



やまがづけ 山家漬

山家漬本舗 今成漬物店
(南魚沼市)



各地から新米の便りが届く季節です。ごはんのお供といえば、何といても漬物。越後魚沼の地から極上の粕漬けをご紹介します。

豪雪地として知られる南魚沼市六日町。当地には滋味豊かな山菜や錦糸瓜、越瓜、巾着茄子などの伝統野菜があります。これらを100年余変わらない伝統の製法で漬けたのが「山家漬」です。

始めに野菜や山菜を塩漬けにする「生漬け」、数カ月後に取り出し、水を使わずに酒粕で塩出しをする「中漬け」、さらに数カ月後にいよいよ行われる「本漬け」の作業を経て山家漬は完成します。酒粕には地元の銘酒「八海山」の吟醸粕を使用。そのまま使うのではなく、蔵でじっくりと寝かせ、あめ色になるまで熟成させています。

こうして手間と時間をかけて出来上がった山家漬は、漬け粕までもがおいしいと評判に。奈良漬の本場もうなる魚沼の美味をどうぞお楽しみください。



魚沼の野菜と山菜を銘酒八海山の酒粕で。会津八一が命名した伝統の逸品



「山家漬」は、2代前の今成半一郎氏と交友のあった文人・会津八一が命名。パッケージの文字も八一の書

中漬けの様子。木桶から塩漬けの越瓜を取り出し、酒粕を手で1つずつ丁寧に塗り込んで新しい木桶に漬け込んでいきます。全ての工程が手作業です



熟成させた酒粕はみそのような色。水ではなく酒粕で塩抜きをするのは、素材本来のうま味を逃さないため

山家漬本舗 今成漬物店
新潟県南魚沼市六日町1848
025-772-2015

山家漬

(左) 竹皮包、(右) 紙箱特小折

※「山家漬」は錦糸瓜、越瓜、胡瓜(きゅうり)、茄子、蕨(わらび)の詰め合わせ。錦糸瓜のみの「錦糸漬」(竹皮包)もあり



じよんのびにいがたで店頭販売決定！ 10月20日(金)～22日(日)

にいがたの逸品！

もっちり食感！ 3大アレルギー対応の米粉ドーナツ コメパンドーナツ

コパフーズ／有限会社大幸(南魚沼市)

南魚沼市



手前から時計回りにプレーン、メープル、黒糖。プレーンはお米の甘さのみで、ハムなどをサンドして食事メニューとしても使えます。メープル、黒糖も控えめな甘さです。また、油で揚げない焼きドーナツなので、健康を気遣う人にもおすすめ

日本一の米どころ南魚沼から、コシヒカリで作ったドーナツをご紹介します。卵、乳製品、小麦を使わずに、米粉100%と有機大豆100%の豆乳で作った焼きドーナツは、お米由来の自然な甘さとモチモチの食感が魅力。

魚沼産コシヒカリの米粉ドーナツを売り出したところ、「卵や乳製品を使わないドーナツが欲しい」という要望が多く、コメパンドーナツを開発、今や全国から注文が入る人気商品になりました。精米から焼き上げまで全ての工程を自社で行う、安全・安心で風味豊かな味わいをお楽しみください。



コメパンドーナツ

(左から)メープル、プレーン、黒糖
各154円 ▶ にいがた割で124円

魚沼産コシヒカリの米粉を使った、優しい甘さが特徴の焼きドーナツ。レンジで温めるとふわふわモチモチ、オーブンで焼けば外はパリッと中はモチモチの食感が楽しめます。

コパフーズ

(有限会社大幸 米粉事業部)
新潟県南魚沼市片田332-11
TEL.025-782-5235
<http://www.taiko-uonumakomeko.co.jp/>

かいてき新幹線 × らくらく飛行機

秋の新潟 満喫旅



苗名滝 上越・妙高エリア

見頃：10月中旬～10月下旬

「日本の滝百選」にも選ばれている落差55メートルの名瀑。豪快な音と水しぶきを上げて落ち込む様子は迫力満点です。遊歩道も整備されているので、秋は鮮やかな紅葉に囲まれながら散策を楽しむのがオススメです。

DATA
妙高市杉野沢
アクセス：上信越自動車道「妙高高原IC」より車で20分
問い合わせ：妙高市観光協会
TEL. 0255-86-3911
<http://www.myoko.tv/>



小竹製菓
新潟県上越市南高田町3-1
TEL.025-524-7805

笹だんごパン

新潟名物「笹団子」が丸ごと1個入った、パンダのパッケージもかわいらしいパンです。笹団子のもぎの香りと程よい甘さ、米粉のモチモチのパン生地がクセになります。

ここで買えます
小竹製菓、上越妙高駅売店 など

豊かな自然に恵まれた見どころ満載の新潟県。今回は県内のオススメ紅葉スポットをご紹介します。行きは特急+新幹線、帰りは飛行機を使うイチ押し旅行プランもご提案します。



弥彦公園 弥彦・燕三条エリア

見頃：10月中旬～11月上旬

県内随一のパワースポットとして県内外から参拝者が訪れる彌彦神社。その外苑に位置し4万坪もの広大な敷地を持つ弥彦公園もみじ谷は県内有数の紅葉スポットです。谷に架かる朱色の「観月橋」と真っ赤に染まるもみじの共演は感動的。夜にはライトアップされ、より一層幻想的な世界が広がります。

DATA
新潟県弥彦村大字弥彦667-1
アクセス：北陸自動車道「三条燕IC」より車で25分
問い合わせ：弥彦観光協会
TEL. 0256-94-3154
<http://www.e-yahiko.com/>



カレー豆

食べ始めたら止まらない、お茶請けに、おつまみにピッタリの弥彦名物。油で揚げた空豆に甘辛のカレー風味を付けたもの。子どもから年配の方まで人気の品です。

成沢商店
新潟県西蒲原郡弥彦村弥彦1298
TEL.0256-94-2025

ここで買えます
成沢商店、燕三条駅売店 など

奥只見湖 湯沢・魚沼エリア

見頃：10月中旬～11月上旬

山々が紅葉に染まる景色を遊覧船で堪能することができる奥只見湖。「日本の紅葉名所100選」にも選ばれており、湖上から見る紅葉は最高！また、紅葉の最盛期には初雪が降ることもあり、山頂は雪、中腹以下は紅葉といった珍しい景色も見ることもできるかもしれません。

DATA
魚沼市湯之谷芋川字大島
アクセス：関越自動車道「小出IC」より車で約50分
問い合わせ：奥只見観光株式会社
TEL. 025-795-2750
<http://www.okutadami.co.jp/>

片道 JR、片道 JAL の自由旅行プランがオススメ

関西から新潟へ(行き)は旅情を満喫できる鉄道、大阪へ(帰り)はスピーディーな飛行機での旅がオススメです。現在、主な旅行会社では片道JRと片道JAL、そして宿泊がセットになった「自由旅行プラン」を発売しています。ぜひご利用ください。



JTB 日本旅行 近畿日本ツーリスト 南海国際旅行

詳しくは上記の取り扱い旅行会社の窓口へ

乗り捨て無料のレンタカーや観光タクシーなどオプションでさらに自由度UP

レンタカーや観光タクシーなど、各社の旅行プランのオプションを利用すれば、旅の楽しみが広がります。例えば、北陸新幹線でJR上越妙高駅まで行って、レンタカーを利用して各地を観光。その後、新潟駅で乗り捨て返却もOKです。海あり、山あり、大河あり。広大な新潟県を思う存分楽しんでください。



ちょっと足を伸ばして温泉にも立ち寄り

新潟の秋の旅に欠かせないもう一つのお楽しみが温泉です。新潟県は温泉地の数が全国で3番目に多い温泉王国。県内の至る所に温泉地があるので、紅葉狩りと温泉を組み合わせた旅のプランがおすすめです。

まだまだ見どころ満載！秋の新潟観光情報は [にいがた観光ナビ](#) [検索](#)

新米の季節到来! ご飯がすすむ絶品新潟グルメが

期間: 10月6日(金)~11月30日(木)まで

にいがた
がた

最大
20% OFF!

対象商品
約200
アイテム

店内イベント

越後の
地酒試飲会



味覚の秋、食欲の秋、日本酒も一番おいしい季節がやってきました。秋の味覚と相性抜群の銘酒をぜひご堪能ください。

10月7日(土)~9日(月)

上越市 よしかわ杜氏の郷



10月14日(土)~15日(日)

村上市 大洋酒造



10月27日(金)~29日(日)

新潟市 越の華酒造



味噌の詰め放題

創業100年を越える老舗味噌屋を迎え、地元でも大人気の“味噌の詰め放題”を大阪初開催! 味噌を使った新商品の試食販売もお楽しみに!

11月25日(土) ※試食販売は26日(日)まで

上越市 山本味噌醸造場



650円で
1kgカップに
詰め放題!

お店を飛び出し“うまさぎっしり”な
新潟をお届けします!

ラクト山科 期間出店

11月6日(月)~13日(月) 会場:ラクト山科 1Fアトリウム 特設会場

“魅力いっぱい”関東甲信越静6県の観光物産展

11月10日(金)~11月12日(日) 会場:せんちゅうパル南広場

うまさぎっしり新潟 観光物産展

11月22日(水)~23日(木・祝) 会場:JR大阪駅

※予定は予告なく変更になることがあります

新潟の新しいブランド米
「新之助」デビュー



日本一の米どころ新潟県が7年の歳月をかけて作り上げた新品種。きらめく大粒に豊かな甘みとコク、冷めてもおいしい味わいは、まさに日本のお米の新基準!

じよんのび
にいがたでは
10月下旬より
入荷予定!

※画像はイメージです

※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



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、植物油インキで印刷しています。



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