

日本料理 松風園

☎025-543-2154 園上越市中央5丁目12-18
 園11:00~14:00、17:00~22:00 要予約
 園年中無休 客室10室



上越 謙信公 義のふるまい 4,500円(税-税込)

●先付/なます南瓜 海老吉野三つ葉 山葵酢 ●卵/塩ささげ 海老茶豆 仁野分生唐揚げ
 頸城おくら 若鮎博多 鬼ごしょう巻 ●差身/磯魚ささえ あずき八目 するめいか 他 ●焼物
 /するめ鳥賊張り押し すらち ●煮物/バナナ南瓜 海老 茗荷 おくら ●油物/越の丸茄子
 醍醐あん掛 海老 パプリカ2色 ●酢物/そうめん長芋 もずく 松笠いか すいき ●食事/上
 越産コンヒカリ御飯 ●汁物/味噌汁 ●香の物/茄子漬 高田シロウ漬 ●甘味/果物

素材が生きる繊細な一枚の絵のような味わい

料理研究会『上越朱鷺ノ会』の会長や、プロの料理人を対象にした上越野菜・特産野菜の料理講習会で講師を務める中原総料理長。各々の上越野菜の特徴を生かした旬の味は、日本料理の五味五色に基づき、繊細で彩り鮮やか。「和のおもてなしと、お迎えする心を大切にしています」と語る料理長がつくる絵のような料理の数々が年代物、あるいはモダンな器に盛られ、創業百余年の歴史を守る風格ある客室で客を待つ。戦国時代の饗宴料理『謙信公のかちどき飯』もある。



総料理長 中原 久雄 さん



居酒屋 鳥まん

☎025-543-1515 園上越市西本町4丁目1-5
 園11:00~13:30、17:00~21:30(ラストオーダー)
 園水曜日 大中小宴会場有



上越 謙信公 義のふるまい 1,200円(税込)

●差身/ささげ まぐろの鳥賊巻き 他
 ●揚物/上越野菜「越の丸なす」の素揚げ もみじおろし添え
 ●小鉢/もずく ●食事/上越産コシヒカリご飯
 ●汁物/南蛮海老(甘海老)の味噌汁
 ●香の物/なますかぼちゃのぬか漬

新鮮な海の幸と上越野菜に毎日多くのファンが……。

料理人などの有志でつくる『上越の食を考える会』の会長や、『郷土料理とバイキングを楽しむ集い』の実行委員長を務める荒納社長。昭和27年に創業した父・初代社長金次氏の志を継ぎ、「海の幸、山の幸はもちろん、上越でとれるおいしい地物を皆様に、ご要望に沿ったサービスで」と語る。新潟県麺類飲食業生活衛生同業組合の理事長をはじめ食品関連組合等の十指に余る理事を務めるかたわら、地域産業の育成や町おこしにも尽力する荒納社長が生み出す郷土料理と人柄に、平日でも数多くのファンが押し寄せる。



代表取締役社長 荒納 正晴 さん



旬の上越野菜が食べられるお店



●食材 (赤文字は上越伝統野菜、青文字は上越特産野菜)

春	鯛か鯉 とうな	山菜	秋	鮫かめぎす きのこ	ずいき
夏	烏賊かサザエ なす なます南瓜		冬	鰯か鱈 オータムポエム 大根	

『上越 謙信公 義のふるまい』は上記2店をはじめ上越市内10店舗で堪能できる。

義のふるまい

上越地域の料理人らの有志でつくる『上越の食を考える会』が春夏秋冬の季節ごとに3種の食材を決め、参加店舗(現在10店)ごとにオリジナルメニューを提供。四季折々の地場食材を活かした郷土料理の定食メニューを中心に、秋～冬の食材としては「上越野菜」に認定された「ずいき」「オータムポエム」を使用。

- テーマ/春夏秋冬、郷土の食材を活かした料理の提供
- 条件/①旬の食材3種類(海の幸、山の幸)を使った店独自のオリジナル料理
- ②上越の代表的人物・上杉謙信公にあやかり、「義の塩」を使った料理
- ③義の精神に通ずる「おもてなしの心」をもって提供

城下町「村上」の秋を探索
 村上の魅力は「鮭」「地酒」「なさけ(情け)」「のさげ」と言われ、中でも三面川で捕れる鮭は、世界で初めて人工孵化に成功したことで知られる。この鮭の増殖事業による育英制度で旧藩士の子弟が学問に励んだ。皇太子妃殿下！雅子様の祖父も「村上鮭産育養所」の奨学金で学んだ人。武家屋敷を復元して保存した『まいづる公園』内には旧高岡家住宅があり、これは雅子妃殿下の祖母の父方の実家でもある。

三面川

公園内には旧藤井家住宅、旧岩間家住宅などの武家屋敷もあり、市内には国重要文化財の若林家住宅や旧成田家住宅なども復元、保存されている。城下町として栄えた村上には今も昔ながらの町並みが残り、旧町人町には多くの町屋が残る。各家には代々伝わる屏風があり、それを約六十軒の町屋で展示、披露するのが『城下町村上町屋の屏風まつり』だ。毎年多くの観光客で賑わい、今年は九月十日(金)から十月十日(祝)まで開催される。村上駅から車で七分、日本海に沈む夕日で有名な瀬波温泉がある。海岸線沿いに旅館やホテルが建ち並び、海の幸とともに村上の味が満喫できる。

村上市の見どころは？

- 六畜市 毎月、2と7のつく日に村上郷土資料館(おしゃぎり会館)前から三之町の小路にたつ市。野菜や魚のほか衣料品や日用雑貨まで多くの店がたち並ぶ(開催/毎月 2、7、12、17、22、27日 ※1月2日、7月7日は休 ただし、7月5日、12月30日は特別開催) 園村上市役所商工観光課商工振興係 園0254-53-2111
- 若林家住宅 侍屋敷の特色「寄棟」「茅葺き」「曲屋形式」を残し、昭和52年、国の重要文化財に指定された。築200年以上の典型的な中級武士住宅で、苔むした庭園を臨む縁側に11月、鮭が下がる。 園0254-52-1347 園8:30~16:30
- JAにいがた岩船 JAふれあい市 駅前店 地元農家が新鮮な野菜や果物、切花などを持ちより販売。岩船地域の農産物を買うならここ! 園090-1935-3257 園通年 月曜~金曜 7:30~13:00
- 岩船港鮮魚センター 岩船港で水揚げされた新鮮な魚やカニのほか、自家製干物、特産・鮭の加工品などを販売。2階の「番屋」では海の幸が堪能でき、10月~12月には人気の「はらこ海鮮丼」も。 園0254-52-1261 園8:00~17:00



村上市

踏地や町名に城下町の面影を色濃く残す村上市。秋には百種類を超える「鮭料理」が堪能でき、他にも北限の茶として有名な「村上茶」や「村上牛」「岩船産コシヒカリ」などの特産がある。9~10月には「町屋の屏風まつり」や「岩船大祭」など、伝統文化に触れるイベントも数多い。



岩船大祭



町屋の屏風まつり



温泉檜と夕日

村上市はこんな街

旧村上市、荒川町、神林村、朝日村、山北町が合併して生まれた現在の村上市は新潟県の北端に位置し、山形県と接する。50kmにも及ぶ海岸線を有することで、岩船港が地域産業や観光振興など、地域の重要拠点としての役割を担い、飯豊朝日山系に源を発する荒川・三面川・石川流域に広がる肥沃な水田が農業生産の基盤を成している。

●村上市 URL: <http://www.city.murakami.lg.jp/>

Sole! にいがた 応援企業

大協リース株式会社

事業パートナーとの出逢いをサポートします。

新潟県内で初、全国で28番目の総合リース会社として、当社は今年、おかげさまでリース業開始40周年を迎えることができました。これもひとえに皆様のご協力のたまものと、心より感謝申し上げます。米はもちろん、酒、加工食品、工業製品など、ふるさと新潟県には、創意工夫に富んだ商品を提供するお取引先企業様が数多く存在します。また小売業やレストラン、旅館などのサービス業にも新潟の元気を牽引する多くのお客様が……。

弊社は総合リース業のほか、ビジネスマッチング事業として「人としてハートのあるお手伝い」を信条に、これからも幅広いお取引先企業様の皆様に事業パートナーとの出逢いをサポートしてまいります。「新潟を照らすあの太陽のように、弊社のネットワークから、お客様の経営課題を解決するビジネスパートナーをご紹介したい」——大協リース株式会社は農・商・工をつないで新潟の産業を元気にする「Sole! にいがた」を応援します。



代表取締役社長 村山 栄一



大協リース株式会社
 新潟市中央区文京町12番31号
 TEL 025-231-1121(代)
 URL: <http://www.daikyo-lease.co.jp/>