

に出会う

楽しみ方

日本酒の

新しい

新潟で

米と水の町

毎回大好評!

東京駅発

1泊2日  
新幹線&  
バスツアー



THE NIIGATA 館長  
との共同企画!



酒漫才や車内での  
日本酒講座など  
日本酒を深く楽しく  
学びます

1

きき酒師の漫才師

にほんしゅ



日本酒に詳しい  
漫才コンビが同行!

新潟の  
ハイレベルな  
居酒屋文化を体験!

5



海鮮家 葱ぼうず 新潟駅南口店

夕食イメージ

村祐酒造

石本酒造

新潟食材と地酒が  
織りなす極上の夜

濃厚でフレッシュ!  
日本酒の  
新しい魅力を発見

3

高野酒造  
柚子&梅の  
日本酒  
リキュールを  
試飲



作った  
日本酒は  
お土産に♪

2

世界にただ1つ  
あなただけの  
特別な日本酒  
を作ろう



特別体験

オリジナル  
日本酒作り体験

たからやま醸造

数種類の日本酒を  
テイastingしながら自分好みに  
ブレンド。



料亭三笠屋でいただく  
二合の地酒と会席料理

料理人が伝えたい、  
日本料理と  
日本酒の楽しみ方

4

老舗料亭  
店主が解説!



店主  
本間丈晴さん

新潟の歴史と文化に触れる



弥彦神社



旧齋藤家別邸



みなとびあ

No.489-004

新潟・弥彦

「THE NIIGATA」コラボツアー第4弾

20名様限定!

新コース

新幹線で行く!  
東京駅発着

楽しい日本酒! 新潟清酒と美食に酔う2日間

協力: 新潟観光コンベンション協会、銀座・新潟情報館 THE NIIGATA

出発日

2026

6/20(土)

旅行代金

1名様1室  
2名様1室

49,800円

自治体の  
協力で実現した  
特別価格!

1 東京駅(集合 8:30/9:12 発) - (上越新幹線 普通車指定席) - 新潟駅(10:41 着 / 新しくなった新潟駅で自由昼食 & お買い物) = 新潟市歴史博物館みなとびあ(湊町の風情を感じながら新潟の歴史・文化を案内付きで学びます) = 旧齋藤家別邸(近代の新潟を代表する豪商の別荘を案内付きで見学) = たからやま醸造(歴史ある酒蔵を案内付きで見学。オリジナル日本酒作りの特別体験) = 葱ぼうず(人気の居酒屋で新潟食材と地酒を堪能) = 新潟市内(泊)

2 ホテル = 弥彦神社(越後一宮「おやひこさま」を朝一番に参拝) = 高野酒造(蔵見学、お買い物の他、日本酒ベースの「和リキュール」を含む試飲付き) = 三笠屋(老舗料亭で会席料理と料理に合わせた4種の地酒の昼食。店主による解説付き) = 燕三条駅(15:29 発) - (上越新幹線 普通車指定席) - 東京駅(17:00 着)

二特

朝特

日本酒好きの聖地  
「ほんしゅ館」は必見!  
新しくなった新潟駅から  
旅がスタートします!

## 米と水の町で育まれた新潟清酒



全国最多の  
酒蔵数を誇る新潟県  
新潟市内には  
15もの個性豊かな  
酒蔵があります

良質な酒米・清らかな水・越後杜氏の技により高品質な酒造りが行われている新潟市。一般的に「淡麗辛口」が有名な新潟ですが、蔵元の数、お酒の種類だけ個性とおいしさがあります。

### 見学 試飲 体験 たからやま醸造 [代表銘柄: たからやま]



明治18年創業。心を込めた手造りにこだわる酒蔵。実際に酒造りが行われているリアルな現場を覗くことができます。



たからやま 純米酒

テイスティングしながら「オリジナルブレンド日本酒」を作ってお土産に!

### 見学 試飲 高野酒造 [代表銘柄: 越路吹雪]



長期低温発酵(吟醸造り)にこだわり、伝統を守りながらも日本酒ベースの「和リキュール」など新たな酒造りに取り組んでいます。



越路吹雪 柚子酒 プレミアム

柚子と梅の「和リキュール」を含む5種の試飲付き



### 見学 弥彦神社

越後一宮として古くから信仰を集め、鎮守の森に覆われた境内は神聖な空気が漂います。



### 見学 旧齋藤家別邸

豪商が贅を尽くした近代和風建築と砂丘地形を利用した見事な庭園を案内付きで見学。



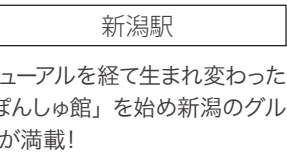
### 見学 新潟市歴史博物館みなとびあ

湊町の風情と景観が今も残り、博物館では新潟市の歴史・文化を案内付きで学べます。



### 自由 買物

大規模リニューアルを経て生まれ変わった新潟駅。「ほんしゅ館」を始め新潟のグルメとお土産が満載!



### 宿泊 万代シルバーホテル

新潟市の中心部にあり、日本一の大河「信濃川」や重要文化財の「萬代橋」も徒歩圏内。

【宿泊】新潟市内：万代シルバーホテル(洋) \*新聞・テレビ等の取材が入る場合があります。 \*20歳未満の方の参加はできません。ツアー当日で年齢が分かる身分証のご提示をお願いする場合があります。 \*ツアー当日に「納豆」「キムチ」を召し上がった方、また香水等の匂いが強すぎる方は酒蔵見学をお断りさせていただく場合があります。 \*新幹線は団体での手配となる為、座席配列によってはグループでも席が分かれる場合があります。

\*掲載の写真はすべてイメージです。

#### ●お申込み方法と旅行条件(要旨)

1: 当社ホームページまたはお電話にてお申込みください。当社よりお申込みのご案内(申込書と払込取扱票)と詳しい「旅行条件書」をお送り致します。ペーパレス申請の場合は書類の送付はありません。当社ホームページに掲載されている「旅行条件・旅行予約料」を必ずお読みください。2: 「旅行条件書」をご確認の上、お申込金を振込又はクレジットカードで決済をお願いいたします。旅行契約は当社が旅行契約の締結を承諾し、お申込金を受領したときに成立します。(お申込金: 国内バス旅行 5,000円~旅行代金金額、国内航空機旅行 10,000円~旅行代金金額) 3: お申込金は旅行代金取消料又は違約金のそれぞれの一部として取扱います。4: 旅行代金は国内の場合、当社指定の期日までにお支払いください。5: お申込後、お客様の都合で旅行の参加を中止される場合や出発日、コース等を変更される場合、又は所定の期日までに旅行代金のお支払いがなく、当社が参加をお断りした場合は下記の取消料をお支払い頂きます。

#### ◎ご案内(特に記載のない場合は以下の条件となります)

●バスガイドは乗車しませんが、添乗員が同行ご案内します。●バス中は禁煙、カラオケは行いません。●お一人様の旅行代金です。●最少催行人数: 15名様。●子供料金: 3才~12才の旅行代金です。3才未満の座席を必要としないお子様は大人1名様につき1人まで無料となります。☆天候状況により中止となる場合があります。☆お客様の個人情報はお客さまとの連絡、当社の商品やサービス、キャンペーン情報の提供、旅行に関する情報提供のために利用させていただくほか、お客様がお申し込みいただいた旅行において運送、宿泊機関等の提供するサービスの予約及び受領のための予約等に必要範囲内で利用させていただきます。運送・宿泊機関などへの個人情報の提供について同意の上お申し込みください。【貸切バス会社名】バスツアーは特に指定のない場合はハンミングツアーのバスを、ハンミングツアー以外のバス会社についてはホームページ「貸切バス会社リスト」をご確認ください。 \*お申し込み1件につき500円の事務手数料を頂戴します。ペーパレス決済は事務手数料無料です。 \*詳しい旅行条件を説明した旅行条件書(全文)を用意しておりますので、十分に確認の上お申込みください。

国内旅行取消日(出発日を含みます)	20日前~8日前(日曜日は10日前~8日前)	7日前~2日前	出発日の前日	当日	旅行開始後又は無連絡不参加
	20%	30%	40%	50%	100%

＝バス・タクシー ～船泊 一飛行機 一鉄道  
 ……徒歩 +十ロープウェイ・ケーブルカー  
 朝＝朝食 軽＝軽朝食 昼＝昼食 タ＝夕食  
 井＝弁当 特＝特別料理

船中泊コースは密着コースと同じ取消料規定となります。(※出発日の前日から6日計算して20日前からかかります。)

## 世界唯一!きき酒師の漫才師 にほんしゅ



関西出身のあさやんと北井一彰からなる漫才コンビ。日本酒の知識や魅力を笑いを交えて届ける芸風で、全国の日本酒イベント出演やTHE NIIGATAで日本酒講座を開催するなど幅広く活躍中。

動画で紹介  
がツアーを  
にほんしゅ  
のツアーを  
紹介



## 海鮮家 葱ぼうず 新潟駅南口店

新潟で大人気!「よね蔵グループ」運営の海鮮居酒屋。新潟沖の鮮魚と新潟特産品を使ったお料理、地酒が自慢。



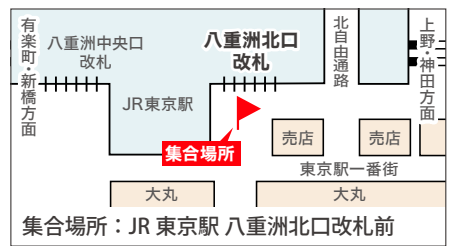
- おしながき
  - 日本酒 新潟市の酒蔵二種
  - 村祐 和
  - 越乃寒梅 別撰
  - 前菜 新潟おぼんざい盛り合わせ
  - 鯛の麒麟酒粕味噌漬焼き
  - 根もずく酢
  - 佐渡いごねり 酢みそ掛け
  - 弥彦娘
  - 佐渡沖お造り盛り合わせ
  - 村上牛蒸籠蒸し
  - かみずりポン酢
  - のどぐろの佐渡塩焼き
  - 南蛮海老と地野菜の天婦羅
  - 氷温熟成佐渡こしひかりの
  - 釜戸炊き銅鍋御飯
  - 新潟のおかず
  - 車麩・ながもと海苔の佃煮
  - 塩引鮭・漬物
  - 村上緑茶アイス
- \*内容は変更になる場合があります。

## 料亭 三笠屋

創業は大正5年。地元食材にこだわり、長年地元のお客様に愛され続けてきた老舗料亭。



- おしながき
  - 日本酒 西蒲区の酒蔵四種
  - たからやま醸造、管祝酒造、峰乃白梅酒造、越後鶴亀
  - 先付 焼き茄子
  - 前菜 薯蕷豆腐他二題
  - 吸い物 素麺
  - 刺身 旬の地魚のお造り
  - 煮物 夏野菜の
  - 冷製炊合せ
  - 焼物 鮭の味噌漬
  - お食事 かにごぼん、味噌汁、香の物
  - デザート あいすくりーむ
- \*内容は変更になる場合があります。



集合場所: JR 東京駅 八重洲北口改札前

#### 旅行企画・実施



新潟県知事登録旅行業 第2-298号  
 一般社団法人全国旅行業協会正会員  
 (公社) 日本山岳ガイド協会賛助会員

#### (株)KOKK 本社 イベント制作事業部

平日 10:00~17:00 土・日・祝日は定休日  
 〒957-0056 新潟市中央区大町 6-6-4  
 ※旅行業務は行っていません。

#### □新潟営業所

月・火・木・金 9:00~16:00  
 水・土・日・祝日 定休日  
 〒950-0915 新潟市中央区鏡石 1-8-2  
 総合旅行業務取扱管理者 坪井久美子

#### □下越営業所

月・火・木・金 9:00~16:00  
 水・土・日・祝日 定休日  
 〒959-2637 胎内市長橋 125-1  
 総合旅行業務取扱管理者 坂上映太

お申込み・  
お問い合わせ



■受付時間/平日 9:00~16:00 土日祝 9:00~13:00(年末年始以外無休)

ツアーセンター (接続料はお客様負担となります。)

オー! 皆(ミナ)、行こうよ!

0570-037154

お申込みはこちらから

<https://www.humming-tour.jp>

ハンミングツアー 検索

