



うまさ ぎっしり 新潟

2020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://www.niigata-kankou.or.jp>

特集: 楽しみ方いろいろ。この秋おすすめの新潟の魅力

1

胎内市

コワーキングスペース&グランピング拠点を整備 リゾートワーケーションを体験



ワーケーションに向けた新しいプランを、胎内市内のリゾートが10月中旬に実施予定です。「ロイヤル胎内パークホテル」では、新たにコワーキングスペースとグランピング拠点を整備。一般向けの利用はもちろん、企業研修の会場・宿泊施設として活用できます。「奥胎内ヒュッテ」でも、携帯電話の電波が届かない立地を生かし、本格派キャンプさながらのレジャー体験を提供。チームの連帯感を深めつつ、密度のある研修を行いたい企業などにうってつけです。中山間地での収穫体験やトレッキング、新たに開始した電動レンタサイクルなど、研修プランに様々なアクティビティを組み込むことも可能。ワークとバケーションのバランスを自由にカスタマイズし、新しい時代の暮らし方を実践してみては。

お問い合わせ先 胎内市商工観光課
電話 0254-43-6111
Email kankou@city.tainai.lg.jp



ロイヤル胎内パークホテル

場所 胎内市夏井1191-3
電話 0254-48-2211



奥胎内ヒュッテ

場所 胎内市下荒沢1202-49
電話 0254-48-0161



長岡市

山古志闘牛会×鼓童

牛の角突き復興記念大会 (仮称)

コロナ禍により失われた活力を取り戻すため、県内の文化芸術団体が連携。山古志闘牛場にて「太鼓芸能集団 鼓童」とのコラボイベントを開催予定です。和太鼓と闘牛たちが織りなす、雄壮でエネルギーに溢れた瞬間を目撃しましょう。

※詳細についてはお問い合わせください。

開催日 10月23日(金)

時間 10:00開場 13:00開演

場所 長岡市山古志南平地内／
山古志闘牛場

料金 2,200円(高校生以上)

お問い合わせ先 山古志闘牛会

電話 0258-59-3933



太鼓芸能集団 鼓童



佐渡島を拠点に、伝統的な音楽芸能の可能性を広げ、現代への再創造を試みる集団。1981年のデビュー以来、52の国と地域で6500回以上にわたり公演を実施。次世代との交流・育成、国際芸術祭への参加など、その活躍は多岐にわたります。

越後山古志の闘牛大会

古くより農耕用として密接な関係にあった牛たちを傷つけないよう、引き分けにするのが特徴。千年の歴史を持つ催しとされ、重要無形民俗文化財に指定されています。角突きを引き分けにする勢子(せこ)たちの熱気にも注目。





新潟市

にしかん観光がさらに便利に！ 周遊ぐる～んバスが 弥彦延伸&双方向運行開始

海、山、温泉、美食が堪能できる新潟市のウエストコースト「にしかん」。9月12日より、にしかん観光周遊ぐる～んバスがパワーアップし、弥彦村まで足を伸ばせるようになりました。四季を通じて多くの登山客に親しまれる「角田山麓」や、越後・新潟の奥座敷「岩室温泉」に加え、県内有数のパワースポット「彌彦神社」まで。にしかんの旅が今、さらに魅力を増しています。新たに双方向運行も開始し利便性がアップしたほか、ぐる～んバスの1日フリーパスや乗車証明書を提示すれば、おトクな特典が受けられるお店も。ワイナリーや酒蔵、地産地消のカフェにジェラートショップ、四季折々の花が楽しめる「上堰湯公園」など、多彩な立ち寄りスポットを自由自在に組み合わせて、新潟市西蒲区と弥彦村の旅をお楽しみください。

運行日 ～12月27日(日)までの毎週土・日

※運行の詳細についてはお問い合わせください。

料金 1回乗車：大人200円、小学生100円(未就学児無料)

1日フリーパス：大人500円、小学生250円(未就学児無料)

お問い合わせ先 新潟市西蒲区産業観光課 電話 0256-72-8417

おトクな姉妹便

「新潟ウエストコーストライナー」

新潟空港⇄岩室温泉・弥彦温泉を往復運行中！

往路 13:00 新潟空港発

復路 10:00 弥彦・岩室発 ※前日12時までに要申込

料金 片道：大人2,000円、小学生1,000円(未就学児無料)

お問い合わせ先 岩室温泉観光協会 電話 0256-82-5715





今だからこそ行く!

密を避けた秘境特集①

大自然の中でひっそりと湧く、隠れた名湯ここにあり!

糸魚川市 蓮華温泉



JR平岩駅から車で70分山道を登ったところにある白馬岳蓮華温泉ロッジ。その駐車場から山道を更に15分ほど歩いた先にある露天風呂の景色とお湯の気持ちよさは格別です。源泉の異なる4つのお風呂では、湯めぐりも楽しめます。脱衣所はありませんが女性優先の湯や、ロッジには内湯もあります。



お問い合わせ先 糸魚川市観光協会
電話 025-555-7344

魚沼市 駒の湯温泉 駒の湯山荘



「ランプの宿」として知られる山奥の一軒宿。泉質はやわらかく、エステを受けたようにスベスベになると好評です。山菜、川魚をふんだんに使った料理、佐梨川の清らかな流れと四季折々に咲く野花など、都会では味わえないほのぼのとした安らぎに浸れます。 時期:～11月中旬頃まで ※積雪・天候等状況により早まる場合があります。



お問い合わせ先 駒の湯山荘
電話 090-2560-0305

妙高市 燕温泉 河原の湯



燕温泉の温泉街から徒歩15分ほどにある溪谷沿いの混浴野天風呂。泉質は硫黄泉で、湯の華が浮く乳白色の湯。皮膚病や婦人病、糖尿病などに効果があると言われています。湯船は岩や石で組まれた風情ある造りで眺望は抜群です。 時期:～11月上旬まで



お問い合わせ先 妙高高原観光案内所
電話 0255-86-3911



今だからこそ行く！

密を避けた秘境特集②

自然の美しさと、ノスタルジーに触れる旅

妙高市

高谷池

CNN「日本の最も美しい場所31選」



妙高戸隠連山国立公園の中に位置する高谷池は、日本百名山である火打山登山道の途中、笹ヶ峰登山口から約3時間半登ったところにある高層湿原です。景勝地として名高く、その美しさはアメリカCNNが「日本の最も美しい場所31選」として紹介するほど。ほとりには三角屋根が特徴の山小屋「高谷池ヒュッテ」があり、そこから眺める紅葉は圧巻の一言です。 時期：～11月上旬まで

お問い合わせ先 妙高高原観光案内所

電話 0255-86-3911



阿賀町

持倉鉱山精錬所跡

明治・大正に最盛期を迎えた新潟県三大銅山の一つ「持倉銅山」の精錬所跡



江戸時代に開山したと伝えられる持倉鉱山は明治期に栄え、大正の始めまでは精錬所がありました。最盛期には250名もの従業員が働き、採鉱場には坑夫やその家族が住む「飯場」が存在し、集落を形成していました。大正9年に閉山を迎えましたが、黒色の煉瓦で造られた精錬所跡を今も見ることができ、往時の面影を偲ぶことができます。 時期：～11月中旬まで

お問い合わせ先 阿賀町役場三川支所

電話 0254-99-2311

諸注意

- ガイド等によるご案内はしていません。
- 持倉鉱山及び周辺にはトイレや駐車場はございません。
- 現在は持倉鉱山の精錬所跡への道が整備されておらず、途中寸断されており川の横断等、危険な箇所もありますので自己の責任において訪れていただきますようお願いいたします。
- 訪れる方は左記までお問合せいただき必ず情報収集をお願いします。
- 五十島方面からは通行止めとなっています。



今だからこそ行く！

密を避けた秘境特集③

知る人ぞ知る！新発田市赤谷エリアの名スポット

新発田市

自然あふれるリラクゼーションパーク

滝谷森林公園



新潟県北部の中心地、城下町新発田市の南部を約20km登った大自然の真っ只中にある滝谷森林公園。一度に山と川を楽しめる恵まれた自然環境が最大の魅力です。公園の横を流れる加治川で水遊びや鉱石探しをしたり、空気が澄んでいるので森林浴や星空観察も楽しめます。公園内には宿泊棟やキャンプ場のほか、シャワー室・無料休憩所・自動販売機を備えた総合案内所もありますので、安心して過ごすことができます。

時期：～11月末まで ※積雪・天候状況によります。

お問い合わせ先 新発田市農林水産課

電話 0254-33-3108



新発田市

歴史とロマンが詰まった鉄道廃線跡

東赤谷連続燧道と飯豊川橋梁



かつて新潟県北蒲原郡にあった赤谷村(現新発田市)は、明治から昭和にかけて鉄山で栄えた地域。最盛期には鉄鉱石を運ぶトロッコや蒸気機関車が行き来し、作業に従事する多くの人達で賑わっていましたが、戦後になって規模が縮小。今では緑が生い茂る山中に、ただひっそりと施設跡が佇んでいます。

当時を偲ばせる東赤谷連続燧道(連続する4つのトンネル)のアーチを抜けると、突如現れる錆茶色の飯豊川橋梁。自然に飲み込まれていく鉄橋の退廃的な美しさと不思議な雰囲気浸れます。

時期：～11月中旬～下旬まで ※積雪・天候状況によります。

※道路交通情報については「新発田地域振興局
地域整備部」のHP等でご確認ください

お問い合わせ先 新発田市観光協会

電話 0254-26-6789



今だからこそ行く!

密を避けた秘境特集④

大自然の神秘を堪能できる佐渡島の穴場をご紹介します

佐渡市

原生林トレッキング

2008年の北海道洞爺湖サミットの際、晩餐会会場で紹介された「金剛杉」を中心に、風雪に耐えながら勇ましく成長している杉巨木群を見学する迫力満点の「外海府ルート」、杉の巨木が林立する原生林を目指して深い森の中をトレッキングする「内海府ルート」、高低差が低く、初心者の方でもゆっくりお楽しみいただける「千手杉ルート」と、様々な楽しみ方があります。

外海府ルート <https://enjoysado.net/experience/detail.php?eid=7>

内海府ルート <https://enjoysado.net/experience/detail.php?eid=6>

千手杉ルート <https://enjoysado.net/experience/detail.php?eid=8> (外海府発)
<https://enjoysado.net/experience/detail.php?eid=9> (両津発)

時期:～11月8日(日)まで ※積雪・天候状況により変更になる場合があります。



乙和池

大佐渡スカイラインの大平高原付近、道路沿いの案内板から林道を600mほど入ると、ブナやミズナラの林に包まれて「乙和池」が神秘的な姿を見せています。深山の天然池として、周囲の自然林と共に貴重な乙和池は、県の天然記念物。池の中には、日本最大級の高層湿原性浮島があり、アメリカマンネンゴケ、カタマリスギゴケなど20余種の植物が生育しています。浮島の中央には、

浮揚の役目を持つと言われるハート型の穴が開いておりロマンチックな趣も漂います。池の主「大蛇」に見初められて入水した美しい娘「おとわ」の伝説がこの名称の由来となっています。

<https://www.visitsado.com/spot/detail0140/>

時期:～11月中旬 ※積雪・天候状況により前後します。



山居の池

真更川地区から上流の標高340m、佐渡に渡った弾誓

上人が山居6年に及んだ光明仏寺近くの池。うっそうと茂る木々に囲まれた周囲は500m。遊歩道で一周できます。池の主の男龍と美しい娘「おせん」の悲恋物語が語り継がれています。この山居の池を水源とする大ザレ川が、「大ザレの滝」となって外海府真更川地区の海へ注いでいます。 <https://www.visitsado.com/spot/detail0132/>
 時期:積雪・天候状況によります。



お問い合わせ先 佐渡観光交流機構

電話 0259-27-5000



県内全域

新潟の「おいしい」をあなたの食卓へ！

WEBサイト「新潟ウチごはんプレミアム」が始動



withコロナ時代の発展とともに、生活のオンライン化が進む昨今。新潟県の食の魅力をより身近に感じてもらうため、ポータルサイト「新潟ウチごはんプレミアム」が9月に公開されました。新潟県産食材を使用したレシピの紹介動画や、各種オンラインイベント、出張シェフサービスの情報などをお届け。「新潟の食」が持つ豊かさと、それを裏付ける土地の歴史、文化、自然など、様々な魅力を発信していきます。「ミシュランガイド新潟2020特別版」に掲載された店舗のシェフや、県内の旅館・ホテルの料理人などが考案した特製レシピは必見。自宅で家族とチャレンジするもよし。実際に足を運んで、本場の味を確かめるもよし。ひとたび新潟を訪れていただけたなら、雪や海、酒、温泉など、さらなる魅力を次々に発見できることでしょう。多くの生産者や料理人が支え、育んできた食文化を入り口に、新潟県を、そして全国の皆さんを元気にできるようなWEBサイトを目指し、コンテンツを鋭意拡充中です。

お問い合わせ先 新潟ウチごはんプレミアム事務局

電話 025-282-7283 (平日10:00～17:00)

Email info@niigata-uchigohan.comURL <https://www.niigata-uchigohan.com/>

レシピは
毎週月曜日に
更新！



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。

新潟の各地に根付く、文化や歴史、風土などのストーリーとともに
新潟の食を楽しむ特別なイベントNIIGATAプレミアムダイニング。
今年度は各会場とも「ミシュランガイド新潟2020特別版」に
掲載されたお店のシェフたちを交え、
お店では味わえないその日限りの特別メニューを提供いたします。
地域の魅力を味わい尽くす極上のひととき。ぜひお楽しみください。



その日、そこにしかない至福のひととき	
第1回 燕会場 燕市産業史料館	9.27 sun
第2回 新発田会場 旧県知事公舎記念館	11.1 sun
第3回 上越会場 えちごトキめきリゾート雪月花	2021 2.6 sat
第4回 南魚沼会場 里山十帖	2021 2.23 tue
※全4回の開催を予定しております。	

第2回 11.1 sun

●受付・アミューズ提供 15:30～ ●食事 16:30～

新発田会場
Shibata



【料理人】

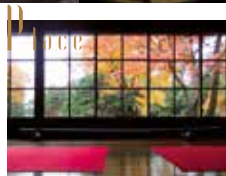
Il Laboratorio Di Cucina Niigata
(イル ラボラトリオ ディ クチーナ ニイガタ)

新潟各地で活躍しているシェフたちで結
成され、料理研究会を開き情報交換や技
術の研鑽に励んでいるチーム「ラボク
チ」。メンバーのアイデアを結集し、創
造性あふれる世界観を盛り込んだフル
コースをお楽しみいただけます。

旧県知事公舎記念館
新発田市五十公野4926

¥30,000 定員 / 30名

送迎バスあり



旧県知事公舎記念館



息 歴 新
づ 史 潟
く や の
場 文
所 化
が

技 生 新
と み 潟
感 出 の
性 す 素
材 を

英 生 新
知 ま 潟
れ で
結 る
晶 技
術 と

第3回以降の予定

2/6上越会場（えちごトキめきリゾート雪月花）、2/23南魚沼会場（里山十帖）での
開催を予定しております。
詳細情報は、11月下旬頃までに新潟県観光協会のWEBサイト「にいがた観光ナビ」で
お知らせいたします。



えちごトキめきリゾート 雪月花



里山十帖

※表示料金には、消費税・サービス料、ドリンクが含まれております。※小学生以下のお子様の参加は不可とさせていただきます。※当日はマスコミなどの取材・撮影が入らせていただく場合がございます。※写真はイメージです。
※新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、参加者は新潟県内にお住まいの方に限定させていただきます。

お申し込み方法

新潟県観光協会のWEBサイト「にいがた観光ナビ」(https://niigata-kankou.or.jp/feature/niigata_premium_dining/top)へ
アクセスし、専用フォームからお申し込みください。右のQRコードからもアクセスできます。お申し込み後、ご入金方法等について
ご案内させていただきます。



お申し込み締切

【新発田会場】10/23【金】 ※各会場定員になり次第、受付を終了とさせていただきます。

送迎バスのご案内（予定）

新発田会場 【行き】14:00新潟駅発・新発田駅経由・会場行き 【帰り】20:00会場発・新発田駅経由・新潟駅行き

新型コロナウイルス
感染症対策につきまして

感染の疑いのある方、体調のすぐれない方はご来場をお控えください。ご来場時検温させていただきます。発熱のある方は参加をお断りさせていただきます。
食事以外の時間はマスク着用および咳エチケットの励行にご協力をお願いいたします。会場入室時の手指の消毒にご協力をお願いいたします。
また、会場は座席の間隔を十分にとり、消毒・換気を徹底いたします。調理人やスタッフは2週間前から検温などを行い、健康管理に努めます。
ウイルス感染症の拡大状況によって、開催を見直し中止する場合がございます。



主 催

（公社）新潟県観光協会

お問い合わせ

NIIGATAプレミアムダイニング事務局
（株式会社 新潟日報事業社 内）
TEL 025-383-8025（平日 9:30～17:00）

公益社団法人 新潟県観光協会 TEL 025-283-1188



「新潟県・庄内エリアアフターDC」特別企画

新潟・庄内 ガストロノミー

日本海美食旅 プレミアムレストラン

新潟県内と山形県庄内エリアの飲食店で、「日本海美食旅」をテーマに、その土地の風土や歴史を感じるメニューやコース料理をご提供します。そこでしか味わえない＜旬の美食＞をご堪能ください。

実施期間 2020年10月10日(土)～11月23日(月・祝)／45日間

実施エリア 新潟県内と山形県庄内エリア

ガストロノミー

「日本海美食旅」とは

ガストロノミーとは「美食学」のことです。美味しいことはもちろんですが、その土地に内包された歴史や文化を尊重し、昇華させた料理を意味します。つまり、作る人も食べる人も「食を通じて地域を知ること」が大切であり、目的となります。日本海と雄大な山に育まれた新潟県と庄内エリアの豊かな食文化を発信します。

＼お食事券プレゼントキャンペーン開催／

参画店舗に設置された「QRアンケート」にアクセス！
質問に回答して“美味しい”お食事券をゲットしよう！



ガイドブック



ポスター(新潟)



ポスター(庄内)

全国に向けて「日本海美食旅」を発信し、新潟県・庄内エリアの魅力を伝えるため、ポスターの掲示やガイドブックの設置といった様々な宣伝活動を行っていきますのでご注目ください。

お問い合わせ先 「うまさぎっしり新潟」観光推進協議会
(事務局 新潟県観光協会)

電話 025-283-1188

公益社団法人 新潟県観光協会 TEL 025-283-1188