

新潟市

日本酒に
出合う旅

おいしい新潟清酒!!



米と水の町

新潟市の 日本酒のひみつ

推し酒がみつける!

新潟市内15銘柄の
日本酒チャート

ほろ酔い酒蔵巡り

新潟の旬をいただく
ご褒美グルメ

極上寿司と海鮮丼

新潟の名店も!!



もう迷わない!

日本酒が引き立つ
新潟の名店

ひと足延ばして行きたい
新潟の奥の酒蔵へ

まだまだある

絶品グルメ&

Made in NIIGATA みやげ

日本酒の造り方!



新潟市・
日本酒のひみつ

1

澄んだ軟水と 米作りの土壌

新潟の酒造りを支えるのは、雪解け水が育む清らかな軟水。ミネラル分が少なく、麹や酵母の働きを穏やかにし、ゆっくりと発酵を促す。そして主役は、お米。肥沃な土壌が米作りに最適な環境を提供し、高品質な酒米を生み出す。自然の恵みが調和し、味わい深い日本酒が造られている。

●酒米の代表品種のひとつ「五百万石」の生産量は新潟が最も多い



精米歩合で変わる日本酒の種類

大粒で心白(しんぱく)という中心部分が大きい「酒造好適米」を贅沢に磨き、中心だけを使うことで、雑味のないクリアで美しい味わいが生まれる。

特 定 名 称 酒	名称		使用原料			精米歩合
	吟醸酒	大吟醸酒	米	米麴	醸造アルコール	50%以下
		吟醸酒	米	米麴	醸造アルコール	60%以下
	純米酒	純米大吟醸酒	米	米麴		50%以下
		純米吟醸酒	米	米麴		60%以下
		特別純米酒	米	米麴		60%以下または特別な製造方法
		純米酒	米	米麴		精米歩合による規定なし
	本醸造酒	特別本醸造酒	米	米麴	醸造アルコール	60%以下または特別な製造方法
		本醸造酒	米	米麴	醸造アルコール	70%以下

●特定名称酒は米麹の使用割合(白米に対する米麹の重量割合)が15%以上と規定されている。
●日本酒市場の約63%をシェアするのは特定名称酒以外の普通酒。

日本酒って どんなお酒?

米と水を原料として、麹菌と酵母の二つの微生物を使って造られる日本の伝統的な醸造酒で、甘味や酸味、うま味が調和し、香りや温度によって多彩な表情を見せる。冷やしても温めても美味しく、料理との相性も抜群。地域ごとに個性があり、訪れた土地ならではの味わいを見ることができるのも魅力。

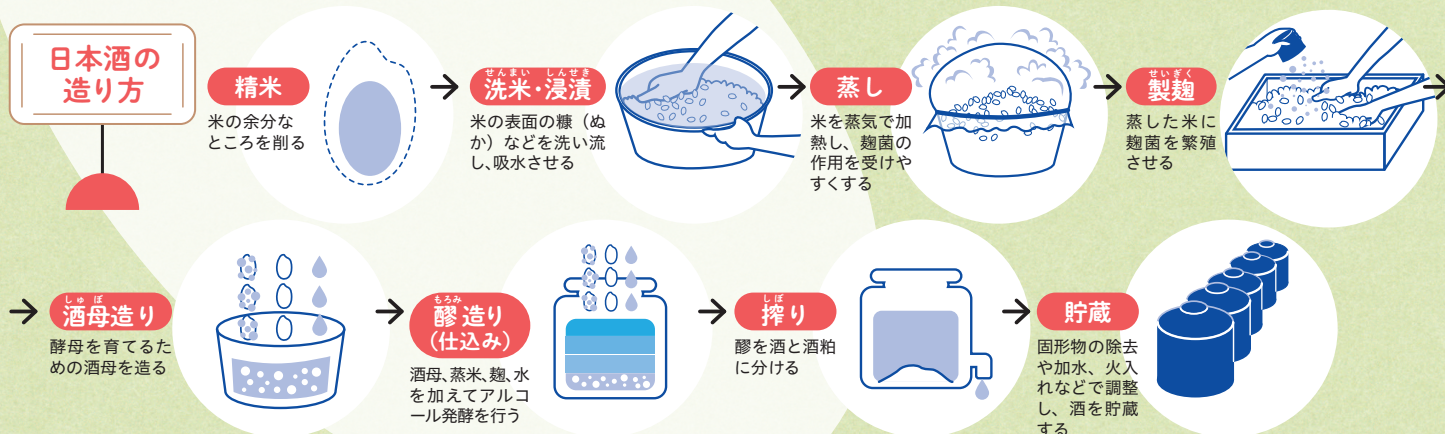
新潟市・
日本酒のひみつ

2

酒蔵を支える 越後杜氏

素晴らしい「米」と「水」があっても、最後は人の手によって日本酒は造られる。新潟には、日本三大杜氏の一つに数えられる「越後杜氏」の伝統が息づく。各蔵から推薦派遣された人だけが入学できる「全国唯一」の「新潟清酒学校」で、職人たちの技が研鑽され続けている。

日本酒の 造り方



新潟市・
日本酒のひみつ

3

淡麗辛口! 人気は この地から

新潟の日本酒を象徴する「淡麗辛口」。すっきりと綺麗で雑味が無く、後味に爽やかなキレがある味わいで、料理の味を邪魔せず、むしろ引き立てる最高の食中酒として磨かれた。全国的な地酒ブームを牽引し、時代を築いたこの味わいは、今も多くの日本酒ファンを惹きつけている。

…新潟清酒達人検定…

新潟清酒の魅力をもっと深く知るためのご当地検定。新潟県酒造組合が主催し、歴史や文化、造りや味わい方まで幅広い知識を問う内容で、日本酒ファンから飲食店のプロまでが挑戦する。合格すると金・銀・銅の「達人」に認定される。

詳細はこちら/
をチェック!



新潟市・
日本酒のひみつ

4

酒蔵数は 新潟県が全国最多! 新潟市内には 15の酒蔵

日本一の酒蔵数を誇る新潟県。その県都・新潟市内だけでも、15もの個性豊かな酒蔵が点在する。多くの蔵が一つの街にあるからこそ、互いに技を磨き合い、多くの名酒が生まれてきた。守るべき伝統の味から、革新的な挑戦が生んだ一杯まで、その表情は実にさまざま。

●ずらりと並ぶ銘柄から好みの酒を選ぶと、おちょこに注がれる

「角打ち」ができる
お店も▶P13

●新潟県内全蔵元の銘柄が楽しめる



ほんしゅ館 新潟駅店

●ほんしゅかん にいがたえきでん

☎025-240-7090 MAP P19E5

新潟駅直結の日本酒テーマパーク。嘲酒番所では、100種類以上の日本酒から5種類を500円で気軽に試せる。お気に入りの銘柄を見つけよう。

☎中央区花園1-96-47 CoCoLo新潟 メッツ館
☎JR新潟駅構内 ☎9～21時、嘲酒番所は9時30分～20時30分(20時15分LO) ☎CoCoLo新潟に準ずる ☎あり

新潟市の日本酒はなぜおいしい? 旅のはじめに、おいしさの扉をひらく「5つのひみつ」を探ってみよう。

新潟大学で誕生! 世界初の「日本酒学」

新潟大学日本酒学センター

●にいがた大学にほんしゅがくせんたー
MAP P18B3

日本酒学センターは、日本酒をあらゆる角度から総合的に研究し「日本酒学」を教育・推進する、世界初の学術研究教育拠点。ここでは、醸造や健康科学といった理系分野だけでなく、歴史や文化などの文系分野まで、まさに文理融合で「日本酒学」を探究している。日本一の酒どころ新潟の地で、日本酒の価値を学術的に解き明かし、その魅力と未来を世界へ発信し続ける、日本酒研究の最前線。



新潟市・
日本酒のひみつ

5

みんな大好き! 町全体で 日本酒文化を 醸成

新潟の日本酒が特別なのは、市民の暮らしに深く根ざし、熱烈に愛されているから。その象徴が、毎年春に開催される日本酒の一大イベント「にいがた酒の陣」。県内のほぼ全ての酒蔵が一堂に会し、町全体が日本酒のテーマパークに!

「にいがた酒の陣」
公式ウェブサイトをチェック



<https://www.niigata-sake.or.jp/sakenojin/>

●会場の様子






新潟市内15銘柄の日本酒 チャート

新潟市内にある15の酒蔵おすすめの銘柄を、味わいがひと目でわかるチャートに！
アルファベットの位置で各銘柄の味わいを想像して、自分好みの日本酒を見つけてみよう。

＼新潟市内の酒蔵を紹介／


朝妻酒造 ●あさづましゅぞう

☎0256-88-7895  18B3  西蒲区曽根251-2


 「蔵人の和が良酒を醸す」という「和醸良酒」の精神を守る。代表銘柄「越乃風雪」は、伝統の技で醸した淡麗辛口で、まろやかなうま味が光る。


石本酒造 ●いしもとしゅぞう

☎025-276-2028 MAP 18C2 ㊥江南区北山847-1

 穏やかな吟醸香と、米のうま味が溶け込んだスムーズで柔らかな味わいが特徴。「^{さい}漉」の名が示す通り、さっぱりと綺麗で飲み飽きない後味も魅力。

今代司酒造 ●いまよつかさしゅぞう


☎025-245-0325 P19F5 📍中央区鏡が岡1-1

 牡蠣のためだけに醸した、白ワインのような甘酸っぱい純米酒。牡蠣のうま味を膨らませ、豊富なリンゴ酸が栄養の吸収を助けるうれしい機能も。

🍷酒蔵見学可能⇒P7

越後酒造場 ●えちごしゅぞうじょう

☎025-387-2008 MAP 19D2 ㊚北区葛塚3306-1

 甘口酒を造るための伝統技法「四段仕込」で丁寧に醸した一本。トロりとまろやかな口当たり、のどごしは滑らかで、ベタつきのない上品な甘さが魅力。

越後鶴亀 ●えちごつるかめ

☎0256-72-2039 MAP 18A4 西蒲区竹野町2580

E 清酒酵母ではなくワイン酵母を用いて醸した日本酒。爽やかな酸味と優しい甘みで、白ワインのような新感覚が楽しめる。

越後伝衛門 ●えちごでんえもん

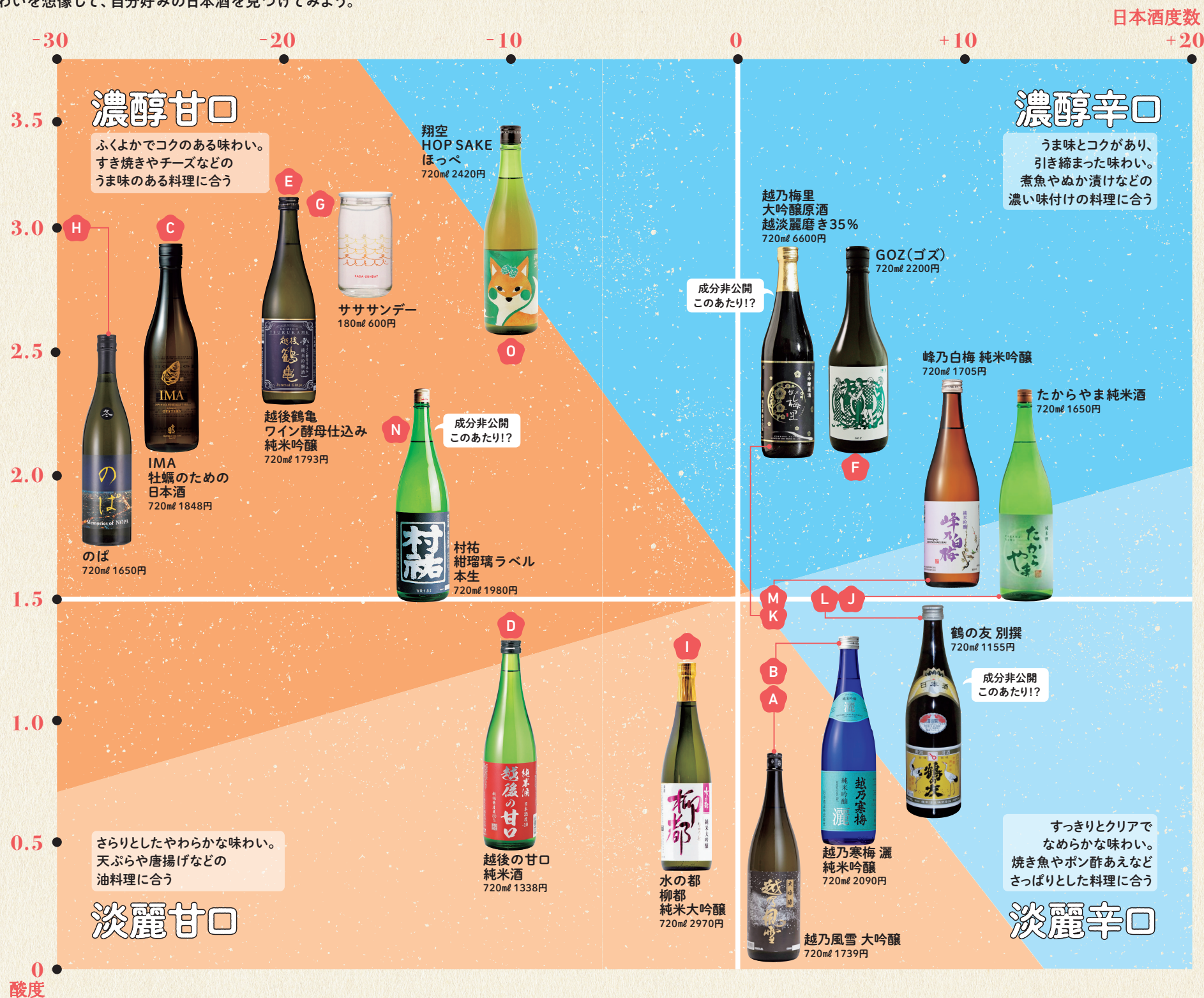
☎025-388-5020 MAP P19D2 住北区内島見101-1
F 「五百万石」を50%磨いて造った日本酒。5人の女性
 のイラストは「五感」も示唆しており、五感で味わって
 ほしいという気持ちを込めている。

笹祝酒造 ●ささいわいしゅぞう

☎0256-72-3982 MAP P18A3 ㊤西蒲区松野尾3249

6「酸・太陽・日曜日」がテーマ。甘酸っぱさが特徴で、伝説の酒米「亀の尾」で醸した特別な日本酒。

●酒蔵見学可能→P8






塩川酒造 ●しおかわしゅぞう

☎025-262-2039 **MAP**P18B3 **住** 西区内野町662

H バリ島やアメリカなどさまざまな国の酒造りから誕生し、地域特性を生かした発酵で複雑な味わいと季節ごとの変化が楽しめる日本酒。

高野酒造 ●たかのしゅぞう

☎025-239-2046  P18A3  西區木山24-1

 新潟市の愛称「柳都」^{ナガト}を冠した、新潟県内限定の純米大吟醸。青リンゴのようなフルーティな香りと、爽やかで上品な甘みが口いっぱい広がる。

●酒蔵見学可能⇒P8



たからやま醸造 ●たからやまじょうぞう


☎0256-77-9301 **MAP** P19F2 **📍**西蒲区石瀬1380

J 新潟県産「五百万石」と米麴のみで、米のうま味をじっくり引き出した純米酒。芳醇な香りとコク、どこか昔懐かしい味わいが魅力。

🍷酒蔵見学可能➡P9

DHC酒造 ●でーえいちしーしゅぞう

☎025-387-2025  P19D2  北区嘉山1-6-1

 新潟県産「越後炭原」を贅沢に35%まで磨き上げたプレミアム大吟醸原酒。氷温熟成による、華やかでフレッシュな香りが特徴。

●酒蔵見学可能 → P6

桶木酒造 ●ひきしゅぞう

☎025-262-2014 **MAP** P18B3 **住** 西区内野町582



L しっかりとしたうま味と、スツと消える爽やかな後味が
見事に両立。「お燗^{かん}」で温めることでうま味とまろ
やかさが花開き、心に染みる味わいに。


峰乃白梅酒造 ●みねのはくばいしゅぞう

☎0256-73-5000 **MAP** P18A4 **住** 西蒲区福井1833



M 柔らかな口当たりと共に、米のうま味が豊かに広がる芳醇旨口の一本。膨らみのある味わいながら、のど越しは驚くほどスツキリ。


村祐酒造 ●むらゆうしゅぞう


☎0250-38-2028  P18C4  秋葉区戸舟1-1-1

 あえて成分を非公開とし、「固定観念なく味わってほしい」と蔵元が想いを込めた自信作。ほのかな吟醸香で、上品な甘さと酸の絶妙なバランスが光る。

LAGOON BREWERY ●らぐーん
ぶりゅわー

☎025-250-0069  MAP P19D2  北区前新田乙576-1

 日本酒の製法にホップを融合し、柑橘系の香りと爽やかな苦み、白麹が生む酸味がジューシーな新感覚のお酒。ホップ由来の美しいピンクの色合い。

 酒蔵見学可能➡P6

ほろ酔い 酒蔵巡り

新潟市内には見学ができる酒蔵が多数ある。
酒造りの工程を学び、周辺エリアを歩いて、
新潟の新たな魅力を発見しよう！

コース①

福島潟の 絶景巡り

自然豊かな湖沼ほとりの酒蔵と
歴史ある露天市場を伝承する街を歩く

④4月は菜の花とサクラがコラボ。7月は
群生するハスの花が見ごろに

県内最大級の潟は
植物や野鳥の宝庫

徒歩
1分

①「ビュー福島潟」屋上や
6階の展望ホ
ールから福
島潟を一望
できる

2 福島潟

●ふくしまがた

☎025-387-1491(水の駅「ビュー福島潟」) MAP P19D2

面積262haの広大な湖沼。450種類以上の植物
と220種類以上の野鳥が確認されている自然豊
かなスポット。一部は公園として整備され、福島潟
の情報発信を担う水の駅「ビュー福島潟」のほか、
学習やレクリエーションの施設が設けられている。

①古くからの母屋を改装した売店「越後の里 嘉山亭」

創業110余年の酒蔵を
継承し新銘柄も誕生

1 LAGOON BREWERY

●らぐーんぶりゆわー

☎025-250-0069 MAP P19D2

福島潟のほとりに令和3年(2021)
に創業した酒蔵。日本酒造りをベ
ースとしながら、原料や製法に工
夫を凝らして多様なSAKEを手
掛けている。見学は事前予約制
で、代表の田中洋介氏が自ら案
内してくれる。詳細は公式WEB
サイトをチェック。

④北區前新田乙576-1 ⑤JR豊栄駅から車で10分 ⑥見学3000円(ショップ
で販売の酒1本付) ⑦10～17時 ⑧月曜
(祝日の場合は翌日) ⑨120台(水の駅
「ビュー福島潟」で共用)

⑩緑のタンク
が目印。ショ
ップやカフェ
も併設

④北區前新田乙493 ⑤JR豊栄駅から車
で10分 ⑥見学自由

※隣接の「ビュー福島潟」は4階以上520
円 ⑦9～17時(入館は～16時30分) ⑧
月曜(祝日の場合は翌日) ⑨120台

タクシー
5分

3 DHC酒造

●でいーえいちしーしゅぞう

☎025-387-2025 MAP P19D2

明治41年(1908)創業の酒蔵で、現在
は美容と健康食品のDHCグループ企
業。代表銘柄の「越乃梅里」は受賞歴多
数。平成29年(2017)には新ブランド
「悠天」も誕生した。売店では試飲(有
料)もでき、飲み比べセットが人気。

④北區嘉山1-6-1 ⑤JR豊栄駅から徒歩11分 ⑥10
～17時 ⑦不定休 ⑧5台
⑨酒蔵見学は事前予約の
団体のみ



⑩SAKEのラインナップ。果物をたっぷり使ったどぶろくも



新規参入で
ユニークなSAKE造り



⑩DHC酒造の日本酒を
ワイングラスで提供



⑩季節ごとに変わるおすすめのパスタを含む数種類
から選ぶピザ、パスタランチ2178円～。日替り前菜
とドルチェ、ドリンクが付く

古民家を活用した
イタリアンレストラン

トラットリア ノラ・クチーナ豊栄本店

●とらっとりあのら・くちーなとよさかほんてん

☎025-387-5200 MAP P19D2

築100年以上の古民家を利用したイタ
リアンレストラン。店先の通りでは江戸
時代から続く葛塚市場が5日ごとに開
催され、多くの人々が集うエリアに立
地。新鮮な地元の素材を生かした、気
軽に誰でも楽しめる料理を提供する。

④北區葛塚市場通り3223 ⑤JR豊栄駅から徒歩8分 ⑥11～15時
(14時LO)、土・日曜、祝日～15時30分(14時30分LO)、17～22時
(21時LO) ⑦火曜、不定休 ⑧30台



①民家の太い梁や
古道具などのイン
テリアと広大な庭
を眺めて楽しめる

コース② 街の歴史を 感じながら散策

新潟市中央区の老舗店を巡り、
食とおしゃれの市場を散策

①創業250余年。外観にも老舗の風格が



伝統の技術力で
全量純米仕込み

④中央区鏡が岡1-1 ⑤JR
新潟駅から徒歩15分 ⑥見
学無料(英語ガイドはひとり
につき550円) ※2026年4
月より見学有料予定。公式
WEBサイトを要確認 ⑦9
～17時 ⑧無休 ⑨30台



①酒造りの工程を
学べ、日本酒への理
解がより深まる

徒歩
4分

徒歩
7分

2 峰村醸造直売店

●みなむらじょうぞうちょうばいてん

☎025-250-5280 MAP P19F4

明治38年(1905)創業の味噌蔵。
「漬物の峰村」としても知
られ、味噌と並んで味噌漬も
看板商品。さらに、醸造の技術
を生かした調味料や惣菜、菓
子も製造し、奥深い発酵文化
を発信している。味噌蔵見学も
可。詳細は公式WEBサイトを
チェック。

④中央区明石
2-3-44 ⑤バス停
蒲原町から徒歩
2分 ⑥500円(味噌
蔵見学) ⑦10
～17時 ⑧無休
⑨8台



味噌から菓子まで
多彩な品揃え

①土蔵をリノベーションした直売店

⑥おすすめはうま味の濃い赤味噌「復刻仕込
越後味噌 クラシック」300g630円



ちょっと足を延ばして

国指定名勝 旧齋藤家別邸

●くにしていめいしょうきゅうさいとうけべつてい

☎025-210-8350 MAP P19D3

大正7年(1918)に建てられた地元の
豪商、齋藤家の別荘。高低差を生かし
た造りの回遊式庭園や、数寄屋造りを
基調として部屋ごとに趣向を凝らした
家屋をじっくり鑑賞したい。1階大広間
には庭園を望む喫茶スペースも。



豪商の別邸は風格と
風情のある名建築

④中央区西大畑町576 ⑤バス停北方文
化博物館新潟分館前から徒歩1分 ⑥入館
300円 ⑦9時30分～18時(10～3月は～
17時) ⑧月曜(祝日の場合は翌日)、祝日の翌
日(土・日曜が祝日の場合は火曜休) ⑨あり

白山神社

●はくさんじんじゃ

☎025-228-2963 MAP P19D5

10～11世紀に創建された古社で、縁
結びにご神徳のある菊理媛大神が主
祭神。酒どころに縁の深い松尾神社や
金運上昇の蛇松 明神などの境内社、霊
峰白山のご神石「白山くくり石」ほか、境
内にはパワースポットがたくさん！



⑦ちりめんで一つつ柄が異なる女性
守護の「姫守」1000円～
⑧中央区一番堀通り1-1 ⑨バス停白山
公園前から徒歩1分 ⑩境内自由 ⑪7
～19時(社務所)



3 沼垂テラス商店街

●ぬたたりてらすしょうてんがーい

☎025-384-4010(テラスオフィス)
MAP P19F4

かつて青果市場だった長屋をリノー
ベーションし、昔懐かしい雰囲気を残しな
がら再生された商店街。カフェや居酒
屋、ギャラリーや工芸工房、雑貨店など、
店主の個性が際立つ店が立ち並ぶ。散
策するのが楽しいストリート。

④中央区沼垂3-5 ⑤バス停沼垂四ツ角から徒歩2分 ⑥⑦店舗により異なる ⑧
なし



食べて、買って
新潟の味を満喫！

徒歩
18分

⑨館内に17の専門
店。新潟の旨いも
のが集結

④中央区万代島
2 ⑤バス停
ピアBandai前
からすぐ ⑥⑦店
舗により異なる
⑧141台

4 みなとのマルシェ ピアBandai

●みなとのまるしえぴあばんだい

☎025-249-2560 MAP P19E4

漁港に隣接した市場。新鮮な海の幸はもちろん、新潟のブランド肉や
産直の農産物など、地元の特産物が揃っている。海鮮食堂や寿司店、カ
フェなど飲食店も充実。屋内外にフリースペースがあり、港を見ながら
ひと休みできるのも◎。

岩室温泉でゆったり 1泊2日で巡る 角田山麓のごほうび旅

酒蔵が集まるエリアで自然を楽しみ、
こだわりのお店を訪ねよう

Day 1



歴史ある蔵で
日本酒の世界をまるごと体感

蔵なま酒 純米大吟醸 無濾過生原酒 2200円はここでしか買えない貴重な銘酒

3 上堰潟公園

●うわせきがたこうえん

☎0256-72-8507 (西蒲区役所建設課)
MAP P18A3

角田山の麓に広がる26万3000㎡の広大な公園。外周2kmの遊歩道に、バーベキュー施設(要予約)や芝生広場、多彩な遊具が揃い、ファミリーで楽しめる。また、春は桜と菜の花、夏はヒマワリ、秋はコスモスが咲き誇る花の名所。

☎西蒲区松野尾1 ☎JR巻駅から車で15分 ☎入園自由 ☎170台



●水辺を身近に感じられる潟のエリア

タクシー
6分

●フォトジェニックな満開のヒマワリ



自然の中で
たっぷり遊べる公園

●創業時から使われている貯蔵庫には、昭和初期のタンクも現存



1 高野酒造

●たかのしゅどう

☎025-379-9333 (酒蔵見学予約) MAP P18A3

明治32年(1899)創業。ほとんどが県産の酒米を使用し、仕込み時期(11~3月)は麹の甘い匂いが蔵に立ちこめる。酒蔵見学(要予約)では、蔵人からうんちくが聞けて楽しい。ショップで試飲、利き酒(1杯110円)、買い物が可能。

☎西区木山24-1 ☎JR内野駅から車で10分 ☎550円 ☎10~16時 ☎無休(臨時休業あり) ☎22台(大型バス駐車可)



タクシー
9分

2 笹祝酒造

●ささいわいしゅどう

☎0256-72-3982 MAP P18A3

弥彦神社へ続く街道沿いにある酒蔵で、県外でなかなか味わうことのない地酒を造り続けている。酒蔵見学(要予約)ではオリジナルの記念品がもらえるのもうれしい。土・日曜、祝日には、塩麴・醤油麹ワークショップも開催。それぞれの予約は公式WEBサイトから。

☎西蒲区松野尾3249 ☎JR巻駅から車で15分 ☎800円 ☎9~17時(土・日曜、祝日10時~) ☎不定休 ☎30台(大型車2台)

☎明治32年(1899)創業。敷地内3つの建物は国の登録有形文化財

●ブドウ畑に包まれた「レストラン カーブドッチ」(要予約)



タクシー
6分



ワインをランチで

4 カーブドッチ

●カーぶどっち

☎0256-77-2288 MAP P18A3

広大なブドウ畑に、5つのレストラン&カフェ、ショップ、スパ、ホテルを有するワイナリー。エレガントなランチなら「レストランカーブドッチ」で。醸造室や樽庫を見学できるワイナリーツアー(要予約)や試飲も楽しめる。

☎西蒲区角田浜1661 ☎JR内野駅から車で20分(無料送迎バスあり、要予約) ☎2200円(ワイナリーツアー) ☎休店舗により異なる ☎200台



義経伝説も残る
景勝地

●海の向こうには佐渡島が



☎西蒲区角田浜海水浴場 ☎JR巻駅から車で15分 ☎外観のみ見学自由 ☎1000台(角田浜海水浴場駐車場)

5 角田岬灯台

●かくだみさきとうだい

☎0256-77-2731 (角田浜観光協会) MAP P18A3

昭和34年(1959)の初点灯から佐渡海峡の道しるべとなっている灯台。崖下には、源義経が奥州に落ち延びる途中で身を隠したと伝わる洞穴「判官舟かくし」がある。展望台から日本海を一望でき、「恋する灯台」にも認定。

●見学はガラス越し。レトロな雰囲気も味わえる



●大きなのれんと杉玉の先に、昔ながらの仕込蔵が広がる



風情ある建物が酒蔵見学の
高揚感をアップ

●酒蔵見学(要予約)の後は、売店で試飲と気になる商品の購入を

タクシー
18分

●全50室で、和室48室、洋室2室。写真は「絵画特別ルーム」



●天然のミネラルがたっぷり
充滿した岩盤浴「嵐の湯」

6 越後平野と弥彦連山 一望の宿 穂々-hoho-

●えちごへいやとひこれんざんいちぼうのやどほほ

☎0256-82-4126 MAP P19F1

明治初期創業の和風旅館。大浴場と露天風呂は、岩室温泉で随一の広さを誇る。天然鉱石と温泉を使った発汗作用の高い岩盤浴でリフレッシュも。また、3種類の米を食べ比べられる朝食など、米どころ新潟らしいもてなしがうれしい。

☎西蒲区岩室温泉340 ☎JR岩室駅から車で10分 ☎1泊2食付1万9360円~ ☎100台

心身ほぐれる
広々ゆったりの大浴場



●庭園を眺めながらゆったり。写真は女性用露天風呂「雪椿」

岩室温泉

開湯300年以上の歴史ある温泉地。硫黄成分を含む「黒湯」が特徴。

タクシー
5分

タクシー
3分

●料理は季節のおまかせコースのみで8800円~

8 灯りの食邸 KOKAJIYA

●あかりのしょくていこかじや

☎0256-78-8781 MAP P19F1

風光明媚な岩室温泉に立地。江戸時代末期からの歴史ある建物を生かした風雅な趣のレストラン。地元の農産物やジビエ、魚介など、豊かな旬の地物をイタリア料理の技法で仕立てたコンテンポラリーなコース料理で味わえる。

☎西蒲区岩室温泉666 ☎JR岩室駅から車で10分 ☎12時~、18時~の2回※料理のコースにより変動(要予約) ☎火・水曜 ☎6台



●築150年を超える建物は国の登録有形文化財

タクシー
3分

9 ジェラテリア・レガーロ

●じえらてりあ・れがーろ

☎0256-82-0455 MAP P19F2

直営農場「フジタファーム」の搾りたて生乳を使ったジェラートのショップ。店頭には常時8~18種類のジェラート400円~が並び、地元の食材にこだわり、旬の野菜やフルーツをふんだんに使った季節限定のフレーバーがおすすめ。

☎西蒲区橋本259 ☎JR岩室駅から車で8分 ☎10~18時(冬期~17時30分) ☎無休(11~3月は不定休) ☎46台



毎日手作りの
新鮮ジェラート

●ショーケースの前に迷うのも楽しい♪



国内外から
観光客が押し寄せる老舗店

●新潟市でしか味わえない特上握り「新潟すし三昧 極み」4950円



●のどぐろ炙り丼2970円には岩船産ノドグロを使用

ペアリングのポイント

県外にほとんど出回らない辛口の麒麟山(1合880円)がおすすめ



新潟の旬をいただく
ご褒美グルメ

極上寿司と海鮮丼

せかい鮨

●せかいすし

☎025-244-2656 MAP P19F4

新潟の寿司を全国区にしようと店主が考案した「新潟すし三昧 極み」は地魚のネタが並ぶ。県内にノドグロ丼を広めるきっかけとなった「のどぐろ炙り丼」も人気。シャリを含めほとんどが県産食材を使用している。

☎中央区沼垂東4-8-34 ☎JR新潟駅から車で5分 ☎11～14時、17時～20時30分(日曜は～20時) ☎月・火曜 ☎2台、提携駐車場5台



食材のこだわり

南蛮エビ醤油と笹川流れの天然塩。寿司に付けると味わいが増す



●長いカウンターと小上がりがある1階。2階は団体客用

●店主の荒井大心さん。大学時代のアルバイトをきっかけに寿司職人の道へ



ペアリングのポイント

寿司と日本酒を堪能するなら、2万3000円または2万8000円のペアリングコースを予約。11～14銘柄、合計2～2合半の日本酒が飲める



●寿司と日本酒、酒器の組み合わせはおまかせ。意外な発見がありそう

すしあらい

☎025-385-6007 MAP P19F4

店主が味、香り、温度にこだわり、一貫一貫心を込めて寿司を握る。厳選した旬の魚と岩船産コシヒカリを使用。県内ほとんどの蔵元の日本酒を用意し、その日に提供する銘柄を決めてコースで提供している。完全予約制。

☎中央区東万代町9-26 ☎JR新潟駅から徒歩10分 ☎15～22時(木・金曜は17時～) ☎水曜 ☎1台

美味なる寿司と酒で
贅沢な一夜を



登喜和鮨 新潟店

●ときわすしにいがたてん

☎025-201-6160 MAP P19E4

昭和29年(1954)創業。新潟の自然の恵みが凝縮された寿司は、国内外にファンが多い。春はサクラマス、冬は寒ブリなど季節ごとの地魚に、米は羽釜で炊いた「豊コシヒカリ」を使用。昼夜ともにおまかせ握りのみ。予約制。

☎中央区本町通り7番町1151 ☎バス停本町から徒歩3分 ☎12時～(木・金曜)、18時または19時～(月～金曜) ※ひと組目の予約時間により異なる ☎不定休 ☎なし



●村上市の水害で流されてきた神代標のカウンターに、日本海を連想させる壁のオブジェ

ペアリングのポイント

越後鶴亀 越式(こしいち) 純米吟醸は、登喜和鮨のシャリと好相性。出過ぎない香りと味・酸味のバランスの良さが魅力



季節の魚と新潟の酒を
モダンな店内で味わう

●オリジナリティを感じる逸品、新潟名物の南蛮エビの握り



●鯛の稚魚、春子(かすが)の握り。江戸前とは異なるおいしさ

中央食堂

●ちゅうおうしょくどう

☎025-276-2036 MAP P18C2

新潟市中央卸売市場内にある食堂。市場から仕入れる鮮度抜群の魚介を使った丼だけでも10種類以上ある。天然本マグロを使った本マグロ海鮮丼、中トロ丼、炙りのどぐろ刺身丼などの人気メニューが揃う。

☎江南区茗荷谷711新潟市中央卸売市場内 ☎JR新潟駅から車で25分 ☎8～14時(13時45分LO) ☎日曜 ☎新潟市中央卸売市場駐車場100台

●贅沢丼2800円～。ブリや本マグロ、ノドグロ、ウニなどが贅沢に乗った丼

●おすすめメニューがずらりと並ぶ店内



日本海で水揚げされる四季折々の魚介と全国屈指のおいしい米。この場所でしか味わえない最高の「旬」を贅沢に楽しもう。



鮮度にこだわる
回転寿司店



●旬の刺身盛り合わせ550円

●人気の中トロ、通年でとれるアジ、ノドグロがおすすめ

ペアリングのポイント



佐渡の酒蔵で造られる銘柄「金鶴」など、多く出回っていない珍しいお酒も

佐渡 廻転寿司 弁慶 ピア万代店

●さどかいてんすし べんけい ぴあばんだいてん

☎025-255-6000 MAP P19E4

佐渡沖でとれた新鮮な地魚を提供する人気の回転寿司店。佐渡に本店をおき、毎朝直送される鮮度の良いネタと佐渡産コシヒカリのシャリとの相性は抜群。県内酒蔵の日本酒を酒カップで取り揃えているので、寿司と一緒に気軽に楽しめる。

☎中央区万代島2-4 ☎バス停ピアBandai前からすぐ ☎10時30分～21時30分(入店～21時) ☎水曜(祝日の場合は営業) ☎万代島駐車場141台



●カウンター席のほか、小上がり席もある



厚切りの魚介が
たっぷり乗った名物丼



●佐渡の漁港で水揚げされた天然本マグロ中トロ丼2300円～

日本酒の楽しみ方

新潟名物の
南蛮エビを使った
真丈は、油との相性が
いい熱燗で
※料理は、
懐石料理のひとつ



京都仕込みの
品格ある日本料理

鯛のかぶら寿し。カブと鯛の
甘み、鯛のうま
味が冷酒に合う



①きちんとした身なりで訪れたい、日本料理店らしい凛とした和空間

新潟の名店

日本料理 あらざき

●にほんりょうり あらざき

☎025-226-7772 MAP P19D4

新潟で創業38年を迎える日本料理店。季節ごとの食材を生かし、シンプルに奥深く調理している。あらざきという店名は、中国の四君子に由来。日々の喧噪を忘れ、上質なひとときを。懐石料理5500円〜。

☎中央区東堀通6番町1050-1石田ビル1階 ☎バス停本町から徒歩5分 ☎11時30分〜14時（12時30分入店）、18〜21時30分（19時入店）☎日曜、第3月曜（1月を除く）☎なし

引き立つ

旅のハイライトになる特別な食事から、ふらっと一人でも立ち寄れる一軒まで。考え抜かれた料理と心地よい空間で、日本酒との出会いがもっと素敵になるお店を厳選して紹介。

地酒の飲み比べができる
人気居酒屋



①人気メニューの「のどぐろの煮つけ」3828円〜

日本酒の楽しみ方

利き酒6種越後めぐり1375円。新潟市の石本酒造（→P4）をはじめとする新潟県内の地酒が少しずつ楽しめる



海鮮家 葱ぼうず

●かいせんやねぎぼうず

☎025-240-6363 MAP P19F5

佐渡沖でとれた新鮮な魚介を使った刺身や焼き魚、ブランド牛のすき煮鍋やせいろ蒸し、郷土料理など、県内産の素材にこだわったメニューが揃う。佐渡産コシヒカリはひと手間かけてかまどで炊き上げている。

☎中央区笹口1-10-1 ☎JR新潟駅から徒歩4分 ☎17〜24時（23時LO）☎無休 ☎なし

角打ちができるお店

酒屋の一角で立ち飲みできる「角打ち」は、飲み比べが気軽に楽しめる

ぼんしゅ館コンプレックス 角打ち

●ぼんしゅかんこんぶれつくすかくうち

☎025-290-7720 MAP P19E5

新潟の米や日本酒を使ったお菓子、ちょっと珍しいローカル商品などを集めたみやげ店の中にある角打ちコーナー。新潟の清酒を郷土料理や地元の肴と一緒に楽しめる。

☎中央区花園1-1-1 CoCoLo新潟2階 WEST SIDE ☎JR新潟駅構内 ☎9〜21時 ☎CoCoLo新潟に準ずる ☎あり



①カンパチの塩炙り880円

②3種の飲み比べセット1650円



お酒も肴も新潟が
ぎゅっと集まる店

長谷川屋 新潟店

●はせがわやにいがたてん

☎025-250-7878 MAP P19E5

日本酒やワインをグラス60mlで提供。焼酎やクラフトジンなども揃え、日替わりの角打ちメニューとともに楽しめる。少量生産の背景や若手蔵人の挑戦などの話を聞きながら、お酒を選び、試飲して、造り手の想いに触れることができる店。

☎中央区弁天3-3-5 新潟マンション102 ☎JR新潟駅から徒歩5分 ☎12〜20時 ☎火曜（祝日の場合は営業）☎なし



②月数回開催されるイベントでは造り手に会えることも

①グラス1杯600円〜。その日の気分を伝えればお酒を提案してもらえる

好みのお酒と料理を
ペアリングで提案



①焼きさんまや丸なすの揚げたしなど、酒菜3点盛1200円は日替わりで提供



①カフェのような居心地の良い店内では、調理器具などの生活雑貨も販売

酒と食まわり まみあな

●さけとしよくまわり まみあな

☎025-288-5210 MAP P18B2

女性が一人でもお酒を楽しめるようにお昼から営業。隣接する酒店が運営しており、酒店ならではのお酒の話も聞ける。好みに合った料理とお酒をそれぞれ提案してくれるので、カウンター席では店主との会話を楽しんでみよう。

☎中央区親松2-3 ☎バス停大島から徒歩4分 ☎13〜19時（18時30分LO、土・日曜、祝日は12時〜）☎水・木曜（不定休）☎6台

日本酒の楽しみ方

グラスで。少しずつ、たくさんの日本酒が楽しめる



①一番人気の名物・えび真丈950円

新潟古町 而今

●にいがたふるまち じこん

☎025-378-1651 MAP P19D4

「いま、まさにこの一瞬」という意味をもつ店名になぞらえ、いま、ここでしか出会うことのない旬のおいしさを大切に、食材、器、しつらえまでにこだわっている。日本酒は石本酒造（→P4）の銘柄を中心に常時80種類が揃う。

☎中央区東堀通9番町1384-3北山ビル1階 ☎バス停本町から徒歩8分 ☎18〜23時（22時30分LO）☎月曜（日・火曜不定休）☎なし



洗練された料理と空間で
“いま”を楽しむ

①お造り 本日の盛り合わせ（1人前3080円、写真は2人前）。県産を中心に、旬の魚を豪快に盛り付け



日本酒の楽しみ方

越乃寒梅 金無垢 純米大吟醸（1合3080円）は、口当たりが良い錫製の酒器で。他にも拵やフینگラスなど好みに酒器を選べる

日本酒もワインも

●にほんりょうり あらざき

気楽に味わえる！



②北海道の生バターが利いている浜名湖の生のワリゾット2400円

日本酒の楽しみ方

45mlのおちょこ1杯（500円〜）からオーダー可能。料理に合う銘柄を店主に選んでもらうこともできる



おこめとぶどう こふ

☎025-378-0377 MAP P19D4

新潟清酒達人検定（→P3）・金の達人で剛酒師でもある店主と、ワインに詳しいイタリアンのシェフが始めたお店。メニューは、旬の新鮮な魚など仕入れた食材によって変わり、訪れるたびにおいしい発見がある。

☎中央区西堀通3番町800-1 西堀セントラルハイツ1階 ☎バス停本町から徒歩10分 ☎17〜24時（23時LO、土曜15時〜、日曜、祝日15〜21時）☎不定休 ☎なし

ひと足延ばして行きたい / 新潟の奥の酒蔵へ

コース①

清流をたどった 先にある 阿賀町の里山巡り

阿賀野川の雄大な自然美を眺め、
麒麟山とともに歩む酒蔵と出会う

①酒蔵見学は6～9月のみ実施。申込みは公式WEBサイトから

コース②

城下町・新発田で 日本酒文化を学ぶ 酒蔵見学

日本酒関連施設で文化を学び、
歴史ある城下町を歩く

不老長寿をもたらす菊の水が由来の
140年以上の歴史がある酒蔵

①2025年春にオープンしたばかりのKIKUSUI蔵GARDEN

1 菊水酒造

●きくすいしゅぞう

☎0120-23-0101 (お客様相談室:平日10～17時、お盆と年末年始を除く)
MAP P19E1

明治14年(1881)創業。本社敷地内には、発酵エンターテインメント施設KIKUSUI蔵GARDENがあり、日本酒や発酵についてさまざまな角度から触れられる。酒蔵見学(予約制500円)も可能。

④新発田市島潟750 ⑤JR新発田駅から車で10分 ⑥ラボ・ショップ:9時30分～16時30分、カフェ:11～16時(15時30分LO)(土・日曜、祝日10時～) ⑦ラボ・ショップ:月曜(祝日の場合は翌日)、カフェ:月曜(祝日の場合は翌日)、月1回火曜 ⑧15台

KIKUSUI蔵GARDEN 酒蔵の領域を超え、日本酒と発酵文化を発信

ラボ

発酵について知ることのできるスペース。ワークショップを定期的に開催



①木枡を模した家具が置かれたラボ。天井と梁には醤油蔵の古材を再利用

ショップ

日本酒、発酵食品、酒器、小物などを販売。お気に入りが見つかるかも



カフェ

枯山水の日本庭園を見ながらリラックス。発酵食品を使った軽食、スイーツが味わえる



②カフェでは、麹や酒粕を使った料理、スイーツなどが味わえる

③晴れた日は、屋外スペースの「あそびば」でくつろげる



①ショップでは、オーダー後に瓶詰めする「しぼりたて生原酒」も販売

1 麒麟山酒造

●きりんざんしゅぞう

☎0254-92-3511 MAP P18C5

福島県と隣接する奥阿賀地方に位置、江戸時代創業の老舗。蔵人が自ら酒米を育てるところから酒造りをするという徹底ぶり。酒蔵見学(要予約)はもちろん、酒米に関して学ぶ「米づくり大学」・田植え・稲刈り体験なども開催。

④東蒲原郡阿賀町津川46(売店)、東蒲原郡阿賀町津川3636(麒麟蔵) ⑤JR津川駅から車で5分 ⑥1000円(蔵見学) ⑦8時30分～17時(売店) ⑧土・日曜、祝日(売店) ⑨3台



①酒蔵の入り口には、ロゴ入りの大きなのれんと杉玉



②かつてのロゴマークが配された築約150年の蔵で、全銘柄が醸造される

2 狐の嫁入り屋敷

●きつねのよめいりやしき

☎0254-92-0220 MAP P18C5

麒麟山に見える狐火を「狐の嫁入り行列」と称した地元の伝承がテーマの館。初夏に行われる「つがわ狐の嫁入り行列」の紹介や、各種体験(要予約)ができる。狐のメイク体験1000円、狐の面作り体験1800円が人気。



麒麟山に伝わる
幻想の世界に遊ぶ

④阿賀町津川3501-1 ⑤JR津川駅から徒歩20分 ⑥入館無料(体験は有料) ⑦9～16時 ⑧木曜(祝日の場合は翌日) ⑨15台

②2階からは阿賀野川や麒麟山が見渡せる

川下りて大河の
春夏秋冬を満喫



①豊かな水量を誇る阿賀野川。緑の中を爽やかに周遊

③冬期は水墨画の世界。雪国ならではの川下り

3 阿賀野川ライン遊覧船

●あがのがわらいんゆうらんせん

☎0254-99-2121 (道の駅 阿賀の里) MAP P18A5

「道の駅 阿賀の里」を発着地として運航する周遊の遊覧船。春から夏は緑が輝き、秋は紅葉、冬は墨絵のような雪景色が広がる。所要時間は約40分で、船頭さんの語りや舟歌も楽しい。冬期のみお座敷スタイルの雪見舟が運航。

④阿賀町石間4301 ⑤JR東下条駅から徒歩20分 ⑥乗船2000円 ⑦9～15時の毎正時出航(季節により変動あり) ⑧荒天時など ⑨170台(道の駅 阿賀の里)



2 新発田城

●しばたじょう

☎0254-22-9534 (新発田市教育委員会文化行政課) MAP P19D2

新発田藩初代藩主が築城に着手し、3代藩主の承応3年(1654)に完成した城址。隙間なく積まれた石垣や、海鼠壁など、端正で美しい城郭が見どころ。表門と旧二の丸櫓は国指定重要文化財。三階櫓と辰巳櫓は平成16年(2004)に復元された。

④新発田市大手町6 ⑤JR新発田駅から徒歩25分 ⑥入場無料 ⑦4～11月の9～17時(11月は～16時30分) ⑧期間中無休 ⑨76台



城下町新発田市の
シンボル

①三階櫓は最上階の屋根に三尾の鯉が施された珍しい造り



②手湯や飲泉ができる「源泉の杜」



開湯110年
新潟の奥座敷

3 月岡温泉

●つきおかおんせん

☎0254-32-2975 (月岡温泉旅館協同組合) MAP P19D2

新発田市郊外の田園地帯にある温泉地。泉質はエメラルドグリーンが美しい硫黄泉で、特に美肌の湯として名高い。旅のスタイルに合わせた多彩な宿が揃い、中心街はモダンな飲食店やショップが立ち並んで散策が楽しい。

④新発田市月岡温泉 ⑤JR新潟駅から直通バスで60分またはJR新発田駅から直通バスで25分 ⑥月岡温泉 無料 臨時駐車場60台

③気軽に立ち寄れる足湯「あしゆ湯足美」

まだまだある/ 絶品グルメ

新潟産の食材やカトラリーにこだわるフレンチ&イタリアンを紹介!

新潟の魅力が味わえる
フレンチレストラン



①佐渡で水揚げされた甘鯛のうろこ焼き



②佐渡産アワビとブランド米「新之助」のリゾット

Restaurant ISO

●れすとらん いそ

☎025-290-7330 MAP P19E5

アワビや寒ブリ、海藻類など佐渡の豊富な食材に魅了されたオーナーが提供するフレンチは、佐渡産の魚介を中心に、新潟県産の食材を使った料理。料理にあわせてワインと日本酒をペアリングできる。



☑中央区春日町7-13 ☑JR新潟駅から徒歩10分 ☑ディナーコース1万5400円 ☑18～22時(19時LO) ☑火・水曜、他不定休 ☑3台

Tsubamesanjo Bit 新潟店

●つばめさんじょうびつとにいがたてん

☎025-201-7933 MAP P19E4

「新潟を世界の人が集まる美食の街に」という想いがつまったイタリアンレストラン。ほとんどの食材は県産で、カトラリーは燕三条製。新潟のクラフト酒やワイン、地酒などいろいろなお酒が楽しめるのも魅力。

☑ディナーでは、伊勢神宮に奉納されたものと同じ燕三条製のカトラリーが並ぶ

食、酒、空間すべて新潟
人気イタリアンの1号店



①壁には燕三条でつくられた照明が飾られ、反対側には燕三条製のアイテムを展示

☑ランチの玉川コース(5500円)。三条市の下田豚のローストは驚く程の柔らかさ

①バスセンターのカレー レトルトカレー 696円

☑万代シティバスセンター内の立ち食いそば店で販売する名物カレーをレトルト商品として再現

昔ながらの黄色いカレーが
レトルトに



新潟でしか出会えない
新しい「ルマンド」



新潟駅限定

Mクラフトルマンド クリスプ Op.001 シュガーバター 8本入り1180円

☑発酵バターを練り込み、幾重にも丁寧に重ねて焼き上げた、香ばしさと風味豊かな味わいが楽しめるご褒美ルマンド

大正時代から続く
薄皮大福

②名代大ふく 160円

☑ずっしりと重みのあるつぶあんを薄い餅に包んだ大福餅。あんの控えめな甘さが地元客に長く愛されている



人気の米菓ばかうけを
楽しもう



新潟限定

Nばかうけのどごろ 塩焼き風味/ばかうけとんかつ太郎 監修タレカツ味 各1100円

☑新潟を詰め込んだユニークなばかうけ。「のどごろ塩焼き風味」「タレカツ味」は、新潟でしか買えない限定商品

新潟駅限定

③ハッピーターン 佐渡バター風味 864円

☑島内の生乳から手作業で作られる佐渡バターの風味とハッピーターンの甘じょっぱさが絶妙なバランス。店舗で食べられるキッチンメニューも人気

佐渡バターとの
コラボ商品



A 古町靴製造所 ●ふるまちこうせいぞうしよ

☎025-228-6570 MAP P19D4

☑中央区古町通2番町533 ☑10～17時 ☑火・水曜

B ぼんしゅ館 酒菓子 升升一升

●ぼんしゅかん さげがしますますいっしゅう

☎025-385-6203 MAP P19E5

☑中央区花園1-1-1CoCoLo新潟2階 EASTSIDE ☑10時～20時30分 ☑CoCoLo新潟に準ずる

C hickory03travelers

●ひっこりーすーとらべーす

☎025-211-3778 MAP P19D4

☑中央区古町通3番町556 ☑11～17時(土曜～18時) ☑月曜(祝日の場合は翌日)、不定休

D さわ山 ●さわやま

☎025-223-1023 MAP P19E3

☑中央区夕栄町4513 ☑8～18時(商品なくなり次第閉店) ☑火曜(変動あり)



レトロなパッケージが
かわいらしい

F マトリョーシカ化粧箱 14個入り 2240円

☑ロシアの職人から伝授された味を伝えるロシアチョコレート専門店。ロシア風クリームやナッツなど、個装チョコが入っている

必須アミノ酸を含む
粧の甘酒

A 粧プレーン 1080円

☑米と米粧のみを使用して作る、甘酒専門店の定番商品。すっきりした甘さで飲みやすいノンアルコールドリンク



C 新潟のおむすび 1個(米3合)3300円

☑新潟産「コシヒカリ」3合を新潟の老舗染工場で染めた手ぬぐいで包んだ、おむすびの形のかわいいギフト



ブランド米を
おしゃれに持ち帰る



箸が止まらなくなる
定番みやげ

④さけ茶漬 中ビン130g 2160円

☑脂ののったキングサーモンを丁寧に焼き上げた鮭フレーク。鮭の香りとジューシーな脂が染み出す食感で、そのまま温かいご飯のお供に

E DRESS MITA MASAKI LAB.

●どれすみたまさきらぼ

☎025-246-0331 MAP P19E5

☑中央区天神2-1-28アックス駅南イースト1階 ☑10～18時 ☑月曜、第1・3火曜、ほか

F ロシアチョコレートの店マツヤ

●ろしあちょこれーとのみせまつや

☎025-244-0255 MAP P19E5

☑中央区幸西1-2-6 ☑10～18時 ☑日・月・火曜、祝日

G 田中屋本店 みなと工房

●たなかやほんてん みなとこうぼう

☎025-225-8822 MAP P19E3

☑中央区柳島町1-2-3 ☑9～18時(12～2月は～17時30分) ☑無休

H 笹祝酒造 ●ささいわいしゅぞう

☎0256-72-3982 MAP P18A3 DATA➡P8

⑤オリジナルカヌレ 6個入り 1600円

☑最大で19種類のフレーバーが楽しめる、癖になる食感のカヌレ。抹茶やココアなどの定番に、黒ゴマや西京味噌などが並ぶ

新潟発の
カヌレ専門店

E はちみつフィナンシェ 5個入り 1620円

☑焦がしバターとはちみつを贅沢に使ったフィナンシェ。ふんわりとした風味が楽しめる



天然はちみつの
上品な甘さが引き立つ

和洋折衷の
新感覚スイーツ

K 生キャラメル羊羹 4個入り 1480円

☑佐渡バターを使った自家製生キャラメルと白餡を合わせた羊羹。上品な甘さと寒天のあつりした舌触り、ドライいちじくがアクセントに



すくって食べる
「日本酒」を体験

B 酒スフレTOKERU プレーン 324円

☑純米吟醸原酒と酒粕を使った、ほんのり甘いスフレ。口の中でとろけて、日本酒の香りと味わいが広がる

Made in NIIGATAのみやげ

見た目もかわいい商品から老舗の定番商品まで、新潟で生まれたみやげをセレクト。



⑥笹だんご(つぶあん) 5個入り 1188円

☑笹の爽やかな香りが特徴の伝統菓子。ヨモギを練りこんだ餅にたっぷりの餡が包まれている



昔ながらの
製法で作る



H 星麴

☑20g 1026円/袋15g 486円

☑米を原料とする新潟の伝統菓子「浮き星」と老舗酒蔵の米麴を合わせたあられ菓子

金平糖のような
あられ菓子

M Un BOURBON ●あん ぶるぼん

☎025-383-8777 MAP P19E5

☑中央区花園1-1-1CoCoLo新潟2階 EASTSIDE ☑10時～20時30分 ☑CoCoLo新潟に準ずる

N ばかうけSTATION 新潟せんべい王国

●ばかうけすてーしょん にいがたせんべいおうこく

☎025-250-7711 MAP P19E5

☑中央区花園1-1-1CoCoLo新潟2階 EASTSIDE ☑10時～20時30分 ☑CoCoLo新潟に準ずる

O HAPPY SHOP ●はっぴー しょうぶ

☎025-250-7455 MAP P19E5

☑中央区花園1-1-1CoCoLo新潟2階 EASTSIDE ☑10時～20時30分(キッチンメニューの提供は～19時30分) ☑CoCoLo新潟に準ずる

I 越後雪室屋 STATION Labo

●えちごゆきむろやすてーしょんらぼ

☎025-250-1912 MAP P19E5

☑中央区花園1-1-1CoCoLo新潟2階 EASTSIDE ☑10時～20時30分 ☑CoCoLo新潟に準ずる

J canelé de CHIANTI ●かぬれと きゃんてい

☎025-250-1336 MAP P19E5

☑中央区花園1-1-1CoCoLo新潟2階 EASTSIDE ☑10～20時30分(売り切れ次第終了) ☑CoCoLo新潟に準ずる

K 百花園 ●ひゃっかえん

☎025-222-4055 MAP P19D4

☑中央区営所通1-321 ☑9時30分～18時 ☑無休

L 加島屋 ●かしまや

☎0120-00-5050 MAP P19D4

☑中央区東堀前通8番町1367 ☑9時30分～17時 ☑日曜



新潟市へのアクセス

鉄道

交通情報 JR東日本お問い合わせセンター ☎050-2016-1600

東京駅	名古屋駅	新大阪駅	仙台駅	金沢駅
上越新幹線	東海道新幹線	東海道新幹線	東北新幹線	北陸新幹線
上越新幹線	東京駅	東京駅	大宮駅	上越妙高駅
	上越新幹線	上越新幹線	上越新幹線	特急しらゆき
所要 約2時間	所要 約3時間40分	所要 約4時間40分	所要 約3時間30分	所要 約3時間20分

車

交通情報 日本道路交通情報センター／新潟情報 ☎050-3369-6615

東京方面から 練馬IC	中部方面から 長野IC	北陸方面から 金沢東IC	東北方面から 仙台宮城IC	東北方面から いわき中央IC
関越自動車道	上信越自動車道	北陸自動車道	東北自動車道	常磐自動車道
長岡JCT	上越JCT	北陸自動車道	郡山JCT	いわきJCT
北陸自動車道	北陸自動車道		磐越自動車道	磐越自動車道
所要 約3時間40分	所要 約2時間5分	所要 約3時間15分	所要 約3時間15分	所要 約3時間

飛行機

ANA(全日空)／JAL(日本航空)／
FDA(フジドリームエアラインズ)／
IBX(アイベックスエアラインズ)／TOK(トキエア)

札幌 (新千歳・丘珠)	名古屋 (中部国際・小牧)	関西 (伊丹・神戸)	福岡	沖縄
ANA・JAL・FDA(新千歳・丘珠)	TOK(中部国際・小牧)	ANA・JAL・IBX(伊丹・神戸)	ANA・IBX・FDA・JAL	ANA
所要 約1時間40分	所要 約1時間15分	所要 約1時間	所要 約1時間40分	所要 約2時間 25分(10・5月)

高速バス

交通情報 新潟交通 高速バス予約センター
☎025-241-9000(9時～18時30分)

仙台	郡山	会津若松	山形	池袋・新宿
所要 約4時間20分	所要 約2時間50分	所要 約2時間	所要 約3時間45分	所要 池袋発約5時間 20分/新宿約6時間
所要 約4時間45分	所要 約3時間50分	所要 約3時間30分	所要 約7時間	
金沢	富山	長野	名古屋	



空港リムジンバス

新潟空港から新潟市内へは、新潟駅に直行するリムジンバスが便利。所要約25分で1時間2～3便運行。料金は片道470円。万代シティバスセンター経由の路線バスもある。◎問合せ…新潟交通バスセンター案内所 ☎025-246-6333

航路

交通情報 佐渡汽船 ☎0570-200-310／
新日本海フェリー(新潟フェリーターミナル) ☎025-273-2171

小樽	苫小牧	秋田	敦賀	佐渡	高速船
カーフェリー	カーフェリー	カーフェリー	カーフェリー	カーフェリー	ジェットフォイル
所要 約16時間15分	所要 約20時間	所要 約6時間55分	所要 約12時間	所要 約2時間30分	所要 約1時間

市内の交通・観光案内

にいがた2kmシェアサイクル

新潟駅・万代・古町をつなぐにいがた2kmエリアを中心に利用できる電動アシスト付き自転車のシェアリングサービス。利用にはアプリのダウンロードが必要。
問合せ にいがたシェアサイクル事務局(上記2次元コード参照)

観光タクシー

認定観光ドライバーが新潟市の定番コースを案内してくれる。JR新潟駅発着。出発時間の1時間前までに予約が必要。
予約は各運行会社へ
万代タクシー…☎025-247-5211
都タクシー…☎025-283-1139
第一タクシー…☎025-284-0123
新潟第一交通…☎025-377-2506

新潟市観光循環バス

新潟駅を起点にして、市内中心部にある水族館や博物館などのみどころを巡る観光循環バス。特典付きの1日乗車券が便利。
①乗車1回大人260円・子ども130円、1日乗車券大人500円・子ども250円 ②新潟駅発9時30分～17時(おむね30分間隔で運行 ※季節により増減あり)
問合せ 新潟交通バスセンター案内所 ☎025-246-6333
③「What's Michael?」ラッピング車両 ④小林まこと/講談社

萬代橋ライン

新潟駅、万代ステイ、古町などを結び、早朝から夜間まで高頻度で運行しているため、市内中心部の移動に便利。
①乗車1回120～460円 ②新潟駅発5時57分～23時35分(日中はおむね5～10分間隔で運行)
問合せ 新潟交通バスセンター案内所 ☎025-246-6333

③市内を運行するバスの時刻や運賃、バス停位置の検索はこちら

新潟市公式観光情報サイト 旅のしおり

旬のおすすめ観光スポット特集、イベント情報、新潟のみやげ、宿泊施設、交通案内など幅広く新潟市を紹介している公式観光情報サイト。

新潟市のイベント情報発信ウェブサイト SHIKAMO

新潟市初の官民連携によるイベント情報発信ウェブサイト。サイト名は、新潟弁で「とても、すごく」という意味の「しかも」。LINE@に友達登録すると、最新のイベント情報がプッシュ配信される。

空いた時間を楽しむコースを紹介 スキマ時間の楽しみ方

ついでに、気軽に、新潟駅発着で、ちょっと空いた時間を満喫するためのコースを紹介するサイト。1～3時間、半日、1日など時間ごとに市内の観光モデルコースを提案している。

※本誌の掲載データは2025年11月末のもので、発行後にデータが変更になる場合がありますので、お出かけの際には電話等で事前に確認することをおすすめします。なお、本誌掲載内容による損害等は、補償いたしかねますので、あらかじめご了承ください。※本誌掲載の料金は、原則として消費税込みの金額です。※本誌掲載の入園料等は大人料金に掲載しています。※定休日は原則として、年末年始・お盆休み、ゴールデンウィークを省略しています。※利用時間は特記以外原則として開店(館)～閉店(館)です。オーダーストップや入店(館)時間は、通常開店(館)の30分～1時間前です。ご注意ください。※交通情報については、天災の影響や季節などにより変動する場合がありますので、お出かけの際には各交通機関にお問合せください。本誌に掲載した地図の制作にあたっては、国土地理院の国土基本情報を使用しました。