

TAKE FREE

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

#fly_peach

SHARE HAPPINESS

IN NIIGATA!

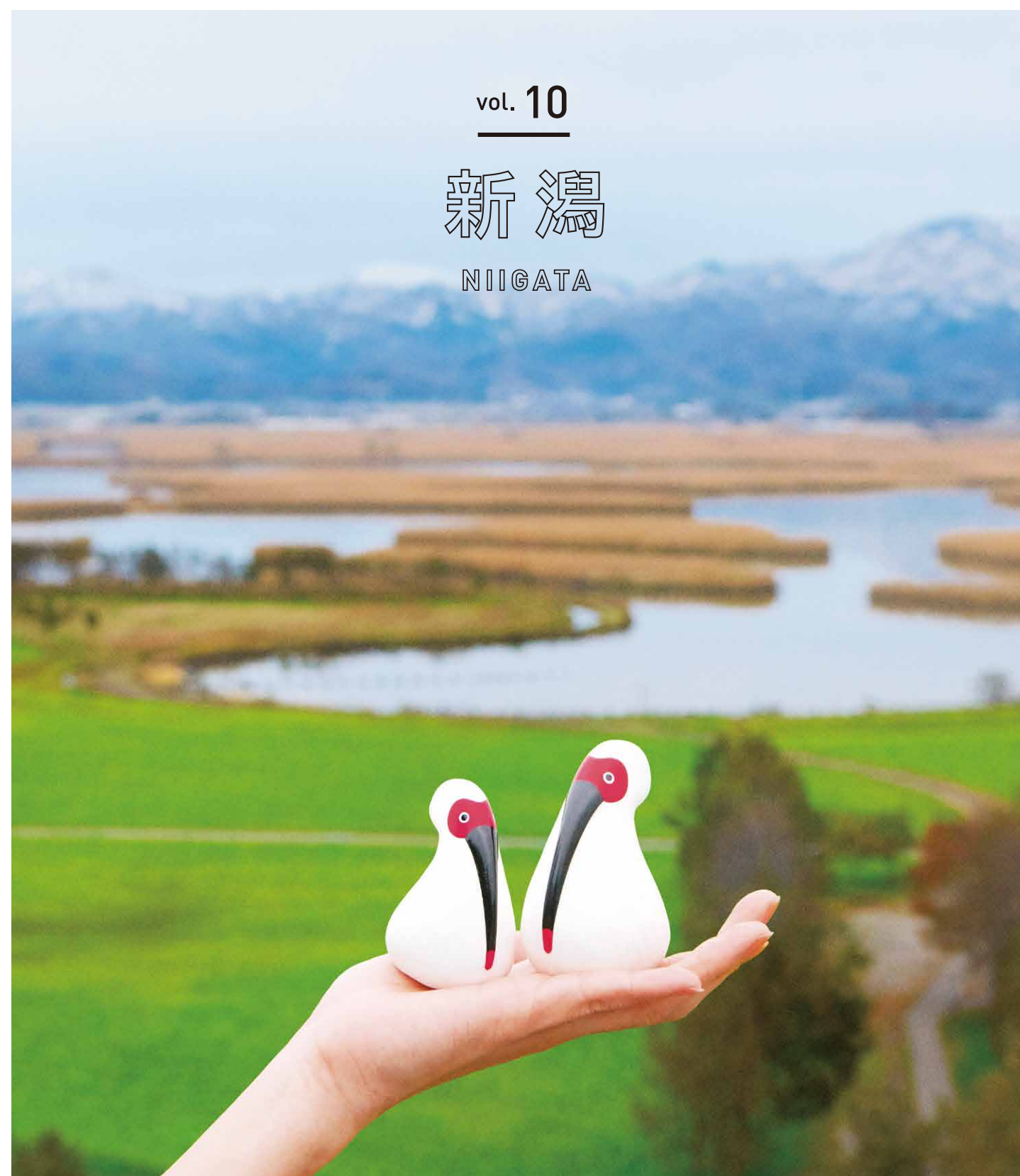


www.peachlive.net

vol. 10

新潟

NIIGATA



peach

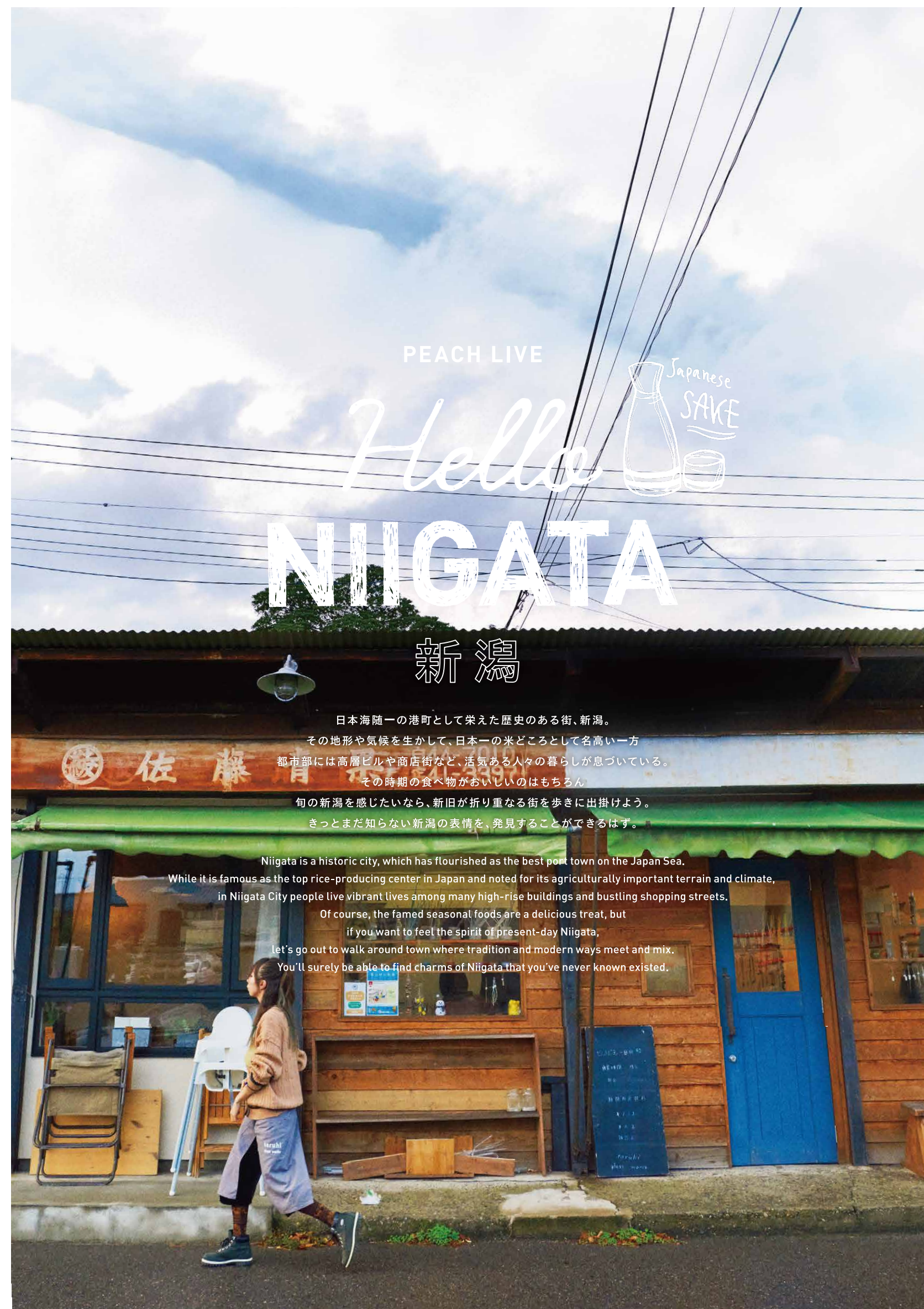
PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

PEACH LIVE
AREA DISCOVERY MAGAZINE



PEACH LIVE

Hello
NIIGATA



新潟

日本海随一の港町として栄えた歴史のある街、新潟。
その地形や気候を生かして、日本一の米どころとして名高い一方
都市部には高層ビルや商店街など、活気ある人々の暮らしが息づいている。
その時期の食べ物がおいしいのはもちろん。

旬の新潟を感じたいなら、新旧が折り重なる街を歩きに出掛けよう。
きっとまだ知らない新潟の表情を、発見することができるはず。

Niigata is a historic city, which has flourished as the best port town on the Japan Sea.
While it is famous as the top rice-producing center in Japan and noted for its agriculturally important terrain and climate,
in Niigata City people live vibrant lives among many high-rise buildings and bustling shopping streets.

Of course, the famed seasonal foods are a delicious treat, but
if you want to feel the spirit of present-day Niigata,
let's go out to walk around town where tradition and modern ways meet and mix.
You'll surely be able to find charms of Niigata that you've never known existed.

ONE-DAY TRIPPER

旬な新潟を巡る、味わう！
1泊2日のワン・デイ・トリップ。



新潟初のLCCとして、3月より関西と新潟を結び便が就航開始！
その就航を記念して、今行きたくなる新潟の魅力を巡る旅は
空港からも約30分程度と好アクセスな、新潟市内エリアにフォーカス。
注目を集める個性豊かな商店街や、田園風景が広がる郊外の
農家レストランなど、知らなかった新潟の“旬”を探してみよう。

Travel around and taste seasonal food
An overnight trip in Niigata!

Peach will launch service between Kansai and Niigata in March as the first LCC in Niigata! To commemorate this launch, we traveled to explore the contemporary allures of Niigata. Our trip is focused on the area of Niigata City, which is easily accessible and approx. 30 minutes from the airport. A unique shopping street which started to gather attention again, a farmer restaurant in the suburb where the city's sophistication meets rural landscapes, and others... let's look for the undiscovered Niigata of the current moment.

DAY 1 11:00

01 昭和レトロな長屋に若いオーナーのセンスフルなお店が集結。
Tasteful shops owned by young owners gather in a retro row house.

シャッター街だった市場を若い店主たちが集まって商店街にリニューアル。新潟メインのアンティーク雑貨を扱う「ハチミツplus」、天然原料を用いた釉薬による表情豊かな器を作り出す「青人窯」をはじめ、レトロな街並みに並ぶセンスフルなお店を巡るのが楽しい。毎月第1日曜に開催されるイベント(春～秋は「朝市」、冬は「冬市」)に足を運ぶのもおすすめ。

Most of the market's shops used to be closed, but young shop owners gathered to renew the market as a shopping street. **Hachimitsu plus**, which deals antique sundry goods mainly from Niigata, **Aotogama**, which creates expressive tableware using glazes made of natural ingredients, and other tasteful shops line up along the retro street, creating a fun area to browse through. The event held on the first Sunday of each month, which is called **Asaichi** (morning market) from spring to fall, and **Fuyuchi** (winter market) during the winter, is also recommended.

沼垂テラス商店街 NUTTARI TERRACE STREET

新潟市中央区沼垂東3-5-22
3-5-22, Nuttarihigashi, Chuo-ku, Niigata
025-384-4010 (main number)
025-384-4010 (代表)
nuttari.jp

ハチミツplus Hachimitsu plus

025-383-8623
11:00~17:00
火、水 Tuesday, Wednesday

青人窯 Aotogama

090-2246-1687
10:00~17:00
月、火、水 Monday, Tuesday, Wednesday



時の経過が風合いを生む無二の雑貨が並ぶ「ハチミツplus」。



ノスタルジックな街並みに個性的なお店が集結。



DAY 1 15:30

02 趣のある蔵で楽しむ米糍スイーツ♡
Enjoy rice koji sweets at a tasteful storehouse

大正初期に建築された蔵をリノベーションした店内で、米糍を使ったオリジナルのアイスやドリンクを提供。靴アイスに甘味噌を練り込んだ「味噌アイス」(430円)、甘酒に抹茶をブレンドした「靴抹茶」(410円)など、身体に優しくて自然な甘みがたまらないメニューばかり。老舗の蜂村醸造が隣接し、味噌や出汁パックなども販売する。

The restaurant serves original ice cream and drinks using rice koji (mould grown on rice, beans, etc.) as a starter to make sake, miso, soy sauce, etc.) in a renovated storehouse originally built in the early Taisho period. **Miso ice cream** (430 yen), which uses sweet miso knead in rice koji ice cream, **Koji green tea** (410 yen), which blends powdered green tea in amazake, and others have irresistible natural sweetness which is also good for your body. A long-established shop, **Minemurajozo**, is adjacent to it, where miso, stock bags, and more are sold.

古町糍製作所 蔵産敷店

Furumachikoujiseisakujo Kurazashikiten

新潟市中央区明石2-3-44

2-3-44, Akashi, Chuo-ku, Niigata

025-288-6620 (蜂村醸造 直売所 025-250-5280)

[Minemurajozo direct sales 025-250-5280]

11:00~18:00 (蜂村醸造 直売所 11:00~18:00, 土・日・祝10:00~)

[Minemurajozo direct sales depot 11:00 - 18:00,

Saturday, Sunday, National holidays 10:00 -]

火 Tuesday

www.furumachi-koji.com



米糍を使ったドリンクは
アミノ酸たっぷり
美容と健康に最適!



DAY 1 20:00

03 旅の話で盛り上げられるコミュニティスペース的ゲストハウス。
A guest house built like a community space where people can enjoy talking about their trip.

築90年の古民家を改装したゲストハウス。四季を表現した全4部屋の客室もさることながら、立ち寄りでも利用できるバースペースもユニーク。「初めて会った人同士でも気にせずワイワイ呑んで欲しい」という店主の想いで、仕切りを設けずに広々としたワンフロアに、新潟で出会った仲間とグラスを傾けながら、旅談を花を咲かす場所として、少し足を止めてみては?

A guest house built in a renovated 90-year old house. It is unique not only the 4 rooms which express the four seasons, but also the bar space, where you can just drop in without staying overnight. The open, undivided layout of the first floor follows the owner's desire for it to be a place where "people can drink boisterously and make themselves at home even if they are meeting for the first time." How about stopping by to talk about your trip and drink with friends you met in Niigata?

なり Nari

新潟市中央区沼垂東2-11-31

2-11-31, Nuttarihigashi, Chuo-ku, Niigata

025-369-4126

19:00~22:00 L.O.

不定休 No scheduled holidays

nuttari-nari.com





DAY 2 10:30

04 新潟の新鮮な農作物が“味わえて買える”食のスポット。 A food spot where you can “taste and buy” fresh farm products from Niigata.

地元農家がプロデュースする、田園の大パノラマが広がるロケーションに佇む“食”をテーマとした複合施設。カフェでは「新潟県産 豚のジューシーハンバーグ」(1,000円)など汁三菜の料理やスイーツが味わえ、パントリーでは自家農園で栽培されたフルーツのジャムや新鮮な野菜が一堂に並ぶ。

A complex whose theme is “food created by local farmers” stands in a panoramic rural landscape. You can eat set meals of one soup and three side dishes, like **Juicy locally-produced pork hamburger steak** (1,000 yen), and indulge in sweets at the café. There’s also fruit jam made of homegrown fruit and fresh vegetables for sale at the pantry.

そら野テラス Sorano Terrace

- 新潟市西蒲区下山1320-1
1320-1, Shimoyama, Nishikan-ku, Niigata
- ☎ 0256-88-4411 (カフェ 0256-78-7515)
(Café 0256-78-7515)
- 🕒 9:00~19:00(カフェ) 10:00~16:00(L.O.)
(Café 10:00 - 16:00 L.O.)
- 🔥 Tuesday
- 📍 sola-terra.jp

オリジナルのジャムは
イチゴ、イチジク
ブルーベリーの3種類。



DAY 2 12:30

05 店主のこだわりを凝縮した、至高のご飯がここに。 Experience the best rice, carefully selected and prepared by the owner.

岩室の契約農家が栽培するコシヒカリを使い、五泉市の良質な湧き水と昔ながらのかまどで丁寧に炊き上げる米が評判。香り高くモチリとした極上のご飯に負けじと、定食の主菜もひと捻り。「キングサーモンの焼漬け焼」(1,296円)は、自家製の麹に漬けて一晩寝かせ炭火で調理。旨みと甘みが一体化した米とのベストマッチアージュを堪能したい。

This popular rice is carefully cooked on a traditional oven using Koshihikari brand rice cultivated by a contracted farmer in Iwamuro and good-quality spring water from Gosen. While the premium rice is fragrant and springy, the main dish is made with a little ingenuity. **Grilled koji-marinated king salmon** [1,296 yen] is grilled after soaking salmon in home-made koji a night, and cooked on a charcoal fire. Enjoy the best marriage of flavors where umami and sweetness are combined.

📍 Kamado

📍 新潟市中央区出来島2-7-18

2-7-18, Dekijima, Chuo-ku, Niigata

☎ 025-278-3777

🕒 11:00~13:30 L.O. (米が無くなり次第終了)

[Closed when the rice is sold out]

🕒 17:00~21:00 L.O.

📅 第3日、月 The third Sunday and Monday of the month

📍 ameblo.jp/kamado-web



DAY 2 15:30

06 老舗と新鋭が共存する、新しいカルチャーの発信地。 A new cultural center where long-established stores and new shops coexist.

“カミフル”の相性で親しまれ、500m続く路地に約100店が軒を連ねる商店街。創業146年の和菓子店「金巻屋」などの老舗に、店主の小笹教恵氏が「この古い街並みが昔から好きで」と2014年にオープンした「ヒメミズキ」など新しい世代のお店が肩を並べる。新旧のお店が合同で、イベントなども開催する。

A shopping street lovingly nicknamed “Kamifuru”, where about 100 shops line up on a 500m-long alley. Standing side by side are a long-established store like **Kanemakiya**, a Japanese-style confectionery established 146 years ago, and new shops like **Himemizuki**, which was opened by the owner Norie Ozasa in 2014 because she’s loved the old townscape for a long time. They hold joint events from time to time.

上古町商店街 Kamifurumachi Shopping Street

- 新潟市中央区古町通1番町~4番町
1-bancho to 4-bancho, Furumachi-dori, Chuo-ku, Niigata
- ☎ 025-225-0354
- 📍 www.kamifuru.info

・金巻屋 Kanemakiya

- 新潟市中央区古町通3-650
3-650 Furumachi-dori, Chuo-ku, Niigata
- ☎ 025-222-0202
- 🕒 9:00~18:00
- 📅 無休 Open throughout the year
- 📍 kanemakiya.wixsite.com/mizukian

・ヒメミズキ Himemizuki

- 新潟市中央区古町通2-528
2-528, Furumachi-dori, Chuo-ku, Niigata
- ☎ 025-201-9252
- 🕒 11:00~18:00
- 🔥 Tuesday
- 📍 himemizuki.com



歴史を感じさせる「金巻屋」の佇まい。

「金巻屋」の人気菓子「カミフルぼっぼ」(各130円)。

インテリアコーディネーターが選んだ器が並ぶ「ヒメミズキ」。



モチリとしたお米と分厚いサケの身が食べ応えたっぷり!

07 思いっきり頬張りたい! 規格外のボリューム感。
Have more than a mouthful! Giant-sized portions.

新潟を代表するブレンド米、塩沢産コシヒカリを使用するおにぎり専門店。約1合の「爆弾」、約0.5合の「小爆弾」ともに、有明産の高級海苔で包み握ってくれる。10種以上の具材があり、写真の「紅鮭ほぐし」(小爆弾350円、爆弾650円)が一番人気

A shop specializing in rice balls using blend of Niigata's famous rice and Koshihikari-brand rice produced in Shiozawa. Both *Bakudan* size [a "bomb", about 0.18 l], and *Shobakudan* size [a "small bomb", about 0.9 l] are wrapped in high-grade *nori* [roasted seaweed]. There are 10 or more kinds of fillings. *Benijakehogushi* [red salmon] is the most popular (*Shobakudan* 350 yen, *Bakudan* 650 yen).

魚沼爆弾おにぎり家
Uonumabakudanonigiriya

◆ 新潟市中央区花園1-96-47
CoCoLo西館3F
CoCoLo Nishikan 3F, 1-96-47,
Hanazono, Chuo-ku, Niigata
☎ 025-240-7090
🕒 9:00~21:00

🏠 無休 Open throughout the year
🌐 ponshukan-niigata.com

08 昭和初期から愛される新潟名物・タレカツ丼の元祖。

A local specialty of Niigata, *Tarekatsudon*, loved since the early Showa period.

新潟ソウルフードのスタンダード、タレカツ丼の元祖。「カツ丼」(1,050円)は赤身の豚肉を使ったカツレツを、門外不出の醤油ダレにくぐらせてご飯の上に5枚もトッピング。薄めのパン粉でサッと揚げるので、軽い食感でペロリと食べられる。

This is the originator of a standard "soul food" of Niigata. *Tarekatsudon*, *Katsudon* (1,050 yen) is a bowl of breaded, fried pork cutlets and rice. The cutlets are dipped in a secret soy-based sauce that is never allowed to be taken out of the restaurant. As many as 5 cutlets in one bowl are thinly breaded and quickly deep-fried, so the taste is very light and you can easily eat your fill.

とんかつ太郎
Tonkatsutaro

◆ 新潟市中央区古町通6-973
6-973, Furumachi-dori, Chuoku, Niigata
☎ 025-222-0097

🕒 11:30~14:30, 17:00~20:00

🏠 第3水・木 The third Wednesday and Thursday of the month

酸味の効いたマスタードを添えて食べるのが地元流。

09 お惣菜のきんぴらを包んだ甘くないお団子。

Dumplings with delicatessen *kinpira*.

醤油、酒、砂糖で味付けしたゴボウとニンジン、うるち米の餅で包んだ「きんぴら団子」(1個141円)。畑仕事での軽食として誕生したと言われ、今でもおやつとして人気の高い郷土料理。きんぴらの甘塩っぱさと、お米の甘みを残すお団子が程よく中和する。

Kinpiradango [141 yen/ piece] is burdock root and carrots flavored with soy sauce, sake, and sugar that is wrapped in a rice cake. It is said to have been born as a snack for field workers. It is still a popular local snack. The sweet and salty taste of *kinpira* matches well with the gentle rice sweetness of the dumplings.

田中屋本店 CoCoLo本館店
Tanakayahonten Cocolo Honkanten

◆ 新潟市中央区花園1-1-1
1-1-1, Hanazono, Chuo-ku, Niigata
☎ 025-243-7253
🕒 9:00~20:30
🏠 無休 Open throughout the year
🌐 www.dangoya.com



モチモチのお団子とシャキッとした具の食感のコントラストも絶妙!

FEATURE

日本一のお米どころで発見! お米アレンジグルメ。

日本一のお米どころとして名高い新潟にはお米を使ったユニークな一品や、郷土料理が豊富にラインアップ。今が旬の南蛮エビがたっぷり乗った丼や新潟っ子にはおなじみの米粉を使ったスイーツやお団子まで一度味わえば「お米ってやっぱりおいしい!」を実感できるはず。

Find rice at its best in Japan's rice-producing center! A gourmet arrangement of rice.

In Niigata, which is famous as the top rice-producing region in Japan, a wide selection of unique dishes that use rice and local flavors are available. A bowl of abundant northern shrimp and rice, rice dumplings, a sweet made of rice powder, which is a familiar treat for Niigata's people, and other dishes will surely make you feel "Rice is always delicious!" once you taste them.



十勝産小豆を銅釜で煮た甘さ控えめの自家製餡も絶品。

10 今が旬! 濃厚かつプリプリの南蛮エビを堪能。
Now is the season! Fully enjoy the rich and springy taste of northern shrimp.

鮮やかな赤い色が唐辛子に似ていることから、「南蛮エビ」と呼ばれる新潟近郊で獲れる甘エビ。佐渡沖で獲れた南蛮エビを、コシヒカリの酢飯にたっぷり敷き詰めた「南蛮エビ丼」(2,300円)は、濃厚な甘さとプリッとした食感が口の中に広がる。茶碗蒸しや小鉢などがセットに。

Northern shrimp are also called red pepper shrimp, since the vivid red color looks like red pepper. Plenty of northern shrimp caught off the coast of Sado cover the vinegared Koshihikari rice in *Nanbanebidon* [2,300 yen]. Rich sweetness and a springy texture fill your mouth. It is a set meal with a cup-steamed savory egg custard and other small dishes.

鮨・割烹 いじま
Sushi Kappou Ijima

◆ 新潟市北区松浜本町2-16-13 2-16-13, Matsuhamoncho, Kita-ku, Niigata
☎ 025-259-5678 (予約が望ましい) [Reservation is desirable.]
🕒 11:30~13:30, 16:30~21:30

🏠 水・不定休 Wednesday and other non-scheduled holidays
🌐 www.sushi-ijima.com

近くの港で獲られるエビの魚醤をかければ風味が倍増!



おにぎりをイメージした三角形がキュート♡



11 旬の果物や野菜を練りこんだ米粉の無添加シフォンケーキ。

Seasonal fruit and vegetables are kneaded into additive-free, rice-flour chiffon cakes.

新潟産の米粉をベースに、無添加で作る体に優しい「米粉シフォンケーキ」(1個270円)。季節ごとに旬のフルーツや無農薬野菜を生地に練り込み、常時5種以上が並ぶ。米油のみで焼き上げ、しっとりとした食感で口溶けも滑らか。

Rice-flour chiffon cakes [270 yen/piece], baked additive-free with rice flour produced in Niigata, are gentle on your body. Five or more kinds of chiffon cakes that use seasonal fruit and pesticide-free vegetables in the dough are always in the showcase. Only rice-bran oil is used, and the texture is soft and smooth.

ベジタンボ
Vegetanno

◆ 新潟市東区山木戸8-2-15
8-2-15, Yamakido, Higashi-ku, Niigata
☎ 025-270-1303

🕒 11:30~18:00

🏠 火・水・木 Tuesday, Wednesday, Thursday
🌐 www.vegetanno.com

12 県内の素材と昔ながらの製法で作る、新潟の味。

A taste of Niigata made by traditional methods with ingredients produced in the prefecture.

明治16年創業の餅屋が、昔ながらの製法で作る「笹団子」(1個162円)。団子はコシヒカリとこがね餅を石臼で搥いて粉を作り、県内で採れたヨモギの葉をブレンド。朝日岳麓で摘んだ熊笹に包んで蒸し、香り高く弾力のある一品に。

Sasadango [162 yen/piece] made the traditional way by a rice-cake shop established in the 16th year of Meiji [1883]. Koshihikari and Koganemochi brand rice are ground in a stone mill, and blended with mugwort leaves produced in the prefecture. Then, the dumplings are steamed while wrapped in Veitch's bamboo leaves from the base of Mt. Asahidake to create the flavorful and springy taste.

笹川餅屋

Sasagawamochiya

◆ 新潟市中央区西堀通4-739 4-739, Nishihorimae-dori, Chuo-ku, Niigata
☎ 025-222-9822

🕒 8:00~18:00

🏠 不定休 No scheduled holidays
🌐 sasagawamochiya.sakura.ne.jp

MAP

新潟市内のランドマークも! MAP&掲載スポットリスト



Including landmarks in Niigata City!
Map and list of spots appearing in this issue

新潟市街エリアへのアクセス Access to the urban area of Niigata

新潟空港より
新潟空港から新潟市街エリアへは、新潟交通の直行リムジンバスで約25分(新潟駅南口より発着)、各駅停車の路線バスで約33分(新潟駅代口より発着)。
車の場合、国道113号線を経由し、新潟駅まで約25分。
冬季の車移動は、積雪、路面凍結などにより道路が閉鎖されるエリアもあるので、交通情報をこまめにチェックして。

Peachのフライトスケジュールは <http://www.flypeach.com> をチェック!
* 関西-新潟のフライトは3月1日(木)就航予定

From Niigata Airport
From Niigata Airport to the urban area of Niigata, it takes about 25 minutes when using a direct service of Niigata Kotsu's limousine bus from the south entrance of Niigata Station, and about 33 minutes when using a bus on a regular route from the Bandai entrance (north entrance) of Niigata Station. It is about 25 minutes to Niigata Station by car via National Highway 113.
When you visit by car in winter, check traffic and road conditions often, since some roads may be closed due to snow and icy road conditions.

For flight schedule of Peach [APJ], check! <http://www.flypeach.com>
* The flight service between Kansai International Airport and Niigata Airport will start on Thursday, March 1.

ONE-DAY TRIPPER

- 01 **沼垂テラス商店街**
NUTTARI TERRACE STREET
新潟市中央区沼垂東3-5-22
3-5-22, Nuttarihigashi, Chuo-ku, Niigata
- 02 **古町糺製作所 蔵座敷店**
Furumachikoujiseisakujo Kurazashikiten
新潟市中央区明石2-3-44
2-3-44, Akashi, Chuo-ku, Niigata
- 03 **なり**
Nari
新潟市中央区沼垂東2-11-31
2-11-31, Nuttarihigashi, Chuo-ku, Niigata
- 04 **そら野テラス**
Sorano Terrace
新潟市西蒲区下山1320-1
1320-1, Shimoyama, Nishikan-ku, Niigata
- 05 **竈**
Kamado
新潟市中央区出来島2-7-18
2-7-18, Dekijima, Chuo-ku, Niigata
- 06 **上古町商店街**
Kamifurumachi Shopping Street
新潟市中央区古町通1番町~4番町
1 bancho to 4 bancho, Furumachi-dori, Chuo-ku, Niigata

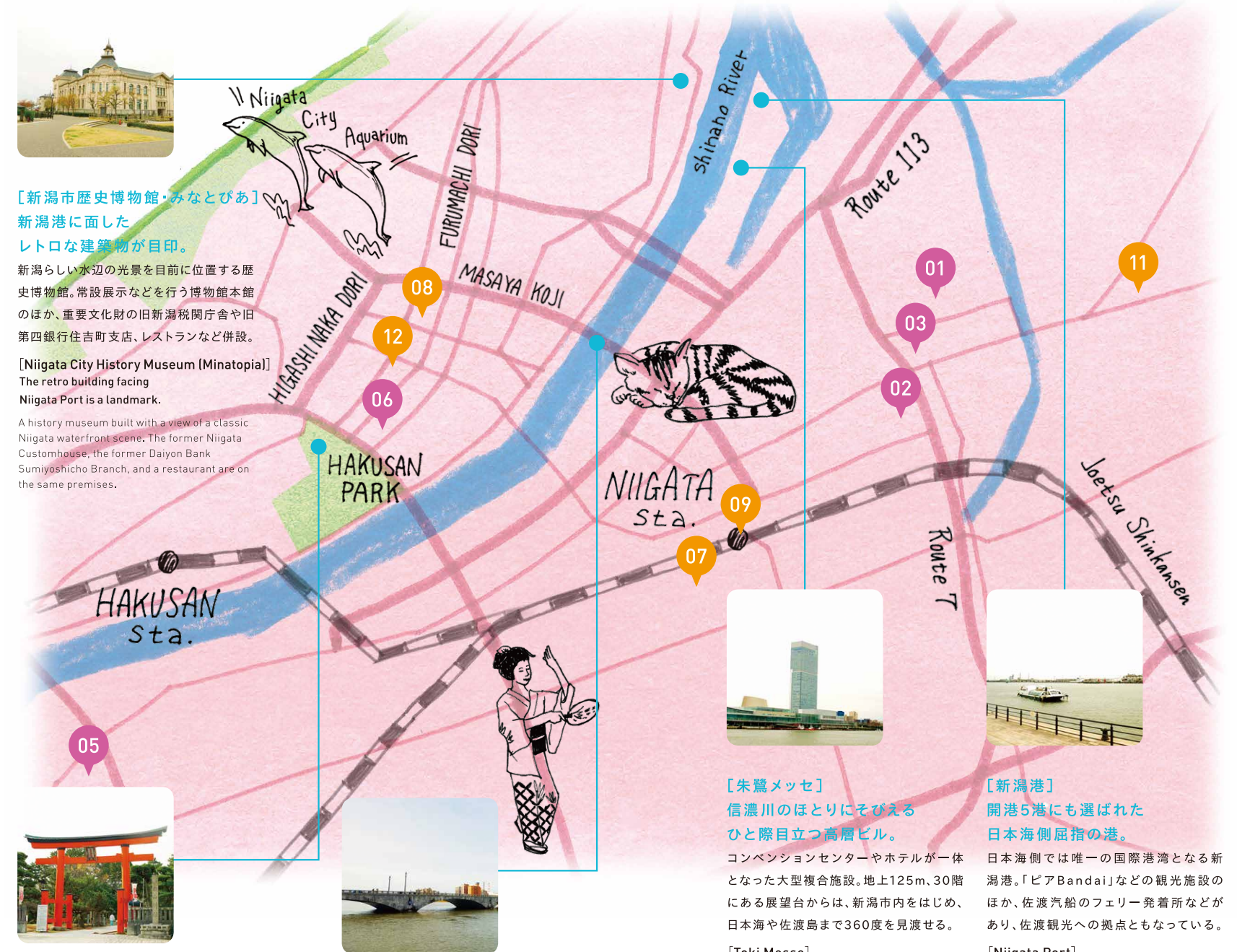
FEATURE

- 07 **魚沼爆弾おにぎり家**
Uonumabakudanonigiriya
新潟市中央区花園1-96-47 CoCoLo西館3F
CoCoLo Nishikan 3F, 1-96-47, Hanazono, Chuo-ku, Niigata
- 08 **とんかつ太郎**
Tonkatsutaro
新潟市中央区古町通6-973
6-973, Furumachi-dori, Chuo-ku, Niigata
- 09 **田中屋本店 CoCoLo本館店**
Tanakayahonten Cocolo Honkanten
新潟市中央区花園1-1-1
1-1-1, Hanazono, Chuo-ku, Niigata
- 10 **鮓・割烹 いじま**
Sushi Kappou Ijima
新潟市北区松浜本町2-16-13
2-16-13, Matsuhamoncho, Kita-ku, Niigata
- 11 **ベジタンボ**
Vegetanbo
新潟市東区山木戸8-2-15
8-2-15, Yamakido, Higashi-ku, Niigata
- 12 **笹川餅屋**
Sasagawamochiya
新潟市中央区西堀前通4-739
4-739, Nishihorimae-dori, Chuo-ku, Niigata

PEACH LIVE WEB で詳細をチェック! For details, check out PEACH LIVE WEB! www.peachlive.net



新潟エリア



[新潟市歴史博物館・みなとびあ]
新潟港に面したレトロな建築物が目印。
新潟らしい水辺の光景を目前に位置する歴史博物館。常設展示などを行う博物館本館のほか、重要文化財の旧新潟税関庁舎や旧第四銀行住吉支店、レストランなど併設。

[Niigata City History Museum (Minatopia)]
The retro building facing Niigata Port is a landmark.
A history museum built with a view of a classic Niigata waterfront scene. The former Niigata Customhouse, the former Daiyon Bank Sumiyoshicho Branch, and a restaurant are on the same premises.

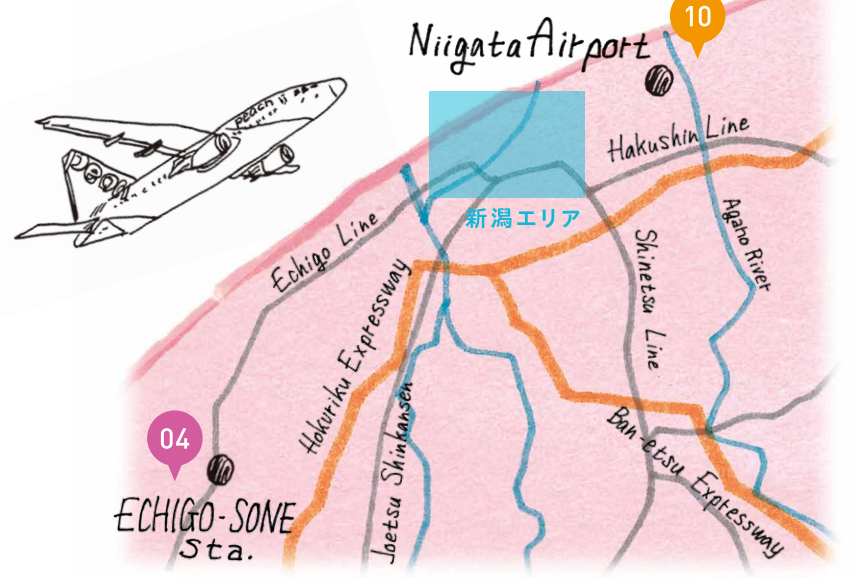
[白山神社]
上古町商店街を見守る重厚な朱い鳥居。
新潟の総鎮守として人々に親しまれる白山神社。東側には日本の都市公園100選にも選ばれている水景が美しい白山公園があり、春には多くの地元の人で賑わう桜の名所としても知られる。

[Hakusan Jinja Shrine]
A substantial vermillion torii gate watching over the Kamifurumachi Shopping Street.
Hakusan Jinja is a shrine dedicated to a local guardian deity and is much loved by Niigata's people. There is Hakusan Park on the east, which has a beautiful ocean view and was selected as one of the best 100 urban parks in Japan. It is also known for its beautiful cherry blossoms that attract crowds of people in the spring.

[萬代橋]
雄大な信濃川に架かる新潟随一のランドマーク。
新潟市内を流れる信濃川に架かる萬代橋は、連なるアーチ型のシルエットと石造りの風合いが美しい。夜はライトアップされ、水面の反射で幻想的な光景に。

[Mandai Bridge]
Over the grand Shinano River, there is the most noted landmark of Niigata.
Mandai Bridge crosses the Shinano River, which flows through Niigata City. Its stone texture and the silhouette of its arches are very beautiful. Illumination at night creates a fantastic scene with the bridge's reflection on the water's surface.

広域MAP



NIIGATA

= C I T Y =

PEOPLE

新潟ローカルが教える 私のお気に入りスポット&ソウルフード

新潟の楽しさ、おいしさに精通し、地元カルチャーを生み出している
キーパーソンや情報通に、新潟自慢をアンケート調査！
ぜひ案内したい私的観光名所、米どころ新潟でNo.1と思うおにぎりは？
ガイドブックでは発見できない、ここだけの新潟情報をおすそ分け。

Local Niigata people tell us about their favorite spots & foods

We researched the best of Niigata by asking active local people who are familiar with the fun, flavor, and culture of Niigata. Where is the tourist spot you really want to show your friends, and which is the best rice ball in Niigata, which is famous as the main rice producing center of Japan? We're sharing the information of Niigata you can only find here and not in any guidebook.

PERSONAL INFO



NORIE OZASA
小笹 教恵 さん

新潟生まれ、新潟育ちという根っからの新潟ローカル。新潟市上杉町にて、新潟県内外からセレクトした作家モノの器を取り扱ううつわギャラリー「ヒメミズキ」を営む。

She is a true local Niigata person, who was born and brought up in Niigata. She runs Himemizuki, a gallery of tableware made by creators selected from Niigata and other places.



KAZUNARI SAKO
迫 一成 さん

2001年クリエイティブ集団「ヒッコリーストリートレーサーズ」を結成、上杉町商店街の店舗などを拠点に、新潟らしい商品開発やデザインなどを展開する。地域に根ざしたデザイン活動でグッドデザイン賞も受賞。

He founded a creative group, **hickory03travelers**, in 2001, which develops and designs products having the color of Niigata and is based in shops in Kamifurumachi Shopping Street and other places. Their designs originating in the local area received a Good Design Award.



RIE OMOMO
大桃 理絵 さん

新潟市・沼垂(ぬったり)にある宿「なり-nuttari NARI」のオーナー。築90年の古民家を改装し「沼垂テラス商店街」のサテライト店2号店として、気軽に泊まれる宿を運営中。

The owner of an inn, **nuttari NARI**, in Nuttari, Niigata. It is a casual inn in a renovated 90-year-old house, which is the second satellite shop of **Nuttari Terrace Street**.

Q.1 お友達を案内したい私的新潟名所は？

What is your favorite place in Niigata where you'd want to show your friends around?

「旧齋藤家別邸」は、明治から昭和初期にかけて新潟三大財閥の1つに数えられた豪商の別荘。どの部屋から見ても庭の景色が美しく、癒されます。私は2階の大広間から眺める景色が好きです。

The former **Saito Family's Villa** is a vacation home of a wealthy merchant, which was one of the top 3 financial groups from the Meiji era to the early Showa era. There is a beautiful garden view from any room, and that has a gentle, healing effect on the viewer. I really like the view from the large room on the second floor.

古くて新しい「上杉町商店街」は老舗や個性的なお店、おしゃれなお店が立ち並ぶ門前エリア。古町通りに交差する券窓気のあるいくつもの小路を眺めつつ、スイーツを食べたり、雑貨屋巡りを楽しめます。

The old and new **Kamifurumachi Shopping Street** is an area where long-established stores, unique shops and fashionable stores gather. You can enjoy eating sweets and looking around the various sundry goods shops while viewing the many atmospheric alleys that cross the Furumachidori street.

「ピア Bandai」は新潟中の食材とお酒が集まり、BBQスペースで食えます。そのおいしさは格別！「なり」から歩いて行けるのも魅力的。近くを流れる信濃川で、ビール片手に夕日を眺めるのも最高です。

Foods and sake from all over Niigata are gathered in **Piar Bandai**, and you can eat them at the BBQ space. It is exceptionally delicious! And you can walk from **NARI**. Watching the sunset by the Shinano River, which runs nearby, is also a wonderful time.

Q.2 あなたにとって「新潟の味」と言えば？

What is "the taste of Niigata" for you?

稲の甘酒専門店「古町稲製作所」の「稲ドリンク」は、自然の甘さとは思えないほどに甘くて飲みやすい！ シンプルな稲や玄米稲のほか、季節限定で桃や柚子と合わせた甘酒も登場します。

Koji drink of **Furumachikoujiselsakujo**, a specialty store of **amazake** (a sweet drink made from fermented rice) is so sweet that I cannot believe that it was created naturally and is so easy to drink. Simple *koji*, brown rice *koji*, and seasonal **amazake** blended with peach, *yuzu* citrus, and other flavors are served.



福岡出身の僕にとって衝撃的だった「みかづき」の「イタリアン」。やきそば風のソフト麺にミートソースが乗った不思議な食べ物です。新潟人にとっては普通ですが、僕は8年くらいかけてこの味を好きになりました。

Italian of **Mikazuki** was shocking to me, someone who was born in Fukuoka. It is a strange dish of soft noodles which resembles **yakisoba** (fried noodles) and meat sauce. It is a common food for Niigata people, but it took about 8 years for me to gradually become fond of it.



寒ブリを使った「大佐渡たむら」の「ブリしゃぶ」は、信じられないくらい肉厚で脂がのって甘い！ 2回しゃぶしゃぶするくらいが程よいレア感。このおかげで、寒い冬も待ち遠しいです。

Burishabu (swishing thin slices of yellowtail meat in boiling broth and dipping it into a sauce) of **Osadatamura** uses thick cuts of yellowtail caught in midwinter, which has plenty of fat and is very sweet! I recommend that you eat a piece after swishing it only twice so only the surface is cooked. It makes me look forward to winter, though it is very cold.

Q.3 新潟でNo.1だと思うおにぎり屋さん？

Which do you think is the No.1 rice ball shop in Niigata?

新潟の農家さんから取り寄せた減農薬のお米を、ふんわり優しく1つ1つ手で結んでくれる「むすびや百」。具材も手作り、化学調味料や着色料を使っていません。体にも優しく、おいしいですよ。

Musubiyamomo's rice balls are gently made using rice made with reduced amounts of agricultural chemicals by farmers from Niigata. The ingredients are also hand-made, so no chemical seasonings or artificial colorings are used. They are gentle on your body and delicious.

家のおむすびが一番好きなので、実はあまりおむすび屋さんで食べることがないのですが、新潟はやっばり米がうまい。上杉町の「むすびや百」は不定体ですが、開いていればラッキーってことで、おいしいですよ。

I like my home-made rice balls the best, so I rarely eat rice balls at **omusubi** shops, but I think rice is delicious in Niigata. **Musubiyamomo** in Kamifurumachi is closed irregularly, so it is lucky if it is open. Their rice balls are good.

優良認定の新潟産コシヒカリを用い、私たちが愛情込めて握る「なり」の「朝ごはんおにぎり」。おにぎりの形って人柄が出るんです。きっちり三角、ころころ丸。ぜひ泊まって、食べてみてください。

Asagohan Onigiri (breakfast rice balls) of **NARI**, which we make with love using certified Koshihikari brand rice. I think the person's character appears in the shape of their **onigiri**. A neat triangle, a very round shape, etc. Please stay at our place and try them.



PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

PEACH MEETS GOOD CITY

フェリーに乗って気軽に行ける
自然あふれる佐渡島へ小旅行。

日本海側最大の島で知られる佐渡島。約300万年前から続く地殻変動で生まれた島は、大地の恵みで美しい景観が様々な場所で見られるように。また、四方を海で囲まれた独特の土壌だけに農業や漁業が盛んで、島を訪れた方がこの魅力に触れられるいちご狩りや干物作りの体験も人気。独自の伝統工芸も含め、豊かな自然が育んだアクティビティが佐渡島にいっぱい。

Enjoy an easy excursion
to nature-rich
Sadogashima Island by ferry

Sadogashima Island is the biggest island in the Japan Sea. 3 million years of continued movement of the earth's crust created this island and its beautiful landscape. Agriculture and fishing are flourishing because of the unique soil and the surrounding ocean. Strawberry picking and making dried fish are popular attractions for tourists, because they can really get a feel for life on the island. Sadogashima Island is full of ways you can experience the richness of its natural environment, including through its unique traditional handicrafts.

NATURE

空と海、そしてひまわりのコントラストが織りなす自然の造形美。

The contrast between the sky, the ocean, and sunflowers creates a composition of natural beauty.

佐渡一周線(県道45号線)に沿って尖閣湾を過ぎ、ニツ亀に向かう途中にある「石名のひまわり畑」。空と海をバックに咲くひまわり畑は思わず息を飲む美しさ。ひまわりが満開になる8月が見頃で、心地よく吹き抜ける海風も相まって多くの人を訪れる。

Ishina-no-himawaribatake is on the roadside of Sadoisshusen [Prefectural Highway 45] between Senkaku Bay and Futatsukame Beach. Seeing the beauty of the sunflower field against the sky and the ocean will take your breath away. The best season is August, when sunflowers are in full bloom. A lot of people visit to enjoy the scenery along with the comfortable sea breeze.

石名のひまわり畑 Ishina-no-himawaribatake

〒958-8501 新潟県佐渡市石名
Ishina, Sado, Niigata
☎ 0259-27-5000 (佐渡観光協会)
(Sado Tourism Association)



ACTIVITY - 佐渡で楽しめる3つのアクティビティ - Three activities to enjoy in Sado



01. イチゴ狩り体験 Strawberry picking experience

果汁が豊富で甘みの強い摘みだての完熟イチゴが食べ放題。

You can eat as many fresh, fully-ripened strawberries as you want!

果汁が豊富で香りが良く、さらには糖度が高めで優しい酸味を持つ品種「越後姫」が食べ放題のイチゴ狩り。摘みだて完熟イチゴが思う存分堪能でき、さらに高設置ベンチによって立ったまま簡単に収穫できるのもポイント。農園に併設されたカフェではフルーツの搾りたてフレッシュジュースなどが味わえる。

Echigohime, a species of strawberry which is very juicy and has a robust flavor, high sugar content, and gentle sourness. You can fully enjoy the taste of fully-ripened delicious strawberry directly from the rows of strawberry planted on benches at a height you can easily pick. You can also taste fresh fruit juice and other treats at the farm's café.



斉藤農園 Saito Farm
新潟県佐渡市新穂青木667-1
667-1, Niiboaki, Sado, Niigata
☎ 3月1日～3月31日(10:00～10:45)
March 1 - March 31 (10:00 - 10:45)
🗓 月、金 Monday, Friday

02. 佐渡無名異焼体験 Sado Mumyoyaki experience

陶芸を通して佐渡の伝統工芸に触れられる貴重な体験。

An unforgettable experience that lets you directly feel the traditional handicrafts of Sado through pottery.

佐渡の金山から産出される酸化鉄を多く含んだ無名異土を使用した無名異焼の「玉堂窯元」。そこで気軽に陶芸体験ができ、ロクロを使って湯飲みやピアカップなどが作れる。目の前で職人がサポートしてくれるので初心者でも安心。使うほどにツヤが出て愛着の湧く、自分好みの無名異焼が手に入る。

Gyokudokamamoto creates Mumyoyaki pottery using Mumyoi Soil with high content of iron oxide produced at a gold mine in Sado. You can easily experience the art of pottery, and make a teacup, a beer mug, and other objects using a potter's wheel. Even beginners can easily enjoy the event with help from expert craftsmen. The longer you use it, the more Mumyoyaki increases its sheen, and you will feel more attached to your original piece of Mumyoyaki.



玉堂窯元 Gyokudokamamoto
新潟県佐渡市窪田122-1
122-1, Kubota, Sado, Niigata
☎ 3月1日～3月31日(16:00～17:30)
March 1 - March 31 (16:00 - 17:00)
🗓 無休
Open throughout the period above
🌐 www.gyokudou.com



佐渡の味いちば Sado-no-ajichiba
新潟県佐渡市加茂歌代448
448, Kamoutashiro, Sado, Niigata
☎ 3月1日～3月31日
(10:00～11:00, 14:00～15:00)
March 1 - March 31 (10:00 - 11:00, 14:00 - 15:00)
🗓 日 Sunday

佐渡島の移動は佐渡汽船で。
Use Sadokisen for visiting Sadogashima Island.

佐渡島への旅は新潟港～両津港間の高速船「ジェットfoil」や「カーフェリー」が便利。ジェットfoilはわずか65分、カーフェリーは2時間30分のゆったりした船旅が楽しめる。ほかに直江津港～小木港、寺泊港～赤泊港も運航。3航路の周遊観光もおすすめ。

Hydrofoils, high-speed vessels that run between Niigata Port and Ryotsu Port, and car ferries are convenient for visiting Sadogashima Island. It takes only 65 minutes by hydrofoil, or you can enjoy a relaxing two-and-a-half-hour sea trip by car ferry. There are services between Naoetsu Port and Ogi Port, and Teradomari Port and Akadomari Port, too. It is also recommended to take a cruise on all three routes for sightseeing.

佐渡汽船(株) Sado Steam Ship Co., Ltd.
☎ 0570-200310(ナビダイヤル)
(Navl Dial service connecting to the nearest office)
🌐 www.sadokisen.co.jp/language/en/

佐渡汽船 検索

佐渡島の体験がまるごと楽しめる
「エンジョイブラン」を要チェック。

Check out the *Enjoy Plan* to enjoy everything Sadogashima Island has to offer.

今回ご紹介した3つの体験はもちろん、様々なアクティビティが楽しめる佐渡観光協会の「エンジョイブラン」に申し込むのがおすすめ。また、早春に企画する「さどの日キャンペーン」では、宿泊施設・ジェットfoil・観光バス・レンタカー・タクシー・観光施設・お土産物店などでお得な特典が利用できる。

You can enjoy not only the three attractions introduced here, but also other interesting local activities by booking the *Enjoy Plan* at Sado Tourism Association. Additionally, you can get various incentives on accommodations, hydrofoils, sightseeing buses, rental cars, taxis, tourist spots, souvenir shops, and more with the *Sadonohi Campaign* launched in early spring.

一般社団法人 佐渡観光協会
General Incorporated Association Sado
Tourism Association
☎ 0259-27-5000
🌐 www.visitsado.com



エンジョイ
ブランはこちら!



さどの日
キャンペーンはこちら!

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE

PEACH LIVE

AREA DISCOVERY MAGAZINE



2018年3月1日、大阪と新潟がつながります！
 新潟は、グルメ天国！日本有数の米の産地として知られていますが、お米だけでなく、海鮮やラーメン、日本酒などおいしいもので溢れています。
 秘湯や絶景を楽しめる露天風呂など温泉も見逃しません！新潟はごほうび旅行にぴったり♪
 フライト時間も短いので、週末弾丸トリップもできちゃいます。

搭乗期間:2018年3月1日～3月24日

大阪(関西) → 新潟		
便名	出発	到着
MM143	12:00	13:05

搭乗期間:2018年3月1日～3月24日

新潟 → 大阪(関西)		
便名	出発	到着
MM144	13:35	15:10

運賃	シンプルピーチ 4,190円～(片道)
----	---------------------

NEW 新規就航路線

大阪(関西)ー新潟 4,190円～ ※2018.3.1～

● 国内線

大阪(関西)ー札幌(新千歳) 4,890円～	大阪(関西)ー仙台 4,690円～	大阪(関西)ー東京(成田) 3,490円～
大阪(関西)ー松山 2,890円～	大阪(関西)ー福岡 3,890円～	大阪(関西)ー長崎 3,690円～
大阪(関西)ー鹿児島 3,290円～	大阪(関西)ー宮崎 3,290円～	大阪(関西)ー沖縄(那覇) 4,890円～
大阪(関西)ー石垣 6,590円～	東京(成田)ー福岡 4,790円～	福岡ー沖縄(那覇) 3,990円～
福岡ー札幌(新千歳) 5,690円～	仙台ー札幌(新千歳) 4,290円～	

● 国際線

大阪(関西)ーソウル(仁川) 5,280円～	大阪(関西)ー釜山 3,980円～	大阪(関西)ー台北(桃園) 6,980円～
大阪(関西)ー高雄 5,290円～	大阪(関西)ー香港 8,380円～	大阪(関西)ー上海(浦東) 6,280円～
沖縄(那覇)ーソウル(仁川) 3,980円～	沖縄(那覇)ー台北(桃園) 4,780円～	沖縄(那覇)ーバンコク(スワンフーム) 9,980円～
東京(羽田)ーソウル(仁川) 5,680円～	東京(羽田)ー台北(桃園) 7,280円～	東京(羽田)ー上海(浦東) 6,980円～
札幌(新千歳)ー台北(桃園) 8,080円～	仙台ー台北(桃園) 7,580円～	

上記運賃は、1席あたりの片道運賃です。燃油サーチャージ(燃油特別付加運賃)はいたっていません。支払手数料、空港使用料等が別途必要となります。コンタクトセンター、空港カウンターにてご購入の場合、別途予約手数料がかかります。運賃額・ご利用条件は予告なく変更および追加設定する場合がございます。関係当局の認可を前提としております。2017年10月31日現在

Best Price rentacar
supported by peach

大手含む 15社のレンタカー会社の中から最安値を一発検索！

小型車クラス ¥2,800～(税込)	ワゴンクラス ¥3,888～(税込)	エコカークラス ¥3,000～(税込)
-----------------------	-----------------------	------------------------

Peach 利用者なら割引あり！

※上記料金は、Peach利用者向け割引適用前の料金となります。
※この内容は、2017年10月27日現在のものです。

15社のレンタカー会社の中から最安値を一発検索！

24時間利用 免責補償込 税込価格

オープニングキャンペーン

レンタカー利用期間 2017年11月5日～2018年2月28日

大手レンタカー会社の「バジェット・レンタカー」からおトクなプランをお届け！
台数限定プランの為、早いもの勝ちになります！

北海道 新千歳空港店 3,600円～	宮城(仙台) 仙台空港店 3,600円～	福岡 福岡空港店 3,600円～
佐賀 佐賀空港店 3,600円～	長崎 長崎空港店 3,600円～	熊本 熊本空港店 3,600円～
大分 大分空港店 3,600円～	宮崎 宮崎空港店 3,600円～	鹿児島 鹿児島空港店 3,600円～
沖縄 新那覇空港店 2,900円～	沖縄(石垣) 石垣空港店 3,500円～	

Peach 利用者なら 200円引き！ さあ、今すぐ予約

※掲載金額は、ご出発からご返却までが24時間以内、軽自動車利用の場合の金額です。但し、沖縄、石垣に関しては当日返却料金となっております。※掲載金額に含まれているのは、「レンタカー基本料金」「免責補償料」「消費税」「カーナビ」となります。「乗り捨て料金」「スタッドレスタイヤ」等のオプションをご利用の場合には、別途有料でのお申込みとなります。※この内容についてのお問い合わせは、ベストプライスレンタカーWEBサイト (https://peach-r.best-price.net) 内の「お問い合わせフォーム」よりお願いいたします。※上記料金は、Peach利用者向け割引適用前の料金となります。販売期間：在庫がなくなり次第終了

<p>CEO MESSAGE</p> <p>Peach Aviation株式会社 代表取締役 CEO SHINICHI INOUE 井上 慎一</p> <p>新年あけましておめでとうございます。2018年はPeachにとって、さらなる新しい旅の魅力をお届けできる年になりそうです。3月には新潟、8月にははがし北海道の釧路にLCCとして初めて就航致します。Peachの就航にともない人々の行き交いが活発になり、新しい出会いや発見が生まれ、上信越エリアとひがし北海道エリアにこれまでにない盛り上がりや創出できることを期待しております。</p> <p>『PEACH LIVE』もこの号で10回目の発行を迎えることができました。いつもご愛読いただき、どうもありがとうございます。記念すべき『PEACH LIVE』vol. 10は、3月新たに就航する新潟の特集です。江戸時代より港町として栄えた新潟は、旅人や商人によって各地の文化が持ち込まれ、横に長く広がる国土が各エリアに多様性をもたらしています。冬のイメージが強い新潟ですが、四季を通じてその時期の旬のグルメが味わえるのも大きな魅力の一つです。新潟の開かれた港町文化に触れながら、旬の食材を満喫する旅に出かけてみてはいかがでしょうか。</p>	<p>COVER PHOTOGRAPH</p> <p>福島湖と朱鷺(トキ)の親子人形</p> <p>穏やかな自然の風景を残す新潟市北区にある福島湖は、国の天然記念物の鳥など、約220種の渡り鳥が飛来する。佐渡島に生息することで有名なトキは、真の鳥としても愛され、新潟を代表するシンボルとなっている。</p> <p>Fukushima Lagoon and an ibis parent and child figurine</p> <p>At Fukushima Lagoon in Niigata City, where a tranquil natural scene remains, about 220 kinds of migratory birds live seasonally, including a bird designated as a national natural treasure, An ibis, Nipponia nippon, famous for living in Sadogashima Island, is also designated as the prefectural bird, and loved a symbol of Niigata Prefecture.</p>
--	--

ホームページ
flypeach.com
予約手数料無料！

コンタクトセンター
0570-001-292

受付時間 9:00-18:00 年中無休*年末年始も休まず営業
※ナビダイヤルのガイダンス以降の通話料はお客様負担となります。
 ※コンタクトセンター、空港カウンターにてご購入の場合、別途予約手数料がかかります。

Facebook Twitter Instagram YouTube Pinterest peach