

るるぶ
特別編集

酒都 新潟市

日本酒に
出合う旅



米と水の町

新潟市の
日本酒のひみつ

推し酒がみつかる!

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

日本酒の造り方



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

新潟市・日本酒のひみつ 1

澄んだ軟水と米作りの土壤

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

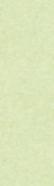
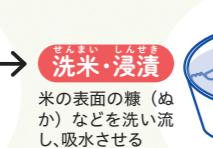
日本酒ってどんなお酒?

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い、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発見できるのも魅力。

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校できる「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。



米と水の町 新潟市の日本酒

新潟市の日本酒のひみつ

精米歩合で変わる日本酒の種類			
	名称	使用原料	精米歩合
吟醸酒	大吟醸酒	米 米麹 酿造アルコール	50%以下
	吟醸酒	米 米麹 酿造アルコール	60%以下
純米酒	純米大吟醸酒	米 米麹	50%以下
	純米吟醸酒	米 米麹	60%以下
特別純米酒	特別純米酒	米 米麹	60%以下または特別な製造方法
	純米酒	米 米麹	精米歩合による規定なし
本醸造酒	特別本醸造酒	米 米麹 酿造アルコール	60%以下または特別な製造方法
	本醸造酒	米 米麹 酿造アルコール	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。

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…

新潟清酒の魅力をより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。



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



ぽんしゅ館 新潟駅店
●ぽんしゅかんにいがたえきてん

④ 025-240-7090 MAP P19 E5

新潟駅直結の日本酒テーマパーク。喇叭番所では、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。

⑤ 中央区花園1-96-47 CoCoLo新潟 メツ館
交 JR新潟駅構内 開9~21時、喇叭番所は9時30分~20時30分 (20時15分LO) ⑥ CoCoLo新潟に準ずる ⑦ あり

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

●にいがただいがくにほんじゅがくせんたー
MAP P18 B3



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つ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」を探求している。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。



「にいがた酒の陣」
公式ウェブサイトでチェック



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

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!

推し酒が
みつかる!

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

④0256-88-7895 MAP P18B3 ⑤西蒲区曾根251-2

A 「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

④025-276-2028 MAP P18C2 ⑤江南区北山847-1

B 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。「灑」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

④025-245-0325 MAP P19F5 ⑤中央区鏡が岡1-1

C 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

④025-387-2008 MAP P19D2 ⑤北区葛塚3306-1

D 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。トロリ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

④0256-72-2039 MAP P18A4 ⑤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

④025-388-5020 MAP P19D2 ⑤北区内島見101-1

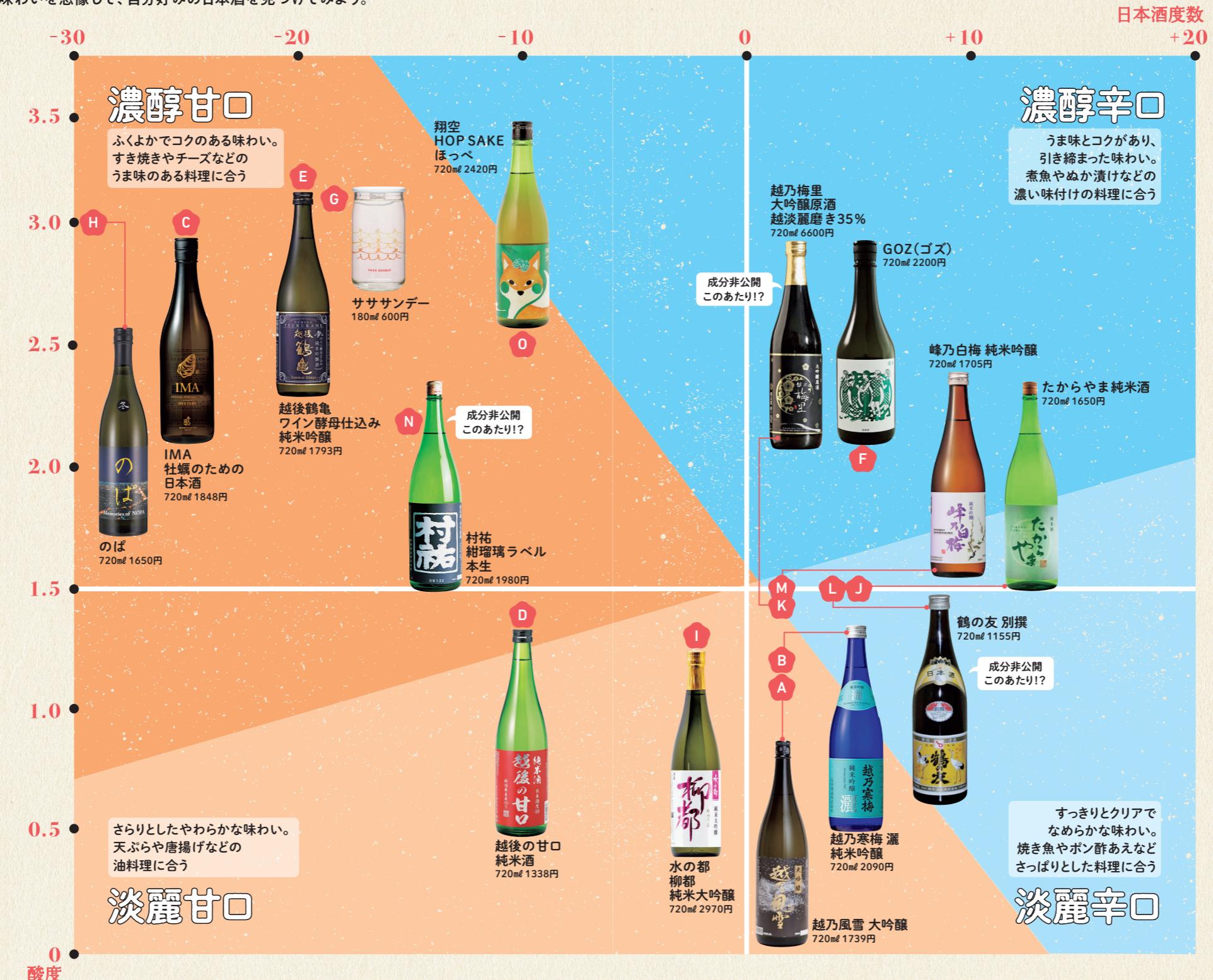
F 「五百万石」を50%磨いて造った日本酒。5人の女性のイラストは「五感」も示唆しており、五感で味わってほしいという気持ちを込めてている。

笹祝酒造 ●ささいわいしゅぞう

④0256-72-3982 MAP P18A3 ⑤西蒲区松野尾3249

G 「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

④025-262-2039 MAP P18B3 ⑤西区内野町662

H バリ島やアメリカなどさまざまな国々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

④025-239-2046 MAP P18A3 ⑤西区木山24-1

I 新潟市の愛称「柳都」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に広がる。
●酒蔵見学可能→P8

たからやま醸造 ●たからやまじゅぞう

④0256-77-9301 MAP P19F2 ⑤西蒲区石瀬1380

J 新潟県産「五百万石」と米麹のみで、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 ●でい一いちしーしゅぞう

④025-387-2025 MAP P19D2 ⑤北区嘉山1-6-1

K 新潟県産「越淡麗」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

樋木酒造 ●ひきしゅぞう

④025-262-2014 MAP P18B3 ⑤西区内野町582

L しっかりとしたうま味と、スッと消える爽やかな後味が見事に両立。「お燶」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

④0256-73-5000 MAP P18A4 ⑤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ッキリ。

村祐酒造 ●むらゆうしゅぞう

④0250-38-2028 MAP P18C4 ⑤秋葉区舟戸1-1-1

N 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 ぶりゅわりー

④025-250-0069 MAP P19D2 ⑤北区前新田E576-1

O 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

コース③

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



1 高野酒造

●たかのしゅぞう

④ 025-379-9333 (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 ④ 550円 営10~16時 休無(臨時休業あり) P22台(大型バス駐車可)

蔵元限定酒やおしゃれな酒器も販売するショップ「KULABO」



タクシー
9分



4 カーブドッチ

●かーぶどっち

④ 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。

④ 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) ④ 2200円(ワイナリーツアー) 休 P200台

前菜とメインを選べるランチコース 3300円~(イメージ)
ワインをランチで

タクシー
6分

大吟醸

無濾過

蔵なま酒

要冷蔵

蔵なま酒

要冷蔵

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柄

徒歩 12分

3 上堰潟公園

●うわせきがたこうえん

④ 0256-72-8507 (西蒲区役所建設課) MAP P18A3

角田山の麓に広がる26万3000m²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、春はサクラと菜の花、夏はヒマワリ、秋はコスモスが咲き誇る花の名所。

④ 西蒲区松野尾1 JR巻駅から車で15分 休 入園自由 P170台

水辺を感じられる湯のエリア

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



義経伝説も残る
景勝地

佐渡島が



崖下にある「判官舟かくし」は大小2つの洞穴

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。

見学はガラス越しで。レトロな雰囲気も味わえる

7 たからやま醸造

●たからやまじょうぞう

④ 0256-77-9301 MAP P19F2

岩室温泉にある唯一の酒蔵で明治18年(1885)創業。日本酒文化の未来への継承を理念として掲げる。売店を抜けて奥へ進むと、歴史ある酒造りの現場が広がり、まるで映画のワンシーンのよう。小さな蔵で真心込めた酒造りをしている。

④ 西蒲区石瀬1380 JR岩室駅から車で10分 ④ 1000円~ (詳細は公式WEBサイトをチェック) ④ 9~16時 不定期 P10台(大型車2台)

大きなれんと杉玉の先に、昔ながらの仕込蔵が広がる

地酒 宝山

仕込蔵

風情ある建物が酒蔵見学の高揚感をアップ

タクシー
3分

8 灯りの食邸 KOKAJIYA

●あかりのしようついこかじや

④ 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。

④ 西蒲区岩室温泉666 JR岩室駅から車で10分 ④ 12時~、18時~の2回 料理のコースにより変動(要予約) ④ 火・水曜 P6台

築150年を超える建物は国の登録有形文化財

毎日手作りの新鮮ジェラート

ショーケースを前に迷うのも楽しい♪

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

④ 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~が並ぶ。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。

④ 西蒲区橋本259 JR岩室駅から車で8分 ④ 10~18時(冬期~17時30分) 無休(11~3月は不定休) P46台

タクシー
6分

ワインをランチで

前菜とメインを選べるランチコース 3300円~(イメージ)

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」

越後平野と弥彦連山
一望の宿 穂々-hoho-

●えちごへいやとやひこれんざいしほうのやどほほ

④ 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。

④ 西蒲区岩室温泉340 JR岩室駅から車で10分 ④ 1泊2食付1万9360円~ P100台

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

地産地消のイタリアン

タクシー
3分

古民家でランチ

タクシー
3分



せかい鮨

●せかいすし
②025-244-2656 MAPP19F4

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。

①中央区沼垂東4-8-34 JR新潟駅から車で5分 ②11~14時、17時~20時30分(日曜は~20時) ③月・火曜 P2台、提携駐車場5台



●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

ペアリングのポイント

県外にはほとんど出回らない辛口の麒麟山(1合880円)がおすすめ

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

新潟の旬をいただく
ご褒美グルメ



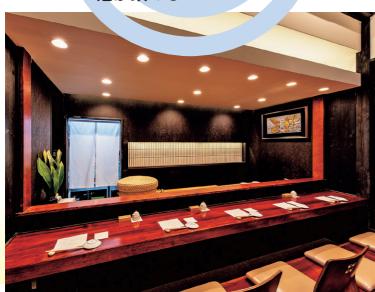
長いカウンターと小上がりがある1階。2階は団体客用

●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

極上寿司

すしあらい

②025-385-6007 MAPP19F4

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 ②15~22時(木・金曜は17時~) ③水曜 P1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
②025-201-6160 MAPP19E4

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。

①中央区本町通り7番町1151 ②バス停本町から徒歩3分 ③12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 ④不定休 ⑤なし



●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

県外にはほとんど出回らない辛口の麒麟山(1合880円)がおすすめ

食材のこだわり



ペアリングの
ポイント

越後鶴亀 越式(こしげ)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

●鰯の稚魚、春子(かすご)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
②025-276-2036 MAPP18C2

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 ②8~14時(13時45分LO)
③日曜 P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

と海鮮丼

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。



●旬の刺身盛り合わせ550円

鮮度にこだわる
回転寿司店

●人気の中トロ、通年でとれるアジ、ノドグロがおすすめ



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



●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、懐石料理のひと品

京都仕込みの品格ある日本料理

鯛のかぶら寿し。カブと麹の甘み、鯛のうま味が冷酒に合う

もう迷わない! / 日本酒が引き立つ / 新潟の名店

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。

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。

①中央区東堀通前9番町1384-3北山ビル1階 ②バス停本町から徒歩8分 ③18~23時(22時30分LO) ④月曜(日・火曜不定休) ⑤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。他にも舟やワイングラスなど好みで酒器を選べる

①大分産牛のミスジロースト3600円~は、量の調整も可能

日本酒もワインも
気楽に味わえる!



おこめとぶどうこふ

025-378-0377 MAP P19D4

新潟清酒達人検定(→P3)・金の達人で嘲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。休 ⑤なし



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ができる



地酒の飲み比べができる
人気居酒屋

①焼きさんまや丸なすの揚げびたしなど、酒菜3点盛 1200円は日替わりで提供

①飯は特注の燕鍋起銅器
釜で炊き上げる



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づつ楽しめる

海鮮家 葱ぼうず

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。

①中央区笹口1-10-1 ②JR新潟駅から徒歩4分 ③17~24時(23時LO) ④無休 ⑤なし



好みのお酒と料理をペアリングで提案

酒と食まわりまみあな

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所以、カウンター席では店主との会話を楽しんでみよう。

①中央区親松2-3 ②バス停大島から徒歩4分 ③13~19時(18時30分LO、土・日曜、祝日は12時~) ④水・木曜(不定休) ⑤6台



日本酒の楽しみ方
グラスで。少しづつ、たくさんの日本酒が楽しめる

長谷川屋 新潟店

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。

①中央区弁天3-3-5 新潟マンション102 ②JR新潟駅から徒歩5分 ③12~20時 ④火曜(祝日の場合は営業) ⑤なし



五感でお酒の魅力を感じる場所



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

ひと足延ばして行きたい 新潟の 奥の酒蔵へ

新潟市から少し足を延ばして、まだ見ぬ酒蔵へ。
清流沿いの里山を巡り、城下町で歴史に触れる。
新しい発見に満ちた、奥深い日本酒を知る旅に出かけよう。

1 麒麟山酒造

●きりんざんしゅぞう

①0254-92-3511 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・稻刈り体験なども開催。

②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) ③JR津川駅から車で5分
④1000円(蔵見学) ⑤8時30分
~17時(売店) ⑥土・日曜・祝日(売
店) ⑦P3台



2 狐の嫁入り屋敷

●きつねのよめいりやしき

①0254-92-0220 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。



●阿賀町津川
3501-1 ②JR
津川駅から徒歩
20分 ③入館無
料(体験は有料)
④9~16時 ⑤
木曜(祝日の場
合は翌日) ⑥P15
台



●2階からは阿
賀野川や麒麟山
が見渡せる

3 阿賀野川ライン遊覧船

●あがのがわいんゆうらんせん

①0254-99-2121(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。

②阿賀町石間4301 ③JR東下条駅から徒歩20分 ④乗船2000円 ⑤9~15時の毎正時出航(季節により変動あり) ⑥荒天時など ⑦P170台(道の駅 阿賀の里)



●豊かな水量を誇る
阿賀野川。緑の中を
爽やかに周遊

●冬期は水墨画
の世界。雪国なら
ではの川下り

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

●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

不老長寿と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藏GARDEN

1 菊水酒造

●きくすいしゅぞう

①0120-23-0101(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藏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。

②新発田市島潟750 ③JR新発田駅から車で10分 ④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~) ⑤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 ⑥P15台

タクシー 9分

KIKUSUI藏GARDEN

酒蔵の領域を超えて、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



木枠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



ショッピング

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



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「しぶりたて生原酒」も販売

3 月岡温泉

●つきおかおんせん

①0254-32-2975(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。

②新発田市月岡温泉 ③JR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 ④月岡温泉 無料臨時駐車場60台

●気軽に立ち寄れる足湯「あしゆ湯足美」

2 新発田城

●しばたじょう

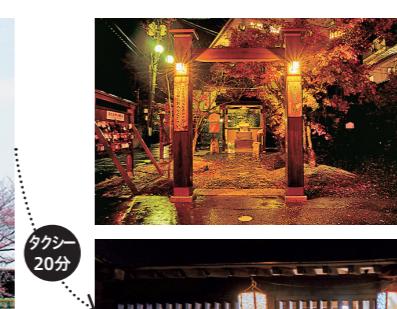
①0254-22-9534(新発田市教育委員会文化行政課) MAP P19D2

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。表門と旧二の丸隅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。

②新発田市大手町6 ③JR新発田駅から徒歩25分 ④入場無料 ⑤4~11月の9~17時(11月は~16時30分) ⑥期間中無休 ⑦P76台



①三階櫓は最上階の屋根に三尾の鷲が施された珍しい造り



手湯や飲泉がで
きる「源泉の社」



開湯110年
新潟の奥座敷

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!



佐渡で水揚げされた甘鯛のうろこ焼き

Restaurant ISO

●れすとらんいそ

025-290-7330 MAP19E5

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。

佐渡産アワビとブランド米「新之助」のリゾット

カウンター席からは中庭を眺めることができる。1日6名まで



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 ●P3台

中央区新島町1ノ町1977 ●バス停本町から徒歩3分 ●ランチセット1880円~、ディナーコース6600円~ ●11時30分~14時30分(14時LO)、土・日曜、祝日は~15時(14時30分LO)、18~22時(21時LO) ●火曜、他不定休 ●P2台(夜のみ予約制)

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かトラリーが並ぶ



食、酒、空間すべて新潟
人気イタリアンの1号店



●

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

●

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



Tsubamesanjo Bit 新潟店

●づばめさんじょう びと にいがたでん

025-201-7933 MAP19E4

「新潟を世界の人が集まる美食の街に」という想いがつい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。



●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

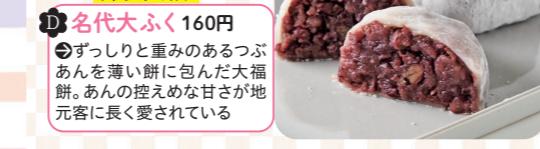
昔ながらの黄色いカレーがレトルトに

新潟でしか出合えない
新しい「ルマンド」



●新潟駅限定
M クラフト ルマンド クリスピ 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



●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

人気の米菓ばかりを
楽しもう



●新潟限定
N ぱかうけのどぐろ 塩焼き風味/ぱかうけとんかつ太郎 鹽修タレカツ味 各1100円
●新潟を詰め込んだユニークなぱかうけ、「のどぐろ塩焼き風味」「タレカツ味」は、新潟でしか買えない限定商品

新潟駅限定
O ハッピーターン 佐渡バター風味 864円



●新潟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よっぽ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

A 古町糀製造所 ●ふるまちこうじせいどうしょ
025-228-6570 MAP19D4

●中央区古町通2番町533 ●10~17時 ●火・水曜

B ほんしゅ館 酒菓子 升升一升
●ほんしゅかん さけがしまますますいっしょ
025-385-6203 MAP19E5

●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
●ひっこりーすりーとらべらーず
025-211-3778 MAP19D4

●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 MAP19E3

●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)

J 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

K 生キャラメルの羊羹 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っさりした舌触り、ドライいちじくがアクセントに

L 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

M カヌレ de CHIANTI
●新潟発のカヌレ専門店

N 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

O 星麹 缶20g 1026円/袋15g 486円
●米を原料とする新潟の伝統菓子「浮き星」と老舗酒蔵の米麹を組み合わせたあられ菓子

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。

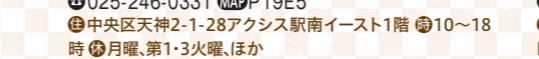
C 新潟のおむすび 1個(米3合)3300円
●新潟産「コシヒカリ」3合を新潟の老舗染工場で染めた手ぬぐいで包んだ、おむすびの形のかわいいギフト



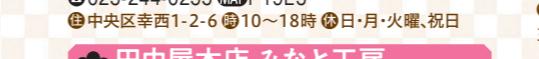
D ブランド米を
おしゃれに持ち帰る
G 箕だんご(つぶあん)
5個入り1188円
●籠のやかな香りが特徴の伝統菓子。ヨモギを練りこんだ餅にたっぷりの餡が包まれている



H 箕だんご(つぶあん)
5個入り1188円
●籠の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



I 越後雪室屋 STATION Labo
●えちごゆきむろやすーしょんらぼ
025-250-1912 MAP19E5
●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 cannelé de CHIANTI ●かねれ どきゃんてい
025-250-1336 MAP19E5
●中央区花園1-1-1CoCoLo新潟2階 EASTSIDE ●10時~20時30分(売り切れ次第終了) ●CoCoLo新潟に準ずる

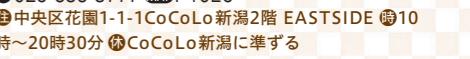


K 百花園 ●ひゃっかえん
025-222-4055 MAP19D4
●中央区営所1-3-21 ●9時30分~18時 ●無休

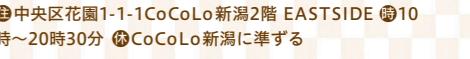


L 加島屋 ●かしまや
0120-00-5050 MAP19D4
●中央区東堀前通8番町1367 ●9時30分~17時 ●日曜

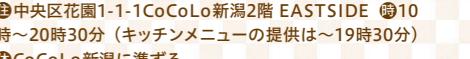
M Un BOURBON ●あんぶるぼん
025-383-8777 MAP19E5
●中央区花園1-1-1CoCoLo新潟2階 EASTSIDE ●10時~20時30分 ●CoCoLo新潟に準ずる



N ばかうけSTATION 新潟せんべい王国
025-250-7711 MAP19E5
●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 しょっぷ
025-250-7455 MAP19E5
●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



P cannelé de CHIANTI ●cannelé de CHIANTI
●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





