



辛口、旨口…、美酒・美食に出会えるまち・ながおか

日本酒
王国

越後長岡

長岡 日本酒物語

- ◎越後杜氏の伝統と技
- ◎長岡の酒がおいしいワケ
- ◎長岡で酒を楽しむ3大イベント

長岡17酒蔵の代表銘柄を総チェック

日本酒セレクション

長岡での 酔い方 完全ガイド

長岡の酒造りを探って…
酒蔵へ
行ってみよう!
日本酒と味わいたい
グルメスポット



必買! 長岡の酒と味を自宅で楽しむ 長岡グルメみやげ

◎酒の素材を使ったSAKEグルメ



長岡

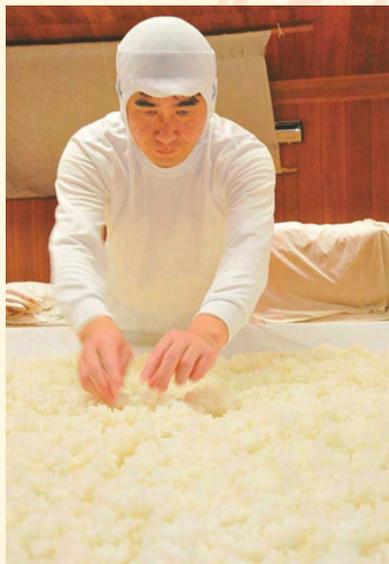
日本酒物語

酒造りの三大要素「水」「米」「人の技」を満たし、多くの銘酒を醸してきた越後長岡の酒蔵。長岡が生み出す酒のおいしさのポイントを知って、美酒探しの旅に出かけよう。

越後杜氏の伝統と技

杜氏^{とうじ}とは酒造りを行う蔵人集団を束ねる総責任者のこと。なかでも新潟県の越後杜氏は“日本三大杜氏”と称えられる。冬季雪に覆われる地域では、農閑期の出稼ぎの職として蔵人を選び、酒造りに従事する人が多くいた。そこで酒造りを学び、技術を磨いた蔵人から杜氏が誕生し、現在もその技術を継承している。

酒造りにおいて杜氏は、精米の具合、浸漬^{しんせき}の吸水量、米の蒸し具合、麴^{こう}や酵母^{こうぼ}が働く環境づくりなど、すべての工程に卓越した技を発揮し、酒の味を決めるほどの重要な役割を担う。多方面で機械化が進んだ現代でも、杜氏の手の感触や経験から導き出される判断が、酒造りには欠かせない要素となっている。



☞手の感触で蒸米(むしまい)の状態をみる朝日酒造の杜氏、山賀氏

全国第2位の酒蔵数

90歳以上の酒蔵がある新潟県で、17歳の酒蔵がある長岡市は最も酒蔵の多いエリアであり、全国では2番目に多い市町村である。最も古い歴史をもつ天文17年(1548)創業の吉乃川をはじめ、地域には江戸時代から続く老舗が多い。それは清らかな水、良質の米が育つという環境に恵まれ、原料を最大限に生かして酒を醸すことができる杜氏の技が守られ続けているからにはほかならない。

長岡の酒がおいしいワケ

長岡は古くから水に恵まれた地域である。降り積もった雪が解け地中に染み込み、歳月をかけて浄化され地下水となり、湧き水や井戸水となって仕込み水として使われる。長岡の地下水は酒造りに適した軟水で、発酵が穏やかに進み、口当たりのよい酒になるという。

“米どころ新潟”といわれるように、おいしい米の産地としても知られているが、酒造りに使われる酒造好適米(=酒米)も恵まれた水源と環境のなかで育てられている。長岡では全国的に有名な「五百万石」のほか「越淡麗^{こしたんれい}」「高嶺錦^{たかねしき}」などの品種が広く使われている。酒蔵が独自に開発・栽培した酒米で醸す個性的な酒にもぜひ注目したい。

長岡は酒蔵の数に対し、生産される酒の量は決して多くはない。その理由は酒造りに適した寒い時期に集中して酒造りを行う、「寒造り」に徹しているから。量より質へのこだわりを崩さない長岡の酒造りが、おいしい日本酒を生み出している。

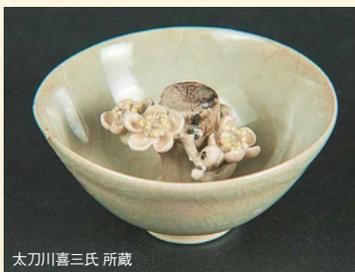


- ① 弥彦山を望む雄大な田園風景
- ② 環境省が選定する名水百選に選ばれた、杜々(とど)の森湧水
- ③ 長岡市の雪景色。寒い時期に酒は仕込まれる



長岡に伝わる「十分盃」

十分盃(杯)は、八分目まで注いだ時にはこぼれないが、限度を越すとすべて流れ出てしまうサイフォンの原理が施された盃。江戸時代、長岡藩三代目藩主・牧野忠辰が「物事は八分目くらい余裕をもって行動すれば万事うまくいく」と己を律し、藩士たちを戒めるために活用したという。のちに長岡市が誕生した明治39年(1906)、初代市長・牧野忠篤は、戊辰戦争からの復興のため歴代藩主の教えを心に刻み、支援者たちに十分盃を配ったといわれている。以降、節目の記念品として十分盃を贈る文化が生まれた。質素儉約を旨とした質実剛健な越後長岡の気質を今に伝える品物といえる。



太刀川喜三氏 所蔵

①牧野忠篤が初代市長就任時に配った梅十分盃
②十分盃の仕掛け。管の入口と出口の高さに差があることでサイフォンの原理が働く



③CoCoLo長岡(→P10)の和雑貨の店わがんせでは、十分盃「ほどほど」を販売。アルミ合金製1個5184円



④盃の底に穴が空いていて、盃の中に管が通った飾りが施されているのが特徴

「日本酒で乾杯!」を推進

2014年6月30日に「長岡市日本酒で乾杯を推進する条例」が制定された。「乾杯条例」は京都市で2013年に制定されたことを機に全国に広がりを見せているが、新潟県で最初に取り入れたのが、地元の日本酒を愛する長岡市だ。

越後杜氏の里であり、県内一の酒蔵数を誇るまちとして、長岡の日本酒文化を広く普及させ、後世に継承するのが制定の目的だ。

淡麗辛口でスッキリとした味わいが特徴の長岡の日本酒は、料理の種類を選ばず、さまざまなシーンでの乾杯にぴったり。

長岡市で酒を飲む際には、乾杯酒に日本酒を選ぼう!



⑤最初の乾杯は長岡の地酒で! 楽しく日本酒を味わおう

長岡の酒を楽しむ3大イベント

越後長岡美酒めぐり

長岡駅周辺の飲食店が、おすすめの長岡地酒と長岡ならではのつまみを晩酌セットとして提供。スタンプラリーも実施。店を巡って長岡の美酒を堪能し、オリジナルおちょこを持参しよう。また、「長岡にお泊まりになるお客様」、「オリジナルおちょこ持参の方」には特典として、おちょこ1杯の長岡地酒サービスがある(※協力店・施設に限る)。問合先:(一社)長岡観光コンベンション協会 ☎0258-32-1187

①バラエティに富んだ約30店舗が参加する



越後長岡酒の陣

春と秋、アオーレ長岡(MAP/P12C4)に長岡の酒蔵が大集結する「地酒イベント」を開催。春は杜氏の技を競う「清酒品評会」とタイアップ。絶対にお店で飲めない品評会出品酒が味わえる。また、秋は新酒の仕込みを前に蔵人が直接来場者とふれあうイベントを開催。良い酒造りに向けた意気込みを感じながら美酒を堪能しよう。問合先:(一社)長岡観光コンベンション協会 ☎0258-32-1187

②長岡の食材を使ったつまみも味わえる



ながおかバル街

参加店マップを片手に街なかを飲み・食べ歩くイベント。5枚綴りのチケット(4000円、前売りは3500円)を購入し、約70店舗ある参加店から好みの店をチョイス。当日のドリンクとピンチョス(おつまみ)を味わったら次のお店へと、ハシゴしながら料理とお酒を楽しもう。次回は6月4日(土)、10月22日(土)に開催予定。問合先:ながおかバル街事務局 ☎0258-36-3240

③店内では相席で。出会いや会話も楽しんで



長岡 17 酒蔵の
代表銘柄を総チェック

日本酒

セレクション

江戸時代から続く酒蔵も多い長岡の日本酒。それぞれの酒蔵が伝統に技術で生み出す代表銘柄。16酒蔵の日本酒に加え、1酒蔵の焼酎をご紹介します。

朝日酒造

●あさひしゅぞう

☎0258-92-3181

MAP P12A3

天保元年(1830)創業。“酒造りは米づくり”を理念に品質本意の酒造りを行う。エントランスホールでは定期的にコンサートを行うなど、文化活動や自然保護活動にも取り組んでいる。

📍長岡市朝日880-1

久保田 千寿
720ml 1166円
すっきりとした口当たりと穏やかな香りで、飽きのこない飲みやすい味。「食事と楽しむ吟醸酒」がコンセプト。



こちらもおすすめ

朝日山 萬寿盃
720ml 2289円

上品な香りとふっくらとした味わいが気品を感じさせる大吟醸酒。特に軽く冷やして飲むのがおすすめ。



柏露酒造

●はくろしゅぞう

☎0258-22-2234

MAP P12B3

宝暦元年(1751)創業。新潟の酒造好適米、五百万石を主な原料に、越後杜氏の伝統的な技と充実した近代的醸造技術の調和のもとで淡麗辛口の酒を醸し出す。

📍長岡市十日町小島1927

特別純米酒 柏露
720ml 1404円

厳選した米と米麹だけを使用し、低温で醸造。米本来のうま味を残し、甘みと酸味のバランスが良い中辛口の酒。



池浦酒造

●いけうらしゅぞう

☎0258-74-3141

MAP P12A2

天保元年(1830)創業。手作りを基本とし、すっきりとして、うま味のある酒を造る蔵として地元で愛される。仕込みの水は、自社内の井戸から汲み上げたまろやかな軟水。📍長岡市両高1538

大吟醸 和楽互尊
1800ml 7236円

地元で栽培された酒米、越淡麗を高精白して用いた、芳醇な香りと膨らみのある味わいが楽しめる大吟醸。



高橋酒造

●たかはししゅぞう

☎0258-32-0181

MAP P12B2

安政年間(1854~60)創業。新潟清酒の特徴である淡麗辛口にこだわらず、辛すぎず、ふくよかで、やさしい味わいが魅力。煉瓦造りの醸造蔵は国の登録有形文化財。📍長岡市地蔵1-8-2

八一 吟醸
720ml 1620円

新潟出身の歌人・會津八一を想い、捧げる酒。「ふかくこの生を愛すべし」(會津八一『学規』より)



お福酒造

●おふしゅぞう

☎0258-22-0086

MAP P12B3

明治30年(1897)創業。「速醸もと」の発祥蔵。淡麗辛口が主流の時代に、あえてうま味ののった豊潤な味を貫く。ろ過を最小限に抑えることで蔵癖を出し、個性ある酒を造る。📍長岡市横枕町606

純米吟醸 山古志
720ml 1600円

山古志で契約栽培された「五百万石」を使用した純米吟醸。清楚な香りと米本来のうま味とコクが楽しめる。



吉乃川

●よしのがわ

☎0258-35-3000 MAP P12B3

天文17年(1548)創業。現存する酒蔵としては全国で5番目に古い。伝承の技を引き継ぎ、吟醸造りを基本に据え、吟醸蔵ともよばれる。☎長岡市撰田屋4-8-12



吟醸 極上吉乃川
720ml 1296円

さわやかな吟醸香で後味のキレが良い辛口吟醸。

関原酒造

●せきはらしゅうぞう

☎0258-46-2010 MAP P12A2

享保元年(1716)創業。連続と受け継がれた寒造りの技と、日々進歩する現代技術によって酒造りを行う。

☎長岡市関原町1-1029-1



特別純米 越後長岡藩
720ml 1231円

穏やかに香る米の風味と、やや辛口でコクのある味わいが楽しめる。

住乃井酒造

●すみのいしゅうぞう

☎0258-42-2229 MAP P12A2

宝暦8年(1758)創業。「汲めども尽きぬ澄んだ井戸。水に恵まれた自然と住環境」という銘柄名のとおり、環境に恵まれた場所にある。☎長岡市吉崎581-1



住乃井 本醸造
720ml 1015円

淡麗辛口かつ、なめらかな口当たりで、風味豊かなながらキレの良い味わい。

河忠酒造

●かわちゅうしゅうぞう MAP P12A2

☎0258-42-2405

明和2年(1765)創業。想天坊は地元「越後長岡みしま」の伝説の山の名前で、蔵人の想いと天の恵みで醸した酒。☎長岡市脇野町1677



想天坊 高嶺錦 純米吟醸
1800ml 3024円

吟醸ならではの雑味の少ないきれいな味わいで純米のコクとうま味が楽しめる。

久須美酒造

●くすみしゅうぞう

☎0258-74-3101 MAP P12A2

天保4年(1833)創業。酒と誠実に向き合い、飲み手に正直であることを信条に、丁寧な少量仕込みを行う。

☎長岡市小島谷1537-2



特別純米酒 清泉
720ml 1388円

ほのかな吟醸香ときめ細やかな味わい。燗、冷やともうまい。

長谷川酒造

●はがわしゅうぞう

☎0258-32-0270 MAP P12B3

天保13年(1842)創業。受け継がれた伝統の技により、ほぼすべての工程を手作業で行う。小タンクでの仕込みにこだわって酒を醸している。☎長岡市撰田屋2-7-28



純米大吟醸 越後雪紅梅
720ml 2700円

口に含むと広がる上質なうま味。芳醇にして凛とした香りが印象的。

越銘醸

●こしめいじゅう MAP P12B2

☎0258-52-3667

弘化2年(1845)創業。豊かな清水と清冽な空気、良質の米に恵まれた栃尾で、手造りを軸に、時流に流されない酒造りをする。

☎長岡市栃尾大町2-8



本醸造 越の鶴 プレミアム
1800ml 2808円

山田錦を55%まで磨き、吟醸酵母を使った吟醸造りの本醸造。

諸橋酒造

●もろはしゅうぞう

☎0258-52-1151 MAP P12B2

弘化4年(1847)創業。仕込みの水は全国でも稀な超軟水。辛口でありながら辛さを感じさせない、口当たりがやわらかい酒を醸す。☎長岡市北荷埴408



大吟醸 越乃景虎 名水源流
720ml 5400円

地元の酒米「高嶺錦」を使った淡麗な喉越しとキレの良い後味。

恩田酒造

●おんだしゅうぞう MAP P12B3

☎0258-22-2134

明治8年(1875)創業。冬の寒い時期に伝統の手作りを守る。「舞鶴鼓」の原料米は自社田で栽培する一本米。

☎長岡市六日市町1330



純米 舞鶴 鼓
1800ml 2560円

米本来の味が生きた酒。ぬる燗にするとさらに米の味が引き立つ。

中川酒造

●なかがわしゅうぞう MAP P12A2

☎0258-42-2707

明治21年(1888)創業。自社精米で高精白した米と、蔵の裏手に位置する西山連峰を源泉とする地下水(軟水)で醸造する。☎長岡市脇野町2011



本醸造 越乃白雁
1800ml 2160円

吟醸規格まで精米。スローフードジャパン 2015年燗酒コンテスト金賞受賞。

析倉酒造

●おちくらしゅうぞう

☎0258-46-2205 MAP P12A3

明治37年(1904)創業。独自で酒米を育てる。仕込みの水は清冽な湧水で、純水に近い軟水のため、やわらかな口当たりの酒が造られる。☎長岡市大積町1-274-3



純米吟醸 米百俵
720ml 1890円

米のほのかな甘みとうま味があり、繊細かつ力強さを感じられる。

美峰酒類 新潟支社

●みほうしゅうるい にいがたしや

☎0258-22-2136 MAP P12B3

昭和45年(1970)長岡市に工場を新設。コシヒカリ米を主原料に、酒造好適米、新潟県産清酒粕を用いて蒸留した本格米焼酎を醸造。☎長岡市十日町小島1919



越後の米焼酎 こしひかり 25°
720ml 1297円

清酒の吟醸用酵母をもちろみに用い、深く華やかな香りが楽しめる。

長岡の酒造りを探して…

酒蔵

へ行ってみよう!

おいしい米ときれいな水、そして杜氏の技が生み出す長岡の酒。実際の酒造りはどのように行われているのか、酒蔵で見学してみよう。

日本酒ができるまで

※実際の製造工程見学コースは写真とは異なります。

精米

●せいまい

玄米を精米し、タンパク質や脂質などが多く含まれる外表部を除いて、酒造りに適した状態にする。酒造りでは“削る”ではなく“磨く”と表現する。



①朝日酒造では平均52%まで磨き中心部のみを使用する

②たくさん並ぶタンクに同量の磨いた米が漬けられる



③漬ける時間は米の状態や気候によっても変わる



蒸米

●むしまい

酒造りでは米を蒸して、酵素の作用を受けやすいようにやわらかくする。この作業で大切なのは蒸米の温度。蒸された米を狙った温度で次の工程に送る。



④蒸された米は麴にするものと仕込みに使われるものに分けられる

洗米・浸漬

●せんまい・しんせき

磨いた米を洗い、必要な水分を吸わせるために漬ける。米の品種や精米歩合によって吸水させる時間を見極め、限定吸水を行う。

今回訪ねたのは

朝日酒造 ●あさひしゅぞう

☎0258-92-3181 (平日9～17時)

MAP P12A3

数多くの銘酒を生み出す酒蔵のひとつ。酒造りの基盤となる環境づくりに取り組み、「酒蔵のある里」として地域共生を図っている。

①長岡市朝日880-1 ②JR信越本線来迎寺駅から徒歩15分 P約20台

製造工程見学コース

予約：3カ月～3日前までに電話で予約 ③見学無料 ④10月～4月下旬の10時30分～、13時30分～ ⑤4月下旬～9月、ほか酒造りやイベントなどで休止の場合あり 受付人数：3～15名

見学データ

びん詰め見学コース

予約：不要。酒楽の里あさひ山で受付 ③見学無料 ④11時～、11時30分～、12時～、13時～、13時30分～、14時～ ⑤エントランスホールイベント開催時ほか 受付人数：1名～(10名以上は事前申し込み)

⑤徐々に泡が上がってくる。酒母のことを麴ともいう



麴仕込み

●もとじこみ

できた麴と蒸した米、水に酵母を加えて酒母(しゅぼ)をつくる。「酒のもと」といわれる酒母づくりは大切な工程。じっくりと酒母を増やしていく。

製麴

●せいぎく

酒の味を決める大事なポイントとなる麴づくり。蒸された米に麴菌を振りかけ、湿度と温度が管理された麴室で、二昼夜かけて育てられる。



④朝日酒造の朝日蔵では杉を使用した麴室で麴がつくれる

⑥菌糸が米の中心部まで食い込んだ突き破精麴(つきはぜこうじ)という状態



まだある! 見学ができる酒造

お福酒造 ●おふくしゅぞう

☎0258-22-0086 MAP P12B3 (平日9時～17時30分)

①長岡市横枕町606 ②JR信越本線宮内駅から車で約5分 P10台

予約 前日までに電話またはHPで予約(当日でも受付可能な場合あり) ③見学無料・試飲あり ④9～12時、13～17時(見学時間は予約時に確認) ⑤土・日曜、祝日、夏季 受付人数 1～30名

柏露酒造 ●はくろしゅぞう

☎0258-22-2234 MAP P12B3 (平日8時30分～17時15分)

①長岡市十日町小島1927 ②JR信越本線前川駅から車で約10分 P3台

予約 前日までに電話で予約 ③見学無料・試飲あり ④10～15時(土・日曜、祝日は受け入れできない場合あり) ⑤4～10月 受付人数1名～(30名以上は要相談)

高橋酒造 ●たかはししゅぞう

☎0258-32-0181 MAP P12B2 (平日9～17時)

①長岡市地蔵1-8-2 ②JR長岡駅から車で約10分 P5台

予約 ①2週間前までに電話で予約 ③見学無料 ④土・日曜、祝日の13～15時(見学時間は予約時に確認) ⑤月～金曜(繁忙期は不定休) 受付人数 1～10名

池浦酒造 ●いけうらしゅぞう

☎0258-74-3141 MAP P12A2 (平日8～17時)

①長岡市向高1538 ②JR越後線妙法寺駅から徒歩15分 P5台

予約 ①1週間前までに電話で予約 ③見学無料・試飲あり ④9～16時(見学時間は予約時に確認) ⑤日曜、祝日等休業日、繁忙期 受付人数 20名くらいまで

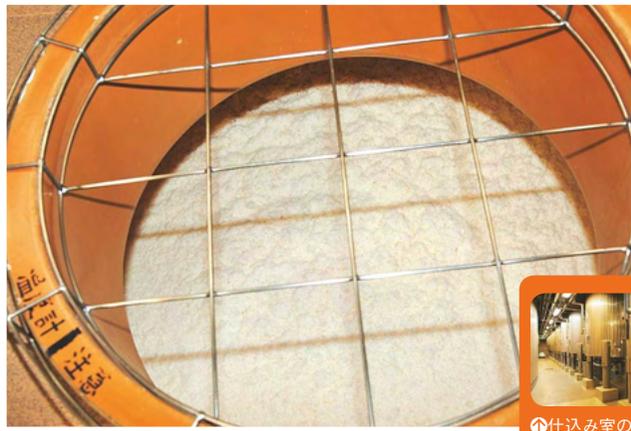
こちらチェック 吉乃川(→P5)にある「酒蔵資料館 瓢亭(ひさごてい)」では、昔の酒造用具や資料の見学、現在の酒造りはビデオで見られる。完全予約制。 [DATA] ☎090-2724-9751 (予約専用/月～金曜9～17時) ③見学無料・試飲あり ④10時～、13時30分～、15時～ ⑤不定休 P5台 ※受付人数1～40名 MAP P12B3

杜氏さんに
聞きました!

日本酒造りの人の技

越後はもともと杜氏の里といわれています。今は機械化も進んでいますが、蒸米をさわったときやかい入れの感触など、人の技と判断は酒造りには重要です。機械の力を借りながらも、伝統の技を若い人に伝承しています。

☞朝日酒造の杜氏 山賀基良さん



①仕込み室の下にはタンクがずらり。1つの容量はなんと約1万ℓ!

仕込み

●しこみ

酒母に蒸米、麴、水を加えてもろみをつくる。添仕込み、仲仕込み、留仕込みと段階を分けて仕込み、約30日間かけて発酵させる。増殖した酵母がアルコールや香りをつくる。



①タンクが並ぶ仕込み室

①泡が上がり酵母が育っている状態のタンク

濾過・火入れ

●ろか・ひいれ

上槽した酒からまだ残っている細かい粒子を取り除き、透明な酒に仕上げるのが濾過。その後、酵素を失活させるため、加熱処理(=火入れ)をする。

貯蔵

●ちようぞう

火入れ殺菌した清酒を、最適な管理がされたタンクで貯蔵する。貯蔵することでまろやかな味になり、色、香りともバランスがとれた日本酒が仕上がる。

①びん詰めの工程は通年見学が可能

充填

●じゅうてん

最適な状態で貯蔵された酒は瓶詰めされる。朝日酒造では3基の充填ラインが稼働し、安定的に出荷が行われる。



上槽

●じようそう

できあがったもろみを圧搾機に入れて搾り、酒と酒粕に分ける。酒を搾った後の酒粕も栄養価が高く、注目されているとか。



①圧搾機。雑味がでないようにふんわりと優しく搾られる

見学と合わせて 寄ってみよう

朝日酒造には、日本酒の楽しみを提案する、2つの店舗からなる複合施設が隣接している。

DATA ④長岡市朝日584-3 ⑤JR信越本線来迎寺駅から徒歩15分

食べる

あさひ山 蛸庵

●あさひやま ほたるあん

☎0258-92-6672

⑥テーブル席と座敷がある明るい店内

MAP P12A3

地元指定農園栽培のそば粉を使用したそばをメインに、朝日酒造の酒粕を使った酒肴など、日本酒とともに味わいたい料理が揃う。

⑦時11~15時LO(4~7月の土・日曜、祝日と8~11月は11時~19時30分LO) ⑧休なし ⑨P35台



⑩打ち立てそばに天ぷらを添えた天婦羅せいろそば1380円

買う

酒楽の里 あさひ山

●さらのさと あさひやま

☎0258-92-6070

MAP P12A3

「米・酒・粕・麴」をテーマにしたオリジナル商品を揃える。DATA→P10



⑪店内では朝日酒造の日本酒飲み比べ1回300円~もできる



⑫彩り弁当に天ぷら、そば、茶碗蒸しがついた蛸庵そば御膳1590円

日本酒と
味わいたい

グルメスポット

長岡の日本酒を豊富に揃える味自慢の店。

郷土料理や旬の魚介を肴に、すっきりとした淡麗辛口の地酒を楽しもう。



吟醸

極上吉乃川(吉乃川)

片口(150ml) 713円



ほのかに香る花のような吟醸香。へぎそばの風味を引き立ててくれる淡麗辛口で冷やがおすすめ。

広報の星さん

おすすめの
地酒



越後長岡小嶋屋 殿町本店

●えちごながおかこじまや とのまちほんてん

☎0258-39-0543

MAP P12C4

名物そばと蕎麦肴で粹に楽しむ地酒

石臼挽きそば粉100%に独自製法で炊いた布海苔だけをつなぎに打ち上げるへぎそばは、1人前から注文可。鯉節と羅臼昆布との合わせだしで作る自家製麺つゆは最後にそば湯を入れて味わって。蕎麦肴も逸品が揃う。

📍長岡市殿町2-2-9 🚶JR長岡駅から徒歩6分
🕒11～22時(21時30分LO) 📄不定休 📅P15台

➡ゆるやかな曲線を描く店内は和の落ち着いた空間



へぎそば4人前
3154円

艶やかな緑色、のど越しがよく独特なコシの強さと風味がある。こだわりの麺つゆが旨さを引き立てる



📍ビルが立ち並ぶ市街地で目を引く趣ある外観

越後の蔵 和心づくし あさひ山

●えちこのくら わごころづくし あさひやま

☎0258-36-1377

MAP P12C4

蔵元直営店で味わう酒と郷土の味

「久保田」や「朝日山」で有名な朝日酒造の直営店。メニューには地元の素材を積極的に取り入れ、郷土の味や新鮮な刺身など、日本酒によく合う料理が並ぶ。酒粕を使った創作料理も美味。



朝日山 萬寿盃

(朝日酒造)

グラス820円

上品な香りと豊かな味わい。「朝日山」のなかでもおすすめの銘柄。軽く冷やすとよりおいしいです。

店長の石塚さん

おすすめの
地酒



真いわしの越後漬焼き
350円

真いわしを酒粕と越後味噌で漬けた一品。酒粕に漬け込むことで軟らかくなり風味も増す

📍長岡市城内町1-611-1
CoCoLo長岡1F 🚶JR長岡駅直結 🕒11～22時(21時LO) 📄無休 📅P有料468台 (CoCoLo長岡駐車場利用)



📍酒蔵をイメージした落ち着いた雰囲気店内



越後名物のっぺ
600円

里芋や人参、蓮根など根菜類がたっぷり入ったやさしい味わいの煮物。郷土料理のひとつ

粕漬けクリームチーズ
酒盗かけ
580円

クリームチーズを酒粕の漬床で寝かせた酒肴。酒盗と一緒に味わうことで濃厚さが際立つ

酒味の郷 囲炉り

●しゅみのさといろいろ

☎0258-33-0160
MAP P12C3

おいしい刺身と
地酒はおまかせ!

店名が表すとおり、酒と味覚が自慢の居酒屋。越後の地酒が豊富に揃い、季節ごとに登場する期間限定酒も楽しみ。本日仕入れの刺身、郷土の味から創作料理まで一品料理も多彩だ。

☎長岡市城内町3-8-1 城内町大黒ビル3F ☎JR長岡駅から徒歩5分 ☎17～24時(23時30分LO) 休日曜 〻なし



↑堀りごたつの座敷席。個室もある

栃尾揚げ
ノーマル

755円

栃尾名物のジャンボ油揚げ。専用醤油で炙りたてのあつあつを



本日仕入の鮮魚
五点サービス盛り

時価

日本海の地魚ほか1品500～700円する当日イチ押しの特価を。質・量・価格とも◎



久保田 千寿

(朝日酒造)
グラス 810円

おすすめの
地酒

スッキリとした飲み口で、冷やだけでなくお燗でもおいしい辛口の吟醸造りの特別醸造。人気銘柄です。

スタッフの高橋さん



和創作 灯

●わそうさく あかり

☎0258-36-3333
MAP P12C4

地ものこだわった
自慢の創作料理

鮮魚は出雲崎港からの直送。長岡と県内産の鮮度と品質にこだわった食材で作る創作料理は、和7・洋3のバランスで構成。料理、お酒ともに月替わりメニューも要チェック!

☎長岡市東坂之上1-4-2
☎JR長岡駅から徒歩5分
☎17時30分～24時(23時30分LO)
休日曜 〻なし



↑間接照明が空間美を演出。店内はすべて個室仕様



A5ランク村上牛
の炙りステーキ
1814円

新潟ブランド牛の最高ランクを軽く炙り特製醤油で。本わさび、玉ねぎ、みょうがの薬味はお好みで



清泉 亀の翁
純米大吟醸

(久須美酒造)
くい呑み 1417円

おすすめの
地酒

地元の蔵ながら入手困難で希少な酒。サラリとした透明感、湧き上がる華やかさを感じて。

店長の古田さん



鶏角煮
605円

鮮度のよいモモ肉をシンプルに調味。越の鶏のおいしさがる人気メニューのひとつ

創作居酒屋 繋

●そうさくいざかやつながり

☎0258-35-1212
MAP P12C4

越の鶏を使った
鶏専門の創作料理

植物性飼料で育ち、ヘルシーかつ臭みが少なくジューシーな新潟ブランド鶏、越の鶏をメインに使用。自慢のものから揚げもぜひ。一人用の5サイズメニューも好評だ。

☎長岡市台町1-7-38 ☎JR長岡駅から徒歩1分 ☎17～24時(23時LO、ドリンク23時30分LO)
休日曜(月曜が祝日の場合は営業、翌日休) 〻なし



景虎 名水仕込
特別本醸造

(錦橋酒造)
一合 734円

仕込水は名水百選である「社々の森湧水」。キレのよいスッキリとしたので越して、飲み飽きないお酒です。

店長の小見さん



↑木をふんだんに使い、温かみのある店内



おまかせ盛合せ
1人前 1620円

県内漁港の鮮魚を中心に旬を堪能できる。品数は時期や日で異なり、この日はブリ、ノドグロなど9点



↑鮮魚・仕出しから始まり創業100余年という

越後地酒専門店 割烹 魚仙

●えちごじざせんもんでん かつほう うおせん

☎0258-34-6126
MAP P12C4

長岡の酒蔵すべての
酒が勢揃い

刺身を筆頭に煮・焼・揚の各種魚料理が充実。オリジナルの特選油揚げ540円も絶品だ。春には店主が採りに行く山菜も。大人気の利き酒セットは16種あり、多彩に揃う越後地酒の魅力を満喫できる。

☎長岡市殿町1-3-4 ☎JR長岡駅から徒歩5分 ☎17～23時(22時30分LO) 休日曜 〻なし

おすすめの
地酒

超辛口
酔法師

(河忠酒造)
1合648円



辛口の旨さのバランスを崩さない日本酒度の頂点+10を狙った超辛口のオリジナル酒です。

店主の板谷さん



必買！長岡の酒と味を自宅で楽しむ

長岡グルメみやげ

伝統の銘菓からお手軽スナック、地元食材を使った漬物、そして酒を素材にしたお菓子まで、長岡の美味しいみやげをセレクトしてご紹介。



瑞花のうす揚
(えび味・柚子こしょう味)
1袋 389円

お米の薄い生地を高温でからりと揚げた軽い食感のおせんべい。季節限定フレーバーもある

A (販売店舗：横山)

新潟堂の新潟チップス
(うすしお味・えび味・カマンベールチーズ味)
1袋 390円

炊き立てご飯のおいしさと風味を活かす独自製法で作った、新食感のご飯チップス

A (販売店舗：名産越後)



浪花屋製菓の
元祖浪花屋の柿の種
1缶 (27g×12袋入) 1080円

国産もち米と醤油の風味を生かした少し辛口の伝統の味。田園風景をデザインした缶もおなじみ

A (販売店舗：名産越後)



浪花屋製菓の
柿チョコ
1袋 270円

柿の種の辛さとチョコの甘さが絶妙。冬期限定販売。写真はカフェオレ、いちご、スイートチョコ

A (販売店舗：名産越後)
B

朝日商事の
純米吟醸酒 勝保
720ml 2128円

勝保河内の棚田で栽培された酒米・五百万石を使った酒。長岡市内と新潟市内の店舗でのみ販売

A (販売店舗：酒・ちんみ処くぼたや)
C



お福酒造の
山古志 純米吟醸
720ml 1594円

自然豊かな棚田で知られる山古志地区の契約栽培米・五百万石を使用。新潟県限定販売

A (販売店舗：横山)



吉乃川の
撰田屋 特別純米酒
720ml 1512円

県の酒造好適米・五百万石を100%使用。新潟県限定販売。醸造の街・撰田屋地区の散策絵図で包装

A (販売店舗：横山) B



長岡地酒飲みくらべ
木箱5本セット
3292円

「朝日山」越乃白雁「越の鶴」想天坊「越乃景虎」5つの酒造銘柄を飲みくらべできるセット。1本 300ml

A (販売店舗：酒・ちんみ処くぼたや)

A

CoCoLo 長岡

●ころながおか

☎0258-36-7770 MAP P124

長岡駅構内にあり、買物&グルメが楽しめる。本館1階中央にある土産品街では、菓子・地酒・漬物など長岡名物が集結。みやげ選別に便利だ。

①長岡市城内町1-611-1 ②JR長岡駅直結 ③10～20時(土産品街は9時～、レストラン街は～22時 ※一部店舗は除く) ④無休 ⑤有料468台



B

まちなか観光プラザ

●まちなかかこうぶらざ

☎0258-31-5202 MAP P124

長岡の旅の最初に立ち寄りたい観光案内所。冬を除きレンタサイクルも実施。新潟チップスや漬物ほか、長岡の特産品や地酒も販売している。

①長岡市大手通1-4-11 ②JR長岡駅から徒歩2分 ③9時30分～18時30分(12～2月は～18時) ④無休 ⑤なし



C

酒楽の里 あさひ山

●さらのさと あさひやま

☎0258-92-6070 MAP P124

朝日酒造の日本酒と、お菓子や惣菜など郷土の味を扱う物販店。酒粕や酒米、麴などを使ったオリジナルブランドの甘味や酒肴を幅広く揃える。

①長岡市朝日584-3 ②JR信越本線来迎寺駅から徒歩15分 ③10～19時(冬期は～17時30分) ④1月1日 ⑤35台



D

江口だんご本店

●えぐちだんごほんてん

☎0258-47-4105 MAP P124

明治35年(1902)創業の老舗餅菓子店。新潟県下の古民家を移築・再生した、風情満点の本店では、菓子作り体験長屋、甘味処も併設。長岡駅近くにも支店あり。

①長岡市宮本東方町52-1 ②JR長岡駅から車25分 ③9時～18時30分(季節で変更あり) ④無休 ⑤30台





江口だんごの 五色だんご

756円
こしあん、抹茶、ごま、しょうゆ、海苔の5種。コシヒカリを自家製粉して作る団子が美味。消費期限1日

D

柳醸造の 梨なすからし漬

150g 540円
皮が薄くジューシーな長岡野菜・梨なす漬。味噌屋の麴で甘みをつけたこだわりの一品

A (販売店舗：やなぎ味噌)

豆撰の 栃尾の油揚げ

1袋 (1枚入) 270円
伝統製法で作られる新潟県岩船産大豆100%のこだわりの油揚げ。長さ約19cm、厚さ約3cmの大きさも特徴

A (販売店舗：やなぎ味噌)



朝日商事の かぐら南蛮味噌

120g 650円
伝統の長岡野菜・かぐら南蛮(唐辛子)を使った甘辛仕立てのおかず味噌。酒肴にもいい

A (販売店舗：酒・ちんみ処くぼたや)
B C



江口だんごの 長岡赤飯

300g 432円
県産のこがねもち(餅米)を地酒と地元の醤油で味付け、せいろで蒸かした長岡独自の赤飯。消費期限1日

D



柳醸造の サクサクれんこん

150g 540円
中之島産の長岡野菜・大口れんこんを生姜の効いただし醤油で漬けた。サクサク食感が◎

A (販売店舗：やなぎ味噌)



朝日商事の 酒粕チーズケーキ

1個 310円
ほんのり口に広がる酒粕の風味と濃厚なチーズが絶妙にマッチ

C

FARM8の ホンノリカスカナ 酒粕クリーム

100g 540円
美容&健康効果がある酒粕を50%以上主原料にして作られた。パンに塗ったりヨーグルトに混ぜてどうぞ

A (販売店舗：酒・ちんみ処くぼたや)



朝日商事の 揚げひねりもち・ 焼きひねりもち

1袋 390円
新潟県産の酒米だけを使用。菓子職人が丁寧に仕上げた米菓

A (販売店舗：酒・ちんみ処くぼたや)
C



紅屋重正の 酒元 大手饅頭

10個入 1728円
越後産の良質なもち米と吉乃川(→P5)の酒糴を使い、ほんのり酒香る生地で黒糖こしあんを包んだ伝統の味

A (販売店舗：越後のれん街)

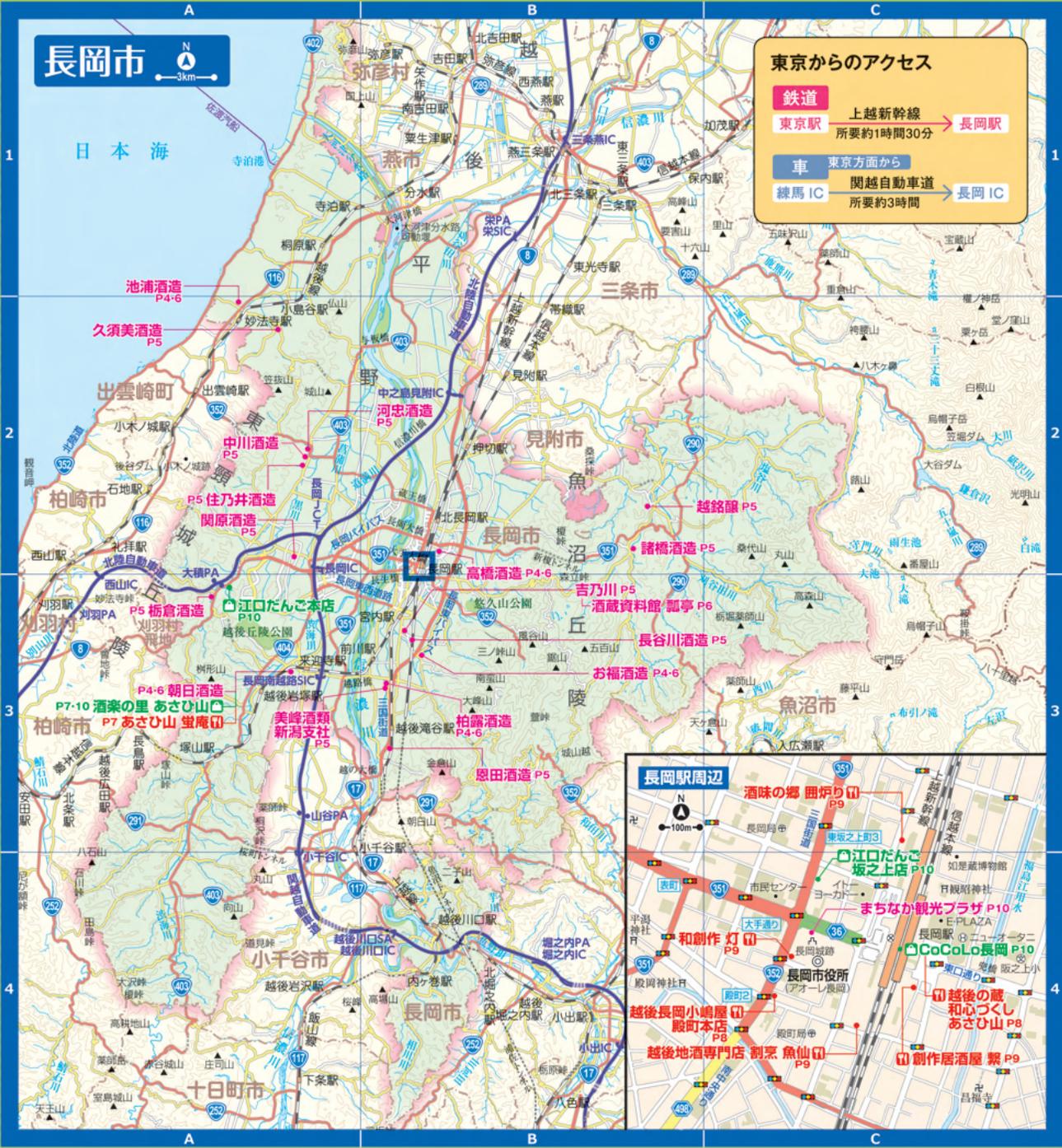
長岡市



日本海

東京からのアクセス

- 鉄道**
上越新幹線
東京駅 所要約1時間30分 → 長岡駅
- 車**
東京方面から
関越自動車道
練馬IC 所要約3時間 → 長岡IC



発行 長岡市 企画・編集・制作 株式会社JTBパブリッシング
©JTB Publishing / 長岡市 2016

※本誌掲載のデータは2016年3月のものです。発行後にデータが変更になる場合がありますので、お出かけの際には電話等で事前に確認されることをおすすめいたします。なお、本誌掲載内容による損害等は補償いたしかねますので、あらかじめご了承ください。※本誌掲載の入園料などは大人料金を掲載しています。※定休日は原則として年末年始・お盆休み・ゴールデンウィークを省略しています。※利用時間は特記以外原則として開店(館)～閉店(館)です。オーダーストップや入店(館)時間は通常閉店(館)の30分～1時間前です。ご注意ください。※交通情報については、天災の影響や季節などにより変動する場合がありますので、お出かけの際には各交通機関にお問合せください。※本誌に掲載した地図の作成に当たっては、国土地理院長の承認を得て、同院発行の数値地図(国土基本情報)電子国土基本図(地図情報)及び数値地図(国土基本情報20万)を使用しています(承認番号 平27情使、第1068号)。