


銀座で知る  
新潟の魅力

2024.  
7  
SUMMER  
創刊号

 にいがたをもっともっと好きになる。

# THE NIIGATA *News* ~@銀座~



新潟県の新たなアンテナショップ

ついにオープン。

Welcome to THE NIIGATA!

公式SNSで旬の情報を発信



facebook



Instagram



LINE



X



## 8F / レストラン THE NIIGATA Bit GINZA

ものづくりの街、新潟県燕三条を本拠地とするイタリア料理店。食材に加え、ワインやソフトドリンク、ナイフやフォーク、器といったプロダクトまで、店内の至るところに新潟ゆかりの品々を使用。日本を代表する繁華街・銀座で日本中、世界中のゲストに新潟の魅力を発信します。



## B1F / にいがた暮らし・しごと支援センター 銀座オフィス

新潟県へのU・Iターン就職や転職といった仕事に関する相談はもちろん、暮らしに関する相談にもワンストップで対応する、新潟県が運営する移住相談窓口です。

## 新潟県の新たなアンテナショップ



銀座・新潟情報館

# THE NIIGATA

# OPEN!



## 3F / イベントスペース

県産品の販売や観光PRなど、新潟の多様な魅力に触れることができるイベントを開催。また、新潟の名山の一つ、「八海山」を表現した絵画や、新潟で採集した土を使用した作品を常時展示しています。



8月8日(木) オープン!

©株式会社 乃村工務社

## 1F / ショップ THE ONIGIRI・Ya

新潟米のおにぎりを販売する「THE ONIGIRI・Ya」のほか、新潟で収穫した野菜や果物、日本海産物、お菓子、都内ではここでしか買えない商品など、選りすぐりの商品を取り揃えています。また、新潟の食やイベントなど、テーマに沿ったスライドショーを展開する情報発信コーナーもあります。



8月8日(木) オープン!

©株式会社 乃村工務社

## 2F / ショップ 新潟清酒・THE SAKE Stand

日本一の蔵元数を誇る新潟清酒との新たな出会いや魅力をお楽しみいただける有料試飲コーナーや、新潟清酒、県産ワイン、地ビールなどのお酒や、それぞれのお酒の味わいをより一層際立たせる酒器、職人の技が光る包丁、カトラリー、工芸品など、新潟の逸品を取り揃えています。

# 東京・銀座から全国へ。 新潟の楽しい、美味しいをお届けします!



## 新潟県知事 花角英世 *Hideyo Hanazumi*

新潟県の新たな首都圏情報発信拠点「銀座・新潟情報館 THE NIIGATA」が、いよいよ8月8日に全館開業を迎えます。このTHE NIIGATAでは、商品だけでなく内装等まで新潟産にこだわり、「米」、「酒」、「雪」といった従来からの「強み」に、「アート」という新たな要素も加え、

多様な魅力ある新潟を、これまで以上に発信してまいります。国内外の多くの方々に新潟のことを知っていただく、また実際に来ていただくきっかけとなることを期待するとともに、銀座という新天地においても皆様から格別の御愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

## OPENING EVENT

※イベント開催や販売商品が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。



## Flags Niigata presents 「THE NIIGATA」 オープニングパーティー@東京・銀座

7月13日(土) 18:00～20:00 場所: 3F イベントスペース

「上手に東京を離れよう、上手に新潟に近づこう」をスローガンに掲げ、新潟にまつわるさまざまな企画や情報を発信しているコミュニティ「Flags Niigata」。今回、THE NIIGATAで立食形式の参加型パーティーを開催します。「新潟出身の同世代の友人が欲しい」、「もっと新潟のことを知りたい」など新潟にゆかりのある方や興味がある方にぜひご参加いただきたいイベントです!新潟をきっかけに、新たな交流関係を築いてみませんか?詳しくは、下記二次元コードからご確認ください。

※参加を希望される方は、事前のお申込みをお願いいたします。  
※「Flags Niigata」コミュニティ参加者、新潟にゆかりのある20～30代の方が参加対象者です。



## 新潟「SAKE(酒)」の魅力 ～美酒・名酒を皆様に!～

7月26日(金) 12:00～20:00 / 7月27日(土) 10:30～20:00  
場所: 3F イベントスペース

新潟の売りであり、THE NIIGATAの目玉コンテンツである「酒」を堪能できるイベント。キリッとした酸味とフルーティで豊かな風味が特徴の「高千代 純米大吟醸 一本罎」、お米のふくよかな香りとすっきりとした後味の「泰然 純米大吟醸」、濃醇でフレッシュな香りと、ジューシーな旨味が特徴の「吉醸 雷 純米無濾過」の新潟県内限定3種飲み比べをご用意します。また、他にも15種類の日本酒を準備しておりますので、ワンショットでもお楽しみいただけます。良質な酒米、清らかな水、越後杜氏の技によって作られる新潟清酒の魅力を感じ、厳選されたお酒の味に心酔することで新潟のファンになるはず!

LOOKING FOR SUPPORTERS!!

## 募集のお知らせ

## あなたも「NEWサポーター」になろう!

参加方法はたったの2STEP!

STEP 1

下記のURLまたは二次元コードからNEWサポーターのアイコン・背景画像を保存



https://the-niigata.jp/2024/05/16/213/



アイコン



背景画像

STEP 2

SNSの個人アカウント画像に設定!

NEWサポーターの活動

- THE NIIGATAのSNS投稿に「いいね」や「リポスト」をして応援
- 新潟に関する情報を #THENIIGATA のハッシュタグをつけて投稿して応援

THE NIIGATAに、ぜひあなたの力を貸してください!

# FLOOR GUIDE

各店のスタッフがお店や施設の魅力を紹介!

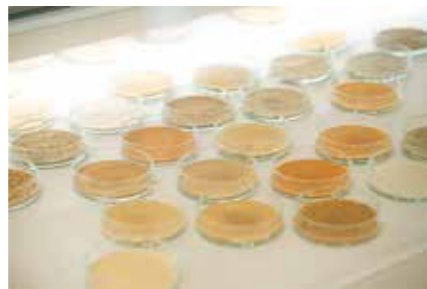
## イベントスペース

3F エレベーター トイレ 多目的トイレ

### 新潟の魅力を五感で楽しめる さまざまな催しを開催

新潟の食、産業、観光などのPRイベントのほか、ワークショップ形式の体験型イベントなども開催していく予定です。また、新潟県内の自治体や企業・団体など向けに貸し出しを行っています。地域の商品や魅力をTHE NIIGATAを活用して発信しませんか。お気軽にお問い合わせください。

**DATA**  
tel.03-6280-6635  
※営業日、営業時間はイベントなどにより異なります。  
年末年始休(12/29~1/3)  
定員:スクール形式/40名程度、机・椅子無し/60名程度  
設備:プロジェクター、スクリーン、音響、調光、小型冷蔵庫、簡易キッチンなど  
※詳細や最新情報は、公式HP(<https://the-niigata.jp/>)や各種SNSにてご確認ください。



アート作品を常時展示。「土」の美しさに着目した作品を作り続ける栗田宏一氏による『SOIL LIBRARY/NIIGATA』(上)と南魚沼のシンボル、八海山をモチーフにした春原直人氏による絵画『Reach』(下)

## ショップ／THE ONIGIRI・Ya

8月8日(木)オープン! エレベーター ※建物の外から利用できます 店舗内階段(1F・2F)

### 豊かな自然や文化、歴史が育んだ食の魅力を発信

「THE ONIGIRI・Ya」では、「魚沼産コシヒカリ」を使用した絶品おにぎりを販売します。噛めば噛むほど優しい甘みが口中に広がり、もっちりとした粘り気が特徴の「冷めても美味しい」おにぎりをぜひご賞味ください。このほか、この夏のイチ押し商品は新潟産枝豆です!知る人ぞ知る、新潟県は枝豆の作付面積が全国ナンバー1(令和4年指定野菜(秋冬野菜など)及び指定野菜に準ずる野菜の作付面積、収穫量及び出荷量:農林水産省)。大きなザルに山盛りされた枝豆が食卓に並ぶ光景は、新潟の夏の風物詩となっています。THE NIIGATAでは、オープンから10月まで、時期に合わせて様々な品種の枝豆をご用意させていただきます。

**DATA**  
tel.03-6280-6551  
10:30~19:30  
年始休(1/1~3予定)



旬の魅力ある味覚をご提供します



ショップ管理・運営責任者 横山謙次さん



8F

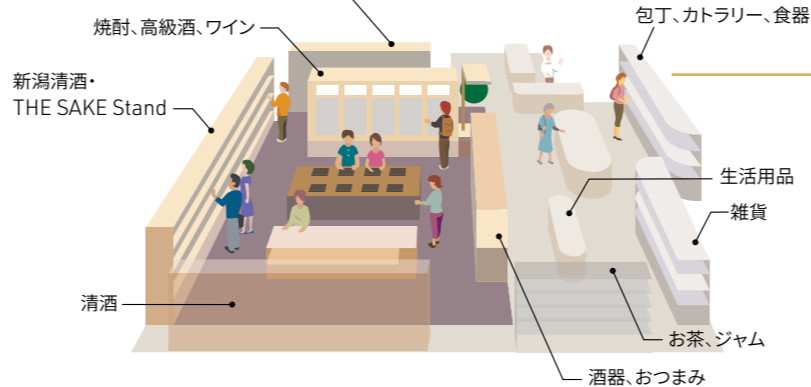
キッチン

3F



2F

ビール、ワイン、生酒



焼酎、高級酒、ワイン

包丁、カトラリー、食器

新潟清酒・THE SAKE Stand

生活用品

雑貨

清酒

お茶、ジャム

酒器、おつまみ

1F

飲料、野菜、肉、魚

青果類

スイーツ

乾麺、レトルト

お菓子、米、調味料

情報発信コーナー

テストマーケティング

THE ONIGIRI・Ya

プロモーション品(食・酒・工芸品)

B1F

事務所

## THE NIIGATA Bit GINZA

8F エレベーター トイレ

### 新潟を感じられる イタリアンレストラン

おすすめは京都八代目儀兵衛さん監修のもと、お米はもちろん釜や火加減にもこだわった『新潟厳選米新之助の炊き立てご飯とお供5種』(2合3,278円・追加お供5種980円)は自慢の逸品。新潟県米粉のタリアテッレをアメリカーナソースで味わう『佐渡産南蛮海老のアメリカーナソース米粉のタリアテッレ』(3,278円)もどうぞ。

**DATA**  
tel.03-6228-5636  
ランチ11:30~14:00  
(LO13:30。土日祝は~15:00、LO14:30) /  
ディナー18:00~22:00 (LO21:00)  
月曜定休、他不定休あり 席数46

飲食を通して新潟の  
魅力を発信しています



株式会社Bit 代表取締役 秋山武士さん

(上)最高品質のお米を使用『新潟厳選米新之助の炊き立てご飯とお供5種』(下)佐渡沖でとれた南蛮海老20キロを焼いてすり潰したアメリカーナソースがおいしさを演出『佐渡産南蛮海老のアメリカーナソース米粉のタリアテッレ』



## ショップ／新潟清酒・THE SAKE Stand

2F 8月8日(木)オープン! エレベーター 店舗内階段(1F・2F)

新潟の地酒を存分に  
ご堪能ください



ショップ管理・運営責任者 横山謙次さん

### 40種類の利き酒ができる 有料試飲機を常設

新潟県は日本一の蔵元数(約90)、かつ、成人一人当たり清酒消費量日本一(令和3年度国税庁統計年報:国税庁)を誇る日本酒大国。そんな新潟県が誇る新潟清酒を、常時40種類味わうことのできる「新潟清酒・THE SAKE Stand」は、THE NIIGATAの大きな目玉のひとつです。お酒に詳しくない方でも大丈夫。AIソムリエが気分や好みに合ったお酒を提案してくれます。このほか、店内には地ビール、県産ワイン、焼酎のほか、季節限定商品もご用意。さらに、それぞれのお酒の味わいをより一層際立たせる酒器や、ものづくりのまち「燕三条」の職人が創り上げた生活道具もご用意しています。



一人ひとりの希望に合わせて丁寧にサポートします



リーダー 和田奈津子さん

## にいがた暮らし・しごと支援センター 銀座オフィス

B1F エレベーター トイレ

### 「新潟で働きたい、暮らしたい」 と思ったらまずはこちらへ

新潟県が運営するU・Iターンの総合相談窓口。就職、転職や学生のU・Iターン就活などの仕事相談はもちろん、生活環境などの暮らしのことや、U・Iターン支援制度といった仕事以外の相談にもワンストップで対応します。ぜひ気軽にご相談ください。

**DATA** tel.03-6281-9256  
10:30~18:30 火曜、祝日定休、年末年始休(12/29~1/3)



# 新潟の花火



夏になると毎日のようにどこかで花火が上がる花火王国・新潟。  
「川の長岡」「海の柏崎」「山の片貝」——越後三大花火と呼ばれる、  
特に有名な3つの花火大会をご紹介します。



長岡市

## 長岡まつり 大花火大会

8月2日(金)・3日(土)  
19:20~21:10

直径650メートルの大輪の花「正三尺玉」、打ち上げ幅約2キロに及ぶ「復興祈願花火フェニックス」など壮大な花火の数々が夜空を彩ります。長岡空襲で亡くなられた方々への慰霊と長岡の復興を願って開催された「長岡復興祭」を起源とする、市民の思いが込められた花火大会です。

### 注目花火

復興祈願花火フェニックス 両日時間未定  
正三尺玉・ナイアガラ 両日時間未定

### DATA

打上場所:長岡市信濃川河川敷周辺  
荒天の場合:未定  
問い合わせ:長岡花火財団  
tel.0258-39-0823

次世代につなぐ

長岡の誇り



豪華絢爛な花火が

海に映える

柏崎市

## ぎおん柏崎まつり 海の大花火大会

7月26日(金)19:30~21:10

### 注目花火

尺玉100連発一斉打ち上げ 20:28  
尺玉300連発 20:56

### DATA

打上場所:柏崎中央海岸一帯  
荒天の場合:順延  
問い合わせ:ぎおん柏崎まつり協賛会  
(柏崎市商業観光課)  
tel.0257-21-2334



小千谷市

## 片貝まつり・ 浅原神社秋季 例大祭 奉納大煙火

9月13日(金)・14日(土)  
19:30~22:20

### 注目花火

(世界一)四尺玉 両日22:00頃  
(日本一)三尺玉 両日20:00~21:00頃

### DATA

打上場所:浅原神社裏手  
荒天の場合:未定(小雨決行)  
問い合わせ:片貝町煙火協会  
tel.0258-84-3900

思いが込められた

花火に感動

江戸時代中期以前から続く、歴史ある花火大会。奉納という形で打ち上げられる花火には、家内安全や健康祈願などの思いが込められています。2日間で6発打ち上げられる日本一の三尺玉と、ギネスブックにも掲載された世界一の四尺玉の打ち上げが見どころです。

summer FOOD and SAKE

新潟のタウン誌  
編集長おすすめ



## 夏の食と酒



月刊にいがた 編集長  
霜鳥 彩

新潟生まれ・育ち。『月刊にいがた』の編集一筋20周年。好きなものは故郷・燕市の背脂ラーメン!



旬の地魚を含む  
豪華10カンの盛り合わせ

新潟県内のすし店36店舗で提供されている『極み』は、特上握り1.5人前10カンの盛り合わせ。南蛮エビやヤナギガレイ、ノドグロ、ヤリイカ、フナベタなど、新潟ならではの地魚のおいしさを楽しめます。夏はキス、スルメイカ、メジマグロといった旬のネタが登場。新潟駅前の「千代鮎」や佐渡市の「鮎長三郎」などで提供しています。

## 鮎・極み

食 summer FOOD



フレッシュな味わいが  
夏にぴったり

## 生酒

酒 summer SAKE

夏に美味しい日本酒といえば生酒。生酒は出荷される時期によってさまざまな特徴を持ちますが、夏の生酒は、冬から春先にかけて搾られたお酒を火入れ(加熱処理)せずに低温熟成させることでフレッシュな味わいとなめらかな口当たり仕上がりです。清々しくフレッシュな風味が印象的な朝日酒造の「久保田翠寿」や、お酒の旨みはそのままだに、炭酸とマリブが愉しめる「菊水ふなぐちスパークリング」がおすすめです。

## いいトコ新潟! 移住者 interview

東京から新潟へ移住したデザイナー家族

平山貴仙さん さや香さん 形くんご家族

Hirayama Takanori Sayaka Kei

「子育て環境の良さを実感しています」



貴仙さん  
経歴

岩手県

東京都

新潟市西区

さや香さん  
経歴

新潟市

東京都

新潟市西区

2020年に夫婦で東京都から新潟市に移住した平山さんご家族。貴仙さんは自身のhimaraya designのデザイナー、アートディレクターとして、ポスターや書籍、ロゴなどのデザインを手掛けています。TBSのテレビドラマ『ANTI HERO』のメインビジュアルも貴仙さんによるもの。「オンラインでの打ち合わせをはじめ、東京にいなくても東京の仕事ができる時代ですし不便さは感じません」と話す。「子育てのしやすさを感じています。保育園にも待機することなく入園できましたし、近くに公園がいくつもあり遊べる場所が多いのでありがたいです」とさや香さん。食のレベルの高さや自然の豊かさは、子どもが生まれたことでより強く感じるそう。「これからはデザイン力で新潟に貢献できたらと思っています」。

## 大地の芸術祭 越後妻有アートトリエンナーレ2024

アートを鑑賞しながら、越後妻有の里山めぐり

越後妻有地域(十日町市・津南町)を舞台に、2000年から開催されている世界最大級の国際芸術祭。アートを媒介に、地域の魅力を発信する地域芸術祭のパイオニアとして、国内外から注目を集めています。第9回展となる2024年は、夏から秋にかけて全87日間開催。新作・新展開85点を含む311もの作品が、約760平方キロメートルにも及ぶ広大な里山に展示されます。初めて参加する人には、主要作品を効率よく巡ることのできるオフィシャルツアーがおすすめです。



草間彌生「花咲ける妻有」  
Photo by Osamu Nakamura



マ・ヤンソン/MADアーキテクト  
「Tunnel of Light」, Photo by Nakamura Osamu

### DATA

7/13(土)~11/10(日) 10:00~17:00 (10・11月は~16:00。作品により公開日、公開時間が異なる)  
火曜、水曜定休(一部施設は営業日が異なる)  
作品鑑賞パスポート:一般(前売3,500円/会期中4,500円)、小中高生(前売1,000円/会期中2,000円)  
※前売券発売は7/12(金)まで  
問い合わせ:大地の芸術祭実行委員会事務局  
tel.025-757-2637



詳しくはこちら

## さどの島銀河芸術祭 2024

アートを起点に佐渡島の魅力を発見

「過去と未来の帰港地」をテーマに、国内外から参加したアーティストたちが、両津地区を中心とした複数箇所を会場に、佐渡島の伝統芸能や文化資源、歴史、自然を活用したアート作品を展示します。さらに、芸術祭鑑賞ガイドツアー、ワークショップ、能舞台でのライブパフォーマンスも実施されます。今年、新潟港から島を巡る旅として芸術祭を楽しむことのできる多言語音声ガイドアプリ(無料)がリリースされるので、ぜひ利用を。



### DATA

8/11(日)~11/10(日) 時間は会場により異なる  
火曜、水曜定休(祝日を除く)  
料金:一般(前売2,500円/会期中3,000円)、高校生(前売1,300円/会期中1,500円)、小中学生(前売800円/会期中1,000円) ※前売券販売は8/10(土)まで  
問い合わせ:さどの島銀河芸術祭2024事務局  
tel.0259-67-7657



詳しくはこちら

## THE NIIGATA News ~@銀座~

Web版のご案内

本誌「THE NIIGATA News~@銀座~」は、今後、Web上での発行を中心とさせていただきます。希望される方には、次号(9月中旬予定)以降、Web版発行のお知らせとURLをメールさせていただきますので、右記により、必要事項を入力の上、事務局までお申込みください。

※今回、DMをご自宅に送らせていただいた方におかれましては、次号以降は届きませんので、予めご了承ください。なお、館内では引き続き紙の広報誌を配布いたします。ご希望の方はぜひご来館ください。

**送付方法** メールの件名に「広報誌メール希望」、本文に必要事項\*を入力の上、「the-niigata@nico.or.jp」に送信してください。

※①氏名 ②配信先のメールアドレス ③電話番号  
※いただいた個人情報は、適切に管理し、メール配信以外には使用しません。

**注意点** PCやスマートフォンからのメール受信拒否などの設定をされている方は、あらかじめ当館のドメイン「@nico.or.jp」を受信できるように設定をお願いいたします。



## 銀座・新潟情報館 THE NIIGATA

東京都中央区銀座5-6-7  
SANWAすずらんBldg. B1F~3F・8F  
tel.03-6280-6635(代表)  
(受付時間10:00~18:30 ※年末年始(12/29~1/3)除く)  
fax.03-6280-6636  
mail.the-niigata@nico.or.jp  
※各フロアの営業時間や電話番号などは、P3~4をご確認ください。

### アクセス

東京メトロ 銀座駅A2・B5出口より徒歩2分  
JR 有楽町駅より徒歩8分