

新潟

上越・妙高エリアのステキな魅力を全国に発信!

上越・妙高

jam旅 Joetsu and Myoko

ジャムたび

2020-21
秋・冬号

autumn and winter

vol. 19

特集

上越・妙高の日本酒

技と自然の恵みが織り成す味

- 今宵、地酒のおともに
お取り寄せ 地元のおつまみ
- Enjoy season
いざ白銀のゲレンデへ
- 食べるを楽しむ美味体験
地元の愛されバンをテイクアウト!!



デジタルブック
始めました!
(上越地域振興局 HP)



うまさぎっしり
新潟



上越・妙高エリア

「#はしっこにいがた」



上越忠義隊 けんけんず

「#上越もよう」





竹田酒造店



ワイン・漬け珍味



赤倉温泉スキー場



カフェ&ベーカリー パトラッシュ

C O N T E N T S

2020-21 秋・冬号 vol.19

新潟 上越・妙高エリアのステキな魅力を全国に発信！

上越 妙高 旅
J o e t s u a n d M y o k o たび

※冊子・タイトルについて

当情報誌は、上越市・妙高市の2市を一体の観光地として全国に向けてPRすることを目的としています。タイトルは上越と妙高(joetsu and myoko)のそれぞれの頭文字[j] [a] [m]ととり、2つの市を合わせることによる“一体感”、より充実する魅力・観光素材の“ぎゅっしり感”を表現しています。

2

特集

技と自然の恵みが織り成す味

上越・妙高の日本酒

4 うまい酒を醸す

上越の酒蔵・妙高の酒蔵

8 今宵、地酒のおともに

お取り寄せ 地元のおつまみ

10 Enjoy season

いざ白銀のゲレンデへ

食べるを楽しむ美味体験

12 地元の愛されパンをテイクアウト!!

13 上越・妙高イベントカレンダー
アンケートプレゼントのお知らせ

※表紙の写真:上越の日本酒と地元のおつまみ
※本冊子に掲載されている情報は2020年8月現在のものです。変更になることもありますので、お出かけ前にご確認ください。
※記載の定休日とは別に、年末年始休暇や臨時休業でお休みとなる場合がございます。
※料理・イベントなどの写真はイメージです。実際の内容と異なる場合がございます。
※本冊子掲載の価格は基本的に税込表記となっています。ただし、(税別)と表記している箇所も一部ございますので、ご注意ください。

Information

小林古径記念美術館 2020年10月オープン

上越市に新たな美術館がオープン。令和3年3月まで開催予定の開館記念展「じょうえつ 美術のチカラ」では、近代日本画家・小林古径の作品と、上越市ゆかりの作品を紹介する。小林古径邸本邸(国登録有形文化財、吉田五十八設計)と再現された画室を作品とともに楽しもう。

※詳しくは美術館ホームページをご覧ください。

☎ 小林古径記念美術館

☎ 上越市本城町7-1(高田城址公園内) ☎ 025-523-8680

<https://www.city.joetsu.niigata.jp/site/kokei/>



高田城址公園・高田城三重櫓(上越)



光ヶ原高原(上越)



不動滝(妙高)



いもり池(妙高)



春日山神社(上越)



笹ヶ峰ダム(妙高)





Taste that weaves technique
and blessing of nature

技と自然の恵みが
織り成す味

上越・妙高の日本酒

造られた地域に
想いを馳せながら
地酒を愉しむ

地域の食文化が
もたらした甘口の酒

——銘酒を醸し続ける、上越・妙高
の地域性を教えてください。

上越・妙高はきれいな水や米造りに恵まれた土地、気候など自然が育んだ素晴らしい土壌があります。そんな地域性から吉川杜氏など酒造りの技術者集団が輩出され、酒博士・坂口謹一郎氏が誕生し、さらに酒造りの文化が発展したと思います。

——淡麗辛口と言われる新潟の酒において、上越の酒が甘口と言われる理由は？

お酒の味は地域の食文化と密接な関わりがあると考えています。上越には雪国ならではの保存食文化があり、魚の珍味や笹ずしなどがこのエリアの名物です。妙高市の『かんずり』も保存性のある発酵食品です。保存するためには塩分強めの濃い味付けが不可欠で、それに合わせてお酒もしつかりした味わいの濃い目の甘口が求められたといえます。

も飲みやすい新しい感覚の日本酒です。また、上越・妙高の酒販店がタッグを組んだ『酒らぼ』では地元の蔵元と協力してオリジナル商品を販売しています。今年で販売6年目となる『鮎正宗シダーカスク』は鮎正宗を杉樽で仕込み、清々しい木の香とともに楽しむ、斬新な商品です。

——上越・妙高には15の蔵元があり、地酒の種類も豊富ですね。

このエリアは広域で海もあり、山もあり、地域の特徴を活かした蔵元ごとの多彩な味を楽しめるのが魅力です。妙高市の君の井酒造は新潟では希少な山廃仕込み（昔ながらの手間暇かけた作り方で酵母を繁殖させるため時間がかかるが深い旨みがある）が得意な蔵です。なかでも、『山廃純米吟醸』は、しつかりとした旨みを持ちながらも後味は軽やかなキレがあり、上品にまとまった味わいなので、山廃は重くてクセがあるというイメージをお持ちの方や、初めて山廃を飲む人にもおすすめしています。

地酒と郷土料理の
おいしいペアリング

——村山さんがお酒を飲むときはどのように楽しんでいますか？

まずは自由に楽しむこと。その日の気分でお酒を選び、必ず料理と合

わくわくさせてくれる
個性豊かな地酒たち

——上越・妙高で注目している酒蔵や商品は？

どの蔵元も高い技術力で品質を保ちながら個性を打ち出す工夫をしています。『スキー正宗』で知られる上越市の武蔵野酒造の『スノボ正宗』はネーミングの遊び心が楽しい。上越市柿崎区の頸城酒造は『越路乃紅梅』をはじめ、ラベルデザインが素敵です。秋限定の『秋刀魚と呑む越路乃紅梅』は秋刀魚の塩焼きに合わせたピンポイントのペアリングも網の上に乗った3本の秋刀魚を描いたラベルデザインもユニーク。妙高市の鮎正宗酒造の『スイートフィッシュ』は低アルコールの甘口発泡酒で、日本酒に慣れない女性に

わせます。一緒に味わうことでお酒も料理もおいしくなります。器で季節感を演出するのも良いですね。

——おすすめのおつまみは？

私は秋田生まれなので『いぶりがっこ』を常備しています。クリームチーズを添えるとおいしいです。『いぶりがっこ』の旨みと塩味は上越・妙高のお酒とも相性が良いと思います。『かんずり』や上越名物の『するてん』も好きです。地酒には地域の食や歴史、文化が凝縮されているので地域の食と合わせるのが一番良いと思います。そのお酒が造られた地域のことを考えながら飲むことで深みも増します。贅沢に地酒を味わうなら実際に蔵元へ出向き、郷土料理を食べ、その土地の空気を感じながら飲むのが一番!! 「だからこういう味のお酒ができるんだ」と腑に落ちます。ぜひ地元のお酒の素晴らしさを再認識しながらお楽しみください。



インタビューに応じる村山和恵さん

日本酒学講師
村山和恵氏
(日本酒学)

新潟青陵大学で教員を務める傍ら、「きき酒師」「日本酒学講師」の資格を取得。新潟在住の女性を対象とした日本酒会「にいがた美蔵」を主宰。新潟が誇る日本酒の素晴らしさを多くの方に広めている。





手間暇を惜しまない伝統的な酒造り

丸山酒造場

Tel.025-532-2603

上越市三和区塔ノ輪617
酒蔵見学/なし
定休日/日曜、祝日(4～9月は土・日曜、祝日)
<https://maruyama-shuzojo.jp/>

おすすめの2本

雪中梅
雪中貯蔵
純米原酒

豪雪地・上越市安塚区の雪室で3カ月以上熟成。雪中貯蔵による絹のような滑らかな舌触りと喉越しが特長。フルーティな香りで飲みごたえのある旨口酒

720ml/1,800円
※税別

純米吟醸
美守
(ひだもり)

塔ノ輪地域の圃場で採れた酒米だけで醸す純米吟醸は、仕込み水の軟らかさが感じられる微辛口。味の余韻が長く、香りは穏やか。焼き鳥、ブリの刺身などよく合う

720ml/2,200円
※税別

全国的に知名度の高い、看板銘柄『雪中梅』の蔵元。創業は1897年。江戸時代には靴屋を生業とし、遠く信州まで販路を伸ばたと伝わる。そんな先人の記憶もあり、今も本醸造以上の酒は全て「蓋麹法」、普通酒や純米酒は「箱麹法」と伝統的な麹造りを行う。温度、衛生管理、道具の手入れなど細かい気配りと忍耐が必要な作業だ。敷地

内の裏山を水源とする超軟水の井戸水と地元産の酒米、手作りの麹で酒を醸している。2020年6月、ソムリエや醸造家など、女性のみが審査員を務める、第14回フェミニナリーズ世界ワインコンクールがフランスで開かれ、日本酒部門の純米酒部門で『雪中梅 雪中貯蔵 純米原酒』が最高賞の金賞を受賞。新たな金字塔を打ち立てた。



郷土愛に溢れた「カタカナ銘柄」

武蔵野酒造

Tel.025-523-2169

上越市西城町4-7-46
酒蔵見学/通年(要予約 ※現在、新設工事中のため休み。
11/16⑧から再開予定)
見学時間/9:00～16:00 定休日/土曜、日曜、祝日
<https://www.musashino-shuzo.com/>

江戸で修行をした創業者が高田の地に戻ることで、江戸の武蔵野周辺の酒蔵から酒株の一部を譲り受け、創業したのが武蔵野酒造の命名の始まりと言われている。資料が残っていないため詳しい創業年は不明だが、前経営者が引き継いだ1916年を創業年としている。モットーは「飲み飽きしない酒造り」。原料は上越市の米と水にこだ

わり、奇をてらわず基本に忠実な酒造りを行う。昭和2年には日本スキー発祥の地、高田を広めようと『越山正宗』から『スキー正宗』へと改名。外来語が制限された戦時中は同じ読み方で『寿亀(スキー)正宗』を名乗っていた。現在でも「カタカナ銘柄」の酒は全国的にも珍しい。高田地域を愛する想いが感じられる一本だ。

おすすめの2本

スキー
寿亀正宗
純米大吟醸

第二次世界大戦中、わずか3年間だけ使われていた漢字表記の銘柄を令和元年に復活。華やかな香りとスッキリとした飲み口が特徴だ。縁起の良い名前で贈り物にも適している

720ml/2,600円
※税別

スキー正宗
復刻版

穏やかな香りと飲み飽きしない飲み口が特徴のお酒。味わいは、お米の甘さを感じることでできるやや辛口から旨口。昭和30年代のレトロラベルがどこか懐かしい

720ml/1,150円
※税別



おすすめの3本

かたふね
特別本醸造

世界で最も受賞が難しいとされる「IWC SAKE部門」で2013・2015・2019年に本醸造の部で最高賞を受賞作。深みのある味わいとキレの良いのど越しが特徴。世界を魅了した一本

1800ml/2,335円
720ml/1,168円
※税別

かたふね
はなじかん

味わい、製法ともに究極の『かたふね』を目指した純米吟醸酒。米の甘い香りをまといつ、口に含めばまるでアイスワインの味わい! 新たな世界へと踏み出した逸品

500ml/2,000円
※税別

かたふね
純米吟醸

米と米麹だけで作られた純米吟醸は、濃厚芳醇で力強い味わいが印象的。マスカットのような香りに加え、米の優しい甘みと酸味のバランスが絶妙だ。肉料理との相性は抜群!

1800ml/3,800円・720ml/1,900円 ※税別



手を抜かないこと…
それが竹田の酒造り

竹田酒造店

Tel.025-534-2320

1866年の創業当初から今もなお看板銘柄として親しまれる『かたふね』が、世界的権威のある品評会、IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)SAKE部門・本醸造の部で、2019年、1,500銘柄の日本酒の中、最高賞でもある、トロフィー賞を受賞。トロフィー賞を受賞したのは4年ぶり3度目の快挙となる。代表の竹田さんは、「酒造りで最も大切にしていることは、“手を抜かないこと”。一つ一つの作業を丁寧に進めることが基本となり、常に自分の目で見て、体全体で感じて、酒と向き合い続けています。すべてを機械に任せるともできますが、自然を相手に造られる酒は豊かな経験が必要とされます。“おいしいお酒だね”、というお客様の喜ぶ顔を思い浮かべながら、『かたふね』らしさを追求していきます」と語る。

上越市大潟区上小船津浜171
酒蔵見学/11月～2月頃(要予約)
受付時間/13:00～16:00 定休日/不定休
<http://www.katafune.jp/>

上越市 酒蔵一覧			
●加藤酒造 上越市吉川区下深沢233-1 Tel.025-548-3765 代表銘柄：無窮 純米大吟醸		●田中酒造 上越市長浜129-1 Tel.025-546-2311 代表銘柄：黒松 能鷹	
●上越酒造 上越市飯田508 Tel.025-528-4011 代表銘柄：越の若竹 普通酒		●よしかわ杜氏の郷 上越市吉川区杜氏の郷1 Tel.025-548-2331 代表銘柄：天恵楽 純米吟醸酒	
●妙高酒造 上越市南本町2-7-47 Tel.025-522-2111 代表銘柄：純米大吟醸 妙高山		●小山酒造店 上越市大潟区土底浜3627 Tel.025-534-2022 代表銘柄：越後自慢 特別本醸造	
●頸城酒造 上越市柿崎区柿崎5765 Tel.025-536-2329 代表銘柄：越路乃紅梅 特別本醸造		●代々菊醸造 上越市柿崎区角取597 Tel.025-536-2469 代表銘柄：吟田川 純米吟醸	

※都合により、一部掲載されていない酒蔵があります



雪国の恵みと湧き水仕込みの酒

鮎正宗酒造

Tel.0255-75-2231

妙高市大字猿橋636
酒蔵見学/通年(要予約)
受付時間/10:00~16:00 定休日/日曜、祝日
<https://ayumasamune.com/>

おすすめの2本

純米酒 鮎正宗

やわらかな口当たりと穏やかな酸味、コクのある純米酒。やや甘口で深みのある味わい。食中酒に最適だ。冷酒や常温はもちろん、ぬる燗にしてもおすすめ

720ml/1,120円
1800ml/2,240円
※税別



純米吟醸 鮎 金ラベル

香り高く、マイルドで上品な味わいの純米吟醸。清涼感の後に深みを含んだ余韻が広がる。乾杯のお酒として、食前酒として最適で、贈答品にもおすすめ

720ml/1,700円
1800ml/3,840円
※税別



おいしい酒は良いお米から

千代の光酒造

Tel.0255-72-2814

妙高市窪松原656
酒蔵見学/通年(要予約 ※現在、見学は県内在住者のみ)
見学時間/9:00~16:00 定休日/土・日曜、祝日
<http://www.chiyonohikari.com/>

創業は江戸時代末期の1860年。全製品が吟醸酒に準じた、きめ細やかな酒造りを行う。おいしい酒造りの要因は醸造に最適な空気環境にある。酒蔵のある妙高市矢代地区は標高約200メートルと比較的高地に位置し、寒冷で清澄な気候風土に恵まれている。近くには妙高連峰から流れ出る清流・矢代川が流れ、その清冽な湧水が仕込み

水として使われている。淡麗さの中に、やわらかさを併せ持つ独特の酒質が特徴だ。また、酒米へのこだわりも一切の妥協を許さない。酒蔵の周りにある自社が所有する田んぼで酒造好適米『越淡麗』を栽培。蔵人たちが丁寧に田植えから稲刈り、精米、醸造まで一貫して取り組んでいる。蔵元一丸となった酒造りが印象的だ。

おすすめの2本

越淡麗 純米大吟醸

自家栽培の酒米「越淡麗」を35%まで磨き、長期低温醗酵で醸した純米大吟醸。上品な香りとやや甘口で深みのある味わいが楽しめる

1800ml/5,000円
720ml/2,500円
※税別



特別本醸造 真

新潟清酒の特徴である淡麗さと米本来の旨さを兼ねそなえたお酒。やや辛口でスッキリとした味わい。温・冷・常あらゆる温度で楽しめるが冷酒が一番おすすめ

1800ml/2,150円
720ml/1,050円
※税別



おすすめの3本

君の井 山廃純米

蔵に生息する天然の乳酸菌を育み、優良な酒母を造り上げる。これを“蔵付乳酸菌仕込”と銘打ち、エレガントな山廃を継承。芳醇な旨みと深いコクが身上的純米酒

1800ml/2,640円
720ml/1,320円



君の井 純米秋あがり

旬の食材と合わせて味わいたい秋の濃口純米酒。春にしばったお酒を秋まで熟成させ、より、まろやかな風味が広がるお酒に。冷酒、常温、お燗、どの温度帯でもおいしく楽しめる

720ml/1,320円



君の井 大吟醸

妙高で栽培した酒米『越神楽』で醸した、華やかな香りと洗練された旨みに包まれる大吟醸酒。和食全般にそっと寄り添う新潟らしい飲み飽きしない酒

1800ml/11,000円・720ml/5,500円



脈々と受け継がれる
「旨み」の酒を醸す

君の井酒造

Tel.0255-72-3136

創業1842年、以来7代にわたって酒造りを行う君の井酒造が蔵を構える妙高市は、豪雪地帯としても名高く、越後富士と呼ばれる妙高山麓からの伏流水は名水として知られ、酒造りの仕込み水としても使用されている。「その旨みの為に惜しみなく手を掛けること」を酒造りのコンセプトに掲げ、天然の乳酸菌で酵母の働きを雑菌から守り、自然の力で発酵させる伝統製法、山廃造りにこだわる。その一方で、いつまでも変化しない本質的なものの中でも、新しさを取り入れていくという考え、“不易流行”を経営理念とし、その時代のエンドユーザーに必要とされ、記憶に残るような個性ある酒造りを目指す。絶え間なく受け継がれる伝統技術、山廃酒母による酒造りを継承したオンリーワンの酒造りで全国、海外への進出に挑戦を続ける。

妙高市下町3-11
酒蔵見学/要予約(ホームページ参照)
営業時間/9:00~16:00 定休日/土・日曜、祝日
<http://www.kiminoino.com/>

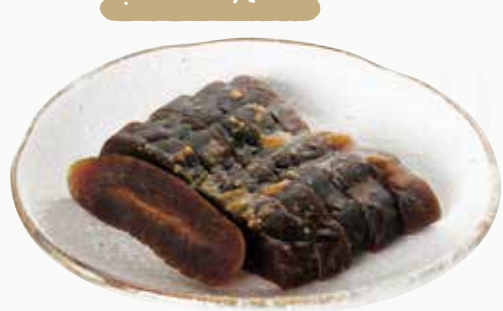
COLUMN ーコラムー

「あらばしり」って何?

日本酒をしばった時、加圧せずに一番初めて出てくるお酒のこと。圧をかけずにもろみの重さだけで自然に出てくる部分であり、少量しか取れないため、希少価値の高さも特徴。華やかな香りが強く感じられると同時に、少し荒々しい味わいが感じられるが、それもまた癖になるおいしさ。また、その年にとれた新米で仕込んだ新酒も「あらばしり」と呼ばれている。

「ひやおろし」って何?

秋の到来を告げる酒、ひやおろしとは、春に搾った酒を蔵の温度と外気が同じくらいになる10月に出荷する酒のこと。秋までの約半年間、十分に熟成させることにより丸みが出て、コクと深みのある味わいが楽しめる。味が整ったところで冷のまま樽に詰めることから、ひやおろしと呼ばれている。秋刀魚やきのこをはじめ、秋の食材と合わせることで、そのおいしさは一層増す。



白うり粕漬 200g 520円

白うり粕漬

妙高山麓の中山間地で自家栽培した白うりを、地元の酒造・鮎正宗酒造の酒粕で漬け込んだ。地域伝統の手づくり、丁寧な熟成技術にこだわった逸品。

農事組合法人 南越後ふるさと振興
 所 妙高市大字大原新田162-1
 電話 0255-75-2021

電話で
ご注文ください



昆布巻き 味噌漬 1本 620円

昆布巻き 味噌漬

妙高山の伏流水と昔ながらの天然発酵で造る、宮家献上の手づくり味噌「昆沙門みそ」を使用。大根やきゅうり、なす、ゴボウ、人参を歯舞産の昆布で巻いた味噌漬。

太田醸造株式会社
 所 妙高市諏訪町2-2-7
 電話 0255-72-4134

電話で
ご注文ください



げんぎょ

このまま食べれる 焼幻魚

名立漁港で水揚げされた深海魚「黒幻魚」を干物にし、香ばしく焼き上げ真空パックにした人気商品。噛むほど口に広がる旨味が日本酒に良く合う。

株式会社ゆめ企画名立
 所 上越市名立区名立大町4280-1
 電話 025-531-6300

こちらから
お取り寄せ



このまま食べれる 焼幻魚
(5尾入り) 540円

港町・上越のかまぼこ屋さんのイチオシ！



きくらげ板 小 (220g) 692円

厳選した山の幸きくらげを贅沢に使用。きくらげのコリとした食感が柔らかな蒲鉾の身と良く合う、同店の売れ筋看板商品。

越後高田 平八蒲鉾店
 所 上越市仲町3-2-20
 電話 0120-643-346

こちらから
お取り寄せ



鯛ちくわ 1本 320円

素材の鮮度に徹底的にこだわり、職人達が魚本来の旨味とコクを追求して作った自慢の一品。イトヨリ鯛を使用し、プリプリの食感。

株式会社横山蒲鉾店
 所 上越市仲町3-7-8
 電話 025-523-2059

こちらから
お取り寄せ



越後じゃこ天 3枚入 486円

日本海で水揚げされた新鮮なメギスを骨ごと鰯の身と練り合わせて作る、地元で評判の揚げかまぼこ。カルシウムたっぷりなのも嬉しい。

口福の店 魚住かまぼこ店
 所 上越市春日新田5-21-15
 電話 0120-724-014

こちらから
お取り寄せ



今宵、地酒のおともに

お取り寄せ

地元のおつまみ

日本海の海の幸や高原野菜、地元の名産品とのコラボなど、上越・妙高エリアならではの味がもりだくさん。ぜひお取り寄せをして、地酒とともに楽しもう！



まるかじりシリーズ

上越沖で獲れたばかりの新鮮な海の幸を、その日のうちに加工調理。メギスと甘海老は魚醤をつけて干し、ホタルイカは桜チップスで燻製にすることで、素材の持つ旨味をギュッと凝縮。まさに頭から尻尾までまるごと味わえる。

まるかじりホタルイカ 561円
 まるかじりメギス 561円
 まるかじり甘海老 561円

土の香工房 cotocoto
 所 上越市丸山新田183-1
 電話 025-546-7127

こちらから
お取り寄せ



かんずりさきいか 400円(税別)
 かんずり柿の種 (6袋入り) 600円(税別)
 生かんずり入りサーモン塩辛 瓶入り 1,100円(税別)

かんずりコラボ商品

「かんずり」は、地元産の唐辛子に米糀・柚子・塩を加え、3年間熟成・醗酵させた香辛調味料。さきいかや柿の種とのコラボはクセになる辛味で食べ始めると止まらない。サーモンは辛さと爽やかな柚子の風味が特長。

有限会社かんずり
 所 妙高市西条437-1
 電話 0255-72-3813

こちらから
お取り寄せ



ワイン漬 鰯-たら- 648円
 ワイン仕立て 極味 鮭 648円
 ワイン仕立て 焼えいひれ 648円

ワイン漬け珍味

上越市にある日本ワイン発祥の地「岩の原葡萄園」製造の白ワインを使った特性ダレで味付け。同シリーズは10種類以上あり、いずれもしっとり柔らかく上品な味わい。軽く炙って食べるのもおすすめ。

有限会社西沢珍味販売
 所 上越市新保古新田535
 電話 025-524-9818

こちらから
お取り寄せ



EVENT CALENDAR

2020-21 秋・冬
上越・妙高イベントカレンダー

2/6(土)・7(日)
レルヒ祭

日本に初めてスキー術を伝えたレルヒ少佐の遺徳を顕彰するイベント。
 図レルヒ祭実行委員会事務局
 (上越観光コンベンション協会内)
 図025-543-2777
 図金谷山スキー場、
 高田本町商店街 ほか



上越市

2/14(日)
ごんぞ飛ばし世界選手権大会

1チーム3人で「ごんぞ」を飛ばして飛距離を競い合う「ごんぞ飛ばし世界選手権大会」。交流昼食会や大抽選会もあり。また、外国人留学生等も参加し、国際色豊かな大会。
 ※ごんぞ:わらを編んで作った靴のごんぞであり、保温性が高く滑りにくい。雪の多い寒冷地での必需品。
 図025-533-5024 図牧ふれあい体験交流施設



上越市

2月下旬
灯の回廊

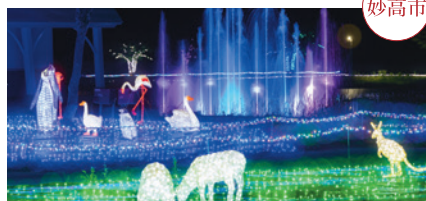
キャンドルの灯と雪像が温かな雪の世界を演出し、訪れる人々を魅了する。



上越市

図安塚キャンドルロード実行委員会 025-592-3880
 大島雪はたろーど実行委員会 025-594-3122
 うらがわら雪あかりフェスタ実行委員会 025-599-2302
 牧まづくり実行委員会 025-533-5151
 高土地区雪まつり実行委員会 090-9746-7607
 不動森あげ米かい 025-538-2432
 図安塚区、大島区、浦川原区、牧区、高土区、名立区

～11/15(日)
アパリゾート上越妙高15周年企画
「2020ライトアップ」



妙高市



開業15周年記念企画として、今シーズンは鑑賞無料で開催。約20万球の癒しのLEDイルミネーションの光とともに、プロジェクションマッピングや光の噴水が楽しめる。
 図アパリゾート上越妙高
 図0570-004-111
 図 9月末まで 18:00点灯～23:00消灯
 10月以降 17:00点灯～22:00消灯

Winter

1/16(土)～1/23(土)
妙高ダイナマイトウィーク

妙高エリアのスキー場が連携し、各会場で花火やグルメ屋台、地域芸能など様々なイベントを開催する。

図(一社)妙高ツーリズムマネジメント
 図0255-86-2412
 図妙高エリアのスキー場(9カ所)



妙高市

新型コロナウイルスの影響で、イベントが中止や内容変更となる場合がございます。詳細は各問い合わせ先にご確認願います。

Autumn 秋

10月下旬
第15回 越後・謙信SAKEまつり2020
(オンライン開催)



上越市

優れた酒づくりの伝統をもつ上越地域の酒を地元の食とともに堪能できるイベント。今年は新型コロナウイルス感染症の感染予防の観点からオンラインで開催決定。

図越後・謙信SAKEまつり
 実行委員会事務局
 ((株)エム・コミュニケーション)
 図025-521-2627



アンケートプレゼントのお知らせ

PRESENT

妙高高原温泉郷
温泉ペア宿泊券
[1組]

(写真はイメージです)



アンケートにご応募いただいた方の中から抽選で11名様に温泉ペア宿泊券をはじめとした素敵な賞品をプレゼントいたします。

応募締め切り

令和3年1月15日(金)当日消印有効

※当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。
 ※ご応募はお一人様につき1回とします。
 ※ご記入いただいた個人情報は①プレゼントの抽選・発送、②アンケート集計の目的にのみ使用いたします。

応募方法

郵便ハガキの表面に下記のあて先、裏面に左記の応募用紙をそれぞれ切り取り線で切り取って、貼り付けてご応募願います。もしくは右のQRコードからご応募願います。

●問合せ先／電話025-526-9326



PC・スマホ用



携帯電話用

〒943-8551 新潟県上越市本城町5-6
新潟県上越地域振興局企画振興部内

jaM旅2020-21 秋・冬号 アンケートプレゼント係宛

JOETSU * AREA *

小竹製菓



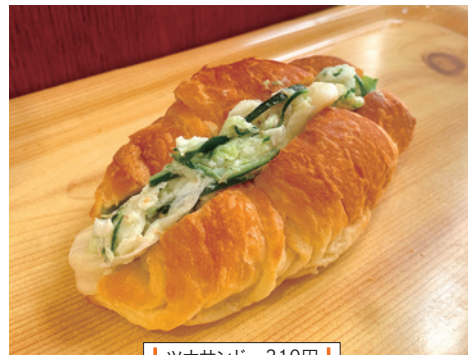
小竹のサンドパン 140円

創業96年の老舗店。極力添加物を使用せず、手作りにこだわったパン作りを行う。『小竹のサンドパン』はひとつひとつ手作業で製造。もっちりふんわり食感のコッペパンと、甘さ控えめの特製ホワイトバタークリームは唯一無二の味わい。老若男女問わず愛され、地域の生活に密着したテッパンおやつ。



●上越市南高田町3-1
Tel.025-524-7805
9:00～18:30
日曜、月1回月曜定休
駐車場4台

リスドール



ツナサンド 210円

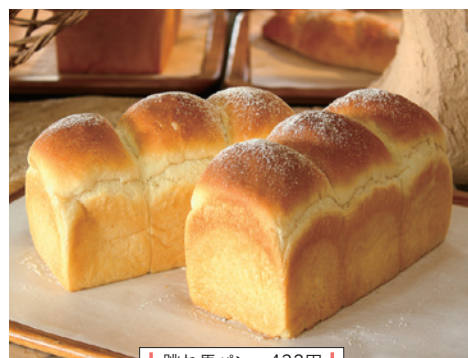
創業48年の昔ながらの町のパン屋。最近では珍しい対面式スタイルでパンを販売。ショーケースには総菜パンから菓子パンまで幅広くラインナップ。『ツナサンド』は、サクサクのパンにオニオンライス、キュウリの千切り、ツナを和えたサラダをサンド。シャキシャキとした食感が堪らない！



●上越市本町2-1-10
Tel.025-524-5543
7:30～18:00
日曜、祝日定休
駐車場3台

MYOKO * AREA *

カフェ&ベーカリー パトラッシュ



跳ね馬パン 432円

「道の駅あらい」内にある人気のベーカリー。『跳ね馬パン』は妙高山をイメージした山型食パン。県産コシヒカリの米粉を使用しており、噛めば噛むほど米の甘みを感じられる。ふんわりもちもちの食感で、トーストはもちろん、購入当日ならそのままちぎって食べてもおいしい。



●妙高市大字猪野山120-8
道の駅あらい内
Tel.0255-72-2404
9:00～17:00
木曜定休
駐車場共有

お菓子のやまきん モンスメール



バンドカンパーニュ 486円

創業昭和9年、妙高高原の小さな菓子店。毎週土曜限定でパンを製造販売。一番人気の『バンドカンパーニュ』は、ライ麦とほんのりと香るライ麦サワー種が特徴。フランスのゲランド塩を使用し、長時間低温発酵で焼き上げた。生ハムやベーコン、サラダのオープンサンドで食べるのがおすすめ。



●妙高市大字田口323-36
Tel.0255-86-2117
9:00～18:00
水曜定休
駐車場3台

JOETSU

食べるを
楽しむ

美味体験

MYOKO

地元の愛されパンをテイクアウト!!

上越・妙高地域の人気ベーカリーがオススメするパンをご紹介します。見た目もかわいいパンの数々は手土産にも最適です!!

昔懐かしい味わいの調理パン

ライ麦サワー種使用の田舎パン

もっちり食感とやさしい甘みがクセになる

(切り取り線)

jaM旅 2020-21 秋・冬号 アンケートプレゼント応募用紙

Q1 この情報誌をどこで入手しましたか？

入手先名
(具体的に)
旅館・ホテル、観光施設、観光案内所、高速SA・PA、駅、HPなどの名称をお書きください。

Q2 今号で「面白かった」「参考になった」記事は何ですか？

Q3 今号で紹介した観光スポットやイベント等で、実際に訪れた(又は訪れてみたいと思う)ものをお聞かせください。(3つまで)

(1))
(2))
(3))

Q4 今後本誌で取り上げて欲しいテーマや感想など、ご自由にお書きください。

お名前	(フリガナ)	性別	男・女
ご住所	〒 -	年齢	歳
電話番号 ()			

※点線で切り取ってハガキに貼り付けてください。



池の平温泉スキー場

妙高山の大きな山裾の特徴を最大限に生かした400m幅のワイドコースが特長で、初心者でも快適で安全な滑走が楽しめる。「アルペンブリック」と「カヤバ」の2つのゲレンデに多彩な10コースを備え、スノーボードも全面滑走OK。スピード感溢れる中斜面から穏やかさを残す林間の緩斜面へ、全長4kmのクルーズが満喫できる。

野尻湖を眺望する開放的な雰囲気の中で、心身ともにリフレッシュ！

所 妙高市池の平温泉2457-1 電 0255-86-2370
 期 2020年12月19日(土)～2021年3月28日(日)8:30～16:30
 所 <https://ikenotaira.info/>
 料 リフト料金(1日券):大人4,000円、子ども2,400円、シニア(60歳以上)3,200円
 レンタル料金:スキースノーボードセット 大人4,000円、子ども3,000円
 ウェア 大人4,000円、子ども3,000円

雪だるま高原 キューピットバレイ

コースは初・中級者向けのレイアウトが中心。リフトを乗り継いで、片道15分で山頂へ。全長4kmのコースは雪質も良く、天気が良ければ日本海を眺めながらの滑走も楽しめる。

ゲレンデの上部にはツリーランコースや非圧雪エリア、スノーパークなどもあり、上級者も満足の設計。子ども向けにはそり遊び・雪遊び専用のガーデンがあり、滑走コースとネットで仕切られているため安心して遊べる。

所 上越市安塚区須川雪だるま高原
 電 025-593-2041
 期 2020年12月19日(土)～2021年3月21日(日) 8:30～16:30
 所 <https://yukidaruma-kogen.com/>
 料 リフト料金(1日券):大人4,200円、中高生・シニア3,700円
 子ども2,700円
 レンタル料金:スキースノーボードセット 大人4,200円、子ども3,200円
 ウェア 大人4,200円、子ども3,200円



妙高スキーク

所 0255-82-4189 所 妙高市関山6323-4
 所 <https://www.myoko-skipark.jp/>

ロッテアライリゾート

所 0255-75-1100 所 妙高市両善寺1966
 所 <https://www.lottehotel.com/arai-resort/ja.html>

斑尾高原スキー場

所 0269-64-3214 所 妙高市斑尾高原
 所 <http://www.madarao.jp/ski>

他にもあります！
 スキー・スノーリゾート



関温泉スキー場

所 0255-82-2316 所 妙高市関温泉
 所 <http://www.sekionsen.com/>

休暇村妙高ルンルススキー場

所 0255-82-3168 所 妙高市関山
 所 <https://www.qkamura.or.jp/myoukou/ski/>



赤倉温泉スキー場

リフト総数14基に、全17コースを誇るビッグゲレンデ！パウダー狙いの非圧雪コースや上級者も満足の急斜面をはじめ、ワイドでロングな初心者コース、さらに無料のキッズスノーパークもあるので、誰と来ても楽しめる。妙高エリア唯一のナイター営業も開催。

スキー場の近くには赤倉温泉街があり、滑ったあとは温泉に立ち寄り、温泉まんじゅう片手に街を散策するのもおすすめ。

所 妙高市赤倉温泉 電 0255-87-2125
 期 2020年12月12日(土)～2021年4月4日(日)8:30～17:00
 ※ナイター営業期間は12月19日(土)～3月13日(土)17:00～22:00
 所 <https://akakura-ski.com/>
 料 リフト料金(1日券):大人4,900円、シニア・中学生3,800円、小学生1,000円(小学生は1,000円で8:30～22:00まで有効) ※ナイター券は大人・シニア・中学生2,600円
 レンタル料金:スキースノーボードセット 大人4,000円、子ども3,000円
 ウェア 大人4,000円、子ども3,000円

妙高杉ノ原スキー場

最長滑走距離約8.5km、山頂から麓まで一気に滑走できるロングランコースが魅力。ゴンドラや山頂付近からの眺めは絶景で、天候がよく空気の澄んだ日には富士山まで望めるポイントがある。ワイドなコースが多く約80%が初中級者向け。スノーパーク「Sugi Park」には、ジブ系アイテムを中心に楽しめる設備が充実している。

また、小学生までの子どものリフト料金は全日無料となる、親御さんに嬉しいサービスも実施。

所 妙高市杉野沢 電 0255-86-6211
 期 2020年12月26日(土)～2021年3月28日(日)8:30～16:00
 所 <https://www.princehotels.co.jp/ski/myoko/>
 料 リフト料金(1日券):大人4,800円、シニア・中高生4,200円
 (※12月30日～1月3日は+200円)、小学生以下無料
 レンタル料金:スキースノーボードセット 大人(中学生以上)4,500円、子ども・シニア3,500円
 ウェア 大人(中学生以上)4,000円、子ども・シニア3,000円



JOETSU
 Enjoy
 season
 MYOKO

上越・妙高エリアはパウダースノー天国
 白銀世界で大人も子どもも笑顔に！

いざ白銀のゲレンデへ



お問い合わせ先

上越市観光交流推進課

〒943-8601 上越市木田1-1-3
TEL 025-526-5111
<https://www.city.joetsu.niigata.jp/>

(公社)上越観光コンベンション協会

〒943-0171 上越市藤野新田175-1
TEL 025-543-2777
<http://www.joetsu-kanko.net/>

<https://joetsukankonavi.jp/>

上越観光Navi 検索

Facebook



Instagram



Twitter



妙高市観光商工課

〒944-8686 妙高市栄町5-1
TEL 0255-74-0021
<https://www.city.myoko.niigata.jp/>

妙高高原観光案内所

〒949-2106 妙高市大字田口309-1
TEL 0255-86-3911
<https://www.myoko.tv/>

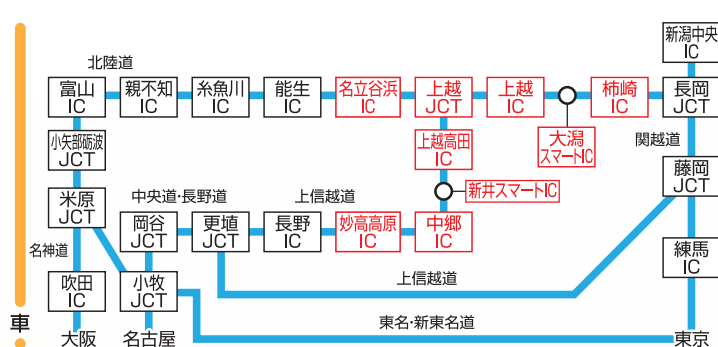
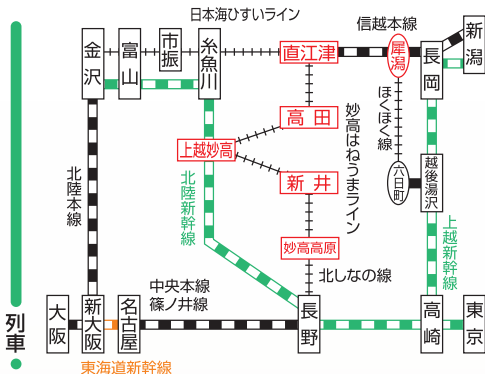
<https://myoko-note.jp/>

妙高ノート 検索



※赤字部分については、本誌において掲載されているものです。

アクセス



- 東京から
JR北陸新幹線(東京→上越妙高)／約1時間50分
JR上越新幹線(東京→越後湯沢)・ほくほく線(越後湯沢→直江津)／約3時間
- 大阪から
JR北陸本線等(大阪→金沢)・北陸新幹線(金沢→上越妙高)／約3時間50分
- 名古屋から
JR中央本線・篠ノ井線(名古屋→長野)・北陸新幹線(長野→上越妙高)／約3時間30分
JR北陸新幹線(長野→上越妙高)／約20分
- 金沢から
JR北陸新幹線(金沢→上越妙高)／約1時間

- 東京から
関越自動車道・北陸自動車道(練馬IC→長岡JCT→上越IC)／約3時間30分
関越自動車道・上信越自動車道(練馬IC→更埴JCT→上越高田IC)／約3時間20分
- 大阪から
名神自動車道・北陸自動車道(吹田IC→米原JCT→上越IC)／約5時間30分
- 名古屋から
東名自動車道・中央自動車道・長野自動車道・上信越自動車道(名古屋IC→小牧JCT→岡谷JCT→更埴JCT→上越高田IC)／約4時間10分
- 長野から
上信越自動車道(長野IC→上越高田IC)／約1時間
- 富山から
北陸自動車道(富山IC→上越IC)／約1時間30分

上越市の路線バス



妙高市の路線バス

