

2023

秋号

2023年8月15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](mailto:umasa@niigata-kankou.or.jp)



01

新潟県

SAUNA

# サどころ新潟 豊蒸祭

ホウ ジョウ サイ



information

## 新潟はサウナ天国！ 「豊蒸祭」で新潟県の 個性派サウナを巡ろう

「新潟サウナとローカルを愛でよう」

かつては温浴施設に併設されているのが一般的だったサウナが進化している。

新潟県にも、山や海など豊かな自然の中でサウナの爽快感を楽しめるなど、個性派サウナが続々と誕生中。首都圏などのサウナ愛好家からも注目され、今やサウナ天国になりつつある。

昨年初開催され、県内外から多くのサウナ愛好家が参加した「豊蒸祭」が、今年も開催決定！

「豊蒸祭」は、新潟のサウナ施設を盛り上げるべく活動する団体「サどころ新潟project」が主催する新潟県内のサウナ巡りイベントで、水風呂の温度が下がってきていることと、雪の心配がないことから、県内外から参加しやすいこの時期に開催されている。

今年は参加者からの要望に応え、昨年より会期を大幅延長し、対象施設も大幅増！秋の新潟サウナを存分に堪能しよう。

<イベント概要>

会 期／2023年10月下旬～11月下旬

会 場／新潟県内約20のサウナ施設と、施設外のテントサウナ（施設数は増減する場合あり）

参加費／無料（各サウナ等の利用料は必要）



## 豊蒸祭の楽しみ方

- 個性豊かな新潟のサウナ各施設に掲出されるQRコードを撮影して、ヴァーチャルスタンプをゲット。集めたスタンプの数に応じて、豪華景品がもらえる。（一部応募抽選）
- 昨年販売したイベントオリジナルTシャツを来て参加すると、各施設で嬉しいサービスが受けられる。
- 施設ごとに様々なイベントを実施。有名熱波師の熱波を受けたり、いつもはできない特別なサウナを体験できたり、施設同士のコラボ企画なども予定。
- 施設外の特別なロケーションで、テントサウナを体験できるイベントも。
- サウナ施設を巡りながら、各施設おすすめの周辺スポットで“サ飯”を堪能したり、ローカルならではのちょっと珍しいモノ・コトに触れたりすることで、サウナ巡りがより一層思い出深いものに。

※事前予約が必要となるサウナがほとんどなので、あらかじめスケジュールや場所を確認してお申し込みください。

『サどころ新潟 豊蒸祭』について 詳しくはこちら



公式X(旧Twitter)／<https://twitter.com/sadokoroniigata>  
(イベント詳細WEBは9月公開予定)

〈お問い合わせ〉サどころ新潟project TEL.0257-41-6270(事務局／サウナ宝来洲)



# 02・03 / 新潟県 個性派ワイナリーがそろそろ、麗しの 新潟ワイン

information

実は古くからワインも造っている新潟県。新潟県の北端のワイナリーがある胎内市と、南端のワイナリーがある上越市とでは144キロメートルも離れており、気候条件も土壌も異なっている。そのため、栽培されているブドウ品種も造られているワインも地域毎にさまざま、今なお各々のワイナリーがその土地に適したブドウ品種の研究を続けている。

## ① ワイナリー&レストラン Fermier (新潟市西蒲区)



新潟市出身の栽培・醸造家である本多孝さんが手がける家族経営のワイナリー。砂質土壌特有のエレガントな香りが特徴の個性的なワインが愛好家から支持されている。併設のレストランでは、「フェルミエのワインにぴったりと合うお料理を」という思いのもと、魅力的な一皿を提供している。

新潟県新潟市西蒲区越前浜4501 TEL.0256-70-2646



## ② Domaine Chaud (新潟市西蒲区)



2011年、カーブドッチワイナリーの敷地内に誕生。夫婦でワインを製造している。コンセプトは、ワインだけでも飲み飽きない「1人1本飲めるワイン」。可能な限り自然な状態で栽培したブドウの長所を生かしながら、手を加えずることなく醸造することを大切にしている。

新潟県新潟市西蒲区角田浜1700-1 TEL.0256-70-2266



## ③ セトワイナリー (新潟市西蒲区)



イタリアワインに魅せられたオーナーの瀬戸さんが目指すのは、イタリアワインを規範とした味の多様性が広がるワイン造り。固有品種の宝庫・イタリア品種を中心に新潟の食事に合うワインを製造している。

新潟県新潟市西蒲区角田浜1697-1 TEL.0256-78-8065



## ④ ルサンクワイナリー (新潟市西蒲区)



「新潟ワインコースト」5番目のワイナリーとして2015年にオープン。目指すのは「トラディショナルでエレガントなワイン」。テロワール（風土）やブドウ品種の特徴を素直に生かして醸造するワインは、日々の食卓はもちろん、晴れの日に華を添えてくれる。

新潟県新潟市西蒲区角田浜1693 TEL.0256-78-8490



## ⑤ CAVE D'OCCI WINERY (新潟市西蒲区)



1992年、新潟市街地南西部にある角田山麓のワイン産地化を目指して創立された、この地最初のワイナリー。ワイナリーツアーやワインショップ、ブドウ畑と角田山を眺めながら食事を楽しむレストランや宿泊施設、温泉があり、「ワイナリー＝ワインを楽しむ」だけではない「ワイナリーで過ごす」という貴重な体験ができる。

新潟県新潟市西蒲区角田浜1661  
TEL.0256-77-2288  
◎ワインフェスタ：  
2023年9/30(土)・10/1(日)



## ⑥ 岩の原葡萄園 (上越市)



妙高連山のすそ野がなだらかに日本海に続く、越後・頸城平野にあるブドウ園。創業者である川上善兵衛は、国産赤ワインの主要品種「マスカット・ベリーA」をはじめ、多くの優良品種を世に送り出した。現存する日本最古のワイン貯蔵庫（第一号石蔵は国登録有形文化財）や、雪室（4～10月頃）は見学でき、130年の歴史を肌で感じることができる。

新潟県上越市北方1223  
TEL.025-528-4002  
◎岩の原ワイナリー 秋イベント 2023：  
2023年9/30(土)、10/1(日)



## ⑦ アグリコア 越後ワイナリー (南魚沼市)



冬季には3メートル以上もの雪が積もる豪雪地帯・南魚沼市で、「雪」を活かした「雪室貯蔵・雪室熟成」でワイン造りを行う。雪室で貯蔵することで、フレッシュ＆フルーティーな味わいに仕上がるのが特徴。「良いワインは良いブドウから」を信条に、新潟県産の葡萄のみを使用した良品質な国産ワインを発信している。

新潟県南魚沼市浦佐5531-1 TEL.025-777-5877



## ⑧ 胎内高原ワイナリー (胎内市)



ワインづくりにより、果樹作物の生産振興、地域外の交流人口の増加、地域の活性化を図ることを目的に、新潟県北部の胎内市が運営している日本でも珍しい「市」直営のワイナリー。胎内の土壌、水、風などの風土をそのまま引き出すようなワインを造りたいと、2007年にスタートした。寒冷地等に適した欧州系品種にこだわっている。

新潟県胎内市宮久1454 TEL.0254-48-2400



## ⑨ とちお農園株式会社 (長岡市)



長岡市栃尾の大倉地域で栽培するドイツ原産のブドウ「ケルナー種」を100%使用したワインの生産と、販売を手がけている。製造している「T100K」はフルーティーな香りが特徴。その年に採れたブドウだけで醸造するため、年ごとに違った味わいを楽しめるのが魅力だ。

新潟県長岡市栃尾本町3-11 TEL.0258-89-8960



## ⑩ Andante 葡萄農家の宿 (佐渡市)



2015年から佐渡に移住した夫婦による、ワイン醸造を目標にしたブドウの栽培を行う農家の宿。ブドウを育てる傍ら、ヨーロッパの農家民宿を旅する中で感じた、その土地の恵みや、人々の暮らしに触れることの素晴らしさを佐渡の土地を通じて伝えていきたいと思い、古い家を改修して農家民宿としてスタートした。1日1組限定のゆったりとしたゲストルームで、オーナー厳選のワインを楽しめる。

新潟県佐渡市大倉谷672-3





04 / 佐渡市・三条市・  
十日町市・柏崎市

AMAZING VIEW



# 郷土の人々に 受け継がれてきた棚田

information

山の斜面を利用して作られた段差型の田んぼ「棚田」。傾斜地が多い新潟では、土地を有効活用した棚田の風景が数多く見られる。地形に合わせたコメ作りが生んだ美観を紹介。

## 岩首昇竜棚田（佐渡市）



海沿いの集落から標高350メートルを超える山間に棚田が広がっている。江戸時代頃に開田が進み、その形状を残しながら受け継がれた田んぼは現在460枚ほど見られる。

新潟県佐渡市岩首 TEL.0259-27-5000



## 北五百川の棚田（三条市）



新潟県三条市北五百川地区にある棚田で、粟ヶ岳の裾野に位置する。春には桜、カタクリが咲き、残雪の粟ヶ岳との共演を見ることができる。

新潟県三条市北五百川408 TEL.0256-34-5511



## 越後松代棚田郡 星峠の棚田（十日町市）



大小様々な水田約200枚がまるで魚の鱗のように斜面に広がり、四季折々・朝夕と様々な顔を見せてくれる星峠の棚田は、十日町市に点在する棚田の中でも最も人気があるスポット。

新潟県十日町市星 TEL.025-597-3442



## 花坂の棚田（柏崎市）



細い道を進んだ先から眺める棚田は絶景。地形に沿ったあぜが形状的な美しさを見せている。地すべり指定地域だが、耕作することにより未然に地すべりを防止する役割も担っている。

新潟県柏崎市高柳町石黒 TEL.0257-41-2233



## 蒲生の棚田（十日町市）



畔に点在する木々が印象的なスポット。展望台から棚田が東側に広がっているため、日の出の撮影ポイントとして人気が高い。遠くには越後駒ヶ岳、八海山などの越後三山を望むことができる。

新潟県十日町市蒲生 TEL.025-597-3442



## 大開の棚田（柏崎市）



農道の傾斜地を緩やかにするために、農地がひし形に区画されている。初夏には蛍を鑑賞でき、秋になると見られる地元農家が総出の稲刈りの様子は、日本の原風景そのもの。

新潟県柏崎市高柳町門出 TEL.0257-41-2233



05 / 長岡市・村上市・  
柏崎市・阿賀町

HISTORY



# 究極の存在、日本最古と 日本最後の即身仏をめぐる

## information

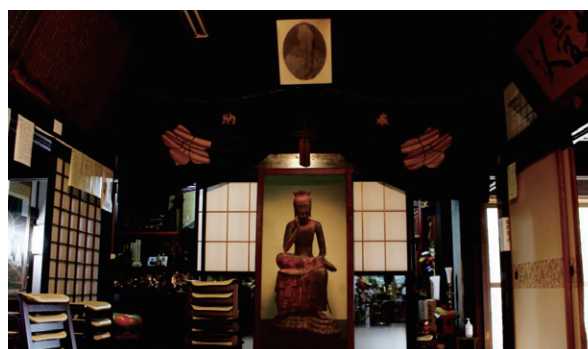
即身仏(ミイラ)とは、想像を絶する過酷な修行に挑み、自らの原型を保ったまま亡骸になって人々の救済を祈り続ける生き仏。  
即身仏は全国に約20体あるといわれていて、そのうちの4体が新潟県にあることをご存知だろうか？  
日本最古の即身仏と日本最後の即身仏どちらも新潟県に祀られている。



### 西生寺(長岡市)

長岡市寺泊野積にある真言宗の古刹。天平5年(733)行基が開いたと言われる。現存する日本最古の即身仏(660年前、室町時代)である弘智法印が安置されていることで知られる。  
※弘智法印即身仏のご開帳は拝観料が必要。

拝観料／大人500円・小中学生300円  
新潟県長岡市寺泊野積8996 TEL.0258-75-3441



### 大悲山 観音寺(村上市)

真言宗のお寺で、寺伝では弘安5年(1282年)に権大僧都宗快上人が開基と伝えられている。日本で最後の即身仏となられた仏海上人(明治36年入寂)が奉安されている。

新潟県村上市肴町15-28 TEL.0254-52-4707



### 真言宗豊山派 真珠院(柏崎市)

真言宗豊山派の仏教寺院。裏山には、真珠院第22世住職の秀快が即身仏となるために入定した「真珠院秀快上人入定堂」がある。即身仏のご開帳の一般公開は実施していない。

新潟県柏崎市西長島甲502 TEL.0257-25-3301



### 菱潟全海堂(阿賀町)

阿賀野川の難所の改善に生涯をかけた全海法師の即身仏が安置されている堂。毎年7月8日に縁日大祭としてご開帳され、300年経た今日も多くの人々が訪れる。

新潟県東蒲原郡阿賀町豊実甲1779 松井山観音寺境内  
TEL.0254-92-4766





06 /

長岡市

ABURAGE

## 新潟のB級グルメ vol.4 栃尾のあぶらげ



### information

#### 長岡市栃尾でしか作れない伝統の油揚げ

栃尾に来たらぜひ味わってほしいのが、地元でしか食べられない揚げたてのあぶらげ。栃尾の方言で「油揚げ」のことを「あぶらげ」と呼ぶが、全国的には「栃尾の油揚げ」「栃尾揚げ」「ジャンボ揚げ」などとも呼ばれている。

栃尾には、現在16店舗ものあぶらげ店があり、味の良さはもちろん、一般の油揚げよりもととても大きいのが特徴だ。地域に根ざした歴史あるソウルフードで、江戸時代からの伝統を今に伝える逸品。

あぶらげは、豆腐のような生地を油で揚げてふっくらと仕上げるのだが、その秘訣は低温と高温の温度の異なる2種類の油で揚げること。そうすることで、外はパリッと中はふっくら仕上がる。

最後に金串を通し、油切りと粗熱を取って完成。食べる直前にネギと鰹節に醤油をサッとかけていただくのがスタンダード。



#### ここにも注目！



普通の油揚げよりも大きくて厚い栃尾のあぶらげだが、この極厚の生地が硬くならないよう、ふわっとジューシーに仕上げる生地づくりから揚げまでの工程に、それぞれのお店と職人さんたちの技術が詰まっている。

低温の油でしっかり温まった生地が、高温の油の中でくると回されながら、ふわりと膨らんでいく様子はいつでも見ていられる光景。



新潟のB級グルメ「栃尾のあぶらげ」について 詳しくはこちら



<http://tochiokankou.jp/album/aburage.html>

〈お問い合わせ〉一般社団法人 栃尾観光協会 TEL.0258-51-1195



07 / 十日町市  
GASTRONOMY

# 新潟ガストロノミーを巡る旅 珠玉のコース料理×ペアリング vol.5

TOKAMACHI

## information



### 浴衣でフレンチが味わえる 松之山温泉 酒の宿 玉城屋

珠玉のコース料理×ペアリングを巡る旅。シリーズ第5弾は十日町市松之山温泉にある「酒の宿 玉城屋」。松之山温泉は今から700年前に発見されたと伝えられており、この温泉には、殺菌効果や皮膚などに対して治療効果があるといわれるメタボウ酸が基準値の50倍以上含まれているのだそう。

そんな松之山温泉にある玉城屋は、客室数8室の小さなお宿。2018年に旧名・玉城屋旅館から「酒の宿 玉城屋」に名称を変更、フレンチのシェフを迎え入れて、フレンチのディナーコースを提供するように。

今の玉城屋にリニューアルしたのが、四代目の山岸裕一さん。東京で企業に勤めていた頃、海外出張に頻繁に出掛け、各地でおいしい食事やお酒と出会うことを楽しんでいた山岸さんは、「自分が訪れたい宿にしたい」と、食と酒をコンセプトに据えて、「酒の宿」を冠した旅館名に変えたのだそう。

タッグを組むのは東京都出身のフレンチのシェフ・栗山昭さん。ラ・クレモンティーヌ、ラトリエ・ドゥ・ジョエル・ロブション、レストラン・リューズを経て、2017年12月、玉城屋の料理長に就任した。「十日町ではしいたけやアスパラをはじめ、すごくいい食材を使わせて頂いています。そんな生産者さんへの敬意も込めながら、食材のおいしさをしっかりと引き出せる料理をお出ししたいと考えています。それから、食後感が重くならないことにも気を遣っていますね。」と栗山さん。夕食の「里山フレンチのフルコース」は、約2時間30分程度をかけてゆっくりと楽しめる内容。また、山岸さんはソムリエ資格だけでなく、酒匠（さかしょう、唎酒師の上位資格）の資格保有者。そんな山岸さんが料理に合わせてセレクトした日本酒と共に、地元食材をふんだんに使った里山フレンチを楽しめる。

「玉城屋は料理が主役です。料理は栗山料理長に自由に作ってもらい、それに合わせて私がお酒を決めています。ペアリングで大事にしているのはお客様に楽しんで頂くこと。そのために振れ幅を出すようにしています。同じ新潟のお酒でもすべてが淡麗辛口ではなく、酸があるもの、どしりしたもの、甘さがあるものなど、いろいろなお酒があります。あとは、今日の最初のお酒のように1種類くらいはアレンジしたものを出すようにしています。日本酒に詳しいお客様でも、何か新しい発見をして頂けたらうれしいですね」と山岸さん。



- ① 美雪鯛・赤イカ・ブルーベリー × 苗場酒造株式会社 kamosumori 純米吟醸
- ② アスパラガス × 株式会社松乃井酒造場 松乃井 純米大吟醸
- ③ 妻有ポーク「越乃紅」 × 吉乃川株式会社 みなも 純米大吟醸
- ④ 茄子 × 来福酒造株式会社 来福×フェルミエ FUSION2022 バナラビーンズ
- ⑤ 鮑 × 尾畑酒造株式会社 真野鶴 純米大吟醸 辛口生一本
- ⑥ 甘鯛 × 阿部酒造株式会社 僕たちの酒



### 酒の宿 玉城屋 (さけのやど たまきや)

十日町市松之山湯本13  
TEL 025-596-2057

【電話受付時間】  
木曜日～月曜日 13:00～17:00  
(火曜・水曜 定休)

そのほかのお時間はメールにて  
ご連絡をお願いいたします。

<https://www.tamakiya.com/otoiawase/>

「松之山温泉 酒の宿 玉城屋」のコースについて、さらに詳細にレポート



<https://niigata-kankou.or.jp/blog/816>

〈お問い合わせ〉公益社団法人 新潟県観光協会 TEL.025-283-1188



08 / 新潟市  
✈ TRAFFIC

# 新潟空港拠点の 地域航空会社『TOKI AIR (トキエア)』 新潟空港-丘珠空港間に定期便就航

## information



国内線への航空会社の新規参入は14年ぶりとなる、新潟空港を拠点とする初の地域空港会社「トキエア株式会社」。

最初に就航する新潟=札幌(丘珠)線は2023年8月下旬の運航開始を目前に調整中。1日2往復で週4日運航する計画だ。座席数72席のATR72-600型の2機を使用する。その後も順次、新潟と仙台や名古屋(中部)、神戸などを結ぶ便も就航予定。

佐渡と東京を結ぶ、佐渡空港発着便の就航は24年夏以降となる見通しで、就航すれば東京から佐渡まで約1時間で行き来できるようになる。

## 就航予定路線

### 新潟発着

- 札幌(丘珠) ●仙台
- 名古屋(中部) ●神戸
- 佐渡

### 佐渡発着

- 東京



## 新潟=札幌(丘珠)線の概要

**便数** 週4日運航(金土日月) 1日2往復4便  
(冬ダイヤ 10月29日より毎日運航予定)

**ダイヤ** 運航開始予定日(2023年8月下旬目途)~10月28日

便名	新潟発	札幌着	便名	札幌発	新潟着
TOK101	09:50	11:30	TOK102	12:00	13:45
TOK103	14:20	16:00	TOK104	16:30	18:15

## 運賃

トキビズ	トキトク	トキユニ	障がい者割引運賃
24,000円~29,000円	6,900円~19,900円	12,500円	16,900円
当日まで購入でき予約変更が可能な運賃、残席数に応じて価格が変動(小児運賃あり)	出発時刻の72時間前まで購入でき予約変更はできないがお得な運賃、残席数に応じて価格が変動(小児運賃あり)	搭乗日の3日前から購入でき予約変更はできないが、12歳から25歳の方が利用可能な便限定運賃	おからだの不自由なお客様とお連れ様(1名まで)がご利用可能な運賃

**航空券予約方法** トキエアホームページ(<https://tokiair.com/>)及びトキサポート(コールセンター)でのみ予約購入が可能。  
販売開始時期(8月中旬目途)は別途ご案内します。

『TOKI AIR(トキエア)』について詳しくはこちら



<https://tokiair.com/>

〈お問い合わせ〉トキエア株式会社 〒950-0001 新潟県新潟市東区松浜町3710番地 新潟空港ターミナル1F