

ORIGIN 21.1.30 嘉山亭
オリジナル手ぬぐい
1枚プレゼント
※来店時提出 全1枚で1名有効
※他店不可用

新酒 越後 越淡麗 ワインボトル詰め(720ml) 5,500円
業界最高峰に選ばれた味わいの日本酒

2020年から出荷している「越後 越淡麗 ワインボトル詰め」が「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2021」で最高金賞を受賞しました。ぜひ味わってみて!

店長 山田さん

越後酒造場
☎ 025-387-4514
〒951-8501 新潟市北区森塚3306-1
6:30~17:00
年中無休 3台
ochigishuzo.ocnp.jp

◆越後 ひやおろし 純米酒 720ml 1,320円

新酒 嘉山 純米吟醸 無濾過生原酒(720ml) 1,751円、(1800ml)3,503円
旬の地酒の他、DHC商品も購入可能

新潟市北区で契約栽培された酒米「越淡麗」を100%使用して醸した。新しいタイプの日本酒。完熟パインのような甘く爽やかな香りと上品なお米の甘味が特長。2020年に「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」で金賞を受賞しました。

店長 山田さん

◆越乃梅里 純米吟醸 (300ml) 605円、(720ml) 1,320円、(1800ml) 2,750円
◆悠天 純米吟醸 (720ml) 1,540円、(1800ml) 3,080円
◆越乃梅里 大吟醸原酒 越淡麗 酒き35% (720ml) 5,500円、(1800ml) 11,000円

DHC酒造 越後の里 嘉山亭
☎ 025-387-2025
〒951-8501 新潟市北区嘉山1-6-1
10:00~17:00
不定休
6台
banret

地域の恵を活かす自然農業
スッキリとした味わい、甘みとコクのある
平飼「みやたま」

店頭販売はしていません
新潟市北區大月2637
HP▶miyaonouen.com

宮尾農園

ブランド豚「甘豚」の生産・販売
飼育飼料に新潟県産飼料用米を使用し、大正時代より培ったこだわりの飼育方法で育てています。畜産から精肉加工まで一貫して行っています。

店舗での小売販売はしておりません。数店舗でご買味ください。

株式会社 タケファーム 新潟市北區早通南1丁目3-4
URL▶amabuta.co.jp

編集室が見つけた街ネタ Marugoto Report
地域で見つけた街ネタを徹底レポート。新潟市北區松浜の魅力をご紹介します。同エリアで店主自ら漁に出て、新鮮な魚介類を加工販売する〈平田酒店〉です。

四季それぞれの海の幸を堪能
阿賀野川が日本海へと流れ込む河口部にあるのが、新潟市北區にある松浜漁港。昔から魚の町として知られているこの場所について、五代続く酒屋の店主でありながら自らも漁労する〈平田酒店〉の店主、平田樹治さんにお話を伺いました。

「ウチでは、春はつづ貝、夏はシジミ、秋は鮭、冬は川ガニ。これらを獲得していますが、ほかにもズズキやアジ、サワラなど、松浜では季節ごとにさまざまな魚が水揚げされます。季節ごとに特産品を持っていた松浜漁港はその昔には多くの行商もいた場所です。しかし、近年は高齢化が著しく、今では漁師の中心は70代。後継者問題も関係し、漁業の町としての規模は年々減少しているそう。「少しの量ではありますが、自分と父と漁に出て、魚を獲っています。松浜の魅力な魚を、季節を問わず多くの方に届けたい」と加工品にして販売しています。秋の鮭は阿賀野川の河口部で獲れるので、身に傷がついておらず、川を上る前だから脂がよくのった状態が特長と言います。同店ではこの鮭を原料とした塩引き鮭を販売。また、7・8月以外は禁漁となるシジミは他のエリアのものに比べて粒が大きく、濃厚な出汁が出るのが

特長。これを砂抜きした後に急速冷凍することで肝臓にいいとされる成分「オルニチン」が生じた状態の約4倍に増加。さらにうま味凝縮された冷凍パックは人気商品で、秋口には売切れるほど。

「少しずつでも松浜漁港で水揚げされた鮮魚や海産物のファンが増えてくれるとこの地域に住む者の1人として純粋にうれしいです。ぜひ、皆さんも松浜の味を知っていただきたい」と話します。

取材協力
平田酒店
☎ 025-259-2243
〒951-8501 新潟市北區松浜7-23-33
7:30~19:00 日休
3台 hiratasaketeru.com

▲全国的にも珍しい冷蔵酒造新門タンクを店内に設置。お好みの量を量り売っています。
店主 平田樹治さんと平田律子さん

しるきーも **フワッとするきードーナツ 180円**
フィナンシェルク 160円
3月までの期間限定「しるきーも」商品

秋から3月までの期間限定商品で登場する「しるきーも」スイーツは、「しるきーも」のペストを練り込んでいて、しっとりとした食感と濃厚な甘みと同時に楽しめる逸品。ドーナツ、フィナンシェは、焼き菓子ならではのふわっとした口当たりが人気です。

オーナーシェフの加藤さん

マロン洋菓子店
☎ 025-386-4178
〒951-8501 新潟市北區早通南1-3-7
9:00~19:00
月

しるきーも **焼きいも(100g) 162円**
「しるきーも」人気メニューがズラリ!

焼き方にこだわった「焼きいも」は、「しるきーも」の甘さを十二分に味わえる店主イチオシ商品。焼きいもをペストにし、練り込んだソフトクリームもここでしか味わえない逸品です。商品は(大倉屋)店内で販売中。気軽に立ち寄って。

店主の 大倉さん

◆揚げいも……………594円
◆いもチップ……………378円
◆焼きいもソフトクリーム……………324円
※12月中旬から(新いもフードトラック)で(大倉屋)駐車場にて販売開始予定。

絹いもや(大倉屋)
☎ 025-387-2017
〒951-8501 新潟市北區嘉山1-6-18
11:00~17:00
休 水、他不定休有
※ kiryuimoya

しるきーも **【しるきーもマルシェ限定】しるきーもと自家製ポロネーゼのラザニア 1,000円**
しるきーもの甘さとポロネーゼの相性抜群!

11/21(日)の「しるきーもマルシェ」限定商品です。寒いきーもがふんだんに入った。寒い時期にお薦めのアツアツラザニア。自慢のポロネーゼとの相性もピッタリ!

店長の長谷川さん

トラットリア ノラクチーナ 豊栄本店
☎ 025-387-5200
〒951-8501 新潟市北區津塚3223
11:00~14:30、17:00~22:00
1/12 日休
3台 rescauto.com

◆【テイクアウト】野菜と自家製ポロネーゼのラザニア1,700円
◆【ディナーメニュー】ノラクチーナ1,050円

しるきーも **しるきーもの濃厚プリン 450円**
いもの味、食感を感じる手作りのプリン

北區特産の「しるきーも」のやさしい甘さと食感を感じられるように一つひとつ手づくりしています。自家焙煎・オリジナルブレンドのコーヒーと相性バツグンですよ!

店長の 中村さん

cafe yadorigi (カフェヤドリギ)
☎ 025-384-5152
〒951-8501 新潟市北區津塚3223
10:00~17:00
休 水 6台
@cafeyadorigi

しるきーも **【期間限定】いもらんたん(1個) 220円**
【期間限定】しるきーもモンブラン(1個) 600円
2年ぶりに復活の「しるきーも」メニュー

「いもらんたん」は医療福祉大学生と共同開発した一品。「しるきーもモンブラン」は特製生クリームと「しるきーも」を合わせたさっぱりとした味わい。ペロリと食べられると人気の2商品です。

店主の 齊藤さん

ボンケールSAITO
☎ 025-259-2162
〒951-8501 新潟市北區松浜本町1-19-11
9:00~19:00
月(祝日の場合翌日) 3台

しるきーも **しるきーもあんぱん(左) 130円**
ごろごろ食感の「しるきーも」を味わおう!

特製の白あんとしるきーもの風味をそのままに、甘さを抑えたあんこに仕上げました。しっとりとして、お茶うけにはもちろんコーヒーにもよく合います。お薦めです。

店主の 肥田野さん

BREAD COMPANY MERRY'S (メリス)
☎ 025-288-1114
〒951-8501 新潟市北區松浜3065-30
9:00~19:00
休 水 27台
parstags-merrys.com

しるきーも **もちもち鯛焼き(しるきーも味) 200円**
人気鯛焼きの期間限定商品

新潟産コシヒカリの米粉使用で太極のようなモチモチ食感としるきーものあんが相性◎。冷凍で販売中。半解凍のアイス感覚で食べてもらうのがお薦めです。

店主の 朱田さん

エコスペース リズム
☎ 025-387-5557
〒951-8501 新潟市北區津塚3122
10:00~18:00
日休、他不定休有

しるきーも **しるきーもの焼芋まん 130円**
甘さ控えめのいもあん香る可愛い逸品

わりと知られた「しるきーも」の風味をそのままに、甘さを抑えたあんこに仕上げました。しっとりとして、お茶うけにはもちろんコーヒーにもよく合います。お薦めです。

店主の 栗原さん

栗原製菓
☎ 025-387-3315
〒951-8501 新潟市北區津塚3122
10:00~18:00
日休、他不定休有
kuriharaseika

「もちもち鯛焼き」10個購入で1個サービス
※全店同時提出
※1枚で1名有効
※お電話1,2,23 リズム