

MURAKAMI & SHIBATA

# 村上 新発田

ようこそ、城下町として栄えたエリアへ。
風土と共に根付いた独自の食文化が存在。
「鮭文化」「発酵文化」のストーリーや奥深さを堪能できる。

にいがたガストロノミー
新潟美食旅











# CONTENTS


新潟県の７つのストーリー 03

新潟美食旅（ガストロノミー） 04

エリアコンセプト 05

「鮭料理」 06

「発酵文化」 07

「歴史と伝統」に触れる 08

「スティ」と「温泉」 09

「上質なステイ」 10

「ネイチャー」と「アクティビティ」 11

「ネイチャー」と「スティ」 12

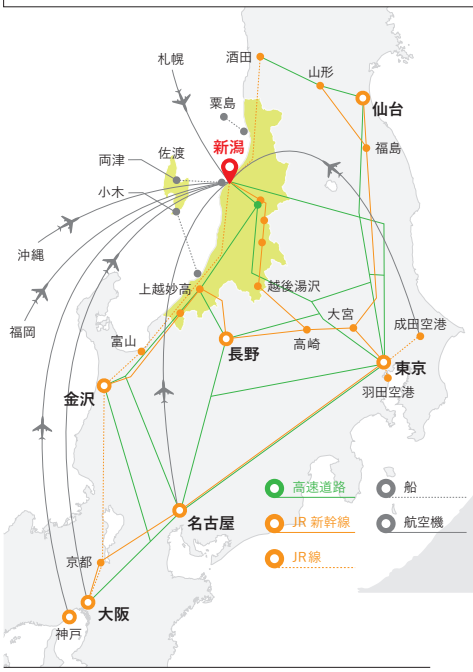
モデルコース 13

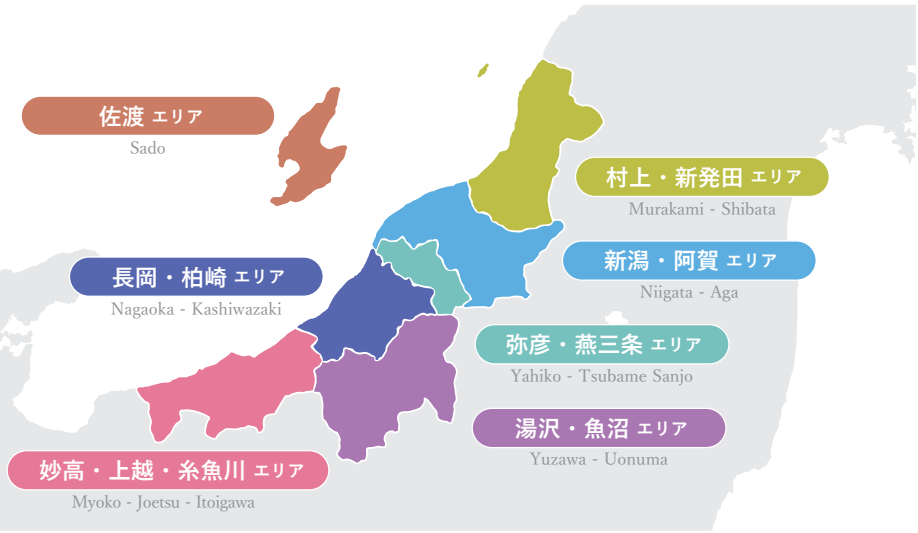
リスト 15

コンタクト 17




# NIIGATA 7




## 新潟県の7つのストーリー

新潟県は、県域が広く多様です。その多様性をより分かりやすく感じていただけるよう、全県を歴史・文化・伝統などを背景にした「7つのエリア」に分け、それぞれの地域のストーリーを伝える旅のスタイルを提案します。地域のストーリーを身近に伝えてくれるのが「食」。地域のエッセンスが詰まった7つのガストロノミーのストーリーを体験してみませんか。

村上 新発田

### 鮭の食文化と情緒ある城下町文化

県北に位置する村上・新発田エリア。100種類を超す鮭料理が今なお受け継がれる村上や、かつて城下町として栄え、城や武家屋敷など古い町並みが残る新発田など、歴史の息遣いが残る情緒あふれるエリア。

新潟 阿賀

### みなとまち文化と料亭、川に育まれた豊かな土地

北前船の主要な寄港地だったみなとまち・新潟。2つの大河で結ばれる流域から豊かな自然の恵みが集積され、交易による交流で料亭文化が発展。周辺には人気のレストラン、ワイナリーが点在し、豊かな水辺や山々が古き佳き暮らしを伝える。

弥彦 燕三条

### 新潟随一のパワースポットとものづくり

産業の基盤は弥彦の神から伝えられたとされ、パワースポットである越後一宮彌彦神社は、エリアを特徴づける「ものづくり」と切り離せない存在。鍛冶・洋食器・桐ダンスなど伝統の技と合わせ、職人を支えてきた食、県内有数の多品種の果樹・野菜の存在も見逃せない。

長岡 柏崎

### 醸造文化の地から生まれた「里めし」「浜めし」

古くから醸造業が盛んで、長岡・摂田屋地区では味噌、醤油、日本酒の蔵元などが多数点在。山も海もあるこのエリアでは、土地ならではの「里めし」「浜めし」が生まれた。海、川、山で打ち上げられる越後三大花火はこのエリアにあり、エリアの多様性を示している。

新潟 ガストロノミー 美食旅

新潟美食旅(ガストロノミー)
シンボルマークデザイン

湯沢 魚沼

### 雪との共存から生まれた「雪国文化」とA級グルメ

豪雪地帯として知られ、昔から雪と共存することで生まれた独特の食文化をもつ。発酵食や保存食が今も大切にされ、魚沼産コシヒカリも有名。雪国ならではの風景やスノーリゾートが楽しめるエリア。

妙高 上越 糸魚川

### 謙信公が残した食文化と高原リゾート

春日山城跡や夜桜の名所「高田城址公園」をはじめ、糸魚川のヒスイなど古代から近代に至るまでの歴史・文化の香るエリア。豪雪を利用する発酵調味料「かんずり」、発酵研究の基盤を作った坂口博士の存在など、発酵文化も特徴的。妙高山の恵みを、多様な温泉とウィンタースポーツも楽しめるエリア。

佐渡

### 島ならではの歴史・文化、そして佐渡金銀山

能舞台や京都なまりといった公家文化をはじめ、島ならではの歴史や文化が息づいている。食も豊かで里山が育む農産物、日本海の新鮮な魚介などが味わえる。日本最大の佐渡金銀山は世界遺産候補。

# NIIGATA GASTRONOMY





## 新潟美食旅 ガストロノミー

### 食を通じてストーリーを伝える

「ガストロノミー」は、美味しいのはもちろん、その土地に昔から息づいてきた歴史や文化、風俗を背景として、地域のストーリーを伝えることを意味します。作る人も食べる人も、「食を通じて地域を知ること」が大切な目的になります。

## Taste of the Place

### ガストロノミーとは、「美食学」のこと。

「ガストロノミー」とは、地域の風土や文化、歴史を表現した料理のことであり、料理を通じてその地域を知ること。新潟の料理人が、新潟の食材を使い、新潟の風土・歴史・文化・伝統を反映した料理を作る。旅人がその一皿を食べるということは、料理を通じて新潟を旅することである。







「地域の食」は、風光明媚な自然や荘厳な寺社仏閣よりも、旅行者が求める観光資源です。では、新潟県にとっての「地域の食」とはなんでしょうか。それは新潟県の歴史と文化、自然を内包した質の高い多様な食文化です。明治中期まで裏日本は「表日本」と言えるほど発展していました。当時の流通網は北前船が中心で、とくに函館、横浜、神戸、長崎とともに開港五港であった新潟には、国内外から質の高い文化が流入しました。その後、物流網が鉄道や車に変わり、日本海側にとって苦しい時代が続きましたが、振り返ってみれば、日本海側には本来の日本文化、そして食文化が、タイムカプセルのごとく封印されていたのです。新潟県を、京都、東京に次ぐ食文化の街へ。「うまさぎっしり新潟」をさらに推し進め、「新潟ガストロノミー」へ。今こそ、日本有数の食文化都市であることを世界へアピールするべきだと考えます。



株式会社 自遊人
岩佐 十良
（元「新潟県・庄内エリア DC　総合プロデューサー」

about
MURAKAMI
SHIBATA

# 村上 新発田

県北に位置する村上・新発田エリアはかつて城下町として栄え、城や武家屋敷など古い町並みが残り、城下町、宿場町、温泉街など情緒ある街並みを歩きながら風土と共に根付いた独自の食文化を堪能できる。




村上・新発田 エリア



美肌の湯として名高い月岡温泉をはじめ、県内屈指の美しい海岸線が続く笹川流れ、情緒ある新発田の城下町や、スローな時間が流れる粟島など観光地が豊富なエリア。海産物をはじめ、山菜、岩船産コシヒカリ、聖籠町のさくらんぼ、梨やぶどうなど、豊富な食の魅力があるエリア。

## 鮭の食文化と情緒ある城下町文化



### 城下町と鮭文化

新潟県最北の城下町村上。
今も武家文化が色濃く残る。

山形県と隣接する村上市は、かつて村上藩の城下町として栄えた。市内中心部には今も城下町の面影が残り、中には築100年以上経つ町屋も現存しており、春と秋の年2回、町屋の中で昔から名家に伝わる人形や屏風、美術品、調度品の数々を観光客に公開するイベントが行われている。村上で是非体験してほしいのが、「鮭文化」。この地域は古くから鮭漁が盛んで、文献によると平安時代の朝廷に、村上の鮭が納められていたとされている。江戸時代には、村上藩が世界初の鮭の自然ふ化増殖事業とも言える「種川の制」を制定し、鮭を大切な資源として守り、育ててきた。





### 発酵文化





味噌などのメジャーな「発酵食品」だけでなく、村上の「塩引き鮭」、日本酒やクラフトビールなど、奥深さやストーリー性を持つ、発酵文化が今も根付いている。

MURAKAMI SHIBATA
GASTRONOMY

# 村上 新発田 ガストロノミー 美食旅

## 鮭への尊敬と感謝



### 鮭料理　鮭を愛し、守り、育ててきた村上市

村上の鮭の歴史は古く、鮭への感謝から、一尾を頭から尻尾までおいしく食べ尽くす独自の鮭文化があり、料理法は100種類以上あると言われ、市内の割烹・料亭では鮭をコースで食べることができる。

https://www.sake3.com/speciality/salmon





### はらこ　｜村上市｜

「はらこ」とは、村上の方言でイクラのこと



### 塩引き鮭（しおびきざけ）　｜村上市｜

村上鮭料理の代表格

エラや内臓を取り除いた鮭に丁寧に塩を擦り込み１週間ほど寝かせ、真水で塩抜きし寒風にさらし仕上げる。城下町らしく「切腹をさせない」ように腹の1箇所を残して切り、干す際にも「首つりをさせない」ように頭を下に吊るす。随所に鮭への尊敬と感謝の念が表れている。



https://www.murakamiidutsuya.com/

### 鮭の酒びたし　｜村上市｜

日本酒に浸して食べる珍味

塩引き鮭を自然の風で半年以上かけてゆっくりと熟成させ、薄くスライスしたもの。塩引き鮭と並ぶ村上の代表的な鮭料理。食べる前にお酒をかけて食べる風習があることからこの名前がついた。そのまま食べても美味で、かみしめるほどに深い味わいが口の中にひろがる。



MURAKAMI SHIBATA
GASTRONOMY

# 村上 新発田 美食旅（ガストロノミー）

## 新たな発酵文化へ

伝統・暮らしと共に根付いた発酵文化から
新たな発酵文化へ



### 菊水酒造　北越後平野の良質な米。｜新発田市｜

北越後平野の良質な米、飯豊連峰の雪解け水を含む清冽な伏流水、創業以来培ってきた発酵の力。（新発田市）

https://www.kikusui-sake.com/

### 乙（きのと）まんじゅう　歴史が育んだ体に優しい発酵スイーツ　｜胎内市｜



乙（きのと）まんじゅうは、「糀」と「もち米」を原料に作られた酒まんじゅう。新潟の名寺「乙宝寺（おっぽうじ）」の名物まんじゅうとして長年親しまれている。（胎内市）

http://kinoto-manju.jp/



### 村上茶　｜村上市｜

厳しい冬が育む「北限の茶処」村上

夏冬で寒暖差の大きな気候と、適度に降り積もる雪に守られ育った村上の茶葉は、渋みが少なくまろやかな口当たり。また、明治期には海外にも輸出されていた村上の紅茶が、100年の時を経て復活。紅茶は、緑茶と同じ茶葉を使用し、発酵させて出来上がる。

http://www.fujimien.jp/

### 胎内高原ワイナリー　｜胎内市｜

豊かな自然が育む日本ワイン

胎内高原ワイナリーは、国内でも珍しい自治体直営のワイナリー。寒冷地等に適した欧州系品種にこだわった垣根式栽培と必要以上に手を加えない丁寧な醸造で国産ワインコンクールでも数々の受賞歴がある。



https://www.gourmet-tainai.jp/wine/

### 月岡ブルワリー　｜新発田市｜

足湯の後に飲んでもらいたい
“クー”っと飲める湯上り専用ビール

月岡温泉の足湯「湯足袋」から徒歩10秒に位置するTUKIOKA BREWERY。足湯の後や、旅館の温泉後にぜひとも飲んでいただきたい、スッキリとしながらもクーっとくるビールに仕上がっている。普段のお風呂上りにもぜひとも一杯やりたいビールです。

https://www.instagram.com/tsukioka_brewery/



# HISTORY

## 歴史・伝統に触れる

越後の最北藩の村上藩と新発田藩のあったこのエリアは、歴史上重要な街道であり、途中の関川は越後と米沢藩を結ぶ交通の要所であったため、歴史建造物が多数残っている。

### 清水園 | 新発田市 |

江戸時代の新発田藩１０万石大名の下屋敷。
国指定名勝の池泉回遊式庭園。

https://www.sake3.com/spot/2460

### 黒塀通り | 村上市 |



寺町と安善小路は歴史ある寺や割烹が連なる通り。住民が中心となり、風情がある景観へ再生しました。

https://www.sake3.com/spot/2460

### 渡邉邸 | 関川村 |



廻船業や酒造業、新田開発などで財をなした渡邉家は、財政難に苦しんでいた米沢藩に融資して、米沢藩勘定奉行格の待遇を受けた。文化14(1817)年に建てられた主屋は国指定重要文化財。池泉回遊式の庭園も国の名勝に指定。

http://www.watanabetei.com/



### 新発田城 | 新発田市 |



「表門」「旧二ノ丸隅櫓」は当時のままの姿で残され、国の重要文化財に指定。また、実質的な天守とされる「三階櫓」のほか「辰巳櫓」も復元され、日本100名城のひとつに選ばれている。

https://shibata-info.jp/archives/sightseeing/



### 乙宝寺 | 胎内市 |

736年に開かれた新潟屈指の古刹。「今昔物語」「奥の細道」にも登場。海岸砂丘の林の中に位置し、境内には1614年に起工、約400年もの歴史を誇る三重塔(国指定重要文化財)がそびえ立つ。
毎月第２、第４日曜日には、花手水イベントを開催。

https://shibata-info.jp/archives/sightseeing/





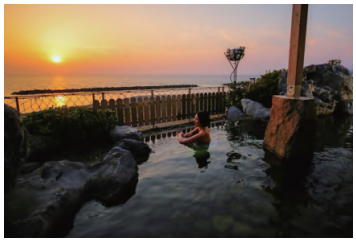
# STAY

## 「温泉」×「ステイ」

日本海に面した海岸、、のどかな山々に囲まれた田園地帯、
美しい渓谷沿い、様々な魅力あるロケーションの温泉で癒しの時間を。

瀬波温泉 汐美荘 ｜村上市｜

### 瀬波温泉
### 大観荘せなみの湯 ｜村上市｜



美しい海岸線が続き、日本海に沈む夕日を眺めながら、ゆったりとお湯につかることできる。海水浴場もすぐ近くにあり、夏の瀬波温泉は家族連れにもぴったり。無料で利用できる足湯スポットも有り。



https://www.taikanso.senaminoyu.co.jp/

### 高瀬温泉
### ちょっといい宿髙橋屋観山荘 ｜関川村｜



青龍荒川のほとりに位置するえちごせきかわ温泉郷の純和風旅館。旬の素材に真心を添えた手作り料理とかけ 流しの温泉が自慢。



https://www.kanzansou.net/

## 海の温泉、
## 山の温泉



### 鷹の巣温泉
### 鷹の巣館 ｜関川村｜

荒川に架かる吊り橋を渡った先にある。大きさと造りの異なる一戸建の離れを主体とする隠れ家のような旅館。

http://www.takanosukan.com/



### 月岡温泉 ｜新発田市｜
### 歩いて楽しい温泉郷

大正4年に開湯した月岡温泉。石油を採掘していた時に偶然温泉が出てきたことから湯治場として始まった。温泉街には、大小の旅館やお土産店、飲食店、足湯の他、いろいろなお店やスポットが誕生し、ゆっくりお楽しみながらお過ごし頂けます。



http://www.machikou-net.org/public/senshin_taisyou/file/file_05.pdf



# LUXURY

## 上質なステイ

海の幸から山の幸まで豊富な食材に恵まれた村上新発田エリア。
歴史ある名店の職人が腕をふるった料理の数々と、
ワンランク上の贅沢をお楽しみください。






**別邸越の里　月岡温泉**　｜新発田市｜

コンセプトの異なるフロアーに、プライベートスイート全20室　「美人の湯」として親しまれる新潟県月岡温泉 白玉の湯 華鳳の「別邸 越の里」

https://www.koshinosato.com/

## 贅沢な時間を



**鮨 登喜和**　｜新発田市｜

昭和29年創業。東部には飯豊連峰がそびえ、その恵みを一身に受ける新発田にある鮨　登喜和。100%コシヒカリを使い季節の海の幸を使った寿司種が自慢。「ミシュランガイド新潟2020特別版」に一つ星として掲載。

https://tokiwasushi.top/



**割烹 新多久**　｜村上市｜

慶応3年（1867年）創業。食材の宝庫として名高い城下町村上にある割烹。黒塀通りにある立地も魅力的。鮭コースを幅広く用意。季節の料理や細やかなメニューにも対応。「ミシュランガイド新潟2020特別版」に一つ星として掲載。

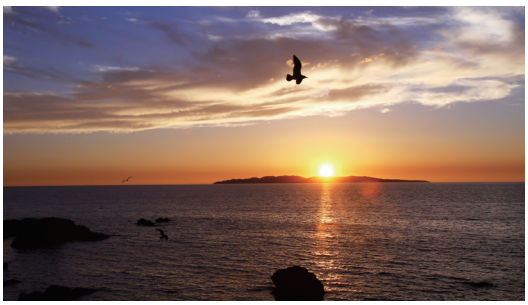
http://sintaku.sakura.ne.jp/



# NATURE ACTIVITY

「ネイチャー」×「アクティビティ」







## 笹川流れ ｜村上市｜

抜群のロケーションと海の透明度を誇る笹川流れ。奇岩、岩礁や洞窟など、変化に富んだ風景が広がり、豪壮な景観は、国指定の名勝及び天然記念物となっています。笹川流れでは、遊覧船やカヤックで陸からは見ることができない景色を楽しむことができる。

https://www.sasagawanagare.co.jp/

大自然にかこまれて、
ゆったり＆アクティブに

## さくらんぼ狩り ｜聖籠町｜

砂丘地で育てられ、直販率が高く、市場にあまり出回らない貴重なさくらんぼ。農園によっては、食べ放題ができるところもある。聖籠町では、夏から秋にかけて、ぶどう狩り体験もできる。



http://www.van-rai.net/seiro-kanko/kanko_annai.htm



## 乗馬体験 ｜胎内市｜

競走馬や乗馬クラブで活躍した馬たちが、穏やかに余生を過ごす養老牧場。
大自然に囲まれた牧場で乗馬体験も可能。

https://matsubarastables.webnode.jp/

# NATURE STAY

「ネイチャー」×「ステイ」

都会の喧騒から離れ、
大自然にかこまれた自分だけの時間が、
日常を忘れさせてくれる。





**粟島** ｜粟島浦村｜

粟島の夏を象徴する透き通ったエメラルドブルーの海。海水浴場周辺には、キャンプ場が整備され、日本海の夕日や満点の星空を堪能できる。

https://awa-isle.jp/





**奥胎内ヒュッテ** ｜胎内市｜

胎内リゾートの奥地、飯豊連峰登山の玄関口に佇むプチホテルです。街の喧噪が一切届かない深い森の中。美しい木々に囲まれ、ゆったりと流れる時間のままにお過ごしください。初夏～晩秋までの季節営業。

http://okutainai.com/



**わっぱ煮** ｜粟島浦村｜

粟島の伝統的な漁師料理。曲げわっぱに焼いた地魚とネギを入れてお湯を注ぎ、真っ赤に焼いた石を投入して調理する豪快な料理。

# 赤く染まった大名庭園などの古きよき時代の歴史的建造物をめぐる旅

団体・グループお薦めコース
新発田市 胎内市 関川村

1日目

1 50min
↓ 5min



## 清水園 |新発田市|

http://hoppou-bunka.com/shimizuen/

**国指定名勝の池泉廻遊式庭園**
敷地内に飲食店「米蔵ココロ」もあり。

2 30min
↓ 15min



## 市島邸 |新発田市|

https://www.city.shibata.lg.jp/shisetsu/kanko/kanko/1005068.html

**表門などは新潟県文化財**
表門などは新潟県文化財に指定されており、明治初期の建物と、庭園を楽しむことができます。某有名俳優主演の映画ロケ地でもあります。

3 120min
↓ 徒歩 6min



## 月岡温泉まち歩き |新発田市|

http://www.machikou-net.org/public/senshin_taisyou/file/file_05.pdf

**美肌の湯として有名な硫黄の香りに包まれた温泉街**
定番の足湯の他、飲泉、日本酒販売、煎餅の絵付け手焼体験、クラフトビールショップ、米粉商品のセレクトショップ、チョコレート専門店など様々な施設が並ぶ。

4 宿泊
↓ 40min



## 摩周（月岡温泉） |新発田市|

https://www.masyuu.co.jp/

**源泉 100%で硫黄含有量全国 2 位の名泉**
2018年全館リニューアル。源泉100%で硫黄含有量全国2位の名泉、出来立ての料理が提供される2つのレストラン。

2日目

5 50min
↓ 30min

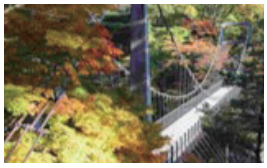


## 乙宝寺 |胎内市|

https://oppouji.info/

**新潟県胎内市乙（きのと）にある真言宗智山派の寺院**
猿供養寺、乙寺とも呼ばれる。境内には国の重要文化財である三重塔が建つ。新潟県屈指の古寺。

6 50min
↓ 10min



## 荒川峡もみじライン・鷹の巣吊り橋 |関川村|

**清流荒川に映える紅葉が美しい、人気の紅葉スポット。**
山々の紅葉、風情のある吊り橋を一緒に眺めれる。新潟県景勝100選に指定。

LUNCH 60min
↓ 1min



## 東桂苑（昼食） |関川村|

http://www.sekikawamura.org

**四季折々の風景を楽しみながらいただくお弁当。**
明治38年、当時の建築技術の粋を集め建てられた渡邉家の分家。木造二階建ての日本瓦葺寄棟造りの母屋の大広間で四季折々の風景を楽しみながらいただくお弁当。

7 60min



## 渡邉邸 |関川村|

**池泉回遊式の庭園は国の名勝に指定**
廻船業や酒造業、新田開発などで財をなした渡邉家は、財政難に苦しんでいた米沢藩に融資して、米沢藩勘定奉行格の待遇を受けました。文化14（1817）年に建てられた主屋は国指定重要文化財です。

団体・グループお薦めコース

新発田市 胎内市 聖籠町

## 鮭のまち「村上」の食文化と日本海の絶景に出会う旅

1日目

LUNCH 50min ↓30min



### 千年鮭井筒屋（昼食） |村上市|

https://www.murakamiidutsuya.com/

**鮭料理専門店で鮭のフルコースを提供**

町屋エリアの立地で、まち歩きもできる。(営業時間)11 時～ 14 時

2 60min ↓25min



### 笹川流れ観光汽船 |村上市|

https://www.sasagawanagare.co.jp/

**潮風とカモメに会える 40 分コースの船旅**

名勝・笹川流れの透明度抜群の海と白砂、ダイナミックな奇岩を船上から楽しむことができる。

3 50min ↓10min



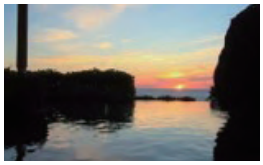
### イヨボヤ会館 |村上市|

https://www.iyoboya.jp/

**日本最初の鮭の博物館。**

「イヨボヤ」とは、村上の方言で鮭のことです。鮭に関する歴史や文化などを知ることができる。

4 宿泊 ↓10min



### 大観荘せなみの湯（瀬波温泉） |村上市|

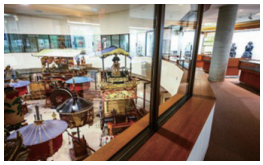
https://www.taikanso.senaminoyu.co.jp/

**眼前にひろがる日本海と旬の地元食材を味わう**

美しい海岸線が続き、日本海に沈む夕日を眺めながら、ゆったりとお湯につかることできる。海水浴場もすぐ近くにあり、夏の瀬波温泉は家族連れにもぴったり。足湯スポットも有り。

2日目

5 80min ↓15min



### おしゃぎり会館　若林家住宅 |村上市|

http://www.iwafune.ne.jp/~osyagiri/

**豪華絢爛な「おしゃぎり」は圧巻**

村上大祭の名物・おしゃぎり（山車）や荒馬などを常設展示。展示場では、村上藩歴代城主に関する資料や刀剣・甲冑などの歴史資料を展示しています。

6 60min ↓40min



### 岩船港鮮魚センター |村上市|

http://www.iwafune.or.jp/

**地物の鮮魚をはじめ、日本海の海の幸を豊富に取り揃える**

鮮魚のほか、干物や鮭加工品なども販売(営業時間) 8 時30分～17時

LUNCH 60min ↓30min



### ロイヤル胎内パークホテル（昼食） |胎内市|

https://royal-tainai.jp/

**四季折々の風景を楽しみながらいただくランチ**

大理石を惜しみなく使ったロビー、ステンドグラス、贅を尽くしたクラシックテイストの家具や調度によるラグジュアリー感は、そこに居る者を非日常の世界へと誘ってくれる。

7 60min



### 聖籠町果樹園 |聖籠町|

http://www.van-rai.net/seiro-kanko/kanko_annai.htm

**その場で食べられる観光農園が人気**

初夏から秋にかけて、さくらんぼや梨、ぶどうなどの摘みとりができ、その場で食べられる観光農園が人気。さくらんぼは県内生産量の約90％を占め第一位、ぶどうの生産量は県内第二位。

# LIST MURAKAMI SHIBATA

## 料亭　能登新　｜村上市｜



創業270年を超える老舗料亭です。全国でも珍しい鮭料理のフルコースやA5特選村上牛コースが人気です。

https://notoshin.com/

## 大江戸温泉物語汐美荘　｜村上市｜



日本海の豊かな自然に囲まれた瀬波温泉、絶好のロケーションと夕日が美しい温泉宿。地元グルメも味わえるバイキングも人気。

https://shiomiso.ooedoonsen.jp/

## 静雲荘　｜村上市｜



豊かな海の幸や地元新潟の食材をふんだんに使ったお料理でおもてなしいたします。

http://www.seiunsou.com/

## ホテル清風苑　｜新発田市｜



美しいエメラルドグリーンのお湯。保温効果抜群で、体の芯から温まることができるため、女性には最適。

https://www.seifuen.com/

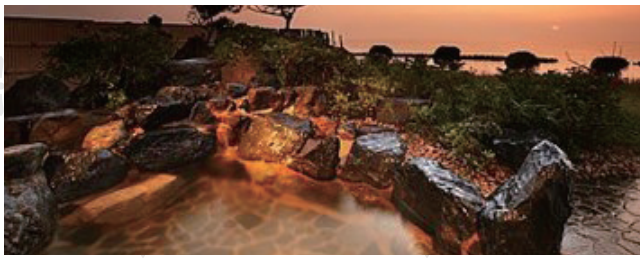
## 料亭　南都屋　｜胎内市｜



創業は江戸時代末期。新潟を代表する歌人・會津八一も足繁く通ったとされるこの建物は、平成29年7月21日に国の有形文化財に登録。

http://www.nantoya.jp/food/

## 瀬波ビューホテル　｜村上市｜



露天風呂と全ての客室から壮大な日本海の眺望。のどぐろや村上牛など、旬の素材を活かした会席料理が自慢。

https://ssl.senamiview.com/

## ロイヤル胎内パークホテル　｜胎内市｜




自然豊かな胎内の地の河畔に建つホテル。大理石を惜しみなく使ったロビー、ステンドグラス、贅を尽くしたクラシックテイストの家具や調度によるラグジュアリー感は、そこに居る者を非日常の世界へと誘ってくれる。

https://royal-tainai.jp/

## 割烹の宿いま井　｜新発田市｜



四季の移ろいが感じられる日本庭園を眺めながら、ゆったりと贅沢な時間をお過ごしいただけます。

https://www.ky-imai.com/

# LIST　MURAKAMI　SHIBATA

## 四季の郷喜久屋　｜関川村｜



景勝百選にも選ばれる、日本一きれいな川の一つの清流「荒川」の吊り橋を渡った先の山菜料理の有名な料理宿。

https://takanosu.jp/

## いじみのバーベキュー王国　｜新発田市｜



手ぶらで行けるバーベキュー場。五十公野公園内にあり、団体での利用も可能。

https://bbq-kingdom.com/

## チューリップ球根生産が日本一の胎内市　｜胎内市｜



約 60 種類、80 万本ものチューリップが 2h の畑に広がる。

http://tainai.info/enjoy/

## 大洋酒造　｜村上市｜



地元の14の酒蔵が合併してできた会社。展示場「名水蔵（なごみぐら）」では合併前の各蔵にまつわる品など展示し、試飲・購入が可能です。

https://www.taiyo-sake.co.jp/

## 東桂苑カフェ　｜関川村｜



当時の建築技術の粋を集め建てられた渡邉家の分家、木造二階建ての母屋の大広間で四季折々の風景を見ながらのカフェ。

http://www.sekikawamura.org/tokeien

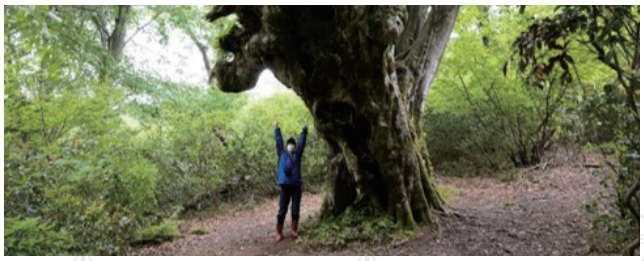
## 五十公野公園あやめ園　｜新発田市｜



１８ヘクタールの敷地に、約３００品種６０万本のあやめが咲き競う。例年５月中旬～６月上旬に見頃を迎える。

https://shibata-info.jp/kanko

## 奥胎内ブナ巨樹巡礼　｜胎内市｜



奥胎内エリアに存在する胴回り約７ｍにもなる巨大な２本の異形樹。奥深い森の中、ひっそりと何百年も寄り添い続けてきたこの２本の巨樹に触れると、神秘的なパワーを授かれそう。

https://niigata-kankou.or.jp/experience/42874

## 菊水酒造　｜新発田市｜



『ふなぐち菊水一番しぼり』をはじめ、個性的でありながら日常に寄り添う酒造りを行っています。日本酒の面白さを体感できる文化研究所は見学も可能。

https://www.kikusui-sake.com/

# Contact information　MURAKAMI SHIBATA AREA

## 村上・新発田 エリア各お問い合わせ先



聖籠町観光協会

担当
齋藤　健二

TEL 0254-27-2111
E-mail kanko-seiro-town@luck.ocn.ne.jp
HP http://www.van-rai.net/seiro-kanko/



一般社団法人新発田市観光協会

担当
井上　雅俊

TEL 0254-26-6789
E-mail mt-inoue@shibata-info.jp
HP https://shibata-info.jp/



一般社団法人胎内市観光協会

担当
須貝　勝男

TEL 0254-47-2723
E-mail k-sugai@tainai.info
HP http://tainai.info/

関川村観光協会

担当
藤原　康一

TEL 0254-64-1478
E-mail kankou@vill.sekikawa.niigata.jp
HP https://sekikawa-kankou.com/



一般社団法人村上市観光協会

担当
片野　将

TEL 0254-53-2347
E-mail info@sake3.com
HP https://www.sake3.com/



一般社団法人粟島観光協会

担当
松浦　拓也

TEL 0254-55-2146
E-mail kanko@awa-isle.jp
HP https://awa-isle.jp/

お問い合わせ、お待ちしております。

MURAKAMI & SHIBATA

# 村上 新発田

にいがたガストロノミー

新潟美食旅

新潟観光ナビ
公益社団法人新潟県観光協会
〒950-0965 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