新潟発!!
食と酒と“まち”を
つなぐ旅

新潟てつさんぽ

NIIGATA TETSU-SANPO

信越本線編

駅からのまちあるき「てつさんぽ」。
直江津駅と沼垂駅間が鉄路で結ばれてから
2019年で120周年を迎える信越本線は
沿線に海、里、城下町
そして鉄道のまちもある魅力あふれる路線。
沿線7エリアの食と酒と“まち”を楽しみましょう。















直江津駅＋高田駅＋新井駅 P.02
信越本線の歴史に触れ、
妙高はねうまラインへ

柿崎駅＋笠島駅＋青海川駅＋鯨波駅 P.04
潮風が心地よい
海沿いラインで途中下車

柏崎駅 P.06
魚介からスイーツまで
柏崎・おいしいまち巡り

宮内駅＋長岡駅 P.08
醸造のまちで歴史を感じ
城下町長岡の食を堪能

加茂駅 P.10
北越の小京都は
食も技も個性豊か

新津駅 P.12
旅気分あふれる商店街
鉄道のまち・新津探訪

新潟駅 P.14
新潟県民おスミ付き、
新潟駅ナカおすすめ土産

新潟の四季・車窓のごちそう

春 Spring

深い雪に閉ざされる新潟の冬。その長いトンネルに差し込む、春を告げる光が山菜の芽吹き。フキノトウ、ワラビ、ゼンマイ、タラの芽……。清冽な雪解け水が育む滋味豊かな山菜を使った、お母さんの知恵が生きた素朴な料理は、新潟の春のごちそうです。デザートは、年始から初夏まで味わえる、新潟のブランドイチゴ・越後姫で決まり!

日本海に浮かぶ、周囲わずか23㎞の粟島では、マダイなどを釣る勇壮な大謀網漁が最盛期を迎えます。柏崎市や上越市もマダイの産地。刺し身やすし、鯛めしや鯛茶漬けなど、多彩な料理で楽しめます。桜色があでやかなサクラマス、フナベタ、スズキも春が旬。

雪解け水が育むのは食べ物だけではありません。新潟はチューリップ切り花の全国一の出荷量を誇り、絵本の世界を切り取ったようなチューリップ畑が新潟市や五泉市などに広がります。さらに県内各地で、桜と残雪が織りなす美しさを堪能できます。上越市の高田城址公園観桜会では幻想的な夜桜に酔いしれて。







Facebook
JR東日本 新潟のってたのしい列車旅
JR東日本
新潟のってたのしい
列車旅

Instagram
jreast.niigata
JR東日本
新潟支社

掲載情報の本文は2019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。

えちごトキめき鉄道「妙高はねうまライン」

信越本線の歴史に触れ妙高はねうまラインへ

Naoetsu-eki 直江津 駅 なおえつ
Takada-eki 高田 駅 たかだ
Arai-eki 新井 駅 あらい
GO!

新潟県の鉄道発祥の地、直江津駅。豪華客船をイメージした駅で下車し、今話題の水族館へ。
えちごトキめき鉄道「妙高はねうまライン」で城下町高田や北国街道のまち、
新井まで足を延ばしましょう。

問い合わせ｜上越市観光振興課
TEL｜025-526-5111
joetsukankonavi.jp


「上越市立水族博物館 うみがたり」の水中ドルフィンパフォーマンス（冬季限定）



直江津駅 なおえつえき
高田駅 たかだえき
新井駅 あらいえき
GO!

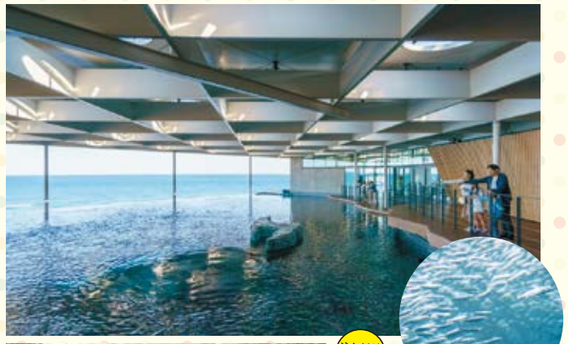
上越市立水族博物館 うみがたり

じょうえつしりつすいぞくはくぶつかん うみがたり

マゼランペンギンの飼育数は日本一！

2018年6月オープン。飼育数日本一のマゼランペンギンや迫力満点のドルフィンショーが人気。大水槽と日本海の水面がつながって見えるテラスから望む夕日は最高！ バックヤードツアーも人気だ。

上越市五智2-15-15
TEL｜025-543-2449　**営**｜10:00～17:00（季節により変動あり。HP参照）
休｜無休　**料**｜入館1,800円　**交**｜直江津駅から徒歩約15分
www.umigatari.jp







上越沖に生息する魚たちを集めた大水槽も圧巻。ぬいぐるみなどオリジナルの土産も充実

隠れ家 サブリナ

かくれが さぶりな

マスターが集めた県内外の地酒がズラリ

日本酒の品ぞろえで評判の店。マスター自ら県内外へ足を運び、気になる地酒を購入。3・6・9・11月の第4土曜には、参加者がお気に入りの四合瓶の酒を持参する「持ち寄り会」（要予約）を開催。

上越市西本町4-2-2
TEL｜090-2163-4481　**営**｜19:30～午前1:00
休｜月曜　**交**｜直江津駅から徒歩約10分
www.facebook.com/akira19701119




地酒はお猪口3杯のセットで気軽に試せるのがうれしい。料理はお客さまの顔を見てから考え、地の食材を使ったものを提供



「お客さまと話をしながら日本酒を提供したかったので、このスタイルにしました」とマスターの佐藤彰さん


ランチの「お膳セット」。この日のメインは鴨のもも肉のグヤージュ



みんなのふれんち レルヒ

3世代で通えるフレンチレストラン

雁木通りの古民家をリフォームした、地元の人が気軽に利用できるフランス料理店。2階には照明にこだわった座敷や板の間もあり、家族連れにもおすすめ。ワインや地酒も充実。

上越市本町2-2-26
TEL｜025-520-8313
営｜7:00～15:00（夜は予約制で18:00～21:00）
休｜木曜　**交**｜高田駅から徒歩約15分
lerch.site


1階のカウンター席は、ライブキッチンを見ているような楽しさがある



30歳を機に独立した代表の江口直樹さん



世界ノトナリ

せかいのとなり

映画の前後に立ち寄りたい居心地のいいカフェ

現役で営業する映画館としては日本最古級の「高田世界館」に隣接するカフェ。「映画の前後に利用できる場所を」と、映画館ボランティアスタッフの大久保喜和さんがオープン。朝食、ランチからスイーツまでそろう。

上越市本町6-4-19
TEL｜025-512-4982　**営**｜10:00～17:00
休｜月・火曜
交｜高田駅から徒歩約8分


高田の雁木通りに佇む隠れ家的存在


舌触り滑らかな「蒸し焼プリン」（写真右）。手作りプリンのほか、日替わりケーキもある


大久保喜和さん（左）と、料理担当の佐藤範子さん


店内には映画の上映スケジュールも掲示している

君の井酒造

きみのいしゅぞう

北国街道沿いの歴史ある蔵を見学

創業は江戸時代の天保年間。豪雪地ゆえの酒造りに恵まれた環境のもと、伝統の山廃造りを受け継ぎ、「君の井」らしい味のある酒を醸し続ける。風格ある蔵を見学し、蔵人の思いに触れよう。

妙高市下町3-11
TEL｜0255-72-3136　**見学**｜9:30～16:00（要予約、自由見学）
休｜日・祝日（土曜は要問い合わせ）
料｜無料（見学・試飲）
交｜新井駅から徒歩約10分


北国街道新井宿の風情を感じる通りに立つ。早津宏杜氏自身が栽培する酒米も使用している


エレガントな旨みが特徴の「君の井 山廃 純米大吟醸」

Shin-etsu Line 信越本線ものがたり Story

直江津駅

歴史を語るスポットからイベントまで竹内駅長が紹介する直江津駅の楽しみ方

直江津駅と沼垂駅間が鉄路で結ばれたのは1899（明治32）年。JR新潟支社管内の信越本線は、今年で120周年を迎えた。2015年の北陸新幹線開業に伴い、直江津駅から妙高高原駅は「えちごトキめき鉄道」の駅となったが、今も駅ホームには信越本線の0キロポストが残っている。「0キロポストを見て、直江津駅の歴史を感じてほしいですね」と竹内幸一駅長。「現在の駅舎は4代目で、豪華客船をイメージしています。通路の丸い窓にもそれが表現されているんですよ」。駅に残る歴史の面影を探してみよう。毎年10月に開催される「なおえつ鉄道まつり」では、普段入ることができない直江津運転センターを開放したり、さまざまなイベントも開催され、子どもから大人まで楽しめる。


直江津駅通路の「上越市立水族館うみがたり」側には、ミニ水族館がある



ホームの壁にはペットボトルキャップで描いた「トキテツくん」が！



上越市生まれ、観光開発などのキャリアを生かし、竹内駅長ならではのアイデアで、地域に愛される「トキテツ」を目指す


「なおえつ鉄道まつり」は10月に開催予定。車両との綱引きは大人も夢中になる楽しさ！

潮風が心地よい海沿いラインで途中下車

Kashiwazaki-eki 柿崎 駅 かきざき
Kasashima-eki 笠島 駅 かさしま
Omigawa-eki 青海川 駅 おうみがわ
Kujiranami-eki 鯨波 駅 くじらなみ GO!

柿崎駅から鯨波駅までは、車窓から日本海を望む絶好のロケーション。
季節と時間で表情を変える海を楽しみながら途中下車。
潮風の香りを感じる海のまちを巡りましょう。

問い合わせ｜上越市観光振興課
TEL｜025-526-5111
joetsukankonavi.jp
柏崎観光協会
TEL｜0257-22-3163
www.uwatt.com



“日本海に最も近い駅”青海川駅


潮風を受けて走る信越本線

柿崎駅 かきざきえき
笠島駅 かさしまえき
青海川駅 おうみがわえき
鯨波駅 くじらなみえき GO!

代々菊醸造 よよぎくじょうぞう

“ちびたがわ”の水で淡麗旨口を追求

代表銘柄は「吟田川（ちびたがわ）」。かわいい響きのこの名は、仕込み水が湧く地域名。江戸天明時代に酒造記録が残る歴史を持ち、きれいで味のある酒を追求している。

上越市柿崎区角取597
TEL｜025-536-2469
見学｜要予約・少人数（12月10日～1月10日を除く）
交｜柿崎駅から車で約10分





「越乃Shu＊Kuraやイベントに毎回来てくださる方もいらっしゃり、うれしいですね」と中澤房尚社長

「氷の雫」は袋吊りで垂れる雫を集めた大吟醸無濾過生原酒


仕込み蔵。自社田で栽培する酒米を使い、地元の蔵人たちが丁寧に酒を造っている


2007年の中越沖地震では1蔵が倒壊。苦難を乗り越えてきた

酒の新茶屋 さけのしんちゃや

酒屋の2階は海を望むギャラリー

会報紙「のんべえ毎日」を自ら編集する名物女将の片山静江さんから酒の話を聞きながら、利き酒体験が楽しめる。2階には青海川駅を見下ろすギャラリーもある。

柏崎市青海川872
TEL｜0257-26-2522　**営**｜8:30～18:00（夏期、年末は延長あり）
休｜水曜（7月15日～8月20日と12月は無休）
交｜青海川駅から徒歩約5分　www.oumigawa.com


「吟田川」のほか、地元柏崎の地酒や女将が厳選した県内地酒を販売


限定酒などの試飲もできる。お酒の背景にある物語を聞くと、よりおいしくなる


海を望むギャラリーは最高の休憩スポット。テラスもある

海辺のキッチン倶楽部 もく
うみべのきっちんくらぶ もく

“海藻のまち”笠島に伝わる料理を堪能

地元の海藻料理が楽しめる店。季節の魚介などを使った日替わりランチと、伝承料理をセットにした「笠島満喫ランチ」（要予約）がある。店主が案内するまちあるきプランも魅力だ。

柏崎市笠島810-1
TEL｜0257-31-1023　**営**｜金・土・日曜の10:00～16:00
休｜月～木曜　**交**｜笠島駅から徒歩約1分
www17.plala.or.jp/kasasimamoku


築110年の蔵をリノベーション。入り口の看板もユニークだ


鯛赤飯や笠島のっぺ、えご、季節の魚などが味わえる「笠島満喫ランチ」


信越本線と笠島海水浴場、日本海の美しい景色



大きさにびっくり！ 展示館の人工河川で鮭を観察



柏崎さけのふるさと公園
かしわざきさけのふるさとこうえん

帰って来る鮭たちを間近で観察

青海川駅脇から日本海へ注ぐ谷根川（たんねがわ）では、11月上旬から12月上旬に鮭が遡上する。園内には、遡上を観察できる人工河川や増殖事業の資料を紹介する展示館がある。

柏崎市青海川81-4
TEL｜0257-26-2305　**開**｜4月1日～12月28日の9:00～17:00
休｜期間中の水曜（10月1日～12月28日は無休）　**料**｜無料　**交**｜青海川駅から徒歩約2分
www.city.kashiwazaki.lg.jp/ringyo_suisan/kanko/asobu/shizen/sake.html


展示館には鮭の遡上をガラス越しに見られる人工河川もある


晩秋、鮭の遡上を見物。3月下旬から4月上旬の土曜には放流式を行う

さけ豊漁まつり

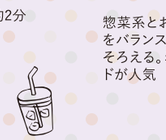
毎年11月下旬の土・日曜（予定）に開催。「鮭汁」や「イクラ丼」、鮭を使った加工品の販売のほか、鮭のつかみ捕り（有料）や人工授精の無料体験を行う。

問い合わせ／柏崎市農林水産課
TEL｜0257-43-9131



鮭のつかみ捕りは1日2回実施予定（要予約）


谷根川産鮭を100％使った加工品や鮮魚を販売


惣菜系とおやつ系をバランスよく取りそろえる。ミニサンドが人気

パンといす

海景色と家具と個性的なパンたち

家具職人の中島由紀夫さん、直実さん夫妻が2018年7月に開いた高台のパン屋。作品である家具を展示しながら、サクッと感を大事にした個性的なパンを販売。窓辺の席で味わいたい。

柏崎市番神2-9-56
TEL｜0257-37-2969　**営**｜11:00～15:00
休｜月～水曜　**交**｜鯨波駅から徒歩約15分


日々変わる海景色。由紀夫さん手作りの「いす」と景色が寄り添い、店の顔に


カマンベールとナッツを贅沢に使った「カマンベールナッツ」


バターをたっぷり使った「山形食パン」


見た目もかわいらしい「枝豆チーズ」

青海川駅
Shin-etsu Line 信越本線 ものがたり Story

日本海に最も近い駅。「越乃Shu＊Kura」も停車する青海川駅周辺を“てつさんぽ”

潮風を受けながら、青海川駅の周辺をお散歩。駅を出て左側の線路下のトンネルをくぐれば海岸に出る。逆に右側には「柏崎さけのふるさと公園」がある。米山大橋の大迫力の橋げたを眺めながら歩き、谷根川沿いでひと休み。時間があれば坂を上り、国道沿いの「酒の新茶屋」や「日本海フィッシャーマンズケープ」、「恋人岬」など周辺スポットをチェックしたい。国道への坂道の途中には道祖神が祭られ、北国街道の歴史を感じる。越乃Shu＊Kuraの停車時間には、海景色を眺め、記念撮影を楽しもう。隣の笠島駅周辺も明治時代の赤レンガのトンネルや弁天岩などがあり、のどかな漁師町の空気を満喫しながら散策できる。



ホームからかすかに見える「恋人岬」まで、足を延ばそう


青海川駅と日本海と信越本線のスリーショットを狙おう



酒樽をイメージした「越乃Shu＊Kura」の駅名標は記念撮影ポイント


晩秋、運がよければ海から谷根川へ遡上する鮭に出合えることも


線路脇には、朱色が映える国道の米山大橋が架かる

魚介からスイーツまで 柏崎・おいしいまち巡り



海水浴やダイビングなど多彩な海遊びや「海の大花火大会」が魅力の柏崎。
名物の鯛茶漬けが食べられる店が点在し、お菓子屋さんも多く、
グルメタウンとしても注目です。
おいしいまちを巡りましょう。

問い合わせ｜柏崎観光協会
TEL｜0257-22-3163
www.uwatt.com


「ぎおん柏崎まつり 海の大花火大会」


木村茶道美術館がある松雲山荘

柏崎駅 かしわざきえき

原酒造 はらしゅぞう

自社開発の酒米で美酒を追求

中越沖地震後にデビューした自社開発米「越神楽」や「楽風舞」を使った酒で独自の味わいを追求。直営ショップ「酒彩館」では全種類の酒を販売している。10月上～中旬に「新酒まつり」を開催予定。

柏崎市新橋5-12
TEL｜TEL 0257-23-6221
見学｜要予約・通年（年末年始を除く）
料｜無料（見学・試飲）
「酒彩館」
営｜9:00～17:00
休｜年末年始
料｜入館無料
交｜柏崎駅から徒歩約8分
www.harashuzou.com




定番酒から季節限定酒までが並ぶ「酒彩館」は観光スポットとしても人気


創業1814（文化11）年。清澄蔵と和醸蔵があり、2人の杜氏が腕を振るう

「越神楽」を40%まで磨いて醸した鑑評会出品酒と同規格の「越の誉 大吟醸」

焼きおにぎりが個性的!


鯛めし茶漬けは単品でもセットでも注文できる

肴や さかなや

ランチタイムに鯛料理を

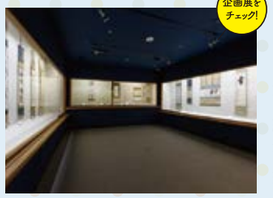
柏崎名物の鯛を使った料理や旬の魚介を堪能できる居酒屋。ランチは魚メインの「日替わり」と「お刺身定食」、鯛めしを焼きおにぎりにして薄味のダシをかける「鯛めし茶漬けセット」の3種類。

柏崎市西本町1-10-6
TEL｜0257-22-8857
営｜11:45～13:30LO、17:30～22:00（21:30LO）
休｜日曜（予約希望は要相談）
交｜柏崎駅から徒歩約10分


骨を全部抜いた一匹ものの鯛をのせて炊き込む「鯛めし」は要予約。写真は3合



手頃なおつまみから本格和食までそろう、地元で愛される居酒屋


企画展をチェック!
貴重な古書画や陶磁器、茶器類などを展示。季節ごとに展示替えをする


特別展示室（茶室）では収蔵品を使って茶席を体験することができる

木村茶道美術館 きむらさどうびじゅつかん

茶道を体感できる美術館

紅葉の名所、松雲山荘の庭園内にある茶道専門の美術館。故木村寒香庵重義翁（きむらかんこうあんしげよし）の篤志により開館し2019年に35周年を迎える。展示品鑑賞のほか、貴重な茶道具でお茶席を楽しめる。

柏崎市緑町3-1（松雲山荘内）
TEL｜0257-23-8061　**営**｜4～11月の10:00～16:30
休｜期間中の月曜（祝日の場合は翌日）
※12～3月は冬季休館
料｜展示室500円、特別展示室1,100円、セット1,600円
交｜柏崎駅から車で約7分
sadoukan.jp

菓子工房やしろ かしこうぼうやしろ

幻の半熟チーズロールに感動!

柏崎産米粉や養生卵を使った、地域密着のスイーツにこだわる。口の中でとろける「幻の半熟チーズロール」や地元の「鯨泉サイダー」とのコラボ菓子など、柏崎土産にしたいスイーツに出合える。

柏崎市半田3-15-31
TEL｜0257-24-6985　**営**｜10:00～19:00
休｜不定休　**交**｜柏崎駅から車で約10分（茨目駅から徒歩約10分）
www.yashiro-ami.jp

お菓子もココナツ風味


ココナツの香りのご当地サイダー「鯨泉サイダー」とのコラボ企画のラスク、ドーナツ、マカロンの「鯨泉セット」


季節限定で、地元酒蔵とのコラボスイーツも企画している

越後姫ジャムを生クリームに混ぜ合わせた「幻の半熟チーズロール（苺）」


メルヘンチックな建物が目を引く



GO SURF! DAIGO ゴー サーフ! ダイゴ

話題のSUP（サップ）に挑戦しよう

サーフィンやSUP（スタンドアップパドルボート）体験ができる。穏やかな海を海上散歩できるSUPは、年齢を問わず、初心者でも楽しめる。



柏崎市荒浜2-2-20
TEL｜090-3473-6620
営｜SUP体験は4月中旬～10月末の8:00～17:00（要予約）
休｜不定休
料｜1時間3,500円～
交｜柏崎駅から車で約15分
www.facebook.com/DAIGOSURF


写真の「焼き餃子」のほかに「揚げ餃子」と「水餃子」がある。麺類も充実

餃子の店 フータン ぎょうざのみせ ふーたん

皮から手作り、肉もニンニクも使わない野菜餃子

地元で絶大なる人気を誇る餃子店。具はキャベツやニラ、ニンジン、ショウガ、長ネギと野菜のみ。肉もニンニクも使わず、皮は注文を受けてから成型して包むこだわりの一品。「チャーシューメン」も人気。


テイクアウトは事前に電話予約しておくのがおすすめ

柏崎市新花町6-2
TEL｜0257-23-9253　**営**｜17:30～22:00（金・土曜は～0:00）
休｜日・祝日の月曜
交｜柏崎駅から車で約7分（越後線東柏崎駅から徒歩約10分）

柏崎駅 かしわざきえき

Machinaka まちなかガストロノミー gastronomy 柏崎駅

長岡 柏崎

鯛でまちおこし! 市内各店の味を食べ比べよう

約42kmの海岸線に6つの港がある海のまち柏崎。複雑に入り組んだリアス式海岸は良好な漁場で、特に真鯛は県内有数の水揚げ量を誇る。2艘の船で魚を網に追い込む吾智（ごち）網漁により通年とることができ、塩焼きや刺身、鯛めし、アラを使った潮汁など、昔からさまざまな料理法で味わってきた。その鯛料理でまちおこしをするために発足した鯛プロジェクトにより、誕生したご当地グルメが「柏崎鯛茶漬け」。第4回全国ご当地どんぶり選手権でグランプリを受賞。現在では市を代表するご当地グルメだ。
さらに、鯛が旬を迎える春に、各店自慢の鯛料理と市内4蔵元の地酒を楽しむ「四っ蔵飲み鯛晩酌セット」の企画も開催。はしごして鯛料理を食べ比べてみて。

味も彩りもバッチリ!


名物「柏崎鯛茶漬け」。写真のグランプリ仕様のほか、各店オリジナルのものが楽しめる。問い合わせは柏崎観光協会（P.6）へ

●四っ蔵飲み鯛晩酌セット
4～5月に開催（予定）
柏崎市内の飲食店で開催。時間や料金は各店舗による。
問い合わせ｜柏崎市商業観光課
TEL｜0257-21-2334


柏崎といえば、鯛!


4種類の地酒の飲み比べを、鯛料理とともに

醸造のまちで歴史を感じ 城下町長岡の食を堪能

Miyauchi-eki 宮内駅 みやうち

Nagaoka-eki 長岡駅 ながおか

GO!

長岡市といえば夏の「長岡まつり大花火大会」が有名。
同時に2018年に開府400年を迎えた城下町でもあります。
多くの蔵が残る「醸造のまち」摂田屋地区の
町並みを散策しましょう。

問い合わせ｜長岡観光コンベンション協会
TEL｜0258-32-1187
www.nagaoka-navi.or.jp


摂田屋にある「機那サフラン酒本舗」

宮内駅 みやうちえき

GO!

長岡駅 ながおかえき

長岡銘品の館 ぽんしゅ館

ながおかめいひんのやかた ぽんしゅかん

県内88蔵の日本酒を試し飲み!

2017年に開店した県内3店目の「ぽんしゅ館」。111種の日本酒がワンコイン（500円）でお猪口5杯分試飲でき、気に入ったお酒を購入できる。地元長岡産の食品などの土産も充実。

長岡市城内町1-611-1 CoCoLo長岡本館2F
TEL｜0258-94-4313　**営**｜9:00～19:30
休｜「CoCoLo長岡」休業日に準ずる　**交**｜長岡駅構内
www.cocolo-station.jp/pc/real_shops/930?sc_name=nagaoka





JR東日本新潟支社、米農家、地元酒蔵が共同開発した「新潟しゅぽっぽ」。JR新潟ファームで栽培した同じ酒米、精米歩合で、県内4つの酒蔵で醸造。味の違いを楽しもう。

500円でコイン5枚とお猪口が渡される。好みの5種類を選べる



ぽんしゅ館試飲コーナーにずらりと並ぶ新潟清酒。どれを試飲するか、楽しく悩もう



長岡銘品の館、ぽんしゅ館を運営する「トッキー」オリジナルの純米吟醸「佐渡 千年の杉」



長岡駅前の大手通り十字路近く。利用しやすい立地だ

和ダイニング朔 わだいにんぐさく

熟成肉のおいしさを地酒とともに



「寝かせておいしく」がコンセプトの和ダイニング。牛肉をはじめ地元産の食材や麹を使い、じっくりと熟成、燻製、発酵させた食材の旨みと、個性を最大限に引き出した料理が人気。

長岡市東坂之上町2-6-1近藤ビル1F
TEL｜0258-86-6858　**営**｜17:00～24:00
休｜日曜（祝日の場合は月曜）
交｜長岡駅から徒歩約5分　www.saku-nagaoka.co.jp

肉をメインとしたコース料理が基本。2時間飲み放題コースもある

旭屋 あさひや

何を塗ってもらう? 摂田屋名物「コッペパン」



1947（昭和22）年ごろ、近所にイースト菌を培養する工場ができたことから「コッペパン」を作り始めた。その場でクリームを塗ってくれるパンは、長く地元の人に愛されてきた味だ。

長岡市摂田屋4-7-31
TEL｜0258-32-0981　**営**｜7:30～18:30
休｜日・祝日
交｜宮内駅から徒歩約15分



「コッペパン」に挟むクリームを選ぶのも楽しい

お好きなクリームで



店主の高橋正文さん



どこか懐かしさを感じる店のたたずまい

味噌 星六 みそ ほしろく

原料と製法にこだわる 滋味深い天然みそ

摂田屋の地で、農薬や食品添加物を使わない国内産の原料と、昔ながらの製法で「安全・安心」なみそを造る。愛情と手間を注いで造られたみそは優しく深い味わいだ。

長岡市摂田屋4-5-11
TEL｜0258-32-6206　**営**｜9:00～18:00
休｜日・祝日　**交**｜宮内駅から徒歩約15分
www.hoshi6.com



「昔造りこだわり味噌」（500g）は写真左から1年熟成、2年熟成、3年熟成



趣のある店舗は築百年の歴史ある建物

こだわりみそです



店主の星野正夫さん

柏露酒造 はくろしゅぞう

長岡藩主が興した歴史をもつ酒蔵

明治維新後に長岡藩主牧野家が江戸時代に興した酒造業を受け継ぐ酒蔵で、牧野家の家紋「三つ柏」を継承・日本酒を使ったリキュールやスパークリングなど、初心者向けの飲みやすい日本酒も販売。

長岡市十日町字小島1927
TEL｜0258-22-2234
見学｜9:30～12:00、13:00～15:00
休｜土・日・祝日
料｜蔵見学 通年可能（要予約）無料
交｜宮内駅から車で約15分
www.hakuroshuzo.co.jp

入魂のお酒です



酒蔵見学では、運がよければ大吟醸酒造り作業などを間近で見ることができる



全量新潟県産米を使用した上品な旨みの「柏露純米大吟樹」



2種類のユズをブレンドした深みある味わいの「柏露W柚子」



醪（もろみ）に櫂（かい）を入れる風景に出合えることも

夏と冬で別の表情を見せる 2つの長岡花火

全国的に有名な「長岡まつり大花火大会」は毎年8月2、3日に行われ、100万人を超える観客が詰めかける。また、毎年2月の「長岡雪しか祭り」で上がる雪原の花火も、違った趣がある。

「長岡まつり大花火大会」
問い合わせ｜長岡花火財団
TEL｜0258-39-0823
nagaokamatsuri.com
「長岡雪しか祭り」
問い合わせ｜長岡雪しか祭り実行委員会（長岡市観光事業課）
TEL｜0258-39-2221
www.city.nagaoka.niigata.jp/kankou/event/yukishika.html



中越地震からの復興祈願花火「フェニックス」。全長約2kmの長さで3分間に渡って打ち上げられる

夏も冬も感動します!



「雪しか祭り」の花火は多くの人がメッセージを込めて打ち上げる。メッセージは打ち上げの際にアナウンスされる





Machinaka まちなかガストロノミー gastronomy 長岡駅

長岡の食文化を伝えたい ガストロノミーでまちおこし

長岡 柏崎

「長岡の米、酒、醸造など豊かな食文化を伝えたい」。老舗割烹「魚仁」6代目で「Restaurant uoni」オーナーシェフの西澤敬介さんは話す。西澤さんは2016年2月に「長岡に伝わる食文化を次世代につなごう」と和・洋・中の料理人などに呼びかけて「長岡ガストロノミー研究会」を立ち上げた。これまで、テーマを決めてコース料理を作る「食の饗宴」などのイベントを開いてきた。「ガストロノミーが育てばまちも育つはず」と、まちづくり団体と連携し、2017年2月に県内外から40人を招き、ビニールハウスのレストランを会場に、地域食材で作ったフルコースを味わってもらった。「料理人が長岡食材の物語を知り、真剣に向き合えば、食文化の質が上がります。持続的に人を呼び込める"食のまち"にしたいですね」

長岡ガストロノミー研究会事務局
（NPO法人まちなか考房）
TEL｜0258-36-3240
nagaokagastronomy.machinaka.biz

食のまちを目指します



長岡ガストロノミー研究会代表の西澤敬介さん



まちおこし団体とともに開催したビニールハウスレストラン



ビニールハウスレストランでは「長岡産"旬"野菜のテリーヌ」などが振る舞われた

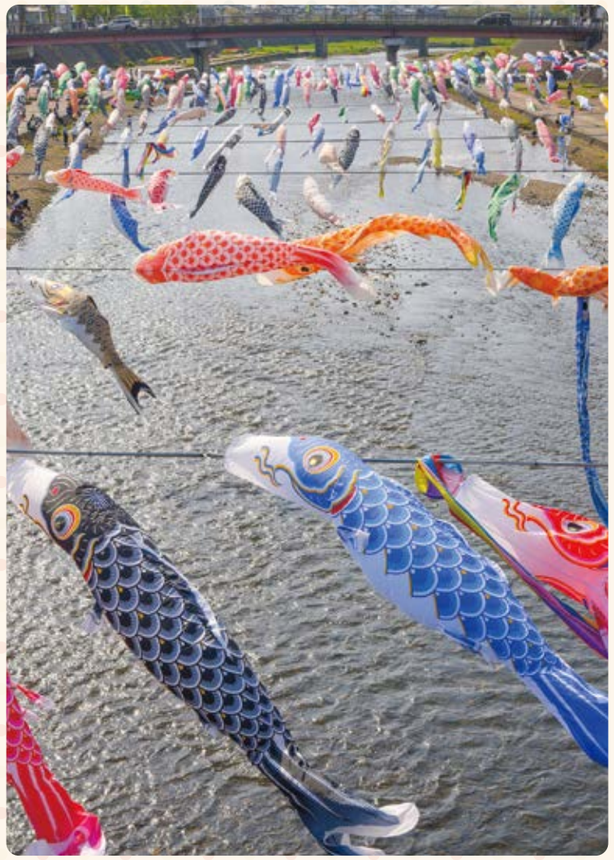
宮内駅 みやうちえき

GO!

長岡駅 ながおかえき

北越の小京都は食も技も個性豊か



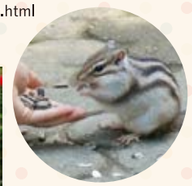


加茂川の上を泳ぐ鮭のぼり

加茂山公園内にある青海神社や雪椿園、リス園を訪ね、まちなかの土蔵や料亭などが点在する風情ある小路を歩きましょう。
加茂川では4月上旬から5月上旬まで、約600匹の鯉のぼりが空を泳ぎます。

問い合わせ｜加茂市商工観光課
TEL｜0256-52-0080
www.city.kamo.niigata.jp/section/shoko2/index.html





エサを食べたり、肩に登ったり。リスたちに癒される

赤いユキツバキとピンクの桜が艶を競う雪椿園

加茂山公園 かもやまこうえん

ユキツバキと桜の競演にうっとり

青海神社周辺に広がる自然豊かな公園。春には約5万本のユキツバキと桜の競演が楽しめる。シマリスが飼育されているリス園では、5月中旬からエサやりもできる。

問｜加茂市建設課　**TEL**｜0256-52-0080　**料**｜無料
※リス園は3月末(2019年)～11月下旬営業、10:00～16:00、期間中月曜休園(祝日の場合は翌日)
交｜加茂駅から徒歩約5分

菜工房ヤマダ さいこうぼうやまだ

散歩途中のおやつは、名物「レバーフライ」!

加茂のB級グルメ「レバーフライ」を販売している。市外にもファンがいる人気商品は、レバーの臭みもなく香ばしい！　注文を受けてから揚げるので、アツアツが味わえる。

加茂市仲町1-29
TEL｜0256-52-0653
※大量注文の場合は事前に電話予約を
営｜10:00～19:00
休｜日・月曜
交｜加茂駅から徒歩約10分



夫婦で息の合った仕事を見せる山田文吉さん・美千代さん夫妻



知る人ぞ知る加茂名物「レバーフライ」

Yama Cafe ヤマ カフェ

料亭のカフェはランチも本格的

江戸後期創業の老舗料亭「山重(やまじゅう)」の味を和モダンの空間で気軽に楽しめる。懐石料理の要素がギュッと詰まった「和カゴ弁当」がおすすめ。夏は手作りシロップのかき氷が人気。



季節の素材で作られた「和カゴ弁当」

加茂市仲町4-15
TEL｜0256-52-0104
営｜11:30～17:00
休｜月曜(祝日の場合は翌日)
交｜加茂駅から徒歩約6分
www.yamazyu.com/yamacafe



和モダンな店内は、斜面を生かした壁が印象的



左が「Yama Cafe」。石段を上がると「山重」がある



石碾きそば 越水 いしびきそば こしみず

戸隠流ぼっちそばに舌鼓

小千谷市産のそばを石臼でひいた手打ちそばが大人気。「そばの味は毎日違う。今のそばは今しか食べられない」というこだわりを持つ主人のそばは、風味と歯応えが自慢。

加茂市加茂新田作場10020-2
TEL｜0256-53-7028
営｜11:00～14:00、17:00～20:00
休｜火曜
交｜加茂駅から車で約10分



戸隠流の「ぼっちそば」



愛情を込めてそばを打つ田中隆之さん

MACHITOKI マチトキ

レトロ空間で癒しのカフェタイムを

昭和初期に郵便局として建てられた建物は、雑貨ショップ兼カフェに変身。「読書などでゆったり過ごしてほしい」と店主の渡辺幸治さん。おすすめは「白玉あんみつ」。

加茂市黒水856
TEL｜0256-53-0026
営｜11:30～16:30(土・日曜は～18:00、冬季営業する場合もあり)
休｜期間中の月・火曜　**交**｜加茂駅から車で約15分
machitoki.com



緑の中に立つ洋館は絵本に出てきそう



家族で仲よく店を切り盛りする渡辺さん一家

加茂土産物センター かもみやげものせんたー

マカロニ発祥の地のお土産はコレ!

加茂土産を買うならここで。「国内マカロニ発祥の地」と言われる加茂ならではの「マカロニチップス」も並ぶ。ビールのつまみやおやつに最適！ 製造元の「ぱすたみすた」(TEL0256-52-9256)でも購入できる。

地元銘菓など、加茂市の物産が充実



加茂市穀町8-27
TEL｜0256-57-1020
営｜10:00～18:00
休｜12月31日～1月3日
交｜加茂駅から徒歩約5分



「マカロニチップス」は10種類の味がある

桐子モダン きりこもだん

桐の魅力をカジュアルに発信

「ぬくもりがある」「手触りがいい」「軽くて丈夫」な加茂の名産品である桐の魅力を、現代的アプローチで発信するショップ。店内にはカフェスペースもあり、桐を体感しながらコーヒーも楽しめる。

加茂市加茂新田10007-3
TEL｜0256-53-4111
営｜10:00～18:00
休｜水曜、12月31日～1月2日
交｜加茂駅から車で約10分
ishimoku.co.jp



カフェではライブなどのイベントも随時開催

Machinaka まちなかガストロノミー gastronomy 加茂駅

朝市で人情に触れ、新鮮な食材をゲット「農泊」は生産者と消費者の交流地点

弥彦三条

毎月4と9の付く日に加茂駅周辺と仲町土手通りで開かれる朝市「六斎市(ろくさいいち)」。野菜や果物、鮮魚などの露店が並び「買っていきなせ」「ちと高いね」「おまけするっけさ」と、気さくなやり取りが飛び交う。売り手の多くは近隣の農家の女性たちだ。「朝市は生産者と消費者の距離が近い」と話すのは加茂市で「農泊」に取り組み、「かやもり農園」を経営する萱森教之さん。「農泊」とは都市住民に農家で田植えや野菜の収穫、旬の食材を使った食事を体験してもらうことで、「生産者と消費者を近づけ、食の安全・安心と食文化を後世に伝える」取り組み。生産者は消費者の顔を知り、「安全な食材を育てよう」と思い、消費者は生産者の苦労を知り、「この人のものなら安心」と感じる。朝市や「農泊」で、生産者と触れ合おう。



加茂農泊推進協議会会長の萱森教之さん



農家直送の新鮮な野菜が手に入る市(いち)は、気取らないやり取りも魅力

六斎市／加茂市商工観光課 (P.10)
農　泊／加茂農泊推進協議会
TEL.025-333-9555
www.nouhaku-niigata.com



出店者は農家の女性。姑から嫁、そしてその娘へと代々受け継がれてきた



ハウスの野菜を観察する農泊参加者



旬の野菜をふんだんに使った食事も農泊の魅力



田植えという非日常の体験に大満足の参加者たち

旅気分あふれる商店街
鉄道のまち・新津探訪

新津駅は信越本線、羽越本線、磐越西線が交わる交通の要衝であり、
鉄道にまつわるスポットや車両工場がある「鉄道のまち」。
旅のわくわく感あふれる商店街を
探索しましょう。

問い合わせ｜新津観光協会
TEL｜0250-24-3777
www.niitsu.or.jp/~n-kankou


「にいつ鉄道商店街」の国鉄色の柱


「新潟市新津鉄道資料館」に展示されている実物車両



スタッフは笑顔とやさしさが売り！

にいつ駄菓子の駅
にいつだがしのえき

大人は懐かしく子どもは新鮮な空間

10円から買える駄菓子の種類の豊富さにびっくり！ 駄菓子のほかにもんじゃ焼きも販売。揚げパンやコロッケを、昭和の雰囲気漂う居間や、勉強部屋を再現したコーナーで味うこともできる。

新潟市秋葉区新津本町3-7-38
TEL｜0250-27-3151　**営**｜10:00～19:00　**休**｜7のつく日
交｜新津駅東口から徒歩約5分
www.motaikanban.com/dagashi


広い店内には駄菓子がいっぱい。10円のお菓子からそろう


そのまま食べても、ジャムを塗ってもおいしいせんべい


最近では高齢者の誤嚥（ごえん）防止で見直されている「まきとり」も

AKIHA COFFEE Hub
アキハ コーヒー ハブ

ゆったりとした時間が流れるカフェ

焙煎の違いにより淹（い）れ方を変えるコーヒーが評判のカフェ。子育て中のママもくつろげるソファー席、読書ができるカウンター席など、思い思いの時間が過ごせる空間が魅力だ。


米国のビンテージ食器ファイヤーキングのコレクションが目を引く


大きな窓が印象的な店内


「コーヒーの色も楽しんでほしい」とカップは2重ガラスに

新潟市秋葉区新津本町1-1-1-6 プランキューブ1F
TEL｜0250-23-4127
営｜10:00～17:00（16:30LO）
休｜金・第3土曜
交｜新津駅東口からすぐ
www.facebook.com/AKIHACOFFEEHub



一杯一杯、丁寧にコーヒーを淹れる代表の吉田剛人さん

洋食の店　キッチンK
ようしょくのみせ　きっちんケイ

昭和の雰囲気を楽しみながら洋食を

創業40年、地元で愛される洋食店。「ハンバーグ定食」は良質な肉を使ったハンバーグと自慢の自家製デミグラスソースがマッチ。ナポリタンやミートソーススパゲティなどもおすすめだ。

新潟市秋葉区新津本町2-4-14 2F
TEL｜0250-24-5420
営｜11:30～14:00、17:00～21:00
休｜月曜
交｜新津駅東口から徒歩約3分


不動の人気を誇る「ハンバーグ定食」


懐かしさと温かさを感じるレトロな店内

AMG kitchen
エーエムジー キッチン

ニューヨーカー気分でランチ&ディナーを

店内はニューヨークのブルックリンをイメージ。阿賀野市の「あがの姫牛」や、五泉市名産のサトイモ「帛乙女（きぬおとめ）」など、県産食材にこだわった料理をリーズナブルに楽しめる。

新潟市秋葉区南町72-4
TEL｜0250-21-7022
営｜11:00～15:00LO、17:00～21:30LO（金・土曜は～22:30LO、日曜は11:00～21:30LO）
休｜月曜（営業の場合あり）
交｜新津駅西口から車で約5分
amg-kitchen.com


ランチメニューの「こがね豚炭焼きBBQプレート」。特製ジンジャーソースなど3種類からソースを選べる


70～80席ある広い店内はパーティーにも使える

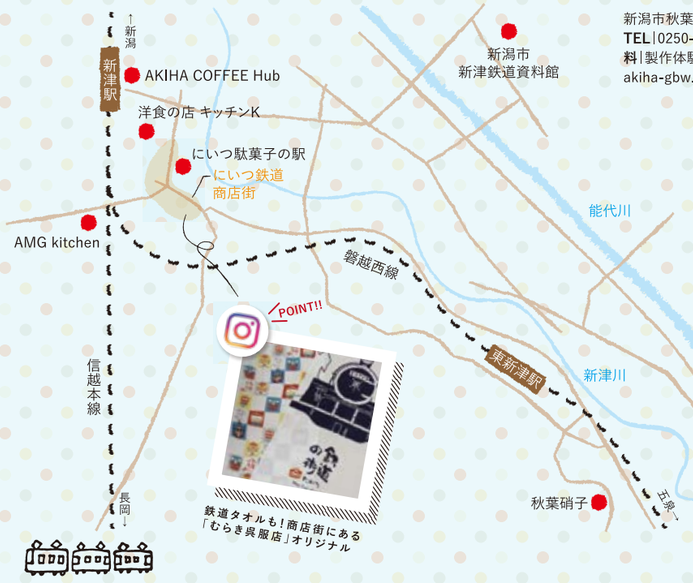

ショップでは照井さん夫妻の作品を購入できる

秋葉硝子
あきはがらす

歴史あるガラス工房で、製作体験とお買い物

かつてはガラス造りの一大産地だった新津で、現在唯一残るガラス工房。ガラス作家の照井さん夫妻が営み、ショールームに並ぶ作品を購入したり、ガラス製作体験もできる。

新潟市秋葉区草水町2-12-32
TEL｜0250-47-8402　**営**｜10:00～16:00（ショップ）　**休**｜日曜
料｜製作体験は2,750円～（要予約）　**交**｜新津駅東口から車で約12分
akiha-gbw.com




ジャズコンサートなどのイベントも開かれる工房



工房の代表照井康一さん。製作体験の指導もしてくれる

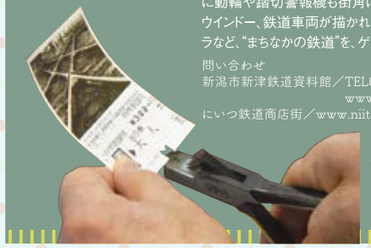
Shin-etsu Line
信越本線ものがたり
Story

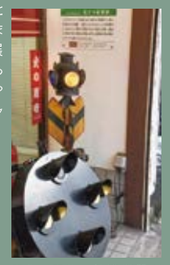
新津駅

鉄道資料館で歴史を実感
商店街も“鉄ちゃん”カラー

「新潟市新津鉄道資料館」は200系新幹線やC57形蒸気機関車など7両の実物車両のほか、ヘッドマークなど貴重な鉄道資料が展示され、最近では海外から訪れる人もいる人気施設だ。“鉄道のまち新津の顔”的な存在で、地元在住の国鉄OBらの努力と熱意が実り、1983（昭和58）年に開館した。
そして2013年には5つある商店街の有志が「資料館と一体の街づくりを」と、「にいつ鉄道商店街」を結成。「まちなか鉄道資料館」と銘打ち、各商店が鉄道資料を展示し、アーケードの柱を肌色と赤の国鉄色に塗った。さらに動輪や踏切警報機も街角に置かれた。商店の看板やウインドー、鉄道車両が描かれたシャッターにある隠れキャラなど、“まちなかの鉄道”を、ゲーム感覚で探してみよう。

問い合わせ
新潟市新津鉄道資料館／TEL0250-24-5700
www.ncnrm.com
にいつ鉄道商店街／www.niitsu.info


切符を模した鉄道資料館の入場券。はさみを入れてもらい入館する


店先に実物の鉄道機器が展示されている店もある


「新潟市新津鉄道資料館」の200系新幹線（左）とC57形蒸気機関車（右）


大人気の鉄道運転シミュレーター


「にいつ鉄道商店街」の街角に置かれたC57の動輪

新潟県民おスミ付き、新潟駅ナカおすすめ土産

新潟駅構内にはバラエティーに富んだ新潟土産が勢ぞろい。
駅ナカで購入できる人気のお土産の中からピックアップしました。
話題の新スポットCoCoLo西N⁺もチェックしましょう。

問い合わせ｜CoCoLo新潟
TEL｜025-243-7306
休｜年中無休
www.cocolo-station.jp/pc/?sc_name=niigata





「ぽんしゅ館コンプレックス」内のおにぎり屋さんの「爆弾おにぎり（梅干）」（左）と「やわ肌ねぎ味噌」（右）

さけ茶漬（加島屋）



脂の乗ったキングサーモンを焼きほぐした、新潟を代表する土産。おにぎりの具や、お茶漬けでも楽しめる。

甘海老しんじょう（竹徳かまぼこ）



新潟自慢の南蛮エビをたっぷり使った、甘みあふれるぜいたくなしんじょう。「海老しんじょう」、「カニしんじょう」のしんじょうトリオが大人気。

プラリネ（念吉）



バタースポンジケーキに砂糖と蜜をかけて焼き、チョコレートコーティング後、アーモンドを載せたこだわり菓子。SNSを見て買いに来る人も。ハーフサイズは新潟駅限定販売。

郷土の実り CEDAR CASK（ぽんしゅ館 ご当地食品売り場）



新潟県産の大豆と小麦を木桶で2年間熟成させた濃厚醤油。ここでしか買えない超レア品。

CoCoLo本館



加島屋 かしまや

創業は1855（安政2）年。紺と白の手提げ袋で全国的にも知られる老舗海産物店。看板商品のさけ茶漬のほか、いくら醤油漬、貝柱のうま煮も人気。

TEL｜025-243-7253　**営**｜9:00～20:30



竹徳かまぼこ CoCoLo本館店 たけとくかまぼこ

創業80余年の老舗かまぼこ店。新潟市の歴史ある下町（しもまち）で、かまぼこ製造技術に磨きをかけ、新潟ならではの味わいを追求。

TEL｜025-247-1777　**営**｜9:00～20:30



念吉 ねんきち

1898（明治31）年創業の、発酵のまち・沼垂（ぬったり）にある老舗和菓子店。人気の「プラリネ」をはじめ、地域で愛される菓子を作り続けている。

TEL｜025-243-7250　**営**｜9:00～20:30

列車の待ち時間に

CoCoLo西館

利き酒に挑戦！





コインを入れてボタンを押すだけ



ぽんしゅ館 利き酒ミュージアム

利き酒番所では県内全蔵の地酒が500円で5杯分味わえる。「ご当地食品売り場」には県産の醤油やみそなどの発酵食品や加工品も販売。

TEL｜025-240-7090　**営**｜9:00～21:00

CoCoLo西N⁺

角打ちで一杯！



ぽんしゅ館 コンプレックス

本日の日本酒から好みをセレクト。おつまみは「すごもり車麸」など数種類から選べる。テークアウト可能なおにぎり屋やカップ酒売り場もあり、旅人の強い味方！

TEL｜025-290-7332　**営**｜9:00～21:00







県内全域のお酒を提供。限定流通のレアものもある



エコ桐スピーカー

桐だんすで有名な加茂市の鈴木石太郎タンス店の、電源も電池も不要なスマートフォンスピーカー。写真は焼銅仕上げ（グレー）。

斑紫銅酒器・片口 Tanrei（はんしどう）

県無形文化財指定蝋型鋳金（ろうがたちゅうきん）を受け継ぐ柏崎市の原惣右エ門工房。伝統的技法により唯一無二の紋様をまとう。写真は酒器と片口。



マグネシウム製 名刺入れ

燕市のMGNET（マグネット）の超軽量名刺入れ。一つ一つ手作りで製造。





ぽんしゅ館クラフトマンシップ

メードイン新潟の本物の生活雑貨やキッチン用具などをセレクト。新潟の技が一堂に会し、一生ものに出合える。酒器類も充実。

TEL｜025-290-7552　**営**｜9:00～20:00



Miyacoffee シングルドリップ

燕市の宮﨑製作所の技術を集結した、1杯用のドリップケトル。

足をのばして

新潟市歴史博物館みなとぴあ

新潟の歴史を展示や建物から実感！

開港五港の一つだった港町・新潟の歴史と文化を常設・企画展示、シアターなどで知ることができる。開港当時の姿を今に伝える旧新潟税関庁舎など、歴史的建造物も必見。



新潟市中央区柳島町2-10
TEL｜025-225-6111
開｜9:30～18:00（10～3月は17:00まで）
※観覧券販売は閉館30分前まで
休｜月曜（祝日の場合は翌日）ほか
料｜常設展300円
交｜新潟駅から路線バスまたは観光循環バスで「歴史博物館前」下車すぐ
www.nchm.jp

信濃川ウォーターシャトル

観光はもちろん、移動手段にも便利！

信濃川を往復する水上バス。乗り場はみなとぴあ、朱鷺メッセ、萬代橋西詰、万代シテイ、県庁前、ふるさと村の6カ所。橋の下をくぐったり、水上ならではの目線が新鮮で楽しい。

TEL｜025-227-5200
料｜シャトル便300円～、周遊便1,100円
www.watershuttle.co.jp

