



## 新潟ディップ

大栄魚類株式会社  
(新潟市江南区)

新潟市  
江南区

良質な米麹と大豆を使い、冬から春にかけてじっくり熟成させる「越後みそ」。その越後みそに米由来の乳酸菌を加えた「乳酸菌入り越後みそ」で新潟の特産品を風味よく仕込んだのが「新潟ディップ」です。甘エビの豊かなコクが広がる「南蛮えび」、皮ごと焼いたブリの風味が新しい「日本海ぶり」、越後もち豚のモツの食感が楽しい「越後ぶた」、濃厚なうま味あふれる「牡蠣」の4種類。「新潟が誇る海の幸や里の幸をもっと手軽に食べていただきたい」と開発にあたった<sup>じよん</sup> 重沢吉郎さん。ご飯はもちろん、生野菜やクラッカー、バゲットなどにもよく合います。

他の「おかずみそ」と一線を画すのは、防腐剤や化学調味料を一切使用していないこと。素材の味が生きるため、風味のよい調味料として、また他のソースと和える調味素材としてもお使いいただけます。

かわいいうらべをまとったボトルは、家庭用だけでなくちょっとした土産にも。新潟発の万能ディップをどうぞご賞味ください。

## 乳酸菌入り越後みそ使用 素材の味が生きる万能ディップ



「牡蠣」の製造工程。細かくした牡蠣をじっくり煮込んでうま味を凝縮させてから、みそなどと合わせていきます



「化学調味料を使わず、素材の味を出すのに試行錯誤しました」と語る大栄魚類の重沢さん

大栄魚類株式会社

新潟県新潟市江南区茗荷谷711  
(新潟市中央卸売市場内)  
TEL.025-257-6336  
<http://www.umisanmi.co.jp/>



南蛮えび

日本海ぶり

越後ぶた

牡蠣

新潟ディップ  
1個 各465円(90g)

野菜スティックのディップに。カナッペにしてオードブルに。おにぎりの具やパスタソースの隠し味など、幅広く使えます。

## にいがたの逸品!

イタリア料理ではなく焼きそばです。  
愛されて半世紀のソウルフード

## 冷凍イタリアン

株式会社みかづき(新潟市江南区)

新潟市  
江南区



シコシコ食感の太麺、トマトたっぷりのソースに、アクセントの白生姜も付いた地元と同じ仕様です。(写真はイメージ)

みかづきは、現在新潟県内に22店舗を展開するファストフード店。1960(昭和35)年に産声を上げた看板商品「イタリアン」は、もちもちの自家製太麺を使った焼きそばの上に特製トマトソースをかけた新潟市民のソウルフード。以前「大阪ヌードルシティ浪花麺だらけ」に期間限定で出店したこともあるので、ご存じの方もいるかもしれません。

県外で暮らす新潟出身者たちの熱い要望に応え、5年前に販売を開始したのが「冷凍イタリアン」。できたての麺、ソースを急速冷凍し、電子レンジ調理で本場の味を楽しめます。



冷凍イタリアン  
1個 540円

まずは焼きそば、トマトソースを別々に電子レンジで加熱してから、最後に合わせてレンジで再加熱。ご家庭で作りたいのイタリアンの味を再現できます(作り方のレシピ付き)

株式会社みかづき  
新潟県新潟市江南区江口2140-2  
TEL.025-277-2121  
<http://www.mikazuki-italian.com>

# 新潟の暮らしや風土を感じる 美食の旅に出掛けよう

【大阪からの新潟へのアクセス】



江戸時代の建物が残る町並みで、  
 佐渡の歴史と文化に触れる



佐渡市 宿根木の町歩き

北前船の寄港地として発展した小木海岸入り江の集落。迷路のような路地に、今も100棟を超える板壁の民家が密集しています。船大工の技術が結集した宿根木の町並みは、国の重要伝統的建造物群保存地区に指定されています。

プラン 佐渡の食魅力【「牡蠣」満載食三昧】

この時期の味覚「牡蠣」を満喫するプラン。加茂湖での「牡蠣棚」見学や殻剥きを体験後、ランチで牡蠣ごはんやしゃぶしゃぶなど牡蠣づくしのコース料理を堪能します。

期間 10月～11月の土・日(11:00～13:30)  
 料金 7,000円  
 ※3日前までに要予約、4名以上で実施、定員13名  
 問い合わせ 佐渡観光交流機構(TEL.0259-27-5000)



2019年秋、新潟県と山形県・庄内エリアでデスティネーション・キャンペーン(DC)を開催します。来年のDCに先立ち、今年はプレキャンペーンを開催中(2018年10月～12月)。DCのテーマは「日本海美食旅(ガストロノミー)」。

「ガストロノミー」とは?

「ガストロノミー」とは「美食学」のこと。食を通じて地域を知り、歴史をひもときながら食を味わうことです。

上越発 発酵食品や  
 日本酒の魅力を学ぼう

上越市 坂口記念館

応用微生物学の世界的権威で「酒の博士」と呼ばれる坂口謹一郎博士の功績をたたえ、頸城杜氏の酒造り文化を今に伝える施設です。日本酒好きにはたまらない、新潟県内の蔵元のお酒、頸城出身の蔵人が造ったお酒の試飲(100円～)もあります。

プラン 坂口記念館「楽縫庵」で楽しむ【くびきのごっつお膳】

頸城(上越)地方の母ちゃんたちが作る素朴な郷土料理を、坂口博士の旧家の雰囲気を感じる「楽縫庵」で味わうプラン。



期間 通年(10:00～16:00) ※原則月曜日定休  
 料金 料理3,140円/4,140円コース  
 入館料 300円  
 室料 1部屋1時間140円(グループあたり)  
 ※5日前までに要予約、5名以上で実施  
 問い合わせ 坂口記念館(TEL.025-530-3100)



坂口記念館(上越市)



頸城の地酒(上越市)

湊町の粋と伝統を感じる  
 古町を歩く



新潟市 古町花街

京都祇園、東京新橋と並び「日本三大芸妓」と称される古町芸妓。古町は、湊町新潟の粋を凝らした料亭が軒を連ね、伝統文化と歴史的な町並みが継承されるエリア。「古町芸妓の舞」の鑑賞や、芸妓との写真撮影体験プログラムもあります。

新潟古町芸妓(新潟市)

プラン 古町花街美食めぐり

古町花街に軒を連ねる料亭や居酒屋など約30店舗で、旬の料理と地酒の特別セットをチケット制で気軽に楽しめます。



期間 10月1日～12月31日  
 料金 4,800円(チケット3枚綴り)  
 ※各店舗でチケット引き替えで使えます  
 問い合わせ 古町花街インフォメーション(TEL.025-226-1618)

「日本海美食旅」を堪能する  
 オススメ旅行商品

広い新潟県の食・文化・自然を効率良く回り堪能するために、JRと宿泊・観光がセットになったお得な旅行プランはいかがですか? 新潟県がおすすめする各社の旅行商品もどうぞ。

- 食べて味で 越後・魅せたい 秋のおもてなし 3日間** (上越・中越・下越縦断編)
- 食を通じて学ぶ「美食学」新潟うまいもんめぐり 3日間**
- 越後が誇る2つの紅葉ライトアップ観賞と終章の真紅に染まる絵葉書のような紅葉名所を巡る大人の秋旅 3日間**
- 読売旅行** お申し込み・お問い合わせは TEL.06-6312-0101
- クラブツーリズム** お申し込み・お問い合わせは TEL.06-6733-0060
- 阪急交通社** お申し込み・お問い合わせは TEL.06-6366-2525

新潟県・庄内エリアデスティネーションキャンペーン 日本海美食旅 2019.10.1~12.31

「新潟県・庄内エリアデスティネーションキャンペーン」ホームページでは、新潟県と山形県の庄内エリアを8つのエリアに分け、各地域の文化や歴史を味わえる「美食旅」をご紹介します。

2018.10.1~12.31 (ブレDC) / 2020.10.1~12.31 (アフターDC)

新潟へ 美食旅 検索  
<https://www.niigata-kankou.or.jp/2019dc/>

とっておきの新潟名産品が当たる!  
**クイズキャンペーン実施中!** 応募期間: 11月30日(金)まで  
 クイズ正解者の中から抽選で合計60名様に「新潟名産品」が当たります。

プレゼント  
 ・ヤスダヨーグルト化粧品セット  
 ・純米酒で仕込んだ梅酒とル・レクチュールキュールセット  
 ・魚沼産コシヒカリ 古式精米式(どうつき)5kg  
 ・新潟手ぬぐい3点セット  
 ・うめえっちゃん佐渡 ジャムセット  
 ・上越地方伝統の餡セット

キャンペーンサイトはこちら▶  
<http://hokuriku-w7.com/niigata-dc/>

# じよんのびにいがた姉妹店 「新潟地酒処 じよんのび」

期間限定  
オープン!

日本酒王国・新潟のお酒が気軽に味わえる立ち呑み処が期間限定でオープン!  
日本一の酒蔵数を誇る新潟ならではの魅力を、ぜひお楽しみください。

**場 所** ホワイティうめだ イーストモール内  
(じよんのび にいがた近く)  
**営業時間** 11:00~22:00  
**TEL** 06-6232-8356  
(じよんのび にいがた)

開催期間

10/9(火)~11/30(金)

季節限定酒や、関西では入手  
困難な銘柄など約20種類を  
入れ替わりでご提供!



さらに!  
その日の入荷に合わせた  
オススメの飲み比べセット  
もご用意しています!

日本酒にぴったり!  
栃尾の油揚げやサーモン塩辛、  
柿の種など、新潟ならではの  
おつまみを各種ご用意!



## 平成30年度産 魚沼産 こしひかり 新米入荷!

魚沼は盆地のため、昼夜の温度差が大きく、夏場は特に夜間温度が低い  
ので、コシヒカリの栽培には最適な環境です。また豪雪地帯なので、山から  
の豊富な雪解け水が生育に重要なミネラルや栄養分を与えてくれます。

ふっくらと炊きあがり、口に含んだときに感じる独特の甘さ。  
そして一粒毎にしっかりとした弾力のある粘りが特徴です。  
冷めても味の低下を極力抑えられ、お弁当用やおにぎりでも  
おいしく召し上がられるお米です。

※10月上旬頃の収穫を予定していますが、天候などにより変更になる場合があります。

今年も、  
美味しいお米を  
お届けします!



店内イベントや店外出店の情報はじよんのびにいがたホームページ、Facebook、Instagram にて随時更新中!

<http://jn-shokurakuen.com/>

じよんのびにいがた 検索



facebook

じよんのびにいがた facebook 検索

いいね!お待ちしております



Instagram

jonnobi.niigata 検索

フォローお待ちしております



※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



「じよんのびにいがた NEWS」は地球環境のために古紙(ルブ)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