

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

NEWS

2016

秋



かぐら南蛮味噌

朝日商事株式会社(長岡市)



長岡市の伝統野菜「神楽南蛮」を、越後みそと合わせた「かぐら南蛮味噌」。昔から地元で親しまれてきた家庭の味を、朝日商事では10年ほど前に商品化。今では同社の人気商品となっています。

作り方は至ってシンプル。刻んだ神楽南蛮などの材料を大鍋に入れ火にかけ、大きな木のヘラでひたすらかき混ぜて水分を飛ばします。生産量が増えた今でも、ほとんどの工程は手作業で行っています。

保存料・着色料は不使用。ふくよかな甘みの後に辛味が、そして大葉の爽やかな風味も漂う一品です。ご飯のお供はもちろん、生野菜に付けたり、揚げたてに挟んで焼いたりとさまざまに楽しめます。



地元産の神楽南蛮を種ごとミキサーにかけ、大葉、砂糖、みそと合わせ、練りながら加熱。水分を飛ばします



「辛さを抑え、お子さんからお年寄りまでお召し上がりいただけます」と永井哲雄工房長

朝日商事株式会社

新潟県長岡市朝日 584-3

TEL.0258-92-6737

<http://www.asahi-shouzi.co.jp/>

じよんのびにいがたで店頭販売決定！ 10月14日(金)～16日(日)

「かぐら南蛮味噌」をはじめ、「肴味噌シリーズ」の商品も販売予定です。

伝統野菜と越後みそで作った
ふるさとの味。



ごつごつとした形が神楽面に似ていることから名付けられた長岡の伝統野菜「神楽南蛮」

かぐら南蛮味噌

120g 通常価格 700円

セール対象品

地元の家庭で作られていた味を今に伝える「かぐら南蛮味噌」は、同社の「肴味噌シリーズ」の定番商品。他にも「かぐら南蛮麹漬」や「かぐら南蛮味噌 柚子」などがあります。



にいがたの
逸品！

秘伝のたれにじっくり漬け込んだ
越後の保存食

さけ やき づけ
鮭の焼漬

総合食品さいとう(村上市)

★
村上市



もち切りにした鮭を焼き、1日半から2日ほどたれに漬けます。焼きの香ばしさと、中まで染み込んだ秘伝のたれでご飯が進むこと間違いなし

鮭の切り身を色よく焼いてからたれに漬ける「鮭の焼漬」は、主に新潟県の県北地方で古くから食べられてきた郷土料理のひとつであり保存食。豊富な鮭料理が受け継がれている“鮭のまち”村上市の総合食品さいとうでは、手間のかかる焼漬を手軽に食べられるパックで提供しています。

脂の乗った鮭を香ばしく焼き上げ、熱々のうちにしょうゆベースのたれに漬け込みます。継ぎ足しながら使用されている秘伝のたれがおいしさの秘密です。



鮭の焼漬 4切入

通常価格 980円

セール対象品

袋を開けてそのまま食べられる手軽さ。軽く温めて酒の肴に、また、ほぐした鮭とたれを混ぜて温かいご飯と一緒に召し上がれ

総合食品さいとう

新潟県村上市飯野1-2-38

TEL.0254-53-0156

<http://www.saitofood.jp/>

じよんのびにいがたで店頭販売決定！ 10月29日(土)～31日(月) 「鮭の焼漬」の他にも、村上名産の「塩引鮭」や「鮭の昆布巻」なども販売予定です。

新潟で芸術文化の秋を堪能

山々の木々が色付き始め、関西よりも一足早く秋が訪れる新潟。今年の秋は、新潟で芸術や文化に触れる旅に出掛けませんか？ そこにはあなたの知らなかった新潟があるかもしれません。

“日本のミケランジェロ”
石川雲蝶の彫刻

江戸時代末期に活躍した木彫りの名工。ノミを握れば“彫りの鬼”と化し、一心不乱に作品と向き合った石川雲蝶は、その圧倒的なまでに美しい作品の数々から“日本のミケランジェロ”と称され、県内各地に多くの作品を残しています。

石川雲蝶 検索

鬼退治仁王像(西福寺開山堂)

天女(永林寺)

西福寺開山堂

「越後日光」とよばれる西福寺開山堂には、雲蝶が手掛けた彫刻・絵画・漆喰細工の数々が所狭しと配され、その作品の全てが新潟県文化財となっています。特に堂内の天井一面に広がる極彩色豊かな彫刻は、雲蝶終生の大作と言われ圧倒的な迫力。

新潟県魚沼市大浦174
TEL.025-792-3032
ホームページ <http://www.saifukuji-k.com/>

蛇身鳥物語

永林寺

500年の歴史がある永林寺には、製作に13年を費やした欄間の浮き彫りなど、雲蝶の作品が数多く残されています。

新潟県魚沼市根小屋1765
TEL.025-794-2266
ホームページ <http://eirinji.jp/>

西福寺開山堂・永林寺への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30分)⇒浦佐

にいがたのお土産 十日町

酒蔵見学はできません

株式会社 松乃井酒造場
新潟県十日町市上野50-1
TEL.025-768-2047
<http://www.matsunoi.net/>

ここで買えます
道の駅クロス10十日町、まつだい「農舞台」などで販売

松乃井酒造場の
松乃井 アートボトル
(吟醸)
300ml 1,080円

デザイナーとコラボレーションした、大地の芸術祭専用ボトル。市松模様を施したスクエア・ボトルで、伝統と斬新さを表現しています。新潟県の酒造好適米「越淡麗」と良質な湧き水を用い、フルーティーな香りと癖のない味わいが特徴の淡麗辛口です。贈り物にもおすすめです。(デザイナー：藤田 豪)

にいがたのお土産 新潟

雪国あられの
しっとりもち りゅうと
140g 434円

新潟県産の良質なもち米で作った焼きたてのおかきを、しょうゆだれに漬け込んだぬめおかき。おかきの中心部までたれがしみ込み、本醸造の旨口しょうゆとしっとりとした食感がくせになります。電子レンジで温めれば、焼きたての風味が楽しめます。手が汚れず衛生的な個包装。

雪国あられ株式会社
新潟県新潟市中央区上近江3-2-12
TEL.025-284-5311
<http://www.yukiguniarare.co.jp/>

ここで買えます
新潟空港売店、新潟駅構内お土産店・ぼんしゅ館などで販売

里山全体が美術館

鉢&田島征三 絵本と木の葉の美術館(田島征三)
「Rolling Cylinder, 2012」(カールステン・ヘラー)
「リバー・シテアー」(バスカル・マルティン・タイユー)

自然の中でアートと触れ合える 大地の芸術祭の里

3年に1度開催される現代アートの祭典「大地の芸術祭 越後妻有アートトリエンナーレ」の舞台である越後妻有地域(新潟県十日町市・中魚沼郡津南町)は「大地の芸術祭の里」と呼ばれ、芸術祭の開催年だけでなく、世界中のアーティストが手掛けた作品の数々を鑑賞することができます。

大地の芸術祭の里 検索

まつだい「農舞台」

里山とアートを最も体感できる施設。施設内の他にも、周辺に世界的なアーティストの作品が点在しています。里山の大地に映える色彩豊かな造形、現代アートの魅力を四季の風景と共に堪能できます。

新潟県十日町市松代3743-1
TEL.025-595-6180

大地の芸術祭の里への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20分)⇒越後湯沢＝(北越急行ほくほく線 快速・約30分)⇒十日町

まつだい「農舞台」と「花咲ける妻有」(草間彌生)

日本三大芸妓と称された 新潟古町芸妓

京都祇園、東京新橋と並び称された新潟古町芸妓。その歴史は古く、約200年前まで遡ります。当時、北前船の寄港地として栄えた港町新潟。訪れる人々を粋な芸でもてなしたのが古町芸妓でした。今もなお、そのおもてなしの心は受け継がれ、磨き抜かれた芸の数々が人々を魅了しています。

柳都振興(りゅうとしんこう) 検索

イベント 芸妓の舞を観賞できる新潟花街茶屋

国指定名勝かつての豪商のお屋敷で新潟古町芸妓の舞を観賞できます。お座敷遊びの紹介や、芸妓さんとの写真撮影もできます。

日程：10月15日(土)、29日(土)
11月5日(土)、26日(土)
12月3日(土)
※いずれも13時～受付、14時開会

会場：旧斎藤家別邸
(新潟県新潟市中央区西大畑町576)

料金：大人………3,000円
小中学生…2,700円

予約・申込：
(公財)新潟観光コンベンション協会
※各開催日の3日前までに要予約
TEL.025-223-8181
ホームページ <http://www.nvcb.or.jp/>

抹茶・和生菓子付き

関西からの主なアクセス：
伊丹空港＝(約1時間)⇒新潟空港＝(バス・約30分)⇒新潟駅

新潟のおもてなし文化を現代に

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

佐渡島
古町芸妓
新潟
長岡
永林寺
西福寺開山堂
十日町
浦佐
越後湯沢
高崎
上越新幹線
東京
上越妙高
糸魚川
長野
富山
金沢
北陸新幹線
サトウハチロー
サテンダ
京都
大阪
名古屋
東海道新幹線

うまさぎっしり新潟 秋の観光キャンペーン

期間 平成28年11月30日まで

うまさぎっしり新潟 秋の観光キャンペーン開催中！秋におすすめのお出かけスポットやグルメ情報が満載のガイドブックを手に、新潟の秋を満喫しよう！

ガイドブックは「じよんのびにいがた」で配布しています。

紅葉情報も満載！新潟の観光情報は にいがた観光ナビ 検索

じよんのびにいがた 秋のキャンペーンセール開催

新米の季節到来! ご飯がすすむ絶品新潟グルメ

■キャンペーン
期間

10月8日(土) ~ 10月31日(月)

対象商品が
最大 **30%OFF!!**
※商品毎に割引率が異なるため、
価格は店舗にてお確かめください。

新潟県は日本一の米どころ。
待ちに待った新米とともに、新潟ならではの
海の幸・山の幸をご賞味あれ。



この他にも多数の商品が通常価格から最大 **30%OFF!!** ※数量に限りがあるため、無くなり次第終了となる商品もあります

新米割引 キャンペーン

平成28年度産
魚沼産コシヒカリ

お得その1 10月上旬収穫予定の新米を
魚沼から産地直送 **送料無料!**

お得その2 商品価格 **10%割引!**

10月31日(月)まで ※詳しくは店頭へ

特別栽培米
魚沼産コシヒカリ

魚沼産特別栽培米コシヒカリ5kg
通常価格 4,720円 ▶ **4,248円**

魚沼産コシヒカリの
新米をお得に購入できる
チャンス!

越後魚沼郷の 越光

魚沼産コシヒカリ5kg
通常価格 4,110円 ▶ **3,699円**



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

ホワイティうめだ イーストモール内

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

■営業時間

10:00~21:00

定休日 ホワイティうめだ定休日に準じます

ホームページ <http://jn-shokurakuen.com/>

じよんのびにいがた 検索



※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。

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

地球環境にやさしい再生紙

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、植物油イン
キで印刷しています。