

2023

冬~春号

2023年1月17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

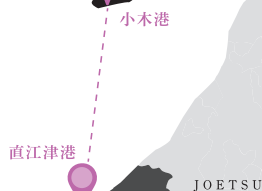


01

佐渡市・
上越市

TRAFFIC

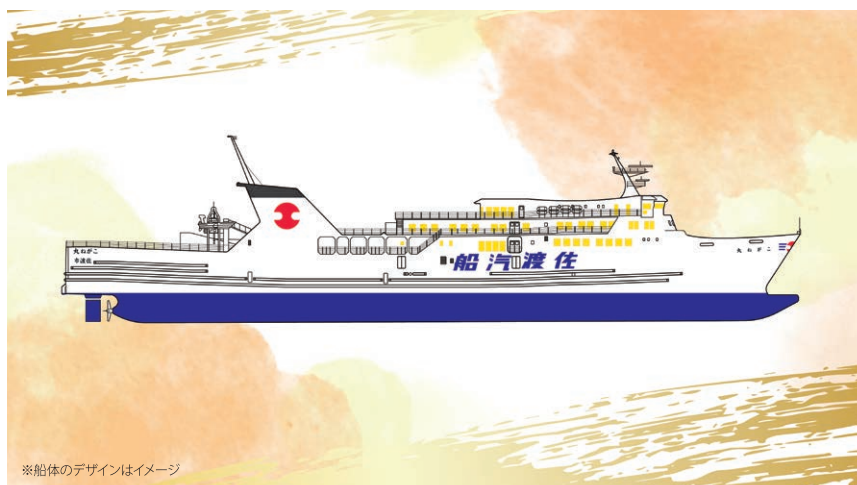
2023年3月末就航予定



information

佐渡汽船では、2023年3月末を目途に、佐渡市の
小木港と上越市の直江津港を結ぶ小木直江津航
路の就航船舶を、現行のジェットフォイルから総ト
ン数2,500トンのカーフェリーに変更する。
これにより直江津⇄小木⇄両津⇄新潟を結ぶ海
と陸のルートは、自家用車・バスなど車両での旅行
を楽しめるようになる。

佐渡汽船の 小木・直江津航路に カーフェリーを導入



※船体のデザインはイメージ

船名は「こがね丸」

船名由来

黄金(こがね)は、世界遺産登録を目指す「佐渡島の金山」
と、佐渡中心部に実る「佐渡米の稲穂」等をイメージ。

選考理由

佐渡市民の悲願「佐渡島の金山」世界遺産登録決定への
思いと、佐渡を象徴する「朱鷺」が降り立つ稲穂の輝きを
『こがね』という響きで表現。また、由緒ある船名を用いる
ことで、佐渡航路の過去と未来を繋ぐ船になって欲しい
という思いも込められている。

全 長	約116メートル
総 噸 数	約2,500トン
速 力	約20ノット
最大旅客定員	約600名
車両積載能力	中型バス35台と乗用車25台 または乗用車150台



※画像はイメージです



佐渡汽船について 詳しくはこちら



<https://www.sadokisen.co.jp/>

02 / 新潟県

SNOW ACTIVITY

販売・利用期間／
2022年11月25日～
2023年3月31日

information



一昨年から目を引く割引額で 大好評の「ONI割キャンペーン」 (鬼割)が、今年もやってきた。

一昨年から目を引く割引額で大好評の「ONI割キャンペーン」(鬼割)が、今年もやってきた。「ONI割キャンペーン」(鬼割)は、新型コロナウイルスの影響で落ち込む新潟県のスキー産業を支援するためにスタートした事業のひとつ。今年は新潟県内約40の施設が参加予定。最大半額にもなるリフト券やレンタル、雪遊び体験が目白押し。鬼のような割引で、鬼のように滑ろう！



割引内容／

リフト券

- 割引対象：大人1日券
- 割引額：最大半額(上限2,000円まで)
- 枚数制限：電子チケットの場合、1人1回あたり1枚最大4回まで。コンビニチケットの場合、1人1回あたり2枚まで
- ※通常リフト券料金2,000～6,000円

レンタル用品

- 割引対象：レンタル用品セット/フルセット(1日分)
- 割引額：最大半額(上限5,000円まで)
- 枚数制限：なし
- ※通常レンタル料金(1日フルセット)4,000～10,000円

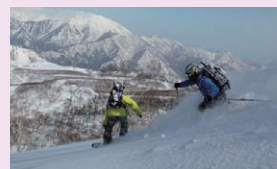
雪遊び体験

- 割引対象：スノーモービルやスノーシュー体験など、県内スキー場で行うことができる体験商品
- 割引額：最大半額(上限5,500円)
- 枚数制限：なし

春まで楽しめるスキー場

かぐらスキー場 営業期間／2023年5月21日(日)クローズ予定

かぐら、みつまた、田代の3つのエリアからなる、多彩なコースが楽しめるビックゲレンデ。苗場エリアと結ぶ、世界最大級の長さを誇るドラゴンドラをはじめ、豊富なリフト数や、雪質の良さが魅力。標高が高く、春先までパウダースノーが満喫できるのもうれしいポイント。



ロッテアライリゾート 営業期間／2023年5月15日(月)クローズ予定

圧倒的な積雪量を誇る大毛無山では、広大なエリアでの滑走が楽しめる。好天時には海まで見渡せる雄大なロケーションもこの山の魅力。リゾートホテル内には、オールデイダイニング、イタリアン、和食などのレストランをはじめ、ボルダリングなどが楽しめるプレイグラウンド、地下1,750メートルから湧く温泉「雪空温泉&プール」も完備。



スキーゲレンデ情報

<https://niigata-kankou.or.jp/pickup/ski>

にいがたスキーONI割キャンペーンについて詳しくはこちら



<https://niigata-oniwari.jp/>

〈お問い合わせ〉にいがたスキーONI割キャンペーン 専用コールセンター 0570-04-0202(9時～17時 ※年末年始含む期間中無休)

03 /
❄️ SNOW

長岡市・津南町

雪原を幻想的に染め上げる 冬の花火と雪灯り



information

雪上で長岡花火を打ち上げたり、
雪を灯して幻想的な空間を作り上げたり…。

雪が降り積もる新潟だからこそできる、幻想的でどこか温かくなるような冬の花火大会や雪灯りイベントを紹介。

長岡雪しか祭り



「雪を苦にせず、雪を活かす」、「長岡の冬を思いっきり楽しむ」というテーマのもと、雪で作った巨大な滑り台をはじめ、雪だるまづくりや飲食店や土産物が立ち並ぶブースなど、さまざまな企画が目白押し。
2月18日(土)はスターマインやメッセージ花火などが約20分間、雪上に打ち上げられる。

開催日／2023年2月18日(土)・19日(日)
所在地／新潟県長岡市ハイブ長岡周辺
<https://niigata-kankou.or.jp/event/1953>



えちごかわぐち雪洞火ぼたる祭



昼はジャンボ滑り台などの雪上レクリエーションが楽しめ、夜になると、ほんのりとやわらかな雪灯りが浮かびあがり、幻想的な冬景色が楽しめる。今年から「音楽と灯りで人を結ぶまつり」として、音楽ステージも開催予定。イベントのフィナーレを飾るのが、冬の澄んだ夜空を彩る雪上ミュージックスターマイン。壮大な長岡花火で「花火のまち長岡」を盛り上げる。

開催日／2023年2月25日(土)
所在地／新潟県長岡市川口運動公園多目的広場ほか
<https://niigata-kankou.or.jp/event/11792>



つなん雪まつり&SNOW WAVE 2023



世界でも有数の豪雪地帯・津南町の雪まつり。かまくらに雪灯籠など、豪雪ならではの体験・雪遊びに加えて、夜空に舞う、幻想的なスカイランタン打ち上げも開催。

開催日／2023年3月11日(土) 前夜祭は3月10日(金)
所在地／新潟県中魚沼郡津南町秋成12300 ニュー・グリーンピア津南
備考／スカイランタンの打ち上げには、チケットが必要。駐車場は完全予約制。
<https://niigata-kankou.or.jp/event/2094>



スカイランタンと冬花火の舞



ニュー・グリーンピア津南では、つなんランタン体験を2023年3月31日(金)まで毎日開催。また、同時に冬花火が打ち上がる日も多くあり、幻想的な雪灯りに華を添える。ランタン打ち上げと冬花火のコラボレーションは必見!

冬花火開催日／2022年12月24日・29日～2023年1月8日・14日・21日・28日、
2月4日・11日・18日・25日、3月4日・18日・25日、
所在地／新潟県中魚沼郡津南町秋成12300 ニュー・グリーンピア津南
<https://new-greenpia.com>



04・05 / 新潟県
FLOWER

知られざる花名所も！ 旬を愛でる新潟花旅



雪割草

3月中旬～4月中旬

「新潟県の草花」に指定されている雪割草。種類が豊富な雪割草の中でも新潟県を中心に日本海側に自生する「オオミスミソウ」は、さまざまな色や形が楽しめる愛好家の多い花。

見られるエリア／ 弥彦・燕三条エリア
長岡・柏崎エリア
新潟・阿賀エリア



開花情報 https://niigata-kankou.or.jp/season/yukiwarisou



カタクリ

3月下旬～5月上旬

雪解けを待っていち早く咲くカタクリ。早春に地上部に展開し、その後葉や茎は枯れ、休眠期間に入ることから「スプリング・エフェメラル」（春植物）とも呼ばれている。

見られるエリア／ 新潟県全域



開花情報 https://niigata-kankou.or.jp/season/katakuri



北方文化博物館の大藤

4月下旬～5月上旬

新潟の伝統と芸術にあふれる豪農の館。中庭には、樹齢150年、幹まわり1m60cm以上、一本の木から広がる大藤があり、甘い香りを放って藤色の花を房状に咲かせる。開花に合わせ、ライトアップも例年開催。

見られるエリア／ 新潟市



詳細は https://niigata-kankou.or.jp/spot/5559



魚沼芝桜まつり

5月中旬～下旬

鮮やかなピンクの芝桜と残雪残る越後三山のコラボレーション。見渡す限り広がる芝桜の姿は圧巻。

見られるエリア／ 魚沼市



詳細は https://niigata-kankou.or.jp/event/3324



バラ

5月中旬～6月上旬

優雅な気分と甘いバラの香りに包まれる空間。国営越後丘陵公園内にある「香りのばら園」は、世界でも珍しい香りの分類別に植栽され、芳醇な香りを楽しむことができる。

見られるエリア／ 長岡市、見附市



国営越後丘陵公園 https://niigata-kankou.or.jp/spot/5957
みつけイングリッシュガーデン https://niigata-kankou.or.jp/spot/15411



ミズバショウ

3月下旬～5月上旬

美しく咲く白い苞（ほう）が可憐なミズバショウ。新潟県では雪解けとともに開花したり、標高の高いところでは4月下旬から開花するなど開花時期はさまざま。

見られるエリア／ 湯沢・魚沼エリア、妙高・上越・糸魚川エリア
長岡・柏崎エリア、新潟・阿賀エリア
村上・新発田エリア



開花情報 https://niigata-kankou.or.jp/season/mizubasyou



ユキツバキ

4月上旬～下旬

「新潟県の木」ユキツバキは、ヤブツバキが日本海側の多雪地帯に適応した種類で、新潟県で最初に発見された。雪解けを待つ深紅の花を咲かせることから、雪国に春を告げる花として知られている。

見られるエリア／ 弥彦・燕三条エリア
長岡・柏崎エリア
新潟・阿賀エリア



開花情報 https://niigata-kankou.or.jp/season/yukitsubaki



福島潟の菜の花

4月上旬～下旬

水の公園福島潟内（約3ヘクタール）一面に広がる菜の花はまるで黄色いじゅうたんのよう。サクラとのコラボレーションも必見！

見られるエリア／ 新潟市



詳細は https://niigata-kankou.or.jp/spot/15420



チューリップ

4月中旬～5月上旬

新潟県のチューリップは切り花出荷量日本で、「新潟県の花」にも制定されている。球根を栽培するための畑や公園はもちろん、道路沿いの花壇などでも色鮮やかな花を咲かせる。

見られるエリア／ 長岡・柏崎エリア
新潟・阿賀エリア
村上・新発田エリア



開花情報 https://niigata-kankou.or.jp/season/tulip

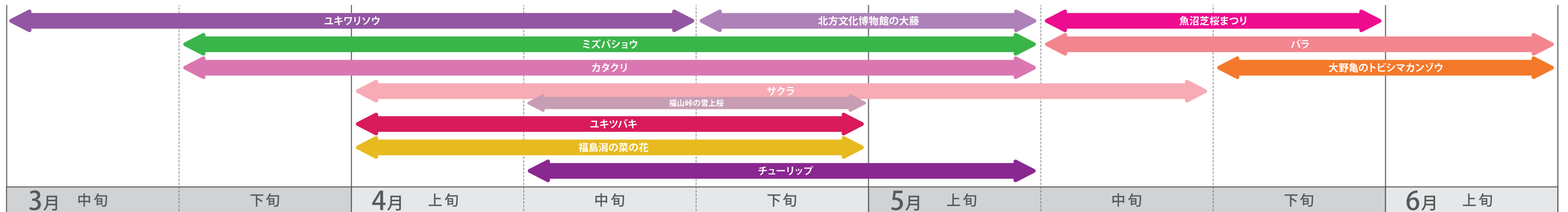


大野亀のトビシマカンゾウ

5月下旬～6月上旬

『ミシュラン・グリーンガイド・ジャポン』の二つ星として掲載された標高167mの一枚岩「大野亀」。その周辺に群生する50万株100万本ものトビシマカンゾウの黄色い花が広がる光景は圧巻。

見られるエリア／ 佐渡市



06 / 新潟市
RICE BALL

新潟市で楽しむ米どころ新潟の 人気&オモシロ「おにぎり」専門店

NIIGATA



むすびや^{もも}百 (テイクアウトのみ)

米を三分搗きにしたお米を炊いて結んだおにぎりが食べられる店。玄米で仕入れ、お米のポテンシャルを活かしたおにぎりをにぎりたいと、当日お店で精米して炊いた米のおにぎりを楽しめる。

- 使っている米／「人田畑」の新潟県内の自然栽培農家さんのお米
- おにぎりのこだわり／玄米を三分搗きにしたお米を利用
(前日までにリクエストがあれば玄米や7分付、精米したお米などでも対応可能)

自家精米。米も素材も新潟県産を中心に身体にやさしいものを選んでる。

住所／新潟県新潟市中央区古町3番町556 電話／070-5567-7870
営業時間／12:00～17:00(ご飯が無くなり次第終了)
定休日／月～水曜

おにぎりの寿屋 (テイクアウトのみ)



バスセンターの中にあるおにぎり店。県外の方はもちろん、出勤前の方にもよく利用されている、地元民にもなじみ深い。

- 使っている米／お米マイスターがつくる、冷めてもおいしい岩船産コシヒカリ
- おにぎりのこだわり／有明産の海苔を使用
鮭やたらこは毎朝ほぐしている

住所／新潟県新潟市中央区万代1-6-1 バスセンタービル 1F 電話／025-241-3835
営業時間／7:30～18:00 定休日／12月31日、1月1日



おにぎり専^{もも}家 めくもり屋 (テイクアウト可)



夕方から開いている居酒屋。写真の「おにぎりピラミッド(3,300円)」は、提灯の灯る店内で見上げるとさながら神興のよう！女子会や飲み会でもよく頼まれる人気商品。余ったら持ち帰りも可能。

- 使っている米／店頭精米した新潟県産 減農薬コシヒカリ(新潟県「特別栽培農産物」認証)
- おにぎりのこだわり／こぶりで一口サイズ、パクパクッと食べられるのが特徴

住所／新潟県新潟市中央区東大通1丁目6-2 電話／025-246-8000
営業時間／月～木曜日18:00～26:00 金・土曜日18:00～27:00 定休日／日曜
席数／15席

爆弾おにぎり家 (テイクアウト可)



新潟駅内にあるこちらの店では、お茶碗8杯分(4合)に5つ具を入れた、インパクト大の「大爆弾おにぎり」を提供。通常のおにぎりも販売しているので、電車や新幹線に乗る前にもおすすめ。

- 使っている米／南魚沼産コシヒカリ
- おにぎりのこだわり／羽釜炊き、店頭で玄米を自家精米

住所／新潟県新潟市中央区花園1-1-1 CoCoLo新潟西N+ ほんしゅ館 コンプレックス
電話／025-290-7332(ほんしゅ館 コンプレックス) 営業時間／10:00～18:00(L017:45)
定休日／無休 席数／約30席



新潟名物おにぎり専門店 にぎり米 (テイクアウト可)



一番人気は「こだわり鮭」おにぎり。鮭は、おろし市場の工場で作っており、ふっくら仕立てなのが特徴。ほっとする明るい店内でおにぎりが食べられる。

- 使っている米／新潟に2%しかない幻の新潟県産コシヒカリ(新潟県特別栽培認証)
- おにぎりのこだわり／注文が入ってから握るスタイル
店内ではカウンターでして渡してくれる

住所／新潟県新潟市中央区東大通2-8-4 電話／025-282-5010
営業時間／8:00～19:00(店舗都合により17:00閉店の場合もあり)
定休日／日曜・祝日 席数／カウンター6席

米どころ新潟の人気&オモシロ「おにぎり」専門店について 詳しくはこちら



<https://niigata-kankou.or.jp/blog/394>

07 / 新潟市・
三条市・魚沼市
SAUCE CUTLET

新潟のB級グルメ vol.1 タレかつ丼



information

観光に来たならまず味わってほしい! 県民に古くから愛されているご当地グルメ。

新潟のかつ丼は一般的な卵とじのかつ丼とは異なり、揚げたてのカツを甘辛い醤油ダレにくぐらせ、ご飯の上にのせたシンプルなタレかつ丼のことを指す。

とんかつ太郎 (新潟市)



とんかつ太郎の創業は昭和6、7年ごろ。当初はフレンチレストランで修行した店主による洋食専門店だったが、醤油ダレのかつ丼をメニューに加えると、瞬く間に人気メニューに。その後、とんかつ太郎で修行を重ねた弟子たちが独立して、新たにお店を開くなどして、今では新潟のご当地グルメとして広く愛されるようになった。そんなタレかつ丼発祥の店、とんかつ太郎の揚げ油は、100%ピュアラードを使用。サラダ油などに比べて体にやさしく、よりサクサクのカツに仕上がるのが特徴。

住所／新潟県新潟市中央区古町6番町973番地 電話／025-222-0097
営業時間／11:30～14:30、17:00～20:00 (ネタが無くなり次第終了)
定休日／木曜、第3水曜

とんかつ政ちゃん (新潟市)



新潟市内に3店舗を展開するとんかつ政ちゃんは、とんかつ太郎で修行した2番弟子が開いたお店。タレかつ丼に、新潟の郷土料理「のっぺ」をはじめ、佐渡産のもずく酢、越後味噌を使ったお味噌汁、さらにデザートの日団子アイスまで付いた「にいがたうめもん三昧セット」がおすすめ。

住所／新潟県新潟市中央区沼垂東5-12-1
電話／025-245-2994 営業時間／11:00～21:00

とんかつ三条 (三条市)



三条市民にとって家族で行くおなじみのお店。タレは、甘口の醤油ベース。最後まであきずにおいしく食べてもらえるようにあまり甘くなりすぎず仕上げているのがポイント。お得な「ゆで卵食べ放題でこどもは綿あめ付き」のサービスにも注目を。

住所／新潟県三条市東三条1-3-27
電話／0256-35-2043 営業時間／11:00～21:00 (閉店)

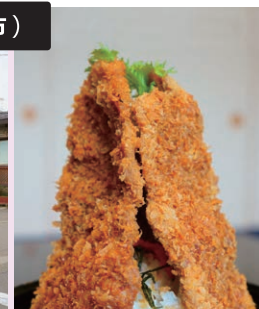
かつー (新潟市)



食ベログの「とんかつ百名店2022」に新潟で唯一選出された店。地元の米はもちろん、新潟産ブランド豚を使ったとんかつなど、地元産の食材にこだわっている。タレをくぐらせているの外はサクサク、肉はジューシー。お箸で簡単に切れるほどやわらかいカツが特徴。

住所／新潟県新潟市南区茨曾根2897
電話／025-375-3830 営業時間／11:00～22:00 (21:30 L.O.)

レストラン モンブラン (魚沼市)



ヨーロッパアルプスの最高峰の山「モンブラン」に恥じない大迫力のタレかつ丼。カラッと揚げた肉のサクサク感に、ファンの多い一品。ほか、この名物カツを使った「たれかつバーガーおにぎり」もあり。

住所／新潟県魚沼市佐梨646-1
電話／025-792-1052 営業時間／11:00～21:30

新潟のB級グルメ タレかつ丼について 詳しくはこちら



<https://niigata-kankou.or.jp/feature/tarekatsu/top>

08 / 新潟市
GASTRONOMY

NIIGATAプレミアムダイニング

NIIGATA

開催日／2023年2月26日(日) ※参加締め切り2月17日(金)
会場／豪農の館「北方文化博物館」
会費／35,000円(ドリンク付・税込) ※飲み物は料理とペアリングで提供
定員／20名様限定



NIIGATAプレミアムダイニングとは

その土地の食材を、その土地で、歴史、文化とともに味わう、たった一度きり、そこにしかない特別なレストラン。今注目されているシェフたちが県内有数の歴史的建造物などで腕を振るう。今回は初の外国人向けの企画となる。

information

新潟の各地域に根付く、文化や歴史、風土を「食」を通じて体験 外国人向けプレミアムツアー

本格的なインバウンド再開に向けて開催する、外国人向けのプレミアムツアー。会場は、建物や庭園から美術品のコレクションにいたるまで、新潟の伝統と芸術にあふれる豪農の館「北方文化博物館」。料理は、新潟県内を中心に各地で活躍している料理人たちが結成された「ラボクチ」が担当。ジャンルも様々な十数名の料理人のチームで、「ミシュランガイド新潟2020特別版」や「ゴ・エ・ミヨ」の掲載店の料理人も多数所属している。この日限りの料理を、特別な空間で堪能しよう。

09 / 新潟市
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.2

information

割烹渡辺で旬の新潟食材を心行くまで堪能する

珠玉のコース料理×ペアリングを巡る旅。シリーズ第2弾は新潟市西蒲区にある、割烹渡辺。

昔ながらの街の中にある割烹渡辺は、蔵のような落ち着いた佇まいの建物が目印。白い壁と黒い板張りの建物に「渡辺」という小さな表札が見える。割烹渡辺は1933年に川魚専門店うろこやとして開業し、その後、割烹渡辺に名前を変え現在に至っている。以前は全150席を擁する大規模な店舗だったが、2021年春の移転リニューアルを機に大幅に縮小。現在は少人数のお客様に対して会席料理のみを提供している。

店主の渡辺さんは新潟市中央区西堀にある割烹で修業を積み、24歳で家業に入った4代目。「僕たちが本当に納得したものをお出ししたい。その形が会席料理。コロナ禍でお弁当を出していた時期もありましたが、普段は会席料理のみを提供している。料理に使う食材は新潟で採れるものが中心。山菜や夏野菜、キノコ、カニ、ジビエなど…、新潟は四季を通じてスペシャルなものがあり、この豊かな土壌のおかげで、献立に悩むことがありません。新潟ならではのおいしい料理を食べに、県外の人にもっと新潟に来てほしいという思いがあるし、普段新潟の食材を食べている県内の人も驚くような非日常的な体験を楽しんでほしい」と渡辺さん。

ユニークな地酒と共にスタンダードコースは、11,000円(税込)の料理と+3,000～4,000円(税込)相当の日本酒という組み合わせ。新潟食材が百花繚乱する一皿一皿をじっくりと味わってほしい。



割烹 渡辺

新潟市西蒲区巻甲2443 TEL.0256-72-2859
営業時間／9:00～23:00 定休日／水曜(第1・3週は火、水曜日連休)



カウンターのほか、どの空間からも絵画のように切り取られた坪庭が見える。



- ①たてのお造りと柔らか煮 × 越後鶴亀 越式純米大吟醸
- ②黒むつのお造り × 渡辺酒造 根知男山 純米酒
- ③南蛮海老とアスパラガスの春巻 × 笹祝酒造 笹印 低精白生もと純米無濾過酒
- ④桜鱈の炭火焼き山椒の香り × 君の井酒造 恵信 純米大吟醸
- ⑤真鯛の潮仕立て × 峰乃白梅酒造 菱湖 純米ドライ
- ⑥新発田牛のすき焼き ぜんまいの一本煮添え × 宮尾酒造 × 張鶴 銀ラベル大吟醸



4代目店主の渡辺大生さん。



店内に入ると、狛犬のシンボルマークがお出迎え。

「割烹渡辺」のペアリングコースについて、さらに詳細にレポート



<https://niigata-kankou.or.jp/blog/801>

10 / 村上市・十日町
DOLL FESTIVAL

ギネスに登録も！ 新潟のひな人形展示& ひな巡りイベント



道の駅クロステン十日町 つるしびな (十日町)



フロアには雪国越後三大つるし雛の一つであり、「最多の手作り詰め物人形展示物」としてギネス世界記録に認定された「幸せを呼ぶ傘つるし雛」が見られる。設置されたのは、東日本大震災後の2012年。人形作家や地域の人々など総勢150名が、天災や事件、事故を振り払いたいという願いを込めて作った計1万1655個の人形が吊るされている。

館内には、地域最大のお土産即売スペース「越後妻とおみやげ館」もあり、そばやコシヒカリ、地酒、十日町の生地工芸品なども並んでいる。

展示期間／通年

住所／新潟県十日町市本町6 TEL／025-757-2323

営業時間／9:00～18:00 定休日／第2水曜(8月はなし)

<https://niigata-kankou.or.jp/spot/6963>



城下町村上 町屋の人形さま巡り (村上市)



かつて城下町だった村上には、各家が代々受け継いできたひな人形をはじめ、武者人形や土人形など、多彩で多様な「人形さま」が数多く残されている。どの人形も、その家の思い出や願いがこもった大切な「人形さま」。「城下町村上 町屋の人形さま巡り」は、旧町人町と呼ばれる一帯で催される恒例行事。参加店である町屋や商店を訪ね、「人形さま」を巡り、まち歩きも楽しむことができる。普段はなかなか立ち入ることができない村上の町屋内部も見学できる、大変貴重な機会にもなっている。

展示期間／例年3月1日～4月3日

会場／新潟県村上市・旧町人町一帯

<https://niigata-kankou.or.jp/event/13001>

