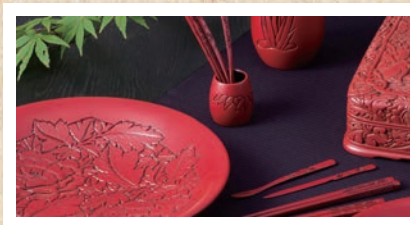
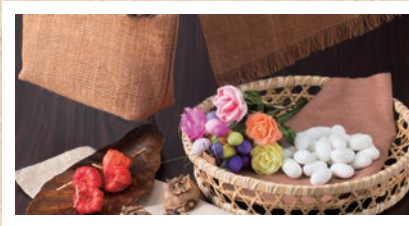
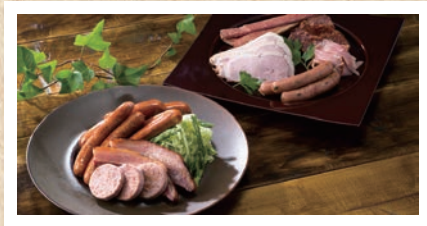
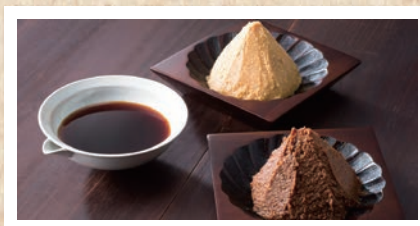




情熱と風土が生んだ宝の数々

むらかみ カタログギフト



既存の魅力と新発見を提供する

一般社団法人いわふね青年会議所



一般社団法人いわふね青年会議所は、明るい豊かな社会を目指し、地域の若い青年が地域や社会のためになることを模索し活動しています。

代表 挨拶



まず初めに、当青年会議所の趣旨にご賛同いただき誠にありがとうございます。私たちいわふね青年会議所は、私たちが住む地域の発展と、よりよいまちづくりを目指して活動を行っています。

今回のカタログギフト制作にあたって、この広い村上市の数ある魅力をどのようにすれば伝えられるだろうかとみんなで考えました。村上市の魅力をもっと多くの人に知ってもらいたい、伝えたい、そんな想いがこの一冊に込められています。

皆さまとこの一冊のカタログとの出会いで、村上市に興味を持ち好きになり、いつの日か足を運ぶきっかけとなってもらえれば幸いです。

皆さまからの支援のお陰で、このカタログギフトが誕生したことを心より御礼申し上げます。ありがとうございました。

理事長 横井 斎

担当委員長 挨拶

村上の知られざる魅力の発見と既知の魅力を発信するをコンセプトに今回のカタログギフト制作事業を構築いたしました。カタログの構成として、村上の特産品をジャンル分けして掲載しています。ジャンルは次の通りです「鮭」「村上牛」「茶」「米」「酒」「堆朱」「まゆ花」「発酵食品」「水産物」「畜産物」「農産物」「麩」「卵」「アロマ」既知と未知をこのカタログギフトで堪能していただけることを心より願っています。

発見と発信・故郷の継承者委員会 委員長 須貝 祥悟



掲 載 一 覧

店舗紹介 及び 商品掲載

- No.1 株式会社 又上
- No.2 美食や やま信
- No.3 富士美園
- No.4 株式会社 貝沼農場
- No.5 大洋酒造 株式会社
- No.6 堆朱工芸舎池田屋
- No.7 朝日村まゆの花の会
- No.8 合資会社 小林醤油店
- No.9 笹川流れ地魚処 天び屋
- No.10 有限会社 かみはやしハム
- No.11 菅井農園
- No.12 本間のり屋麩店
- No.13 株式会社 オークリッチ 海辺のテーブルエッグ
- No.14 株式会社 サクラ・ラボラトリー

商品掲載

- No.15 千年鮭 きっかわ
- No.16 岩船港鮮魚センター
- No.17 株式会社 越後村上うおや
- No.18 マルト鮮魚 株式会社
- No.19 総合食品 さいとう
- No.20 筋子屋
- No.21 大吉亭
- No.22 朝日みどりの里
- No.23 てんや 味噌醤油店
- No.24 奈良橋醸造 有限会社
- No.25 有限会社 北精園
- No.26 割烹 善蔵

その他掲載

村上市観光案内
瀬波温泉紹介



株式会社 又上

株式会社又上(またじょう)は、天保13年(1842年)創業とされる、村上の老舗鮭加工業者です。創業当時は北海道産の塩干物などを仕入れ、米沢方面への販売を行っていた記録も残っています。時代の変化とともに交通網が発展し、現在では地元や近郊への小売りを中心に、本店や村上プラザ店での販売を展開。昭和末期からは本店の改築、さらに早期からオンラインショップにも注力し、伝統の味と品質を全国に届け続けています。

ただ、「真面目」な商品を

近隣では先駆けてオンラインショップを開設し、全国各地から注文が寄せられています。リピーターも多く、季節ごとの案内を楽しみにしているお客様も。伴田社長は「原料にこだわり、真面目な商品を届けること」を信条とし、その姿勢はスタッフにも浸透。検品や梱包、お客様対応にも誠実さが表れています。

近年は物産展や商談会にも積極的に参加し、村上の鮭文化の発信とファンづくりに力を入れ、伝統の継承と現代的な発信を両立しています。



伴田 宏 (はんだ ひろし)

若い頃から商工業団体でも活躍し、地元の祭りに深くかかわったり地元での音楽イベントも主導したりするなど、精力的にまちづくり活動にも関わってきた。近年も多くの団体に所属し役職を務め、地域貢献にも積極的。





No.1

又上 塩引鮭 1切×6袋セット

塩引鮭はとても手間のかかる商品。専務が中心となり、鮭の選定及び塩漬け、塩抜き、干し上げ、見下ろし、切り身などの工程を、熟練の腕で行っています。最盛期（北海道9～10月上旬）に獲れた、身がしっかりと厚く脂が乗っている銀毛のオス鮭だけと、厳選した素材を使用しています。あまり塩引き鮭を食べたことが無いという方でも召し上がりやすいように1切れずつ真空パックしています。着色料や保存料は使っていません。ぜひ、おいしいごはんと一緒にご賞味ください！

JCメンバー取材コメント

個人的にはむらかみの特産品の顔だと思っている「鮭」。

村上には平安時代から鮭の記録があり、江戸時代には鮭にまつわる魅力的な物語があり、それが今でも引き継がれています。その最先端で鮭を販売しているお店にもまた別の物語があるのだと実感できました。

取材：斎藤 葉子・佐久間 陽

店舗情報

《 株式会社 又上 》

代表 伴田 宏

所在地 〒958-0051 新潟県村上市岩船上町6-24

電話番号 0254-56-7055

営業時間 9:00～17:00



公式HP



公式Instagram



美食や やま信

美食ややま信は1969年、現社長・遠山信也さんの父により創業。はじめは地域のお肉屋さんとしてスタートし、野菜も扱うミニスーパーへと成長しました。しかし、狂牛病や鳥インフルエンザの影響で精肉離れが進み、厳しい時期も経験。豚肉文化が根強い村上で、逆に“村上牛専門”という道を選び、村上牛に特化したスタイルへ舵を切ります。その挑戦が実を結び、今では村上牛の魅力を広く届ける専門店として多くの支持を集めています。

本物の味を妥協なく

新潟県が認定している和牛は「村上牛」と「新発田牛」の2種類のみ。やま信さんでは認定和牛の「村上牛」の特に高ランクの牛肉を厳選仕入れ。品質への妥協がないからこそ「とにかくおいしい」と評判です。

某テレビ番組にも取り上げられ、県外から訪れる人も多数。村上牛の味わいを知ってほしいという思いから、精肉販売に加え、惣菜や加工品にも力を入れています。「本当においしい牛肉を届けたい」その思いが詰まったお店です。



遠山 信也（とおやま しんや）

現代表の遠山信也さんは、創業者であるお父様の後を継ぎ、村上牛専門店としての道を切り拓いた2代目社長。村上でいち早くブランド牛の専門化に挑戦し、地域に根差した精肉文化の発展に貢献してきた。





No.2

村上牛しぐれ煮（味噌味醤油味）

今回お届けするのは、村上牛を使用したしぐれ煮（醤油味・味噌味）のセットです。厳選された村上牛を、こだわりの味付けで丁寧に煮込んだ一品は、ごはんのお供やおにぎりの具材として相性抜群。保存性も高く、常備菜としても活躍します。ご家庭でも気軽に“村上牛の贅沢”を味わえる、まさに旨味凝縮のごちそう。村上産コシヒカリと合わせて味わえば、その相性の良さにきっと驚かれるはずです。

JCメンバー取材コメント

今では村上を代表する特産品の一つとして知られている村上牛。村上牛に特化した専門店を開く時は「もたないだろう・・・」と言われたが、今や村上牛といえば「やま信」とまでになっている。

遠山社長の笑顔と気さくなお人柄とは対照的、美味しい村上牛を皆さんに届けたいという情熱も感じました。商品のしぐれ煮は炊き立てのコシヒカリにのせる想像をしただけでもよだれが・・・

取材：斎藤 葉子・佐久間 陽

店舗情報

《 美食や やま信 》

代表 遠山 信也
所在地 〒958-0857 新潟県村上市飯野3-2-1
電話番号 0254-52-2651
営業時間 9:00～18:00
(お食事処は10:00～LO17:30)



公式HP



公式Instagram



富士美園

(富士美園株式会社)

明治元年創業、村上で6代にわたり茶づくりを続けてきた「富士美園(富士美園株式会社)」。江戸時代からの製茶技術をもとに、茶畑の管理から製造・販売までを一貫して行う「自園自製自販」の体制を守り続けています。近年では、急須を使う機会の減少に対応し、ティーバッグやペットボトル茶も開発。特に復刻ラベルを採用したペットボトル茶はデザイン性にも優れ、好評を得ています。これをきっかけに、急須で淹れるお茶に興味を持つ方も増えています。

忙しい日常でも本格的な一杯を

富士美園では、店頭での対話や体験を通じてお客様との関係を大切にしています。来店者からは「このペットボトル茶に使われている茶葉はどれですか？」といった質問も多く、そこから商品改善や新しい気づきが生まれることも。店舗には抹茶ソフトクリームの販売や喫茶スペースも併設されており、観光の一環として訪れる方も多いのが特徴です。お茶を「買う場」ではなく「楽しむ場」として、村上の魅力を発信し続けています。



飯島 剛志(いいじま ごうし)

6代目現代表。静岡の茶業試験場で製茶を学んだ技術者。明治期に作られていた紅茶復活や新商品の開発にも取り組み、代々受け継がれてきた茶づくりを次の世代へつなぐべく日々奮闘している。





No.3

村上茶お愉しみセット

自園で育てた茶葉を丁寧に仕上げた、緑茶・紅茶・ほうじ茶・烏龍茶のティーバッグセット。テトラ型のバッグを採用し、しっかり茶葉が広がることで急須がなくても豊かな香りと味わいを楽しめます。北限の茶処・村上ならではの、香り高く、渋みとまろやかさが絶妙に調和した味わい。急須文化が薄れつつある今だからこそ、気軽に本格的な一杯を楽しめるよう工夫された、老舗茶舗ならではの贈り物です。

JCメンバー取材コメント

店舗の一角で、代表自らお茶を淹れてくださいました。口に運ぶ前から、強いながらも爽やかな緑茶の香りに包まれ、「本物は香りから違うのだな」と感動しました。店舗の前には茶の木が植えられており、「このぐらいの葉っぱを摘むんですよ」など、丁寧に教えていただきました。「村上茶」という名産品の名前は知っていても、それがどんな風にお茶になっているかは知らなかった私。お茶づくりの奥深さを感じる取材でした。ぜひ店舗で皆さんも経験してみてください。

取材：須貝 俊大

店舗情報

《 富士美國（富士美國株式会社） 》

代表 飯島 剛志

所在地 〒958-0844 新潟県村上市長井町4-19

電話番号 0254-52-2716

営業時間 8:30～18:30（元日のみ店休）



公式HP



公式Instagram



株式会社 貝沼農場

貝沼農場

m u r a k a m i n i i g a t a

貝沼農場さんは新潟県村上市旧朝日地区で、ブナの原生林が育む清らかな水に支えられ、棚田を活かした米づくりをしています。急斜面に這うように広がる棚田は、標高300mに達し、昼夜の寒暖差も大きく、厳しい自然環境が逆に米の味を引き出します。人の手を惜しまず育てる中山間地だからこそ、豊かな旨味と甘みを持つお米が生まれます。自然と向き合い、手間を惜しまず、誠実に米づくりを続けている農場です。

棚田より純なおいしさをお届け！

棚田米は寒暖差が大きい標高約 300mの山中の急斜面に広がる棚田で、豊かな自然と清らかな冷たい水によってじっくりと育てられています。そのお米は透明感とつやがあり、旨味と甘みを持ち合わせています。そんな「純なおいしさ」を産地直送でお届け致します。貝沼農場は棚田という厳しくも美しい地で農業や環境を守り維持していくために、自然と向き合い、手間を惜しまず、集落のコミュニティと共につくり上げています。これからも地域の担い手としての自覚と誇りを持ち、日々取り組んでいきます。



貝沼 純（かいぬま じゅん）

ドイツにて農業研修の後、平成9年に就農。平成29年に法人化。ドローンやスマート技術を積極的に導入し省力化と高品質の両立を目指す。中山間地の棚田栽培や平場の有機栽培（有機JAS認証、みえるらべる取得）、特別栽培、酒米、WCS（稲わら）など多岐にわたり取り組む。





No.4

棚田米コシヒカリのパックごはん 150g×10個

貝沼農場から純なごはんをお届け！棚田米コシヒカリをそのまま味わえる、レンジで簡単・常温保存 OKのパックごはんです。疲れた日や忙しい時にあると安心。離れて暮らす家族や大切な方への贈り物にもぴったりです。1食(150g)ごとの食べきりサイズで、いつでも炊きたてのおいしさを再現。お米本来の旨みと甘みを堪能できます。温める際の一工夫で、その日の体調や好みに合わせて幅広い年代の方に対応可能！みなさまの日々の食卓にお役立ていただけたら幸いです。

JCメンバー取材コメント

「異常が日常」そんな貝沼農場の言葉が琴線に触れました。農家にとって今の気候や時代は常に異常だとそんな言葉が平然と出てきて自然との読み合い（勝負・共存）なんだと感じました。作る人としてだけではなく使用者を第一に考えて品質と満足を絶対的なものに行っているプロでした。いち早くのスマート化や地域との絆などその地域だからこそ遂行せねばいけないことを完遂し次世代の礎になっている貝沼農場だと感じました。

取材：須貝 祥悟

店舗情報

《 株式会社 貝沼農場 》

代表取締役 貝沼 純

所在地 〒958-0225 新潟県村上市関口930

電話番号 0254-73-0250 FAX 0254-73-0350

営業時間 8:30 ~ 17:00



公式HP



新潟直送計画



大洋酒造 株式会社

昭和20年、地元の14軒の蔵元が合併し「下越銘醸(越の魂)」として誕生。昭和25年に「大洋酒造(大洋盛)」へ改名し、以降十軒の蔵元を株主とし現在に至ります。村上・岩船郡は古くから鮭の加工と酒造りが盛んな地で、幕末には50を超える蔵元が存在。合併元には1635年創業の蔵元も含まれ、全国でも屈指の歴史を誇ります。米作りを究め、名水を汲み、伝統と先進の技で醸す「酒と鮭を愛する心が育んだ北越後の地酒」を造り続けています。

飲めば広がる「郷土の景色」

村上は「鮭(さけ)、酒(さけ)、人情(なさけ)のまち」と呼ばれ、「食」と「祭り」の文化が一年を通して息づく地域です。大洋酒造はその地元・村上を原点とし、「うまさ光る大洋盛」を醸しています。地元の人々に支えられ、郷土料理とともに親しまれてきた酒は、地元を愛し、地元から愛される“地酒”として根づいてきました。地域との一体化を大切にしながら、酒造りを通じて「まちづくり村上」に貢献することを使命としています。



中山 芳則 (なかやま よしのり)

1965年村上市で生まれ、1988年に大洋酒造へ入社。清酒学校で3年間学び、製造・営業を経て2019年に代表取締役社長に就任。理念に「小さくてもキラリと光る酒蔵」を掲げ、品質本位の酒造りを信念に、歴史と技術を継承し続けている。





大洋盛 地酒セット

自然豊かな朝日連峰に囲まれた村上は、清らかな水と上質な酒米に恵まれた地。そんな風土と匠の技から生まれたのが「大洋盛」です。看板商品「特別本醸造 大洋盛」は、優しい香りとすっきりとした味わいが特徴で、冷やでも燗でも楽しめる一本。「金乃穂 大洋盛」は吟醸酒と同様に米を磨き、丁寧に醸した淡麗な味わいのレギュラー酒。いずれも毎日の晩酌にぴったりな、飲み飽きしない逸品です。

JCメンバー取材コメント

「酒を通して地域に貢献する」大洋酒造さんの熱い郷土愛が感じれる取材でした。地元の素材を使用して、地元の蔵で仕込み、地元の方に愛飲していただく。地産地消を実感する取り組みには感銘を受けました。米・水・蔵人の技。その一つ一つによってそれぞれの味や個性が生まれること。少子高齢化や若者世代を中心としたアルコール離れが進む中、郷土を愛する蔵人が醸す酒は間違いなくこの地域に残り続け、継承されていく技だと感じました。

取材：貝沼 凜

店舗情報

《 大洋酒造株式会社 》

代表 中山 芳則

所在地 〒958-0857 新潟県村上市飯野1-4-31

電話番号 0254-53-3145

営業時間 展示場 9:00~12:00, 13:00~16:00

毎週日曜定休



公式HP



公式Instagram



堆朱工芸舎 池田屋

縄文時代から親しまれてきた漆製品は、酸やアルカリに強く、優れた耐久性を誇ります。その中でも、村上市に伝わる伝統工芸「村上木彫堆朱」は、江戸時代から続く木彫と漆塗りを融合させた高度な技術で知られています。木地師、彫師、塗師による分業で、20以上の工程を経て丁寧に仕上げる一品は、まさに芸術作品。こうした伝統技術の魅力を広く伝えようと思い、創業から25年を迎えました。

伝統の村上木彫堆朱を日常に

かつては地元の小学生向けに堆朱体験を行っていましたが、補助金の終了とともに体験事業も縮小。現在、村上木彫堆朱の認知度も下がり、職人の数も減少しています。全国的にも漆文化は神社仏閣など限られた場面でしか目にすることが少なく、日常使いの機会は減りつつあります。池田屋ではこの伝統工芸を後世に伝えるため、若者や海外の方にも魅力を感じてもらえるような新たな商品づくりにも挑戦しています。



齋藤 美由喜 (さいとう みゆき)

初代社長に誘われたのが縁で入社し、はや約15年。お客様一人ひとりに寄り添う接客を心がけ、店頭にご希望の商品がない場合には、他店を紹介することもあり、「お客様にとって一番良いのは、希望通りの品が見つかること」という信念を大切にしている。





No.6

村上木彫堆朱 箸

伝統技術を日常に取り入れられる堆朱箸は、村上木彫堆朱の魅力を手近に感じられる一品です。職人が一つひとつ手作業で仕上げ、完成までに約1ヶ月を要する丁寧な仕事。先端にはすべりにくい特殊加工を施し、使いやすさにも配慮されています。漆は抗菌・抗ウイルス性があり、塗り直すことで長く使い続けられるのも魅力。使うほどに手に馴染み、風合いが深まります。暮らしの中で伝統を感じられる、特別なお箸です。

JCメンバー取材コメント

村上木彫堆朱という伝統工芸を後世に伝えていくという信念を感じました。村上で育った私は、子供の頃に堆朱に触れる機会がありましたが、今の子供は触れる機会が少ないのはもったいなく感じました。物が溢れている現代で、堆朱の魅力を若者に分かりやすく伝えるのは難しいことですが、村上市を代表する伝統工芸として、今後も受け継がれていくことを願います。

取材：武藤 一輝

店舗情報

《 堆朱工芸舎 池田屋 》

代表 北村 勇人

所在地 〒958-0842 新潟県村上市大町1-10

電話番号 0254-50-7676

営業時間 10:00～16:00



公式HP



公式Instagram



朝日村 まゆの花の会

かつて朝日地区は「どの家でもお蚕さんを飼っていた」と言われるほどの養蚕地帯でした。しかし、海外からの安価な輸入品の影響で、今では繭をつくる農家は会員だけとなりました。そんな中、「先人から受け継いできた養蚕という生業を無くしたくない」との想いから、農家の奥さんたちが力をあわせて始めたのが、繭を使ったシルクフラワーづくりです。1986年に誕生した朝日まゆの花の会は、今も地域に根ざした活動を続けています。

色あせない想いを花（かたち）に

戦前から日本の大切な産業であった養蚕業も、輸入品の増加とともに担い手が減り、県内でも見られなくなりました。そんな中でも朝日村まゆの花の会では、蚕を育てるところから繭を取り、花に仕立てるまでを一貫して手作業で行っています。その長年の活動は、国や県、業界団体などから何度も表彰されてきました。設立当初から続けている会員同士は家族ぐるみの付き合いで、仕上がったまゆ花を見れば誰が作ったか分かるほどの絆があります。



横井 栄子（よこい えいこ）

まゆを生産する養蚕農家としての仕事を続けながら、仲間の農家の奥さんたちとともに、まゆ花の育成にも励んでいる。共に過ごしてきた仲間との時間を振り返りながら、協力してきた日々の楽しい思い出を胸に、今も力を合わせて頑張っている。





No.7

バラの花束

今回ご紹介するのは、バラの花束を模したまゆ花です。一つひとつ手作業で丁寧に作られたバラには、同じものがひとつとしてなく、すべてが一点もの。

絹染めで染色した花は、色あせにくくやわらかな風合いが特徴です。絹ならではの上品な光沢と手触りに加え、養蚕文化を未来へつなぎたいという作り手たちの思いが込められています。見る人の心を癒やす、静かで美しい贈り物です。

JCメンバー取材コメント

養蚕農家の奥様の仲間たちで始めた当初の楽しさを昨日のことに話されていました。かつて地域の主要産業の1つだった養蚕業の伝統を大事にしたいという思いを持ちつつも、まゆの花を作った楽しさを忘れず、その色あせない思いを、色の変わらないまゆの花に託しているように感じました。今後も続いてほしいと切に思いました。

取材：佐久間 陽

店舗情報

《 朝日村まゆの花の会 》

代表 横井 栄子
所在地 〒958-0261 新潟県村上市猿沢1215
電話番号 0254-72-0387
営業時間 9:00～17:00 毎週月曜日定休
(祭日の場合は翌日)、年末年始休



公式HP



公式Facebook



合資会社

小林醤油店

昭和10年創業、90年続く発酵の老舗・小林醤油店。曾祖父の代には、畜産・木工・家具づくりなど多岐にわたる生業を持ち、味噌や醤油などの発酵食品も手がけていました。現在は畜産や木工などは廃業し、昔ながらの味を守りながらも、味噌・醤油を中心とした製造に力を注いでいます。伝統を大切にしつつも、変わり種商品の開発にも積極的に取り組んでおり、他では味わえないラインナップが魅力の、地域に根ざした発酵食品の専門店です。

発酵とは歴史と言っても 過言ではない

先代までは昔ながらの味噌や醤油を主に製造・販売していましたが、現当主に代替わりしてからは、ポン酢やめんつゆなど、新しいアイデアの商品を次々と生み出しています。中でも「鮭むらさき」は、村上といえば鮭という地域の特性を活かして考案された特製だし醤油。他社との差別化を意識し、タバスコ風の商品を味噌・醤油ベースで仕上げた「KAMOSCO」なども人気です。手間のかかる丸大豆から仕込む醤油づくりにもこだわり、地元の学校給食やスーパーにも広く使われています。



小林 徹平（こばやし てっぺい）

東京農業大学で醸造学を学び、大手食品メーカー勤務を経て、2011年に家業を継ぐため村上へ帰郷。現在は四代目として、伝統の技術を継承しながらも新たな挑戦を重ねる。日々、発酵の可能性を追求している。





No.8

創業90年老舗醸造蔵の 調味料セット

「ギフトに選ばれるなら、ほかと同じではつまらない」との思いから、今回ご紹介するのは、製法と素材にこだわった個性あふれる商品たち。新潟県産素材のみを使用した「朱鷺むらさき」、村上名物・鮭を活かした「鮭ぽん酢」、発酵の魅力をスパイスで表現した「KAMOSCO」、そしてじっくり2年熟成させた濃厚な味噌。

いずれも他ではなかなか手に入らない、小林醤油店ならではの魅力が詰まった逸品です。

JCメンバー取材コメント

某ラーメン屋さんに小林醤油店の商品が調味料として置いてあったのが印象的。実際に取材をさせて頂くとご主人のこだわり、先代のこだわりが感じ取れた。先代のこだわり及び若いご主人の発想も融合し、良さを残しつつ新しい味が生まれている。県産の素材にもこだわっており、懐かしい味にも出会え、またご主人の新しい風、安心して口に出来る発酵食品が集まっている老舗。

取材：木村 翔・須貝 大輝

店舗情報

《 合資会社小林醤油店 》

代表 小林 徹平

所在地 〒959-3122 新潟県村上市大津543-1

電話番号 0254-62-2088

営業時間 9:00 ~ 18:00



公式HP



笹川流れ地魚処

天び屋

笹川流れ地魚処 天び屋は、1952年創業の老舗で、現在73年目を迎えます。お土産屋や遊覧船事業を運営しながら、昭和63年より干物づくりにも本格的に取り組んできました。「無駄のない資源活用」「地域文化の継承」「人と人のつながり」をコンセプトに掲げ、形や数が揃わず市場に出せない「なし」と呼ばれる未利用魚にも付加価値をつけて商品化。「なしは無し＝価値のないものはない」という信念のもと、地域と海の恵みを活かした持続可能な取り組みを続けています。

SDGsの先駆け「なしは無し」

天び屋が大切にしているのは、「安全第一」の遊覧船事業と、「無駄のない資源活用」「地域文化の活用」「地域の人々との相互助力」という食の事業における三本柱のコンセプト。日本海の恵みを未来に繋ぐため、未利用魚を活用した商品開発にも力を入れています。魚の旨みを最大限に引き出す干物づくりは、地元の人々の知恵と技術が詰まったもの。旅の思い出を形に、そして日常の食卓にも寄り添う天び屋の商品は、地域の魅力を伝える架け橋となっています。



渡辺 美紀子 (わたなべ みきこ)

ご両親の事業を継ぎ、36歳で社長に就任。謙虚さを忘れず、多様性を尊重しながらも、事業の芯にある想いは変えずに歩みを続けている。人材育成にも力を入れ、地域とともに未来へとつながる事業を目指す。





店長おまかせ！村上市笹川流れで 水揚げされた旬の干物魚5点

村上市・笹川流れの美しい海で水揚げされた旬の地魚を使用した、干物5点セット。約12種類の中から店長が厳選した季節の魚を、天日と潮風でじっくり干し上げています。

余計なものは加えず、魚本来の旨味を凝縮した一品。ご飯のお供にはもちろん、晩酌のおつまみにも最適です。地元の方には懐かしく、村上を知らない方には新しい発見となる味。地域とのつながりが深まるきっかけとして、村上の海の恵みをぜひご賞味ください

JCメンバー取材コメント

3つのコンセプトは事業の芯であり揺らがないという渡辺 美紀子代表の熱い思い、熱量を強く感じました。取材中にも多くのお客さんがいらっやっていて、商品を眺めていたり、魚介類をおいしそうに食べていたり、そんな光景が印象に残っています。取材後に干物をいただきましたが、白米とお酒が同時に飲める絶品の品でした。特にお酒好きの方にはオススメです。

取材：中村 紘之

店舗情報

《 笹川流れ地魚処 天び屋 》

代表 渡辺 美紀子

所在地 〒959-3665 新潟県村上市桑川968-12

電話番号 0254-79-2154（代表）

営業時間 9:00～16:00



ネットショップ



公式Instagram



有限会社 かみはやしハム

1987年創業。かつて養豚所が多かった村上市神林地区で、地元・岩船豚を使ったハム・ソーセージ製造の話を受けて開業しました。

飼料には通常の飼料の他、お米を与えて、発色剤を使わない“無塩せき製法”で加工。味と品質にこだわり、「おいしいものを作りたい」という思いを大切に製品づくりに取り組んでいます。例年、限定品など新商品開発にも挑戦し、手間を惜しまず真摯に食と向き合う姿勢を貫いています。

地元豚×地元加工 挑戦の品

「おいしいものを作りたい」という思いを原点に、製造・販売のほかイベント出店も積極的に行っています。目の前で食べてもらい、その反応を肌で感じることで、商品づくりへのヒントを得ることも。地元のパン屋さんと協力してホットドッグを提供するなど、地元の方々と一緒に取り組むことにも喜びを感じています。地域とともにある食づくりを大切にしながら、日々新しい美味しさを追求しています。



齋藤 寿明（さいとう としあき）

養豚業を営んでいた父の影響で群馬の学校で食肉について学び、地元に戻り開業。村上市産の岩船豚を使ったハム・ソーセージづくりに尽力し、2008年には「DLG国際ハム・ソーセージ品質コンテスト」で金賞・銅賞を受賞した。





村上市産原料の無塩漬きの焼豚と 無塩漬き荒挽ウインナーの詰合せ

村上市産の岩船豚を使った焼豚160gと無塩せき荒挽ウインナー×2本の詰め合わせ。焼豚は「ふたなつ醤油」と三温糖・岩塩・香辛料で味付けし、添加物は一切不使用。素材の旨味を引き立てた、身体にやさしい味わいです。

ウインナーは柔らかく食べたい場合はボイル、パリッと食べたい方はフライパンで焼くのがおすすめ。焼豚は軽く炙ることで香りが際立ち、より一層美味しく召し上がれます。

JCメンバー取材コメント

取材後に色々ご購入させていただき、自宅で食べました。どれもおいしかった中で今回の無塩せきウインナーがとても食べやすく、重くない、でもしっかり肉感、満足感があり、リピートしたくなりました。燻製ベーコンやチョリソー、かみはやしブルストなど魅力的な品が多いのでぜひとも今回の商品以外の物の購入しぜひご賞味ください。

取材：中村 紘之

店舗情報

《 有限会社 かみはやしハム 》

代表 齋藤 寿明

所在地 〒959-3435 新潟県村上市宿田202-1

電話番号 0254-66-7593

営業時間 9:00 ~ 17:00 (不定休)



公式HP



菅井農園

村上市朝日地区・猿沢でぶどう栽培を行う菅井農園は、「村上のフルーツを特産品にしたい」という想いのもと誕生しました。代表の菅井慎也さんは18歳でこの道に入り、以来18年間、毎日ぶどうと向き合っています。育てているぶどうの品種は約30種類。生食用はもちろん、ビールやピネガー、干しぶどうなどの加工品にも展開しています。エコファーマーとして、農薬を極力使わず、肥料や土にもこだわり、自然と対話しながら一房一房を丁寧に育てています。

想いと技量「一房」に実る

かつてはりんごも育てていましたが、山から下りてきた熊にすべての木を倒され、断念。その後、ぶどうに専念することを決意しました。デリケートな果実を守るため、鳥や虫への対策も欠かせません。

園では学校の授業の一環としてぶどう狩り体験も行っており、地域とのつながりも大切にしています。日々の手入れは代表一人で行い、粒の選定や収穫のタイミングも長年の経験に基づいています。糖度だけに頼らず、酸味とのバランスにこだわることで、記憶に残る味わいを届けています。



菅井 慎也（すがい しんや）

10代で単身長野へ修行に出て、ぶどうづくりを学びはじめる。周囲が栽培していなかったフルーツに挑戦し、独学で技術を磨き上げ、1代で農園を築いた。現在は狩猟も行い、ジビエの加工販売にも取り組むなど多彩な顔を持っている。





No.11

大粒シャインマスカット1房

今回お届けするのは、減農薬で丁寧に育てた菅井農園の大粒シャインマスカット。その日の天候や果実の状態を見ながら、土に散布する菌や肥料の配合を日々調整し、一房ごとに愛情を込めて育てられています。化学肥料を使わず、牡蠣殻や昆布、納豆菌など自然由来の資材を使用しているため、お子様にも安心。甘さと酸味のバランスがとれた味わいは、まさに自然が奏でるハーモニー。まずはそのまま口に運んで、素材の美味しさをご堪能ください。

JCメンバー取材コメント

自然が好きだ、、、地元が好きだ、、、それよりもっと食べてもらった時の笑顔が一番好きなんじゃないかなと取材を通して感じました。減農薬などへのこだわりはやはり未来を担う子ども達を思っていることなのかと安心してお子様にも食べて頂きたいという思い伝わりました。そしてそういった思いや考えが経験になってこれからも皆を感動させられるフルーツが実っていくことでしょう。

取材：須貝 祥悟

店舗情報

《 菅井農園 》

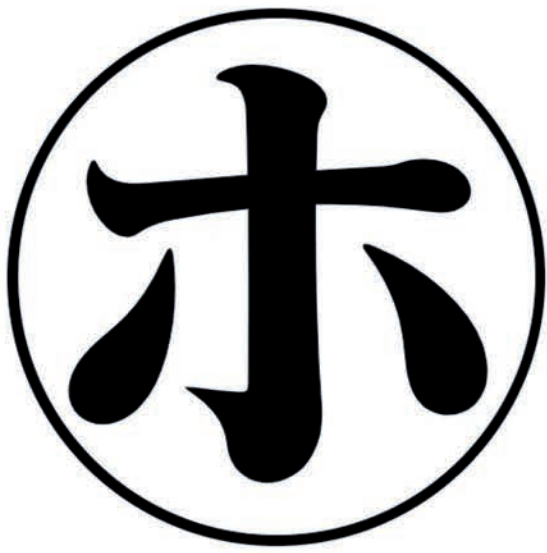
代表 菅井 慎也
所在地 〒958-0261
新潟県村上市猿沢字田添4119-2
電話番号 0254-60-2770
営業時間 9:00~18:30
開園時期9月1日～（なくなり次第終了）



公式HP



公式LINE



本間のり屋麴店

1940年創業、現在創業85年を迎える老舗の麴専門店「本間のり屋麴店」。店名は、かつて障子貼りに用いる小麦でんぷん＝「のり」を製造していたことに由来します。現在は生麴糊の製造は行っていないが、伝統的な手法を守りながら、厳選された小麦グルテンを使い、ひとつひとつ丁寧に焼麴を作り続けています。ぷるっとした食感と、噛むほどに広がる小麦の旨味は格別。味噌汁から煮物、炒め物、さらにはデザートまで幅広く使える万能食材です。

心と心でこねあげる、岩船麴

【岩船麴】はお饅頭のような丸い形と、つるりとした中にコシのある食感が魅力。その製法は、北前船の時代に京都府民から教わったものを今なお守り続けています。

【細工麴】は白玉麴・あられ麴・うずまき麴など、料理に彩りを添える華やかな存在。

【あげ岩船麴】は、外は香ばしく中はしっとりとした食感で、和洋問わず様々なレシピに使えます。どれも伝統と手仕事のぬくもりが感じられる逸品です。



本間 喜一（ほんま きいち）

伝統ある岩船麴の製法を守りながらも、すべてを手作業で丁寧に仕上げる三代目の職人。素材と品質に妥協せず、真摯な姿勢で麴づくりに向き合っている。学生時代はスポーツに熱心に取り組む、店に戻ってからは地域活動に注力しました。親しみやすい人柄が魅力的。





No.12

焼麩詰合わせ

本間のり屋麩店自慢の岩船麩をはじめ、車麩・細工麩・あげ麩など多彩な焼麩を詰め合わせた贈答セット。手間を惜しまず丁寧に作られた焼麩は、煮物や汁物はもちろん、鍋物や酢の物、和え物にもぴったり。昔ながらの味と、現代の食卓に合う工夫が融合した逸品です。長期保存も可能なため、ストック食材としても重宝され、贈り物としても喜ばれています。村上の伝統が息づく味を、大切な方への“和のギフト”としてぜひどうぞ。

JCメンバー取材コメント

伝統を守る強い信念と軽やかな行動力を併せて持つ職人でした。

手作りにこだわる丁寧な姿勢はもちろん、地域やお客さまへの深い愛情が伝わってきました。

まさに“地域の元気印”という言葉がぴったしの方でした。

また、奥さまと息の合ったやりとりを見て、二人三脚でお店を支える様子がとても温かく感じられました。伝統の技と家族の絆が岩船麩のやさしい味にそのまま表れていると思いました。

取材：日高 悠一朗・佐久間 陽

店舗情報

《 本間のり屋麩店 》

代表 本間 喜一
所在地 〒958-0044
新潟県村上市岩船上大町3-25
電話番号 0254-56-7004
営業時間 11:00～16:00



公式HP



株式会社オークリッチ 海辺のテーブルエッグ

株式会社オークリッチは全国でも珍しい放し飼いで鶏を育てている養鶏場です。その直営店としてカフェ、海辺のテーブルエッグの運営も行っています。鶏の持つチカラを引き出すことを理念に掲げ、放し飼いでストレスフリーの環境の中で鶏を健康に育てることが極上の卵へと繋がり、県有数の綺麗な海辺の立地環境も鶏達が豊富なミネラルを摂取できる一助となっています。そんな鶏達の産む自慢の卵を使った料理やスイーツで、特別な時間と空間を提供しています。

たかがたまご、されどたまご

株式会社オークリッチでは、地産地消と循環型のサステナブルな取り組みを行っています。鶏舎の敷料は地元工務店から譲り受け、鶏ふんは地元農家へ無償提供、野菜くずは鶏の餌として活用。新潟県畜産協会認定の「クリーンエッグ生産農場」で生まれた卵は、直営店「海辺のテーブルエッグ」で味わえます。

人気の「これがオムライス」や「これがカルボナーラ」、「これがプリン」などメニューも豊富。お食事の後には、2代目こだわりのマヨネーズや卵かけご飯専用の醤油、卵などをお土産にお買い求めいただけます。



富樫 直樹（とがし なおき）

気さくで優しい人柄とスタッフへの信頼を大切にする2代目社長。鶏への愛情とこだわりは人一倍で、最高の卵を届けることを常に考えている。

若い世代の意見にも柔軟に耳を傾け、新しいことにも積極的にチャレンジする姿が印象的。





放し飼い卵の専門店 海辺のテーブルエッグ Umibe no Table Egg



No.13

【放し飼い卵と 後戻りできない調味料セット】

今回のギフトには、放し飼い鶏の「素王卵」と「野芳卵」、そしてそれを引ききたてるオリジナルの醤油とマヨネーズを詰め合わせました。生でも濃厚で生臭さのない「素王卵」はご飯のお供にぴったり。あっさりとした「野芳卵」は素材を活かす料理に最適です。オリジナルのお醤油は卵かけご飯だけでなく焼き魚などとの相性も抜群。「これがマヨネーズ」は卵の味が際立つ逸品で、リピートNO1の人気商品。素材の力を活かした、こだわりがギュッと詰まったセットです。

JCメンバー取材コメント

取材して思ったのは一番にご主人のこだわりを感じました！卵作り(養鶏)に関しては餌の時点で品質は変わるものだが、一貫して村上産の飼料を採用し、今の極上卵が出来上がる。村上市が誇る海をも味方にして、皆様に安心安全の卵を提供。カフェに関してはオープン当初から軸は変えないチキンスープを元に料理を構成。村上では唯一無二のおしゃれカフェ＆卵屋さん。

取材：須貝 大輝・須貝 祥悟

店舗情報

《株式会社オークリッチ 海辺のテーブルエッグ》

代表 富樫 直樹

所在地 〒959-3902 新潟県村上市中浜508-1

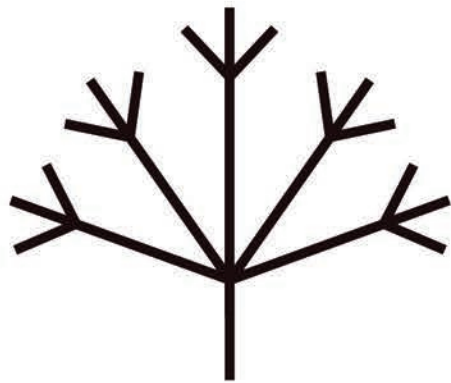
電話番号 0254-60-5775



公式HP



公式Instagram



HATSUME
MADE IN NIIGATA

株式会社 サクラ・ ラボラトリー

2010年創業のサクラ・ラボラトリーは、設立者が長年培ってきたバイオロジーの研究技術をもとに、合成成分ではなく天然素材にこだわった製品づくりを行っています。原材料には、村上をはじめとする地元にゆかりのある自然素材を使用。天然成分だからこそ引き出せる繊細な色合いや奥深い香りを大切に、香り・肌触り・安全性すべてに配慮した商品開発に取り組んでいます。自然と調和した美しさを形にする研究開発型のブランドです。

偽りのない天然の香り

サクラ・ラボラトリーでは、天然の香木「クロモジ」から抽出したエッセンシャルオイルを主力に製品展開を行っています。クロモジに含まれる「リナロール」は、ラベンダーにも含まれる成分で、爽やかでやわらかなフローラル系の香りが特長。このクロモジオイルは、香りの国内大会「香り1グランプリ」において優秀賞を受賞したこともあります。その他、ヒノキやスギといった国産木材からのオイル抽出も手がけており、香りの魅力を多彩に届けています。



富樫 万理（とがしまり）

光産業創成大学院大学（静岡県浜松市）で研究職に携わる。研究の中で自然由来の色素や香りに深く惹かれたことをきっかけに、2010年にサクラ・ラボラトリーを創業。自然の魅力を活かす製品づくりに挑み続けている。





No.14

越後黒文字アロマスプレーと 黒文字ハンドクリームセット

今回お届けするのは、クロモジのアロマスプレーとハンドクリームのセットです。村上市の原木から抽出されたエッセンシャルオイルは、10kgの原材料からわずか1～2mlしか採れない貴重なもの。アロマスプレーは、アルコール不使用でクロモジオイルと温泉水のみを使用しており、肌にやさしく香り豊か。

ハンドクリームはお客様の声から生まれたもので、クロモジの香りだけを使い、さらっとした使い心地が特長です。癒しと潤いをお届けします。

JCメンバー取材コメント

富樫さんの研究技術、自然への愛情があってこそ生まれた唯一無二の商品だと感じました村上市の特産品といわれて、アロマはなかなか出てこないかもしれませんが、地元の木材にこだわって製作していて、林業の盛んな村上市の誇るべき特産品なのかもしれません。

富樫さんの研究者としての一面を見られたのは意外で面白かったです。富樫さんの研究技術、自然への愛情があってこそ生まれた唯一無二の商品だと感じました。

取材：大越 佑樹・佐久間 陽

店舗情報

《 株式会社サクラ・ラボラトリー 》

代表 富樫 万理

所在地 〒958-0857 新潟県村上市飯野1-6-34

電話番号 090-3856-8513 FAX 0254-67-4397



公式HP



オンラインショップ



No.15

千年鮭きっかわ

所在地：〒958-0842 新潟県村上市大町1-20
電話番号：0254-53-2213

【塩引鮭4切セット】

村上に伝わる百種類の鮭料理の横綱、塩引鮭。独特な気候風土の中で北西の風にあて熟成し生まれる格別の旨味は、他の鮭では味わえません。手間暇をかけた本物の味をぜひご賞味下さい



No.16

岩船港鮮魚センター

所在地：〒958-0037 新潟県村上市瀬波温泉3丁目6-38
電話番号：0254-52-1261

【鮭味噌漬大名切7切箱詰】

脂の乗ったノルウェー産のサーモンを地元産の味噌に漬け込みました。ご贈答にも喜ばれる当店に人気の逸品です。



No.17

株式会社 越後村上うおや

所在地：〒958-0842 新潟県村上市大町4-3
電話番号：0254-52-3056

【鮭ばっか 塩引き鮭 切身2切入 塩引き鮭フレーク・鮭の酒びたし】

厳選した秋鮭を素材にしており、村上伝統の手作り製法で作られます。塩と鮭のみを原料に保存料・添加物を一切使用せず、乾かすことにより熟成される旨味は、ごはんが止まらなくなるおいしさです。



No.18

マルト鮮魚 株式会社

所在地：〒958-0874 新潟県村上市庄内町5-24
電話番号：0254-53-2932

【塩引鮭2切セット】

塩引鮭を2切ずつ真空パックにしてお届けします。村上ならではの寒風吹きつける気候と、伝統的な製法で仕上げた食の芸術品をどうぞご賞味あれ。



No.19

総合食品 さいとう

所在地 : 〒958-0857 新潟県村上市飯野1-2-38
電話番号 : 0254-53-0156

【塩引鮭9切 (3切×3P)】

鮭を数日置いて、水洗いで塩を抜いて、村上地方特有の浜風で寒風干しにして仕上げた最高級級の鮭です。



No.20

筋子屋

所在地 : 〒958-0033 新潟県村上市緑町2丁目2-16

【塩引鮭ほぐしと鮭の焼漬ほぐしセット】

村上の冬の気候が育む伝統製法で仕上げた、旨味たっぷりの「塩引き鮭ほぐし」と、白焼きにした鮭を特製出汁醤油に漬けた、しっとり食感の「白焼きだし漬け」。どちらも村上鮭の奥深い味わいをお楽しみいただけます



No.21

大吉亭

所在地 : 〒958-0254 新潟県村上市十川1471
電話番号 : 0254-72-1946

【鮭の味噌漬け3切れ 朝日豚の味噌漬け2切れ セット】

味噌、砂糖、みりんのみを使用して、保存料や着色料は入ってませんので安心してお召し上がりいただけます。合計540g。



No.22

朝日みどりの里

所在地 : 〒958-0261 新潟県村上市猿沢1215
電話番号 : 0254-72-1551

【村上特産5点セット】

岩船麴・鮭のしぐれ煮・木桶仕込み醤油・玉藻塩・竹の子の水煮、各種セットをお届け致します。



No.23

てんや 味噌醤油店

所在地：〒958-0848 新潟県村上市小国町4-19
電話番号：0254-52-2571

【味噌醤油セット】

醤油は木桶にて2年間天然発酵熟成。塩分14%と低めになっています。味噌は木桶にて1年間天然発酵熟成。

No.24

奈良橋醸造 有限会社

所在地：〒958-3441 新潟県村上市塩谷1310
電話番号：0254-66-5526

【村上セット】

厳選した原料と独自の技法で熟成させた米糀味噌は芳醇な香りとまろやかな味が特徴です。



No.25

有限会社 北精園

所在地：〒958-0024 新潟県村上市瀬波中町1-30
電話番号：0254-52-2021

【お茶詰合せ】

高級茶・ほうじ茶の銘茶詰合せです。お茶処「村上」で、170年守り続けた「在来種 村上茶」は、厳しい冬を乗り越えるため、芽吹く茶葉は、力強く苦みの少ないまろやかな味です。

No.26

割烹 善蔵

所在地：〒958-0873 新潟県村上市上片町1-3
電話番号：0254-53-3813

【胡麻豆腐瓶詰（6個）】

当店の味、胡麻豆腐を長時間固くならないようにし瓶詰めにしました。ほどよい甘さでスイーツ感覚でお召上がり頂けます。

日本海に沈む夕日が美しいと知られる温泉地



<https://www.senami.or.jp>



ご予約・お問い合わせ 瀬波温泉旅館協同組合
TEL 0254-52-2656 水曜定休



村上市

歴史ある祭り、史跡や寺社、趣きのある武家屋敷や町屋。海に山に川に里、遊べる自然もいっぱい！

map
number
01

むらかみしスケートパーク

村上市スケートパーク

国際大会にも対応する本格仕様の「パーク」、さまざまなレベルの競技者が楽しめる「ストリート」の2エリアを設置する。体験も可能。
村上市瀬波温泉3-2-22
tel.0254-53-8802
◎9:00～21:00
無休(年末年始は休み)
◎130台

map
number
02

くろべいおり

黒堀通り(安善小路)村

上の旧町人町にある安善小路とその周辺には城下町の歴史的建造物が多く残る。城下町の風情漂う小路の趣ある雰囲気を感じよう。
村上市小町
tel.0254-53-2258
(村上市観光協会)
◎なし

map
number
09

さがわながれカヤックセンター

笹川流れカヤックセンター

笹川流れの絶景をカヤックで進むツアー。カヤックならではの絶景や海との一体感で笹川流れの魅力を楽しんで。要予約。
村上市桑川936-1
tel.080-8097-9035
◎有

map
number
10

みちのえきさがわながれ ゆうひかい

道の駅笹川流れ夕日会館

ほんのり塩味がきいた水色の『日本海ソフトクリーム』が名物。2階には新鮮な魚介を使用した料理が堪能できる海鮮レストランがある。
村上市桑川891-1 tel.0254-79-2017
◎9:00～18:00 最終水休 ◎45台

いよばやかいかん

イヨバヤ会館

村上市の鮭文化を紹介する日本初の鮭の博物館。観察窓が設けられた「観察自然館」では、秋になると三日月川に遡上する鮭を観察できる。
村上市塩町13-34
tel.0254-52-7117
◎9:00～16:30
無休(年末年始は休み)
◎134台

map
number
03

おしゃぎりかいかん

おしゃぎり会館(村上市郷土資料館)村

上大祭で曳き回される「おしゃぎり」と呼ばれる大きな山車のほか、村上ゆかりの刀剣、甲冑などの見ごたえある歴史資料を展示。
村上市三之町7-9
tel.0254-52-1347
◎9:00～16:30
無休(年末年始は休み)
◎50台

map
number
04

さがわながれゆうらんせん

笹川流れ遊覧船

日本百景にも選定された海岸景勝地、笹川流れを海から巡る。約40分の周遊コースで、透明度の高い海や奇岩、絶壁などの絶景が見られる。
村上市桑川975-44
tel.0254-79-2154
3月下旬～11月下旬に運航(期間中無休)
◎60台

map
number
11

がつぎゆりはなおんせん

勝木ゆり花温泉

露天風呂の入浴場や調理場、講堂などを利用できる施設。泉質はナトリウム・カルシウムなど硫酸塩温泉で弱アルカリ性。
村上市勝木862-1
tel.0254-77-3991
◎9:00～21:00
第2木休(7、8月は無休)
◎20台

map
number
12

map
number
05

むらかみじょうあと

村上城跡

標高135mの臥牛山に築かれたお城。山頂までは徒歩約20分、山頂からは村上市街を一望できる。春は桜の名所としても知られている。
村上市二之町
tel.0254-52-2003
(村上城跡保存育英会)
◎50台

map
number
06

いわふねこうせんぎょセンター

岩船港鮮魚センター

船港に水揚げされたイキのいい地魚をはじめ、旬の鮮魚を豊富に取り揃える。鮭のみそ漬、粕漬、手作り干物なども人気。
村上市瀬波温泉3-6-38
tel.0254-52-1261
◎8:30～17:00 不定休
◎100台

map
number
13

みちのえきあさひみどりのさと

道の駅朝日みどりの里

産会館をはじめ、食事処、農産物直売所、日帰り温泉、宿泊施設、プールなどが集結。村上茶を使用したソフトクリームが人気。
村上市猿沢1215
tel.0254-72-1551
◎9:00～17:00
無休(年末年始は休み)
◎250台

map
number
14

じょうものさと・あさひ

縄文の里・朝日

奥三面ダム建設によって水没した、三面集落で使われていた民俗資料や考古資料を展示。まが玉、石器づくりや火おこしの体験ができる。
村上市岩崩612-118
tel.0254-72-1577
◎9:00～16:30
月休(祝の場合は翌日)
◎34台

いこいのもりどうこうえん

いこいの森児童公園

公園のシンボル・恐竜のすべり台やバーベキュー施設があり、背後には遊歩道やあずま屋が配置された道玄池いこいの森森林公園がある。
村上市瀬波温泉3-312-11
tel.0254-53-2111
(村上市都市計画課)
◎30台

map
number
07

むらかみしえい あらかわゴルフ場

村上市営あらかわゴルフ場

荒川の河川敷にあり、初心者から上級者まで楽しめる。国内で2番目に長い、パー7、868ヤードのロングコースもあり。
村上市大津3318-62
tel.0254-62-1100
◎8:00～17:00
3月中旬～12月中旬に営業(期間中無休)
◎有

map
number
08

みちのえきかみはやし ほなみのさと

道の駅神林穂波の里

新鮮野菜が人気で、特に春の山菜は評判。隣接する加工所で作られる笹だんごやちまき、この地域の郷土料理である豆腐よせなども名物。
村上市九日市809
tel.0254-66-8172(とれたて野菜市)
◎8:15～17:15
無休(年末年始は休み)
◎64台

map
number
15

ポーラスターかみはやし

ポーラスター神林南

大平ダム湖公園キャンプ場内にある、天体観測施設。口径35センチメートルと40センチメートルの望遠鏡が2台配置されている。
村上市南大平1102-1
tel.0254-66-6114
(神林支所 産業建設課)
◎19:00～21:00
(5～8月は19:30～21:30)
4～11月の第2・4金に営業 ◎有

map
number
16

みどころ盛りだくさん！
村上三大まつり

村上三大まつりとは、7月の村上大祭、9月の瀬波大祭、10月の岩船大祭のこと。

村上大祭
(毎年7月6日・7日開催)



県下三大高市にも数えられ、3基の神輿に御神霊を奉遷し、荒馬14騎と稚児行列を先導に町内を巡行する。その後に続く19台の屋台は圧巻。

瀬波大祭
(毎年9月3日・4日開催)



西奈彌神社の大祭で、神輿1基と屋台5台が瀬波の町を華やかに巡行する。祭唄は勇壮でテンポが速く、漁師町の心意気を感じられる。

岩船大祭
(毎年10月18日・19日開催)



祭神が「石の舟」でこの地にお越しになったという伝説に由来する、石船神社の祭礼。去りゆく季節を惜しむかのように夜おそくまで続く。

絶好のロケーションと
情緒あふれる温泉街



日本海と夕陽を望む 瀬波温泉

瀬波温泉の始まりは明治37年、2024年に開湯120周年を迎えた。石油掘削中に白い湯気を上げて熱湯が噴出して以来、豊富な湯量を誇る温泉地として発展を遂げてきた。7ヶ所から湧き出る源泉の温度は約95度、別名「熱の湯」とも呼ばれている。泉質はナトリウム・塩化物泉で疲労回復や冷え性、肩こり、関節痛などに効能があるといわれている。上質な湯とともに訪れる人の心を掴んでいるのが、日本海が目の前に広がる抜群のロケーションだ。温泉街で買い物や食べ歩きを楽しんだり、砂浜や松林をのんびり散策したり、無料の足湯に浸かったり、さまざまな楽しみ方ができる。

制作・広報協力 団体

(一社) いわふね青年会議所



<https://iwafune-jc.net/>

越後村上物産会



<https://echigomurakami.com>

株式会社 あいをん



<https://murakami.mycl.net/>

(一社) 村上市観光協会



<https://www.sake3.com/>

瀬波温泉旅館協同組合



<https://www.senami.or.jp/>

NOSACHI 合同会社



<https://nosachi.jp/>

後援

新潟県村上地域振興局

村上市

村上商工会議所

瀬波温泉旅館協同組合

取材及び商品掲載協力

株式会社 又上 株式会社 やま信

富士美園 株式会社 株式会社 貝沼農場

大洋酒造 株式会社 有限会社 堆朱工芸舎池田屋

朝日村まゆの花の会 合資会社 小林醤油店

有限会社 笹川流れ観光汽船 有限会社 かみはやしハム

菅井農園 株式会社 本間のり屋麩店

株式会社 オークリッチ 株式会社 サクラ・ラボラトリー

株式会社 きっかわ 株式会社 岩船港鮮魚センター

株式会社 越後村上うおや マルト鮮魚 株式会社

株式会社 総合食品 さいとう NOSACHI 合同会社

大吉亭 株式会社 まほろば

てんや 味噌醤油店 奈良橋醸造 有限会社

有限会社 北精園 有限会社 善蔵

SPECIAL THANKS

DESIGN PROMOTION

支援・応援してくださった皆様

and More..



鮭・酒・人情

むらかみ