

新潟がもっともっと好きになる

# THE NIIGATA News ~@銀座~

2025.  
**12**  
WINTER  
Vol.7

## 至高の一杯に出合う 新潟5大ラーメンの旅

銀座で知る  
新潟の魅力  
THE NIIGATA News



facebook



Instagram



LINE



X

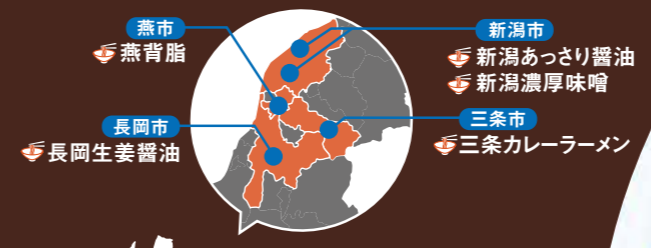
公式SNSで旬の情報を発信

Special Feature  
行こう  
新潟  
Go To Niigata

長岡生姜醤油 燕背脂 新潟あっさり醤油 新潟濃厚味噌 三条カレーラーメン

# 新潟5大ラーメンの旅へ

今年の冬は、雪国・新潟へ身も心も温まるラーメン旅に出掛けませんか



## 長岡生姜醤油

トンコツと鶏ガラベースを用いた濃厚醤油スープが特徴。生姜醤油の香りと噛むほどに旨みあふれる自慢のチャーシューが食欲をそそる



## 新潟あっさり醤油

澄んだ琥珀色のスープは、煮干しがほんのり香る淡麗醤油味。極細の縮れ麺がすっと喉を通る心安らぐ一杯



## 新潟濃厚味噌

超濃厚な味噌スープに、割りスープを加えて好みの濃さに調整する独特なスタイル。極太のモチモチ麺がクセになる



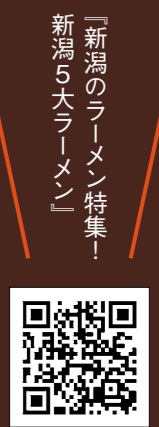
工場の町・燕市のソウルフード。極太麺とスープに背脂を振りかけ、冬の寒い時期の出前でも冷めにくくする工夫が凝らされている

## 燕背脂



## 三条カレーラーメン

昭和初期に誕生。豚骨と煮干しを使用したスープとカレー餡が絡む、スパイシーかつ奥深い味わいが特徴のご当地麺



「新潟のラーメン特集！新潟5大ラーメン」

## 心温まる一杯で新潟の風土を感じて

日本有数のラーメン激戦区、新潟県。その地位を確立しているのが、地域文化が磨き上げた「新潟5大ラーメン」です。降り積もる雪の如く、真っ白な背脂が丼を覆う「燕背脂」、別添えの割スープが特徴的な「新潟濃厚味噌」、繊細な味わいを楽しむ屋台発祥の「新潟あっさり醤油」、そして独自の進化を遂げた「三条カレーラーメン」——。新潟県内各地の風土と歴史が生んだ5つのラーメンは、もはやご当地グルメの枠を超えた、新潟の誇りです。この5杯を巡ることこそ、真のラーメン王国・新潟の真髄を知る旅となるでしょう。

私のイチオシの一杯はこちら！



新潟県内のラーメン店の情報を発信し、ラーメンの魅力を伝えるInstagramマガジン「ラーメン団」(@nrni365)を運営。一か月に食べるラーメンはなんと20杯！

煮干し出汁の旨み抜群のスープ+背脂！もにゅ麺もうまい！長岡で愛され続けるお店！

安福亭 本店の『老麺 大油』(950円)



data 長岡市柏町1-2-18  
tel.0258-33-3751  
11:00~L020:00 月・火、第3日休  
席50 P35台

直径30センチのデカ丼で楽しむ  
キレのある生姜醤油とチャーシューが最高！

ラーメンたいちの  
正油チャーシュー大盛(1,450円)



data 長岡市塚東町50  
tel.0258-29-3259  
11:00~19:00  
木・第2・4金休 席18 P10台

大量のゲンコツと香味野菜、生姜を使用したパンチが効いた生姜醤油スープは地元長岡市民に加え、県外のラーメンファンも虜にしている。

# 新潟は『ラーメン県』!

一度は訪れたい!

## 新潟5大ラーメンの名店ガイド

### 長岡生姜醤油 代表

#### 青島食堂 宮内駅前店

長岡生姜醤油ラーメンの元祖として名高い老舗。大量の生姜を用いたスープは、コクがありながらもすっきりとした後味。食べ終える頃には体がポカポカと温まります。

data 長岡市宮内3-5-3  
tel.0258-34-1186  
11:00~19:00  
第3水休 席16 P9台



### 新潟あっさり醤油 代表

#### 三吉屋 本店

「あっさり醤油」を代表する老舗。黄金色のスープと縮れた細麺がマッチするノスタルジックな醤油ラーメンは、新潟市民のソウルフードと言っても過言ではありません。

data 新潟市中央区  
西堀通5-829  
tel.025-222-8227  
11:00~15:00  
火休 席22 P提携あり



### 新潟濃厚味噌 代表

#### こまどり

新潟濃厚味噌の元祖。トンコツや鶏ガラなどのうまみを引き出したスープに異なる3種の味噌をブレンド。モチモチとした極太麺が濃いめの味噌スープと相性抜群!

data 新潟市西蒲区竹野町  
2454-1 tel.0256-72-2827  
11:00~14:30 / 16:30~21:00  
(土は11:00~21:00、日は11:00~19:00) 木休 席60 P60台



### 三条カレーラーメン 代表

#### 大衆食堂 正広

大きめに切ったニンジンや玉ネギ、ジャガイモ、肉がゴロゴロ。数種のスパイスを効かせたカレーが歯応えのある自家製細麺と好相性。ライスを追加注文して2度楽しむのもおすすめ。

data 三条市石上2-13-38  
tel.0256-31-4103  
11:00~16:00(LO15:30)  
金~日曜は11:00~16:00 / 17:00~21:00  
月休 席86 P16台



## 「新潟5大ラーメン」のほかにも! まだまだある! 必食の一杯

妙高名物のとん汁がラーメンに!



#### とん汁たちばなのとん汁ラーメン (970円)

全国的にも有名で行列のできたとん汁専門店。この店を訪れたら、看板メニューである「とん汁定食」を差し置いてでも味わってほしいのが「とん汁ラーメン」。玉ネギの甘みを最大限に引き出した唯一無二の味噌ラーメンです。

data 妙高市栗原2-3-10  
tel.0255-72-2450 10:30~14:30 / 16:30~18:30 月休 席40 P20台

火焰土器をイメージしたユニーク麺



#### 手打ちラーメン 万太郎の火焰タンタンメン (980円)

「大地の芸術祭」の開催地としても知られる十日町市のラーメン店。おすすめは縄文時代中期に信濃川流域を中心に作られた「火焰土器」を模した妻有焼の器に盛り付けた「火焰タンタンメン」。地元伝統野菜「かぐら南蛮」を使った刺激的な辛さがグセになります。

data 十日町市高田町6-733-9  
tel.025-757-0398 7:00~21:30 (LO21:00) 無休 席32 P共有

麻婆麺の名店、ここにあり!



#### ラーメン工房 まるしんのマーボー麺 (900円)

新潟県内に麻婆麺を広めたことされる人気店の「マーボー麺」。特徴は甘辛くとりが強い麻婆餡。山椒がふんわりと香る餡と醤油ベースのスープが、細い縮れ麺によく絡みます。子どもからお年寄りまで食べられるようにと辛さは控えめ。

data 新潟市江南区早通5-1-2  
tel.025-381-8649 11:00~14:00 月、第3水休 席35 P35台

### 燕背脂 代表

#### 杭州飯店

言わずと知れた燕背脂ラーメンの名店。極太麺と濃厚な煮干し醤油スープを上質な背脂が覆う「中華そば」は、全国のファンを魅了し続けています。

data 燕市燕49-4  
tel.0256-64-3770  
11:00~14:30 / 17:00~20:00  
(土日は11:00~18:30、  
スープなくなり次第終了)  
月休 席75 P50台



# 新潟のロケ地情報 あの作品のあの場所に行ってみよう!

新潟の豊かな情景が彩った名作のロケ地をご紹介します! 作品の世界に飛び込める、とっておきの場所を訪ねてみませんか?

県内ロケ地巡りの情報など、新潟県×映画の歴史がこの一冊に集結!  
聖地巡礼にも持ち歩きたい本が誕生しました!

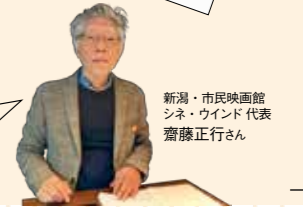
### みるかたる つくる にいがた映画130年史

1895年の映画誕生以来、多くの新潟県人がその発展に関わってきました。この度、新潟の映画史を一冊にまとめた書籍が完成。新潟で撮影された有名作品や、地域にあった映画館のエピソード、上映会にまつわる苦労話などが満載です。本書では、映画誕生とほぼ同時期から新潟で上映・撮影が行われてきたことが分かり、ゆかりの映画関係者リストや年代別ベストテンなどの資料も充実。製作者の苦労も上映者の努力も、そして観客の喜びも、すべてが懐かしい記憶としての本です。

定価:4,070円(税込)  
販売先:シネ・ウインドほか  
新潟県内の書店など



シネ・ウインド開館40年目の  
事業のひとつとして制作し、  
5年がかりでできた本です。



新潟・市民映画館  
シネ・ウインド代表  
齋藤正行さん

## 新潟県内で撮影された作品をご紹介します

### か「く」「し」「ご」と



©2025「か」「く」「し」「ご」と」製作委員会  
©2017住野よる / 新潮社

映画『か「く」「し」「ご」と』は、新潟市内のさまざまな場所で撮影された作品です。Blu-ray・DVDが発売中で、メインロケ地となった県立新潟商業高校や、夜の海岸での花火シーンの裏側など、作品の魅力をより深く味わえる特典映像も収録されています。また、ロケ地ガイドも公開されているため、映画の世界を実際に巡る楽しみも広がります。



▲公式サイトはこちら

#### ロケ地紹介 /

#### どっぺり坂 | 新潟市中央区



新潟砂丘の傾斜地にあるどっぺり坂。40mほどの階段になっており、上に登ると新潟市内の街並みを眺めることができます。



ロケ地マップも公開中

### 火の華



© animoproduce Inc. All Rights Reserved.

日本伝統の花火をモチーフに、〈戦う〉とは何か、〈平和〉の在り方とは何か、人間の本质を鋭く問いかける作品です。小千谷市の「小千谷煙火興業」の全面協力のもと、花火づくりの工程から打ち上げ現場までリアルに描写。新潟県内の風景も多数登場し、新潟にゆかりのある方なら「見覚えのあるあの場所」がきっと出てくるはず。▲公式サイトはこちら



▲公式サイトはこちら

#### ロケ地紹介 /

#### 小千谷闘牛場 | 小千谷市



国指定重要無形民俗文化財「牛の角突き」が開催される小千谷市の闘牛場。闘牛は例年5月から11月にかけて開催されます。



ロケ地マップも公開中

### ヒゲマ!!

2026年1月23日(金)公開



©2025 映画「ヒゲマ!!」製作委員会

エンタメ性と鋭い社会性を両立させる内藤瑛亮監督が手掛けたオリジナル映画『ヒゲマ!!』。〈闇バイト VS ヒゲマ〉という前代未聞のシチュエーションで描かれる物語で、主演は国民的俳優・鈴木福。迫力あるヒゲマとの攻防シーンは、本作の大きな見どころです。撮影は、新潟市をはじめ、新潟県内の各地でも行われました。



▲公式サイトはこちら

その他話題のドラマや青春映画のロケ地をご紹介します!





# 食

Food

## 妙高市 かんずり



幅広い料理に使える  
万能調味料です！



製造部 富井さん

妙高市に伝わる伝統的な発酵香辛調味料。主原料の唐辛子を雪の上にさらし、アクと塩気を抜いて米糶や柚子、塩を加えて3年以上熟成・発酵させて作られます。唐辛子のうま味と柚子の爽やかな香りとまろやかなコクが特徴で、「東の柚子こしょう」とも称されています。

data 問い合わせ:有限会社かんずり  
tel.0255-72-3813



## 新潟県民が愛してやまない

### 食

### 文化

# ニイガタカルチャー

新潟県民ならだれも知っているけれど、  
県外では意外と知られていない「食」や「文化」がまだまだあります。  
新潟がもっと好きになる情報をお届けします！

# 文化

Culture

## 小千谷市

### 小千谷縮雪ざらし

小千谷縮は夏の着用に用いられる高級麻織物。その仕上げの工程として、雪国の知恵である雪ざらしが欠かせません。2月下旬に雪上に広げて日光と雪の力で自然に漂白し、布を傷めずに白さを際立たせ、風合いを柔らかくします。ユネスコ無形文化遺産にも登録されています。

data  
問い合わせ:  
小千谷織物同業協同組合  
tel.0258-83-2329



# Winter Event Information

## 新潟冬のイベント



◆ ◆ ◆ ◆ ◆  
その他県内観光情報はこちら

十日町市



### むこ投げ

1/15(木)

十日町市松之山温泉に伝わる小正月行事。前年に結婚した婿を集落の若者が約5mの雪の斜面に投げ落とす奇祭で、嫁を奪われた腹いせが由来とされますが、現在は夫婦の絆を深める祝いの儀式となっています。

data  
会場:新潟県十日町市松之山湯本  
(松之山温泉薬師堂)  
問い合わせ:松代・松之山温泉観光案内所  
tel.025-597-3442

小千谷市



### 第50回おぢや風船一揆

2/21(土)・22(日)

小千谷市で毎年開催される、雪国の春を呼ぶ風物詩。日本海カップを兼ねた熱気球の大会で、真っ白な雪原に色とりどりの熱気球が舞い上がります。夜には火花の打ち上げと気球のライトアップにより、幻想的な雪原の景色を楽しめます。

data  
会場:新潟県小千谷市西中ほか  
問い合わせ:おぢや風船一揆実行委員会  
(一社)小千谷観光協会内  
tel.0258-86-0288

村上市



### 村上どんぶり合戦 2025年秋・冬編

～3/31(火)

村上市内27の飲食店が、村上牛や鮭、旬の海鮮といった地元の食材を贅沢に使った個性豊かなオリジナル丼を提供します。新潟県の最北部に位置する村上市の豊かな食を期間限定で味わえるグルメ企画です。

data  
会場:新潟県村上市内27店舗  
問い合わせ:村上駅前観光案内所  
tel.0254-53-2258

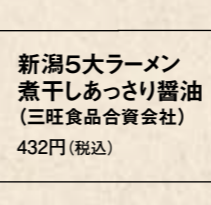
# THE NIIGATA Information

ご自宅で食べられる新潟を代表する個性豊かなご当地ラーメン、冬の乾燥を防ぐ新潟地酒コスメをご紹介します。

## 1F ショップ



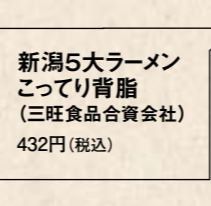
新潟5大ラーメン  
カレー  
(三旺食品合資会社)  
432円(税込)



新潟5大ラーメン  
煮干しあさり醤油  
(三旺食品合資会社)  
432円(税込)



新潟5大ラーメン  
濃厚みそ  
(三旺食品合資会社)  
432円(税込)



新潟5大ラーメン  
こってり背脂  
(三旺食品合資会社)  
432円(税込)



新潟5大ラーメン  
生姜醤油  
(三旺食品合資会社)  
432円(税込)

自家製麺を使用した三旺食品のオリジナル商品。ご家庭で気軽に生麺を食べていただきたいという思いから開発されました。新潟を代表する5種類の袋入りラーメンが1食ずつ化粧箱に入っています。調理も簡単で乾燥野菜がそれぞれに入っており、熱湯を注いで電子レンジで4～5分加熱したら完成。本格的なモチモチ食感のラーメンが出来上がります。新潟を離れて暮らす方への贈り物や県外への新潟土産として人気。商品を通して、自社の製麺技術と生麺の美味しさを全国に伝えています。

## 2F ショップ

### 上善如水 ハンドトリートメントゆず (白瀧酒造)

1,100円(税込)

肌を優しくケアする、酒蔵生まれのハンドクリーム。「ユズ果皮油(香り成分)」を配合し、柚子の爽やかでスッキリとした香りに癒されます。



### 上善如水 ミルクエッセンスマスク (白瀧酒造)

528円(税込)

乳液タイプ美容液をたっぷり含んだ酒蔵生まれのフェイスマスク。シートは厚めを採用し、お肌のにせている時間も成分が蒸発しにくいものを選びました。週に1度の集中ケアでより弾力のあるみずみずしいお肌に。

### reint フェイスマスクプレミアムケア (株式会社八海山)

1,100円(税込)

「発酵」がテーマのシートマスク。満足度の高い保湿力、エイジングケア、八海山独自成分などを盛り込み、米、麹菌、酵母による発酵の力をふんだんに詰め込んで仕上げたプレミアムアイテムです。ご褒美ケアや特別な日におすすめ。思わず深呼吸したくなるような、おだやかで安らぎを感じる香りがリラックスタイムを彩ります。



### メタル丼Jr 塗装仕様(株式会社カンダ) 5,500円(税込)

中空二重構造のステンレス食器。中空の断熱層を設けることにより、高い保温/保冷効果があります。あたたかい料理もつめたい料理も、最後の一口まで美味しい温度で召し上がっていただけるほか、中身の熱が直接手に伝わりにくい優れたものです。



※価格は変更になる可能性がありますので、ご了承ください。

## THE Event Report

### 11/15(土) 銀座「THE NIIGATA」発バスツアー 雪が育む一粒の「おこめ物語」と絶景「清津峡」 新潟の“人”に直接会いに行く初の銀座発着バスツアーを催行!

THE NIIGATAが企画、十日町市観光協会及び新潟の旅行会社と連携し、新潟へのバスツアーを初めて行い、首都圏の10～90代の男女39名からご参加いただきました。新米をはじめとする地元食材、体験・交流、絶景に加え、天候や紅葉のタイミングにも恵まれ、多くの参加者から「満足した」、「新潟への関心が高まった」との感想をいただき、秋の十日町の魅力を存分に満喫していただきました。

レポートはこちら



THE NIIGATA BitGINZAの **おすすめ**



**佐渡牡蠣のオイルパスタ**  
ランチ 3,980円(税込) / ディナー 3,080円(税込)

牡蠣が美味しいこの季節に佐渡島から牡蠣が届きました。冬の期間限定でこちらの「佐渡産牡蠣のオイルパスタ」を、ランチ・ディナーともにご用意しております。クリームパスタのご用意もありますのでぜひ一度お試しください。



**プライベートブランドの生ハム**  
2,640円(税込)

三条市、旧下田村の透き通る水とコシヒカリで育てられた豚肉を使い、生産者とBitスタッフが協力し、最高の「国産生ハム」づくりにチャレンジしました。長期熟成ならではのとろける旨みと、噛むほどに広がる満足感を、ぜひご体感ください。



**宴会プランの魚介の盛り合わせ**  
技 8,800円(税込) / 極 11,000円(税込)

忘年会や新年会はぜひBitで！ 豪華な宴会プランをご用意しております。写真は極コースです。新鮮な魚介、中には新潟の佐渡島の南蛮エビをご用意しております。2時間の飲み放題も付いたこちらのプランをぜひご賞味ください。

いいトコ新潟!  
**移住者**  
Interview



住まいは海の目の前。サーフィンを満喫!  
**西原典雄さん**  
Norio Nishihara

「長年の夢だったセレクトショップを1階にオープン」

新潟市東区出身の西原さんは高校卒業後に上京。アパレル企業や小売チェーン店で働いたあと、奥様とともに2022年、新潟市へUターン。移住を決断したのはコロナ禍だった。「母が新潟市でひとり暮らしをしていることもあり、できるだけ母の近くで暮らしたいと思い、移住を決めました」。移住した場所は奥様との共通の趣味であるサーフィンを楽しみたいということもあり、海の目の前に家を建てた。アパレル業界にいた西原さんの夢のひとつがセレクトショップを持つこと。

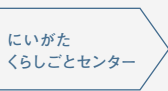
2階は住居、そして1階には雑貨を中心に販売する『サンデー Beach』というお店をオープンさせた。移住の際、海のそばから通勤できる企業を探していたところ、スワロー工業に出会うことができました。スワロー工業では『LALPHA (ラルファ)』というアウトドアブランドをはじめとしたライフスタイル課のWEBマーケティングを主に行っている西原さん。「東京で払っていた家賃で、新潟では家が建ちます(笑)。奥さんと趣味を満喫しながら、新潟暮らしを楽しませてもらってます」。



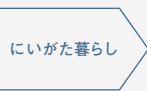
西原さん 経歴 — 新潟市東区 — 東京都 — 新潟市西蒲区

**BIF** 移住相談窓口 / にいがた暮らし・しごと支援センターからのお知らせ

地下1階の『にいがた暮らし・しごと支援センター』では新潟への移住をお考えの方の相談を受け付けています。まずはご相談を!



新潟のU・Iターンに関する情報はこちらからも!



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)  
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

