



【熟成黒にんにくソースのバーニャカウダ】900円は夜のみの提供

平成二十五(二〇一三年)七月にオープンし、新潟産の野菜にこだわったイタリア料理を提供している同店。オーナー自ら新潟中を歩き、生産者と会って納得した食材を使用する。食材の美味しさが最大限に引き出された料理は、野菜を飽きずに美味しく食べられると評判だ。

オーナーシェフ、中村英史さんは、「生産者の気持ちに寄り添った店をつくりたい」と、この店を始めた。その想いは、イタリア語で「農園」を意味する店名にも込められている。「生産者とともに広く深くつながって、全国に新潟の食材を発信していきたい」と話す。

「雪下になんじん」は、新潟市赤塚産の黒にんにくを使ったバーニャカウダソースでいただく。「真っ黒な



車いす対応のスロープや化粧室も完備した全面バリアフリー。

新潟駅前の小さな農園
La Fattoria ラ・ファットリア
 TEL&FAX 025-250-7883
 新潟市中央区花園1丁目6-29 ワタシンビル2階
<http://www.lafattoria-niigata.com/>
 11:30~14:00
 18:00~22:30(日・祝は17:30~21:30)
 毎月曜、第2火曜 ※月曜が祝日の場合は翌日



オーナーシェフ 中村英史さん

車いす対応のスロープや化粧室も完備した全面バリアフリー。

新潟駅前の小さな農園
La Fattoria ラ・ファットリア
 TEL&FAX 025-250-7883
 新潟市中央区花園1丁目6-29 ワタシンビル2階
<http://www.lafattoria-niigata.com/>
 11:30~14:00
 18:00~22:30(日・祝は17:30~21:30)
 毎月曜、第2火曜 ※月曜が祝日の場合は翌日

「雪下になんじん」は、新潟市赤塚産の黒にんにくを使ったバーニャカウダソースでいただく。「真っ黒な



にんじんが嫌いな子供にも喜ばれるという「雪下になんじん」スフレロール



3代目店主 和久井 剛さん



店内には、定番商品から季節商品まで種類豊富なお菓子が並び、年に1つは新商品を出すという。

津南の菓子処
好月 こうげつ
 TEL 025-765-2125 FAX 025-765-4767
 津南町下船渡497
 7:30~19:00 日曜不定休

津南町役場から徒歩一分程の所にある菓子店「好月」は昭和十年創業の老舗。地域に根差した銘菓を作り続け、「りんごの詩」は二〇〇八年に全国菓子大博覧会で日本経団連の会長賞を受賞している。数ある商品の中でも「雪下になんじんスフレロール」は特に人気が高い。ふわふわのスフレ生地、細かく刻まれた雪下になんじんが口の中でとけ合い独特の食感を生む。雪下になんじんの評判がじわじわと広がっていた十五年程前に作り始めた。三月下旬か

から五月下旬の季節限定品だが、毎年県外からも注文が相次ぐほどだ。昨年、父・健一さんから跡を継いだ二代目社長の和久井剛さんは「津南の水が美味しいし農産品も豊富。その素材をいかした商品を作り続けたい」と意気込む。

JA津南町産「雪下になんじん」が食べられるお店

町の人に愛されるお菓子をつくり続けたい



『分水おいらん道中』

平成26年4月20日(日)

毎年4月第3日曜日、3,000本の桜並木の下を艶やかなおいらんたちが練り歩く、燕市の春の風物詩。開催場所の大河津分水路堤防は日本桜の名所100選にも選ばれている。行列の主役「おいらん」は、県内外100名を超える応募者の中から選ばれる。絢爛豪華な衣装に身を包み、高さ15cmもの三枚歯黒塗りの高下駄を履いて、付き人を従え練り歩く様子の華やかさと、咲き誇る桜との競演が美しい。

◎ 燕市観光協会
 TEL 0256-64-7630



燕市の見どころ

●燕市産業史料館

江戸時代の和釘づくりの技術から続く燕の伝統産業の歴史を伝える史料館。鍮起銅器やヤスリ、キセル、洋食器など、金属加工の変遷が実物の展示と合わせてわかりやすく説明されている。世界でも珍しいスプーンやキセルのコレクションも観ることができ。

◎ 燕市産業史料館
 TEL 0256-63-7666



企業理念を店名にした「ビックカードームタンポポ」



地域と環境に感謝し、平成22年から「カワウチの森づくり」に取り組んでいる。



株式会社川内自動車

新潟市秋葉区朝日45-5
 TEL 0250-24-3583
 FAX 0250-24-1884
 ホームページ <http://www.kawauchi.biz/>
 《会社概要》
 ●自動車販売、整備、钣金塗装
 ●部品・用品販売、中古部品、用品買取
 ●カーリース、損害保険代理業務

あのまち・このまち再発見

燕市

TSUBAME

燕市は、金属加工の高い技術を誇る県下有数の工業地帯。金属洋食器や金属ハウスウェアの主要産地として世界的にも認められている。また、一枚の銅板を打ちのばして継ぎ目のない器をつくる「鍮起銅器」は、燕市の代表的な伝統工芸のひとつ。漢詩や和歌、書で知られる江戸時代末期の禅僧・良寛ゆかりの地でもある。



●カトラリー

燕市はステンレスカトラリーの一大産地として知られ、その品質はもちろん、確かな技術力を背景にした、高いデザイン性でも世界的な評価を得ている。毎年10月に開催される「燕青空即売会」では、金属洋食器をはじめ、金属ハウスウェアなどの製品がお得な価格で販売される。



●燕背脂ラーメン

昭和30年代、金属洋食器の製造工場で夜遅くまで残業する人たちの夕食や夜食として人気となった燕こだわりの味。腹持ちがよく伸びにくい太麺、汗をかく職人たちに合わせ、しょっぱめで深い旨みのある背脂をのせたスープなど、労働者のリクエストに答えて進化していった。

●地理

越後平野のほぼ中央、新潟市と長岡市の中間に位置し、信濃川と分流の中ノ口川、西川が流れる。アクセスには、北陸自動車道「三条燕IC」や上越新幹線「燕三条駅」といった高速交通機関が整備されているほか、JR越後線と弥彦線が交差し、主要国道116号、289号が通るなど充実した交通網がある。

●八王寺の大白藤

5月中旬、燕市八王寺の安了寺(あんりょうじ)の境内では、「大白藤」が見事な花を咲かせ、甘く芳醇な香りがたちこめる。樹齢は350年以上といわれ、県の天然記念物に指定されている。見ごろを迎えると提灯が設置され、ライトアップされた姿も楽しめる。

◎ 安了寺
 TEL 0256-62-5910



●道の駅上 ふれあいパーク久賀美

国上山の麓にあるくつろぎスポット。レストラン、木製遊具や池を配した公園、湧泉かけ流しの温泉が楽しめる無料の足湯「酒呑童子の湯」などがあり、子供から大人まで楽しめる。レストランでは、地元産のそば粉を100%使用したそばが食べられるイベントなども開催。

◎ ふれあいパーク久賀美
 TEL 0256-98-0770

