



# 1

## 食目!

### 月徳飯店

ソース×イカ墨の  
黒い焼きそば。

通常の2倍以上の大きな焼き餃子5個500円など大衆中華から、広東式クリスピーロールにフカヒレ姿煮など本格料理まで、ただ者ではない感溢れる中華店。ご当地グルメ「糸魚川ブラック焼きそば」はイカ墨やソースなどに秘密の調味料をブレンドした独自の味付け。オムソバ風のあしらいでおやつ的な旨さ。ブラックチャーハンもお試しあれ。●糸魚川市大町2-5-18 ☎025-552-0496 11:00~14:30 16:30~21:00(日・祝~20:30) 月曜休(祝日の場合営業翌日休)

ソース味の後にフワリとイカ墨が香る糸魚川ブラック焼きそば、ブラックチャーハン各800円。



# 一泊五食 泊まりがけ



米も酒も魚も旨い新潟・越後の国へ  
潜入した不肖・まんぷくライターが、  
1泊5食+αで県西の糸魚川から入って  
新潟市中心部まで食べまくりました。

取材・文/曾東政昭 写真/藤田晃史 イラスト/辻井タカヒロ  
協力/新潟県大阪観光センター

新潟県・糸魚川〜新潟市  
西から食べて  
飲んでの越後旅。



中華そば700円。大油、中油、ナシ油と背脂調整可だが強者は「超油」で一面真っ白にして食す。

# 3

## 食目!

### 鮭・割烹 丸伊

新潟の海の幸、旬と鮮度重視の極み。

新潟市街でも古い繁華街「古町」の一角。地産、鮮度にこだわるネタたちは、いずれも弾けるような歯ごたえ。特上にごり「極み」は、店の鮭酢や地魚に合わせて契約栽培した在来品種のコシヒカリのシャリもお見事。シャープな印象で、辛口の地酒にたまらなく合いまくりで、箸も酒器も止まるどころ知らず。新潟の鮭を語るならここから始めよう。●新潟市中央区東堀通 8-1411 ☎025-228-0101 11:30~14:00 17:00~22:30 無休



佐渡産南蛮エビ(甘エビ)など地魚に、トコ、ウニ、イクラなど10貫+玉子焼き、桜油付き 3,780円(税込)のハイコース。



### らーめん勝 燕三条店

冷めにくいメタル丼入り背脂系。

金属加工の街、燕・三条市のラーメン。背脂は、工場で働く人のために冷めにくくするために入れたのが始まりだそう。地場産業を活かした中空二重構造の特注メタル丼も冷めにくく、単体の販売もあり。ラーメンはプルプルの背脂チャッチャ系で、しなやかでモチモチとした自家製太麺、豚の背ガラとウレメ節を用いた醤油スープにユズが香り、タマネギも手伝って意外にさっぱり。●燕市井土巻3-96 ☎0256-66-0282 11:00~翌0:30 無休

# 2

## 食目!

# OMIYAGE!



## 高橋孫左衛門商店

日本で一番いいと言われる  
餠店の栗餠と翁餠。

1624年江戸初期創業。「東海道中膝栗毛」の十返舎一九も訪れた日本一の老舗餠店だとか。看板商品の栗餠は、昔は栗と麦芽、今は餅米と麦芽を原料に造る素朴な甘さが特色。250g850円〜。蜂蜜のようにトーストに塗るとしめじみ旨い。水餠を寒天で固めた翁餠ももちり食感、あっさりした甘み。12個760円。●新潟県上越市南本町3-7-2 ☎025-524-1188 8:30~18:30 水曜休



## 江口だんご本店

和菓子好きならずとも  
衝撃の大正餅。

老舗団子店の本店は、郊外なれどひっきりなしの客が訪れる。昭和30年頃に姿を消した幻の餅米を復活させた大正餅は隣接の田んぼで育成され、通常のものよりきめ細かく柔らかくもしっかりコシがある。2階茶寮でお抹茶とのセット648円。土産用は3個入り410円〜(全て税込)。●長岡市宮本東方町52-1 ☎0258-47-4105 9:00~18:00 無休(元日はか年数日不定休あり)



# TACHIYORI!



## マリンドリーム能生

魚介土産を  
買い込みたい道の駅。

能生漁港そばの道の駅。飲食・土産店はもとより「かにや横丁」「鮮魚センター」など鮮魚販売や屋台店など、海鮮を食べるにも最適な場所。地酒販売店には限定品もあり、酒好きは要チェックなのだ。日本海側広場からは日本海の絶景が広がり、ドライブ途中のリフレッシュにも抜群。●糸魚川市能生小泊3596-2 ☎025-566-3456 9:00~18:00 (店舗・季節により変動あり) 不定休



## 朱鷺メッセ

市内から日本海を  
見渡す展望室も。

展示場、会議室、ホテルが一体となった施設。超大型日本酒試飲イベント「新潟淡麗 いがた酒の陣」や音楽フェスもここで開かれる。入場無料の「befco!ばかうけ展望室」は、地上125mで市内を360度グルリと見渡せ、天候が良ければ佐渡島もキレイに見える。●新潟市中央区万代島6-1 ☎025-240-1511 8:00~21:30(金曜~16:30) 不定休



## 越後のお酒ミュージアム ぼんしゅ館新潟駅店

新潟の酒をワンコインで  
飲み比べ!

新潟駅南口直結にして県内90蔵の酒が飲める複合施設。中でも写真の「利き酒番所」がスゴイ。500円で5コイン購入後、お猪口をレンタル。セルフで各酒の自販機にコイン投入後、ボタンをポチッと。塩や味噌がフリーで設置されており、味わたら街へ繰り出すべし。●新潟市中央区花園1-96-47 ☎025-240-7090(代表) 9:00~21:00(利き酒番所9:30~20:15) 不定休



## 喜ぐち

新潟酒場の良心、ここにあり。

昭和40年創業、二代目店主・木口文敏さん、大女将の柴子さんほかバイトさんも含めて温かい接客で居心地良しの家族居酒屋。甘エビ、バイ貝など魚介はもちろん里芋などの野菜を炊いた「のっぺ」他郷土料理から海老フライやクリームコロッケ、シメのラーメンまでが楽しめる。イクラやズワイガニ、フナベタの刺し身などもぜひ。さすが酒処、居酒屋のレベル高過ぎ。●新潟市中央区古町通10番町1720 ☎025-224-9075 18:00~翌2:30 日曜休



新潟市民のソウルフードとも言える鶏から揚げ(カレー味)900円。海老しんじょう揚げ600円。

地域ごとに物語ある食あり、  
日本酒も旨いし人もいい。



糸魚川のブラック焼きそばは、地域の料理店が集って創られた。イカ墨を使ったオムソバは、季節毎に旬のイカが豊富に獲れる新潟だからこそ生まれたものだ。山海の幸や名産品に限らず、ご当地ならではの味が定着している。日本酒や、広大な平野がもたらす農作物の豊かさも光る。居酒屋のアテにも、地元ならではの皿が続々あるのだ。「燕三条系ラーメン」や和菓子ひとつとってもそれぞれの物語があり、どの店もとても成熟している。その上で新潟の酒のようにスッキリ、かつあったかいいお人柄を感じる方がかりに出会えた。関西でちょっぴり疲れたなら、新潟へ行くといい。知らなかった食のおいしさに触れ、心身ともに洗われるから。しかもまだまだネタは豊富なだけだからして、こりゃ再訪は近いぞと。



鮭親子1,500円。鮭わっぱにのっ平、たれカツ、栃尾油揚げが付くセット昼2,200円、夜2,500円も。

## わっぱ飯田舎家 新潟古町本店

魯山人監修の  
わっぱ飯でほっこり。

杉材のわっぱで鶏ダシのご飯を入れて提供していたが、北大路魯山人来訪の折、カツオダシに変更。以来、上品ダシで炊いたご飯に鮭やカニなど季節の具を入れて蒸すスタイルに。基本は鮭。写真はイクラとの親子で、他に鶏、甘エビ、カニなど。10月からは佐渡島の汽水湖・加茂湖で育った牡蠣のわっぱめしも登場するとは、これまた再訪必至。季節ごとに来店だな。●新潟市中央区古町通9番町1457 ☎025-223-1266 11:30~14:00 17:00~22:00(日・祝~21:00) 無休

