

じよんのびにいがた

“じよんのび”とは、新潟の方言で“ゆったり”という意味です

2016

夏

NEWS



魚沼産コシヒカリの あま酒

まるいち(小千谷市)



日本有数の米どころ・魚沼の地で、昼は自家製へぎそばの店を営む「農家民宿まるいち」が製造・販売する「魚沼産コシヒカリのあま酒」。酒かすや砂糖は一切使わず、米こうじと米だけで作られた健康飲料です。

原料の米こうじも米も、店主の羽鳥清さん自らが栽培した魚沼産特別栽培米コシヒカリ。「安心安全な食べ物を伝えたい」と、マクロビオティックを学んだ羽鳥さんが試行錯誤を重ねて作り上げました。

魚沼産コシヒカリの自然な甘さと濃厚ながらスッキリとした後味が特長。老若男女、幅広く好まれる滋味深い味わいです。



3日間かけて作った米こうじ。蒸した米と水を合わせ、こうじの状態や温度変化などに細心の注意を払いながら一晩かけて糖化させて甘酒にします



「お好みでショウガやレモン汁などを加えていただいてもおいしいですよ」と羽鳥さん

まるいち

新潟県小千谷市真人町794-1
TEL.0258-86-3037 FAX.0258-86-2062
<http://www.maruiti.jp>



魚沼産コシヒカリ100%で作った
ぜいたくなうま味の甘酒。

じよんのびにいがたで店頭販売決定! 6月11日(土)~12日(日) 11:00~18:00
魚沼産コシヒカリのあま酒のほか、へぎそば(乾麺)、どぶろくも販売予定です。

魚沼産コシヒカリのあま酒

1パック250g 480円⇒**336円** キャンペーン期間中 30%OFF!!
1本160g 266円⇒**186円**

添加物・保存料無添加の米こうじ甘酒。パック入りはやや濃厚に仕上げています。ボトルタイプはその場ですぐに飲める手軽さで人気です

にいがたの逸品!

豊かな風味とつるりとした喉越し 妻有そば

玉垣製麺所(十日町市)



四角いお盆のような「へぎ」に盛り付けたことから「へぎそば」といわれ、現在では新潟名物として広く知られています

玉垣製麺所の「妻有そば」は、つなぎにふのり(海藻)を使っています。新潟県内でも雪深い十日町市などでは、ふのりを使ったそばを食べる習慣があり、ふのりつなぎは新潟名物「へぎそば」の特徴の一つです。「妻有そば」は、そばの甘皮までひく“田舎そば”。ひき立てのそば粉を使うことで香り高く豊かな風味があり、ふのりが生み出す滑り込むような喉越しが特長です。乾麺でありながら生めんにも負けない、本場のへぎそばの味わいが堪能できます。

キャンペーン期間中
30%OFF!!

妻有そば

200g 280円⇒**196円**

自社で低温貯蔵・製粉したそば粉を使用。ひき立ての田舎そばの香ばしい風味と、ふのりによる滑らかな喉越しが自慢です



玉垣製麺所

新潟県十日町市子688-2
TEL.025-752-2563
<http://www.tsumarisoba.co.jp/>

じよんのびにいがたで店頭販売決定! 6月25日(土)~26日(日) 11:30~19:30 妻有そばのほか、妻有ざるうどん、妻有太打ちうどんなども販売予定です。

その他 店頭販売情報

- 6月11日(土)~12日(日)・・・中川酒造(長岡市) 試飲販売あり!
- 6月17日(金)~19日(日)・・・よしかわ杜氏の郷(上越市) 試飲販売あり!



人生で一度は見るべき!! 大迫力と感動の花火大会 新潟三大花火

「海の柏崎」、「川の長岡」、「山の片貝」といわれる新潟三大花火は、県外からも多くの見物客が訪れる夏の大イベント。今年の夏は新潟の花火に酔いしれてみませんか？

長岡まつり大花火大会
(復興祈願花火フェニックス)



夜空を彩る
2万発の大輪の花

長岡まつり大花火大会

【日時】平成28年8月2日(火)・3日(水)
【会場】長岡市信濃川河川敷

日本三大花火にも数えられる長岡まつり大花火大会。日本一の大河・信濃川河畔を会場に、2日間で約2万発の花火が打ち上がります。川面に光を反射させて輝く花火は、見応え抜群。約2kmにわたって大輪の花火が広がる「復興祈願花火フェニックス」をはじめ、天地人花火や正三尺玉3連発、ナイアガラなど大迫力の花火が目白押し。音楽と一体になって構成される花火の数々に感動せずにはいられません。

【最寄駅】上越新幹線 長岡駅
【関西からの主なアクセス】
新大阪=(東海道新幹線・約2時間30分)⇒東京
=(上越新幹線・約1時間40分)⇒長岡

打上数
20,000
発



直径800m! 世界一の正四尺玉

片貝まつり浅原神社 秋季例大祭奉納大煙火

【日時】平成28年9月9日(金)・10日(土)
【会場】小千谷市片貝町浅原神社周辺

“三尺玉発祥の地”である小千谷市片貝。打ち上げ場所が山に囲まれていることから音が反射しやすく、豪快な破裂音が楽しめます。一番の見どころは、ギネスブックに紹介された世界最大の四尺玉花火。単発の直径が800mもある花火が夜空いっぱいに広がり、轟音が響き渡ります。

【最寄駅】JR上越線 小千谷駅
【関西からの主なアクセス】新大阪=(東海道新幹線・約2時間30分)⇒東京=(上越新幹線・約1時間40分)
⇒長岡=(上越線・約20分)⇒小千谷

打上数
15,000
発

日本最大級の海上打ち上げ花火大会

ぎおん柏崎まつり 海の大花火大会

【日時】平成28年7月26日(火)
【会場】柏崎市中央海岸・みなとまち海浜公園 一帯

目の前に広がる日本海を舞台に行われる海上花火大会。海上に響き渡る豪快な音と、海面に映し出される光が花火の魅力を引き立てます。海面に向かって打つ「海中空スターメイン」をはじめ、600mにわたるワイドスターメイン、圧巻の尺玉100発一斉打ち上げは、海の花火大会ならではのスケール。怒涛の尺玉300連発や三尺玉2発同時打ちなど、日本海と広い砂浜を使って行われる豪華絢爛な花火大会は、ひと味もふた味も違います。



【最寄駅】JR信越線 柏崎駅
【関西からの主なアクセス】
新大阪=(東海道・山陽本線・約2時間40分)⇒金沢=(北陸新幹線・約1時間)⇒上越妙高=(信越本線・約45分)⇒柏崎

打上数
15,000
発



いいがたの
miyage
お土産
長岡

【酒】

**吉乃川の
極上吉乃川 吟醸**
720ml 1,296円

1548(天文17)年創業、新潟県最古の歴史を誇る蔵元。雪国の気候風土の中、米と水にこだわる酒造りを受け継いでいます。その伝統と技を注いだのが「極上吉乃川」シリーズです。「吟醸」は、爽やかな香りと透明感のある口当たりが特徴。妥協を許さない蔵人たちが生んだ傑作の酒です。

吉乃川株式会社
新潟県長岡市撰田屋4-8-12
TEL.0258-35-3000
ホームページ <http://yosinogawa.co.jp/>
アクセス
●JR長岡駅より車で12分
●JR宮内駅より徒歩8分

酒造見学
OK ※要申込

いいがたの
miyage
お土産
柏崎

【食】

**菓子道楽 新野屋の
あじろ やき
網代焼**
135g 324円

1903(明治36)年、日本で初めて機械製造されたといわれる米菓がこの網代焼。素朴で愛らしい魚の形は、今も創業当時と同じ製法で作られています。幅広い世代に愛されるその魅力は、軽い食感と米のうま味、そしてエビ粉の豊かな風味。一口食べたらきつとクセになるはず。ぜひご賞味を。

菓子道楽 新野屋
柏崎市駅前1-5-14
TEL.0257-22-2337
ホームページ <http://aranoya.co.jp/>
アクセス
●JR柏崎駅より徒歩3分

掲載のお土産は「じよんのびにいがた」でもお買い求めいただけます。
小千谷のお土産は表紙をご覧ください。

トピックス

**2016年4月29日デビュー。
世界最速の芸術鑑賞「現美新幹線」**

写真家で映画監督の蜷川実花さんの写真が大胆に描かれた「現美新幹線」がこの春登場しました。車両ごとに異なるアーティストがプロデュースするなど、丸ごとアートな新幹線。移動しながら現代アートを鑑賞するというユニークな演出をぜひ体験してみてください。「romi-unie」のいがらしろみ氏監修の素材にこだわったスイーツもおすすめ。

◆運行日や料金など、詳しくは専用ホームページをご覧ください。
<http://www.jreast.co.jp/genbi/>

じよんのびにいがた

暑い夏をおいしく楽しむ

対象商品が
30%OFF!!
6月11日土～7月10日日まで

夏のキャンペーンセール開催



新潟の銘酒で
作った大人のゼリー

八海山ゼリー(バラ)
通常価格 185円 ▶ **129円**



フルーツのように
甘くておいしい!

雪の下にんじんジュース
200 ml
通常価格278円 ▶ **195円**



磯の風味と喉越し!
佐渡島の伝統食

巻いごねり 2本入り
通常価格 278円 ▶ **195円**



※角いごねりもあります。



サイコロところてん
(黒みつ付)
130g
通常価格138円 ▶ **97円**

佐渡産天草使用!
プリプリの
純和風デザート



生乳90%使用の
牛乳寒天!

ミルクヨーカン
100g 通常価格134円 ▶ **94円**
500g 通常価格420円 ▶ **294円**



完熟トマト使用!
フルーティな羊羹

トマトようかん
1個入り
通常価格140円 ▶ **98円**



名物!
ジャンボ油揚げ

栃尾の油揚げ
1枚入
通常価格292円 ▶ **204円**



しっかり味が染み込んでます。
夏は冷やして!

シコシコ食感の
こんやくのうま煮
(ピリ辛味・するめ味)
各500g 通常価格370円 ▶ **259円**



ツルシの喉越し!

へぎそばのどごし
270g
通常価格330円 ▶ **231円**



米屋が作った
こうじ甘酒

糍あまざけ 一夜雪
150g 通常価格298円 ▶ **209円**
650g 通常価格864円 ▶ **605円**



国産大豆使用!
滑らかな食感
越後豆腐(絹)
400g 通常価格184円 ▶ **129円**



うす味で仕上げた伝統食
おつまみにも!
ひたし豆
190g(固形130g)
通常価格268円 ▶ **188円**

パリッとした歯応えと
昆布のうま味の甘酢漬け

こんぶ大根 2個入
通常価格389円 ▶ **272円**



アツアツご飯の上に!
酒の肴にもぴったり!

ほたるいか塩辛 150g
通常価格600円 ▶ **420円**



佐渡産の新鮮な
イカを使用!

生漬
いかの塩辛 230g
通常価格756円 ▶ **529円**



まだまだあります!
セール対象商品

- 豆乳たっぷりおぼろ豆腐 194円 → **136円**
- 塩大福(2個入り) 281円 → **197円**
- なすの一夜漬(3個入り) 389円 → **272円**
- 雪室貯蔵の酒ゼリー(3個入) 1,195円 → **836円**
- トマトジュース(200ml) 258円 → **181円**
- 新潟こしひかりの生こうじ(400g) 580円 → **406円**
- 飛魚漬だしつゆ金印(415g) 756円 → **529円**
- どぶろく雪輝 550円 → **385円**

他にも対象商品多数!

※本誌に掲載の価格は、全てじよんのびにいがたでの販売価格(税込)です。



他にも新潟の名産品が勢ぞろい!
新潟県アンテナショップ じよんのびにいがた
〒530-0018 大阪市北区小松原町梅田地下街4-3
ホワイトテュメだ イーストモール内
TEL 06-6232-8356 FAX 06-6232-8357
■営業時間 定休日 ホワイトテュメだ定休日に準じます
10:00~21:00 ホームページ <http://jn-shokurakuen.com/>
じよんのびにいがた 検索



発行: 新潟県大阪事務所
〒530-0001 大阪市北区梅田 1-3-1-800 大阪駅前第1ビル8階 TEL 06-6348-9405