

「贈り物のように、外食でワクワクしてほしい」という大倉オーナーシェフの思いが店名に込められた「SPS GIFT」。メニューは、おまかせの3コース(2,800円、4,500円、7,000円)と、前菜セット(2,000円)のみ。何が出てくるかわからないサプライズ感は、まさに「ギフト」そのもの。味を追求して行き着いた新潟の地物野菜は、契約有機農家から直接届くものばかり。季節のおすすめ、枝豆を使ったパスタは「バジルの香りが夏ハテの体に食欲をわかせる、枝豆のはじけるような食感も楽しめます」。予約の際に「枝豆のパスタ」とリクエストを。



枝豆と水牛のモッツァレラチーズの冷製パスタ

パスタセット 1,800円(税別)  
●パスタ●サラダ●ジュレート●ドリンク ※月・水・金のみ  
※他に2,800円、4,500円、7,000円(税別)のコースでも提供可能



イタリアンレストラン **SPS GIFT**  
TEL.090-4724-2424  
新潟市東区東明5-3-1  
営業時間●18:00~24:00  
休●火曜日  
席●13席

季節限定のおいしさを自分へのギフトに



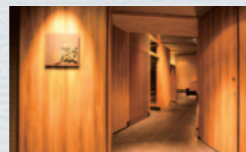
オーナーシェフ 大倉祐一さん



7月のおすすめ味覚コース  
5,000円(税込・9割)  
7月1日(金)~31日(日) 17:00~21:30(L.O. 21:00)  
【小鉢】ミンク鯉亭子和え 【揚物】茄子/海老揚げだし  
【お椀】すずき雲丹蒸し 【食卓】蟹玉雑炊  
【お造り】旬のお造り2点 【デザート】シャーベット  
【焼物】鮎塩焼き/サザエつば焼 ※8月以降は内容が変更されます。



枝豆 600~1,000円(税込・9割)



和食ダイニング **蔵**  
TEL.025-245-3335  
新潟市中央区万代5-11-20 ANAクラウンプラザホテル新潟 B1F  
営業時間●11:00~14:30、17:00~21:30(L.O. 21:00)  
休●年中無休  
席●110席(個室・座敷あり)

「いい素材は小細工しなくていいんです。本来の味をそのまま楽しんでいただきたい」と小竹調理長。旬な食材の繊細な味わいや食感はもちろん、皿ごとの彩り、器、雰囲気

にいたるまで、和食の醍醐味が十分に堪能できる「和食ダイニング蔵」。県外客はもとより、地元新潟の常連客を唸らせる会席料理を提供する同店では、「魚介類は近

海産、野菜は県内産地の中でも特別においしいものを吟味しています」とのこと。夏の新潟のご馳走、枝豆。5月に収穫される「弥彦むすめ」から、「黒埼茶豆」、9月収穫の「肴(さかな)豆」まで、一品料理で味わえる。



料飲部 和食調理長 小竹 修さん

小千谷市の見どころ



●錦鯉の里  
小千谷の錦鯉はその美しい色と模様から「泳ぐ宝石」とも呼ばれている。清冽な水と豊かな土壌で丹精込めて育てられる「生きた芸術作品」を、間近で観賞することができる。  
TEL.0258-83-2233  
営/3~11月 9:00~18:00  
12~2月 9:00~17:00



●牛の角突き  
重さ1トンの巨体がぶつかり合う迫力の勝負は一見の価値あり。伝統行事として守り継がれ、国の重要無形民俗文化財にも指定されている。5~11月の毎月1回開催。  
問/小千谷市商工観光課  
TEL.0258-83-3512



●おぢやクラインガルテンふれあいの里  
クラインガルテンとはドイツ語で「小さい庭」の意。簡易宿泊施設に滞在しながら田舎暮らしや農業体験ができる。長期滞在あるいは週末のみの訪問のほか、日帰り型体験農園も。  
問/小千谷市農林課  
TEL.0258-83-3510



●JA越後おぢや 錦鯉市場  
錦鯉の市場(セリ)を開催。平成23年度は11月25日(金)まで計33回開催予定。真心込めて色鮮やかに育てた錦鯉の出来映えを競う。第45回JA越後おぢや錦鯉品評会は10月23日(日)  
問/JA越後おぢや錦鯉センター  
TEL.0258-59-2005  
定期市場:毎週金曜日



『片貝花火』

※毎年9月9日・10日開催

長岡、柏崎と並ぶ越後三大花火の一つ、小千谷市片貝地区の片貝花火。メインは地上八百メートルの上空に、直径八百メートルの大輪の花を咲かせる正四尺玉花火だ。世界一の大きさを誇り、見る者を魅了する圧巻のスケールに県内外、世界各国から多くの見物客が訪れる。

江戸時代初期から四百年もの歴史を持つこの片貝花火、浅原神社への奉納煙火として、子供の誕生、成人、還暦などの祝いをはじめ、厄払い、家内安全、商売繁盛といった人々の「祈り」や「願い」を込めて打ち上げられる。祭り当日は、朝から「筒引き」「玉送り」などを花火にまつわる伝統行事も。屋台を引き、町内を練り歩きながらの木遣り歌、力強い纏(まと)の演舞など見どころの多い古式ゆかしい神事にタイムスリップ気分を味わいたい。

雪と伝統から生まれる技の数々

風光明媚な金倉山や山本山、日本一の大河・信濃川など、四季を通じて豊かな自然に抱かれる小千谷市。県内有数の豪雪地域で、ユネスコ無形文化遺産と国の重要無形文化財に指定されている「小千谷縮」や「小千谷縮」や「小千谷縮」に使う布海苔を麵のつなぎにした「小千谷そば」など、雪深い地域ならではの生活に密着した工芸品や特産品がある。



小千谷市

新潟県のほぼ中央に位置し、長岡市、十日町市、魚沼市と隣接。市内中心部を流れる信濃川のほとりに栄える市街地は、北魚沼地域の行政の中心地でもある。アクセス:北陸自動車道小千谷IC、JR上越線「小千谷駅」、飯山線

新潟の誇りを高品位でカタチに。さらなる飛躍、発展に全力を尽くします。

大正末期に、新潟で生まれた一つの印刷所が戦時下の統合で合併し、県内第一号企業として誕生した弊社は、農・商・工をはじめとする県内の各産業、新潟県に住む皆様のお力添えを得て、おかげ様で創業六十八周年を迎えることができました。

創業以来の社是「朗らかに稼ごうや」「至誠守約」「和」のもと、「地域社会」に貢献することが我が社の理念」と、お客様のために、高品位な製品・サービスのご提供に全社を挙げて取り組ませていただいております。

高品質から高品位へ。情報伝達産業から情報・文化・生活価値創造産業へ。今、印刷技術は「グーテンベルクの活版印刷(十五世紀発明)」に比べ、格段の進歩を遂げ、印刷業自体が大きな変革期を迎えております。

第一印刷所をはじめグループ八社では、技術的に高精細な印刷物や高品質な製品を提供するばかりではなく、企画、イベント、映像関連、IT関連、商品開発、在庫管理、配発送にいたるまでワンストップで最高品位のサービスをご提供。お客様から「ありがとう」と喜んでいただける、さらにはお客様から感動していただける製品・サービスのご提供に全力で努めております。

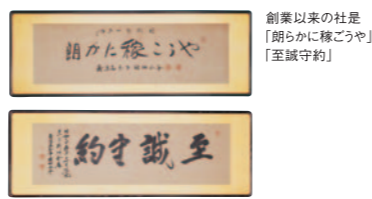


代表取締役社長 堀 一

私たちの郷土・新潟には鮮やかな四季があり、変化に富んだ自然があり、豊かな風土、文化があります。二年を通じて生産者の皆様の愛情がこもった多くの農作物が生産され、安全安心な食と、農・商・工が見事に連携された加工品を全国、世界に向けて発信している我がふるさと、新潟。この農業を核とした産業こそ新潟の宝であり、誇りと言えぬものでしょう。

激変する時代の中で、弊社は不易流行(伝統)は革新の積み重ねである)を旨に、創業の精神「新潟とともに」を守り、「made in 新潟」「新潟ブランド」すなわち新潟の宝と誇りを高品位でカタチにかえ、全国へ、海外へ発信。さらなる産業の飛躍と発展に貢献していく所存です。

株式会社第一印刷所は農・商・工をつなぐ新潟の産業を元気にする「Sole! にいがた」を応援します。



株式会社第一印刷所

新潟市中央区合町2丁目4番18号 第一和合ビル内  
TEL 025-382-7400  
URL: http://www.dip.co.jp/

- 【会社概要】
- 高品位美術印刷 ●帳票・書籍・商業印刷 ●オンデマンド印刷
  - イベント・プロモーション・販売促進関連 ●書籍出版 ●商品開発
  - 電子書籍・映像・DVD・インターネット・スマートフォン等のコンテンツ制作
  - 在庫管理・配発送 ●企画・編集・取材・デザイン
  - データベース・データ処理など