

津南町



豪雪地帯で育つ人参は、寒さから身を守るため、アミノ酸を多くつくり、ひととき甘い味わいに。ミキサーなどを使わず、丸ごと絞った人参をろ過せず瓶詰に。

『全国名水百選』に選ばれた竜ヶ窪の天然水。源泉「竜ヶ窪」にはその昔、純朴な村人に心打たれた竜が3日3晩、雨を降らせて池をつくり、村を救ったという言い伝えが。



3mもの雪が消え、ブナの新緑が目にしみる5月中旬に芽を出す津南のアスパラガス。柔らかく、甘い味わいが最大の特徴。

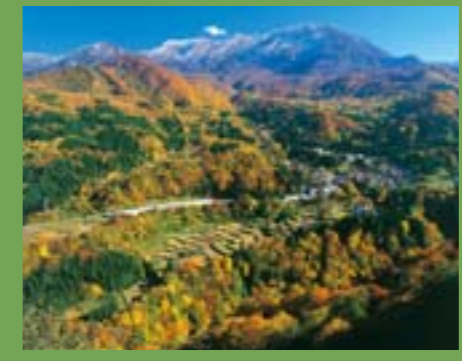
●地理
新潟県の最南端、千曲川が信濃川と名を変える長野県境に位置し、町の南西から北東に流れる信濃川と、合流する志久見川・中津川・清津川によって雄大な河岸段丘が形成されている。アクセスは、上越新幹線「越後湯沢」駅からバスで50分、関越自動車道「塩沢石打」I.C.より35分、「越後川口」I.C.より約1時間、北陸自動車道「上越」I.C.より1時間20分、上信越自動車道「豊田飯山」I.C.より50分。

信濃川・河川敷から標高二、四、五メートルの苗場山頂まで、数十万年をかけてできた階段状の地形が「日本一の河岸段丘」として有名。旧石器時代の遺跡の中には新潟県最古の遺跡も。縄文時代には「縄文銀座」と呼ばれるほどの集落があり、多くの火焔型土器も出土。国内でも有数のブランド米「魚沼産コシヒカリ」の生産が盛んで、雪下人参、カサフランカ、トマト、アスパラガスといった農作物のほか、縄文ワイン、日本酒、蕎麦などの名産がある。

『秋山郷 紅葉』

見頃: 10月中旬～11月上旬

近代化の波の中で、縄文伝統の山棲み民俗が残されていたのが中津渓谷に広がる秋山郷だ。古代の編衣であるアングンが日本で初めて発見された地でもある。



『北越雪譜』で有名な鈴木牧之が桃源郷と呼んだ秋山郷は、信濃川の支流・中津川の上流域に点在する集落の総称。迫る山肌、深い雪に閉ざされ、いにしへの暮らしを色濃く残す秋山郷の暮らしは、自然とともに生き、知恵と工夫で豊かな理想郷を築いた人々のぬくもりが通う、日本のふるさとの原風景と言える。

春はオオヤマザクラとカタクリ、秋は錦秋の渓谷、冬は岩肌に降り積もる純白の雪と、『日本の秘境百選』に選ばれた絶景を訪れた者を魅了する。『猿飛橋』『見倉橋』『前倉橋』から眺める渓谷の紅葉と、紅葉の間から望む『蛇淵の滝』も圧巻。

津南町の見どころ



●ひまわり広場
津南の夏の風物詩。『沖ノ原台地』で夏の陽を浴び咲き誇る様は、まさに「ひまわりの海」。見頃は7月下旬から8月中旬。
☎ 津南町観光協会 025-765-5585

●河岸段丘の眺望
マウンテンパーク津南スキー場にある展望台からは、日本一の規模と呼ばれる河岸段丘と越後三山の美しい景観が一望できる。
☎ 津南町観光協会025-765-5585

●竜ヶ窪の池
1日約4万3千トンの湧水があり、1日1回、池全体の水が入れ替わる。新潟県の自然環境保全地域。
☎ 津南町観光協会 025-765-5585



●見玉不動尊
壇の浦の合戦で平家が滅びた翌年、清盛の家臣・宮本清左エ門が平家の守護神である不動明王を奉持して見玉村に安置。
☎ 025-765-3886

白根産の『和梨』が食べられるお店



和梨のゼリー、生和梨のスライス、凍らせた和梨、プリュレをひと皿にアレンジした「日本のデザート」(10月1日～31日)



「レジェフレンチ」6,000円(税・サービス料込)
●アミューズ、生ハムと若鶏のサラダ フランポワーズ・レッシング
●カボチャのクリームスープ ★新潟沖真鯛と小海老とシアンビニオンのマスタードソース ★牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 秋野菜添え(★印はいずれか一品) ●日本のデザート ●コーヒー



ホテルイタリア軒 スカイレストラン
ゴンドリーナ
TEL 025-224-5127(直通)
FAX 025-224-7679
〒951-8061
新潟市中央区西堀通7番町1574
http://www.italiakenn.com

コンといった秋野菜も満喫できる同店。三十年来のメニュー、デミグラスソースを使ったハヤシライスやビーフカレーなどの定番洋食も根強い人気を誇る。

チーフシェフ・関谷 洋一さん

創業以来百三十五年、新潟の素材を生かし、ふるさとの心をお菓子に映してきた丸屋本店。三十余年前、信頼関係を築いた農家との共同作業により、レクチエの保存に成功。当時まだ珍しかったレクチエを旬以外でも堪能できるゼリーとして商品化したことから始まったブランド「アーマーズ・スイーツ」には、村松栗や白根産の果物をはじめ、多くの新潟産農作物が用いられる。「梨の実」は新潟で育成された新興梨を丸のままゼリーで包み、

シャキシャキとした梨の食感を残して「ます」と「眞壁 祐之工場長」お菓子の素材として扱いにくい」と言う和梨。試行錯誤すること丸二年で、梨本来の風味と瑞々しさをそのまま残した、どこにもない和菓子が生誕した。「伝統に新たな創造を重ね、新しい伝統を創る。それが弊社の哲学です」。その根底には「新潟産の素晴らしい農作物を、素材を超える美味しなお菓子でお楽しみいただきたい」とする同社の強い思いがある。



工場長 眞壁 祐之さん



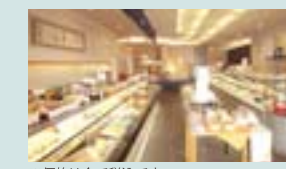
▲新潟で生まれた新興梨をゼリーでくるんだ「梨の実」(1個315円、6個入り2,100円、9個入り3,066円)



▲新潟の素材にこだわった「新潟果樹園」(写真左から「白根の白桃」「レクチエ」「いしがたトマト」)各1個336円、6個入り2,226円、10個入り3,623円)



▲第12回新潟市土産品コンクールで新潟市長賞(最高賞)を受賞した「お米ほろほろ」。新潟産コシヒカリの米粉を使用(8個入り578円、10個入り809円)



※価格は全て税込です。

株式会社
丸屋本店
TEL 025-229-3335(代)
〒950-0801 新潟市中央区東堀通6番町1038
●最寄りのお店はこちら
http://www.maruyahonten.com

Sole! にいがた 応援企業

新たな物流で
ふるさとが誇る農作物を
新潟から全国へ、そして世界へ



【物流の使命を全うし、お客様と社会の信頼に応える】を経営理念に、「Neo Conveyance(ネオコンビニエンス)」のもと、新たな物流を展開
本社外観

中越通運株式会社
〒950-0073 新潟市中央区日の出3-4-15
TEL 025-245-7561
ホームページ http://www.chu-tsuun.co.jp
〈会社概要〉
【物流サービス】●輸送事業(一般輸送)/一般輸送・共同配送・リサイクル輸送 ●輸送事業(JR/コンテナ輸送) JR鉄道輸送・鉄道コンテナ輸送 ●輸送事業(特殊車輛輸送)/ユニック車・温度管理車・ウイング車・ゲート車 ●3PL事業/SCM ●情報システム ●倉庫事業/高床ホーム形式倉庫・低温倉庫・一般倉庫・特殊倉庫 ●コンサルティング ●ノンアセット事業
【引越・移転】●長距離引越プラン/BOXプラン・コンテナプラン・チャータープラン ●近距離引越プラン ●オプションサービス(トラックルーム・ハウスクリーニング・ピアノ移動・輸送・乗用車輸送・電気工事 ●オフィス・移転サービス ●引越見積もりサービスなど

今、物流には、新たな変革が求められています。物を運び、保管する「から」物流システムを企画立案し、情報システムを構築するへ。平成十年、県内で初めて「アドバンテージ・ロジスティクス・センター」を独自に創り上げ、それまで人の手で行われていた仕分け作業をオートメーション化。高生産性・高精度・クイックレスポンスをコンセプトに、新物流サービスを開始。スタートさせた当社の軌跡は、まさに変革の歴史でありました。

昭和四十五年、中越運送から通運・区域事業を分離独立して誕生したのち五十二年、東京へいち早く進出。現在の県外店舗展開の礎を築き、平成六年、リース・コンサルティング・七年、長距離輸送の「中越ロジテム」を創設。現在では、中国の遼寧省、瀋陽にも「瀋陽仲舘」を設立して、お客様のさまざまなニーズにお応えしています。また、平成二十三年、物流の技術者が集う新たなセクション「物流エンジニアリング部」を設け、データ会社「カオス」を設立。将来的には、お客様の店舗にあるPOSシステムとカオスが設計する受発注システム、在庫システムを連動させ、仕入れのロスや廃棄をなくす物流サービスの提供を目指しています。

サービスの提供を目指しています。さて、当社で携わらせていただいているのが新潟米の輸送です。ある地域では、トラックで農家の方々の庭先まで米を受け取りに伺うなど、創業以来、米の集配・保管に関わらせていただいております。農業県である新潟の宝は、米をはじめとした新鮮な農作物。今トライしているのは、弊社の強みである「物流」を経験で蓄積したノウハウに、カオスの受発注システムを組み合わせて、市場や流通の情報をマッチングさせ、新たな県産農作物の物流を構築すること。北陸・関越・日東道・磐越といった高速度、鉄道、空港と、古くから交通の要衝として栄えてきた新潟。弊社は新たな物流システムで、ふるさと新潟が誇る農作物を全国へ、そして世界へお届けします。

中越通運株式会社は、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。