



うまさぎっしり新潟

2020年
春号

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://www.niigata-kankou.or.jp>

特集: 雪解けに芽吹く新潟の魅力

1

新潟市 「移動×おいしさ×文化」

ここでしか味わえない旬の食材を五感で愉しむ

にいがたレストランバス

米を中心とした豊かな「農」の資源を持つ日本有数の「食の宝庫」新潟には、江戸時代から北前船の寄港地として発展してきた港町の歴史があります。米どころとして培われた「農」と、港町で育まれた多彩な「食」の資源をあわせ持った「にいがた」だからこそ味わえる旬の食材を、五感で愉しむ「一期一会の体験」。オープントップによる開放感溢れる特別仕様車のレストランバスで絶景を見渡しながらか、1階のキッチンから運ばれてくる新潟ならではの料理が新たな感動を生みだします。

【昨年のコース内容(参考)】

- 開港150周年 みなとまち堪能コース「みなとの歴史と伝統の味。みなと新潟物語編」
- G20 開催記念 新潟の新しい農業を知る! 驚きの植物工場見学と至高のトリュフ豚コース
- えちご平野コース「旬の食材と歴史探訪編」
- 日本海 砂丘堪能コース「風と大地の贈り物。海とワインと夕日編」
- プレミアムコース 市内屈指の有名料理人がレストランバスのためだけに特別な料理を仕立てるコース
- 若手料理人コース 「新潟市若手料理人コンテスト2018」ファイナリストが趣向を凝らしたメニューをふるまうコース

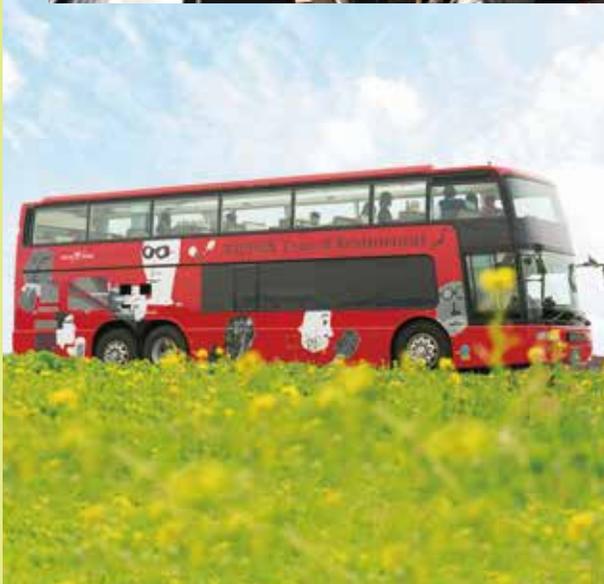
※今年のコース内容についてはお問い合わせください。

最新情報は3月9日(月)より<https://niigata-restaurantbus.com/>に随時公開する予定です。

運行時期 4月中旬～7月上旬 販売開始 4月1日(水)より

お問い合わせ先 JTB新潟支店 (担当 佐藤・古寺・山下・松本)

電話 025-255-5101 FAX 025-248-7687



通年運行としては日本海側初となる“宙バス”が春から運行再開

新潟市

オープントップバス 『宙バス』新周遊コース

「街の息吹を最大限に感じてもらう」体験をコンセプトに、自然豊かな新潟各地を風を受けて走る「宙バス」。これまで気が付かなかった新潟の新しい魅力を発見するソラ旅へ、お客様をご案内します。

新潟の酒蔵や庭園にスポットを当てたコースをご用意!
基本的にはコースを変えて土曜・日曜日に運行予定。
他に食事つきのコースもあります。詳しくはHPをご確認下さい。

【庭園めぐり】

ホテルオークラ新潟 (8:30) = 新潟 (9:00) = 北方文化博物館 (見学) = 柳都大橋 = 榎谷小路 = 旧斎藤家別邸 (見学) = 萬代橋 = 新潟 (12:15)

【酒蔵めぐり】

新潟 (13:00) = 今代司酒造 (見学&試飲) = 宝山酒造 (見学&試飲) = カーブドッチワイナリー (お買い物) = 榎谷小路 = 萬代橋 = 新潟 (17:30)

※内容は変更になる場合があります。

お問い合わせ先 **ハミングツアー**
(株式会社ケー・オー・ケー・ケー)
担当:喜嶋

電話 0254-44-1360 Fax 0254-44-1361
e-mail:kishima@humming-tour.jp



雪国の恵みを味わい尽くす

春のガストロノミー特集

雪解けとともに訪れる春の食材たち。里山を訪れたり、地元ならではの料理方法を学んだり…。ガストロノミー体験で、春を五感で感じてみませんか。

湯沢町



山菜 山菜ガストロノミープラン

ガイドの案内で山に入り、山菜を採集できるお宿のプラン。発生する場所や危険な毒草の見極め方など、山菜の知識も教えてもらえます。集めた山菜はその日の夕食として味わいます。



期間 5月初旬～6月初旬(その年によって変動あり)
お問い合わせ先 越後湯澤HATAGO井仙
電話 025-784-3361

田上町



タケノコ 筍フルコース会席プラン

新潟でタケノコの産地といえば田上町。湯田上温泉ホテル小柳では、時期になると調理長自ら広大な竹林に入り、朝掘ったばかりのタケノコを提供してくれます。オリジナル会席「筍フルコース」は季節の名物で、リピーターも多数。



期間 4月中旬～5月下旬
お問い合わせ先 湯田上温泉 ホテル小柳
電話 0256-57-5000

津南町



雪下人参 雪下人参掘り体験

本来は秋に収穫時期を迎える人参。津南ではこれを収穫せずに、冬の間、数メートルにもおよぶ雪の下で熟成させます。雪解けとともに掘られた人参は、独特のクセがなく、甘みもアップ。人参が苦手な子供も喜んで食べられるほどです。



期間 3月上旬～4月中旬
参加費 お一人様 2,000円(税込) ※人参2kg付き
お問い合わせ先 ニュー・グリーンピア津南
電話 025-765-4611

春限定 日本酒特集

長岡市 春ふわり/吉乃川

令和元年度新潟県産新米を用いた新酒の本醸造酒です。店頭でも一層映えるピンク壺が、春の訪れを感じさせてくれます。また、桜をあしらった春を彩るラベルデザインに仕上げ、お花見はもちろん人生の門出を祝う祝いの席にも最適な日本酒です。春を思わせるほのかな甘口が楽しめます。

お問い合わせ先
吉乃川 0258-35-3000



新潟市 越路吹雪 純米吟醸生貯蔵酒 さくらボトル 720ml/高野酒造

舞い散る桜と優雅に泳ぐ錦鯉をあしらったプリントボトルに、春を彩るピンクのラベルの春季限定純米吟醸生貯蔵酒。ふわりと薫る吟醸香と、すっきりとした軽やかな味わいが食卓を彩ります。お花見や春のお料理にぴったりのお酒です。

お問い合わせ先
高野酒造 025-239-2046



加茂市 J50G-Haru/マスカガミ

F40をはじめとするアルファベットラインなどのブランドが人気を博しているマスカガミ。そのアルファベットラインから春を告げる第一弾、J50Gが登場します。「J50G」はそれぞれ「J=純米」「50=精米歩合50%」「G=原酒」を意味しており、春の山河の豊かな生命力を感じさせる、力強くフレッシュで甘口の味わいです。

お問い合わせ先
マスカガミ 0256-52-0041



長岡市 越州 桜日和/朝日酒造

「久保田」、「朝日山」などで知られる朝日酒造から、春限定の1本が今年も登場します。桜のイメージに沿うような華やかさと、日本酒初心者にも飲みやすい軽い酒質の「越州 桜日和」。心地よい軽やかな甘さと上品な香りを持つ吟醸酒です。桜咲く頃に出会える新たな逸品として、春の楽しみが広がります。

お問い合わせ先
朝日酒造 0258-92-3181



阿賀町 麒麟山 春酒/麒麟山酒造

麒麟山が送る春限定商品「麒麟山 春酒」。春の食材が引き立つ、春風のようにやわらかな淡麗酒です。滋味豊かな山菜の天ぷらやキスなどとあわせてお楽しみください。

お問い合わせ先
麒麟山酒造 0254-92-3511



柏崎市 越の誉 純米吟醸 春酒 /原酒造

厳選された新潟県産契約栽培米を使用。自家精米にて丁寧に磨き醸し、米本来の味わいが溢れる純米吟醸酒です。春の陽気のように穏やかで心地よい香りとすっきり流れる酒質が特徴の、春の訪れを告げる春限定商品です。

お問い合わせ先
原酒造 0257-23-6221



越後美人の美肌の秘訣？

酒蔵発！ 日本酒スキンケア

杜氏を筆頭とした蔵人たちの手肌が美しいと言われているのはよく知られた話。日本有数の酒どころ・新潟県の酒蔵からは、これを応用した日本酒コスメが発売されています。

蔵人たちの手肌が美しいのはなぜ？

昔から、「杜氏の手は白くてきれい」「芸妓さんは日本酒を肌につけて美肌を保った」など、日本酒と美容に関連づける逸話が多く残されています。日本酒や酒粕にはメラニンの生成を抑えるコウジ酸や、保湿成分であるアミノ酸など、美肌にうれしい成分が多く含まれているのです。



湯沢町

上善如水スキンケアシリーズ

独自に開発した酒粕発酵エキス(保湿)を配合。豊富に含まれた天然のアミノ酸が、潤いとハリのあるお肌へと導きます。モイスチャー、ミニユイ、フォアメン(男性向け)と、シリーズも充実。

お問い合わせ先 **白瀧酒造株式会社**
電話 **0800-800-5886**
(平日10:00~17:00)



魚沼市

ゆきくら化粧品

美白水はふつうの日本酒の約5倍のアミノ酸を含む高濃度清酒を使用。防腐剤、酸化防止剤などを一切使用していない「化粧酒」です。保湿力に優れ、潤いのある美肌へ導きます。

お問い合わせ先 **玉川酒造株式会社**
電話 **025-797-2777**



気軽に日本酒ビューティー！ フェイシャルマスク

日本酒由来の美容成分をたっぷり染み込ませたフェイシャルマスク。新潟県内のおみやげコーナーなどで気軽に入手できるので、ぜひお試しを。

白紗-HAKUSA-
大洋盛フェイスマスク



お問い合わせ先 **大洋酒造株式会社**
電話 **0254-53-3145**

酒蔵フェイスマスク【雪男】



お問い合わせ先 **青木酒造株式会社**
電話 **025-782-0023**

フォトジェニックな城下町の春

上越市

高田城址公園観桜会

「さくら名所100選の地」「日本の歴史公園100選」に選定される高田城址公園では、毎年桜の開花時期にあわせて「高田城址公園観桜会」が開催されます。約4,000本の桜が約3,000個のぼんぼりに照らされ、お堀の水面に美しく映し出される姿は「日本三大夜桜」の一つにも数えられています。日中に見られる雄大な雪山を背にした桜並木や、桜のトンネル「さくらロード」も必見。会期中は約300の露店が立ち並び、多くの人でにぎわう越後の春の象徴です。

期間	2020年4月1日(水)～15日(水)
場所	上越市本城町44-1 高田城址公園
お問い合わせ先	上越観光コンベンション協会
電話	025-543-2777



写真 公益社団法人 上越観光コンベンション協会 提供

ぽぽらトップ大作戦!

放棄水田を再生 十日町市

トキが舞う棚田を目指して



“トキが舞う棚田を目指して”を合言葉に、耕作放棄地を再生した田んぼで、オーガニックな米づくり。田植えから稲刈り、ハチミツ一番搾りや流しそうめんなど四季折々の田舎暮らしを体験出来ます。

『いきものしらべ』では、大人も幼少の頃に帰り、水網を片手にリフレッシュ。お昼は、ぬか釜炊きたての銀シャリコシヒカリ&旬の田舎ごおつおで舌鼓!ポポラオリジナル純米大吟醸も試飲出来ます。収穫した新米や缶バッチのプレゼントのサービスも!忘れられない素敵な時間をお届けします♪

5/17(日)	田植え
6/ 7(日)	(いきものしらべ・あおぞら里山ランチ)
7/ 5(日)	田んぼの手入れ&はちみつ体験(いきものしらべ・あおぞら里山ランチ)
8/ 2(日)	田んぼの手入れ&流しそうめん(いきものしらべ・あおぞら里山ランチ)
9/ 6(日)	田んぼの手入れ&おにぎりづくり(いきものしらべ・あおぞら里山ランチ)
9/20(日)	稲刈り&稲架け
10/4(日)	(いきものしらべ・あおぞら里山ランチ)

時間 9:30~13:00(昼食付)
 参加費 大人2,500円(税込) 子供2,000円(税込)
 場所 十日町市珠川 当間高原リゾート内
 お問い合わせ先 あてま 森と水辺の教室 ポポラ
 電話 025-758-4811
 URL <http://popora.jp/>



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



『あてま森と水辺の教室ポポラ』は、「環境」「教育」「健康・福祉」「生産・消費」「イノベーション」分野の活動を通じ、社会との持続可能な発展に向けて世界が目標に掲げるSDGsの達成にチャレンジしています。

日本海に浮かぶ新潟県の小さな島「粟島」が期間限定でより近くに!

粟島浦村

「新潟-粟島航路」 乗船予約2月14日より開始!!



見渡すかぎりの大自然と伝統的な漁村文化が根付く、周囲23kmの小さな島「粟島」。アクセス的に少しハードルが高い新潟県の離島ですが、この度、このハードルを取っ払います! 2020年5月16日(土)から8月30日(日)の指定土日に、新潟港と粟島港を「高速船awaline さらら」でつなぎます!期間限定で、新潟駅から約2時間、東京駅から約4時間、伊丹空港から約4時間半、福岡空港から約5時間で行けるようになる離島粟島で「レア航路船旅・新鮮な魚介類料理・わっぱ煮・温泉・何も無いところでゆっくり」をご堪能ください。詳しくは「粟島へ行こう」で検索!



予約開始日

2020年2月14日(金)(バレンタインデー)

運航日

土日のみ 5/16(土)~7/19(日)(6/20・21を除く)、8/22(土)~8/30(日)

運賃

大人4,800円(税込)、子ども2,400円(税込)

新潟港乗船場所

朱鷺メッセ新潟コンベンションセンター
裏手信濃川沿い(新潟市中央区万代島6-1)

予約・お問い合わせ先

粟島汽船株式会社 電話 0254-55-2131(電話予約のみ)

URL <http://www.vill.awashimaura.lg.jp/go-awashima/>