



米どころ新潟が稲刈りを迎えるころ、畑や里山も実りであふれます。魚沼や佐渡、岩船、新潟など県内各地のコシヒカリや新潟米のニューフェイス「新之助」の新米とともに、秋野菜やキノコをふんだんに使った郷土料理や、素材を生かしたその地の家庭料理をいただきましょう。晩秋から冬にかけて、県内の各酒蔵で誕生する新酒もお忘れなく。

大地の芸術祭の舞台となる越後妻有（十日町市・津南町）は自然とアート、そして大地の恵みを、里山のストーリーを感じながら楽しめます。秋山郷や清津峡などの秘境の紅葉やせせらぎの音に癒やされながら、秋の味覚をいただきましょう。雪国伝統の織物に使用する海藻・布海苔をつなぎに使った「へぎそば」は、見た目の美しさとのど越しのよさが自慢です。

日本海ではノドグロが旬を迎え、晩秋には南蛮エビも登場。ヤナギガレイやイワシ、アンコウ、アン肝も絶品です。夏から秋にさまざまな品種が登場する桃、梨、ブドウもチェック。



掲載情報の本文は2017年2月末、店舗や施設データは2020年8月20日現在の情報です。料金は大人税込み料金のみ表記しています。営業時間や入館・体験料、定休日、見学・体験受け入れ、イベント開催・内容につきましては変更となる場合がありますので、事前に各施設にご確認ください。※地図は略図です。

新潟の四季・ 車窓のごちそう

新潟発！
食と酒と地域を
つなぐ旅

新潟てっさんぽ

NIIGATA TETSU-SANPO

上越
新幹線
編

鉄道の旅といえば、お楽しみはやはり地酒。
地酒王国新潟だからこそ楽しめる
駅からのまちあるき＝「新潟てっさんぽ」。
上越新幹線の越後湯沢駅～新潟駅の
5つの駅からのおすすめ7コースをご紹介します。



浦佐駅 | P.06 |
自然豊かな里山で過ごす
癒しの時間

塩沢駅 | P.04 |
雪国独特の
雁木が美しい町を歩く

越後湯沢駅 | P.02 |
歴史ある温泉街の
多彩な魅力を満喫

P.14 | 新潟駅
醸造の町、発酵の町
沼垂そぞろ歩き

P.12 | 北三条駅
鍛冶文化が根付く三条で
ものづくりの神髄に触れる

P.08 | 宮内駅
歴史香る醸造の町の
新旧スポットを探索

P.10 | 来迎寺駅
美しい里山に抱かれた
「酒蔵のある里」を自然&文化散歩





雪国観光舎 ゆきくに かんこうしゃ



観光情報を手に入れて散策開始

越後湯沢駅西口にある湯沢温泉総合案内所。越後湯沢を中心に雪国観光圏7市町村の観光パンフレットが手に入ります。宿や体験などの滞在プランも手配してくれます。季節限定でレンタサイクルも!

南魚沼郡湯沢町湯沢2431-1
TEL | 025-785-5353 **営** | 9:00~18:00
休 | 水曜 **交** | JR越後湯沢駅西口からすぐ



しんばし

手間をかけて打つそばと
こだわりの肴を地酒とともに

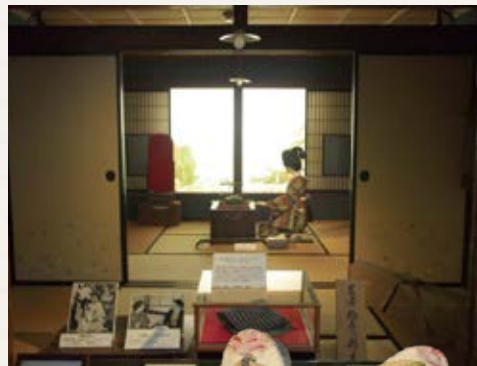
創業85年の老舗そば店。県内産のそば粉100%を自家製粉し、手打ちにこだわっています。ニシンの煮付けやもち天など、手間をかけてつくる肴も湯沢や南魚沼の地酒との相性がいいものばかり。

南魚沼郡湯沢町湯沢488-1 **TEL** | 025-784-2309
営 | 11:00~20:00 (そばがなくなり次第終了)
休 | 水曜 **交** | JR越後湯沢駅西口から徒歩約8分

歴史ある温泉街の 多彩な魅力を満喫

雪とスキーで知られる越後湯沢は古くからの温泉地で、観光地の魅力も多彩。西口の温泉街には外湯や足湯、ミュージアム、東口側には個性的な酒を醸す酒蔵が。もちろん温泉地ならではのおいしいものもたくさん! そぞろ歩きにはもってこいのエリアです。

湯沢町歴史民俗資料館「雪国館」



手作りの「布ぞうり」
は人気のおみやげ

「雪国」の文化や暮らしを 楽しく紹介

川端康成の小説「雪国」の舞台となった湯沢。小説「雪国」ゆかりのものから、湯沢の歴史や暮らしまで、さまざまな展示を通して知ることができます。湯沢ならではの素朴なおみやげもチェック!

南魚沼郡湯沢町湯沢354-1
TEL | 025-784-3965
営 | 9:00~17:00(受付は~16:30)
休 | 水曜(祝日の場合翌日)
料 | 入館料500円
交 | JR越後湯沢駅西口から徒歩約7分

足湯「かんなっくり」

散策ついでにほっこり温泉体験

「雪国館」に隣接する、源泉温度57.3℃、ナトリウム・カルシウム・塩化物温泉の足湯。「かんなっくり」とは、湯沢地方の方言で「つらら」の意味。散策ついでに気軽に立ち寄れるのが魅力です。

南魚沼郡湯沢町湯沢354-9
TEL | 025-784-4850
(湯沢町産業観光部観光商工課)
営 | 9:00~21:00 **休** | なし(冬期間は閉鎖)
交 | JR越後湯沢駅西口から徒歩約7分



駒子の湯 こまこのゆ

風情ある日帰り湯での～んびり

小説「雪国」のヒロイン駒子にちなんで名が付けられた、落ち着いた佇まいの外湯(共同浴場)です。15人ほど入れる湯船と仕切りがついた洗い場があり、小さいながらも設備は充実。越後湯沢温泉の5カ所の外湯を巡ることができるお得な「外湯めぐり券」もあります。

湯沢町湯沢148
TEL | 025-785-7660
営 | 10:00~21:00
(最終受付20:30)
休 | 木曜 **料** | 500円
交 | JR越後湯沢駅東口から徒歩約20分



ぽんしゅ館 越後湯沢店

利き酒ができるテーマ型施設

新潟県内すべての酒蔵の代表銘柄を利き酒できる「越乃室(こしのむろ)」はじめ、爆弾おにぎりが人気の「雪ん洞(ゆきんと)」、おみやげ処、酒風呂「湯の沢」などが大集合!

南魚沼郡湯沢町湯沢2427-3
TEL | 025-784-3758
営 | 9:00~19:00(12月中旬~3月31日の土・日曜・祝日は~20:00) ※施設により営業時間が異なります。

休 | なし
料 | 利き酒500円(5銘柄) ごはん4合に5種類の具が入った「大爆おにぎり」
交 | JR越後湯沢駅構内



水屋 みずや

和み空間でいただく絶品スイーツ

越後湯沢駅西口向かいにある「HATAGO井仙」1Fのカフェ。飲泉で入れたコーヒー、米粉を使ったふんわり食感のロールケーキなど、人気のメニューで癒しの時間が過ごせます。宿の前には足湯もあります。

南魚沼郡湯沢町湯沢2455 **TEL** | 025-784-3361
営 | 9:00~18:00(LO17:30)
休 | 不定休
交 | JR越後湯沢駅西口からすぐ



乳酸菌発酵させた酒粕を使った「さかすけレアチーズ」

魚沼産コシヒカリを使った「湯澤うるう」と、コクとまろやかな香りが特徴の「温泉コーヒー」

白瀧酒造 しらたきしゅぞう



軟水を使って醸す 飲みやすい酒

150年の歴史があり、上質で豊富な軟水の井戸水を活かした酒造り、透明感のあるボトルデザインには定評があります。眺めの良いショールームでは、試飲と販売を行っています。

南魚沼郡湯沢町湯沢2640 **TEL** | 025-784-3443
営 | 10:00~12:00、13:00~15:00 ※事前にHPでご確認ください。
休 | 土・日曜・祝日、会社休日
交 | JR越後湯沢駅東口から徒歩約5分

上善如水 じょうぜんみずのごとし
純米大吟醸

「上善如水シリーズ」最上級のお酒で、風格ある香りと上品な味わいが特徴です。スッキリとした飲み口のいいお酒で、女性にも人気です。



白瀧酒造が開発した
「上善如水スキンケアシリーズ」

石坂美紀 総務部主任 オススメ



INTERVIEW

水 + 米 = 酒 → 器

おいしさをつくるピュアな水
雪から始まる一年間
もっと水を大事にしないと

HATAGO井仙 社長／井口智裕 さん

山間地で雪も多い湯沢で暮らす私たちからすると、「雪から始まる一年間」となります。雪が春になって解けて大地に染み込み、それが湧き水となって川に注ぎ、川魚を育てて、田畑を潤す。水は酒造りにも欠かせないし、すべての源になっています。水は地上に出た瞬間から酸化します。湯沢は水源からの距離が短く、ピュアな状態で水が使える。新潟の食材はおいしいと当たり前のように言っていますが、一番大きく影響を及ぼしているのは「雪」だと思います。だから、「雪から始まる一年間」というストーリーは、新潟ならではのじゃないでしょうか。多くの恩恵を受けているのだから、新潟の人たちは水をもっと大事にしないといけないと思いますね。

いづち・ともひろ | 「HATAGO井仙」4代目として家業を継ぎ、2005年にリニューアル。06年から「雪国観光圏」のプランナーとして企画、運営に携わるほか、数々の飲食店を経営する株式会社いせん代表取締役。雪国の食文化を守り伝えるために、「井仙」、「高半」、「ひなの宿ちとせ」の若旦那たちが「雪国食文化研究所」を立ち上げ、様々な形で発信している。





雪国独特の 雁木が美しい町を歩く

越後と江戸を結ぶ三国(みくに)街道の宿場町として栄え、特産品の越後上布(えちごじょうふ)や塩沢紬(つむぎ)の産地としても知られる南魚沼市塩沢。駅から歩いて5分ほどの「塩沢宿牧之通り」は、かつての宿場町、雁木の町並みを再現したもので、魅力ある店や施設が立ち並び、観光地としても人気です。

塩沢つむぎ記念館

「塩沢の織物」の文化を発信

1階は塩沢の織物の生地を使った工芸品を展示・販売し、2階では織物ができるまでの工程を見学できます。機織り体験や、生地を使ったオリジナルの小物づくりにも挑戦!

南魚沼市塩沢1227-14 TEL | 025-782-4888
 営 | 9:00~17:00 休 | 年末年始
 料 | 資料室見学200円 交 | JR塩沢駅から徒歩約3分



塩沢織の生地で作った「押し絵根付 ふくろう」をおみやげに



鶴齢 純米吟醸

新潟の酒米「越淡麗」を100%使用した、きれいで飲み口が軽く、飲み飽きしない味わいのお酒です。

樋口宗由 杜氏 オススメ



青木酒造

あおきしゅぞう (見学不可)



地域の料理に合う酒を造り続ける

2017年で創業300周年を迎える塩沢の酒蔵。米の旨みがしっかり味わたる酒が特徴で、代表銘柄は「鶴齢(かくれい)」。

南魚沼市塩沢1214 TEL | 025-782-0012
 営 | 10:00~16:00 休 | 水曜、不定休
 交 | JR塩沢駅から徒歩約5分



刺身や焼魚が付く「魚野川御膳」

割烹にし川

県外客のリピーターも多い、味処

自家製南魚沼産コシヒカリと日本海の鮮魚が自慢の割烹。新潟を意識したメニューづくりを心がけ、観光客に人気の御膳をはじめ、豊富なメニューを提供。団体用広間もあります。

南魚沼市塩沢207-1 TEL | 025-782-1088
 営 | 11:30~14:00、17:30~22:30
 休 | 不定休
 交 | JR塩沢駅から徒歩約8分



中島屋

木喰仏と手づくりの品々を拝見

触れると幸運を呼ぶとされる木喰仏(もくじきぶつ)や、お雛様、越後上布、塩沢紬、手づくり品などを飾っていて、自由に見学できます。中島屋が営む隣接の「利七屋(りしちや)」には地元のおみやげがそろっています。

南魚沼市塩沢1203 TEL | 025-782-1116
 営 | 10:00~16:00 休 | 不定休 交 | JR塩沢駅から徒歩約5分



隣接する利七屋には「はっか油」などの塩沢名物を販売しています



「木喰仏」のおだやかな表情に癒されます

鈴木牧之記念館

すずきまふくしきねんかん

塩沢が生んだ偉人の資料を展示

塩沢の偉人「鈴木牧之」と、彼の著書『北越雪譜』をはじめとした数多くの文献や雪に関する資料を展示。雪の結晶「牧之雪華の図」などの展示や、新潟県産杉材を多用した克雪型大規模木造建築の館も迫力があります。



南魚沼市塩沢1112-2
 TEL | 025-782-9860
 営 | 9:00~16:30 休 | 火曜、年末年始
 料 | 大人500円
 交 | JR塩沢駅から徒歩約10分

OHGIYA CAFE

オーギヤ カフェ



牧之通り散策の休憩に最適

蔵を移築して造った、ランチやデザートが楽しめるカフェ。国産小麦粉に新潟産の米粉・酒米粉・豆乳をブレンドし、バターを使わずに焼き上げたヘルシーなワッフルが人気。

南魚沼市塩沢181-1 TEL | 025-775-7701
 営 | 12:00~16:00 休 | 火・水曜
 交 | JR塩沢駅から徒歩約7分



自然豊かな里山で過ごす癒しの時間

越後三山の勇姿を仰ぐ魚沼地域。浦佐は三国街道の宿場町として栄えた交通の要所で、ここから少し足を伸ばせば、豊かな自然を満喫できます。中でも多くの人たちが足を運ぶ「魚沼の里」は今、注目のスポット。時間を忘れてゆったり過ごしましょう。

魚沼の里

点在する施設を巡ってのんびりと

豊かな自然に抱かれた雪国・魚沼の暮らしや文化を通じて、「郷愁とやすらぎ」を感じてもらおうと誕生した「魚沼の里」。のどかな里山に、八海醸造第二造和蔵をはじめとしたさまざまな施設が点在しています。

南魚沼市長森

JR浦佐駅からタクシーで約15分

魚沼の里で見て、食べて、知ろう！



八海山雪室 はっかいさんゆきむろ



雪国ならではの環境に優しい施設

冬に降り積もった雪を1,000トン収容し、日本酒を熟成させる雪中貯蔵庫。館内にはカフェや売店、キッチン雑貨店などを併設し、魚沼ならではの食に出会えます。

南魚沼市長森459 TEL | 025-775-7707
営 | 10:00~17:00 休 | 元旦



雪の冷氣で夏でもひんやり

さとやベーカリー

こだわりのパンが並ぶベーカリー

「猿倉山ビール醸造所」内にある、清酒八海山の仕込み水を使った焼きたてパンのお店。地元食材や酒蔵ならではの素材を生かし、無添加で丁寧に焼き上げたこだわりのパンが人気です。

南魚沼市長森193-1
猿倉山ビール醸造所内
TEL | 025-775-7505
営 | 10:00~17:00
(パンがなくなり次第閉店)
休 | 火曜



つつみやハ蔵

「贈る」をテーマにした施設

日本古来の折形の包みや華やかなラッピングなど、贈り物のシーンに合わせた包み方を提案。メッセージカードが手づくりできるコーナーや包む雑貨の販売なども行っています。

南魚沼市長森426-1 TEL | 025-775-2975
営 | 10:00~17:00 休 | 元旦



菓子処さとや

素材にこだわった人気のバウム
バウムクーヘンが評判で、酒粕入り「さとやバウム」、八海山の山並みをイメージした「八海棒夢」が人気です。2階の喫茶スペースで、コーヒーとともに里山の景色を眺めながら味わえます。

南魚沼市長森415-23 TEL | 025-775-3899
営 | 10:00~17:00 休 | 第2・4火曜



南魚沼市長森334-2 TEL | 0800-800-3865 (お客様相談室)
営 | 11:00~15:00 (限定数に達し次第終了) 休 | 元旦

INTERVIEW

水 + 米 = 酒 → 器

南魚沼の気候と農家の努力が
おいしいコシヒカリを作る

ライスガールズ／林アイ子さん・阿部春子さん（南魚沼市）

「寒暖の差が大きいことが、この地域のコシヒカリがおいしい理由の一つ。ふだん食べ慣れているのでわからないけれど、よその土地へ行くとこのお米のおいしさに気づかれますね。昔は酒米などいろんなものを作っていましたが、今はコシヒカリだけです。ただ、『日本一』にあぐらをかいてはいられません。最近は温暖化の影響なのか、夏の穂が出はじめる頃に強い風が吹いて稲が白くなってしまふ現象が続きまして、2016年は秋の長雨で大変な思いをしました。毎日、天気予報を気にしています。米作りはとにかく草刈りが大事。畔に草を生やしておく、虫がどんどん出てきます。除草剤は使わず、こまめに刈っています」

はやしあいこ(写真左)
あべ・はるこ | おふたりを含む、
県内各地の米農家のお母さん
たちがユニット「ライスガールズ」
を結成。県内外のイベントなど
に参加し、明るく、元気に新潟
の米をPRしています。



八海醸造 第二造和蔵

はっかいじょうそう だいにこうわくら (見学不可)



最新鋭の設備で高品質な酒を製造

自然と調和した佇まいの蔵で、本醸造や普通酒などを主に製造しています。最新鋭の清酒製造設備と長年培ってきた酒造りの技術によって高品質な酒が醸されています。

南魚沼市長森343-9



散策の休憩に、
「さとやバウム」と
コーヒーを



みんなの社員食堂

景色とともに味わう
極上ランチ

八海醸造の社員の活力源となる食事を提供する社員食堂ですが、お昼の時間に限り、一般にも一部開放しています。丁寧に作られた料理を、気取らず、気軽に味わうことができます。

純米大吟醸八海山 雪室貯蔵三年

低温貯蔵庫・雪室で3年の歳月をかけて熟成させたお酒です。雑味のない、まろやかな味わいをお楽しみください。

棚村靖 製造部副部長 オススメ





FARM 8 ReACTION STORE



店内は休憩スポットとしてのカフェ利用も大歓迎

地元の食の創造や発信のベース基地

独自に開発した商品を実際に手に取ったり、肌で感じたりできるリアクションストア。店内に併設したカフェでは、地元の食材を使用したドリンクやスイーツを楽しめます。

長岡市宮内3-3-19

TEL | 070-2151-0351

営 | 12:00~17:00 休 | 不定休

交 | JR宮内駅から徒歩すぐ

玄米珈琲
「COSHI BROWN」
乳酸菌発酵酒粕ドリンク
「mui drink」

乳酸菌発酵酒粕
ジェラート「mui」



日本酒カクテルの素
「ぼんしゅぐリア」



吉乃川 酒ミュージアム 醸蔵

“ここだけ”の限定酒をチェック

大正時代建設の倉庫を改装した、お酒を体感できる施設。酒造りの歴史を紹介する展示スペースや、ここだけの特別な日本酒、クラフトビールも味わえる「SAKEバー」などがある。

長岡市摂田屋4-8-12

TEL | 0258-77-9910

営 | 9:30~16:30

休 | 火曜(祝日の場合は翌日)、年末年始

料 | 入館無料



国登録有形文化財の「常倉」を改装



日本酒フェイシャルマスクは3枚入



香りをたのしむグラス



酒蔵の淡雪



懐かしい風情が残る醸造の町摂田屋地区

太平洋戦争での焼失の難を逃れ、明治や大正時代の醸造蔵が現存する落ち着いた歴史の町。400メートル四方に味噌、醤油、酒など6つの醸造元がある摂田屋(せったや)地区は散策に最適。懐かしさ漂う景色を、歴史を感じながらゆったりと歩いてみましょう。

吉乃川 よしのがわ

脈々と継承される手法で醸す極上酒

1548年創業の県内最古の蔵元。県産米と蔵の敷地から汲み上げる井戸水を仕込み水に、伝統を紡ぎながら、こだわりの酒を醸す。旨みとキレのある淡麗な飲み口が自慢。

長岡市摂田屋4-8-12

TEL | 0258-35-3000

交 | JR宮内駅から徒歩約15分

吉乃川 醸蔵 生原酒

「醸蔵」限定販売。新潟県産米100%で醸した生原酒。爽やかな香味を楽しめる逸品。原酒で20度あるので、ロックで飲むのがオススメ。



機那サフラン酒本舗

きなサフランしゅまんぼ

唯一無二の土蔵は国登録有形文化財

「サフラン酒」の蔵元。創業者の吉澤仁太郎氏が、酒の製造販売で得た富を注ぎ込み建造しました。日本一の大看板など、意匠をこらした建物は、唯一無二の存在と言われ、市民ボランティアによる保存活動も行われています。

長岡市摂田屋4-6-33

問 | kinasaffron@gmail.com

(機那サフラン酒本舗保存を願う市民の会役員会事務局)

開 | 9:30~15:30

料 | 200円(寄附金)

休 | 12~4月は冬期休館、5~11月は月~金曜

交 | JR宮内駅から徒歩約18分

星野本店

歴史ある蔵元でこだわりの品を

1846年創業の味噌、醤油の醸造元。工場併設の直営店では基礎調味料から加工品までを販売しています。味噌や醤油などの噌き味もできます。国登録有形文化財「三階蔵」は必見。



長岡市摂田屋2-10-30

TEL | 0258-33-1530

営 | 9:00~17:00 休 | 日曜、祝日(土曜は不定休)

交 | JR宮内駅から徒歩約25分

大きな梁が印象的な店内には料理の幅が広がる品が並びます。



蔵元

越の天恵

粧一夜漬の友

白だしつゆ

ミヤウチショウガカレー研究所

生姜を利かせた地色が漂う味

ショウガカレー

長岡生姜醤油ラーメンならぬ、生姜カレーを味わえる店。トマトベースに大量の生姜を加えて作るカレーは、体の芯からぽかぽかになってクセになる味わい。低カロリーであっさりなのもうれしい。



長岡市宮内3-1-16

TEL | 0258-77-9810

営 | 11:00~20:00(LO 19:50)

休 | 木曜、第2・4水曜

交 | JR宮内駅から徒歩約3分

INTERVIEW

水 + 米 + 酒 → 器

日本酒文化が広がる新潟県 地区ごとに異なる味も魅力ですね

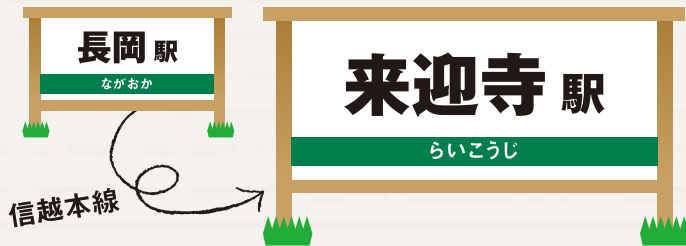
吉乃川株式会社 代表取締役社長／峰政祐己 さん

日本酒文化が根付く新潟。何といってもお米や水がおいしい。新潟に来て初めて食中酒として嗜まれる日本酒のすばらしさに気づきました。縦に長い新潟では土地によって特徴が異なります。上越は「甘口」、中越と下越は「辛口」。その中でも弊社では口の中でふわっとふくらみ、ずっとキレていく「淡麗旨口」の酒を目指しています。酒造りで大切なのは、晩酌で親しまれる酒に力を注ぐこと。新潟の米と水を使って新潟の人のために造るのが、本来の地酒だと思っています。県外出身だからこそ、晩酌酒がおいしい新潟の魅力をより

感じるのかもかもしれません。今後も地元の良い部分を引き出すのが使命。ぜひ飲食店で地酒を飲んでみてください。



みねまさ・ゆうき | 兵庫県出身。幼少のころから関東圏で育ち大学卒業後、日本マーケティング研究所に入社。2008年に吉乃川に入社。企画部長、取締役営業本部長などを経て昨年から現職。



美しい里山に抱かれた「酒蔵のある里」を自然&文化散歩

天保元(1830)年創業の朝日酒造は、「朝日山」、「久保田」、「越州」などのブランドで知られる銘醸蔵。蔵のある一帯は蜚が舞う「酒蔵のある里」。国指定重要文化財や工場を見学したり、試飲や買い物、さらには食事やお酒スイーツも楽しめます。周辺の豊かな自然も含め、1日たっぷり周遊できるエリアです。

松籟閣 しょうらいかく

伝統的日本家屋とアールデコの融合

朝日酒造の創立者である平澤與之助(ひらさわよのすけ)の住居で、2018年に国指定重要文化財に指定されました。月・水・金曜は一般公開されています。

長岡市朝日880-1
TEL | 0258-92-3181 (代表) 開 | 月・水・金曜の10:00~15:00
休 | 土曜・日曜・祝日(冬季休館12月1日~3月末日) 交 | JR来迎寺駅から徒歩約15分



朝日神社

仕込み水に使用される清冽な湧き水

朝日酒造の仕込み水が湧く朝日神社境内。1つ縄が通らされた箇所から湧き出る水は清らかで冷たい(水温)に最適な軟水。

長岡市朝日554 開 | 園内自由
交 | JR来迎寺駅から徒歩約25分



桜のお花見スポットとしてもオススメです

酒楽(さら)の里 あさひ山

ここでしか買えない商品がいっぱい

朝日酒造の日本酒はもちろん、米や酒の肴、酒粕、麴、酒スイーツから酒器、雑貨まで、ここでしか買えないオリジナル商品がそろうショップ。気になる酒は試飲もできます。



もみじ園

紅葉の時期、桜の時期がおすすめ

明治中期の大地主が別荘の庭園として整備した歴史をもつ「もみじ園」。約4,000㎡の敷地に、もみじ、つつじ、桜を植栽。紅葉の時期はライトアップされ幻想的な雰囲気になります。

長岡市朝日600
TEL | 0258-92-6360 (山崎・小川共同企業体)
開 | 4月~11月末(冬季閉鎖)
料 | 入園無料
交 | JR来迎寺駅から徒歩約10分



「酒粕チーズケーキ」は蜚庵でも味わえます

長岡市朝日584-3
TEL | 0258-92-6070
営 | 10:00~18:00
休 | 無休
交 | JR来迎寺駅から徒歩約20分



大小の蛇の目利き猪口や布袋を酒蔵見学のおみやげに

あさひ山 蜚庵

越後の美味ぞろいの酒宴はいかが？

酒蔵見学の後に立ち寄りたい食事処。越路の里で栽培された有機栽培そば粉100%のそばと、里の美味が楽しめます。朝日酒造の地酒に良く合う越後の郷土料理や、酒粕を使ったスイーツを落着いた空間で堪能できます。

TEL | 0258-92-6672
営 | 11:00~15:30 (土・日・祝日は~20:00)
8~11月は~20:00、
12~3月は~15:00

休 | 無休
交 | JR来迎寺駅から徒歩約15分

一番人気の「蜚庵そば御膳」と呑みくらべセット

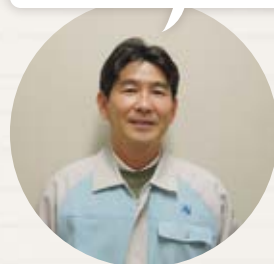


特別な日に味わっていただきたい酒です

朝日山 萬寿盃(大吟醸)

「ハレの日の乾杯酒」をイメージした、朝日山シリーズの最高峰。軽い香りで飲みやすく、香りと風味をふわりと感じる逸品です。

山賀基良 朝日蔵杜氏 オススメ



朝日酒造 あさひしゅぞう

四季折々に趣深く。自然に囲まれた蔵

江戸時代後期からこの地で酒を醸し続けてきた酒蔵です。仕込み水も酒米も新潟県産にこだわり、高い技術を持った蔵人が研さんを重ね、真摯(しんし)な酒造りを続けています。見学コースで朝日酒造の真髄に触れることができます。

長岡市朝日880-1
TEL | 0258-92-3181 (代表) 交 | JR来迎寺駅から徒歩約15分



三条鍛冶道場

さんじょうかじどうじょう

気軽に伝統の鍛冶を体験

三条の鍛冶技術を見て、体験できる、日本でも珍しい施設。道場内では刃物製品の展示に加え、「ペーパーナイフづくり」などの教室を毎日開催。予約なしで体験できるのもうれしい。※4名以上は要予約



三条市元町11-53
TEL | 0256-34-8080

営 | 9:00～17:00

休 | 月(祝日の場合は翌日)、12月29日～1月3日

料 | ペーパーナイフづくり: 1,000円

和釘づくり: 500円

包丁研ぎ: 300円

交 | JR北三条駅から徒歩約3分

熟練スタッフが丁寧に指導。初めてでも楽しく体験できる



三条市 歴史民俗産業資料館

さんじょうしれきしみんぞくさんぎょうしりょうかん

当時の面影を残す重厚な建物も必見

三条市の歴史や民俗、産業などを伝える資料館。再現された鍛冶職人の仕事場や鍛冶技術を駆使した様々な製品を展示している。地元ゆかりの作家9作品展なども開催。

三条市本町3-14

TEL | 0256-33-4446

営 | 9:00～17:00

休 | 月曜(祝日の場合は開館)、

毎月末日(土・日曜の場合は開館)

12月29日～1月3日

料 | 入館無料

交 | JR北三条駅から徒歩約3分



鍛冶文化が根付く三条で ものづくりの神髄に触れる

古くから“金物の町”として知られる三条市。市内の工場では、和釘(わくぎ)や大工道具、包丁などを生産し、日本有数の金属産業都市へと発展してきました。その歴史を見学したり、鍛冶体験で技術に触れたり、ご当地グルメを食べたり。新旧が融合したものづくりのまちを堪能しましょう。

二・七の市 にしちのいち

新鮮な品物が満載

三条伝統の定期市

末尾に二と七のつく日に開催される、市民の生活を支え愛されてきた定期市です。さまざまな店が軒を連ね、新鮮な野菜や果物から、魚介類に乾物、衣類まで多彩な品を販売しています。見ていだけでも楽しい!

三条市元町(中央市場)

TEL | 0256-34-5511 (三条市経済部営業戦略室)

営 | 毎月末尾に2と7が付く日の6:00～11:30

交 | JR北三条駅から徒歩約1分



市はステージえんがわ前で開催。市の日には「ステージえんがわ」で「あさいちごはん」が楽しめます

ステージえんがわ

自由に使える「縁側」のような空間

だれでも利用でき、気軽に交流できる場として2016年にオープンした全天候型公共施設。開放的な建物の屋内外には自由に休憩、発表できるスペースなどがあり、施設内には食事が楽しめる「三条スパイス研究所」もあります。



長い縁側の奇抜なデザインが印象的な建物。町歩きでの休憩スポットに最適

三条市元町11-63

TEL | 070-2827-8883

営 | 9:00～19:00

休 | 年末年始

料 | 入館無料

交 | JR北三条駅から徒歩約1分

三条スパイス研究所

ただの食堂じゃない! 文化発信基地

「ステージえんがわ」内にあるスパイス料理専門店。ミクスチャースタイルのワンプレートのスパイス料理を通して、地域の知恵や文化を独自の形で発信しています。

TEL | 0256-47-0086

営 | 10:00～15:00、15:00～17:00(カフェタイム)、

17:00～20:00(ディナータイム、LO19:00)

休 | 原則水曜、第1火曜、年末年始



「ピリヤニセット」や「ターリーセット」「チャイ」などを楽しめます



龍昇園

りゅうしょうえん

アイデアが光る
創作料理の数々

アイディアマンの店主が作る、独創性のある中華料理を楽しめる店。特に目を引くのがご当地グルメをアレンジした「黒カレーラーメン」や、「氷頭(ひず)ラーメン」。見た目はもちろん、健康に配慮した名物です。



「三条カレーラーメン」ののぼり旗や、「噂の黒カレーラーメン」と書かれた看板が目印



整腸作用のある竹炭を使った「黒カレーラーメン」。10種の根菜が入り、ボリューム満点

三条市元町12-11 TEL | 0256-34-4174

営 | 11:00～14:30(日曜、祝日は～15:00)、

17:00～21:30

休 | 月曜(祝日の場合は翌日)

交 | JR北三条駅から徒歩約3分



INTERVIEW

水 + 米 + 酒 → 器

職人にとっての楽しみは
独自の酒器で酒を嗜むこと

NPOえんがわ／長野源世 さん

ものづくりのまちとして知られる三条市は和釘づくりが盛んで、農具や刃物などの道具類の製造によって発展を遂げてきました。そんな中、多くの鍛冶職人が仕事後に英気を養うために日本酒を嗜むという文化がありました。本寺小路には東別院があり、その周辺には旅館や飲食店が軒を連ね、職人が足しげく通っていたそうです。洋食器文化で発展を遂げたお隣りの燕市では、銅、錫、ステンレス、チタンと様々な金属素材を使い、熱伝導など工夫を凝らした酒器を製造。世界的にも認知されています。酒器という観点では、三条の鍛冶職人は遊びで創った酒器などで月夜に杯の中の酒へ“月”を映しこみ、その酒を飲み干し明日への英気と感性を養っていたと聞きます。

ながの・げんせ | 東京の大手広告代理店を経て、家業である金物の卸業「長野工業」へ。その後、「空想生活(現Cuusoo)」でものづくりを経験した後、再び「長野工業」へ戻る。現在は専務としてものづくりなどに携わる傍ら、地域コーディネーター及びNPOえんがわの代表理事を務める。



福顔酒造
ふくがしゅぞう

地元・三条市にこだわり続ける

飲んだ人が福の顔になる美酒を造る志のもと1897(明治30)年に創業。地元の米、水、そして越後杜氏の技を大切に、「福顔」、「五十嵐川」などの地元で愛される酒を醸し続けている。

三条市林町1-5-38 TEL | 0256-33-0123

営 | 9:00～17:00

休 | 土・日曜、祝日 ※11月～3月は日曜

交 | JR北三条駅から徒歩約20分

(JR東三条駅から徒歩約10分)

大吟醸越後五十嵐川

地元・三条市産の酒米「越淡麗」100%、仕込み水には五十嵐川の水を使っています。飲みやすさを追求する

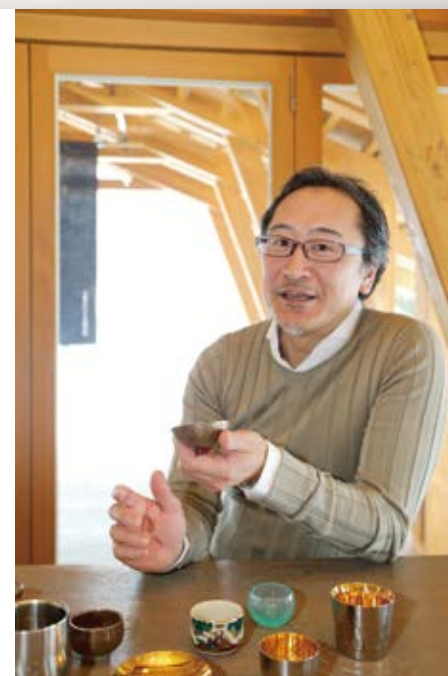
ためアルコール度数を低めに仕上げました。さわやかな香りと滑らかなのど越しが楽しめる大吟醸酒です。



小林章 社長 オススメ



「職人から工場、流通業者まで、三条市に生活する人たち老若男女の様々な方々を面白くつなぐハブになる施設が『ステージえんがわ』です。今後はコーディネートした商品を地域の業者と共に作り全国発信していきたいですね」





峰村醸造 みねむらじょうぞう



新潟の発酵文化を幅広く発信中

1905年創業の老舗味噌蔵。月4回の味噌仕込み体験や毎月第1日曜に「みそ汁フェア」を開催しています。自慢の味噌や各種ダシ、漬物は蔵造りの直売所でどうぞ。



「贅沢だし」シリーズはおみやげにぴったり

新潟市中央区明石2-3-44
TEL | 025-250-5280
営 | 10:00~17:00
休 | 年末年始
交 | JR新潟駅から徒歩約15分

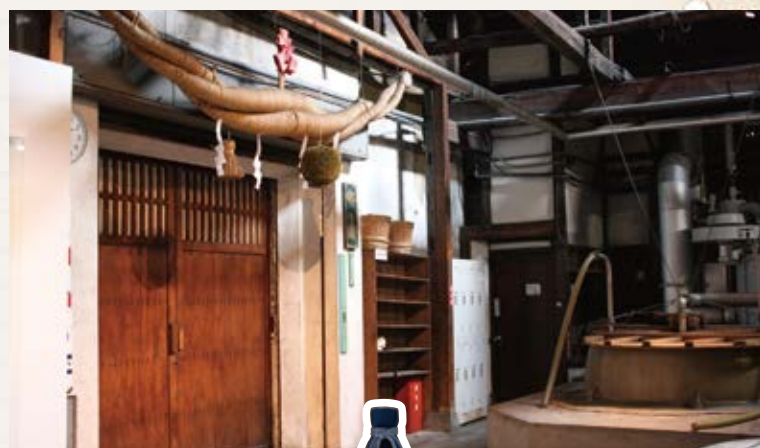
大きな杉林が下がる売店からのれんをくぐった先が、酒造りの現場



醸造の町、 発酵の町 沼垂そぞろ歩き

信濃川河口に近い沼垂地区は、歴史を感じる神社やお寺が連なる情緒豊かな町です。昔も今もこの地で酒を醸す蔵、発酵文化を伝える味噌蔵をはじめ、懐かしさも新しい商店街があります。新たな休憩スポットも誕生した、醸造と発酵、そして人情の町を歩いてみませんか。

今代司酒造 いまよつかさしゅうぞう



酒造りの歴史を 全身で体感できる蔵

新潟駅から最も近い純米蔵。明治時代に建てられた蔵で酒造りの現場を見学できます。見学の後は売店で試飲&地酒ガチャに挑戦!

新潟市中央区鏡が岡1-1
TEL | 025-245-0325
営 | 13:00~17:00(土・日曜・祝日は9:00~)
休 | 年末年始
交 | JR新潟駅から徒歩約15分

ハズレなしの
地酒ガチャで
運試し



見学後は売店で気に入ったお酒をゲット



純米大吟醸 今代司

さらりとした飲み口と
ふくよかな香りの、す
いすい飲める純米大
吟醸です。

佐藤嘉久 営業部長 オススメ



沼垂ビール

駅から一番近い
マイクロブルワリー

ヴァイツェン、パールエール、IPAの3種類を醸造。無濾過、無加熱で樽詰めしたフレッシュさが魅力です。ビアパブではお得な飲み比べセットを楽しめます。

おつまみ付「飲み比べお得セット」



新潟市沼垂東2-9-5
TEL | 025-383-8720
営 | 17:00~21:00(土曜13:00~、
日曜11:30~17:00)
休 | 月曜
交 | JR新潟駅から徒歩約15分

ISANA イサナ



TEL | 080-5029-2941
営 | 10:00~18:00 休 | 火・水・木曜

家具と染め織り布とコーヒーの店
家具職人の中川雅之さん、染織家のなぎさんが営む喫茶&ショールーム。オリジナルメイドの家具に囲まれていただくコーヒーは格別の味。機織り教室も開催しています。



手作りの焼きプリンセット



ハタハタの塩焼きや
地元の豆腐店さんの
がんもを肴に。好きな
日本酒は「菅名岳」

中川なぎさん
おすすめの肴

青人窯 あおとがま

新潟の土や灰を使った陶磁器たち

新潟の土や植物灰釉などを使い、原料にもこだわる陶磁器工房。金・土・日曜は手びねりと電動ろくろの陶芸体験ができます。

TEL | 090-2246-1687 営 | 10:00~17:00
休 | 月・火・水曜

ニシンの糍漬け。癖がなくておいしい。好きなお酒は「鶴の友」と「雪中梅」

大山育男さん・寛子さん
ご夫妻おすすめの肴



お気に入りの皿や
酒器が見つかります

テラスオフィス

商店街のコトならここへ

昭和レトロな街並みを活かしつつ「古くて、新しい沼垂」をテーマに集まった店は、25店舗ほど。4~11月は朝市、12~3月は冬市を開催。各店舗の営業時間や定休日はホームページでチェック。

新潟市中央区沼垂東3-5-22
TEL | 025-384-4010
営 | 9:30~18:30
休 | 日曜



甘エビの唐揚げ。牡蠣バターや牡蠣フライも
いいですね

高岡はつえさん
おすすめの肴

DILL デイル

姉妹で営むカジュアルダイニング

コンセプトは「EAT LOCAL, EAT GLOBAL」。日本と世界のおいしい食材を使った、日替わりランチと自家製スイーツを提供しています。ランチドルチェもおすすめ。

TEL | 025-383-8305
営 | 11:30~18:00(LO 17:30)
冬季は~17:00(LO 16:30)
休 | 火曜、その他臨時休業あり

日本酒は「想天坊」が好き。
肴はあん肝やそばがいいですね

店長 松尾紗矢さん おすすめの肴



「越後もち豚のポーク
ジンジャー」

