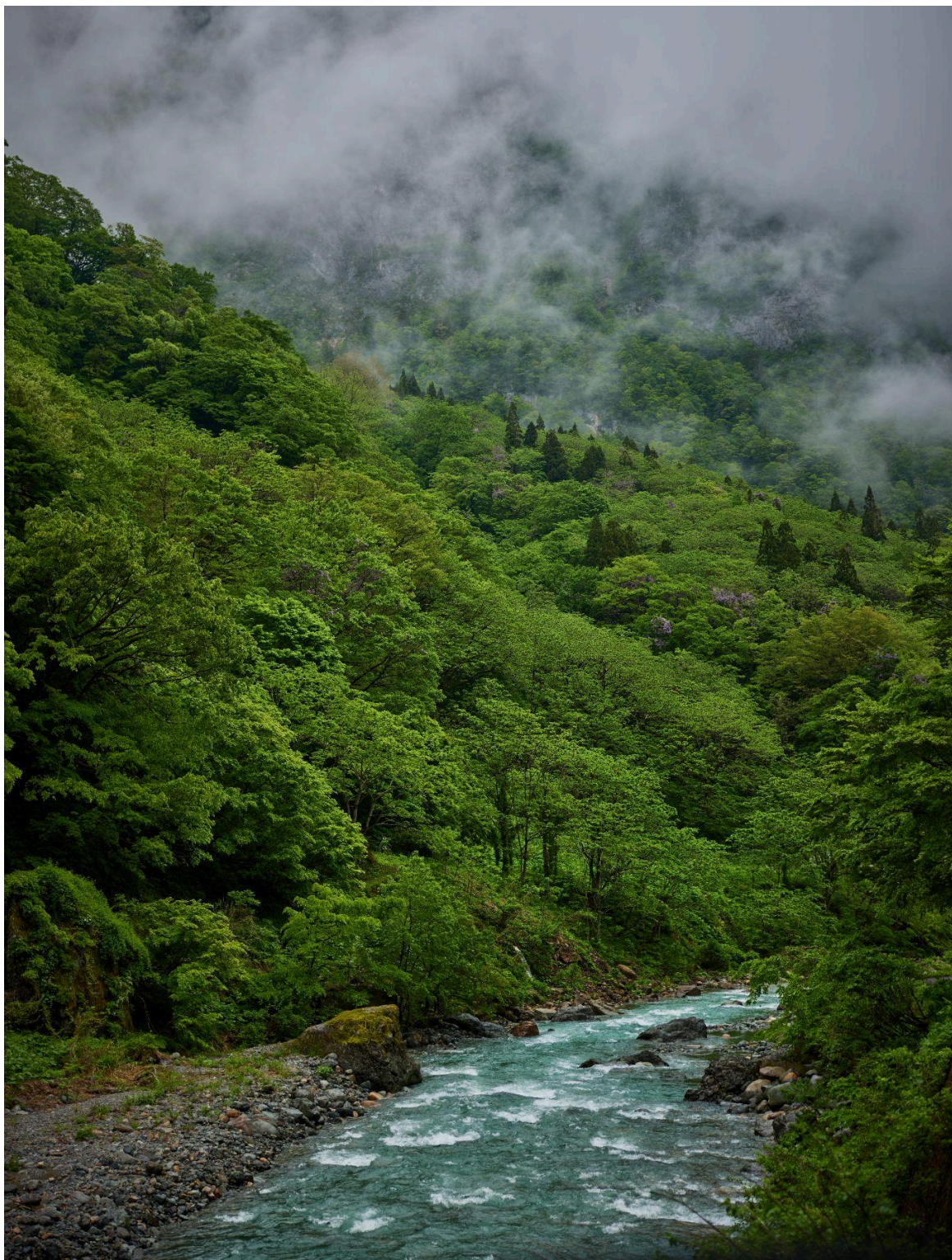

NIIGATA NEWS RELEASE

2026.7

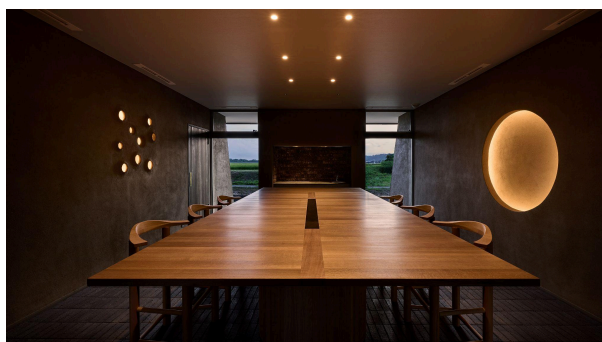
公益社団法人 新潟県観光協会

MAIL | umasa@niigata-kankou.or.jp WEB | [にいがた観光ナビ](#)



「建築界のオスカー」で世界一に 新潟の山里に建つ1日1組のオーベルジュ『Né』

新潟県新発田市の山里に佇む、2025年10月開業の一日一組限定のオーベルジュ『Né（ネ）』が、2026年6月、建築界最大の国際賞『Architizer A+Awards 2026』の「建築＋環境」部門で世界中の一般投票による第1位（Popular Choice Winner）を受賞。世界80を超える国々から集まった作品の中から選出されました。



建築——土地の土と木だけで建てた、「大地へ還る建築」

300年続く本間家の土地に建つこちらは、コンクリートを一切使わず、数多くの木杭で地盤を固めて建物を「浮かせる」、日本古来の伝統的な建て方。壁は敷地内の土を半年間「発酵」させ、職人が手仕事で塗り重ねたもので、建物の色は大地の色そのものです。

料理——13皿で、新潟の「時間」を味わう

総料理長・布施真さんによる13皿のコースは、「終わりから始まりへ」をテーマに、新潟の発酵・乾燥・熟成文化を軸に構成。食材はほぼすべて地場産で、山菜、川魚、ジビエ、海の幸を地域の蔵元の日本酒とともに提供します。



Né（ネ）

公式web：<https://ne-auberge.jp/>

所在地：新潟県新発田市石喜180（本間家旧居・約3,200嶋）

開業：2025年10月 宿泊形態：一日一組限定（2名～4名）

料金：1名あたり90,200円～98,000円（2～4名利用時・税込）

受賞：Architizer A+Awards 2026 Architecture + Environment部門 Popular Choice Winner（世界1位）

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000013.000150651.html>

世界のメディアが新潟を特集

世界のラグジュアリー旅行をけん引するアメリカの「Condé Nast Traveler」、体験型旅行の新潮流を発信するアメリカの「AFAR」、イギリスの地域発ライフスタイルメディア「Hemel Today」——2026年春、3つの海外メディアが相次いで新潟を取り上げました。スキーリゾート、日本酒、海の幸、世界遺産の島・佐渡、雪国の発酵文化、アート、そして宿泊施設まで、それぞれ異なる切り口で新潟の魅力を伝えています。

Condé Nast Traveler（米）



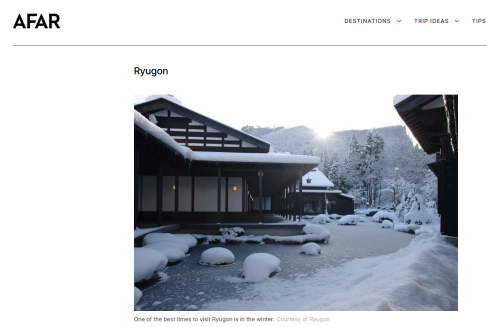
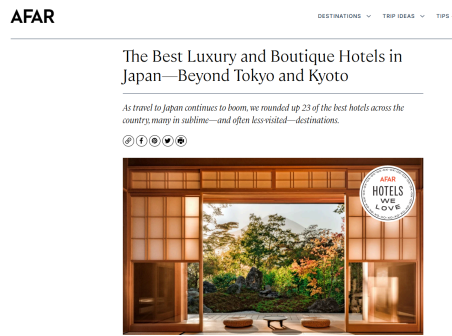
アメリカのラグジュアリー旅行誌「Condé Nast Traveler」は2026年4月、新潟を「スキー、海の幸、日本酒の楽園」として特集しました。記事では、米・水・雪が育てた食文化、越後妻有アートフィールド、古町芸妓、燕・三条の職人、村上の鮭文化、寺泊の海鮮市場、古町芸妓の花街、そして世界遺産の島・佐渡でのたらい舟・金山・酒蔵体験まで、県内各地の魅力が紹介されています。宿泊施設についても、HAKKO HOUSE、雪の家古澤邸、ryugonなどが個別に取り上げられ、「新潟の優れた宿泊施設は、それ自体が体験になっている」と記しています。また、2026年の新潟ガストロノミーアワードでグランプリを受賞した「登喜和鮎」、女性シェフ賞を受賞した「早苗饗（さなぶり）」（里山十帖）も紹介されています。

Condé Nast Traveler（米）

記事タイトル | What to Do in Niigata, Japan's Haven for Skiing, Seafood, and Sake（新潟でできること：スキー、海の幸、日本酒の楽園）2026年4月掲載

記事URL | <https://www.cntraveler.com/story/what-to-do-in-niigata-japans-haven-for-skiing-seafood-and-sake>

AFAR (米)



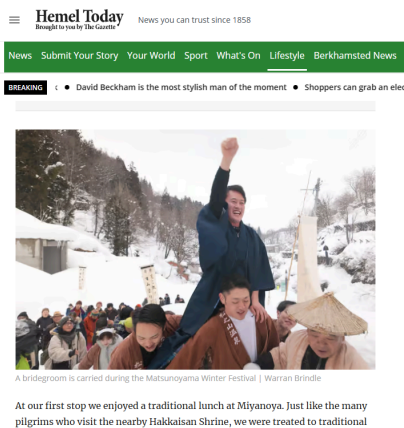
アメリカの体験型旅行専門誌「AFAR」が毎年発表する注目企画「Hotels We Love」では、東京・京都を超えた日本各地のラグジュアリー＆ブティックホテル23施設を厳選。その中に新潟県から唯一、南魚沼市の旅館「ryugon」が選ばれています。ryugonが持つ雪国の食・建築・温泉・文化体験の総合的な価値が評価されました。

AFAR (米)

記事タイトル | The Best Luxury and Boutique Hotels in Japan—Beyond Tokyo and Kyoto（東京・京都を超えた、日本最高のラグジュアリー＆ブティックホテル23選）2026年4月掲載

記事URL | <https://www.afar.com/hotels/best-hotels-japan>

Hemel Today (英)



5月には、イギリスの「Hemel Today」に新潟の冬の滞在について掲載されました。魚沼エリアでの滞在、清津峡渓谷トンネル、松之山の冬のまつり「すみ塗り」、妙高でのスノーボードなど、実際の旅の体験が綴られています。記事は「スキーや山岳体験から、本物の文化体験、上質な宿泊施設、伝統工芸まで。新潟は一年を通じて楽しめる目的地だ」と締めくくられています。

Hemel Today (英)

記事タイトル | There's snow place like Japan's stunning Niigata region（日本屈指の絶景地・新潟は別格のスノーカントリー）2026年5月掲載

記事URL | <https://www.hemeltoday.co.uk/lifestyle/theres-snow-place-like-japans-stunning-niigata-region-8543759>

トキエア、神戸⇒佐渡 チャーター便を運航

2026年5月28日、12年ぶりに佐渡空港が開きました。2026年秋には一般利用者向けの旅行商品として、神戸・中部国際空港と佐渡を結ぶチャーター便の販売開始が予定されています。



2026年5月28日、新潟を拠点とする地域航空会社・トキエアが、神戸空港と佐渡空港を結ぶチャーター便を初めて運航しました。佐渡空港に旅客機が着陸するのは2014年以来12年ぶりのことです。神戸から1時間22分のフライトで、今回は旅行会社関係者を中心に約20名が搭乗し、運航・観光面での課題確認を兼ねた検証飛行として実施されました。

佐渡島へのアクセスはこれまで、新潟港（新潟市）からのフェリー（約2時間30分）またはジェットfoil（約1時間5分）、直江津港（上越市）からのフェリー（約2時間30分）が中心でした。今回の運航結果を検証した上で、2026年秋には神戸・中部国際空港などと佐渡を結ぶ一般利用者向けの旅行商品として、チャーター便の展開が予定されています。将来的な定期便化も視野に入れた動きが続いており、2024年に世界文化遺産に登録された「佐渡島の金山」への関心が高まるなか、佐渡へのアクセスの選択肢が広がりました。

新潟県内に、個性的な宿が続々と誕生

歴史的な建物の再生、まちなかへの滞在型ホテル、海中透視船を生かしたユニークなホテル、「一村貸し」——それぞれに異なる文脈と個性を持つ5つの宿をご紹介します。

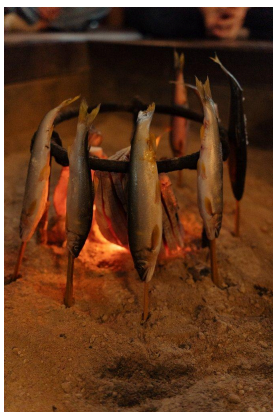
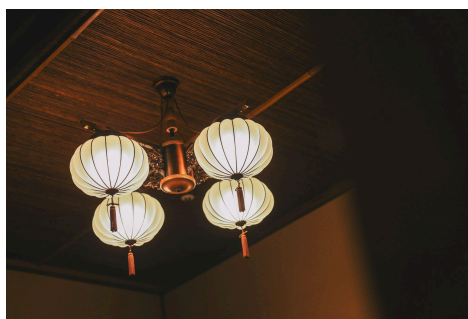
01 NIPPONIA 新潟古町 花街  新潟市中央区

02 TOVILLA STAY Niigata-Honcho  新潟市中央区

03 Lane (レーン)  新潟市中央区

04 Harbor base SHARK  佐渡市

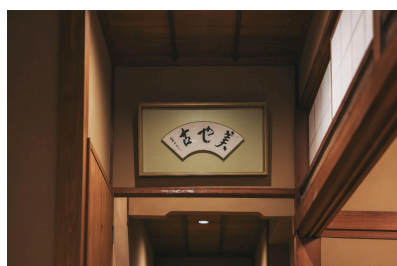
05 宿屋 堂道 (どうみち)  糸魚川市



01 NIPPONIA 新潟古町 花街

現役の芸妓が今も息づく、全国でも数少ない花街・古町。

その記憶をそのままに再生した三棟に、泊まれるようになりました。



古町は江戸時代から北前船の寄港地として栄えた港町で、船乗りや商人が行き交うなかで花街文化が根付いた地域です。最盛期には数百人の芸妓が活躍したといわれ、現在も現役の芸妓が在籍する全国でも数少ない花街のひとつです。そのエリアに残る3棟の建物を再生したのが「NIPPONIA 新潟古町 花街」（2026年4月オープン）。手がけたのは、全国33地域で歴史的建造物の再生に取り組むNIPPONIAブランドです。

3棟はそれぞれ異なる歴史を持ちます。芸妓が芸を披露した待合茶屋「美や古（みやこ）」にはバーと芸妓を呼べるお座敷を併設。刃物店だった「うち波（うちは）」は長屋の奥に客室を設け、華道の師範宅だった「はな弥（はなや）」は中庭で四季の植物を楽しむ一棟貸しです。「まち全体がひとつのホテル」というコンセプトのもと、宿内にレストランを設けず、宿泊客が古町の飲食店へ自然と足を向けるスタイルを提案しています。

全3棟 1室1泊45,000円～

住所：新潟市中央区古町通九番町1462（フロント棟）

URL：<https://nipponia-furumachi.jp/>

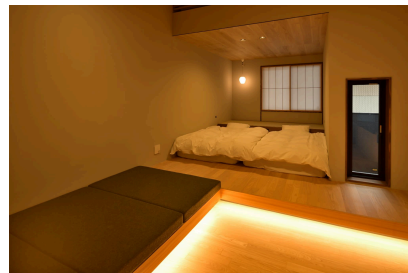
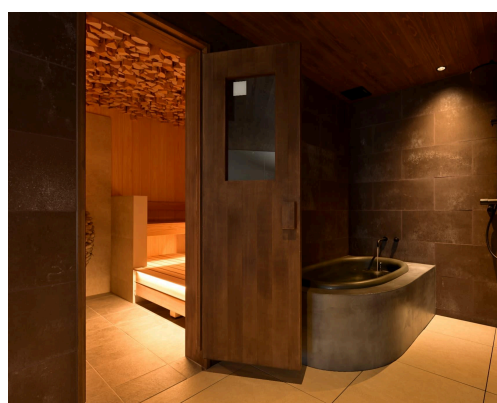
OPEN

新潟市中央区

02 TOVILLA STAY Niigata-Honcho

古町の路地をイメージした石畳を抜けると、スキップフロアや勾配天井、

プライベートサウナを備えた全室異なるヴィラが広がります。



新潟の台所として長く親しまれてきた本町市場。

そのアーケード沿いにオープンした「TOVILLA STAY 新潟本町」は、港町・古町にかつて数多く存在した旅籠（はたご）の文化を現代的に再編集した、プライベートヴィラ型ホテルです。（2026年5月30日オープン）

全4棟・全6室はいずれも2フロア構成で定員3～8名、うち2室にはプライベートサウナを完備。4棟は坪庭を介してゆるやかにつながり、館内の通路や石畳は古町の路地をイメージしています。客室は2組の建築家がそれぞれ異なるアプローチで設計しており、スキップフロアを特徴とする部屋、勾配天井でシャープな印象の部屋と、部屋ごとに表情が異なります。運営は完全無人で、チェックインはエントランスのタブレットで完結。「"誰と過ごすか"で変わる滞在の形を提案したい」というコンセプトのもと、女子会からビジネス合宿、家族旅行まで幅広い使い方ができます。

全6室 1室1泊 22,000円～

住所：新潟市中央区本町通6番町1117-1

URL：<https://niigata-honcho.tovilla-stay.jp/>

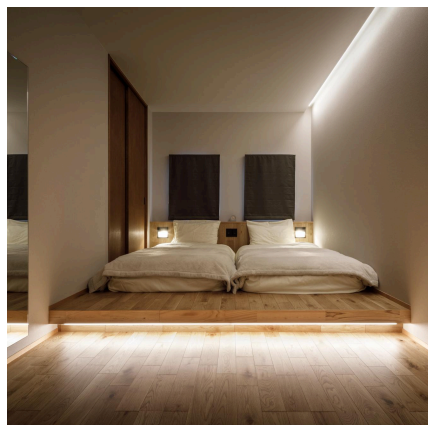
OPEN

新潟市中央区

03 Lane（レーン）

古くからの路地の空気が残る 人情横丁のすぐ隣。

アート作品と選び抜かれた家具がそろう、古町の隠れ家一棟です。



新潟市・古町エリア、昔ながらの風情が息づく人情横丁の向かいに、一棟貸しホテル「Lane（レーン）」が誕生しました（2024年10月オープン）。

1階はLDKスペース。洗練されたデザインの家具と、新潟にゆかりのあるアーティストの作品が調和する空間です。地域の文化やアートを身近に感じながら過ごせるのも魅力のひとつ。簡易キッチンを備え、長期滞在にも対応しています。

2階は日本ベッドのマットレスを使用した洗練されたベッドスペースで、バスタブ付きの浴室も完備。最大4名まで滞在できます。

古町の夜の繁華街まで徒歩圏内でありながら、扉を閉めれば自分たちだけの静かな時間が待っています。

1組限定 1泊25,000円～（最大4名）

住所：新潟市中央区東堀前通5番町423-2

URL：<https://lane-niigata.com/>

04 Harbor base SHARK

船長室から海を眺め、波の音と眠る。退役した海中透視船が、佐渡の海辺で 宿に生まれ変わりました。



昭和50年代、透明度の高い海で知られる佐渡・達者地区で多くの観光客を乗せて活躍した海中透視船「シャーク号」。観光客の減少とともに現役を退き、長年、隣町の小川集落の海岸でひっそりと眠っていました。その船が、宿泊施設「Harbor Base SHARK」として再び動き出しています。（2026年3月オープン）

手がけたのは、達者で生まれ育った佐渡市出身・在住の濱辺祐さん。「この宿を通して、佐渡や達者をもっと好きになってくれる人を増やしたい」という思いが、このプロジェクトの出発点です。赤と青、2体のシャークを改装した2室の客室はそれぞれ最大6名まで宿泊可能。船長室から望む海の眺望、星空のもとでのバーベキュー、波の音とともに過ごす夜など、佐渡の大自然をそのまま体験できます。「Harbor Base（港の基地）」という名の通り、旅行者と地域をつなぐハブとして、達者・小川地区に新しい人の流れを生み出すことを目指しています。

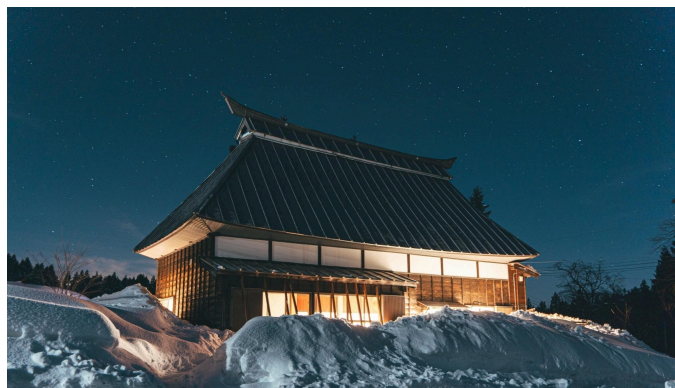
全2室（赤SHARK・青SHARK） 1室1泊20,000円～（時期・人数により変動）

住所：佐渡市小川135-2

URL：<https://shark-sado.jp/>

05 宿屋 堂道（どうみち） — 一村貸しのおもてなし —

一棟貸しではなく、一村貸し。通年人口2人の集落が、まるごと宿になりました。



新潟県の最西端、糸魚川市の海沿いから山へ20km、標高400メートルほど上がった集落・市野々（いちのの）。やわらかい湧き水が流れ、水田が広がるこの山間の集落は、かつて小学校もにぎわった場所ですが、今では通年で暮らす住民は1世帯のみとなりました。その集落全体を宿と捉え、2026年1月にはじまったのが「一村貸し」の宿、「宿屋 堂道（どうみち）」です。

拠点となるのは、築200年を超える古民家「堂道」。囲炉裏のある14畳の広間、土間のキッチン、縁側——当時の間取りをそのままに、雪深い地域の古民家ならではの重厚な空間が広がります。滞在中は「伝承人」と呼ばれる地域の案内人とともに、米づくり・味噌仕込み・そば打ち・雪仕事など、季節ごとに変わる集落の暮らしに手を動かしながら入り込んでいきます。朝は湧き水を汲み、昼は森を歩き、夕方は田畑に沈む光を眺める。集落が長い時間をかけて育んできた日常が、そのまま滞在の舞台になります。

1日1組・定員8名。日本経済新聞にも「全国3万超の限界集落の再生モデルとなるか」として取り上げられています。

1組限定・定員8名 1泊2食付 86,900円（4名利用時、1名あたり21,725円）

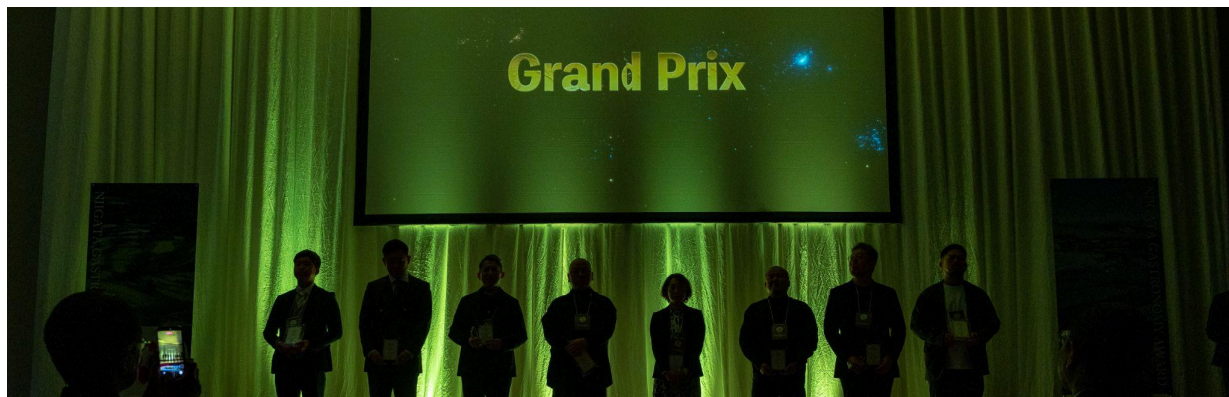
住所：糸魚川市市野々792

URL：<https://den-tou.jp/>



新潟ガストロノミーアワード2026

飲食店部門168店・一次産業従事者部門21組が受賞。



「新潟ガストロノミーアワード2026」が、2026年3月13日にANAクラウンプラザホテル新潟で発表されました。公益社団法人新潟県観光協会と一般社団法人ローカル・ガストロノミー協会が共催するこのアワードは2022年に創設され、今年で3回目。飲食店部門168店と、今回新設された一次産業従事者部門21組が受賞しました。

審査基準は「料理の美味しさ」だけではありません。地域の風土・歴史・文化を料理で表現する「ローカル・ガストロノミー」の理念をどう実践しているか、地域との連携、サステナビリティ、料理人の哲学まで含めて総合的に評価されます。審査員長は美食評論家の中村孝則氏。ミシュラン二つ星シェフの春田理宏氏・荒井昇氏らを特別審査員に迎え、多角的な視点から選考が行われました。

グランプリ

登喜和鮨 新潟店（ときわずし） 鮨／新潟市中央区



昭和29年創業、新発田市の老舗鮨店が創業70年の節目に新潟市・古町へ進出しました。3代目・小林宏輔料理長が腕を振るうこの店では、食材のほぼすべてを新潟産で構成。羽釜で炊き上げた力強いシャリと、自家製調味料を含めた純度の高い仕事が評価されました。審査員からは「新潟のみならず日本が世界に誇るべき鮨の新名所」とコメントされています。ミシュラン1つ星。

準グランプリ

割烹 新多久（しんたく） 割烹／村上市



慶応3年（1867年）創業。城下町・村上の黒堀通りに構える老舗割烹。山貝真介・亮太兄弟による「素材の輪郭を鮮明に描き出す」料理は、伝統の技を重んじながらも、現代的な洗練を加味した旬の味わいの数々。その料理と歴史ある城下町の空気感が重なる空間は、「ガストロノミー・ツーリズムのお手本」と評されました。ミシュラン1つ星。

準グランプリ

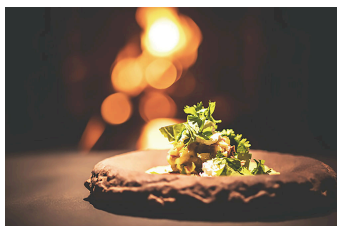
日本料理 あららぎ 日本料理／新潟市中央区



佐藤大介料理長による季節の移ろいを繊細に捉えた献立は、素材への深い理解と確かな技術に裏打ちされています。「味覚の際まで探求する」という料理姿勢と、広々と落ち着いた空間とともに、新潟を代表する信頼のおける名店として選ばれました。

新人賞

宇呀（うが） 薪火レストラン／新潟市中央区



2025年12月にオープンしたばかりの薪火レストラン。古町の裏手に佇む、隠れ家のような雰囲気。厳選された新潟食材に丁寧な手仕事を施す薪火料理が評価されました。「新潟の歴史と文化を感じ取れる演出や、味わいを徹底的に追求した料理には、諏佐尚紀シェフの確かな美意識が宿る」と審査員からコメントされています。

女性シェフ賞

早苗饗（さなぶり） 日本料理／南魚沼市（里山十帖内）



雪国の保存食・発酵文化を現代のガストロノミーとして体現する、「里山十帖」のメインダイニング。桑木野恵子料理長の世界観は「ローカル・ガストロノミーという概念そのものを国内外に定着させ、多くの料理人たちに影響を与えた」と高く評価されています。ミシュラン1つ星、ゴ・エ・ミヨ テロワール賞、世界のベスト野菜レストラン13位。

NEWNESS賞

龍寿し 鮭／南魚沼市



米どころ南魚沼の豊かな土壌が生んだ最高峰のシャリに、日本海の魚介のほか、八海山麓の山の幸を重ねる独創的な一店。「この土地だからこそ成し得た唯一無二のもの」と評されました。

JADE賞

鍋茶屋 光琳 日本料理／新潟市中央区



名料亭「鍋茶屋」に2016年に併設されたカウンター空間。7代目・高橋英司料理長による「端正かつ革新的」な料理と、格式の高さと居心地のよさが共存する空間が評価されました。

その他の主な受賞 DIAMOND(計12店)

割烹 新多久（村上市）、早苗饗（南魚沼市）、宇呀（新潟市）、日本料理 あららぎ（新潟市）、登喜和鮭 新潟店（新潟市）、Restaurant UOZEN（三条市）、mûrir（糸魚川市）、旬菜懷石 拓（村上市）、兄弟寿し（新潟市）、日本料理 福楽（新潟市）、龍寿し（南魚沼市）、十日町 会席 ゆげ（十日町市）

一次産業従事者部門

グランプリ：内山農園（三条市） 準グランプリ：菅井農園（村上市）、ミネラル工房（村上市）、羽賀恵子（五泉市）、柿崎ブーシェリー（上越市）

全受賞店リスト

URL：<https://www.niigata-gastronomy-award.jp/>