

# 岩ガキ



# コナエバ イサガキ

新潟の牡蠣を食べてから、にっぽんを語ろう!

To understand "the taste of Japanese oysters", you must go to Niigata.

Fertile rivers from the Asahi mountain range flow into the sea off the Sasagawa Nagare Coastline. Wild oysters harvested in the area are a summer tradition. Experiencing Niigata oysters will raise your standard of taste for Japanese oysters considerably.



新潟行くななら新幹線だ!!



## 村上市アクセスMAP



## アクセス・交通情報

- お車の場合**
  - 東京 (関越自動車道) ————— 新潟中央JCT(日本海東北自動車道) — 村上・瀬波温泉IC 約360km 約4時間30分
  - 仙台 (東北自動車道) ————— 村田JCT(山形自動車道) — 山形蔵王IC — 一般道 — 村上市街 約180km 約3時間
  - 大阪 (名神高速道路・北陸自動車道) ————— 新潟中央JCT(日本海東北自動車道) — 村上・瀬波温泉IC 約660km 約8時間
  - 名古屋 (中央・長野・北陸自動車道) ————— 新潟中央JCT(日本海東北自動車道) — 村上・瀬波温泉IC 約530km 約6時間30分
- JRの場合**
  - 東京駅 (上越新幹線) ————— 新潟駅 — (羽越本線(特急いなほ)) — 村上駅 約3時間
  - 仙台駅 (東北新幹線) ————— 大宮駅 — (上越新幹線) — 新潟駅 — (羽越本線(特急いなほ)) — 村上駅 約4時間30分
  - 新大阪駅 (東海道新幹線) ————— 東京駅 — (上越新幹線) — 新潟駅 — (羽越本線(特急いなほ)) — 村上駅 約5時間30分
- 飛行機の場合**

<新潟空港まで>

  - 札幌(新千歳) 約75分
  - 大阪(伊丹) 約65分
  - 名古屋(中部国際) 約60分
  - 神戸 約80分
  - 福岡 約90分
  - 成田 約65分
  - 大阪(関西国際) 約65分
  - 名古屋(小牧) 約50分
  - 沖縄 約150分
  - 新潟空港 — (リムジンバス) — 新潟駅 約25分 ※新潟駅からはJRをご利用ください。
- タクシー**
  - 瀬波タクシー ☎ 0254-53-2187
  - はまなす観光タクシー ☎ 0254-50-7788
  - 藤観光タクシー ☎ 0254-50-5050
  - レンタカー
    - ニッポンレンタカー村上駅前営業所 ☎ 0254-50-0919
    - 大滝自動車工業株式会社 ☎ 0254-52-6622

観光情報・お問い合わせ: (一社)村上市観光協会

TEL:0254-53-2258 村上駅前観光案内所 (9:00~17:00)

掲載内容はリーフレット作成時(2023年5月中旬現在)の情報です。



QRコードをタップ (orクリック) で、リンク先または関連ページへアクセスできます

# 6月1日、 漁解禁。



村上の夏といえば、  
「岩ガキ」

村上産天然岩ガキが  
食べられる・買えるお店をご紹介します。

Murakami Wild Rock Oysters 2023

『ムラカミ ワイルドロックオイスターズ (村上産天然岩ガキ)』

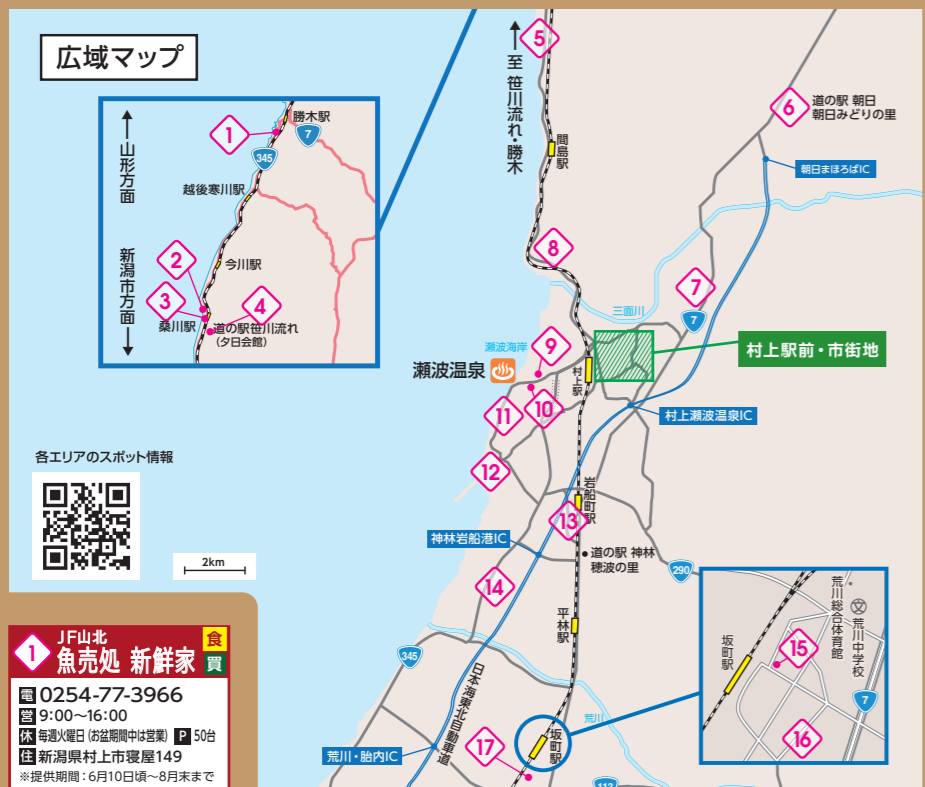




村上産岩ガキが食べられるお店・買えるお店



買えるお店  
…食べられるお店



<b>1</b> JF山北 魚売処 新鮮家 電話 0254-77-3966 営業 9:00~16:00 休 毎週火曜日(お盆期間中は営業) P 50台 住 新潟県村上市環屋149 ※提供期間: 6月10日頃~8月末まで	<b>2</b> 笹川流れ観光汽船 地魚処 天び屋 電話 0254-79-2154 営業 9:00~16:00 休 シーズン中無休 P 70台 住 新潟県村上市桑川1975-44 ※海上荒天時や市場休みの場合、ご予約の方優先となります	<b>3</b> 民宿食堂 ちどり 電話 0254-79-2417 営業 11:00~ 休 不定休 P 6台 住 新潟県村上市桑川1904-3	<b>4</b> 道の駅笹川流れ 夕日レストラン 電話 0254-79-2017 営業 11:00~19:00(L.O.18:00) ※4月~10月 休 最終水曜日 P 46台 住 新潟県村上市桑川1891-1 道の駅笹川流れ12F ※提供期間: 6月中旬~8月	<b>5</b> 南欧料理 カーサテル ファーロ 電話 0254-50-3550 営業 11:30~14:00 / 17:00~21:00(L.O.) 休 毎週水曜日、木曜日は不定休 P 8台 住 新潟県村上市田端町10-24 ※事前にお問い合わせください
<b>6</b> 道の駅 朝日みどりの里 食堂 電話 0254-62-7813 営業 11:00~20:00(L.O.) 休 不定休 P 221台(大型あり) 住 新潟県村上市猿沢1215 ※地物の入荷がない場合、他産地のものの提供となる場合がございます	<b>7</b> 和楽寿司 電話 0254-53-5905 営業 11:00~14:00 / 17:00~19:00 ※19:00~20:30(L.O.)に予約のみ承ります。 休 水曜日 P 7~8台 住 新潟県村上市古渡路622	<b>8</b> 和風レストラン 美咲 電話 0254-52-4295 営業 11:00~20:00(土日祝は15:00~17:00の順、要予約) 休 火曜日(予約ありと要予約あり) P 30台 住 新潟県村上市岩ヶ崎330	<b>9</b> 寿し銭 電話 0254-53-3712 営業 11:30~21:30 休 不定休 P 10台 住 新潟県村上市瀬波温泉2-3-19 ※提供期間: お盆頃まで	<b>18</b> 石田屋 電話 0254-53-2016 営業 11:00~14:00 / 17:30~20:00 休 月曜日 P 8台 住 新潟県村上市田端町10-24 ※事前にお問い合わせください
<b>10</b> 居酒屋 波具~BAGU~ 電話 0254-52-0010 営業 18:00~22:00(L.O.) 休 水曜日 P 10台 住 新潟県村上市瀬波温泉2-5-26	<b>11</b> 岩船港鮮魚センター 電話 0254-52-1261 営業 8:30~17:00 休 なし P 100台 住 新潟県村上市瀬波温泉3-6-38 ※提供期間: 8月中旬まで	<b>12</b> 岩船港直売所 電話 0254-56-7107 営業 魚市場 9:00~17:00 / 食堂 10:00~15:00 休 水曜日 P 50台 住 新潟県村上市岩船港町3144-21 ※提供期間: 7~8月限定	<b>13</b> 旬の肉き 柳庵 電話 0254-56-8833 営業 11:30~13:30(L.O.) / 17:30~21:00(L.O.) 休 月曜日、火曜日(祝日を除く) P 15台 住 新潟県村上市岩船駅前49-4 ※提供期間: お盆頃まで	<b>19</b> 大衆割烹 味作 電話 0254-52-6230 営業 12:00~13:00 / 17:00~21:00 休 日曜日 P 5台 住 新潟県村上市田端町9-23
<b>14</b> 和たり庵ヤマト 電話 0254-62-7375 営業 11:00~13:30(L.O.) / 17:00~21:00(L.O.) 休 不定休(主に月曜日) P 20台 住 新潟県村上市北新保753-3	<b>15</b> 割烹食堂 いそべ 電話 0254-62-2476 営業 17:00~23:30(L.O.) 休 月曜日 P 10台 住 新潟県村上市坂町2505-4	<b>16</b> 和食とお酒と音楽のお店 なご道 電話 0254-62-4002 営業 11:30~13:30 / 17:00~22:00 休 日曜日(応相談) P 4台 住 新潟県村上市藤沢1-21	<b>20</b> カフェ&ダイニング デイズ 電話 0254-57-1032 営業 11:00~14:00 / 18:00~21:00 休 火曜日 P 10台 住 新潟県村上市山居町1-13-28	<b>21</b> 小料理 紙風船 電話 0254-53-6131 営業 18:00~24:00 休 日曜日 P 2台 住 新潟県村上市山居町1-4-37
<b>22</b> 和食 四川料理 千経 電話 0254-52-2475 営業 11:30~13:30 / 17:00~21:30 休 月曜日、他不定休 P 15台 住 新潟県村上市山居町1-4-31	<b>23</b> 割烹 千渡里 電話 0254-53-6666 営業 11:00~13:30 / 17:00~21:30 休 日曜日、火・水・木の曜 P 20台 住 新潟県村上市細工町2-14 ※大型駐車場あり	<b>24</b> 料亭 能登新 電話 0254-52-6166 営業 11:30~13:00(L.O.) / 17:00~21:30(L.O.) 休 月曜日、日曜日 P 20台 住 新潟県村上市飯野2-1-9	<b>25</b> やすらま処 石亀 電話 0254-52-2186 営業 11:30~13:00(L.O.) 休 月曜日、第3日曜日 P 4台 住 新潟県村上市安良町3-9	<b>26</b> 和食処 悠流里 電話 0254-53-6288 営業 11:00~14:30 / 17:30~20:30(土日祝) 休 水曜日 P 35台 住 新潟県村上市塩町4-5 ※地物の入荷がない場合、他産地のものの提供となる場合がございます
<b>27</b> 越後村うおや 電話 0254-52-3056 営業 8:30~17:00 休 水曜日 P 10台 住 新潟県村上市大町4-3 ※食事処(一階)では11:00~15:00まで				

◎ 天然物につき、漁や入荷状況によりご提供できない場合がございます。最新の提供状況については各店にお問い合わせください。

◎ 提供期間や価格は各店により異なります。

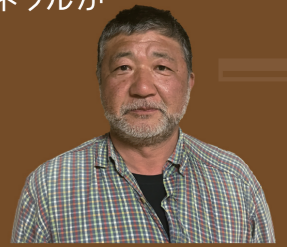
◎ 掲載内容はリーフレット作成時(2023年5月中旬現在)の情報です。



岩ガキの特長を聞いてみた



笹川流れの辺りは、海水が綺麗なのももちろん、小さい川や沢が多く、上流にはブナ林が広がっています。雪解け水とともに山のミネラルが海に流れ出す良い環境で育つ天然岩ガキは絶品です。



桑川港沖合協議会  
(素潜り組合 代表)  
本間 一弥(ほんま かずや)様

カキの種類は主に真ガキと岩ガキの2種類があって、村上では天然の岩ガキが獲れます。真ガキはほとんどが養殖で、冬が食べ頃と言われてるのに対し、岩ガキは夏に旬を迎えます。

このエリアの岩ガキの特徴として、大きくて食べ応えがあり、クリーミーで濃厚な味が特徴です。山北産と岩船産があって、美味しい天然岩ガキが獲れます。

岩ガキは水深10~15m程度の場所に生息していて、素潜り漁で獲ります。山北は6月1日、岩船は7月1日が解禁になります。



岩船港鮮魚センター  
代表取締役社長  
安宅 謙(あたか ゆずる)様

# 旬の味覚を 味わうなら今!

※市内各店では例年6月~8月中旬頃までの提供