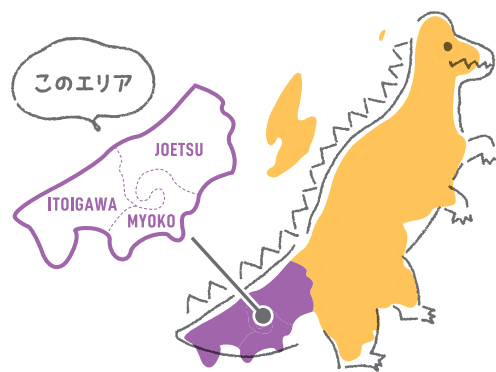


新潟県 上越・妙高・糸魚川の広域観光情報誌

ニイガタ

しっぽ旅



Vol.5 | 2025-26 秋冬号

米どころ新潟の
新米を楽しむ!



大人の ソトアソビ



蓮華温泉(糸魚川)



炊き立ての新米



妙高杉ノ原 Gondola (妙高)

@tqkqkun



信越トレイル(上越・妙高)

ニイガタ しっぽ旅

新潟県の下の方、「しっぽ」にあたるエリアの
魅力を伝える旅マガジンです

バックナンバーはこちら ▶



※本冊子に掲載されている情報は2025年8月末現在のものです。
その後、変更が生じている場合がございます。

04 米どころ新潟の 新米を楽しむ!

上越市 ごつつお屋 とくっと / 妙高市 寿し芳 /
糸魚川市 日本料理 鶴来家 / 地元の味を包み込む おにぎり屋さん

09 1泊2日周遊プラン

12 グルメガイド

15 エリアMAP

10 温泉×アクティビティ

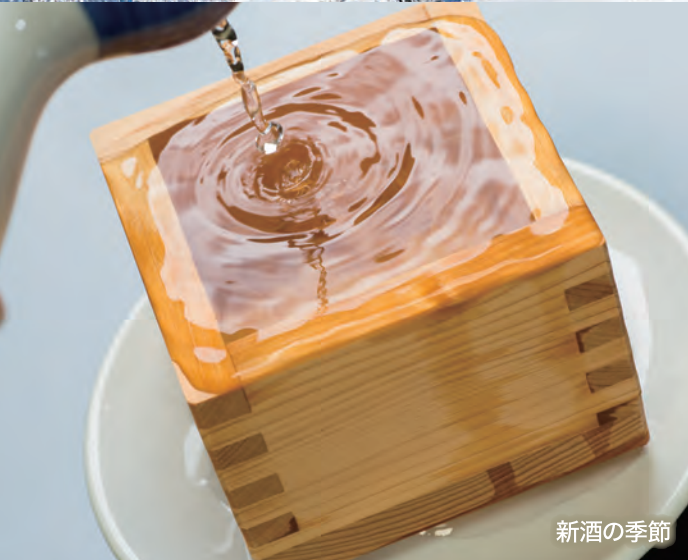
14 ひと足のばして&プレゼント

16 イベント情報

表紙の写真: ごつつお屋 とくっと (上越市)



キュービットバレイスキー場（上越）



新酒の季節



スノーシュー（妙高）



シャルマン火打スキー場（糸魚川）

3つのエリアの旬な観光情報はコチラから

上越市
JOETSU



歴史と自然に出会うまち。

上越観光 Navi

上越市の観光スポットやイベント、
宿泊、グルメ情報などを掲載



Instagram

妙高市
MYOKO



Myoko

妙高観光ナビ
自然と自然になれるまち

妙高の最新ニュース、旅行や
観光に役立つ情報をテーマ別
に発信中



Instagram

糸魚川市
ITOIGAWA



ヒスイや観光スポットなど、糸魚川の
情報満載の観光ポータルサイト



Instagram

米どころ新潟の 新米を 楽しむ!



日本海に面した雄大な海岸線から、
国内屈指の豪雪地帯・頸城山塊の壮大な山々まで。
変化に富んだ美しく豊かな自然がもたらすのは、
澄んだ空気と清らかな水。
この恵まれた環境が、つややかで粘りのある、
深い甘みの特徴のおいしいお米を育みます。
丹精込めて作られた極上の味わいをご堪能あれ。





「ぬか釜」で炊いた粒立ちの新米!

ごっつおや とくっと

ごっつお屋 とくっと

「和」の心意気と「伊」の遊び心をコンセプトに、こだわりの詰まったお店です。提供のご飯は地元・頸城産コシヒカリ。さらに、「米どころなら炊き方にもこだわりたい」と取り入れたのが、米のもみ殻を燃料にして米を炊く昔ながらの『ぬか釜』です。ぬか釜で炊いたご飯は粒が立ち、ふわっと甘く、香りが感じられます。

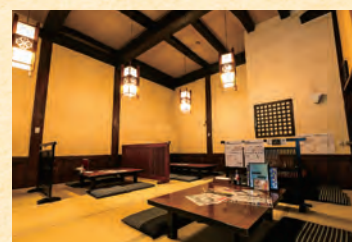
人気メニューは『牛ロースステーキ丼』

(1,485円)。極上のご飯を覆いつくすように、ミディアムレアの柔らかいお肉がどっさり。箸が進む自家製ソースがかかっています。ご飯・丼物はお肉料理が中心ですが、パスタやピザ、ラーメンなどメニューは幅広く、創作料理も揃います。同店は新潟市のピア万代に「ぬか釜ステーキ丼専門店 百一膳」を構えており、こちらでも自慢のステーキ丼を味わえます。

data 上越市大潟区下小船津浜 1165-9 TEL.025-520-7222
 図 11:00~14:30 (L.O 14:00)、17:30~21:30 (L.O 21:00)
 ※金曜・土曜・休前日は~22:30 (L.O 22:00)
 図火曜定休 図60席 図15台



店舗入り口にある、ぬか釜で炊き上げるご飯はまさに「粒立ち」です



つい長居したくなる古民家風の店内。店名の「とくっと」は寛げるの意味

上越の
お土産にしたい
ご飯のおかず

たらの子こうじ漬け(数の子入り) 1,620円(1瓶:85g)

国産スケトウダラの卵を選びすぐって使用。妙高山麓に自生する熊笹で包んで長期発酵させた伝統の発酵食品

問:株式会社一小イチコ
 TEL.025-525-1237 (代表)
 ※イチコ全店で購入可



銀鮭の粧漬 1,620円(1瓶:180g)

脂ののった国産の銀鮭を食べやすくカット。国産いくらと一緒に特製の醤油麹床に漬けた、贅沢な親子漬けです

問:ゆめ企画名立
 TEL.025-531-6300
 (うみでらす名立)





町屋の風情を伝える店内。カウンターのほか、テーブル式のお座敷個室もある



スノーリゾートだけでなく、日本海へのアクセスにも良い旧新井宿の街道沿いという立地



築140年の町家で味わう、伝統の寿司体験

すしよし

寿司 芳

北国街道新井宿にある、およそ140年もの歴史を持つ町家を改装した趣のある寿司店です。「寿司の味を決める8割」といわれるシャリには、頸城山塊の雪解け水で育まれた「矢代米(やしろまい)」というコシヒカリを使っています。標高200メートル付近の高地ならではの寒暖差が、米の味をぐっと引き立てる、妙高エリアでも特においしいと評判のお米です。

このお米を地元の名水で炊き上げ、釣船から直接届く新鮮な地魚をネタに寿司を握っています。ランチタイム限定で楽しめる『七五三(なごみ)御膳』(下写真)は、『旬の魚を使った本日のおすすめ握り6貫』を主役に「7つの料理、5つ以上の妙高産食材、3つの発酵食」で構成。野菜や野草、味噌などの調味料やデザートまで妙高産。3日前までの予約が必要です。

data 妙高市田町1-5-1 TEL.0255-72-0124

図11:30~13:30/17:30~21:00(予約受付は11:00~19:00)

図月曜 図50席 図25台



妙高のお土産にしたい
ご飯のおかず

野沢菜こんぶ

430円(1パック:285g)

シャキシャキした食感の野沢菜を刻み、旨みと粘りの強い昆布を加えて、醤油味で仕上げています

問:上進漬物工業
TEL.0255-82-4455



しょうの味

310円(1パック:180g)

新潟県産の大豆と米を使い、モロミに米麴を加えて発酵させた新井地域の伝統食。お茶漬けや納豆に混ぜても美味

問:太田醸造
TEL.0255-72-4134





糸魚川の旬を五感で味わう

にほんりょうり つるぎや

日本料理 鶴来家

江戸時代末期から続く歴史を持ち、明治天皇にも献立を提供した格式ある純日本料理店。糸魚川の豊かな海と山の幸を活かした料理が味わえます。特に注目すべきは、標高400メートルの山中で育つ希少な糸魚川産コシヒカリ「いちのまい」。ふっくらもっちりとした食感がおいしいと評判です。冬には、コラーゲン豊富なアンコウや真鱈など、この時期ならではの

の魚介が多彩な調理法で楽しめます。全室個室の客室からは日本海を一望でき、荒々しい海の景色を眺めながら食事ができるのも魅力。また、新潟清酒検定「金の達人」の資格を持つ若女将が厳選した、糸魚川市内の5つの蔵元を中心とした地酒も充実しており、旬の料理とのペアリングを楽しめます。ランチの御膳は3,500円より。完全予約制。

data 糸魚川市大町2-13-1 TEL.025-552-2233
 営業 11:30~14:00 / 17:00~22:00 ※要予約
 休 不定休 座 26席 包 10台



若女将自らも田植えや稲刈りに参加。糸魚川の豊かな文化を食と地酒から伝えてくれる



コシヒカリらしい甘みと粘り、豊かな香りが特徴。『いちのまい』は店頭で購入可能

糸魚川のお土産にしたい ご飯のおかず

自家製 いか塩辛 辛造り 734円(1パック:150g)

とろける食感と濃厚な旨味。控え目な塩分とほんのりあとを引く絶妙な辛さが、ご飯のおともや酒の肴にぴったりです

問:魚幸 高沢鮮魚店
 TEL.025-562-1018



ごっつあんカレー 626円(1パック:180g)

2019年度海洋高校相撲部3年生が企業実習で商品開発。甘エビ醤油のkokoroと、大きめのシーフードがご飯に合います

問:新潟海洋高校アンテナショップ
 能水商店
 TEL.025-555-7345



地元の味を包み込む おにぎり屋さん

AREA 上越



おすすめメニュー

『肉味噌卵黄』650円(プレミアムクラフトおにぎりシリーズ・数量限定)

鮭や昆布、地場産梅干などが並ぶ中、堂々の人気No.1。上越産醤油で漬け込んだ濃厚卵黄と、上越産味噌で仕上げた肉味噌が相性抜群

だいちのめぐみ

お米も食材も上越産を積極的に使用

上越産のコシヒカリを100パーセント使って毎日ダブル(ぶつき)精米。1,200度の直火ガス釜で炊き上げたホクホクのごはんが自慢です。おにぎり以外にも、上越産野菜と味噌を使った豚汁のセットや丼もの、クラフトビールなどのアルコールも一緒に味わえるのも魅力です。高田駅からもほど近い、本町商店街にあります。

data 上越市本町4-3-20
TEL.080-4409-8730
圖11:00~14:00
因木曜(金曜が祝日の場合営業) 圖22席
回 契約駐車場あり



だいこくやしょうてん

大黒屋商店

老舗米問屋が営むおにぎり屋さん

五ツ星お米マイスターをはじめ、食味鑑定士、調理炊飯鑑定士のいるお店として知られる、明治40年創業の老舗です。おいしい米が育つ、夏の昼夜の寒暖差の大きい上越妙高地区で収穫されたブランド米「新之助」をおにぎりにしています。矢代米は店頭で購入できます。

data 妙高市白山町2-4-8
TEL.0255-72-2220
圖8:00~17:30
(おにぎり提供は9:00頃~なくなり次第終了)
因無休 圖無し 回4台



AREA 妙高



おすすめメニュー

『塩むすび』 160円 ほか

笹川流れの海水塩を使った『塩むすび』のほか、『村上塩鮭』や『紀州南高梅』など、7種類ほどが店頭に並びます



AREA 糸魚川



おすすめメニュー

『おにぎり定食』(土日限定) 950円

おにぎりの味付けに使用しているのは、糸魚川の塩のみ。鶏の唐揚げか白身魚フライから、メインのおかずを選べます

カフェしょくどうはるよこい

cafe食堂 春よこい

糸魚川の恵みをおにぎりで満喫

糸魚川駅日本海口からすぐ近く。ヒスイ王国館1階にある、和テイストのカフェ食堂です。定食や麺類、パフェ、スイーツと多彩なメニューを提供しています。糸魚川市早川地区で収穫されたお米を、同じ水系の水で炊き上げた、ふっくらごはんの味も評判です。

data 糸魚川市大町1-7-11 ヒスイ王国館1F
TEL.090-8427-8451
圖11:00~18:00(LO17:00。定食類はごはん無くなり次第終了)
因月曜・火曜
圖16席 回提携あり





1 日目

①上越妙高駅

電車で妙高高原駅まで約 35 分
+バスで約 25 分

②いもり池

自然を眺めながら、カフェで一息

徒歩

③妙高高原ビジターセンター

バスで 12 分

④苗名滝

個性豊かな 7 つの温泉地！

バス

⑤妙高高原温泉郷で 1 泊

2 日目

バスで妙高高原駅へ+電車で約 65 分

⑥犀潟駅

地酒王国の酒造り文化を伝承！

タクシーで 10 分

⑦坂口記念館

タクシーで 5 分

⑧ごばん屋カフェ COME&CO

上越妙高駅隣接のお土産ショップ！

タクシーで犀潟駅へ(8 分)+電車で 30 分

⑨おみやげ 寄ってかんかね

徒歩

⑩上越妙高駅

いもり池



落差55mを流れ落ちる大迫力の滝で、「日本の滝百選」にも選ばれています。滝の近くまで歩道や山道が整備されており、紅葉に飾られた岩壁を轟音と水しぶきを上げて落ちる様子を体全体で感じることができます。心身のリフレッシュにピッタリ！

〒妙高市杉野沢
☎ 0255-86-3911 (妙高高原観光案内所)

苗名滝



応用微生物学の世界的権威で「酒博士」としても知られる坂口謹一郎博士の功績をたたえる施設。酒造り唄の保存継承や酒造り道具の展示をはじめ、庭園散策、お酒の試飲(有料)も楽しめます。

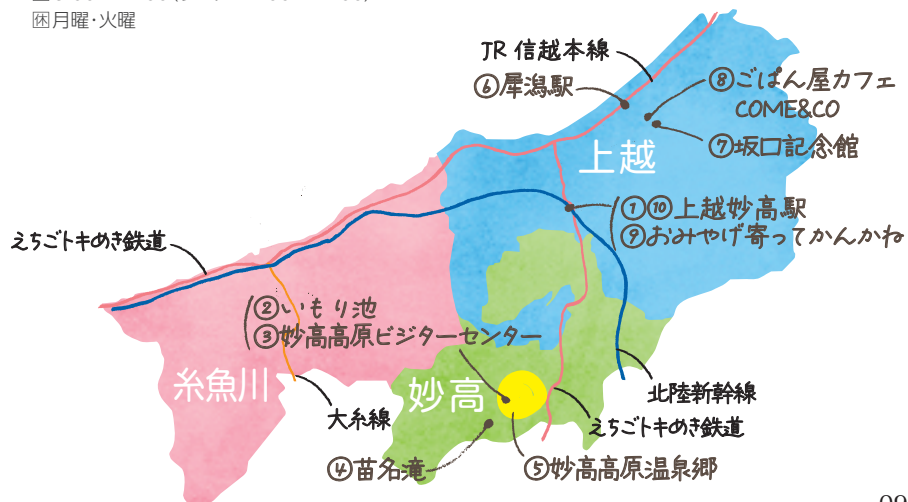
〒上越市頸城区鶴ノ木148番地
☎ 025-530-3100
☎ 10:00~16:00
☎ 月曜(休日の場合、その翌日)、休日の翌日、年末年始
※12月~翌年2月は休館期間あり

坂口記念館



お米農家「おおた農場」プロデュースの米粉パン専門カフェベーカリーです。パン・焼き菓子に使用している米粉は同農場のコシヒカリ100%で、ふんわり・もちり食感！看板商品は肉味噌、ツナなどが入ったおにぎりの形をした「おにぎりパン」です。

〒上越市頸城区百間町732
☎ 025-520-7890
☎ 9:00~17:00(ランチ 11:00~14:00)
☎ 月曜・火曜

ごばん屋カフェ
COME&CO

ほぐして、体を動かす♪

温泉 × アクティビティ

Onsen Activity



心身を
超えた
湯に

AREA 糸魚川

ほてるくにとみあねつくす

ホテル国富アネックス

1,500万年前の化石海水が今もなお湧き出す、糸魚川温泉。その極上の湯は旅の疲れをやさしく包み込み、心までほぐしてくれます。「フォッサマグナミュージアム」や「フォッサマグナパーク」にもアクセス良好で、地球の成り立ちを学びながら自然と触れ合う体験も気軽に楽しめます。ホテルに帰ると待っているのは、ずわい蟹を始めとする糸魚川の美食の数々。アクティブに過ごした日にも、静かに癒されたい夜にもぴったりのホテルです。



アクティビティ
を
満喫



日本列島誕生の謎に迫る体験型ミュージアム。日本の国石にも選ばれたヒスイを筆頭に様々な貴重な鉱物や化石、フォッサマグナの魅力を楽しめます。

温泉宿 データ

data 糸魚川市大字大野298-1
TEL.025-550-1000

●1泊2食ちよつと贅沢に 彩り会席プラン
(1室1名~4名の場合、入湯税別) 17,750円~
<https://itoigawa-onsen.com/>



AREA 妙高

りょかんおかやま

旅館おかやま

豊かな自然に包まれた、心温まる宿。四季折々の風景と、地元食材を使った手作り料理、お部屋の造りや家具にもこだわった空間が魅力です。100%源泉かけ流しの温泉は2つの泉質を併せ持ち、その効能から別名美人の湯とも言われています。また、観光・登山・ウィンタースポーツの拠点としても最適です。

妙高を遊び尽くす旅の拠点
日常を忘れる癒しの宿

アクティビティ
を
満喫



2024年にリニューアルされた妙高高原スカイケーブル。雄大な妙高の自然を眼下に、四季折々の絶景の空中散歩を楽しめます。

温泉 データ

data 妙高市大字田切218
TEL. 0255-87-2056
●1泊2食付きプラン
(1室2名の場合、入湯税別) 19,800円～
<https://www.okayamakan.jp/>

心ゆく
遊ぶで、
癒して、
リセット
する
高原リゾート

AREA 上越

ゆきだるまおんせん くびきの

ゆきだるま温泉 久比岐野

キューピットバレイでウィンタースポーツを存分に楽しんだあとは、敷地内にある日帰り温泉「ゆきだるま温泉 久比岐野」へ。温泉は源泉かけ流しで、滑らかな肌触りと高い保湿効果を誇ります。筋肉痛や関節痛にも効果があると言われ、1日中遊んだ身体を癒すのにぴったりです。

アクティビティ
を
満喫



多彩なコースとパウダースノーが魅力のキューピットバレイ。初心者から上級者まで満足のゲレンデです。キッズパークや各種アクティビティも大充実！



温泉 データ

data 上越市安塚区須川4820
TEL. 025-593-2041
●日帰り温泉 大人600円、小学生350円
※月曜定休(月曜が祝日の場合は翌火曜休み)
<https://www.yukidaruma-kogen.com/winter.html>



自然環境と歴史の中で培われた
しづか旅エリアの発酵文化を
お土産にどうぞ！



このお店の **コレ！**

『あまざけ日和 晴れたらイイな！』
540円(280g)

ほんのりとした
自然の甘みで優しい味



味噌の原料になる米麹でつくった
無加糖の甘酒。新潟県産米のみを使用し、全麹で製造した優しい甘さが
特徴です。お湯や牛乳、豆乳などで
割って飲んだり、そのままシリアルに
かけて食べるのがおすすめです。

町田醤油味噌醸造場 まちだしょうゆみそじょうぞうじょう

data 上越市東本町3-2-24 TEL.025-523-4367

休日曜、祝日 回1台 ※さくら百喜店(上越妙高駅)、さくら百喜店発酵プラス
(あるんの杜)などで購入可



このお店の **コレ！**

『妙高ワイン 雪のひとかけら2024』
3,058円(720ml)／1,705円(360ml)

妙高産ブドウのみで
仕込んだ辛口の赤ワイン



※写真は『雪のひとかけら2023』

妙高市のブドウ畑
で栽培された「マスカット・ペーリーA」を
中心に3種のブドウで
仕込んだ赤ワイン。
年によって配合比率
が異なるので飲み比
べも楽しめます。2024
の製造は3,600本。



農事組合法人坂口げんき農場

のうじくみあいほうじんさかぐちげんきのうじょう

data 妙高市坂口新田441-1 TEL.0255-77-2087(平日9:00~12:00) 休日曜、日曜
回1台 ※坂口げんき農場ほか、妙高市、上越地域の酒店、土産物店などで購入可



このお店の **コレ！**

『サビ猫ロック』
1,760円(720ml)／2,970円(1,800ml)

看板猫とロック好きな蔵人の
思いが込められた地酒



蔵元の看板猫をラベルにあし
らった人気シリーズ。醴酏(あま
さけもと)山廃仕込みの「無濾過
生原酒」です。糸魚川早川谷産
の「たかね錦」を全量で使用し、
爽やかな香りと豊かな甘旨味が
しっかりと感じられます。

猪又酒造 いのまたしゅぞう

data 糸魚川市新町71-1 TEL.025-555-2402 休日曜 回1台

※2025年2月発売の情報です。ボトルデザインのリニューアル、価格変更の
可能性があります。



このお店の **コレ!**
『ワイン漬け珍味』
各種 540円～

しっとり食感で食べやすい
白ワインに漬けた珍味



岩の原葡萄園の白ワインを使った
特製ダレに漬け込んだ珍味。しっとり
とした食感で上品な味わいです。サケ
のほか、タラやサメといった上越らし
い魚介の珍味は、上越エリアのお土
産店で販売しています。

西沢珍味販売 にしざわちんみはんばい

data 上越市新保古新田535 TEL.025-524-9818
※岩の原葡萄園・さくら百嘉店(上越妙高駅)ほか、
上越エリアの土産物店で購入可



このお店の **コレ!**
玄米甘ざけ『玄気の舞』
387円(180ml)／1,222円(720ml)

玄米の栄養と発酵の力を
感じる褐色の甘ざけ



米どころ新潟県妙高山麓産のコシ
ヒカリ玄米を使った、褐色の甘酒で
す。食物繊維やミネラルを豊富に含ん
でおり、玄米の栄養をそのまま摂るこ
とができます。無添加で自然な甘さが
特徴。アルコール0パーセントです。

鮎正宗酒造 あゆまさむねしゅぞう

data 妙高市猿橋636 TEL.0255-75-2231
困土曜、日曜 1台
※妙高市の酒販店などで購入可



このお店の **コレ!**

『雪の香パウンドケーキ
(プレーン・抹茶)』(1,100円)

製茶の老舗がつくった
雪室熟成のスイーツ



雪国の気候にあった日本茶を製造
販売する製茶問屋・正香園が手掛け
るプリンとパウンドケーキのお店。雪室
で熟成させた抹茶と酒粕などを使って
焼き上げたパウンドケーキはしっとり
食感で、抹茶と酒粕の香りが漂います。

正香園本店 せいこうえんほんてん

data 糸魚川市一の宮4-1-6 TEL.025-552-6376(正香園)
図 9:00～18:00 困日曜、祝日 1台
※フルサット店(上越妙高駅隣接)、直江津店(上越市春日新田5)あり

TOPICS

伝統的酒造りが
ユネスコ無形文化遺産に登録



2024年「伝統的酒造り」がユネスコ無形文
化遺産に登録され、日本の酒文化が世界的
に認められました。新潟県上越市、妙高市、糸
魚川市を含むこの地域は、古くから豊かな自
然の恵みを活かした酒造りが盛んで、上越市
が輩出した頸城杜氏は全国へ酒造りを伝え
た立役者でもあります。毎年10月に高田本町
商店街において開催される「越後謙信SAKE
まつり」では、地元の日本酒が一堂に集結。
SAKEまつり限定ラベルのお酒
も発売予定です!



ひと足のばして

エリア別 おすすめ立ち寄りスポット

上越



〒上越市五智2-15-15
☎025-543-2449



上越市立水族博物館 うみがたり

飼育数日本一を誇るマゼランペンギンや豪快なジャンプをみせるバンドウイルカ、愛嬌たっぷりのゴマフアザラシ、日本海に生息する個性豊かな魚類など、300種を超える多様な水生生物と出会えます。

妙高



〒妙高市猪野山58-1
☎0255-70-1021



道の駅あらい

全国屈指の集客力を誇る道の駅。広大な敷地に日本海の幸や妙高の山の幸が集い、地元グルメの名店も立ち並びます。一般道と上信越自動車道新井スマートICの双方から利用できるアクセスの良さも魅力です。

糸魚川

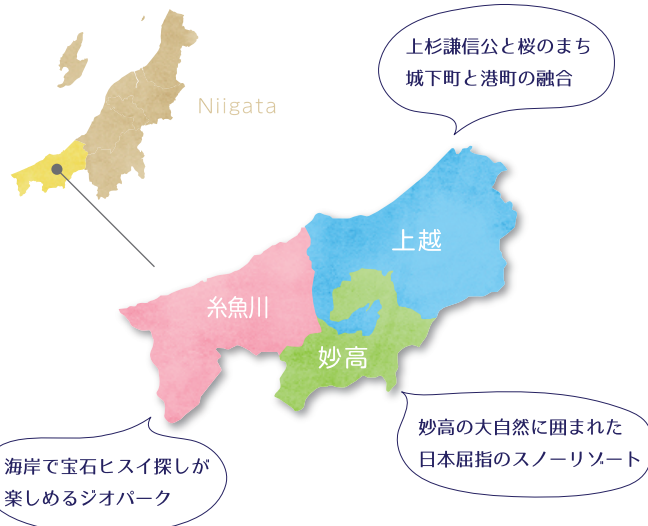


〒糸魚川市能生小泊3596-2
☎025-566-3456



道の駅 マリンドリーム能生

日本一のベニズワイガニの直売所「かにや横丁」や、地元能生漁港で水揚げされた鮮魚が並ぶ鮮魚センターが人気の道の駅。海鮮を堪能する飲食店や「能水商店」のショップもあります。※1.2月は能生産ベニズワイガニは禁漁期間



現地交通情報



各市のバス情報は
下記2次元コードよりご確認ください



上越市



妙高市



糸魚川市



上越市

アイエムタクシー
025-523-3188

浦川原タクシー
025-599-2311

頸城ハイヤー（高田営業所）
025-524-2525

高田合同タクシー
025-524-5050

直江津タクシー（本社営業所）
025-543-4545

ファミリータクシー
025-525-3060

妙高市

新井タクシー
0255-72-3147

高原タクシー
0255-86-3141

糸魚川市

糸魚川タクシー
025-552-0818

小型タクシー
025-552-0026

早川観光タクシー
025-555-2505

PRESENT



アンケートにご応募いただいた方の中から抽選で1名様に
鵜の浜温泉の旅館ペア宿泊券をプレゼント！

応募締め切り

2025年12月21日(日)

※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1人様につき1回とします



鵜の浜温泉

夏は海水浴で賑わう海岸沿いに広がる温泉地。日本海の幸をメインにした豪華な料理と、美しい夕日が魅力です。



2次元コードより
ご応募ください



URL https://apply.e-tumo.jp/pref-niigata-u/offer/offerList_detail?tempSeq=24166

いただいた個人情報は①賞品の発送、②アンケート集計の目的のみに使用します

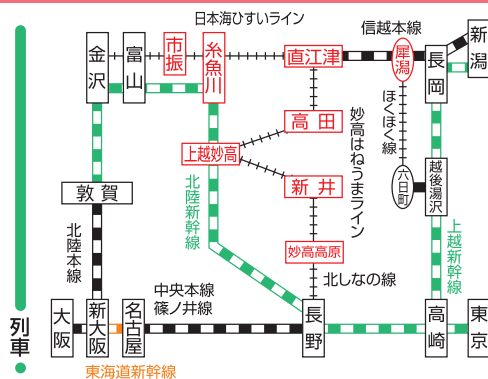
上越・妙高・糸魚川エリアMAP



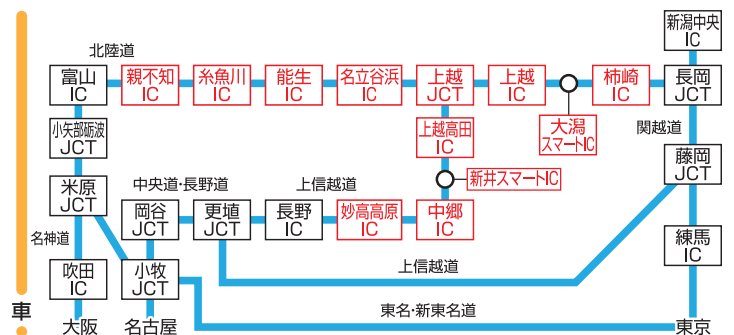
※赤字部分については、
本誌において掲載されているものです。

上越・妙高・糸魚川エリアまで
東京から北陸新幹線で約1時間50分
大阪から北陸新幹線で約3時間20分
2024年3月に北陸新幹線金沢―敦賀間が開業しました!

アクセス



- 東京から
JR北陸新幹線(東京→上越妙高または糸魚川)／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→敦賀)・北陸新幹線(敦賀→上越妙高または糸魚川)／約3時間20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→上越妙高または糸魚川)／約3時間45分



- 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→藤岡JCT→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

Event Calendar

イベントカレンダー

2025-26 秋&冬
上越・妙高・糸魚川のイベント



上越の「SAKE」が一堂に集結

上越 第20回 越後・謙信 SAKEまつり 2025

2025/10/18(土)、19(日)

上越地域の日本酒をはじめ、ワイン、クラフトビールなど、各酒蔵自慢のお酒を地元グルメと合わせて満喫できます。2024年にユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」の技を味わう、秋の一大イベントです。

所 上越市高田本町商店街
所 越後・謙信SAKEまつり実行委員会
所 025-521-2627
(株式会社エム・コミュニケーション)



イベント詳細はコチラより↑



たくさんの露店で賑わう

妙高 おたや

2025/11/1(土)~4(火)

おたやは戦没者の法要や親鸞聖人と恵信尼公を偲び、約300年前から続いている伝統行事。例年100軒近くの露店が立ち並び、昔懐かしい雰囲気味わえるお祭りです。

所 新井別院報恩講奉賛事務局
所 0255-72-2425



冬の味覚「あんこう」三昧！

糸魚川 第25回糸魚川荒波 あんこう祭り

2026/1月中旬~3月下旬

日本海の荒波で育った冬の味覚「あんこう」を楽しむイベント。3週にわたり、3会場で迫力満点のあんこうのつるし切り、あんこう汁の販売、糸魚川の特産品の販売などが行われます。

所 能生会場、糸魚川会場、青海会場



イベント詳細はコチラより→

Autumn ~秋~

糸魚川 豊漁大感謝祭

2025/10/25(土)、26(日)

カニ直売所や鮮魚センターが人気のマリンドーム能生を会場に、海や山の旬の「旨いもの」が集まる、お腹も心も大満足のイベントです。



所 マリンドーム能生 所 025-566-3456

上越 上越名家 秋の一斉公開

2025/11/8(土)、9(日)

上越市の貴重な文化財である、上越市内の歴史的旧家4邸の風情と建築美を感じる文化イベント。庭園の紅葉も魅力です。



所 上越名家ネットワーク
所 080-4325-4224(事務局・小林)

Winter ~冬~

第2回

妙高 妙高大煙火・須弥山まつり

2026/1月上旬

地元「須弥山太鼓」の熱い演奏や豪快な手筒花火、「賽ノ神」で新年を祝う祭り。甘酒などのグルメ屋台も並びます。



所 妙高大煙火・須弥山まつり実行委員会事務局
(妙高ふるさと振興株式会社内) 所 0255-70-1021

糸魚川 竹のからかい

2026/1/15(木)

江戸時代から続くと言われる、国の重要無形民俗文化財。顔に限取りをした若い衆が2本の青竹を引っ張り合う姿は迫力満点です。



所 糸魚川市文化振興課 所 025-552-1511

糸魚川 はだか胴上げ祭り

2026/1/17(土)

身を清め、ふんどしをした若衆が、「サッシャゲ、サッシャゲ」のかけ声で堂内を歩き、厄年の人をお堂の天井に放り上げる奇祭です。



所 藤崎観音堂 所 糸魚川市文化振興課
所 025-552-1511

2026 妙高 ダイナマイトカーニバル in SUGINOSAWA

2026/1/17(土)

杉野沢地区の小正月行事「どんと焼き」を楽しむイベント。地元名物を味わう屋台村や、打ち上げ花火も見どころです。



所 妙高杉ノ原スキー場 所 杉野沢観光協会
所 0255-86-6000

妙高 唐辛子の雪さらし

2026/1/20(火)

妙高伝統の調味料「かんずり」を作る工程で、雪原に唐辛子をまく「唐辛子の雪さらし」。この名物風景を一般公開しています。

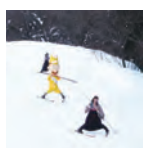


所 有限会社かんずり 所 0255-72-3813
※詳細は有限会社かんずりのHP参照

上越 レルヒ祭

2026/2/7(土)、8(日)

上越市高田はレルヒ少佐によって日本で初めてスキーが伝わった地。その功績を称え、当時の一本杖スキーの再現や花火などのイベントが楽しめます。



所 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)
所 025-543-2777 所 金谷山スキー場、高田本町商店街 ほか

上越 灯の回廊

2026/2月中旬・下旬頃

あたたかく灯された約10万本のキャンドルが雪像を淡く照らす、上越の冬の風物詩。一夜限りの幻想的な風景は必見です。



所 上越市内の安塚区・大島区・浦川原区・牧区・高士区・名立区・三和区の沿道にて

※2025年8月末現在の情報です。イベントは、変更・中止になる場合があります。