケージには「円くお納めください。」の文字。中には最中が入り、さらにその下には小判型のチョコレート! 「お主も悪よのう」と言われてください。
TEL.0259-74-2389
住 佐渡市下相川1305
営 8:00~17:30(4~10月) / 8:30~17:00(11~3月) 休 無休

G ココで買える T&M Bread Delivery Sado Island
「マーカスのパン」の名で親しまれているパン屋。島の花やフルーツから起こした酵母を使用している。Facebookで移動販売の場所や時間をチェックしよう。
TEL.090-3064-2880
住 佐渡市羽茂本郷634-2
営 7:30~18:00(店舗での販売は金・土曜のみ)
休 日~木曜(移動販売あり)

F ココで買える 姫津漁協
一番の特徴はとにかく濃厚な味わい。佐渡産のイカをはじめ食塩、砂糖、味噌、醤油と材料はシンプル。噛めば噛むほど味が出て、ご飯にもお酒にも合う。
TEL.0259-75-2104
住 佐渡市姫津306-1
営 8:30~17:00
休 無休

E ココで買える 田中餅店
アク抜きした栃の実を蒸してからもち米と共に生地は香りが強くおいしい。生地であんを包んだ栃大福と、あんで生地を包んだ栃あん餅の2種類がある。
TEL.0259-27-2395
住 佐渡市両津夷236-1
営 7:30~売り切れ次第終了

D ココで買える 尾畑酒造
尾畑酒造オリジナルのガチャガチャ。1~5等とさらには特等があり、引いたくじで対象商品と交換できる。何が当たるか運任せのおみやげ。
TEL.0259-55-3171
住 佐渡市真野新町449
営 8:00~17:00
休 無休

新潟県・庄内エリア デスティネーションキャンペーン

新潟・庄内 ガストロノミー

日本海美食旅 2019.10.1 - 12.31

ガストロノミーとは「美食学」のこと。今回の「日本海美食旅」キャンペーンでは、日本海と雄大な山々に育まれた新潟県と庄内エリアを、美味しいのはもちろん、その土地に内包された歴史や文化、暮らしや風土といった背景も合わせて地域のストーリーを伝え、地域全体の魅力を味わう旅を提案します。

佐渡 エリア の観光情報のお問い合わせはこちらまで

■ (一社)佐渡観光交流機構 … tel.0259-23-5230 さど観光ナビ 検索



必ずお読みください。

※ガイドブックに掲載されている情報は、2019年7月末日現在のものです。掲載の観光施設・店舗などの休業日、営業時間及び料金など各種情報が最新の情報とは異なる場合があります。予め出発前にご確認ください。

※ガイドブックに記載されている料金・代金等は2019年10月の消費税率改定前(税率8%)の金額です。この金額は変更になることがありますので、詳細は観光施設・店舗等に直接お問い合わせください。

※写真、イラストはイメージです。実際とは異なる場合があります。

※掲載されている地図の位置や縮尺、所要時間などは、おおよその目安となるものです。

※掲載されている電話番号は、施設に関する問い合わせ先であり、施設の電話番号と異なる場合があります。そのため、カーナビなどによる位置検索では実際の位置とは異なる場所が示される場合があります。

※ガイドブックに掲載された内容により生じたトラブルや損害等について、「新潟県・庄内エリアDC」推進協議会では補償いたしかねますので、予めご了承ください。



新潟・庄内のご当地キャラを集めよう!

新潟・庄内 うまさぎっしりスタンプラリー

開催期間 / 2019.9月1日(日)~12月1日(日)

うまさぎっしりスタンプラリー

デスティネーションキャンペーン特設サイト

新潟・庄内 ガストロノミー

日本海美食旅

日本海美食旅 検索

新潟県の観光情報はWEBとSNSを要チェック!

新潟県公式観光情報サイト

にいがた観光ナビ

「にいがた観光ナビ」では、新潟県と山形県庄内の魅力や新しい話題など最新の情報を提供しています。要チェック!

にいがた観光ナビ 検索

「日本海美食旅(ガストロノミー)」をテーマとした「食のメニュー」を提供するお店が大集合!

日本海美食旅

ガストロキッチン in 新潟・庄内 2019

開催期間 / 2019年10月1日(火)~11月24日(日)

ガストロキッチン新潟庄内 検索

庄内エリアの観光情報はWEBとSNSを要チェック!

やまがた庄内観光サイト

「やまがた庄内観光サイト」では、庄内の魅力や新しい話題など最新の情報を提供しています。要チェック!

庄内観光 検索

新潟・庄内を走る「のってたのしい列車」



新潟を走る、お酒を楽しむリゾート列車

越乃Shu*Kura

越乃Shu*Kura 検索

越乃Shu*Kura
上越妙高 ⇄ 十日町
ゆざわShu*Kura
上越妙高 ⇄ 越後湯沢
柳都Shu*Kura
上越妙高 ⇄ 新潟

森と水とロマンの鉄道
SLばんえつ物語



新津 ⇄ 会津若松

SLばんえつ物語 検索

新潟・庄内の食と景観を楽しむ列車「海里」デビュー



海里
KAIRI

新潟 ⇄ 酒田

海里 検索



世界最速の
芸術鑑賞



現美新幹線

越後湯沢 ⇄ 新潟

現美新幹線

検索

新潟観光ドライブパス

詳細・お申し込みは

ドラ割 検索



https://www.drivepass.com/top/crowd/2019_njgtr/

新潟・北信濃・会津周遊プラン | 高速道路「周遊エリア内乗り放題」

販売中 → 令和元年12月5日(木)
のうち、連続する最大2日間(週末型)または3日間(全日型)

周遊エリア内乗り放題の周遊プラン		
利用期間	普通車	軽自動車等
週末型(2日間)	5,700円	4,500円
全日型(3日間)	7,500円	6,000円

【週末型】土・日・夜日を少なくとも1日含む、連続する最大2日間ご利用いただけます。【全日型】曜日に関係なく、連続する最大3日間ご利用いただけます。
※ご利用期間や曜日・時間帯によっては、本商品をご利用いただく方が前高となる場合がございます。※本商品が適用された走行は、平日朝夕割引の対象外です。
※販売価格は、2019年6月現在のものです。

例えばこんな使い方

1日目(金) 新潟西IC 3,990円 → 信濃町IC 1,020円 → 須坂長野東IC 470円 → 信州中野IC 新潟県外

2日目(土) 信州中野IC 2,390円 → 長岡IC 820円 → 新潟東IC 400円 → 新潟西IC お戻りまで!

ETC料#9,090円のところ...
3,390円もお得になります!!

2日間乗り放題で プラン料金 **5,700円**

新潟・北信濃・会津周遊プラン



ETCドライブ割引

ドラ割

ETC 限定
普通車・軽自動車等

ウェブサイトによる
事前申込制

あなたに、ベスト・ウェイ。

NEXCO
東日本



天皇陛下御即位記念
第34回国民文化祭・にいがた2019
第19回全国障害者芸術・文化祭にいがた大会

2019.9.15 SUN → 11.30 SAT

コア事業テーマ **佐渡金銀山と公家・武家・町人文化**

佐渡金銀山と、佐渡に根づく3つの文化を中心に佐渡が誇る文化を幅広く紹介

佐渡・能楽の祭典 10月13日 会場:堀記念 金井能楽堂
10月14日 会場:椎崎諏訪神社(雨天:金井能楽堂)

ようま芸能絵巻 11月2日、9日、16日、23日
会場:相川観光交流センター(佐州おーやり館)



※この他にも県内で様々なイベント等を開催します。詳細は公式ガイドブックや公式ホームページをご覧ください。
お問い合わせ先: 第34回国民文化祭、第19回全国障害者芸術・文化祭新潟県実行委員会 TEL.025-280-5177

文化ふつつ新潟! 検索
<https://niigata-futtotsu.jp/>

「新潟県・庄内エリアDC」推進協議会

事務局:「うまさざっり新潟」観光推進協議会(公益社団法人 新潟県観光協会) 〒950-8570 新潟市中央区新光町4-1 <https://niigata-kankou.or.jp/>