



うまさ ぎっしり 新潟

2019年
秋～冬
号

公益社団法人 新潟県観光協会
〒950-8570 新潟市中央区新光町4-1
TEL: 025-283-1188 / FAX: 025-283-4345
E-mail: umasa@niigata-kankou.or.jp
HP: <https://niigata-kankou.or.jp>

特集：新スポットも続々登場！ にいがたで実りの秋を満喫

1

長岡市

秋の“米百俵”収穫祭イベント特集

長岡 米百俵フェス ～花火と食と音楽と～2019



幅広いジャンルで活躍する国内トップアーティストによる音楽ライブに加え、クライマックスは長岡花火と音楽のコラボレーション。会場を包み込む大迫力の大型スターマインは必見です。また、会場では、海の幸・山の幸とともに新米コシヒカリを味わえるほか、長岡の日本酒も堪能することができます。キッズパークもあるのでお子様連れでも安心。幅広い世代が一日中楽しめて、ハッピーになれるフェスです。

開催日程 10月12日(土)、13日(日)
11:00～19:30

場所 長岡市東山ファミリーランド
お問い合わせ先 長岡市政策企画課
電話 0258-39-2361

米百俵まつり



戊辰戦争長岡城奪還時の長岡藩隊編成を再現し、市民約500人が行進・パフォーマンスする「越後長岡時代行列」、国漢学校開校150周年を記念した寺子屋講座などを実施します。次世代を担う子どもたちにも故郷「長岡」を知って、もっと好きになってもらうためのイベントが盛りだくさん。楽しみながら長岡の歴史と伝統を学ぶことができます。

開催日程 10月5日(土) 11:30～17:00

場所 長岡市大手通周辺、アオーレ長岡
お問い合わせ先 米百俵まつり実行委員会(長岡市観光事業課内)
電話 0258-39-2221



新潟秋の三大酒まつり

個性豊かな越後銘酒が勢ぞろい!
ご当地グルメとともに楽しもう

長岡市



美味しい酒にアオーレ 越後長岡酒の陣

長岡自慢の地酒を、各蔵の蔵人と会話しながら楽しめるイベント。16蔵の地酒を飲み比べ、お気に入りの地酒を見つけることができます。長岡産食材にこだわったおつまみコーナーや、長岡藩主ゆかりの「十分杯」紹介コーナーなど、ここならではの楽しみも充実。今年から前売りチケットをコンビニでも販売します。

開催日程 10月5日(土) 11:00～17:00

※米百俵まつり、おっここ摂田屋市と同時開催

開催場所 アオーレ長岡 ナカドマ、屋根なし広場 ほか

お問い合わせ先 「越後長岡」観光振興委員会

電話 0258-39-2344

上越市



越後・謙信SAKEまつり 2019

上越市と妙高市の蔵元が造った日本酒をはじめ、ワイン、どぶろく、地ビールなどを試飲・購入できます。地元グルメが楽しめる屋台や、お土産品の販売も。当日会場では手に入らない限定酒・「車懸(くるまがかり)」は数量限定販売なので、お見逃しなく! 皆さんお誘いあわせのうえお越しください。

開催日程 10月19日(土) 11:00～19:00

10月20日(日) 10:00～16:00

開催場所 上越市高田本町商店街

お問い合わせ先 越後・謙信SAKEまつり実行委員会事務局
(高田本町まちづくり株式会社内)

電話 025-522-3415

湯沢町



第4回 魚沼酒祭り in 越後湯沢

湯沢町、南魚沼市、魚沼市、小千谷市、十日町市松代、津南町に拠点のある酒蔵、ワイナリー、ビール工房、どぶろく工房が出店。1杯100円からのチケット制で店舗直送のお酒を飲み比べでき、金額は銘柄によって異なります。20日は、魚沼の秋の味覚を楽しむ「こらっしやい湯沢収穫祭」も同時開催。

開催日程 10月19日(土) 15:00～19:00

10月20日(日) 9:30～15:00

開催場所 越後湯沢駅東口バスロータリー

お問い合わせ先 こらっしやい湯沢収穫祭実行委員会
(湯沢町商工会内)

電話 025-784-2522



秋の絶景を楽しむ紅葉スポット特集

湯沢町



苗場ドラゴンドラ

片道約5.5km、日本最長を誇る苗場ドラゴンドラ。美しい渓流の上などを通過しながらアップダウンを繰り返し進むゴンドラはスリル満点。エメラルドグリーンに輝く、二居湖や晩秋には紅葉と雪景色を一緒に楽しめる。カエデ・ウルシ・イチョウ・ブナ・カラマツなどの植物が色付き、中でも14号柱付近からの眺めは圧巻。

開催日程 10月5日(土)～11月10日(日)

営業時間 9:00～15:00(下り最終16:00)

開催場所 苗場スキー場ドラゴンドラ山麓駅

お問い合わせ先 苗場スキー場

電話 025-789-4117

柏崎市



松雲山荘紅葉ライトアップ

松雲山荘は大正時代に造園された回遊式の日本庭園です。赤松やもみじ、つつじなど数々の植物を、四季を通じてお楽しみいただけます。毎年10月下旬から11月下旬には「紅葉ライトアップ」も行われ、幻想的で美しい雰囲気、ロマンチックな姿が見られます。秋の風情を存分に楽しむことができます。

開催日程 10月26日(土)～11月24日(日)

開園時間 9:00～17:00(紅葉ライトアップ実施期間中は21:00まで)

場所 松雲山荘

お問い合わせ先 松雲山荘ライトアップ実行委員会事務局

電話 0257-21-2334

弥彦村



弥彦公園もみじ谷ライトアップ

10月下旬より11月中旬にかけて、彌彦神社の外苑に位置する弥彦公園のもみじ谷では、紅葉が見頃を迎えます。夜間にはライトアップが実施され、季節の移ろい姿を楽しむことができます。真っ赤に彩られた紅葉と朱色の観月橋とのコントラストは絶景で、一年で最も美しい季節のひとつとして人気です。

開催日程 10月26日(土)～11月24日(日)

※紅葉終了まで17:00～21:30

開催場所 彌彦神社・弥彦公園

お問い合わせ先 一般社団法人 弥彦観光協会

電話 0256-94-3154



長岡市

紅葉の名所「長岡市もみじ園」に 常設「もみじの茶屋(仮称)」が開設!

地元の大地主であった高橋家別荘として明治29年頃に造園、建築された長岡市もみじ園。園内に植栽されている樹木は、その多くが太平洋側から移植されたもので、日本海側では自生していないカエデ類が来園者の目を楽しませ、憩いの場として親しまれています。

紅葉シーズンには「もみじまつり」が開催され、来園者に対し様々なおもてなしを実施してきた長岡市もみじ園に、今秋「もみじの茶屋(仮称)」を常設の施設としてオープンすることが決定。多くの来園者が更に楽しめるよう整備が進んでいます。

お問い合わせ先 長岡市 越路支所 産業建設課 商工観光班 電話 0258-92-5903



※今年の「もみじまつり、もみじの茶屋(仮称)」は下記の日程で開催を予定しています。
開催日程 10月26日(土)～11月17日(日)
10:00～19:00(予定)

※越後三大紅葉スタンプラリーは10月26日(土)～11月24日(日)(予定)

地場産の軽食やお土産などを用意し、来園者の皆様をおもてなし致します。また、市内の観光スポットを映像で分かりやすく紹介するデジタルサイネージを設置します。



新潟市

ぶどう畑を抜けた先にあるワイナリーの宿

「ワイナリーステイトラヴィーニュ」 11月1日グランドオープン!

新潟市の南西部、角田山の麓に広がるぶどう畑に囲まれたワイナリー「カーブドッチ」敷地内に、全10室のオーベルジュがオープンします。「オーベルジュ」とは、料理とワインを楽しむレストラン&宿泊施設のこと。

デザインコンセプトは「上質さ・非日常・華やかさ・憧れ・ワイナリーらしい土っぽさ」。部屋ごとに異なる欧風のインテリア、窓から望む広大なぶどう畑のシチュエーションは、リゾート感満点。

ワイナリーの中に泊まり、新潟が育んだワインと食を楽しむという、ここにはない贅沢で特別な体験を提供します。

お問い合わせ先 カーブドッチ ワイナリー

電話 0256-77-2288 (担当/今井、掛川)

URL : <https://travigne.jp/>





南魚沼市

2019年7月11日リニューアルオープン 龍言は四季を通じて雪国を感じる宿 ryugonへと 新しく生まれ変わりました。

重要文化財にも指定を受けている雪国・魚沼地方の歴史的建造物を残しながらも、海外からのお客様でも快適に過ごして頂けるようラウンジやバーを充実させました。食を通じて雪国の知恵や文化を感じていただける「雪国ガストロノミー」は囲炉裏のあるメインダイニングにてコース料理をご用意。10月のグランドオープンには釜戸を使った料理教室や茶室の離れで体験できるスパなどのサービスも始まります。



お問い合わせ先 ryugon(龍言)
場所 南魚沼市坂戸1-6
電話 025-772-3470
URL: <https://www.ryugon.co.jp/>



村上茶の老舗 富士美園

村上市

体験型カフェと 工場見学スペース 11月オープン

今秋、北限の茶処こと村上市に、特産の村上茶を楽しめる新名所が誕生します。明治元年創業の茶舗「富士美園」の本店にカフェと工場見学スペースが新設。香り高い村上茶をその場で味わい、製造工程も見ることができる体験型スポットです。

カフェは、本店の旧茶工場の一部を改装。大正初期の梁や床などを活かした和テイストの空間にカウンターとテーブル席を用意。村上茶を使った特製ジェラートを味わえるほか、スタッフのアドバイスを受けながらお茶淹れ体験もできます。リニューアルされる工場では、焙煎や選別等の加工工程をガラス越しに見学できます。カフェのオープン、工場見学は11月の実施予定です。

お問い合わせ先 富士美園

電話 0254-52-2716

URL <http://www.fujimien.jp/>





村上市

城下町村上

町屋の屏風まつり&

食材の宝庫 村上

食べ歩きぷちグルメ

おしゃぎり（屋台山車）で有名な「村上大祭」はかつて、お祭りの間、各家々が代々伝わる屏風を立てて室内を飾っていたことから「屏風まつり」と呼ばれていました。今は飾られることが少なくなった貴重な屏風を、イベントに合わせて町屋などで公開します。期間中は「食材の宝庫 村上 食べ歩きぷちグルメ」も開催。村上自慢の鮭料理や村上茶、村上牛、岩船産米、地場スイーツなど、さまざまな美味をワンコインで食べ歩きできます。

早撰堂▶



塩引き鮭
コロック▶



◎村上グルメを味わいながら町屋を巡ろう! ※写真は前回開催時メニュー

塩引き鮭
おにぎり▶



村上牛ぎゅっと
バーガー▶



村上茶ティラミス



九重園

開催日程 城下町村上 町屋の屏風まつり 9月15日(日)～10月15日(火)9:00～17:00(各店舗による)
食材の宝庫 村上 食べ歩きぷちグルメ 10月1日(火)～10月15日(火)(営業時間・定休日は各店舗による)
開催場所 村上市旧町人町一帯 お問い合わせ先 村上市観光協会 電話 0254-53-2258



三条市
燕市

燕三条の「KOUBA」で体験する「ものづくり」の秋

「燕三条 工場の祭典」

金属加工をはじめ、鍛冶や木工、印刷などの技術が集まる燕三条エリア。その名だたる企業が一堂に「KOUBA」を開放。普段は一般公開されていない数多くのKOUBAの扉が開かれ、見学や体験をすることができます。

多種多様な製品を産み出すKOUBA（工場）や、農業に取り組むKOUBA（耕場）では、職人たちの熟練した手仕事を間近で見学したり、体験型のワークショップで直接ものづくりに触れることができます。またKOUBA（購場）では燕三条の特産品を手にすることができます。

燕三条のさまざまなKOUBAを巡って、濃くて深いものづくりの魅力をじっくり体感できる4日間です。



©「燕三条 工場の祭典」実行委員会



開催日程 10月3日(木)～10月6日(日)

開催場所 三条市・燕市全域、及び周辺地域

お問い合わせ先 「燕三条 工場の祭典」実行委員会事務局
燕三条地場産業振興センター燕三条ブランド推進部企画推進課
電話:0256-35-7811



うまさぎっしり 新潟

2019年秋～冬号

特集：新スポットも続々登場! にいがたで実りの秋を満喫

10



「新潟県・庄内エリア デスティネーションキャンペーン」特別企画

ガストロキッチン in 新潟・庄内2019

開催期間

2019.10.1 tue ~ 11.24 sun

参加店舗

新潟県・庄内エリアから100店舗が参加

いつもよりお得に

この企画だけの特別メニューも登場。
ランチやディナーで期間限定の美食旅を!

※料金やメニューは各店により異なります。

「新潟県・庄内エリアDC」ガストロキッチン開催記念

お食事券プレゼントキャンペーン

新潟県観光協会「LINE公式アカウント」と友達になって、
配信されるお得な情報をゲット! ガストロキッチン参加
店舗のお食事券を当てよう!

LINE 公式アカウント ▶

※QRコードが読み取れない場合、
「tev4586r」で検索してください。



※写真はイメージです。

特別な
55日間。

新潟県と山形県庄内エリアの豊かな
「食文化」を、歴史・文化・自然など
地域の物語とともに食す

日本海美食旅（ガストロノミー）とは、その土地に昔から伝わる伝統食や保存食で
あったり、そして地域の特産品や旬の素材を使った料理のこと。

今回の「ガストロキッチン in 新潟・庄内 2019」では、食（メニュー）を通じて、
その背景にあるストーリーも一緒に味わっていただきます。

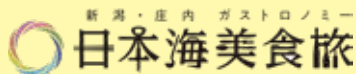


■主催 / 「新潟県・庄内エリア DC」推進協議会

ガストロキッチン新潟庄内



公益社団法人 新潟県観光協会 TEL 025-283-1188



新潟県旅館ホテル組合
公式WEBサイト
よりなれえちご

にいがたお宿のガストロノミー

“にいがたお宿の晩ごはん”記者発表&試食会のご案内

新潟県旅館ホテル組合では、10月からの「新潟県・庄内エリアデスティネーションキャンペーン」(日本海美食旅)の推進に向け、組合員一丸となって取り組んでおりますが、従来の「にいがた朝ごはん」、「地酒の宿」に加え、今回、「にいがたお宿の晩ごはん」を新たにスタートさせることとなりました。

この3つの取組をあわせて「にいがたお宿のガストロノミー」として展開し全国に発信して参ります。

つきましては、マスコミ・旅行社向けに「にいがたお宿のガストロノミー“にいがたお宿の晩ごはん”記者発表&試食会」を開催いたします。是非、お越し頂き、「にいがたお宿のガストロノミー」を体感して頂ければと思います。※要事前予約

開催日程 9月19日(木) 11:00～13:30

開催場所 明治屋ホール7階

東京都中央区京橋2-2-8 (TEL:03-3271-2572)

スケジュール(予定)

10:30 開場・受付開始

11:00 開会

・主催者挨拶

・「にいがたお宿のガストロノミー」にいがたお宿の晩ごはん取組紹介

・講演会 自遊人編集長 岩佐十良 様

・6旅連商品紹介(JTB・NTA・KNT・JR・農協観光・東武トップ)

12:40 試食会(お宿の晩ごはん、にいがた朝ごはん、地酒の宿)

13:30 終了

お問い合わせ先 新潟県旅館ホテル組合 電話 025-384-0761

(公社)新潟県観光協会 電話 025-283-1188

にいがたお宿のガストロノミーとは?

お宿自慢の地元料理と地酒を通じて、新潟各地域の歴史・文化・風土に触れ、楽しんでいただく企画です。

にいがた お宿のガストロノミー

「朝ごはん」「地酒」「晩ごはん」で

“日本一”の美食のお宿を目指します!!

新潟には日本一のコシヒカリや、日本有数の酒蔵や、四季折々の変化に富んだ海・山・川などの大自然があり、豊富な食材の恩恵にあずかっています。そんな新潟のお宿で新潟の食を余すことなく楽しんで頂きたい。日本一のコシヒカリに合う最高の“おかず”を、美味しい地酒とその土地の旬の食材を使った地元料理とのペアリングを、そしてお宿自慢の晩ごはんをお召し上がりください。

新潟の“食”はなぜ美味しいのか?うまさの理由(わけ)はどこにあるのか?その理由(わけ)を紐解きに、新潟のお宿にお越しください。「にいがた朝ごはん」+「にいがた地酒の宿」+「にいがたお宿の晩ごはん」の3つのプロジェクトを合わせて「にいがたお宿のガストロノミー」として、歴史・文化・風土などの背景も美味しい食のストーリーとして発信してゆきます!!



日本一のコシヒカリをこの土地で採れた食材を使ったおかずと食す!



その土地の旬の食材を使った料理と地酒のペアリングを楽しむ。



美味しい話とともにお宿の自慢の晩ごはんを楽しむ。



★★★★ 全て参加で星3つ

各お宿による「登録制」。3つのプロジェクトの目印として、それぞれ“☆”を付与します。お宿の参加状況に応じて「☆☆」～「☆☆☆☆」を目印に新潟県旅館ホテル組合WEBサイトで紹介するとともに、お宿のホームページなどでも発信をしていきます。

よりなれえちご 検索



新企画「にいがたお宿の晩ごはん」とは



美味しい話があります。

新潟の食はおいしい。でも、どうして豊かな食文化が根付いているのでしょうか?それらはあまり語られてこなかったかもしれません。※シニアも県民性ゆえだからぜひ、知ってほしいのです。なぜ、この土地でこの料理が食べられるのか。その背景に歴史・文化・風土などがあることを。愛情とこだわりを持って育てる生産者がいることを。まだ知らない美味しい話に、お宿で出会ってください。

にいがた お宿の晩ごはん3つの楽しみ方

一、食で地域のストーリーを知る

お宿自慢の晩ごはんの歴史・文化・風土を知ろう。
(販売のしおりをお読みいただけるしおり、スタッフにお気軽におたずねください。)

二、お宿自慢の料理を食す

見た目、味、食感、香り…五感で料理を堪能しよう。

三、美味しいストーリーを旅する

その料理にまつわる産地や、体験、人などを訪れるとさらにGOOD!

期間

秋 2019年10月1日～12月31日
冬 2020年1月1日～3月31日
春 4月1日～6月30日
夏 7月1日～9月30日
(予定)

春夏秋冬、旬の食材に合わせてメニューが変わります。四季折々のお宿の晩ごはんをお楽しみください。

参加施設は新潟県ホテル旅館組合のWEBサイトをご覧ください