



鮮度抜群
ぷりっぷり



濃厚な
旬の味覚

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
 - 札幌(丘珠) 約95分
 - 仙台 約50分
 - 成田 約65分
 - 福岡 約90分
 - 沖縄 約150分
 - 大阪(関西国際) 約65分
 - 大阪(伊丹) 約65分
 - 名古屋(小牧) 約50分
 - 名古屋(中部国際) 約60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(2024年5月中旬現在)の情報です。

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 2024 Wild Rock Oysters

『ムラカミ ワイルドロックオysters (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 食

…食べられるお店
…買えるお店



1

食の工房
かがり火

電 0254-60-5222

営 11:30~13:30

休 月曜日 (祝日の場合変更) P 10台

住 新潟県村上市勝木1099

※要予約

2

JF山北
魚売処 新鮮家

電 0254-77-3966

営 9:00~16:00

休 毎週火曜日 P 20台

住 新潟県村上市榎屋149

※提供期間: 6月~8月末まで

3

笹川流れ観光汽船
地魚処 天び屋

電 0254-79-2154

営 9:00~16:00

休 シーズン中無休 P 60台

住 新潟県村上市桑川975-44

※海上荒天時や市休みの場合、ご予約の方優先となります

4

民宿食堂
ちどり

電 0254-79-2417

営 11:00~

休 不定休 P 6台

住 新潟県村上市桑川904-3

5

道の駅笹川流れ
夕日レストラン

電 0254-79-2017

営 11:00~19:00 (L.O18:00) ※4月~10月

休 最終水曜日 P 46台

住 新潟県村上市桑川891-1 道の駅笹川流れ2F

※提供期間: 6月中旬~8月

6

南欧料理
カーサデル ファーロ

電 0254-50-3550

営 11:30~14:00 / 17:00~21:00 (L.O)

休 火曜日デナー・毎週水曜日、木曜日は定休 P 8台

住 新潟県村上市柏尾1761

※14:00~16:00 (カフェタイム) 提供できません

7

道の駅
朝日みどりの里 食堂

電 0254-62-7813

営 11:00~20:30 (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

8

和風レストラン
美咲

電 0254-52-4295

営 11:00~14:30 / 17:00~20:00

休 火曜日 (予約ありと変更の場合あり) P 30台

住 新潟県村上市岩ヶ崎330

9

道の駅笹川流れ
夕日レストラン

電 0254-53-3712

営 11:00~14:00 / 17:00~21:30

休 不定休 P 7台

住 新潟県村上市瀬波温泉2-3-19

10

居酒屋
波具~BAGU~

電 0254-52-0010

営 18:00~22:00 (L.O)

休 水曜日 P 5台

住 新潟県村上市瀬波温泉2-5-26

※コースは要予約 (2営業日前まで) です

11

岩船港鮮魚センター

電 0254-52-1261

営 8:30~17:00

休 不定休 P 130台

住 新潟県村上市瀬波温泉3-6-38

12

岩船港直売所

電 0254-56-7107

営 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

13

すし誠別館
梅庵

電 0254-66-5480

営 11:00~14:00 / 17:00~20:30

休 火曜日・水曜日 P 20台

住 新潟県村上市下助測666-1

14

旬の肉き
柳庵

電 0254-56-8833

営 11:30~13:30 (L.O) / 17:30~21:00 (L.O)

休 月曜日、第3日曜日 (祝日の場合変更あり) 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

15

和 たり庵ヤマト

電 0254-62-7375

営 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

16

割烹食堂
いそべ

電 0254-62-2476

営 17:00~23:30 (L.O)

休 月曜日 (変更の場合あり) P 10台

住 新潟県村上市坂町2505-4

17

和食とお酒と音楽のお店
なご道

電 0254-62-4002

営 11:30~13:30 / 17:00~22:00

休 日曜日 (応相談) P 8台

住 新潟県村上市藤沢1-21

18

天ぶら斉藤

電 090-7115-6906

営 17:00~22:00

休 不定休 P 6台

住 新潟県村上市坂町2505-4

※予約時に岩牡蠣の希望をお伝え下さい



19

石田屋

電 0254-53-2016

営 11:00~13:45 (昼飯入店) / 17:30~19:45 (昼飯入店)

休 月曜日 (祝日の場合は火曜日) P 8台

住 新潟県村上市市田端町10-24

※事前にお問い合わせください

20

大衆割烹
味作

電 0254-52-6230

営 12:00~13:00 / 17:00~21:00

休 日曜日 P 5台

住 新潟県村上市市田端町9-23

21

カフェ&ダイニング
デイズ

電 0254-57-1032

営 11:00~14:00 / 17:30~21:00

休 火曜日 P 10台

住 新潟県村上市山居町1-13-28

※大粒な岩牡蠣は入荷があり次第提供します。提供期間はSNS等でお伝えします。

22

小料理
紙風船

電 0254-53-6131

営 18:00~23:30 (L.O)

休 日曜日 P 2台

住 新潟県村上市山居町1-4-37

23

和食 四川料理
千経

電 0254-52-2475

営 11:30~13:30 (L.O) / 17:00~21:30 (L.O)

休 月曜日、他不定休 P 15台

住 新潟県村上市山居町1-4-31

24

割烹
千渡里

電 0254-53-6666

営 11:00~13:00 (L.O) / 17:30~21:00 (L.O)

休 日曜日・月~2回連休あり、火・水・木のランチタイム P 20台 (大型あり) 住 新潟県村上市船工町2-14

※予約いただければご用意しておけます

25

料亭
能登新

電 0254-52-6166

営 11:30~13:00 (L.O) / 17:00~21:30 (L.O)

休 月曜日、日曜夜 P 20台

住 新潟県村上市飯野2-1-9

26

やすらぎ処
石亀

電 0254-52-2186

営 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

27

越後村うおや

電 0254-52-3056

営 本店・塩引館 9:00~17:00

休 月曜日、第3日曜日 P 4台

住 新潟県村上市安良町4-3

※ 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。
予めご了承ください。
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。
(例年6月~お盆頃まで提供のお店が多いです)
- ◎ 掲載内容はリーフレット作成時 (2024年5月中旬現在) の情報です。



岩ガキの特長を聞いてみた



笹川流れ周辺は、上流のブナ林から多くの川や沢を通り、雪解け水とともに山のミネラルが豊富に流れ込みます。栄養たっぷりの綺麗な海水で育つ天然岩ガキの味わいは絶品です。

桑川港沖合協議会
(素潜り組合 代表)
本間 徹 (ほんま とおる) 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