

新潟がもっともっと好きになる

# THE NIIGATA News ~@銀座~

2025.

6

SUMMER  
Vol.5



日本三大花火の一角ここにあり

## 夏のにかた

写真:長岡まつり大花火大会



facebook



Instagram



LINE



X

公式SNSで旬の情報を発信





# 心震わす花火がここにある 越後三大花火大会

国内屈指の花火王国・新潟。注目は「川の長岡」「海の柏崎」「山の片貝」で開催される越後三大花火大会。夜空に開く芸術的な光の大輪は圧倒的な迫力で見入る人を魅了します。この他にも一年を通して、県内各地で数多くの花火大会が開催されています。各地で開催される花火大会は右記の二次元コード、YouTubeで検索すると過去の花火の動画を見ることができるのでぜひご覧ください。

新潟県内の  
花火情報はこちら



復興祈願花火フェニックス 提供(一財)長岡花火財団

Special Feature

## 漆黒の夜空に広がる迫力満点の色彩 長岡まつり大花火大会

8月2日(土)・3日(日) ※2025年の有料観覧席の抽選申込受付は終了しました。

Nagaoka



【長岡市】

昭和22年に始まった「長岡まつり」の一大イベント「長岡まつり大花火大会」。毎年、県内外から多くの人々が訪れるこの花火大会には、戦争で亡くなられた方への慰霊と平和への想いが込められています。見どころは、長岡とゆかりの深い偉人や映画をモチーフに打ち上げられる「天地人花火」、

「この空の花」のほか、平成16年に発生した中越大地震からの復興への祈りを込めて誕生し、開花幅が約2kmにも及ぶ圧倒的なスケールの超ワイドスターマイン「復興祈願花火フェニックス」。長岡の夜空を彩る花火は、平和への想いをつなぎ、感動をよんでいます。

data 打上場所:長岡市信濃川河川敷周辺 問い合わせ:長岡花火財団 tel.0570-00-8283

イベント



### 越後山古志「牛の角突き」大会

新潟県長岡市山古志地区で1000年以上前から続く伝統行事。1トンもの牛が角を突き合わせて力を競う光景は迫力満点! 国の重要無形民俗文化財にも指定されています。

data

山古志闘牛会  
tel.0258-59-3933

開催日は  
こちら▶



春から秋にかけて  
開催されます



土産



### ガトウ専科 夏花火館

長岡まつり大花火大会の正三尺玉をかたどった『夏花火パイ』(145円)は、サクサクとした軽い食感と、香ばしいバターの香りが特徴です。長岡土産の新定番!

data

新潟県長岡市今朝白2-5-15  
tel.0258-94-5800

花火の感動を  
お持ち帰りください



長岡市に行ったら  
ここにも立ち寄ろう



# 越後三大花火大会



Kashiwazaki



【柏崎市】

## ぎおん柏崎まつり 海の大花火大会

7月26日(土) ※2025年の有料観覧席の抽選申込受付は終了しました。

海面に広がる海中空大スターマインや、600mに渡るワイドスターマインをはじめ、「海の大花火」ならではのロケーションを生かした花火が打ち上がります。

**data** 打上場所: 柏崎中央海岸  
問い合わせ: ぎおん柏崎まつり協賛会  
(柏崎市商業観光課) tel.0257-21-2334

観光  
スポット



柏崎市に行ったらここにも立ち寄ろう

## 萩ノ島かやぶきの里

日本の原風景を垣間見ることができる萩ノ島は、民家が田んぼを囲んで建ち並ぶ全国でも貴重な環状集落です。四季を通じ多くのスケッチや写真愛好家も訪れます。

**data** 新潟県柏崎市高柳町萩ノ島 1090-2  
tel.0257-41-3252



観光  
スポット



小千谷市片貝町に行ったらここにも立ち寄ろう

## 小千谷市 錦鯉の里

錦鯉の発祥地、小千谷市。その歴史を紹介し、錦鯉を見られる世界唯一の展示施設。日本庭園や屋内にある鑑賞池には約20品種、300匹以上の錦鯉が泳ぎ、間近で鑑賞できます。

**data** 新潟県小千谷市城内 1-8-22  
tel.0258-83-2233

OJIYA



【小千谷市】

## 片貝まつり 浅原神社秋季例大祭奉納大煙火

9月12日(金)・13日(土)

三尺玉発祥の地、片貝を舞台に行われる奉納煙火の目玉は夜空に大輪の花を咲かせる世界最大の打ち上げ花火「正四尺玉」。直径800メートルもの大輪の花を夜空に咲かせます。

**data** 打上場所: 浅原神社裏手  
問い合わせ: 片貝町煙火協会 tel.0258-84-3900

# 夏の新潟を味わう

豊かな水資源と肥沃な大地に恵まれた新潟は、おいしいもので溢れています。瑞々しい夏の恵みをご一食ください。

## 枝豆

Edamame

枝豆の作付面積全国1位



新潟で栽培されている品種は約40種類。5月中旬～10月中旬までリレーするように旬が訪れます。



△新潟の枝豆についてはこちら

## 岩牡蠣

Iwagaki

夏が旬の究極の味覚



身が大きく厚みがあり、味わいは濃厚かつクリーミー。新潟県村上市を中心に、夏季限定で味わえます。

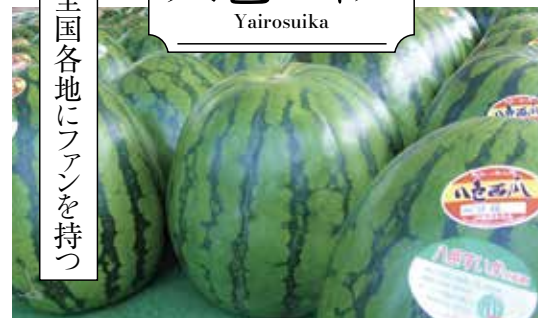


△岩牡蠣を楽しむ店舗情報はこちら

## 八色スイカ

Yairosuika

全国各地にファンを持つ



新潟県南魚沼市八色原地区で栽培されるブランドスイカ。13度前後と非常に高い糖度でシャリシャリとした食感が魅力です。

## トウモロコシ

Toumorokoshi

果物のような甘さ



ミネラル豊富な雪解け水が育む新潟県津南町産のスイートコーンは甘みが強く、フルーツのようだと表現されます。

## 生酒

Namazake

清々しくフレッシュな風味



冬から春先にかけて搾ったお酒を火入れせずに低温熟成させることで、フレッシュな味わいが楽しめます。



△地酒情報はこちら





新潟県民が愛してやまない 

Food
食

Culture
文化



# THE NIIGATA Bit GINZA 夏の おすすめ



**新潟県産ゴールドラッシュ  
(とうもろこし)の炊き込みご飯**  
3,980円(税込)

新潟県産の糖度16~18度のフルーツのような甘さのスイートコーンをふんだんに使用。『京都八代目儀兵衛』監修の新潟県の極上のお米と共に特注の有田焼の釜と専用のコンロで炊き上げます。



**本田農園フルティカトマトと  
イタリア産ブラータチーズの冷製パスタ**  
2,750円(税込)

新潟県新潟市北区豊栄にある本田農園の高糖度のフルーティカトマトをイタリア産ブラータチーズと共にカプレーゼ風のさっぱりとした冷製パスタに仕上げております。暑い夏にぴったりな逸品です。



**【テイクアウト】  
新潟厳選食材オードブル**  
16,500円(税込)~

佐渡産南蛮海老真丈、魚沼産八色しいたけ、三条市産下田豚、新潟県銘柄鶏「越の鶏」、新潟和牛などに加えて、新潟の旬の食材をふんだんに取り入れたオードブルです。ご予算に合わせたご注文、ご希望に合わせたメニュー変更などの対応が可能です。パーティー、懇親会や会議後の打ち上げなどにぜひご利用ください。



**THE NIIGATA Bit GINZA 店長 神保 益隆さん**

私たちTHE NIIGATA Bit GINZAは、「新潟と共に生きる」をコンセプトに銀座から新潟の魅力を発信しています。料理・ドリンクのみならず、内装やカトラリー・器に至るまで世界に誇る新潟の逸品をご用意しており、私たちの大好きな新潟を感じていただける空間となっています。皆様のお越しをお待ちしております!

## いいトコ新潟! 移住者 Interview



### 愛知から南魚沼へ移住し、林業の世界へ

**荻原 真人さん**  
Ogiwara Masato

愛知県でカーディーラーの営業職をしていた荻原さんは、結婚を機に2019年より妻の紘子さんの地元である南魚沼市へ移住。「愛のために南魚沼へ来ました(笑)」と微笑む荻原さんだが、新潟県では前職と全く違う仕事がしたいと思い、まずハローワークへ。そこでたまたま置いてあった林業の冊子を見て「カッコいい!」と感じ、すぐに(現職場である)南魚沼森林組合に問い合わせをして林業の世界へ飛び込むことになった。当時、荻原さんは32歳。「山を整備する仕事は大変そうだけど、大学まで

陸上部で体力的にはまあまあ自信があったので大丈夫だろうと。遠距離恋愛中に南魚沼市を何度か訪れていて、自然いっぱい良いところだと思っていたし、何事もやってみないと分からないので不安はなかったですね。それから7年。現在の心境を聞くと「自然を守り、人の役に立つ仕事だと実感しています。森林の中で、ひとりではなく仲間と協力して行なうのも魅力的だし、毎回ワクワク感と緊張感を持って仕事に向かえるのも良い。やり始めた頃よりも「カッコいい仕事だ!」という思いがますます強まりました。」

「林業は、自然を守り、  
人の役に立つ仕事です」



荻原さん 経歴 — 宮城県 — 愛知県 — 新潟県南魚沼市



銀座・新潟情報館

**THE NIIGATA**

東京都中央区銀座5-6-7 SANWAすずらんBldg. B1F~3F・8F

tel.03-6280-6635(代表)

(受付時間10:00~18:30 ※年末年始(12/29~1/3) 除く)

fax.03-6280-6636 mail.the-niigata@nico.or.jp



アクセス

東京メトロ

銀座駅A1・B5出口より徒歩2分

JR

有楽町駅より徒歩8分

各フロアの営業時間は  
ホームページよりご確認ください

