

寿司



取材・撮影協力／せかい館(新潟市中央区沼垂東)

タレかつ丼



卵とじではなく、揚げたての豚カツを甘じょうばいしょう油ダレにくぐらせて丼にするのが特徴。長年愛されるご当地グルメ。

新潟市のうまいもの

海と山に囲まれた新潟市はまさに食材の宝庫。江戸時代から湊町として栄えてきた市街地を歩けば、個性豊かな「新潟市のうまいもの」と出会うことができます。

日本海に面し、1年中新鮮な魚介が水揚げされる新潟市では、ハイレベルな寿司店が点在しています。店に入ると、他県ではなかなかお目にかかれない珍しいネタがあることに驚く人も多いよう。高級魚の「どぐろ」「ヤナギカレイ」、冬時期に佐渡沖で揚がる「寒ブリ」、真っ赤な「南蛮えび」など、新潟ならではの寿司ネタは口にした瞬間、幸福感で満たされるはずですよ。

新潟の山の幸を味わうなら、蕎麦店に行くという選択肢も。新潟市内には蕎麦店がたくさんあり、春には山菜天ぷらとのセットを求めて訪れる人も多くいます。「へぎ」という長方形の器に波のように盛り付けられる「へぎそば」は、言わずと知れた新潟の郷土料理。磯の香りとコシの強さ、のど越しの良さは、一度食べたなら忘れられないおいしさです。

旬の味覚を探して、市内各エリアの直売所に足を運んでみるのもオススメです。新潟には「くろさき茶豆(枝豆)」「いもジエンヌ(サツマイモ)」などのブランド野菜や、



半身揚げ

鶏の半身を丸々揚げた新潟のソウルフード。市内で販売する専門店、居酒屋も多くあり、店によって味わいは多彩。定番はカレー味。



イタリアン

昭和35年に誕生した「みかづき」の看板メニュー。特製トマトソース以外にカレーソースやホワイトソースもある。

取材・撮影協力／みかづき万代店(新潟市中央区万代)

店を見つけよう!

新潟の寿司屋をご案内
にいがた 鮎三味

www.niigata-sushi.com



蕎麦



老舗から個性派まで蕎麦店が豊富。なかでも、布海苔(ふのり)という海藻をつなぎに使ったご当地名物の「へぎそば」は一食の価値あり。



日本海でとれた新鮮な海の幸と新潟のおいしい米を味わえる寿司は至極の一品。気軽に入れる回転寿司店もレベルの高い店ばかり。



バスセンターのカレー

万代シティバスセンター内にある「万代そば」で食べられる新潟名物。昔ながらの黄色いカレーはお土産にちょうどいいレトルトも販売。



笹だんご

よもぎ団子を笹の葉で包み、米俵を模した形で結んだ米どころ新潟らしい和菓子。製造工程の見学や笹だんご作りができる店もある。

絶対たべておきたい!

新潟県オリジナル品種の「越後姫(いちご)」
「ルレクチエ(西洋なし)」といったブランドフルーツもおいしいものばかり。和食に限らず、洋食、アジア料理店でも県産食材を積極的に取り入れている店が多く、新潟駅周辺から万代・古町と、さまざまなジャンルの飲食店を食べ歩きするのも楽しいですよ。

地元民熱愛のソウルフードもバラエティー豊かにあるので、お見逃しなく。ポリユミーな見た目が印象的な「半身揚げ」、
「風変わった」タレかつ丼は、初めて新潟を訪れて食した人にはインパクト大! ちなみに、新潟市で「イタリアン」というと、イタリア料理ではなく「みかづきのイタリアン」を想像する人が大半です。「イタリアン」は、自家製太麺とキャベツ、モヤシを特製ソースで炒めた、ちよつと変わった焼きそばのこと。市の中心部となる万代シティでは「みかづき万代店」と同じビルで、芸能人も絶賛する「バスセンターのカレー」が提供されています。

長年変わらない味があれば、料理人の強いこだわりと新たな挑戦によって進化を続けるご当地グルメも楽しめる新潟市。ここでしか味わえない料理を食べ歩き、「美食のまち」新潟市を堪能してみませんか。

新潟市公式観光情報サイト
旅のしおり 新潟のグルメ

www.nvcv.or.jp/eat



新潟市のおいしい



啤酒で目指せ
全蔵制覇！

かに いがたまきでん
ぼんしゅ館 新潟驛店
ききげぼんしゅ
啤酒番所 地図 P30

500円で最大5杯分の啤酒を楽しめる人気の試飲スポット。好みの一本を見つけたら、お酒売り場で購入も可能。新潟のおつまみも品ぞろえが豊富。

- 📍 新潟市中央区花園1-96-47
- ☎ 025-240-7090 🕒 9時～21時 / 啤酒番所9時30分～20時30分(20時15分LO)
- 📞 CoCoLo新潟西館の営業日に準ずる
- 📱 提携あり 📷 @ponshukan_niigata
- ※啤酒番所は20歳未満と子ども連れでの入場は不可
- ※営業時間は変更の可能性あり。要お問い合わせ。



県内全蔵、111種の地酒を飲み比べられる「啤酒マシ」は圧巻。希少酒を試飲できる「ファーストクラスの啤酒」もあり。

美酒に出会う旅

A trip to discover delicious sake

約90の酒蔵が点在する新潟県。新潟市内では6つの区で日本酒造りが行われ、観光客向けに開放している酒蔵もいくつかあります。蔵によって酒造りを間近で見学できる場所もあれば、試飲ができた、記念品がもらえたりと内容は異なるので、事前に問い合わせで計画的に酒蔵めぐりを楽しみましょう。

酒蔵見学でおすすめのエリアは北区、中央区、そして隣接する西区と西蒲区の4つ。北区はトマトの栽培が盛んな街。農家レストランでの食事と合わせた酒蔵見学は大人の休日にとびつたり。中央区は徒歩で回れるくらい、目的地がコンパクトにまとまっているのが魅力です。新潟駅を起点に味噌蔵やブルワリーにも立ち寄れる沼垂は、国内外から観光客が訪れる人気の観光地。沼垂テラス商店街のカフェやショップで休憩しながらの散策もおすすめです。ゆっくり新潟市の酒蔵をめぐるなら、西区・西蒲区にも足をのばしてみましよう。少し移動するだけで温泉街や寺泊の海産物も楽しめて、日本酒・ビール・ワインの銘醸地も。その土地のカップ酒を片手に電車に乗り込めば、新潟らしい酒旅を満喫できます。

「新潟清酒」は淡麗辛口な味わいが代名詞とされてきたものの、ここ数年で濃醇甘口や旨口の酒も増加傾向に。味わいの幅が広がってきている今こそ、飲食店で、酒屋で、酒蔵見学を通じて、各酒蔵の酒を飲み比べてみませんか。新潟市に訪れれば、自分好みの美酒がきっと見つかるはず。

ビール好き必見
ブリューバブ

はっこう まちの ぬつたり
発酵の町 沼垂ビール

ぬつたり
沼垂ビアバブ 地図 P30

隣接するビール醸造所で生きた酵母から造られた、味わい深いクラフトビールが飲める店。「佐渡番茶」「ルレクチエ」など、新潟県産食材を副原料に使用した瓶ビールはお土産にもぴったり。新潟駅から徒歩15分という好立地もポイント。

- 📍 新潟市中央区沼垂東2-9-5
- ☎ 025-383-8720
- 🕒 17時～21時、土曜13時～21時、日曜11時30分～17時
- 📞 月曜 40席
- 📍 2台 📷 @nutтари_beer



初めて店を訪れたなら「飲み比べセット(1,600円)」がおすすめ。写真は「天の川ペールエール(770円)」。瓶での購入は605円。



もっとおいしく！ 酒蔵見学の ススメ

新潟の地酒といっても、酒蔵ごとに味わいや香りはさまざま。リアルな酒造りの現場を見学しながら、試飲やお土産選びも楽しみましょう。

新潟の地酒をもっと好きになる！



今代司酒造

地図 P30

新潟駅から程近い酒蔵。酒造りの歴史だけでなく、蔵のある沼垂地域の歴史についても案内スタッフが説明してくれる。

- ☎ 新潟市中央区鏡が岡1-1 ☎ 025-245-0325
- 🕒 9時～17時(蔵見学は公式サイトから事前予約制)
- 🗓 年末年始 ❶あり ❷見学無料(旅行会社経由もしくは16名以上での予約は1人400円)
- 📱 @imayotsukasa_jp

新潟市内で見学OKな酒蔵

しおかわけしゅうぞう

塩川酒造

地図 P29 C-2

- ☎ 新潟市西区内野町662
- ☎ 025-262-2039
- 🕒 10時～15時(5月～8月の金曜のみ)※要予約
- 🗓 9月～4月 ☎ 5台
- ❶ 見学無料

たかのしゅうぞう

高野酒造

地図 P29 B-2

- ☎ 新潟市西区木山24-1
- ☎ 025-239-2046 🕒 10時～17時
- 🗓 なし ※お盆、年末年始は休み ☎ 40台
- 📱 @takanoshuzo
- ※2023年4月下旬にオープンファクトリー完成予定。詳細は要お問い合わせ。

たからやしゅうぞう

宝山酒造

地図 P29 A-2

- ☎ 新潟市西蒲区石瀬1380
- ☎ 0256-82-2003 🕒 9時～11時
- 30分、13時～16時30分(要予約)
- 🗓 不定休 ☎ 10台
- ❶ 見学無料
- 📱 @takarayama_sake

ままいわしゅうぞう

笹祝酒造

地図 P29 B-2

- ☎ 新潟市西蒲区松野尾3249
- ☎ 0256-72-3982
- 🕒 9時～12時、13時～17時(要予約)
- 🗓 不定休 ☎ 30台
- ❶ 1人550円(オリジナルお猪口付き)
- 📱 @bamboo_celebration

ラグーンブリュワリー

LAGOON BREWERY

Shop & Cafe 地図 P28 F-3

- ☎ 新潟市北区前新田乙576-1
- ☎ 025-250-0069 🕒 10時～17時
- 🗓 月曜(祝日の場合は翌日)
- ☎ 100台 ❶ 見学無料
- 📱 @lagoon_brewery



村山 和恵さん

秋田生まれ新潟育ち。さき酒師や日本酒学講師の資格を取得し、講習会やイベント、執筆に関わるほか、女性のための日本酒コミュニティ「いがた美醸」の主宰も。2013年よりいがた観光大使、2014年には女性としては新潟県初の「酒サムライ」に叙任。

新潟県は酒蔵の数が全国一の県です。かつ全県にわたって酒蔵が存在しているため、各地域の「地酒」があり、さまざまな味わいを楽しめることも大きな魅力です。新潟市も同様で、15の酒蔵はいずれも個性豊かで味の幅もありますが、総じてキレが良く食中に適しているのが共通するポイントだと考えています。

味わいや楽しみ方もさることながら、酒蔵見学に出かけて酒蔵の歴史や造り手の思いなど、日本酒を取り巻くストーリーに触れることも楽しみのひとつです。

飲食店で日本酒を堪能する際には、ぜひ地元食と一緒に味わうことがおすすめです。銘柄数が多いので、迷ったらお店の方に好みなどを伝えてセレクトしてもらえば、新しい発見があるはずです。複数人で利用する場合は、少しずつ何銘柄か分け合いながら飲み比べすれば、好みのお酒に出会うことも。また、酒屋さんで日本酒を選ぶときも、プロにアドバイスをもらいましょう。試飲できるお店もありますし、銘柄のラインナップにもそれぞれの個性がありますので、ぜひ酒屋めぐりを楽しんでください。

さき酒師が語る！ 新潟清酒の魅力

人気ショップが選ぶ！ おすすめの新潟土産

新潟の人気ショップが厳選した新潟土産をご紹介します。

ぼっぼ焼き、笹だんご、日本酒などの定番から、
地元で愛されている一品や個性派まで、
どれも気になるものばかり！



サラダホープ4種MIX

¥ 864円(4種×各2袋入り)

サクサク食感と塩味がクセになる、軽い口当たりの
あられ。うま塩・えだ豆・海老しお・カレーの4種入り。
新潟県限定販売。

まろやかな塩味で
止まらないおいしさ！

モチモチとふわふわ
新潟名物の蒸気パン



ぼっぼ焼き

¥ 550円(6本入り)

黒砂糖と小麦粉を混ぜて細長く
焼き上げた、新潟屋台の定
番菓子。お土産用に真空パッ
クで販売している。

新潟のご当地アイスが
絶品カステラに！



もも太郎カステラ

¥ 896円(10切れカット済み)

新潟県のご当地アイス「もも太郎アイ
ス」の味をカステラに仕上げた一品。独
特の香りとフワフワの食感を楽しめる。

一度は食べておきたい
新潟のソウルフード



バスセンターのカレー

¥ 590円(1.5人前)

万代シティバスセンターの名物
カレーをレトルトで再現。芸能
人にもファンがいて、メディアに
も多く取り上げられている。



ピリツとした辛味と
ザクザク感がクセに！

柿の種のオイル漬け にんにくラー油

¥ 864円(160g)

うま味たっぷりのラー油調味料
に、新潟の名産品「柿の種」を
漬けた、新感覚おつまみ。小
気味いい食感もポイント。

購入できるお店はこちら！

新潟ふるさと村 バザール館

全国に誇る酒・米・魚などの自慢の味覚や特
産品、伝統工芸品を一堂に取りそろえてい
る。その数は約10,000点！なかには新潟ふる
さと村オリジナル商品も。館内には、旬の食
材を使った郷土料理を提供する飲食店を併
設している。

〒 新潟市西区山田2307 ☎ 025-230-3000
🕒 9時30分～17時30分(夏期延長あり) 📍 なし
📞 あり 📧 @niigata_furusatomura





気軽に家庭で味わえる
タレかつ丼の特製タレ

バカタレ
④ 486円(200ml)

新潟名物「タレかつ丼」を家庭で気軽に作れる専用タレ。しょうゆとみりんの割合を多くし、濃厚に仕上げている。

手造りまめてん
④ 324円(6枚入り)

小麦粉と米粉を合わせた生地に、県産大豆を入れて作る豆菓子「まめてん」。パリパリの食感がクセになる一品。



大豆の香りが広がる
素朴で懐かしい味わい



よもぎの風味たっぷり
新潟の定番お土産

さかたや 笹だんご
④ 1,780円(10個入り箱)

あん入りのよもぎ餅を笹の葉でくるんだ、新潟の名産品。5個入り袋(850円)、2個入り袋(340円)もある。



あの味をおうちでも!
新潟ラーメンセット

新潟4大ラーメンBOX
④ 1,944円

「新潟あっさり醤油」「新潟濃厚味噌」「燕三条背脂」「長岡しょうが」のラーメンを詰め合わせたボックスセット。



カップ酒各種
④ 220円~

店内カップ酒コーナーには、新潟市内の酒蔵の銘柄をはじめ、多数のカップ酒が並ぶ。飲みきりサイズなもの◎。

飲み比べが楽しい! 新潟の日本酒がズラリ

※掲載している商品は、時間帯や状況により完売している場合があります。
※価格などは変更となる場合があります。あらかじめご了承ください。



ぽんしゅ館 新潟驛店

地図 P30

「食をもっと美味しく、お酒をもっと美味しく」をテーマに、食の楽しさと豊かさを伝える、新潟駅直結の新潟専門食品店。米菓・伝統調味料をはじめ、地元素材を使った食品や名産の干物、南魚沼産コシヒカリなど、厳選した新潟土産を取りそろえている。

① 新潟市中央区花園1-96-47 ☎ 025-240-7090
② 9時~21時 ③ CoCoLo新潟西館の営業日に準ずる
④ 提携あり ⑤ @ponshukan_niigata

購入できるお店はこちら!

愛してやまない 新潟のラーメン

全国のラーメン店をめぐり、この十数年で7000杯以上を食べてきたラーメン愛好家に新潟ラーメンの魅力を語ってもらいました!

取材・文 田中貴



サニーデイ・サービス 田中 貴さん

ロックバンド「サニーデイ・サービス」のベーシスト。CSフジ「ラーメンWalkerTV2」メインMCのほか、テレビ・ラジオ出演、ラーメン関連のコラム執筆も多数。過去には新潟のタウン誌でラーメンコラムの連載も。

日本一ラーメンを食べる新潟市民
まさに新潟は日本一の〇〇〇〇県!?

新潟のラーメンが日本一好きだ。30年近く全国をライプツァーで回り続け、各地のラーメンを食べまくっている僕が辿り着いた結論である。新潟へは50回以上訪れて、百数十軒でラーメンを食べているがそれでも飽きたらない。それはもちろん住んでる人も同じで、総務省が発表した「2021年の1世帯当たりの中華そばにかけた支出額」において新潟市が1万3734円で日本一となった事にも表れている。それまではラーメン王国と呼ばれている山形市が8年連続一位だった。その差は300円と僅差だが、ここには大きな違いがあると僕は見ている。山形市のラーメンは、基本的にオーソドックスな中華そばスタイルが主流である。あっさりとしンプルで毎週のように食べられる味いのものが多い。香川県民が主食といううどんを食べるのに似ているのかもしれない。それに対し、新潟のラーメンは五大ラーメンなる分類があるほどに多種多様。あっさり醤油から背脂ギトギト、生姜がガツンと効いたやつから、しょっぱい味噌やカレー味まで。はたまた東京で流行っている最先端の味をいち早く取り入れたラーメンなど、ありとあらゆる味のラーメンを数多く食べているということ。つまり、近所のラーメン屋に日常的に行くというより、気になるお店を食べ歩かマニア的な人が多いのではないだろうか。新潟のタウン誌のラーメン特集号は、

は日本一のラーメンオタク県、ラオタク県なのである。

全国的に有名な新潟五大ラーメン
新潟市内で食べるならコレ!

では、新潟五大ラーメンについて簡単に解説しよう。こういうものを選び定義するのは非常に難しく、「アレが入ってなくて何故コレが入ってるのか」など色々思うところはある。また、こう分類されるようになったのは20年ほど前で、その頃には発見されてなかったラーメンなどもあり、あらためて新潟の奥深さに圧倒させられたりする。そして、どれもが町おこし的に新たに作られたものではなく、数十年しっかりと地域に根付いた味であることも特筆すべき点。僕が特に好きなのは「新潟あっさり醤油ラーメン」と呼ばれるもの。五つの中では最も歴史があり、戦後すぐの屋台から始まったといわれている。しかし、さらにルーツを辿れば、戦前の中華料理店、蕎麦屋で出していたラーメンにも繋がるようだ。んー、果てしない。味はといえば、多くの人が「中華そば」と聞いてイメージするものに近いだろう。店ごとの出自によって違うが、豚骨や鶏ガラをベースに、ほんのり煮干しが香る美しく澄んだスープが主流。そう、僕が思う新潟市の中華そばの最大の特徴は、東京などに古くからあるものと違い、スープの色が薄いところ。醤油は強い旨みがある優れた調味料。それに頼らないスープということは、丁寧に、かつしっかり素材の味が炊き出されているということなのだ。

こりゃあ、じっくり味わいたいやつですよ。誰しもが好きなラーメンの原点の味だが、後継者がいないという問題を抱えている店も多い。僕が知る30年ほどの間にも、大好きだった多くの名店が暖簾(のれん)を下ろした。ラーメンは蕎麦やうどん、他の料理と違って時代と共に流行りの味があり進化し続けてきた。常にインパクトのある新しいラーメンが求められる。そう考えると、この味が生まれた戦前のお店や戦後の屋台も、当時の最先端の味を提供していたということ。モボ、モガと呼ばれた人たちが心躍らせた、支那そば、中華そばという未知の料理。流行り物が時を重ねてスタンダードと呼ばれるようになった歴史。なくてはならない味。それらをも感じながら味わいたいラーメンなのである。今もしっかりその味を受け継ぐ名店は幾つかある。機会があれば一杯でも多く味わいたい、素晴らしいラーメンだ。

新潟には五大ラーメン以外にも数多くの種類のラーメンが存在する。特に上越地方には、その地域ごとに数十年前から親しまれている独特なラーメン文化があり、僕はここ数年この辺りを重点的に食べ歩き研究している。札幌ラーメンから進化した、大量の玉ねぎの甘みがたまらない白味噌ラーメンや、ガツンと効いた煮干しをたっぷりなラードが蓋をする、東京の歴史ある大名店に偶然似ているのも興味深い醤油ラーメン、九州ラーメンにも匹敵する歴史を持つ白濁豚骨ラーメンなどなど。また、上越以外にも、その街の味という訳ではないが、一店舗だけのレベルで上げるとキリがないほどの個性的なラーメンがある。どのラーメンをどの店で食べるかは、かなり難しい選択だ。本を買って歴史を

じっくり研究し、系統立てて順に味わっていくのもよし、ネットで写真を見て直感で決めるもよし。僕自身、新潟には好きなラーメンが多すぎていつも迷っており、どれかをおすすめすることは出来ないのだ。申し訳ない! んでまた、新潟といえは魚は美味いし、米も美味い。ってことは、いやが上にも美味しい酒が進む進む。もうとにかく、腹を空かせて何度か何度も訪れるしかない。

2023年からは、ようやく本格的にライブツアーが再開される。数年間、新潟に行けなかったのは相当に寂しく、昨年誕生日、1日休みだった僕は自分へのご褒美として日帰り新潟まで一杯のラーメンを食べに一人車を走らせた。片道四時間。我ながらアホだと思っただが、そこまでさせるラーメンがある街、それが新潟なのだ。



極細麺×黄金スープ
新潟あつさり醤油

新潟市がルーツといわれる「新潟あつさり醤油ラーメン」。極細麺と透き通ったしょうゆベースのスープが相性抜群。

太麺で食べ応え満点
新潟濃厚味噌



その名の通り、濃厚な味わいの「新潟濃厚味噌ラーメン」。たっぷりの野菜とモチモチ食感の太麺も特徴。

チャーシューも美味
長岡生姜醤油



スープをすするとショウガの風味が広がる「長岡生姜醤油ラーメン」。食べ応えのあるチャーシューもおいしい。

特に好きなのは
「新潟あつさり醤油ラーメン」
今もその味を受け継ぐ名店がある



新潟市でおひとりさまを満喫！
『孤独のグルメ』
の楽しみ方。

漫画『孤独のグルメ』の原作者・久住昌之さんに
旅先での店選びのこだわりを聞いてみました。
新潟旅で出会った「おいしいもの」もお見逃しなく！



久住 昌之 さん

1958年7月15日 東京・三鷹生まれ。法政大学社会学部卒。美学校・絵文字工房で、赤瀬川原平に師事。1981年、泉晴紀と組んで「泉昌之」名でマンガ家としてデビュー。谷口ジローと組んで描いたマンガ『孤独のグルメ』は、2012年にTVドラマ化され、season10まで放映。劇中すべての音楽の制作、演奏、脚本監修、最後にレポーターとしても出演している。



ご主人のクセと店の雰囲気、何回か通うと分かる

取材・撮影協力／喜ぐち(新潟市中央区古町通)



地酒も魚もウマイ! うん、いいぞ

「すこくウマかったですね。こんなラーメンがあるのか!」と、衝撃を受けながら話します。

「サツとゆで、ポン酢をかけて食べるのがおもしろいね。私が好きなお酒は新潟のものが多いかな。普通はこんなにスラスラと銘柄の名前は出てこないよ」と、お気に入りの地酒を口に運びながら話します。

たの、音楽活動で訪れた10年ほど前。ただ、幼い頃に実家から段ボールいっぱい送られてきた「かきのもと(食用菊)」は、好んでよく食べていたそうです。「サツとゆで、ポン酢をかけて食べるのがおもしろいね。私が好きなお酒は新潟のものが多いかな。普通はこんなにスラスラと銘柄の名前は出てこないよ」と、お気に入りの地酒を口に運びながら話します。

たの、新潟市で出会った、ある一杯。ライブの打ち上げで最初に入ったお店の記憶が飛んでしまうほど、シヨッキングな体験だったようです。ラーメンでおなかを満たしたのに、ふらっともう一軒、古町で寄り道。『孤独のグルメ』を地で行く、久住さんらしい新潟旅。「ちよつと濃いめの昔の二枚目のオヤジが、落語家みたいで面白かったねえ。浅草(東京都台東区)でお店をやっていたからかな。泣ける、聞かせるような人情噺。その文化がやっぱり好きなんだらうね」。新潟での思い出のお酒や料理についてだけでなく、そこで出会ったご主人の人柄や個性についても、くっつくたの、いい笑顔で楽しそうに話してくれました。

「お店選びに、基準はありませんよ。勘ですね。見た目と雰囲気何が良さそうなどころの暖簾(のれん)をくぐるだけです」。安易にインターネットで検索せずに、街を歩きながらお店を選ぶだけに失敗談もあるそうです。「思ってたお店と違った場合もあるよね。でもね、それも漫画のネタになるからさ(笑)」。味はもちろん重要。でも、ご主人の人柄やお店の雰囲気の方が、久住さんにとっては大切なのでしょう。少しクセのあるご主人やおかみさんがいる。そして、おいしい地酒と料理があるのが、新潟。「やっぱり、新潟は、いいじゃないかあ」。まんまるの顔でニッコリと笑う久住さんの表情が、新潟旅の楽しさを物語っていました。

新潟、いいじゃないかあ。



身のやわらかさと甘みがたまらなかつたという「真イカの刺し身」。新潟の地酒と合わせて食したそうだが、「最高の新潟の打ち上げになった」と大絶賛。



「かまほどに鮭のうま味が口に広がる。ひと切れでごはんが進む!」と語るのは、新潟市江南区で出会った「鮭の味噌漬け」。新潟で食べた「かきのもと」も本人の思い出の味。



新潟で開催した自身のライブ終了後、ようやく居酒屋を見つけて食べられたという「おでん」。じっくり煮込まれた熱々の食材が、11月の寒さを和らげてくれたそう。

知ればもっと楽しい！

新潟市の気になるモノコト

地元で話題になっているニュースや
今知っておきたい新潟市の気になるモノコトを一挙に紹介します！

数多くのマンガ家を輩出！

新潟市は「マンガ・アニメのまち」

新潟市は数多くのマンガ家やアニメクリエイターを輩出してきた「マンガ・アニメのまち」。同人誌即売会などのアマチュア活動が活発で、専門職大学や専門学校、マンガコースを持つ高等学校が立地していることから、教育機関の動きも盛んに行われている。



マンガ・アニメのまちにいがた サポートキャラクター

マンガ・アニメで新潟市をPR
花野古町&笹田五郎

新潟市内で見かける「花野古町(はなのこまち)」と「笹田五郎(ささだんごろう)」は、マンガ・アニメで新潟市の魅力をわかりやすく伝えるキャラクター。



にいがたし 新潟市マンガ・アニメ 情報館

地図 P30

マンガ&アニメ文化を
さまざまな角度から体験！

新潟ゆかりのマンガ家の紹介、人気キャラクターと遊べるコーナーや声優体験コーナーなどがあり、幅広い世代が楽しめるミュージアム。

新潟市中央区八千代2-5-7 万代シティBP2・1F ☎ 025-240-4311 ☎ 11時～19時(土・日曜、祝日は10時～) ◎ 1月1日※臨時休館あり ① 入館料／一般200円・中学生100円・小学生50円(小・中学生は土・日曜、祝日無料) ※企画展は別途観覧料が必要



にいがたし いえ 新潟市マンガの家

地図 P30

マンガ作品世界を再現！
創作体験や読書もOK

新潟ゆかりのマンガ家のギャグマンガの世界を楽しめるほか、キャラクターの等身大フィギュアも展示。マンガ制作体験や約1万冊のマンガ本を読むこともできる。

新潟市中央区古町通6-971-7 ☎ 025-201-8923 ☎ 11時～19時
◎ 毎週水曜(祝日の場合は翌平日)、年末年始 ① 無料

新潟市が国内初！

「ラムサール条約湿地自治体認証」

2022年11月、「ラムサール条約の湿地自治体認証」に国内で初めて認証された新潟市。この認証は湿地の保全や再生に取り組む自治体に与えられるもの。ラムサール条約湿地の「佐潟」などでは、希少な植物や野鳥を見ることができる。



さがた 佐潟

地図 P29 B-2

市内で唯一の
ラムサール条約湿地

ハスやヒシといった水生生物が見られるラムサール条約湿地。毎年、4,000羽を超えるコハクチョウが飛来する場所としても有名。

新潟市西区赤塚5404-1 ☎ 025-264-3050 (問い合わせ先・佐潟水鳥・湿地センター)



とやのがた 鳥屋野潟

地図 P28 D-2

サッカースタジアムを背に
ハクチョウが羽ばたく

新潟市中央区、都市部に接している鳥屋野潟(とやのがた)。周辺の公園などにも多くの動植物が生息し、都市の中にあるビオトープとなっている。

新潟市中央区鳥屋野・清五郎 ほか



ふくしまがた 福島潟

地図 P28 F-3

4月上旬には潟一面に
菜の花畑が広がる

福島潟は、県都新潟市の東方に位置する湖沼。オオヒシクイやオニバスをはじめとした220種以上の野鳥、450種以上の植物が生息する自然豊かな潟。

新潟市北区前新田乙493 ☎ 025-387-1491 (問い合わせ先・水の駅「ビュー福島潟」)



にいがた
新潟シティマラソン

みなとまち新潟を駆け抜ける
市民参加型のマラソン大会

新潟市で開催され、12,000人が参加する国内有数のマラソン大会。新潟の魅力を感じながら参加できるマラソン大会で初心者の参加もOK。

☎025-226-2598(問い合わせ先・新潟シティマラソン実行委員会事務局)
@runfes_niigata



ニイガタのり
NIIGATA光のページェント

けやき通りが光のトンネルに
新潟市の冬の風物詩

美しいイルミネーションに彩られたあたたかい光は、新潟市の風物詩となっている。毎年12月上旬から1月下旬まで開催。

☎025-282-7108(問い合わせ先・NIIGATA光のページェント実行委員会)
@niigata_hikarino_pageant



よやくのいら
予約のいらないまち歩き

予約不要で楽しめる！
古町・西大畑をめぐるまち歩き

古町花街や西大畑のお屋敷町を散策しながら、地元ガイドがご案内。土・日曜、祝日限定で開催している予約不要のまち歩き。

☎090-1807-3013(問い合わせ先・新潟シティガイド事務局) ①土・日曜、祝日10時～、13時30分～(定員各5名) ②年末年始 ③1名500円(所要約2時間) ※集合場所は西堀ローサ「出逢いの広場」



にいがた 冬の食の陣・当日座
にいがた 冬 食の陣・当日座

新潟の豊富な食材を全国に広める
食の一大イベント

毎年2月上旬に開催される、新潟の冬の一大グルメイベント。新潟の寿司、名物、地酒のほか、県外のご当地グルメも味わうことができる。

☎025-286-9112(問い合わせ先・にいがた食の陣実行委員会)



あがのがわ
阿賀野川ござれや花火

毎年8月25日に開催！
間近で楽しめる花火大会

阿賀野川に打ち上がる二尺玉や豪華なスターマイン、水中花火などを間近で体験できる。「ござれや」は地元の言葉で「おいでください」の意。

☎025-259-5811(問い合わせ先・阿賀野川ござれや花火実行委員会事務局)



ほたる

自然の中を舞うほたるを
新潟市内で鑑賞しよう

6月中旬から7月上旬にかけて、じゅんさい池公園(新潟市東区)、岩室温泉地区(新潟市西蒲区)、福井地区(新潟市西蒲区)などで鑑賞できる。

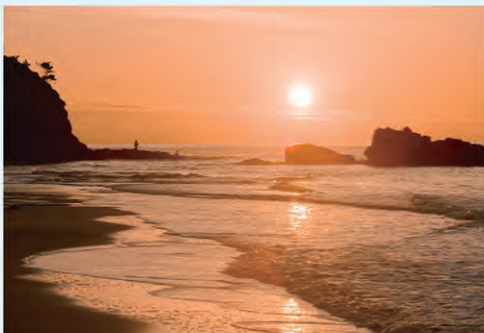


にいがた
新潟まつり

大民謡流し・花火大会・市民みこし
新潟市の中心で開催される夏祭り！

住吉祭、商工祭、川開き、開港記念祭の歴史ある祭りがひとつになり、昭和30年(1955年)から続く祭り。例年8月上旬の金曜から日曜にかけて開催。

☎新潟市中央区古町通、万代ほか
☎新潟まつり実行委員会 025-290-4411(新潟商工会議所内)、025-226-2608(新潟市観光政策課内)
@niigata_matsuri



かいすいよく 夕うり
海水浴&夕日スポット

地図 P28・P29

やっぱり、夏の海水浴はハズせない！
夕日美しい海辺で過ごす贅沢時間も

新潟市内にはマリッジジャーを楽しめるビーチが数多く点在している。海水浴はもちろん、日本海に沈む夕日を眺めるために、ドライブに出かけても！

☎ 島見浜、山の下船江町浜、日和山浜、関屋浜、青山海岸、内野浜、越前浜、角田浜、間瀬下山、田ノ浦

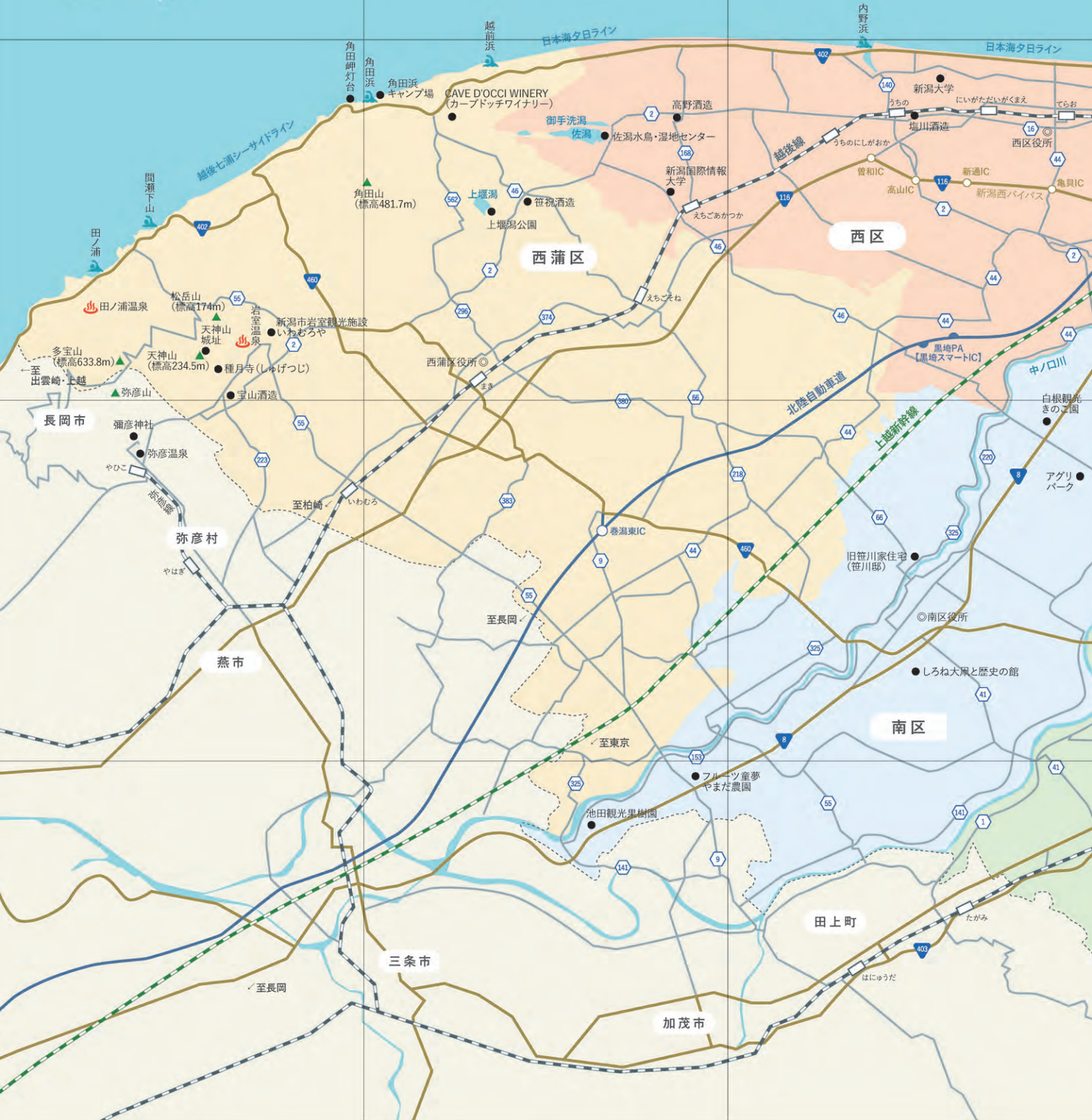
新潟市広域マップ

新潟市の中心市街地のマップは
P30「新潟市の交通ガイド」を参照





日本海



新潟市の交通ガイド

新潟市観光循環バス

料金	1回乗車 大人210円、子ども110円
	1日乗車券 大人500円、子ども250円



※運行ダイヤは季節・土日祝日などで変更になりますので、ご利用前にご確認ください。
 ※1日乗車券は、新潟駅万代口バス案内所のほか、バス車内などでも購入できます。
 ※1日乗車券の提示により、入館料の割引などの特典を受けることができます(右地図の●が対象施設)。他にも特典を受けられる店舗・施設があります。詳細は、新潟市観光循環バスのパンフレットまたはホームページをご確認ください。

バス停	周辺の観光スポット
1 新潟駅前	敦井美術館、ぼんしゅ館
2 万代シティ	萬代橋、万代シティ、新潟市マンガ・アニメ情報館
3 本町	本町市場、人情横丁
4 東堀通六番町	新潟市マンガの家
5 白山公園前	白山公園、白山神社、燕喜館、りゅーとびあ
6 新津記念館前	新津記念館
7 護国神社入口	護国神社
8 水族館前	新潟市水族館マリニア日本海
9 西大畑坂上	砂丘館、安吾風の館、NSG美術館
10 北方文化博物館	北方文化博物館新潟分館、旧齋藤家別邸、新潟市美術館
11 古町花街入口	鍋茶屋通
12 旧小澤家住宅入口	新潟市文化財 旧小澤家住宅
13 歴史博物館前	新潟市歴史博物館みなとびあ、信濃川ウォーターシャトル、湊稻荷神社
14 ビアBandai	みなとのマルシェ ビアBandai
15 新潟日報	新潟日報メディアシップ、にいがた文化の記憶館、新潟市会津八一記念館
16 新潟駅前	敦井美術館、ぼんしゅ館

新潟駅を発着として、市内中心部にあるみどころを巡る路線バス。

お問い合わせ ●新潟交通バスセンター案内所 TEL.025-246-6333
 ●新潟市観光推進課 TEL.025-226-2612



信濃川ウォーターシャトル

日本最長の信濃川と新潟港内をクルージングする水上バス。新潟市歴史博物館「みなとびあ」～道の駅「新潟ふるさと村」までのシャトル便と25分周遊便が運航されています。

※繁忙期は増便運行 ※周遊便は朱鷺メッセ発着

お問い合わせ

●信濃川ウォーターシャトル株式会社
 TEL.025-227-5200
<https://www.watershuttle.co.jp>



シャトル便		周遊便	
平日	予約便を主に運航	平日	予約便のみ
土休日及び繁忙期	みなとびあ～新潟ふるさと村、3～7往復	土休日及び繁忙期	16:00発便から17:00発便まで30分毎(貸切等で運休あり)
料金	片道大人500円～1,200円、小人半額	料金	25分周遊便・大人1,400円、45分周遊便・大人1,800円



にいがた観光タクシー

認定観光ドライバーがご案内する、JR新潟駅発着、毎日運行、新潟市の定番コースを巡ります。

※新潟駅での集合場所は予約時に案内します。出発地は市内ホテル、空港も可。希望出発地を電話で相談ください。

事前予約制 出発時間の60分前までにお電話でお申し込みください。

お問い合わせ

●万代タクシー TEL.025-247-5211
 ●都タクシー TEL.025-283-1139
 ●第一タクシー TEL.025-284-0123
 ●新潟第一交通 TEL.025-377-2506

にいがたレンタサイクル

いずれのステーションからでも貸出・返却ができるレンタサイクル。

基本料金	6時間500円(以降1時間ごとに100円)
利用時間	9:30～19:00(ステーションにより異なる)

お問い合わせ

●一般社団法人にいがたレンタサイクル TEL.025-311-1209

にいがた2kmシェアサイクル

新潟駅・万代・古町エリアを中心に、ポートと呼ばれる駐輪拠点を自由に行き来できる電動アシスト付き自転車サービス。

利用方法 App StoreまたはGoogle Playにて、バイクシェアサービスアプリをダウンロードし、会員登録後に利用してください。※本サービスのご利用には、SMSの受信ができるスマートフォンが必要になります。

料金 1回利用/165円(30分)、1日最大2,200円

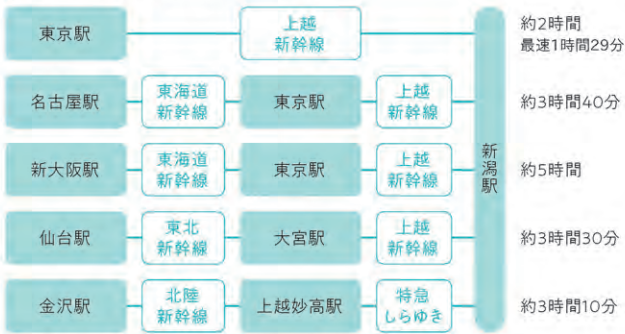
お問い合わせ

●にいがたシェアサイクル事務局 TEL.025-311-1209

新潟市へのアクセス

※記載の時間は目安です

電車でのアクセス



●JR東日本お問い合わせセンター TEL.050-2016-1600

車でアクセス



●(財)日本道路交通情報センター/新潟センター TEL.050-3369-6615

空路でのアクセス

空港	航空会社	時間
札幌(新千歳)	ANA/JAL	約1時間10分
成田	ANA ※1	約1時間5分
名古屋(中部国際・小牧)	ANA(中部国際)※1、FDA・JAL(小牧)	約55分
大阪(伊丹・関西国際)	ANA/JAL/IBX-ANA(伊丹)、APJ(関西国際)	約1時間
神戸	FDA・JAL ※2	約1時間20分
福岡	IBX・ANA/FDA・JAL	約1時間40分
沖縄(那覇)	ANA ※3	約2時間25分

※1 2023年4月1日現在、運休しております。 ※2 定期運航はしておりませんので、運航期間にご注意ください。
※3 10月1日～5月31日の季節運航となります。

空港へのお問い合わせ

●新潟空港ビルディング(株) インフォメーションカウンター:TEL.025-275-2633

交通機関のご案内(飛行機)

- 全日空(ANA) TEL.0570-029-222
- IBEXエアラインズ(IBX) TEL.0570-057-489
- 日本航空(JAL) TEL.0570-025-071
- Peach Aviation(APJ) TEL.0570-001-292
- フジドリームエアラインズ(FDA) TEL.0570-55-0489

空港リムジンバス(新潟空港発-新潟駅南口直行)

所要時間	約25分(2~3便/1時間)	●新潟交通:TEL.025-246-6333
料金	大人片道420円(こども210円)	※新潟駅万代口発着(各停)の路線バスもあります。

航路でのアクセス

出発地	種類/時間
小樽	カーフェリー 約16時間30分
苫小牧	カーフェリー 約16時間30分
秋田	カーフェリー 約6時間55分
敦賀	カーフェリー 約12時間
佐渡	高速船ジェットfoil 約1時間 カーフェリー 約2時間30分

交通機関のご案内(船)

- 佐渡汽船 TEL.025-245-1234
- 新日本海フェリー TEL.025-273-2171

高速バスでのアクセス

出発地	時間	出発地	時間
池袋	約5時間20分	郡山	約2時間50分
新宿	約6時間	会津若松	約2時間
大阪・京都	約9時間30分	山形	約3時間45分
金沢	約4時間45分	名古屋	約7時間
富山	約3時間50分	長野	約3時間30分
仙台	約4時間20分		

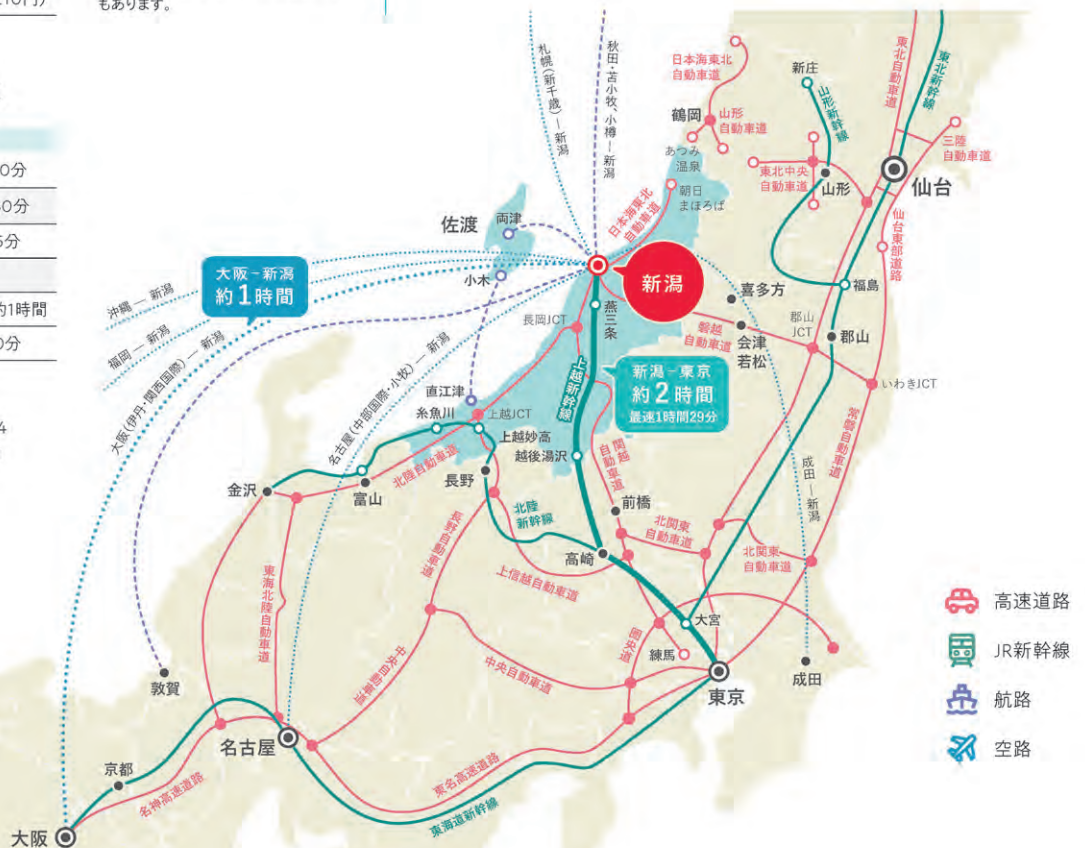
交通機関のご案内(上記高速バス)

●新潟交通高速バス予約センター TEL.025-241-9000(年中無休 9:00~18:30)

交通機関のご案内(その他高速バス)

- ウィラーエクスプレス予約センター TEL.0570-200-770 [東京・大阪・京都方面]
- アミー号予約受付センター TEL.050-3533-6500 [東京・名古屋方面]
- 泉観光バス予約専用ダイヤル TEL.025-279-5555 [東京方面]

※詳しくはお問合ください。



※一部、高速道路の表示を省略しています。

Hello!
NIIGATA



新潟市公式観光情報サイト
旅のしおり
<https://www.nvcb.or.jp/>



新潟駅万代口観光案内センター
TEL:025-241-7914
(公財)新潟観光コンベンション協会
TEL:025-223-8181 (平日のみ)

新潟市 観光・国際交流部 観光政策課

〒951-8554 新潟市中央区古町通7番町1010番地 古町ルフル5階 TEL:025-226-2608
※開庁時間は月曜日から金曜日の8時30分から17時30分(祝・休日、12月29日から1月3日除く)
パンフレット掲載のデータは2023年4月1日現在のものです。料金や日程、休館日等は変更になる場合がありますので、お出かけ前にご確認ください。

表紙写真:角田岬灯台(新潟市西蒲区角田浜)