

令和5年2月17日
公益社団法人新潟県観光協会

今年度初開催となる「新潟ガストロノミーアワード」の「飲食店部門100」、「旅館・ホテル部門30」、「特産品部門30」が決定しました。

公益社団法人新潟県観光協会並びに一般社団法人ローカル・ガストロノミー協会では、新潟が誇る食文化を全国に発信するため、「新潟ガストロノミーアワード」を創設し、新潟の「食文化」を感じる飲食店、旅館・ホテル、特産品を募集したところ、多くのご応募をいただきました。

この度、審査員による審査を経て、別紙のとおり、各部門が決定しましたので、お知らせします。

さらに、各部門で選出された中から「大賞」及び「特別賞」を決定し、発表・授賞式等の関連イベントを下記のとおり開催します。

記

1 募集期間

令和4年9月7日～11月30日

2 応募件数

- | | |
|-------------|---------|
| ・飲食店部門100 | 応募 271件 |
| ・旅館・ホテル部門30 | 応募 84件 |
| ・特産品部門30 | 応募 177件 |

3 受賞者一覧

- ・別紙のとおり
- ・公式サイト（令和5年2月21日15時、掲載予定）



<https://www.niigata-gastronomy-award.jp/>

4 「大賞」及び「特別賞」の発表・授賞式、トークセッション

- ・日時 令和5年3月9日（木）13:30-16:50
- ・会場 ANA クラウンプラザホテル新潟 3階「飛翔」
- ・内容 13:30～14:30 授賞式
15:00～16:50 トークセッション
（※詳細は別紙チラシ参照）

<お問い合わせ先>

公益社団法人新潟県観光協会 櫻田、伊藤

（直通）025-283-1188 （内線）2809

新潟ガストロノミーアワード受賞者一覧

■ 飲食店部門 100

<p>村上市</p> <p>千年鮭きっかわ 井筒屋 村上牛専門店 江戸庄 割烹 新多久 旬菜懐石 拓 料亭 能登新 割烹 吉源</p> <p>船内市</p> <p>料亭 南都屋</p> <p>新発田市</p> <p>CERISIER 館 登喜和 ついでん手紙</p> <p>新潟市</p> <p>和食酒場 風花 Metzgerei TERRA Atelier CHIANTI 日本料理 蘭 日本料理 行形亭 Restaurant ISO osteriaBACCO おでんやおつる my farm to table おにや 西堀 かいの 喜ぐち 御料理 京相模 兄弟寿し 吟 蕎麦住者 五常 日本料理 古門 炭火鶏や ZIMON</p>	<p>すし あらい 館 奈可久 星野 館 はたけやま 館 弁慶 海 寿司安 ステーキファイブ FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸 函巻荘 鳥専門店 せきとり本店 全力!!ソーゼージ! あがの割烹 千原六助 とんかつ太郎 鍋茶屋 鍋茶屋 光琳 はつね寿司 薪焼きイタリアン FIREPIT 和旬料理 まろぎ 館・割烹 丸伊 日本料理 福楽 灯りの食邸 KOKAJIYA 懐石 秀石庵 割烹 長吉 岩室 とり薫 RESTAURANT Fermier 割烹 渡辺</p> <p>五泉市</p> <p>亀徳泉</p> <p>阿賀野市</p> <p>瓦テラス レストラン</p> <p>三条市</p> <p>Restaurant UOZEN Tsubamesanjo Bit 燕三条本店</p>	<p>そば処 山河</p> <p>加茂市</p> <p>サントピアット</p> <p>燕市</p> <p>日本料理 魚幸 杭州飯店 明治屋 RORNO 弥彦村 食と茶</p> <p>長岡市</p> <p>割烹 魚仙 日本料理とそば 魚哲 uoni 館 芳 Bague おむすびと汁と茶 6SUBI Restaurant L'armoise 狐師 食堂 WADA 正</p> <p>柏崎市</p> <p>館 花き(花喜) 和ノ食 てのひら</p> <p>十日町市</p> <p>ちいさな洋食屋 イル カトラ グリル 十日町 会席 ゆげ</p> <p>魚沼市</p> <p>やまに</p> <p>南魚沼市</p> <p>Restaurant l' Hirosshe うおぬま倉友農園 おにぎり屋 ファミリーダイニング小玉屋</p>	<p>櫻苑 FARM FRONT SEKINOEN 八海山 宮野屋 龍寿し</p> <p>湯沢町</p> <p>新潟前すし処 大寿司 しんばし 瀬ざわ ～円居～ 越後湯沢 福わらい 茶屋 森瀧 ラ・ロカンダ・デル・ピットーレ 岩原本店</p> <p>上越市</p> <p>そば処 一獨庵 和の食 樹翠 雪むろそば家 小さな空 観光列車 雪月花 YAGAIYA</p> <p>妙高市</p> <p>こそば亭</p> <p>糸魚川市</p> <p>鶴来家</p> <p>佐渡市</p> <p>お料理 あなぐち 金福 蕎麦 茂左衛門 森と火と食をつなげるラボ LA PAGODE りきすし さわた</p>
---	--	--	--

※順不同・敬称略

■ 旅館・ホテル部門 30

<p>村上市</p> <p>瀬波温泉 瀬波グランドホテル はぎのや</p> <p>関川村</p> <p>鷹の巣温泉 吊橋と離れの宿 鷹の巣館</p> <p>新発田市</p> <p>月岡温泉 ホテル清風苑 GENJI香 月岡温泉 白玉の湯 泉慶</p> <p>新潟市</p> <p>CAVE D'OCCI ワイナリストイトラヴィーニュ 岩室温泉 著菫の里 ゆめや</p> <p>阿賀野市</p> <p>村杉温泉 静かな森と明治・大正離れの宿 環翠楼</p>	<p>村杉温泉 風雅の宿 長生館 村杉温泉 ふるさとがしのばれる宿 角屋旅館 今板温泉 湯本館</p> <p>阿賀町</p> <p>麒麟山温泉 絵かきの宿 福泉</p> <p>三条市</p> <p>Snow Peak FIELD SUITE SPA HEADQUARTERS 越後長野温泉 妙楽和楽 嵐溪荘</p> <p>田上町</p> <p>湯田上温泉 ホテル小柳</p> <p>柏崎市</p> <p>荻ノ島かやぶきの里</p>	<p>十日町市</p> <p>松の山温泉 酒の宿 玉城屋 松の山温泉 ひなの宿 ちとせ</p> <p>魚沼市</p> <p>栃尾又温泉 自在館 大湯温泉 友家ホテル 栃尾又温泉 心がほだける 五感を愉しむ 宝巖堂</p> <p>南魚沼市</p> <p>大沢山温泉 里山十帖 ryugon 和風いん越路</p>	<p>湯沢町</p> <p>貝掛温泉 越後湯沢湯元 雪国の宿 高半 みつまたロッヂ</p> <p>妙高市</p> <p>妙高高原 赤倉温泉 赤倉観光ホテル 関温泉 うぐいすの初音</p> <p>佐渡市</p> <p>浦島 御宿 花の木</p>
--	---	---	--

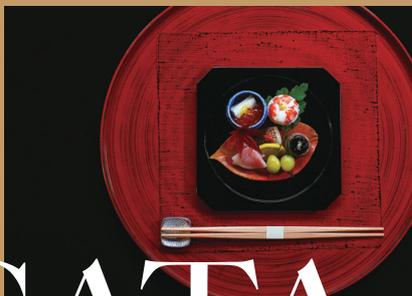
※順不同・敬称略

■ 特産品部門 30

<p>村上市</p> <p>からずし [まるや東海林] 鮭の酒びたし [鮭きっかわ] 鮭ものがたり [越後村上うおや] 白いダイヤ [ミネラル工房] 二年熟成醤油 ふたなつ [野澤食品工業㈱] 雪国紅茶 [富士美園㈱]</p> <p>新潟市</p> <p>新潟ローストポーク [Metzgerei TERRA] 生キャラメル羊羹 [鮭百花園] 鶴の友 [穂木酒造㈱]</p>	<p>おこめパン [ちいさなほし] 塩あんおやき [鮭田中屋本店] どうぶつシリーズ [鮭カーブドット] 阿賀野市 八米はちみつ [DAPT(ダブト)] コトヨ和院 [南コトヨ醤油醸造元] 阿賀町 みがきにしんのこうじ漬け [宮川蔵や] 五泉市 越後なんばん味噌 [すきや]</p>	<p>長岡市</p> <p>おさどうのまほう [鮭越乃雪本舗 大和屋] 越路バーニャカウダ [SUZUGROUP] 白柿 [加藤製菓㈱] 柏崎市 エンガトルテ [御菓子処すだ] 南魚沼市 山家漬 [今成漬物店] SMOKE和からしマスタード [鮭アラフェルム] 妙高市 かんずり [南かんずり]</p>	<p>上越市</p> <p>荒波はたて [鮭横山澤餅店] 雪の花みそ [鮭杉田味増醸造場] 糸魚川市 最後の一滴 [鮭水産商店] 佐渡市 麴のおちぢjam [Berries] さどのめぐみ茶 [Brilliant] 佐渡バター [鮭佐渡乳業] SADO天然椿オイル [椿屋㈱] ※店名等はホームページから引用 ※順不同・敬称略</p>
---	---	--	--

(※店名等はホームページから引用)

NIIGATA
GASTRONOMY
AWARD



NIIGATA GASTRONOMY AWARD



大賞・特別賞 授賞式及びトークセッション

2023. 3/9 木
13:30~16:50

ANAクラウンプラザホテル新潟
3階「飛翔」 **入場無料**

新潟市中央区万代5-11-20 TEL:025-245-3333
新潟駅(万代口より)タクシー利用約5分・徒歩約10分

公益社団法人新潟県観光協会並びに一般社団法人ローカル・ガストロノミー協会では、新潟県が誇る食文化を全国に発信するため、「新潟ガストロノミーアワード」を創設し、自薦及び他薦により多くの皆様から応募いただき、県内外のシェフや編集者等による審査を行ってまいりました。この度、公式サイトにて「飲食店部門100」、「旅館・ホテル部門30」、「特産品部門30」を発表し、各部門の大賞及び特別賞の発表・授賞式、トークセッションを下記のとおり開催します。皆様のご来場をお待ち申し上げております。

新潟ガストロノミーアワード

- 飲食店部門100 大賞1 特別賞16
- 旅館・ホテル部門30 大賞1 特別賞5
- 特産品(加工品及び日本酒)部門30 大賞1 特別賞5

大賞・特別賞 授賞式及びトークセッション 開催スケジュール

13:00	受付
13:30	〔第一部〕授賞式 大賞及び特別賞の発表・授賞式
14:30	閉会
15:00	〔第二部〕トークセッション
15:05	Session1 (45分) 「県外トップシェフから見た新潟の「食」」 モデレーター:岩佐十良 パネリスト:福山剛、小林寛司、高田裕介、佐藤亜弥子
	休憩
16:00	Session2 (45分) 「世界の潮流と新潟ガストロノミーの可能性」 モデレーター:中村孝則 パネリスト:青田泰明、石井宏子、県内関係者2名
16:50	閉会

〈特別審査員〉

中村孝則:特別審査員長/美食評論家・コラムニスト
小林寛司: Villa AiDA シェフ
高田裕介: La Cime シェフ
福山剛: Goh シェフ
石井宏子: 温泉ビューティ研究家・旅行作家
山口繭子: 食の編集&ディレクター
淀野晃一: (株)柴田書店 書籍編集部 編集委員
青田泰明: 青稜中学校・高等学校 校長
大越基裕: ワインテイスター/ソムリエ
田中知之: 音楽プロデューサー/選曲家

〈ローカル審査員〉

木村正晃: 食と料理の研究者
佐藤亜弥子: 「新潟Komachi」編集長
佐藤智香子: 料理研究家
霜鳥彩: 「月刊にいがた」編集長
間仁田真澄: 「月刊キャレル」編集長

※敬称略

参加申込み

2次元コードよりオンラインで
お申込みいただけます。

※締切令和5年2月27日(月)

お申込み
フォーム



公式サイト

Facebook

[主催] 公益社団法人 新潟県観光協会 / 一般社団法人 ローカル・ガストロノミー協会

[お問合せ先] 事務局 | 株式会社 滝沢印刷 〒948-0022 新潟県十日町市本町2-325-2 Tel 025-757-2191 Fax 025-757-1591
info@niigata-gastronomy-award.jp

