

# じよんのび にいがた NEWS 2015 冬

“じよんのび”とは、新潟の方言で“ゆったり”という意味です

**新潟の名産品が30%OFF!**

「ふるさと割」は、国の地域活性化・地域住民生活等緊急支援のための交付金を使用しています。



- ①頭とはらわた、うろこを取ったメギスを骨ごと練り、天日塩で味付け。ほとんど加水しないため、魚のうま味が凝縮されています
- ②手作業でみじん切りのタマネギ、ニンジン、ゴボウを加えることで、食感に変化をプラス
- ③20分ほど高温で蒸して真空パック。冷凍保存もできます
- ④「真夏以外はほとんど水揚げされますが、この時期のメギスは特においしいですよ」と松本利恵さん



「糸魚川産メギスのうま味たっぷり。焼けば、揚げればさらに美味の郷土の味。」



## めぎすつみれ だんご

一印かまぼこ屋

糸魚川市



地元ではなじみ深い、  
家庭の味を商品化。  
メギスを骨ごと使った  
滋味深い味わい。

新潟県で最も西に位置し、北陸新幹線の開業で関西からぐっと近くなった糸魚川市。市内の能生漁港で水揚げされるメギス(正式名:ニギス)は、地元でよく食べられている魚のひとつで、淡白ながら脂の乗った白身魚です。

地元の老舗である一印かまぼこ屋が開発したのが、このメギスを使った「めぎすつみれだんご」。地元産の新鮮なメギスを使い、ほぼ全ての工程が手作業で丁寧に作られています。「子どもの頃から慣れ親しんだメギスを、手軽に召し上がっていただくよう開発しました」と7代目の松本利恵さん。そのままでもおいしくいただけますが、焼いたり、揚げたり、汁物の具にすれば、さらに豊かな風味が広がります。

最近では、お客さんから「揚げておでんの具にしたらおいしかった」など調理のヒントが寄せられるように。魚醤をさっとかけてお茶漬けにするなど、さまざまな料理で楽しめます。

### めぎすつみれだんご

(6個入り)

通常価格 430円 ▶301円

糸魚川産のメギスを石臼で骨ごとすりつぶした滋味あふれる一品。鈍色はメギスだけを使っている証です。煮てよし、焼いてよし、揚げてよしと幅広い食べ方ができます。



一印かまぼこ屋

新潟県糸魚川市寺町2-7-8

TEL.025-552-0411



おうもん

# 王紋「夢」純米酒

## 「米・水・人」にこだわって磨く酒 城下町の長い歴史が香り立つ

寛政年間(1790年)創業の長い歴史を有する市島酒造。現在は七代目が蔵の伝統と技術を受け継ぎながら、現代人の嗜好に合った酒造りを行っています。

王紋「夢」純米酒は、関東信越国税局酒類鑑評会「純米の部」で平成24年第83回から平成27年第86回まで4年連続で優秀賞を受賞した実力派。新潟県産の五百万石を麴米に使用し、米のうま味を引き出したすっきりとシャープな味わいで、冷やからぬる爛までお好みで楽しめる懐の深さが魅力です。



城下町・新発田の地で200年以上酒造りを続ける市島酒造。老舗の風格が漂います

王紋「夢」純米酒  
720ml 1,188円

オススメの飲み方

- 冷や 常温 ぬる爛
- 熱燗 ロック その他

香り 穏やか ← ● → 華やか  
味 淡い ← ● → 濃い  
甘辛 甘い ← ● → 辛い



# 酒と肴

にいがた



## 鮭の酒びたし

30g 648円

気候風土と先人の知恵が生み出した逸品。塩のみで仕込んだ秋鮭を真冬の寒風にさらし、さらに約半年の日陰干しでうま味をじっくりと凝縮・熟成させています。そのままいただくか、名前の通り酒を少々振りかけて浸せばまろやかな味わいに。

### 酒 市島酒造

新潟県新発田市諏訪町3-1-17  
TEL 0254-22-2350  
<http://www.ichishima.jp/>

### 肴 永徳

新潟県村上市塩町4-5  
TEL 0254-52-6141  
<http://www.nagatoku.jp/>

# にいがたの味 いただきます!

## 生こうじ

片山商店

新潟市

### 新潟県産コシヒカリ使用 美しく力強い生麴

大ブームとなった塩麴をはじめ、日本酒、みそ、しょうゆなど、発酵食品の原料となる麴は、日本の食文化に欠かせない存在です。片山商店の「生こうじ」は、契約栽培された新潟県産コシヒカリだけを使用。五ツ星お米マイスターであるご主人が毎週、使う分だけを自家精米し、超音波で米に負担をかけずに洗米。そして、麴造りに最適な杉板の麴室で三日三晩かけて丁寧に育てます。こうしてできた真っ白な麴は、酵素の力がとても強く、上質な味わい。発酵食品を手作りする方におすすめです。

片山商店

〒950-0131 新潟県新潟市江南区袋津1-4-35  
TEL 025-381-2423(代)  
<http://www.katayama-shouten.com/>



稲わらを編みあげる手作りの「こも」は、麴造りに重要な温度・湿度調節に欠かせない存在です



生こうじ (400g 580円)

見た目にも上質な純白の生こうじ。麴そのものがおいしいので、みそや甘酒などが一層おいしく出来上がります。

## 生こうじ Recipe

### 麴でつくる 甘酒



材料 ※約10杯分

- 生こうじ …400g
- もち米 ……2合 (300g)
- 水 ……800cc

作り方

- ① もち米と水でおかゆを炊く  
(炊飯器のおかゆモードでもOK)。
- ② おかゆを65℃に冷ます。
- ③ よくほぐした生こうじを手早く混ぜる。
- ④ おかゆの温度が55～58℃を保つようにする。  
(おすすめは、炊飯器を使用するやり方。ふたを全開または半開き状態で、内釜の上にきれいな布きんをかぶせ、温度計で温度をチェックする)
- ⑤ 密封し、7～8時間保温する  
(炊飯器を使用する場合は、「保温」の状態。ふたは全開または半開きのまま)
- ⑥ 急冷して出来上がり。保存は冷蔵庫や冷凍庫へ。

甘酒に牛乳を加えた  
甘酒ミルクもとても  
おいしいですよ。

レシピ提供

株式会社片山商店  
代表取締役 片山喜弘さん

じよんのびにいがたでは片山商店の「生こうじ」や「一夜雪(ひとよゆき)」(甘酒)も販売中です。



# “WINTER WONDER RESORT”

豊富な積雪量を誇るウインター・リゾート新潟。  
雪の中の露天風呂や、冬の魚介など旅の楽しみも満載。  
この冬は、魅力ぎっしりの冬の新潟へ出かけませんか？

## 新潟へ!

佐渡島へのアクセス(新潟港から)  
ジェットフォイルで約1時間5分  
カーフェリーで2時間30分

飛行機で  
新潟市まで約1時間  
大阪国際空港(伊丹空港)～新潟空港  
1日10往復運行

電車で  
上越地域まで約3時間50分  
大阪駅～(金沢駅)～糸魚川・上越妙高  
新潟市まで 約4時間30分  
新大阪駅～(東京駅)～新潟駅



スキー・スノボ・雪遊び

妙高市

### 赤倉観光リゾート スキー場

オープン予定  
12月18日(金)

日本百名山・妙高山のすそ野に広がる雄大な自然に育まれた妙高エリア。赤倉観光リゾートは、昭和12年に日本で最初に指定を受けた国際スキー場の草分け。4Kmのロングクルージングが楽しめます。

〈アクセス〉  
○北陸新幹線「上越妙高駅」→えちごトキめき鉄道「妙高高原駅」からバスで約10分  
○上信越自動車道「妙高高原IC」から約10分  
<http://www.akr-ski.com/>



糸魚川市

### シャルマン火打 スキー場

オープン予定  
12月18日(金)

日本海を望む北斜面にあり、自然の地形を生かしたレイアウト。迫力の非圧雪エリアと起伏に富んだコースがそろう。

〈アクセス〉  
○北陸新幹線「糸魚川駅」からバスで約60分  
※土・日・祝日はスキー場までの無料シャトルバス運行  
○北陸自動車道「能生IC」から約30分  
<http://charmant-hiuchi.jp/>



湯沢町

### 苗場スキー場

オープン予定  
12月12日(土)

多彩なアクティビティが充実したエンターテインメントリゾートの代名詞。変化に富んだゲレンデは、ファミリーから上級者まで満足できます。

〈アクセス〉  
○上越新幹線「越後湯沢駅」からバスで約50分  
○関越自動車道「湯沢IC」から約35分  
<http://www.princehotels.co.jp/ski/naeba/>



**FISアルペンスキーワールドカップ苗場スキー場で開催!** 2016年2月13日(土)～14日(日)

国内では10年ぶりとなる「FISアルペンスキーワールドカップ」が2016年に苗場スキー場で開催されます(同会場では41年ぶり)。男子の大回転競技と回転競技が行われ、世界のトップレーサーたちが集結します。

イベント

### 新潟淡麗 にいがた酒の陣2016

新潟県内約90蔵元の自慢の酒と新潟の食が大集結する一大イベント。試飲チケットの購入で、500種類を超える新潟清酒を心ゆくまで楽しめます。

【開催日】3月12日(土)・13日(日)  
【会場】朱鷺メッセ  
【参加費】試飲チケット(1日券)  
前売券 2,000円  
当日券 2,500円

〈アクセス〉  
○新潟空港からタクシーで約20分  
○新潟駅からバスで約15分  
○北陸自動車道新潟西ICから車で約20分  
<http://sakenojin.jp/>



### 灯の回廊

上越市内でも特に積雪が多い東頸地区で行われる雪灯りイベント。沿道や各所に約10万本のろうそくが灯され、雪茶屋なども設置されます。

【開催日時】2016年2月27日(土) 17:00～21:00(予定)  
【主催会】上越市安塚区、大塚区、蒲川原区、牧区一円 【料金】無料

### 雪国ならではの特別な体験 「雪見風呂」

温泉地の数が全国で3番目に多い新潟県。リゾートホテルから純和風の旅館まで、多種多様な温泉宿の露天風呂で楽しめる「雪見風呂」は、雪国・新潟ならではのスペシャルな体験です。



グルメ

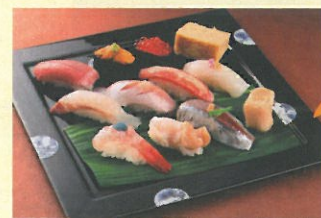
みなとまち・新潟の至高の味わい!

### 新潟県すし三昧「極み」

新潟のすし職人が、旬の地魚+ウニ・トロ・イクラで握った厳選特上にぎり。これを食べずして新潟を語れません。10貫(1.5人前) 3,000円(お椀付き・税別)。おいしい地酒も一緒にどうぞ!

全県

<http://www.sushi-kiwami.com/>



### 宿泊代が今なら半額!

新潟県ふるさと旅行券事業

### うまさぎっしり新潟の旅

キャンペーン期間  
2016年  
1/31(日)まで

日本旅行・近畿日本ツーリストの店頭窓口にて、「新潟県ふるさと旅行券事業」の適用商品を利用すると、宿泊料金の半額が宿泊施設にて返金されます。

※詳しくは旅行会社のパンフレットをご覧ください



新潟県観光の  
お問い合わせは

(公社)新潟県観光協会 大阪観光センター  
TEL 06-6348-9720(平日8:30～17:15)  
大阪市北区梅田1-3-1-800 大阪駅前第1ビル8階

新潟県公式観光情報サイト

にいがた観光ナビ

新潟県の観光に関する詳しい情報は

にいがた観光ナビ

検索

ふるさと



割

30%OFF

お得な「ふるさと名物商品」じよんのびにいがたで販売中!

この事業は国の活性化・地域住民生活等緊急支援のための交付金を使っています。「新潟県ふるさと名物商品事業」については、以下のアドレスをご確認ください。

URL <http://www.niigata-furusato.com>

もち米のうま味がぎゅつと詰まったお餅!

お正月のお餅は新潟の杵つき餅で!



黄金餅詰合せ(化粧箱入)

通常価格 3,164円 ▶2,215円



魚沼黄金もち(丸)

600g通常価格 1,080円 ▶756円



魚沼黄金もち(角)

600g通常価格 1,080円 ▶756円



しゃぶしゃぶ餅

170g通常価格 313円 ▶219円



黄金杵つき餅(丸もち)

300g通常価格 572円 ▶401円



黄金杵つき餅(黒豆)

240g通常価格 432円 ▶302円



黄金杵つき餅(よもぎ)

240g通常価格 432円 ▶302円



純国産 青きなこ

88g通常価格 227円 ▶159円

新潟県産「こがねもち」100%使用!



越後そば・つゆセット

結越後十日町小嶋屋そば200g×3、つゆ70ml×3

通常価格2,000円 ▶1,400円



魚沼産コシヒカリ

5kg

通常価格4,374円 ▶3,062円



にいがた和牛ロース ステーキ用

200g×2枚

通常価格10,800円 ▶7,560円

産地より直送いたします 1点につき972円の送料がかかります。(全国一律)



雪の下にんじんジュースセット

200ml×20本

通常価格5,560円 ▶3,892円



国産炊き込みご飯の素

(五目・きのこ・筍山菜)各100g

通常価格432円 ▶302円



栃尾の油揚げ

1枚入り

通常価格292円 ▶204円

※「じよんのびにいがたNEWS」に掲載の価格は全て消費税込みの価格です。

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

TEL 06-6232-8356 FAX 06-6232-8357

■営業時間 定休日 ホワイティうめ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

正月用食材も取りそろえてお待ちしております!



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



R280

VEGETABLE OIL INK

「じよんのびにいがたNEWS」は地球環境のために古紙パルプ配合率80%再生紙を使用し、植物インキで印刷しています。