

2023

夏号

2023年6月20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

RENEWAL

長期滞在型リゾートに！ 佐渡市内の宿泊施設を一斉改修



information



「佐渡の金銀山」の世界文化遺産登録を目指す、佐渡市内の宿泊施設・観光施設 計15事業者が、総事業費11億円をかけて各施設の客室の整備などを行った。

今まで佐渡の観光は自然・文化・芸能などのコンテンツは数多くあるが、宿に関しては少し満足度が低いというデータ・調査結果も出ていた。「佐渡の金銀山」の世界文化遺産登録を見据えて、観光客に快適に滞在してもらおうと、佐渡市内の宿泊施設などで改修工事が進められ、4月に各施設がリニューアルオープン。目指すのは豊かな自然や伝統文化をゆったりと体感できる、長期滞在型リゾートだ。リニューアルをきっかけにほとんどの宿泊施設が宿泊の単価を上げているが、予約状況は好調。



SADO NATIONAL PARK HOTEL OOSADO



ホテル志い屋



Ryokan 浦島



さど縁の宿伊藤屋



SADO RESORT HOTEL AZUMA

リニューアルした旅館・ホテルの事業内容（一部紹介）

SADO NATIONAL PARK HOTEL OOSADO（佐渡市相川鹿伏）

- まるで海の中にいるようなエントランスに生まれ変わり、真正面に夕日が見えるパノラマが楽しめるように。
- 最上階の4部屋を2部屋に減らし、露天風呂付の広い客室にリニューアル。

<https://hotel-oosado.jp/>



ご縁の宿 伊藤屋（佐渡市真野新町）

- 客室とレストランリニューアル

<https://itouyaryokan.com/>



ホテル志い屋（佐渡市加茂歌代）

- サウナ新設
- 和洋室客室にリニューアル

<https://www.hotel-shiia.com/>



夕日と湖の宿 あおきや（佐渡市原黒）

- 大浴場リニューアル

<https://www.sado-aokiya.com/>



みなみ旅館（佐渡市住吉）

- セルフ日本酒バー新設
- 和洋室客室にリニューアル

<http://sado373.com/>



SADO RESORT HOTEL AZUMA（佐渡市相川大浦）

- 露天風呂付の客室を増設

<https://hotel-azuma.jp/>



Ryokan 浦島（佐渡市窪田）

- 大浴場と土産店新設

<https://www.urasima.com/>



〈お問い合わせ〉佐渡観光交流機構 TEL.0259-23-5230

02 / 粟島浦村
ISLAND



アクセス

岩船港から普通船フェリーで
約1時間35分

新潟県にある もう一つの有人島「粟島」 美しい大自然が残る小さな孤島



information

新潟県の県北・村上市の北西に浮かぶ離島「粟島」。全国の島のなかで4番目に人口が少ないこの島は、周囲約23kmと粟粒みたいに小さいことから「粟島」の名前がついたといわれる。

島最高峰の小柴山を中心とした山がちな島で、海岸の多くは奇岩が連なる断崖絶壁。その厳しくも美しい自然は対岸の本土の海岸線とともに「瀬波笹川流れ粟島県立自然公園」に指定されている。海水浴に釣り、バードウォッチングやサイクリング、乗馬体験などが楽しめ、新鮮な海の幸を味わえる素朴な島。



わっぱ煮

杉を曲げて作った「わっぱ」という器に焼いた磯魚と味噌を入れて湯を注ぎ、そこへ焼いた石を入れて煮立たせる、ダイナミックな粟島の名物料理。

天然岩ガキ

6月中旬～8月末

地元の漁師が素潜りで採るので新鮮なもの。粟島行きの船が発着する岩船港周辺にも鮮魚センターや食堂が並び、そこでも岩ガキを楽しめる。



磯ダコ捕りツアー

9月・10月

生きたタコを捕まえる人気のツアー。隠れていそうな岩の近くで餌と紅い布を付けた竿を揺らし、陰から出てきたタコを引っかけてとる伝統漁法が楽しめる。とりたてのタコは粟島の伝統料理「イモダコ」やタコ飯にして味わえるほか、粟島名物わっぱ煮のふるまいや表彰式も行われるなど盛り上がる。

交通

島内移動はレンタサイクルが基本。電動アシスト付き自転車の貸出あり。

滞在

日帰りは5月中旬～8月下旬頃のみ可能。それ以外は島で宿泊が必要。

粟島浦村について詳しくはこちら



<https://awa-isle.jp/>

〈お問い合わせ〉 粟島観光協会 TEL.0254-55-2146

03 / 新潟市
NEW OPEN



新潟市“にしかんエリア”に お酒を学ぶ・見る・体験できる 新スポットが誕生！

笹祝 麴の教室

新潟市西蒲区の老舗酒蔵「笹祝酒造」に、日本酒の魅力を学べる体験型施設が誕生。新設された、築100年以上の酒蔵をリノベーションした空間では、麴の特性やおいしい使い方を学べる「塩麴づくりワークショップ」や麴の観察など、日本酒造りに欠かせない麴にまつわる体験が可能。簡単なプログラムなので子ども連れでも楽しめる。

ほか施設内には、「笹印」「竹林爽風」といった日本酒の販売や、子どもも飲みやすい麴ドリンクも用意。家庭用の麴も販売予定。

【料 金】

日本酒試飲……………200円～

麴ドリンク（テイクアウト）…400円～

酒蔵見学……………550円 ※20歳未満は無料

塩麴づくりワークショップ…1,100円

笹祝 麴の教室（ササイワイ コウジノキョウシツ）

新潟市西蒲区松野尾3249 TEL.0256-72-3982（笹祝酒造）

営業時間／10:00～17:00 ※12～2月は13:30～17:00

定休日／不定休



KULABO

新潟市西区木山にある高野酒造の敷地内にショップとオープンファクトリーを併設する新施設がオープン。「小さな宿場町」をコンセプトに、県内約30蔵の日本酒をはじめ、このエリアのワインや地ビール、お米やおつまみなどの地域産品、酒粕のホイップマスクなど、ここでしか出会えない産品が幅広くラインナップ。店内には、その場でお酒やドリンクを試飲できる「角打ちコーナー」もあり、500円で3種類のお酒が楽しめる。

施設の目玉は「オープンファクトリー」。店内の中二階にある大きな窓から、「洗瓶（瓶を洗う）」、「充填（酒を瓶詰め）」、「打栓（キャップを付ける）」、「ラベル貼り」というお酒造りの4工程が見学可能。酒蔵のオープンファクトリーは県内では珍しく、なかでも瓶詰め工程を間近で見ることができるのはかなりレア。ほか、蔵元のスタッフのガイド付きでめぐる貯蔵庫見学も開催しており、昭和初期に製造されたものもあるという6,000リッター級の大型タンクは迫力満点。

KULABO（クラボ）

新潟市西区木山24-1 営業時間／10時～16時

定休日／年中無休

※臨時休業あり、オープンファクトリーは火～金曜のみ稼働



04・05 / 新潟県 新潟県花火ガイド2023

NIIGATA PREFECTURE



7月

7.8 中ノ口まつり花火大会 (新潟市)

のどかな雰囲気と夜空に打ちあがる美しい花火をゆっくりと楽しめると評判。

開催時間／20時～
会場／新潟県新潟市西蒲区中ノ口

7.15 松代観音祭花火大会 (十日町市)

地域の繁栄を見守る「馬頭観世音菩薩」を祀った歴史ある夏祭り。山花火ならではの轟音が響き渡る花火大会は一見の価値あり。

開催時間／19時30分～21時
会場／新潟県十日町市松代
花火玉数／約120発



7.15 浦佐夏まつり大煙火大会 (南魚沼市)

風情ある里山の景色を照らし出すように、空に花火が打ちあがる。

開催時間／20時～21時30分
会場／新潟県南魚沼市浦佐地区
花火玉数／約700発

7.16 千手観音十七夜まつり (十日町市)

1200余年もの伝統を誇る千手観音の例大祭。参道にはたくさんの露店が立ち並び、演芸大会や花火大会が開催される。

開催時間／20時30分～21時
会場／新潟県十日町市友重170-1(千手観音境内)

7.19 南魚沼市兼続公まつり大煙火大会 (南魚沼市)

南魚沼市最大の花火大会。見どころは、夜空に華麗に咲く超特大スターマイン。

開催時間／19時30分～21時
会場／新潟県南魚沼市六日町地区魚野川河畔
花火玉数／約2,000発



7.25 弥彦燈籠まつり奉祝花火大会 (西蒲原郡弥彦村)

国の重要無形民俗文化財に指定されている祭り。燈籠神事の大燈籠巡行に華を添える奉祝花火大会は、最大の盛り上がりを見せる。

開催時間／20時～22時
会場／新潟県西蒲原郡弥彦村弥彦667-1
花火玉数／250発



7.26 ぎおん柏崎まつり海の大花火大会 (柏崎市)

国の重要無形民俗文化財に指定されている祭り。燈籠神事の大燈籠巡行に華を添える奉祝花火大会は、最大の盛り上がりを見せる。

開催時間／19時30分～21時10分
会場／新潟県柏崎市中央海岸・みなとまち海浜公園周辺
花火玉数／約15,000発

7.26 上越まつり大花火大会 (上越市)

みこし渡御に合わせて演出された花火大会。高田の町からみこしが関川を下り、荒川橋に到着するとナイアガラ花火が出迎える。

開催時間／20時～20時40分
会場／新潟県上越市関川河口河川敷
花火玉数／5,000発

8月



8.2 長岡まつり大花火大会 (長岡市)

大河信濃川の兩岸を観覧席として開催される日本屈指の花火大会。直径約650mもの大輪の華となる「正三尺玉」や打上げ幅約2kmに及ぶ「復興祈願花火フェニックス」など、夜空を埋め尽くすほどの大型花火の数々が魅力。

開催時間／19時20分～21時10分(予定)
会場／新潟県長岡市長生橋下流信濃川河川敷

8.5 三条夏まつり大花火大会 (三条市)

インパクトのある尺玉や、夜空を美しく彩る豪華絢爛なスターマイン、瑞雲橋にかかるフィナーレのナイアガラなど見応え十分。

開催時間／19時30分～21時30分
会場／新潟県三条市六ノ町河川緑地
花火玉数／4,000発



8.6 新潟まつり花火大会 (新潟市)

3日間続く新潟まつりを締めくくる花火大会。2か所から上がるきらびやかな花火を楽しめる。信濃川を舞台に、音楽と花火が華やかに共演する「音楽付き花火」は見もの。
※荒天の場合は中止(順延なし)

開催時間／19時20分～1時間程度
会場／新潟県新潟市中央区信濃川河畔
昭和大桥上流(りゅうとびあ裏)、八千代橋・昭和大桥間



8.7 寺泊港まつり海上大花火大会 (長岡市)

砂花から海上へ向けて放たれる「海中海空花火」をはじめ、夜空・海上・海中の3カ所で次々と咲く大輪の花が、夜の海をカラフルに彩る。

開催時間／19時30分～21時
会場／新潟県長岡市寺泊中央海水浴場・寺泊港周辺
花火玉数／5,000発

8.8 両津七夕まつり・川開き大花火大会 (佐渡市)

佐渡最大級の夏祭りのフィニッシュを飾る花火大会。鬼太鼓共演、ふるさと民謡流しなど、地域全体が盛り上がる。

開催時間／20時30分～21時
会場／新潟県佐渡市両津夷

8.11 第56回柿崎納涼花火大会 (上越市)

陸上・海中・海空スターマイン/同時打ち上げは、海上花火ならではの美しさ。ミュージックスターマインのほか、きらびやかな花火が夜空を染める。

開催時間／19時30分～20時30分
会場／新潟県上越市柿崎区柿崎
花火玉数／500発

8.11 三島まつり大花火大会 (長岡市)

ダイナミックな特大スターマインが見どころ。日中は、毎年恒例の「全日本丸太早切り選手権」も実施。

開催時間／19時40分～21時
会場／新潟県長岡市三島中条
みしま体育館駐車場、黒川左岸堤防桜づつみ
花火玉数／2,000発



8.14 越後加茂川夏祭り大花火大会 (加茂市)

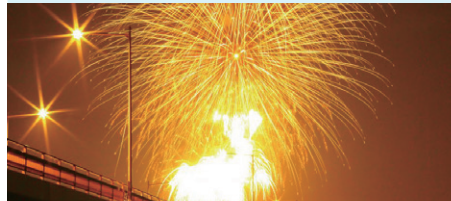
加茂川の中州から夜空に向けて吹き上がる噴水花火と、市街地にかかる8本の橋を結ぶ大ナイアガラが名物。

開催時間／20時30分～21時
会場／新潟県加茂市加茂川河川敷
花火玉数／1,000発

8.14 おぐに夏まつり・おぐに大花火大会 (長岡市)

住民参加型のステージイベントが行われる夏まつり。ラストを締めくくる花火大会では、目の前に打ちあがる迫力満点の花火を楽しめる。

開催時間／19時30分～21時
会場／新潟県長岡市小国町新町146
花火玉数／250発



8.15 出雲崎町船まつり・大花火大会 (出雲崎町)

海上安全や大漁を祈願するお祭りで、大輪の花火を鑑賞できる。漁船20隻が大漁旗をなびかせる海上パレードは無料乗船も可。(先着・定員あり)

開催時間／19時30分～20時45分
会場／新潟県長岡市小国町新町146
花火玉数／250発

8.25 阿賀野川ござれや花火2023 (新潟市)

二尺玉やスターマイン、小学生によるデザイン花火、水中花火などが打ち上げられる。

開催時間／20時～21時
会場／新潟県新潟市北区松浜・阿賀野川松浜橋上流側



8.26 おぢやまつり大花火大会 (小千谷市)

幅約1キロに及ぶ「超ワイドベスピアス大スターマイン」や、ナイアガラの中をコイが泳いでいるような、小千谷らしい仕掛け花火に注目を。

開催時間／19時15分～21時(予定)
会場／新潟県小千谷市
花火玉数／7,000発

8.26 えちごせきかわ大したもん蛇まつり花火大会 (関川村)

真上である臨場感のある花火が魅力。山に囲まれた場所だからこそ、大音響も楽しめる。翌27日の日にはギネス認定された大蛇パレードも必見。

開催時間／19時～20時
会場／新潟県岩船郡関川村大字下川口地先
花火玉数／400発

8.27 小木港祭り花火大会 (佐渡市)

三尺玉や豪華スターマインなど、島内唯一の大型花火が次々と打ちあがる。日中は神事芸能、小獅子舞・大獅子・鬼太鼓、宿根木ちとんなどなどが門付けして回る。

開催時間／20時～21時
会場／新潟県佐渡市小木
花火玉数／6,000発

9月



9.9・10 片貝まつり浅原神社秋季例大祭 (小千谷市)

三尺玉発祥の地、小千谷で開催される花火大会。特大スターマインや三尺玉のほか、この片貝まつりで打ち上がる「正四尺玉」は世界最大の打ち上げ花火として知られている。

開催時間／19時30分～22時20分(予定)
会場／新潟県小千谷市片貝町
花火玉数／約15,000発



9.30 阿賀野川あきはなびまつり (新潟市)

阿賀野川の上空を彩る思いのこもったメッセージ花火は、秋葉区の秋の風物詩。心が和む温かい演出を初秋の夜風を感じながら楽しめる。

開催時間／19時～20時
会場／新潟県新潟市秋葉区金屋河川敷
花火玉数／約1,000発

ほかの花火大会情報も!新潟花火カレンダーはこちら



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

06 / 新潟県

ONLINE STORE

「にいがた観光ナビ ONLINE STORE」オープン

information

新潟県内から厳選した“こだわりの旅・逸品”を購入できるオンラインストア「にいがた観光ナビ ONLINE STORE」がオープン。
新潟の旅を楽しむコンテンツを【体験】【宿泊】【おみやげ】のジャンルから購入可能。その地域に根付く文化を学べるツアーや、新潟の四季を感じるコンテンツなども用意。新潟の魅力を旅先で、おうちで、楽しめる。



にいがた観光ナビ ONLINE STORE

商品 一部紹介



体験

信濃川サンセットクルーズ

新潟市内の観光名所を信濃川クルージングで巡る。みなとまち新潟の美しい夕陽を船上からゆったりと眺めよう。



おみやげ

魚沼市の絶品きのこ料理と 秋のブナ林 ツアー

魚沼市の民宿「休み場」のきのこ料理を日帰りで食べにいくグルメツアー。浅草山麓エコミュージアムでは、木々や草花を解説する森のガイドと一緒に楽しめる。



おみやげ

高瀬温泉・高橋屋観山荘の 「鮭の味噌漬け」

新潟の郷土料理「鮭の味噌漬け」。地元の米味噌を調合したタレに鮭を漬け込んで、こだわりぬいた味に仕上げた一品。香ばしい味噌の風味が染み込んだ鮭の味は、ギフトにもおすすめ。

にいがた観光ナビ ONLINE STORE



<https://niigata-kankou.or.jp/txj/>

〈お問い合わせ〉新潟県観光協会 TEL.025-283-1188

07 / 糸魚川市・阿賀町・ 十日町市・津南町 注目のイベント



いといがわ サマーロック フェス'23



開催期間／2023年7月1日(土)～8月27日(日)
開催場所／新潟県糸魚川市内全域

「石のまち」糸魚川が贈る、最高にROCK(石)な
『いといがわサマーロックフェス'23』を初開催！

フォッサマグナミュージアムでの特別展「石のまち糸魚川展」をはじめ、石のかおコンテストや周遊観光スタンプラリー、ロックスポットをめぐるバスツアーなど、ロック(石)をテーマにした様々なイベントを開催！
また、市内の20店舗を超える飲食店で「石」や「ヒスイ」をイメージしたオリジナルメニューが期間限定で登場。お食事やスイーツ・お菓子まで、撮影してSNSに投稿したくなる多種多様な「石メシ」ラインナップに注目！



詳しくはこちら

<https://www.itoigawa-kanko.net/rockfes/>

〈お問い合わせ〉糸魚川市観光協会 TEL.025-555-7344



つがわ狐の嫁入り行列

開催期間／2023年10月8日(日)
開催場所／新潟県東蒲原郡阿賀町津川／住吉神社～麒麟山公園

阿賀町津川で昔から伝わる「狐の嫁入り行列」をもとにした伝統行事。花婿が待つ麒麟山公園までの道のりを、途中「子狐の祝い踊り」などの儀式を交えながら、約2時間かけて練り歩く。「狐火」となり麒麟山へ帰るクライマックスは、幻想的な光景で、見る者を魅了する。



詳しくはこちら

<https://niigata-kankou.or.jp/event/2460>

〈お問い合わせ〉阿賀町役場まちづくり観光課内
(つがわ狐の嫁入り行列実行委員会事務局)
TEL.0254-92-4766

大地の芸術祭通年プログラム 「2023年の越後妻有」

開催期間／2023年4月29日(土)～11月5日(日)
開催場所／越後妻有地域(十日町市・津南町)

新潟県十日町市と津南町からなる広大な地域「越後妻有」では、春から秋にかけて田畑を耕し、冬は豪雪の中から生まれた固有のくらしが続いている。「大地の芸術祭 越後妻有 アートトリエンナーレ」は、この地域の日々の生活の場に、多くの現代アート作品が公開される3年に1度のお祭り。会期年外の2023年も、200点以上の作品が公開中。土地と深く結びついた作品を巡る旅を楽しもう。



録と田島征三 絵本と木の葉の美術館 提供(一社)十日町市観光協会



マ・ヤンソン/MADアーキテクト「Tunnel of Light」(大地の芸術祭作品) Photo Nakamura Osamu



詳しくはこちら

<https://www.echigo-tsumari.jp/>



チケットのオンライン
購入はこちら

〈お問い合わせ〉「大地の芸術祭の里」総合案内所 TEL.025-761-7767

08 / 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.4

NIIGATA

information



西大畑町の「オステリア バッコ」で 新潟食材を使ったイタリア料理を満喫

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4弾は、旧齋藤家別邸や砂丘館といった歴史的な建築物が点在する新潟市中央区西大畑町にある「オステリア バッコ」。

オーナーシェフの三善将則さんが、ソムリエ資格を持つ妻の渚さんと一緒に営んでいるお店で、昼・夜共にコース料理のみを提供しており、イタリアワインも豊富に扱っている。

将則さんは1976年生まれ。イタリア料理人だった父の影響を受け、東京のイタリアンレストランで修業した後、妻の渚さんとイタリアへ渡って3年間修業。帰国後に東京のレストランでシェフを務め、2011年に新潟に戻りオステリア バッコをスタートさせた。

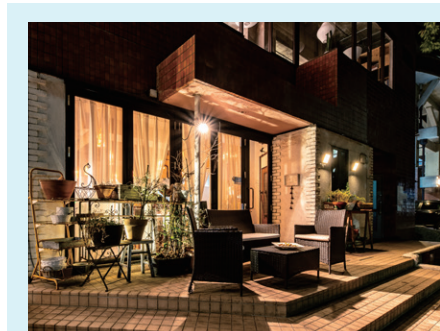
「料理で大切にしているのは、素材のおいしさを活かすシンプルな調理です。そのため、塩加減や火の入れ方がとても重要になってきます。塩一つまみ違うだけで印象が随分と変わってきますし、一見シンプルなんですけど、家庭では真似ができませんような火の入れ方をしています。私が出す料理はクラシックなスタイルが多いですが、そういったことに気を遣って料理をしています」と将則さん。

阿賀野市で育てられた蒲原牛のローストや、新潟県産の魚介類、旬の野菜でイタリア各地の食文化を表現する料理に、北イタリアから南イタリアまでイタリア全土を表現するようなワインのペアリング。イタリアワインは北が軽やかなものが多く、南に行くほど濃くなっていくのだそう。「イタリアにはワインのブドウ品種が300以上あり、日本ではあまり知られていないものも多いです。地域によって異なるイタリアワインの特徴を知って頂けたらうれしいですね」とソムリエの渚さん。

東京・イタリアでの修業経験を持つ将則さんが手掛ける、新潟食材とイタリアの食文化を融合させた特別なコース料理を、イタリア各地のワインと共に味わう時間。新潟とイタリアの2つの地域への興味が深まっていく特別な体験を楽しもう。



- ① 南蛮海老のクサス × ババロア × エクストラブリュット (プロセッコ)
- ② 甘鯛のクロカンテ × イルヴェイ ビノグリージョ (ビノグリージョ)
- ③ 蒲原牛のアロスト × サンピエトラナ1952 (ネグロアマーロ・モンテプルチャーノ)
- ④ サマーティフのタリリン × ヴァイラ ランゲロッソ (ネッピオーロ主体)
- ⑤ カヴァテッリ ジョーロのラグーソース × オルマンニ キャンティクラシコ (サンジョヴェーゼ主体)
- ⑥ 苺とマスカルポーネのパフェ



OSTERIA BACCO (オステリア バッコ)

新潟市中央区西大畑町591-1
異人池ハウス103
TEL.025-211-4994
営業時間 / 12:00~13:00 入店
(15:00 閉店)
18:00~19:30 入店
(22:30 閉店)
定休日 / 火・水曜

「オステリア バッコ」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/811>

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

09 / 新潟市
CURRY

新潟のB級グルメ vol.3 バスセンターのカレー

information

新潟市民が愛する 通称「バスセンターのカレー」

カレーの消費量が全国トップクラスといわれるカレー県・新潟。その中でも新潟市民が大好きなソウルフード「バスセンターのカレー」をご紹介します。シンプルながらも一度食べたらやみつきになるその味は、県内外から注目を集めている。

場所は新潟市中央区、万代シティバスセンター内。「安い、早い、うまい」をモットーに1973年から続く老舗立ち食いそば屋で提供している。価格はどれも良心的で、観光客も多く訪れるスポット。

名物のカレーは平日で1,000食、休日で1,200食も出るほど人気メニュー。サイズは、ミニ、普通、大盛りの3種類から選べる。今では看板メニューだが、当初はメニューではなく、創業からしばらく経ってからお客さんの声によって誕生したんだそう。50年ほど経った今でもその味は変わっていない。

食券を購入し注文したら1分ほどで完成！提供の早さも嬉しいポイント。

ピリッと辛く、スパイスの風味が香る黄色いソースには、トンコツスープをベースに、玉ねぎ、にんじん、新潟県産の豚肉を使用。その下にはカレー用にブレンドされた県産米が隠れている。福神漬が良いアクセントに。

ボリューム満点のカレーには「安い価格で、お腹いっぱいになってほしい」という働く人への労いの気持ちが込められている。テイクアウトもできるので、好きな場所でも楽しもう！



レトルトカレーも発売中



レトルト版バスセンターのカレー。中辛で1.5人前。実店舗である万代そばのほか、新潟駅、新潟空港、ふるさと村など、新潟のお土産ショップでよく売られている。オンライン販売もあり。

名物 万代そば
(バスセンターのカレー)

新潟市中央区万代1-6-1 バスセンタービル 1F
営業時間／8時～19時 定休日／無休

新潟のB級グルメ「バスセンターのカレー」について 詳しくはこちら



<https://niigata-kankou.or.jp/blog/271>