



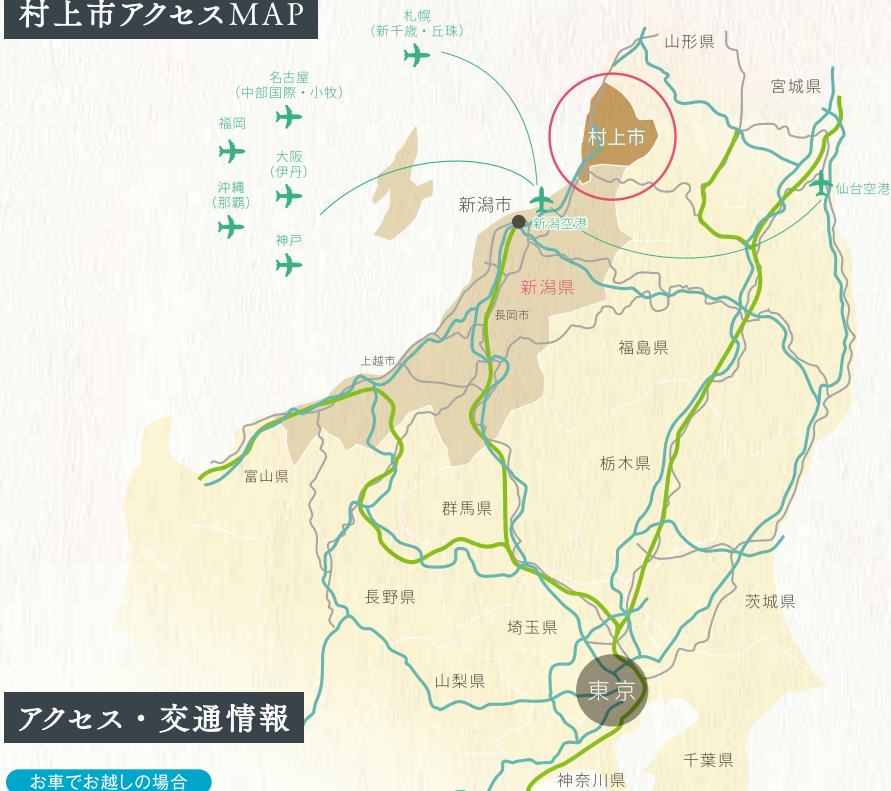
鮮度抜群
ぷりっぷり



濃厚な
旬の味覚

ムラカミ
ワイルドロック
オysters

村上市アクセスMAP



アクセス・交通情報

お車でお越しの場合

- 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—国道13号—国道113号—国道290号—村上 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540km 約6時間30分

JRでお越しの場合

- 東京駅〈上越新幹線〉——新潟駅—〈羽越本線(特急いなほ)〉—村上駅 約2時間50分
- 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5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

飛行機でお越しの場合

- 札幌(新千歳) 約75分 ●札幌(丘珠) 約110分 ●仙台 約50分 ●名古屋(中部国際) 約80分
- 名古屋(小牧) 約55分 ●大阪(伊丹) 約65分 ●神戸 約100分 ●福岡 約90分 ●沖縄(那覇) 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 ☎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(2025年5月中旬現在)の情報です。

6月1日 漁解禁

Murakami
Wild
Rock
Oysters 2025

オワム
イイラ
スルカ
タドミ
！ロ
ズツク

村上産天然岩ガキ

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。

村上の夏といえば、「岩ガキ」

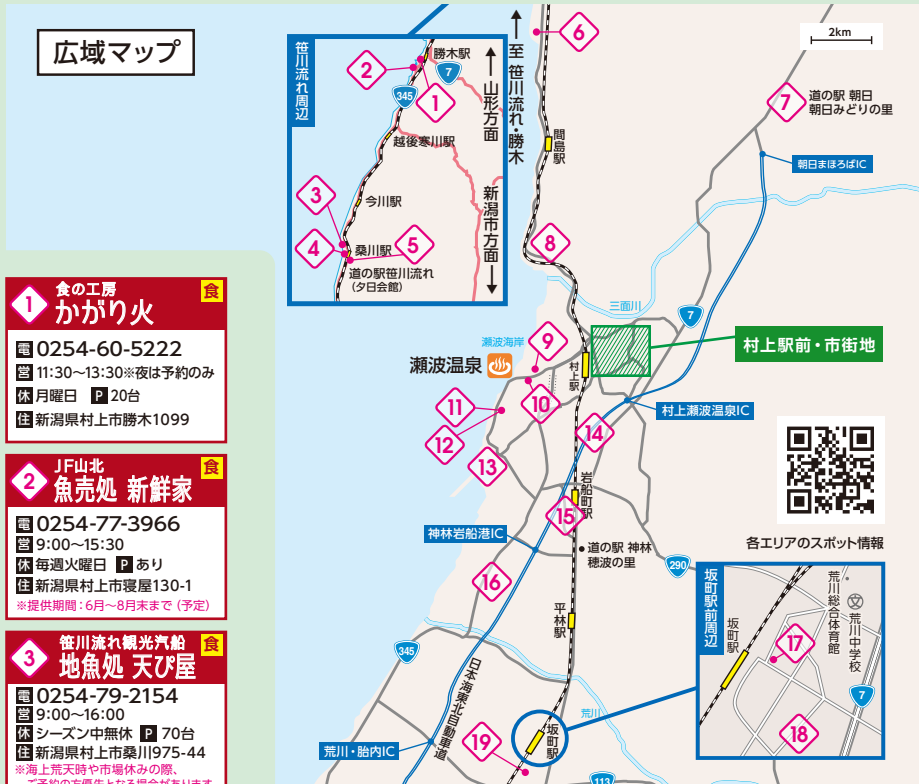




村上産岩ガキが食べられるお店・買えるお店



買えるお店
…食べられるお店



1 食の工房 かがり火 電 0254-60-5222 営 11:30～13:30※夜は予約のみ 休 月曜日 P 20台 住 新潟県村上市勝木1099	2 JF山北 魚売処 新鮮家 電 0254-77-3966 営 9:00～15:30 休 毎週火曜日 P あり 住 新潟県村上市寝屋130-1 ※提供期間：6月～8月末まで（予定）	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 70台 住 新潟県村上市桑川975-44 ※海上荒天時や市場休みの際、ご予約の方便先となる場合があります	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1904-3	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	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 休 毎週水曜日、木曜日不定休 P 8台 住 新潟県村上市柏尾1761 ※14:00～16:00(カフェタイム)は提供していません ※6/20～8/20頃までの提供予定	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 新潟県村上市磯沢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 11:00～15:00 / 17:00～20:00 ※その日により前席・後席の都合あり、お問い合わせください 休 火曜日(予約状況により変更の場合あり) P 25台 住 新潟県村上市若ヶ崎330	9 寿し銭 電 0254-53-3712 営 11:00～14:00 / 17:00～21:30 休 不定休 P 8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	11 岩船港鮮魚センター 電 0254-52-1261 営 8:30～17:00 休 不定休 P 150台 住 新潟県村上市瀬波温泉3-6-38	12 海鮮処 番屋 電 0254-53-5352 営 10:00～16:00 (L.O 15:40) 休 不定休 P 150台 住 新潟県村上市瀬波温泉3-6-38 岩船港鮮魚センター2F	13 岩船港直売所 電 0254-56-7107 営 魚市場 9:00～17:00(平日は16:00まで) 食堂 11:00～15:00(平日は14:00まで) 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	14 すし・刺身 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	15 旬の肉き 柳庵 電 0254-56-8833 営 11:30～13:30 (L.O) / 17:30～20:00 (L.O) 休 月曜日、第3日曜日 P 20台 住 新潟県村上市岩船駅前49-4 ※岩船産のため7月からの提供です	16 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 ※ランチ限定で、社員御膳もご用意	17 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 20台 住 新潟県村上市坂町2505-4 ※コースは要予約	18 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 (L.O21:30) 休 日曜日(応相談) P 9台 住 新潟県村上市藤沢1-21	19 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 ※予約時にコースとともにお申し付けください
---	--	---	---	--	---	--	---	---	---	---	---	--	--	---	---	---	--	--



20 石田屋 電 0254-53-2016 営 11:00～13:45(備後入居) / 17:30～19:45(備後入居) 休 月曜日(祝日の場合は火曜日) P 8台 住 新潟県村上市田端町110-24 ※事前にお問い合わせください。 Instagramで最新情報をアップしています。	21 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 新潟県村上市田端町9-23	22 カフェ&ダイニング デイズ 電 0254-57-1032 営 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	23 小料理 紙風船 電 0254-53-6131 営 18:00～23:00 (L.O) 休 日曜日 P 2台 住 新潟県村上市山居町1-4-37	24 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	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、日曜日 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 越後村上うおや 電 0254-52-3056 営 本店・塩引港 9:00～17:00 海鮮一膳 11:00～15:00 (L.O) 休 塩引港 水曜日、本店・海鮮一膳 木曜日 P 10台 住 新潟県村上市大町4-3	28 和食処 悠流里 電 0254-53-6288 営 11:00～14:30 休 水曜日 P 35台 住 新潟県村上市塩町4-5
---	---	---	---	--	---	---	--	--

※ 天然物につき、漁や天候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月の漁解禁～8月中旬のお盆頃までの提供がほとんど)
- ◎ 掲載内容はリーフレット作成時(2025年5月中旬現在)の情報です。



岩ガキの特徴を聞いてみた



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