

じょんのびにいがた

NEWS

春



雪室珈琲

株式会社 鈴木コーヒー
(新潟市中央区)



雪国・新潟では、雪をためた「雪室」に野菜などの食品を貯蔵する文化がありました。雪室は、室温0°C、湿度100%を保つ天然の冷蔵庫。この雪室を活用し、味に磨きをかけたコーヒーがあります。

新潟市にある鈴木コーヒーでは、雪室の活用を模索してきました。「始めは興味本位というか、『雪室でコーヒー豆を貯蔵したらどうなるだろう?』という未知の世界でした」と中原伸之営業部長。そのコーヒー豆は、挽いて飲んでみると味に変化が現れていました。

成分を調査してみると、嫌な酸味や雑味の元となるアルデヒド類が抑えられていたことが判明。その後、豆の産地や焙煎の濃淡、貯蔵期間などを変えながら最適な貯蔵法を確立し、香り高く喉越しのよいコーヒーが出来上がりました。現在「雪室珈琲」シリーズは上質なコーヒーとしてお土産用やギフト用に喜ばれています。

定番のドリップバッグのほか、リキッドタイプの「プレミアムアイス」もおすすめです。



雪室は先人が編み出した雪国の生活の知恵

株式会社 鈴木コーヒー
新潟県新潟市中央区竜が島1-4-4
TEL.025-249-7400
<https://suzukicoffee.co.jp>

「雪室珈琲ならグラックで飲めるという方もいらっしゃいます」と語る中原さん



①雪室珈琲 オリジナルブレンド (ドリップバッグ) 10g×5P 780円



厳選した豆を雪室貯蔵。雑味がなく、甘さを感じる味わいはコーヒーが苦手な人にもおすすめ。

②雪室珈琲 PREMIUM ICE

1,000ml 873円

雪室貯蔵のコーヒー豆をエスプレッソ抽出したリッチな味わいを堪能できます。

※入荷状況により、商品が一部店頭にない場合もあります。ご了承ください。

にいがたの 逸品!

春にぴったり!
きれいな桜色の無加糖甘酒
ストレートあまざけ 桜
株式会社 三崎屋醸造(長岡市)



麹が生み出す甘さにほんのり桜の風味をプラス。これから季節は、さりげなく冷やしてグラスで飲むのがおすすめ

長岡市栃尾地区にある三崎屋醸造は、創業120年を超えるみそ・しょうゆ醸造の老舗。古くから甘酒の製造も手掛けており、新潟県産米の麹で造る「ストレートあまざけ」は、無加糖でありながら米由来の優しい甘さが特徴です。

きれいなピンク色の甘酒「桜」は、原料に紅麹を使用。さらに桜の葉を加えて風味豊かに仕上げています。

近年、健康食品としての地位を確立しつつある麹甘酒。見た目も味もちょっと個性的な甘酒はいかがですか?



ストレートあまざけ 桜 740g 1,404円、310g 540円

ノンアルコール&ノンシュガーの甘酒。ビタミン、アミノ酸、ブドウ糖など体に良い成分がたっぷりです。ピンク色は紅麹によるもので、天然の甘さと桜の風味が楽しめます。

株式会社 三崎屋醸造
新潟県長岡市滝の下町4-39
TEL.0258-52-2062

花々が手招きする季節 新潟で春を満喫する旅

春爛漫！いざ、花盛りの新潟へ

暖冬といわれたこの冬ですが、雪国の春を待つ思いは格別。

春の便りが届いたら新潟へ足を伸ばしてみませんか？

桜、トビシマカンゾウ、チューリップなどの花々がお待ちしています。

※開花状況については、事前のお問い合わせをおすすめします。



上越市
4千本の桜が咲き誇る
日本三大夜桜の一つ

第94回 高田城百万人観桜会

会期：4月1日(月)～15日(月)

公園とその周辺に広がる4千本の桜と3千個のぼんぼりによる優美な世界が広がります。高田城三重櫓のライトアップや、桜のトンネルが楽しめる「さくらロード」、大きなしだれ桜など見どころ多数。約300の露店も立ち並び、昼夜にぎわいます。

さくらロード

お問い合わせ

上越観光コンベンション協会
TEL: 025-543-2777
<http://joetsukankonavi.jp/>

【アクセス】

- えちごトキめき鉄道・妙高はねうまライン「高田駅」から徒歩15分
- 北陸自動車道「上越IC」より車で15分



燕市
桜並木を練り歩く
絢爛豪華な花絵巻

つばめ桜まつり 第77回 分水おいらん道中

4月21日(日) ※桜まつりは4/7(日)～21(日)

約10kmにわたり植えられたソメイヨシノが堤防沿いを彩る大河津分水桜並木。毎年4月第3日曜日には「分水おいらん道中」を開催。きらびやかな衣装を身にまとい、高下駄を履いた3名のおいらん役を中心とした総勢60名におよぶ行列は一見の価値あり。



大河津分水
桜並木

お問い合わせ

燕市観光協会
TEL: 0256-64-7630
<https://tsubame-kankou.jp/>

【アクセス】

- JR越後線「分水駅」から徒歩20分
- ※21日(日)はシャトルバスあり
- 北陸自動車道「三条燕IC」から車で25分



大阪からの新潟へのアクセス



佐渡市
佐渡島北端に広がる
黄色いじゅうたん

佐渡カンゾウ祭り

会期：6月8日(土)前夜祭・
9日(日)本祭(いずれも予定)

外海府海岸のシンボルは、亀によく似た「大野亀」。5月末頃から50万株100万本ものトビシマカンゾウが咲き乱れ、鮮やかな黄色に染まります。祭りの2日間は伝統芸能が披露され、屋台も出店。雄大な景観とともに楽しめます。

お問い合わせ

佐渡両津海府観光協会
(大野亀ロッジ)
TEL: 0259-26-2410

【アクセス】

- 両津港から車で約50分
- 大野亀(内海府線)バス停から徒歩1分

胎内市チューリップフェスティバル

会期：4月25日(木)～5月5日(日・祝)



菜の花迷路

新潟県はチューリップ(切り花)の出荷量が日本一。その一大産地である胎内市では、約60種80万本のチューリップが咲きそろう「チューリップフェスティバル」が行われます。

ヘリコプター遊覧飛行(有料)で、空からの眺めも楽しめます。約6千坪の菜の花迷路もあり。

お問い合わせ

胎内市チューリップフェスティバル実行委員会
(農林水産課ふるさと特産係内)
TEL: 0254-43-6111

【アクセス】

- JR羽越線本線「中条駅」からシャトルバスあり(土・日・祝日のみ)
- 日本海東北自動車道「中条IC」から車で5分

新潟県へのアクセスはお好みで

移りゆく景色を見ながら旅情を満喫したい方

①特急サンダーバード+北陸新幹線
(金沢駅乗換、糸魚川駅または上越妙高駅)
約3時間50分

②東海道新幹線+上越新幹線
(東京駅乗換、越後湯沢駅・長岡駅・新潟駅など)
約4時間30分

素早く移動してたっぷり遊びたい方

①JAL/ANA/IBEX
(伊丹空港⇒新潟空港 10往復/日)
約1時間05分

②Peach
(関西国際空港⇒新潟空港 1往復/日)
約1時間05分

マイペースでドライブ旅派

約6時間30分
名鉄高速道→北陸自動車道(吹田IC→新潟中央ICなど)

旅の楽しみどちらもいいとこ取りしたい方

行きは
①特急サンダーバード+北陸新幹線
(金沢駅乗換、糸魚川駅または上越妙高駅)
(県内移動)信越本線・ほくほく線・越後トキめき鉄道

帰りは
①JAL/ANA/IBEX(伊丹空港⇒新潟空港 10往復/日)
②Peach(関西国際空港⇒新潟空港 1往復/日)
約1時間05分

新潟の“うまいもん”ご紹介

“新潟名物”といえば、何を思い浮かべますか？米や酒でしょうか？

新潟はそれだけではありません。今回は、新潟が誇る定番グルメの一部をご紹介！



笹だんご



あんこ入りのよもぎだんごを、笹の葉で包んで蒸した新潟のソウルフード。笹の香りとよもぎの風味が絶妙です。

この時期限定の「笹ざくら」は、桜の葉の塩漬けを練り込んだ白あんを、桜色の餅でくるんだ春らしい笹だんごです。



かんずり



※イメージ

塩漬けにした唐辛子を雪の上にさらしてあくを抜き、柚子や糀などと発酵させた、妙高市に伝わる伝統調味料。料理の引き立て役として、食材や料理の種類を問わず活躍します。生かんずりやかんずり漬など種類も豊富です。



へぎそば



つなぎに「布海苔（ふのり）」という海藻を使用した緑色のそば。「へぎ」と呼ばれる器に1口ずつ丸めて盛り付けるのが特徴です。つるっとした喉越しと、しっかりとコシのある歯応えは一度食べるとやみつきになります。

他にもじょんのびにいがたには新潟のおいしいものが勢ぞろい！

ポイント会員登録情報 ご確認のお願い

すでにご存じの方もいらっしゃるかと思いますが、このたび、**ホワイティうめだ2期エリアの大規模リニューアル工事が5月初旬**から開始されることとなりました。

今後の店舗営業情報については、ダイレクトメールをご希望されているポイント会員様へ郵送にてご連絡させていただきます。

会員様で登録情報（氏名・ご住所）またはダイレクトメールの可否に変更があった方は、お早めにじょんのびにいがたまでお知らせいただくようお願い申し上げます。

詳しいご案内をお送りします



店内イベントや店外出店の情報はじょ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/>

じょんのびにいがた 検索



facebook

じょんのびにいがた facebook 検索

いいね！お待ちしています

Instagram

jonnobi.niigata 検索

フォローお待ちしています



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 じょんのびにいがた

〒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/>

じょんのびにいがた 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

※本誌に掲載の価格は、全てじょんのびにいがたでの販売価格（税込）です。



R280

VEGETABLE
SILINK

じょんのびにいがた 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。